

PUNKTAL

Panetera
Capacidad 900 grs.

PK-PA6301



11

Programas
de Cocción



Manual de Operación

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD / *Español*

Al usar el aparato, deben seguirse las instrucciones que se detallan a continuación:

1. Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de usar el aparato.
2. No toque ninguna de las superficies calientes del aparato. Utilice paños o manoplas de horno!
La panetera queda a temperatura muy caliente después de la cocción.
3. Desconecte el cable del enchufe cuando no se utilice o limpie el aparato.
4. No sumerja el aparato en agua u otro líquido.
5. Supervise el aparato cuando haya niños alrededor!
6. Coloque el cable de conexión a resguardo de no tropezar con él. No utilizar el aparato si el cable está roto, si éste tiene algún fallo, póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.
7. No toque ninguna parte, mientras el aparato esté funcionando.
8. No utilice otros accesorios, excepto los recomendados por el fabricante. De lo contrario causará daños a personas o al aparato.
9. Este aparato es para uso doméstico; no lo utilice al aire libre.
10. No deje el cable principal cerca de otras superficies calientes; no conecte el aparato a través de alargues eléctricos.
11. No coloque el aparato cerca de un horno u otras fuentes de calor.
12. La distancia entre el aparato y la pared debe ser mayor a 5 cm.
13. No toque la clavija del enchufe cuando lo desconecte.
14. Este aparato no está hecho para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento a menos que hayan sido instruidos o supervisados acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
15. Debe asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.
16. El equipo no está destinado a usarse con un temporizador o un sistema de control remoto separado.

5.3 Beeper function Description

In order to clear the function of buzzer sound time to time during the working times, here added with a more detailed explanation.

1- Power on and reset, the buzzer promptly make a sound to remind.

2- Pressing the menu to select the button (MENU), burning color selection key (COLOR), or pressing the adjustment button ("▲", "▼"), each time pressed, Beeper one time. If keep on pressing, the buzzer will sound a continuous short-Tips.

3- When proceed START/STOP menu, the buzzer will sound .one time in each pressing.

4- In JAM working, the buzzer will make 8 times ring to remind you to add jams when in Dough.

5- After finishing bread maker, the buzzer will ring 10 times continuously, to remind you the bread is cooked and in the state of heating preservation, after that the buzzer will ring 12 times, to remind you this state is over.

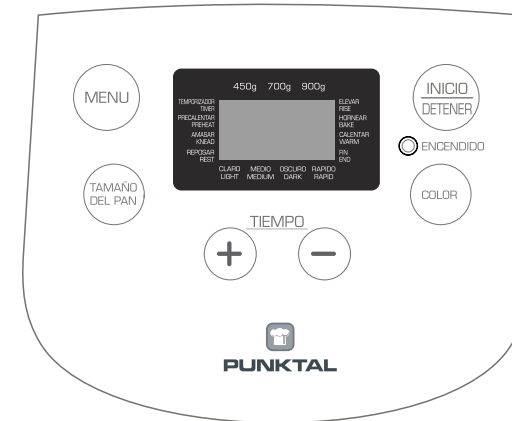
5.4 Heating preservation instruction:

In order to facilitate you to use, it can make you always have a delicious food or bread which still maintain a certain temperature after the bread or the food is completed, but not taken out timely.

The buzzer will ring once in every 10 minutes, to remind you6 the heating preservation working is completed.

You can refer to the craftwork timetable to check if all the menu has the function of heating preservation.

2. INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL:



2.2 . Visualización

A. Visualizaciones del LCD: "MENÚ", "TIEMPO", "TAMAÑO", "COLOR" y "Procedimiento de Trabajo"

B. "MENÚ":

1. BÁSICO / 2. FRANCÉS / 3. HARINA INTEGRAL / 4. DULCE / 5. SUPER RAPIDO
6. SIN GLUTEN / 7. TORTA / 8. MASA / 9. MASA DE PIZZA / 10. MERMELADA
11. COCCION

A.Color:

Claro, Medio, Oscuro y Rápido.

