



L'étuve pliant

Instructions

Model FP-201

www.brodandtaylor.com

Pour votre sécurité, lisez ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit.

L étuve pliant

Instructions

Pour votre sécurité, lisez ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris celles qui suivent :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou le boîtier principal dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
5. Débranchez l'appareil en dehors des périodes d'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation défectueuse ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou bien s'il présente des détériorations quelconques. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours branchez l'appareil en premier, ensuite raccordez-le à la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez-le en appuyant sur OFF, puis débranchez le cordon de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que l'usage destiné.
14. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
15. Quand l'étuve n'est pas utilisée, n'y rangez pas de matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissance adéquates, à moins qu'elles soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'usage de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
17. Veuillez surveiller les enfants afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent des services ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter le danger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veillez lire et conserver ces instructions afin d'obtenir de meilleurs résultats de votre étuve pliante.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si toutes les précautions nécessaires sont prises pendant leur utilisation. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi haute que la puissance électrique de l'appareil. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher accidentellement.

AVIS

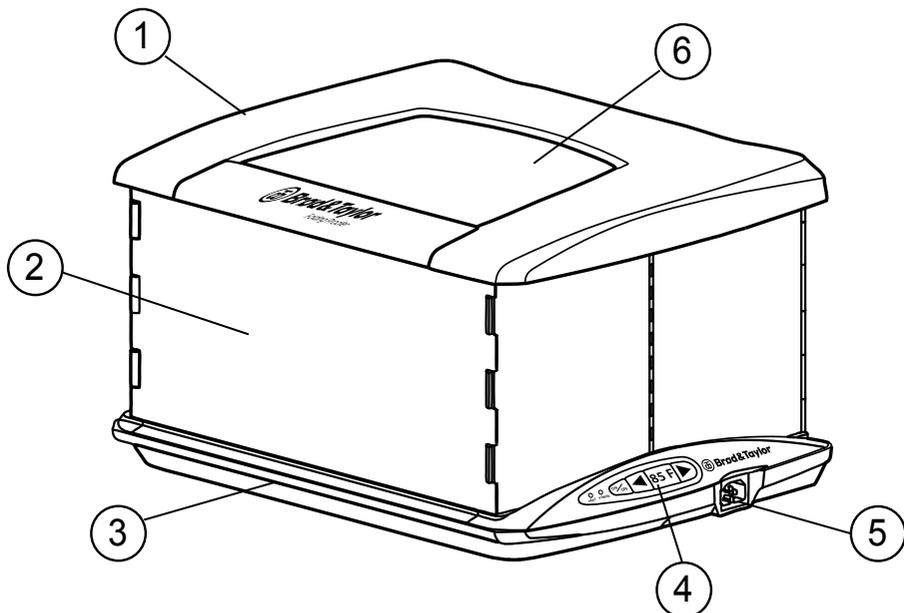
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Utilisez sur un courant alternatif (50/60 hertz) seulement avec un voltage comme indiqué sur la plaque signalétique du fabricant. Ne tentez pas de modifier la prise d'une quelconque façon.

UTILISEZ AVEC UN ONDULEUR AC

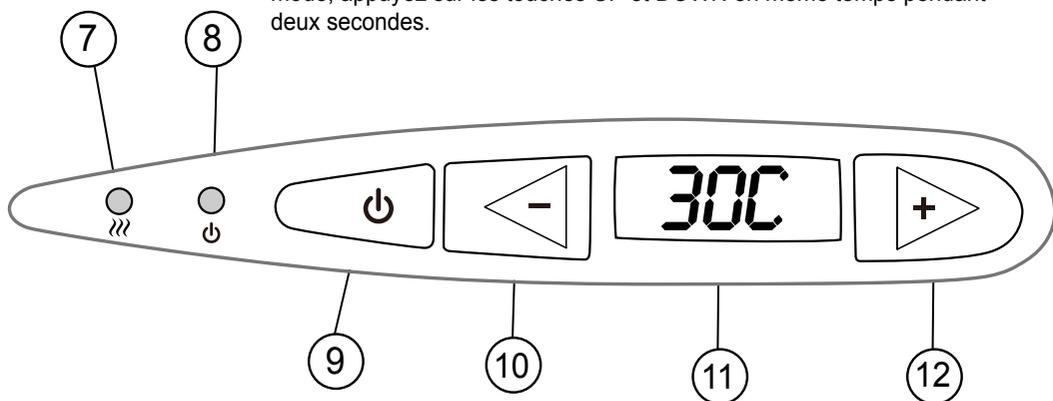
Faites attention lorsque vous utilisez cet appareil avec un onduleur DC/AC. Contactez un électricien qualifié si vous avez des questions à propos de votre onduleur.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL



