

AICOK



S'il vous plaît lire ces instructions avant la mise en service et le conserver pour toute consultation.

Sécurité générale	Page 30
sécurité spécifiques à l'appareil	Page 31
Cartographie des composants de l'appareil	Page 32
Utilisation Attention	Page 33
Avant la première utilisation	Page 33
Panneau de configuration / Menu	Page 35
Fonctions générales	page 36
Mode d'emploi	Page 38
Cuisson du pain	Page 39
Conseils et astuces	Page 40
Nettoyage et entretien	Page 40
Dépannage	page 41
Recettes	Page 44
Garantie	Page 52
L'élimination	Page 53
Détails de contact	Page 53

sécurité générale

Lors de l'utilisation d'appareils électriques Toujours suivre les procédures de sécurité de base suivantes :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ainsi que les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou manque d'expérience dans le traitement des appareils électriques,

aussi longtemps que vous supervisez ou par un des gestionnaires expérimentés l'utilisation et les risques possibles dégagés. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil, s'il vous plaît garder l'appareils loin de la portée des enfants de moins 8 ans.

- Assurez-vous que la tension de de la prise de courant soit adapté à l'appareil
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise de courant.

Le câble d'alimentation doit être changé par le fabricant ou un électricien pour le remplacer;

En cas de doute contacter le service à la clientèle.

- Utilisez la machine pour ce qu'il a été conçu.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Pour un usage industriel ou

Commercial la garantie ne fonctionne pas. Le fabricant n'ai pas responsable des blessures causées par la machine à pain

- Ne pas utiliser l'appareil si il est endommagé; contacter le Service à la clientèle.

- Ne pas immerger le bloc moteur, la prise ou le cordon d'alimentation dans L'eau ou d'autres liquides.

Assurez-vous que le câble ne dépasse pas de la table ou du plan de travail pour éviter un accident en trébuchant dedans .

- Gardez le cordon loin des appareils de surchauffes , brûleurs et plaque chauffé.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser une rallonge électrique Cependant, si l'utilisation est inévitable, la rallonge doit avoir les même watts que l'appareil pour éviter la surchauffe.

- Si vous utilisé une rallonge assurez-vous que le câble ne sera pas tiré vers le bas pour les enfants qui peut représenter un risque de trébuchement.

- Utilisez la machine à pain sur une surface lisse, de niveau et stable.
 - Débranchez toujours l'appareil pour votre sécurité
- Alimentation électrique, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil sur un endroit mouillé

sécurité spécifique à l'appareil

- Ne placez pas l'appareil sur appareils de chauffage.
- Vous déplacer pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne pas se faire tourner l'appareil à vide
- Pendant le pétrissage du pain ne pas enlever les aliments qui auraient sur le bord sur les bords, cela peut provoquer une erreur
- Ne jamais insérer les feuilles d'aluminium dans la machine à pain qui pourrait causer des dommages, des courts circuits
- Ne jamais Couvrir la machine à pain avec une serviettes ou d'autres matériaux. La chaleur et la vapeur doivent s'échapper librement. La Couvrir ou le contact avec des matériaux combustibles entraînant un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur
- Cette appareils a une prise de terre. Assurez-vous que votre prise secteur Soit également équipé de la terre dans votre maison.
- Ne pas toucher les surface chaude pendant la durée de l'opération.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe
- Débrancher l'appareil quand il n'ai pas utilisé
- Ne pas utilisé d'autre accessoire qui n'ai pas recommandé par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de chute
- Laissez refroidir l'appareil après utilisation avant de le manipuler.
- Ne bougez pas la machine à pain pendant son utilisation

Cartographie des composants de l'appareil



Utilisation :

doseur soit maximum 240ml ou par tasse ,
voir la figure à droite.

1. Si vous voulez mesurer les ingrédients liquides:

Mesurer sur un support plat et de niveau

2. Si vous voulez mesurer les ingrédients en poudre solides:

Placez-les d'abord dans la tasse à mesurer,

Mettre les ingrédients en poudre au niveau de la surface souhaitée.

Astuce: une tasse de poids de la farine est d'environ 160g.

Extrait crochet: le crochet de la tige d'agitation de pain.

Avant la première utilisation du dispositif

Losque vous mettez l'appareil en route , il peut émettre un

petite quantité de fumée et une odeur étrange. C'est

du processus de fabrication

normale.



