

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register

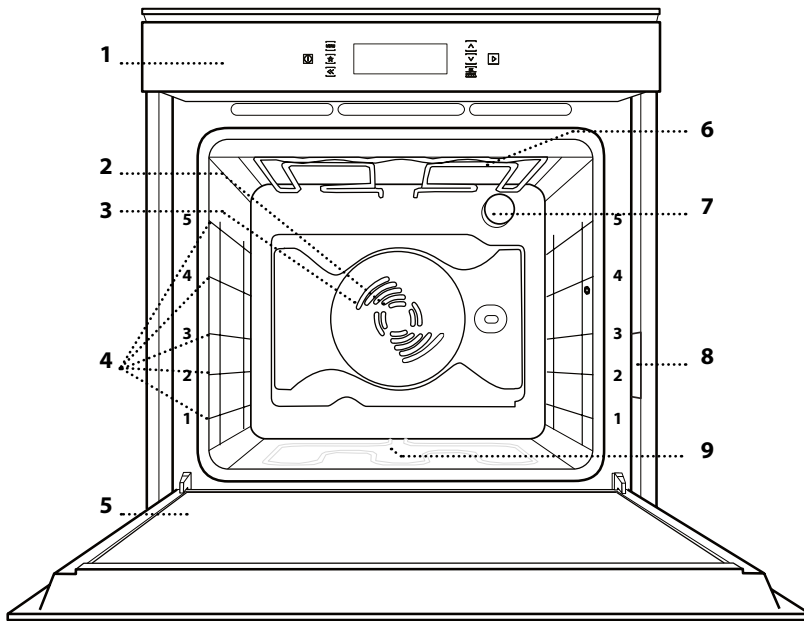


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.hotpoint.eu/register et en suivant les consignes au dos de ce livret.



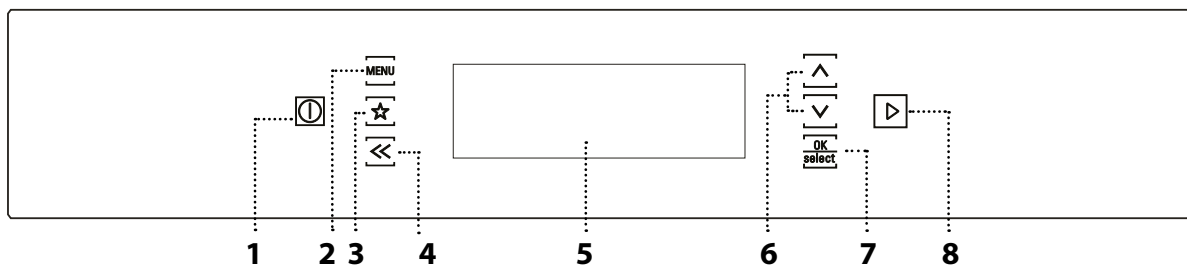
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

BANDEAU DE COMMANDES



1. MARCHE/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four.

2. MENU

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. PRÉFÉRÉS

Pour sauvegarder et rapidement retrouver jusqu'à 10 de vos fonctions préférées.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

Pour naviguer à travers les menus, déplacer le curseur, et changer les réglages.

7. OK / SÉLECT

Pour sélectionner les fonctions et confirmer les réglages.

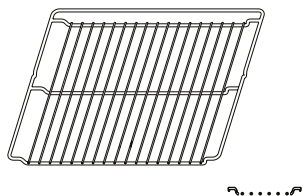
8. DÉBUT

Pour lancer la fonction qui a été sélectionnée.

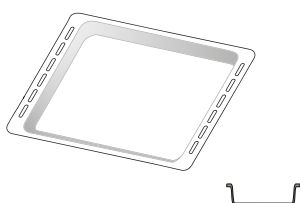
Hotpoint

ARISTON

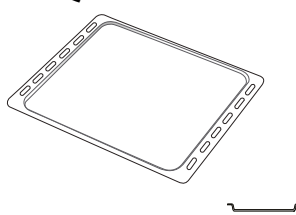
GRILLE MÉTALLIQUE



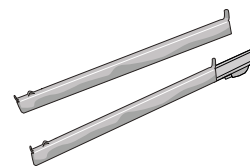
LÈCHEFRITE



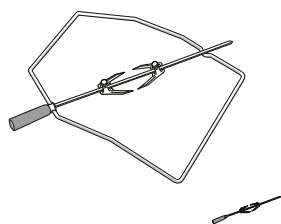
PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



TOURNEBROCHE



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

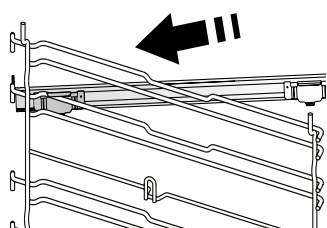
INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille.

