



SUNVIVI

Bread Maker (Panificadora)

ZBM001



INSTRUCTION BOOK MANUAL DE INSTRUCCIONES



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Hey, it's Sunvivi.

Glad you're here.

This is made to keep things simple—less steps, less hassle,
just get it done.

You've got this. We've got the rest.



Official Website



Recipe

Contents / contenido

■	Safety Instructions	01
	<i>Instrucciones de seguridad</i>	22
■	Product Overview	03
	<i>Descripción del producto</i>	24
■	How to Use	04
	<i>Cómo usar el producto</i>	25
■	Recipes	12
	<i>Receta</i>	33
■	Clean & Maintenance	19
	<i>Limpieza y cuidado</i>	40
■	Troubleshooting	20
	<i>Problemas y soluciones</i>	41
■	Warranty	21
	<i>Garantía</i>	42



Safety Instructions

When using this appliance, follow these basic precautions:

► Before you start

- Read this manual carefully before using the bread maker.
- Install or remove accessories only as instructed in this manual.

► Safe Usage

- Use the bread maker for household use only.
- Do not use the bread maker outdoors or in other locations.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not touch hot surfaces during or immediately after use. Use handles or knobs.
- Wear oven mitts when handling a hot bread maker.
- Avoid touching moving parts.
- Use only the recommended accessories.
- Do not use other parts or accessories that may damage the bread maker or cause injury.
- Do not use the bread maker with an external timer or separate remote control system.
- Do not use more flour or yeast than the amounts specified in the recipe.

► Placemennt

- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not place covers or other flammable items on the bread maker.
- Keep the bread maker away from stoves and other heat sources.
- Keep the bread maker at least 2 inches away from walls and other objects.

► Cleaning & Cooling

- Unplug the bread maker before cleaning or when it is not in use.
- Always let the bread maker cool before placing or removing parts.
- Do not immerse the bread maker in water or other liquids.
- Clean the bread maker only after it has cooled down.

► Children

- Keep children away from the bread maker while it is in use.
- Close supervision is required when the appliance is used by or near children.
- Keep the power cord arranged so children cannot pull on it.



Safety Instructions

► Electricity Safety

- Do not place anything on the power cord.
- Unplug the power cord when leaving the house or traveling.
- Do not use a damaged or worn power cord.
- If you are unsure whether the power cord is in good condition, contact a service center.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not touch the plug prongs when connecting or disconnecting the power.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or a qualified professional to avoid danger.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop.
- Arrange the cord so it cannot be pulled by children or accidentally tripped over.
- To disconnect the bread maker, turn all controls to "OFF".
- Remove the plug from the wall outlet.

► Power Cord & Extension Cords

- Polarized Plug
 - This appliance has a polarized plug with one blade wider than the other.
 - To reduce the risk of electric shock, the plug fits into a polarized outlet only one way.
 - If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.
 - If it still does not fit, contact a qualified electrician.
 - Do not modify the plug in any way.
- Extension Cord
 - A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided.
 - The short cord helps reduce the risk of becoming tangled or tripping over a longer cord.
 - Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used with care.
 - If you use a longer detachable power-supply cord or extension cord:
 - Make sure the marked electrical rating is at least as high as the electrical rating of the bread maker.
 - Arrange the cord so it does not hang over the countertop or tabletop.
 - Keep the cord away from areas where children can pull on it.
 - Arrange the cord so it does not create a tripping hazard.
 - If the appliance is grounded, use a grounding-type 3-wire cord set or extension cord.

Product Overview

Parts & Components



a	Non Stick Pan	f	Bread maker body
b	Measuring Cup	g	Oven Mitt
c	Measuring Spoon	h	Storage Box Lid
d	Brush	i	Mixing Paddle
e	Extracting Hook		Note: Accessories d, e, and i are stored in the Storage Box .

Specifications

Model Number	BM100
Voltage	120V 60HZ
Rated Power	600 W
Weight	8.6 LBS

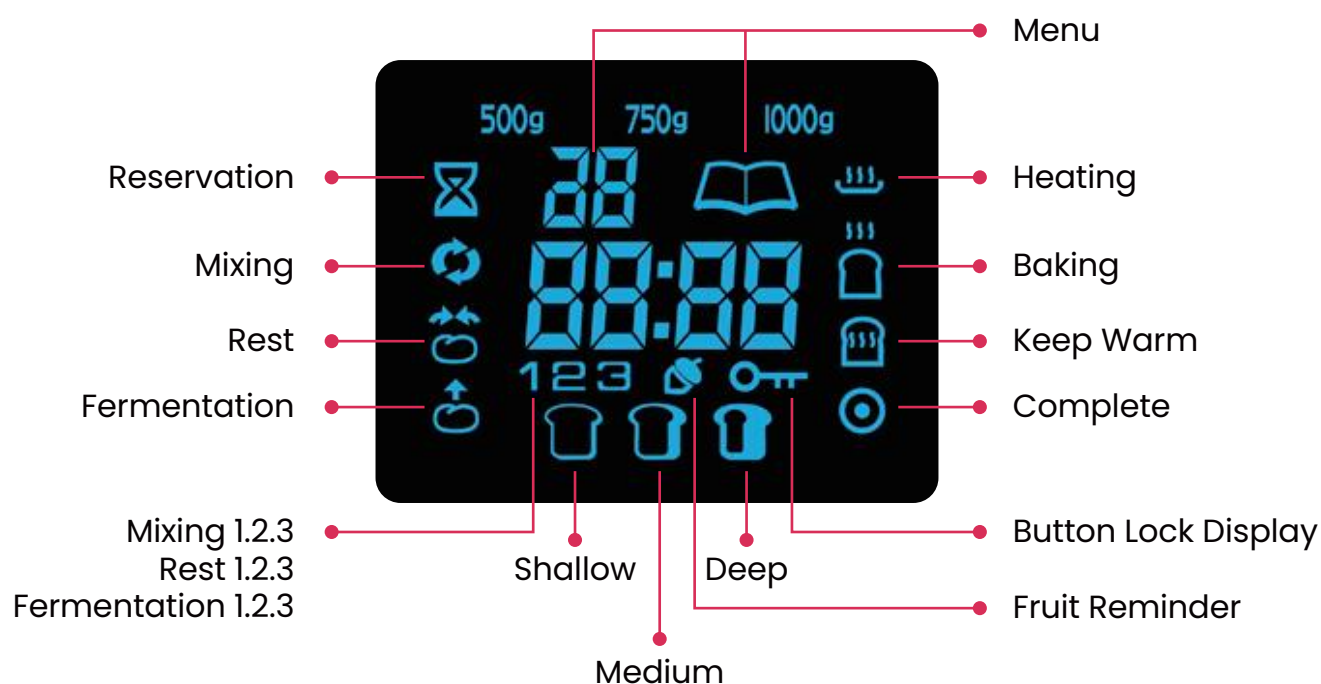
How to Use

► Before First Use

Let's get everything ready.

