

Starfrit



BREAD MAKER MACHINE À PAIN MÁQUINA DE PAN

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2
P.18
P.34

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

| Item no. | Voltage (V) | Wattage (W) | Frequency (Hz) |
|----------|-------------|-------------|----------------|
| 024707 | 120 | 550 | 60 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse, power cord, plug or motor base, power cord or plug in water or any other liquid. Always wipe the motor base with a damp cloth. Wash all accessories after each use.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and person with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please contact the customer service to the email provided in this user manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- E. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Do not use accessory attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- G. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- H. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven. Always use the appliance on a flat, level, stable surface.
- K. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- L. The appliance will not operate unless properly assembled. Make sure the baking pan and kneading blade are in place before operating the appliance.

- M. Do not attempt to insert metal foils or baking sheets inside the baking pan as this represent a risk of fire and short circuit.
- N. Always use the provided parts and accessories to avoid injuries. Avoid contact with moving parts to prevent personal injury or damage to the appliance.
- O. Ensure appliance has completely stopped operating before disassembling, cleaning or storing.
- P. Let the appliance cool off for a period of 30 minutes between each cycle. Do not operate the appliance for 2 consecutive cycles as it may cause the appliance to overheat and shut down.**
- Q. Do not leave the bread maker unattended while it is operating. Do not move the bread maker while in operation. DO NOT attempt to move or relocate the appliance while it is in use.
- R. Do not put your fingers or other objects into the bread maker while it is in operation. Avoid contact with moving parts.
- S. Do not block or obstruct appliance air vents. While in use, provide adequate space above and around the appliance for air circulation.
- T. Do not place anything on the appliance while operating.
- U. Never insert food with hands. Always use the provided measuring cup and spoon.
- V. Always wash and thoroughly dry all parts between each bread making cycle. Unclean parts may affect the consistency of the dough and will produce poor results.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN ONE CYCLE AT A TIME. ALLOW THE APPLIANCE TO COOL OFF FOR A PERIOD OF 30 MINUTES BETWEEN EACH CYCLE. DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR TWO CONSECUTIVE CYCLE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

GROUNDING PLUG: As a safety feature, this appliance is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.

- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- If the product is of the grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children). **DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

BEFORE FIRST USE

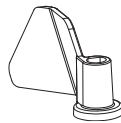
(Read the instructions before first use)

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

1. Remove all parts and accessories. Dispose of packaging.
2. To remove the nut and fruit dispenser, slide the release button to the right and lift upward.
NOTE: To replace the dispenser, slide the release button to the right and insert the dispenser at an angle to insert the left side first and press downward to lock it into place.
3. Turn the baking pan counterclockwise until a click is heard to remove it.
NOTE: Insert the baking pan into the appliance and turn it clockwise to securely lock it into place.
4. Wipe motor body with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch the surface. **DO NOT** immerse motor body, power cord, or plug in any liquids or place in the dishwasher.
5. Wash all other parts and accessories in hot soapy water or place in the dishwasher. Wash after each use. Rinse and dry thoroughly.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch the surface.
6. Reassemble the bread maker.
7. Press on the **BAKE** then **START/STOP** button and let the appliance operate for about 10 minutes.
8. Press on the **START/STOP** button to turn off the appliance and unplug from the electrical outlet. Let the appliance cool down completely and wash all the parts once again.

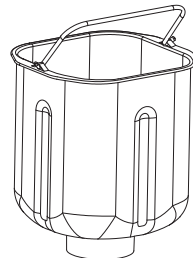


Hook



Single kneading blade

Baking pan handle

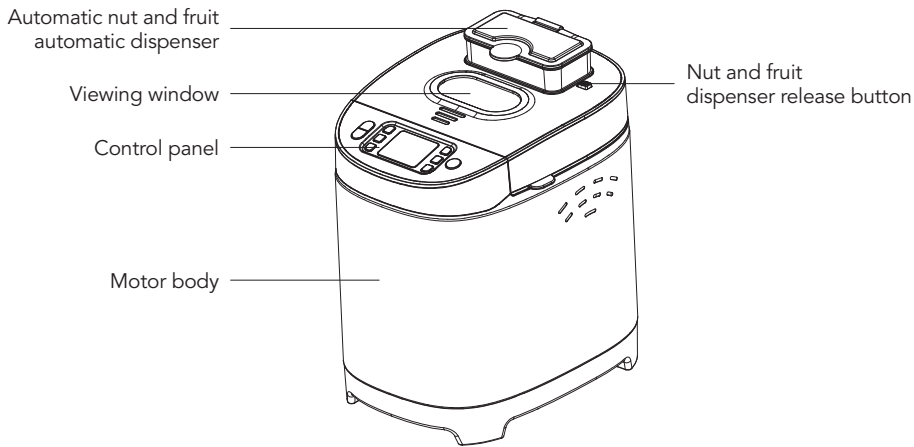


Measuring spoon
(1 teaspoon & tablespoon)



Measuring cup

Stainless steel baking pan



CONTROL PANEL & MENU

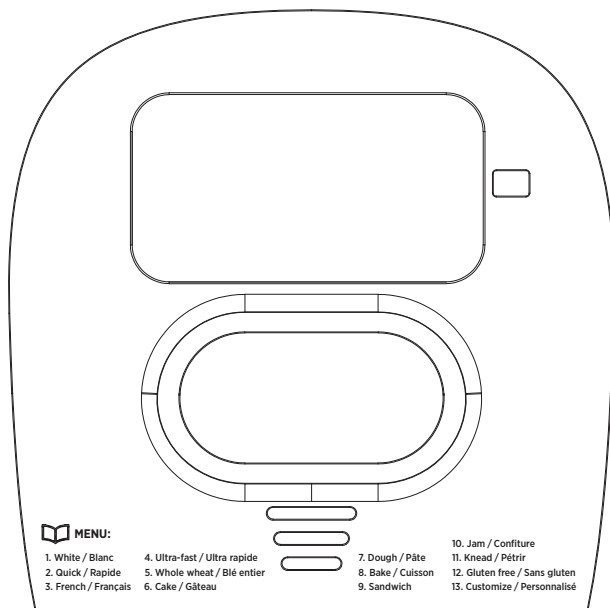
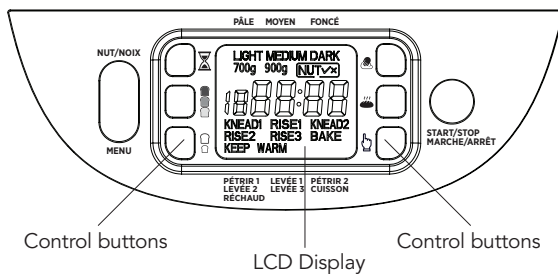


Fig.1



TO USE

(Read the instructions before first use)

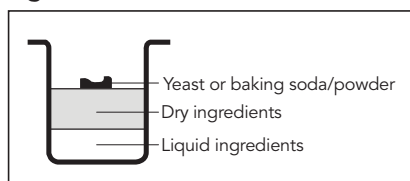
NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.




NOTE: Do not operate the appliance directly under kitchen cabinets. Provide adequate space above and around the appliance for air circulation.

NOTE: DO NOT open the lid once baking has started as it may have an impact on the rising process. NEVER exceed the maximum flour and yeast quantity of 590 g and 6 g.

1. Open the lid.
2. Make sure the kneading blade is attached to the baking pan. Make sure it is secure.
NOTE: It is recommended to add butter or oil to the kneading blade to avoid the dough from sticking.
3. Add all the ingredients into the baking pan in the following order: **liquid ingredients, dry ingredients and yeast or baking soda/powder. (Fig. 2)**
NOTE: The maximum quantity of flour and yeast/ baking soda should not exceed 590 g and 6 g. Use your finger to form a well (hole) in the flour then add yeast. Make sure yeast is not in contact with the liquid ingredients or salt. This is important especially when using the DELAY function.

Fig.2



4. Close the lid. Add nut and fruit in the automatic dispenser (if required). Refer to the **NUT & FRUIT DISPENSER** section for more details.
5. Plug the power cord into a 120 V AC wall outlet. The appliance will beep once and the LCD display will light up.
NOTE: Default setting will be displayed on the screen **900 g – MEDIUM – WHITE** time 3:00. The display will turn off if no baking function is selected within 20 seconds.
6. Press on the **MENU** button until the desired baking function is selected. Total baking time will be displayed. Refer to the **BAKING FUNCTIONS** section for more details.
7. Press on the  button to select the desired crust color. Refer to the **CRUST SETTINGS** section for more details.
8. Press on the  button to select the desired loaf size (700 g or 900 g). Refer to the **BREAD SIZE** section for more details.
9. Press on the **START/STOP** button to start the appliance immediately or press on the  button to delay the baking. Refer to the **DELAY START** section for more details.
NOTE: The appliance will beep once and kneading cycle will start immediately. All the cycles will be displayed on the screen.

10. Once baking is complete, the appliance will beep 10 times and automatically switch to **KEEP WARM** mode.
NOTE: Warm mode can be used for a maximum of 60 minutes after the appliance will automatically shut off.
11. Turn off the appliance by pressing the **START/STOP** button until a beep is heard and unplug from electrical outlet.
12. Open the lid and carefully lift the baking pan by the handle. Turn the baking pan counterclockwise and upward.
WARNING: Use extreme caution when opening the lid as hot steam will escape and may cause scalding. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
13. Turn the baking pan upside down onto a cooling rack and gently shake until the bread comes out.
NOTE: Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing.
14. Use the provided hook to remove the kneading blade from the bottom of the bread before slicing.
NOTE: The machine may work well in a wide range of temperature, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. The suggested room temperature should be between 15° C and 34° C.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN ONE CYCLE AT A TIME. ALLOW THE APPLIANCE TO COOL OFF FOR A PERIOD OF 30 MINUTES BETWEEN EACH CYCLE. DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR TWO CONSECUTIVE CYCLE.

MENU - BAKING FUNCTIONS

Press on the **MENU** button to navigate through the 13 baking functions. Each time you press on the button you will hear a beep, and the number of the bread setting will appear on the display. Repeatedly press the button to select the desired baking function.

1. **WHITE:** This function is programmed to bake traditional white bread and will go through **kneading, rising, and baking.**
2. **QUICK:** This function is programmed to bake a smaller bread loaf with a dense texture. This function will go through **kneading, rising, and baking.** It is usually recommended for recipes that contains baking powder or baking soda.
3. **FRENCH:** This function is programmed to bake French style breads with a crispier crust and a lighter texture. This function will go through **kneading, rising, and baking.** French breads require longer rising time.
4. **ULTRA FAST:** This function is programmed to bake bread in about 2 hours. The bread is smaller and is a little dense in texture. Always use a fast-rising yeast. This function will go through **kneading, rising, and baking.** The default time setting is 2:05 and cannot be changed.
5. **WHOLE WHEAT:** This function is programmed to bake whole wheat which requires a longer preheating time to allow the flour to soak up the water and expand. This function will go through **kneading, rising, and baking.** It is not recommended to use the **DELAY** function.
6. **CAKE:** This function is programmed to bake cakes. It is recommended to use with recipes containing baking soda or baking powder. This function will go through **kneading, rising, and baking.**

7. **DOUGH:** This function is programmed for **kneading and rising ONLY**. It is programmed to prepare the dough for rolls, pizza, specialty breads, etc., to be shaped by hand and baked in a conventional oven.
8. **BAKE:** This function is programmed for baking **pre-made dough or store-bought ONLY**. To avoid going through the **MENU**, press on the 🍞 button to immediately select the baking function. The default time setting is 0:10. Press on the ⌚ button to set the timer. Timer can be adjusted by increment of 1 minute for a maximum of 1:00 hour.
9. **SANDWICH:** This function is programmed to bake sandwich style breads with thinner crust and lighter texture. This function will go through **kneading, rising, and baking**.
10. **JAM:** This function is programmed to make jam from fresh fruits and vegetables. For best results, fruits and vegetables should be mashed before baking. The default time setting is 1:20 and cannot be adjusted.
11. **KNEAD:** This function is programmed to **knead the dough ONLY**. To avoid going through the **MENU**, press on the 🌀 button to immediately select the kneading function. The default time setting is 0:25 and cannot be adjusted.
12. **GLUTEN FREE:** This function is programmed to bake gluten free bread using gluten free flour. The dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. Baking time is generally longer due to the high moist dough.
13. **CUSTOMIZE:** This function is programmed for experienced users. You can personalize the kneading (**KNEAD 1 & KNEAD 2**), rising (**RISE 1 - RISE 2 - RISE 3**), baking and keep warm time. Press on the 🖱 button to navigate through the cycles. Press on the ⌚ button to set the timer for each cycle. Once all the the cycles are set, press on the **START/STOP** button to confirm your selection. Crust setting and nuts can be selected afterward.

CONTROL PANEL PROGRAMS

13-HOUR DELAY TIMER ⌚


NOTE: Do not use recipes with ingredients that can spoil like eggs, milk, yogurt, or any other dairy products.

