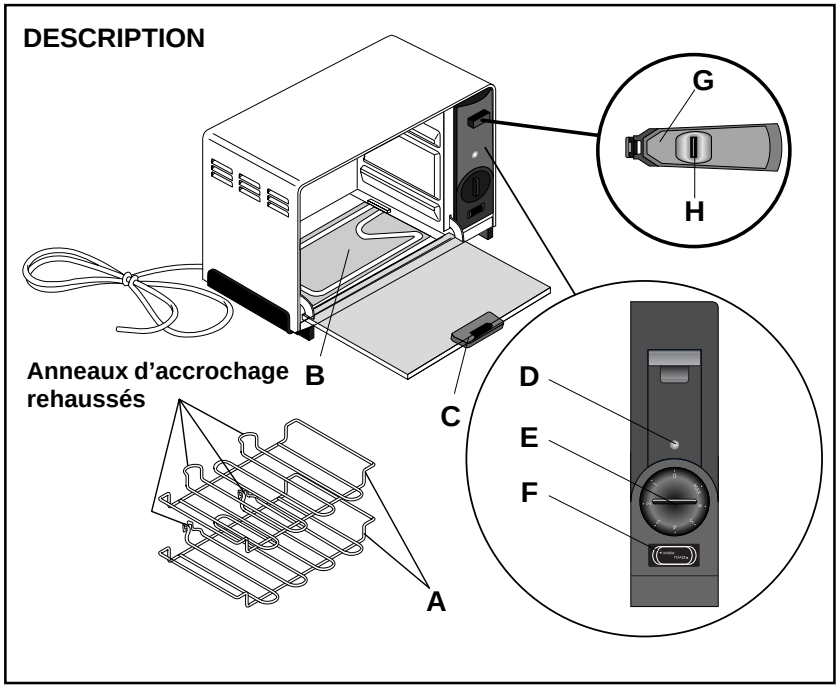
F

DESCRIPTION



A. Grilles (2 fournies avec l'appareil)
B. Tiroir pour nettoyage
C. Poignée tiroir
D. Lampe témoin
E. Manette durée de cuisson
F. Sélecteur fonctions
G. Poignée extraction grilles
H. Crochet pour fermer la poignée

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement	220 - 230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale	750 W
Durée nominale	environ 7 minutes

Cet appareil est conforme aux Directives 89/336 et 92/31 sur la Compatibilité Electromagnétique.

AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION

Attention! Lisez attentivement ces avertissements avant d'utiliser votre nouvel appareil, cela vous permettra d'éviter toutes erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats.

- Vérifiez que la tension de secteur soit conforme aux données indiquées sur la plaquette signalétique de l'appareil et que la prise de courant soit reliée à une prise de terre efficace: le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant du non respect de cette norme.
- Lavez soigneusement les grilles avant l'utilisation.
- Positionnez l'appareil sur un plan de travail stable et horizontal.
- **Lors de son utilisation, l'appareil se réchauffe. Il est donc important de ne toucher que les poignées et les manettes en plastique. Evitez le contact avec la vitre de la porte et les surfaces métalliques.**
- **Le pain est un aliment pouvant brûler. Cet appareil ne doit pas être utilisé, par conséquent, en dessous ou près de rideaux ou autres matériaux combustibles.**
- **Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.**

  Afin d'éviter une surchauffe excessive de l'appareil, utilisez-le uniquement pour réchauffer des brioches, petites pizzas, petits pains et comme grille-pain, en suivant les instructions fournies ci-après et en n'effectuant jamais plus de 3 grillages consécutifs.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des aliments sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 99/109 et au D.L. de mise en vigueur du 25 janvier 1992, n°108.
- **Lors de la première mise en service, il est possible que l'appareil dégage pendant les premières minutes une odeur désagréable typique d'un nouvel appareil et un peu de fumée. Ce phénomène tout à fait normal est dû à la présence de substances protectrices appliquées sur les résistances pendant la fabrication. Nous vous conseillons, par conséquent, de laisser chauffer l'appareil vide avec la porte ouverte pendant au moins 5 minutes avant de vous en servir pour la première fois.**
- Débranchez l'appareil avant d'effectuer les travaux de nettoyage. **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés. Si nécessaire, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un personnel qualifié autorisé par le Fabricant ou par le Service Après-Vente agréé.

