

# NESCO® American Harvest®

## *Bread Classic*



### **Breadmaker model BDM-110**

User Manual

### **Machine à pain modèle BDM-110**

Manuel de l'utilisateur

### **Breadmaker modelo BDM-110**

Manual de usuario

# NESCO® American Harvest® Bread Classic

Technical information: Model BDM-110  
Electrical rating 120 Volts, 60 Hz., 580 Watts

## Table of Contents

Important Safeguards .....	1
Parts .....	2
Before first time use .....	2
Function Instruction.....	2-4
Operating Instructions .....	4-5
Care and Cleaning .....	5
Recipes.....	6-12
One Year Limited Warranty.....	13

## Table des Matières

Mesures de précaution importantes .....	14
Pièces .....	15
Avant la première utilisation.....	15
Mode d'emploi.....	15-18
Entretien et Nettoyage.....	18-19
Garantie restreinte d'un an.....	20

## Tabla de Contenidos

Salvaguardas importantes .....	21
Piezas .....	22
Antes del primer uso.....	22
Instrucciones de uso .....	22-24
Cuidado y Limpieza .....	25-26
Garantía limitada de un año .....	27

“NESCO®” is a registered trademark of  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-(800) 288-4545



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

- **This product is designed for household use only -**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

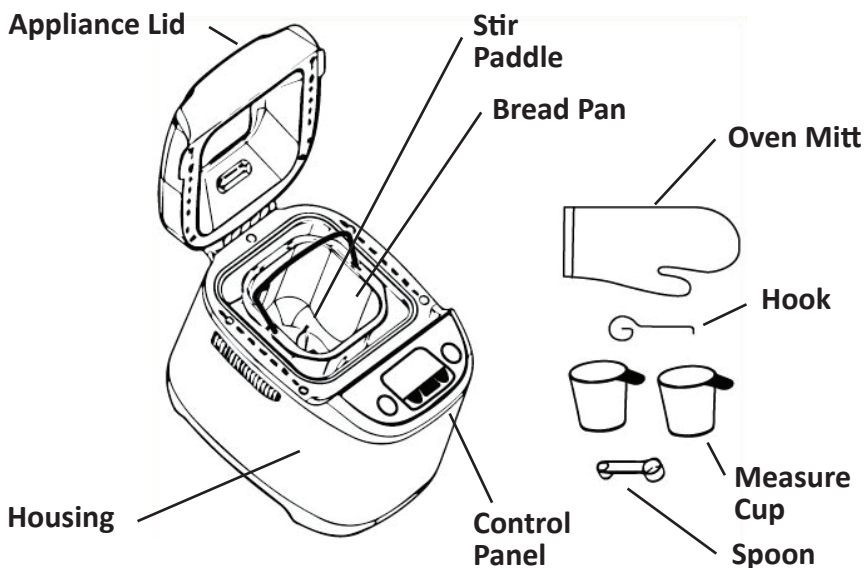
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
12. Do not use metal scouring pads to clean the appliance.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Make certain that the ventilation slots of the appliance are not covered.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Polarized Plug:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

**Short Cord Instructions:** A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## Parts



## Before first time use

- Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with prevailing regulations.
- With a clean damp cloth wipe the bread pan, stir paddle and outer surface of the bread making machine. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Place appliance on flat surface, connect power and select program #12. Press Start and bake empty bread pan for 10 minutes.

## Function Instructions

### LCD INFORMATION DISPLAY

The LCD display will show you the following information:

- The program number that you have selected.
- The loaf size selected.
- The crust color setting.
- The time remaining in the baking cycle once the start button has been pressed. **Note that the display will read 0:00 once baking cycle is complete and a buzzer will sound notifying you the program has ended.**

**COLOR BUTTON:** Press the COLOR button to select your crust color, the LCD display will show selection. Color option not available for Jam, Pasta or Dessert programs.

**LOAF BUTTON:** You can choose between a 1 pound loaf or a 1.5 pound loaf. Press the LOAF button to select desired size. The LCD display will indicate the setting selected.

**START/STOP BUTTON:** Press once to start the program. Press again to stop the program. To cancel, press and hold down button for two seconds and the program will reset.

## MENU SELECT BUTTON

Press to select the bread program you want. Each time you push the button you will hear an beep and a number (C-1 through C-12) will show up just above the time setting on the display and indicates which program you have selected.

When program is started the display will show time remaining in Hours: Minutes. Time depends on the selected program combinations and can be adjusted to your tastes.

### Program #1: Basic

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. Add ingredients into the barrell. When display reads 2:20 (1.0 lb) or 2:25 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #2: Whole Wheat

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy. When display reads 2:20 (1.0 lb) or 2:25 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #3: French

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk. When display reads 2:55 (1.0 lb) or 3:00 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #4: Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy. When display reads 2:12 (1.0 lb) or 2:17 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #5: Quick

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder. When display reads 1:45 (1.0 lb) or 1:50 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #6: Gluten-free

The GF setting will not have the loaf rise a 2nd time. When display reads 2:15 (1.0 lb) or 2:20 (1.50 lb.) the bread maker will alert you to add any extra desired ingredients.

### Program #7: Blend

For mixing water and flour used for pie crusts or dumplings.

### Program #8: Dough

For preparing dough. In this program no baking is done.

### Program #9: Cake

Kneading, rise and bakes for cake. Just add your ingredients.

### Program #10: Jam

For making jam.

### Program #11: Yogurt

Add ingredients and press start. Times can be adjusted (6 - 10 hours) depending on the environment conditions.

### Program #12: Bake

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist. To turn off the warming function press the "Start/Stop" button for 2 seconds, until one long audible signal is heard. To switch off the appliance, disconnect plug from the electrical outlet.

## MEMORY FUNCTION

If you have a power outage or disruption while using your appliance and power is restored within 10 minutes, the appliance will automatically resume the program from when the power was disconnected. If the outage is longer than 10 minutes it will be necessary to unplug the unit, clean the contents of the bread pan and start again.

## DELAYED TIME SETTING

The timer function enables delayed baking. If you want the appliance not to start immediately you can use this button to set the delay time. Decide how long it will be until you want bread to be ready by pressing the “Time”. Please note the delay time does include the baking time. First the program, loaf size and degree of browning must be selected, then pressing “Time” to adjust the time at increments of 10 minutes. Maximum time setting is 13 hours.

Example: It is 8:30 p.m., if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “Time” to adjust the time until 10:30 appears on the display. Then press the “Start” to activate the program. Display will show time remaining.

