

 **Brood & Taylor<sup>®</sup>**



# Fornetto Regolabile

**ISTRUZIONI**

**Model FP-201**

[www.brodandtaylor.com](http://www.brodandtaylor.com)

Per la vostra sicurezza, leggere questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.

---

# Fornetto Regolabile

## Istruzioni

Per la vostra sicurezza, leggere questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.

### PRECAUZIONI IMPORTANTI

Per utilizzare con sicurezza gli apparecchi elettrici, seguire le seguenti istruzioni:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare superfici calde. Usare sempre maniglie e pomelli.
3. Per evitare corti circuiti, non immergere mai il cavo di alimentazione, le spine o l'apparecchio in liquidi.
4. Prestare particolare attenzione quando si è nella vicinanza di bambini.
5. Dopo l'uso e prima della pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare prima di attaccare o rimuovere qualsiasi parte.
6. Non operare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al rivenditore autorizzato più vicino per ispezione e riparazione.
7. Per evitare pericolo di infortunio, non usare accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio.
8. Non usare l'apparecchio all'esterno.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le superfici calde, né pendere dalla tavola o dal piano di lavoro.
10. Non mettere l'apparecchio vicino al o sul fornello a gas o elettrico. Non metterlo nel forno.
11. Esercitare estrema cautela quando si muove un apparecchio contenente qualsiasi liquido caldo.
12. Connettere il cavo di alimentazione all'apparecchio prima di attaccarlo alla presa di corrente. Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante «ON/OFF» prima di staccare la spina alla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per altri usi al di fuori di quello destinato.
14. Questo apparecchio è solamente per uso domestico.
15. Non riporre materiali nel Fornetto spento oltre a quelli raccomandati dal fabbricante.
16. Questo apparecchio non è destinato all'uso di individui (bambini compresi) con ridotta capacità fisica, sensoriale, o mentale, o sprovvisti di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da qualcuno responsabile per la loro sicurezza.
17. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
18. Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, deve essere sostituito

---

dal produttore, dal rivenditore autorizzato, o da personale qualificato, per evitare ogni sorta di pericolo.

## 19. **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

Per ottenere risultati migliori dal vostro Fornetto di Pane Pieghevole, leggere e conservare queste istruzioni.

## **ISTRUZIONI SPECIALI SUL CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Al fine di ridurre il rischio di inciampare, il Fornetto è provvisto di un cavo di alimentazione corto invece di lungo.

Le prolunghie sono disponibili e si possono usare con la dovuta attenzione. Quando si usa la prolunga, il voltaggio della prolunga dovrebbe essere almeno lo stesso dell'apparecchio. Collocare la prolunga in modo che non penda dal tavolo o dal piano di lavoro, dove qualcuno potrebbe inciampare o essere alle portate dei bambini.

## **ATTENZIONE**

Questo apparecchio è solamente per l'uso domestico. Usare solamente con corrente alternato (50/60 Hertz) come indicato sulla targhetta del produttore. Non tentare mai di modificare la spina in nessun modo.

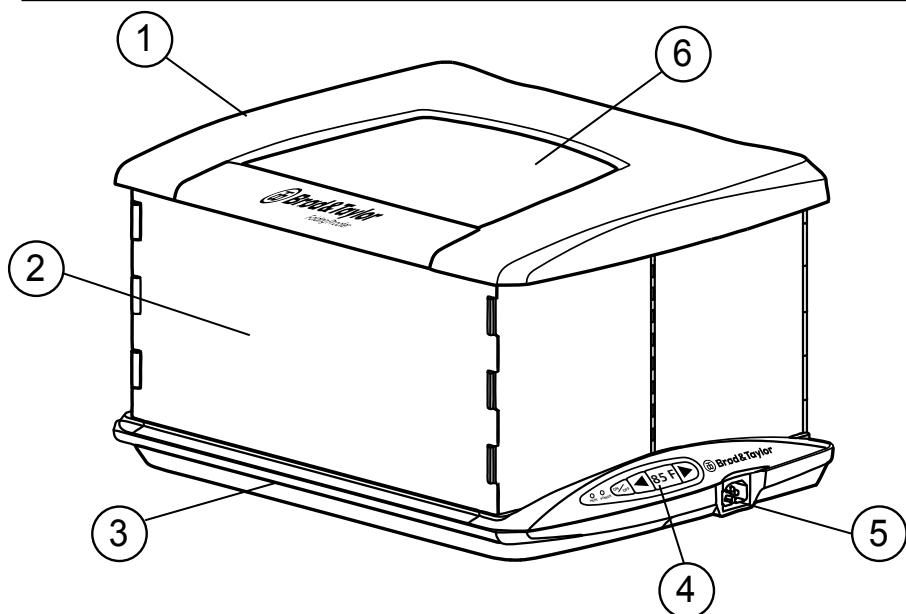
## **USO CON CONVERTITORI DC-AC**

Esercitare cautela quando si usa un convertitore DC-AC con questo apparecchio. Per domande sul vostro convertitore, mettersi in contatto con un elettricista qualificato.