D. Ajustes de Tamaño:

0.45kg 0.68kg 0.9kg

2.3 Funciones de los Botones del Panel de Control

A. MENÚ

Pulse "MENU" para elegir entre diversas opciones, el menú seleccionado de mostrará en el visor LCD. Menú 1—11 incluye: BÁSICO, FRANCÉS, HARINA INTEGRAL, DULCE, SUPER RAPIDO SIN GLUTEN, TORTA, MASA, MASA DE PIZZA, MERMELADA, COCCIÓN

B.TIEMPO

Pulse "▲" o "▼" para añadir o reducir el tiempo y se mostrará en el visor LCD.

Presione "▼" una vez para añadir 10 minutos, presione "▲" una vez para reducir 10 minutos.

C.COLOR

Pulse "Color" para seleccionar el color deseado y se mostrará en el visor LCD.

D. TAMAÑO

Pulse este botón para elegir el tamaño del pan y el tamaño elegido se mostrará en el visor LCD.

E. INICIAR/ DETENER

Pulse este botón para iniciar o detener el proceso de trabajo.

3. TABLA DE TIEMPO DE PROGRAMAS

Item	1. Básico											
Color	Claro			Medio			Oscuro			Rápido		
Peso	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg
Demora	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Precalentar												
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Elevar 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Golpear	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg
Elevar 2	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Dar forma	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	15 seg	10 seg	10 seg	10 seg
Elevar 3	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cocinar	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Humedad	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr
Total	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	3:15	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Frutas y nueces	3:00	3:05	3:10	3:00	3:05	3:10	3:00	3:05	3:10	1:59	2:04	2:19

Item	2. Francés											
Color	Claro			Medio			Oscuro			Rápido		
Peso	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg
Demora	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Precalentar												
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Elevar 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Golpear	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg
Elevar 2	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	24m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Dar forma	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	15 seg	15 seg	15 seg
Elevar 3	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	59m 45s	30m	30m	30m
Cocinar	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min	55 min	57 min	60 min
Humedad	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr
Total	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	2:37	2:39	2:42
Frutas y nueces	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	2:20	2:22	2:25

5.1 POWER-OFF STATE INSTRUCTION

Bread maker is with power off-state memory function; when the unit start work, if you shut off the power or AC power by accident (it can be also known as power -off"), less than 7 minutes, re-power can be able to restore the original working condition; but when re power on, the working time may be changed, and different from the original set of working hours.

Actual working time = power-off time, + the original set of working time.

If power-off time is more than 15 minutes, the unit will not ensure to restore the original working condition.

If the unit is in inactive condition, then the bread maker will be restored to the initial power on state.

5.2. Over-temperature & Abnormal alarm and self-protection function instruction.

The Bread maker has function of estimating the initial to end conditions of the menu and the self protection of abnormal condition, if you meet with the phenomenon of not understanding or abnormal, you can refer to the bellowing instruction to determine, and then deal with it timely.1-

1- Working condition determines function:

If your current working conditions are not suitable for the current menu function of initial conditions required, for example:

when to choose Bread or Dough, the temperature in the bread oven is too high or too low, this can not meet the requirements of bread produced by initial conditions, that is: the inside temperature is below -10° C or higher than 50° C.

At this point, you start the bread machine to work, the unit will automatically stopped from working, it displays "E00" or "E01" on LCD, also issued a continuous short ringing sound to remind you.

When meeting such a case, please remove the bread bucket, put it in inside the machine until the temperature in line with the working requirements, select the menu you need and working hours, and start the bread machine to work.

If you still can not properly use the bread machine, there is possibly some defects inside the machine, at this time, you can consult with the local dealer or send it to the nearby repairing shop to repair.

2- Function determine:

The unit have the self determination function when in the abnormal condition, such as Temperature sensor open circuit, short circuit etc.

When the machine temperature sensor open circuit after the power-on, the unit LCD display"EEE", at the same time the machine issues continuous ring sound to remind you.

When the machine temperature sensor is in short-circuit after the power-on, the unit LCD will display "HHH", at the same time, it issued continuous ringing sound to remind you.

You can send the machine to the dealer or the nearest Department of Maintenance Special Service when you meet with this problem.

