

MACHINE A FAIRE DU PAIN

YEDI HOUSEWARE



Voir vidéos de démonstration sur: www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

Suivez-nous en Instagram [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)

CONTENU

Mesures de Sécurité	3
Parties et accessoires	4
Boutons du panneau de commande	5
Elaboration du pain	9
Temporisateur	13
Recettes suggérées	14
Pain de mie	14
Pain sucré	14
Pain aigre fermenté	15
Baguette	15
Pain intégral.....	16
Pain rapide.....	16
Pain sans sucre	17
Pan multicéréale	17
Pain de lait	18
Gâteau	18
Pâte crue	19
Levure.....	19
Cuisson.....	19
Confiture.....	20
Yaourt	20
Pain sans gluten	20
Riz gluant	21
Sofrite	21
Ferment	21
Suggestions.....	21

CONTENU

Nettoyage et entretien	23
Mesures et Tableau de Conversion	24
Spécifications Techniques	25
Questions fréquentes	26
Garantie	27

MESURES DE SECURITÉ

Lorsque vous utilisez l'appareil, on doit suivre les précautions suivantes :

1. Avant d'utiliser la machine à faire du pain lisez soigneusement toutes les instructions, étiquettes et avertissements.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3. Utilisez toujours des gants de cuisine.
4. Pour éviter des chocs électriques, ne trempez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Assurez-vous que les enfants n'utilisent pas l'appareil ou qu'ils ne soient pas à proximité de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de retirer les parties.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner du feu, choc électrique ou des lésions
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
9. Evitez le contact avec des parties mobiles.
10. N'utilisez pas le produit à des fins différentes de celui qui est spécifié.
11. Ne placez pas l'appareil sur de surfaces instables ou près de brûleurs électriques ou à gaz, ou dedans d'un four.
12. Ne laissez pas que le câble pend en dehors de la surface d'une table ou qui touche des surfaces chaudes, en incluant la cuisinière électrique
13. Soyez très prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
14. Pour débrancher, appuyez et maintenez le bouton START/STOP pendant une seconde complète ; débranchez du mur.
15. Ne grattez pas, endommagez, modifiez pliez tournez ou cassez le câble de connexion.
16. Utilisez uniquement du courant électrique 120-VOT AC.

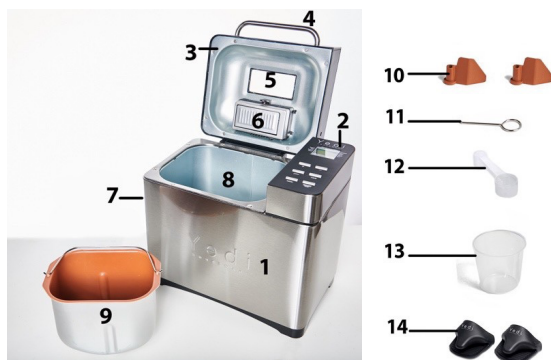
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

1. Il est nécessaire d'utiliser un câble d'alimentation court pour réduire le risque de s'emmêler ou trébucher avec un câble long.
2. Ils existent des extensions plus longues qui peuvent être utilisées avec précaution
3. En cas d'utiliser des extensions longues :
 - a. La capacité électrique de l'extension doit être au moins de la même capacité de l'appareil.
 - b. Ne laissez pas suspendre le câble en dehors de la table où les enfants pourraient tirer de celui-ci ou trébucher de façon involontaire. Si l'appareil est avec une connexion à terre, le câble d'extension devra l'être aussi.

PARTIES ET ACCESSOIRES

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Coque en acier | 8. Chambre de cuisson |
| 2. Ecran | 9. Moule à pain |
| 3. Couvercle en acier | 10. Palette pour remuer (comprend 2) |
| 4. Poignée | 11. Crochet |
| 5. Fenêtre de Visualisation | 12. Cuillère à mesurer |
| 6. Dispensateur de fruits | 13. Verre doseur |
| 7. Conduit d'air | 14. Gants de cuisine |



BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE

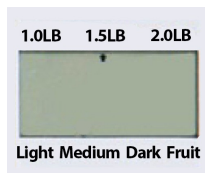


Le bouton **MENU** s'utiliser pour choisir le programme souhaité. Appuyez dessus à plusieurs reprises pour se déplacer par les programmes de cuisson jusqu'à ce que vous voyiez dans l'écran le numéro du programme choisi. La **LISTE DE PROGRAMMES** est la suivante:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Pain de mie | 11. Pâtes crues |
| 2. Pain sucré | 12. Levure |
| 3. Pan aigre | 13. Confiture |
| 4. Baguette | 14. Cuit au four |
| 5. Pain intégral | 15. Yaourt |
| 6. Pain rapide | 16. Libre de gluten |
| 7. Pain sans sucre | 17. Riz collant |
| 8. Pan multigrain | 18. Sauté |
| 9. Pain au lait | 19. Fermenté |
| 10. Gâteau | |

