

AUTO BAKERY

*Du pain à griller jusqu'au pain spécial
simple et délicieux
préparation directement à table*

Modèle **FAB-2000**

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

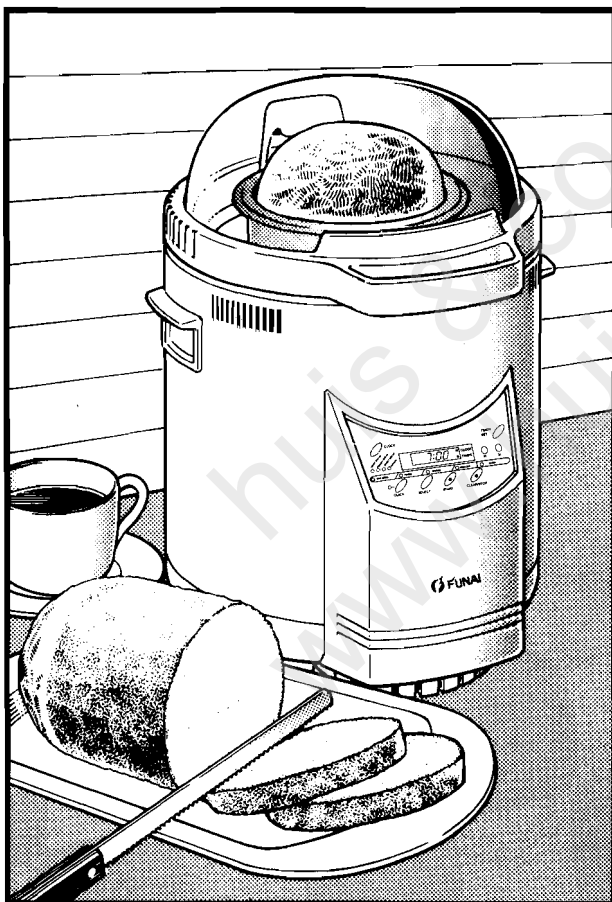


TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	2
ÉLÉMENTS ET INSTALLATION	3
TABLEAU DE COMMANDE	3
RÉGLAGE DE LA MONTRE	4
FABRICATION DU PAIN	4
INSTALLATION DU POT INTÉRIEUR ET DU	
REMUEUR DE PÂTE	4
CYCLE DE FABRICATION DE PAIN NORMAL	
AUTOMATIQUE	5
CYCLE DE FABRICATION DE PAIN RÉGLÉ	
PAR MINUTERIE	6
CYCLE MANUEL DE PRÉPARATION DE LA	
PÂTE	8
LE PROCÉDÉ DE CUISSON	9
PRÉPARATION DE LA PÂTE	9
PRÉCAUTIONS	11
LE PROCÉDÉ DE CUISSON	11
ALIMENTATION EN COURANT	
ÉLECTRIQUE	11
EMPLACEMENTS CONVENABLES	11
UNITÉ CENTRALE	11
MANIEMENT DE L'APPAREIL	11
COUPURE DE COURANT PENDANT LA CUIS-	
SON	11
QUAND L'APPAREIL A BESOIN DU SERVICE	
D'ENTRETIEN	11
MANTEN EN ÉTAT DU AUTO BAKERY	12
POT INTÉRIEUR ET REMUEUR DE PÂTE	12
UNITÉ CENTRALE	12
BROCHE	12
JOINT DE POT	12
FOUR	12
RECETTES	12
EN CAS DE PROBLÈMES	13
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	14
CERTIFICAT DE	
CONFORMITÉ/IMPORTATEUR	14