NOTE: : L'affichage peut être configuré en °F ou °C. Pour changer de mode, appuyez sur les touches UP et DOWN en même temps pendant deux secondes.



Caractéristiques

1. Couvercle
2. Boîte pliante
3. Base
4. Panneau de commande
5. Prise d'alimentation
6. Fenêtre transparente

Accessoires

- Grille
- Récipient à eau
- Cordon d'alimentation

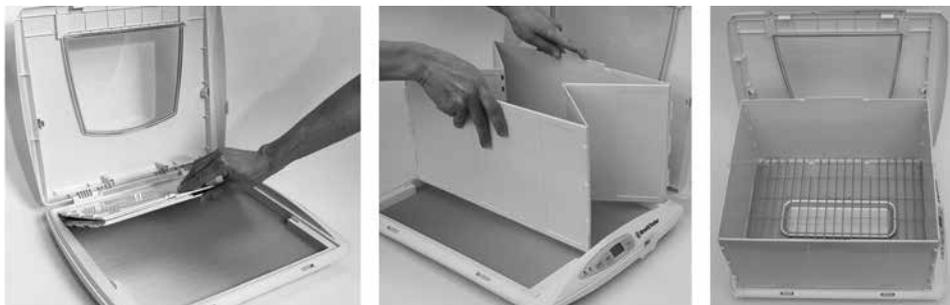
Panneau de commande

7. Indicateur de chauffage (HEATING)
8. Indicateur de puissance (POWER)
9. Indicateur principal (ON/OFF)
10. Baisser la température (DOWN)
Appuyez pendant 3 secondes pour faire dérouler les degrés plus rapidement.
11. Affichage de la température
12. Augmenter la température (UP)
Appuyez pendant 3 secondes pour faire dérouler les degrés plus rapidement.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'EMPLOI

Installation

Ouvrez le couvercle en soulevant le bord avant de l'étuve. Faites en sorte que le couvercle garde une position verticale. Retirez la grille et le récipient à eau. Soulevez la boîte pliante du bord avant, tout en la laissant attachée au fond de la base pour qu'elle puisse s'ouvrir. Dépliez-la et placez-la dans la base.



Placez le récipient à eau au centre de la plaque chauffante. Placez la grille dans l'enceinte avec les pieds vers le bas. Soulevez le couvercle droit vers le haut depuis les charnières arrière et placez-le en haut de la boîte pliante, tout en plaçant les indices sur le couvercle dans les rainures appropriées. Abaissez le couvercle à la position fermée. Branchez le cordon d'alimentation dans l'étuve et ensuite dans une prise appropriée.

Pour l'installation, ne pas enlever les côtés pliants

Si les côtés pliants sont enlevés de la base, cela pourrait prendre plus de temps pour installer



l'étuve.

Préchauffer

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'étuve pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.

Fonctionnement

Branchez l'étuve. Appuyez une fois sur la touche ON/OFF et assurez-vous que la touche verte de l'indicateur de puissance soit illuminée. Appuyez sur les touches

UP ou DOWN pour ajuster la température désirée. Pour régler la température plus rapidement, appuyez sur la touche UP ou DOWN pendant trois secondes. L'indicateur de chauffage s'éclairera pour indiquer que la plaque chauffe. Quand l'étuve atteint la température sur le réglage, l'indicateur de chauffage s'éteint. Il est normal que l'indicateur de chauffage s'allume et s'éteigne, alors que l'étuve maintient sa température pendant l'utilisation.