- Remove all packaging materials.
- Open the lid and press the release buttons to remove the plates
- Wash all 3 sets of plate with warm, soapy water before first use
- Rinse and dry completely
- Do not place the base in water or any liquid
- Before first use, lightly coat the plates with oil or cooking spray
- Reapply occasionally to keep the non-stick surface performing its best

Control Panel Operation Instructions



- Display Overview

• LCD Display

- When the bread maker is powered on, the buzzer will beep once and the LCD screen will display the default settings:
 - Menu: **Basic Bread**
 - Crust Color: **Medium**
 - Bread Size: **750 g / 1.65 lb**
 - Default Time: **3:00**
- The menu number will flash on the display

How to Use

- Press any button except START/STOP to confirm the selection and enter Ready Mode.
- Menu Programs
 - Basic Bread
 - Quick Bread
 - Sweet Bread
 - French Bread
 - Whole Wheat Bread
 - Quick Whole Wheat Bread
 - Brown Bread
 - Gluten-Free Bread
 - Fruit Bread
 - Dessert
 - Mix Bread
 - Yeast-Free Dough
 - Dough
 - Cake
 - Jam
 - Yogurt
 - Bake
 - Stew
 - Defrost
 - Stir-Fry
 - Dry
 - DIY Custom Program
- Bread Size Options
 - 500 g / 1.1 lb
 - 750 g / 1.65 lb
 - 1000 g / 2.2 lb
- Crust Color Options
 - Light
 - Medium
 - Dark
- Button Functions
 - Menu Button --Program Selection
 - Use the Menu button to select a cooking program while in setting mode
 - Press once to move to the next menu option
 - The buzzer will beep with each selection
 - Press and hold the button for fast scrolling through menus

How to Use

- Crush Button-- Crust Color Selection
 - Use the **CRUST** button to choose your preferred crust color.
 - Available options include:
 - Light
 - Medium
 - Dark
 - This function is only available for compatible programs.
 - Press repeatedly to cycle through the settings.
- Size Button — Loaf Size Selection
 - Use the **Size** button to select the bread weight.
 - Available loaf sizes depend on the selected program.
 - Press repeatedly to cycle through the size options.
 - The buzzer will beep with each selection.
- START/STOP Button — Start or Cancel
 - Press the **START/STOP** button once to begin the selected program.
 - Press and hold the button for more than 2 seconds to cancel the current operation and return to settings mode.
 - During the Keep Warm stage, press the button once to return to the settings screen.
- ▲ / ▼ Buttons — Delay Timer Adjustment
 - Use the ▲ and ▼ buttons to adjust the delay start time for compatible programs.
 - Press ▲ to increase the delay time.
 - Press ▼ to decrease the delay time.
 - Time adjusts in 10-minute increments.
 - Press and hold for faster adjustment.
- DIY Button — Custom Program
 - The **DIY** function allows you to customize the bread-making process based on your recipe and preferences.
 - Adjustable settings include:
 - Kneading time
 - Fermentation time
 - Baking time
 - Perfect for experimenting with different dough textures and homemade recipes.

How to Use

► Process Display

- Once the selected program starts, the corresponding process icon will flash during operation.
- When baking is complete, the buzzer will beep 10 times and the bread maker will automatically enter **Keep Warm Mode**.
- During Keep Warm Mode:
 - The LCD screen will display **0:00**
 - The “:” symbol will stop flashing
 - The Keep Warm indicator will remain visible on the display
- Within 1 minute after Keep Warm Mode ends:
 - The LCD will continue to display **0:00**
 - The “:” symbol will begin flashing again
- Press the **START/STOP** button to exit the program and return to the initial standby screen.
- A long beep will sound for approximately 1.5–2 seconds when exiting.
- For programs without a Keep Warm function, the Keep Warm display and process will be skipped automatically.

► Button Lock Function

- Locking the Control Panel
 - While the program is running, press and hold the ▲ and ▼ buttons together for 2 seconds to activate the control lock.
 - Once locked:
 - The lock indicator will flash on the LCD display
 - All buttons will be temporarily disabled
- Unlocking the Control Panel
 - Press and hold the ▲ and ▼ buttons together again for 2 seconds to unlock the control panel.
 - Once unlocked:
 - The lock indicator will disappear
 - Normal button operation will resume
- Automatic Lock Feature
 - The control panel will automatically lock after the machine has been running for 5 minutes.
 - The lock will automatically deactivate once the appliance enters the Keep Warm stage.
 - The lock function can be activated or deactivated at any time while the machine is operating or in standby mode by pressing and holding the ▲ and ▼ buttons together for 2 seconds.

How to Use

► Function Operation Instructions

- Getting Started
 - Before operation, refer to the relevant recipe and prepare all ingredients in advance
 - Ensure the appliance is placed on a stable, flat, and heat-resistant surface.
- Step-by-Step Operation
 - Install the mixing paddle into the bread pan
 - Align it properly with the semi-circular position on the rotating shaft
 - Add ingredients into the bread pan in the recommended order
 - Add water, eggs, flour, and other ingredients first
 - Always add yeast last
 - Place yeast in the center, away from water, salt, and sugar
 - For delayed start:
 - Place yeast on top of the flour to prevent premature activation
 - For Cake and Gluten-Free programs:
 - Dough may be softer; use a spoon to assist mixing if needed
 - Place the bread pan into the baking chamber
 - Secure it firmly in place
 - Close the lid properly before operation
- Power & Menu Selection
 - After powering on:
 - The buzzer will beep once
 - LCD will display default settings:
 - Menu: Basic Bread
 - Crust Color: Medium
 - Bread Size: 750 g / 1.65 lb
 - Time: 3:00
 - Press the MENU button to select a program (1–21)
 - DIY/custom program can only be accessed via the DIY button
 - Select crust color using the CRUST button
 - Options: Light / Medium / Dark
 - Default setting: Medium
 - Select bread size using the SIZE button
 - Options:
 - 500 g / 1.1 lb
 - 750 g / 1.65 lb
 - 1000 g / 2.2 lb
 - Default setting: 750 g / 1.65 lb

