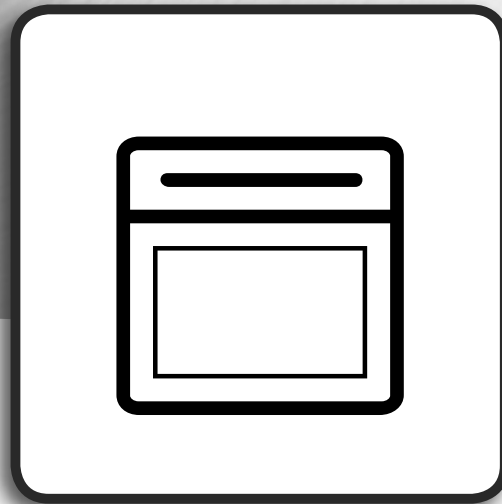


Hotpoint

ARISTON



Guide d'utilisation et entretien



www.hotpoint.eu/register



FRANÇAIS 3

FRANÇAIS

CONSIGNES D'INSTALLATION, UTILISATION ET SÉCURITÉ



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT - ARISTON

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

Index

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	6
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.....	6
Guide d'utilisation et entretien	
DESCRIPTION DU PRODUIT	7
PANNEAU DE COMMANDES	8
DESCRIPTION DE L'ÉCRAN	8
ACCESSOIRES	9
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES	9
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE.....	10
FONCTIONS	11
COMMENT UTILISER LE FOUR.....	12
UTILISATION QUOTIDIENNE	13
TABLEAU DE CUISSON.....	17
RECETTES TESTÉES	19
NETTOYAGE	20
ENTRETIEN	21
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	25
FICHE TECHNIQUE.....	26
SERVICE APRÈS-VENTE	26
Consignes d'installé	27

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les pour toute consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité

importantes qui doivent être observées en tout temps.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation; gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface

intérieurs, vous pourriez vous brûler.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies. Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement.

Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer.

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

USAGE AUTORISÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : un incendie risquerait

de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

INSTALLATION

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et à la réglementation de sécurité locale. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le cordon d'alimentation.

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible. Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et

enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - Risque d'incendie.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à un Service après-vente agréé. Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur

multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un Service Après-vente autorisé.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.


AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.


PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.


MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée du présent appareil.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.


CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués, ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

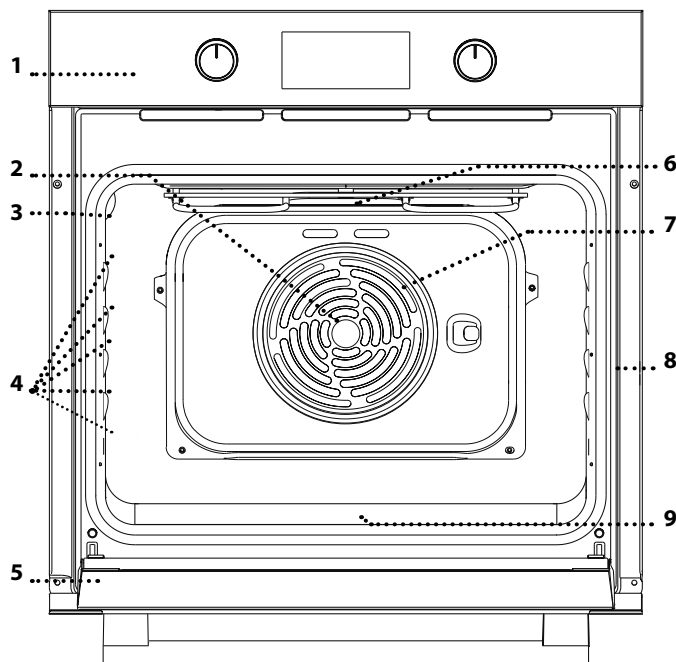
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes : LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

