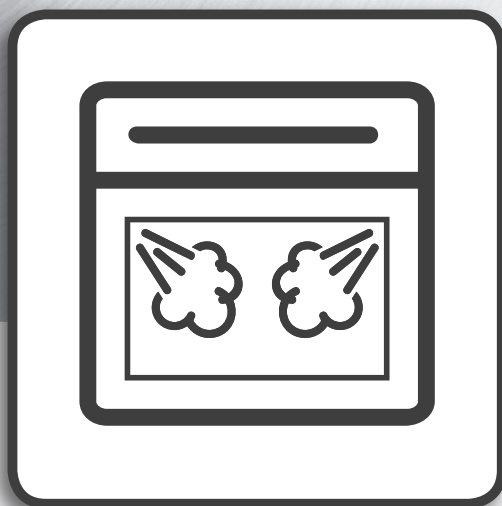


# Hotpoint

ARISTON



Istruzioni per l'uso

---

**ITALIANO** .....p.4

# ITALIANO

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA, ISTRUZIONI PER L'USO e GUIDA DI INSTALLAZIONE



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su  
[www.hotpoint-ariston.com/register](http://www.hotpoint-ariston.com/register)

### Indice

#### **Health and Safety**

<b>NORME DI SICUREZZA</b> .....	4
<b>CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE</b> .....	6
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</b> .....	6

#### **Istruzioni per l'uso**

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> .....	7
LIVELLO GRIGLIA .....	7
PANNELLO DI CONTROLLO .....	8
DESCRIZIONE DISPLAY .....	8
ACCESSORI .....	9
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI .....	11
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI .....	11
FUNZIONI .....	12
<b>COME USARE IL FORNO</b> .....	14
PRIMO UTILIZZO .....	14
USO QUOTIDIANO .....	15
CONSIGLI UTILI .....	19
TABELLA DI COTTURA .....	20
RICETTE TESTATE .....	26
CURA E PULIZIA .....	27
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	29
SCHEDA TECNICA .....	30
SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI .....	30

<b>Guida Installazione</b> .....	31
----------------------------------	----

# NORME DI SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza. Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

**ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso: tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano

completamente raffreddati. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

Non ostruire le aperture di sfiao dell'aria calda sul lato anteriore del forno.

Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno.

## USO CONSENTITO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non riporre sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

## INSTALLAZIONE

L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.

Ai bambini non è consentito effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontani i bambini durante l'installazione. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione.

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno. Rimuovere il forno dalla base di

polistirolo solo al momento dell'installazione.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Evitare di tirare il cavo di alimentazione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Contattare il Servizio

Assistenza Tecnica autorizzato. Per gli apparecchi con spina incorporata, se la spina non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione. Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

Se occorre sostituire il cavo di alimentazione, usare solo ricambi del tipo:

H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare

accessibile installato a monte della presa e conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pulitrici a getto di vapore.


**ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.


# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE


## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.  Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

.....

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati. Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili  o riutilizzabili. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

.....

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Controllare che la porta del forno sia ben chiusa prima di accendere l'apparecchio, e tenerla chiusa il più possibile durante la cottura. Per ridurre i tempi di cottura e il consumo di energia, tagliare gli alimenti in pezzi piccoli e di dimensioni uniformi. Se i tempi di cottura sono superiori a 30 minuti, abbassare la temperatura del forno nella fase finale (gli ultimi 3-10 minuti), regolandosi in base al tempo di cottura totale. Il calore residuo all'interno del forno sarà sufficiente per portare a termine la cottura.

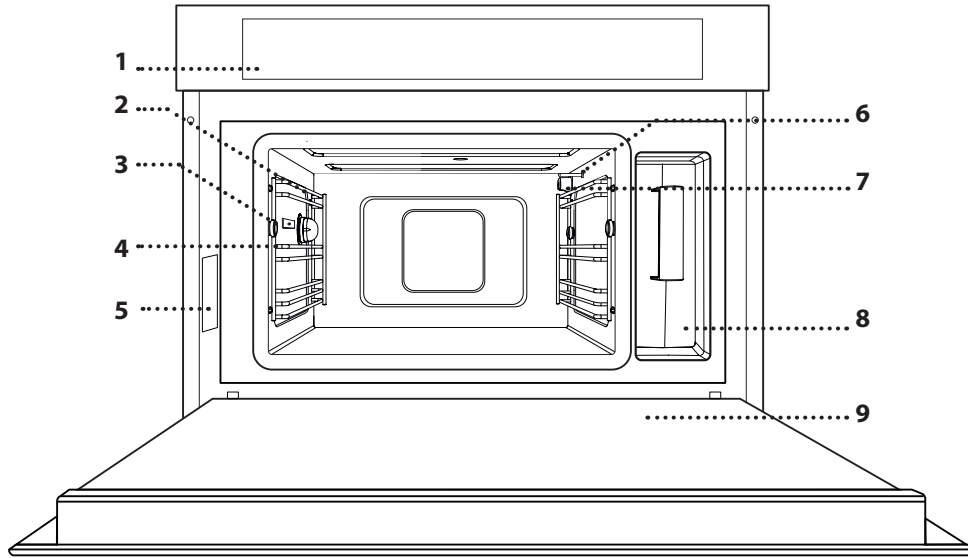
# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive: 2006/95/CE, 2004/108/CE, 93/68/CEE e Direttiva 2011/65/UE (Direttiva RoHS). Questo apparecchio, destinato a

entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo n. 1935/2004/CE. Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di

progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

# DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Lampada
3. Connessione sonda alimenti
4. Griglie laterali
5. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
6. Sensore temperatura
7. Valvola ingresso vapore
8. Serbatoio acqua
9. Porta

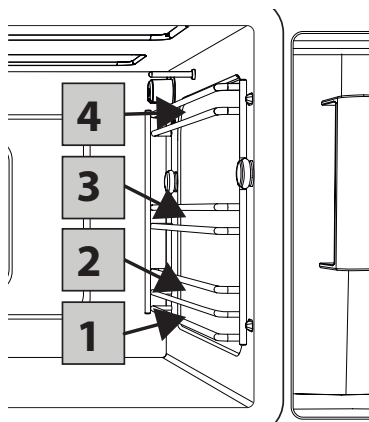
Note:

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi a intermittenza per ridurre il consumo energetico.