Sélectionner Celsius ou Fahrenheit

L'affichage sur le panneau de commande indique la température de consigne. L'affichage peut être configuré en °F ou °C. Pour changer de mode, appuyez sur les touches UP and DOWN en même temps pendant deux secondes.

Contrôle d'humidité

L'étuve peut être utilisée dans des conditions sèches ou humides. Pour créer un état humide dans l'étuve, versez environ ¼ de tasse (50 ml) d'eau dans le récipient à eau. NE PAS faire déborder le récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, l'eau chaude ou très chaude du robinet peut être utilisée.

Préparer pour le rangement

Si l'étuve est allumée (ON), appuyez une fois sur la touche ON/OFF pour l'éteindre. Assurez-vous que la lumière verte de l'indicateur de puissance ne soit pas illuminée. Enlevez le couvercle et posez-le sur les charnières arrières en position verticale. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et de l'étuve.

NOTE : Le cordon d'alimentation doit être débranché avant de plier l'étuve et de fermer le couvercle. Si l'étuve est chaude, laissez-la refroidir sans le couvercle jusqu'à ce que la plaque chauffante atteigne la température ambiante. Enlevez la grille. Enlevez avec précaution le récipient à eau, videz l'eau restante et placez le récipient à eau à côté. Si nécessaire, essuyez les surfaces de l'étuve avec un chiffon humide pour enlever tout résidu d'eau. Assurez-vous que l'étuve soit sèche avant de la plier pour le rangement. Soulevez légèrement la boîte pliante depuis l'avant, ensuite pliez la en appuyant doucement sur les côtés et en poussant délicatement vers l'arrière. Rabaissez la partie pliée à l'intérieur de la base. Placez le récipient à eau dans la partie avant de la base. Placez la grille dans la base avec les pieds vers le haut. Enlevez le cordon d'alimentation de l'étuve. Rabaissez le couvercle fermé et appuyez à l'avant pour vérifier que le verrou soit enclenché.

LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

1. Cet appareil ne nécessite pratiquement pas d'entretien, aucun graissage n'est nécessaire. Si le cordon ou l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, retournez-le au service après-vente pour réparation. Cet appareil n'a pas de pièces réparables par l'utilisateur. Aucune réparation ne devrait être effectuée par l'utilisateur.
2. Toujours débranchez le cordon de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Ne laissez pas d'eau dans le récipient à eau pendant de longues périodes. Attendez jusqu'à ce que la plaque chauffante ait refroidie avant de vider le récipient.
4. Si nécessaire, essuyez le boîtier et la plaque chauffante en métal avec un chiffon humide ou humidifié avec une solution de détergent doux. N'utilisez pas de nettoyeurs

ou polisseurs chimiques ou abrasifs, etc. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne le mettez pas sous l'eau courante.

5. Si nécessaire, nettoyez toutes les parties et accessoires amovibles avec précaution dans de l'eau savonneuse chaude, ou essuyez simplement avec un chiffon doux humidifié avec une solution légère de détergent.

6. Après le nettoyage, attendez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement sec et refroidi avant de le plier pour le rangement. La grille ainsi que le récipient à eau peuvent être rangés à l'intérieur de l'appareil.

FP-201 Dimensions:

Intérieur de la boîte (ouverte) : 37,5 cm x 32 cm x 20 cm de haut

Boîtier (ouvert) : 46 cm x 37 cm x 27 cm de haut

Boîtier (fermé) : 46 cm x 37 cm x 6,5 cm de haut

Plage de température : (21-49°C)

Capacité maximale : Deux « grands » pains – environ 900 grammes de pâte chacun (ou 1,8 kg au total) à partir de recettes avec environ 250-375 grammes de farine par pain. Pour la préparation de yogourt, l'étuve peut contenir huit pots de 20 cm (ou moins) de hauteur contenant un litre (ou moins) chacun.

Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, non pas en plein air, dans un environnement approprié de 16°C ou plus.