Toutefois, cela peut influencer le goût du pain
, donc s'il vous plaît suivez les étapes ci-dessous avant la
première utilisation:

1. Nettoyez le moule à pain et le crochet pétrisseur à chaud
Rincer à l'eau claire , sécher soigneusement.
2. Placez la machine à pain sur un plat, sec et sur une
surface résistant à la chaleur.
3. Placer le moule dans la machine à pain et tourner
dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille 5il faut entendre un clic)
4. Fixez le crochet pétrisseur sur l'axe.
5. Fermez le couvercle de la machine.
6. Connectez l'appareil à l'alimentation.
7. Le Bip sonore indique que l'appareil est prêt à fonctionner sur l'écran d'
Affichage LCD apparait automatiquement "750g, Fonction 1, MEDIUM, 03h11".
8. Appuyez sur la touche MENU et sélectionnez le
Programme CUIRE.
9. Appuyez sur la touche START / STOP et laissez la machine
activée dix minutes.

10. Appuyez sur la touche STOP / START au bout de dix minutes pour arrêter le programme.

11. Ouvrez la machine à pain et laissez refroidir.

12. Tournez le moule à pain dans le sens inverse

13. Nettoyer et sécher à nouveau le moule à pain.

Panneau de configuration:



1: "MENU"

État de réglage ,il y a différentes options de menu

1 -15 menu d'affichage à cristaux liquides affiche comme suit:

1.pain	2. Pain doux	3. Du levain	4. Pain français
5. Blé entier	6. Pain rapide	7. Sans sucre	8. Multi-grain
9. Pain au lait	10. Gâteau	11. Pâte brute	12. Pâte au levain
13. Sans gluten	14. Faire cuire	15. yaourt	

fonctions de l'appareil

Pain

Choisissez la taille du pain: 500g, 750g, 1000g. L'écran LCD affiche la

Sélection de la taille. S'il vous plaît noter que la durée totale du

Programme varie selon la taille choisie. La fonction est

dans certains

programmes non sélectionnables.

Remarque: La taille du pain peut être choisi que dans les programmes 1-9 et 13

Couleur de la croûte

Sélectionnez la cuisson du pain : bien cuit, moyennement cuit ou légèrement cuit pour couleur de la croûte de

pain. Ce n'ai pas applicable à tous les programmes, pour les détails se référer au programme correspond décrit

dans la section pain.

Start / Stop

Appuyez une fois sur le bouton START / STOP pour lancer un programme .

un bip court et deux points vont apparaitre sur l'écran signalant que le programme va commencer

Toutes les autres boutons seront inactif pendant la durée du programme, seulement

le bouton start / stop et les boutons +/- avec lesquels vous pourrez vous éclairer le bac à pain en appuyant en

même temps

Pour arrêter le programme en cours d'exécution

Appuyer sur le Bouton marche / arrêt pendant environ trois secondes et

L'appareil émettra Un signal sonore qui signalera l'arrêt du programme

pause

Après avoir démarré un programme vous pourrez l' arrêter à tout moment avec la touche PAUSE

La préparation est interrompue, mais peut reprendre à tout moment

Le guide de programme restant est gardé en mémoire et elle est affiché sur l'écran LCD

Il suffira de réappuyer sur le bouton PAUSE et le

programme va reprendre. Si pendant 10 minutes vous ne poussez pas le bouton pause ,

le programme se poursuit automatiquement.

Avec la fonction- "+" et "-" vous pouvez choisir le programme différer

Après avoir sélectionné votre programme avec la fonction menu (1-17), vous pouvez choisir le programme

différé avec le bouton +/-

suivez la instructions ci-dessous :

1. sélectionner avec la fonction menu 1 à 17 votre programme. Appuyer sur le bouton + jusqu'à la fonction « time »
2. Le temps sera maintenant de 10 min , vous pourrez le réajuster avec le bouton -
3. sélectionner votre pain et le type de couleur de votre croute.

exemple:

Si vous avez choisi un programme différé de 5h avec une cuisson du pain de 2h59, la cuisson de votre pain commencera au bout de 2h01 pour terminer la cuisson au bout de 5h

Le temps réel du programme est inclus dans le temps total.

La programmation différé maximale est de 15 heures.

Note: Ne pas utiliser votre programme différé pour les recettes qui sont faciles etc : ingrédients périssables tels que les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons et les pains de blés entiers.

Fonction mémoire

Si l'appareil subit une coupure de courant pendant l'opération, la machine à pain est équipée de la fonction mémoire. Elle enregistre toutes les informations qui ont été préétabli avant que l'appareil soit déconnecté.

Remarque: la machine à pain reprend le cycle là où elle s'est arrêtée à la coupure de courant

La machine à pain a une fonction maintien au chaud.

