

# MODE D'EMPLOI

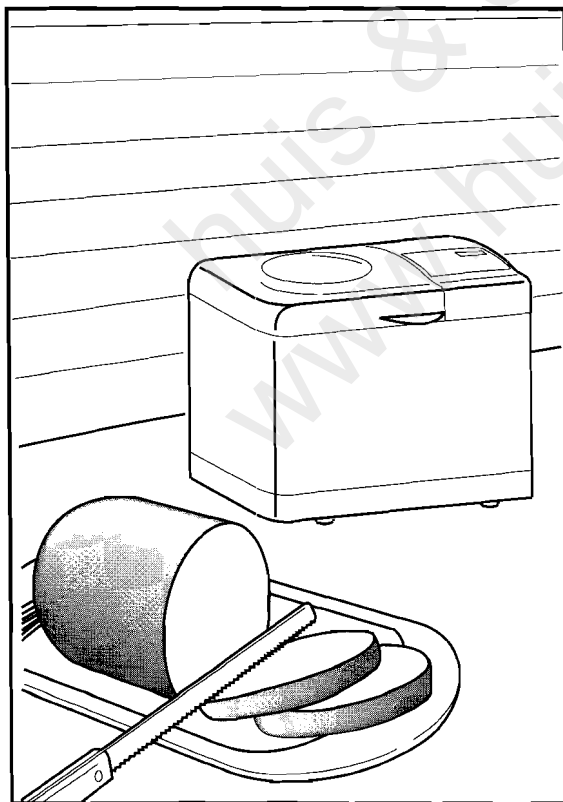


## FOUR À PAIN AUTOMATIQUE

*Du pain à griller jusqu'au pain spécial, et du cake.  
Simple et délicieuse préparation directement à table.*

### MODELE FAB-1800

*S'il vous plaît, prenez quelques minutes et lisez ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Si vous suivez bien les instructions, un bon fonctionnement de votre "Auto bakery" est assuré pour longtemps.*



#### Table des matières

PRECAUTIONS IMPORTANTES .....	2
ÉLÉMENTS ET INSTALLATION.....	3
TABLEAU DE COMMANDE.....	3
PREPARATIONS AVANT L'EMPLOI .....	4
SELECTION DE PROGRAMME.....	5
CUISSON STANDARD, PREPARATION DE LA PATE ET PROGRAMME CAKE.....	5
PROGRAMME PAIN COMPLET.....	5
FABRICATION DU PAIN.....	6
PROGRAMME DE CUISSON STANDARD .....	6
PROGRAMME PAIN COMPLET.....	7
CAKE.....	7
ENLEVER LE PAIN .....	8
CYCLE MANUEL.....	8
UTILISATION DE LA MINUTERIE (TIMER) POUR FAIRE DU PAIN OU DE LA PÂTE.....	9
PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE.....	9
ANNULER LA MINUTERIE .....	9
PRÉCAUTIONS .....	10
EN CAS DE PROBLÈMES.....	12
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	13
CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR AMÉLIORER LA QUALITE DE VOTRE PAIN.....	14
ATTENTION .....	15

# PRECAUTIONS IMPORTANTES

## USAGE MENAGER UNIQUEMENT

Lorsque vous utilisez des appareils électro-ménagers, prenez toujours certaines précautions fondamentales pour votre sécurité, à savoir :

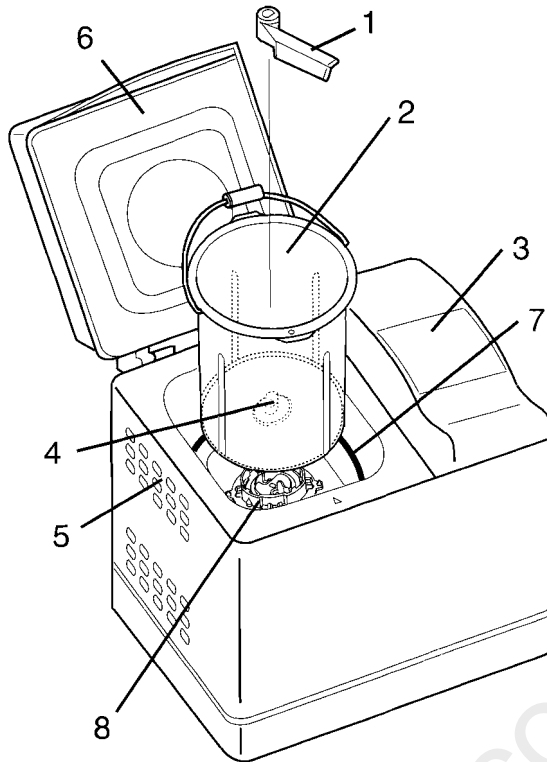
1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez l'appareil par les poignées prévues à cet effet.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne jamais tremper le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Afin d'éviter blessures ou brûlures, ne jamais mettre les mains dans l'appareil pendant son fonctionnement.
5. Redoublez d'attention lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou se trouve à leur proximité.
6. Après utilisation et avant de nettoyer l'appareil, retirez la fiche de contact et attendez que l'appareil ait refroidi avant d'y installer ou d'en démonter des éléments.
7. Ne jamais utiliser un appareil dont le fonctionnement, le câble ou la fiche sont défectueux, ou détériorés d'une façon quelconque.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. Ne jamais utiliser l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas pendre le câble sur des bords de table ou de comptoirs.
11. Ne mettez pas l'appareil sur les plaques électriques chaudes, ni sur un réchaud à gaz, ni dans un four chaud, ni à proximité de tels appareils.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous transportez un appareil qui contient un liquide chaud.
13. Si vous utilisez une rallonge, raccordez-la d'abord à l'appareil et ensuite à la prise. Pour interrompre l'arrivée de courant, débranchez d'abord l'appareil (position "OFF") et retirez ensuite la fiche de la prise.
14. Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction prévue.
15. Polarisation - Cet appareil est équipé d'une fiche de courant alternatif polarisée (une tige plus large qu'une autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être branchée que d'une seule façon sur la prise d'alimentation. Si vous ne pouvez insérer la fiche dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche ne peut toujours pas être introduite, contactez un électricien qualifié pour remplacer votre vieille prise. N'endommagez pas la sécurité de la fiche polarisée.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Le numéro de série de votre appareil se trouve sur le panneau arrière de l'appareil. Nous vous recommandons de noter ici ce numéro et d'autres données importantes, et de bien conserver ces documents comme preuve de votre achat. En cas de vol, ceux-ci peuvent vous servir pour identifier l'appareil et pour démontrer qu'il vous appartient.

