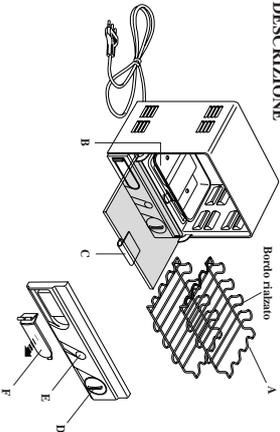


DESCRIZIONE



- A Griglia (2 in dotazione)
- B Vassoio raccoglietriciole
- C Maniglia per la piastra
- D Timer
- E Lampada spia riscaldamento
- F Maniglia estrazione griglia

CARATTERISTICHE TECNICHE

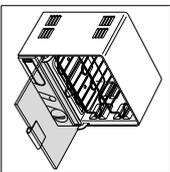
Tensione di funzionamento 220V
Potenza nominale 800W (830W)
Timer circa 7 minuti
Questo apparecchio è conforme al D.M. 13.04.89 (Direttiva C.E.E. 87/308) sulla soppressione dei radiorischi.

RACCOMANDAZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

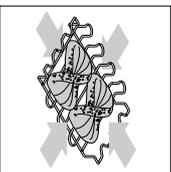
- Attenzione: Leggere attentamente queste avvertenze prima di iniziare ad utilizzare il Vostro apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete sia 220V e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficace: **il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza di questa norma.**
 - Lavare con cura tutti gli accessori prima dell' utilizzo.
 - Verificare che il vassoio raccoglietriciole sia **SEMPRE** inserito in posizione corretta prima di ogni utilizzo, in quanto esso è indispensabile per un riscaldamento ottimale delle briciole.
 - Se necessario, il cavo alimentazione può essere sostituito solamente da personale autorizzato dal Produttore o dal suo servizio assistenza.
 - **Quando è in funzione, l'apparecchio si riscalda. Toccare quindi soltanto le maniglie e le manopole in plastica. Evitare il contatto con il vetro porta e le superfici metalliche.**
 - **Non spostare l'apparecchio fino a quando non si è completamente raffreddato.**
 - I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.
 - **Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per i primi minuti produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate sulle resistenze durante la lavorazione. Vi consigliamo pertanto di far funzionare l'apparecchio a vuoto ed a porta aperta per almeno 5 minuti.**

COME SI USA IL VOSTRO SCALDABRIOCHE

Per ottenere le Vostre briciole fragranti e calde come appena sfornate, operare come segue:



- 1) Inserire il vassoio raccoglietriciole e le due griglie in modo che il bordo rialzato di quest'ultimo sia sempre rivolto verso la parte posteriore del forno.



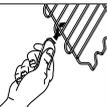
- 2) Appoggiare al centro delle griglie le briciole (non più di 2 per griglia).

N.B.: La disposizione delle briciole sulla griglia varia a seconda del numero. Vi consigliamo di seguire lo schema seguente:

Per riscaldare una briciole



Per riscaldare due briciole



Per riscaldare quattro briciole



3) Chiedere la porta e impostare il timer (D) facendo riferimento alla tabella più avanti. La lampada spia di riscaldamento (E) si accenderà ad indicare che l'apparecchio è in funzione. Un segnale acustico indicherà che il tempo impostato è terminato: a questo punto sarà possibile assaporare le briciole in tutta la loro fragranza. (Attenzione: la lampada spia si spegne circa un minuto e mezzo prima del segnale acustico).

4) Per evitare di scottarsi prendendo le briciole calde, estrarre di circa metà la griglia utilizzando la maniglia (F) in dotazione.

Per sganciare la maniglia dal frontino è sufficiente premere fra loro le due alette poste sul lato sinistro della stessa, quindi tirare.

Non far funzionare l'apparecchio senza alimento all'interno

CONSIGLI PER RISCALDARE LE BRIOCHE DEL MULINO BIANCO

La tabella che segue Vi fornisce un'indicazione su come regolare la manopola del timer D in base al numero e ai tipi di brioches del Mulino Bianco. Per avere le brioches più calde impostare il timer ad una posizione più alta, se le preferite meno calde regolarlo ad una posizione più bassa. Tenere sempre presente che, per ottenere la migliore uniformità di riscaldamento, le brioches **devono essere appoggiate al centro delle griglie**.

Tipi di brioches			
MULINO BIANCO	Manopola D	Manopola D	Manopola D
Nastrine	3	3,5	4
Saccottini	4	4	5
Bomboloni	4	4	4,5
Tortine di mele	4	4	5

Questo fornello può inoltre essere utilizzato per riscaldare pizzette e panini da temperatura ambiente: regolate il timer in pos. 6 e allo scadere del tempo impostato saranno pronti.

E' anche possibile scongelare panini procedendo come segue:

- Inserire i panini e posizionare il timer in pos. 3,5 - 4.
- Allo scadere del tempo impostato NON estrarre i panini bensì lasciarli in forno per altri 10 - 15 minuti, a seconda del tipo di pane. In questo modo otterrete dei panini fragranti e tiepidi.

Attenzione! Le posizioni riportate nella tabella si riferiscono a riscaldamenti effettuati partendo da forno FREDDO. Se avete effettuato un riscaldamento ed intendete eseguirne un secondo in rapida successione, regolare il timer ad almeno una posizione più bassa. In ogni caso tenere presente che non è possibile effettuare più di 4-5 riscaldamenti in rapida successione. Al fine di evitare un eccessivo surriscaldamento dell'apparecchio, utilizzarlo solo per riscaldare brioches, pizzette, panini.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Prima di iniziare ogni operazione di pulizia, togliere sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio sia completamente freddo. **L'apparecchio non va lavato con getti d'acqua né può essere immerso in acqua.** Pulire le pareti interne con una spugna umida e con detersivi non abrasivi. Le griglie ed il vassoio raccoglibriciole possono essere lavati anche in lavastoviglie. Si consiglia di lavare spesso ed accuratamente il vassoio raccoglibriciole con detersivo più concentrato in modo da asportarne tutti i residui (briciole, zucchero, marmellata, ecc.) che con il tempo e l'alta temperatura potrebbero annerire il vassoio.

ASSISTENZA

Qualora dovesse capitare un qualsiasi inconveniente potete rivolgerVi al Centro Assistenza Autorizzato De'Longhi più vicino che troverete indicato nelle Pagine Gialle di ogni provincia alla voce Elettrodomestici - Riparazioni. Gli interventi in garanzia saranno effettuati **SOLO** previa presentazione del certificato di garanzia allegato. Conservare quindi con cura il documento.

DeLonghi

IN ESCLUSIVA PER
R

**IL FORNETTO
SCALDABRIOCHE**

LIBRETTO ISTRUZIONI