

AICOK

Machine à pain 19 Fonctions

MBF-013



Veillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez le manuel en toute sécurité pour référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

1. GARANTIES IMPORTANTES	-----03
2. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	-----04-05
3. RECETTES QUOTIDIENNES À FAIRE DU PAIN	---- 05-06
4. INTRODUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE	---07-08
5. GUIDE D'UTILISATION	----- 08-12
6. DESCRIPTION DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES	----12-14
7.RECETTES RECOMMANDÉES	----- 14-20
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-----20
9. SPECIFICATIONS TECHNIQUES	----- 21
10.DIAGRAMME DE CIRCUIT	----- 21
11.SOLUTION DES PANNES	----- 21-22

1. GARANTIES IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été surveillés ou ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
2. Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
4. ATTENTION: Les surfaces chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou à la surface chaude.
5. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
6. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments.
7. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
8. Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les bouchons ou le boîtier dans de l'eau ou d'un autre liquide.
9. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
10. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Doublez la prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chaudes.
12. Ne touchez aucune partie mobile ou tranchante de la machine lors de la cuisson.
13. N'allumez jamais l'appareil sans avoir bien placé le moule à pain rempli d'ingrédients.
14. Ne jamais battre le moule sur le dessus ou le bord pour enlever le moule, cela pourrait endommager le moule à pain.
15. Toujours branchez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez n'importe quel commande sur OFF, puis débranchez la fiche de la prise murale.
16. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
17. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

2. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

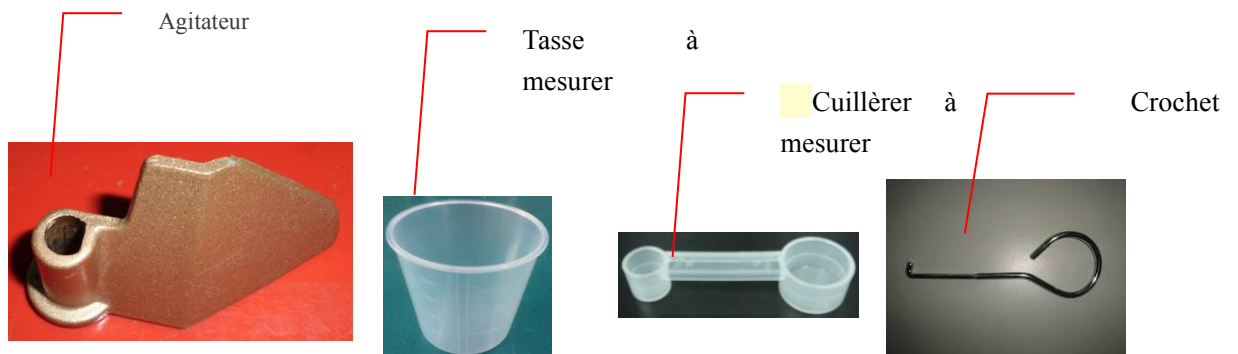
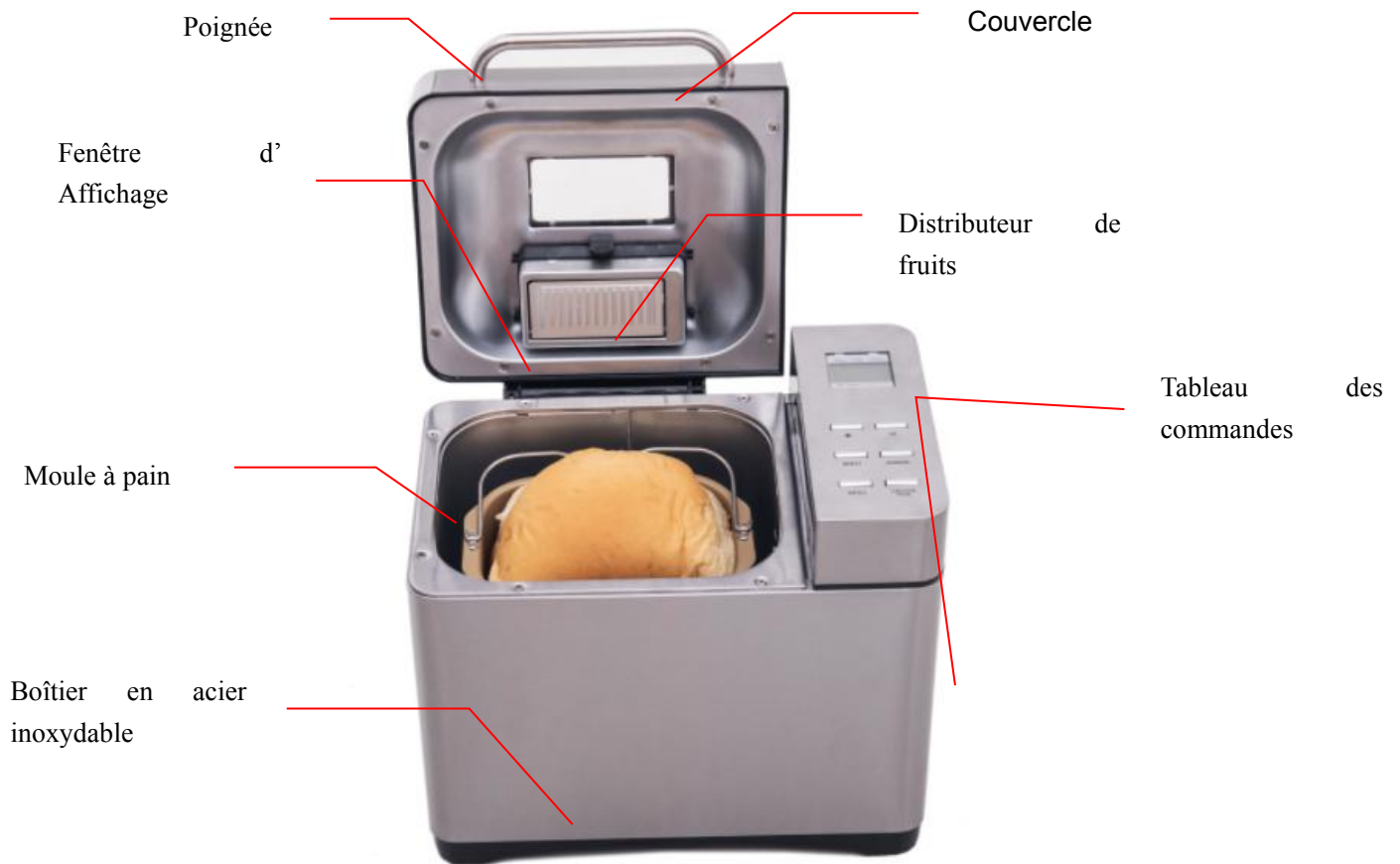
1. Indicateur LCD contrôlé par le micro-ordinateur.
2. Fabriquer automatiquement du pain, du riz collant, du gâteau, de l'éminence, de la confiture, de

