

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

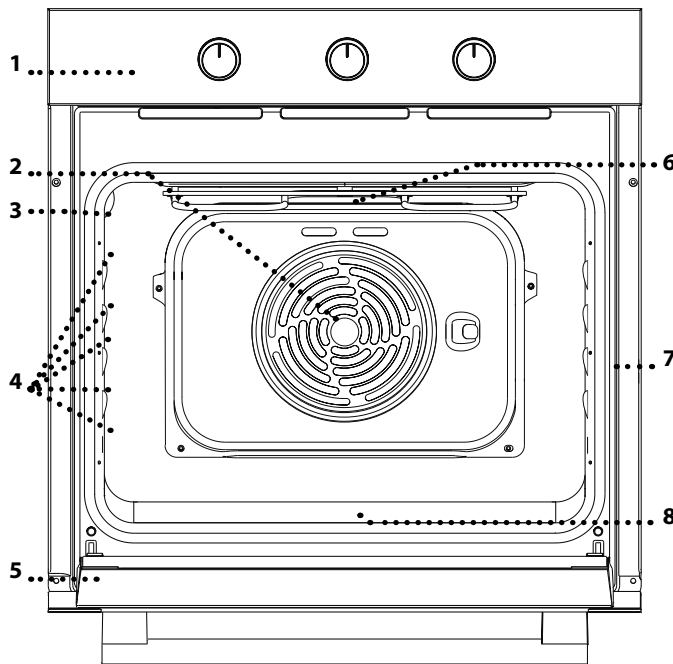


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



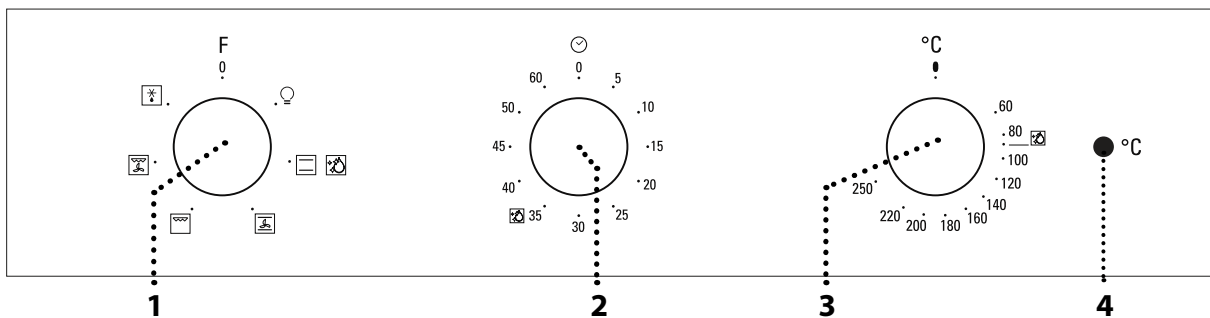
Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Guides pour accessoires
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

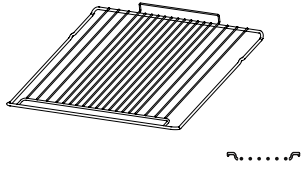
3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

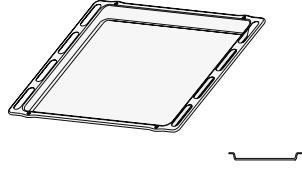
4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



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 MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVECTION
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

DIAMOND CLEAN
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

CONVECTION FORCÉE
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

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 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



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 métallique.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. 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.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.


2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* à 0 et 0.

DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau au fond du four, tournez ensuite le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône .

Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

























































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






. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	 
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	 
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	
		Oui	170 - 190	35 - 50 ***	 
Meringues		Oui	90	150 - 200	
		Oui	90	140 - 200 ***	 
Pizza/pain		Oui	220 - 250	10 - 25	
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	 
Sandwiches 80 g		Oui	180 - 200	30 - 45	
Pain 500 g		Oui	180	50 - 70	
Pain		Oui	180 - 200	30 - 80 ***	 
		Oui	250	10 - 20	
Pizza congelée		Oui	250	10 - 20 ***	 
		Oui	180 - 200	30 - 45	
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	170 - 200	40 - 60 ***	 
		Oui	190 - 200	20 - 30	
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	 
		Oui	190 - 200	45 - 65	
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Tartes		Oui	190 - 200	80 - 110	

ACCESSOIRES					
	Grille	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	PLAQUE DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagnes et viandes		Oui	200	50 - 100 ****	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ****	4 2

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

*** Changez les niveaux à la mi-cuisson.

**** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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

FONCTIONS				
	Traditionnel	Gril	Turbo Gril	Convection forcée

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 (s'il est 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

En utilisant la fonction « Convection forcée », vous pouvez cuire différents aliments en même temps (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

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 pas 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

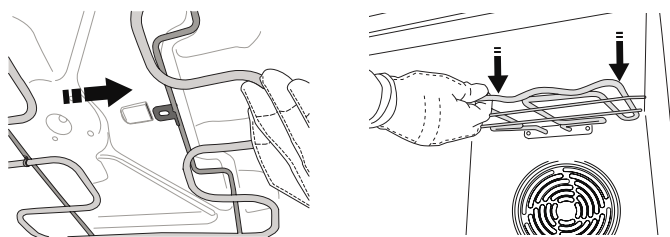
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide adéquat.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

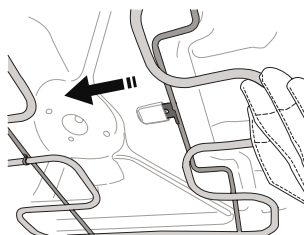
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

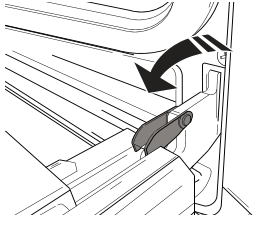


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

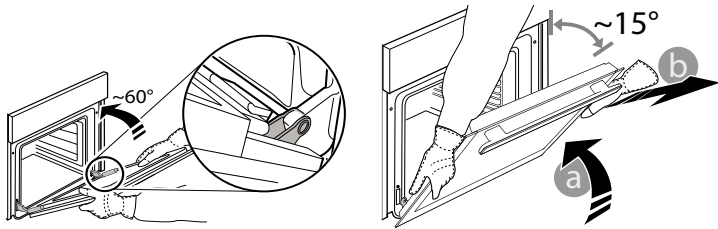


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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 (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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.

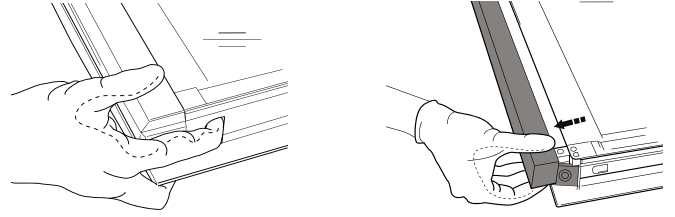
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

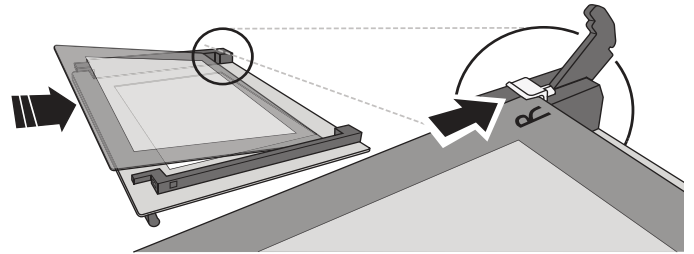
1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour replacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.

En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

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

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peut être téléchargées sur notre site Web docs.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

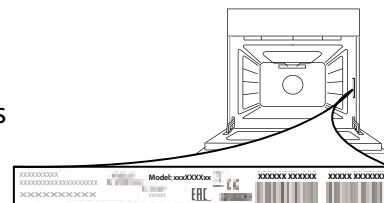
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web docs.hotpoint.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400010873636

Imprimé en Italie