1. Follow step 1-8 in the **TO USE** section.
2. Press on the ⌚ button to adjust the timer. Time will be displayed on the screen. **NOTE:** Timer can be adjusted by increment of 10 minutes for a maximum of 13 hours. Holding down on the button will increase the timer faster. **For example,** it is 8:00 AM and you would like your bread to be ready at 2:00 PM, press on the ⌚ button until the display reads 6:00. Bread will be baked in 6 hours (Baking time is included).
3. Press on the **START/STOP** button to set the timer. Flashing dots will appear on the display and the timer will start counting down. **NOTE:** Delay timer cannot be set for **JAM, ULTRA FAST, BAKE and KNEAD** functions. **NOTE:** To cancel the delay timer, press on the **START/STOP** button for about 2 seconds until a long beep is heard. The display will show the pre-set baking time for the selected function.


CRUST SETTINGS

There are 3 different crust setting: **LIGHT, MEDIUM or DARK**. Press on the  button to select the desired crust color. The display will read; **LIGHT, MEDIUM, DARK**. The crust setting cannot be adjusted for **DOUGH, JAM AND KNEAD** functions.



BREAD SIZE

There are 2 loaf sizes; **700 g** and **900 g**. Press on the  button to select the desired bread size. The bread size cannot be adjusted for **QUICK, ULTRA-FAST, CAKE, DOUGH, BAKE, JAM, KNEAD** and **CUSTOMIZE** functions.



KNEAD

This function is programmed to knead the dough **ONLY**. Rising and baking can be done in a traditional oven. Add all the ingredients in the baking pan and press the  button to select the kneading function. The default time setting is 0:25 and cannot be adjusted. Press **START/STOP** button to start kneading. **KNEAD 1** will be displayed on the screen to indicate the appliance has started kneading.

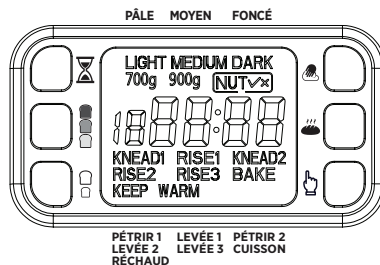
BAKE

This function is programmed to bake the dough **ONLY**. This function is suitable for pre-made dough or store-bought. Add the dough into the baking pan and press the  button to select the baking function. The default time setting is 0:10. Press on the  button to set the timer. Timer can be adjusted by increment of 1 minute for a maximum of 1:00 hour. Press on the **START/STOP** button to start baking. **BAKE** will be displayed on the screen to indicate the appliance has started baking.

CUSTOMIZE

This function is programmed for experienced users. You can personalize the kneading (**KNEAD 1 & KNEAD 2**), rising (**RISE 1- RISE 2 - RISE 3**), baking and keep warm time. First, add all the ingredients into the baking pan. Select the customize function by navigating through the **MENU** then press on the  button to navigate through the cycles. Press on the  button to set the timer for each cycle. Timer can be adjusted by increment of 1 minute (refer to the chart below for adjustable timer). Once all the the cycles are set, press on the **START/STOP** button to confirm your selection. Crust and nut settings can be selected afterward. Press on the **START/STOP** button to start baking.

| CYCLES | ADJUSTABLE TIME (MIN) |
|-----------|-----------------------|
| KNEAD 1 | 6-14 |
| RISE 1 | 20-60 |
| KNEAD 2 | 5-20 |
| RISE 2 | 5-40 |
| RISE 3 | 0-60 |
| BAKE | 0-80 |
| KEEP WARM | 0-60 |



NUT & FRUIT DISPENSER

The appliance is designed with a nut and fruit dispenser that will automatically add ingredients to your recipe. NUT is a default setting. Display will read **NUT** ✓ if this option is activated. To deactivate, press on the **NUT** button until the display reads **NUT X**. This function cannot be selected for **DOUGH, BAKE, JAM** and **KNEAD** functions.

START/STOP

Press on the **START/STOP** button to pause the appliance at any time during the baking cycle. The setting will be memorized and the remaining baking time will start flashing on the display, indicating that the appliance is paused. The baking cycle will automatically resume after 10 minutes if no other function is selected. To cancel the selected function, press on the **START/STOP** button for about 2 seconds until a long beep is heard. Default setting will be displayed on the screen **900 g – MEDIUM – WHITE** time 3:00.

If you experience a power outage for less than 10 minutes while using the bread maker, the appliance will resume its cycle when power is restored. If power outage exceeds this period, the baking cycle must be restarted all over again.

PREPARING THE INGREDIENTS

NOTE: ALWAYS use the provided measuring spoon and cup to measure the ingredients. The provided measuring cup and spoon with this bread maker are not standard and should not be used as such.

1. Measure liquid ingredients such as water, milk, oil using the provided measuring cup. Always make sure the cup is clean before adding ingredients. The provided measuring cup can hold up to 200 ml of liquid.
2. To measure dry ingredients, always use a spoon to fill the provided measuring cup then level off with a knife. Do not use the cup to scoop the dry ingredients directly. The provided measuring cup can hold up to 140 g of dry ingredients.
3. Use the provided measuring spoon to measure small quantities of dry ingredients such as yeast, baking soda, baking powder. The provided measuring spoon can hold 1 teaspoon (7 g) and 1 tablespoon (12 g).

NOTE: Always add ingredients in the following order **liquid ingredients, dry ingredients and yeast or baking soda/powder (Fig.2)**. Yeast should not be in contact with liquid ingredients or salt.

TIPS

- Make sure all ingredients are at room temperature. Temperatures too cool or too hot can affect the way the bread rises and bakes.
- For best results, water temperature should be between 20° C and 25° C.
- Always use the provided measuring spoon and cup to measure the ingredients.
- Always use the provided hook to remove the kneading blade from the bottom of the bread. Never remove by hand.
- For best results, always use the exact measurement provided in the recipe.
- Always use fresh ingredients. Flour and yeast are the most important ingredient in making bread. If yeast is not fresh, the bread will not rise.

- Always add the ingredients in the following order: **liquid ingredients, dry ingredients and yeast or baking soda/powder. (Fig.2)** Yeast should never be in contact with liquid ingredients or salt. Especially when using the **DELAY** function.
- Ambient temperature may have an impact on baking bread. The bread size may vary depending on the room temperature. For best results, room temperature should always be between 15°C and 34°C when using the appliance.

BREAD CONSERVATION

Fresh bread is at its best when consumed immediately. Bread can be stored in a sealed plastic bag, at room temperature for about 3 days (this will depend on the type of bread). Bread can be stored in a sealed container and in the freezer for up to 1 month. Homemade bread has no preservatives and tends to dry out and become stale faster.

CLEANING AND CARE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

WARNING: Never put cold water into a hot baking pan. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom.

1. Remove the baking pan from the bread maker by the handle and remove the kneading blade.
NOTE: Turn the baking pan counterclockwise until a click is heard to remove it.
NOTE: Insert the baking pan into the appliance and turn it clockwise to securely lock it into place.
2. Remove the nut and fruit dispenser (if necessary).
NOTE: To remove the nut and fruit dispenser, slide the release button to the right and lift upward. To put the dispenser back, slide the release button to the right and insert the dispenser at an angle to insert the left side first and press downward to lock it into place.
3. Wipe motor body with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch the surface. DO NOT immerse motor body, power cord, or plug in the any liquids or place in the dishwasher.
4. Wash all the parts and accessories in hot soapy water or place in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads or any other object that could scratch the surface. Wash after each cycle.
TIP: If the kneading blade is hard to remove, fill the baking pan with lukewarm water and add a little bit of dish soap and let it soak for about 30 minutes.
5. Reassemble the appliance to store away.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

Water and other liquid ingredients

Water is an essential ingredient for baking bread. Water temperature should always be between 20°C and 25°C. In any recipe, water can be replaced with fresh milk to enhance flavor and improve the browning of the crust. Vegetable or fruit juices may be used for flavor.

Fats (butter & oils)

Butter and oils add a lot of flavor to breads, but it prevents gluten formation which will result in smaller bread. Butter should be melted or cut into small pieces before adding to the baking pan.

Egg

Eggs help bind the ingredients together and act as a leavening agent. It also helps the browning of the crust. Usually the breads rise very high and are larger in size. Always mix the eggs before adding to the baking pan. Always incorporate the egg mixture with the liquid ingredients.

Yeast

Yeast is essential for making bread. It is used to make the dough rise by producing carbon dioxide. This is referred to as the fermentation process. The dough expands as it warms and bakes. Always use fresh yeast, if not bread will not rise properly. Yeast should always be added last. Use your finger to form a well (hole) in the flour then add yeast. It is important that yeast is not in contact with any liquid ingredients or salt. This is important especially when using the **DELAY** function.

DRY YEAST AND INSTANT YEAST EQUIVALENCE

| DRY YEAST | INSTANT YEAST |
|-----------|---------------|
| 1 tsp. | 3/4 tsp. |
| 1.5 tsp. | 1 tsp. |
| 2 tsp. | 1.5 tsp. |

Baking powder / Baking soda

Baking powder and baking soda are a quick leavening agent that require less time to rise than yeast. It is recommended when using the **ULTRA FAST** and **CAKE** functions. Baking powder and baking soda can be combined. Use your finger to form a well (hole) in the flour then add baking powder/soda.

TROUBLE SHOOTING

| | |
|--|--|
| Smoke coming out from the ventilation hole during baking | Due to the initial heating of the materials used in the manufacturing of the product, some light smoke/ vapors may be released when used initially. This is normal. |
| Bottom crust is too thick | Bread was left in the bread maker for too long on warm mode after baking is over. Remove bread from baking pan once baking is over and let it cool down on a cooling rack. |
| Kneading blade is stuck to the baking pan | Fill the baking pan with warm water and a little bit of dish soap and let it soak for about 30 minutes. |
| Ingredients are not mixed properly and bread is not evenly baked | The wrong baking function was selected. Make sure to select the baking function according to the type of flour and ingredients used. |

| | |
|--|---|
| Bread crust is not colored | Do not open the lid during the last rising stage. |
| Display reads HHH after pressing START/STOP button | The inner temperature of the bread maker is too high. Turn off the appliance and unplug power cord from electrical outlet. Open the lid and let the appliance cool down completely. |
| Display reads LLL and the appliance beeps continuously | The inner temperature of the bread maker is too low. Press START/STOP to pause the appliance then press BAKE to make the temperature inside the bread maker rise rapidly. |
| Display reads Err after pressing START/STOP button | Contact the customer service to the email provided in this instruction manual. |
| Appliance is working but the dough is not kneading | Baking pan is not properly inserted into the bread maker or the dough is too large to be kneaded. Make sure the baking pan is well inserted and the dough is made according to the recipe. |
| Bread size is too small or dough has not risen | Check the recipe and make sure yeast is fresh. Water and liquid ingredients should be at room temperature. Yeast should not be in contact with liquid ingredients or salt when added to the baking pan. |
| Bread has collapsed in the middle | The amount of yeast or baking powder/soda used is insufficient. Check the recipe and make sure to use the recommended quantity. |
| The dough is too wet or too dry | Add 1-2 tbsp. of flour if the dough is too wet. Add 1-2 tbsp. of liquid if the dough is too dry. |
| Bread is very large and dense | Too much flour and/or not enough water was added. Make sure to properly measure the ingredients using the provided measuring cup and spoon. |
| Large holes/bubbles in the bread | Too much yeast was added and caused extra air bubbles to form creating holes in the bread. Make sure to properly measure the yeast. The ambient temperature may be too high causing the dough to rise too fast. Ambient temperature should be between 15°C and 34°C. |

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.



RECIPES

NOTE: Ingredients should ALWAYS be added in the following order: **liquid ingredients, dry ingredients and yeast or baking soda/powder (Fig.2)**. Yeast should never be in contact with liquid ingredients or salt. Refer to the **BREAD SIZE** □□ section to select the right bread size. Bread size refers to the size of the bread once baked.

For recipes calling for eggs, always incorporate the egg mixture with the liquid ingredients.

The measuring cup and spoon included with the bread maker are not standard and should not be used as such. The measuring cup can hold approximately 200 ml of liquid and 140 g of flour. The measuring spoon can hold approximately 1 teaspoon (7 g) and 1 tablespoon (12 g). The bread recipes provided in this instruction manual have been tested for success. The ratios will need to be adjusted if you are using other bread recipes.