DATE D'ACHAT	
VENDEUR	
ADRESSE DU VENDEUR	
N° DE TÉL. DU VENDEUR	
MODÈLE N°	FAB-1800
N° DE SÉRIE	

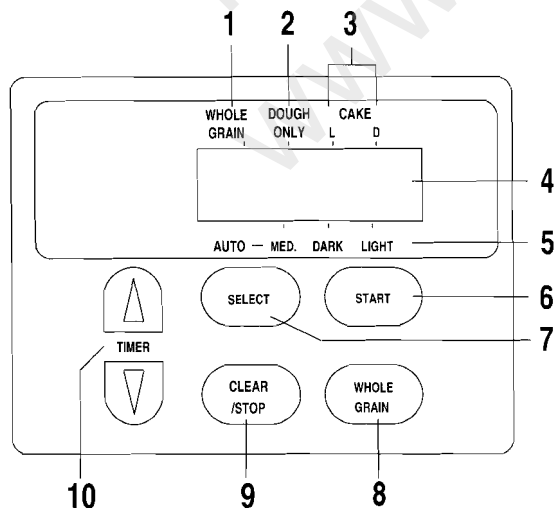
# ÉLÉMENTS ET INSTALLATION



1. **PÉTRISSEUR** - mélange et pétrit la pâte.
2. **POT DE CUISSON** - permet de mélanger, de pétrir et de cuire la pâte.
3. **TABLEAU DE COMMANDE** - Régulateurs et indicateurs pour le micro-ordinateur de l'appareil.
4. **BROCHE** - axe pour le mouvement circulaire du pétrisseur.
5. **SORTIES D'AIR** - permettent l'évacuation de l'air pour le refroidissement (ne jamais recouvrir).
6. **COUVERCLE** - avec hublot en verre - permet de suivre tout le processus (ne jamais recouvrir).
7. **ELEMENT DE CHAUFFAGE** - source de chaleur pour le four.
8. **SOCLE DU POT DE CUISSON** - permet d'installer le pot de cuisson intérieur.

## TABLEAU DE COMMANDE

1. **indicateur WHOLE GRAIN** - s'allume lors de la fabrication d'un pain complet.
2. **indicateur DOUGH ONLY - PRÉPARATION DE LA PÂTE** - s'allume lors de la fabrication et du pétrissage de la pâte (programme manuel)



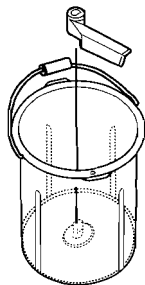
3. **indicateur CAKE L(light), D(dark)** - s'allume lors de la fabrication d'un cake.
4. **DISPLAY** - affichage de la durée programmée ou du temps retant pour terminer le programme.
5. **indicateur MEDIUM - MOYEN** - pour un pain cuit normalement.  
**indicateur DARK - FONCÉ** - pour un pain bien cuit avec une croûte plus foncée.  
**indicateur LIGHT - CLAIR** - pour un pain moins cuit avec une croûte plus claire.
6. **touche START** - touche de mise en marche - pour démarrer le programme
7. **touche SELECT** - touche de SÉLECTION pour sélectionner le programme désiré: croûte foncée ou claire, pâte seulement, cake clair ou foncé
8. **touche WHOLE GRAIN** - pour la fabrication de pain complet
9. **touche CLEAR/STOP - EFFACER/STOP** - permet d'arrêter le programme en cours et de renouveler la programmation.
10. **touche TIMER** - pressez cette touche pour programmer l'appareil

# PREPARATIONS AVANT L'EMPLOI

1

## PÉTRISSEUR

Fixez le pétrisseur sur la broche; les cannelures dans le pétrisseur sont dirigées vers le bas. Tournez éventuellement le pétrisseur pour que les cannelures soient bien branchées sur les points d'entraînement de la broche.



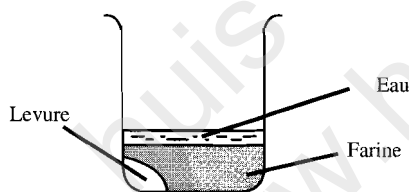
2

## INGRÉDIENTS

Préparez les ingrédients comme indiqué dans votre livre de recettes.