**Note: Do not use the delayed time setting when working with perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.**

## Operating Instructions

### BEFORE BAKING BREAD

- Remove bread pan from appliance, before putting in the ingredients. If ingredients reach the baking area, a fire hazard may be caused by ingredients heating up on the heater element.
- Always put the ingredients as stated in order into the bread pan.
- All ingredients should be room temperature to maintain an optimal rising of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

*Warning: Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating element, causing a fire hazard.*

### BAKING BREAD

Read and understand all safety instructions.

**Note: The maximum quantities of flour and yeast is 680g (1.5 lb.) recipes.**

1. Place the bread machine on a flat and stable surface.
2. Remove bread pan from appliance by using handle turn to the left and lift.
3. Push the kneading paddle onto the drive shaft in the bread pan. Make sure it is firmly in place.
4. Put the ingredients into the bread pan. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient. (For best results make sure that yeast does not come into contact with salt or liquid).
5. Using handle, lift and place the bread pan back into the appliance and twist right to lock.
6. Close the appliance lid.
7. Plug cord into a 120V electrical outlet.
8. Select desired program using the “MENU” button.
9. Select the crust color (Light, Medium or Dark) using “Color” button.
10. Select loaf size (1.0 lb or 1.5 lb.) using “LOAF” button.

11. After selecting desired settings, start the program using the “Start/Stop” button. The display will show the time remaining until program is done.
12. Taking out the bread, always use pot holders or oven gloves. Using the handle, turn to the left to unlock and lift to remove. Hold the bread pan tilted over a cooling rack and shake lightly until the bread slides out of the bread pan. Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the bread pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the drive shaft.
13. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that kneading paddle is not in the loaf.

*Tip: Remove the kneading paddle after the last kneading of the dough and the bread will remain whole when removed from bread pan. To do this, briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the plug out of the wall socket. Open the appliance lid and take the dough out with floured hands and remove the kneading paddle. Replace the dough and close the lid. Connect plug back into the electrical outlet and press the “Start/Stop” button. The program will be resumed.*

**End of a program** - When the baking process has been completed, an audible signal is heard and the display indicates 0:00. The appliance automatically changes to a warming mode for up to 1 hour. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can turn off the warming function by keeping the “Start/Stop” button pressed until audible signal is heard or remove plug from electrical outlet.

## Care and Cleaning Instructions

### Care and Cleaning

Always remove the power plug from electrical outlet each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electrical shock hazard. Please also observe all safety instructions.

**Important: The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dishwasher.**

**Housing, Lid, and Baking area:** Remove all particles left behind inside the baking area using a damp cloth. Wipe the body and lid with a damp cloth. Dry all surfaces thoroughly.

**Bread pan and kneading paddle:** The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating do not use any abrasive detergents, or scouring pads. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the bread pan and kneading paddle out of the baking area. Wipe the outside of the bread pan with a damp cloth and dry thoroughly.

Never immerse the Housing or Bread pan in water or other liquids. Clean the interior of the bread pan with warm, soapy water. If the kneading paddle is encrusted and hard to release, fill the bread pan with hot water for approx. 30 minutes. If the hole in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical or abrasive cleaners to clean the appliance.

## How to Convert a Bread Recipe to a Bread Machine Instructions

1. Know the capacity of your bread machine: 1 lb. or 1.5 lb. fill the bread pan with water in one cup increments, keeping count of the number of cups the pan holds. Assume a one-pound machine holds two to three cups, a one-and-a-half pound machine holds three to four cups.
2. Reduce the amount of total flour in your recipe to fit into your bread machine. Look at the amount of all the flour used in the recipe, even if the recipe uses multiple grains such as rye flour, wheat flour and rice flour. Use no more than two cups of flour in a one pound machine, three cups of flour in a one-and-a-half pound bread maker.
3. Decrease the amounts of all other ingredients by the same proportion as you did the flour. For example, an original recipe requiring 6 cups of flour converted to a one-pound bread machine would reduce the flour by  $\frac{2}{3}$ . Decrease all other ingredients by  $\frac{2}{3}$ , so 1 tbsp. (3 tsp.) of yeast would become 1 tsp. of yeast;  $\frac{2}{3}$  cup (about 12 tbsp.) of warm liquid would become about  $\frac{1}{4}$  cup (about 4 tbsp.) of water and 3 tbsp. Sugar would become 1 tbsp. of sugar.
4. Bring all the ingredients to room temperature, unless your recipe specifies otherwise.
5. Put the ingredients into the bread machine in the correct order: liquids, fats (butter or oils), liquid milk, salt, sugar or sweetener, dried spices or seasonings, whole wheat flour, all other flours and yeast.
6. Replace all of the white flour in the recipe with bread flour or add one tbsp. of vital wheat gluten to the recipe with the flours when putting the ingredients into the bread machine.
7. Plug in the machine and set it for a normal loaf.
8. Wait for your bread machine to do the work and listen for the timer to go off.
9. Let the bread cool for 10 minutes in the bread pan before turning the loaf onto a cooling rack to cool completely before slicing. Enjoy a homemade loaf of warm bread.

## Recipes

### Wonderful White Bread (1.5 pound loaf)

Basic Bread is primarily used for white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency.

#### Ingredients

- \* 1  $\frac{1}{4}$  cup water
- \* 2 tbsp butter or margarine
- \* 1 tsp salt
- \* 2 tbsp sugar
- \* 3  $\frac{1}{3}$  cup white bread flour
- \* 2 tbsp powdered milk
- \* 2 tsp active dry or 1  $\frac{1}{2}$  tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #1**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.



**Crusty French Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 2/3 cup water
- \* 2 tsp oil
- \* 2 tsp salt
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 3 1/4 cup white bread flour
- \* 2 tbsp gluten flour
- \* 2/3 cup water
- \* 3 1/2 tsp active dry or 3 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #2**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

**Honey Whole Wheat Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 2/3 cup water
- \* 2 tbsp vegetable or canola oil
- \* 1/3 cup honey
- \* 1 1/2 tsp salt
- \* 3 1/4 cup + 3 tbsp whole wheat flour
- \* 3 tbsp gluten flour
- \* 2 tbsp powdered milk
- \* 2/3 cup water
- \* 3 tsp active dry or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #3**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

**Awesome Oat Bran Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 1/2 cup frozen apple concentrate, thawed
- \* 1 cup of water
- \* 1 1/2 tbsp butter or margarine
- \* 2 tbsp sugar
- \* 1 1/2 tsp salt
- \* 2 tbsp dry milk
- \* 3 cups white bread flour
- \* 1/2 cup oat bran
- \* 3 tsp active dry or 2 1/2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #3**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start– Stop button or select the delayed start button.