Une fois le pain fabriqué, l'appareil garde automatiquement le pain au chaud pendant maximum 1h

La fin de la fonction de maintien au chaud est signalée par un bip

. Pour arrêter la fonction maintien au chaud de façon manuelle appuyez sur la bouton START / STOP pendant une seconde et l'écran d'affichage LCD retournera dans son état d'origine

Mode d'emploi

Mesurer toujours les ingrédients avant la cuisson. Il est

recommandé d'utiliser le bol de mesure fourni ou des mesures à la cuillère

pour obtenir un résultat précis. Si les mesures sont imprécises ça peut conduire à l'échec du pain

Mesure des ingrédients liquides

Mesurer les ingrédients liquides grâce à la tasse fournie :

De L'eau, du lait ou d'autres ingrédients liquides

Placer la tasse de mesure sur un plan de travail plat et regardez le niveau de mesure tout en y ajoutant le

liquide

Après avoir mesuré les ingrédients

nettoyer la tasse de mesure avant d'autre utilisation

L'ordre des ingrédients

Les ingrédients doivent être ajoutés dans l'ordre de recette.

En général, on ajoute d'abord les ingrédients liquides

dans la machine à pain, suivi des œufs, du sel, et la

poudre de lait, etc. La farine ne doit pas être complètement dans le liquide.

La levure peut être ajouté à la farine sèche, elle ne doit

pas entrer en contact avec le sel.

Si vous utilisez le départ différé ne jamais ajouter des ingrédients périssables

Vous pouvez Ajouter des ingrédients extra autre que la recette de base vous pouvez le faire de 3 façons:

1. Ajouter les ingrédients extra dans le bol avec les ingrédients de base avant le démarrage du programme .Si

vous décidez de mettre les ingrédients extra au démarrage du programme , ils peuvent être légèrement écrasés,

mais le goût est intensifié.

2. Les ingrédients extra peuvent être aussi placés pendant le mélange du pain dans un temps correct.

3. Vous pouvez incorporer les ingrédients extra dans la pâte avant le façonnage et la cuisson : Utiliser dans le

programme levain.

cuisson du pain

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable. Placer le récipient dans l'appareil dans le sens jusqu'à entendre le clic . Maintenant, fixez le crochet pétrisseur sur l'axe au milieu du récipient. Il est recommandé de mettre un peu de matière sur le crochet avant cuisson. Ceci facilite le retrait du pain complètement cuit au crochet.

2. Placez les ingrédients dans le moule à pain,

à commencer par l'eau, puis le sucre, le sel et la farine.

Toujours Ajouter la levure à la fin. Faire un puit dans la farine pour y mettre la levure pour éviter tout contact avec le sel et les liquides

Note: La capacité maximale de farine est de 600g et 3 cuillères à café de levure.

4. Fermer le couvercle gentiment, et brancher l'appareil avec le Alimentation électrique.

5. Appuyez sur le bouton MENU pour choisir le programme désiré.

6. Appuyez sur PAIN / taille (le cas échéant) pour choisir le pain et la taille.

7. appuyer sur le bouton COULEUR (le cas échéant) pour sélectionner la couleur de la Croute désiré (le cas échéant)

8. Appuyez sur START / STOP pour lancer le programme.

9. Pendant l'opération vous pouvez ajouter des fruits ou autres ingrédients dans la box ingrédient (non disponible pour les programmes pâte levé, confiture).

10. La fin du programme est indiquée par 10 Bips. Presser le

Bouton START / STOP pendant environ 3 secondes pour arrêter la fonction maintient au chaud. prenez le pain en utilisant des gants de cuisine.

Ouvrir le couvercle, tournez le récipient dans le sens inverse pour débloquer la position

Attention: la récipient et du pain sont très chaud , manipuler toujours avec prudence.

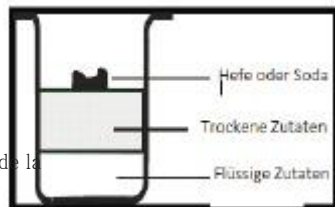
11. Appuyez sur START / STOP pendant 3 secondes pour réinitialiser l'affichage.

12. Laisser refroidir le moule à pain avant de retirer le pain.

Utiliser une spatule en bois ou en matière plastique autour des côtés du pain

Débranchez avec précaution l'appareil.

13. Mettez le récipient à l'envers sur une gille ou un plat propre autour et secouer doucement pour faire descendre le pain



Conseils et astuces

Utilisez toujours des ingrédients de qualité pour une saveur optimale.

Assurez-vous de mesurer les ingrédients précisément si mesurer les ingrédients sont sous ou surdoser un effet pendant la cuisson. Toujours utilisez des tasses, cuillères à mesurer et balances de cuisine pour une mesure précise

Si vous utilisez la fonction de départ différé, ne jamais utiliser d'ingrédients périssables tels que les œufs, le lait, le fromage et la viande.

Ne pas ouvrir la machine pendant le processus de cuisson. L'ouverture du couvercle peut affecter le processus de cuisson. Utilisez plutôt la fenêtre pour suivre ou visualiser le processus de cuisson.