FONCTIONS CHAUFFE-BRIOCHES

1) MODE DE FONCTIONNEMENT

Afin d'obtenir des brioches croustillantes et chaudes comme si elles venaient d'être défournées, procédez de la manière suivante:

- Insérez les 2 grilles dans les glissières 1 et 3 comme indiqué à la figure 1 en respectant le sens d'introduction des glissières illustré.

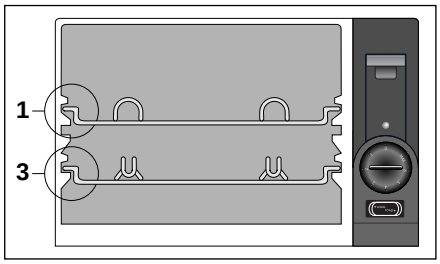
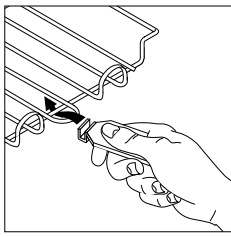


Fig. 1



- Déposez au centre des grilles les brioches (pas plus de 2 par grille) et insérez en respectant le sens d'introduction indiqué à la figure 2 (c'est-à-dire avec les anneaux d'accrochage dirigés vers vous).

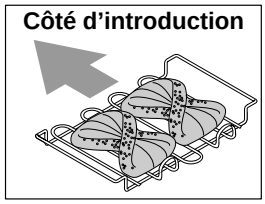
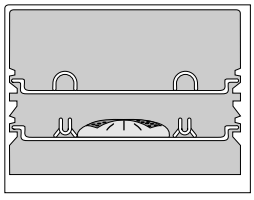


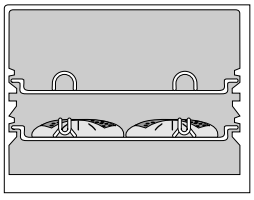
Fig. 2

N.B.: La disposition des brioches sur la grille varie selon leur nombre. Nous vous conseillons de suivre le schéma suivant:

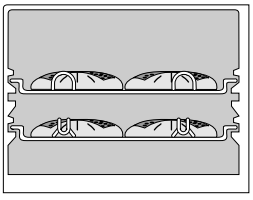
Pour réchauffer une brioche



Pour réchauffer deux brioches



Pour réchauffer quatre brioches



- Fermez la porte et poussez vers la gauche le sélecteur fonctions (F) en l'amenant sur la position "BRIOCHE" (fig. 3).
- Réglez, en la tournant vers la droite, la manette pour la durée de cuisson (E) en vous référant au tableau ci-après. La lampe témoin de chauffage (D) s'allumera signalant le fonctionnement de l'appareil. Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson réglé: vous pourrez alors goûter des brioches savoureuses.

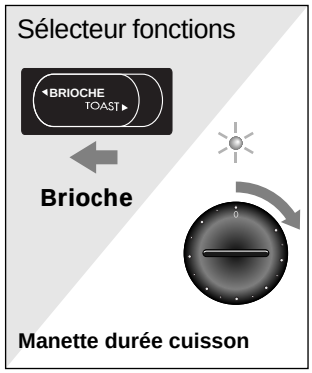
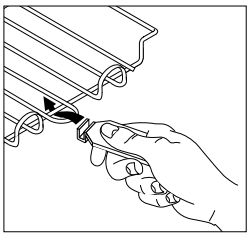


Fig. 3



côté d'introduction

Attention: la lampe témoin s'éteint environ une minute et demie avant que le signal sonore retentisse.

- Afin d'éviter de vous brûler en prenant les brioches chaudes, sortez à moitié les grilles en utilisant la poignée (G) fournie (fig. 4). Pour extraire la poignée du logement sur le panneau, il suffit de la tirer sans trop de force (fig. 5).