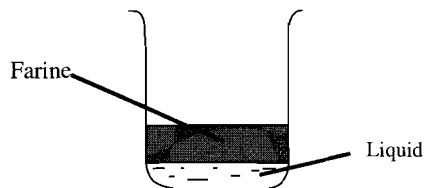
### • POUR LE PAIN

1. Afin d'obtenir un meilleur résultat, ajoutez d'abord la levure près du bord du récipient intérieur.
2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients
3. et finalement la quantité d'eau nécessaire.



### • POUR LE CAKE

1. Ajoutez d'abord tous les ingrédients liquides tels que les oeufs ou le lait.
2. Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients.



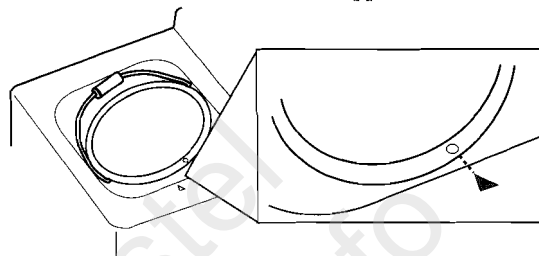
## ATTENTION

- Tous les ingrédients, excepté l'eau, doivent être à température ambiante.
- N'ajoutez jamais trop d'ingrédients à la fois.

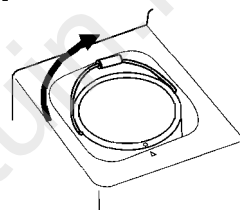
3

## POT DE CUISSON

Assurez-vous que la rondelle en caoutchouc soit posée autour de la broche. Posez le pot de cuisson dans l'appareil. La petite boule sur le pot de cuisson doit se trouver en face de la flèche sur l'appareil.



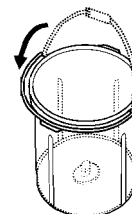
Tournez soigneusement le pot de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place dans l'appareil.



4

## POIGNÉE

Poussez la poignée contre le pot de cuisson jusqu'à ce qu'elle claque.



## INDICATIONS:

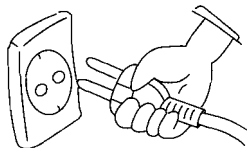
- Enlevez le pot de cuisson en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Enlevez toutes les miettes pour que le pot de cuisson soit bien placé dans l'unité centrale et pour pouvoir bien fixer le pétrisseur sur la broche.
- Nettoyez le pot de cuisson et le pétrisseur après chaque usage avec une éponge humide et douce.
- Nettoyez le four après chaque usage avec un chiffon trempé dans l'eau chaude.
- Ne versez jamais d'eau dans le four.
- Employez toujours des gants lorsque vous manipulez le pot de cuisson pendant ou après la cuisson.

# SELECTION DE PROGRAMME

## CUISSON STANDARD, PREPARATION DE LA PATE ET PROGRAMME CAKE

1

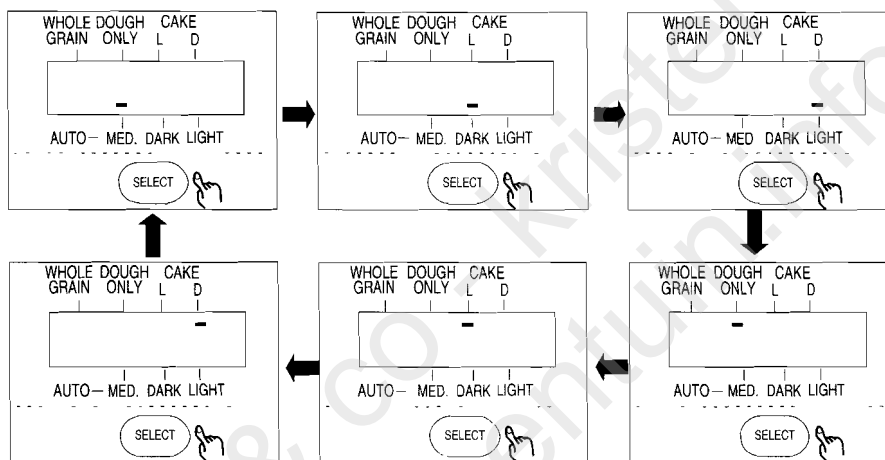
Raccordez le câble à une prise de courant.



2

Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner le programme désiré:

- **MED** (medium), **DARK** et **LIGHT** indiquent la couleur de la croûte ou le degré de cuisson du pain.
- Sélectionnez **L**(light) ou **D**(dark) pour la fabrication d'un **CAKE**. **L** en **D** indiquent la couleur de la croûte ou le degré de cuisson.
- Sélectionnez **DOUGH ONLY** uniquement pour la préparation de pâte à levure pour pain. Le pain ne sera pas cuit. Utilisez cette touche pour préparer des biscuits, des pâtisseries, etc.

