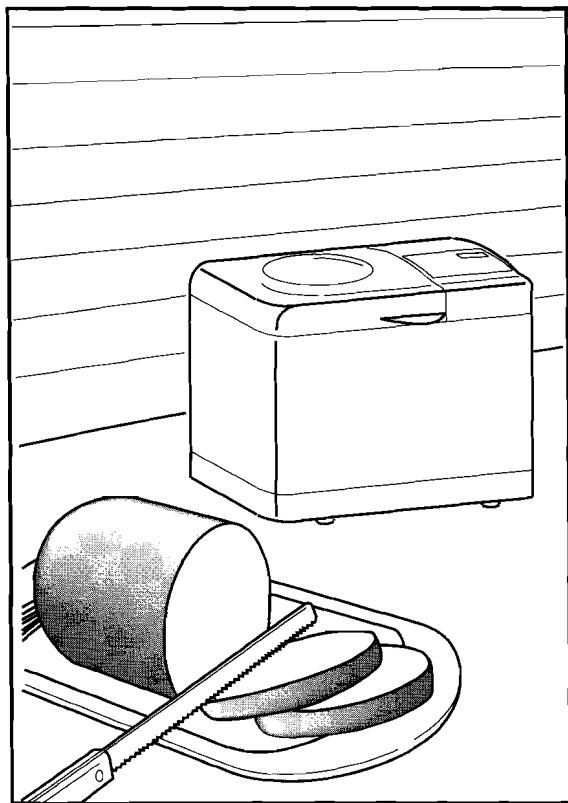


AUTO BAKERY

**Van toast en cake tot broodspecialiteiten-
gemakkelijk en overheerlijk direkt op tafel !**

MODEL FAB-1800

Neem a.u.b. een paar minuten de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen. Als u goed op de instructies let, zal uw "Auto bakery" u voor langere tijd goede diensten bewijzen.



Inhoud

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen....	2
ONDERDELEN EN INSTALLATIE	3
BEDIENINGSPANEEL.....	3
VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK	4
HET PROGRAMMA KIEZEN.....	5
STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE PROGRAMMA.....	5
PROGRAMMA BRUIN BROOD	5
BEREIDEN VAN BROOD.....	6
STANDAARD BAKPROGRAMMA.....	6
PROGRAMMA BRUIN BROOD	7
CAKE	7
HET BROOD VERWIJDEREN	8
MANUEEL PROGRAMMA	8
BROOD - OF DEEGBEREIDING MET	
BEHULP VAN DE TIMER	9
INSTELLEN VAN DE TIMER	9
ANNULEREN VAN DE TIMER	9
VEILIGHEIDSMaatregelen	10
BIJ STORINGEN	12
TECHNISCHE GEGEVENS	13
TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD	14
WAARSCHUWING	15

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Let bij het gebruik van huishoudelijke apparaten altijd op de volgende wezenlijke veiligheidsmaatregelen:

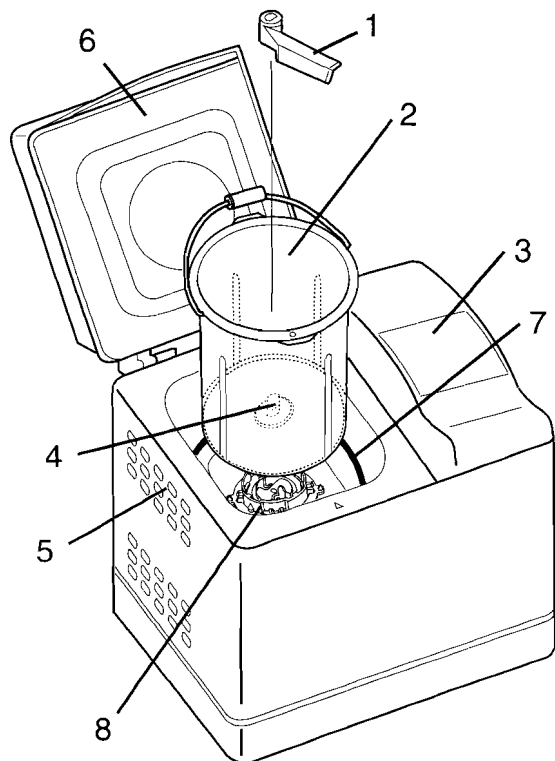
1. Lees de instructies alvorens het toestel in gebruik te nemen
2. Raak geen hete onderdelen aan. Pak het toestel alleen aan de daarvoor bestemde handvatten of beugels vast.
3. Vermijd ter voorkoming van een elektrische schok rechtstreeks contact van het netsnoer, de stekker of het toestel met water of een andere vloeistof.
4. Steek tijdens het gebruik van het toestel nooit uw hand er in. Er bestaat gevaar voor blessures of brandwonden.
5. Let bijzonder goed op als het toestel door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
6. Trek na gebruik en voor reiniging van het toestel de netstekker eruit. Laat het toestel afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt.
7. Zet nooit een toestel met beschadigd netsnoer of beschadigde stekker aan en gebruik nooit een toestel met functionele storingen of beschadigingen.
8. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen onderdelen kan ongevallen ten gevolge hebben.
9. Gebruik het toestel niet buiten.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een balie hangen.
11. Plaats het toestel nooit op een hete elektrische kookplaat, op een gasstelletje of in een hete bakoven. Plaats het toestel ook niet in de nabijheid van dergelijke toestellen.
12. Wees bij het verplaatsen van een toestel, dat een hete vloeistof kan bevatten, bijzonder voorzichtig.
13. Indien u een verlengsnoer gebruikt: verbindt het snoer eerst met het toestel en daarna met het stopcontact. Schakel ter verbreking van de stroomvoorziening a.u.b. eerst het toestel uit (schakelaar op "CLEAR") en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
14. Gebruik het toestel niet voor iets waar het niet voor bestemd is.
15. Polarisation - Dit toestel is uitgerust met een gepolariseerde wisselstroomstekker (stekker met een bredere pool). Deze stekker past slechts op een manier in het stopcontact. Dit is een beveiliging. Als u de stekker niet volledig in het stopcontact kunt steken, draait u de stekker om. Als de stekker nog niet past, moet u een elektricien verwittigen en uw oud stopcontact laten vervangen. Omzeil de beveiliging van de gepolariseerde stekker niet.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN VEILIGE PLAATS.

Het serienummer van uw "AUTOBAKERY" vindt u op de achterkant van het toestel. Het serienummer van uw toestel onderscheidt zich van de nummers van alle andere toestellen. Wij bevelen u aan, dit nummer en andere belangrijke gegevens hier te noteren en deze gebruiksaanwijzing als bewijs van uw aankoop goed te bewaren. Op die manier kan uw toestel in geval van diefstal als uw eigendom worden geïdentificeerd.