**Swiss cheese Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 1 1/4 cup water
- \* 1 tbsp butter or margarine
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 1 tsp salt
- \* 1 1/2 tsp hot mustard
- \* 1 1/2 tsp fennel seed
- \* 2 tbsp dry milk
- \* 3 cups white bread flour
- \* 1/3 cup corn meal
- \* 1/2 cup grated Swiss cheese
- \* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #4**

Press Crust Color button to the desired crust color

Press the Start – Stop button or select the delayed start button

**Perfect Pesto Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 1 cup water
- \* 1/3 cup pesto sauce
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 1 tsp salt
- \* 3 cups white bread flour
- \* 1/3 cup wheat bran
- \* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #4**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

**Easy Banana Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 2 large eggs
- \* 1/3 cup butter
- \* 1 oz. milk
- \* 2 bananas, mashed
- \* 1 1/3 cups bread flour
- \* 2/3 cup sugar
- \* 1 1/4 tsp baking powder
- \* 1 2 tsp baking soda
- \* 1/2 tsp salt
- \* 1/2 cup chopped nuts

Put the wet ingredients in the bread pan.

In a mixing bowl, mix the dry ingredients and then add to the bread pan.

Press Menu button; Select **Program #4**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

*Note: Use a spatula to scrape sides of the pan after mixing five mins. to remove flour pockets.*

**Sun Dried Basil Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 1 1/4 cup water
- \* 3 tbsp olive oil
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 1 tsp salt
- \* 2 tbsp dry milk
- \* 1/4 tsp garlic powder
- \* 2 tsp dried basil
- \* 1/4 cup cornmeal
- \* 3 cups white bread flour
- \* 2 tsp active dry or 1 1/2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #5**

Press Crust Color button to the desired crust color.

**Cinnamon Raisin Bread (1.5 pound loaf)**

Ingredients

- \* 1 1/4 cups water
- \* 2 tbsp powdered milk
- \* 2 tbsp butter or margarine
- \* 2 tbsp sugar
- \* 1 1/2 teaspoon salt
- \* 2 teaspoons cinnamon
- \* 3 cups white bread flour
- \* 3 tsp active dry yeast or 2 tsp rapid rise

*Note: Add raisins at the beginning of the knead 2 cycle to ensure the raisins are mixed evenly.*

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #5**

Press Crust Color button to the desired crust color.

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

### Pasta

Ingredients

- \* 1 cup water
- \* 3 cups flour

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed

Press Menu button; Select **Program #8**

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

### Plain Pizza Crust Dough

Ingredients

- \* 1 1/2 cup water
- \* 2 tbsp olive oil
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 1 tsp salt
- \* 3 tbsp whole wheat flour
- \* 3 cups of white bread flour
- \* 3 tsp active dry yeast or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #9**

Divide the dough into two pieces; roll each piece to fit a greased 12 inch pizza pan and pinch the dough around the edges to form a small rim. Spread with sauce, cheese and your favorite toppings. Makes two 12 inch pizzas.

Bake in oven at 375° for 15-20 minutes or until done.

### Bread Bowl

Ingredients

- \* 1 1/8 cup water
- \* 2 tbsp butter or margarine
- \* 1 tbsp sugar
- \* 1 1/2 tsp salt
- \* 3 tbsp powdered milk
- \* 3 cup white bread flour
- \* 1 tsp active dry or 3 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #9**

Form dough into a ball (do not punch down). Place onto a greased cookie sheet and let rise in a warm place for 45 minutes or until double in size.

Let cool. Hollow out cooled bread as you would a pumpkin leaving a 3/4 inch shell. Cut bread you scooped out into 1 1/2 inch chunks for dipping and save the top of bread to be used as a lid. Spread inside of shell with butter or margarine. Fill with spinach dip or chili.

## Focaccia

### Ingredients

- \* 1 1/4 cup water
- \* 2 tbsp olive oil
- \* 1 1/2 tbsp sugar
- \* 1 tsp salt
- \* 3 tbsp whole wheat flour
- \* 3 cup white bread flour
- \* 1/2 cup grated Parmesan cheese (prepackaged)
- \* 3 tbsp active dry or 2 tsp rapid rise yeast

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #9**

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

Topping: 1

1/2 tsp garlic powder

3/4 tsp dried basil leaves

Topping: 2

1/2 tsp finely chopped fresh garlic

3/4 tsp oregano

2 tbsp Parmesan cheese

Divide dough into two pieces; roll each piece into a 10" circle Place dough on greased pan or cookie sheet and allow to rise for 30 minutes, then prick with a fork. Brush with 2 tbsp of olive oil and sprinkle with toppings or seasonings of your choice. Bake at 400°F for 12-16 minutes until golden brown. Makes two 10" flat loaves.

## Jam

### Ingredients

- \* 2 cups of strawberry
- \* 1/4 cup starchy flour
- \* 1 cup sugar
- \* 2 tbsp lemon juice

Remove pan and insert mixing paddle.

Measure ingredients and place in pan in the order listed.

Press Menu button; Select **Program #10**

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

**Pound Cake**

Ingredients

- \* 6 tbsp butter
- \* 3/4 cup sugar
- \* 4 eggs
- \* 3/4 cup self rising flour
- \* 2 tsp dry custard

Soften butter and mix with sugar. Slowly add eggs, self rising flour and custard.

Beat at medium speed for 4 minutes.

Brush bread pan with oil and add the mix.

Press menu button: Select **Program #11**

Press the Start – Stop button or select the delayed start button.

**Chocolate Cake**

Ingredients

- \* 1/2 cup water
- \* 3 large eggs, lightly beaten
- \* 1/4 cup vegetable oil
- \* 1/4 cup unsweetened applesauce
- \* 2 tsp Vanilla extract
- \* 2 cups All purpose flour
- \* 3 tsp baking powder
- \* 1 cup sugar
- \* 7 tbsp unsweetened cocoa
- \* 1/2 cup chocolate chips

Mix together, the water, beaten eggs, vegetable oil, applesauce and vanilla extract. In another bowl mix your flour, baking powder and cocoa. Mix both wet and dry together well for 4 minutes on medium speed and pour into the bread pan.

Press menu button and Select **Program #11**

Add 20 additional minutes by pressing the up arrow key.

Add the chocolate chips right before the knead 2 mode.