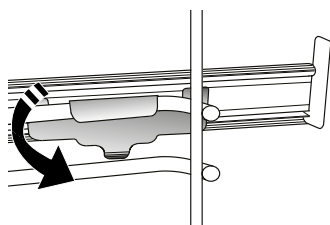
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, appuyez la partie inférieure de la fermeture sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

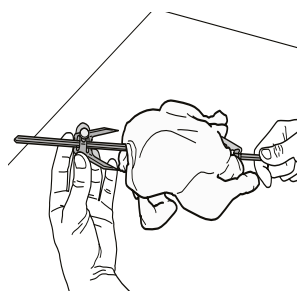


Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

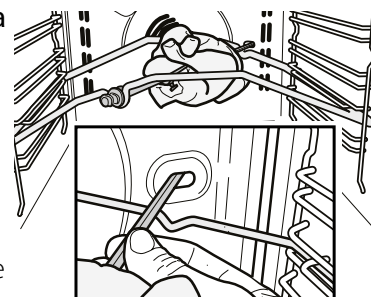
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

UTILISER LE TOURNEBROCHE



Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette ; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation.

Insérez l'extrémité dans la cavité prévue à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.



Veuillez noter : Pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de docs.hotpoint.eu



TRADITIONNEL



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



TRADITIONNEL*

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.



FONCTIONS SPÉCIALES



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



PRATIQUE

Cette fonction cuit toutes sortes de plats rapidement et doucement. Elle peut aussi être utilisée pour réchauffer les aliments qui ont été conservés à la température de la pièce ou au réfrigérateur.



CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



SURGELÉS

Lasagnes - pizza - strudel - frites - pain. Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le mode de cuisson approprié pour cinq types de plats préparés surgelés différents. Sélectionnez « Personnalisé » pour régler la température pour d'autres types de produits.



CUISSON LENTE

Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour un poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour un poisson de 3 kg, et de quatre heures pour le rôti de viande de 1 kg à six ou sept heures pour le rôti de 3 kg.



ÉCO CHALEUR PULSÉE *

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez cette fonction, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur **OK select**. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi économiser de l'énergie, la porte du four ne pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - NETTOYAGE PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (environ 500 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (NETT. PYRO EXPRESS). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.



RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four (puissance, langue, heure, volume du signal sonore, luminosité, mode Éco).

Veuillez noter : Lorsque le four est éteint mais le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite pour économiser de l'énergie. elle est automatiquement réactivée lorsque vous appuyez sur une des touches, etc.



RECETTES AUTOMATIQUES

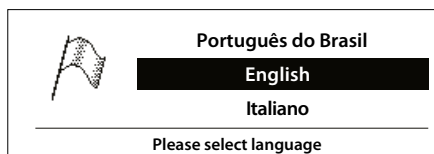
Pour être certain d'utiliser correctement cette fonction, lisez et téléchargez le livre de recette sur **docs.hotpoint.eu**

Pour sélectionner une des 28 recettes pré-réglées. Le four programme automatiquement la meilleure température, la meilleure fonction, et le meilleur temps de cuisson.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'écran affiche une liste de langues disponibles.

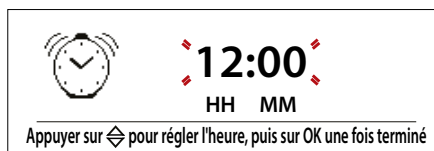


Appuyez sur **^** ou **v** pour afficher la langue désirée et confirmez en appuyant sur **OK select**.

Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : 12:00 clignote à l'écran.



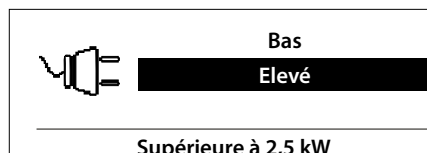
Utilisez **^** ou **v** pour régler l'heure et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

Veuillez noter : L'heure doit être réglée de nouveau après une panne de courant.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Utilisez **^** ou **v** pour sélectionner le menu « Réglages », appuyez sur **OK select**, sélectionnez « Puissance » et appuyez sur **OK select** pour confirmer.