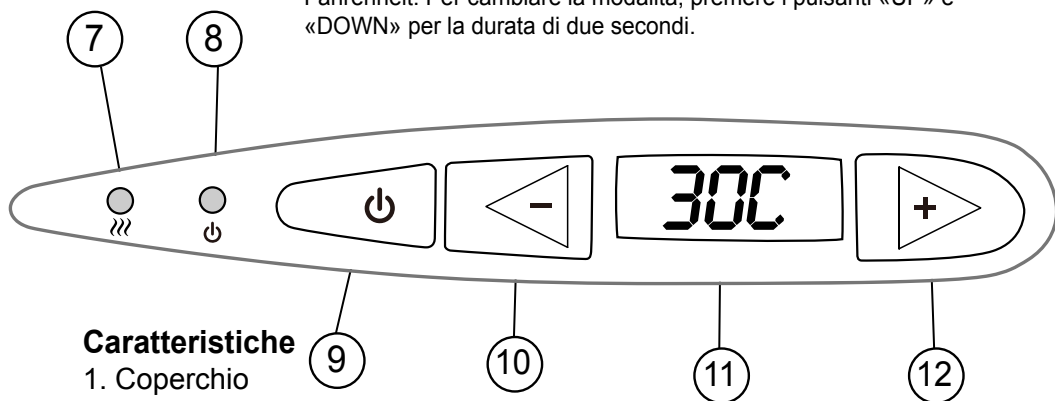
## **SOLO PER USO DOMESTICO**

Non destinato all'uso commerciale.





NOTARE: Si può visualizzare la temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit. Per cambiare la modalità, premere i pulsanti «UP» e «DOWN» per la durata di due secondi.



### Caratteristiche

1. Coperchio
2. Scatola Regolabile
3. Base
4. Pannello di Controllo
5. Inserzione del Cavo di Alimentazione
6. Finestra Trasparente

### Accessori:

- Griglia
- Bacinella dell'Acqua
- Cavo di Alimentazione

### Pannello di Controllo

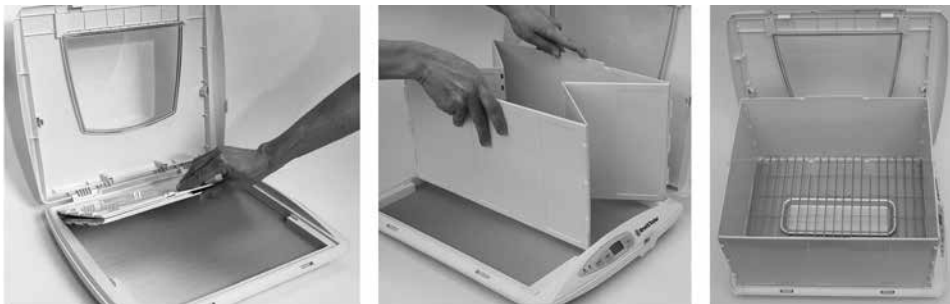
7. Indicatore di Temperatura
8. Spia di Funzionamento
9. Pulsante di Accensione
10. Abbassare la Temperatura (DOWN) *Premere il pulsante per la durata di tre secondi per scorrere verso l'alto.*
11. Display della Temperatura
12. Alzare la Temperatura (UP) *Premere il pulsante per la durata di tre secondi per scorrere verso il basso.*

---

# ISTRUZIONI GENERALI PER L'USO

## Installazione

Per aprire il coperchio, sollevare il bordo anteriore del Fornetto. Mantenere il coperchio a riposo in posizione verticale. Rimuovere la griglia e la bacinella dell'acqua. Sollevare la scatola regolabile dal bordo anteriore in modo che il bordo posteriore rimanga attaccato alla base. Aprirla e metterla nella base.



Collocare la bacinella dell'acqua nel centro della piastra riscaldante. Mettere la griglia nella scatola con i piedi verso il basso. Sollevare il coperchio dai cardini posteriori e metterlo sopra la scatola regolabile. Abbassare il coperchio nella posizione di chiusura. Attaccare il cavo di alimentazione al Fornetto e poi alla presa di corrente adatta.