*Note: If cake is not fully baked when done, add additional baking time by pressing the Bake setting and then by using the up arrow key increase the baking time 15-20 minutes. Press the Bake setting twice to start the timer.*

**Bake Feature:** This feature is used for additional baking of bread that may be too light or not baked thoroughly. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO**<sup>®</sup> appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

**Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.**

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**<sup>®</sup> appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -  
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

1. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretien pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
11. Ne pas utiliser cet appareil que pour l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
12. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques pour nettoyer l'appareil.
13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, à moins qu'ils n'aient été donnés surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
14. Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas couverts.

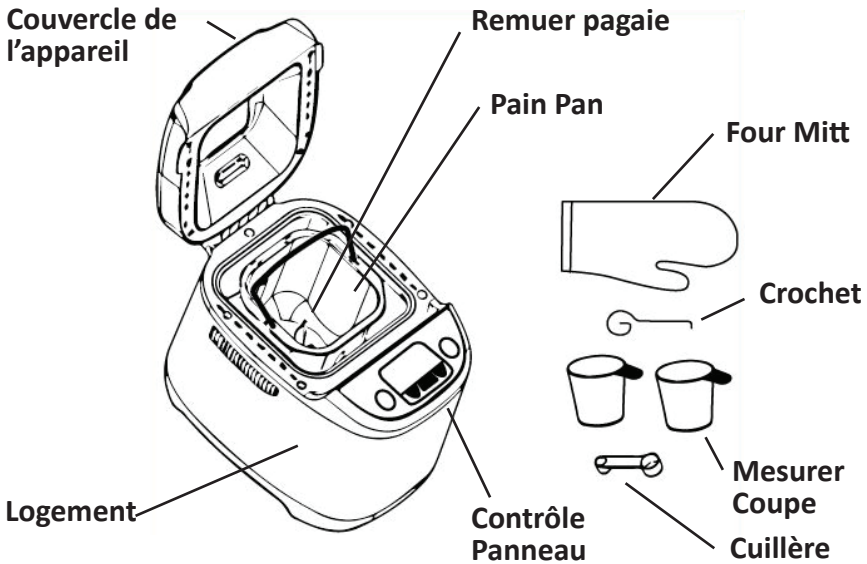
## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée :** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Directives relatives au cordon court :** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.



## Parties



## Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil et de disposer du matériel d'emballage conformément à la réglementation en vigueur.
- Avec un chiffon propre et humide essuyer le moule à pain, remuer paddle et la surface externe de la machine de fabrication du pain. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Placer l'appareil sur une surface de grasse, brancher l'alimentation et sélectionnez le programme n° 12. Moule à pain vide Appuyez sur Démarrer et faites cuire pendant 10 minutes.

## Fonction Instructions

### INFORMATION ÉCRAN

L'écran LCD va vous montrer les informations suivantes:

- Le numéro de programme que vous avez sélectionné.
- La taille de la miche sélectionné.
- Le réglage de la couleur de la croûte.
- Le reste du temps dans le cycle de cuisson une fois que le bouton de démarrage a été pressé. **Notez que l'affichage sera lu 00h00, une fois le cycle de cuisson est terminée et un signal sonore retentit pour vous avertir le programme a pris fin.**

**BOUTON DE COULEUR:** Appuyez sur le bouton de couleur pour sélectionner la couleur de la croûte, l'écran LCD affichera sélection. Option Couleur non disponible pour Jam, les programmes de pâtes ou Dessert.

**BOUTON PAIN:** Vous pouvez choisir entre une miche de 1 livre ou une miche de 1,5 livres. Appuyez sur le bouton pour sélectionner PAIN taille désirée. L'écran LCD indique le réglage sélectionné.

**BOUTON START/STOP:** Appuyez une fois pour démarrer le programme. Appuyez à nouveau pour arrêter le programme. Pour annuler, appuyez et maintenez enfoncé le bouton pendant deux secondes et le programme va réinitialiser.

## BOUTON SELECT MENU

Appuyez sur pour sélectionner le programme de pain que vous voulez. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous entendrez un bip et un certain nombre (C-1 à C-12) va apparaître juste au-dessus de régler l'heure sur l'écran et indique le programme que vous avez sélectionné.

Lorsque le programme est lancé l'écran affiche le temps restant en Heures: Minutes. Le temps dépend des combinaisons de programmes sélectionnés et peut être ajusté à vos goûts.

### Program #1: Basic

Pour les pains blancs et mixtes constitué principalement de farine de froment ou de seigle. Ajouter les ingrédients dans le barrell. Lorsque l'affichage indique 2:20 (£ 1,0) ou 2:25 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #2: Whole Wheat

Pour les pains avec les variétés de farine lourds qui nécessitent plus d'une phase de malaxage et de montée (par exemple, la farine de blé entier et la farine de seigle). Le pain sera plus compact et lourd. Lorsque l'affichage indique 2:20 (£ 1,0) ou 2:25 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #3: French

Pour les pains légers fabriqués à partir de farine fine. Normalement, le pain est moelleux et a une croûte croustillante. Ce ne convient pas pour les recettes de cuisson nécessitant beurre, de margarine ou de lait. Lorsque l'affichage indique 2:55 (£ 1,0) ou 3:00 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #4: Sweet

Pour des pains avec des additifs tels que des jus de fruits, de noix de coco râpée, de raisins secs, fruits secs, chocolat ou de sucre. En raison d'une longue phase de hausse le pain sera lumineux et aéré. Lorsque l'affichage indique 2:12 (£ 1,0) ou 2:17 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #5: Quick

Pétrissage, lever et cuisson, mais augmenter avec la soude ou de poudre à pâte. Lorsque l'affichage indique 1:45 (£ 1,0) ou 1:50 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #6: Gluten-free

Le réglage de GF aura pas le pain lève une 2ème fois. Lorsque l'affichage indique 2:15 (£ 1,0) ou 02:20 (£ 1,50) la machine à pain vous avertit d'ajouter des ingrédients supplémentaires souhaités.

### Program #7: Blend

Pour mélanger l'eau et de la farine utilisée pour les pâtes à tarte ou des boulettes.

### Program #8: Dough

Pour la préparation de la pâte. Dans ce programme de cuisson ne se fait.

### Program #9: Cake

Pétrissage, se lever et cuit pour le gâteau. Il suffit d'ajouter vos ingrédients.

### Program #10: Jam

Pour faire de la confiture.

### Program #11: Yogurt

Ajouter les autres ingrédients et appuyez sur Start. Les temps peuvent être ajustés (6 - 10 heures) en fonction des conditions de l'environnement.