la boulangerie

3. Choix de goûts multiples: Pain sucré, Pain français, etc.

4. Distributeur automatique de fruits

Pièces du Produit

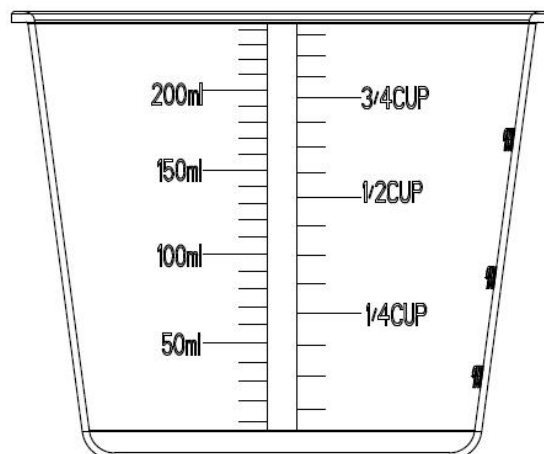


Explication de la Tasse à mesurer

Tasse de liquide (voir le graphique correct)

1. Lorsque vous prenez du liquide avec une tasse transparente et essayez de mesurer la quantité désirée, placez la tasse à mesurer sur la table plate à votre niveau des yeux. Si vous devez ajouter de l'oeuf ou du lait, vous devriez les mélanger dans l'eau avant de lire l'échelle.

2. Mesurer l'ingrédient en poudre solide: tenir la poudre solide désiré avec cette tasse à mesurer transparente, agitant légèrement la tasse pour aplatir la surface de la poudre, puis lisez l'échelle correcte. N'agitez pas la tasse pendant longtemps ou brusquement, sinon la poudre pourrait descendre à l'échelle inférieure au montant demandé.



Conseils: le poids d'une tasse de farine est approximativement de 160g

Cuillère à mesurer: petite cuillère et grosse cuillère, utilisée pour mesurer le matériel

Crochet: Utilisé pour retirer la tige d'agitation du pain.

3. RECETTES QUOTIDIENNES À FAIRE DU PAIN

Pain doux fait à 750g et Couleur Moyenne:

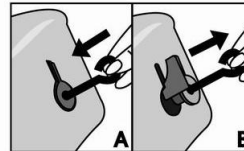
1. Nettoyez le Moule à pain, la Tige d'agitation, la Tasse à mesurer et la Cuillère à mesurer.
2. Alignez le trou oblate sur la tige d'agitation à la position correspondante de l'essieu tournant dans le moule à pain et fixez-le dans une position appropriée.
3. Comme la recette de "Pain Doux" -750g recommandé sur le livre de recettes, veuillez ajoutez le matériel par commande. Assurez-vous d'ajouter de la poudre de levure au-dessus de la farine et ne permettez pas à la poudre de levure de toucher l'eau.
4. Mettez le moule à pain dans le récipient et le fixez en position, en couvrant le couvercle.
5. Après avoir branché la machine à pain sur la prise, l'écran affiche le Menu par défaut immédiatement: 750g/Couleur Moyenne/Pain Doux
6. Appuyez sur "Marche/ Arrête / Pause" avec un son de buzzer, le témoin lumineux clignote et la machine à pain commence à pétrir.

7. Le pain se fait dès que le compte à rebours est terminé. À ce moment, le programme se met automatiquement au "Maintenant au chaud".
8. En appuyant sur "Marche/ Arrête / Pause" pendant 3 secondes, puis en donnant un son de buzzer, "Maintenant au chaud" est arrêté.
9. Une fois que le pain est fait, s'il vous plaît portez un gant pour soulever le moule à pain et l'enlever, en tournant le moule à l'envers pour enlever le pain.

Conseils

Il est possible que la tige d'agitation reste coincé dans le pain quand il est fini.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire de crochet comme suit.



- 1) insérez le crochet dans l'axe du Tige d'agitation (A).
- 2) Tirez doucement pour libérer la tige d'agitation (B).

Attention: la machine à pain ci-dessus est la plus simple, pas besoin d'utiliser "Menu", "Pain" et "Couleur". Reportez-vous au "Manuel de l'utilisateur" pour plus de détails.

4. INTRODUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. "MENU":

Lorsque vous sélectionnez un des menus 1-19 affichés dans le Panneau de Commande, l'indicateur LCD affichera le paramètre correspondant:

- | | | |
|--------------------|-------------------|-------------------------|
| 1- "Pain doux" | 2- "Pain sucré" | 3- "Levain naturel" |
| 4- "Pain français" | 5- "Blé entier " | 6- "Pain rapide" |
| 7- "Sans sucre" | 8- "Multigrain" | 9- "Pain au lait" |
| 10- "Gâteau " | 11- "Pâte crue" | 12- "Poisson au levain" |
| 13- "Confiture " | 14- "Cuire" | 15- "Yogourt" |
| 16- "Sans gluten" | 17- "Riz collant" | 18- "Agiter" |
| 19- "Fermentation" | | |

2. "PAIN": En état de réglage, choisissez l'un de 500g/750g/1000g comme poids de pain. Sauf pour 1 à 9, "Loaf" ne peut pas être ajusté. Et trois poids 500g / 750g / 1000g à choisir.