How to Use

- Delay Start Function
 - Use the ▲ / ▼ buttons to set delay time
 - Each press adjusts time in 10-minute increments
 - Press and hold for fast adjustment
 - Maximum delay time supports up to 15:00 total cycle time
 - When delay is activated:
 - Delay icon will flash on the display
 - Formula reference:
 - Total operation time = program time + delay time
- Start Operation
 - Press **START/STOP** to begin the program
 - LCD “:” symbol will begin flashing
 - During operation:
 - Press once to pause the program
 - If paused for more than 10 minutes, the program will automatically resume
 - Press and hold for more than 2 seconds to stop and return to standby mode
 - After Keep Warm mode:
 - Press **START/STOP** to return to standby mode
- Safety & Temperature Protection
 - The machine includes automatic temperature detection for safe operation
 - If abnormal temperature is detected:
 - Display will show warning codes:
 - “HHH” (over-temperature condition)
 - “LLL” (low-temperature condition)
 - Buzzer will beep 5 times continuously
 - The program will stop automatically and reset to default settings
 - The machine will not start under unsafe temperature conditions
- Keep Warm Mode
 - After baking is completed:
 - The machine enters Keep Warm mode automatically
 - Before removing bread:
 - Press **START/STOP** to stop the machine safely
 - Then unplug and allow the unit to cool before cleaning or handling

How to Use

► Special Function Instructions

- Power Outage Memory Function
 - The bread machine is equipped with a power outage memory system.
 - If a power interruption occurs after the program has started:
 - If power is restored within **10 minutes**, the machine will resume operation from the previous working state.
 - After recovery, the total working time may be adjusted:
 - Actual remaining time = original set time + power outage duration
 - If the machine has not started a program yet:
 - It will automatically return to the initial standby state after power is restored.
- Overtemperature Protection & System Self-Check
 - Working Condition Check (Before Start Protection)
The machine will automatically check internal temperature before starting a program.
The program will not start if the temperature is outside the safe operating range:
 - **Low Temperature Condition**
 - Internal temperature is below **-5°C / 23°F**
 - Display shows: **LLL**
 - **High Temperature Condition**
 - For bread, cake, dough, yogurt, fruit puree programs:
 - Internal temperature exceeds **55°C / 131°F**
 - For dessert, bake, stew, stir-fry programs:
 - Internal temperature exceeds **155°C / 311°F**
 - Display shows: **HHH**
 - When this occurs:
 - The machine will stop startup automatically
 - The buzzer will emit continuous short beeps
 - Solution:
 - Remove the bread pan
 - Wait until the machine returns to normal temperature
 - Reinsert the bread pan and restart the program
 - If the issue persists:
 - It may indicate an internal fault
 - Contact your dealer or authorized service center
- System Fault Detection Function
 - The machine includes automatic sensor diagnostics:
 - Temperature sensor open circuit
 - Display shows: **EEO**
 - Buzzer emits continuous beeping

How to Use

- Temperature sensor short circuit
 - Display shows: **EE1**
 - Buzzer emits continuous beeping
 - In either case:
 - Stop using the appliance immediately
 - Contact an authorized service center for repair
- Buzzer Alert Function

Situation	Buzzer Sound	Description
Power-on / Reset	1 beep	Indicates the machine has been powered on successfully and entered standby mode.
Button Press (Menu / Crust / Size / ▲▼)	1 beep per press	Confirms each valid key input during setting adjustment.
START/STOP Button	1 beep	Confirms program start, pause, or stop command.
Fruit Bread Kneading Reminder	10 intermittent beeps	Alerts user to add fruit ingredients during kneading; LCD display flashes simultaneously.
Program Completion	10 intermittent beeps	Indicates the baking cycle has finished.
Keep Warm Completion	1 beep	Signals the end of the Keep Warm function and return to standby state.
Error Condition (HHH / LLL)	5 consecutive beeps	When a temperature abnormality or safety protection is triggered, the machine displays the error code and emits 5 consecutive beeps before stopping operation.

- Keep Warm Function
- After baking completed, the machine automatically enters keep warm mode
 - The bread is maintained at the an optimal temperature to preserve softness and freshness
 - If the bread is not removed immediately:
 - The keep warm function will continue for a limited period
 - This helps maintain taste and texture before serving

Recipes

Standard Recipes (The following are for reference only)

1. Basic Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	330ML	230ML	180ML
Oil	3 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Milk Powder	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

2. Quick Basic Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	330ML	230ML	180ML
Oil	3 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Milk Powder	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Yeast	3 tsp	2 tsp	1 tsp

Recipes

3. Sweet Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	320ML	210ML	140ML
Eggs	2 Eggs	1 Eggs	1 Eggs
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Salt	1.5 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup
Milk Powder	3 tbsp	2 tbsp	1 tbsp
Flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

4. French Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	320ML	220ML	180ML
Lemon Juice	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Oil	3 tbsp	3 tbsp	1 tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	3 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Flour	4 cups (560g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

Recipes

5. Whole Wheat Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	340ML	240ML	190ML
Oil	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown Sugar	5 tbsp	4 tbsp	3 tbsp
Milk Powder	3 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Flour	3 cups (420g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Whole Wheat Flour	1 cups (150g)	3/4 cups	1/4 cups
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

6. Quick Whole Wheat Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	340ML	240ML	190ML
Oil	4 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	2 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown Sugar	5 tbsp	4 tbsp	3 tbsp
Milk Powder	4 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Flour	3 cups (420g)	3 cups (420g)	2 cups (300g)
Whole Wheat Flour	1 cups (150g)	3/4 cups	1/4 cups
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

Recipes

7. Rye Bread

Ingredients	1000g	750g	500g
Water	380ML	280ML	190ML
Oil	3 tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Brown Sugar	5 tbsp	4 tbsp	3 tbsp
Milk Powder	4 tbsp	4 tbsp	3 tbsp
Flour	2 cups (300g)	1+1/2 cups	1 cups (150g)
Rye Flour	2 cups (300g)	1+1/2 cups	1 cups (150g)
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp	1 tsp

8. Gluten-Free Bread

Ingredients	1000g	750g
Water (40°C - 45°C)	310ML	250ML
Oil	4 tbsp	4 tbsp
Salt	1+1/2 tsp	1+1/2 tsp
Sugar	5 tbsp	4 tbsp
Eggs	3 Eggs	3 Eggs
Gluten-Free Bread Flour	3 cups (450g)	2+2/3 cups
Xanthan Gum	2 tsp	2 tsp
Yeast	2 tsp	1+1/2 tsp

Recipes

9. Fruit Bread

Ingredients	1000g	750g
Water (40°C - 45°C)	240ML	200ML
Oil	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1+1/2 tsp	1+1/4 tsp
Sugar	4 tbsp	3 tbsp
Flour	2+2/3 cups	2+1/4 cups
Milk Powder	6 tbsp	4 tbsp
Yeast	6 tbsp	4 tbsp
Fruit	Add according to personal preference.	