DESCRIPTION DU PRODUIT



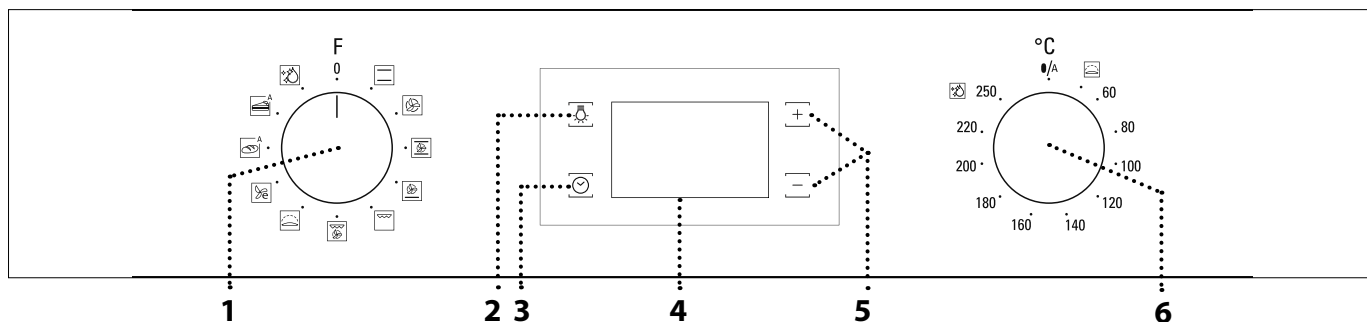
1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Guides pour accessoires
(Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Élément chauffant circulaire
(invisible)
8. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur
(invisible)

Veillez noter:

Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.

À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

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. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

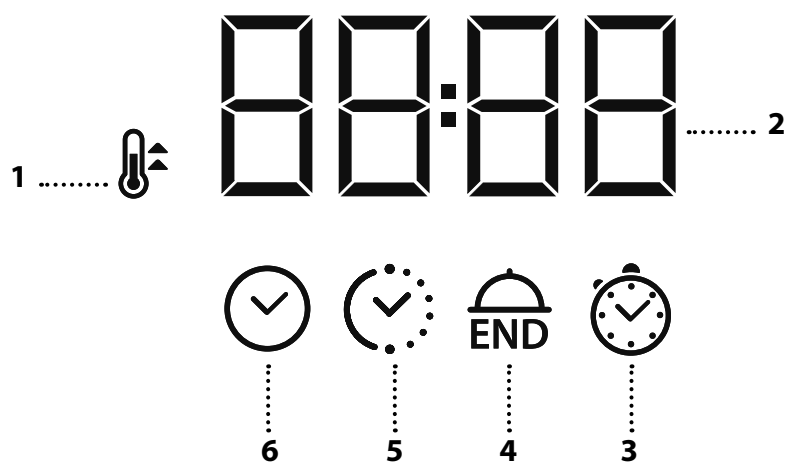
5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Fonctions automatiques 0/A.

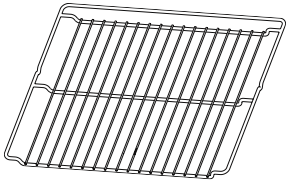
DESCRIPTION DE L'ÉCRAN



1. Voyant de préchauffage et de chaleur résiduelle
2. Horloge; information et durée de la fonction
3. Minuterie de cuisine
4. Heure de fin de cuisson
5. Durée
6. Horloge

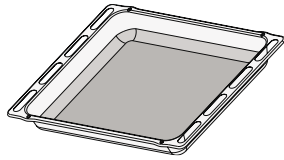
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



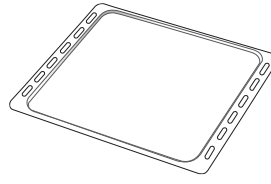
la grille peut être utilisée pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau, et tout autre plat de cuisson allant au four. Utile pour griller le pain, la viande, le poisson, et les légumes.