7- If needs to start work, press the button (TIMER) to adjust working times to the time required, the calculation is as follows:

Working time = time to start menu + time.

8- Press button (START / STOP) 0.5S, start the unit to work, “ ”begin to flashing”.

* If needs to stop the work, re-select the menu, you can again press start / stop button (START / STOP) 1 sec, stop working, then repeat the operation; Otherwise, please try not to touch panel during the unit working.

9- when time run to the "0:00", the buzzer rang 10 voice as indication, and automatically enter the heating preservation processes; “ ”is still flashing (except DOUGH menu).

After finishing 1 hour heating preservation, the buzzer rang and indicate“ ”. Stop flashing at the same time return to the initial state of the menu. If you do not want to heat in the half-way, please keep holding “STOP” button 1 second, then Beeper indicate by a sound, the unit stop working, back to the menu of the initial state.

When the bread is well done after hearing one buzzer sound, please wear gloves to take out the bread buckets, gently vibrating bread or cake inside, then it will be poured out, please remove the shovel before eating.

Before taking out the bread, pressing the start / stop button (START / STOP) 1 second, to stop the unit working.

4.2 Dough function instructions:

This operation of this menu is very similar to bread functions above; do not add the salt, sugar, milk powder and so on.

When the work is completed, 10 beeper sounds will ring to remind you

4.3 Baking function instruction:

This function can be used to baking the bread, the working time is 1 hour, and procedure is as below:

1- Put the bread bucket in to the oven and set it well.

2- To bunch the food pieces well which is brewage by the oven tools, place them well in the bread bucket, and cover the top lid.

3- Press “Menu” to observe LCD display, choose Menu 10,- BAKE

4- Press START/STOP, to start up the baking function, the unit will start baking.

5- When work is completed, the time will run to "0:00", the buzzer will sounded ten times to remind you; then bread maker will be into the heating preservation state; at this time you can press start / stop button "START / STOP" to stop working, or the bread machine will automatically insulation.

6- During the working time, if found the food is ripe, you can also press button "START / STOP" to stop and it will then return to the menu selection state.

Note: Better to divide the food properly when baking the food. and even placed some distance apart, so it will be evenly baked; the time may be not master well for first user, but it doe5 s not matter, you can bake better next time.

Item	3. Harina Integral											
Color	Claro			Medio			Oscuro			Rápido		
Peso	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg
Demora	15:00	15:00	15:00	15:00	14:55	15:00	15:00	14:55	15:00	15:00	14:55	15:00
Precalentar	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Amasar 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Elevar 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24min	24min	24min
Golpear	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg
Elevar 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Dar forma	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg
Elevar 3	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34m 50s
Cocinar	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Humedad	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr
Total	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	2:35	2:40	2:45
Frutas y nueces	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	2:15	2:20	2:25

Item	4. Dulce									
Color	Claro			Medio			Oscuro			
Peso	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	0.45 kg	0.68 kg	0.9 kg	
Demora	15:00	15:00	15:00	15:00	14:55	15:00	15:00	14:55	15:00	
Precalentar										
Amasar 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
Reposar	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	
Amasar 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	
Elevar 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	
Golpear	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	10 seg	
Elevar 2	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	
Dar forma	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	5 seg	
Elevar 3	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	
Cocinar	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	
Humedad	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	1 hr	
Total	3:17	3:22	4:27	3:17	3:22	4:27	3:17	3:22	4:27	
Frutas y nueces	2:57	3:02	3:07	2:57	3:02	3:07	2:57	3:02	3:07	

	5	6	7	8	9	10	11
Ítem	Super Rápido	Sin Gluten	Torta	Masa	Masa de Pizza	Mermelada	Cocción
Color			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Peso	2.0 LB	N/A					
Demora	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Precalentar		0 min					
Amasar 1	20 min	5 min	3 min	5 min	3 min	5 min	
Reposar		0 min		5 min			
Amasar 2	3 min	12 min	4 min	20 min	27 min	10 min	
Elevar 1		0 min		60 min	60 min		
Golpear		0 min					
Elevar 2		0 min					
Dar forma		0 min					
Elevar 3	9m	60m					
Cocinar	48 min	60 min	75 min			50 min	60 min
Humedad	1 hr	1 hr	22 min				1 hr
Total	1:20	2:17	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Frutas y nueces	N/A	2:10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