10. Yeast-Free Dough

Ingredients	1000g
Water	290ML
Oil	3 tbsp
Salt	1+1/2 tsp
Sugar	3 tbsp
Milk Powder	3 tbsp
Flour	4 cups(560g)
Baking Soda	2 tsp

Recipes

11. Dough

Ingredients	1000g
Water	290ML
Oil	3 tbsp
Salt	2 tsp
Sugar	3 tbsp
Milk Powder	3 tbsp
Flour	4 cups(560g)
Yeast	2 tsp

12. Cake

Ingredients	500g
Egg	2 Eggs
Butter	3 tbsp
Sugar	1/2 cup
Milk	120ML
Essence	1/4 tsp
Cake Flour (Low Gluten Flour)	1+1/2 cups
Baking Powder	2 tsp

Recipes

13. Jam

Ingredients	
Fruit Puree	3 cups
Strawberry Jam	3 tbsp
Pectin Powder	3 tbsp
Sugar	1+1/4 cups
Lemon Juice	3 tbsp

Note: Pectin Powder can also be replaced with half a cup of starch (cornstarch); fruit puree can be made with fruits such as oranges, apples, pineapples, etc.; lemon juice can also be made by peeling and removing the seeds of a fresh lemon, then blending it together with the fruit in a juicer.

14. Yogurt

Ingredients	
Whole Milk	1000ML
Lactic Acid Bacteria	100ML
Yogurt Starter Powder	1/3 tsp

Add a cup of water to the bread pan. Scald the lidded container with hot water and let it cool. Then, add the milk, lactic acid bacteria, and yogurt starter powder into the container. After that, place it into the bread pan and use the yogurt setting to make it.

15. Customization

This function is an extension of the kneading function. Users can define the kneading time and baking time based on the amount of dough and the desired kneading effect.

Clean & Maintenance

- Keep the Bread Maker Clean
 - Always unplug the bread maker and allow it to cool completely before cleaning.
 - Wipe the exterior and interior surfaces with a soft, damp cloth and a small amount of mild detergent.
 - Finish with a dry cloth to keep the appliance clean and dry.
 - Do not use gasoline, harsh cleaner, abrasive pads, or other strong solvents, as they may damage the surface.
- Care for Accessories
 - Clean the bread pan, kneading blade, and accessories after each use to help prevent residue buildup.
 - If the kneading blade becomes difficult to remove, soak it in warm water for a few minutes to loosen it gently.
 - Before storing, make sure all accessories are completely clean and dry.
 - For long-term storage, place the dry accessories inside the bread pan and store in a cool, dry place.

Troubleshooting

Something not right?
Try this.

Error Code & Troubleshooting			
Error Code	Meaning	Description	Solution
HHH	High Temperature Warning	The internal temperature is greater than 131°F (55°C). Applies to the following menus: • Basic bread • Quick bread • Sweet bread • French bread • Whole-wheat bread • Quick whole-wheat bread • Brown bread • Gluten free bread • Fruit bread • Dessert • Mix bread • Cake • DIY	Stop operation immediately. Allow the machine to cool completely before restarting. Ensure proper ventilation.
		The internal temperature is greater than 131°F (155°C). Applies to the following menus: • Jam	
LLL	Low Temperature Warning	The internal temperature is below 23°F (-5°C). Applies to the following menus: • Basic bread • Quick bread • Sweet bread • French bread • Whole-wheat bread • Quick whole-wheat bread • Brown bread • Gluten free bread • Fruit bread • Dessert • Mix bread • Yeast-free dough • Cake • Yogurt	Move the appliance to a warmer environment and restart after temperature stabilizes.

Warranty

Model Number: BM100

Your Bread Maker is covered by a **1-year limited warranty** from the date of purchase.

We stand behind what we make. If something isn't right, we'll do our best to make it right.

What's covered

- Defects in materials
- Defects in workmanship
- Issues under normal household use

What's not covered

- Misuse or improper use
- Damage from neglect or accidents
- Normal wear and tear
- Weather-related damage

How to get help

If you run into an issue:

- ▶ **Have your proof of purchase ready**
- ▶ **Have your proof of damaged products ready**
- ▶ **Contact our support team**



707-392-8405



support@sunvivi.com

We'll guide you through the next steps.

Good to know

- This warranty applies to the original purchaser only
- Valid for household use only



SUNVIVI
Make cooking effortless



Hola, somos Sunvivi.

Qué bueno que estás aquí.

Lo hicimos para hacerlo fácil — menos pasos,
menos complicaciones.

Solo úsalo y listo.



Sitio web oficial



Receta



Instrucciones de seguridad

Al usar este aparato, siga siempre las siguientes precauciones básicas:

► Antes de comenzar

- Lea atentamente este manual antes de usar la panificadora.
- Instale o retire los accesorios únicamente como se indica en este manual.

► Uso seguro

- Use la panificadora solo para uso doméstico.
- No use la panificadora al aire libre ni en otros lugares.
- No use el aparato para fines distintos de los previstos.
- No toque las superficies calientes durante el uso ni inmediatamente después. Use las asas o perillas para manipular el aparato.
- Use guantes para horno al manipular la panificadora caliente.
- Evite tocar las piezas móviles.
- Use únicamente los accesorios recomendados.
- No use otras piezas o accesorios que puedan dañar la panificadora o causar lesiones.
- No use la panificadora con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- No use más harina ni levadura que las cantidades indicadas en la receta.

► Ubicación

- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque cubiertas ni otros objetos inflamables sobre la panificadora.
- Mantenga la panificadora alejada de estufas y otras fuentes de calor.
- Mantenga la panificadora a una distancia mínima de 2 pulgadas de las paredes y otros objetos.

► Limpieza y enfriamiento

- Desconecte la panificadora antes de limpiarla o cuando no esté en uso.
- Deje siempre que la panificadora se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
- No sumerja la panificadora en agua u otros líquidos.
- Limpie la panificadora únicamente después de que se haya enfriado.

► Niños

- Mantenga a los niños alejados de la panificadora mientras esté en uso.
- Se requiere supervisión constante cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Coloque el cable de alimentación de manera que los niños no puedan tirar de él.