### Program #12: Bake

Pour la cuisson supplémentaire de pains qui sont trop légers ou non cuit à travers. Dans ce programme, il n'y a pas de malaxage ou de repos. Le pain sera maintenu au chaud pendant près d'une heure après la fin de l'opération de cuisson. Cela empêche le pain de devenir trop humide. Pour désactiver la fonction de réchauffement appuyez sur le bouton "Start / Stop" pendant 2 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore se fait entendre. Pour éteindre l'appareil, débrancher l'appareil de l'alimentation.

## FONCTION DE MÉMOIRE:

Si vous avez une panne de courant ou d'interruption lors de l'utilisation de votre appareil et la puissance est restaurée dans les 10 minutes, l'appareil reprend automatiquement le programme à partir de quand l'alimentation a été débranché. Si la panne est plus de 10 minutes, il sera nécessaire de débrancher l'appareil, vider le contenu de la casserole de pain et recommencer.

## RETARD HEURE

La fonction minuterie permet la cuisson différée. Si vous voulez l'appareil ne pas commencer immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour définir le temps de retard. Décidez combien de temps il sera jusqu'à ce que vous voulez du pain pour être prêt en appuyant sur le "Time". S'il vous plaît noter le temps de retard ne comprend le temps de cuisson. D'abord le programme, la taille et le degré de brunissement pain doivent être sélectionnés, puis en appuyant sur "Time" pour régler l'heure par incréments de 10 minutes. La durée maximale est de 13 heures.

Exemple: Il est 20h30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, soit en 10 heures et 30 minutes. Choisissez votre menu, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur le "Time" pour ajuster le temps jusqu'à ce que 10:30 apparaît sur l'écran. Ensuite, appuyez sur "Démarrer" pour activer le programme. L'écran affichera le temps restant.

**Note: Ne pas utiliser le temps retardé la mise lorsque l'on travaille avec des ingrédients périssables tels que les œufs, le lait, la crème ou du fromage.**

## Mode D'Emploi

### AVANT LA CUISSON DU PAIN

- Retirer la casserole de pain de l'appareil, avant de mettre les ingrédients. Si les ingrédients atteignent la zone de cuisson, un risque d'incendie peut être causée par des ingrédients de chauffage sur l'élément chauffant.
- Toujours mettre les ingrédients comme indiqué dans l'ordre dans le moule à pain.
- Tous les ingrédients doivent être la température ambiante pour maintenir une montée optimale de la levure.
- Mesurer les ingrédients avec précision. Même de petits écarts par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent affecter les résultats de cuisson.

*Attention: Ne jamais utiliser de plus grandes quantités que celles spécifiées. Trop de pâte pourront sortir de la casserole de pain et de tomber sur l'élément de chauffage chaude, provoquant un risque d'incendie.*

### LA CUISSON DU PAIN

Lire et comprendre toutes les consignes de sécurité.

**Note: Les quantités maximales de farine et la levure est 680g (1,5 lb) recettes.**

1. Placez la machine à pain sur une surface plane et stable.
2. Retirer la casserole de pain de l'appareil en utilisant la poignée de tour vers la gauche et un ascenseur.
3. Poussez le malaxage à l'arbre d'entraînement dans le moule à pain. Assurez-vous qu'il est bien en place.
4. Mettre les ingrédients dans le moule à pain. D'abord les liquides, le sucre et le sel, puis la farine, ajouter la levure comme dernier ingrédient. (Pour de meilleurs résultats assurez-vous que la levure ne vient pas en contact avec du sel ou liquide).
5. En utilisant la poignée, ascenseur et placez le moule à pain de nouveau dans le droit de l'appareil et tournez pour verrouiller.
6. Fermez le couvercle de l'appareil.

7. Branchez le cordon dans une prise de courant de 120V.
8. Sélectionner le programme désiré en utilisant le bouton "MENU".
9. Sélectionnez la couleur de la croûte (clair, moyen ou foncé) en utilisant le bouton "Couleur".
10. Choisir la taille de pain (£ 1,0 ou 1,5 lb) en utilisant le bouton "PAIN".
11. Après avoir sélectionné les paramètres souhaités, démarrer le programme en utilisant le bouton "Start / Stop". L'écran affichera le temps restant avant le programme est fait.
12. Prenant le pain, utilisez toujours des maniques ou des gants. Utilisation de la poignée, tourner à gauche pour déverrouiller et soulevez pour le retirer. Tenez le moule à pain inclinée sur une grille de refroidissement et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain sur le moule à pain. Ne pas utiliser d'objets métalliques qui peuvent conduire à des rayures sur le revêtement anti-adhésif. Après avoir enlevé le pain, rincer immédiatement la casserole de pain avec de l'eau chaude. Cela empêche les pales de malaxage de coller à l'arbre d'entraînement.
13. Laissez refroidir le pain pendant 15-30 minutes avant de manger. Avant de couper le pain, assurez-vous que le disque de malaxage est pas dans le pain.

*Astuce: Retirez le disque de malaxage après le dernier pétrissage de la pâte et le pain restera ensemble lorsqu'il est retiré du moule à pain. Pour ce faire, appuyez brièvement sur le bouton Start / Stop, d'interrompre le processus de cuisson ou de retirer la fiche de la prise murale. Ouvrez le couvercle de l'appareil et de prendre la pâte avec les mains farinée et retirer la palette de pétrissage. Remplacer la pâte et refermer le couvercle. Connectez la fiche dans la prise électrique et appuyez sur le bouton "Start / Stop". Le programme sera repris.*

**Fin d'un programme** - Lorsque le processus de cuisson est terminée, un signal sonore retentit et l'afficheur indique 0:00. L'appareil passe automatiquement à un mode de réchauffement pendant 1 heure. Dans ce mode, l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil. Vous pouvez désactiver la fonction de réchauffement en gardant le bouton "Start / Stop" enfoncée jusqu'à ce que le signal sonore est entendu ou retirer la fiche de la prise électrique.

## Entretien et Nettoyage Instructions

### Entretien et Nettoyage

Toujours retirer la fiche d'alimentation de la prise électrique à chaque fois et laissez l'appareil refroidir. Protéger l'appareil contre les projections d'eau et à l'humidité, car ceux-ci pourraient conduire à un risque de choc électrique. S'il vous plaît également respecter toutes les consignes de sécurité.

**Important: Les parties et accessoires de l'appareil ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.**

**Corps, couvercle, et la zone de cuisson:** Retirer toutes les particules laissées à l'intérieur de la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez le corps et le couvercle avec un chiffon humide. Sécher soigneusement toutes les surfaces.