4.1, Instrucciones para la elaboración de Pan

Lea la receta con atención y siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el molde en posición de la rotación del semicírculo.
2. Coloque los ingredientes descriptos en la receta, poner el agua, harina, huevos, y otros ingredientes en el molde. Por favor, ponga la levadura al final colocándola en el centro de los ingredientes. Si se utiliza la función "Super Rápido" es mejor ubicar la levadura encima de la harina, para que la levadura no se mezcle con agua, sal, azúcar, de lo contrario, afectará a la actividad de normal de la levadura.
3. Coloque el molde de pan dentro de la panetera, ajústelo bien y luego cierre la tapa superior.
4. Encienda el aparato, el visor LCD mostrará "MENU 1 TIEMPO 3:25", presione el botón MENU y seleccione en el visor LCD el menú, 1-11 (BÁSICO, FRANCÉS, HARINA INTEGRAL, DULCE, SUPER RAPIDO, SIN GLUTEN, TORTA, MASA, MASA DE PIZZA, MERMELEDA, COCCIÓN).
5. Luego de seleccionar el menú, elija el color deseado, si no se selecciona, se reconocerá automáticamente como el "Medio". Pulse el botón tamaño para elegir entre tamaños 2.0 y 3.0. Si no es seleccionado se reconocerá automáticamente como el tamaño 3. Para que el aparato comience el proceso de trabajo, presione el botón (TIEMPO) para ajustar el tiempo de trabajo.

La función tiempo se calcula de la siguiente manera:

Tiempo de trabajo = Tiempo del menú de inicio + tiempo

	5	6	7	8	9	10	11
Item	Super Rapid	Gulten Free	Cake	Dough	PIZZA DOUGH	Jam	Bake
Color			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Weight	2.0 LB	N/A					
Delay	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preheat		0 min					
Knead 1	20 min	5 min	3min	5 min	3 min	5 min	
Rest		0 min		5 min			
Knead 2	3 min	12 min	4min	20min	27 min	10 min	
Rising1		0 min		60 min	60min		
punch		0 min					
Rise 2		0 min					
Shape		0 min					
Rise 3	9 min	60 min					
Bake	48 min	60 min	75min			50 min	60min
Moisture	1hr	1hr	22min				1hr
Total	1:20	2:17	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Fruit & nut	N/A	2:10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4. OPERATION INSTRUCTIONS

4.1, Bread Functional instructions

After refer to the recipe, the steps can be followed according to the bellowing directions:

- 1- Make the shovel Aim to the position of the rotation of the semicircle, then into the bread bucket.
- 2- According to the bread recipe you need, put water, flour, eggs, and other materials in the bucket; Please put the yeast at last, and also place it in the middle of the material; if you use "reducing time", better put the yeast on the top of the flour, so that the yeast will not be mixed with water, salt, sugar, otherwise, it will affect the activity of the normal play of the yeast.
- 3- Put the bread bucket into the bread oven, set it well; And then cover the top lid.
- 4- When in power, the LCD will display "MENU 1 TIMER 3:25", press the MENU button to observe the LCD display, select menu, 1-11 (BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SUPER RAPID, GLUTEN FREE, CAKE, DOUGH, PIZZA, DOUGH, JAM, BAKE) as your needed the menu functionality..
- 5- After selecting the menu, choose your needed color, if not select, it will be recognized as the "Medium" automatically.
- 6- when selecting the size, used LOAF button, to choose between 2.0 size & 3.0 size. If not selected, then it will be recognized 3 size by the menu.