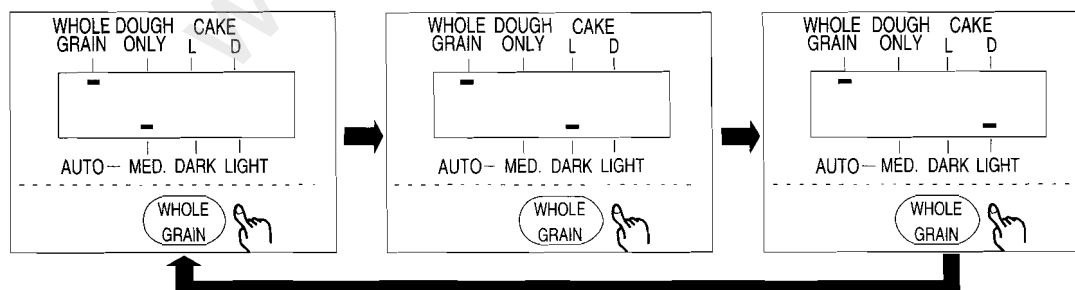


## PROGRAMME PAIN COMPLET

Pressez la touche **WHOLE GRAIN** pour la fabrication d'un pain complet.

- **MED** (medium), **DARK** et **LIGHT** indiquent la couleur de la croûte ou le degré de cuisson du pain.

Pressez la touche **SELECT** ou **CLEAR/STOP** pour retourner au programme **CUISSON STANDARD, PRÉPARATION DE LA PÂTE** ou **CAKE**.



# FABRICATION DU PAIN

## PROGRAMME DE CUISSON STANDARD

Utilisez ce programme pour une fabrication de pain entièrement automatique, du début jusqu'à la fin, refroidissement compris. Les recettes de pains délicieux dans livre de recettes vous faciliteront le tâche.

**1**

Assurez-vous que le pot de cuisson et le pétrisseur soient bien en place. Préparez et ajoutez les ingrédients suivant la recette choisie. (pour détails voir p. 4)

**2**

Appuyez sur la touche SELECT pour choisir le degré de cuisson. (MED, DARK ou LIGHT)

**3**

Pressez la touche START pour démarrer le programme. Le display indiquera le temps restant avant la fin de cuisson.

Le pain sera cuit en:

- 3 heures 24 minutes (MED)
- 3 heures 34 minutes (DARK)
- 3 heures 17 minutes (LIGHT)

**4**

Après la cuisson vous entendrez un bip et le "keep-warm" commencera automatiquement pour une durée d'environ 1 heure 30 minutes.

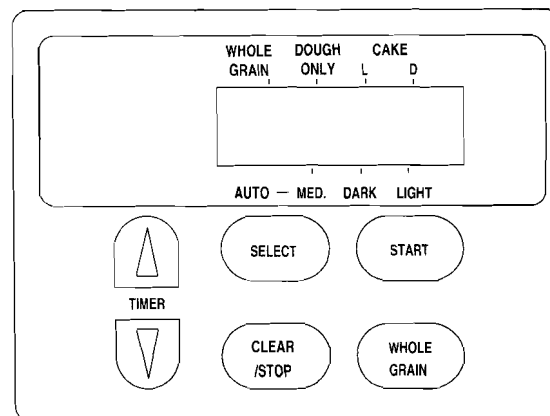
- Enlevez immédiatement le pain de l'appareil après la cuisson pour éviter la formation de condensation sur le pain, ce qui peut se produire même après le refroidissement.
- Si vous voulez enlever le pain avant la fin du refroidissement, appuyez pendant plus d'une seconde sur la touche CLEAR/STOP pour arrêter le programme.
- N'utilisez jamais l'appareil immédiatement après la cuisson. Laissez-le reprendre la température ambiante.

**5**

Consultez "ENLEVER LE PAIN" pour enlever le pain du pot de cuisson.

### INDICATIONS

- Si vous avez commis une erreur et souhaitez arrêter le programme, pressez pendant plus d'une seconde la touche CLEAR/STOP.
- Une heure et 17 minutes après avoir enfoncé la touche START le bip retentira dix fois pour indiquer que cest le moment d'ajouter éventuellement d'autres ingrédients, tels que des raisins pour un cramoignon.
- Lors que le display indique "PH", l'appareil nest pas encore assez chaud et il préchauffe. Attendez environ 10 minutes, l'appareil va redémarrer automatiquement.



## PROGRAMME PAIN COMPLET

**1**

Assurez-vous que le pot de cuisson et le pétrisseur soient bien en place. Préparez et ajoutez les ingrédients suivant la recette choisie. (voir p 4 pour details)

**2**

Pressez la touche WHOLE GRAIN jusqu'à ce que l'indicateur WHOLE GRAIN s'allume.

**3**

Appuyez à nouveau sur la touche WHOLE GRAIN - pour sélectionner le degré de cuisson (MED, DARK of LIGHT)

**4**

Pressez la touche START pour démarrer le programme. Le display indiquera le temps restant avant la fin de la cuisson.

Le pain sera cuit en :

3 heures 42 minutes (MED)

3 heures 52 minutes (DARK)

3 heures 35 minutes (LIGHT)

### INDICATIONS

- Si vous avez commis une erreur et souhaitez arrêter le programme, pressez la touche CLEAR/STOP pendant plus d'une seconde.
- 1 heure et 17 minutes après avoir enfoncé la touche START le bip retentira 10 fois pour indiquer que c'est le moment d'ajouter éventuellement d'autres ingrédients, tels que des raisins pour un cramoiche.
- Quand le display indique "PH", l'appareil n'est pas encore assez chaud et il préchauffe. Attendez environ 10 minutes, l'appareil va redémarrer automatiquement.

**5**

Après la cuisson vous entendrez un bip et le refroidissement commencera automatiquement pour une durée d'environ 1 heure 30 minutes.