## Durante l'installazione, non staccare la scatola regolabile.

Se si stacchi la scatola regolabile dalla base, l'installazione del Fornetto potrebbe richiedere più tempo.



## Preriscaldare

Per risultati migliori, preriscaldare il Fornetto per 10-15 minuti, prima dell'uso.

## Uso

Attaccare il Fornetto alla presa di corrente. Premere «ON/OFF» una volta e assicurarsi che la spia di funzionamento sia accesa. Per regolare la temperatura, premere «UP» o «DOWN». Per selezionare le differenti opzioni, premere «UP» o «DOWN» per la durata di tre secondi.

L'indicatore di temperatura si illumina quando l'apparecchio si sta riscaldando. Quando il Fornetto raggiunge la temperatura scelta, l'indicatore si spegne. Si tenga presente che è normale per l'indicatore lampeggiare mentre il Fornetto mantiene la temperatura.

---

## Scegliere Gradi Centigradi o Fahrenheit

Il display del pannello di controllo mostra la temperatura scelta. Si può scegliere di visualizzare la temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit. Per cambiare la modalità, premere i pulsanti «UP» e «DOWN» insieme per la durata di due secondi.

## Controllo di Umidità

Si può operare il Fornetto in condizioni normali o con aggiunta di umidità. Per creare una condizione di umidità nel Fornetto, versare circa ¼ tazza (50 ml) di acqua nella bacinella. Non riempire troppo la bacinella. Per ottenere risultati migliori, usare acqua calda dal rubinetto.

## Come Riporre il Fornetto

Se il Fornetto è acceso, premere il pulsante «ON/OFF» una volta per spegnerlo. Assicurarsi che la spia di funzionamento non sia illuminata. Rimuovere il coperchio e metterlo a riposo in posizione verticale. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e dal Fornetto. **ATTENZIONE:** Prima di ripiegare il Fornetto e chiudere il coperchio, staccare il cavo di alimentazione.

Se il Fornetto è caldo, lasciarlo raffreddare con il coperchio rimosso fino a quando la piastra riscaldante raggiunga la temperatura ambiente. Rimuovere la griglia. Rimuovere la bacinella dell'acqua con attenzione, smaltire l'acqua rimanente e metterla da parte. Per rimuovere i residui degli ingredienti, pulire le superfici del Fornetto usando un panno umido. Il Fornetto deve essere asciutto prima di essere ripiegato per l'immagazzinamento. Sollevare leggermente la scatola regolabile dal bordo anteriore, poi comprimerla sui lati e piegarla all'indietro. Abbassare la scatola nella base. Mettere la bacinella dell'acqua nella sezione anteriore della base. Mettere la griglia con i piedi verso l'alto nella base. Rimuovere il cavo di alimentazione dal Fornetto. Chiudere il coperchio e premere per assicurarsi che il chiavistello sia chiuso.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Questo apparecchio non ha bisogno, in sostanza, di nessuna manutenzione; la lubrificazione non è necessaria. Se il cavo di alimentazione o qualche altra parte fosse danneggiato, portare l'apparecchio ad un riparatore autorizzato. Questo apparecchio non ha parti riparabili dall'utente. Si raccomanda l'utente di non tentare di riparare l'apparecchio.
2. Staccare sempre il Fornetto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
3. Non lasciare acqua nella bacinella per lunghi periodi. Aspettare che la piastra riscaldante si sia raffreddata prima di svuotare la bacinella.
4. Quando necessario, pulire le superfici o la piastra riscaldante usando un panno umido e un detergente delicato. Non usare soluzioni chimiche, lucidatrici, etc. Non immergere l'apparecchio nell'acqua, né metterlo sotto acqua corrente.
5. Pulire tutte le parti rimovibili e gli accessori con attenzione in calda acqua insaponata. Si possono invece pulire le varie parti usando un panno umido e un detergente delicato.
6. Dopo la pulizia, aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato e completamente asciugato prima di riporlo. La griglia, la bacinella e il cavo di alimentazione vanno riposti dentro l'apparecchio per l'immagazzinamento.

---

## Il Fornetto di Pane Pieghevole 201 Dimensioni:

L'interno della scatola (aperta): 37,5 cm x 32 cm x 20 cm

L'esterno della scatola (aperta): 46 cm x 37 cm x 27 cm

L'esterno della scatola (chiusa): 46 cm x 37 cm x 6.5 cm

Gamma di temperature: 21 – 49°C

Massima capacità: Due pagnotte di 0,9 kg circa (1,8 kg in totale) fatte con 250-375 g di farina l'una. Per fare lo yogurt, otto vasetti che abbiano un'altezza massima di 20 cm e una capacità di un litro ci stanno nel Fornetto.