**Pan de pain et le disque de malaxage:** Les surfaces du moule à pain et de la pagaie pétrissage ont un revêtement antiadhésif ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de tampons à récuser. En raison de l'humidité et de la vapeur à la surface de diverses parties peut subir des changements dans leur apparence sur une période de temps. Cela ne modifie pas la qualité ou la performance fonctionnelle de l'appareil. Avant de nettoyer, prendre le moule à pain et le disque de malaxage hors de la zone de cuisson. Essuyez l'extérieur de la cuve à pain avec un chiffon humide et séchez soigneusement.

Ne plongez jamais le bac de logement ou pain dans l'eau ou d'autres liquides. Nettoyez l'intérieur du moule à pain avec de l'eau chaude savonneuse. Si la palette de pétrissage est incrusté et difficile à libérer, remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude pendant environ 30 minutes. Si le trou dans la palette de pétrissage est bouché, vous pouvez le nettoyer soigneusement avec une brochette en bois. Ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.

### **Comment faire pour convertir une recette de pain à une machine à pain Instructions**

Connaître la capacité de votre machine à pain: £ 1 ou £ 1,5 remplir le moule à pain avec de l'eau par incréments d'une tasse, en gardant le compte du nombre de tasses détiend la casserole. Supposons une machine d'une livre tient deux à trois tasses, un one-et-un-moitié-machine de livres détiend trois à quatre tasse.

- Réduisez la quantité de farine totale dans votre recette pour tenir dans votre machine à pain. Regardez la quantité de toute la farine utilisée dans la recette, même si la recette utilise plusieurs grains tels que la farine de seigle, farine de blé et de farine de riz. Ne pas utiliser plus de deux tasses de farine dans une machine d'une livre, trois tasses de farine dans un un-et-un-moitié-machine à pain de livre et quatre tasses de farine dans une machine de deux livres.
- Diminuer les quantités de tous les autres ingrédients dans la même proportion que vous avez fait la farine. Par exemple, une recette originale qui nécessite 6 tasses de farine converti en une machine à pain d'une livre permettrait de réduire la farine de 2/3. Diminuer tous les autres ingrédients de 2/3, donc 1 c. (3 c. À thé) de levure deviendrait 1 c. de levure; 2/3 tasse (environ 12 c. À soupe) de liquide chaud deviendrait environ 1/4 tasse (environ 4 c. À soupe) d'eau et 3 cuillères à soupe. Sucre deviendrait 1 c. de sucre.
- Apportez tous les ingrédients à température ambiante, sauf indication contraire de votre recette.
- Mettre les ingrédients dans la machine à pain dans le bon ordre: liquides, matières grasses (beurre ou les huiles), le lait liquide, sel, sucre ou édulcorant, épices ou assaisonnements secs, farine de blé entier, tous les autres farines et la levure.
- Remplacer l'ensemble de la farine blanche dans la recette avec de la farine de pain ou ajouter une cuillère à soupe. du gluten de froment vital pour la recette avec les farines en mettant les ingrédients dans la machine à pain.
- Branchez la machine et régler pour un pain normal.
- Attendez que votre machine à pain pour faire le travail et d'écouter pour le minuteur se déclenche.
- Laissez refroidir le pain pendant 10 minutes dans le moule à pain avant de mettre le pain sur une grille et laisser refroidir complètement avant de trancher. Profitez d'une miché de pain chaud fait maison.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

**Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.**

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

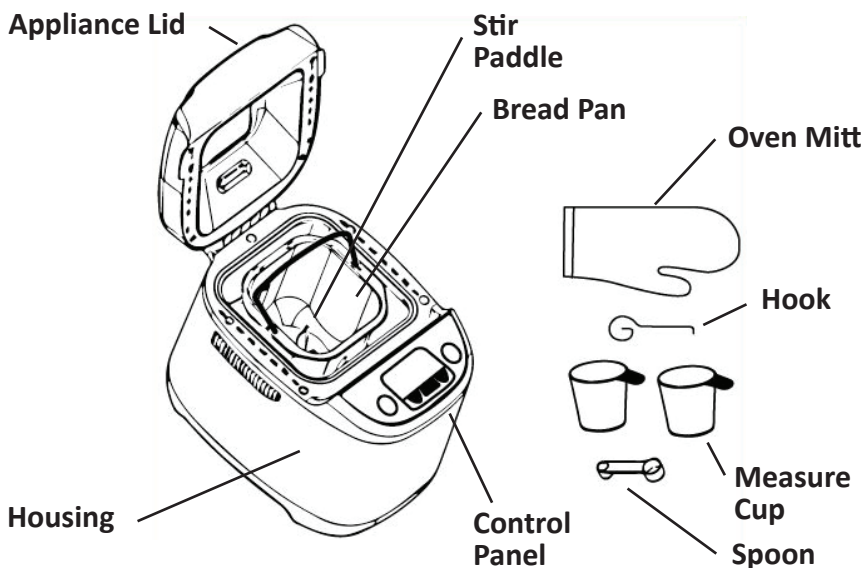
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
8. No usar en el exterior.
9. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para usos distintos del previsto, tal como se describe en este manual.
12. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato.
13. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Asegúrese de que las ranuras de ventilación del aparato no están cubiertos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Enchufe polarizado:** Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**Instrucciones para el cable corto:** Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él. Se pueden usar cables de extensión en tanto se tomen precauciones al usarlos. Si usa un cable de extensión, el régimen del cable debe ser al menos igual al régimen de potencia del aparato. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no caiga por la encimera y evitar así que los niños tiren de él o que alguien se tropiece.

## Piezas



## Antes de usarlo por primera vez

- Desembale el aparato y deshágase del material de embalaje de acuerdo con la normativa vigente.
- Con un paño limpio y húmedo limpie la bandeja de pan, paddle revuelo y la superficie exterior de la máquina de hacer pan. No use limpiadores abrasivos ni estropajos.
- Coloque aparato sobre la superficie de grasa, conecte la alimentación y seleccione el programa # 12. Pulse Inicio y hornear pan pan vacío durante 10 minutos.

## Function Instructions

### INFORMACIÓN LCD DISPLAY

La pantalla LCD le mostrará la siguiente información:

- El número de programa que ha seleccionado.
- El tamaño del pan seleccionado.
- El ajuste de color de la corteza.
- El tiempo restante en el ciclo de cocción una vez el botón de inicio ha sido presionado.