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

UNIQUEMENT POUR LES MÉNAGES

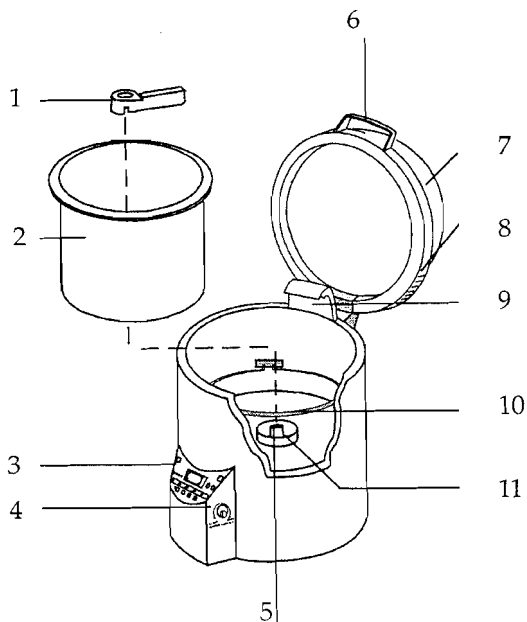
Quand vous utilisez des appareils électroménagers, prenez toujours certaines dispositions fondamentales pour votre sécurité:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez l'appareil par les étriers ou poignées prévues.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne mettez pas à l'eau ou dans d'autres liquides le câble de distribution, la fiche ou l'appareil.
4. Afin d'éviter blessures ou brûlures, ne mettez pas votre main dans l'appareil pendant qu'il est en marche.
5. Faites extrêmement attention, quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. Après l'utilisation et avant de nettoyer l'appareil retirez la fiche de contact. Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de démonter des éléments.
7. Ne mettez pas en circuit un appareil dont la fiche ou le câble est défectueux, qui a montré un fonctionnement défectueux ou qui a été détérioré d'une façon quelconque.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut mener à des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas pendre le câble de l'appareil sur des bords de tables ou de comptoirs.
11. Ne mettez pas l'appareil sur des tables électriques chaudes, ni sur un réchaud à gaz ou dans un four chauffé. Ne le placez pas non plus à proximité de tels appareils.
12. Soyez extrêmement prudent quand vous transportez un appareil, qui contient un liquide chaud.
13. Si vous utilisez un rallonge, raccordez-la d'abord à l'appareil, et ensuite raccordez-la à la prise dans le mur. Afin d'interrompre l'arrivée de courant, s'il vous plaît débranchez d'abord l'appareil (commutateur en position "OFF"), et ensuite retirez la fiche de la prise dans le mur.
14. N'utilisez l'appareil pour rien d'autre que pour la fonction prévue.

Le numéro de série du "AUTO BAKERY" se trouve sur le panneau arrière de l'appareil. Il est différent des numéros de tous les autres appareils. Nous recommandons de noter ici ce numéro et d'autres données importantes et de bien conserver ces documents comme preuve durable de votre achat. Au cas de vol, ceci peut vous servir pour identifier l'appareil et pour démontrer qu'il vous appartient.

date d'achat	
vendeur	
adresse du vendeur	
no. de téléphone du vendeur	
modèle no.	FAB-2000
no. de série	

ÉLÉMENTS ET INSTALLATION

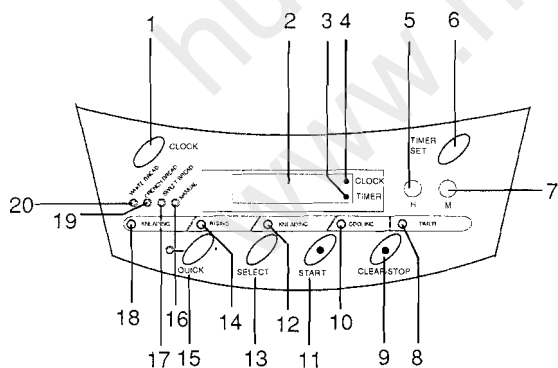


- 1 REMUEUR DE PATE - Remue et mélange la pâte.
- 2 POT INTÉRIEUR - Récipient pour mélanger, remuer et cuire la pâte.

- 3 TABLEAU DE COMMANDE - Régulateurs et indicateurs pour le micro-ordinateur de l'appareil.
- 4 RÉGULATEUR DE CUISSON - Doit être mis sur "DARK" (foncé) pour une croûte foncée ou sur "LIGHT" (clair) pour une croûte plus claire.
- 5 BROCHE - Axe pour le mouvement circulaire du remueur de pâte.
- 6 POIGNÉE
- 7 COUVERCLE EN VERRE
- 8 ORIFICE D'AÉRATION - orifice de sortie pour le refroidissement (laisser dégagé!)
- 9 VENTILATEUR - entrée d'air pour le refroidissement et la commande de température pendant la cuisson.
- 10 ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE - Source de chaleur pour le four.
- 11 JOINT DE POT - Cet anneau d'étanchéité en caoutchouc peut être enlevé pour le nettoyage. Faites attention à ce que cet anneau en caoutchouc soit de nouveau bien placé avant de rebrancher l'appareil.

TABLEAU DE COMMANDE

- 1 Touche pour la montre (Clock)
- 2 Fenêtre d'indication
- 3 Indication pour le mode de disponibilité de la minuterie



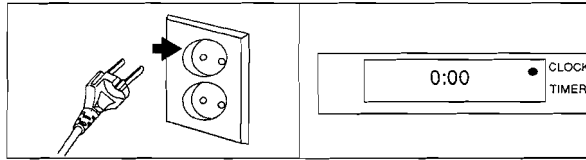
- 4 Indication montre
- 5 Touche pour l'heure (Hour)
- 6 Touche pour le réglage de la minuterie (TIMER)
- 7 Touche pour les minutes (Minute)
- 8 Indication pour le réglage de la minuterie
- 9 Touche "effacer/stop" (Clear/Stop)
- 10 Indication de refroidissement (Cooling)
- 11 Touche de mise en marche
- 12 Indication de cuisson (Baking)
- 13 Touche de sélection de menu (Select)
- 14 Indication de fermentation (Rising)
- 15 Touche de cuisson rapide / indicateur (Quick)
- 16 Indication "fonctionnement manuel"
- 17 Indication "pain sucré"
- 18 Indication "remuer" (Kneading)
- 19 Indication "pain brun"
- 20 Indication "pain blanc"

RÉGLAGE DE LA MONTRE

1

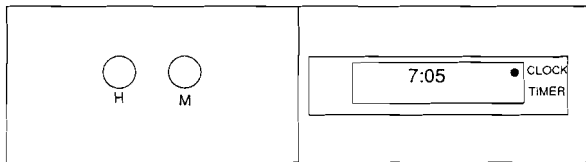
Raccordez le câble de disposition au secteur.