Utilisez **^** ou **v** pour sélectionner « Bas » et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

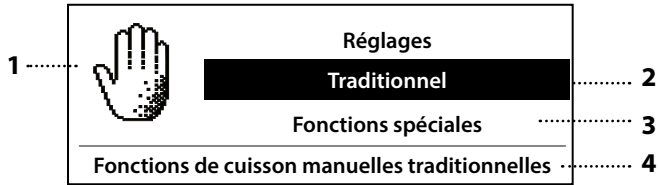
Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION



1. Symbole de la fonction sélectionnée
2. Fonction sélectionnée
3. Autres fonctions disponibles
4. Description de la fonction sélectionnée

ALLUMER LE FOUR

Appuyez sur ① : L'écran affiche le menu principal.

NAVIGUER DANS LE MENU

Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour naviguer dans le menu principal et surligner la fonction que vous désirez sélectionner.

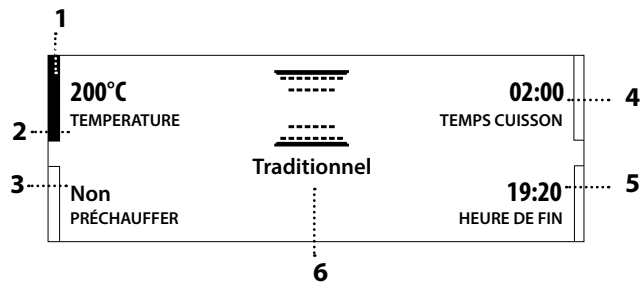
SÉLECTIONNER UNE FONCTION À PARTIR DU MENU

Une fois que la fonction que vous désirez est surlignée à l'écran, appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer et passer au menu de réglages (voir ci-dessous) ou à la liste de fonctions.

SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour naviguer à travers la liste affichée à l'écran. Appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer et passer au menu Réglages.

2. RÉGLER ET ACTIVER UNE FONCTION



1. Curseur (met en évidence le réglage sélectionné)
2. Température/puissance gril
3. Préchauffage
4. Durée
5. L'heure à laquelle la fonction sera terminée
6. Nom de la fonction

APPLIQUEZ LES RÉGLAGES

Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour déplacer le curseur dans les réglages que vous pouvez modifier. Une fois le curseur en place, changez la valeur en appuyant sur $\frac{OK}{select}$: La valeur sélectionnée commence à clignoter.

Utilisez $\wedge$ ou $\vee$ pour changer la valeur, et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.

ACTIVER LA FONCTION

Une fois que les valeurs désirées sont affichées, appuyez sur $\triangleright$ pour activer la fonction. Placez les aliments dans le four et ensuite, appuyez de nouveau sur $\triangleright$ pour activer la fonction.

Veuillez noter : Certains réglages peuvent aussi être modifiés durant la cuisson.

3. PRÉCHAUFFAGE

Ce four peut cuire tout type d'aliments, avec ou sans phase de préchauffage.

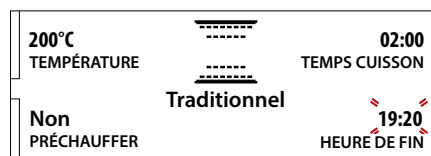
Sélectionner « Non » va réduire le temps de cuisson total (incluant le préchauffage) et permettre une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 25%. Le préchauffage peut être utilisé avec la majorité des fonctions.

Une fois le préchauffage complété, un signal sonore indique que le four a atteint la température désirée. Placez le four à l'intérieur et commencez la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.

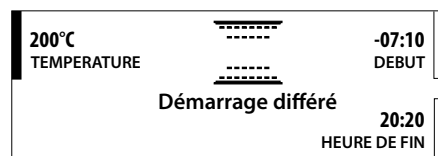
4. RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

Plusieurs fonctions vous permettent de retarder le début de la cuisson en réglant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous réglez la durée de cuisson pour la fonction, l'écran affiche l'heure à laquelle la cuisson sera terminée. Utilisez $\wedge$ ou $\vee$ pour déplacer le curseur à L'HEURE DE FIN et appuyez sur $\frac{OK}{select}$: L'heure clignote.



Utilisez $\wedge$ ou $\vee$ pour sélectionner l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer et appuyez sur $\frac{OK}{select}$. Appuyez sur $\triangleright$ et placez les aliments dans le four, appuyez ensuite sur $\triangleright$ de nouveau pour activer la fonction.

Le four s'allume automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

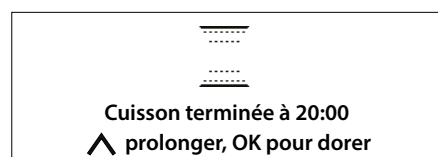


Veuillez noter : Vous pouvez lancer la fonction immédiatement et annuler la période d'attente en appuyant sur **▷**.