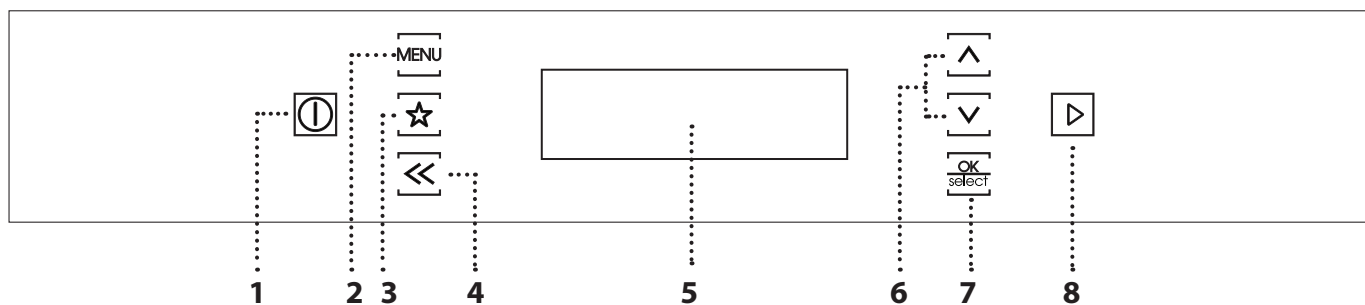
A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

## LIVELLO GRIGLIA

Il numero di livello di griglia laterale sul quale è possibile inserire la griglia e gli altri accessori si intende a partire dal primo in basso.



# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. ON / OFF / PAUSA

Per accendere o spegnere il forno e mettere in pausa o interrompere una funzione.

## 2. MENU

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

## 3. PREFERITI

Per accedere alle 10 funzioni più utilizzate.

## 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

## 5. DISPLAY

Per muoversi all'interno dei menu, muovere il cursore e modificare le impostazioni.

## 7. OK / SELECT

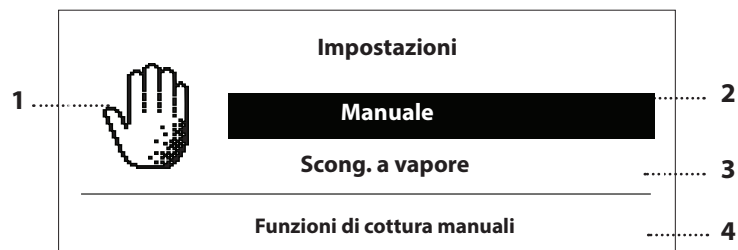
Per selezionare funzioni e confermare le impostazioni.

## 8. AVVIO

Per avviare la funzione selezionata.

# DESCRIZIONE DISPLAY

## DISPLAY MENU



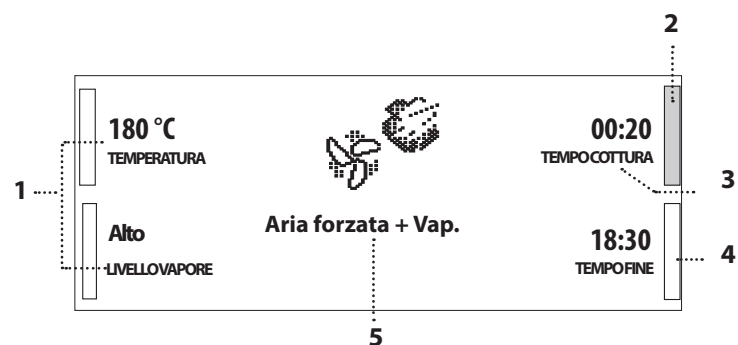
1. Simbolo della funzione selezionata

2. Funzione selezionata

3. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili

4. Descrizione della funzione evidenziata

## DISPLAY IMPOSTAZIONE



1. Valori della funzione (temperatura, livello vapore)

2. Cursore (evidenzia il valore selezionato)

3. Durata

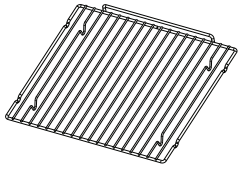
4. Ora di fine funzione

5. Nome della funzione



# ACCESSORI

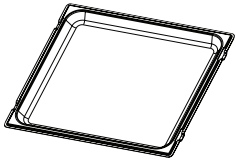
## GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno

per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante. Inserita allo stesso livello, può essere sovrapposta sia alla leccarda che alla teglia vapore.

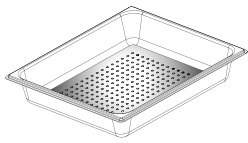
## LECCARDA



Usata come teglia con la funzione "Ventilato", permette di cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria.

E' utile anche come piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Inserita sotto la griglia o la teglia vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

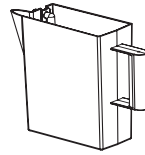
## TEGLIA VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Inserire la leccarda al livello sottostante per

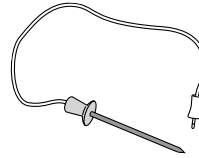
raccogliere i liquidi di cottura.

## SERBATOIO



Da riempire con acqua potabile tutte le volte che si utilizza una funzione con vapore.

## SONDA ALIMENTI



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

## SPUGNA



Per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura

Il numero degli accessori può variare a seconda del modello acquistato.

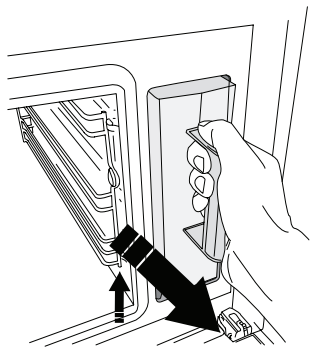
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

**Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.**

**Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.**

## USO DEL SERBATOIO

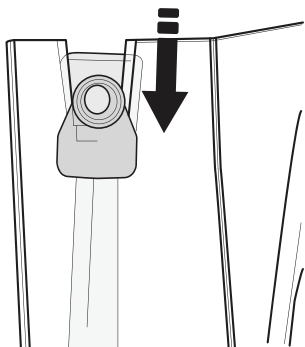
Il serbatoio dell'acqua è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé.



Tutte le funzioni di cottura richiedono che il serbatoio sia pieno prima di essere attivate: riempirlo con acqua potabile fino al livello "MAX".

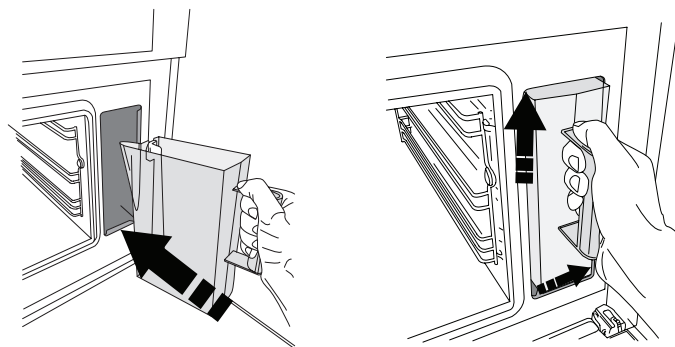


Prima di inserire il serbatoio nell'apposita cavità, è opportuno verificare che il tubo dell'acqua sia correttamente posizionato nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.



Inserire il serbatoio riempito fino al livello "MAX" nell'apposita cavità: per un corretto posizionamento del serbatoio dell'acqua fare in modo che il bordo superiore e quello destro vadano in battuta con i lati della cavità.