AANKOOPDATUM	
VAKHANDELAAR	
ADRES	
TELEFOONNUMMER	
MODEL Nr.	FAB-1800
SERIENUMMER	

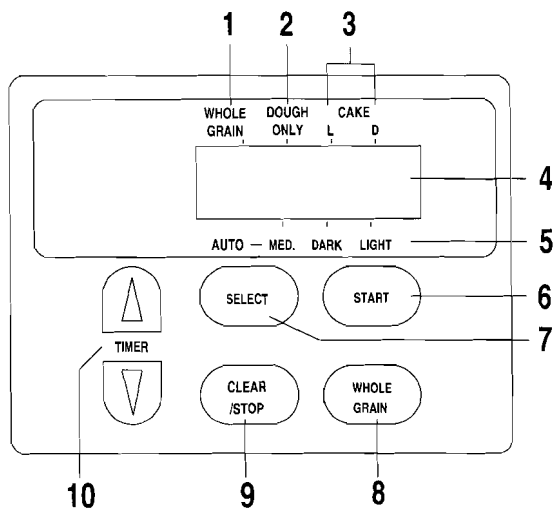
ONDERDELEN EN INSTALLATIE



1. **DEEGHAAK** - Voor het mengen en roeren van de deeg.
2. **BINNENPOT** - Pot voor het mengen, roeren en bakken van het deeg.
3. **BEDIENINGSPANEEL** - Regeling en indicatie voor de microcomputer van het toestel.
4. **SPINDEL** - As voor de circulatie van de deeghaak
5. **LUCHTOPENINGEN** - Voor de afvoer van lucht (steeds vrijhouden)
6. **DEKSEL met kijkvenster** - Laat toe het proces volledig te volgen (ps.: nooit afdekken)
7. **VERWARMINGSELEMENT** - Warmtetoevoer voor de oven.
8. **SOKKEL BINNENPOT** - Voor de montage van de binnenpot.

BEDIENINGSPANEEL

1. **WHOLE GRAIN indicator** - brandt tijdens het bakken van bruin brood.
2. **DOUGH ONLY indicator** - brandt tijdens het maken en kneden van deeg (manueel programma).



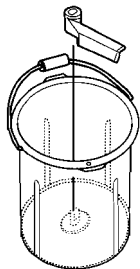
3. **CAKE L(light), D(dark) indicator** - brandt tijdens het bakken van cake.
4. **DISPLAY** - geeft weer hoelang het nog duurt voor het brood klaar is, geeft de geprogrammeerde tijd, enz.
5. **MEDIUM indicator** - voor een normaal gebakken brood
DARK indicator - voor een donker gebakken brood
LIGHT indicator - voor een licht gebakken brood
6. **START toets** - om het programma te starten
7. **SELECT toets** - om het gewenste programma te kiezen: donker of licht gebakken korst, alleen deeg, cake licht of donker
8. **WHOLE GRAIN toets** - Toets voor het bakken van bruin brood.
9. **CLEAR/STOP toets** - om het toestel te stoppen en voor herprogrammering.
10. **TIMER toets** - Toets om het toestel te programmeren

VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1

KNEEDHAAK

Zet de deeghaak op de spindel; de gleuven in de haak moeten naar beneden wijzen. Eventueel moet u de haak iets draaien tot de gleuven goed op de aandrijfpunten van de spindel passen.



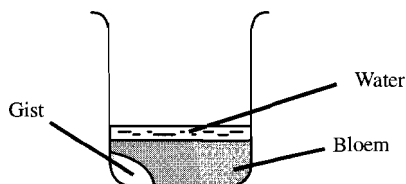
2

INGREDIËNTEN

Bereid de ingrediënten voor zoals aangegeven in uw receptenboekje

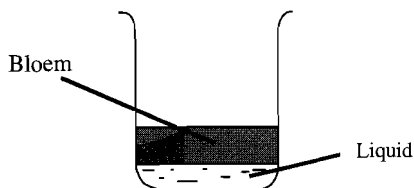
• VOOR BROOD

1. Voor een beter resultaat voegt u **eerst de gist** toe tegen de kant van de binnenpot
2. Daarna de andere ingrediënten.
3. Voeg de vereiste hoeveelheid water toe.
4. Als laatste eventueel zout toevoegen.



• VOOR CAKE

1. Voeg eerste alle vloeibare ingrediënten toe zoals eieren of melk
2. Voeg daarna alle andere ingrediënten toe



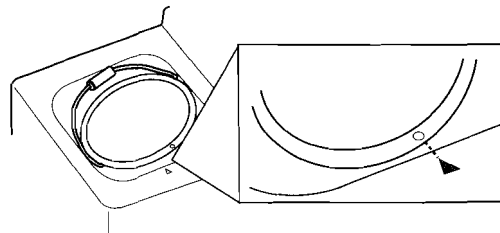
WAARSCHUWING

- Alle ingrediënten, behalve het water, moeten op kamertemperatuur zijn.
- Voeg nooit te veel ingrediënten in een keer toe.

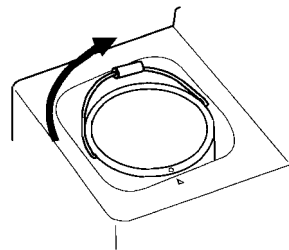
3

BINNENPOT

Vergewis u ervan dat de rubberen pakking rond de spindel zit. Zet de binnenpot in het toestel. Het bolletje op de binnenpot moet rechttegenover het pijltje op het toestel staan.



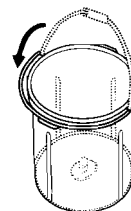
Draai de binnenpot voorzichtig in de richting van de wijzers van de klok tot hij met het toestel ineensluit.



4

HANDVAT

Plaats het handvat neer tegen de binnenpot en duw tot deze klikt.



AANWIJZINGEN:

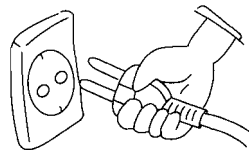
- Om de binnenpot te verwijderen draait u tegen de wijzers van de klok.
- Verwijder alle broodkrumels zodat de binnenpot goed in het toestel zit en de haak vast op de spindel kan worden gezet.
- Maak de binnenpot en de deeghaak na elk gebruik met een zachte spons schoon.
- Reinig de oven na elk gebruik met een in heet water gedrenkte doek.
- Giet nooit water in de oven.
- Gebruik steeds ovenwanten om de binnenpot tijdens of na het bakken aan te raken.