Instrucciones de seguridad

► Seguridad eléctrica

- No coloque nada sobre el cable de alimentación.
- Desconecte el cable de alimentación cuando salga de casa o viaje.
- No use un cable de alimentación dañado o desgastado.
- Si no está seguro de que el cable de alimentación esté en buenas condiciones, comuníquese con un centro de servicio.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No toque las clavijas del enchufe al conectar o desconectar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de servicio o un profesional calificado para evitar riesgos.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- Coloque el cable de manera que los niños no puedan tirar de él ni alguien pueda tropezarse accidentalmente.
- Para desconectar la panificadora, coloque todos los controles en OFF (apagado).
- Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

► Cable de alimentación y cables de extensión

- Enchufe polarizado
 - Este aparato tiene un enchufe polarizado con una clavija más ancha que la otra.
 - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe solo puede conectarse de una manera a un tomacorriente polarizado.
 - Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta.
 - Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.
 - No modifique el enchufe de ninguna manera.
- Cable de extensión
 - Se incluye un cable de alimentación corto o desmontable.
 - El cable corto ayuda a reducir el riesgo de enredos o tropiezos que puede causar un cable más largo.
 - Puede usar cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión con precaución.
 - Si usa un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:
 - Asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada sea igual o superior a la capacidad eléctrica de la panificadora.
 - Coloque el cable de manera que no cuelgue de la encimera o la mesa.
 - Mantenga el cable alejado de lugares donde los niños puedan tirar de él.
 - Coloque el cable de manera que no cause riesgo de tropiezos.
 - Si el aparato tiene conexión a tierra, use un juego de cable de 3 conductores con conexión a tierra o un cable de extensión con conexión a tierra.

Descripción del producto

Partes y componentes



a	Molde antiadherente	f	Cuerpo de la panificadora
b	Taza medidora	g	Guante para horno
c	Cuchara medidora	h	Tapa de la caja de almacenamiento
d	Cepillo	i	Paleta mezcladora
e	Gancho extractor	Nota: Los accesorios d, e e i están guardados en la caja de almacenamiento .	

Especificaciones

Número de modelo	BM100
Voltaje	120V 60HZ
Potencia nominal	600 W
Peso	8.6 LBS

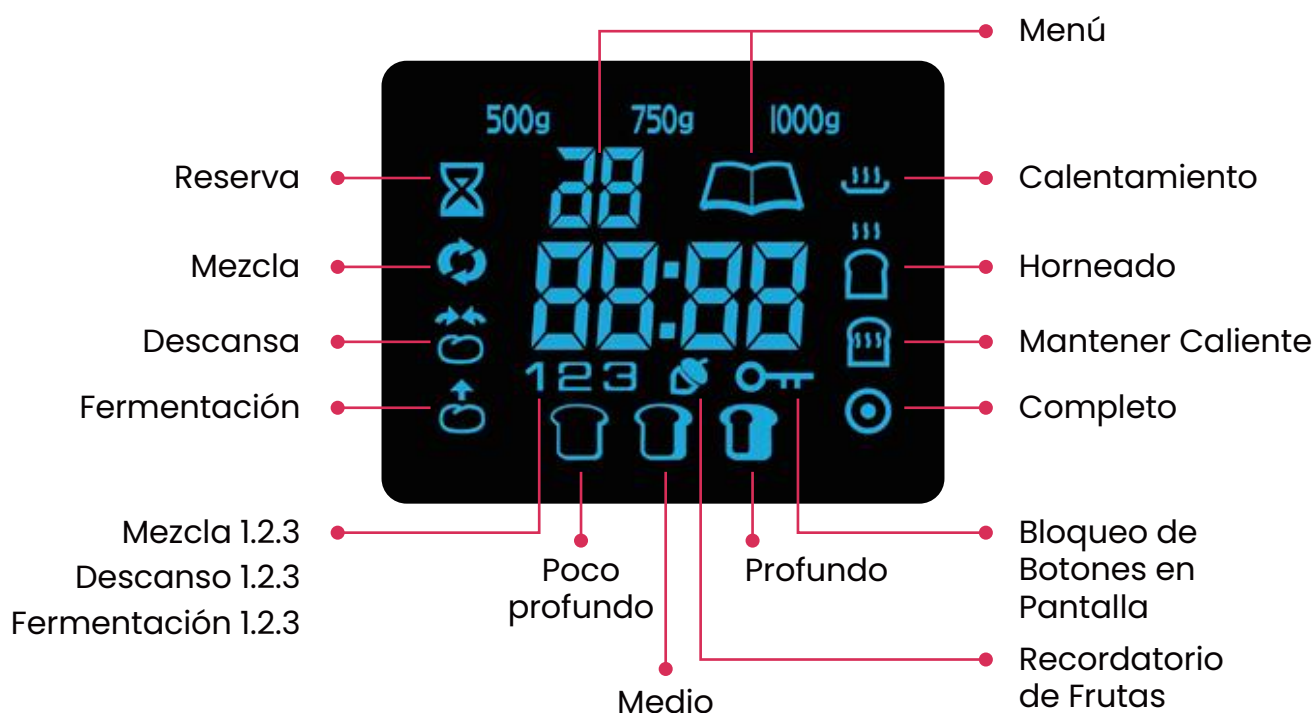
¿Cómo usar el producto

► Antes del primer uso

Vamos a dejar todo listo.

- Retire todo el material de embalaje.
- Abra la tapa y presione los botones de liberación para retirar las placas.
- Lave los 3 juegos de placas con agua tibia y jabón antes del primer uso.
- Enjuague y seque completamente.
- No coloque la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Antes del primer uso, aplique ligeramente aceite o spray de cocina sobre las placas.
- Vuelva a aplicar ocasionalmente para mantener el mejor rendimiento de la superficie antiadherente.

Instrucciones de funcionamiento del panel de control



- Descripción general de la pantalla

• Pantalla LCD

- Cuando la panificadora se enciende, el zumbador emitirá un pitido y la pantalla LCD mostrará la configuración predeterminada:
 - Menú: **Pan básico**
 - Color de corteza: **Medio**
 - Tamaño del pan: **750 g / 1.65 lb**
 - Tiempo predeterminado: **3:00**
- El número del menú parpadeará en la pantalla

■ Cómo usar el producto

- Presione cualquier botón excepto START/STOP para confirmar la selección y entrar en el modo Ready
- Programas del menú
 - Pan básico
 - Pan rápido
 - Pan dulce
 - Pan francés
 - Pan integral
 - Pan integral rápido
 - Pan moreno
 - Pan sin gluten
 - Pan con frutas
 - Postre
 - Pan mezclado
 - Masa sin levadura
 - Masa
 - Pastel
 - Mermelada
 - Yogur
 - Hornear
 - Estofado
 - Descongelar
 - Saltear
 - Secar
 - Programa personalizado DIY
- Opciones de tamaño del pan
 - 500 g / 1.1 lb
 - 750 g / 1.65 lb
 - 1000 g / 2.2 lb
- Opciones de color de corteza
 - Clara
 - Media
 - Oscura
- Funciones de los botones
 - Botón Menu — Selección de programas
 - Utilice el botón **Menu** para seleccionar un programa de cocción mientras está en modo de configuración
 - Presione una vez para pasar a la siguiente opción del menú
 - El zumbador emitirá un pitido con cada selección