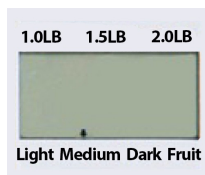
Bouton **LOAF**: Appuyez à plusieurs reprises ce bouton pour choisir la taille du pain (cette fonction est disponible uniquement pour les programmes du 1 au 9 et le 16). La localisation de la flèche vous indiquera la taille et le poids du pain. Ils existent 3 options disponibles :

- 1.0 LB
- 1.5 LB
- 2.0 LB



Bouton **“COULEUR”** Appuyez à plusieurs reprises ce bouton pour choisir la couche de couleur (cette fonction est disponible uniquement pour les programmes 1 à 10, 14 et 16). La localisation de la flèche vous indiquera la couleur de la couche choisie. Ils existent 3 options disponibles:

- Clair
- Moyen
- Obscur



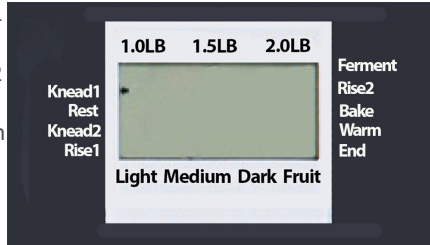
Bouton **“START/STOP/PAUSE”**

1. Une fois choisis les ajustements et que l'appareil soit prêt pour commencer la cuisson, appuyez le bouton **START/STOP/PAUSE** une fois. Vous écouterez un son court. Les deux points, “:”, dans l'écran **TEMPS** commenceront à clignoter et le cycle de cuisson commencera. Lorsque le cycle commence, les boutons et les fonctions se bloqueront. Si vous avez besoin d'accéder aux boutons ou fonctions de l'unité appuyez le bouton **START/PAUSE** pendant deux secondes.
2. En appuyant et maintenant le bouton **START/STOP** pendant au moins deux secondes, un bourdonnement se fera entendre et immédiatement l'appareil laissera de fonctionner.
3. Cependant, gardez en tête que ceci n'éteigne pas l'appareil. Pour l'éteindre il est nécessaire de débrancher le câble d'alimentation.
4. Pour mettre un programme en pause, appuyez rapidement le bouton **PAUSE** et le décompte du programme s'arrêtera. Pendant la pause, ils peuvent s'ajouter des ingrédients ou réviser la pâte. Appuyez à nouveau le bouton **PAUSE** pour recommencer le programme.

INDICADORES

Lors de la cuisson du pain, une flèche signalera la partie du processus dans lequel se trouve l'appareil. Le graphique montre les 9 phases différentes du processus

- Pétrissage 1
- Repos
- Pétrissage 2
- Montée 1
- Fermentation
- Montée2
- Cuisson
- Chaud
- Fin



Indicateur de Fruit : Lors de la fabrication du pain avec des fruits secs ou de noix, la machine à faire du pain émettra un bourdonnement pendant 10 secondes y la flèche pointera vers l'étiquette « Fruit ». Si on utilise le dispensateur de fruits ou noix, en ce moment son contenu se libérera automatiquement.

Note: Ceci peut être fait manuellement en faisant attention à ouvrir le couvercle de la machine à faire du pain et en versant le mélange des fruits ou des noix.

DISPENSATEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS (Usage optionnel)

Voir démonstration en: www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

Nota: Montez la machine à pain avant de cuisiner. Voir instructions

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil. Appuyez le levier noir du dispensateur de fruits pour le débloquent et le retirer de l'unité



2. Ouvrez le couvercle du dispensateur de fruits



3. Ajoutez des ingrédients tels que fruits, noix, grains et herbes. Fermez le couvercle.

4. Placez les deux piliers dans la partie inférieure de l'attacheur de la caisse dans le couvercle de l'appareil. Poussez le dispensateur vers le devant lorsque vous faites pression légèrement à l'attacheur vers le bas, jusqu'à ce que celui-ci s'accroche avec le couvercle de l'appareil.



AVANT DU PREMIER USAGE

En l'allumant par la première fois cet appareil il peut émettre une légère odeur à fumée. Ne vous préoccupez pas. Ceci est normal et cessera en peu de temps. Assurez-vous que l'appareil a assez de ventilation.