HET PROGRAMMA KIEZEN

STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE PROGRAMMA

1

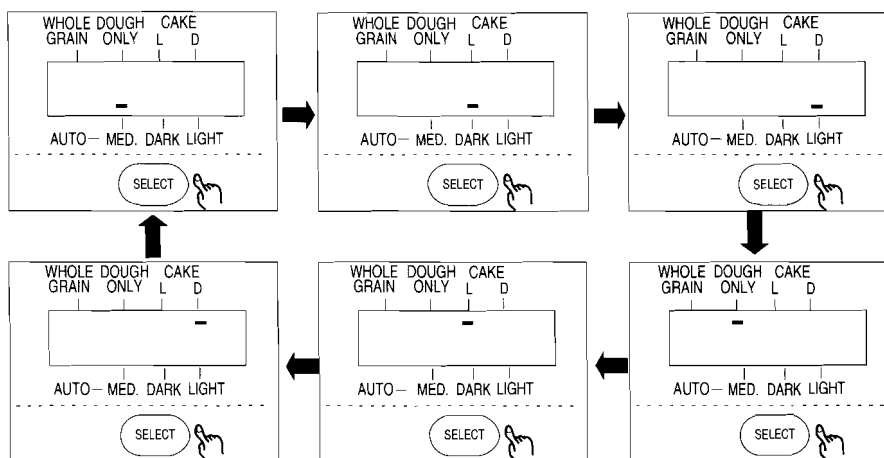
Verbindt het netsnoer met een stopcontact.



2

Druk op de **SELECT**-toets om het gewenste programma te kiezen:

- **MED** (medium), **DARK** and **LIGHT** verwijzen naar de kleur van de korst of de “doorbakkenheid” van het te bakken brood.
- **L**(light) of **D**(dark) kunnen geselecteerd worden voor het bakken van **CAKE**. **L** en **D** verwijzen naar de kleur van de korst of de “doorbakkenheid”.
- **DOUGH ONLY** wordt enkel gebruikt voor het maken van gistdeeg voor brood. Het brood wordt niet gebakken. Met deze instelling maakt u deeg voor koekjes, zoete gebakjes, enz.

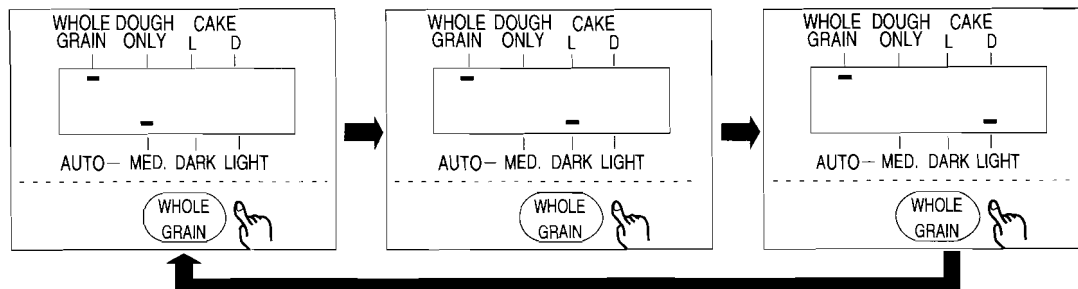


PROGRAMMA BRUIN BROOD

Druk op de **WHOLE GRAIN** - toets om een bruin brood te maken.

- **MED** (medium), **DARK** and **LIGHT** verwijzen naar de kleur van de korst of de “doorbakkenheid” van het te bakken brood.

Om terug naar **STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE** programma te gaan, druk op de **SELECT** - toets of op de **CLEAR/STOP** - toets.



BEREIDEN VAN BROOD

STANDAARD BAKPROGRAMMA

Gebruik dit programma om automatisch brood te bakken. De speciale recepten voor lekker brood in het receptenboekje maken het gemakkelijker.

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor detail zie p.4)

2

Druk op de SELECT - toets om de bakgraad te kiezen (MED, DARK of LIGHT)

3

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer het brood klaar zal zijn.

Het brood zal klaar zijn in :

3 uur 24 minuten (MED)

3 uur 34 minuten (DARK)

3 uur 17 minuten (LIGHT)

4

Na het bakken zal het toestel een bieptoon geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

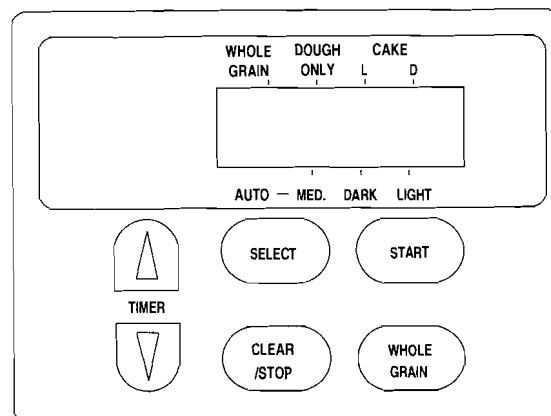
- Het is aangewezen om het brood direct na het bakken uit het toestel te halen. Het brood in het toestel laten zitten, kan condensatie op het brood veroorzaken.
- Als u het brood uit het toestel haalt voor de afkoeling ten einde is, drukt u langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets om het toestel uit te schakelen.
- Gebruik het toestel niet meteen na het bakken opnieuw. Laat het toestel afkoelen naar kamertemperatuur.

5

Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een bieptoon horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt (opgelet met harde ingredienten).
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan



PROGRAMMA BRUIN BROOD

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor detail zie p 4)

2

Druk op de WHOLE GRAIN - toets tot de WHOLE GRAIN - indicator brandt.

3

Druk nogmaals op de WHOLE GRAIN - toets om de bakgraad te kiezen (MED, DARK of LIGHT)

4

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer het brood klaar zal zijn.

Het brood zal klaar zijn in :

- 3 uur 42 minuten (MED)
- 3 uur 52 minuten (DARK)
- 3 uur 35 minuten (LIGHT)

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een biepton horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt.
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

5

Na het bakken zal het toestel een biepton geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

- Het is aangewezen om het brood direct na het bakken uit het toestel te halen. Het brood in het toestel laten zitten, kan condensatie op het brood veroorzaken.
- Als u het brood uit het toestel haalt voor de "keep-warm" ten einde is, drukt u langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets om het toestel uit te schakelen.

6

Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"

CAKE

U kan eveneens cake bakken met zelfrijzende bloem of cake-mixen (cfr. receptenboekje).

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor de cake toe. (voor detail zie p.4)

2

Druk op de SELECT - toets om uw selectie voor CAKE L(light) of D(dark) te selecteren.

3

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer de cake klaar zal zijn.