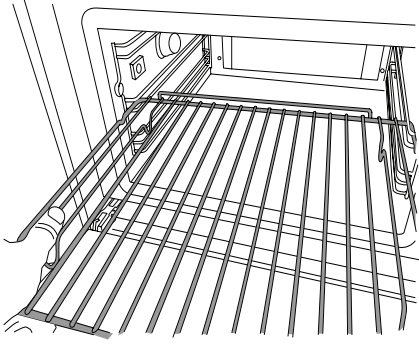
Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso fino al bloccaggio nella sua sede.



Dopo ogni utilizzo, estrarre delicatamente il serbatoio e vuotarlo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

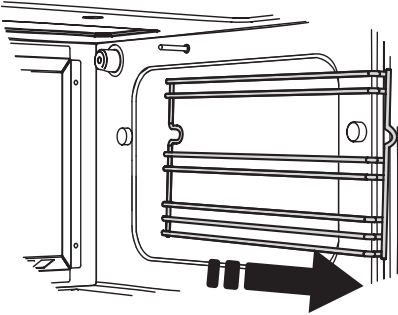


Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia vapore, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

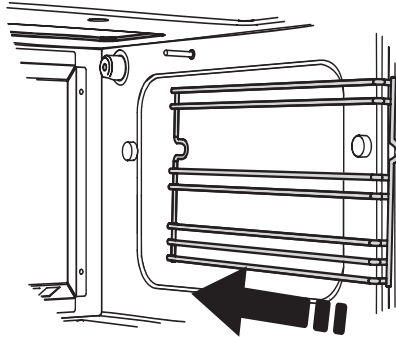


## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

**1.** Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti, tirandole verso di sé, per sganciarle dai sostegni.



**2.** Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta.



# FUNZIONI



## FUNZIONI TRADIZIONALI



### VAPORE

Per ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore, conservando intatte tutte le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Introdurre gli alimenti senza confezione o pellicole protettive, a meno che sia espressamente indicato. Prima di usare la funzione, è necessario che la temperatura del forno sia inferiore a 100°C. In caso contrario, lasciare raffreddare il forno.



### VENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Utile per cuocere in particolare meringhe, pasticcini, torte, soufflè, pollame e carne. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.



### ARIA FORZATA + VAPORE

Questa funzione, che combina le caratteristiche della cottura al forno con le proprietà di quella a vapore, consente una cottura ottimale e degli alimenti, per ottenere piatti teneri e succulenti all'interno e croccanti all'esterno. Adatta alla cottura di arrostiti di carne, pollame, pesce, patate, piatti surgelati, torte e dolci.



## SCONGELAMENTO A VAPORE

Per scongelare carne, pollo, pesce, verdure, pane e frutta. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di lasciare il pane in un involucri per evitare che diventi troppo molle. Carne e pesce, dopo averli estratti dalla confezione, possono invece essere posti sulla teglia a vapore a livello 3, posizionando al di sotto la leccarda per raccogliere l'acqua di fusione. Per ottenere un migliore scongelamento è opportuno girare gli alimenti a metà del processo, distribuendo e separando le parti già scongelate.



## RISCALDARE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione, grazie al vapore, riscalda delicatamente evitando di disidratare gli alimenti, lasciando inalterato il gusto della prima preparazione. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di preparare le porzioni disponendo al centro le parti più piccole o meno dense e lasciando verso l'esterno quelle più spesse. Se si utilizza la teglia per la cottura a vapore, è opportuno posizionare al di sotto la leccarda per raccogliere eventuali liquidi di rilasciati dagli alimenti.



## ULTIMAZIONE COTTURA

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Questa funzione permette di riscaldare uniformemente piatti già pronti o parzialmente cotti, come arrostiti, pesce e gratin. Si consiglia di disporre gli alimenti sulla teglia per cottura a vapore al livello 3 ponendo la leccarda al livello inferiore e di impostare la temperatura del forno in base alla temperatura finale a cui si desidera portare gli alimenti in tavola.

**FUNZIONI SPECIALI****LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

**CONSERVAZIONE**

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura.

**YOGHURT**

Per la preparazione dello yogurt.

**DISINFEZIONE**

Per disinfettare grazie alle proprietà del vapore biberon o altri recipienti.

**SVUOTAMENTO CALDAIA**

Per svuotare automaticamente la caldaia, evitando che rimangano residui d'acqua quando l'apparecchio deve restare inutilizzato per un certo periodo. La funzione si attiva solo quando la temperatura del forno è inferiore a 60°.

**DISINCROSTARE**

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari.

In ogni caso, un messaggio sul display ricorderà di eseguire l'operazione di pulizia.

**PULIZIA CON VAPORE**

Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

**AUTO****MODALITÀ ASSISTITA**

Per selezionare una tra le molte ricette preimpostate che permettono di cucinare al meglio pasta o riso, piatti vegetariani, carne, pesce, pollame, contorni, pizza e torte salate, pane e torte, uova, dolci. Il forno fornisce automaticamente i valori consigliati per ogni tipo di pietanza e da' di volta in volta istruzioni da seguire per ottenere risultati ottimali.

**IMPOSTAZIONI**

Per accedere a un menu che permette di modificare le impostazioni di forno e display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, modalità eco, taratura).

Nota: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

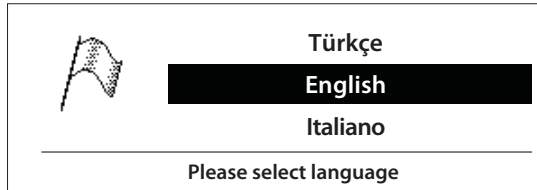
# COME USARE IL FORNO

Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la lingua desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

### 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare l'ora e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

### 3. SCIACQUARE E RIEMPIRE IL SERBATOIO

Togliere la spugna, quindi sciacquare e riempire con acqua potabile fino al livello "MAX" il serbatoio.

### 4. TARATURA

Per permettere al forno di sviluppare al meglio vapore, è necessario tarare il forno prima di utilizzarlo per la cottura.

Dopo aver riempito e posto in posizione il serbatoio, premere  $\odot$  per accendere il forno, quindi usare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la voce del menu "Impostazioni" e premere  $\frac{OK}{select}$ . Selezionare "Tarare" e premere nuovamente  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Premere  $\blacktriangleright$  per attivare la taratura e accertarsi che la porta rimanga chiusa fino alla fine del processo.

Dopo la taratura, lasciar raffreddare e asciugare la cavità con un panno.

Nota: durante questo processo potrebbe generarsi una quantità elevata di vapore: questo fenomeno è da considerarsi normale.

### 5. RISCALDARE IL FORNO


Prima di cucinare gli alimenti è raccomandato riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore dovuto alle lavorazioni di fabbrica.



Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato"; seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

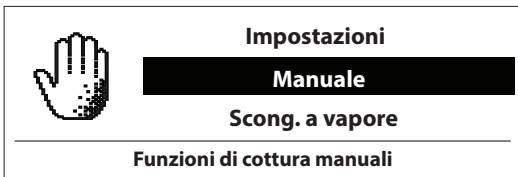
Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.


# USO QUOTIDIANO




## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Accendere il forno con il tasto : sul display viene visualizzata il menu principale con la lista delle funzioni disponibili.

Utilizzare  o  per scorrere la lista.




Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere  per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.



Premere  o  per muoversi all'interno della lista proposta. Premere  per confermare e accedere alla schermata di impostazione: il display mostra i valori di base della funzione.

### FUNZIONI CON VAPORE



Quando si seleziona una funzione che prevede l'utilizzo del vapore, il display ricorderà sempre di riempire completamente il serbatoio.

Una volta accertato di averlo riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", premere  per accedere alla schermata di impostazione della funzione.

## 2. IMPOSTARE LA DURATA

Utilizzare  o  per spostare il cursore su TEMPO COTTURA e premere conferma: il valore lampeggia sul display.






Utilizzare  o  per modificare il valore: contemporaneamente, il display aggiornerà l'ora prevista di fine cottura.

Premere conferma per validare le impostazioni.




Nota: durante la cottura, il valore impostato potrà essere modificato ripetendo le stesse operazioni. È possibile scegliere di non impostare una durata: in questo caso, la durata andrà gestita manualmente, spegnendo il forno una volta terminata la cottura.

## 3. IMPOSTARE LA TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE

Utilizzare  o  per spostare il cursore su accanto ai valori che è possibile e si desidera modificare.

Una volta posizionato il cursore, per modificare i valori premere : il valore selezionato inizia a lampeggiare.



Utilizzare  o  per modificare il valore e premere  per confermare.

Nota: ripetendo questa operazione, sarà possibile effettuare modifiche successivamente, anche durante la cottura.


## 4. PRERISCALDAMENTO

Con la funzione "Ventilato" (e automaticamente per alcune ricette in "Modalità assistita"), questo forno consente di preriscaldare il forno prima della cottura.



Selezionando "Si", si sceglie di attivare il preriscaldamento. Dopo aver avviato la funzione, il display mostra l'avanzamento del preriscaldamento.



Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto inserire gli alimenti e premere  per avviare la cottura.

Note: durante la fase di preriscaldamento, non sarà possibile utilizzare la sonda.

Quando si seleziona "No" il tempo totale di cottura (incluso il preriscaldamento) e il consumo di energia si riducono fino al 25%.

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

## 5. IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA / PARTENZA RITARDATA

In molte funzioni è possibile programmare l'orario di fine cottura, posticipando l'avvio della funzione. Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'orario previsto di fine cottura. Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere  $\frac{OK}{select}$ : l'ora lampeggia.



Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$ .

Premere  $\blacktriangleright$  e inserire il cibo nel forno quindi premere nuovamente  $\blacktriangleright$  per attivare la funzione: il forno si attiverà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione cancellando il tempo di attesa impostato, premere  $\blacktriangleright$

## 6. AVVIARE LA FUNZIONE

Quando i valori corrispondono a quelli desiderati, per avviare la funzione premere il tasto  $\blacktriangleright$

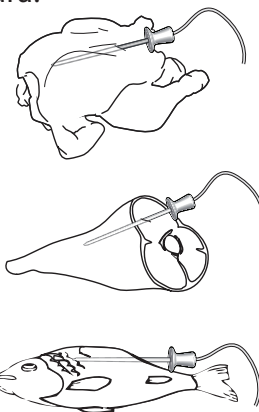
Una volta avviata la funzione, sarà possibile mettere in pausa premendo una sola volta  $\odot$ . Per riprendere la funzione, premere  $\blacktriangleright$

Note: se è prevista una fase di preriscaldamento, il display richiederà di inserire il cibo all'interno del forno solo al termine di questa fase.

## • USARE LA SONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Inserire la sonda a fondo nella carne evitando ossa o parti grasse:  
se pollame, inserire la punta in mezzo al petto, evitando le parti cave;  
se pezzi di carne o cosciotti, inserire la punta nella parte più spessa;  
se pesce (intero), posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.



## CON UNA FUNZIONE MANUALE

Collocare la pietanza nel forno. Si consiglia di utilizzare la griglia per posarvi il cibo, posizionando al di sotto la leccarda per raccogliere i succhi di cottura.

Sollevare il tappo che copre la presa della sonda e collegare lo spinotto; verificare che il cavo sia libero prima di chiudere la porta del forno.

Selezionare una funzione manuale: la schermata di impostazione della funzione permette di modificare la temperatura del forno o del vapore e quella desiderata per la sonda.



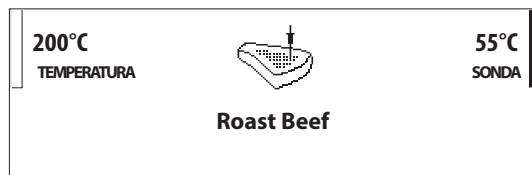
Una volta impostati tutti i valori desiderati, premere avvio per avviare la funzione: un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura impostata.

Nota: non è possibile collegare la sonda una volta avviata una funzione.

## AUTO IN MODALITÀ ASSISTITA

Alcune funzioni automatiche permettono l'utilizzo della sonda: selezionare l'opzione SONDA e seguire le istruzioni date dal display.

Quando indicato, collocare le pietanze nel forno e collegare la sonda alla propria presa.



Nota: se è prevista una fase di preriscaldamento, sarà possibile inserire gli alimenti e collegare la sonda solo al termine della stessa.



## . USARE LE FUNZIONI SPECIALI

### CONSERVAZIONE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura, è consigliato usare solo materie prime fresche e di qualità.

Riempire i recipienti con frutta o verdura (se possibile precotta) e riempire con il liquido o lo sciroppo di conserva lasciando circa 2 cm di spazio libero, quindi appoggiare il coperchio, evitando di avvitarlo.

Inserire la griglia al livello 2, ponendo la leccarda al livello inferiore e appoggiarvi sopra i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla leccarda.

Avviare la funzione.

Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

Nota: per pulire al meglio i recipienti si consiglia di utilizzare la funzione Disinfezione.

### YOGHURT

Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yoghurt intero fresco comunemente in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbollirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2.

Scegliere la funzione e impostare la durata a 5 ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yoghurt in frigorifero prima di servirlo: si conserverà per 1-2 settimane. Una parte di questo yoghurt potrà essere utilizzato per prepararne dell'altro entro 5-7 giorni.

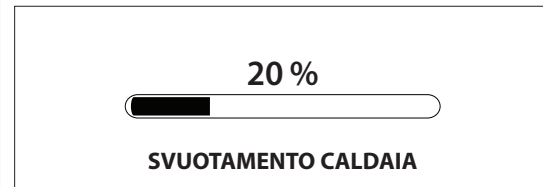
Nota: si raccomanda di utilizzare la funzione disinfezione per pulire perfettamente utensili e recipienti necessari alla preparazione dello yoghurt.