Fig. 4

2)CONSEILS POUR RECHAUFFER LES BRIOCHES

Le tableau ci-après vous indique comment régler la manette E en fonction du nombre et du type de brioches . Pour obtenir des brioches plus chaudes, tournez la manette E sur une position plus élevée, tandis que si vous les préférez moins chaudes, réglez-la sur une position inférieure.

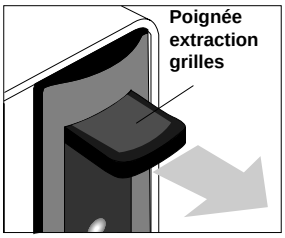
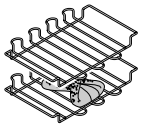
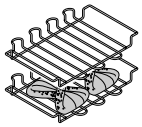
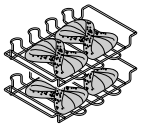


Fig. 5

	1 brioche	**2** brioches	**4** brioches
			
position manette durée cuisson (E)	**4**	**4**	**4,5**

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur.

Attention: Les positions indiquées dans le tableau se réfèrent à des brioches réchauffées en partant avec le four FROID. Si vous avez déjà réchauffé des brioches et souhaitez en réchauffer d'autres tout de suite après, réglez la minuterie sur une position inférieure au moins. **En tout cas, n'oubliez pas que vous ne pouvez pas effectuer plus de 4-5 opérations successives.** La fonction "chauffe-brioches" peut être, en outre, utilisée pour réchauffer des petites pizzas et des petits pains en positionnant la manette E sur la position 6. Il est possible également de décongeler des petits pains en procédant de la manière suivante:

- Introduisez les petits pains et placez la manette E sur la position 5,5-6.
- A la fin du temps réglé, NE sortez PAS les petits pains mais laissez-les encore dans le mini-four pendant 10 - 15 minutes, selon le type de pain. De cette manière, vous obtiendrez des petits pains croustillants et tièdes.

FONCTION TOASTER

1) MODE DE FONCTIONNEMENT

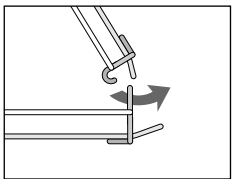


Fig. 6

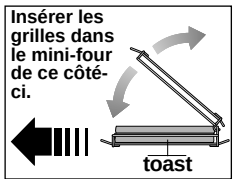


Fig. 7

Afin d'obtenir d'excellents toasts traditionnels, croquants à l'extérieur et bien tendres à l'intérieur, ou bien de simples tranches de pain grillées, procédez de la manière suivante: Assurez-vous que le petit tiroir pour le nettoyage (B) soit bien fermé avant de commencer le grillage. Accrochez les deux grilles entre elles (fig. 6) et insérez-les dans la glissière centrale en respectant le côté d'introduction indiqué à la fig. 7. Déposez sur une des deux grilles la tranche de pain ou le toast. Fermez la porte et poussez vers la droite le sélecteur fonctions (F) en l'amenant sur la position "TOAST". De cette manière apparaîtra un secteur rouge indiquant que la fonction TOAST a été sélectionnée (fig. 8).

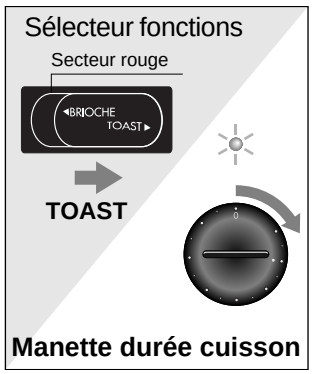


Fig. 8

- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette (E) en vous référant au tableau ci-après. La lampe témoin de chauffage (D) s'allumera signalant le fonctionnement de l'appareil. Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson fixé: vous pourrez à présent savourer de délicieux toasts ou tranches de pain grillées.

  (Attention: la lampe témoin s'éteint environ 1 minute et demie avant que le signal sonore retentisse).

