

# **ELECTROMIX**

## **MANUEL D'INSTRUCTION**

**Réf : AD-M501A**



**MERCI DE LIRE CE MANUEL AVANT UTILISATION**

## TABLE DES MATIERES

<b>Précautions d'utilisation.....</b>	<b>2</b>
<b>Caractéristiques de l'appareil.....</b>	<b>3</b>
<b>Descriptif de l'appareil... ..</b>	<b>4</b>
<b>Nom des éléments fonctionnels.....</b>	<b>4</b>
<b>Ingrédients .....</b>	<b>5</b>
<b>Procédures de fabrication du pain.....</b>	<b>7</b>
<b>Recette.....</b>	<b>7, 8, 9,10 et 11</b>
<b>Temps et fonctions .....</b>	<b>11</b>
<b>Entretien .....</b>	<b>12</b>
<b>Schéma du circuit .....</b>	<b>14</b>
<b>Accessoires .....</b>	<b>14</b>

## **Cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à pain ELECTROMIX, conçue et fabriquée selon les normes EN60335-1, IEC60335-1 et EN60335-2-9. Pour une utilisation optimale, veuillez tout d'abord lire ce manuel.

## **I: Précautions d'utilisation**

### **Sécurité (ceci est une partie importante)**

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser la machine à pain.

1. Vérifiez que la tension mentionnée sur la plaque signalétique (sur le dessous de l'appareil) est la même que celle de votre alimentation électrique.
2. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, résistante à la chaleur, à proximité d'une prise murale et hors d'atteinte des enfants.
3. Maintenez toujours l'appareil éloigné du bord d'un plan de travail.
4. Ne touchez pas des surfaces chaudes – utilisez des gants de cuisine ou des torchons pliés.
5. Laissez au moins cinq centimètres d'espace autour de votre machine à pain pour la circulation de l'air.
6. Ne couvrez pas en aucune circonstance les orifices de diffusion de vapeur situés sur les côtés de la machine à pain.
7. Ne mettez jamais vos mains ou doigts dans la machine à pain lorsqu'elle fonctionne.
8. Le cordon d'alimentation doit relier la base à la prise murale sans tirer sur les connexions.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas du plan de travail ou ne peut pas en tomber.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur, comme des fours à gaz ou électriques, qui pourraient endommager le cordon.
11. Ne l'utilisez pas à proximité de rideaux, placards ou de tout ce qui pourrait brûler.
12. Pour vous protéger contre des décharges électriques, ne mettez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
13. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées ou humides.
14. Ne rangez rien dans la machine à pain.
15. N'utilisez que les accessoires et équipements que nous fournissons.
16. Vous ne devez pas utiliser cette machine à pain à d'autres fins que celles pour lesquelles elle est prévue et elle n'est qu'à usage domestique.
17. Retirez toujours la prise mâle de la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lors de la mise en place d'accessoires, du nettoyage de l'appareil ou s'il est défectueux de quelque manière que ce soit. Tirez par la prise et non par le câble.
18. Ne nettoyez l'extérieur de l'appareil qu'à l'aide d'un chiffon humide. Vous devez laver le moule à pain, le malaxeur, le doseur et la cuillère à la main avec une solution légèrement détergente et ensuite les rincer et sécher complètement. Ne les nettoyez pas avec des matières abrasives (par exemple, un tampon à récurer).
19. Le moule à pain doit être en place avant que vous ne mettiez l'appareil en marche.
20. Débranchez la machine à pain du secteur avant de retirer le moule à pain.
21. Vous devez faire très attention lorsque vous déplacez la machine à pain avec le pain chaud à l'intérieur.
22. Ne laissez pas des enfants utiliser cet appareil.
23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.

**Avertissement ! Débranchez toujours la machine à pain de l'alimentation secteur lorsque vous ne l'utilisez pas.**

### **A propos des machines à pain**

Comme la plupart des appareils de cuisine, votre machine à pain est un dispositif d'économie de main-d'œuvre. Le principal avantage est que tout le pétrissage, la levée et la cuisson sont effectués dans un appareil d'encombrement réduit et autonome. Votre machine à pain produira facilement des pains superbes toujours et encore, tant que vous suivrez les instructions et comprendrez quelques principes de base. L'appareil ne peut pas penser pour vous ! Il ne peut pas vous dire que vous avez oublié un ingrédient ou que vous avez utilisé les mauvais ingrédients. La partie la plus importante du processus de fabrication du pain est de choisir judicieusement les ingrédients. Suivez seulement cette règle simple : meilleurs ingrédients – meilleurs résultats, mauvais ingrédients – piètres résultats.