■ Cómo usar el producto

- Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente por los menús
- Botón Crust — Selección del color de corteza
 - Utilice el botón **CRUST** para elegir el color de corteza deseado
 - Las opciones disponibles incluyen:
 - Clara
 - Media
 - Oscura
 - Esta función solo está disponible para programas compatibles
 - Presione repetidamente para cambiar entre las opciones
- Botón Size — Selección del tamaño del pan
 - Utilice el botón **Size** para seleccionar el peso del pan
 - Los tamaños disponibles dependen del programa seleccionado
 - Presione repetidamente para cambiar entre las opciones de tamaño
 - El zumbador emitirá un pitido con cada selección
- Botón START/STOP — Iniciar o cancelar
 - Presione el botón **START/STOP** una vez para iniciar el programa seleccionado
 - Mantenga presionado el botón durante más de 2 segundos para cancelar la operación actual y volver al modo de configuración
 - Durante la etapa de mantenimiento de calor, presione el botón una vez para regresar a la pantalla de configuración
- Botones ▲ / ▼ — Ajuste del temporizador de inicio diferido
 - Utilice los botones ▲ y ▼ para ajustar el tiempo de inicio diferido en programas compatibles
 - Presione ▲ para aumentar el tiempo de retraso
 - Presione ▼ para disminuir el tiempo de retraso
 - El tiempo se ajusta en incrementos de 10 minutos
 - Mantenga presionado para un ajuste más rápido
- Botón DIY — Programa personalizado
 - La función **DIY** le permite personalizar el proceso de elaboración del pan según su receta y preferencias
 - Los ajustes configurables incluyen:
 - Tiempo de amasado
 - Tiempo de fermentación
 - Tiempo de horneado
 - Perfecto para experimentar con diferentes texturas de masa y recetas caseras

¿Cómo usar el producto

► Pantalla de proceso

- Una vez iniciado el programa seleccionado, el icono del proceso correspondiente parpadeará durante el funcionamiento
- Cuando el horneado finalice, el zumbador emitirá 10 pitidos y la panificadora entrará automáticamente en el modo de mantenimiento de calor
- Durante el modo Keep Warm:
 - La pantalla LCD mostrará 0:00
 - El símbolo ":" dejará de parpadear
 - El indicador Keep Warm permanecerá visible en la pantalla
- Dentro de 1 minuto después de finalizar el modo Keep Warm:
 - La pantalla LCD seguirá mostrando 0:00
 - El símbolo ":" volverá a parpadear
- Presione el botón START/STOP para salir del programa y regresar a la pantalla inicial de espera
- Se escuchará un pitido largo de aproximadamente 1.5–2 segundos al salir
- Para programas sin función Keep Warm, la pantalla y el proceso de mantenimiento de calor se omitirán automáticamente

► Función de bloqueo de botones

- Bloqueo del panel de control
 - Mientras el programa esté en funcionamiento, mantenga presionados los botones ▲ y ▼ juntos durante 2 segundos para activar el bloqueo de controles
 - Una vez bloqueado:
 - El indicador de bloqueo parpadeará en la pantalla LCD
 - Todos los botones quedarán temporalmente deshabilitados
- Desbloqueo del panel de control
 - Mantenga presionados nuevamente los botones ▲ y ▼ juntos durante 2 segundos para desbloquear el panel de control
 - Una vez desbloqueado:
 - El indicador de bloqueo desaparecerá
 - Se restablecerá el funcionamiento normal de los botones
- Función de bloqueo automático
 - El panel de control se bloqueará automáticamente después de que la máquina haya estado funcionando durante 5 minutos
 - El bloqueo se desactivará automáticamente cuando el aparato entre en la etapa Keep Warm
 - La función de bloqueo puede activarse o desactivarse en cualquier momento mientras la máquina esté funcionando o en modo de espera manteniendo presionados los botones ▲ y ▼ juntos durante 2 segundos

¿Cómo usar el producto

► Instrucciones de funcionamiento

- Cómo empezar
 - Antes de la operación, consulte la receta correspondiente y prepare todos los ingredientes con antelación
 - Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie estable, plana y resistente al calor
- Operación paso a paso
 - Instale la paleta de mezcla en el molde del pan
 - Alinee correctamente con la posición semicircular en el eje giratorio
 - Añada los ingredientes en el molde siguiendo el orden recomendado
 - Primero agua, huevos, harina y otros ingredientes
 - Siempre agregue la levadura al final
 - Coloque la levadura en el centro, lejos del agua, la sal y el azúcar
 - Para inicio diferido:
 - Coloque la levadura sobre la harina para evitar su activación prematura
 - Para programas de pastel y sin gluten:
 - La masa puede ser más blanda; use una cuchara para ayudar a mezclar si es necesario
 - Coloque el molde del pan en la cámara de horneado
 - Asegúrelo firmemente en su lugar
 - Cierre la tapa correctamente antes de la operación
- Encendido y selección de menú
 - Después de encender:
 - El zumbador emitirá un pitido una vez
 - La pantalla LCD mostrará la configuración predeterminada:
 - Menú: Pan básico
 - Color de corteza: Medio
 - Tamaño del pan: 750 g / 1.65 lb
 - Tiempo: 3:00
 - Presione el botón **MENU** para seleccionar un programa (1–21)
 - El programa DIY/personalizado solo se accede mediante el botón **DIY**
 - Seleccione el color de corteza con el botón **CRUST**
 - Opciones: Claro / Medio / Oscuro
 - Configuración predeterminada: Medio
 - Seleccione el tamaño del pan con el botón **SIZE**
 - Opciones:
 - 500 g / 1.1 lb
 - 750 g / 1.65 lb
 - 1000 g / 2.2 lb