- ♦ Au tableau de commande clignote l'indication "0:00".



2

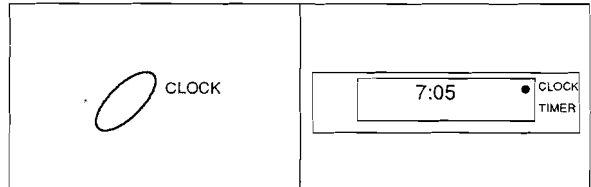
Appuyez sur la touche H (pour "Hour" = heure) pour choisir l'heure voulue, ensuite appuyez sur la touche M (minute) pour choisir les minutes voulues.



- ♦ Tenez la touche respective en position appuyée jusqu'au moment où apparaît le temps choisi en heures, respectivement en minutes.

3

Appuyez sur la touche "CLOCK" pour terminer le réglage de la montre.



- ♦ Vous entendrez un signal et les indications cessent de clignoter.

4

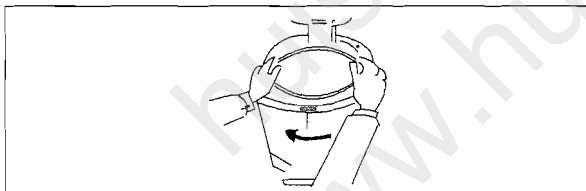
Présentez le malaxeur fentes vers le bas. Eventuellement le tourner un peu jusqu'à ce que les fentes soient bien placées sur la broche.

FABRICATION DU PAIN

INSTALLATION DU POT INTÉRIEUR ET DU REMUEUR DE PÂTE

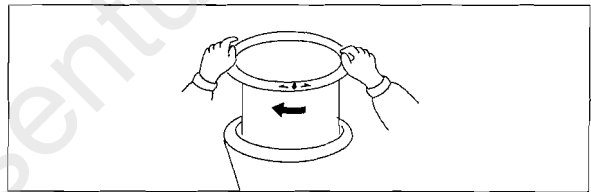
1

Posez le pot intérieur dans l'unité centrale. La petite flèche en haut du pot doit être tournée vers l'avant.



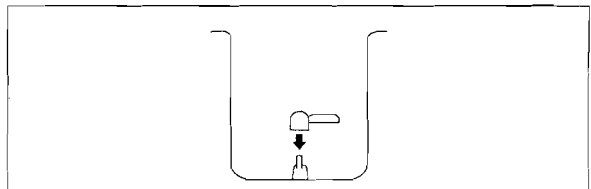
2

Tournez le pot intérieur soigneusement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans cette position.



3

Mettez le remueur de pâte sur la broche centrale; pendant cela, les fentes du remueur sont orientées vers le bas. Le cas échéant tournez le remueur un peu, jusqu'à ce que les fentes du remueur soient bien placées sur les taquets de la broche.



ATTENTION:

- ◆ Après chaque utilisation, nettoyez bien le pot intérieur et le remueur de pâte à l'aide d'une éponge molle et sèche.
- ◆ Enlevez toutes les miettes de pain, afin que le pot intérieur soit bien placé dans l'unité centrale et que le remueur puisse bien être fixé sur la broche.

PRÉCAUTION:

- ◆ Ne pas réutiliser l'appareil aussitôt après une fabrication. Attendre que la température soit inférieure à 50°C à l'intérieur du four.
- ◆ Attendez 10 à 15 minutes pour éviter toute anomalie de fonctionnement.

CYCLE DE FABRICATION DE PAIN NORMAL AUTOMATIQUE

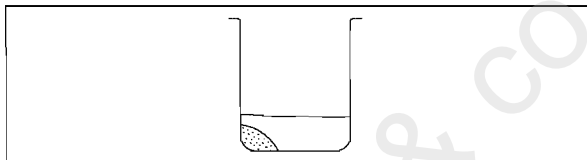
Dans ce mode (Modus), le cycle de fabrication de pain commence directement après avoir appuyé sur la touche START (étape 6, page 5).

1

Assurez-vous que le pot intérieur et le remueur de pâte soient correctement mis et installés. Maintenant préparez les ingrédients pour la sorte de pain choisie.

2

Mettez le levure sèche dans le pot intérieur.