3. "COULEUR": Sélectionnez la couleur du pain en appuyant sur Clair/ Moyen/Foncé un par un en cercle pour Pain de blé entier, Pain français ... Lorsque vous sélectionnez une couleur, la partie supérieure affichera la marque correspondante.

4. "MARCHE/ARRET/PAUSE": Appuyez sur cette touche pour démarrer ou arrêter le travail du fabricant de pain. Lorsque la machine à pain commence à fonctionner, pour éviter tout contact ou collision exceptionnel, cette performance commencera "Arrêt exceptionnel" en tant que performance de protection. Lorsque vous appuyez sur cette touche pendant 1 seconde, jusqu'à ce que vous entendiez une sonnerie "Buzz", l'appareil cesse de fonctionner immédiatement.

REMARQUE: Dans une seconde, appuyez brièvement sur "Pause", le programme arrête le compte à rebours, l'appareil met toutes les actions en "Pause", vous pouvez ajouter des ingrédients, etc., appuyez à nouveau pour quitter "pause", tous les programmes continuent l'action originale. "Arrêter" Appuyez sur pendant 3 secondes ou plus est demandé.

5. "+": En état de réglage, chaque pression sur ce bouton mettra 1,5 ou 10 minutes de retard. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme mettra rapidement le délai de retard au niveau maximum. À ce moment, le programme retournerait au temps minimal initial de délai et continuerait à se déplacer comme ceci en cercle.

6. "-": En état de réglage, chaque pression sur ce bouton mettra 1,5 ou 10 minutes de retard. Si vous appuyez sur ce bouton sans le relâcher, le programme mettra rapidement le délai de retard jusqu'au temps minimum de retard. À ce moment, le programme retournerait au temps de retard maximal initial et continuerait à se déplacer comme ceci en cercle.

7. Le statut de fonctionnement comprend:

Réservation (si vous en avez besoin) - Préchauffer - Pétrir 1 - Pause - Pétrir 2 - Fermentation 1,2,3 - Cuir – Maintenant au chaud – Finir

8. Fonctionnement Marche/ Arrêt / Pause

★ Cette machine à pain (programme 1-9 et 11,12,16,17) possède la fonction de "Réservation", après avoir réglé le temps de réservation, cliquez sur le bouton "Marche/Arrêt/Pause", ":" commence à clignoter, la fonction de réservation est activée, le compte à rebours se met au travail. Si vous ne souhaitez pas de réservation, cliquez sur le bouton "Marche/Arrêt/Pause", ":" commence à clignoter, la machine à pain commence à fonctionner.

★ Programme 14, 15,18,19 sans fonction de "Réservation", mais peut il être réglé en fonction de votre temps, réglez l'heure sur "Marche/Arrêt/Pause", l'affichage de l'heure cesse de clignoter, ce qui signifie que OK, et puis cliquez sur "Marche/Arrêt/Pause", ":" Commencez à clignoter, la machine à pain commence à fonctionner.

★ Lorsque le fonctionnement ou la réservation de la machine à pain est à mi-course, si vous souhaitez arrêter la machine à pain, s'il vous plaît cliquez sur le bouton "Marche/Arrêt/Pause" jusqu'à entendre un bip, l'affichage de l'heure clignote, le travail de grille-pain est suspendu; Si vous souhaitez annuler une pause, cliquez de nouveau sur le bouton "Marche/Arrêt/Pause". Si vous souhaitez éteindre la machine, s'il vous plaît appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt/Pause", vous entendez un bip, l'écran LCD affiche son état par défaut, la machine à pain s'est arrêté.

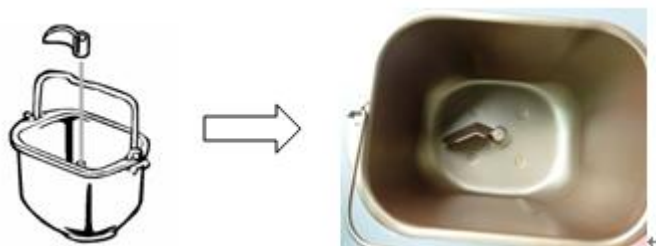
5. GUIDE D'UTILISATION GUIDE

Faites attention avant utilisation:

- ★ Vérifiez dans l'ordre le cordon d'alimentation, la prise et la boîte à fusibles; Le classement de charge est supérieure à 3A.
- ★ La Machine à Pain doit être mis à la terre en toute sécurité. Le fil de terre et le fil de zéro doivent être séparés, ce qui les empêche de se tordre sur un connecteur à trois bouchons.

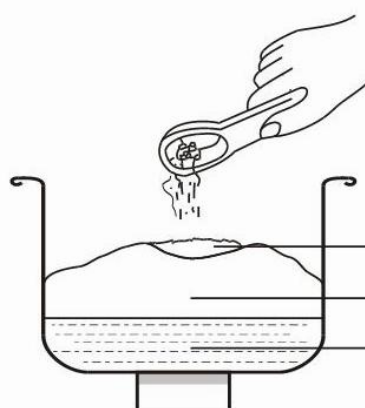
Instructions d'opération pour faire du pain:

1. Retirez le moule à pain de l'intérieur du récipient et posez la tige d'agitation dans le moule.



Ensuite, placez le trou demi-rond de la tige d'agitation dans la bonne position à l'axe tournant.