Questo apparecchio è solamente per uso domestico in un ambiente di 16°C al minimo.

Voltaggio: 220-240VAC, 50Hz (200W)

# Linee guida generali per la lievitazione e fermentazione dell'impasto del pane nel Fornetto

**Preparare il Fornetto.** Per l'impasto del pane, si dovrebbe riempire la bacinella dell'acqua con acqua pulita (per un terzo fino a metà) e porre la bacinella al centro della piastra riscaldante. Porre la griglia sopra la bacinella dell'acqua. Con i bordi al proprio posto e il coperchio posizionato in modo orizzontale, selezionare il termostato e per 5-10 minuti lasciare che il Fornetto raggiunga la temperatura desiderata.

**Selezionare la temperatura.** Ci sono varie temperature particolarmente adatte per l'impasto del pane. Se la ricetta o libro che si sta utilizzando specifica una temperatura, prenderla in considerazione.

- Ad una temperatura di 27-30° C, il **lievito naturale** spesso beneficia della fermentazione per incrementare il processo di lievitazione.
- Il **lievito commerciale è più forte**. L'impasto preparato con questo tipo di lievito beneficia della bassa temperatura per lo sviluppo del gusto.
- **La farina di segale** ha un basso contenuto di glutine e un'alta attività enzimatica. Per questa ragione è raccomandabile selezionare una temperatura tra 27-30°C per ridurre il tempo di fermentazione e non lasciare che gli enzimi guastino l'impasto.
- **L'impasto freddo**, una volta fatto riposare in frigorifero, spesso richiede un'ora in più di lievitazione ogni 500g di impasto aggiunto, per permettere all'impasto di raggiungere la temperatura. L'impasto congelato dovrebbe essere scongelato prima della cottura.
- **Non avete molto tempo?** Mescolare l'impasto con acqua tiepida (32-38°C) e lasciar fermentare l'impasto fino ad una temperatura massima di 30°C. Si tiene presente di non superare questa temperatura poiché il lievito potrebbe produrre dei sapori non desiderati.

**Coprire l'impasto.** Una volta data la forma desiderata all'impasto, questo non avrà bisogno di essere coperto all'interno del Fornetto, sarà l'acqua all'interno della bacinella a fornire un'umidità ideale per evitare la formazione di croste. Tuttavia, se si vuole utilizzare il Fornetto per una fermentazione più lunga, come ad esempio una pre-fermentazione o biga fermentazione di 12 ore, si consiglia di coprire l'impasto.



---

# FAQ (Domande Frequenti)

## **Posso utilizzare il Fornetto per alcune ore consecutive?**

Sì, il Fornetto è un apparecchio resistente e può essere utilizzato per molte ore consecutive. Questo apparecchio consuma poca elettricità. Quando si seleziona una temperatura di 24°C il consumo si aggira intorno ai 30 watt.

## **C'è una temperatura adatta alla lievitazione di qualsiasi tipo di pane?**

La temperatura consigliata per la lievitazione di quasi tutti i tipi di pane (da cornetti, al pane di lievito naturale, al pane di segale) è 27°C. Se si ha poco tempo a disposizione, potete sempre selezionare una temperatura più alta (32-35°C) ma si tiene presente che secondo molte ricette con una temperatura di 27°C si raggiunge un buon equilibrio tra sapore desiderato e brevi tempi di cottura.

## **Perché non si possono mettere i vasetti dello yogurt direttamente al centro del Fornetto?**

La fonte di calore, collocata al centro del Fornetto, trasmette calore alla bacinella dell'acqua per favorire la creazione dell'umidità necessaria alla lievitazione del pane. Se il vasetto è posto direttamente al centro, la temperatura dello yogurt potrebbe aumentare fino a 49°C e questo potrebbe danneggiare la coltura delicata dello yogurt. Il Fornetto può contenere fino a otto vasetti che abbiano un'altezza massima di 20 cm e una capacità di un litro.



## **L'impasto che ho messo nel Fornetto non sembra abbastanza caldo. Il Fornetto funziona correttamente?**

Se è stata selezionata una temperatura bassa (24°C), l'impasto potrebbe non essere molto caldo sebbene il Fornetto stia funzionando correttamente. Tuttavia, per controllare il funzionamento corretto del Fornetto o per velocizzare la lievitazione, selezionare una temperatura tra 32-35°C e poi assicurarsi che la piastra riscaldante sia calda. Per ottenere simili risultati, se si è lasciato lievitare il pane in un forno o in un luogo molto caldo, potrebbe essere necessario selezionare una temperatura più alta.

