

MAQUINA DE HACER PAN

YEDI HOUSEWARE



Ver videos de demostración en: www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

Síguenos en Instagram [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)

CONTENIDO

Medidas de seguridad	3
Partes y accesorios	4
Botones del panel de control	5
Elaboración del pan	9
Temporizador de retardo	13
Recetas sugeridas	14
Pan blando	14
Pan dulce	14
Pan agrio fermentado	15
Pan francés	15
Pan integral	16
Pan rápido	16
Pan sin dulce	17
Pan multicereal	17
Pan de leche	18
Torta	18
Masa cruda	19
Levadura	19
Hornear	19
Mermelada	20
Yogur	20
Pan sin gluten	20
Arroz pegajoso	21
Sofrito	21
Fermento	21
Sugerencias	21

CONTENIDO

Limpieza y mantenimiento	23
Medidas y Tabla de Conversión.....	24
Especificaciones técnicas.....	25
Preguntas frecuentes	26
Garantía	27

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice el electrodoméstico, se deben seguir las siguientes precauciones:

1. Antes de utilizar la panificadora lea cuidadosamente todas las instrucciones, etiquetas y advertencias.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Utilice siempre guantes de cocina.
4. Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe, o el aparato en agua u otros líquidos.
5. Asegúrese de que los niños no usen o estén cerca del aparato.
6. Desconecte el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de retirar las partes.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar fuego, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice el producto en exteriores.
9. Evite el contacto con partes móviles.
10. No utilice el producto para fines diferentes al especificado.
11. No coloque el aparato sobre superficies inestables o cerca de quemadores eléctricos o a gas, o dentro de un horno.
12. No deje que el cable cuelgue fuera de la superficie de una mesa o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. Tenga mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otro líquido caliente.
14. Para desconectar, oprima y mantenga el botón START/STOP durante un segundo completo; desconecte de la pared.
15. No raspe, dañe, modifique, doble, retuerza o quiebre el cable de conexión.
16. Utilice únicamente corriente eléctrica 120-VOLT AC.

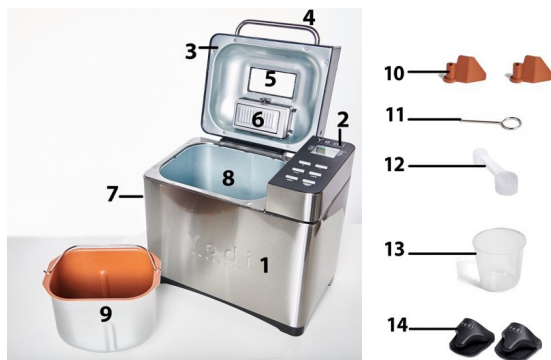
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

1. Es necesario utilizar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Existen extensiones más largas que pueden utilizarse cuidadosamente.
3. En caso de utilizar extensiones largas:
 - a. La capacidad eléctrica de la extensión debe ser al menos de la misma capacidad del aparato.
 - b. No deje colgar el cable fuera del mesón donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente. Si el aparato es con conexión a tierra, el cable de extensión deberá serlo también.

PARTES Y ACCESORIOS

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Carcasa de acero | 8. Cámara de cocción |
| 2. Pantalla | 9. Molde de pan |
| 3. Tapa de acero | 10. Paleta para revolver (Incluye 2) |
| 4. Mango | 11. Gancho |
| 5. Ventana del visor | 12. Cuchara medidora |
| 6. Dispensador de frutas | 13. Vaso medidor |
| 7. Ducto de aire | 14. Guantes de cocina |



BOTONES DEL PANEL DE CONTROL

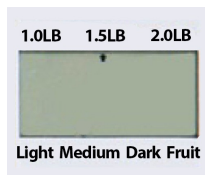


El botón **MENU** se utiliza para seleccionar el programa deseado. Púlselo repetidamente para desplazarse por los programas de cocción hasta que vea en la pantalla el número del programa seleccionado. La **LISTA DE PROGRAMAS** es la siguiente:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. Pan blando | 11. Masas cruda |
| 2. Pan dulce | 12. Levadura |
| 3. Pan agrio | 13. Mermelada |
| 4. Pan francés | 14. Horneado |
| 5. Pan integral | 15. Yogur |
| 6. Pan rápido | 16. Libre de gluten |
| 7. Pan sin dulce | 17. Arroz pegajoso |
| 8. Pan multicereal | 18. Salteado |
| 9. Pan leche | 19. Fermento |
| 10. Torta | |