### **Avant d'utiliser votre machine à pain**

Sortez l'appareil de l'emballage, mais conservez ce dernier jusqu'à ce que vous soyez sûr que l'appareil fonctionne correctement. S'il y a une étiquette en plastique à l'extérieur de l'appareil énumérant ses caractéristiques, enlevez-la également. Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois, ou si vous ne l'avez pas utilisée pendant un certain temps, nettoyez-la pour éliminer la poussière. Appuyez sur la touche « SELECTION » pour sélectionner le type de cuisson, ensuite sur la touche « Marche/Arrêt » et faites fonctionner à vide pendant 10 minutes ; lorsque le processus est terminé et que l'appareil a refroidi, nettoyez et séchez complètement toutes les pièces. La machine à pain est prête à être utilisée.

### **Comment l'appareil fonctionne**

Choisissez une recette.

Mesurez les ingrédients.

Placez-les dans le moule à pain – dans l'ordre correct de la recette.

Placez le moule à pain dans l'appareil.

Fermez le couvercle.

Choisissez le programme en appuyant sur la touche « Sélection ».

Choisissez le poids du pain que vous désirez.

Choisissez la couleur de la croûte - claire, moyenne ou brun.

## **II: Caractéristiques de l'appareil**

### **Technologie avancée**

#### 1) Programmes

Le système électronique de votre machine à pain a permis le fonctionnement de différents programmes de cuisson. Pour choisir un menu, appuyez sur le bouton "SELECTION", et choisissez le mode de cuisson désiré.

#### 2) Boutons

Boutons flexibles, fonctionnement simple.

#### 3) Ecran LCD

L'écran LCD affiche l'état d'avancement et facilite le fonctionnement.

#### 4) Autocontrôle des problèmes

En cas de problèmes lors du fonctionnement, une alarme se déclenche automatiquement, affichant l'erreur. Vous savez ainsi comment traiter le problème.

#### 5) Fonction mémoire

En cas de coupure d'électricité quand la machine est en marche et si l'électricité se rétablit dans les 30 minutes, la machine à pain se remettra en marche.

#### 6) Ouverture automatique du couvercle

Appuyez doucement sur le bouton pour l'ouverture du couvercle en veillant à ne pas vous brûler les mains.

### **Fonctionnement simple**

#### 1) Contrôle de processus

Programmé avant sa sortie d'usine, il fonctionne directement et de façon simple.

#### 2) Garde une température constante automatiquement.

Place le système de contrôle de la chaleur intérieur pour garder la même température.

#### 3) Fonction d'indication

Lorsque le programme est terminé ou qu'il y a un problème, il l'indique par un bip.

#### 4) Entretien

Le moule spécial intérieur est traité avec un revêtement Téflon, facile à nettoyer.

#### 5) Temps de programmation

Le temps de programmation le plus long est de 16 heures.

### Economie d'énergie

1) Veilleuse double épaisseur

La veilleuse double épaisseur peut réduire le gaspillage de la chaleur et économiser l'énergie.

2) Modèle d'économie d'énergie

Il a été conçu avec différentes classes de fonctions, optimisant le choix de la puissance de chauffe et le temps. Il permet des économies d'énergie et de temps.

### III: Descriptif de l'appareil

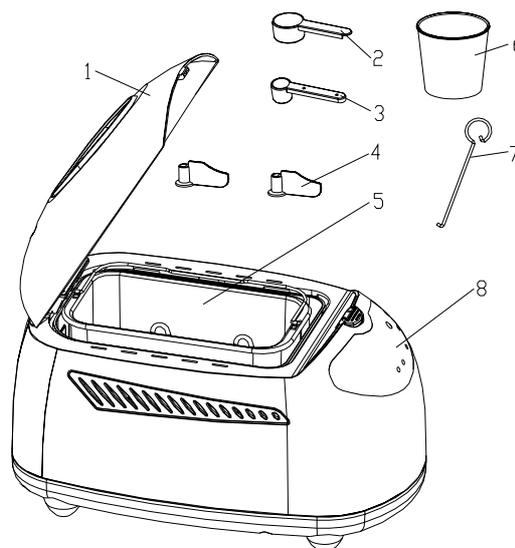
Modèle	Tension d'alimentation	Puissance absorbée	Puissance du Tube Electrothermal	Puissance Electromoteur	Temps de programmation
JC-M501A	220~240 Vac/50 Hz	780~930 W	750 W	50 W	16 heures

Attention : Nous nous réservons le droit de mettre à jour les paramètres ci-dessus; l'appareil que vous avez acheté peut avoir été amélioré et ne pas être totalement identique à aux informations contenues dans ce manuel, vous n'en serez pas informé. Veuillez suivre les indication de la plaque de fabrication.