Het cake zal klaar zijn in :

- 1 uur 10 minuten (L:light)
- 1 uur 25 minuten (D:dark)

AANWIJZINGEN

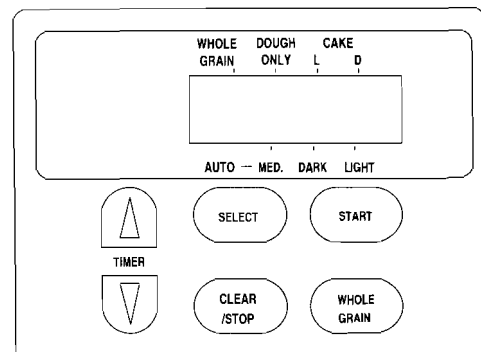
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, het is nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

4

Na het bakken zal het toestel een biepton geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

5

Om de cake te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"

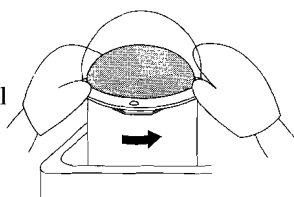


HET BROOD VERWIJDEREN

OPGELET: Na het bakken is het toestel erg heet. Draag altijd ovenwanten om metalen onderdelen (oven, binnenpot en deeghaak) aan te raken.

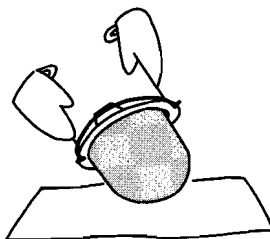
1

Draai de binnenpot tegenwijzerszin en haal hem uit het toestel.



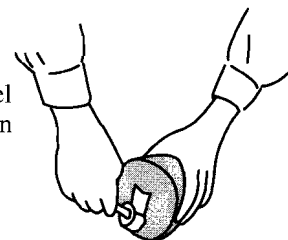
2

Draai de pot ondersteboven om het gebakken brood of cake voorzichtig te verwijderen.



3

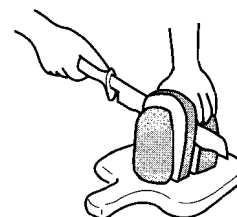
Gebruik een plastic spatel om de deeghaak onderaan het brood of cake te verwijderen.



4

Snij het brood (eventueel met behulp van de ERGO broodsnijder)

SMAKELIJK



MANUEEL PROGRAMMA

Gebruik dit programma voor het bereiden van uw deeg. De positie DOUGH ONLY wordt gebruikt voor het bereiden van deeg die, gebruikt kan worden voor koeken, taart, enz. die met de hand gevormd worden en gebakken in een oven.

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor details zie p 4)

2

Druk op SELECT en kies DOUGH ONLY.

3

Druk op START - toets om het kneden te starten. De deeg zal klaar zijn na ongeveer 1 uur 42 minuten.

Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer de deeg klaar zal zijn.

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een bieptoon horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt.
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

4

Het deeg is klaar als het toestel gedurende 5 minuten biept.

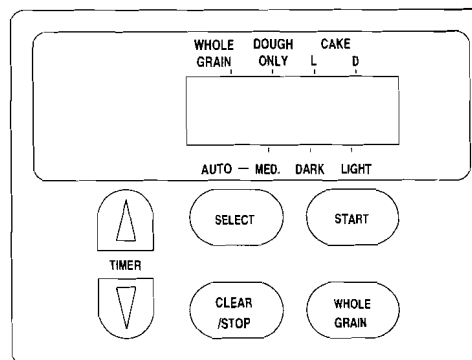
- Wenst u het Biepen te onderbreken, druk dan langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets.

5

Haal het deeg uit de binnenpot.

6

Volg de verder de instructies van het recept.



BROOD - OF DEEGBEREIDING MET BEHULP VAN DE TIMER

De timer maakt het mogelijk, de brood- of deegbereidingscyclus op een later tijdstip te laten beginnen. U kunt dat tijdstip met behulp van de timer programmeren.

BELANGRIJK:

- Gebruik de timer niet als u een brood wilt bakken dat bederfelijke ingrediënten zoals eieren, boter, melk of vlees bevat.

INSTELLEN VAN DE TIMER

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor detail zie p 4)

2

Druk op de SELECT - toets om het type te selecteren: MED, DARK, LIGHT, DOUGH ONLY, CAKE L of D

Voor het bakken van bruin brood drukt u op de WHOLE GRAIN - toets.

3

Bepaal de tijd wanneer uw brood of deeg moet klaar zijn. Maak het verschil tussen de huidige tijd en de tijd wanneer het brood of deeg moet klaar zijn. Zet deze tijd, in uren en minuten in de timer door op de TIMER - toetsen op (∧) of (∨) te drukken. Druk dan op de START - toets.

VOORBEELD:

Stel dat het 13u00 is en u wilt uw brood klaar hebben om 18u10. Dus een verschil van 5 uur en 10 minuten.

1. Druk op de TIMER - toetsen () of () tot "5:10" knipperend verschijnt. (lees 5 uur en 10 minuten).

De tijd kan per 10 minuten aangepast worden.

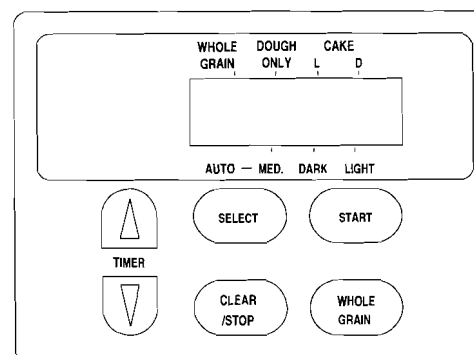
2. Druk op de START - toets

Onderstaande tabel geeft de minimale en maximale programmeertijden weer.

MODE \ TIME	Min.	Max.
STANDAARD <Medium>	3-2/3 uur	12 uur
BRUIN BROOD <Medium>	4 uur	12 uur
DEEGBEREIDING	2 uur	10 uur
CAKE <Light>	1-1/2 uur	12 uur

ANNULEREN VAN DE TIMER

Druk langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets om de ingeschakelde timer uit te schakelen.



VEILIGHEIDSMATREGELEN

HET BAKPROCES

- Raak tijdens of kort na het bakproces, het deksel niet aan. Het glas wordt tijdens het bakken sterk verhit en koelt na het bakken langzaam af.
- Let bijzonder goed op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannelapjes als u het brood uit het toestel wilt halen.
- Zet ter voorkoming van brand nooit brandbare voorwerpen op het toestel neer.