WHITE BREAD

Bread size: 700 g

Cooking time: 2:41

INGREDIENTS:

- 270 ml Water
- 2 tbsp. Oil
- 1 tsp. Salt
- 2 tbsp. Sugar
- 3 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

Bread size: 900 g

Cooking time: 2:47

INGREDIENTS:

- 330 ml Water
- 3 tbsp. Oil
- 1.5 tsp. Salt
- 3 tbsp. Sugar
- 4 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

QUICK

Bread size: 700 g

Cooking time: 2:22

INGREDIENTS:

- 250 ml Water
- 2 tbsp. Oil
- 1 tsp. Salt
- 1.5 tbsp. Sugar
- 3 cups All-purpose flour
- 2 tsp. Yeast

FRENCH BREAD

Bread size: 700 g

Cooking time: 3:28

INGREDIENTS:

- 250 ml Water
- 2 tbsp. Oil
- 1 tsp. Salt
- 1.5 tbsp. Sugar
- 3 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

Bread size: 900 g

Cooking time: 3:35

INGREDIENTS:

- 330 ml Water
- 3 tbsp. Oil
- 1.5 tsp. Salt
- 2 tbsp. Sugar
- 4 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

ULTRA FAST BREAD

Bread size: 900 g

Cooking time: 2:05

INGREDIENTS:

- 300 ml Water
- 3 tbsp. Oil
- 1 tsp. Salt
- 4 tbsp. Sugar
- 3 1/2 cups Bread flour
- 2 tsp. Yeast

WHOLE WHEAT BREAD

Bread size: 700 g

Cooking time: 3:21

INGREDIENTS:

- 260 ml Water
- 2 tbsp. Oil
- 1 tsp. Salt
- 1 cup Whole wheat flour
- 2 cups Bread flour
- 2 tbsp. Brown sugar
- 2 tbsp. Milk powder
- 1 tsp. Yeast

Bread size: 900 g

Cooking time: 3:27

INGREDIENTS:

- 330 ml Water
- 3 tbsp. Oil
- 2 tsp. Salt
- 2 cups Whole wheat flour
- 2 cups Bread flour
- 2.5 tbsp. Brown sugar
- 3 tbsp. Milk powder
- 1 tsp. Yeast

CAKE

Bread size: 700 g

Cooking time: 1:40

INGREDIENTS:

- 2 tbsp. Oil
- 8 tbsp. Sugar
- 6 Eggs
- 1 2/3 cup Self-rising flour
- 1 tsp. Vanilla
- 1 tsp. Lemon juice
- 1 tsp. Yeast

DOUGH

NOTE: This function is programmed for kneading and rising ONLY. It is programmed to prepare dough for rolls, pizza, specialty breads, etc., to be shaped by hand and baked in a conventional oven.

Bread size: 700 g

Cooking time: 1:30

INGREDIENTS:

- 360 ml Water
- 2 tbsp. Oil
- 1.5 tsp. Salt
- 4 tbsp. Sugar
- 4 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

SANDWICH BREAD

Bread size: 700 g

Cooking time: 2:52

INGREDIENTS:

- 270 ml Water
- 1.5 tbsp. Butter
- 1.5 tsp. Salt
- 1.5 tbsp. Sugar
- 1.5 tbsp. Milk powder
- 3 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

JAM

NOTE: The recipe can be adjusted to your personal preference. The ratio of fruits/vegetables, sugar and water can be adjusted depending if you like a thicker or more liquid consistency.

GLUTEN FREE

Bread size: 700 g

Cooking time: 2:42

INGREDIENTS:

- 100 ml Water
- 3 tbsp. Oil
- 1/4 cup Honey
- 1 tsp. Vinegar
- 2 Eggs
- 2 cups Oat flour
- 3 cup Corn flour
- 3 tbsp. Sugar
- 1/2 tsp. Salt
- 3/4 tsp. Yeast

Bread size: 900 g

Cooking time: 2:57

INGREDIENTS:

- 360 ml Water
- 2 tbsp. Butter
- 2 tsp. Salt
- 2 tbsp. Sugar
- 2 tbsp. Milk powder
- 4 cups Bread flour
- 1 tsp. Yeast

Cooking time: 1:20

INGREDIENTS:

- 4 cups Strawberry (slightly crushed)
- 1 cup Sugar
- 1 cup Water
- 1 cup Pudding powder (optional)

Bread size: 900 g

Cooking time: 2:42

INGREDIENTS:

- 133 ml Water
- 4 tbsp. Oil
- 1/3 cup Honey
- 1 tsp. Vinegar
- 2 Eggs
- 2 cups Oat flour
- 4 cups Corn flour
- 4 tbsp. Sugar
- 1/2 tsp. Salt
- 1 tsp. Yeast

MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| No de l'article | Tension (V) | Puissance (W) | Fréquence (Hz) |
|-----------------|-------------|---------------|----------------|
| 024707 | 120 | 550 | 60 |

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Protection contre les décharges électriques : NE PAS immerger sous l'eau le boîtier-moteur, le cordon électrique ou la fiche. Toujours nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide. Laver les accessoires après chaque utilisation.
- B. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou de toute autre personne aux capacités physiques et intellectuelles limitées. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, à la suite d'une quelconque défaillance ou si l'appareil a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse courriel fournie dans ce guide.
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, ou lors du changement d'une pièce ou du nettoyage. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne jamais brancher ou débrancher de la prise électrique murale lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou qui ne sont pas inclus avec le produit.
- G. Brancher la fiche électrique dans une prise murale facilement accessible pour qu'elle soit rapidement débranchée dans le cas d'un accident.
- H. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes comme la cuisinière.
- I. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- J. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four à micro-ondes. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable.

- K. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L. Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement. S'assurer que le moule à pain et la lame à pétrir sont bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- M. Ne pas tenter d'insérer de papier d'aluminium ou une plaque de cuisson à l'intérieur du four à pain, car cela pourrait causer un court-circuit ou un incendie.
- N. Toujours utiliser les pièces et accessoires inclus avec l'appareil pour prévenir les blessures. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement pour prévenir les blessures ou d'endommager l'appareil.
- O. S'assurer que l'appareil ne fonctionne plus avant de le désassembler, le nettoyer ou l'entreposer.
- P. Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes après chaque cycle d'utilisation. Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de deux cycles consécutifs, car l'appareil pourrait surchauffer et s'arrêter.**
- Q. Ne pas la machine à pain sans supervision lorsqu'elle est en fonction. Ne pas déplacer ou tenter de déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- R. Ne pas mettre les doigts ou tout autre objet alors que l'appareil est en fonction. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- S. Ne pas obstruer ou bloquer les bouches de ventilations de l'appareil. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- T. Ne rien mettre sur l'appareil alors qu'il est en fonction.
- U. Ne pas ajouter d'ingrédients avec les mains. Toujours utiliser la tasse et la cuillère à mesurer fournies.
- V. Toujours nettoyer soigneusement l'appareil et le sécher complètement après chaque utilisation. Des pièces mal nettoyées peuvent affecter la consistance de la pâte et ne donneront pas de bons résultats.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS D'UN CYCLE À LA FOIS. LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR PENDANT 30 MINUTES APRÈS CHAQUE CYCLE D'UTILISATION. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS DE DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

PRISE DE MISE À LA TERRE : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

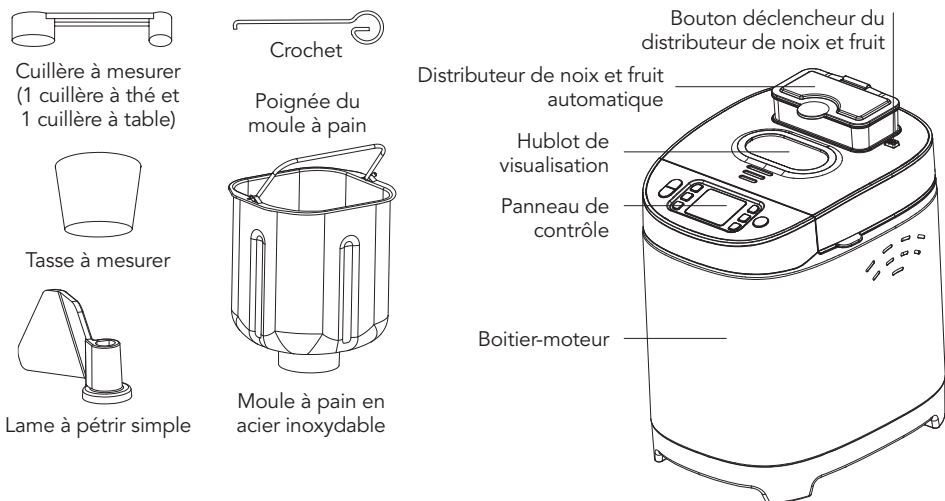
- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident. **NE PAS** modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

(Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois)

NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations.

1. Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.
2. Pour retirer le distributeur de noix et fruit, faire glisser le bouton déclencheur vers la droite et soulever.
NOTE : Pour remettre le distributeur en place, faire glisser le bouton déclencheur vers la droite et insérer le côté gauche du distributeur d'abord en angle et appuyer vers le bas pour le verrouiller en place.
3. Pour retirer le moule à pain, le faire tourner dans le sens anti horaire jusqu'à ce qu'un clic soit entendu.
NOTE : Insérer le moule à pain et le faire tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place de façon sécuritaire.
4. Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide.
NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface de l'appareil. Ne pas immerger le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
5. Laver les pièces et accessoires dans une eau chaude savonneuse ou mettre au lave-vaisselle. Laver après chaque utilisation. Rincer et sécher complètement.
NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface de l'appareil.
6. Réassembler la machine à pain.
7. Appuyer sur **CUISSON** puis sur **MARCHE/ARRÊT** et laisser l'appareil fonctionner pendant 10 minutes approximativement.
8. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laisser l'appareil refroidir complètement et nettoyer toutes les pièces à nouveau.



MENU - PANNEAU DE CONTRÔLE

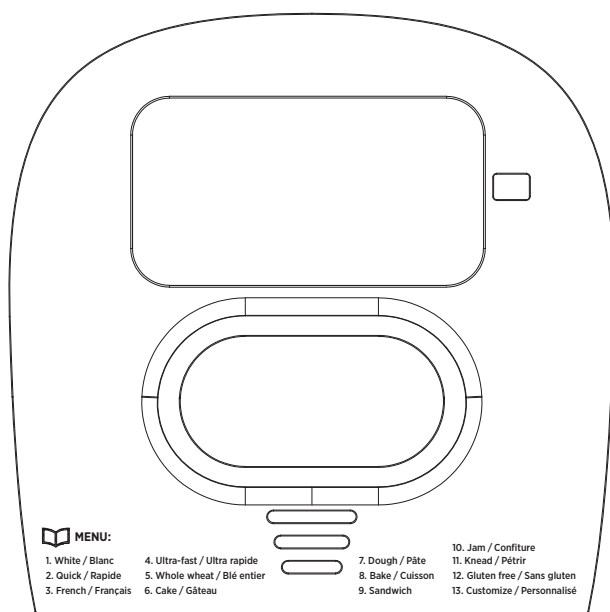
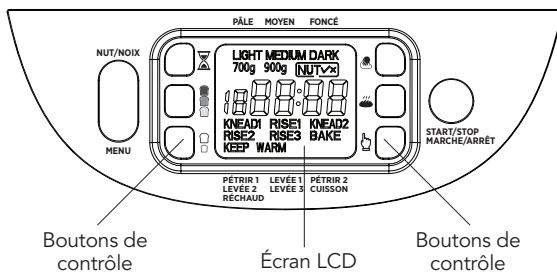


Fig.1



UTILISATION

(Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois)

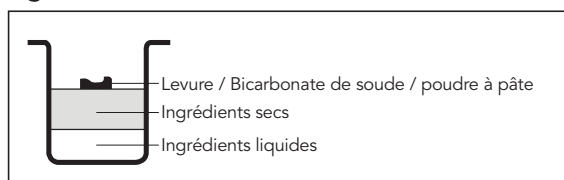
NOTE : Lors de la première utilisation de l'appareil, de la fumée ou une odeur légère pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations.






NOTE : Ne pas faire fonctionner l'appareil directement sous les armoires de cuisine. S'assurer qu'il y a suffisamment de place au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation de l'air adéquate.

NOTE : NE PAS soulever le couvercle alors que la cuisson est commencée, car ceci pourrait modifier le processus de levée de la pâte. NE PAS excéder la quantité maximale de farine de 590 g et de 6 g de levure.

1. Ouvrir le couvercle.
2. S'assurer que la lame à pétrir est bien fixée au moule à pain. S'assurer qu'elle est bien en place.
3. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : **les ingrédients liquides, les ingrédients secs et la levure ou le bicarbonate de soude. (Fig. 2)** La quantité de farine et de levure/bicarbonate de soude ne devrait pas excéder 590 g et 6 g respectivement. À l'aide de votre doigt, former une ouverture dans la farine et ajouter la levure. S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec l'ingrédient liquide ou le sel. Ceci est important lorsque vous utilisez la fonction **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE.**

Fig.2



4. Fermer le couvercle. Ajouter les noix et les fruits dans le distributeur automatique (si nécessaire). Consulter la section **DISTRIBUTEUR DE NOIX ET DE FRUIT** pour obtenir plus de détails.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique murale. L'appareil émettra un signal sonore une fois et l'écran d'affichage s'illuminera. **NOTE :** Un réglage par défaut apparaîtra à l'écran : **900 g — MOYEN — BLANC — Temps 3:00.** Ce réglage disparaîtra si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes suivantes.
6. Appuyer sur le bouton **MENU** jusqu'à ce que la fonction voulue apparaisse. Le temps total de la cuisson apparaîtra. Consulter la section **MENU - FONCTIONS DE CUISSON** pour obtenir plus de détails.
7. Appuyer sur le bouton    pour choisir la couleur de la croûte. Consulter la section **RÉGLAGE DE COLORATION DE LA CROÛTE** pour obtenir plus de détails.
8. Appuyer sur le bouton  pour choisir le format de pain (700 g ou 900 g). Consulter la section **FORMAT DE PAIN** pour obtenir plus de détails.
9. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour démarrer l'appareil immédiatement ou appuyer sur le bouton  pour utiliser la fonction **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE**. Consulter la section **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE (13 HEURES)** pour obtenir plus de détails. **NOTE :** L'appareil émettra un signal sonore une fois et le cycle de pétrissage débutera. Tous les cycles du processus sont affichés sur l'écran.






10. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra 10 signaux sonores et se mettra automatiquement en mode **RÉCHAUD**.
NOTE : Le mode **RÉCHAUD** peut être utilisé pour une durée maximale de 60 minutes. L'appareil s'éteindra automatiquement ensuite.
11. Éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce qu'un signal sonore soit entendu. Débrancher ensuite le cordon d'alimentation de la prise électrique.
12. Ouvrir le couvercle et soulever soigneusement le moule à pain en utilisant la poignée. Tourner le moule à pain dans le sens antihoraire et le soulever.
ATTENTION : Faire preuve d'extrême prudence en ouvrant le couvercle, de la vapeur chaude pourrait s'échapper du moule à pain et pourrait causer des brûlures. Utiliser des mitaines ou des gants protecteurs pour le four pour prévenir les brûlures ou des blessures sérieuses.
13. Placer le moule à pain à l'envers sur une grille et secouer doucement jusqu'à ce que le pain s'en dégage.
Note : Laisser le pain refroidir une vingtaine de minutes avant de le trancher.
14. Utiliser le crochet pour dégager la lame à pétrir du pain avant de commencer à le trancher. **Note** : L'appareil fonctionne très bien à différentes températures ambiantes, mais une pièce très chaude ou très froide pourrait influencer la dimension du pain. La température ambiante recommandée est entre 15 °C et 34 °C.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS D'UN CYCLE À LA FOIS. LAISSER L'APPAREIL REFRROIDIR PENDANT 30 MINUTES APRÈS CHAQUE CYCLE D'UTILISATION. NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PLUS DE DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS.

MENU — FONCTIONS DE CUISSON



Appuyer sur le bouton **MENU** pour parcourir les 13 fonctions de cuisson disponibles. À chaque pression du bouton, un signal sonore se fera entendre et le numéro de la fonction de cuisson apparaîtra à l'écran. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton pour sélectionner la fonction de cuisson désirée.

1. **BLANC** : Pour la cuisson d'un pain blanc traditionnel en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.**
2. **RAPIDE** : Pour la cuisson d'un plus petit pain à la texture plus dense en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.** Cette fonction est recommandée pour les recettes qui contiennent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude.
3. **FRANÇAIS** : Pour la cuisson d'un pain de style français avec une croûte plus croustillante et une texture plus légère en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.**
4. **ULTRA RAPIDE** : Pour la cuisson d'un pain en seulement deux heures. Le pain est plus petit et la texture plus dense. Toujours utiliser de la levure à action rapide. La cuisson se fera en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.** Le réglage par défaut de la durée de la cuisson est 2:05 et ne peut être modifié.
5. **BLÉ ENTIER** : Pour la cuisson d'un pain à blé entier. Cette fonction requiert un temps de réchauffement plus long pour permettre à la farine d'absorber l'eau et de se gonfler. La cuisson se fera en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.** Il n'est pas recommandé d'utiliser l'option **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE** pour cette fonction.
6. **GÂTEAU** : Pour la cuisson de gâteaux. Il est recommandé d'utiliser des recettes qui contiennent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude. La cuisson se fera en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.**

7. **PÂTE** : Pour la préparation de pâte pour les petits pains, pizza, pains de spécialité, etc., qui doivent être façonnés à la main et cuits dans un four conventionnel. Cette fonction est complétée en deux étapes : **le pétrissage et la levée de la pâte.**
8. **CUISSON** : pour la cuisson de **pâte déjà préparée ou achetée.** Pour éviter d'avoir à parcourir le menu, appuyer sur le bouton  pour sélectionner rapidement la fonction de cuisson. Le réglage de cuisson par défaut est de 0:10. Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le temps de cuisson désiré. La minuterie s'ajuste par portion d'une minute à la fois pour un maximum d'une heure.
9. **SANDWICH** : Pour la cuisson de pain à sandwich ayant une croûte plus mince et une texture plus légère. La cuisson se fera en trois étapes : **le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.**
10. **CONFITURE** : Pour la cuisson de confiture faite avec des fruits et légumes frais. Pour de meilleurs résultats, les fruits et légumes doivent être légèrement écrasés avant la cuisson. Le temps de réglage de cuisson par défaut est 1:20 et ne peut être ajusté.
11. **PÉTRIR** : **Pour le pétrissage de la pâte uniquement.** Pour éviter d'avoir à parcourir le menu, appuyer sur le bouton  pour sélectionner rapidement la fonction de pétrir. Le réglage du temps de pétrissage par défaut est de 0:25 et ne peut être ajusté.
12. **SANS GLUTEN** : Pour la cuisson de pain sans gluten utilisant de la farine sans gluten. La pâte qui en résulte est plus humide et a une consistance un peu plus liquide. Il est important de ne pas trop mélanger ou trop pétrir une pâte sans gluten. Le temps de cuisson est généralement plus long à cause de la pâte qui est plus humide.
13. **PERSONNALISÉ** : Pour les utilisateurs d'expérience. Vous pouvez personnaliser la fonction de pétrissage (**PÉTRIR 1 & PÉTRIR 2**), la fonction de levage de la pâte (**LEVÉE 1, LEVÉE 2, LEVÉE 3**), le temps de cuisson et la fonction réchaud. Appuyer sur le bouton  pour consulter les différents cycles. Appuyer sur le bouton  pour ajuster la minuterie pour chacun des cycles. Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour confirmer votre sélection quand tous les cycles sont ajustés. Les réglages pour la coloration de la croûte et les noix peuvent être ajustés plus tard.

PANNEAU DE CONTRÔLE MINUTERIE AVEC CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE (13 HEURES)


NOTE : Ne pas utiliser d'ingrédients qui peuvent se gâter comme des œufs, du lait, du yogourt ou tout autre produit laitiers.

1. Suivre les étapes 1 à 8 de la section **UTILISATION**
2. Appuyer sur le bouton  pour ajuster la minuterie. Le temps s'affichera sur l'écran.
NOTE : Le temps peut être ajusté par portion de 10 minutes à la fois jusqu'à un maximum de 13 heures. Appuyez longuement sur le bouton pour faire avancer les minutes plus rapidement.
Par exemple : Il est 8:00 du matin et vous voulez que votre pain soit prêt à 14:00. Appuyer sur le bouton  jusqu'à ce que l'écran affiche 6:00. Votre pain sera prêt dans 6 heures (le temps de cuisson est compris).
3. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour régler la minuterie. Des points clignotants apparaîtront sur l'écran et la minuterie commencera son compte à rebours.
NOTE : La fonction **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE** ne peut être utilisée avec


les fonctions **CONFITURE, ULTRA RAPIDE, CUISSON et PÉTRIR.**

NOTE : Pour annuler la cuisson pré-programmable, appuyer pendant 2 secondes sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit entendu. Le temps de cuisson présélectionné pour la fonction s'affichera sur l'écran.


RÉGLAGE DE COLORATION DE LA CROÛTE

Il y a trois réglages différents pour la croûte : **PÂLE, MOYEN, FONCÉ.** Appuyer sur le bouton  pour sélectionner le degré de coloration de la croûte. L'affichage se lira comme suit : **PÂLE, MOYEN, FONCÉ.** Le réglage de coloration de la croûte ne peut être utilisé pour les fonctions **PÂTE, CONFITURE et PÉTRIR.**


FORMAT DE PAIN

Il y a 2 formats de pain possibles : **700 g et 900 g.** Appuyer sur le bouton  pour choisir le format de pain voulu. Le format ne peut être modifié pour les fonctions **RAPIDE, ULTRA RAPIDE, GÂTEAU, PÂTE, CUISSON, PÉTRIR, et PERSONNALISÉ.**



PÉTRIR

Cette fonction doit être utilisée pour le pétrissage de la pâte **UNIQUEMENT.** La levée de la pâte et la cuisson peuvent être effectuées dans un four conventionnel. Ajouter tous les ingrédients dans le moule à pain et appuyer sur le bouton  pour sélectionner la fonction **PÉTRIR.** Le réglage de temps par défaut est de 0:25 et ne peut être ajusté. Appuyer sur bouton **MARCHE/ARRÊT** pour commencer le pétrissage. **PÉTRIR 1** apparaîtra à l'écran pour indiquer que le pétrissage est commencé.

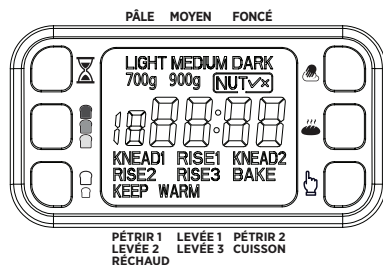
CUISSON

Cette fonction doit être utilisée pour la cuisson de la pâte **UNIQUEMENT.** Cette fonction est recommandée pour la pâte déjà préparée ou achetée en magasin. Ajouter la pâte dans le moule à pain et appuyer sur bouton  pour sélectionner la fonction cuisson. Le réglage du temps de cuisson par défaut est de 0:10. Appuyer sur le bouton pour ajuster la minuterie. Le temps de cuisson peut être ajusté par portion d'une minute à la fois jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour commencer la cuisson. **CUISSON** apparaîtra à l'écran pour indiquer que la cuisson est commencée.

PERSONNALISÉ

Cette fonction s'adresse aux utilisateurs d'expérience. Vous pouvez personnaliser la fonction de pétrissage (**PÉTRIR 1 & PÉTRIR 2**), la fonction de levage de la pâte (**LEVÉE 1, LEVÉE 2, LEVÉE 3**), le temps de cuisson et la fonction réchaud. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain. Sélectionner la fonction **PERSONNALISÉ** en navigant dans le **MENU**, ensuite appuyer sur le bouton  pour consulter les différents cycles disponibles. Appuyer sur le bouton  pour ajuster la minuterie pour chacun des cycles. La minuterie peut être ajustée par portion d'une minute à la fois (consulter le tableau plus bas les différents temps réglables). Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour confirmer votre sélection quand tous les cycles sont ajustés. Les réglages pour la coloration de la croûte et les noix peuvent être ajustés plus tard. Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pour commencer la cuisson.

| CYCLES | DURÉES AJUSTABLES (MINUTES) |
|----------|-----------------------------|
| PÉTRIR 1 | 6-14 |
| LEVÉE 1 | 20-60 |
| PÉTRIR 2 | 5-20 |
| LEVÉE 2 | 5-40 |
| LEVÉE 3 | 0-60 |
| CUISSON | 0-80 |
| RÉCHAUD | 0-60 |



DISTRIBUTEUR DE NOIX ET FRUIT

Cet appareil a été conçu avec un distributeur de noix et fruit qui ajoutera automatiquement des ingrédients à votre préparation. La fonction **NOIX** est réglée par défaut. Si cette fonction est activée, l'affichage se lira comme suit : **NUT** √. Pour désactiver cette fonction, appuyer sur le bouton **NOIX** jusqu'à ce que l'écran affiche **NUT X**. Cette fonction ne peut être utilisée avec les fonctions **PÂTE**, **CUISSON**, **CONFITURE** et **PÉTRIR**.

MARCHE/ARRÊT

Appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** en tout temps durant un cycle de cuisson pour faire une pause. Le réglage sera mémorisé et le temps restant clignotera à l'écran indiquant que le cycle a été interrompu. Le cycle de cuisson se remettra automatiquement en marche après 10 minutes si aucune autre fonction n'a été sélectionnée. Pour annuler une fonction sélectionnée, appuyer sur le bouton **MARCHE/ARRÊT** pendant 2 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore se fasse entendre. Le réglage par défaut apparaîtra à l'écran : **900 g — MOYEN — BLANC — Temps 3:00**.

Si une panne d'électricité d'une durée de dix minutes ou moins survient pendant que vous utilisez la machine à pain, l'appareil se remettra en marche quand l'électricité sera rétablie. Si la panne dure plus de 10 minutes, le cycle de cuisson devra être sélectionné à nouveau.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

NOTE : TOUJOURS utiliser la tasse et la cuillère à mesurer incluses pour mesurer les ingrédients. La tasse et la cuillère à mesurer incluses avec la machine à pain ne sont pas standard et ne devrait pas être utilisées comme telles.