■ Cómo usar el producto

- Configuración predeterminada: 750 g / 1.65 lb
- Función de inicio diferido
 - Use los botones ▲ / ▼ para ajustar el tiempo de retraso
 - Cada pulsación ajusta en incrementos de 10 minutos
 - Mantenga presionado para ajuste rápido
 - El tiempo máximo de retraso permite hasta 15:00 del ciclo total
 - Cuando el inicio diferido está activado:
 - El icono de retraso parpadea en la pantalla
 - Fórmula de referencia:
 - Tiempo total de funcionamiento = tiempo del programa + tiempo de retraso
- Inicio de la operación
 - Presione **START/STOP** para iniciar el programa
 - El símbolo ":" en la pantalla LCD comenzará a parpadear
 - Durante la operación:
 - Presione una vez para pausar el programa
 - Si se mantiene en pausa más de 10 minutos, el programa se reanudará automáticamente
 - Mantenga presionado más de 2 segundos para detener y volver al modo de espera
 - Después del modo Keep Warm:
 - Presione **START/STOP** para volver al modo de espera
- Seguridad y protección de temperatura
 - La máquina incluye detección automática de temperatura para un funcionamiento seguro
 - Si se detecta una temperatura anormal:
 - La pantalla mostrará códigos de advertencia:
 - "HHH" (condición de sobretemperatura)
 - "LLL" (condición de baja temperatura)
 - El zumbador emitirá 5 pitidos continuos
 - El programa se detendrá automáticamente y se restablecerá a la configuración predeterminada
 - La máquina no se iniciará en condiciones de temperatura inseguras
- Modo Keep Warm
 - Después de finalizar el horneado:
 - La máquina entra automáticamente en modo Keep Warm
 - Antes de retirar el pan:
 - Presione **START/STOP** para detener la máquina de forma segura
 - Luego desenchufe y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla o manipularla

Cómo usar el producto

► Instrucciones de funciones especiales

- Función de memoria ante corte de energía
 - La panificadora está equipada con un sistema de memoria ante cortes de energía
 - Si ocurre una interrupción de energía después de que el programa haya comenzado:
 - Si la energía se restablece dentro de los 10 minutos, la máquina reanudará el funcionamiento desde el estado anterior
 - Tras la recuperación, el tiempo total de funcionamiento puede ajustarse:
 - Tiempo restante real = tiempo original configurado + duración del corte de energía
 - Si la máquina aún no ha iniciado ningún programa:
 - Volverá automáticamente al estado de espera inicial cuando se restablezca la energía
- Protección contra sobrettemperatura y autodiagnóstico del sistema
 - Verificación del estado de funcionamiento (protección antes del inicio)
La máquina realiza automáticamente una verificación de temperatura interna antes de iniciar un programa.
El programa no se iniciará si la temperatura está fuera del rango seguro:
 - **Condición de baja temperatura**
 - La temperatura interna es inferior a **-5°C / 23°F**
 - La pantalla muestra: **LLL**
 - **Condición de alta temperatura**
 - Para programas de pan, pastel, masa, yogur y purés de frutas:
 - La temperatura interna supera **55°C / 131°F**
 - Para programas de postre, horneado, estofado y salteado:
 - La temperatura interna supera **155°C / 311°F**
 - La pantalla muestra: **HHH**
 - Cuando esto ocurre:
 - La máquina detendrá automáticamente el inicio
 - El zumbador emitirá pitidos cortos continuos
 - Solución:
 - Retire el molde del pan
 - Espere hasta que la máquina vuelva a una temperatura normal
 - Vuelva a colocar el molde e inicie nuevamente el programa
 - Si el problema persiste:
 - Puede indicar una falla interna
 - Contacte al distribuidor o centro de servicio autorizado
- Función de detección de fallas del sistema

¿Cómo usar el producto

- La máquina incluye diagnósticos automáticos de sensores:
 - Circuito abierto del sensor de temperatura
 - La pantalla muestra: **EEO**
 - El zumbador emite pitidos continuos
 - Cortocircuito del sensor de temperatura
 - La pantalla muestra: **EEI**
 - El zumbador emite pitidos continuos
 - En cualquiera de estos casos:
 - Deje de usar el aparato inmediatamente
 - Contacte a un centro de servicio autorizado para su reparación
- Función de alerta del zumbador (Buzzer)

Situación	Sonido del zumbador	Descripción
Encendido / reinicio	1 pitido	Indica que la máquina se ha encendido correctamente y ha entrado en modo de espera.
Presión de botones (Menu / Crust / Size / ▲▼)	1 pitido por pulsación	Confirma cada entrada válida durante el ajuste de configuración.
Botón START/STOP	1 pitido	Confirma el inicio, pausa o detención del programa.
Recordatorio de amasado (pan de frutas)	10 pitidos intermitentes	Alerta al usuario para añadir ingredientes de frutas durante el amasado; la pantalla LCD también parpadea.
Finalización del programa	10 pitidos intermitentes	Indica que el ciclo de horneado ha finalizado.
Fin del modo Keep Warm	1 pitido	Señala el final de la función de mantenimiento de calor y el regreso al modo de espera.
Condición de error (HHH / LLL)	5 pitidos consecutivos	Cuando se activa una protección de seguridad o temperatura anormal, la máquina muestra el código de error y emite 5 pitidos consecutivos antes de detener el funcionamiento.

- Función de mantenimiento de calor (Keep Warm)
 - Después de que el horneado se complete, la máquina entra automáticamente en el modo de mantenimiento de calor
 - El pan se mantiene a una temperatura óptima para conservar su suavidad y frescura
 - Si el pan no se retira inmediatamente:
 - La función de mantenimiento de calor continuará por un periodo limitado
 - Esto ayuda a mantener el sabor y la textura antes de servir

Recetas

Recetas estándar (Las siguientes son solo de referencia)

1. Pan básico

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	330ML	230ML	180ML
Aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Leche en polvo	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina	4 tazas (560g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Levadura	2 cucharadita	1+1/2 cucharadita	1 cucharadita

2. Pan básico rápido

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	330ML	230ML	180ML
Aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Leche en polvo	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina	4 tazas (560g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Levadura	3 cucharadita	2 cucharadita	1 cucharadita

Recetas

3. Pan dulce

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	320ML	210ML	140ML
Huevos	2 Huevos	1 Huevos	1 Huevos
Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharadas
Sal	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	1/2 cucharaditas
Azúcar	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup
Leche en polvo	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharadas
Harina	4 tazas (560g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas	1 cucharaditas

4. Pan francés

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	320ML	220ML	180ML
Jugo de Limón	2 cucharaditas	1 cucharaditas	1 cucharaditas
Aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	1 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	1 cucharaditas	1/2 cucharaditas
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina	4 tazas (560g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas	1 cucharaditas

Recetas

5. Pan integral

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	340ML	240ML	190ML
Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	1 cucharaditas
Azúcar moreno	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina	3 tazas (420g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Harina integral	1 tazas (150g)	3/4 tazas	1/4 tazas
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas	1 cucharaditas

6. Pan integral rápido

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	340ML	240ML	190ML
Aceite	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	1 cucharaditas	1 cucharaditas
Azúcar moreno	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	4 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
Harina	3 tazas (420g)	3 tazas (420g)	2 tazas (300g)
Harina integral	1 tazas (150g)	3/4 tazas	1/4 tazas
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas	1 cucharaditas