## SVUOTARE

Per evitare che rimangano residui di acqua all'interno della caldaia, è opportuno attivare questa funzione ogni volta che il forno non verrà utilizzato per un certo periodo di tempo.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia fino a che non scende sotto i 60°. Una volta raggiunta la temperatura, la funzione si avvia automaticamente.

Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display. Al termine, svuotare e sciacquare con acqua potabile il serbatoio.



## DISINCROSTARE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, permette di tenere nelle migliori condizioni la caldaia.

Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display, premendo **OK select** per procedere.

Per una disincrostazione ottimale, si raccomanda di riempire il serbatoio con 250 ml di aceto bianco, aggiungendo acqua potabile fino al raggiungimento del livello "MAX".

La disincrostazione dura circa 30 minuti: evitare di spegnere il forno durante la funzione. Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

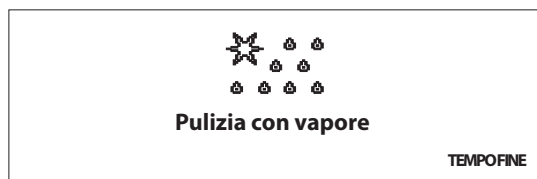


Al termine, per eliminare eventuali residui, sciacquare il serbatoio con acqua potabile e attivare a forno vuoto la funzione "Pulizia con vapore".

## PULIZIA CON VAPORE



Questa funzione permette di ammorbidire le incrostazioni e i residui di cibo, facilitando la pulizia del forno. Attivata con regolarità, consente di rimuovere facilmente eventuali residui di cibo o incrostazioni.

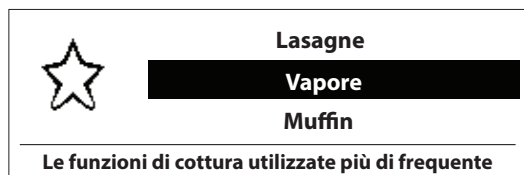
Nota: si consiglia di togliere gli accessori dal forno prima di attivare la funzione.







Al termine, attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia con una spugna o un panno, asciugando infine le superfici.


## • PREFERITI

Il forno compila automaticamente un elenco delle funzioni più utilizzate, sulla base delle abitudini d'uso. Accendere il forno con il tasto , quindi premere  per visualizzare la lista delle funzioni utilizzate più frequentemente.






Utilizzare  o  per selezionare la funzione desiderata, premere  per confermare e quindi modificare - se necessario - i valori secondo esigenza (i valori proposti sono quelli di base). Al termine, premere  per avviare la funzione.

## • TIMER



Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggia il timer.



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.


Nota: premendo  il timer si interrompe in ogni momento.

## • BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto .

## CONSIGLI UTILI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie, resistenti al calore del forno e al vapore, possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica: i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### DOLCI E PANE

Per i dolci si consiglia di utilizzare la funzione "Ventilato", mentre per i prodotti di panetteria "Aria forzata + vapore".

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la leccarda o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

### LIEVITAZIONE

Disporre il recipiente con l'impasto coperto con un telo umido, sulla leccarda e inserire a livello 1 o 2.

La lievitazione in forno è consigliata perché la temperatura sarà maggiormente costante rispetto alla temperatura ambiente. Si consiglia perciò di interromperla con un certo anticipo (circa un terzo del tempo); diversamente, il processo potrebbe portare a un'eccessiva lievitazione.

La lievitazione può essere eseguita anche dopo aver steso o spezzato un impasto già parzialmente lievitato: disporlo sulla leccarda e inserire a livello 2 o 3, coprendo con un telo. In questo caso, i tempi si accorciano di quasi la metà rispetto al normale.

Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

### RISPARMIO ENERGETICO

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa quando il forno è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Quando possibile, disporre gli alimenti direttamente sugli accessori in dotazione, evitando contenitori aggiuntivi.

















































Se non necessario, evitare di preriscaldare il forno prima della cottura.

Tagliare il cibo in pezzi piccoli e omogenei permette di ridurre i tempi di cottura e, di conseguenza, di risparmiare energia.

Nel caso di cotture lunghe, superiori ai 30 minuti, si consiglia di ridurre la temperatura durante l'ultima fase: il calore residuo all'interno del forno sarà sufficiente per proseguire la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri alimenti.

# TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	LIVELLO VAPORE	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI			
Torte		Si	160	-	35-40	2			
Biscotti		Si	165 - 175	-	12 - 15	2			
Bignè		Si	190 - 200	-	25 - 30	2			
Pane		Si	180 - 190	Basso - medio	35 - 40	2			
Swiss rolls		Si	230	-	7 - 8	2			
Quiche		Si	180 - 190	-	35 - 40	2			
Pasta sfoglia		Si	180 - 190	-	15 - 20	2			
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3		1	
Ali di pollo surgelate		Si	190 - 200	-	15 - 18	2			
Petto di tacchino		Si	200 - 210	Medio	50 - 60	2		1	
Costolette		Si	160 - 170	Basso	80 - 90	2		1	
Pesce arrosto		Si	190 - 200	Basso	15- 25	2		1	
Terrina di pesce		-	75 - 80	-	60 - 90	3			
Uova stufate		-	90	-	20 - 25	3			
Verdure arrosto		Si	200 - 210	Medio - alto	20 - 30	2		1	
Barbabietole		-	100	-	50 - 60	3		1	
Cavolo rosso		-	100	-	30 - 35	3		1	
Cavolo cappuccio		-	100	-	25 - 30	3		1	
Fagioli bianchi		-	100	-	75 - 90	3		2/1	
Piatto pronto		-	100	-	18 - 25	3		2/1	
Minestra / zuppa		-	100	-	20 - 25	3			
Verdure		-	100	-	20 - 25	3		2/1	

Vapore



Ventilato



Aria forzata + vapore



Ultimazione cottura



Griglia



Recipiente su griglia



Leccarda

















Teglia vapore






















Sonda (opzionale)



Nota: è possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.














ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	LIVELLO VAPORE	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI		
Riso / pasta		-	100	-	15 - 20	3 	2/1 	
Patate		-	100	-	20 - 25	3 	2/1 	
Carne a fette		-	100	-	15 - 20	3 	2/1 	
Carne in salsa		-	100	-	25 - 30	3 		
Filetti di pesce		-	100	-	10 - 15	3 	2/1 	

		SCONGELAMENTO A VAPORE					
ALIMENTO		PESO (g)	DURATA	TEMPO RIPOSO	TEMPERATURA (°C)	LIVELLO E ACCESSORI	
CARNE	Macinata	500	25 - 30	30 - 35	60	3 	1 
	A fette			20 - 25	60	3 	1 
	Wurstel	450	10 - 15	10 - 15	60	3 	1 
POLLAME	Intero	1000	60 - 70	40 - 50	60	3 	1 
	Filetti	500	25 - 30	20 - 25	60	3 	1 
	Cosce		30 - 35	25 - 30	60	3 	1 
PESCE	Intero	600	30 - 40	25 - 30	60	3 	1 
	Filetti	300	10 - 15	10 - 15	60	3 	1 
	Blocco	400	20 - 25	20 - 25	60	3 	1 
VERDURE	Blocco	300	25 - 30	20 - 25	60		
	Pezzi	400	10 - 15	5 - 10	60		
PANE	Pagnotta	500	15 - 20	25 - 30	60		
	Fette	250	8 - 12	5 - 10	60		
	Panini / focacce		10 - 12	5 - 10	60		
	Torta	400	8 - 10	15 - 20	60		
FRUTTA	Mista	400	10 - 15	5 - 10	60		
	Frutti di bosco	250	5 - 8	3 - 5	60		
















































Vapore 	Ventilato 	Aria forzata + vapore 	Ultimazione cottura 
---	--	---	--

Griglia 	Recipiente su griglia 	Leccarda 	Teglia vapore 	Sonda (opzionale) 
--	--	---	--	--

AUTO	FUNZIONI ASSISTITE
------	--------------------

	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI		Note
PASTA E RISO	Lasagne	25 - 35			
	Lasagne surgelate	40 - 50			
	Riso integrale	20 - 60			Aggiungere a 300g di riso 450 ml di acqua
	Riso basmati	25 - 30			Aggiungere a 300g di riso 450 ml di acqua
	Riso bianco lungo	35 - 40			Aggiungere a 300g di riso 450 ml di acqua
	Bulgur	10 - 40			Aggiungere a 300g di grano 600 ml di acqua
	Couscous	10 - 15			Aggiungere a 300g di couscous 300 ml di acqua
PIATTI VEGETARIANI	Gratin di patate	40 - 50			Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe, aglio e versare la panna. Cospargere di formaggio.
	Patate al forno	45 - 55			Disporre in una pirofila o direttamente sulla griglia
	Gratin surgelato	20 - 30			
	Pomodori ripieni	30 - 35			Preparare un ripieno con prosciutto cotto, carne macinata, pangrattato, aglio e spezie. Tagliare la calotta superiore dei pomodori e togliere i semi e la polpa. Salare l'interno dei pomodori e rovesciarli perchè perdano l'acqua. Tagliare la polpa a dadini e aggiungerla al ripieno. Farcire i pomodori e coprirli con la calotta precedentemente tagliata. Disporli in una recipiente da forno e irrorare con un filo d'olio.
	Peperoni ripieni	35 - 40			Tagliare i peperoni a metà in senso orizzontale e rimuovere i semi e le parti bianche. Preparare il ripieno mescolando carne macinata, cipolla, uova, pangrattato, acqua o latte e aromi. Farcire i peperoni e disporli in una teglia da forno. Cospargere di pangrattato e fiocchetti di burro.
Zucchine ripiene	20 - 30			Tagliare le zucchine a metà nel senso della lunghezza e scavarle per eliminare i semi. Far soffriggere un misto di funghi e porri e aggiungere polpa di pomodoro e un po' di panna. (Per un gusto più piccante, aggiungere del peperoncino.) Condire. Riempire le zucchine con il ripieno e cospargere di formaggio.	

Griglia 	Recipiente su griglia 	Leccarda 	Teglia vapore 	Sonda (opzionale) 
--	--	---	--	--

	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI			Note
PIATTI VEGETARIANI	Melanzane ripiene	35 - 40				Tagliare le melanzane a metà nel senso della lunghezza e scavare la maggior parte della polpa. Ridurre a dadini una parte della polpa e farla soffriggere insieme a cipolla e funghi. Aggiungere carne macinata, polpa di pomodoro, spezie e aromi e cuocere a fuoco lento. Disporre le melanzane in una pirofila e farcirle con il composto. Cospargere di formaggio.
CARNE	Wurstel bollito	10 - 15				Disporre in un unico strato
	Polpettone	35 - 45				Mescolare gli ingredienti e dare forma al composto prima di appoggiare in una pirofila
	Agnello arrosto	60 - 90				Condire in precedenza
	Roastbeef	40 - 60				Condire in precedenza
	Arrosto di vitello	50 - 70				Condire in precedenza
POLLAME	Petti pollo al vapore	25 - 30				Condire in precedenza
	Pollo arrosto	50 - 60				Condire e disporre con il petto verso l'alto
	Pezzi di pollo	25 - 30				Condire e disporre con la pelle verso l'alto
	Anatra arrosto	60 - 90				Condire e disporre con il petto verso l'alto
PESCE	Filetti al vapore	12 - 18				
	Filetti di pesce	15 - 20				Condire in precedenza
	Pesce intero al vapore	35 - 55				Condire in precedenza e cospargere l'interno con erbe aromatiche
	Pesce al forno	25 - 40				Praticare alcune incisioni nella pelle e disporre il pesce in una pirofila. Condire e spennellare con burro o uovo. Cospargere con pangrattato
	Gratin surgelato	35 - 45				
	Cozze	8 - 12				Distribuire in uno strato uniforme
	Gamberetti	8 - 12				Distribuire in uno strato uniforme
CONTORNI	Verdure surgelate	12 - 20				Distribuire in uno strato uniforme
	Patata intera	30 - 40				Usare patate di grandezza simile
	Patate in pezzi	20 - 30				Tagliare in pezzi di grandezza simile
	Broccoli	15 - 25				Dividere in pezzi

Griglia



Recipiente su griglia



Leccarda



Teglia vapore



Sonda (opzionale)



	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI			Note
CONTORNI	Carote	20 - 30				
	Cavolfiore	20 - 30				Dividere in pezzi
	Pannocchia di mais	20 - 30				
	Fagiolini	20 - 30				
	Peperoni al vapore	8 - 12				Dividere in pezzi
	Passata al vapore	5 - 10				
	Asparagi	20 - 30				
	Carciofi	40 - 55				
	Cavolini di Bruxelles	20 - 35				
	Patate a spicchi	30 - 40				
	Patatine fritte surgelate	15 - 25				Ridistribuire quando richiesto. Salare dopo la cottura
PIZZA & TORTE SALATE	Pizza alta surgelata	12 - 20				Infornare quando richiesto
	Pizza sottile surgelata	8 - 12				Infornare quando richiesto
	Pizza di frigo	7 - 12				Infornare quando richiesto
	Pizza fatta in casa	12 - 18				Preparare un impasto con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito fresco, 200 - 225 g di farina, sale e olio. Far lievitare l'impasto. Stenderlo quindi su una teglia precedentemente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto. Infornare quando richiesto.
	Quiche lorraine	30 - 45				Preparare la base (250 g di farina, 150 g di burro + 2 cucchiaini e mezzo d'acqua) oppure usare una base già pronta (400 - 450 g). Foderare uno stampo con la base. Aggiungere il ripieno preparato con 200 g di prosciutto, 175 g di formaggio e 3 uova sbattute con 300 ml di panna. Infornare quando richiesto.
	Quiche surgelata	20 - 30				Infornare quando richiesto