Voltage : 220-240 V~, 50 Hz (200 W)

Lignes directrices générales pour la levée et la fermentation de la pâte à pain dans l'étuve

Préparez l'étuve. Pour la pâte à pain, le récipient à eau doit toujours être rempli entre un tiers et la moitié avec de l'eau propre, et doit être placé au centre de la plaque chauffante. La grille doit être posée au-dessus du récipient à eau. Une fois les côtés en place et le couvercle fermé, réglez le thermostat et attendez 5-10 minutes que l'étuve atteigne la bonne température.

Sélectionnez la température. Il existe différentes possibilités de température pour la pâte à pain. Si la recette ou le livre que vous utilisez spécifie une température, veuillez respecter cette température.

- **Le levain** a en général besoin d'une température entre 27°C et 30°C pour stimuler la levure sauvage.
- **La levure commerciale** étant plus concentrée, la pâte faite avec ce genre de levure nécessite une température plus basse, entre 24°C et 26°C, ce qui favorise le développement de saveurs.
- **La farine de seigle**, dont le pourcentage de gluten est plus faible et l'activité d'enzymes plus élevée, exige une température plus élevée (entre 27°C et 30°C) afin de raccourcir le temps de fermentation et ainsi empêcher les enzymes de

dégrader la pâte trop rapidement.

- **La pâte froide** qui a été conservée au réfrigérateur a souvent besoin d'une heure supplémentaire (ou plus) par 500 grammes de pâte, en plus du temps normal dont la pâte a besoin pour lever, afin d'atteindre la bonne température. Dans l'idéal, une pâte congelée devrait être décongelée au réfrigérateur avant la fermentation.
- **Vous êtes pressé ?** Mélangez la pâte avec de l'eau tiède (32°C-38°C) et fermentez le tout à une température maximum de 30°C. Cependant nous ne recommandons pas d'aller au-delà de cette température, auquel cas la levure pourrait supprimer les saveurs.

Couvrir la pâte. La plupart des pâtes et des pains moulés n'ont pas besoin d'être couverts dans l'étuve, vu que le récipient à eau fournit une humidité idéale et évite que la pâte forme une croûte. Cependant, si vous utilisez l'étuve pour une fermentation plus longue, comme par exemple pendant toute la nuit (12 heures) pour une biga ou une pré-fermentation, il est recommandé de couvrir le bol.

FAQ (Foire aux questions)

Puis-je faire fonctionner mon étuve à pain pendant plusieurs heures ? Oui, l'étuve à pain est durable et peut fonctionner en continu. Elle consomme très peu d'électricité, seulement 30 watts par heure quand la température est à 24°C.

Y a-t-il une température idéale de levée pour tous les types de pains ?

La température que nous utilisons le plus souvent est 27°C. C'est la température qui fonctionne pour quasiment tous les types de pains, des brioches et croissants du levain et même le seigle. N'hésitez pas à utiliser un réglage plus chaud (entre 32°C et 35°C) si vous êtes pressé. Or, pour beaucoup de recettes, la température de 27°C établit un bon équilibre entre une fermentation plus lente qui permet meilleur développement de saveurs ainsi qu'une fermentation plus rapide et donc plus pratique.

Pourquoi ne dois-je pas placer les pots de yaourt directement au centre de l'étuve ?

La source de chaleur de l'étuve est plus concentrée au centre afin que la chaleur sous le récipient à eau soit suffisante pour créer une humidité convenable pour la levée du pain. Pour la fabrication de yaourts, un pot placé directement au centre de l'étuve fera augmenter sa température jusqu'à 49°C, ce qui pourrait dégrader des parties des cultures délicates de yaourt. L'étuve peut facilement contenir 8 pots d'un litre de yaourt (20 centimètres de hauteur maximale) sans avoir besoin d'en placer un directement au centre.

J'ai mis la pâte à pain dans l'étuve, pourtant elle ne semble pas chaude.

Fonctionne-t-elle correctement ?

Si votre étuve est réglée à une basse température (24°C), elle peut ne pas paraître



chaude au toucher, même si elle fonctionne correctement. Pour tester l'étuve ou pour accélérer la levée, réglez la température à entre 32°C et 35°C, et vérifiez une légère sensation de chaleur au centre de la plaque de base en aluminium. Si vous avez fait lever le pain dans un four ou dans un autre endroit plutôt chaud, vous devez peut-être régler votre étuve à une température plus élevée pour obtenir des résultats similaires.