- Enlevez immédiatement après la cuisson le pain de l'appareil pour éviter la formation de condensation, ce qui peut se produire même après le refroidissement.
- Si vous voulez enlever le pain de l'appareil avant la fin du refroidissement, appuyez pendant plus d'une seconde sur la touche CLEAR/STOP pour arrêter le programme.

**6**

Consultez le chapitre "ENLEVER LE PAIN" pour enlever le pain du pot de cuisson.

## CAKE

Vous pouvez aussi faire un cake avec de la farine fermentante.

**1**

Assurez-vous que le pot de cuisson et le pétrisseur soient bien en place. Préparez et ajoutez les ingrédients suivant la recette choisie.(voir p.4 pour détails)

**2**

Pressez la touche SELECT pour sélectionner CAKE L(light) ou D(dark).

**3**

Appuyez sur la touche START pour démarrer le programme. Le display indiquera le temps restant avant la fin de la cuisson.

Le cake sera cuit en:

1 heure 10 minutes (L:light)

1 heure 25 minutes (D:dark)

### INDICATIONS

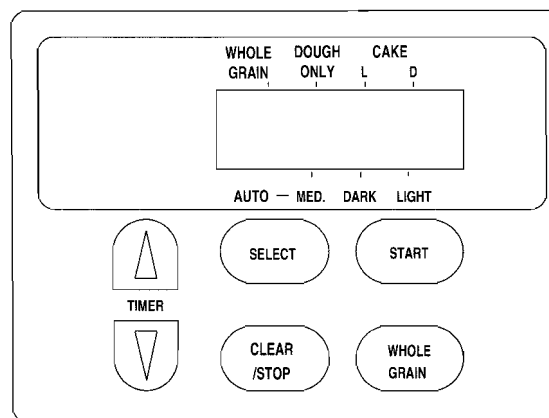
- Quand le display indique "PH", l'appareil n'est pas encore assez chaud et il se préchauffe. Attendez environ 10 minutes, l'appareil va redémarrer automatiquement.

**4**

Après la cuisson vous entendrez un bip: l'appareil procède ou "keep warm", c'est-à-dire qu'il tiendra le cake au chaud pendant 1h30 environ.

**5**

Consultez le chapitre "ENLEVER LE PAIN" pour enlever le cake du pot de cuisson.

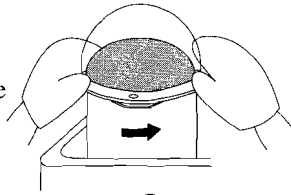


# ENLEVER LE PAIN

**ATTENTION:** Après la cuisson, l'appareil est extrêmement chaud. Utilisez des gants lorsque vous manipulez des éléments métalliques (parois du four, pot de cuisson, pétrisseur).

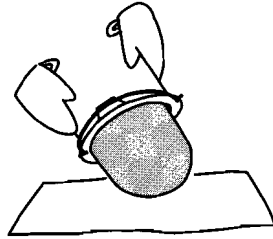
**1**

Tournez le pot en sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez-le de l'unité centrale.



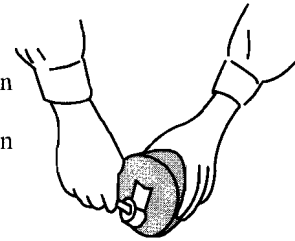
**2**

Retournez le pot de cuisson pour enlever le pain ou le cake délicatement.



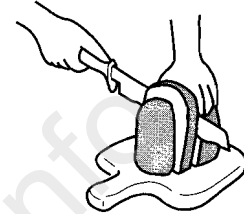
**3**

À l'aide d'un ustensile en plastique, enlevez le pétrisseur resté dans le pain ou cake.



**4**

Coupez le pain selon vos désirs (éventuellement à l'aide du coupe-pain ERGO).



**BON APPÉTIT.**

# CYCLE MANUEL

Ce programme est conçu pour la préparation de la pâte. La position DOUGH ONLY est utilisée pour préparer une pâte pour faire des biscuits, une tarte, etc. qui sera formée manuellement et cuite dans le four.

**1**

Assurez-vous que le pétrisseur et le pot de cuisson soient correctement en place. (voir page 5 pour détails). Préparez et ajoutez les ingrédients comme indiqué dans la recette choisie. (voir p 4 pour détails)

**2**

Pressez la touche SELECT pour sélectionner DOUGH ONLY.

**3**

Pressez la touche START pour entamer le pétrissage de la pâte. Celle-ci sera prête après environ 1 heure 42 minutes. Le display affichera le temps restant avant la fin de la cuisson.

## INDICATIONS

- Si vous avez commis une erreur et désirez arrêter le programme, pressez la touche CLEAR/STOP pendant plus d'une seconde.
- 1 heure et 17 minutes après avoir enfoncé la touche START, le bip retentira 10 fois pour indiquer que c'est le moment d'ajouter d'autres ingrédients, tels que des raisins pour un cramoûte
- Quand le display affiche "PH", l'appareil n'est pas encore assez chaud et il préchauffe. Attendez environ 10 minutes, l'appareil va redémarrer automatiquement.

**4**

Lorsque le signal retentit pendant 5 minutes, la pâte est tout à fait prête.

- Si vous voulez interrompre le bip, enfoncez pendant plus d'une seconde la touche CLEAR/STOP.

**5**

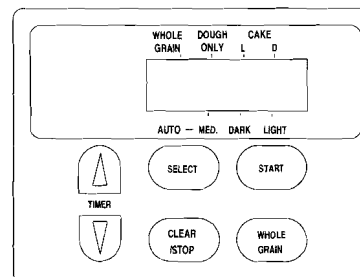
Enlevez la pâte du pot de cuisson.