1. Mesurer les ingrédients liquides comme de l'eau, du lait ou de l'huile avec la tasse à mesurer. Toujours s'assurer que la tasse est propre avant d'ajouter des ingrédients. La tasse à mesurer peut contenir jusqu'à 200 ml de liquide.
2. Pour mesurer les ingrédients secs, toujours utiliser une cuillère pour remplir la tasse, ensuite égaliser la surface à l'aide d'un couteau. Ne pas utiliser la tasse à mesurer pour prendre directement des ingrédients secs. La tasse à mesurer peut contenir jusqu'à 140 g d'ingrédients secs.
3. Utiliser la cuillère à mesurer pour ajouter de petites quantités d'ingrédients secs comme de la levure, de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude. La cuillère à mesurer peut contenir l'équivalent d'une cuillère à thé (7 g) et d'une cuillère à table (12 g).

NOTE : Ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : **les ingrédients liquides, les ingrédients secs et la levure ou le bicarbonate de soude (Fig. 2)**. La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.

CONSEILS

- S'assurer que tous les ingrédients sont à la température de la pièce. Des ingrédients trop froids ou trop chauds peuvent influencer la levée de la pâte et la cuisson du pain.
- Pour de meilleurs résultats, la température de l'eau devrait être maintenue entre 20 °C et 25 °C.
- Toujours utiliser la tasse et la cuillère à mesurer incluses pour mesurer les ingrédients.
- Toujours utiliser le crochet inclus pour retirer la lame à pétrir de sous le pain. Ne jamais retirer la lame avec les mains.
- Pour de meilleurs résultats, toujours ajouter les quantités exactes des ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Toujours utiliser des ingrédients frais. La farine et la levure sont les ingrédients les plus importants lors de la préparation d'un pain. Une levure qui n'est pas fraîche ne favorisera pas la levée de la pâte.
- Toujours ajouter les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : **les ingrédients liquides, les ingrédients secs et la levure ou le bicarbonate de soude (Fig. 2)**. La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Particulièrement avec la fonction **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE**.
- La température ambiante peut avoir un impact sur la cuisson du pain. La grosseur du pain peut varier selon la température de la pièce. Pour de meilleurs résultats, la température ambiante recommandée est entre 15 °C et 34 °C.

LA CONSERVATION DU PAIN

Le pain frais est meilleur lorsqu'il est consommé immédiatement. Le pain peut être entreposé dans un sac de plastique scellé à la température ambiante pendant 3 jours (ceci dépend de la variété de pain). Le pain peut être entreposé dans un contenant scellé au congélateur pendant 1 mois. Le pain fait maison ne contient aucun agent de conservation, alors il sèche et devient rassis plus rapidement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et de le laisser refroidir suffisamment avant de le manipuler ou de le nettoyer.

ATTENTION : Ne jamais verser d'eau froide dans le moule à pain lorsqu'il est chaud. Les changements soudains de température pourraient endommager le métal et causer la déformation du fond du moule.

1. Retirer le moule à pain de la machine à pain avec la poignée du moule et retirer la lame à pétrir.

NOTE : Pour retirer le moule à pain, le faire tourner dans le sens anti horaire jusqu'à un clic soit entendu.

NOTE : Insérer le moule à pain et le faire tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place de façon sécuritaire.

2. Retirer le distributeur de noix et fruit (si nécessaire).

NOTE : Pour retirer le distributeur de noix et fruit, faire glisser le bouton déclencheur vers la droite et soulever. Pour remettre le distributeur en place, faire glisser le bouton déclencheur vers la droite et insérer le côté gauche du distributeur d'abord en angle et appuyer vers le bas pour le verrouiller en place.

- Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide.
NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface de l'appareil. NE PAS immerger le boîtier-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Laver les pièces et accessoires dans une eau chaude savonneuse ou mettre au lave-vaisselle. Rincer et sécher complètement.
NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface de l'appareil. Laver après chaque utilisation.
- Réassembler l'appareil pour l'entreposer.

PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS POUR LE PAIN

Eau et autres ingrédients liquides

L'eau est l'un des ingrédients essentiels lors de la préparation du pain. La température de l'eau devrait toujours se maintenir entre 20 °C et 25 °C. Dans toutes les recettes, l'eau peut être remplacée par du lait frais pour amplifier la saveur et favoriser la coloration de la croûte. Des jus de fruits et de légumes peuvent être ajoutés pour donner des saveurs différentes.

Les matières grasses

Les matières grasses comme le beurre et l'huile ajoutent beaucoup de saveur aux pains, mais elles empêchent la formation de gluten, ce qui donne des plus petits pains. Le beurre devra être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être ajouté au moule à pain.

Les œufs

Les œufs aident à lier les ingrédients ensemble et agissent comme agent levant. Ils favorisent également une belle coloration de la croûte. Habituellement un pain préparé avec des œufs aura une levée plus élevée et sera de plus grande dimension. Toujours battre les œufs avant de les ajouter au moule à pain. Toujours incorporer les œufs battus aux ingrédients liquides.

La levure

La levure est essentielle à la préparation du pain. Elle produit du dioxyde de carbone, ce qui fait lever la pâte. On parle ici de procédé de fermentation. La pâte prend du volume alors qu'elle se réchauffe et cuit. Toujours utiliser de la levure fraîche, sinon la levée de la pâte ne se fera pas correctement. La levure doit toujours être ajoutée en dernier. Utiliser votre doigt pour former une ouverture dans la farine et ajouter la levure. Il est important que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Particulièrement lors de l'utilisation de la fonction **CUISSON PRÉ-PROGRAMMABLE**.

ÉQUIVALENCE — LEVURE SÈCHE ET LEVURE À ACTION RAPIDE

| LEVURE SÈCHE | LEVURE À ACTION RAPIDE |
|--------------|------------------------|
| 1 c. à thé | $\frac{3}{4}$ c. à thé |
| 1,5 c. à thé | 1 c. à thé |
| 2 c. à thé | 1,5 c. à thé |

POUDRE À PÂTE ET BICARBONATE DE SOUDE

La poudre à pâte et le bicarbonate de soude sont des agents levants à action rapide qui agissent plus rapidement que la levure. Il est recommandé de les utiliser avec les fonctions **ULTRA RAPIDE** et **GÂTEAU**. La poudre à pâte et le bicarbonate de soude peuvent être combinés. Utiliser votre doigt pour former une ouverture dans la farine et ajouter la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

DÉPANNAGE

| | |
|---|--|
| De la fumée s'échappe de la bouche de ventilation pendant la cuisson. | À cause du réchauffement de certains matériaux utilisés dans la fabrication de l'appareil, une fumée légère ou de la vapeur pourrait se dégager lors de la première utilisation. Ceci est normal. |
| La croûte inférieure du pain est trop épaisse. | Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain en fonction réchaud alors que la cuisson était terminée. Retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille. |
| La lame à pétrir est coincée dans le moule à pain. | Remplir le moule à pain d'eau tiède avec un peu de savon à vaisselle. Laisser tremper une trentaine de minutes. |
| Les ingrédients ne sont pas mélangés adéquatement et la cuisson du pain n'est pas uniforme. | La mauvaise fonction de cuisson a été sélectionnée. S'assurer de sélectionner la fonction de cuisson qui correspond au type de farine et aux ingrédients utilisés. |
| La croûte du pain n'a pas de coloration. | Ne pas ouvrir le couvercle pendant la dernière portion de l'étape de levée. |
| L'écran affiche HHH après avoir appuyé sur le bouton MARCHE/ARRÊT . | La température interne de la machine à pain est trop élevée. Éteindre et débrancher l'appareil. Ouvrir le couvercle et le laisser refroidir complètement. |
| L'écran affiche LLL et un signal sonore se fait entendre en continu. | La température interne de la machine à pain est trop basse. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil en pause et ensuite appuyer sur CUISSON pour que la température interne remonte rapidement. |
| L'écran affiche Err après avoir appuyé sur le bouton MARCHE/ARRÊT . | Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse courriel fournie dans ce guide. |
| L'appareil fonctionne, mais le pétrissage de la pâte ne se fait pas. | Le moule à pain est mal inséré dans la machine à pain ou la pâte est trop volumineuse pour être pétrie. S'assurer que le moule est inséré correctement et que la pâte est préparée selon les mesures exactes de la recette. |
| Le pain est trop petit ou la levée de la pâte ne s'est pas effectuée. | Vérifier la recette et s'assurer que la levure est fraîche. L'eau et les autres liquides devraient être à la température de la pièce. La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel lorsqu'elle est ajoutée. |

| | |
|---|--|
| Le pain s'est effondré au milieu. | La quantité de levure, de poudre à pâte ou de bicarbonate de soude est insuffisante. Vérifier la recette et s'assurer d'utiliser la quantité de levure recommandée. |
| La pâte est trop humide ou trop sèche. | Ajouter 1 à 2 c. à table de farine si la pâte est trop humide. Ajouter 1 à 2 c. à table de liquide si la pâte est trop sèche. |
| Le pain est très gros et dense | Trop de farine ou pas assez d'eau dans le mélange. S'assurer de bien mesurer les ingrédients avec la tasse et la cuillère à mesurer incluses à cet effet. |
| Il y a des gros trous ou des grosses bulles dans le pain. | Trop de levure a été ajoutée au mélange, créant ainsi de grosses bulles d'air et des trous se forment dans le pain. S'assurer de bien mesurer la quantité de levure. La température ambiante peut être trop élevée causant une levée trop rapide de la pâte. La température ambiante devrait se maintenir entre 15° C et 34° C. |

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales.



RECETTES

NOTE : Les ingrédients devraient toujours être ajoutés dans le moule à pain dans l'ordre suivant : **les ingrédients liquides, les ingrédients secs et la levure ou le bicarbonate de soude (Fig. 2)**. La levure ne doit pas entrer en contact avec les ingrédients liquides ou le sel. Consulter la section **FORMAT DE PAIN** pour sélectionner le bon format de pain. Le format de pain fait référence au format du pain lorsque la cuisson est terminée.
Pour des recettes qui requièrent des œufs, toujours incorporer les œufs aux ingrédients liquides.

La tasse et la cuillère à mesurer incluses avec la machine à pain ne sont pas standard et ne devrait pas être utilisées comme telles. La tasse à mesurer peut contenir jusqu'à 200 ml de liquide et 140 g d'ingrédients secs. La cuillère à mesurer peut contenir l'équivalent d'une cuillère à thé (7 g) et d'une cuillère à table (12 g). Les recettes de pain dans ce guide ont été testées avec succès. Les quantités devront être ajustées si vous utilisez d'autres recettes de pain.

PAIN BLANC

Format du pain : 700 g
Temps de cuisson : 2h41

INGRÉDIENTS :

- 270 ml d'eau
- 2 c. à table d'huile
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à table de sucre
- 3 tasses de farine à pain
- 1 c. à thé de levure

Format du pain : 900 g
Temps de cuisson : 2h47

INGRÉDIENTS :

- 330 ml d'eau
- 3 c. à table d'huile
- 1,5 c. à thé de sel
- 3 c. à table de sucre
- 4 tasses de farine à pain
- 1 c. à thé de levure

PAIN RAPIDE

Format du pain : 700 g
Temps de cuisson : 2h22

INGRÉDIENTS:

- 250 ml d'eau
- 2 c. à table d'huile
- 1 c. à thé de sel
- 1,5 c. à table de sucre
- 3 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de levure

PAIN FRANÇAIS

Format du pain : 700 g
Temps de cuisson : 3h28

INGRÉDIENTS :

- 250 ml d'eau
- 2 c. à table d'huile
- 1 c. à thé de sel
- 1,5 c. à table de sucre
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de levure

Format du pain : 900 g
Temps de cuisson : 3h35

INGRÉDIENTS :

- 330 ml d'eau
- 3 c. à table d'huile
- 1,5 c. à thé de sel
- 2 c. à table de sucre
- 4 tasses de farine à pain
- 1 c. à thé de levure

PAIN ULTRA RAPIDE

Format du pain : 900 g

Temps de cuisson : 2h05

INGRÉDIENTS :

- 300 ml d'eau
- 3 c. à table d'huile
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à table de sucre
- 3 ½ tasses de farine à pain
- 2 c. à thé de levure

PAIN BLÉ ENTIER

Format du pain : 700 g

Temps de cuisson : 3h21

INGRÉDIENTS :

- 260 ml d'eau
- 2 c. à table d'huile
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de farine de blé entier
- 2 tasses de farine à pain
- 2 c. à table de cassonade
- 2 c. à table de lait en poudre
- 1 c. à thé de levure

Format du pain : 900 g

Temps de cuisson : 3h27

INGRÉDIENTS :

- 330 ml d'eau
- 3 c. à table d'huile
- 2 c. à thé de sel
- 2 tasses de farine de blé entier
- 2 tasses de farine à pain
- 2 c. à table de cassonade
- 2 ½ c. à table de lait en poudre
- 1 c. à thé de levure

GÂTEAU

Format du pain : 700 g

Temps de cuisson : 1h40

INGRÉDIENTS :

- 2 c. à table d'huile
- 8 c. à table de sucre
- 6 œufs
- 1 2/3 tasse de farine à levure
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de levure

PÂTE

NOTE : Cette fonction comprend les étapes de pétrissage et de levée **UNIQUEMENT.**

Pour la cuisson de petits pains, de pâte à pizza, des pains de spécialité, etc., qui sont façonnés à la main et cuits dans un four conventionnel

Format du pain : 700 g

Temps de cuisson : 1h30

INGRÉDIENTS :

- 360 ml d'eau
- 2 c. à table d'huile
- 1,5 c. à thé de sel
- 4 c. à table de sucre
- 4 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de levure

PAIN À SANDWICH

Format du pain : 700 g

Temps de cuisson : 2h52

INGRÉDIENTS :

- 270 ml d'eau
- 1 ½ c. à table de beurre
- 1 ½ c. à thé de sel
- 1 ½ c. à table de sucre
- 1 ½ c. à table de lait en poudre
- 3 tasses de farine à pain
- 1 c. à thé de levure

CONFITURE

NOTE : Cette recette peut être modifiée selon vos préférences. Les quantités de fruits et de légumes, de sucre et d'eau peuvent être également modifiées pour l'obtention d'une confiture ayant une consistance épaisse ou plus liquide.

