

TROUBLESHOOTING

QUESTION	ANSWER
Why did my dough/bread not rise well?	There are a number of factors that could result in a short rise. Be sure that the yeast is fresh and that all ingredients are room temperature (75°F to 90°F). If the liquids are too warm or too cold, they will not activate the yeast properly. Be sure the ingredients are put into the baking pan in the correct order. The salt should be as far away from the yeast as possible. Note that not all breads rise as much as others. Whole-wheat or whole-grain breads tend to be shorter than white breads. Also, breads with more sugar or sweeteners, and ones that are enriched with eggs, will be taller than regular white breads.
Why is my bread sunken/uneven on the top?	Humidity and room temperature can greatly affect the results of baked yeast breads. Keep the bread maker away from direct sunlight. If the humidity is especially high, add an additional teaspoon per cup of flour used in the recipe.
Why does my yeast bread have an underbaked/gummy texture?	The dough was too wet, or possibly does not have enough white flour for gluten development. Add a bit more flour, 1 tablespoon per cup, or reduce the amount of whole-wheat/grain flours in the recipe and substitute white flour.
Why does the interior of my yeast bread have excessive holes?	This happens if either the bread is too wet or if too much yeast was used. Double-check the recipe and, if necessary, make changes by either adding a small amount of flour or reducing the yeast slightly.
Why is my yeast bread heavy and dense?	This could be one of a few different issues. The mixture may be too dry as a result of not enough liquid or because lower fat substitutes were used. Another reason may be not using enough yeast. If this is occurring in whole-wheat/grain bread, you may need to use vital wheat gluten to help with the structure of the finished bread.
Why are the corners/edges of the bread full of extra flour/not evenly mixed?	Sometimes ingredients will stick to the corners of the pan, most commonly in the Cake or Gluten Free programs (both have more batter-like consistencies than a dough). Check the bread about 10 minutes into the kneading/mixing time and pause to scrape down if necessary. Lightly coating the bread pan with a flavorless vegetable oil will help to prevent this from happening as well.
How do I get the kneading paddle out of the loaf?	There are two options. In most programs you can remove the paddle after you hear the Remove Paddle signal (prior to the final rise). If this is not an option, or you were not present to remove it, wait until the bread is cooled and then, carefully take out the paddle (use caution because it may be hot).
Why is the unit smoking/producing a burning smell?	Most likely this is from ingredients that fell into the bottom of the bread machine or onto the heating element. If it is excessive, unplug the unit and once cool, clean the interior of the unit. Plug the unit back in and resume the program (the program will be stored in memory for a maximum of 15 minutes). In most cases, the smoke/odor will be minimal and it will dissipate.
What do the error codes mean?	The display shows “HHH” (accompanied by beeps): The unit’s internal temperature is too high. This usually occurs when trying to make two successive loaves. Open the lid and allow the unit to cool 10–20 minutes. The display shows “LLL” (accompanied by beeps): The unit’s internal temperature is too low to bake bread. Stop the beeps by pressing the START/STOP button. The display shows “EE0, EE1, or “EE2” (accompanied by beeps): Unplug the unit and contact your nearby service center.
Why did my mix-ins not get dispensed?	The automatic mix-ins dispenser is not programmed for every Menu option. (Refer to pages 11–13 of the Instruction Booklet for more information on which programs include mix-ins.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

Custom Convection Bread Maker | CBK-210



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your bread maker.
- Be sure that all parts of your new bread maker have been unpacked before discarding any packing materials. (Refer to page 4 of your Instruction Booklet for a list of parts.)
- You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.
- Wipe housing with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.
- Wash kneading paddle and bread pan with sponge or damp cloth.

ASSEMBLY

- 1. TO REMOVE BREAD PAN** from unit, lift handle and turn pan counterclockwise.



- 2. TO INSERT BREAD PAN,** lower pan into unit and turn clockwise.



- 3. TO ATTACH KNEADING PADDLE,** insert onto shaft with wide base facing down.



OPERATION

1. ADD INGREDIENTS.

With bread pan in unit and kneading paddle in place, add all carefully measured ingredients in this exact order:

1. Liquids
2. Dry ingredients
3. Yeast/leavening

Refer to your Instruction Booklet for more information.