2. Versez la quantité appropriée d'eau, d'oeuf et de farine dans le moule, et enfin ajouter de la poudre de levure.



Levure en poudre
Farine ou autres ingrédients
Mélange d'eau, huile, sucre et sel

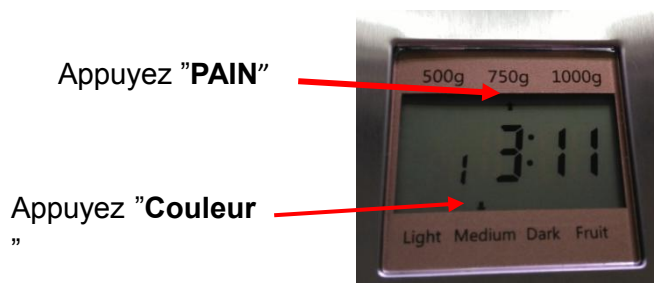
Assurez-vous que la poudre de levure soit ajoutée au-dessus de la farine et ne mélangez pas la poudre de levure avec de l'eau, du sucre et du sel, sinon l'activation de la levure sera affaiblie ou ne pourra pas fonctionner.

3. Placez le moule qui contient le mélange des ingrédients dans le récipient et fermez le couvercle.
 - a) Si vous avez constaté un obstacle sur le moule en poussant vers le bas, vous pouvez soulever le moule à nouveau et tourner l'axe au bas du moule dans un autre angle.
 - b) Après avoir placé le moule dans le récipient, tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre, le baril est fixé.
4. Branchez la machine à pain sur la prise murale et mettez en marche l'unité qui émet alors un bip et l'indicateur affiche les éléments suivants: La valeur par défaut après le démarrage de l'appareil est 750G / Couleur Moyenne/ Pain doux.

5. Sélectionnez la recette

Appuyez sur "**Menu**": Le numéro se déplacera en cercle de 1-19 .1-9,16 sont des recettes de pain.

6. Sélectionnez la Couleur de Pain et le Pain.

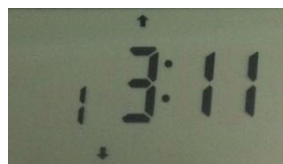


7. Régler le temps de "Réservation "

Si vous souhaitez faire du pain maintenant, sautez l'étape en cours.

Appuyez " + "

Appuyez "-"



Ajuster à l'heure désirée
Veuillez vous référer à "**Fonction de réservation**" pour compter l'heure de réservation

8. Démarrer L'appareil et commencer à faire du pain

Appuyez sur "**Marche/Arrêt/Pause**", la machine commence à compter.

★ Après le démarrage de la Machine à Pain, l'appareil commence à mélanger la farine. Pour éviter les éclaboussures de farine, le programme peut régler automatiquement l'intervalle d'agitation pour les 7 premières minutes. Au bout de 7 minutes, l'auto-commutateur pour continuer l'agitation.

★ Après avoir réglé "Réservation", ":" à l'écran LCD commence à clignoter et l'appareil démarre. Lorsque le compte à rebours est activé, le mélange de la farine commence également.

★ Lorsque "**Blé entier**" fonctionne, l'appareil ne remue pas la farine immédiatement, même si elle n'a pas été réglé à "Réservation". Les 30 premières minutes sont pour plonger dans la farine de blé entier et les 30 minutes suivantes commencent à remuer la farine. Le clignotement de ":" sur l'écran LCD indique que l'appareil fonctionne.

9. Le pain est prêt

Lorsque le compte à rebours est jusqu'à 0:00, vous entendrez le son du buzzer qui avertit que le pain est terminé.

1. Maintenir au chaud

2. Ne pas réchauffer ① Appuyez sur "**Marche/ Arrêt/ Pause**" pendant 1 seconde

② Retirez la fiche de la prise

10. Sortez du pain

Comme le pain est très chaud, s'il vous plaît, portez un gant et agitez légèrement le pain avant de le retirer.

POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous l'allumez pour la première fois. C'est normal et cela va bientôt s'arrêter. Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation suffisante.

1. Vérifiez si vous avez toutes les pièces et tous les accessoires qui sont sans dommage.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément à la section "**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**".
3. Réglez la machine à pain en mode **CUIR** et faites-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez toutes les pièces détachées à nouveau.
4. Séchez toutes les pièces complètement et assemblez-les, l'appareil est prêt à l'emploi.

Instruction d'opération "Gâteau "

Les opérations de **Gâteau** sont semblables à celles de comment faire du pain. Comme les ingrédients pour la fabrication des gâteaux mentionnés dans le livre de recettes, vous pouvez sélectionner "**Gâteau**" et le démarrer.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 10, faites le gâteau, l'heure par défaut est de 1 heure et 33 minutes.

Instruction d'opération "Pâte crue"

Les opérations de **Pâte crue** sont semblables à celles de comment faire du pain. Comme les ingrédients pour le pâte crue mentionnés dans le Livre de recettes (pas de sel, de sucre et de poudre de lait), vous pouvez sélectionner "pâte crue" et commencer.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 11, faites la "pâte crue", l'heure par défaut est de 23 minutes.

Impossible de sélectionner **Couleur et Pain**. Lorsque "Pétrir " est terminé, vous entendrez un son de sonnerie.

Instruction d'opération "Pâtes fines"

Vous pouvez faire de la pâte fermentée. Comme les ingrédients pour le pétrissage mentionnés dans le Livre de recettes (pas de sel, de sucre et de lait en poudre), vous pouvez sélectionner "Pâte fines" et commencer.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 12, il fonctionne la "Pâte fine", l'heure par défaut est de 1 heure et 24 minutes.

Impossible de sélectionner **Couleur et Pain**. Lorsque "Pétrir " est terminé, vous entendrez un son de sonnerie.

Instruction d'opération "Confiture "

Vous pouvez faire de nombreux confitures de fruits délicieux avec cette machine à pain.