STROOMVOORZIENING

- Sluit het toestel alleen op een deskundig geïnstalleerd stopcontact aan.
- Gebruik het stopcontact, waarop het toestel is aangesloten, niet tergelijktijd voor andere elektrische huishoudelijke apparaten (gebruik dus geen dubbelstekkers of verdeelsnoeren!).
- Trek de netstekker uit het stopcontact als u het toestel voor langere tijd niet gaat gebruiken.

WAAR HET TOESTEL OPGESTELD MAG WORDEN

- Blokkeer niet de ventilatieopeningen aan de zijkant van het toestel.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van een andere warmtebron en niet in tochtige ruimten.
- Stel het toestel ter voorkoming van beschadigingen en storingen niet aan direct zonlicht, regen of stof bloot en gebruik het niet in plaatsen waar het verontreinigd zou kunnen worden.

TOESTEL

- Maak het toestel niet met water schoon. Dit zou tot een elektrische schok, een kortsluiting of andere storingen kunnen leiden.
- Meelkruimels of andere vreemde voorwerpen, die zich op de bodem van het toestel ophopen, kunnen ertoe leiden dat de binnenpot niet meer zoals voorgeschreven ingezet kan worden en niet meer goed met het toestel ineensluit.
- Zorg dat het toestel altijd schoon is. Meel en andere stoffen op het verwarmingselement kunnen tot rookontwikkeling tijdens het bakken leiden.

BEHANDELING VAN HET TOESTEL

- Let op ter voorkoming van storingen dat het toestel niet naar beneden valt of aan sterke schokken wordt blootgesteld.
- Dit toestel is uitsluitend voor het bakken van brood en cake en voor het bereiden van deeg bestemd. Doe niets anders in het toestel dan de voor het bakken van brood of cake benodigde ingrediënten.

STROOMONDERBREKING TIJDENS HET GEBRUIK

- Indien tijdens het gebruik van het toestel de stroom zou worden onderbroken, wordt het broodbereidingsproces onderbroken. Verwijder in dat geval de ingrediënten uit de binnenpot, vervang ze door verse ingrediënten en begin opnieuw.

Opmerking: Indien de stroom tijdens het timergestuurde bakken wordt onderbroken, knippert "0:00" op het display voor de tijdsindicatie.

WANNEER HET TOESTEL GEREPAREERD MOET WORDEN

- Als het netsnoer beschadigd is.
- Als het toestel niet goed werkt.
- Als zich hoe dan ook een storing voordoet.

BINNENPOT EN DEEGHAAK

- Maak deze onderdelen zorgvuldig met een in lauw water gedoopte spons of met een zacht doekje schoon. Maak de onderdelen daarna zorgvuldig droog en zet ze in het toestel.

Opmerking: De binnenpot en de deeghaak zijn voorzien van een fluorharslaag. Gebruik daarom ter voorkoming van beschadigingen of krassen alleen kunststof keukengereedschap.

TOESTEL

- Trek de netstekker van het toestel uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Verwijder verontreinigingen met een spons of een zacht doekje, dat u in water heeft gedoopt. Veeg het toestel daarna droog met een doekje af.
- Gebruik nooit scherpe afwasmiddelen. Gebruik ook geen borstels van nylon of metaal en geen reinigings- of bleekmiddelen, die niet voor het gebruik in de keuken bestemd zijn.

POTPAKKING

- Als zich op de bodem van de oven kruimels hebben opgehoopt, moet de potpakkingsring verwijderd en zorgvuldig met een spons of een zacht doekje schoongemaakt worden. Let erop dat de pakkingsring daarna weer zoals voorgeschreven wordt aangebracht, anders is het mogelijk dat de ingrediënten uit de binnenpot naar buiten komen.

OVEN

- Verwijder met een stofzuiger meel, kruimels en andere vreemde voorwerpen uit de oven.

SPINDEL

- Verwijder na elk gebruik van het toestel alle kruimels. gebruik hiervoor een in lauw water gedoopt en uitgewrongen doekje of een spons.

BIJ STORINGEN

Voor de items met *, verwijzen we naar de "TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD" op pagina 14.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Toestel start niet	<ul style="list-style-type: none"> • Netsnoer is niet aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Stekker in een stopcontact stoppen
	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur in de oven is te hoog (indicatie: 0E01) 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toestel werkt niet als de oven-temperatuur hoger is dan 55 °C - zoals direct na het bakken. Open het deksel en laat het toestel afkoelen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Toestel is koud maar de indicatie "0E02" licht op. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg uw vakhandelaar
	<ul style="list-style-type: none"> • Toestel is koud maar de indicatie "PH" licht op 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toestel werkt is niet warm genoeg, het is momenteel in het stadium van voorverwarming (Pre-Heat)
Deeg kneedt of mengt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Is de deeghaak goed bevestigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de ingrediënten voorzichtig uit het toestel, bevestig de deeghaak zoals het hoort, gebruik nieuwe ingrediënten en start het toestel in de gewenste cyclus.
Rookontwikkeling tijdens het bakken	<ul style="list-style-type: none"> • Er zijn meel of andere ingrediënten op het verwarmingselement gekomen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de oven van binnen schoon. Indien de rookontwikkeling andere oorzaken heeft, verwittig uw vakhandelaar.
Brood kan niet gebakken worden in de geprogrammeerde tijd.	<ul style="list-style-type: none"> • Knippert het display ? 	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten op de START - toets te drukken. Druk op START
	<ul style="list-style-type: none"> • Is de timer juist geprogrammeerd ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Lees zorgvuldig BROOD- OF DEEGBEREIDING MET BEHULP VAN DE TIMER (zie pagina 9)
* Het deeg komt niet goed op	<ul style="list-style-type: none"> • Hoeveelheid vloeibare ingrediënten klopt niet of vloeistof is te warm/koud 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de juiste hoeveelheid vloeibare ingrediënten.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeerde of verkeerde hoeveelheid ingrediënten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let op de in recept aangegeven hoeveelheid. Gebruik bloem voor brood.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verse gist te oud of te lang in geopende verpakking bewaard, niet koel en droog bewaard en dus niet meer te gebruiken 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik verse gist uit een gesloten verpakking
	<ul style="list-style-type: none"> • Kamertemperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de Autobakery in een kamer met matige temperatuur.
* Brood of deeg rijst te snel	<ul style="list-style-type: none"> • Is het erg heet of vochtig? Gebruikt u iets anders dan gist? Zijn de hoeveelheden correct ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Als het deeg erg nat is, gebruik de volgende keer dan minder water.
		<ul style="list-style-type: none"> • Als het deeg erg droog is, voeg dan water toe tijdens de tweede kneedtijd. Als het deeg 3 minuten na het kneden nog te droog is, voeg dan na het kneden nog een beetje water toe.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Brood bakt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Brandt de DOUGH ONLY indicatie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Het Dough Only programma is enkel bedoeld om deeg te maken en het toestel gaat dus niet over tot het bakproces. Verwijder de ingrediënten en vervang ze door nieuwe en start het toestel in de gewenste cyclus.
	<ul style="list-style-type: none"> • Deeghaak niet goed gemonteerd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Monteer de deeghaak zoals voorgeschreven.
	<ul style="list-style-type: none"> • Deksel werd tijdens het bakken geopend. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deksel niet openen tijdens het bakken
* Brood zakt in elkaar of heeft een minderwaardige structuur	<ul style="list-style-type: none"> • Waren er radicale weers-veranderingen ? Is het water warm? 	<ul style="list-style-type: none"> • Bloem is erg absorberend. Bij weersveranderingen houdt de bloem meer vocht vast, wat leidt tot te vochtig deeg. Als het deeg erg vochtig is, gebruik dan de volgende keer minder water.
		<ul style="list-style-type: none"> • Als het deeg erg droog is, voeg dan water toe tijdens de tweede kneedtijd. Als het deeg 3 minuten na het kneden nog te droog is, voeg dan na het kneden nog een beetje water toe.