**Tenga en cuenta que la pantalla se lee 0:00 vez ciclo de cocción está completo y un zumbador sonará notificándole el programa ha terminado.**

**BOTÓN DE COLOR:** Pulse el botón Color para seleccionar el color de la corteza, la pantalla LCD mostrará la selección. Opción Color no está disponible para Jam, programas o Pasta Postre.

**BOTÓN DE PAN:** Usted puede elegir entre una hogaza 1 libra o una hogaza 1,5 libras. Pulse el botón PAN para seleccionar el tamaño deseado. La pantalla LCD indicará el ajuste seleccionado.

**BOTÓN START / STOP:** Pulse una vez para iniciar el programa. Presione nuevamente para detener el programa. Para cancelar, pulse y mantenga pulsado el botón durante dos segundos y el programa se reiniciará.



## MENÚ BOTÓN DE SELECCIÓN

Pulse para seleccionar el programa de pan que desea. Cada vez que presione el botón se escuchará un pitido y un número (C-1 a C-12) se mostrará justo por encima de ajustar la hora en la pantalla e indica el programa que ha seleccionado.

Cuando se inicia el programa, la pantalla mostrará el tiempo restante en horas: minutos. El tiempo depende de las combinaciones de los programas seleccionados y se puede ajustar a su gusto.

### Program #1: Basic

Para el pan blanco y mixto que consiste principalmente de harina de trigo o harina de centeno. Agregue los ingredientes en el barreil. Cuando la pantalla se lee 2:20 (£ 1.00 ) o 2:25 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #2: Whole Wheat

Para el pan con variedades de harina pesados que requieren una fase más larga de amasado y ascendente (por ejemplo, harina de trigo integral y harina de centeno). El pan será más compacto y pesado. Cuando la pantalla se lee 2:20 (£ 1.00 ) o 2:25 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #3: French

Para el pan de luz a base de harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Este no es adecuado para recetas de repostería que requieren mantequilla, margarina o leche. Cuando la pantalla se lee 2:55 (£ 1.00 ) o 3:00 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #4: Sweet

Para el pan con aditivos tales como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase más larga de levantamiento del pan será amplio y luminoso. Cuando la pantalla se lee 2:12 (£ 1.00 ) o 2:17 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #5: Quick

Amasar, subir y hornear, pero aumentará con la sosa o el polvo de hornear. Cuando la pantalla se lee 1:45 (£ 1.00 ) o 1:50 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #6: Gluten-free

El ajuste GF no tendrá el pan suba un segundo tiempo. Cuando la pantalla se lee 2:15 (£ 1.00 ) o 2:20 (£ 1.50) el fabricante de pan le avisará para añadir cualquier ingredientes adicionales deseados.

### Program #7: Blend

Para el agua de mezcla y la harina utilizada para masa de pasteles o albóndigas.

### Program #8: Dough

Para la preparación de la masa. En este programa no se realiza la cocción.

### Program #9: Cake

Amasar, subir y hornea para la torta. Sólo tiene que añadir sus ingredientes.

### Program #10: Jam

Para hacer mermelada.

### Program #11: Yogurt

Añadir los ingredientes y pulse comienzo. Los tiempos pueden ajustarse (6 - 10 horas) dependiendo de las condiciones de entorno.

### Program #12: Bake

Para la cocción adicional de pan que son demasiado claras o no al horno a través. En este programa no hay amasado o en reposo. El pan se mantiene caliente durante casi una hora después del final de la operación de hornear. Esto evita que el pan llegue a ser demasiado húmeda. Para desactivar la función de calentamiento pulse el botón "Start / Stop" durante 2 segundos, hasta que se escuche una señal sonora larga. Para apagar el aparato, desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

## FUNCIÓN DE MEMORIA

Si usted tiene un corte de energía o interrupción durante el uso del aparato y se restablezca el plazo de 10 minutos, el aparato se reanudará automáticamente el programa desde que se desconectó la alimentación. Si el corte es más de 10 minutos será necesario desconectar la unidad, limpiar el contenido de la bandeja de pan y empezar de nuevo.

## AJUSTE TIEMPO DE DEMORA

La función de temporizador permite retardada hornear. Si desea que el aparato no para iniciar de inmediato se puede utilizar este botón para ajustar el tiempo de retardo. Decida cuánto tiempo pasará hasta que desea el pan esté listo pulsando la tecla "Time". Por favor, tenga en cuenta el tiempo de retardo no incluir el tiempo de cocción. En primer lugar el programa, tamaño del pan y el grado de oscurecimiento se debe seleccionar, a continuación, la tecla "Time" para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos. Ajuste de tiempo máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Son las 8:30 de la tarde, si a usted le gusta el pan esté listo en la mañana siguiente a las 7 de la mañana, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, el color, el tamaño del pan y pulse el "tiempo" para ajustar el tiempo hasta 10:30 aparece en la pantalla. Luego presione el botón "Inicio" para activar el programa. La pantalla mostrará el tiempo restante.

**Nota: No utilice el tiempo de retraso en el establecimiento cuando se trabaja con ingredientes perecederos, como huevos, leche, crema o queso.**

## Instrucciones de funcionamiento

### ANTES PANIFICACIÓN

- Retire la sartén pan del aparato, antes de poner en los ingredientes. Si los ingredientes llegar a la zona de cocción, un peligro de incendio puede ser causada por ingredientes calentamiento en el elemento calentador.
- Siempre ponga los ingredientes como se indica en orden en la bandeja de pan.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para mantener un óptimo aumento de la levadura.
- Medir los ingredientes con precisión. Incluso pequeñas desviaciones con respecto a las cantidades especificadas en la receta pueden afectar los resultados al hornear.

*Advertencia: No utilice cantidades mayores que las especificadas. El exceso de masa se levantará de la bandeja de pan y colocar en el elemento calefactor caliente, causando un peligro de incendio.*

### COCINANDO PAN

Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad.

**Nota: Las cantidades máximas de la harina y la levadura es 680g (1,5 libras) recetas.**

1. Coloque la máquina de pan en una superficie plana y estable.
2. Retire la sartén pan del aparato mediante el uso de la manija a su vez a la izquierda y ascensor.
3. Empuje la pala de amasar sobre el eje de accionamiento en la bandeja de pan. Asegúrese de que esté firmemente en su lugar.
4. Ponga los ingredientes en el recipiente para pan. Primero se debe agregar el líquido, el azúcar y la sal, y luego la harina, añadir la levadura como el último ingrediente. (Para obtener mejores resultados se aseguran de que la levadura no entre en contacto con la sal o líquido).
5. Utilizando la manija, levante y coloque el recipiente para pan en el aparato y girar a la derecha para bloquear.