### IV: Nom des éléments fonctionnels

(1) Machine à pain AD-M501A

- 1, couvercle
- 2, grande cuillère de mesure
- 3, petite cuillère de mesure
- 4, lame de pétrissage
- 5, moule intérieur
- 6, verre doseur
- 7, crochet
- 8, tableau de commande



(2) Présentation des fonctions

Menu

- 1, basique
- 2, « French »
- 3, pain brioché
- 4, blé complet
- 5, pain au yaourt
- 6, cake
- 7, batteur
- 8, confiture
- 9, pâte
- 10, sandwich
- 11, cuisson rapide
- 12, cuisson

Attention : 1. temps de travail = temps coupure d'électricité + temps initial

Temps mémoire : lors d'une coupure d'électricité, la machine à pain a encore 30 minutes de temps de mémoire.

Si la coupure d'électricité dépasse les 30 minutes, elle ne peut pas se remettre en marche.

2. Une fois que le pain est fini, si vous voulez en faire un autre, vous devez attendre que la température intérieure ne dépasse pas les 45°C pour vous assurer de la qualité de la fermentation.

## V: Ingrédients

Les ingrédients représentent l'étape la plus importante dans la fabrication du pain. En choisissant des ingrédients de qualité, vous pouvez réaliser du pain de qualité. Pour gagner du temps, nous avons résumé quelques précieux exemples.

### 1, Farine de blé

La farine de blé est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain. La farine garde l'état de pâte et le dioxyde de carbone apporté par la levure chimique. Cette catégorie de farine est faite avec du blé de bonne qualité, très adapté pour faire du pain.

### 2, Farine/farine de blé noir

La farine de blé noir contient 85 % de grains purs, la teneur en balle de la plupart des grains est faible. Le pain fait à partir de farine noire est plus petit que le pain fait à partir de farine blanche, car la teneur en tendon de la farine noire est faible, mais le goût du pain noir est meilleur.

### 3, Farine de blé complet

Cette farine à grain contient beaucoup de fibres. Le pain ainsi fait à partir de farine de blé complet est plus petit que le pain fait à partir de farine blanche, et la croûte est également plus épaisse. Cette catégorie de pain a un excellent goût. Nous avons des programmes conçus, spécialement pour cette farine de blé complet, qui prennent plus de temps pour le malaxage et la fermentation.

### 4, Levure

La levure est un élément important de la pâte. Le dioxyde de carbone présent dans la levure fait que la pâte fermente. Vous devez utiliser une "forme atome" pour sécher la levure. Cette poudre sèche est issue de sachets, indépendamment du sucre lors de la fermentation. Elle a une faible teneur en sucre, ce qui est bon pour la santé. La levure non utilisée doit être conservée dans un endroit sec et à basse température.

### 5, Sel

Le sel est un exhausteur de goût et peut également réduire la vitesse de fermentation.

### 6, Beurre

Il peut rajouter du goût et rendre le pain plus doux. Vous pouvez utiliser de la margarine et de l'huile d'olive.

### 7, Sucre

Le sucre peut changer la couleur et le goût du pain.

Attention : si vous rajoutez du sucre, plusieurs catégories de sachet et de levure ne peuvent être activées facilement.

### 8, Eau

Vous pouvez utiliser l'eau du robinet, une température à 20°C est recommandée.

### 9, Autres ingrédients.

Vous pouvez utiliser des ingrédients selon vos goûts, tels que du fromage, des fruits secs, des oeufs, des noix, de la farine de blé noir, des herbes, des exhausteurs de goût, etc. Mais vous devez faire attention à la teneur en eau. Par exemple, le fromage, le lait et les fruits frais ont une haute teneur en eau. L'eau pourrait rendre la pâte trop humide. Vous devez donc l'adapter en fonction des conditions spécifiques. Lorsque vous vous serez familiarisé avec cette machine à pain, vous saurez si la teneur en eau est suffisante. Vous pouvez ajouter de l'eau et de la farine pour l'adapter, mais vous devez vous souvenir de la quantité de sel que vous avez ajouté, il réduira la vitesse de fermentation. Certains ingrédients tels que le lait en poudre et le yaourt peuvent se mélanger au début, mais d'autres tels que la purée, les noix et les fruits secs doivent attendre le bip de l'appareil. En vous référant aux temps mentionnés dans le tableau, vous pouvez déterminer quand l'appareil sonnera.