Nous recommandons une température ambiante de 15° - 34° pour une utilisation optimale de la machine à pain au cours de la cuisson pour assurer le bon fonctionnement du dispositif.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil de l'alimentation et attendez que ce soit froid pour la laver

Nettoyage du récipient Tourner le moule dans le sens anti-horaire et retirez-le à l'aide de sa poignée. Nettoyez l'intérieur des conteneurs et à l'extérieur avec un chiffon humide, ne jamais utiliser de produit abrasif qui pourrait endommager le moule. Le récipient doit être complètement sec avant réinsertion

Outil de pétrissage le crochet est difficile à enlever à cause de la cuisson du pain qui sèche dessus.

Essayez le crochet pétrisseur avec un chiffon humide (coton).

Le moule à pain et le crochet pétrisseur passent au lave-vaisselle.

contenants Ingrédients Nettoyer le réservoir d'ingrédient avec un chiffon humide et essuyer avec un chiffon sec.

Logement Essayez le boîtier extérieur avec un chiffon humide.

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, car ceux-ci sont de surface haute brillance qui peuvent être endommagés

Ne jamais plonger le boîtier dans l'eau.

Assurez-vous que la machine à pain soit refroidie, soigneusement nettoyée et complètement sèche avant de la ranger.

Vérifiez toujours:

Vérifiez les composants avant l'assemblage.

Rangez la machine à pain dans un endroit sec, propre

Ne pas enrrouler le cordon autour de l'appareil avant de le ranger.

Retirer les confitures pendant que l'appareil est chaud ; sinon c'est plus difficiles à enlever.

Ne pas utiliser des objets pointus ou en métal , objet coupant qui peuvent endommager le réservoir de pain qui a un revêtement anti-adhésif.

Ne pas Nettoyer le récipient avec de laine d'acier ou Abrasifs.

Dépannage

Nr	Probleme	cause	Solution
1.	Au cours de la cuisson se produit La fumée qui sort du de la ventilation pendant la cuisson.	lingrédients collent à la L'élément chauffant. C'est la première utilisation	Enlever les élément de l'appareils et se référé à la partie nettoyage
2.	Croute trop épaisse/fond	La fonction pain chaud a était utilisé trop longtemps. Le pain a était conservé trop longtemps dans le récipient donc l'eau c'est évaporé	enlever le pain plus tôt
3.	Le pain est difficile A enlever du récipient.	le malaxeur à coller à la barre du récipient	Après avoir retiré le pain remplir le recipient d'eau chaude et laissez tremper pendant 10 minutes et sortez-le pour le nettoyer.

4	Les ingrédients ont été mal mélangés ou un problème de cuisson	<p>Le programme sélectionné est incorrecte</p> <p>Le couvercle à était ouvert pendant la cuisson de la croute, Ou pendant le levage de la pâte.</p> <p>Pendant le pétrissage le malaxeur c'est bloqué</p>	<p>Sélectionner un programme correct</p> <p>Ne pas ouvrir le couvercle pendant que le pain est en train de monter ou pendant la cuisson de la pâte.</p> <p>Vérifier le trou du malaxeur et celui du récipient et nettoyer la machine. Si le problème persiste contactez le service.</p>
5	Apparition « E01 » après avoir appuyé sur le bouton Start/Stop	La température de la machine à pain est trop élevée pour fabriquer du pain.	Appuyer sur le bouton Start/Stop et débrancher la machine à pain, Enlevez le récipient et ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil
6	Le moteur fait du bruit mais la pâte n'est pas mélanger.	Le récipient n'est pas bien fixé donc la pâte n'est pas correctement mélangée	Vérifier que le récipient est bien fixé et que la fabrication de la pâte suit scrupuleusement la recette et que le poids des ingrédients est respecté.
7	Le poids du pain est trop gros et le couvercle ne veut pas souffrir	Trop de levure a été utilisé, trop de farine a été utilisé, il y a aussi trop d'eau utilisé, ou la température de l'environnement est trop élevée	Vérifier les facteurs cités et réduisez les quantités.
8	Le poids du pain est trop faible ou le pain n'a pas monté	Pas de levure ou la quantité de levure est insuffisante. La levure n'a peut-être pas monté à cause de la température de l'eau Ne jamais mélanger la levure avec le sel Ou la température de l'environnement est trop basse.	Vérifier la quantité et les performances de la levure. Augmenter la température de l'environnement pour avoir une température correcte
9	La pâte est si grosse qu'elle dépense qu'elle récipient.	Trop de liquide a été utilisé pour la fabrication du pain ou la quantité de levure est excessive.	Réduire la quantité de levure ou de liquide utilisé.