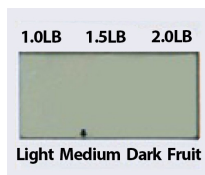
Botón LOAF: Pulse repetidamente este botón para seleccionar el tamaño de pan (esta función solo está disponible para los programas 1 al 9 y el 16). La localización de la flecha le indicará el tamaño y peso del pan. Existen 3 opciones disponibles:

- 1.0 LB
- 1.5 LB
- 2.0 LB



Botón “COLOR” Pulse repetidamente este botón para seleccionar la capa de color (esta función está disponible solo para los programas 1 a 10, 14 y 16). La localización de la flecha indicará el color de la capa seleccionada. Existen 3 opciones disponibles:

- Claro
- Medio
- Oscuro



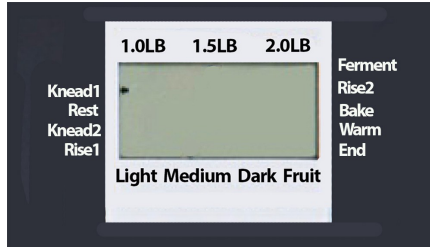
Botón “START/STOP/PAUSE”

1. Una vez seleccionados los ajustes y esté listo para empezar la cocción, pulse el botón START/STOP/PAUSE una vez. Se oirá un sonido corto. Los dos puntos, “:”, en la pantalla TIEMPO empezarán a parpadear y el ciclo de cocción empezará. Al empezar el ciclo, los botones y funciones se bloquearán. Si necesita acceder a los botones o funciones de la unidad, pulse el botón START/PAUSE por dos segundos.
2. Al oprimir y mantener el botón START/STOP por al menos dos segundos, se escuchará un zumbido, e inmediatamente la unidad dejará de funcionar.
3. Sin embargo, tenga presente que esto no apaga la unidad. Para apagarla, es necesario desconectar el cable de alimentación.
4. Para pausar un programa, pulse rápidamente el botón PAUSE y el conteo del programa se detendrá. Durante la pausa, pueden añadirse ingredientes o revisar la mezcla. Pulse nuevamente el botón PAUSE para reanudar el programa.

INDICADORES

Al hornear el pan, una flecha señalará la parte del proceso en que se encuentre la unidad. El gráfico muestra las 9 fases diferentes del proceso:

- Amasado 1
- Reposo
- Amasado 2
- Subida 1
- Fermento
- Subida 2
- Horneado
- Caliente
- Fin



Indicador de fruta: Al elaborar pan con frutas secas o nueces, la panificadora emitirá un zumbido durante 10 segundos y la flecha apuntará al rótulo “Fruta”. Si se utiliza el dispensador de frutas o nueces, en este momento su contenido se liberará automáticamente.

Nota: Esto puede realizarse manualmente abriendo cuidadosamente la tapa de la panificadora y vertiendo la mezcla las frutas o nueces.

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS (Uso opcional)

Ver demo en: www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

Nota: Ensamble la panificadora antes de cocinar. Ver instrucciones:

1. Abra la tapa de la unidad. Presione la palanca negra del dispensador de frutas para desbloquearlo y retirarlo de la unidad.



2. Abra la tapa del dispensador de fruta



3. Agregue los ingredientes como frutas, nueces, semillas y hierbas. Cierre la tapa.

4. Coloque los dos pilares en la parte inferior del sujetador de la caja dentro de la tapa de la unidad. Empuje el dispensador hacia adelante mientras presiona levemente el sujetador hacia abajo, hasta que se enganche con la tapa de la unidad.



ANTES DEL PRIMER USO

Al encenderlo por primera vez esta unidad puede emitir un leve olor a humo. No se preocupe. Esto es normal y cesará en poco tiempo. Asegúrese de que la unidad tiene suficiente ventilación.

Por favor, revise que todas las partes y accesorios estén completos y sin daños.