### 10, Conditions

Les conditions de travail sont très importantes, l'écart entre le chaud et le froid est de 15 %. Ne placez pas la machine à pain dans un endroit sec, sinon la fonction anti-ventilation serait limitée. Si la maison est trop humide, cela a également un effet sur le pain.

### 11, Conservation du pain

Si vous laissez le pain dans un récipient propre et fermé et ainsi mis au réfrigérateur, le pain peut se conserver 5 à 7 jours. Vous pouvez également congeler le pain dans un sac plastique après l'avoir laissé refroidir.

## 12, Vérification des éléments

Lorsque vous ouvrez la machine à pain, vous devez trouver les éléments suivants :

2 lames de pétrissage. Vous devez les remettre sur l'axe après nettoyage.

1 verre doseur. Vous devez utiliser cette tasse pour mesurer les ingrédients liquides.

2 cuillères de mesure. Toute référence dans ce manuel correspond à ces deux cuillères (5 ml, 15 ml).

Ouvrez le couvercle de la machine à pain, familiarisez-vous ensuite avec l'installation du moule intérieur.

Attention : Vous devez connecter correctement le moule intérieur au système mécanique de pétrissage puis installer les lames de pétrissage dans le moule.

## 13, Boutons de contrôle.

- 1) Marche / Arrêt : Appuyez sur le bouton pour mettre en marche, maintenez appuyer pendant 3 secondes pour arrêter.
- 2) Minuteur  $\wedge/\vee$  : Utilisez ces deux boutons pour régler le programmeur.
- 3) Brunissage : Appuyez pour sélectionner la couleur de la croûte entre clair, moyen & foncé. La flèche sur l'écran LCD indique la couleur que vous avez sélectionnée.
- 4) Poids : Trois sélections : 900g / 1.1 kg / 1.3 kg
- 5) Sélection : Bouton de contrôle principal, appuyez sur le cycle à chaque programme.

## 14, Choix des boutons

Mettez en marche, programme de base sélectionné, l'écran indique que le pain pèse 1.1kg, la couleur est moyenne. Appuyez sur le bouton "Sélection", choisissez le bon programme; appuyez sur "brunissage" pour sélectionner la couleur de votre pain; appuyez sur "minuteur" pour régler le programmeur. Ex. : Il est 18 heures, si vous voulez votre pain le jour suivant à 6 heures, vous devez appuyer sur "minuteur" pour régler le programmeur à "12:00", appuyez ensuite sur "Marche".

## 15, Programmes

- 1) Basique : c'est le programme qui est indiqué lorsque l'appareil s'allume pour la première fois. C'est un bon programme général pour du pain complet ou blanc. La plupart des recettes nécessitent ce programme.
- 2) « French » : ce programme est légèrement plus long que le programme Basique de par le malaxage supplémentaire et l'augmentation du temps nécessaire pour donner au pain la texture "gonflée" qui caractérise ce pain.  
Note : la taille du pain ne peut pas changer avec ce mode.
- 3) Pain brioché : cycle de cuisson autonome. Idéal pour faire de la brioche, de la pâte, etc.
- 4) Blé complet : ce mode rallonge le malaxage en augmentant les étapes pour donner un meilleur résultat avec une faible teneur en gluten dans le blé complet/farine de blé complet.
- 5) Pain au yaourt : si vous ajoutez du yaourt à la farine, le pain prendra le goût de yaourt.
- 6) Cake : pour faire des cakes avec différents ingrédients : noix, fromage, thon, olive...
- 7) Batteur : utilise des étapes courtes pour malaxer la pâte en un temps plus court.
- 8) Confiture : programme mélange et chauffage idéal pour faire de la confiture.
- 9) Pâte : utilisez différents matériels pour faire différentes pâtes. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés à la pâte. Après le malaxage, cela s'arrêtera après fermentation. La pâte fermentée peut être faite pour différents cakes et le moule ne chauffera pas. Il n'est pas nécessaire de choisir la couleur de la croûte ni le poids.
- 10) Sandwich : il peut réaliser de bons sandwiches.
- 11) Cuisson rapide : ce mode est identique au programme rapide dans lequel les étapes sont plus courtes pour un temps de processus plus rapide.  
Note : la taille et la couleur du pain ne peuvent pas changer avec ce mode. Le mode rapide est idéal pour des recettes sans gluten.
- 12) Cuisson : ce programme est spécialement conçu pour réchauffer le pain achevé. Le programme de programmation de l'heure est d'une heure. Vous pouvez ajuster le temps selon vos besoins, mais le temps de cuisson le plus long est de

quatre heures. Appuyez sur Marche/arrêt pour sélectionner. Si vous désirez programmer le bon temps, appuyez sur Marche/arrêt pour sélectionner. Le temps de programmation le plus long est de seize heures.