10	Le pain s'effondre au milieu lors de la cuisson	<p>La farine n'est pas assez forte pour faire monter la pâte</p> <p>La levure est montée trop rapidement ou la température de la levure est trop forte.</p> <p>La quantité d'eau utilisé est trop élevé ce qui rend la pâte trop humide.</p>	<p>Utiliser Une farine plus Forte.</p> <p>Vérifier la levure et la température.</p> <p>Réduire la quantité d'eau de la recette.</p>
11	Le poids du pain est trop grand ainsi que sa densité	<p>Trop de farine ou manque d'eau.</p> <p>Il y a trop de fruit ou trop de blé entier.</p>	<p>Réduire la quantité de farine et augmenter la quantité d'eau.</p> <p>Vérifier la température de l'eau.</p>
12	Le milieu du pain est creux lors de la coupe	<p>Trop d'eau ou de levure ou pas de sel</p> <p>La température de l'eau est trop élevée.</p>	<p>Réduire l'eau ou la levure et vérifier le sel.</p> <p>Vérifier la température de l'eau.</p>
13	La surface du pain a beaucoup trop poudre sèche	<p>Il existe des ingrédients gourmands dans le pain tel que la banane etc....</p> <p>Le mélange a été trop inadapté ou un manque d'eau.</p>	<p>Ne pas ajouter des ingrédients gourmands dans le pain.</p> <p>Vérifier la quantité d'eau et la machine à pain à été correctement installé.</p>
14	La croûte est trop épaisse et la couleur et trop sombre, pareil pour les gâteaux.	<p>La couleur de la croûte est dû à un niveau de sucre trop élevé.</p>	<p>Si la couleur de la croute est trop sombre c'est du à la quantité de sucre</p>

			<p>utilisé.</p> <p>Appuyer sur le bouton Start/Stop pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant la fin.</p> <p>Avant d'enlever le pain vous devriez garder le pain ou le gâteau dans le récipient pendant 20 minutes avec le couvercle fermé.</p>
15	L'écran indique « EEE » ou « HHH »	Défaut de détecteur de température	Retour En réparation
16	L'écran indique « EOO »	La température à l'intérieur de l'appareil est en dessous de 10°	Retour En réparation

recettes recommandées

Fonctions de menu / programmes

1. Pain blanc

Pour les pains blancs et mixtes

constitués principalement de blé - ou de farine de seigle

Le pain a une consistance compacte.

Recette: Pain blanc

Browning: Dark / Medium / Light

5 00 g		750g		1000g	
eau	1 60m l	eau	2 40m l	eau	3 10m l
huile	2 CàS	huile	2 CàS	huile	2 CàS
Sel	½ CàC	Sel	1 CàC	Sel	1 ½ CàC
sucré	1 CàS	sucré	2 CàS	sucré	3 CàS
lait en poudre	2 CàS	lait en poudre	3 CàS	lait en poudre	5 CàS
farine de blé	3 00g	farine de blé	4 00g	farine de blé	5 20g
levure	1 CàC	levure	1 CàC	levure	1 ½ CàC

2. Sweet bread

Le programme Pain brioché est adapté pour les pains avec haute teneur en sucre, graisse et Teneur en protéines, ils ont généralement une croûte plus foncée. C'est du pain léger et aéré.

Recette: pain brioché

cuisson: Foncé / moyen / léger

500g		750g		1000g	
Eau	160ml	Eau	240ml	Eau	310ml
Huile	2 CàS	Huile	2 CàS	Huile	4 CàS
Sel	½ CàC	Sel	1 CàC	Sel	1 ½ CàC
Sucré	4 CàS	Sucré	6 CàS	Sucré	8 CàS
Lait en poudre	2 CàS	Lait en poudre	3 CàS	Lait en poudre	4 CàS
Farine de blé	250g	Farine de blé	375g	Farine de blé	510g
Extrait de vanille	½ CàC	Extrait vanille	½ CàC	Extrait vanille	½ CàC
Levure	1 ¼ CàC	levure	1 ¼ CàC	levure	1 ½ CàC

750g		1000g	
eau	280ml	eau	365ml
huile	6 ½ CàC	huile	8 ½ CàC
Sel	1 CàC	Sel	1 ½ CàC
Sucre brun	6 ½ CàC	Sucre brun	8 ½ CàC
Farine de blé	470g	Farine de blé	600g
Poudre de lait	6 CàC	Poudre de lait	8 ½ CàC
Épice mélangé	2 CàC	Épice mélangé	2 ½ CàC
cannelle	1 CàC	cannelle	1 ½ CàC
zeste d'orange	1 Orange	zeste d'orange	1 Orange
jus d'orange	1 Orange	jus d'orange	1 Orange
levure	1 ½ CàC	levure	1 ½ CàC
raisin sec	½ Tasse	¾ Tasse	Raisin sec

3Levain (levure)

Pain au levain a une saveur unique et utilise

un pré-pâte préparée. L'éponge a besoin de préparation.