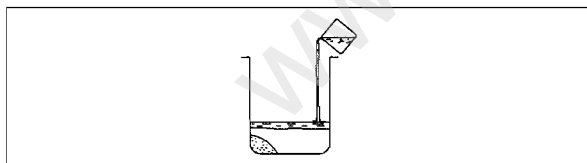


AVIS: Vous obtiendrez un meilleur résultat de cuisson, si vous placez le levure sèche près du bord du pot intérieur.

3

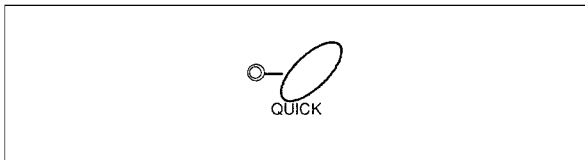
Selon la recette utilisée:

- a) Mettre les ingrédients secs dans le pot intérieur le sel par-dessus.
- b) Ajouter les ingrédients liquides à la fin.



4

Appuyez sur la touche QUICK si vous voulez utiliser le mode QUICK de cuisson plus rapide. L'indication QUICK apparaît.

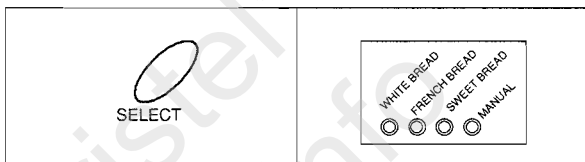


Mode Quick: Approximativement 2 heures et 30 minutes plus le temps de refroidissement nécessaire.

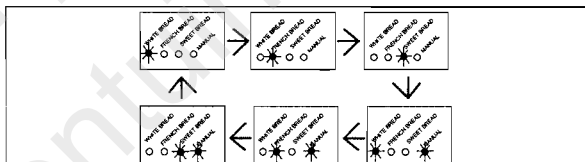
Mode Standard: Approximativement 3 heures et 45 minutes plus le temps de refroidissement nécessaire.

5

Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT afin de choisir la sorte de pain voulue.



Par l'actionnement répété de la touche SELECT, les indications ci-décrites apparaissent successivement.



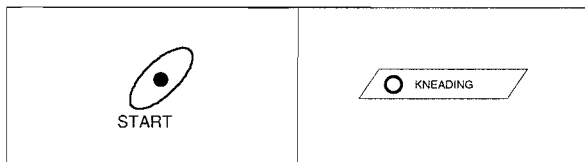
IMPORTANT - Cuisson automatique

- ◆ Assurez-vous que l'indication "MANUAL" ne soit pas allumée.
- ◆ Si l'indication "MANUAL" est allumée, appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir la sorte de pain, l'indication MANUAL coupée.

6

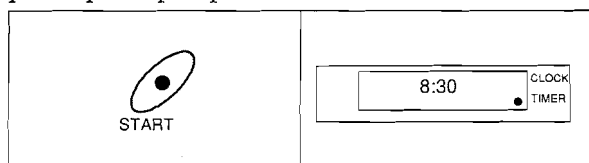
Appuyez sur la touche START afin de déclencher immédiatement le cycle normal de fabrication de pain.

L'indication de cuisson (KNEADING) s'allume.



7

Si vous appuyez sur la touche START pendant la cuisson, l'heure de terminaison de la cuisson apparaît pour quelques secondes.



ATTENTION: L'heure indiquée est le moment où le pain sera prêt à être mangé. (C'est-à-dire la préparation de la pâte, le temps de cuisson et le temps de refroidissement inclus).

CONSEIL: Si pour la recette que vous avez choisie, la pâte lève jusqu' au niveau du couvercle en verre, diminuer la quantité de liquide lors de l'étape 3 de la cuisson suivante.

8

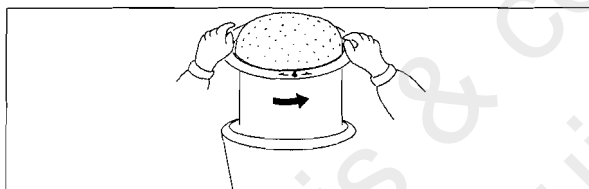
Un signal sonore annonce la fin du cycle de cuisson.

9

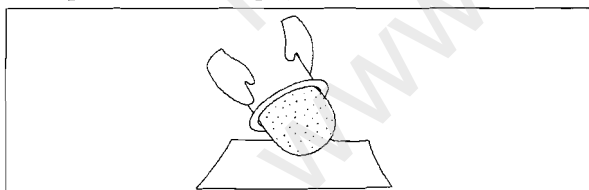
Vous pouvez maintenant laisser l'appareil terminer son cycle de refroidissement ou bien enlever tout de suite le pain.

10

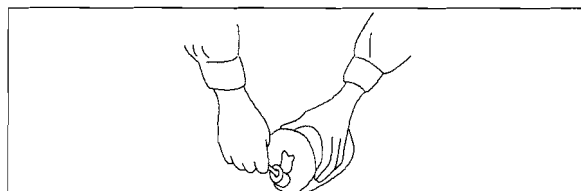
Utilisez un chiffon ou des gants pour attraper le pot intérieur, tournez-le de 120° en sens inverse des aiguilles d'une montre, et sortez-le de l'unité centrale.