## Remarque

Soyez rapide en enlevant la pâte de l'appareil, afin que celle-ci ne coule pas dans l'appareil. Si toutefois c'est le cas, débranchez l'appareil et nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et doux. Si la pâte lève jusqu'au couvercle ou retombe lorsque le processus de cuisson commence, adaptez la recette.

**6**

Suivez les instructions données dans votre recette.



# UTILISATION DE LA MINUTERIE (TIMER) POUR FAIRE DU PAIN OU DE LA PÂTE

La minuterie vous permet de programmer la cuisson pour faire du pain ou de la pâte à un moment ultérieur, et ceci à l'aide de la minuterie.

## IMPORTANT:

- N'utilisez pas la minuterie, si vous voulez cuire un pain contenant des denrées périssables, telles que : oeufs, beurre, lait, viande, etc..

## PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE

**1**

Assurez-vous que le pot de cuisson et le pétrisseur soient bien en place. Préparez et ajoutez les ingrédients suivant la recette choisie.

(Voir p 4 pour details)

**2**

Enforcez la touche SELECT pour sélectionner le type: MED, DARK, LIGHT, DOUGH ONLY, CAKE L ou D

Appuyez sur la touche WHOLE GRAIN si vous voulez cuire un pain complet.

**3**

Décidez du moment où votre pain ou la pâte doivent être prêts. Faites la différence entre le temps réel et le moment où le pain ou la pâte doivent être prêts.

Introduisez la différence dans la minuterie en heures et en minutes en enfonçant les touches TIMER ( ) of ( ). Appuyez ensuite sur la touche START.

## EXEMPLE:

Supposez qu'il est 13h00 et que vous voulez un pain à 18h10. Il y a une différence de 5 heures et 10 minutes.

1. Appuyez sur les touches TIMER ( ) ou ( / ) jusqu'à ce que "5:10" commence à clignoter (lisez: 5 heures et 10 minutes).

La minuterie peut être réglée par tranches de 10 minutes.

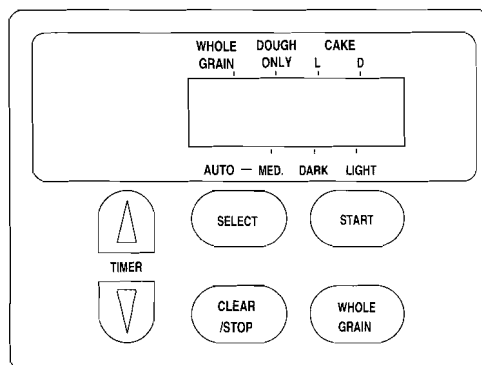
2. Enfoncez la touche START.

Le tableau suivant indique les temps de programmation minimum et maximum.

MODE \ TIME	Min.	Max.
STANDARD mode <Medium>	3-2/3 heures	12 heures
PAIN COMPLET <Medium>	4 heures	12 heures
PREPARATION DE PATE	2 heures	10 heures
CAKE <Light>	1-1/2 heures	12 heures

## ANNULER LA MINUTERIE

Enfoncez pendant plus d'une seconde la touche CLEAR/STOP pour arrêter la minuterie programmée.



# PRÉCAUTIONS

## LE PROCÉDÉ DE CUISSON

- Evitez de toucher la couvercle pendant ou peu de temps après la cuisson. Le verre chauffe fort pendant la cuisson et ne refroidit que lentement.
- Soyez très attentifs en présence d'enfants.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous retirez un pain fraîchement cuit.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur le dessus de l'appareil.

## ALIMENTATION EN COURANT ÉLECTRIQUE

- Raccordez l'appareil uniquement à une prise installée par un spécialiste.
- N'utilisez pas d'autres appareils sur la même prise. (n'employez pas de fiches domino ni de cordons multiples)
- Retirez la fiche de l'appareil si vous ne l'utilisez pas fréquemment.

## EMPLACEMENTS CONVENABLES

- Ne bloquez pas l'orifice d'entrée d'air sur le côté de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil près d'une source de chaleur ni dans un endroit très exposé aux courants d'air.
- Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie ou à la poussière pour éviter des dommages ou des dérangements. Ne l'employez jamais dans un endroit où il pourrait être salissant.

## UNITÉ CENTRALE

- Ne lavez pas l'unité centrale à l'eau, ceci pourrait provoquer des chocs électriques, court-circuits ou autres dysfonctionnements.
- Enlevez toutes les miettes ou autres objets étrangers du pot de cuisson: ceci afin de pouvoir le remettre correctement en place.
- Nettoyez toujours bien l'appareil: des éclaboussures de farine ou d'autres matières sur la résistance provoqueraient de la fumée pendant la cuisson.

## MANIEMENT DE L'APPAREIL

- Afin d'éviter un mauvais fonctionnement de l'appareil, veillez à ce qu'il ne subisse aucun choc ou qu'il ne tombe.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson du pain et cake ou la fabrication de pâte. N'incorporez que des ingrédients pour la fabrication du pain et cake.

## EN CAS DE COUPURE DE COURANT

- En cas de coupure de courant ou lorsque la fiche est retirée de la prise durant la fabrication du pain, le cycle de fabrication se trouve interrompu. Dès lors, il y aura lieu de retirer les ingrédients du pot de cuisson, de les remplacer et de recommencer un nouveau cycle.