TECHNISCHE GEGEVENS

CPU	4 bit 6Kb
Stroomvoorziening	220- 230 V AC 50Hz
Verbruik	Verwarmingselement 450 Watt motor 100 Watt
Afmetingen	345 x 230 x 330 mm (B x D x H)
Gewicht	7,0 kg
Gewicht brood	730 Gr.
Afmetingen brood	Ong. 135 x 180 mm (D x H)

- De technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

CERTIFICAAT VAN DE FABRIKANT/INVOERDER

Het toestel **FUNAI FAB 1800** (toestel, type, beschrijving) is gelijkvormig verklaard met de Ce (89/336/EEC, 92/31/EEC, 73/23/EEC, 93/68/EEC).

PRODUCENT:

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

EXCLUSIEF INVOERDER

ERGO NV
Oude Bruglaan 106 Bus 1
9160 LOKEREN
Belgium
Fax: 32/(0)9/340.52.54

TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD

Het receptenboekje en de gebruiksaanwijzing van de AUTO BAKERY helpen u beter deeg en brood te maken, zelfs als u een beginner bent. U leest best het receptenboekje en de gebruiksaanwijzing voor u de AUTO BAKERY voor het eerst gebruikt. U volgt best de onderstaande tips.

BELANGRIJKE TIPS

INGREDIËNTEN

- Alle ingrediënten moeten vers zijn, vooral gist en correct worden afgemeten.
- Controleer de vervaldatum van de gist.
- Gebruik enkel nieuwe en ongeschonden pakjes gist.
- De rijzende eigenschappen van gist hangen af van het merk en het type. Als het deeg niet genoeg rijst, voeg dan een klein beetje gist toe. Als het deeg te veel rijst, gebruik de volgende keer dan een beetje minder gist.
- Bloem van harde tarwe bevat meer proteïnen dan bloem voor alle gebruik en geeft een beter brood.
- De kwaliteit van de bloem heeft invloed op de kwaliteit van het brood. De bloem verschilt van keer tot keer, zelfs als u steeds hetzelfde merk gebruikt, omdat de oogst van jaar tot jaar kan verschillen.
- Het type water en de bron kunnen de kwaliteit van het brood beïnvloeden. Als het water erg hard of zacht is, gebruikt u best bronwater met een laag mineraalgehalte.
- Meet de ingrediënten zorgvuldig af en gebruik standaard maatbekers en lepels.

VOORWAARDEN

- Voor brood en deeg is een kamertemperatuur van 15 - 20 °C het best geschikt. De beste vochtigheid is 50 - 60 %.
- Als het deeg te veel rijst, gebruik dan de volgende keer minder gist of water zodat het deeg goed rijst en bakt.
- Gebruik de gepaste hoeveelheid water, zoals aangegeven in het receptenboekje.
- Als de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, gebruik dan water van 5 °C.

RIJZEN

- Als de kamer te vochtig en/of te warm is, kan het deeg los, kleverig en nat zijn en te veel rijzen. Gebruik de volgende keer minder water of iets minder gist.
- Als de kamer te droog en/of te koud is, kan het deeg stijf, klonterig en droog zijn en onvoldoende rijzen. Voeg een beetje water toe als de tweede kneedtijd begint.

BAKKEN

U kunt de kleur van de korst kiezen. Als u een donkerder korst wenst, zet u SELECT de volgende keer op DARK. Als u een lichtere korst wenst, zet u SELECT op LIGHT. De hoeveelheid suiker beïnvloed eveneens de kleur van de korst.

ANDERE TIPS

- U kunt allerlei soorten deeg en brood maken die niet in het receptenboekje staan, maar wel in uw kookboeken. Pas dan zeker de hoeveelheden aan.
- Als u uw recept aanpast, kunt u een origineel brood bakken.
- Om de AUTO BAKERY te reinigen verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing.
- Als de kwaliteit van het brood u niet bevalt, terwijl u toch de bovenstaande tips en suggesties volgde, voeg dan 15 - 30 ml citroensap en evenveel water toe en probeer opnieuw.

WAARSCHUWING

STEL DIT APPARAAT NIET BLOOT AAN REGEN OF VOCHTIGHEID OM BRAND EN ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VERMIJDEN.

OM HET GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VERMINDEREN, DE DEKPLAAT (OF ACHTERPLAAT) NIET VERWIJDEREN OF VOORWERPEN VAN BINNEN GEBRUIKEN. LAAT HERSTELLINGEN UITVOEREN DOOR OPGELEIDE PERSONEN.



DIT SYMBOOL BETEKENT DAT EEN GEVAARLIJKE SPANNING IN DIT APPARAAT OPGEWEKT WORDT, DIE EEN GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN VORMT.



DIT SYMBOOL BETEKENT DAT ER BELANGRIJKE GEBRUIKS- EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES IN DE GEBRUIKSAANWIJZING STAAN.

***VEEL BAK- EN KNEEDPLEZIER MET DE
ERGO-FUNAI VOLAUTOMATISCHE
BROODMAKER***

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.