Il y a plusieurs façons de faire une pâte qui

Ce qui suit est simple et efficace et nécessite des ingrédients que vous aussi

benöigen pour la panification.

Farine de	450g
levure	2 CàC
eau tiède	300ml

1. Mélanger la farine et la levure dans un bol. Y incorporer l'eau progressivement dans un trou que vous aurez former au centre de la farine, remuer tout pour former une pâte épaisse.

2. Couvrir le mélange avec un chiffon et les laisser 3-5 jours reposer. La pâte doit lever et faire des bulles, ça montre que la pâte est active.

3. Lorsque la pâte commence à bouillonner, retirez la preparation . Entrez la farine 225g et 150 ml d'eau ajoutée à la préparation restante.

Mélanger le tout et couvrir la pâte, puis laissez-la

Reposer à nouveau pour deux jours. Cette étape est aussi appelée « appâter »

4. La pâte doit être « nourri » tous les 2 jours à chaque fois que vous prenez une partie de la pâte à pain.
5. Si vous utilisez l'éponge tous les 2-3 jours pour faire du pain, Il peut être posé dans la cuisine. Si la pâte ne sont pas utilisés fréquemment le stocker en le rendant étanche à l'air (filmer) dans le réfrigérateur. Laissez-le en température ambiante avant de l'utiliser
 , remuer autour rajouter si necessaire,faire en sorte que la pâte soit active.

Recette: levain

cuisson: Foncé / moyen / léger

500g		1000g	
Vorteig	150ml	Vorteig	300ml
Wasser, lauwarm	90ml	Wasser, lau-warm	170ml
Öl	1 CàS	Öl	2 CàS
Brotmehl	250g	Brotmehl	500g
Salz	1 CàC	Salz	1½ CàC
Zucker	1½ CàC	Zucker	1

4. Pain français

Pour les pains légers en farine. Le pain français exige températures précise pour un léger croustillant et pour obtenir la croûte brunie.

Recette

brunissement: Foncé / moyen / léger

500g		750g		1000g	
eau	155ml	eau	230ml	eau	300ml
huile	2 CàS	huile	2 CàS	huile	3 CàS
Sel	½ CàC	Sel	1 CàC	Sel	1 ½ CàC
Farine de Pain blanche	250g	Farine de Pain blanche	375g	Farine de Pain blanche	500g
levure	1 ¼ CàC	levure	1 ¼ CàC	levure	1 ½ CàC

Note: Le beurre peut également être utilisé à la place de l'huile.

5. blé entier (pain complet)

Le pain complet est un pain de levure comprenant au moins 50% de farine de blé

Les farines de blés sont plus nutritifs que la farine classique Le blé est moulu. Le Pain de blés entiers sont sombres et plus savoureux et plus sains que le pain blanc. Cette fonction requiert un préchauffage plus long pour que le blé puisse gonfler

recette: pain de blé entier

cuisson: Foncé / moyen / léger

500g		750g		1000g	
eau	155ml	eau	230ml	eau	310ml
huile	2 CàS	huile	2 CàS	huile	2 CàS
Sel	½ CàC	Sel	½ CàC	Sel	1 ½ CàS
sucre	2 CàS	sucre	3 CàS	sucre	4 CàS
lait en poudre	2 CàS	Lait en poudre	3 CàS	Lait en poudre	4 CàS
farine de blé	200g	Farine de blé	300g	Farine de blé	400g
farine de pain blanc	100g	Farine de pain Blanc	150g	Farine de pain Blanc	200g
levure	1 CàC	levure	1 CàC	levure	1 ½ CàC

remarque: après le malaxage faire brièvement une pause et gratter la farine restante sur les bords et le fond, pour faire en sorte que tous les Les ingrédients sont complètement mélangés.

6. Pain rapide (Quick Pain)

Ce programme pétrit et cuit le pain en moins de temps que la Programme standard. Le pain est généralement un peu plus petit et de texture plus dense. Pour la hausse de la pâte rapide on peut utiliser du bicarbonate de soude. La fonction rapide est utilisé principalement pour des recettes telles que le chocolat et pain aux bananes

recette: Pain de banane et chocolat

brunissement: Foncé / moyen / léger

500g		750g		1000g	
farine	260g	Mehl	180g	Mehl	350g
levure	1 CàC	levure	1 CàC	levure	1½ CàC
bicarbonate de soude	½ CàC	bicarbonate de soude	½ CàC	bicarbonate de soude	1 CàC
sucre	150g	sucre	100g	sucre	200g
huile	3 CàS	huile	2 EL	huile	4 CàS
oeuf	2	oeuf	2	oeuf	3
bananes mûres	2	bananes mûres	1	bananes mûres	3
Morceaux de chocolat	50g	Morceaux de chocolat	40g	Morceaux de	75g

remarque: mettre le chocolat directement dans la pate, ne pas mettre d'ingrédient dans le compartiment box

7. Sans sucre

Pour le pain sans sucre, il est remplacé par du stévia ou un édulcorant ou du miel...