## VI: Méthode de fabrication

Veillez suivre les points ci-dessus :

- 1) Mesurez les ingrédients avant de les mettre dans le moule intérieur.
- 2) Utilisez de l'eau chaude (21°C – 28°C).
- 3) Mettez le moule intérieur et refermez le couvercle.
- 4) Branchez la prise de courant, appuyez sur l'interrupteur.
- 5) Choisissez le bon programme, appuyez sur "Marche".
- 6) Lorsque le pain est prêt, la machine sonne 12 fois et garde la chaleur pendant une heure. Si cela n'est pas nécessaire, maintenez le doigt appuyé sur le bouton " Marche / arrêt " pendant trois secondes pour l'arrêter.
- 7) Lorsque la cuisson est terminée, utilisez le crochet pour sortir le moule.
- 8) Retirez le pain et le bras de malaxage, utilisez le crochet pour sortir le bras de malaxage.
- 9) Coupez le pain en tranche lorsque celui-ci est froid.

## VII: Recettes

La contenance du verre doseur est de 250 ml, la petite cuillère est de 5 ml et la grande cuillère de 15 ml. 1 tasse de farine pèse 148 g, 1 tasse d'eau pèse 250 g, 1 petite cuillère de sel pèse 6 g, 1 petite cuillère de levure pèse 3.5 g, , 1 grosse cuillère de sucre pèse 14 g, 1 grosse cuillère de beurre pèse 16 g, 1 œuf pèse 50-60 g.

**La quantité maximum de levure chimique que nous recommandons est de 6g**

**La quantité maximum de farine recommandée est de 814g**

### 1, Basique

Poids Ingrédients;	900 g	1125 g	1350 g
Eau	310 ml(310 g)	400 ml (401 g)	480 ml (480 g)
Sel	1 petite cr(6 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> petite cr(7 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr(9 g)
Sucre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35 g)	3 grosses cr (42 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (49 g)
Beurre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (40 g)	3 grosses cr (48 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (56 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts(518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts(660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts(814 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr(5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr(6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr(6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine, l'additif et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure en poudre, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

**Cr= cuillère – Ts = tasse**

## 2, French

Poids Ingrédients	900 g	1125 g	1350
Eau	300 ml (300 g)	380 ml (380 g)	460 ml (462 g)
Sel	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (9 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (10 g)	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> petite cr (13 g)
Sucre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35 g)	3 grosses cr (42 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (49 g)
Beurre	1 grosse cr (16 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosse cr (24 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> grosse cr (30 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine, l'additif et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure en poudre, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

Cr= cuillère – Ts = tasse

## 3, Brioche

Poids Ingrédients	900 g	1125 g	1350 g
Eau	310 ml (306 g)	400 ml (391 g)	480 ml (478 g)
Sel	4 grosses cr (56 g)	5 grosses cr (70 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (77 g)
Sucre	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (3 g)	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (4 g)	1 petite cr (6 g)
Beurre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (40 g)	3 grosses cr (48 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (56 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> ts (512 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> ts (657 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine blanche, l'additif et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

Cr= cuillere – Ts = tasse

#### 4, Blé complet

Poids Ingrédients	900 g	1125 g	1350 g
Eau	310 ml (312 g)	390 ml (391 g)	470 ml (472 g)
Sel	1 petite cr (6 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> petite cr (7 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (9 g)
Sucre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35 g)	3 grosses cr (42 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (49 g)
Beurre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (40 g)	3 grosses cr (48 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (56 g)
Farine de blé complet	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine de blé complet, l'additif et la levure sèche dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans sur la farine lorsque vous mettez la levure, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

Cr= cuillere – Ts = tasse

#### 5, Pain au yaourt

Poids Ingrédients	900 g	1125 g	1350 g
Eau	200 ml (201 g)	250 ml (250 g)	280 ml (280 g)
Sel	110 g	150 g	200 g
Sucre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35 g)	3 grosses cr (42 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (49 g)
Beurre	2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (4 g)	1 petite cr (6 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> petite cr (7 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Yaourt	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine, le yaourt, l'additif et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

## 6, Cake

Poids Ingrédients	900 g	1125 g	1350 g
Eau	60 ml (58.7 g)	90 ml (87 g)	120 ml (119 g)
Carbonate de soude	1 petite cr(3 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (4 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)
Sucre	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> ts (77 g)	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> ts (84 g)	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (120 g)
Beurre	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (150 g)	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> ts (190 g)	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> ts (210 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Oeufs	4 pcs (200 g)	5 pcs (250 g)	6 pcs (300 g)
Levure en poudre	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (5 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> petite cr (6 g)
Consigne	Dans l'ordre, mettre l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine, le carbonate de soude et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

Cr= cuillère – Ts = tasse

## 7, Batteur

Cette fonction peut juste malaxer mais ne peut pas fermenter. La pâte peut être utilisée pour faire des boulettes de pâte, des nouilles, etc. et le moule intérieur ne peut pas être chauffé.