En faisant de la confiture, vous devez préparer les fruits désirés comme l'orange, l'ananas, la pomme et la fraise à la quantité recommandée par le livre de recettes. Tout d'abord, nettoyez ces fruits et épluchez et enlevez les noyaux, en les coupant en morceaux à la taille de 3 CM, puis, avec un mélangeur de fruits, serrez ou écrasez-les individuellement, à la fin sélectionnez certains d'entre eux pour mélanger selon les instructions du Livre de recettes. Lorsque la préparation est terminée, appuyez sur "**Confiture**" pour commencer.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 13, il fonctionne sur "Confiture", l'heure par défaut est de 1 heure et 5 minutes.

Aucune Couleur ou Heure n'est sélectionnée, lorsque la fabrication de la confiture est terminée, vous entendrez une sonnerie. Sortez le moule et laissez-le refroidir, versez la confiture hors du moule.

Attention: Gardez les enfants loin de la confiture finis pour éviter les brûlures.

Instruction d'opération "cuire"

C'est une performance avec une utilisation pratique puissante. Une fois que vous avez compris comment faire du pain, vous pouvez simplement utiliser "**Pâte fine**" pour contrôler le temps d'agitation et de levage nécessaire et même faire ou inventer de nombreux nouveaux pains naturels que vous avez aimé "**Cuire**".

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 14, il fonctionne sur "**Cuire**", l'heure par défaut est de 10 minutes, peut être réglé de 10 minutes à 1 heure et 10 minutes.

Instruction d'opération "Yogourt"

C'est une performance avec une utilisation pratique puissante. Vous pouvez faire la pâte se fermenter ou faire du yogourt, du rhum.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 15, il fonctionne sur "**Yogourt**", le temps par défaut est de 8 heures,

Peut être réglé de 5 heures à 13 heures.

Instructions de fonctionnement "Riz collant"

Vous pouvez aussi utiliser cette machine à pain pour faire du Riz collant, avec quelques étapes simples, vous pouvez facilement faire du riz collant chinois délicieux et nutritif.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 17, il fonctionne sur "riz collant", le temps par défaut est de 1 heure et 15 minutes.

Instruction d'opération "Faire sauter"

Cette fonction concerne principalement les arachides, le soja, les amandes et autres noix pour les faire sauter, facile d'enfumer, et en fonction de la quantité de fruits secs et le niveau de facilité de sauter, fixez l'heure appropriée.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 18, il fonctionne sur "**Faire sauter**", le temps par défaut est de 30 minutes . Il peut être réglé de 1 minute à 2 heures.

Instruction de fonctionnement "Fermentation"

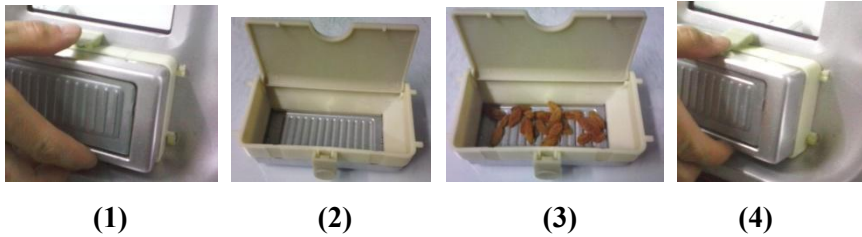
Une conception unique caractéristique pour la fonction de fermentation seule, spécifiquement pour l'utilisateur qui fait d'abord la "pâte", puis "fermentation", puis "cuisson". Cela répond aux besoins

des utilisateurs différents.

Appuyez sur "**Menu**", sélectionnez le programme 19, il fonctionne sur "**Fermentation**", le temps par défaut est de 30 minutes . Il peut être réglé de 10 minutes à 4 heures.

Instructions de fonctionnement "Distributeur automatique de fruits"

- a) Ouvrez le couvercle, sortez la boîte à fruits, appuyez sur la poignée de la boîte à fruits et soulevez-la pour enlever la boîte à fruits. (Réf. Image 1)
- b) Ouvrez la boîte (Réf. Image 2)
- C) Ajoutez le fruit (quantité pour faire du pain), puis fermez le couvercle. (Réf. Image 3)
- D) Placez les deux piliers dans le bas du support de boîte, poussez la poignée de la boîte à fruits jusqu'à ce qu'elle soit placée sur le couvercle. (Réf. Image 4)



6. DESCRIPTION DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

Fonction de réservation

Le but de cette fonction est d'obtenir le pain frais le lendemain matin.

Par exemple, maintenant il est 8h30 du soir et vous souhaitez prendre un pain prêt le matin 7h00.

1. Calculez le temps de réservation: à partir de 8h30 du soir au 7h00 du lendemain matin, il devrait être 10 heures et 30 minutes.
2. Régler le temps de réservation: Appuyez sur "+" et "-", réglez l'heure, après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton "Démarrer". Remarque: L'heure affichée sur l'écran est réglée sur 10 heures et 30 minutes, ce temps comprend le temps de faire du pain, à 7:00, vous pouvez avoir le pain.

Conseils sur la Fonction de réservation:

- 1) Lorsque vous utilisez la fonction de réservation, ne mettez pas d'oeufs, car les oeufs vont mal trop longtemps, cela affectera le goût du pain.
- 2) Couvrez la levure sous la farine, afin de maintenir l'activité de la levure.

Son de buzzer

- (1) Vous entendrez un son de buzzer lorsque l'électricité est connectée.
- (2) Vous entendrez un son de buzzer lorsque **Pain, Couleur, Menu** ou **Réglage de l'heure** est appuyé.
- (3) Vous entendrez un son de buzzer comme le commutateur "Marche/ Arrêt".
- (4) Pendant le processus de pétrissage, le son du buzzer est fourni en continu pour vous rappeler d'ajouter du matériel.
- (5) Vous entendrez un son de buzzer lorsque l'opération est terminée.