## **Sebbene abbia selezionato una temperatura molto alta, il Fornetto non sembra essere abbastanza caldo. Il Fornetto funziona correttamente?**

Le temperature più alte sono concepite per la lavorazione dello yogurt e del formaggio. Per questo tipo di lavorazioni, i vasetti devono essere chiusi con i rispettivi coperchi per prevenire evaporazioni, fughe di calore e contaminazione dell'ambiente. È facile e veloce assicurarsi che il Fornetto stia funzionando correttamente: porre un piccolo vasetto chiuso pieno di acqua nel Fornetto, selezionare una temperatura di 40°C e dopo una o due ore controllare la temperatura dell'acqua.

## **Il Fornetto ha un termostato?**

Sì, il termostato posto alla base del Fornetto si accende e si spegne a seconda della temperatura della piastra riscaldante. Questo breve processo permette al Fornetto di mantenere una temperatura stabile in modo esatto.

---

## **Perché la temperatura dell'aria all'interno del Fornetto non corrisponde a quella selezionata?**

Il Fornetto è calibrato per mantenere la temperatura selezionata solo all'interno del vasetto o della ciotola ma non all'esterno. Per controllare la temperatura del Fornetto, riempire a metà un piccolo bicchiere di metallo (circa 250ml) con acqua a temperatura ambiente e porre il bicchiere sulla griglia al centro del Fornetto. Selezionare una temperatura di 29°C. Aspettare 60 minuti e misurare la temperatura dell'acqua. La temperatura dell'acqua non dovrebbe differire, se non di 1-2 gradi circa, dalla temperatura di partenza.

Il Fornetto presenta due meccanismi di riscaldamento: convettivo e radiativo. Il riscaldamento convettivo occorre quando l'aria del Fornetto è riscaldata dalla piastra riscaldante e poi aumenta. La piastra riscaldante trasmette il suo calore energetico all'oggetto che si trova nel Fornetto. Il riscaldamento radiativo occorre quando il calore energetico della piastra riscaldante è trasmessa direttamente all'oggetto senza che l'aria sia riscaldata. Questo è il motivo per cui la rilevazione della temperatura dell'aria all'interno del Fornetto potrebbe essere poco precisa.

## **Il Fornetto può funzionare in qualsiasi ambiente?**

Se la temperatura ambiente è molto fredda, al di sotto dei 15°C, o molto calda, al di sopra dei 25°C, potrebbe essere necessario modificare la temperatura di alcuni gradi al di sotto o al di sopra per ottenere i risultati desiderati.

## **Come riporre correttamente il Fornetto?**

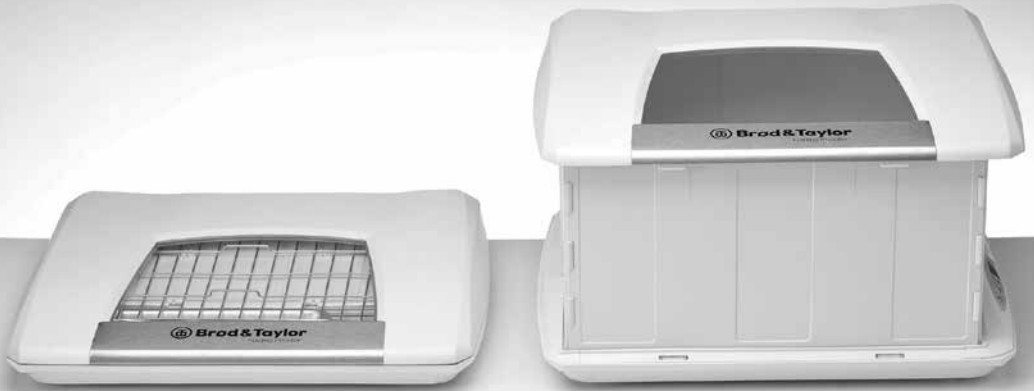
1. Rimuovere la griglia e la bacinella dell'acqua. Piegarne i bordi verso l'interno e porli alla base in posizione orizzontale.
2. Mettere la bacinella dell'acqua nella sezione anteriore della base.
3. Mettere la griglia sopra i bordi e la bacinella dell'acqua con i piedi verso l'alto come mostrato dall'immagine A.
4. Posizionare la griglia come mostrato dall'immagine B.
5. Chiudere con attenzione il coperchio e premere per assicurarsi che il chiavistello sia chiuso.



**A**



**B**



# **Brod & Taylor**<sup>®</sup>



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](http://www.brodandtaylor.com)