Prière de réviser que toutes les parties et accessoires soient complets sans aucun dommage.

Nettoyez toutes les parties comme décrit dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Assemblez l'appareil de la machine à faire du pain et ajustez-le en mode BAKE, faites cuire en vide pendant 10 minutes. Ultérieurement, laissez refroidir et nettoyez les parties à nouveau.

Séchez bien toutes les parties et montez-les si nécessaire.

!VOTRE APPAREIL YEDI EST DÉJÀ PRÊT POUR L'UTILISER!

COMMENT ELABORER LE PAIN

Voir démonstration en www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

1. Ouvrez le couvercle et sortez le récipient pour le pain en le tenant par la poignée et en tournant légèrement dans le sens opposé aux aiguilles de la montre jusqu'à ce qu'il se libère. Par la suite sortez-le de la chambre de cuisson.



2. Placez la palette d'agitation dans l'axe rotatoire dedans du moule et faites pression vers le bas fermement.



3. Placez les ingrédients appropriés dans le moule à pain. (Voir la section RECETTES RECOMMANDEES de ce manuel – Là ils se montrent les ingrédients et les mesures nécessaires pour chaque programme).



Note: Il est recommandé d'ajouter la farine et après la levure (placez la levure sur la farine) pour éviter le contact de la levure avec certains des ingrédients, ce qui pourrait réduire sa capacité d'activation.

4. Placez le moule à pain dans la chambre à cuire et tournez légèrement dans le sens de la montre pour l'assurer. Fermez le couvercle.

Note: En cas d'obstruction avec le moule à pain au moment de faire pression, levez le moule à nouveau et tournez l'axe (localisé au-dessus du moule) en l'assurant à la chambre de cuisson dans un autre angle.

ELABORATION DU PAIN

5. Branchez la machine à faire du pain à la prise électrique. Vous entendrez un bourdonnement et le panneau de commande digital s'allumera: la valeur par défaut au moment de commencer l'appareil est de 1.5 LB/Couleur moyen / pain mou.
6. Choisissez la recette en appuyant le bouton MENU jusqu'à trouver le programme souhaité.
7. Appuyez sur "COULEUR" para choisir la couleur de la croûte du pain (clair, moyen, obscur)
8. Appuyez sur "LOAF" pour choisir la taille du pain (1 LB, 1.5 LB o 2 LB).
8. Appuyez sur "START/STOP/PAUSE" pour commencer le processus de coction.
9. **Finalisation du processus d'élaboration du pain:** A la fin du décompte, le bourdonnement vous notifiera que le processus d'élaboration du pain est fini. Si vous ne le sortez pas immédiatement, l'appareil maintiendra le pain chaud jusqu'à une heure après laquelle, la flèche indicatrice signalera « End » (Fin).
10. Sortez le pain en utilisant des gants. Tournez complètement le moule et secouez-le légèrement afin de détacher le pain. Nota: S'il reste du pain en dehors des bords du moule, retirez l'excès avant de le tourner.





Note: En sortant le pain la palette d'agitation peut rester coincée dedans. Dans ce cas, utilisez le crochet accessoire comme il est montré dans le graphique.

1. Insérez le crochet dans l'axe de la palette d'agitation.
2. Tirez doucement pour libérer la palette du pain.



SONS DE L'AVERTISSEUR SONORE & FONCTION DE CHAUFFAGE

Le bourdonnement sonne lorsque:

1. L'appareil est connecté à la prise électrique
2. S'appuient les menus d'ajustement Loaf, Couleur.
3. L'interrupteur est active **"Start/Stop/Pause"**.
4. Pendant le processus de pétrissage, le bourdonnement sonne pendant 10 secondes pour nous rappeler que c'est le moment d'ajouter les fruits si c'est le cas.

Note: Ceci peut se faire automatiquement lorsque le dispensateur de fruits est utilisé.

5. L'opération est finie et l'unité entre au mode **"Keep Warm" (Maintenir chaud)**.
6. Le bourdonnement intermittent s'active à la fin du mode "maintenir chaud" y l'appareil ne maintient plus le pain chaud.

“Maintenir chaud ”

1. A la fin du processus de cuisson, l'appareil passe au mode “maintenir chaud” pendant une heure.
2. Pour annuler le processus, appuyez sur le bouton **START/STOP** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que vous écoutez le bourdonnement.

SUGGESTION: Retirer le pain immédiatement après du cycle de cuisson évitera que sa croûte s'assombrit.