Limpie todas las partes de acuerdo con lo descrito en la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Ensamble la unidad panificadora y ajústela en modo BAKE; luego hornee vacío durante 10 minutos. Posteriormente deje enfriar y limpie las partes nuevamente.

Seque bien todas las partes y móntelas si es necesario.

¡SU UNIDAD YEDI YA ESTÁ LISTA PARA USAR!

CÓMO ELABORAR EL PAN

Ver demostración en www.yedihousewareappliances.com/breadmaker

1. Abra la tapa y saque el recipiente para el pan sujetándolo de la manija y girando levemente en sentido opuesto a las agujas del reloj, hasta que se libere. A continuación sáquela de la cámara de hornear.



2. Coloque la paleta agitadora en el eje rotatorio dentro del molde y presione hacia abajo firmemente.



3. Coloque los ingredientes apropiados en el molde de pan. (Ver la sección RECETAS RECOMENDADAS de este manual – Allí se muestran los ingredientes y medidas necesarias para cada programa).



Nota: Se recomienda agregar la harina y después la levadura (coloque la levadura sobre la harina) para evitar el contacto de la levadura con algunos de los ingredientes, lo cual podría reducir su capacidad de activación.

4. Coloque el molde de pan dentro de la cámara de hornear y gire levemente en sentido del reloj para asegurarlo. Cierre la tapa.

Nota: En caso de obstrucción con el molde de pan al presionar, levante el molde nuevamente y gire el eje (localizado debajo del molde), asegurándolo a la cámara de hornear en otro ángulo.

ELABORACIÓN DEL PAN

5. Conecte la panificadora a la toma eléctrica. Se oirá un zumbido y el panel de control digital se iluminará: el valor por defecto al iniciar la unidad es 1.5 LB/Color medio / pan blando.
6. Seleccione la receta pulsando el botón MENÚ hasta ver el programa deseado.
7. Pulse “COLOR” para elegir el color de la corteza del pan (claro, medio, oscuro)
8. Pulse “LOAF” para seleccionar el tamaño del pan (1 LB, 1.5 LB o 2 LB).
8. Pulse “START/STOP/PAUSE” para iniciar el proceso de horneado.
9. **Terminación del proceso de elaboración del pan:** Al terminar el conteo, el zumbido notificará que el proceso de elaboración del pan terminó. Si no se saca de inmediato, el aparato mantendrá el pan caliente hasta por una hora después de la cual, la flecha indicadora señalará “End” (Fin).
10. Saque el pan utilizando guantes. Voltee completamente el molde y agítelo levemente para desprender el pan. Nota: Si queda pan por fuera de los bordes del molde, retire el exceso antes de voltearlo.



Nota: Al salir el pan, la paleta agitadora puede quedar atascada en él. En este caso, utilice el gancho accesorio como muestra el gráfico:

1. Inserte el gancho en el eje de la paleta agitadora.
2. Tire suavemente para liberar la paleta del pan.



SONIDOS DEL ZUMBADOR & FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

El zumbido suena cuando:

1. la unidad está conectada a la toma eléctrica.
2. se oprimen los menús de ajuste Loaf, Color.
3. se acciona el interruptor **“Start/Stop/Pause”**.
4. Durante el proceso de amasado, el zumbido suena por 10 segundos para recordarnos que es el momento de añadir las frutas, si es el caso.

Nota: Esto puede hacerse automáticamente cuando se usa el dispensador de frutas.

5. La operación terminó y la unidad entra al modo **“Keep Warm” (Mantener caliente)**.
6. El zumbido intermitente se activa al finalizar el modo “mantener caliente” y el aparato ya no mantiene el pan caliente.

“Mantener caliente”

1. Al terminar el proceso de horneado, la unidad pasa al modo “mantener caliente” por una hora.
2. Para cancelar el proceso, pulse el botón **START/STOP** por 3 segundos, hasta oír el zumbido.

SUGERENCIA: Retirar el pan inmediatamente después del ciclo de horneado evitará que su corteza se oscurezca.