## 8, Confiture

Recette 1		Recette 2	
Fruit	800 g	Orange	650 g
Sucre	220 g	Sucre	180 g
Jus de citron	3 grosses cuillères	Jus de citron	100 g

- Vous pouvez également choisir tout d'abord une recette, et ensuite couper les fruits en morceaux.
- Vous pouvez mélanger trois sortes de fruit.
- Mettez ensuite la confiture dans un pot propre, le couvrir.
- Appuyez sur Marche et attendez 10 minutes.
- Important : ce menu s'adapte en fonction du poids.

## 9, Pâte

Utilisez une matière différente pour faire une pâte différente. D'autres ingrédients peuvent être utilisés. Après le malaxage, il s'arrêtera après la fermentation. La pâte fermentée peut être faite avec différents ingrédients, le moule ne chauffera pas. Il n'est pas nécessaire de choisir un programme pour la couleur de la croûte ni le poids.

## 10, Sandwich

Poids / Ingrédients	900 g	1125 g	1350 g
Eau	270 ml (270 g)	340 ml (341 g)	380 ml (380 g)
Sel	1 pc (50 g)	1 pc (50 g)	2 pcs (100 g)
Sucre	1 petite cr (6 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> petite cr (7 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (9 g)
Beurre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35 g)	3 grosses cr (42 g)	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (49 g)
Farine blanche	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (518 g)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (660 g)	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts (814 g)
Levure en poudre	1 petite cr (2 g)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> petite cr (3 g)	2 petites cr (4 g)
Oeufs	1	1	2
Consigne	Dans l'ordre, mettre les oeufs, l'eau, le sucre, le sel, le beurre, la farine, l'additif et la levure en poudre dans le moule. Vous devez mettre le sel et le sucre dans un coin du moule et creuser un puits dans la farine lorsque vous mettez la levure, pas trop profond ni trop gros, pour ne pas toucher le sel et l'eau.		

Cr= cuillère – Ts = tasse

## 11, Cuisson rapide

Poids / Ingrédients	900 g
Eau	330 ml (330 g)
Sel	<sup>1</sup> / <sub>3</sub> petite cr (2.5 g)
Sucre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (35g)
Beurre	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> grosses cr (40 g)
Farine	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ts(518 g)
Levure en poudre	3 petites cr (10.5 g)
Poids de la matière	952 g
Consigne	Aucune

Cr= cuillère – Ts = tasse

## 12, Cuisson

Si vous aimez une croûte croustillante, vous pouvez remettre le pain dans l'appareil pour le laisser brunir d'avantage.

## 13, Instructions

- 1, Les ingrédients doivent être mis dans l'appareil dans l'ordre.
- 2, La teneur en levure peut varier selon la température. La recette ci-dessus est sur la base de 25°C, Si la température intérieure est supérieure à 25°C, vous devez réduire la levure, si la température intérieure est inférieure à 25°C, vous devez

- ajouter de la levure.
- 4, Vous devez protéger en particulier le moule intérieur. N'utilisez pas d'ustensile métallique pour le nettoyer.
- 5, Le trou au milieu de la lame de pétrissage doit être minutieusement nettoyé. Beurrez ensuite le moule pour ne pas qu'il colle au bras du malaxeur.
- 6, Veillez à débrancher la prise secteur lorsque vous devez nettoyer l'appareil.
- 7, Ne mettez pas le moule intérieur dans l'eau trop longtemps, cela affecterait la fonction de l'axe de rotation. Si les lames de pétrissage colle au moule, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude environ 30 minutes, de façon à ce qu'elles se retirent plus facilement.