Recette: pain sans sucre
cuisson: doré/Moyen/Leger

500g		750g		1000g	
eau	150ml	eau	240ml	eau	320ml
huile	2 EL	huile	2 EL	huile	3 EL
Sel	½ TL	Sel	½ TL	Sel	1 TL
oeuf	1	oeuf	1	oeuf	1
Stevia	½ TL	Stevia	1 TL	Stevia	1 ½ TL
farine De pain	300g	farine De pain	450g	Farine De pain	600g
Lait en poudre	2 EL	Lait en poudre	3 EL	Lait en poudre	4 EL
levure	1 TL	levure	1 ¼ TL	levure	1½ TL

8. Multigrain

Recette: pain multigrains
cuisson: doré/Moyen/Leger

5 00 g		7 50g		1 000 g	
eau	1 20m l	eau	1 70m l	eau	2 10m l
huile	2 CàS	huile	2 CàS	huile	3 CàS
Sel	½ CàC	Sel	1 CàC	Sel	1 ½ CàC
sucre	1 CàS	sucre	1 CàS	sucre	2 CàS
lait en poudre	1 CàS	lait en poudre	2 CàS	lait en poudre	3 CàS
farine de blé entier	5 0g	farine de blé entier	7 5g	farine de blé entier	1 00g
flocon d'avoine	5 0g + 1 CàS	flocon d'avoine	7 5g + 1 CàS	flocon d'avoine	1 00g + 2 CàS
Farine de pain blanche	1 50g	Farine de pain blanche	2 30g	Farine de pain Blanche	3 00g
oeuf	1	oeuf	1	oeuf	1
levure	1 CàC	levure	1 CàC	levure	1 ½ CàC

remarque: Saupoudrer l'avoine sur le pain pendant qu'il est encore chaud.

9. pain au lait

Le lait contenu dans ce pain le rend particulièrement une texture douce

On peut utiliser du lait demi -écrémé, riche en matière grasse ou du lait faible en gras pour cette

recette.

En raison de la teneur en matières grasses la croûte est plus sombre que le pain blanc

Recette: pain au lait

cuisson: doré/Moyen/Leger

500g		750g		1000g	
lait	160m l	M ilch	240m l	M ilch	310m l
huile	2 EL	Öl	2 EL	Öl	3 EL
sucre	1 EL	Zucker	1 EL	Zucker	2 EL
farine	300g	Weißes Brot-m ehl	400g	Weißes Brot-m ehl	520g
oeuf	1	Eier	1	Eier	1
poudre de lait	2 EL	M ilchpulver	3 EL	M ilchpulver	5 EL
levure	1 ¼ TL	H efe	1 ¼ TL	H efe	1 ½ TL

10. gâteau (génoise)

Ce gâteau est très polyvalent et on le fait au saveur que l'on veut
Gâteau à la forte teneur en sucre et en matières grasses .

Recette: Génoise à la vanille

Beurre mou/ Margarine	2 25g
sucre	2 25g
oeuf	4
farine avec levure chimique	2 25g
extrait de vanille	1 CàC

Vous pouvez changer la saveur du gâteau en ajoutant d'autres Extraits de saveur .

11. pâte crue

La pâte crue est produit sans ajout de levure. Ce type de pâte est utilisé pour le roti, les tortillas_

Recette: Tortilla

Eau tiède	2 50m l
huile	7 5m l
Sel	1 CàC
levure	1 CàC
farine de pain	3 90g

Prendre la pâte après le malaxage de la machine à pain et diviser en 16 morceaux. Rouler les morceaux pour arrondir en galettes et les cuire au four sans matière grasse dans une casserole.

2. pâte au levain (pâte)

La Pâte est levée est avec addition de levures ou d'autres agents levants préparé la montée de la pâte à l'avance pour l'aéré. p peut être utilisé pour le pain, la pizza ...

Recette

eau	2 40m l
huile	2 CàS
Sel	1½ CàC
sucre	1 CàS
farine de pain	4 70g
levure	1½ CàC

13. Sans gluten

Pain sans gluten nécessite des ingrédients spéciaux. Pain sans gluten est généralement un peu plus lisse. La pâte ne doit pas être malaxée trop longtemps.