Item	3. Whole Wheat											
Color	Light			Medium			Dark			Quick		
Weight	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	14:55	15:00	15:00	14:55	15:00	15:00	14:50	15:00
Preheat	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rising1	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	24 min	24 min	24 min
punch	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Shape	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Bake	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min	55 min	60 min	65 min
Moisture	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Total	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	3:50	3:55	4:00	2:35	2:40	2:45
Fruit & nut	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	3:05	3:10	3:15	2:15	2:20	2:25

Item	4 Sweet								
Color	Light			Medium			Dark		
Weight	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat									
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Rising1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min
punch	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise 2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s
Shape	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
Rise 3	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s	51m55s
Bake	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min
Moisture	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Total	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27
Fruit & nut	2:57	3:02	3:07	2:57	3:02	3:07	2:57	3:02	3:07

Presione el botón (INICIAR/ DETENER) 0.5S, para iniciar el trabajo de la unidad, “:” comenzará a parpadear en la pantalla.

* Si necesita detener el proceso de trabajo, re-seleccionar el menú, puede presionar nuevamente el botón INICIAR/ DETENER 1 seg, para detener el trabajo, luego repita la operación; De otra forma, por favor trate de no tocar el panel de control durante el trabajo de la unidad.

Cuando el tiempo llegue a "0:00", el timbre sonará 10 veces indicando que ha terminado y automáticamente entrará en el proceso de preservación del calor; “:” continuará parpadeando (excepto en el menú MASA).

Luego de transcurrida 1 hora de conservación del calor, el timbre sonará e indicará “:” sin parpadear en el mismo momento que vuelva a el estado inicial de menús. Si no desea calentar en media forma, por favor mantenga presionado el botón “DETENER” 1 segundo, luego el Beeper indicará con un sonido, la unidad se detendrá y volverá al menú del estado inicial.

Cuando el pan termine de ser elaborado se escuchará un timbre, por favor utilice manoplas para sacar los panes, suavemente.

Antes de sacar el pan, presione el botón INICIAR/ DETENER 1 segundo, para detener el funcionamiento del aparato.

4.2 Instrucciones de la función Masa:

Esta función del menú es similar a la función del pan descripta anteriormente; agregue los ingredientes de la misma manera.

Cuando el trabajo esté terminado, el timbre sonará 10 veces para avisarle.

4.3 Instrucciones de la función Cocción:

Esta función se utiliza para cocer el pan, el tiempo de trabajo es de 1 hora, y el procedimiento es el siguiente:

- (1) Coloque el molde de pan en el horno, ajústelo bien.
- (2) Ubique las piezas de pan correctamente en el molde y la cierre la tapa superior del aparato.
- (3) Presione “Menú” para observar el visualizador LCD, elija el Menú 10, -COCCIÓN.
- (4) Presione INICIAR/ DETENER para comenzar la función de cocción, la unidad comenzará a trabajar.
- (5) Cuando finalice el trabajo, el tiempo indicará "0:00", el timbre sonará diez veces para recordarle, a continuación, la máquina de pan estará en el estado de conservación de calor; en este momento usted puede presionar INICIAR/ DETENER para detener el trabajo, de lo contrario el aparato seguirá funcionando automáticamente.
- (6) Durante el tiempo de trabajo, si observa que el alimento está listo, puede también presionar el botón " INICIAR/ DETENER" para detener el trabajo y luego volverá al estado de selección de menú.

Nota: Es mejor poner cantidades justas de alimentos durante la cocción, e incluso colocarlos a cierta distancia, por lo que serán uniformemente cocidos. Los ajustes para el tiempo de cocción son una guía de referencia y Ud. podrá variarlos en la medida que vaya viendo los resultados y analizando según sus preferencias.

5 INSTRUCCIONES DE LA FUNCIÓN ESPECIAL

5.1 Instrucciones del estado sin potencia

Este aparato de elaboración pan posee la función de memoria en el estado sin potencia; cuando la unidad comience a trabajar, si desconecta totalmente la alimentación o haya un corte de energía eléctrica durante menos de 7 minutos, la re-potencia puede ser capaz de restaurar las condiciones seleccionadas para una función de trabajo, pero cuando se vuelva a conectar la alimentación, el tiempo de trabajo puede ser cambiado y ser diferente al seleccionado para la operación de trabajo.

Tiempo de trabajo Actual = tiempo sin potencia, + el tiempo original ajustado de trabajo.

Si el tiempo de apagado sin potencia es más de 15 minutos, la unidad no podrá restaurar las condiciones originales de trabajo.