Ces réglages sont possibles seulement si le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

. BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



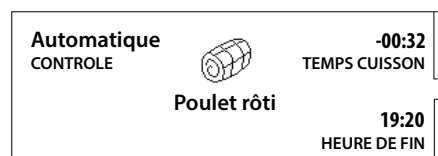
Au besoin, appuyez sur **OK select** pour débuter un cycle de brunissage de cinq minutes. La cuisson utilisant la fonction en cours peut aussi être prolongée en appuyant sur **▲**.

Pour interrompre la fonction de brunissage, appuyez sur **①** pour éteindre le four ou appuyez sur **MENU** pour accéder au menu principal.

. RECETTES AUTOMATIQUES

Le four inclut 28 recettes automatiques pour lesquelles les fonctions optimisées et les températures de cuisson sont préréglées. Pour profiter au maximum de cette fonction et obtenir les meilleurs résultats, lisez et téléchargez notre livre de recettes sur **docs.hotpoint.eu**

Sélectionnez « Recettes » à partir du menu principal en utilisant **▲** ou **▼**. Appuyez sur **OK select** pour confirmer et accéder la liste des plats disponibles. Utilisez **▲** ou **▼** pour naviguer à travers la liste, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer votre sélection.



Appuyez sur **▷** et placez les aliments dans le four. Appuyez de nouveau sur **▷** pour activer la fonction. Ces recettes vous permettent de régler une heure de fin de cuisson.

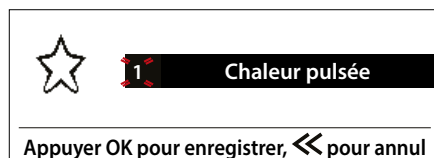
Veuillez noter : Un signal sonore se fait entendre et l'écran affiche les opérations vous devez effectuer, et quand les accomplir, pour la fonction sélectionnée (p. ex. tourner les aliments ou vérifier la progression de la cuisson).

. PRÉFÉRÉS

Pour faciliter son utilisation, le four peut sauvegarder jusqu'à 10 de vos fonctions préférées.

Si vous désirez sauvegarder une fonction comme Préférée et enregistrer les valeurs pour les utiliser une autre fois, appuyez sur **☆** lorsque la cuisson est terminée.

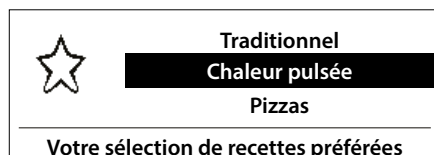
Appuyez sur **OK select** pour confirmer : L'écran vous invite à sauvegarder la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Utilisez **▲** ou **▼** pour sélectionner le numéro, confirmez ensuite en appuyant sur **OK select**.

Veuillez noter : Appuyez sur **◀** pour annuler. Si la mémoire est pleine, ou si le numéro est déjà utilisé, la fonction précédente sera effacée.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur **☆** : La liste des fonctions préférées apparaît à l'écran.



Utilisez **▲** ou **▼** pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur **OK select**, et appuyez ensuite sur **▷** pour l'activer.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur **OK select** : La minuterie clignote à l'écran.



Utilisez **▲** ou **▼** pour régler le temps nécessaire et appuyez ensuite sur **OK select** pour lancer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Vous pouvez arrêter la minuterie en tout temps en appuyant sur **①**.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

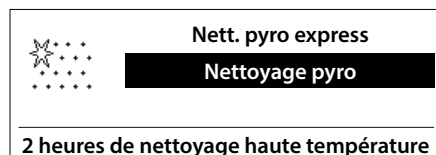
Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur **OK select** et **◀** pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson.

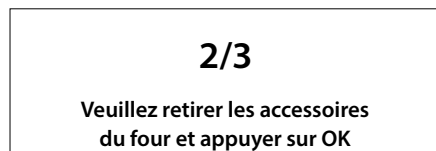
Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en appuyant sur la touche **①**.

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - NETTOYAGE PYRO

Utilisez  ou  pour sélectionner « Nettoyage » à partir du menu principal et appuyez sur .

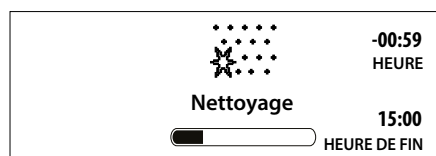


Sélectionnez « Nettoyage Pyro » ou « Nett. Pyro Express » à partir du menu et appuyez sur  : L'écran affiche la durée du cycle sélectionné et l'heure à laquelle il sera terminé. Appuyez sur la touche  : L'écran affiche les directives à suivre pour lancer le cycle de nettoyage.