**11**

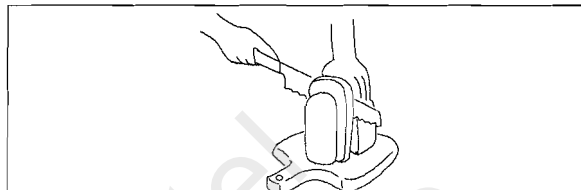
Renversez le pot intérieur sur une serviette en tissu pour enlever le pain.

**12**

Dégagez soigneusement le remueur de pâte du pain cuit (attention, il est chaud). Pour cela, vous pouvez vous servir d'une baguette ou d'une brochette.

**13**

Laissez le pain refroidir. Coupez le pain et servez-le Bon appétit!



CYCLE DE FABRICATION DE PAIN RÉGLÉ PAR MINUTERIE

Dans ce mode (Modus), le cycle de fabrication de pain commence plus tard, à un moment que vous pouvez fixer à l'aide de la minuterie (Timer).

AVIS IMPORTANT

- ◆ N'utilisez pas la minuterie, si vous voulez cuire un pain qui contient des ingrédients périssables, comme p.ex. des oeufs, du beurre, du lait ou de la viande.
- ◆ Afin d'éviter que les ingrédients pourrissent, la minuterie ne peut pas être programmée à un moment qui est à plus de douze heures dans l'avenir.

ATTENTION: Si vous réglez la minuterie, mettez le temps final, c'est-à-dire le moment où le pain sera prêt à être mangé. (C'est-à-dire la préparation de la pâte, le temps de cuisson et le temps de refroidissement inclus)

1

Assurez vous que le pot intérieur et le remueur de pâte soient correctement mis et installés. Maintenant préparez les ingrédients pour la sorte de pain choisie.

2

Mettez le levure sèche dans le pot intérieur.

AVIS: Vous obtiendrez un meilleur résultat de cuisson, si vous placez le levure sèche près du bord du pot intérieur.

3

Selon la recette utilisée:

- Mettre les ingrédients secs dans le pot intérieur.
- Ajouter les ingrédients liquides à la fin.

4

Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT afin de choisir la sorte de pain voulue.

L'indication pour la sorte de pain choisie s'allume.

IMPORTANT

- ◆ Assurez-vous que l'indication "MANUAL" ne soit pas allumée.
- ◆ Si l'indication "MANUAL" est allumée, appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT pour choisir la sorte de pain, l'indication MANUAL coupée.

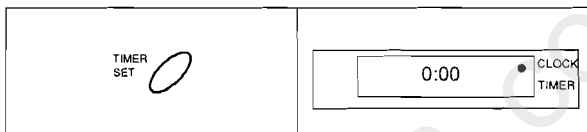
Réglage de la minuterie

Faites attention à ce que le temps correct soit indiqué.

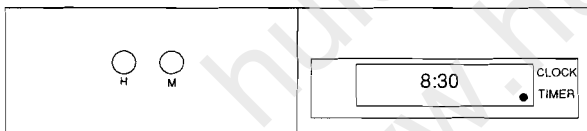
5

Appuyez sur la touche "TIMER SET".

L'indicateur de la minuterie s'allume.

**6**

Par appui sur les touches pour l'heure et les minutes (HOUR, resp. MINUTE) vous réglez le temps quand le pain doit être prêt.



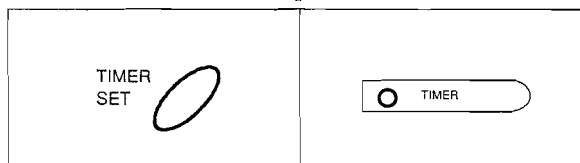
ATTENTION: La minuterie peut être réglée par étapes de 10 minutes.

7

Appuyez encore une fois sur la touche "TIMER SET".

Vous entendrez un signal, et l'indication TIMER s'allume.

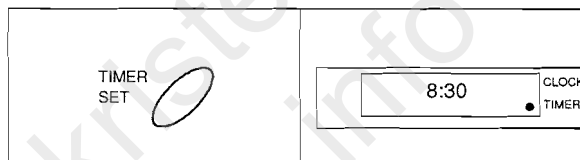
La bonne heure est indiquée de nouveau.



AVIS: Si vous avez commis une erreur, un signal sonore se fait entendre. Dans ce cas -- ou bien si vous voulez changer le temps final de la cuisson programmé -- vous pouvez appuyer sur la touche "CLEAR/STOP" et répéter les étapes 5~ 7.

8

Par appui sur la touche "TIMER SET" vous pouvez vous faire indiquer le temps final de la cuisson pendant trois secondes.

**9**

Un signal sonore annonce la fin du cycle de cuisson.