Minuteur de retard (Seul pour les programmes 1-9, 11-12 & 16-17)

- Réglez le temporisateur de retard (Delay Timer) après avoir choisi Menu, Loaf Size, Crust Color si c'est le cas.
- Pour choisir le temporisateur, appuyez le bouton “-” pour avoir accès à sa caractéristique.
- Prière d'observer que le temps de retard qui est montré dans l'écran indique combien de temps prendra le processus d'élaboration du pain pour qu'il soit conclu, mais n'indique pas le temps du début du processus (Le temps de cuisson est inclus dans le temps qui est montré dans l'écran)
- Utilisez maintenant les boutons “+” et “-” pour choisir le temps souhaité.
- N'utilisez pas la fonction de retard de temps avec des recettes qui incluent des produits laitiers ou d'autres ingrédients tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

Si vous utilisez la fonction de retard, assurez-vous d'ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant **(en laissant toujours la levure pour la fin et éloignée de l'eau).**

RECETTES RECOMMANDÉES

Pain de mie

Temps estimé - 3:06 à 3:16 heures

	Taille du pain		
	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 cuillerées	2,5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	½ cuillerées	2/4 cuillerée	1 cuillerée
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Lait en poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	2 tasses	2.5 tasses	3 tasses
Levure	1 cuillerée	1 ½ cuillerée	1.3 cuillerées

Pain Sucré

Temps estimé - 2:54 3:04 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	160 mls	240 mls	310 mls
Beurre	2 cuillerées	2,5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	½ cuillerées	¾ cuillerées	1 cuillerée
Sucre	4 cuillerées	5 cuillerées	6 cuillerées
Lait en Poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Farine	2 tasses	2.5 tasses	3 tasses
Levure	1 ¼ cuillerées	1 ¼ cuillerées	1 ½ cuillerées

Pain Fermenté

Temps estimé - 6:34 à 6:49 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	160 mls	240 mls	380 mls
Huile végétal	1 cuillerée	1.5 cuillerées	2 cuillerées
Sel	½ cuillerées	¾ cuillerées	1 cuillerée
Sucre	1 petite cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Lait en poudre	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Farine de pain	2 tasses	2.7 tasses	3 tasses
Levure	1 cuillerée	1 ¼ cuillerées	1.3 cuillerées

Baguette

Temps estimé - 3:09 a 3:24 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	155 mls	230 mls	310 mls
Beurre	2 cuillerées	2.5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	½ cuillerées	¾ cuillerées	1 cuillerée
Sucre	1 cuillerée	1 ⅓ cuillerées	1 ⅔ cuillerées
Lait en poudre	2 cuillerées	3.5 cuillerées	5 cuillerées
Farine	2.5 tasses	3 ⅓ tasses	3 tasses
Levure	1 cuillerée	1 ¼ cuillerées	1 ⅓ cuillerées

Pain blanc intégral

Temps estimé - 3:08 à 3:23 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	Cuillerées	250 mls	310 mls
Beurre	cuillerées	2.5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	½ cuillerée	1 cuillerée	1.5 cuillerées
Farine de pain	½ tasses	¾ tasse	1 tasse
Farine de Blé intégrale	1 ½ tasse	2 tasses	2 ½ tasses
Lait en poudre	2 cuillerées	2 ½ cuillerées	3 cuillerées
Levure	1 cuillerée	1 ⅓ cuillerée	1 ⅓ cuillerée

Pain rapide

Temps estimé 1:33 à 1:43 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	180 mls	240 mls	310 mls
Beurre	2 cuillerées	2.5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	1 cuillerée	1.5 cuillerées	2 cuillerées
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Farine de pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Lait en poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Levure	2 cuillerées	2,5 cuillerées	3 cuillerées

Pain sans Sucre

Temps estimé - 3:04 à 3:18 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	120 mls	220 mls	300 mls
Beurre	2 cuillerées	2,5 cuillerées	3 petites cuillerées
Sel	$\frac{3}{4}$ cuillerées	1.5 cuillerées	2 cuillerées
Farine de pain	1 $\frac{3}{4}$ tasses	2 $\frac{3}{4}$ tasses	3 $\frac{3}{4}$ tasses
Œufs	1	1	2
Xilitol	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées
Lait en poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Levure	1 cuillerée	1 $\frac{1}{4}$ cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerées

Pain multi céréale

Temps estimé 3:00 à 3:14 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lb
Eau	120 ml	170 ml	310 ml
Beurre	2 cuillerées	2.5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	$\frac{1}{2}$ cuillerée	$\frac{3}{4}$ cuillerées	1 cuillerée
Farine Intégrale	$\frac{1}{2}$ tasses	$\frac{3}{5}$ tasses	$\frac{4}{5}$ tasses
Avoine	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasses	1 tasse
Farine de pain	1 $\frac{1}{4}$ tasses	1 $\frac{4}{5}$ tasse	2 $\frac{1}{2}$ tasses
Œufs	1	1	2
Lait en poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Sucre	1 cuillerée	2 cuillerées	3 cuillerées
Levure	1 cuillerée	1 $\frac{1}{4}$ cuillerée	1 $\frac{1}{2}$ cuillerée

Pain de lait

Temps estimé - 2:59 à 3:13 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Lait	160 mls	240 mls	310 mls
Beurre		2.5 cuillerées	3 cuillerées
Sucre	1 tasse	2 tasses	3 tasses
Avoine	½ tasse	¾ tasses	1 tasses
Lait en poudre	2 cuillerées	3 cuillerées	4 cuillerées
Œufs	1	1	2
Farine de pain	2 tasses	3 tasses	2.3 tasses
Levure	1 cuillerée	1 ½ cuillerée	1 ½ cuillerées

Gâteau

Temps estimé - 1:33 heures

Placez tous les ingrédients dans le moule de pain et choisissez le programme pour gâteaux

Ingrédients	Quantité
Œufs	4
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Farine de gâteau	3 tasses
Sel	1 tasse
Poudre de soda	3.5 g

Pâte crue

Temps estimé - 0:23 heures

Placez tous les ingrédients dans le moule à pain et choisissez le programme pour pâte crue (raw dough)

Ingrédients	Quantité
Eau	280 ml
Huile végétal	2 petites cuillerées
Œufs	2
Sel	1 ⅓ cuillerée
Sucre	1 cuillerée
Farine	4 tasses

Pâte de Levure

Temps estimé - 1:24 heures

Placez tous les ingrédients dans le moule à pain et choisissez le programme Pâte de Levure (Leaven dough) (Note, placez en premier la farine et en dernier la levure).

Ingrédients	Quantité
Eau	240 ml
Huile Végétale	2 cuillerées
Sel	1 ½ cuillerée
Sucre	1 cuillerée
Farine	3 tasses
Levure	1 ½ cuillerée

Cuisson

Réglez manuellement le temps de cuisson ainsi comme la couleur du pain pour le personnaliser

Températures: Clair = 220°F, Moyen = 240°F, Obscur = 255°F

Confiture

Temps estimé - 1:05 heures

Ecrasez le fruit souhaité en 3 tasses

Placez après tous les ingrédients dans le moule et choisissez le programme

« confiture »

(jam)

Ingrédients	Quantité
Fruit	3 tasses
Sucre	1.5 tasse
Gelée	3 cuillerées

Yaourt

Temps estimé - 8:00 heures

Placez tous les ingrédients dans le moule à pain et choisissez le programme

Yaourt

Ingrédients	Quantité
Lait	1 ½ tasse
Yaourt	50 ml
Sucre	3 cuillerées

Pain sans gluten

Temps estimé - 2:50 à 3:00 heures

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Eau	160 mls	220 mls	300 mls
Sucre	2 cuillerées	2,5 cuillerées	3 cuillerées
Sel	½ cuillerées	1 cuillerée	1 ½ cuillerée
Huile végétal	2 cuillerées	2 ½ cuillerées	3 cuillerées
Farine libre de gluten	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
Gomme « Guar »	3 cuillerées	4 cuillerées	5 cuillerées
Farine de maïs	1 tasse	1 ⅓ tasse	1 ½ tasse
Œufs	1	1	2
Levure	1 ½ cuillerées	1 ¾ cuillerée	2 cuillerées

Ingrédients	Quantité
Riz gélatineux	1 tasse
Eau	300 ml

Riz gluant

Temps estimé - 1:15 heures Placez tous les ingrédients dans le moule à pain et choisissez le programme Sticky Rice.

Frit

Temps estimé - 0:30 heures

- Coupez le poulet cru et le poivron rouge en petits morceaux
- Placez après tous les ingrédients dans le moule de pain et choisissez "Stir Fry"
- Lorsque la cuisson sera finie ajoutez du sel et du poivre à volonté et une autre sauce que vous souhaitez.