Temporizador de retardo (Solo para los programas 1-9, 11-12 & 16-17)

- Ajuste el temporizador de retardo (Delay Timer) después de seleccionar Menu, Loaf Size, Crust Color si es del caso.
- Para seleccionar el temporizador, oprima el botón “-” para acceder a su característica
- Por favor observe que el tiempo de retardo que se muestra en la pantalla indica cuanto tomará el proceso de elaboración de pan para que concluya, pero no indica el tiempo de inicio del proceso. (El tiempo de cocción está incluido en el tiempo que se muestra en pantalla)
- Ahora utilice los botones “+” y“-” para elegir el tiempo deseado.
- No utilice la función de retardo de tiempo con recetas que incluyan lácteos u otros ingredientes como huevos, leche, crema, o queso.

Si utiliza la función de retardo, asegúrese de añadir los ingredientes en el siguiente orden **(siempre dejando la levadura para el final y alejada del agua)**.

RECETAS RECOMENDADAS

Pan blando

Tiempo estimado - 3:06 a 3:16 horas

	Tamaño del pan		
	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 cucharadas	2,5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	2/4 cucharada	1 cucharadas
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Harina	2 tazas	2.5 tazas	3 tazas
Levadura	1 cucharada	1 ⅓ cucharada	1.3 cucharadas

Pan dulce

Tiempo estimado - 2:54 3:04 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
	Agua	160 mls	240 mls
Mantequilla	2 cucharadas	2,5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	¾ cucharadas	1 cucharadas
Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas	6 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Harina	2 tazas	2.5 tazas	3 tazas
Levadura	1 ¼ cucharadas	1 ¼ cucharadas	1 ⅓ cucharadas

Pan fermentado

Tiempo estimado - 6:34 to 6:49 hours

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	160 mls	240 mls	380 mls
Aceite vegetal	1 cucharadas	1.5 cucharadas	2 cucharadas
Sal	½ cucharadas	¾ cucharadas	1 cucharadas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	1 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina de pan	2 tazas	2.7 tazas	3 tazas
Levadura	1 cucharadas	1 ¼ cucharadas	1.3 cucharadas

Pan francés

Tiempo estimado - 3:09 a 3:24 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	155 mls	230 mls	310 mls
Mantequilla	2 cucharadas	2.5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	¾ cucharadas	1 cucharadas
Azúcar	1 cucharadas	1 ⅓ cucharadas	1 ⅔ cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3.5 cucharadas	5 cucharadas
Harina	2.5 tazas	3 ⅓ tazas	3 tazas
Levadura	1 cucharadas	1 ¼ cucharadas	1 ⅓ cucharadas

Pan blanco integral

Tiempo estimado - 3:08 a 3:23 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	cucharadas	250 mls	310 mls
Mantequilla	cucharadas	2.5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	1 cucharadas	1.5 cucharadas
Harina de pan	½ tazas	¾ tazas	1 taza
Harina de trigo integral	1 ½ tazas	2 tazas	2 ½ tazas
Leche en polvo	2 cucharadas	2 ½ cucharadas	3 cucharadas
Levadura	1 cucharadas	1 ⅓ cucharadas	1 ⅓ cucharadas

Pan rápido

Tiempo estimado 1:33 a 1:43 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	180 mls	240 mls	310 mls
Mantequilla	2 cucharadas	2.5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadas	1.5 cucharadas	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Levadura	2 cucharadas	2,5 cucharadas	3 cucharadas

Pan sin azúcar

Tiempo estimado - 3:04 a 3:18 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	120 mls	220 mls	300 mls
Mantequilla	2 cucharadas	2,5 cucharadas	3 cucharaditas
Sal	$\frac{3}{4}$ cucharadas	1.5 cucharadas	2 cucharadas
Harina de pan	1 $\frac{3}{4}$ tazas	2 $\frac{3}{4}$ tazas	3 $\frac{3}{4}$ tazas
Huevos	1	1	2
Xilitol	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Levadura	1 cucharadas	1 $\frac{1}{4}$ cucharadas	1 $\frac{1}{2}$ cucharadas