(6) Vous entendrez un son de buzzer lorsque "**Maintenir au chaud** " est terminé.

Fonction de Mémoire à la Coupure électrique occasionnelle

(1) Cet appareil est équipé d'une mémoire interne de 15 minutes pour la coupure électrique occasionnelle: après avoir démarré la machine à pain, si une coupure électrique occasionnelle s'est produite et que sa durée ne dépasse pas 15 minutes, le raccordement électricité permet à la machine à pain continuer à fonctionner. Après le raccordement électricité, le temps de fonctionnement pourrait être modifié et qui peut être différent à l'heure d'origine définie précédemment:

Temps réel de fonctionnement = Temps de coupure électrique + temps de fonctionnement original défini avant

(2) Si la durée de coupure électrique est supérieure à 15 minutes, la machine à pain ne peut pas continuer le temps de fonctionnement original.

Maintenir au chaud

Pour faciliter l'utilisation, cette machine à pain est fournit une fonction de maintenance au chaud. Lorsque le pain ou d'autres goûters sont prêts et ils ne sont pas retirés à temps, la fonction "**Maintenir au chaud**" peut les maintenir frais à une certaine température.

★ Une fois le pain est prêt, le programme passe automatiquement au "**Maintenir au chaud**" en clignotant:". Le temps maximum de conservation est de 1 heure. "**Maintenir au chaud**" sera arrêté jusqu'à ce que vous entendez le son du buzzer de façon intermittente.

★ Ou appuyez directement sur "Marche/ Arrêt / Pause" pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendez une sonnerie de buzzer, puis le "**Maintenir au chaud**" sera arrêté.

Distributeur automatique de fruits

En quoi consiste cette fonction? Lorsque la machine à pain fonctionne, avec cette fonction, le programme peut faire verser les ingrédients de fruits dans le moule au bon moment.

7.RECETTES RECOMMANDÉES

1. Doux

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	160ml	240ml	290ml
Beurre	2Grande cuillère	2Grande cuillère	3Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillère	1/2Petite cuillère	1Petite cuillères
Sucre	1Grande cuillère	2Grande cuillère	3Grande cuillère
Lait en poudre	2Grande cuillères	3Grande cuillères	5Grande cuillères
Farine	300g	400g	475g
Levure en poudre	1Petite cuillère	1Petite cuillère	1Petite cuillère

2. Sucré

Matériel	500g	750g	1000g
----------	------	------	-------

Eau	160ml	240ml	310ml
Beurre	2Grande cuillères	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	1/2 Petite cuillère	1/2Petite cuillère	1/2 Petite cuillères
Sucre	4Grande cuillères	6Grande cuillères	6Grande cuillères
Lait en poudre	2Grande cuillères	3Grande cuillères	4Grande cuillères
Farine	300g	400g	500g
Levure en poudre	1 Petite cuillère	1Petite cuillère	1Petite cuillère

3. Arôme naturel

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	160ml	200ml	240ml
Sucre	1Grande cuillère	1Grande cuillère	2Grande cuillère
Lait en poudre	2Grande cuillère	3Grande cuillère	4Grande cuillère
Beurre	1Grande cuillère	1Grande cuillères	2Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillère	3/4Petite cuillères	1Petite cuillères
Farine	275g	350g	400g
Levure en poudre	1/3Petite cuillère	1/3Petite cuillères	1/3Petite cuillères

4. Français

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	200ml	260ml	320ml
Beurre	2Grande cuillère	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillère	1/2Petite cuillères	1/2Petite cuillères
Lait en poudre	2Grande cuillère	3Grande cuillère	4Grande cuillère
Farine	300g	400g	500g
Levure en poudre	1Petite cuillère	1Petite cuillères	1+1/4Petite cuillères

5. Blé entier

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	210ml	280ml	340ml
Beurre	2Grande cuillère	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillère	1Petite cuillère	1+1/2 Petite cuillères
Farine	150g	200g	250g
Farine de blé entier	150g	200g	250g
Sucre	2Grande cuillère	3Grande cuillères	4Grande cuillères
Levure en poudre	1Petite cuillère	1+1/4Petite cuillères	1+1/2Petite cuillères

6. Rapide

Matériel	500g	750g	1000g
Eau (40-50 °C)	180ml	240ml	300ml
Beurre	2Grande cuillère	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillère	1/2Petite cuillère	1/2Petite cuillère
Farine	280g	375g	450g

Sucre	1Grande cuillère	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Lait en poudre	2Grande cuillères	3Grande cuillères	4Grande cuillères
Levure en poudre	2Petite cuillères	3Petite cuillères	4Petite cuillères

7. Sans sucre

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	120ml	180ml	240ml
Beurre	2Grande cuillères	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	3/4Petite cuillère	1Petite cuillère	1+1/4Petite cuillères
Farine	280g	375g	450g
Oeuf	Un	Un	Un
Xylitol	3Grande cuillères	4Grande cuillères	5Grande cuillères
Lait en poudre	2Grande cuillères	3Grande cuillères	4Grande cuillères
Levure en poudre	1Petite cuillère	1Petite cuillère	1Petite cuillère

8. Pain multigrains

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	120ml	170ml	210ml
Beurre	2Grande cuillères	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sel de table	1/2Petite cuillères	3/4Petite cuillères	1Petite cuillère
Farine de blé entier	50g	75g	100g
Avoine	50g	75g	100g
Farine	200g	250g	300g
Oeuf	Un	Un	Un
Levure en poudre	1Petite cuillère	1 Petite cuillère	1Petite cuillère