Ingrédients	Quantité
Poulet	1 blanc de poulet
Poivron rouge	1
Petits pois	1 tasse
Cacahuètes	½ tasse
Huile	2 cuillerées

Ferment

Cette fonction vous permettra de créer vos propres recettes de pain, fait à mesure. Placez la pâte préparée dans le moule et choisissez le programme "Ferment". Ceci fera que la masse monte pendant 30 minutes, en proportionnant beaucoup plus de profondeur et de saveur.

Température ajustée: 86° F

SUGGESTIONS

Ingrédients basiques pour le pain. Définition et suggestions

1. Farine multi usages: Farine qui ne contient pas de levure chimique, adéquate pour des pains rapides ou pains élaborés avec réglages rapides.
2. Farine de pain: La farine de pain est l'ingrédient le plus important pour élaborer du pain et il est recommandé dans la plupart de recettes à base de levure. Contient une quantité élevée de gluten et peut empêcher que le pain s'effondre après avoir monté. La farine varie selon la région. Par exemple, la farine aux Etats Unis d'Amérique est battue à partir du blé du printemps fort, et la farine Canadienne est battue à partir du blé d'hiver fort.
3. Farine de type levure: La farine type levure contient de la levure chimique utilisée spécialement pour élaborer des gâteaux. N'utilisez pas ce type de farine en combinaison avec la farine normale.
4. Farine intégrale : La farine intégrale est battue du grain de blé entier. Le pain fait avec toute ou une partie de cette farine intégrale contient un contenu élevé de fibre et de valeur nutritionnelle. La farine intégrale est plus lourde, et comme résultat, le pain peut résulter d'une taille plus petite et avoir une texture plus forte.

Ingrédients basiques pour le pain. Définition et suggestions

Levure: La levure est un organisme vivant et doit être conservé dans le réfrigérateur afin qu'elle reste fraîche. A besoin de carbohydrates provenant du sucre et de la farine comme aliment. La levure s'utilise dans des recettes pour élaborer du pain et est vendue avec différents noms: Levure pour faire du pain (préférée), levure active sèche et levure instantanée. Avant de l'utiliser, vérifiez la date d'échéance. Gardez-la immédiatement dans le réfrigérateur après chaque usage.

Sucre: Le sucre est l' "aliment" pour la levure, augmente la saveur sucrée et la couleur du pain. Le sucre blanc est celui que l'on utilise normalement, mais le sucre roux, sucre en poudre, ou sucre de coton peuvent être nécessaires aussi dans certaines recettes. Ne substituez pas avec du sucre en poudre, sucre roux ou autres édulcorants artificiels à moins qu'il soit indiqué ainsi.

Sels: Le sel dans le pain N'EST PAS seulement une question de goût. Le sel restreint la croissance de la levure et améliore l'élasticité et la structure. Si on réduit ou on élimine le sel du pain, celui-ci montera excessivement. Si on utilise trop de sel, le pain ne montera pas suffisamment. Utilisez le sel de table normal.

Beurre : Le beurre fait que le pain soit mou et brillant. Mesurez et coupez en petits morceaux.

Eau : Lorsque la machine à cuire du pain est en train de cuire, tous les liquides, particulièrement l'eau, doivent être à 80°F (27°C) à moins qu'il soit spécifié d'une autre façon. Les températures trop froides ou trop chaudes empêchent que la levure s'active.

Lait: Le lait entier, demi-écrémé ou écrémé peut être utilisé dans l'élaboration du pain, doit être ajouté tiède. Le lait réfrigéré doit être chauffé à une température 80°F (27°C). Ne chauffez jamais le lait au-dessus 98°F (37°C) car ceci peut causer des problèmes avec la levure.

Oeuf : Les œufs peuvent améliorer la texture du pain et peuvent le faire grandir en taille. L'œuf doit être mélangé avec les autres ingrédients liquides.

Suggestions pour une cuisson satisfaisante

Ingrédients: Utilisez toujours des ingrédients frais.

Mesures: Mesurez les ingrédients avec précision.

Le pain et la levure sont très délicats et ne cuiront pas correctement si les ingrédients sont mesurés sans précision.

Température ambiante : Si la température ambiante est au-dessus des 77°F (25°C), il est recommandé d'utiliser des liquides réfrigérants. La farine doit être fraîche et à température ambiante.

Humidité : L'humidité tend à humidifier la pâte. Essayez d'ajouter une cuillerée extra de farine pour améliorer la consistance de la pâte. Répétez s'il est nécessaire jusqu'à ce que la pâte forme une boule agréable au toucher.