Format du pain : 900 g

Temps de cuisson : 2h57

INGRÉDIENTS :

- 360 ml d'eau
- 2 c. à table de beurre
- 2 à thé de sel
- 2 c. à table de sucre
- 2 c. à table de lait en poudre
- 4 tasses de farine à pain
- 1 c. à thé de levure

Temps de cuisson : 1h20

INGRÉDIENTS :

- 4 tasses de fraises, légèrement écrasées
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de pudding en poudre (facultatif)

PAIN SANS GLUTEN

Format du pain : 700 g

Temps de cuisson : 2h42

INGRÉDIENTS :

- 100 ml d'eau
- 3 c. à table d'huile
- 1/4 tasse de miel
- 1 c. à thé de vinaigre
- 2 œufs
- 2 tasses de farine d'avoine
- 3 tasses de farine de maïs
- 3 c. à table de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé de levure

Format du pain : 900 g

Temps de cuisson : 2h42

INGRÉDIENTS :

- 133 ml d'eau
- 4 c. à table d'huile
- 1/3 tasse de miel
- 1 c. à thé de vinaigre
- 2 œufs
- 2 tasses de farine d'avoine
- 4 tasses de farine de maïs
- 4 c. à table de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de levure

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

| No de artículo | Voltaje (V) | Potencia (W) | Frecuencia (Hz) |
|----------------|-------------|--------------|-----------------|
| 024707 | 120 | 550 | 60 |

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, el enchufe o el cuerpo del motor en agua ni ningún otro líquido. Tan solo la sección de mezclado ha sido diseñada para sumergirse en agua u otros líquidos. No sumergir nunca ninguna otra pieza de esta unidad.
- B. Mantener al aparato fuera del alcance de niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- C. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de llamar al número de atención al cliente proporcionado en este manual.
- D. Desenchufar el aparato y asegurarse de que las cuchillas han dejado de moverse antes de desbloquearlo o retirar las cuchillas. Desenchufar el aparato antes de limpiarlo. Tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
- E. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- F. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- G. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- H. No permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- I. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- J. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas. Siempre usar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- K. No utilizar este aparato con otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado. No usar para moler carne. No usar para triturar hielo. No mezclar sustancias duras o secas.
- L. El aparato no funcionará a menos que se monte de forma

adecuada. Asegurarse de que el recipiente para hornear y la cuchilla de amasar estén en su sitio antes de operar el aparato.

- M. No insertar láminas de metal ni bandejas de hornear dentro del recipiente para hornear, ya que esto representa un riesgo de incendio y cortocircuito.
- N. Utilizar las partes y accesorios proporcionados para evitar lesiones. Evitar el contacto con partes móviles para no sufrir daños personales o daños al aparato.
- O. Asegurarse de que el aparato se ha detenido por completo antes de desmontarlo, limpiarlo o almacenarlo.
- P. Dejar que el aparato se enfríe durante 30 minutos entre ciclo y ciclo. No operar el aparato por 2 ciclos consecutivos, ya que esto puede hacer que se sobrecaliente y se apague.**
- Q. No dejar la máquina de pan sin supervisión mientras está en funcionamiento. No mover la máquina de pan mientras está en funcionamiento. NO intentar mover o recolocar el aparato mientras está en funcionamiento.
- R. No meter los dedos u otros objetos en la máquina de pan mientras está en funcionamiento. Evite el contacto con las partes móviles.
- S. No bloquee ni obstruya las rendijas de ventilación del aparato. Mientras está en funcionamiento, dejar espacio suficiente por encima y alrededor del aparato para que circule el aire.
- T. No colocar nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento.
- U. No insertar nunca los alimentos con las manos. Utilizar siempre la taza y cuchara medidora incluidas.
- V. Lavar y secar por completo todas las partes tras cada uso. Las partes sucias pueden afectar la consistencia de la masa y brindar resultados deficientes.

NO OPERAR EL APARATO DURANTE MÁS DE UN CICLO A LA VEZ. DEJAR QUE EL APARATO SE ENFRÍE DURANTE 30 MINUTOS ENTRE CICLO Y CICLO. NO OPERAR EL APARATO POR MÁS DE DOS CICLOS CONSECUTIVOS.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que lo agarren los niños, o enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE ELÉCTRICO MÁS LARGO SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento usando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- Si el aparato tiene toma a tierra, el cable alargador debe ser de tipo trifilar con toma a tierra.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños). NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar la medida de seguridad del enchufe con toma a tierra.

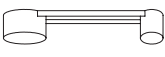
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ:

(Leer las instrucciones antes de su uso)

NOTA : Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo, debido al proceso de calentamiento inicial de los materiales. Esto es normal y desaparecerá rápidamente.

1. Retirar todas las partes y accesorios. Desechar el embalaje.
2. Para retirar el dispensador de nueces y frutas, deslizar el botón de liberación hacia la derecha y levantarlo.
NOTA: Para volver a colocar el dispensador, deslizar el botón de liberación hacia la derecha e insertar el dispensador en ángulo, empezando con el lado izquierdo y presionando hacia abajo para fijarlo en su sitio.
3. Girar el recipiente de horneado en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se oiga un clic para retirarlo.
NOTA: Insertar el recipiente de horneado en el aparato y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien fijado.
4. Pasar un paño húmedo por el cuerpo del motor y secarlo por completo.
NOTA: No usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni ningún otro objeto que pueda rayar la superficie. NO sumergir el cuerpo del motor, el cable eléctrico o el enchufe en líquidos, ni meterlos en el lavaplatos.
5. Lavar el resto de las partes y accesorios en agua caliente jabonosa o meterlos en el lavaplatos. Lavar después de cada uso. Aclarar y secar por completo.
NOTA: usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni ningún otro objeto que pueda rayar la superficie.
6. Volver a ensamblar la máquina de pan.
7. Presionar la tecla BAKE [HORNEAR] y a continuación en la tecla START/STOP [COMENZAR/FINALIZAR] y dejar el aparato operar durante unos 10 minutos.
8. Presione la tecla START/STOP para apagar el aparato y desenchufarlo de la toma eléctrica. Dejar que el aparato se enfríe por completo y lavar todas las partes de nuevo.

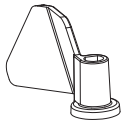
Cuchara medidora
(1 cucharadita y cucharada)



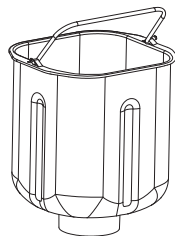
Gancho
Manija del
recipiente para
hornear



Taza medidora



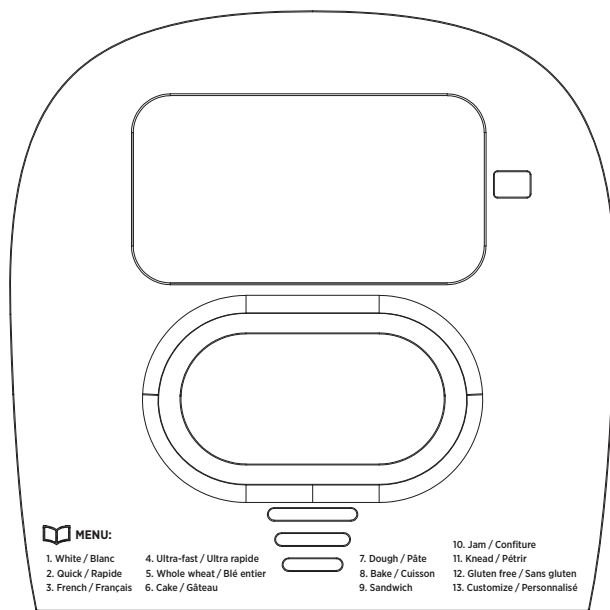
Cuchilla de amasar



Recipiente para
hornear en acero
inoxidable



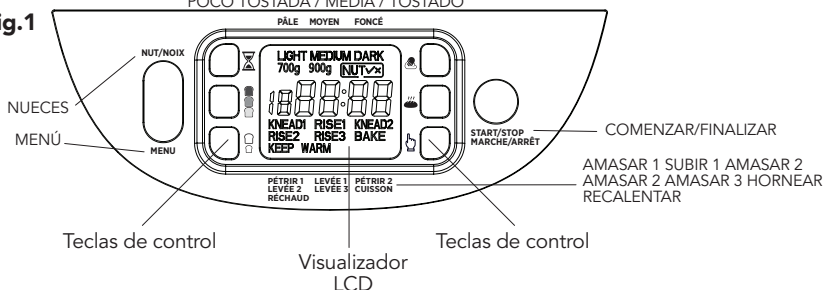
PANEL DE CONTROL Y MENÚ



MENÚ:

1. White / Blanc / Blanco
2. Quick / Rapide / Rápido
3. French / Français / Francés
4. Ultra-fast / Ultra rapide / Ultra rápido
5. Whole wheat / Blé entier / Integral
6. Cake / Gâteau / Torta
7. Dough / Pâte / Masa
8. Bake / Cuisson / Hornear
9. Sandwich / Sándwich
10. Jam / Confiture / Confitura
11. Knead / Pétrir / Amasar
12. Gluten free / Sans gluten / Sin gluten
13. Customize / Personnalisé / Personalizado

Fig.1



USO

(Leer las instrucciones antes de su uso)

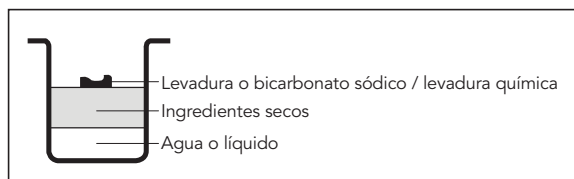
NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo, debido al proceso de calentamiento inicial de los materiales. Esto es normal y no volverá a suceder una vez se haya utilizado el aparato varias veces.

NOTA: No operar el aparato directamente bajo armarios de cocina. Brindar espacio suficiente por encima del aparato y alrededor del mismo para que circule el aire.

NOTA: No abrir la tapa una vez haya comenzado a hornear, ya que puede afectar al proceso de fermentación. NUNCA exceder las cantidades máximas de harina y levadura de 590 g y 6 g.

1. Abrir la tapa.
2. Asegurar que la cuchilla de amasar está bien sujeta al recipiente para hornear.
NOTA: Se recomienda añadir mantequilla o aceite a la cuchilla de amasar para evitar que se pegue la masa.
3. Agregar todos los ingredientes en el recipiente para hornear, en el siguiente orden: **ingredientes líquidos, ingredientes secos y levadura o bicarbonato sódico** / levadura química. (Fig. 2)
NOTA: No debe excederse las cantidades máximas de harina y levadura / bicarbonato sódico de 590 g y 6 g. Usar el dedo para hacer un hoyito en la harina y añadir la levadura dentro del mismo. Asegurar que la levadura no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Esto resulta especialmente importante cuando se utiliza la función **DELAY [OPERACIÓN RETARDADA]**.

Fig.2



4. Cerrar la tapa. Añadir las nueces y frutas al dispensador automático (si procede). Consultar la sección **FRUTAS Y NUECES** para obtener más detalles.
5. Enchufar el cable eléctrico en una toma de 120 V AC. El aparato pitará una vez y se iluminará el visualizador LCD. **NOTA:** La configuración preestablecida aparecerá en la pantalla: **900 g – MEDIA – POCO TOSTADA, tiempo 3:00**. El visualizador se apagará si no se selecciona una función de horneado en 20 segundos.
6. Presionar la tecla **MENÚ** hasta que aparezca la función de horneado deseada. Se mostrará el tiempo de horneado. Consultar la sección **FUNCIONES DE HORNEADO** para obtener más detalles.
7. Presionar la tecla correspondiente al color de corteza deseado . Consultar la sección **COLOR DE LA CORTEZA** para obtener más detalles.
8. Presionar la tecla correspondiente al tamaño del pan deseado (700 g o 900 g). Consultar la sección **TAMAÑO DEL PAN** para obtener más detalles.
9. Presionar la tecla **START/STOP** para que el aparato empiece a funcionar inmediatamente o presionar la tecla de operación diferida . Consultar la sección **OPERACIÓN DIFERIDA** para obtener más detalles.
NOTA: El aparato pitará una vez y el ciclo de amasado comenzará inmediatamente. Se mostrarán todos los ciclos en la pantalla.





