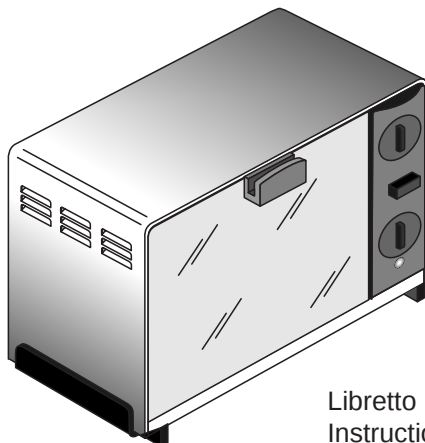




**FORNETTO ELETTRICO
BUN WARMER/TOASTER
MINI-FOUR CHAUFFE-BRIOCHES
BROTCHENWÄRMER/TOASTER
OVEN VOOR HET OPWARMEN
VAN CROISSANTS
HORNO CALIENTA CROISSANT
FORNO PARA BRIOCHE
ΦΟΥΡΝΑΚΙ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ**



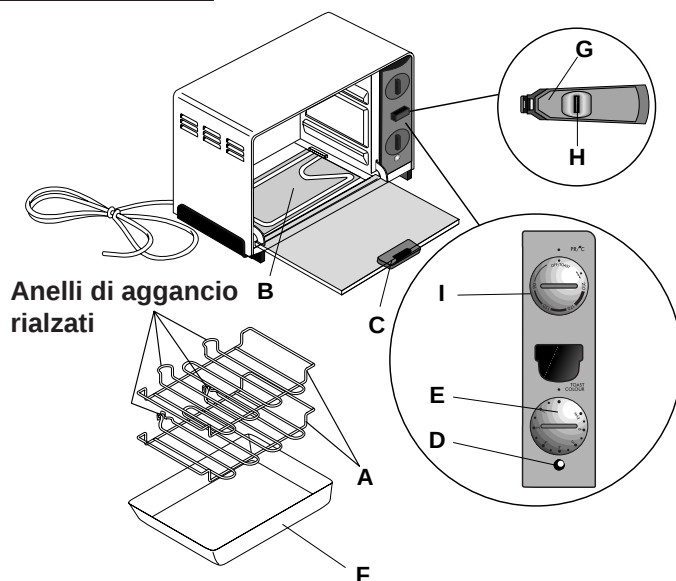
Libretto Istruzioni
Instruction booklet
Mode d'emploi
Brötchenwärmer/Toaster
Bedienungsanleitung
Instructieboekje
Manual de instrucciones
Manual de Instruções
Οδηγίες Χρήσης





I

DESCRIZIONE



- A Griglie (2 in dotazione)
- B Sportellino per pulizia
- C Maniglia sportello
- D Lampada spia
- E Manopola durata toast

- F Leccarda
- G Maniglia estrazione griglie
- H Gancio per chiudere la maniglia
- I Manopola termostato/selettore funzioni

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento
Potenza nominale

vedi targa caratteristiche

" " "

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

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.





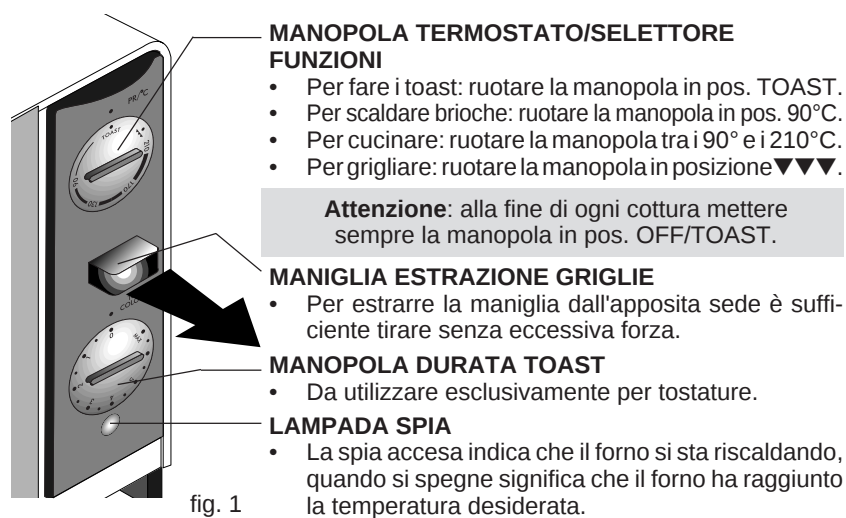
RACCOMANDAZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO

Attenzione! Leggete attentamente queste avvertenze prima di iniziare ad utilizzare il Vostro apparecchio. Ciò consentirà di evitare errori ed ottenere i migliori risultati.