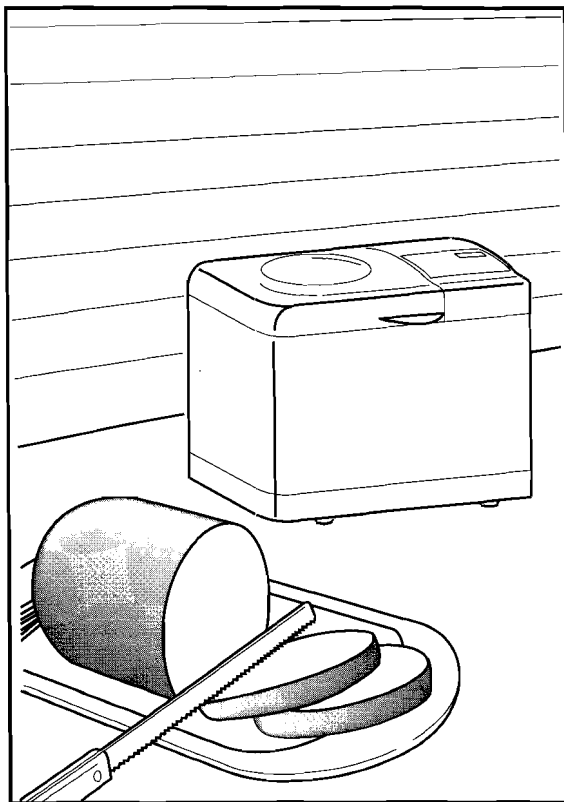


Table des matières

PRECAUTIONS IMPORTANTES	2
ÉLÉMENTS ET INSTALLATION	3
TABLEAU DE COMMANDE	3
PRÉPARATIONS AVANT L'EMPLOI	4
SELECTION DE PROGRAMME	5
CUISSON STANDARD, PRÉPARATION DE LA PÂTE 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 :

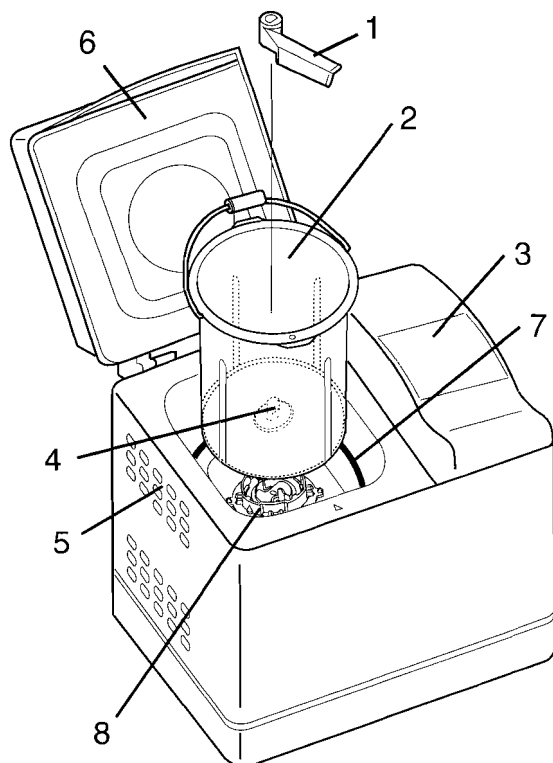
1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez l'appareil par les poignées prévues à cet effet.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne jamais tremper le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Afin d'éviter blessures 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	

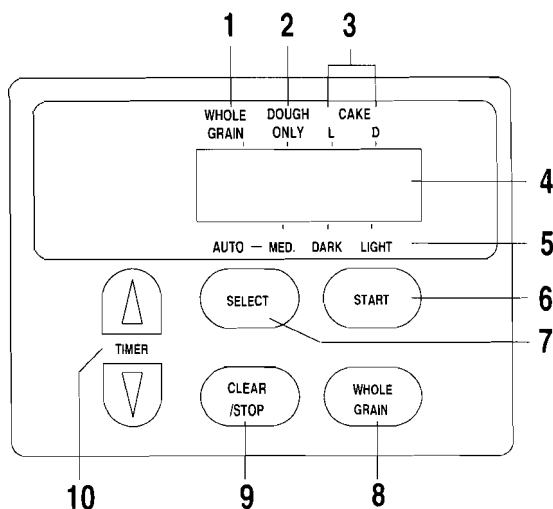
ÉLÉMENTS ET INSTALLATION



1. **PÉTRISSEUR** - mélange et pétrit la pâte.
2. **POT DE CUISSON** - permet de mélanger, de pétrir et de cuire la pâte.
3. **TABEAU 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)



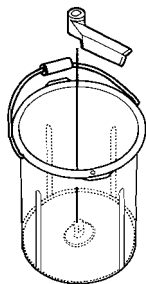
3. **indicateur CAKE L(light), D(dark)** - s'allume lors de la fabrication d'un cake.
4. **DISPLAY** - affichage de la durée programmée ou du temps retant pour terminer le programme.
5. **indicateur MEDIUM - MOYEN** - pour un pain cuit normalement.
indicateur DARK - FONCÉ - pour un pain bien cuit avec 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.



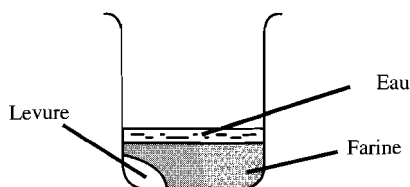
2

INGRÉDIENTS

Préparez les ingrédients comme indiqué dans votre livre de recettes.

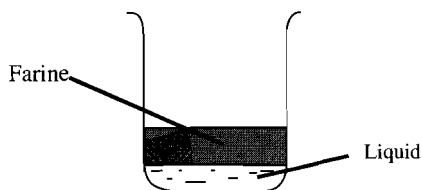
• POUR LE PAIN

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.



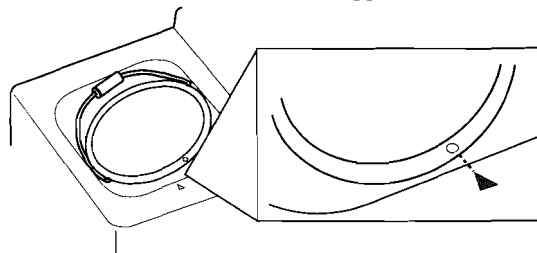
ATTENTION

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

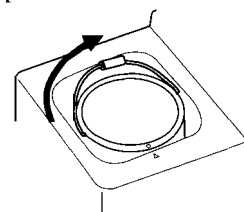
3

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.



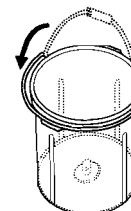
Tournez soigneusement le pot de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place dans l'appareil.