## VIII: Entretien

### Pannes possibles et solutions.

Numéro	Problème	Cause	Solution
1	La partie centrale du pain est creuse; la croûte du pain est trop épaisse.	Le temps resté au chaud et le stockage dans le moule sont trop longs. Perte d'eau.	Lorsque la cuisson est terminée, sortir le pain.
2	Il est difficile de sortir le pain.	Les lames de pétrissage adhèrent à l'axe de rotation trop fermement.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans le moule et laissez tremper 10 minutes, retirez ensuite les lames de pétrissage et nettoyez-les.
3	Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le résultat n'est pas bon.	1, Vous n'avez pas choisi le bon programme.	Vérifiez que la recette que vous avez choisie est adaptée au menu que vous avez choisi
		2, Lorsque la machine est en marche, appuyez sur arrêt ou marche, le programme est interrompu.	Si le stockage de la pâte est trop long, vous devez refaire une pâte.
		3, Vous avez ouvert le couvercle plusieurs fois au début, le pain devient sec et jaune.	Après la dernière fermentation, ne plus ouvrir le couvercle.
		4, La résistance du malaxage est trop élevée, le pain n'est pas bien malaxé.	Vérifiez que les lames de pétrissage soient bien fixées. Vérifiez que vous avez mis la bonne quantité d'eau correspondante.
4	Lorsque vous appuyez sur Marche ou Arrêt, l'écran LCD affiche "HOT"	La température du moule est trop élevée, le grill ne peut pas démarrer.	Appuyez sur Marche/arrêt, débranchez la prise, retirez le moule, ouvrez le couvercle et laissez refroidir.
5	L'électromoteur tourne mais ne malaxe pas la pâte.	Le moule n'est pas placé correctement ou il y a trop de pâte.	Vérifiez l'installation du moule, si la pâte est faite conformément à la recette.
6	Il y a trop de pâte fermentée et elle touche le couvercle.	Trop de levure ou de farine, la température est trop élevée.	Vérifiez le problème précédent et réduisez la levure et la farine.
7	Il y a trop de pâte et elle déborde du moule.	Trop de liquide ou de levure.	Réduisez le liquide ou la levure.

MANUEL D'UTILISATION

8	La pâte fermentée est trop grosse, ou pas fermentée.	Vous avez ajouté de la levure, la teneur est suffisante, la température de l'eau est trop élevée et le sel est mélangé à la levure.	Vérifiez la teneur en levure et sa fonction.
9	Durant la cuisson après fermentation, la partie centrale du pain est creuse.	1, La farine ne correspond pas au type de cuisson et ne peut pas fermenter.	Changez pour une autre farine
		2, La vitesse de fermentation est trop rapide et la température est trop élevée.	La machine à pain doit fonctionner à température ambiante
		3, Trop d'eau et la pâte est trop humide.	Réduisez l'eau.
10	Il y a trop de poids, et le mélange est trop dense.	1, Trop de farine et pas assez d'eau.	Réduisez la farine et ajoutez de l'eau.
11	Lorsque vous tranchez le pain, il y a trop de trous dans la partie centrale.	1, Trop d'eau, et vous n'avez pas ajouté de sel.	Vérifiez si vous avez ajouté du sel, et réduisez le sel.
		2, La température de l'eau est trop élevée.	Réduisez la température de l'eau, maintenez-la à 20°C.
12	De la farine sèche adhère sur la croûte du pain.	1, Des ingrédients tels que du beurre, de la banane, etc. n'ont pas fondu.	Pendant le malaxage, poussez les ingrédients non fondus vers la pâte.
		2, Pas assez mélangé, et un peu d'eau.	Assurez-vous que la quantité d'eau est bonne et que les lames de pétrissage fonctionnent correctement.

**Nettoyage**

Débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement avant de nettoyer.

- 1, Si les lames de pétrissage sont bloquées, remplissez le récipient avec de l'eau chaude et laissez tremper, cela devrait ramollir les résidus et permettre aux lames de se débloquer.
- 2, Si l'intérieur de la lame de pétrissage s'encrasse avec de la farine, laissez tremper dans de l'eau chaude, creusez ensuite la farine avec une pique en bois.
- 3, Lavez la petite cuillère de mesure, la cuillère, le moule et les lames dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez bien.
- 4, Essuyez toutes les autres surfaces, internes et externes, avec un chiffon humide. Utilisez si nécessaire un peu de liquide vaisselle, assurez-vous de bien les nettoyer.
- 5, Assurez-vous que tout est sec avant de réutiliser la machine à pain ou de la ranger.  
Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.  
Ne pas utiliser de détergent, d'abrasif ou de solvant.  
Ne pas mettre dans le lave-vaisselle.