- Questo forno è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Verificare che la tensione di rete sia conforme ai dati di targa dell'apparecchio e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficiente: **il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**
- Lavare con cura le griglie e la leccarda prima dell'utilizzo.
- Posizionare l'apparecchio sopra un ripiano stabile ed orizzontale.
- **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.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato sotto o accanto tendaggi o altri materiali combustibili, perché gli alimenti all'interno (es. pane) possono bruciare durante la cottura.**
- **Non spostare l'apparecchio fino a quando non si è completamente raffreddato.**
- **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, solo al primo avvio ed a porta aperta per almeno 5 minuti.**
- Scollegare l'apparecchio prima delle operazioni di pulizia . **Non immergere l'apparecchio in acqua.**
- Non far funzionare l'apparecchio se il cavo di alimentazione e la spina sono danneggiati. Se necessario, il cavo di alimentazione può essere sostituito solamente da personale autorizzato dal Produttore o dal suo servizio assistenza.

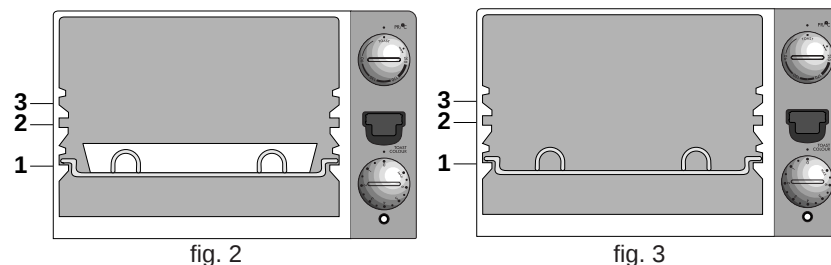
Attenzione: alla fine di ogni cottura o grigliatura, riportare sempre la manopola superiore (I) in posizione OFF/TOAST per spegnere l'apparecchio.

USO DEI COMANDI E POSIZIONE DEGLI ACCESSORI

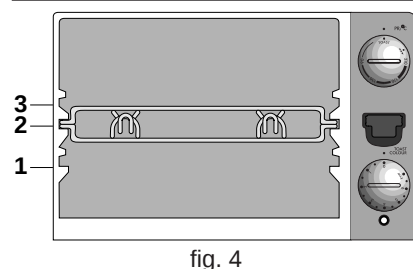


È consigliabile posizionare le griglie in base alla funzione utilizzata, ovvero:

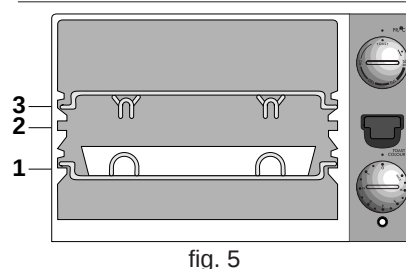
FUNZIONE FORNO



FUNZIONE TOAST



FUNZIONE GRILL



COME UTILIZZARE IL FORNETTO

FUNZIONE TOAST

1) Modo di operare

Per ottenere dei perfetti toast tradizionali, croccanti fuori e morbidi dentro, oppure per ottenere delle semplici fette di pane tostato, operare come segue:

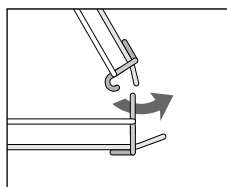


Fig. 6

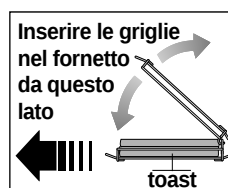


Fig. 7

Assicurarsi che lo sportellino per pulizia (B) sia ben chiuso prima di iniziare la tostatura.

Agganciare tra loro le due griglie (fig. 6) e, dopo aver posizionato le fette di pane od i toast (massimo 2), inserirle nella guida centrale, come indicato in fig. 4, rispettando il lato di inserimento indicato in fig. 7.