Le programme ne contient qu'une seule phase de montée raison de la forte teneur en humidité. Les ingrédients extra peuvent être ajoutés au début de la préparation

Recette

cuisson: doré/Moyen/Leger

5 00 g		7 50 g		1 00 0g	
lait	1 75 m l	lait	2 50 m l	lait	3 10 m l
huile	3 CàS	huile	5 CàS	huile	6 CàS
sucre	1 /2 CàC	sucre	1 CàC	sucre	1 CàC
farine Sans gluten	2 60 g	farine Sans gluten	3 80 g	farine Sans gluten	4 50 g
oeufs	1	oeuf	1	oeuf	2
levure	1 CàC	levure	1 CàC	levure	2 CàC

14. Cuire

Cette fonction est utilisée uniquement pour la cuisson, il convient pour l'allongement d'un temps de cuisson ou pour cuire des confitures et les marmelades. Se programme est habituellement utilisé pour permettre d'ajouter des ingrédients additionnels dans le pain avant que celui-ci ne soit cuit. Retirer le crochet de pétrissage, enlever et reformer la pâte, laisser là reposer 40 min et la remettre dans la machine. Ensuite, sélectionnez le programme

« BAKE » pour cuire le pain. La fonction « BAKE » est également adapté pour

Rajouter du temps de cuisson, de sorte que le pain est plus brun.

15. yaourt

Recette

lait	3 50 m l
yaourt nature	5 0 m l
sucre	3 TL

remarque:

1. La durée du programme par défaut est 8 heures. Mais pour avoir une consistance solide, vous pouvez augmenter le temps de 12 heures.

2. Vous pouvez également ajouter la poudre de lait pour un yaourt légèrement plus ferme

garantie

Votre nouveau produit AICOK est livré avec une garantie de 24 mois et un délai de 2 ans
Garantie, à compter de la confirmation de réception. Votre reçu ou numéro de commande est

Requis comme preuve de date d'achat, il est donc impératif de le garder en sécurité. Ce
La garantie s'applique uniquement si l'objet a été utilisé uniquement pour l'usage prévu,
Et toutes les instructions ont été suivies en conséquence. Veuillez noter que ce produit est

Uniquement pour usage domestique et n'est pas à usage commercial.

L'abus de votre produit invalide la garantie. Les produits retournés ne peuvent
Être accepté s'il est reconditionné correctement dans la boîte de produit couleur
originale, et

Présenté le reçu original du numéro de vente / commande. Cela n'affecte pas
Vos droits statutaires.

Les produits retournés doivent être nettoyés et nous sont retournés aussi près de la
livraison
Condition possible.

Si votre produit développe un problème au cours des 12 premiers mois de la garantie
fixe,

Nous paierons tous les frais d'expédition pour qu'il nous soit rendu. Après 12 mois, le
Le client sera responsable du remboursement du produit. Nous allons alors
Payer pour que l'article réparé / remplacé soit renvoyé au client.

Si vous souhaitez retourner votre article pour un remboursement complet, vous avez le
droit de le faire dans

Les 7 premiers jours. Pour notre politique de retour, allez sur www.Aicok.Cc
Les clients sont responsables des taxes appliquées à nos produits lorsqu'ils sont
Expédiés à l'extérieur de l'UE.

Tous nos prix incluent la TVA.

Une fois qu'un produit nous a été retourné, nous nous efforcerons de le réparer ou de le
remplacer

Dans les 30 jours suivant la réception.

La garantie ne couvre aucun défaut résultant d'une utilisation incorrecte, d'un dommage,
L'accumulation de calcaire ou les tentatives de réparation effectuées par des tiers.

Également

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces individuelles.

disposition

Ce dispositif ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. S'il vous plaît Se rendre à un point de collecte de recyclage pour électrique et appareils électroniques dans votre région pour son environnement Mise au rebut.

Selon la directive 2002/96 / CE DEEE peut

Les ménages privés peuvent laisser l'équipement électrique UE gratuitement à un point de collecte

Ses composants individuels de ce

Dispositif sont recyclable selon

leurs étiquettes.

Par Le recyclage des ses matériaux, ou une autre forme de

Recyclage de cet équipement, vous faites une

contribution importante à la protection de notre environnement.

S'il vous plaît se renseigner,

communiquer avec les autorités locales ou municipales pour la

le point de collecte le plus proche.



Coordonnées

Accueil Aicok Live Essentials Confortable

Shenzhen Impression E-commerce Co., Ltd

No.3H012, commerce Plaza, No.5

Ville Huanan, rue Pinghu

Longgang District

Shenzhen

Chine

Page Facebook: [https:// www.facebook.com / aicoks /](https://www.facebook.com/aicoks/)

Site Web: www.aicok.cc

Droit d'auteur AICOK

AICOK



No.3H012,Trading Plaza,No.5,Huanan city,Pinghu Street,
Longgang District,Shenzhen,China

Facebook Page: <https://www.facebook.com/aicoks/>

Website:www.aicok.cc

Made In China