6. Cierre la tapa del aparato.
7. Conecte el cable a una toma eléctrica de 120V.
8. Seleccione el programa deseado con el botón "MENU".
9. Seleccione el color de la corteza (Ligero, Medio u Oscuro) utilizando el botón "Color".
10. Seleccione el tamaño del pan (1,0 lb o £ 1.5) utilizando el botón "PAN".
11. Después de seleccionar los ajustes deseados, iniciar el programa con el botón "Start / Stop". La pantalla mostrará el tiempo restante hasta que se haga el programa.
12. Sacando el pan, siempre use agarraderas o guantes para el horno. Mediante el asa, gire a la izquierda para desbloquear y levantar eliminar. Mantenga la bandeja de pan inclinada sobre una rejilla para enfriar y agitar ligeramente hasta los toboganes de pan fuera de la bandeja de pan. No utilice ningún objeto de metal que pueden conducir a arañazos en la capa antiadherente. Después de quitar el pan, lavar inmediatamente la bandeja de pan con agua tibia. Esto impide que las palas de amasado se pegue al eje de accionamiento.
13. Deje enfriar el pan durante 15-30 minutos antes de comer. Antes de cortar el pan, asegúrese de que el amasado paleta no está en el pan.

*Consejo: Retire la pala de amasar después del último amasado de la pasta y el pan se mantendrá todo cuando se retira de la sartén pan. Para ello, pulse brevemente el botón de inicio / parada, para interrumpir el proceso de cocción o tirar de la clavija de la toma de corriente. Abra la tapa del aparato y tomar la masa con las manos enharinadas y quitar la paleta de amasado. Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa. Conecte el enchufe a la toma eléctrica y pulse el botón "Start / Stop". El programa se reanudará.*

**Fin de un programa** - Cuando el proceso de cocción se ha completado, se escucha una señal acústica y la pantalla indica 0:00. El aparato cambia automáticamente a un modo de calentamiento para un máximo de 1 hora. En este modo, el aire caliente circula por el interior del aparato. Puede desactivar la función de calentamiento, manteniendo el botón "Start / Stop" presionado hasta que la señal sonora se escucha o quitar el enchufe de la toma de corriente.

## Cuidado y Limpieza Instrucciones

**Cuidado y Limpieza:** Siempre desconecte el enchufe de la toma eléctrica cada vez y deje que el aparato se enfríe. Proteja el aparato contra salpicaduras de agua y la humedad, ya que podrían dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica. Observe también las instrucciones de seguridad.

**Importante: Las partes y accesorios del aparato no se debe lavar en el lavavajillas.**

**Vivienda, Tapa, y el área de la hornada:** Quite todas las partículas dejadas dentro del área de cocción con un paño húmedo. Limpiar el cuerpo y la tapa con un paño húmedo. Seque todas las superficies a fondo.

**Pan pan y paddle amasado:** Las superficies de la bandeja de pan y paddle amasado tienen un recubrimiento antiadherente no use detergentes abrasivos o estropajos. Debido a la humedad y el vapor de la superficie de varias partes puede sufrir cambios en su apariencia durante un período de tiempo. Esto no afecta a la calidad o el rendimiento funcional del aparato. Antes de limpiar, tome la bandeja de pan amasado y paddle fuera de la zona de cocción. Limpie el exterior de la bandeja de pan con un paño húmedo y seque bien.

Nunca sumerja la sartén Vivienda o pan en agua u otros líquidos. Limpie el interior de la bandeja de pan con agua tibia y jabón. Si la paleta de amasado está incrustada y difícil de liberar, llenar el molde de pan con agua caliente durante aprox. 30 minutos. Si el agujero en la paleta de amasado está obstruido, se puede limpiar con cuidado con un pincho de madera. No utilice limpiadores químicos o abrasivos para limpiar el aparato.

## Cómo convertir una receta de pan de un pan de instrucciones de la máquina

1. Conozca la capacidad de su máquina de pan: 1 lb. or £ 1,5 llenar la bandeja de pan con agua en una taza de incrementos, manteniendo la cuenta del número de vasos de la sartén posee. Supongamos una máquina de una libra tiene dos a tres tazas, una máquina de una sola y media libras tiene tres a cuatro tazas.
2. Reducir la cantidad de harina total en su receta para encajar en su máquina de pan. Mira la cantidad de toda la harina utilizada en la receta, aunque la receta utiliza varios granos, como la harina de centeno, harina de trigo y harina de arroz. No utilice más de dos tazas de harina en una máquina de una libra tres tazas de harina en un uno-y-uno-mitad máquina para hacer pan libras.
3. Disminuir las cantidades de todos los demás ingredientes en la misma proporción como lo hizo la harina. Por ejemplo, una receta original que requiere 6 tazas de harina convierte en una máquina de pan de una sola libra reduciría la harina por  $\frac{2}{3}$ . Disminuir el resto de los ingredientes por  $\frac{2}{3}$ , por lo que 1 cda. (3 cda.) De la levadura se convertiría en 1 cda. de la levadura;  $\frac{2}{3}$  taza (aproximadamente 12 cucharadas.) De líquido caliente se convertiría en aproximadamente  $\frac{1}{4}$  taza (aproximadamente 4 cdas.) De agua y 3 cucharadas. El azúcar se convertiría en 1 cda. de azúcar.
4. Lleve todos los ingredientes a temperatura ambiente, a menos que su receta específica lo contrario.
5. Ponga los ingredientes en la máquina de pan en el orden correcto: líquidos, grasas (mantequilla o aceites), la leche líquida, sal, azúcar o edulcorantes, especias o condimentos secos, harina de trigo integral, todas las demás harinas y levaduras.
6. Reemplace todo el harina blanca en la receta con harina de pan o añadir una cucharada. de gluten de trigo vital para la receta con las harinas al poner los ingredientes en la máquina de pan.
7. Enchufe la máquina y ponla en lugar de pan normal.
8. Espere a que su máquina de pan para hacer el trabajo y escuche el temporizador se apague.
9. Deje enfriar el pan durante 10 minutos en la bandeja de pan antes de dar vuelta el pan sobre una rejilla de refrigeración para enfriar completamente antes de rebanar. Disfrute de un pan hecho en casa del pan caliente.

## Garantía Limitada de 1 Año

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO® está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

**Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.**

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente la dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Atención: Repare el departamento  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241, USA

# NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545