Hauteur : Pour cuire à des altitudes plus élevées, diminuez la quantité de levure dans une proportion d'une ½ cuillerée approximativement, et réduisez un peu la quantité de sucre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'entretien régulier de votre machine à cuire du pain la maintiendra sûre et avec un fonctionnement adéquat. Avant de la nettoyer, débranchez toujours l'appareil. Lavez les parties mobiles avec de l'eau savonneuse et tiède, rincez après et séchez toutes les parties. Laissez que l'appareil et tous ses accessoires se refroidissent complètement avant de la désarmer et de la nettoyer.

Nettoyage de la carcasse et le couvercle d'acier inoxydable

1. Nettoyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable et l'écran avec un torchon doux et humide. On peut utiliser des liquides à nettoyer non abrasifs pour éviter qu'ils s'accumulent des résidus. Appliquez le produit à nettoyer au torchon humide, non pas à la surface externe ni à l'écran avant de faire le nettoyage. N'utilisez pas des serviettes en papier ou un tissu grossier pour nettoyer l'écran, et n'utilisez pas non plus un produit à nettoyer abrasif ou une éponge pour nettoyer n'importe quelle partie de l'appareil, car ceci peut gratter la surface et n'utilisez pas le produit à nettoyer abrasif ou des éponges fortes dans aucune partie de l'appareil, car ceci peut gratter la surface.

Note: Ne submergez jamais le boîtier en acier inoxydable dans l'eau, ni le placez pas dans un levier. Faites attention de ne pas laisser que l'eau ou des fluides de nettoyage s'introduisent sous les boutons ou l'écran dans le panneau de commande.

2. Si la farine est renversée ainsi comme des fruits secs, raisins secs, etc, à l'intérieur de la chambre de cuisson, il faut les retirer soigneusement en utilisant un torchon doux et humide. Faites très attention lorsque vous nettoyez les éléments chauds. Assurez-vous que l'appareil est complètement froid et frottez après doucement avec une éponge douce et humide dans l'élément de chaleur. N'utilisez pas aucune autre sorte de nettoyeur.

3. Laissez que toutes les surfaces sèchent complètement avant d'insérer le câble de courant dans la prise du mur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Moule de pain, Palette de pétrissage, cuillère à mesurer y tasse de mesures

Lavez avec de l'eau tiède et savonneuse et rincez complètement, ou nettoyez dans le plateau supérieur de l'évier. Séchez toutes les parties après l'usage. Si vous avez des problèmes pour retirer la palette de pétrissage du moule, mouillez-le dans de l'eau tiède pendant 10 ou 15 minutes. Ceci va desserrer la palette de pétrissage.

Note: N'utilisez pas des ustensiles métalliques avec l'unité de la machine à faire du pain car ceci peut endommager la surface de cuivre anti adhérente.

Tableau de mesures et conversions

1. **Liquide:** Utilisez uniquement des récipients de mesure avec des marques d'once dans la partie latérale. Après avoir mesuré la tasse, placez-la dans une surface plate et regardez au niveau de l'œil afin de vous assurer que la quantité de liquide est exacte. Les liquides doivent être à température ambiante.

Onces	Tasses	cuillerée	petite cuillerée
Fluid Ounce(s)	Cup	Tablespoon(s)	Teaspoons
8	1	16	48
7	7/8	14	46
6	3/4	12	32
5	5/8	10	30
4	1/2	8	24
3	3/8	6	18
2	1/4	4	12
1	1/8	2	6
		1	3
		1 1/2	1 1/2

1. **Ingrédients secs:** Remplissez une tasse à mesurer sèche avec une cuillère et nivelez après la mesure avec un couteau ou une spatule, pour s'assurer que la mesure est exacte. N'utilisez jamais la tasse pour ramasser les ingrédients directement du récipient (par exemple la farine) parce que vous pourrez ajouter jusqu'à une cuillerée extra d'ingrédients.

1 tasse de	Onces	Grammes
Farine multi usages	4.5	125
Farine de pain	4.4	128
Farine intégrale	4.2	119
Farine de Seigle	3.6	102

Spécifications Techniques

ITEM No.	GV029
Niveau de tension	AC120V-60z
Niveau de puissance	710W
Niveau de capacité	1000G (2LB)

Solution de problèmes : Si vous rencontrez des difficultés avec l'opération de l'unité de la machine à faire du pain, révisez l'information de diagnostic de problèmes dans cette section pour trouver la solution. Si ce n'est pas possible de trouver la solution, prière de contacter le bureau de service au client Yedi Houseware via email en:

customerservice@yedihousewareappliances.com

Questions Fréquentes

¿On peut utiliser cette machine pour élaborer d'autres recettes de pain?