Pan multicereal

Tiempo estimado 3:00 a 3:14 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lb
Agua	120 ml	170 ml	310 ml
Mantequilla	2 cucharadas	2.5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	$\frac{1}{2}$ cucharadas	$\frac{3}{4}$ cucharadas	1 cucharadas
Harina integral	$\frac{1}{2}$ tazas	$\frac{3}{5}$ tazas	$\frac{4}{5}$ tazas
Avena	$\frac{1}{2}$ tazas	$\frac{3}{4}$ tazas	1 tazas
Harina de pan	1 $\frac{1}{4}$ tazas	1 $\frac{4}{5}$ tazas	2 $\frac{1}{2}$ tazas
Huevos	1	1	2
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Azúcar	1 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Levadura	1 cucharadas	1 $\frac{1}{4}$ cucharadas	1 $\frac{1}{2}$ cucharadas

Pan de leche

Tiempo estimado - 2:59 a 3:13 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Leche	160 mls	240 mls	310 mls
Mantequilla		2.5 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	1 taza	2 tazas	3 tazas
Avena	½ taza	¾ taza	1 taza
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Huevos	1	1	2
Harina de pan	2 tazas	3 tazas	2.3 tazas
Levadura	1 cucharadas	1 ½ cucharadas	1 ½ cucharadas

Torta

Tiempo estimado - 1:33 horas

Coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa para tortas

Ingredientes	Cantidad
Huevos	4
Mantequilla	100 g
Azúcar	150 g
Harina de torta	3 tazas
Sal	1 taza
Polvo de soda	3.5 g

Masa cruda

Tiempo estimado - 0:23 horas

Coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa para masa cruda (raw dough)

Ingredientes	Cantidad
Agua	280 ml
Aceite vegetal	2 cucharaditas
Huevos	2
Sal	1 ½ cucharada
Azúcar	1 cucharada
Harina	4 tazas

Masa de levadura

Tiempo estimado - 1:24 horas

Coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa Masa de levadura (Leaven dough) (Nota, coloque primero la harina y de último la levadura).

Ingredientes	Cantidad
Agua	240 ml
Aceite vegetal	2 cucharadas
Sal	1 ½ cucharada
Azúcar	1 cucharada
Harina	3 tazas
Levadura	1 ½ cucharada

Horneado

Ajuste manualmente el tiempo de horneado deseado al igual que el color del pan para personalizarlo

Temperaturas: Claro = 220°F, Medio = 240°F, Oscuro = 255°F

Mermelada

Tiempo estimado - 1:05 horas

Triture la fruta deseada en 3 tazas

Luego coloque todos los ingredientes en el molde y elija el programa "mermelada" (jam)

Ingredientes	Cantidad
Fruta	3 tazas
Azúcar	1.5 tazas
Gelatina	3 cucharadas

Yogurt

Tiempo estimado - 8:00 horas

Coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa Yogur

Ingredientes	Cantidad
Leche	1 ½ tazas
Yogur	50 ml
Azúcar	3 cucharadas

Pan sin gluten

Tiempo estimado - 2:50 to 3:00 horas

	1 lb	1.5 lb	2 lbs
Agua	160 mls	220 mls	300 mls
Azúcar	2 cucharadas	2,5 cucharadas	3 cucharadas
Sal	½ cucharadas	1 cucharadas	1 ½ cucharadas
Aceite vegetal	2 cucharadas	2 ½ cucharadas	3 cucharadas
Harina libre de gluten	1 taza	1 ½ taza	2 tazas
Goma guar	3cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Harina de maíz	1 taza	1 ⅓ taza	1 ½ taza
Huevos	1	1	2
Levadura	1 ½ cucharadas	1 ¾ cucharadas	2 cucharadas

Ingredientes	Cantidad
Arroz gelatinoso	1 taza
Agua	300 ml

Arroz pegajoso

Tiempo estimado - 1:15 horas *Coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa Sticky Rice.*

Sofrito

Tiempo estimado - 0:30 horas

- *Corte el pollo crudo y el pimentón rojo en pedazos pequeños.*
- *Luego coloque todos los ingredientes en el molde de pan y seleccione el programa "Stir Fry"*
- *Cuando termine la cocción añada sal y pimienta al gusto y otra salsa que desee.*

Ingredientes	Cantidad
Pollo	1 pechuga
Pimentón rojo	1
Arvejas	1 taza
Maní	½ taza
Aceite	2 cucharada

Fermento

Esta función le permitirá crear sus propias recetas de pan, hecho a su medida. Coloque la masa preparada en el molde y seleccione el programa "Fermento". Esto hará que la masa suba durante 30 minutos, proporcionando más profundidad y sabor.