9. Pain au lait

Matériel	500g	750g	1000g
Lait	120ml	180ml	240ml
Beurre	2Grande cuillères	2Grande cuillères	3Grande cuillères
Sucre	2Grande cuillères	3Grande cuillères	4Grande cuillères
Farine	280g	375g	450g
Sel	1/2Petite cuillère	3/4Petite cuillère	1Petite cuillère
Oeuf	Un	Un	Un
Lait en poudre	2 Grande cuillères	3 Grande cuillères	5 Grande cuillères
Levure en poudre	1Petite cuillère	1Petite cuillère	1Petite cuillère

10. Gâteau

Matériel	
Oeuf	4 pcs
Beurre	100g
Sucre	150g
Farine de gâteau (farine faible)	380g

Sel de table	1 Petite cuillère
Poudre de soda	3.5g

11. Pâte crue

Matériel	
Eau	280ml
Beurre	2 Grande cuillères
▲ Oeuf	2 pcs
▲ Sel de table	1+1/3 Petite cuillères
▲ Sucre	1 Grande cuillère
Farine	4 Tasses
P.S. Sélectionnez les recettes marquées “▲” selon vos besoins	

12. Pâtes fines

Matériel	
Eau	240ml
Beurre	2 Grande cuillères
Sel de table	1+1/2 Petite cuillère
Sucre	1 Grande cuillère
Farine	3 Tasses
Levure en poudre	1+1/2 Petite cuillères

13. Confiture

Matériel	
Orange	600g
Sucre	300g
Poudre de gélatine ou de pudding	50g

15. Yogurt

Matériel	
Lait	350ml
Yaourt	50ml
Sucre	3 Grande cuillères

16. Sans gluten

Matériel	500g	750g	1000g
Eau	120ml	180ml	240ml
Sucre	2.5 Grande cuillères	3 Grande cuillères	3.5 Grande cuillères
Sel de table	1/2 Petite cuillère	1 Petite cuillère	1.5 Petite cuillères
Huile végétale	2 Grande cuillères	2.5 Grande cuillères	3 Grande cuillères
Farine sans gluten	140g	210g	280g

farine de maïs	140g	210g	280g
Levure en poudre	1 Petite cuillère	1 1/4 Petite cuillère	1 1/2 Petite cuillère

17. Riz collant

Matériel	
riz gluant	250g
Eau ou lait	275ml

Conseils:

- 1 Le riz gluant doit être immergé dans l'eau plus de 30 minutes.
- 2 Selon le goût différent, vous pouvez augmenter la quantité de sucre, de noix, etc.

18. Sauté

Cacahuète	Soja
500g	400g
30 minutes	30 minutes

Cette fonction consiste principalement à faire sauter les cacahuète, le soja, les amandes et autres noix.

Selon la quantité de fruits secs, fixez le temps approprié. Vous pouvez utiliser par vous même.

19. Fermentation

Ces caractéristiques uniques de conception sont seulement pour la fonction de fermentation.

L'étape 1: Utilisez le programme 11 "Pâte crue", après avoir terminé, faites le plat personnel à main (par exemple: ravioli chinois)

L'étape 2: Utilisez le programme 19 "Fermentation";

L'étape 3: Utilisez le programme 14 "Cuire";

Conseils: Il ne doit être utilisé que par les personnes qui connaissent beaucoup la machine à pain. Faire des nourritures différentes.

Précautions sur la Recette du pain

Farine

Ne pensez pas que tout type de farine peut faire du pain parfait. Si vous ne pouvez pas acheter de farine de pain dans votre propre région, veuillez le remplacer par "Farine au gluten " ou " Farine à boulettes ".

Levure en poudre

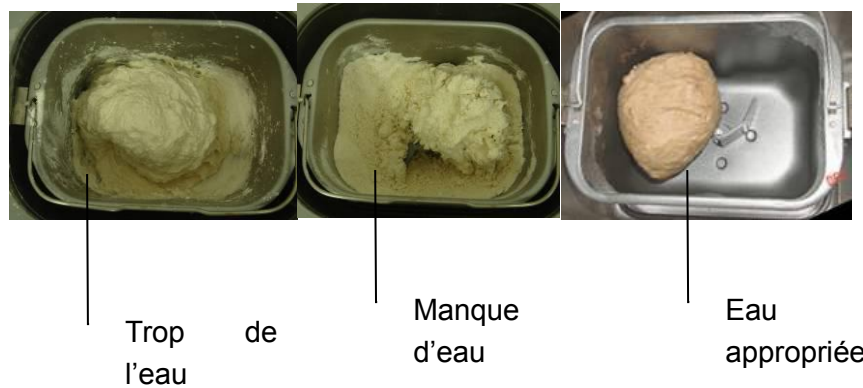
Ne remplissez pas la Levure en poudre avec de la Poudre de Soda. La Levure en poudre expirée ou manquant d'activation affectera apparemment la texture douce et l'aspect du pain.

Nous vous conseillons de tester l'activation de la poudre de levure avant de faire du pain: prendre une demi-tasse d'eau chaude (environ 40-50 °C), ajoutez une petite cuillère de sucre et remuez-le, et continuez à ajouter deux petites cuillères de levure au-dessus de la surface d'eau et rangez-le dans un endroit chaud. Au bout de 10 minutes, le mélange de cette tasse doit être élevé au niveau

d'une tasse pleine, sinon, achetez une nouvelle poudre de levure pour éviter de faire du pain mauvais.

Ratio de mélange d'Eau et de Farine

Les différentes farines ont une absorption d'eau différente. Veuillez régler la quantité de l'eau selon le type de farine utilisé.



① Lorsque vous avez ajouté trop de l'eau, la pâte devient tellement douce qu'elle ne peut pas être arrondie et même devenir collante. Si tel est le cas, le pain fabriqué serait très dur et avec une surface plane ou rugueuse et une texture avec des pores plus gros, sans élasticité. Le bon pain doit être à moitié arrondis.

5 minutes après avoir ajouté de l'eau, la pâte reste toujours humide et collante, continuez d'ajouter une ou deux grandes cuillères de farine et de pétrir la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.