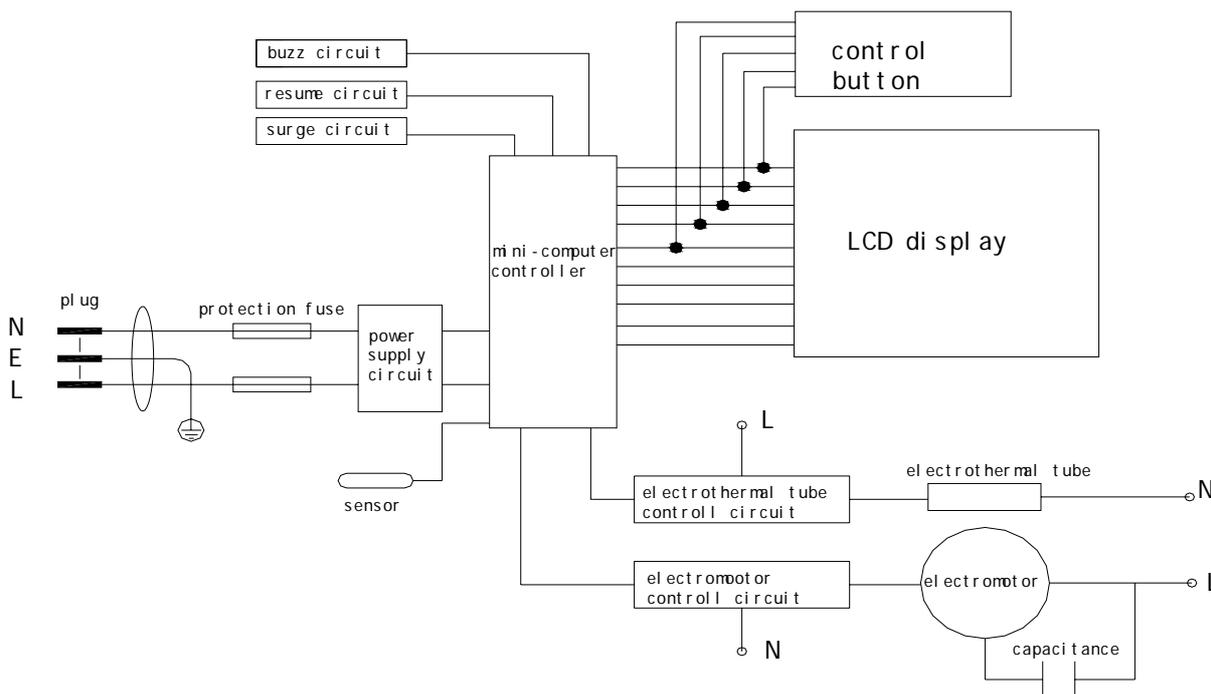
**Conditions de fonctionnement**

- 1, Supporte des températures entre 15°C et 34°C. Si la température est trop élevée, le pain aura un goût acide. Si la température est trop basse, la fermentation en sera modifiée.
- 2, L'humidité de l'air doit être inférieure à 95 % (température à 25°C)

3, Assurez-vous qu'il n'y ait pas de gaz inflammable ou érodant autour de l'appareil, ni de grain conducteur autour.

### X: Schéma du circuit

**Buzz circuit = Circuit du bip / Resume circuit = Circuit de reprise / Surge circuit = Circuit de surtension / Control button = Bouton de contrôle / Mini-computer controller = Contrôleur du mini-ordinateur / LCD display = Affichage LCD / Plug = Prise / Protection fuse = Fusible de protection / Power supply circuit = Circuit d'alimentation électrique / Sensor = Détecteur / Electrothermal tube control circuit = Circuit de contrôle du tube électrothermique / Electromotor control circuit = Circuit de contrôle de l'électromoteur / Capacitance = Capacité**



### XI: Accessoires

<b>Moule intérieur</b>	1 pc	<b>Verre doseur</b>	1 pc
<b>Lames de pétrissage</b>	2 pcs	<b>Cuillère de mesure</b>	1 grande et 1 petite
<b>Manuel d'utilisation</b>	1 pc	<b>Crochet</b>	1 pc

ATTENTION : Vous ne pouvez pas jeter cet appareil avec vos ordures ménagères.

Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par vos services locaux.

Veuillez contacter vos services locaux pour les modalités de collecte.

Ces consignes sont nécessaires car les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses ayant des effets nuisibles sur l'environnement ou sur la santé humaine, et doivent être recyclés.



Ce symbole indique que les appareils électriques et électroniques sont collectés sélectivement. Le symbole montre une poubelle barrée avec un X. Si le câble électrique est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée dans ce domaine de façon à éviter tout accident.

Importé et distribué par ACHAT DIRECT France