Assurez-vous d'enlever tous les accessoires du four avant le nettoyage, incluant les supports de grille.

Une fois que toutes les directives ont été confirmées, appuyez sur  pour passer à l'étape suivante. Après la confirmation finale, le four lance le cycle de nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : Un message et une barre de progression apparaissent immédiatement à l'écran pour suivre la progression du cycle de nettoyage.



Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. La température résiduelle est indiquée à l'écran et la porte reste verrouillée jusqu'à que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. L'affichage indique alors l'heure actuelle.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		-	160-200	35-90	3
		-	160 - 200	40 - 90	4 1
Biscuits/tartelettes		-	160-180	20-45	3
		-	160 - 170	20-45	4 1
		-	160 - 170	20-45 ***	5 3 1
Choux ronds		-	180 - 200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		-	90	110 - 150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pain/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		-	190-200	45-65	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190-200	80-110	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200-230	50-100	3
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	80-130	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		-	180 - 200	50-60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	180 - 200	40-60	2
Pain grillé		-	Élevée	3-6	5

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets/tranches de poisson		-	Moyenne	20-30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	Moyenne - Élevée	15-30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	Moyenne	55-70 **	2 1
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	Élevée	60-80	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	Moyenne	35-50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	Moyenne	60-90 **	3
Pom. terre rôties		-	Moyenne	35-55 **	3
Gratin de légumes		-	Élevée	10 - 25	3
Lasagnes & viande		-	200	50-100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		-	180	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		-	190	30-50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/viande (niveau 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza surgelée		-	Auto	10 - 15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Temps approximatif : Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous estimez qu'il est assez cuit.

www.docs.hotpoint.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

FONCTIONS							
	Traditionnel	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Décongélation	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson	Tournebroche

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.hotpoint.eu**

Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.
N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.

Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Cette fonction vous permet d'éliminer les éclaboussures de cuisson à une température d'environ 500 °C. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction Nettoyage Pyro.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : Le cycle standard (Nettoyage pyro) permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale. Le cycle économique (Nett. pyro express) est plus court et consomme moins d'énergie que le cycle standard, ce qui permet une utilisation régulière.

Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veuillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REEMPLACER L'AMPOULE

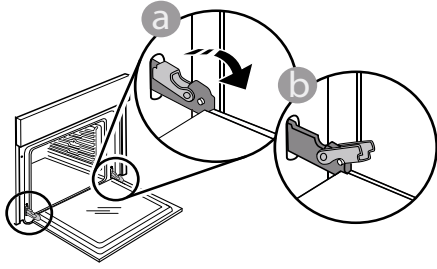
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

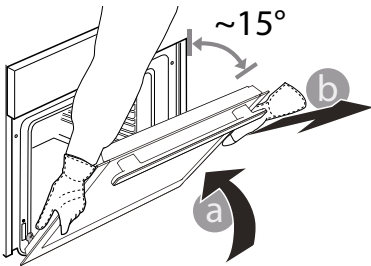
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

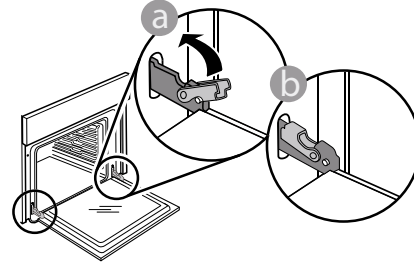


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

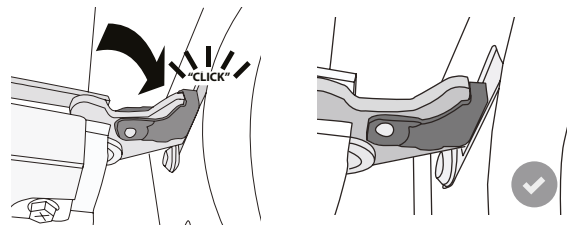


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de docs.hotpoint.eu

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.hotpoint.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

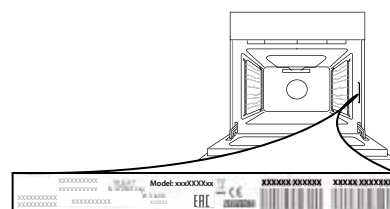
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web **docs.hotpoint.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010849879

Imprimé en Italie