Les résultats peuvent varier en utilisant d'autres recettes. Les recettes présentées dans cette brochure sont ajustées de façon à ce que la pâte travaillée de manière appropriée et le pain terminé ne dépasse pas la capacité du moule à pain. Utilisez uniquement des recettes avec des quantités semblables d'ingrédients. Généralement un minimum de 2 tasses et un maximum de 4.5 tasses d'ingrédients secs en total est ce qui est recommandé dans les ajustements pour élaborer du pain. En ce qui concerne la confiture, généralement on doit utiliser un maximum de 3 tasses de fruits.

¿On peut utiliser des produits en poudre au lieu de produits frais ?

Oui, l'œuf en poudre, le lait en poudre, le beurre sec, etc. peuvent être utilisés. Ces produits lui permettent d'utiliser la caractéristique de délai de démarrage (Delay Start). Cependant, assurez-vous toujours d'ajouter en premier de l'eau au pain et ajouter après l'ingrédient sec après la farine, pour les maintenir séparés.

¿Est-il possible d'utiliser d'autres édulcorants à la place du sucre ?

Oui, on peut utiliser du miel, du sirop ou du sucre roux. Lorsque vous faites cette substitution, assurez-vous de diminuer la même mesure de liquide afin qu'elle soit égale au sucre liquide substitut. Il n'est pas recommandé l'usage d'édulcorants en poudre ou en liquides artificiels.

¿On peut substituer l'huile par du beurre ou de la margarine?

Oui, mais la texture du pain peut sembler un peu plus crémeuse ou d'une couleur jaune.

¿Le sel peut être omis ?

Si le sel est omis ça va augmenter la rétention d'eau dans la pâte et affectera aussi le mélange, la résistance du développement du gluten et la fermentation de la levure. Dans le pain terminé le sel améliore la forme du pain, la structure de la mie de pain et la couleur de la croûte, ainsi comme sa durée et son goût.

¿Pour quoi est-il nécessaire de placer les ingrédients dans le moule de pain dans un ordre spécifique ?

Pour s'assurer que tous les ingrédients soient mélangés avec de l'eau et pour éviter que la levure s'active prématurément avec l'eau, le sel ou le sucre lorsque la fonction « Démarrage Retard » est utilisée.

¿Pourquoi le pain ne grandit pas?

Il peut y avoir plusieurs motifs. Réviser le niveau de protéine de la farine. Nous recommandons des farines avec un minimum de 11-12% de protéine. La levure peut s'arrêter de s'activer, pour cela réviser la date limite de consommation de la levure, les mesures de la levure et la température des liquides (80°F/27°C) ainsi comme les ingrédients secs. (68°F-77°F/20°C-25°C).

¿Qu'est-ce que je dois faire si le pain grandit beaucoup ?

Essayez d'utiliser moins de levure (¼ de cuillerée de moins à la fois). Cela peut aussi être dû à un oubli au moment d'ajouter le sel.

¿Pourquoi des grands trous apparaissent à l'intérieur du pain ?

De temps en temps les bulles d'air se concentrent dans certains lieux pendant la dernière phase de croissance du pain, en produisant cette situation. Ceci pourrait être dû à un excès d'eau et/ou levure ou à un manque de farine. Réviser les ingrédients et les

Questions fréquentes

¿Pourquoi le dessus du pain coule?

D'habitude ceci est dû à ce que les ingrédients ne sont pas équilibrés ou à l'utilisation de farine de basse protéine. Réviser la méthode de pesée et de mesure des ingrédients. Trop de levure, d'eau ou d'un autre ingrédient liquide peut faire que la partie supérieure du pain s'effondre lorsqu'il est en train de cuire.

¿ Pourquoi il sort de la fumée de la machine à faire du pain ?

- C'est normal que la machine émette une fumée douce lors de son premier usage, car les substances protectrices du chauffage se brûlent.
- Cependant la fumée peut être causée par le déversement d'ingrédients en dehors du moule à pain et en dehors de la chambre de cuisson. Débranchez l'appareil et nettoyez-le soigneusement.

Problème	Causes possibles	Solution
LED indique "LLL"	Température dans l'unité inférieure à 14° F	Utilisez la machine dans un environnement 14° F y 104° F
LED indique "HHH"	Température dans l'unité supérieure à 122° F	Utilisez un ventilateur électrique pour le refroidir ou le refroidir à température ambiante.
LED indique EE0 ou EE1	Capteur défectueux	Contactez le Service au Client
Pain partiellement cru	Le pain est cru	Trop d'eau, ou la température de l'eau est très haute.