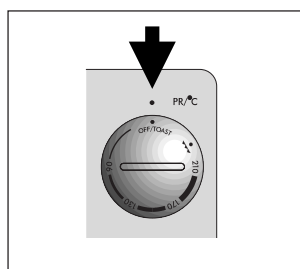


Fig. 8

Chiudere la porta e assicurarsi che la manopola termostato/selettore funzioni (I), sia in posizione OFF/TOAST (fig. 8).

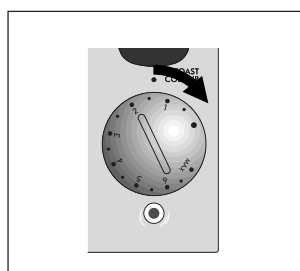


Fig. 9

Ruotare in senso orario la manopola durata toast (E) (fig. 9) impostando la durata desiderata (consultare i consigli generali del paragrafo seguente). La lampada spia di riscaldamento (D) si accenderà ad indicare che l'apparecchio è in funzione. A fine ciclo, un segnale acustico indicherà che il tempo impostato è terminato: a questo punto sarà possibile assaporare i toast o le fette di pane tostato in tutta la loro fragranza.

(Attenzione: la lampada spia si spegne circa 1 minuto e 1/2 prima del segnale acustico).

Come estrarre le griglie dal forno a fine tostatura, evitando di scottarsi:

- 1) Estrarre la maniglia (G) dalla sua sede nel cruscotto come mostrato in fig. 1. Tirare verso di Voi il gancio H in modo da far scattare verso l'alto la pinzetta della maniglia.
- 2) Prendere le griglie con la maniglia "aperta" come illustrato in figura 10. Tirare quindi verso di Voi le griglie estraendole completamente dalle guide.
- 3) Una volta estratte le griglie, premendo sulla parte superiore della pinzetta è possibile "aprire" la griglia superiore e depositare con facilità i toast su un piatto, senza scottarsi (fig.11).

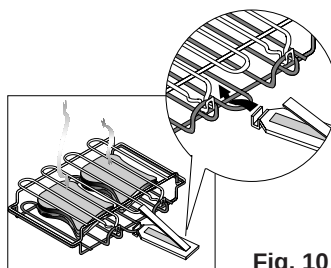


Fig. 10

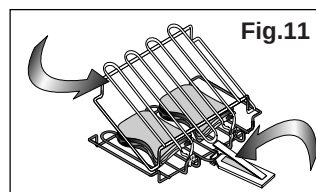


Fig.11

2) CONSIGLI GENERALI PER TOSTARE

Il livello di tostatura è estremamente soggettivo e varia a seconda del gusto personale e della temperatura iniziale del pane.

Per ottenere una temperatura "media" dei Vostri toast impostare la manopola E in posizione 5,5. Per avere i toast più cotti, impostarla mezza posizione più alta (6), mentre, se li preferite meno cotti, mezza posizione più bassa (5) (fig. 12)

Per tostature in rapida successione, tenere presente che, al fine di ottenere uguali colorazioni, sarà necessario impostare la manopola E in posizioni via via inferiori, come rappresentato in fig. 13.

Non è comunque possibile effettuare più di 3 tostature in rapida successione.

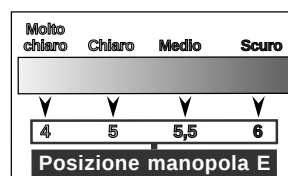


Fig.12

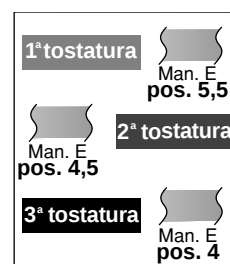


Fig.13



FUNZIONE FORNO

1) MODO DI OPERARE

Posizionare la griglia come illustrato in fig. 2 e 3.

Adagiare sopra la leccarda (F) con il cibo fresco oppure la vaschetta di cibo congelato che si trova in commercio (**attenzione: la vaschetta deve resistere alla temperatura impostata nella manopola**).

Chiudere la porta e ruotare la manopola termostato/selettore funzioni (I) in senso orario impostando la temperatura desiderata.