Temperatura ajustada: 86° F

SUGERENCIAS

Ingredientes básicos para el pan. Definición y sugerencias.

1. Harina multi-propósito: Harina que no contiene polvo de hornear, adecuada para panes rápidos o panes elaborados con ajustes rápidos.
2. Harina de pan: La harina de pan es el ingrediente más importante para elaborar pan y se recomienda en la mayoría de recetas basadas en levadura. Tiene un alto contenido de gluten y puede evitar que el pan colapse después de subir. La harina varía de región a región. Por ejemplo, la harina Norteamericana se trilla del trigo de la primavera fuerte; la harina Canadiense se trilla del trigo del invierno fuerte.
3. Harina de tipo levadura: La harina tipo levadura contiene polvo de hornear, usado especialmente para elaborar tortas. No use este tipo de harina en combinación con levadura común.
4. Harina integral: La harina integral es molida del núcleo de trigo entero. El pan hecho con toda o una parte de esta harina integral contiene alto contenido de fibra y valor nutricional. La harina integral es más pesada y, como resultado, el pan puede resultar de tamaño más pequeño y poseer una textura más fuerte.

Ingredientes básicos para el pan. Definición y sugerencias.

Levadura: La levadura es un organismo vivo y debe ser conservado en el refrigerador para que permanezca fresca. Necesita carbohidratos provenientes del azúcar y harina como alimento. La levadura se utiliza en recetas para elaborar pan y se vende con varios nombres diferentes: Levadura de panificadora (preferida), levadura seca activa, y levadura instantánea. Antes de utilizarla, verifique la fecha de vencimiento. Guárdela inmediatamente en el refrigerador después de cada uso.

Azúcar: El azúcar es el “alimento” para la levadura, incrementa el sabor dulce y el color del pan. El azúcar blanca es la que se usa normalmente, pero el azúcar morena, azúcar en polvo, o azúcar de algodón pueden requerirse también en algunas recetas. No sustituya con azúcar en polvo, azúcar morena u otros endulzantes artificiales a no ser que se indique de esa manera.

Sal: La sal en el pan NO es solo un asunto de sabor! La sal restringe el crecimiento de la levadura y mejora la elasticidad y al estructura. Si se reduce o elimina la sal del pan, éste subirá excesivamente. Si se utiliza demasiada sal, el pan no subirá lo suficiente. Utilice sal de mesa común.

Mantequilla: La mantequilla causa que el pan sea blando y brillante. Mida y corte en pedazos pequeños.

Agua: Cuando la panificadora está horneando, todos los líquidos, particularmente el agua, deben estar a 80°F (27°C) a no ser que se especifique de otra manera. Las temperaturas demasiado frías o demasiado calientes evitan que se active la levadura.

Leche: La leche entera, semi-descremada o descremada pueden ser usadas en la elaboración del pan, deber ser añadida tibia. La leche refrigerada debe ser calentada a unos 80°F (27°C). Nunca caliente la leche por encima de los 98°F (37°C) ya que esto puede causar problemas con la levadura.

Huevo: Los huevos pueden mejorar la textura del pan y pueden hacerlo crecer en tamaño. El huevo debe ser mezclado con los otros ingredientes líquidos.

Sugerencias para un horneado satisfactorio

Ingredientes: Siempre use ingredientes frescos.

Medidas: Mida los ingredientes con precisión.

El pan y la levadura son muy delicados y no se hornearán apropiadamente si los ingredientes son medidos sin precisión.

Temperatura ambiente: Si la temperatura ambiente está por encima de los 77°F (25°C), se recomienda utilizar líquidos refrigerantes. La harina debe estar fresca y a temperatura ambiente.

Humedad: La humedad tiende a humedecer la masa. Trate de añadir una cucharada extra de harina para mejorar la consistencia de la masa. Repita si es necesario hasta que la masa forme una bola agradable al tacto.