2. SET PREFERENCES.

- a. Press MENU to select program.
- b. Press CRUST COLOR to select crust shade.
- c. Press LOAF SIZE to select loaf size.
- d. Press CONFIRM to confirm selected settings.

NOTE: For info on additional settings like Auto/Manual Mix-Ins, Custom program Delay Start, and Sound On/Off, refer to the Instruction Booklet.



3. START PROCESS.

- a. Press START/STOP/PAUSE to begin the program.
- b. Press again at any time to pause the program.
- c. Press and hold at any time to cancel the program.

4. DURING OPERATION.

Ten short beeps will sound when it's time to add optional mix-ins. Ten short beeps will sound before the last rise to let you know the kneading paddle can be removed. **NOTE:** Both steps are optional. (Refer to pages 11–13 of the Instruction Booklet for a timetable of each program.)

5. END OF CYCLE.

An audible tone will sound at the end of the baking cycle and display will read 00:00.

TO REMOVE BREAD FROM PAN

1. Open the lid and with oven mitts, use the pan hook to lift the bread pan handle. Remove the bread pan by turning counterclockwise by the handle.



2. Still wearing the oven mitts, flip the pan upside down. Holding the bottom of the bread pan with one hand, move the handle aside with the other, and shake the pan until the bread is released.



IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new Cuisinart® Custom Convection Bread Maker. Keep for further reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure proper operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Por qué la masa no sube?	Algunos factores pueden influir en que la masa no suba correctamente. Cerciérese de que la levadura esté fresca y de que los ingredientes estén a temperatura ambiente (75-90 °F/24-32 °C). Si los líquidos están demasiado calientes o fríos, no la levadura no se activará adecuadamente. Cerciérese de añadir los ingredientes en el orden correcto. La sal debe encontrarse lo más lejos posible de la levadura. Tenga presente que algunos panes no suben tanto como otros. Por ejemplo, los panes de trigo integral y de granos enteros tienden a subir menos que los panes blancos. Los panes que contienen más azúcar/edulcorantes o huevos suben más que los demás panes.
¿Porque la parte superior del pan está hundida/desigual?	El nivel de humedad en el aire y la temperatura ambiente afectan grandemente los panes de levadura. Mantenga la panificadora lejos de la luz directa del sol. Si la humedad es muy alta, agregue una cucharada adicional de harina por cada taza (125 g) de harina en la receta.
¿Por qué el pan tiene una textura gomosa/medio cocinada?	Puede que la masa haya sido demasiado húmeda, o que no haya añadido suficiente harina blanca (necesaria para el desarrollo del gluten) a la masa. Agregue un poco más de harina blanca (1 cucharada por taza/125 g de harina) o reduzca la cantidad de harinas de trigo integral/granos enteros y sustitúyalas con harina blanca.
¿Por qué el interior del pan de levadura tiene una cantidad excesiva de "burbujas"?	Esto puede ocurrir cuando el pan está demasiado húmedo o cuando se usó demasiada levadura. Compruebe otra vez la receta y, de ser necesario, agregue una pequeña cantidad de harina o reduzca la cantidad de levadura.
¿Por qué el pan de levadura es denso y pesado?	Esto puede deberse a varios factores. Puede que la masa haya sido demasiado seca, debido a una falta de líquido o porque se usó materia grasa con menos grasa de lo indicado en la receta. También puede que no haya usado suficiente levadura. Si esto pasa con panes de trigo integral/granos enteros, intente añadir gluten de trigo para mejorar la textura del producto final.
¿Por qué las esquinas del pan están llenas de harina/no mezcladas uniformemente?	Esto puede pasar, especialmente cuando usa los programas "CAKE" (bizcocho/pan sin levadura) o "GLUTEN FREE" (pan sin gluten) para hornear panes cuya consistencia es más parecida a una mezcla que a una masa. Compruebe la masa después de aprox. 10 minutos de amasado. De ser necesario, detenga el ciclo de preparación y raspe el molde. Engrasar ligeramente el molde con un aceite vegetal sin sabor también ayudará a evitar que esto ocurra.
¿Cómo sacar la paleta amasadora del pan?	Hay dos opciones: Con la mayoría de los programas, puede sacar la paleta después de la señal que indica que lo puede hacer (antes de la subida final). Si esto no es una opción, o si no pudo hacerlo en este momento, deje que el pan se enfríe, y luego saque la paleta amasadora (con cuidado ya que puede estar caliente).
¿Por qué el aparato emite humo o un olor a quemado?	Lo más probable, es que ingredientes que se cayeron en el fondo del aparato o en las resistencias. Si el humeado/olor a quemado es excesivo, desenchufe el aparato, deje que se enfríe, y limpie el interior. Vuelva a enchufar el aparato y continúe el programa. Nota: El aparato guardará el programa en la memoria por un máximo de 15 minutos. En la mayoría de los casos, el humo y el olor serán mínimos y se disiparán rápido.
¿Qué significan los códigos de error?	"HHH" (con pitidos): La temperatura interna la máquina está demasiado alta. Por lo general, esto ocurre cuando intenta hacer dos panes, uno tras otro. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por 10-20 minutos. "LLL" (con pitidos): La temperatura interna del aparato está demasiado baja para hacer pan. Presione el botón START/STOP para parar el pitido. "EE0", "EE1" o "EE2". Problema técnico; desenchufe el aparato y comuníquese con el centro de servicio más cercano.
¿Por qué no se dispensan los ingredientes extra?	No todos los programas activan el dispensador automático de frutas secas y nueces. Véase la sección "Programas y tiempos" del manual de instrucciones para comprobar qué programas incluyen la opción de añadir automáticamente ingredientes extra.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Panificadora de convección
programable | CBK-210