COMMENT SORTIR LES GRILLES DU FOUR A LA FIN DU GRILLAGE SANS SE BRULER:

1) Enlevez la poignée (G) de son logement sur le panneau (fig. 5). Tirez vers vous le crochet H (voir description) de manière à faire sauter vers le haut la pince de la poignée.
2) Saisissez les grilles avec la poignée "ouverte" comme illustré à la figure 9. Tirez ensuite vers vous les grilles en les sortant complètement des glissières.
3) **Une fois les grilles extraites, en appuyant sur la partie supérieure de la pince il est possible "d'ouvrir" la grille supérieure et déposer en toute facilité les toasts sur une assiette, sans se brûler (fig. 10).**

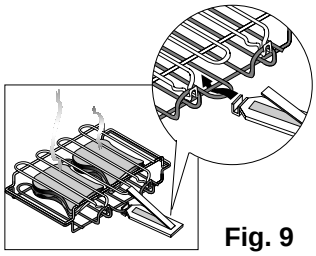


Fig. 9

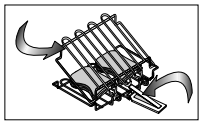


Fig. 10

2) CONSEILS POUR BIEN DORER LES TRANCHES DE PAIN

Le degré de grillage est extrêmement variable selon les goûts personnels et la température initiale du pain.

Afin d'obtenir pour vos toasts une température "moyenne", placez la manette E sur la position 5,5. Pour obtenir des toasts plus cuits, sélectionnez une demi-position plus élevée (6), tandis que si vous souhaitez des toasts moins cuits, sélectionnez une demi-position inférieure (5) (fig. 11).

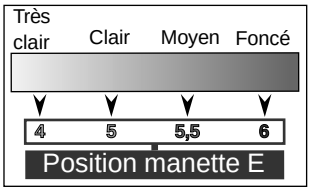


Fig. 11

Si vous effectuez rapidement plusieurs grillages l'un après l'autre, n'oubliez pas que, pour obtenir des tranches de pain dorées de la même façon, il est nécessaire de régler progressivement la manette E sur des positions inférieures, comme illustré à la fig. 12.

En tout cas, il n'est pas possible d'effectuer plus de 3 grillages l'un à la suite de l'autre rapidement. Ne faites pas fonctionner l'appareil sur la position TOAST sans introduire d'aliments à l'intérieur afin d'éviter une surchauffe excessive de l'appareil.

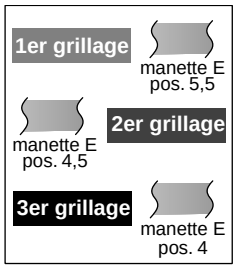


Fig. 12

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil soit tout à fait froid.
L'appareil ne peut pas être lavé avec des jets d'eau ni être plongé dans l'eau.
Pour simplifier le nettoyage des parois intérieures et surtout du fond de l'appareil, déposez le mini-four sur son dos afin d'ouvrir le tiroir pour le nettoyage (B) en poussant la poignée vers le bas, comme illustré à la fig. 13. Après avoir effectué les travaux de nettoyage, refermez TOUJOURS parfaitement le tiroir métallique (B).

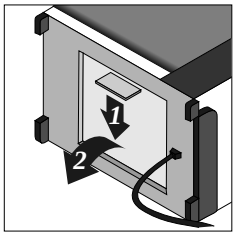


Fig. 13

Nettoyez les parois intérieures à l'aide d'une éponge humide et de détergents non abrasifs. Les grilles peuvent être aussi lavées dans le lave-vaisselle. Nous vous conseillons de laver souvent et soigneusement le fond et le tiroir de manière à éliminer tous les résidus (miettes, sucre, confiture, fromage, etc.) qui pourraient au fil du temps et avec la température élevée donner lieu à des odeurs désagréables et au noircissement de la surface.
Le fond et le tiroir NE doivent PAS être nettoyés en utilisant des ustensiles pointus tels que couteaux ou fourchettes. Pour gratter les résidus particulièrement résistants, vous pouvez utiliser la partie antérieure de la poignée (G).

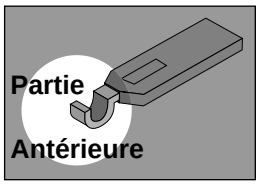


Fig. 14