Altura: Para hornear a altitudes mayores, disminuya la cantidad de levadura en una proporción de una ½ cucharada aproximadamente, y rebaje un poco la cantidad de azúcar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento regular de su unidad panificadora la mantendrá segura y con funcionamiento adecuado. Antes de limpiarla, siempre desconecte el aparato. Lave las partes movibles con agua jabonosa y tibia y luego enjuague y seque todas las partes. Deje que la unidad y todos sus accesorios se enfríen completamente antes de desarmarla y limpiarla.

Limpieza de la carcasa y tapa de acero inoxidable

1. Limpie el exterior de la carcasa de acero inoxidable y la pantalla con un trapo suave y húmedo. Se pueden utilizar líquidos limpiadores no abrasivos para evitar que se acumule residuos. Aplique el limpiador al trapo húmedo, no a la superficie exterior ni a la pantalla, antes de la limpieza. No utilice toalla de papel o tela burda para limpiar la pantalla, ni use limpiador abrasivo o esponja para limpiar cualquier parte del aparato, ya que esto puede rayar la superficie ni utilice limpiador abrasivo o esponjas fuertes en ninguna parte del aparato, ya que esto puede rayar la superficie.

Nota: Nunca sumerja la carcasa de acero inoxidable en agua, ni la coloque en un lavaplatos. Tenga cuidado de no dejar que el agua o fluidos de limpieza se introduzcan bajo los botones o la pantalla en el panel de control.

2. Si se derrama harina, fruta seca, pasas, etc. en el interior de la cámara de horneado, retírelas cuidadosamente utilizando un trapo suave y húmedo. Tenga mucho cuidado cuando limpie los elementos calientes. Asegúrese de que el utensilio está completamente frío y luego frote suavemente con una esponja suave y húmeda en el elemento de calor. No use ningún otro tipo de limpiador.

3. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertar el cable de corriente en el toma de pared.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Molde del pan, Paleta de amasado, cuchara de medida y taza de medidas.

Lave con agua tibia y jabonosa y enjuague completamente, o limpie en la bandeja superior del lavaplatos. Seque todas las partes después del uso. Si tiene problemas al retirar la paleta de amasado del molde, empape en agua tibia durante 10 a 15 minutos. Esto aflojará la paleta de amasado.

Nota: No utilice utensilios metálicos con la unidad panificadora ya que pueden dañar la superficie de cobre anti adherente.

Tabla de medidas y conversiones

1. **Líquido:** Utilice solamente recipientes de medición con marcaciones de onzas en la parte lateral. Después de medir la taza, colóquela en una superficie plana y mírela a nivel del ojo para asegurarse de que la cantidad de líquido es la exacta. Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.

Fluid Ounce(s)	Tazas Cup	cucharada Tablespoon(s)	cucharadita 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. **Ingredientes secos:** Llene una taza medidora seca con una cuchara y luego nivele la medida con un cuchillo o una espátula, para asegurar que la medida es exacta. Nunca utilice la taza para recoger los ingredientes directamente del contenedor (por ejemplo harina), porque podría añadir hasta una cucharada extra de ingredientes.

1 taza de	Onzas	Gramos
Harina multipropósito	4.5	125
Harina de pan	4.4	128
Harina integral	4.2	119
Harina de centeno	3.6	102

Especificaciones técnicas

ITEM No.	GV029
Nivel de voltaje	AC120V-60z
Nivel de potencia	710W
Nivel de capacidad	1000G (2LB)

Diagrama de Circuitos



Solución de problemas: Si usted experimenta dificultades con la operación de la unidad panificadora, revise la información de diagnóstico de problemas en esta sección para encontrar la solución. Si no es posible encontrar la solución, por favor contacte las oficinas de servicio al cliente de Yedi Houseware via email en:

customerservice@yedihousewareappliances.com

Preguntas Frecuentes

¿Se puede utilizar esta máquina para elaborar otras recetas de pan?

Los resultados pueden variar usando otras recetas. Las recetas presentadas en este folleto son ajustadas de tal manera que la masa es trabajada apropiadamente y el pan terminado no excede la capacidad del molde de pan. Utilice únicamente recetas con cantidades similares de ingredientes. Por regla general, un mínimo de 2 tazas y máximo de 4.5 tazas de ingredientes secos totales es lo que se recomienda en los ajustes para elaborar pan. En cuanto a la mermelada, por lo general se debe utilizar un máximo de 3 tazas de fruta.