Recetas

7. Pan de centeno

Ingredientes	1000g	750g	500g
Agua	380ML	280ML	190ML
Aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1.5 cucharaditas	1 cucharaditas	1 cucharaditas
Azúcar moreno	5 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	4 cucharadas	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina	2 tazas (300g)	1+1/2 tazas	1 tazas (150g)
Harina de centeno	2 tazas (300g)	1+1/2 tazas	1 tazas (150g)
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas	1 cucharaditas

8. Pan sin gluten

Ingredients	1000g	750g
Agua (40°C - 45°C)	310ML	250ML
Aceite	4 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1+1/2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas
Azúcar	5 cucharadas	4 cucharadas
Huevos	3 Huevos	3 Huevos
Harina sin gluten para pan	3 tazas (450g)	2+2/3 tazas
Goma xantana	2 cucharaditas	2 cucharaditas
Levadura	2 cucharaditas	1+1/2 cucharaditas

Recetas

9. Pan de frutas

Ingredients	1000g	750g
Agua (40°C - 45°C)	240ML	200ML
Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1+1/2 cucharaditas	1+1/4 cucharaditas
Azúcar	4 cucharadas	3 cucharadas
Harina	2+2/3 tazas	2+1/4 tazas
Leche en polvo	6 cucharadas	4 cucharadas
Levadura	6 cucharadas	4 cucharadas
Frutas	Añadir según el gusto personal.	

10. Masa sin levadura

Ingredients	1000g
Agua	290ML
Aceite	3 cucharadas
Sal	1+1/2 cucharaditas
Azúcar	3 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas
Harina	4 tazas(560g)
Bicarbonato de sodio	2 cucharaditas

Recetas

11. Masa

Ingredients	1000g
Agua	290ML
Aceite	3 cucharadas
Sal	2 cucharaditas
Azúcar	3 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas
Leche en polvo	4 tazas(560g)
Levadura	2 cucharaditas

12. Pastel

Ingredients	500g
Huevos	2 Huevos
Mantequilla	3 cucharadas
Azúcar	1/2 taza
Leche	120ML
Esencia	1/4 cucharadita
Harina para pastel (Harina baja en gluten)	1+1/2 tazas
Polvo de hornear	2 cucharaditas

Recetas

13. Mermelada

Ingredientes	
Puré de frutas	3 tazas
Mermelada de fresa	3 cucharadas
Pectina en Polvo	3 cucharadas
Azúcar	1+1/4 tazas
Jugo de limón	3 cucharadas

Nota: El Pectina en Polvo también se puede reemplazar por media taza de almidón (fécula de maíz); el puré de frutas se puede hacer con frutas como naranjas, manzanas, piñas, etc.; el jugo de limón también se puede hacer pelando y quitando las semillas de un limón fresco, luego triturándolo junto con la fruta en una licuadora.

14. Yogur

Ingredientes	
Leche entera	1000ML
Bacterias lácticas	100ML
Polvo para fermentación de yogur	1/3 cucharadita

Añadir una taza de agua al recipiente del pan. Escaldar el recipiente con tapa con agua caliente y dejarlo enfriar. Luego, añadir la leche, las bacterias lácticas y el polvo para fermentación de yogur al recipiente. Después, colócalo en el recipiente del pan y utiliza el programa de yogur para prepararlo.

15. Personalización

Esta función es una extensión de la función de amasado. Los usuarios pueden definir el tiempo de amasado y el tiempo de horneado según la cantidad de masa y el efecto de amasado deseado.

■ Limpieza y Cuidado

- Mantenga la panificadora limpia
 - Siempre desconecte la panificadora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
 - Limpie las superficies exteriores e interiores con un paño suave y húmedo y una pequeña cantidad de detergente suave.
 - Finalice con un paño seco para mantener el aparato limpio y seco.
 - No utilice gasolina, limpiadores fuertes, estropajos abrasivos ni otros disolventes agresivos, ya que pueden dañar la superficie.
- Cuidado de los accesorios
 - Limpie el molde del pan, la pala amasadora y los accesorios después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
 - Si la pala amasadora es difícil de retirar, sumérgala en agua tibia durante unos minutos para aflojarla suavemente.
 - Antes de almacenar, asegúrese de que todos los accesorios estén completamente limpios y secos.
 - Para almacenamiento a largo plazo, coloque los accesorios secos dentro del molde del pan y guárdelos en un lugar fresco y seco.

Problemas y soluciones

¿Algo no está bien?
Prueba esto:

Código de error y solución de problemas

Código de error	Significado	Descripción	Acción
HHH	Advertencia de alta temperatura	La temperatura interna es superior a 131°F (55°C). Aplica a los siguientes menús: • Pan básico • Pan rápido • Pan dulce • Pan francés • Pan integral • Pan integral rápido • Pan moreno • Pan sin gluten • Pan con frutas • Postre • Pan mezclado • Pastel • DIY	Detenga la operación inmediatamente. Deje que la máquina se enfríe completamente antes de reiniciarla. Asegúrese de una ventilación adecuada.
		La temperatura interna es superior a 131°F (155°C). Applies to the following menus: • Jam	
LLL	Advertencia de baja temperatura	The internal temperature is below 23°F (-5°C). Aplica al siguiente menú: • Pan básico • Pan rápido • Pan dulce • Pan francés • Pan integral • Pan integral rápido • Pan moreno • Pan sin gluten • Pan con frutas • Postre • Pan mezclado • Masa sin levadura • Pastel • Yogur	Mueva el aparato a un entorno más cálido y reinicie una vez que la temperatura se estabilice.

Garantía

Número de modelo: BM100

Tu Panificadora cuenta con una garantía **limitada de 1 año** a partir de la fecha de compra.

Respaldamos la calidad de nuestros productos. Si algo no está bien, haremos todo lo posible para solucionarlo.

Qué cubre la garantía

- Defectos en los materiales
- Defectos de fabricación
- Problemas bajo uso doméstico normal

Qué no cubre la garantía

- Uso incorrecto o indebido
- Daños por descuido o accidentes
- Desgaste normal por el uso
- Daños causados por condiciones climáticas

Cómo obtener ayuda

Si tienes algún problema:

- ▶ **Ten a mano tu comprobante de compra**
- ▶ **Ten a mano fotos o evidencia del producto dañado**
- ▶ **Contacta a nuestro equipo de soporte**



707-392-8405



support@sunvivi.com

Te guiaremos en los siguientes pasos

Información importante

- Esta garantía aplica solo al comprador original
- Válida únicamente para uso doméstico



SUNVIVI
Make cooking effortless



SUNVIVI

Stay Connected with SUNVIVI
(Mantente conectado con SUNVIVI)



Make cooking effortless



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com