10

Utilisez un chiffon ou des gants pour attraper le pot intérieur, tournez-le de 120° en sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez-le de l'unité centrale.

11

Renversez le pot intérieur sur une serviette en tissu pour enlever le pain.

12

Dégagez soigneusement le remueur de pâte du pain cuit (attention, il est chaud).

Pour cela, vous pouvez vous servir d'une baguette ou d'une brochette.

13

Laissez le pain refroidir. Coupez le pain et servez-le Bon appétit!

CYCLE MANUEL DE PRÉPARATION DE LA PÂTE

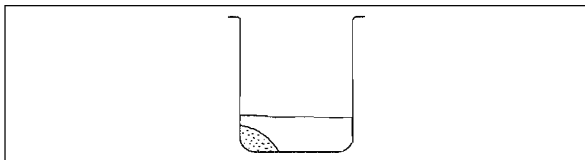
Ce mode est conçu pour la préparation manuelle de la pâte, par exemple si vous voulez préparer une pâte spéciale pour une pizza, pour des croissants ou des rouleaux à la cannelle et les cuire dans votre four à vous.

1

Assurez-vous que le pot intérieur et le remueur de pâte soient correctement mis et installés. Maintenant préparez les ingrédients pour le genre de pain choisi.

2

Mettez le levure sèche dans le pot intérieur.

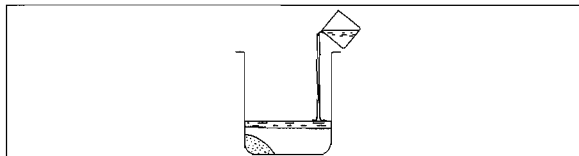


AVIS: Vous obtiendrez un meilleur résultat de cuisson, si vous placez le levure sèche près du bord du pot intérieur.

3

Selon la recette utilisée:

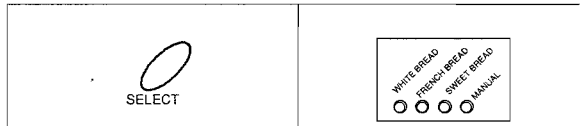
- Mettre les ingrédients secs dans le pot intérieur.
- Ajouter les ingrédients liquides à la fin.



4

Appuyez plusieurs fois sur la touche SELECT afin de choisir le genre de pain voulu.

L'indication pour le genre de pain choisi s'allume.



IMPORTANT: Assurez-vous que l'indication "MANUAL" et l'indication pour le genre de pain choisi soient allumées.

5

Quand la pâte est prête, enlevez-la du pot intérieur, laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle atteigne la forme voulue, et cuisez-la dans votre four à vous.

IMPORTANT: Ne mettez pas le pot intérieur dans votre four, parce qu'il pourrait être endommagé.

LE PROCÉDÉ DE CUISSON

PRÉPARATION DE LA PÂTE

1

Mettez toujours d'abord le levure sèche dans le pot intérieur.

2

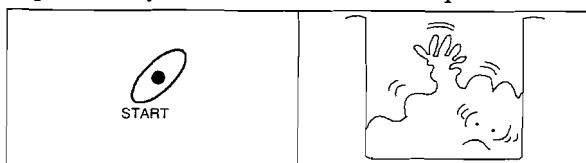
Selon la recette utilisée:

- Mettre les ingrédients secs dans le pot intérieur.
- Ajouter les ingrédients liquides à la fin.

La levure sèche est d'une constitution délicate qui est facilement influencée par les changements de température. Pour que le pain soit délicieux, il est important que la levure sèche puisse travailler aussi efficacement que possible.

3

Par appui sur la touche START, vous déclenchez le premier cycle de remuement de la pâte.



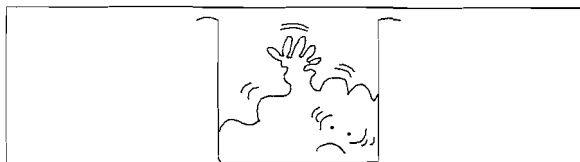
4

Quand le procédé de remuement et de pétrissage est terminé, la pâte commence à lever.



5

Après que la pâte aura levée, le deuxième cycle de remuement de la pâte commence. Cinq minutes avant la fin du deuxième cycle de remuement, vous entendrez dix fois le signal sonore qui vous indique que ceci est le meilleur moment pour ajouter d'autres ingrédients. (par exemple des raisins, des flocons de chocolat, des pruneaux etc.).

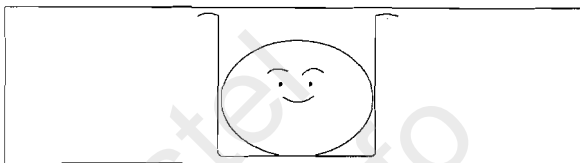


6

Après le deuxième remuement, la pâte lève une deuxième fois.