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa.
- Compruebe que todas las piezas incluidas en la sección "Piezas y características" del manual de instrucciones estén incluidas.
- Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.
- Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.
- Limpie la paleta amasadora y el molde con una esponja o un paño humedecido.

ENSAMBLAJE

1. PARA RETIRAR EL MOLDE del aparato, levante el asa y gire el molde en sentido antihorario.



2. PARA INSERTAR EL MOLDE, colóquelo en el aparato y gírelo en sentido horario.



3. PARA FIJAR LA PALETA AMASADORA, introdúzcala sobre el eje, la base ancha apuntando hacia abajo.



INSTRUCCIONES DE USO

1. AGREGUE LOS INGREDIENTES.

■ Agregue todos los ingredientes (medidos con cuidado) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado en la receta:

1. Líquidos
2. Ingredientes secos
3. Levadura/Agente leudante

Véase el manual de instrucciones para más información.

2. FIJE SUS PREFERENCIAS.

- a. Presione MENU para elegir el programa.
- b. Presione CRUST COLOR para elegir la opción de dorado.
- c. Presione LOAF SIZE para elegir el tamaño de hogaza.
- d. Presione CONFIRM para confirmar sus selecciones.

NOTA: Para información sobre opciones adicionales tales como agregar ingredientes extra (automáticamente o manualmente), cambiar la programación, activar el inicio diferido y activar/desactivar la señal sonora, véase el manual de instrucciones.



3. INICIE EL PROGRAMA.

- a. Presione START/STOP/PAUSE para iniciar el programa.
- b. Presiónelo otra vez en cualquier momento para detener el programa.
- c. Manténgalo presionado en cualquier momento para cancelar el programa.

4. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.

Diez pitidos cortos indican cuando sea tiempo de añadir los ingredientes extra. Diez pitidos cortos indican cuando sea tiempo de quitar la paleta amasadora, antes de la subida final. **NOTA:** Ambos pasos son opcionales (véase las opciones de programación en la sección "Programas y tiempos" del manual instrucciones).

5. FINAL DEL CICLO.

Al final del ciclo de horneado, el aparato emitirá un pitido y la pantalla mostrará "00:00".

CÓMO DESMOLDAR EL PAN

1. Abra la tapa y, usando guantes para el horno/manoplas, levante el asa del molde usando el gancho. Gire el molde en sentido antihorario para retirarlo del aparato.



2. Voltee el molde (sin quitarse los guantes). Sostenga el molde en una mano, mueva el asa a un lado con la otra y agite el molde para desmoldar el pan.



¡IMPORTANTE!

Lea atentamente las instrucciones antes de usar su panificadora de convección programable Cuisinart® por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.