10. Una vez que haya finalizado el ciclo, el aparato pitará 10 veces y se cambiará automáticamente al modo **RECALENTAR**. **NOTA:** El modo **RECALENTAR** puede usarse un máximo de 60 minutos después de que el aparato se haya apagado automáticamente.
11. Apagar el aparato presionando la tecla **START/STOP** hasta que se oiga un pitido y desenchufar de la toma eléctrica.
12. Abrir la tapa y levantar el recipiente para hornear con cuidado, utilizando la manija. Girar el recipiente para hornear en el sentido contrario a las agujas del reloj y hacia arriba. **ADVERTENCIA:** Abrir la tapa con mucho cuidado, ya que saldrá vapor caliente y esto puede causar quemaduras. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o daños personales graves.
13. Voltrear el recipiente para hornear hacia abajo sobre una rejilla para enfriar y sacudirlo suavemente hasta que caiga el pan. **NOTA:** Dejar que el pan se enfríe unos 20 minutos antes de cortarlo.
14. Usar el gancho incluido para retirar la cuchilla de amasar de la parte inferior del pan antes de cortarlo. **NOTA:** La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría darse una diferencia en el tamaño del pan dependiendo de si se hace en una cocina muy cálida o una muy fría. La temperatura ambiente sugerida debería ser entre 15°C y 34°C

NO OPERAR EL APARATO DURANTE MÁS DE UN CICLO A LA VEZ. DEJAR QUE EL APARATO SE ENFRÍE DURANTE 30 MINUTOS ENTRE CICLO Y CICLO. NO OPERAR EL APARATO POR MÁS DE DOS CICLOS CONSECUTIVOS

MENÚ – FUNCIONES DE HORNEADO

Presionar la tecla **MENÚ** para navegar por las 13 funciones de horneado. Cada vez que se presiona una tecla se oirá un pitido, y se mostrará el número de la configuración del pan. Presionar la tecla repetidamente para seleccionar la función de horneado deseada.


1. **BLANCO:** Esta función está programada para hornear un pan blanco tradicional, e incluye amasado, fermentación y horneado.
2. **RÁPIDO:** Esta función está programada para hornear un pan más pequeño con una textura densa. Incluye amasado, fermentación y horneado. Por lo general se recomienda para recetas que contengan levadura química o bicarbonato sódico.
3. **FRANCÉS:** Esta función está programada para hornear pan al estilo francés, con una corteza más crujiente y una textura más ligera. Incluye amasado, fermentación y horneado. Los panes al estilo francés requieren un tiempo de fermentación más largo.
4. **ULTRA RÁPIDO:** Esta función está programada para hornear pan en unas 2 horas. El pan es más pequeño y tiene una textura un poco densa. Utilizar siempre levadura de acción rápida. Incluye amasado, fermentación y horneado. El tiempo preestablecido es 2:05 y no puede cambiarse.
5. **INTEGRAL:** Esta función está programada para hornear pan integral, que requiere un tiempo de precalentado más largo para permitir que la harina se empape de agua y se expanda. Incluye amasado, fermentación y horneado. No se recomienda utilizar la función OPERACIÓN RETARDADA.
6. **TORTA:** Esta función está programada para hornear tortas o pasteles. Se recomienda usarla con recetas que contienen bicarbonato sódico o levadura química. Incluye amasado, fermentación y horneado.

7. **MASA:** Esta función está programada ÚNICAMENTE para amasado y fermentación. Está programada para preparar masa para panecillos, pizza, panes especializados, etc., y debe moldearse a mano y hornearse en un horno convencional.
8. **HORNEAR:** Esta función está programada para hornear ÚNICAMENTE masa preparada o comprada en un almacén. Para evitar tener que pasar por todo el menú, presionar la tecla  para seleccionar inmediatamente la función de horneado. La configuración de tiempo preestablecida es 0:10. Presionar la tecla para activar el temporizador. El temporizador puede ajustarse en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 1 hora.
9. **SÁNDWICH:** Esta función está programada para hornear pan estilo sándwich, con una corteza más fina y una textura más ligera. Incluye amasado, fermentación y horneado.
10. **CONFITURA:** Esta función está programada para hacer confitura con frutas y verduras frescas. Para obtener los mejores resultados, las frutas y verduras deberían triturarse antes. La configuración de tiempo preestablecida es 1:20 y no puede ajustarse.
11. **AMASAR: Esta función está programada ÚNICAMENTE para amasar la masa.** Para evitar tener que pasar por todo el menú, presionar la tecla  para seleccionar inmediatamente la función de amasado. La configuración de tiempo preestablecida es 0:25 y no puede ajustarse.
12. **SIN GLUTEN:** Esta función está programada para hornear pan sin gluten, usando harina sin gluten. La masa por lo general es más húmeda y más parecida a una pasta. Es también importante no mezclar o amasar demasiado la masa sin gluten. El tiempo de horneado es por lo general más largo, debido a la elevada humedad de la masa.
13. **PERSONALIZADO:** Esta función está programada para usuarios/as experimentados/as. Se puede personalizar el tiempo de amasado (KNEAD 1 & KNEAD 2), la fermentación (RISE 1 - RISE 2 -RISE 3), el horneado y el recalentamiento. Presionar la tecla  para navegar por los ciclos. Presionar el botón  para programar el tiempo para cada ciclo. Una vez que se han configurado todos los ciclos, presionar la tecla START/STOP para confirmar la selección. Las configuraciones para la corteza y las nueces se pueden seleccionar más adelante.


PROGRAMAS DEL PANEL DE CONTROL

OPERACIÓN RETARDADA DE HASTA 13 HORAS

NOTA: No emplear con recetas que llevan ingredientes que se pueden estropear, como huevos, leche, yogur u otros productos lácteos.

1. Seguir los pasos 1-8 de la sección **USO**.
2. Presionar la tecla  para ajustar el tiempo. Se mostrará el tiempo en la pantalla.


NOTA: Se puede ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos, hasta un máximo de 13 horas. Si se mantiene presionada la tecla, el tiempo se incrementará más rápidamente.

Por ejemplo, son las 8:00 AM y se desea que el pan esté listo a las 2:00 PM: presione la tecla  hasta que la pantalla muestre 6:00. El pan se horneará en 6 horas (se incluye el tiempo de horneado).
3. Presione la tecla START/STOP para programar el tiempo. Aparecerán puntos parpadeantes en la pantalla y el temporizador comenzará la cuenta atrás.


NOTA: No se puede emplear la función de operación retardada para las funciones CONFITURA, ULTRA RÁPIDO, HORNEAR y AMASAR.

NOTA: Para cancelar el temporizador de la operación retardada, presionar la tecla START/STOP unos 2 segundos hasta que se oiga un largo pitido. El visualizador mostrará el tiempo de horneado preestablecido para la función seleccionada.


COLOR DE LA CORTEZA

Existen 3 configuraciones para la corteza: POCO TOSTADA, MEDIA o MUY TOSTADA. Presionar la tecla  para seleccionar el color de corteza deseado. La pantalla mostrará LIGHT, MEDIUM, DARK [POCO TOSTADA, MEDIA, MUY TOSTADA]. La configuración de la corteza no puede ajustarse para las funciones de MASA, CONFITURA o AMASAR.



TAMAÑO DEL PAN

Existen 2 tamaños de pan: 700 g y 900 g. Presionar la tecla  para seleccionar el tamaño de pan deseado. El tamaño del pan no puede ajustarse para las funciones RÁPIDO, ULTRA-RÁPIDO, TORTA, MASA, HORNEAR, CONFITURA, AMASAR y PERSONALIZADO.



AMASAR

Esta función está programada ÚNICAMENTE para amasar la masa. La fermentación y el horneado pueden hacerse en un horno tradicional. Agregar todos los ingredientes en el recipiente de horneado y presionar la tecla  para seleccionar la función de amasado. La configuración de tiempo preestablecida es 0:25 y no puede ajustarse. Presionar la tecla START/STOP para empezar a amasar. Se mostrará KNEAD 1 en la pantalla, lo que indica que el aparato ha comenzado a amasar.

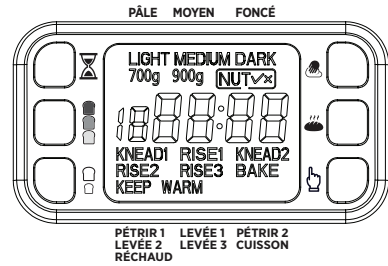
HORNEAR

Esta función está programada ÚNICAMENTE para hornear la masa. Esta función es adecuada para masa ya preparada o comprada en la tienda. Agregar la masa en el recipiente para hornear y presionar la tecla  para seleccionar la función de hornear. La configuración de tiempo preestablecida es 0:10. Presionar la tecla  para configurar el tiempo. El temporizador puede ajustarse en incrementos de 1 minuto, hasta un máximo de 1 hora. Presionar la tecla START/STOP para comenzar a hornear. Aparecerá BAKE en la pantalla para indicar que el aparato ha comenzado a hornear.

PERSONALIZADO

Esta función está programada para usuarios/as experimentados/as. Se puede personalizar el tiempo de amasado (KNEAD 1 & KNEAD 2), la fermentación (RISE 1 - RISE 2 -RISE 3), el horneado y el recalentamiento. Seleccionar la función personalizada navegando por el MENÚ y a continuación presionar la tecla  para navegar por los ciclos. Presionar el botón  para programar el tiempo para cada ciclo. El tiempo se puede ajustar en incrementos de 1 minuto (consultar la tabla de tiempos ajustables). Una vez que se han configurado todos los ciclos, presionar la tecla START/STOP para confirmar la selección. Las configuraciones para la corteza y las nueces se pueden seleccionar más adelante. Presionar la tecla START/STOP para comenzar a hornear.

| CICLOS | TIEMPO AJUSTABLE (MIN) |
|------------------------|------------------------|
| KNEAD 1 (AMASAR 1) | 6-14 |
| RISE 1 (FERMENTAR 1) | 20-60 |
| KNEAD 2 (AMASAR 2) | 5-20 |
| RISE 2 (FERMENTAR 2) | 5-40 |
| RISE 3 (FERMENTAR 3) | 0-60 |
| BAKE (HORNEAR) | 0-80 |
| KEEP WARM (RECALENTAR) | 0-60 |



DISPENSADOR DE FRUTAS Y NUECES

El aparato cuenta con un dispensador de frutas y nueces que agregará automáticamente los ingredientes a la receta. NUT [NUECES] es una configuración preestablecida. La pantalla mostrará NUT/ si esta opción está activada. Para desactivarla, presionar la tecla NUT hasta que la pantalla muestre NUT X. Esta opción no puede seleccionarse para las funciones MASA, HORNEAR, CONFITURA y AMASAR.

COMENZAR/FINALIZAR

Presionar la tecla START/STOP para pausar el aparato en cualquier momento durante el ciclo de horneado. Se memorizará la configuración y el tiempo de horneado restante comenzará a parpadear en la pantalla, lo que indica que el aparato está en pausa. El ciclo de horneado volverá a comenzar automáticamente tras 10 minutos si no se selecciona otra función. Para cancelar la función seleccionada, presionar la tecla START/STOP durante unos 2 segundos hasta que se oiga un pitido largo. La configuración preestablecida aparecerá en la pantalla: 900 g – MEDIUM [MEDIA] – WHITE [BLANCO], tiempo 3:00.

Si se da un corte de electricidad de menos de 10 minutos mientras se está usando la máquina de pan, el aparato reanudará el ciclo cuando se restablezca la electricidad. Si el corte de electricidad supera este tiempo, deberá reanudarse el ciclo de horneado desde el principio.

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

NOTA: Utilizar SIEMPRE la cuchara y taza medidoras para medir los ingredientes. La taza y cuchara medidoras incluidas con la máquina de pan no son estándar y no deberían usarse como tal.

1. Medir los ingredientes líquidos tales como agua, leche o aceite usando la taza medidora proporcionada. Asegurarse siempre de que la taza está limpia antes de añadir ingredientes. La taza medidora puede contener hasta 200 ml de líquido.
2. Para medir ingredientes secos, utilizar siempre una cuchara para llenar la taza medidora y nivelarla pasando un cuchillo. No usar la taza para tomar los ingredientes secos directamente. La taza medidora puede contener hasta 140 g de ingredientes secos.
3. Utilizar la cuchara medidora para medir pequeñas cantidades de ingredientes secos tales como levadura, bicarbonato sódico o levadura química. La cuchara medidora puede contener 1 cucharadita (7 g) y 1 cuchara (12 g).

NOTA: Agregar siempre ingredientes en el siguiente orden: ingredientes líquidos, ingredientes secos y levadura, bicarbonato sódico o levadura química. La levadura no debería entrar en contacto con ingredientes líquidos o sal (**Fig.2**).