L'étuve ne semble pas être assez chaude au réglage des températures plus hautes. Fonctionne-t-elle correctement ?

La gamme des températures plus hautes est conçue pour la préparation de yaourt et de fromage. Pour cela, les couvercles doivent être mis sur les pots pour éviter l'évaporation, la perte de chaleur et la contamination par l'environnement. Il est rapide et simple de tester l'étuve. Placez simplement un petit pot d'eau fermé d'un couvercle dans l'étuve, réglez la température à 40°C et vérifiez la température de l'eau après une ou deux heures.

L'étuve a-t-elle un thermostat ?

Oui, il y a un thermostat situé dans la base de l'étuve. L'élément chauffant s'allume et s'éteint selon la température de la plaque en aluminium. Cela se passe très vite ce qui permet à l'étuve une précision et fiabilité tout en gardant la température stable.

Pourquoi l'air à l'intérieur de l'étuve n'est-il pas à la même température qu'indiqué sur le réglage ?

L'étuve est calibrée pour conserver la température du contenu des pots ou des bols à la température indiquée sur le réglage, et non l'air à l'intérieur. Pour tester la température de l'étuve, remplissez une petite tasse métallique (environ 250 ml ou moins) à moitié avec de l'eau à température ambiante et placez la sur la grille au centre de l'étuve. Réglez la température à 29°C. Attendez 60 minutes et mesurez la température de l'eau ; celle-ci devrait être à 1 ou 2 degrés près à la température sur le réglage.

Le chauffage dans l'étuve se fait selon deux mécanismes : le chauffage par convection et le chauffage par rayonnement. Le chauffage par convection se produit lorsque l'air dans l'étuve est chauffé par la plaque en aluminium. Ensuite l'air chauffé monte et transmet sa chaleur à l'objet dans l'étuve. Le chauffage par rayonnement se produit lorsque la chaleur de la plaque en aluminium se transmet directement à l'objet dans l'étuve, sans chauffer l'air intervenant. Le même principe s'applique si on tend sa main vers un feu : On remarque que la chaleur directement en-dessus du feu est beaucoup plus intense que l'air environnant le feu. C'est la raison pour laquelle vous aurez des résultats peu fiables, si vous mesurez la température de l'air dans l'étuve.

L'étuve à pain fonctionne-t-elle dans n'importe quel environnement ?

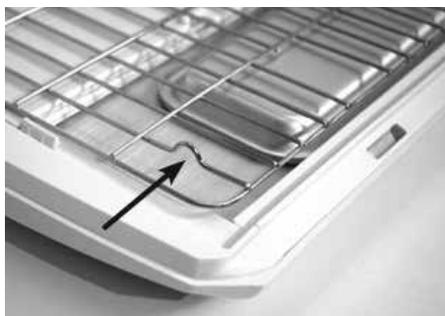
Si la température ambiante de la pièce où se trouve l'étuve est plus basse de 15°C plus haute de 25°C, la température sur le réglage doit être ajustée de quelques degrés de plus ou de moins afin d'atteindre le résultat désiré.

Comment plier l'étuve pour la ranger ?

1. Enlevez la grille et le récipient à eau. Pliez les côtés vers l'intérieur, abaissez-les et placez-les à plat dans la base.
2. Placez le récipient à eau à l'avant.
3. Mettez la grille sur les côtés pliés et sur le récipient à eau, de manière que les pieds soient dirigés vers le haut, comme indiqué sur la photo A.
4. Installez la grille de façon qu'elle se fixe dans les emplacements cruciformes,

comme indiqué sur la photo B.

5. Fermez doucement le couvercle de l'étuve. Vous devez entendre le cliquet de sécurité.



A



B



Brod & Taylor[®]



Berkshire Innovations, LLC
P.O. Box 712
Williamstown, MA 01267
(413) 458-9933

Copyright 2010-14
All Rights Reserved.
Rev.0814.1

www.brodandtaylor.com