*Remarque:* Lors d'une coupure de courant pendant l'utilisation de la minuterie, le display affichera "0.00" pour l'indication du temps.

## QUAND FAIRE RÉPARER L'APPAREIL?

- Lorsque le câble est endommagé;
- En cas de mauvais fonctionnement;
- En cas d'un dérangement quelconque.

## POT DE CUISSON ET PÉTRISSEUR

- Nettoyez bien ces éléments à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède ou d'un chiffon doux.
- Faites bien sécher avant de les remettre dans l'unité centrale.

*Remarque:* Le pot de cuisson et le pétrisseur sont recouverts d'une couche de résine de fluor. Utilisez uniquement de ustensiles en plastique afin de ne pas rayer ou endommager ces éléments.

---

## UNITE CENTRALE

- Retirez la fiche de l'appareil hors de la prise, avant de nettoyer celui-ci.
- Enlevez avec soin les impuretés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide; terminez avec un chiffon sec.
- N'utilisez jamais de détergents forts ni de brosses de nylon ou de métal, ni de décolorants qui ne sont pas d'usage dans la cuisine.

## FOUR

- Enlevez farine, miettes de pain et autres matières étrangères du four à l'aide d'un aspirateur.

## JOINT EN CAOUTCHOUC DU POT DE CUISSON

- Si des miettes se sont amassées dans le fond du four, enlevez la rondelle en caoutchouc et nettoyez celle-ci à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide. Assurez-vous de sa mise en place correcte afin d'éviter des fuites d'ingrédients du pot de cuisson.

## BROCHE

- Enlevez toutes les miettes après chaque usage à l'aide d'un chiffon doux et humide.

huis & co - kristen  
www.huisentuin.info

# EN CAS DE PROBLÈMES

Pour les articles \* consultez "CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR AMELIORER LA QUALITE DE VOTRE PAIN" page 14

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne se met pas en marche	● Le câble n'est pas branché au réseau	● Branchez la fiche
	● La température dans le four est trop élevée. (indication: <b>OEO1</b> )	● L'appareil ne fonctionne pas lorsque la température dépasse les 55°C, comme immédiatement après la cuisson. Ouvrez le couvercle et laissez refroidir
	● L'appareil est froid, mais le display indique "OEO2"	● Adressez-vous à votre vendeur.
	● L'appareil est froid, mais le display indique "PH"	● L'appareil fonctionne, mais la température intérieure n'est pas assez élevée, l'appareil se préchauffe. (pre-heat)
La pâte n'est pas pétrie, ni mélangée	● Est-ce que le pétrisseur est bien en place ?	● Enlevez les ingrédients avec précaution, remettez le pétrisseur en place et employez de nouveaux ingrédients et redémarrez le programme désiré.
Dégagement de fumée pendant la cuisson	● De la farine ou d'autres ingrédients sont entrés en contact avec l'élément de chauffage.	● Nettoyez l'intérieur du four. Si la fumée persiste, adressez-vous au vendeur.
Le pain ne peut être cuit à l'aide de la minuterie	● Est-ce que l'heure clignote au tableau ?	● Vous avez omis de presser la touche START. Appuyez sur START.
	● Est-ce que la minuterie est correctement programmée ?	● Relisez soigneusement les instructions "UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA PRÉPARATION DU PAIN OU DU CAKE" p.9
* La pâte ne lève pas suffisamment	● Est-ce que la quantité de liquide est correcte ? Est-ce que la température de l'eau est correcte ?	● Utilisez la bonne quantité d'ingrédients liquides
	● Des ingrédients fautifs ou une quantité fautive ?	● Contrôlez la recette. Employez de la farine à pain.
	● Est-ce que la levure n'est plus fraîche et le paquet ouvert depuis longtemps ?	● Utilisez de la levure d'un paquet non-entamé
	● Est-ce que le pain a été cuit dans un local où la température est excessivement basse ou élevée ?	● Utilisez l'appareil dans un local à température normale
* Le pain lève trop ou retombe	● Est-il très chaud ou humide? Avez-vous utilisé autre chose que de la levure ?	● Si la pâte est très humide, utilisez moins d'eau la prochaine fois. ● Si la pâte est très sèche, ajoutez de l'eau pendant le second pétrissage. Si la pâte est trop sèche 3 min. après la fin de pétrissage, ajoutez encore un peu d'eau
* Le pain ne peut être cuit	● Est-ce que l'indicateur DOUGH ONLY est allumé ?	● Le programme DOUGH ONLY est destiné uniquement à la fabrication de la pâte et l'appareil ne procédera pas à la cuisson. Retirez les ingrédients, remplacez-les par d'autres et recommencez le nouveau cycle
	● Est-ce que le pétrisseur est correctement en place ?	● Sinon, repositionnez-le correctement
	● Est-ce que le couvercle a été ouvert pendant la cuisson ?	● Gardez celui-ci toujours fermé pendant la cuisson

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
* Le pain retombe ou la texture est trop grossière	• Y a-t-il eu des changements radicaux de temps ? Est-ce que l'eau est chaude ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La farine est très absorbante. Lors d'un changement radical de temps la farine absorbe plus de liquide, ce qui provoque une pâte plus humide. Si la pâte est très humide, utilisez moins d'eau la prochaine fois.</li> <li>• Si la pâte est très sèche, ajoutez de l'eau pendant le second pétrissage. Si la pâte est trop sèche 3 minutes après le pétrissage, ajoutez encore un peu d'eau après le pétrissage.</li> </ul>

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

UC	4 bit, 6 Kb
Consommation d'électricité	Élément de chauffage 450Watt Moteur 100Watt
Alimentation en courant	220—230V AC, 50Hz
Taille	345 x 230 x 330 mm (L/P/H)
Poids	7.0 kg
Poids du pain	730g
Taille du pain	Environ. 135mm x 180mm (P/H)

- Les données techniques peuvent être changées sans avis préalable.