Griglia



Recipiente su griglia



Leccarda



























Teglia vapore



Sonda (opzionale)





	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI			Note
PANE / TORTE	Pagnotta	30 - 40				Preparare l'impasto e disporre sulla teglia per la lievitazione. Infornare quando richiesto.
	Panini	10 - 15				Preparare l'impasto, disporre su una teglia e lasciare lievitare: le dosi ottimali sono 150 ml di acqua e 200-225 di farina. Infornare quando richiesto.
	Panini surgelati	10 - 13				Infornare quando richiesto.
	Panini precotti	8 - 10				Infornare quando richiesto.
	Panini in scatola	10 - 14				Per 4 - 6 pezzi. Infornare quando richiesto.
	Biscotti	10 - 15				Infornare quando richiesto.
	Meringhe	50 - 60				Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta. Infornare quando richiesto.
	Muffin	15 - 20				Preparare un impasto per 16 - 18 pezzi e riempire degli stampini di carta. Infornare quando richiesto.
	Pan di spagna	35 - 50				Preparare un impasto del peso complessivo di 700 - 800 g. Infornare quando richiesto.
	Focaccine	9 - 13				
UOVA	Sode	15 - 18				Se le uova dovranno essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda.
	Bazzotte	12 - 15				
	Alla cocque	9 - 12				
DESSERT	Composta di frutta	10 - 20				Tagliare la frutta a pezzi.
	Torta di frutta surgelata	15 - 20				
	Torta di frutta	20 - 30				Preparare la base con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, amalgamate con zucchero e cannella
	Soufflè	35 - 50				Preparare un impasto con limone, cioccolato o frutta e versare in una teglia bordo alto.
	Mele al forno	20 - 30				Rimuovere i torsoli e riempire con marzapane, o cannella, zucchero e burro.
	Crème brûlée	20 - 30				Per 4 porzioni mescolare 2 tuorli e 2 uova intere con 3 cucchiaini di zucchero e vaniglia. Riscaldare 100 ml di panna + 200 ml di latte e unire alle uova (oppure, usare la propria ricetta preferita). Versare il composto in stampi monoporzionati e coprire con pellicola.

Griglia



Recipiente su griglia



Leccarda












Teglia vapore

















Sonda (opzionale)












	CONSERVAZIONE			
	ALIMENTO	QUANTITA'	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	1 L	40 - 120	3 	2/1 
	500 ml	25 - 105	3 	2/1 
FRUTTA	1 L	30 - 50	3 	2/1 
	500 ml	15 - 35	3 	2/1 

## RICETTE TESTATE

Compilate per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1

Ricetta	Funzione	Tempo cottura (min.)	Temperatura (°C)	Prerisc.	Accessori
Biscotti di pasta frolla		30 - 35	150	No	
Piccoli dolci		18 - 20	170	Si	
Pan di spagna senza grassi		33 - 35	160	No	
Torta di mele		65 - 70	160 - 170	Si	
Broccoli (500 g)		15 - 18	100	-	2 
Broccoli (300 g)		12 - 15	100	-	2 
Piselli surgelati (2 kg)		25 - 30	100	-	2 

Vapore 	Ventilato 	Aria forzata + vapore 	Ultimazione cottura 
Griglia 	Recipiente su griglia 	Leccarda 	Teglia vapore 
			Sonda (opzionale) 

## CURA E PULIZIA

**La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.**

**Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

**L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

**Utilizzare guanti protettivi.**

**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
  - Per asciugare l'umidità dovuta alla cottura a vapore, usare a forno freddo un panno o la spugna in dotazione.
- Si consiglia di attivare regolarmente la funzione "Pulizia con vapore".

### ACCESSORI

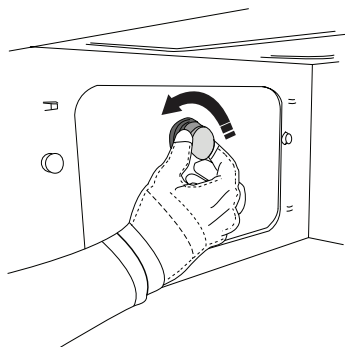
- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Il serbatoio e la sonda non possono essere lavati in lavastoviglie. Per una pulizia accurata del serbatoio utilizzare una spugna, aggiungendo al più del detergente neutro. Sciacquare con acqua potabile.
- La sonda per alimenti può essere pulita con l'aiuto di un panno umido o carta da cucina.

### CALDAIA

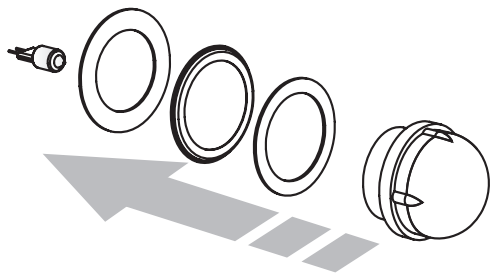
Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Svuotare" e "Disincrostare".

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.



3. Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.



4. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.

Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si verifica un guasto o un problema, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema.

Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio di Assistenza Clienti.



**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di eseguire le seguenti operazioni**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica; Disconnessione dalla rete principale; Guasto.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non produce vapore.	Serbatoio acqua inserito non correttamente; Serbatoio acqua vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella corretta posizione e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
La funzione non si attiva.	Porta chiusa non correttamente; Funzione non compatibile con sonda.	Aprire e chiudere la porta e riprovare ad avviare la funzione. Selezionare una funzione differente o togliere la sonda.
L'ora del giorno lampeggia.	Interruzione di corrente.	L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La cottura non si avvia o un segnale acustico suona.	La funzione selezionata non è compatibile con l'azione richiesta.	Selezionare nuovamente la funzione. Eseguire le azioni richieste. Togliere e reinserire la sonda.
La luce non si accende.	Lampada rotta.	Seguire le istruzioni presenti nel capitolo "cura e pulizia" per sostituire la lampada.
Il display riduce la luminosità.	Modalità Eco attivata.	Selezionare in Impostazioni - "Modalità Eco" l'opzione "disattivata".
I tasti non rispondono.	Forno spento; Blocco tasti attivo; Pannello di controllo sporco.	Premere  per accendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Disattivare il blocco tasti premendo contemporaneamente  e  . Pulire la superficie del pannello di controllo con un panno in microfibra (vedi capitolo "Pulizia").