② Si l'eau ajoutée n'est pas suffisante, après 5 minutes de mélange, vous trouverez que la farine sèche reste au fond du moule et la pâte ne serait pas fixée à une forme ronde. La pâte serait avec une surface plane ou rugueuse, sans élasticité. Si tel est le cas, le pain fabriqué serait également très dur et qui a texture avec des pores denses.

5 minutes après avoir ajouté de l'eau, la pâte reste toujours très sèche, continuez d'ajouter une grande cuillère d'eau et pesez la pâte jusqu'à ce que vous pensiez que la teneur en eau de la pâte est appropriée.

Autres recettes

Le sucre et les œufs rendront le pain plus coloré. Ajoutez-les selon la quantité recommandée par le Livre de Recettes. En les ajoutant librement, ils apportent une couleur enfoncée et même brûlent le pain, et même finalement, ils s'arrêtent à l'avance pour éviter de brûler du pain. De plus, si vous souhaitez ajouter des œufs, les œufs réduiront le mélange, assurez-vous de ne pas mettre un seul œuf dans la tasse à mesurer et ajoutez de l'eau au niveau spécifié.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Maintenir la surface propre

1. Débranchez l'appareil et coupez l'électricité avant de le nettoyer.
2. Appliquer une petite quantité de détergent neutre sur le chiffon doux et propre et essuyez l'unité, puis séchez-le complètement avec un autre chiffon sec. N'utilisez pas de gazole ou d'autres nettoyants abrasifs et liquides corrosifs pour le nettoyer.

Maintenir les accessoires propres

1. Après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires utilisés pour éviter l'accumulation de saleté.
2. Si la Tige d'agitation est prise par le moule et ne se détache pas, vous pouvez verser une quantité appropriée et patientez un certain temps, puis retirez la tige d'agitation.
3. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, vous devez nettoyer tous les accessoires et les laisser refroidir et les conserver dans le moule.

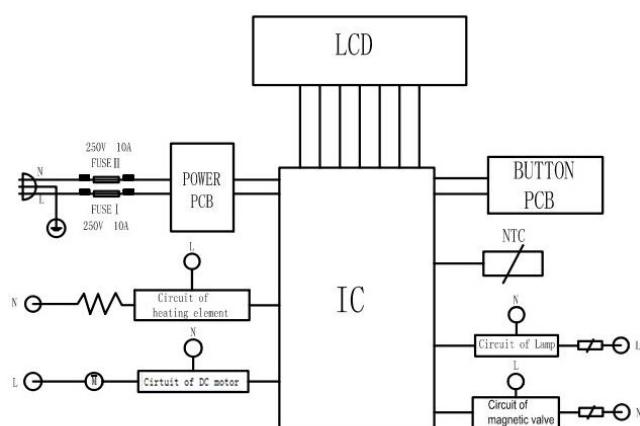
Environnement d'utilisation

1. La température appropriée pour l'utilisation est de $-10\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
2. L'humidité relative de l'air devrait être inférieure à 95% et la température devrait être de $25\text{ }^{\circ}\text{C}$.
3. La température appropriée pour le stockage est de $-40\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.
4. Pas de gaz inflammable, de gaz corrosif ou de poussière dans l'air.

9. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro d'article	MBF-013
Tension de référence	220-240V~50Hz
Puissance de notation	650W
Capacité d'évaluation	1000g

10. SCHÉMA DE CIRCUIT



Fuse II	Fusible II
Power PCB	Alimentation PCB
Button PCB	PCB Button
Fuse I	Fusible I
Circuit of heating element	Circuit de l'élément chauffant
Circuit of DC motor	Circuit de DC Moteur
Circuit of lamp	Circuit de Lampe
Circuit of magnetic valve	Circuit de Valve magnétique
LCD	LCD
IC	IC
NTC	NTC

11. SOLUTION DES PROBLEMES

Les réponses correspondant aux questions mentionnées sont uniquement à titre de référence. S'il y a des problèmes ou des dégâts sérieux avec la machine, contactez le service de maintenance ou composez le service téléphonique pour demander l'aide.

Defects	possible Issues	Solution
Machine à pain ne parvient pas à mélanger la farine et à travailler	Vérifiez si branchez-le dans la prise	Appuyez sur "MARCHE/ARRET" et Machine à pain commence à fonctionner
	Vérifiez si l'opération est retardée	Indicateur ":" clignote et le compte à rebours commence à fonctionner
	Dommages des pièces	Envoyer au service d'entretien
Son anormal	Il y a une litière d'étoffes ou de miettes en barrique	Supprimez tout ce qui se trouvait à l'intérieur de l'appareil avant de redémarrer
	Verrouiller le Baril en position	Remplacez le baril de pain en position
Odeur / goût anormal	Câble câblé endommagé	Gardez le fil métallique à l'écart des objets chauffés
	Il reste quelque chose sur le tube chauffant	Retirer la matière laissée sur le tube chauffant
LED indique "LLL"	Température dans l'unité inférieure à -10 °C	Utilisez l'unité sous l'environnement à -10 °C ~ 40 °C
La LED indique "HHH"	Température dans l'unité supérieure à 50 °C	Utilisez un ventilateur électrique pour le refroidir ou naturellement le refroidir à température ambiante
La LED indique "EE0" ou "EE1"	Défaut avec capteur	Envoyé au service d'entretien
Le pain est partiellement cru	Le pain est cru	Moins de température de l'eau ou de l'eau est élevée
	Le taux de matériel est erroné	Reportez-vous aux recettes recommandées

AICOK



Aicok Première Maison La Vie Confortable

Shenzhen ImpressionE-commerce Co.,Ltd

No.3H012, Trading Plaza, No.5, Ville de Huanan, Rue de
Pinghu, District de Longgang, Shenzhen, Chine

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

Site web:www.aicok.cc

Fabriqué en Chine