## CERTIFICAT DU FABRICANT/IMPORTATEUR

L'appareil FUNAI FAB 1800 (appareil, type, description) a été déclaré conforme à la directive CE (89/336/EEC, 92/31/EEC, 73/23/EEC, 93/68/EEC).

### **PRODUCTEUR**

FUNAI Electric C., Ltd  
Home appliance department  
7-1, 7-Chome, Nakagaito  
JAPAN-Daito, OSAKA 574

### **IMPORTATEUR EXCLUSIF**

ERGO S.A.  
Oude Bruglaan 106 Bus 1  
9160 LOKEREN BELGIQUE  
Fax: 32/(0)9/340.52.54

# CONSEILS ET SUGGESTIONS POUR AMÉLIORER LA QUALITE DE VOTRE PAIN

Le Livre de Recettes et le manuel de votre AUTO BAKERY peuvent vous aider à améliorer la qualité de la pâte et du pain, que vous soyez expert ou débutant. Nous vous recommandons de lire le Livre de Recettes et le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser votre AUTO BAKERY pour la première fois. Il est conseillé de suivre les recommandations suivantes :

## CONSEILS IMPORTANTS

### INGRÉDIENTS

- Tous les ingrédients de cuisson doivent être frais, en particulier la levure.
- Vérifiez la date de péremption lorsque vous achetez la levure.
- Utilisez uniquement des paquets de levure non entamés ou abîmés.
- Comme la capacité de levée de la levure varie selon la marque et le type, nous vous conseillons d'ajouter un peu de levure si la pâte ne monte pas assez et d'en mettre moins si la pâte monte trop.
- La farine de blé dur contient plus de protéines que la farine multi-usages et donne un pain de meilleure qualité.
- La qualité de la farine influence la qualité du pain. La farine est toujours différente, même si vous prenez la même marque, car elle varie de récolte en récolte et d'année en année.
- Le type d'eau utilisé et la source peuvent influencer la qualité du pain. Si l'eau de votre région est extrêmement dure ou douce, nous vous conseillons d'utiliser de l'eau minérale en bouteille contenant peu de sels minéraux.
- Pesez toujours les ingrédients soigneusement à l'aide de mesures précises.

### CONDITIONS

- La température ambiante idéale pour la fabrication de pâte et de pain est de 15-20 °C. L'humidité idéale est de 50-60 %.
- Si vous vous trouvez à haute altitude et que la pâte monte trop, vous devez réduire la quantité de levure et/ou d'eau pour que la pâte gonfle et cuise de manière optimale.
- Prenez la bonne quantité d'eau comme il est spécifié dans le Livre de Recettes.
- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, utilisez de l'eau à une température de 5 °C.

### LEVÉE

- Si l'humidité et/ou la température de la pièce est trop élevée, il se peut que la pâte soit très flasque, collante, mouillée ou trop gonflée. Dans ce cas, réduisez la quantité d'eau ou réduisez la quantité de levure.
- Si l'humidité et/ou la température de la pièce est trop basse, il se peut que la pâte soit dure, grumeleuse, sèche et ne monte pas bien. Dans ce cas, ajoutez de l'eau au moment où l'appareil commence le second pétrissage.

### CUISSON

- Vous pouvez choisir la couleur de la croûte. Si vous voulez que la croûte soit plus foncée, choisissez DARK avec la commande SELECT. Si vous voulez que la croûte soit plus claire, choisissez LIGHT.

### AUTRES CONSEILS

- Vous pouvez préparer de nombreux types de pâtes et de pains qui ne sont pas repris dans le Livre de Recettes mais apparaissent dans les livres de recettes en vente dans le commerce. N'oubliez pas d'adapter les quantités.
- Lorsque vous adaptez/modifiez votre propre recette, vous pouvez créer une recette de pain originale.
- Référez-vous au manuel lorsque vous nettoyez cet appareil.
- Si la qualité du pain est insuffisante malgré le respect des conseils et suggestions donnés, ajoutez 15-30 ml de jus de citron et autant d'eau et réessayez.

## ATTENTION

AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'EXPOSEZ PAS CET APPAREIL À LA PLUIE OU À L'HUMIDITÉ.

AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'OTEZ PAS LE COUVERCLE (OU LA PARTIE ARRIERE). NE CONTIENT PAS DE PIÈCES UTILES POUR L'UTILISATEUR. ADRESSEZ-VOUS À UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR L'ENTRETIEN.



CE SYMBOLE INDIQUE QUE CET APPAREIL PRÉSENTE UNE TENSION DANGEREUSE POUVANT ENTRAÎNER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.



CE SYMBOLE INDIQUE QUE LE MANUEL ACCOMPAGNANT L'APPAREIL CONTIENT D'IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN.

***NOUS VOUS SOUHAITONS DE BONNES PRÉPARATIONS AVEC CET AUTO BAKERY DE FUNAI!***

huis & co - kristel  
www.huisentuin.info