7

Après que la pâte aura levé la deuxième fois, le remueur de pâte fait un tour afin de se détacher du pain avant le procédé de cuisson proprement dit



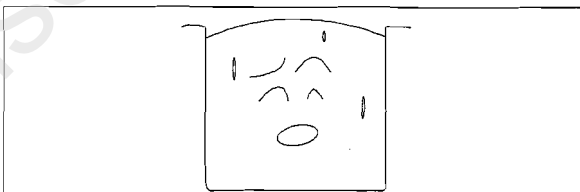
8

La pâte lève une troisième et dernière fois.



9

L'élément de chauffage de l'appareil se met en marche, et le procédé de cuisson commence.



ATTENTION: S'il vous faut toucher un des éléments chauffés -- ceci est valable avant tout pour les éléments intérieurs --, utilisez des chiffons ou des gants.

10

Après terminaison du cycle de cuisson, vous entendrez un signal sonore, et le cycle de refroidissement commence.



AVIS: La clef de la cuisson de pain aromatique, c'est l'évacuation effective de la chaleur et de l'humidité (refroidissement). Pour des appareils de cuisson de pain produits par d'autres fabricants, la vapeur existante peut mener à ce que le pain devienne friable ou glissant.

11

Après la cuisson, pendant 20 à 30 minutes, de l'air est aspiré par l'orifice d'air afin d'évacuer la chaleur et l'humidité du pain.

huis & co - kristel
www.huisentuin.info

PRÉCAUTIONS

LE PROCÉDÉ DE CUISSON

- ◆ Evitez de toucher le couvercle en verre pendant ou peu de temps après le procédé de cuisson. Le verre devient très chaud quand l'appareil déclenche le procédé de cuisson, et il reste chaud pendant un certain temps après terminaison du cycle de cuisson.
- ◆ Faites extrêmement attention quand il y a des enfants qui se trouvent près de l'appareil.
- ◆ Utilisez toujours des chiffons ou des gants si vous voulez prendre du pain frais de l'appareil.
- ◆ Afin d'éviter le risque d'incendie, ne mettez jamais des objets facilement combustibles sur l'appareil.

ALIMENTATION EN COURANT ÉLECTRIQUE

- ◆ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise installée par un spécialiste.
- ◆ N'utilisez pas la prise, où vous avez branché l'appareil, en même temps pour d'autres appareils électroménagers (c'est-à-dire pas de fiches doubles ou câbles de branchement) !
- ◆ Retirez la fiche de l'appareil, quand vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.

EMPLACEMENTS CONVENABLES

- ◆ Ne bloquez pas l'orifice d'entrée d'air en bas de l'appareil.
- ◆ N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un feu nu ou d'une autre source de chaleur.
- ◆ Afin d'éviter un fonctionnement défectueux ou des endommagements, n'utilisez pas l'appareil là où il pourrait être exposé directement au soleil, à la pluie, à la poussière et à des impuretés.

UNITÉ CENTRALE

- ◆ Ne lavez pas l'unité centrale à l'eau, car vous pourriez avoir un choc électrique, ou ceci pourrait provoquer un coup de courant, un court-circuit ou d'autres fonctionnements défectueux.

- ◆ Farine, miettes de pain et autres corps étrangers peuvent empêcher un bon positionnement et le blocage du pot intérieur.
- ◆ Veillez à ce que l'appareil soit toujours propre. La farine et d'autres substances, qui tombent sur l'élément de chauffage, peuvent provoquer un dégagement de fumée pendant le cycle de cuisson.

MANIEMENT DE L'APPAREIL

- ◆ Afin d'éviter des fonctionnements défectueux, faites attention à ce que l'appareil ne tombe pas et ne subisse pas de chocs violents.
- ◆ Cet appareil est exclusivement prévu pour la cuisson de pains et pour la préparation de pâte. Ne mettez pas d'autres ingrédients dans l'appareil, que ceux, dont vous avez besoin pour la fabrication de pain.

COUPURE DE COURANT PENDANT LA CUISSON

- ◆ Si, pendant l'utilisation de l'appareil, le courant est interrompu, parce qu'il y a une cessation de courant ou que la fiche de contact a été retirée, le procédé de fabrication de pain est interrompu. Dans ce cas, enlevez les ingrédients du pot intérieur, remplacez-les par des ingrédients frais et recommencez.

Avis: Si le courant est interrompu pendant le mode utilisant la minuterie, à l'indication du temps clignote "0:00".

QUAND L'APPAREIL A BESOIN DU SERVICE D'ENTRETIEN

- ◆ Si le câble de courant est défectueux ou si vous remarquez quelque chose, qui n'est pas normal.
- ◆ Si l'appareil ne fonctionne pas bien.
- ◆ Si d'autres états extraordinaires se présentent.

MAINTIEN EN ÉTAT DU AUTO BAKERY

POT INTÉRIEUR ET REMUEUR DE PÂTE

- ◆ Nettoyez bien ces éléments à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humecté dans de l'eau tiède. Séchez-les bien après le nettoyage et mettez-les dans l'unité centrale.