LÈCHEFRITE



Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



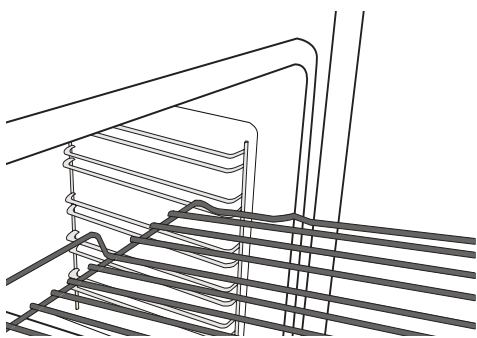
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

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

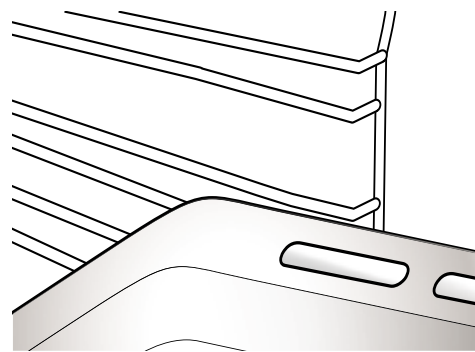
ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES : Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE 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.

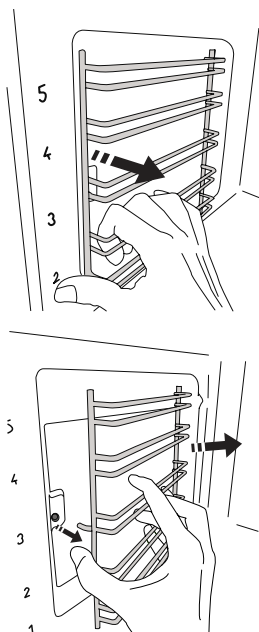


- Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

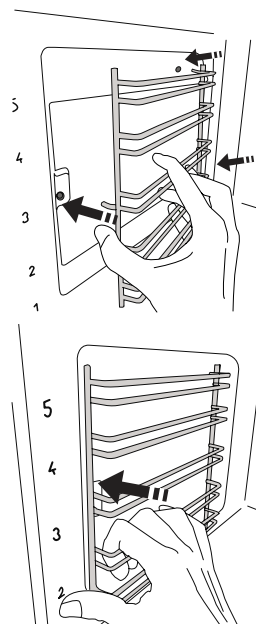


ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• **Pour enlever les supports de grille**, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.



• **Pour remplacer les supports de grille**, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.



FONCTIONS

TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Utilisez le 3e niveau. Cependant, pour la cuisson d'un rôti de viande ou des pâtes, utilisez le 2e niveau. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire en même temps des aliments différents qui demandent la même température de cuisson, sur plusieurs niveaux (maximum de trois), (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Pour cuire sur un seul niveau, utilisez le 3e niveau; pour cuire sur deux niveaux, utilisez le 2e et le 4e niveaux; pour cuire sur trois niveaux, utilisez le 1er, 3e, et 5e niveaux. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon la taille du morceau de viande. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

MULTICRISP

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Il est possible de cuire sur plusieurs grilles en même temps (maximum de deux). Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Utilisez le 2e niveau pour la cuisson sur un seul niveau, et le 2e et 4e pour les cuissons sur deux niveaux. Préchauffer le four avant la cuisson.

GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Placez les aliments sur le 5e niveau. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez-la sur le 4e niveau en ajoutant environ 200 ml d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.


TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Utilisez la 2e fente. Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez-la sur le 1er niveau en ajoutant environ 200 ml d'eau. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

LEVAGE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Placez la pâte sur le 2e niveau et tournez le bouton du thermostat à l'icône correspondant pour lancer la fonction. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. La température est automatiquement réglée à 40° C. Si la température à l'intérieur du four est supérieure à 60°C, le message « Hot » apparaît à l'écran, et la fonction ne peut pas être activée ; Vous devrez attendre que le four se refroidisse.

ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour la cuisson de rôtis (farcis) sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur . Pour maximiser l'efficacité énergétique, nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson. Nous vous conseillons d'utiliser le 3e niveau. Nous vous conseillons de dorer la viande dans une casserole avant de la placer dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

PAIN AUTO

Utilisez cette fonction pour cuire du pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. La cuisson s'arrête automatiquement et le four émet un signal sonore lorsque les aliments sont cuits. Activez la fonction lorsque le four est froid. Si la température à l'intérieur du four est plus élevée que la température réglée, le message « Hot » apparaît à l'écran et vous ne serez pas capable de démarrer la cuisson. Vous devrez attendre que le four se refroidisse.