Si la unidad se encuentra en estado inactivo, el aparato será restaurado al estado de potencia inicial.

5.2. Instrucciones para la función temperatura del horno y Alarma por anomalía y autoprotección

La panetera tiene una función estimativa de las condiciones de inicio y final del menú de autoprotección en condiciones anormales. Lea atentamente las siguientes instrucciones para determinar y entender como actúa esta función.

(1). Las condiciones de trabajo determinan la función: Si las condiciones de trabajo actuales no son adecuadas para la función de menú establecidas, por ejemplo: cuando elija pan integral o masa, si la temperatura en el horno de pan es demasiado alta o demasiado baja no puede cumplir los requisitos del pan producido por las condiciones iniciales establecidas, esto es: la temperatura interior está por debajo -10°C o por arriba de 50°C;

En este punto, usted da inicio al trabajo de la máquina, la unidad se detendrá automáticamente, se mostrará en el LCD "E00" o "E01", también sonará un continuo pitido corto para recordarle.

Cuando se tope con un caso así, por favor quite el cubo de pan, colóquelo dentro de la máquina hasta que la temperatura este en línea con los requerimientos de trabajo. Seleccione el menú necesario y las horas de trabajo y luego pulse inicio para que la máquina comience el proceso.

Si después de esta operativa usted todavía no puede usar adecuadamente el aparato, es que puede existir algún defecto en la máquina. En éste caso consulte con el distribuidor o envíe el aparato al Servicio Técnico Autorizado para su revisión.

(2) Función determinar

La unidad tiene la función de determinación propia cuando la condición no sea la normal, como un sensor de temperatura de circuito abierto, corto circuito, etc.

Cuando el sensor de temperatura de la máquina, esté en circuito abierto luego de tener potencia, el LCD de la unidad mostrará "EEE", al mismo momento en que el aparato emite continuos sonidos para avisarle.

Cuando el sensor de temperatura de la máquina, este en corto circuito luego de tener potencia, el LCD de la unidad mostrará "HHH", al mismo momento en que el aparato emite continuos sonidos para avisarle.

En éste caso consulte con el distribuidor o envíe el aparato al Servicio Técnico Autorizado para su revisión.

3. PROGRAM TIME TABLE

Item	1. Basic											
Color	Light			Medium			Dark			Quick		
Weight	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat												
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rising 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min	15 min
Punch	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise 2	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	24m50s	0m50s	0m50s	0m50s
Shape	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Rise 3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Bake	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min
Moisture	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Total	3:16	3:20	3:25	3:16	3:20	3:25	3:16	3:20	3:25	2:14	2:19	2:24
Fruit & nut	3:00	3:06	3:10	3:00	3:06	3:10	3:00	3:06	3:10	1:58	2:04	2:10

Item	2. French											
Color	Light			Medium			Dark			Quick		
Weight	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB	1.0 LB	1.5 LB	2.0 LB
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Preheat												
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Rising 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min	30 min
Punch	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	15s	15s	15s
Rise 2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	14m45s	14m50s	14m45s
Shape	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	0s	0s	0s
Rise 3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	30 min	30 min	30 min
Bake	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min	55 min	60 min	60 min
Moisture	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr	1hr
Total	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	3:32	3:34	3:37	2:37	2:39	2:42
Fruit & nut	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	2:20	2:22	2:25

2. CONTROL PANEL INSTRUCTION

2.1 Film layout as below



2.2 . Control panel display

A. LCD displays "MENU", "TIMER", "SIZE", "COLOR", , and "Working Procedure"

B. "MENU" including:

- | | | | | |
|-----------|----------------|----------------|----------|----------------|
| 1. BASIC | 3. WHOLE WHEAT | 5. SUPER PARID | 7. CAKE | 9. PIZZA DOUGH |
| 2. FRENCH | 4. SWEET | 6. GLUTEN FREE | 8. DOUGH | 10. JAM |
| | | | | 11. BAKE |

C. Color including:

Light, Medium, Dark and Rapid.

D. Size Setting

1.5LB 2.0LB 2.5LB

2.3 Button instruction

A. MENU

Use "MENU" to choose each menu you like, the chosen menu will display on the LCD.