AVIS: Le pot intérieur et le remueur de pâte sont couverts d'une couche de résine de fluor. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique afin d'éviter des rayures ou des endommagements de cette couche.

UNITÉ CENTRALE

- ◆ Retirez la fiche de contact de l'appareil de la prise dans le mur avant de nettoyer l'appareil.
- ◆ Enlevez avec soin les impuretés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mou humide. Essuyez l'unité centrale une seconde fois à l'aide d'un chiffon sec.
- ◆ N'utilisez jamais de détergents corrosifs, des produits chimiques ou des produits à nettoyer abrasifs. N'utilisez pas non plus de brosses de Nylon ou de brosses métalliques, ni des détergents ou des décolorants qui ne sont pas destinés à être utilisés à la cuisine.

BROCHE

- ◆ Après chaque utilisation de l'appareil, enlevez toutes les miettes. Utilisez pour cela une éponge ou un chiffon trempé dans de l'eau tiède et tordu.

JOINT DE POT

- ◆ Si des miettes se sont amassées en bas du four, enlevez l'anneau d'étanchéité du pot et nettoyez-le bien à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mou. Faites attention de bien remettre le joint du pot, autrement des ingrédients pourraient sortir du pot intérieur.

FOUR

- ◆ A l'aide d'un aspirateur enlevez farine, miettes de pain et autres corps étrangers de l'intérieur du four.

RECETTES: voir recueil de recettes annexe.

EN CAS DE PROBLÈMES

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 à l'intérieur du four est trop élevée (indication: OEO2).	A des températures trop élevées l'appareil ne fonctionne pas. Ouvrez le couvercle en verre et laissez refroidir le four.
	L'appareil est froid, mais l'indication montre OEO1.	Adressez-vous à un service de réparations.
De l'eau sort du pot intérieur.	Le pot intérieur n'est pas bien positionné.	Mettez le pot intérieur dans une position correcte.
	L'anneau d'étanchéité du pot est friable ou défectueux.	Remplacez le joint de pot (utilisez exclusivement des pièces de rechange fournies par le fabricant).
Dégagement de fumée pendant la cuisson.	De la farine ou d'autres ingrédients sont entrés en contact avec le four.	Nettoyez l'intérieur du four. Si le dégagement de fumée est dû à autre chose, retirez immédiatement la fiche et adressez-vous au service de réparations.
La pâte ne lève pas suffisamment.	La quantité ou la température du liquide n'est pas bonne.	Utilisez la bonne quantité de liquide.
	Faux ingrédients ou fausses quantités d'ingrédients.	Faites attention à appliquer correctement la recette.
	Le levure sèche est trop vieux, a été trop longtemps dans l'emballage ouvert, a été stocké de façon erronée ne peut plus être utilisé.	Prenez du levure sèche frais d'un emballage fermé
	La température ambiante est trop élevée pour le AUTO BAKERY.	Utilisez l'appareil dans une chambre où la température ambiante est moyenne.
Le pain n'est pas cuit.	L'appareil est en mode "MANUAL".	"MANUAL" est prévu seulement pour la préparation de la pâte. Mettez le mode de cuisson normal ou automatique.
	Le remueur de pâte n'est pas positionné.	Mettez le remueur de pâte en position correcte.
	Le couvercle en verre a été ouvert pendant la cuisson.	Laissez le couvercle en verre fermé pendant la cuisson.
Le pain ne cuit pas quand vous utilisez la minuterie.	L'indication du temps ne montre pas le temps correct.	Réglez la montre de façon correcte.
	La minuterie n'a pas été réglée correctement.	Reglez la minuterie correctement (voir page 7).
	"0:00" clignote sur l'indication.	Cessation possible de courant. Enlevez les ingrédients et recommencez.
La minuterie ne se laisse pas régler.	L'indication TIMER n'est pas allumée, ou la minuterie n'a pas été réglée correctement.	Reglez la minuterie correctement (voir page 7).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Processeur	4bit, 6KB
Alimentation en courant	220~230 V tension alternative, 50 Hz
Puissance absorbée(=consommation par pain.)	600~660W
Dimensions (h x l x p)	369 x 268 x 300 mm
Poids (net)	8.42 kg
Dimensions du pain	approx. 188 X 185 mm

Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans avis préalable.

CERTIFICAT DE CONFORMITE/IMPORTATEUR

L'appareil désigné ci-après
FAB-2000
(appareil, type, description)

a été déclaré conforme à la directive CEE ou norme VDE suivant la réglementation no. Vfg 1045/1984/
relatives aux perturbations radio-électriques.

La Deutsche Bundespost a été désignée comme organisme habilité à délivrer l'agrément de cet appareil et au contrôle de la conformité aux spécifications de cette série.

Importateur pour le BENELUX

Ergo Electrics
Varendriesstraat, 5
9031-Drongen
Belgium
Tel/fax : 09/226 . 13 . 89