¿Se pueden utilizar productos en polvo en vez de productos frescos?

Sí, el huevo en polvo, leche en polvo, mantequilla seca, etc. pueden utilizarse. Estos productos le permiten utilizar la característica de Inicio Retardado (Delay Start). Sin embargo, siempre asegúrese de primero añadir agua al pan, y luego añadir el sustituto seco después de la harina, para mantenerlos separados.

¿Es posible utilizar otros agentes endulzantes en lugar del azúcar?

Sí, se puede utilizar la miel, el sirope o el azúcar morena. Cuando se haga esta sustitución, asegúrese de disminuir la misma medida de líquido para que sea igual al azúcar líquido sustituto. No se recomienda el uso de endulzantes en polvo o en líquidos artificiales.

¿Se puede sustituir el aceite por mantequilla o margarina?

Sí, pero la textura del pan puede parecer un poco más cremosa o de color amarillo.

¿Se puede omitir la sal?

Si se omite la sal, se incrementará la retención del agua en la masa y también afectará la mezcla, la resistencia del desarrollo del gluten y la fermentación de la levadura. En el pan terminado, la sal mejora la forma del pan, la estructura de la miga de pan y el color de la corteza, como también su duración y su sabor.

¿Por qué es necesario colocar los ingredientes en el molde de pan en un orden específico?

Para asegurarse de que todos los ingredientes estén mezclados con agua y para evitar que la levadura se active prematuramente con el agua, sal o azúcar cuando se utiliza la función de Inicio Retardado.

¿Por qué no crece el pan?

Puede haber varias razones. Revise el nivel de proteína de la harina. Recomendamos harinas con un mínimo de 11-12% de proteína. La levadura puede haber dejado de activarse, así que revise fecha límite de consumo de la levadura, las medidas de la levadura y la temperatura de los líquidos (80°F/27°C) así como de los ingredientes secos (68°F-77°F/20°C-25°C).

¿Qué debo hacer si el pan crece mucho?

Trate de utilizar menos levadura (¼ de cuchara menos a la vez). Esto también podría deberse a un olvido al añadir sal.

¿Por qué aparecen unos orificios grandes dentro del pan?

De vez en cuando las burbujas de aire se concentran en ciertos lugares durante la última fase de crecimiento del pan, produciendo ésta situación. Esto podría ser debido a demasiado agua y/o levadura o insuficiente harina. Revise los ingredientes y métodos de pesado o medición.

Preguntas frecuentes

¿Por qué se hunde la parte superior del pan?

Usualmente se debe a que los ingredientes no están equilibrados o a que ha utilizado harina con baja proteína. Revise el método de pesado o medición de los ingredientes. Demasiada levadura, agua u otro ingrediente líquido puede hacer que la parte superior del pan colapse cuando está horneándose.

¿ Por qué sale humo de la unidad panificadora?

- Es normal que la unidad emita un humo suave durante su primer uso, ya que las sustancias protectoras del calentador se queman.
- Sin embargo, el humo también puede ser causado por el derrame de ingredientes por fuera del molde de pan y fuera de la cámara de horneado. Desconecte el aparato y límpielo con cuidado.

Problema	Causas posibles	Solución
LED indica "LLL"	Temperatura dentro de la unidad inferior a 14° F	Use la unidad en un ambiente entre 14° F y 104° F
LED indica "HHH"	Temperatura dentro de la unidad superior a 122° F	Utilice un ventilador eléctrico para enfriarlo, o enfríalo a temperatura ambiente.
LED indica EE0 o EE1	Sensor defectuoso	Contacte Servicio al Cliente
Pan parcialmente crudo	El pan está crudo	Demasiado agua, o la temperatura del agua está muy alta

GARANTÍA

Si se le presenta algún problema con su Yedi Bread Maker, no dude en llenar nuestro formulario de Garantía al Consumidor en:

www.yedihousewareappliances.com/warranty-policy

o contáctenos por email en:

customerservice@yedihousewareappliances.com