Menu 1—11 includes BASIC、FRENCH、WHOLE WHEAT、SWEET、SUPER RAPID、GLUTEN FREE、CAKE、DOUGH、PIZZA DOUGH、JAM、BAKE。

B. TIMER 2

Use "▲" or "▼" to add or reduce the time and display on the LCD. Press "▲" once add 10mins, press "▼" once reduce 10mins.

C. COLOR

Use "Color" to select the right color and will display on the screen.

D. LOAF

Use this button to choose the size and will display on the LCD.

E. START/STOP

Use this button to start or stop the working process.

5.3 Descripción de la función Beeper

El sonido del timbre durante el tiempo de trabajo, aquí se agregan explicaciones más detalladas.

(1) Encendido y reinicio, el timbre rápidamente hará un sonido para recordar.

(2) Presione el menú a seleccionar (MENU), seleccione el color Oscuro (COLOR) o presionando los botones de ajuste ("▲", "▼"). Cada vez que se presionen, el beeper sonará una vez. Si continúa pulsando, el timbre sonará con continuos sonidos cortos.

(3) Cuando proceda al menú INICIAR/ DETENER, el timbre sonará una vez por cada vez que presione.

(4) En trabajo de MERMELADA, el timbre realizará 8 sonidos para recordarle de agregar ingredientes cuando esté en proceso.

(5) Al terminar el ciclo de trabajo, la máquina emitirá sonidos durante 10 veces continuamente para recordarle que el pan está cocido y en el estado de conservación de calor. Después el timbre sonará 12 veces para avisarle que éste estado ha terminado.

5.4 Instrucciones de la preservación del calor:

Usted puede hacer que el pan se mantenga a una cierta temperatura después que el ciclo de trabajo haya finalizado.

El timbre suena una vez cada 10 minutos, para recordarle la preservación de calor dentro de la máquina. Puede consultar si el procedimiento del menú tiene la función de preservación de calor.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante: nunca sumerja la base del aparato en agua u otro líquido, ni lo meta en el lavavajillas. La tapa y el recipiente antiadherente sin embargo sí pueden lavarse en el lavavajillas.

Recuerde dejar enfriar la unidad antes de comenzar a limpiarla.

Limpieza:

- * En primer lugar desenchufe la unidad.
- * Lave la tapa y los accesorios que haya utilizado siguiendo su método habitual de limpieza (a mano o lavavajillas).
- * Retire los restos de alimentos o líquidos del recipiente y déjelo enfriar. Si lo lava a mano, no use estropajos metálicos.
- * Puede limpiar la base con una esponja o bayeta húmeda, pero no use productos abrasivos.

Mantenimiento:

- * Asegúrese siempre de que el recipiente antiadherente esté bien seco antes de conectarlo a la base de la panetera.
 - * Nunca vierta agua fría sobre el recipiente antiadherente cuando está caliente.
 - * No use estropajos metálicos, ya que dañarían la superficie antiadherente del recipiente.
 - * Nunca añada agua al aceite caliente.
-

SAFETY INSTRUCTIONS / English

When using the appliance, the instruction must be followed

- 1- Read carefully this specification before using this appliance.
- 2- Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread machine is very hot after baking.
- 3- Unplug the cord from socket when don't use or clean the appliance.
- 4- Don't immerse the appliance into water or other liquid.
- 5- Keep your eye on the appliance when children are around!
- 6- It is not allowed to put any part on the main cord; when users out, please remember unplug the cord.
- 7- Don't used the broken cord, if can't ensure the quality of cord, contact with service center.
- 8- Don't touch any moving parts.
- 9- Don't employ other parts except those recommended by the manufacturer. Otherwise it will cause injury to person and appliance.
- 10- This appliance is for household; don't use it outdoor or other place.
- 11- Don't keep main cord near the hot surface; don't put any other tinder on the surface of the appliance.
- 12- Don't place the appliance around the furnace and other heating source.
- 13- The distance between the appliance and wall shall be more than 2 inch.
- 14- Don't touch the pin of the plug when unplug it