# SCHEMA TECNICA

 [www](http://www.hotpoint.eu) La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere consultata e scaricata dal sito internet [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

## SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

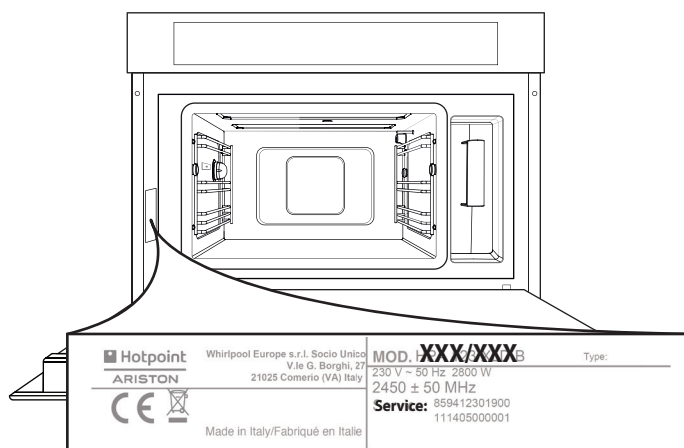
### SE DOPO TUTTI LE VERIFICHE INDICATE L'INCONVENIENTE PERMANE CONTATTARE IL PIÙ VICINO SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro interno).

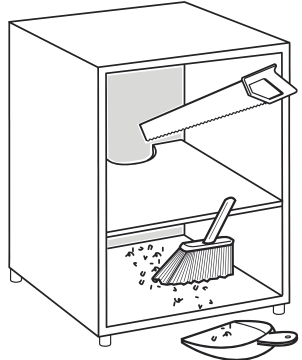
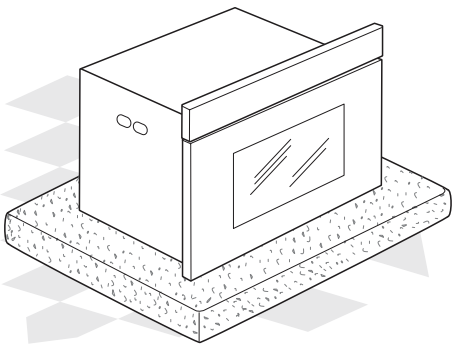
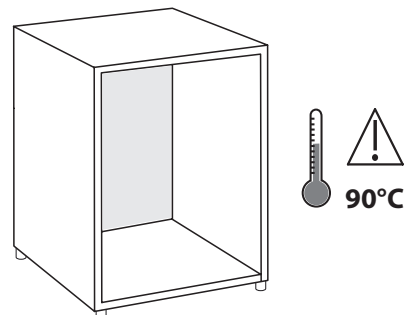
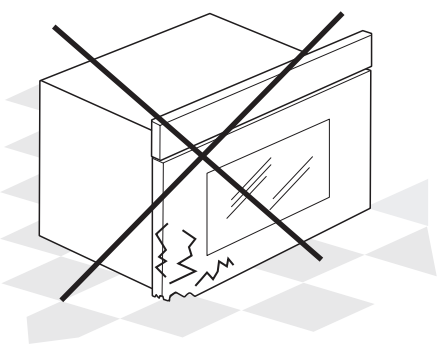
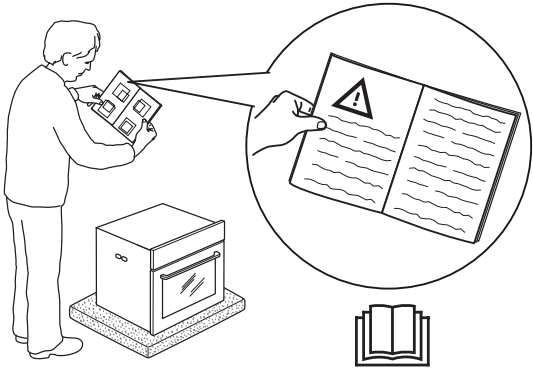
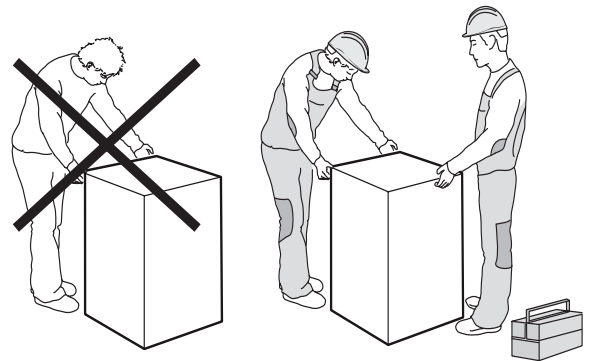
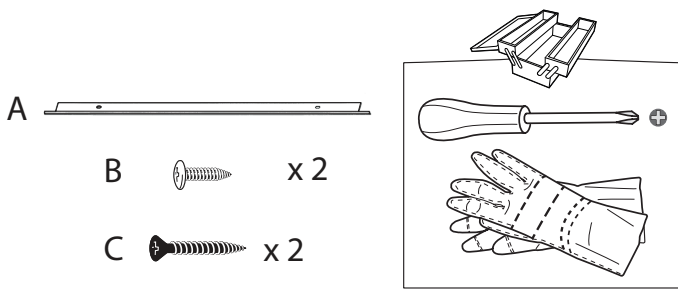
Il codice di assistenza è indicato anche sul libretto di garanzia;

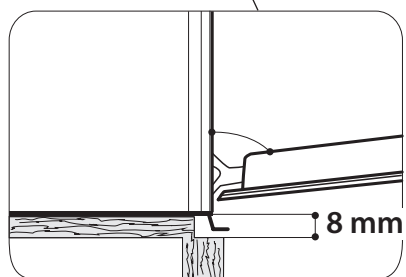
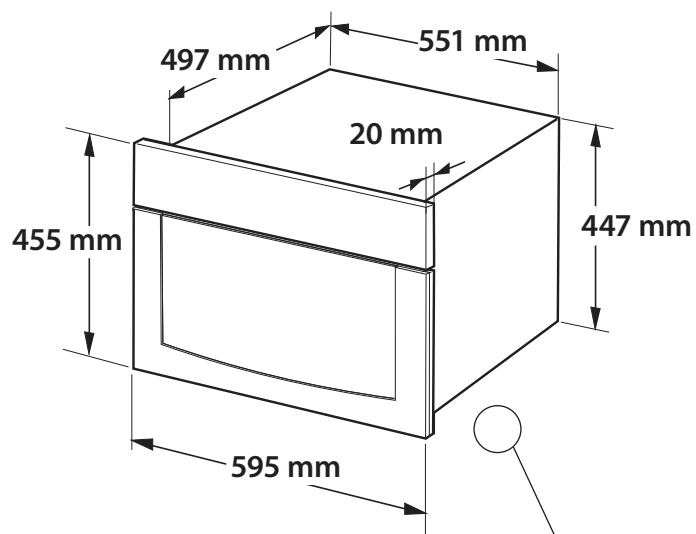
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.





min 450 mm