4

POIGNÉE

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



INDICATIONS:

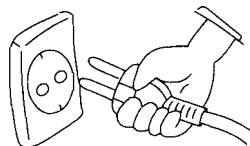
- Enlevez le pot de cuisson en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Enlevez toutes les miettes pour que le pot de cuisson soit bien placé dans l'unité centrale et pour pouvoir bien fixer le pétrisseur sur la broche.
- Nettoyez le pot de cuisson et le pétrisseur après chaque usage avec 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

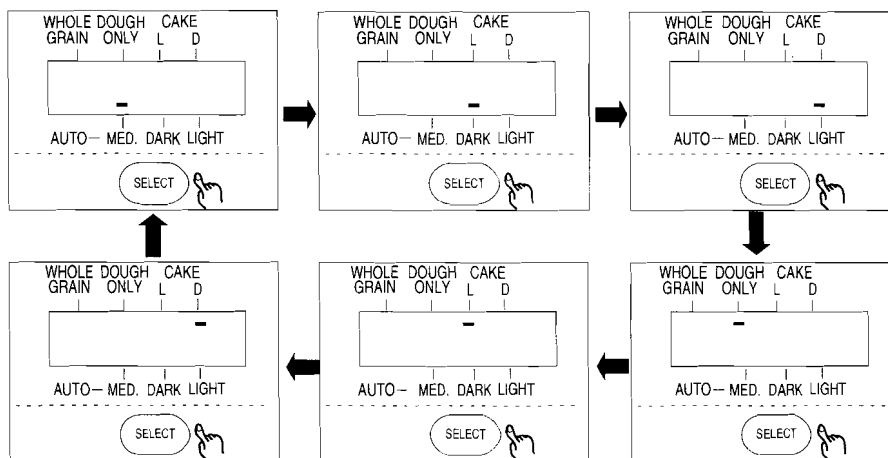
Raccordez le câble à une prise de courant.



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.

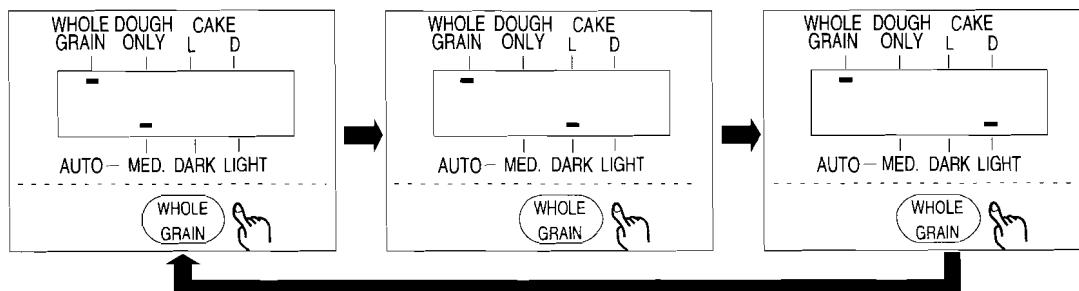


PROGRAMME PAIN COMPLET

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.

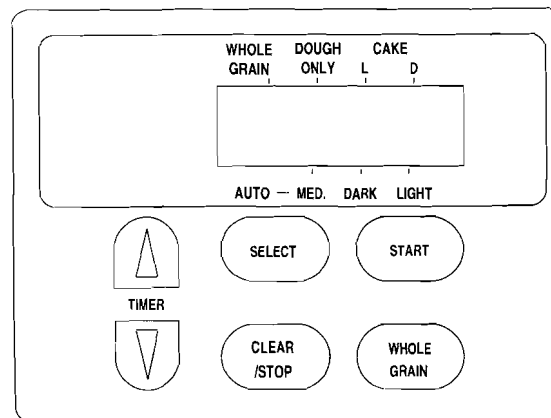
- Enlevez immédiatement le pain de l'appareil après la cuisson pour éviter la formation de condensation sur le pain, ce qui peut se produire même après le refroidissement.
- Si vous voulez enlever le pain avant la fin du refroidissement, appuyez pendant plus d'une seconde sur la touche CLEAR/STOP pour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

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** or **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 cramoignon.
- 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.

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

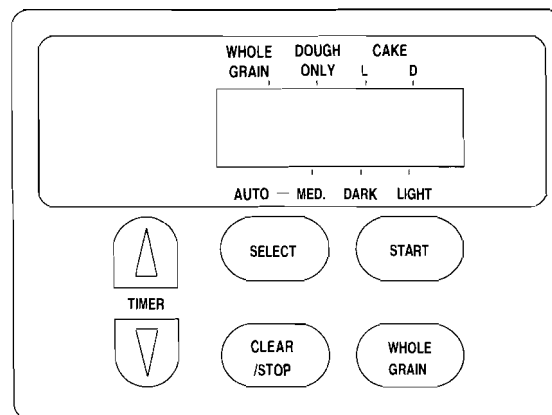
- Quand le display indique "**PH**", l'appareil n'est pas encore assez chaud et il se préchauffe. Attendez environ 10 minutes, l'appareil va redémarrer automatiquement.

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.

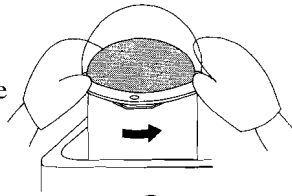


ENLEVER LE PAIN

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).

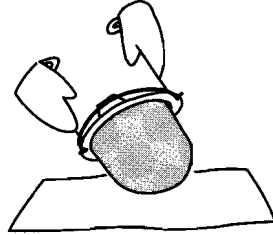
1

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



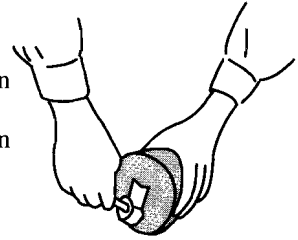
2

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



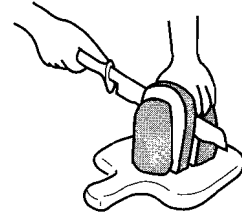
3

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 por details)

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 cramique
- 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

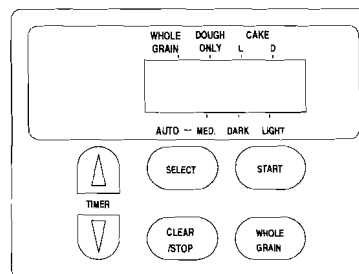
Enlevez la pâte du pot de cuisson.

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.

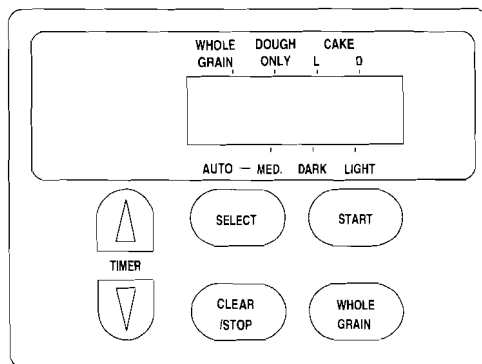
2. Enfoncez la touche START.

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.

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: OEO1)	• 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	<ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il eu des changements radicaux de temps ? Est-ce que l'eau est chaude ? 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.

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!