ATTENZIONE: Il forno non si spegnerà automaticamente; bisognerà quindi, appena terminata la cottura, portare la manopola termostato/selettore funzioni (I) in posizione "OFF/TOAST".

2) CONSIGLI GENERALI

Questo forno, oltre che per cucinare i toast e riscaldare le brioches, è stato realizzato anche per cucinare altri alimenti, come ad esempio la carne, le verdure, ma è soprattutto utile per cuocere i cibi congelati che si trovano normalmente in commercio (es. lasagne, cannelloni, ecc.).

È possibile cuocere tali cibi direttamente nelle loro confezioni purché esse siano resistenti alle alte temperature e prive di pellicole di copertura.

Qui di seguito riportiamo alcune ricette con i relativi consigli per ottenere i migliori risultati dal Vostro forno. Tenere comunque presente che i tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura iniziale degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. Di conseguenza i tempi in tabella sono solo indicativi.

Tipo di cibo	Quantità	Pos. manopola	Durata (min.)	Note e consigli
Galletto intero	540 gr.	210°C	60	Va girato a metà cottura. Usare pochi condimenti.
Quaglie	300 gr.	210°C	40	Vanno girate a metà cottura. Usare pochi condimenti.
Melanzane alla parmigiana congelate	450 gr.	210°C	40	Mettere nel forno con la loro vaschetta.
Cannelloni congelati	500 gr.	210°C	40	Mettere nel forno con la loro vaschetta.
Vol au vent congelati	n° 5	210°C	10	Oliare la leccarda e spennellare i vol au vent con tuorlo d'uovo.
Patate novelle congelate	250 gr.	210°C	35	Mescolare 2 volte durante la cottura.
Sofficini congelati	n° 2	210°C	15	Oliare la leccarda; girare a metà cottura.
Brioche crude congelate	n° 2	90°C	4	Appoggiare le brioche (max. 2) direttamente sulla griglia.
Brioche fresche	n° 1	170°C	20	Appoggiare le brioche nella leccarda unta con un po' d'olio.
Pizzette congelate	n° 2	210°C	7	Preriscaldare il forno e mettere la griglia in pos. 2 rivolta verso il basso.



FUNZIONE GRILL

- MODO DI OPERARE

Questa funzione viene utilizzata principalmente per grigliare carne e verdura. Inserire le due griglie esattamente come indicato in fig; 5 . La leccarda (F), posta sopra la griglia inferiore, servirà a raccogliere eventuali gocce di grasso.

Chiudere la porta e ruotare la manopola termostato/selettore funzioni (I) in senso orario in posizione ▼▼▼.

Preriscaldare il forno per 5 minuti, dopodiché inserire il cibo sopra la griglia superiore. Naturalmente il cibo va girato a metà cottura.

ATTENZIONE: Il forno non si spegnerà automaticamente; bisognerà quindi, appena terminata la grigliatura, portare la manopola termostato/selettore funzioni (I) in posizione "OFF/TOAST".

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.**

Per facilitare la pulizia delle pareti interne e soprattutto del fondo, adagiare il fornello sullo schienale quindi aprire lo sportellino per la pulizia (B) premendo la maniglia verso il basso, come illustrato in figura 14. **Dopo le operazioni di pulizia, richiudere SEMPRE lo sportellino metallico (B).**

Pulire le pareti interne e la leccarda (F) con una spugna umida e con detersivi non abrasivi. Le griglie possono essere lavate anche in lavastoviglie. Si consiglia di lavare spesso ed accuratamente il fondo e lo sportello in modo da asportarne tutti i residui (briciole, zucchero, marmellata, formaggio, ecc.) che con il tempo e l'alta temperatura potrebbero

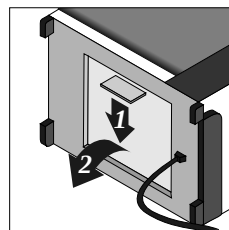


Fig. 14

produrre cattivi odori ed annerirne la superficie. Il fondo e lo sportello NON devono essere puliti utilizzando utensili appuntiti come coltelli o forchette. Per raschiare residui particolarmente resistenti, si può usare la parte anteriore della maniglia (G).

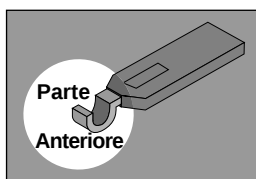


Fig. 15