CONSEJOS

- Asegurarse de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. Las temperaturas demasiado altas o bajas pueden afectar el modo en que el pan fermenta y se hornea.
- Para obtener los mejores resultados, la temperatura del agua debería estar entre 20°C y 25°C.
- Utilizar siempre la taza y cuchara medidoras para medir los ingredientes.
- Usar siempre el gancho proporcionado para retirar la cuchilla de amasar de la parte inferior del pan. Nunca retirarla con la mano.
- Para obtener los mejores resultados, utilizar siempre la medida exacta especificada en la receta.
- Utilizar siempre ingredientes secos. La harina y la levadura son los ingredientes más importantes a la hora de hacer pan. Si la levadura no es fresca, el pan no fermentará.
- Agregar siempre ingredientes en el siguiente orden: ingredientes líquidos, ingredientes secos y levadura, bicarbonato sódico o levadura química (**Fig.2**). La levadura no debería entrar en contacto con ingredientes líquidos o sal, especialmente cuando se utiliza la función DELAY [OPERACIÓN RETARDADA].
- La temperatura ambiente puede afectar el resultado. El tamaño del pan puede variar dependiendo de la temperatura ambiente. Para obtener los mejores resultados, la temperatura ambiente debería estar siempre entre 15°C y 34°C cuando se usa el aparato.

CONSERVACIÓN DEL PAN

Lo recomendable es consumir el pan recién hecho. El pan puede conservarse en una bolsa de plástico sellada, a temperatura ambiente, durante unos 3 días (esto depende del tipo de pan). El pan puede mantenerse en un contenedor hermético en el congelador hasta por 1 mes.

El pan casero no contiene conservantes y tiende a secarse y quedarse rancio más rápidamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato esté desenchufado de la toma eléctrica y dejar que se enfríe por completo antes de manejarlo o limpiarlo.

ADVERTENCIA: No echar nunca agua fría en un recipiente para hornear caliente. Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, y que el fondo quede desigual.

1. Sacar el recipiente para hornear de la máquina de pan por medio de la manija y retirar la cuchilla de amasar. **NOTA:** Para sacarlo, girar el recipiente para hornear en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se oiga un clic. **NOTA:** Insertar el recipiente para hornear en el aparato y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo bien.
2. Retirar el dispensador de frutas y nueces (si procede). **NOTA:** Para retirar el dispensador de nueces y frutas, deslizar el botón de liberación hacia la derecha y levantarlo. Para volver a colocar el dispensador, deslizar el botón de liberación hacia la derecha e insertar el dispensador en ángulo, empezando con el lado izquierdo y presionando hacia abajo para fijarlo en su sitio.

3. Pasar un paño húmedo por el cuerpo del motor y secarlo por completo.
NOTA: No usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni ningún otro objeto que pueda rayar la superficie. NO sumergir el cuerpo del motor, el cable eléctrico o el enchufe en líquidos, ni meterlos en el lavaplatos.
4. Lavar todas las partes y accesorios en agua caliente jabonosa o meterlos en el lavaplatos. Aclarar y secar por completo.
NOTA: No usar limpiadores abrasivos ni estropajos, ni ningún otro objeto que pueda rayar la superficie. Lavar después de cada uso.
CONSEJO: Si es difícil retirar la cuchilla de amasar, llenar el recipiente de horneado con agua tibia y un poco de detergente para vajilla y dejar en remojo unos 30 minutos.
5. Volver a ensamblar el aparato para guardarlo.

ADICIÓN DE INGREDIENTES

Agua y otros ingredientes líquidos

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. La temperatura del agua debería estar siempre entre 20°C y 25°C. En cualquier receta, el agua puede sustituirse por leche fresca para potenciar el sabor y mejorar el tostado de la corteza. Se pueden utilizar jugos de verduras o frutas para agregar sabor.

Grasas (mantequilla y aceites)

La mantequilla y los aceites añaden mucho sabor al pan, pero impide la formación de gluten, lo que tendrá como resultado panes más pequeños. La mantequilla debería derretirse o cortarse en pequeños pedazos antes de añadirla al recipiente de horneado.

Huevos

Los huevos ayudan a ligar los ingredientes y actúan como agente leudante. También contribuyen a dorar la corteza. Normalmente los panes con huevo suben mucho y son más grandes. Batir siempre los huevos antes de añadirlos al recipiente de horneado. Incorporar la mezcla de huevo con los ingredientes líquidos.

Levadura

La levadura es esencial para hacer pan. Se usa para que suba la masa, produciendo dióxido de carbono. Esto se denomina el proceso de fermentación. La masa se expande según se caliente y se hornea. Utilizar siempre levadura fresca, de otro modo el pan no subirá. La levadura debería agregarse siempre en último lugar. Usar el dedo para hacer un hoyito en la harina y añadir la levadura dentro del mismo. Asegurar que la levadura no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Esto resulta especialmente importante cuando se utiliza la función DELAY [OPERACIÓN RETARDADA].

EQUIVALENCIAS ENTRE LEVADURA SECA Y LEVADURA INSTANTÁNEA

| LEVADURA SECA | LEVADURA INSTANTÁNEA |
|-----------------|----------------------|
| 1 cucharadita | 3/4 cucharadita |
| 1.5 cucharadita | 1 cucharadita |
| 2 cucharaditas | 1.5 cucharadita |

LEVADURA QUÍMICA / BICARBONATO DE SODA

La levadura química y el bicarbonato de soda son agentes leudantes rápidos que requieren menos tiempo para subir que la levadura. Están recomendados cuando se utilizan las funciones ULTRA RÁPIDO y TORTA.

La levadura química y el bicarbonato de soda pueden combinarse. Usar el dedo para hacer un hoyito en la harina y añadir la levadura química / bicarbonato de soda en el mismo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| | |
|---|--|
| Sale humo de la rejilla de ventilación durante el horneado | Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo, debido al proceso de calentamiento inicial de los materiales. Esto es normal. |
| La corteza de la parte inferior es demasiado gruesa | Se dejó el pan en la máquina durante demasiado tiempo en el modo Recalentar una vez finalizado el ciclo. Sacar el pan del recipiente de horneado una vez haya terminado el ciclo y dejar que se enfríe sobre una rejilla. |
| La cuchilla de amasar está pegada al recipiente para horneado | Llenar el recipiente para horneado con agua tibia y un poco de detergente para vajilla y dejar en remojo unos 30 minutos. |
| Los ingredientes no se mezclan bien y el pan no está horneado por igual | Se seleccionó la función de horneado equivocada. Asegurarse de seleccionar la función de horneado dependiendo del tipo de harina e ingredientes utilizados. |
| La corteza del pan no está tostada | No abrir la tapa durante el último estadio de fermentación. |
| La pantalla muestra HHH tras presionar la tecla START/ STOP | La temperatura interna de la máquina de pan es demasiado alta. Apagar el aparato y desenchufar el cable eléctrico de la toma eléctrica. Abrir la tapa y dejar que el aparato se enfríe por completo. |
| La pantalla muestra LLL y el aparato pita constantemente | La temperatura interna de la máquina de pan es demasiado baja. Presionar START/STOP para pausar el aparato y a continuación presionar BAKE para hacer que la temperatura interna de la máquina de pan suba rápidamente. |
| La pantalla muestra Err tras presionar la tecla START/ STOP | Contactar el servicio de atención al cliente en la dirección de correo electrónico proporcionada en el manual de instrucciones. |
| El aparato funciona pero la masa no se está amasando | El recipiente de horneado no está bien insertado en la máquina de pan, o hay demasiada cantidad de masa para amasar. Asegurarse de que el recipiente de horneado esté bien insertado y de que se hace la masa según la receta. |

| | |
|---|---|
| El tamaño del pan es demasiado pequeño o la masa no ha subido | Comprobar la receta y asegurarse de que la levadura es fresca. El agua y los ingredientes líquidos deberían estar a temperatura ambiente. La levadura no debería entrar en contacto con los ingredientes líquidos o con sal cuando se añada al recipiente de horneado. |
| El pan se ha colapsado en el medio | La cantidad de levadura o levadura química / bicarbonato sódico es insuficiente. Comprobar la receta y asegurarse de usar la cantidad recomendada. |
| La masa está demasiado húmeda o demasiado seca | Agregar 1-2 cucharadas de harina si la masa está demasiado húmeda. Agregar 1-2 cucharadas de líquido si la masa está demasiado seca. |
| El pan es muy grande y denso | Se añadió demasiada harina y/o no suficiente agua. Asegurarse de medir los ingredientes correctamente usando la taza y cuchara medidora proporcionada. |
| Hay grandes agujeros o burbujas en el pan | Se añadió demasiada levadura, lo que hizo que se formaran burbujas con el aire sobrante, que crearon agujeros en el pan. Asegurarse de medir correctamente la levadura. Es posible que la temperatura ambiente sea demasiado elevada, lo que hará que la masa suba demasiado rápido. La temperatura ambiente debería estar entre 15°C y 34°C. |

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas, incluyendo las cuchillas, o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que apliquen gastos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de Starfrit.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales.



RECETAS

NOTA: Los ingredientes deberían añadirse SIEMPRE en el orden siguiente: ingredientes secos, ingredientes líquidos, y levadura/bicarbonato sódico. La levadura no debe nunca entrar en contacto con ingredientes líquidos o sal. Consultar la sección TAMANO DEL PAN para seleccionar el tamaño adecuado del pan. El término tamaño del pan hace referencia al tamaño del pan una vez horneado.

Para recetas que utilicen huevos, incorporar el huevo siempre con los ingredientes líquidos.

La taza y cuchara medidoras incluidas con la panificadora no son estándar, y no deberían usarse como tal. La taza medidora puede contener aproximadamente 200ml de líquido y 140g de harina. La cuchara medidora puede contener aproximadamente 1 cucharadita (7g) y 1 cucharada (12g). Las recetas para pan proporcionadas en este manual de instrucciones han sido probadas. Deberán ajustarse las cantidades si se siguen otras recetas.

PAN BLANCO

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 2:41h

INGREDIENTES:

- 270 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 2:47h

INGREDIENTES:

- 330 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 1.5 cucharadita de sal
- 3 cucharada de azúcar
- 4 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

PAN RAPIDO

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 2:22h

INGREDIENTES:

- 250 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1.5 cucharada de azúcar
- 3 tazas de harina común
- 2 cucharadita de levadura

PAN FRANCÉS

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 3:28h

INGREDIENTES:

- 250 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1.5 cucharadas de azúcar
- 3 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 3:35h

INGREDIENTES:

- 330 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 1.5 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

PAN ULTRA RÁPIDO

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 2:05h

INGREDIENTES:

- 300 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 ½ tazas de harina para pan
- 2 cucharaditas de levadura

PAN INTEGRAL

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 3:21h

INGREDIENTES:

- 260 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de harina integral
- 2 tazas de harina para pan
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 cucharadita de levadura

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 3:27h

INGREDIENTES:

- 330 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina integral
- 2 tazas de harina para pan
- 2.5 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cucharadas de leche en polvo
- 1 cucharadita de levadura

TORTA / PASTEL

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 1:40h

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de aceite
- 8 cucharadas de azúcar
- 6 huevos
- 1 2/3 tazas de harina leudante o fermentante
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de levadura

MASA

NOTE : Esta función está programada ÚNICAMENTE para el amasado y el fermentado. Está programada para preparar masa para bollos, pizza, panes especializados, etc., para a continuación darles forma a mano y horneados en un horno convencional.

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 1:30h

INGREDIENTES:

- 360 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1.5 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

PAN PARA SÁNDWICH

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 2:52h

INGREDIENTES:

- 270 ml de agua
- 1.5 cucharadas de mantequilla
- 1.5 cucharaditas de sal
- 1.5 cucharadas de azúcar
- 1.5 cucharadas de leche en polvo
- 3 tazas de harina para pan
- 1 cucharaditas de levadura

MERMELADA

NOTA: La receta puede ajustarse según preferencias personales. La proporción de frutas/verduras, azúcar y agua puede ajustarse dependiendo de si se prefiere una consistencia más espesa o más líquida

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 2:57h

INGREDIENTES:

- 360 ml de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 4 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de levadura

Tiempo de cocción: 1:20h

INGREDIENTES:

- 4 tazas de fresas (ligeramente machacadas)
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 taza de polvo para pudín (optativo)

PAN SIN GLUTEN

Tamaño del pan: 700g

Tiempo de cocción: 2:42h

INGREDIENTES:

- 100 ml de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 1/4 taza de miel
- 1 cucharadita de vinagre
- 2 huevos
- 2 tazas de harina de avena
- 3 taza de harina de maíz
- 3 cucharaditas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 cucharadita de levadura

Tamaño del pan: 900g

Tiempo de cocción: 2:42h

INGREDIENTES:

- 133 ml de agua
- 4 cucharadas de aceite
- 1/3 tazas de miel
- 1 cucharadita de vinagre
- 2 huevos
- 2 tazas de harina de avena
- 4 tazas de harina de maíz
- 4 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**