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

DESSERT AUTO

Utilisez cette fonction pour cuire avec ou sans levures chimiques. Placez les aliments dans le four lorsqu'il est froid. Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. La cuisson s'arrête automatiquement et le four émet un signal sonore lorsque les aliments sont cuits. Activez la fonction lorsque le four est froid. Si la température à l'intérieur du four est plus élevée que la température réglée, le message « Hot » apparaît à l'écran et vous ne serez pas capable de démarrer la cuisson. Vous devrez attendre que le four se refroidisse.

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. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



COMMENT UTILISER LE FOUR









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

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Remarques : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉCHAUFFER 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.

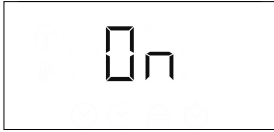
Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

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

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : L'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (0/A).

Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

LEVAGE DE LA PÂTE

Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

. PROGRAMME DE CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'écran, utilisez ensuite pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veillez noter : Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE




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

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.




Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

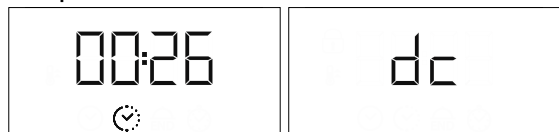
Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».

. FONCTION DIAMOND CLEAN

Pour lancer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le voyant .

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « DC ».



Veillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la fonction la plus appropriée à la cuisson simultanée d'un aliment donné sur une ou plusieurs grilles à la fois. Les temps de cuisson commencent à partir du moment où le plat est placé dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. 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 plats et accessoires en pyrex ou en céramique, cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Pour de meilleurs résultats, suivez soigneusement les recommandations dans le tableau de cuisson lorsque vous devez décider quel accessoire disponible à placer sur quel niveau.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et 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.

DESSERTS

- Cuisez les desserts délicats avec la fonction traditionnelle sur une grille seulement. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée » et placez les plaques de cuisson sur les différents niveaux pour favoriser la circulation de l'air.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

- Si vous utilisez des moules antiadhésifs ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène.

- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

- Pour les pâtisseries avec garniture juteuse (gâteaux au fromage ou tartes aux fruits), utilisez

la fonction « Chaleur pulsée ». Si le fond de la tarte est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

VIANDES

- Utilisez tout type de plaque de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec 200 ml d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

FONCTION DE LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

FONCTION PAIN AUTO

Utilisez cette fonction pour cuire du pain : Suivez les consignes pour la recette pour de meilleurs résultats.

Recette pour 1000 g de pâte :

600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

Méthode :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand bol. Diluez la levure dans de l'eau tiède (environ 35 °C).

- Faites un puits avec la farine et ajoutez le mélange d'eau et de levure, travaillez ensuite pour obtenir une pâte lisse et légèrement collante. Pétrissez la pâte dans vos mains en l'étirant et la pliant pendant environ 10 minutes. Faites une boule avec la pâte et laissez-la lever dans un bol couvert avec un couvercle transparent pour empêcher la pâte de s'assécher.

- Laissez la pâte doubler de volume : Pour la meilleure fermentation, laissez environ 90 minutes à la température de la pièce ou 60 minutes dans le four en utilisant la fonction « Levage de la pâte ».













































- Divisez la pâte en deux ou trois miches de pain, saupoudrez de farine et faites de petites incisions à la surface. Placez ensuite le pain sur la plaque de cuisson couverte d'un papier parchemin.

- Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	160-180	20-45	3
		Oui	150 - 170	20 - 45	4 2
		Oui	150 - 170	20-45	5 3 1
Choux ronds		Oui	180 - 210	30-40	3
		Oui	180-200	35-45	4 2
		Oui	180-200	35-45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Oui	190-250	15-50	1 / 2
		Oui	190-250	20-50	4 2
Pain		-	-	60	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 -25	4 2
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 200	40-55	3
		Oui	180-200	45 - 60	4 2
		Oui	180-200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80-110	3

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Cuisson grosse pièce	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée







RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (MIN)	NIVEAU ET ACCES- SOIRES
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		-	190 - 200	100 - 160	2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
Pain grillé		-	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3  
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4  
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1  
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3 
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3 
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3 
Viande et pommes de terre		Oui	190-200	45 - 100***	4 1  
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1  
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1  
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)/lasagnes (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1   
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2 
















Veuillez noter :

*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

***Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lêchefrite/plaque de cuisson sur grille métallique	LÊCHEFRITE	Lêchefrite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

RECETTE	FONCTION	PRECH RÉCHAUFFER	NIV	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)	ACCESSOIRES* ET REMARQUES
Biscuit salé		Oui	3	150	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	3	150	45 - 55	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	2 - 4	150	35-45	Grille 4 : plaque de cuisson 2e grille : lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1 - 3 - 5	150	40 - 50	Grille 5 : plaque à pâtisserie/plaque de cuisson sur grille Grille 3 : plaque de cuisson Grille 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Petits gâteaux		Oui	3	160	25 - 35	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	3	160	25 - 35	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	2 - 4	150	35-45	Grille 4 : plaque de cuisson 2e grille : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Gâteau éponge sans matières grasses		Oui	3	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	2	160	35-45	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1 - 4	160	45 - 55	Grille 4 : moule à gâteau sur grille 1e grille : Plaque de cuisson sur la grille métallique
2 tartes aux pommes		-	2	185	70 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	2	175	70 - 90	Moule à gâteau sur grille
		-	1 - 4	175	75 - 95	Grille 4 : plaque de cuisson sur la grille métallique Grille 1 : moule à gâteau sur grille
Toast		5 min	5	250	2 - 5	Grille métallique
Hamburgers (Burgers)		5 min	5	250	18 - 30	Grille 5 : grille (retournez l'aliment à mi-cuisson)
						Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau

* Vous pouvez vous procurer les accessoires qui ne sont pas fournis auprès de notre Service Après-vente.

Les directives dans le tableau ne prennent pas en compte l'utilisation des grilles coulissantes. Vous devrez tester plusieurs températures et temps de cuisson, etc. sans les grilles coulissantes.

Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) : Reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer le test.

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Cuisson grosse pièce	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée

NETTOYAGE

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 le four.

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-les 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..

• Activez 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 approprié.
• 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.

ENTRETIEN

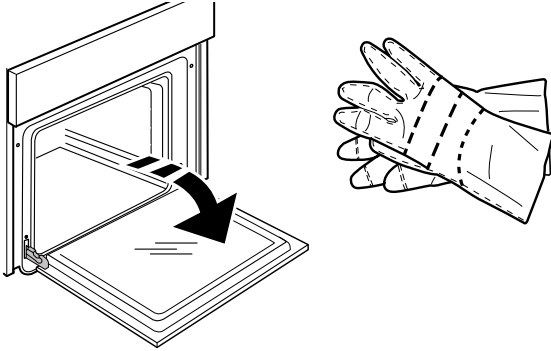
Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

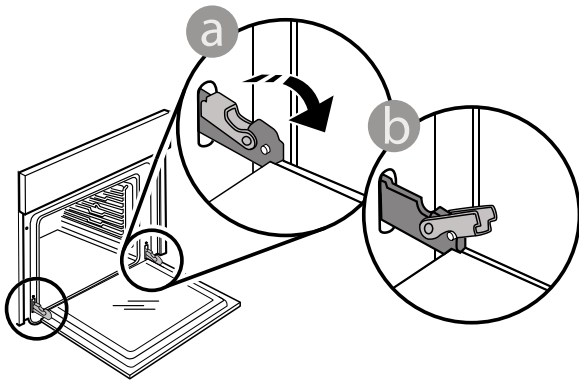
Débranchez le four.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

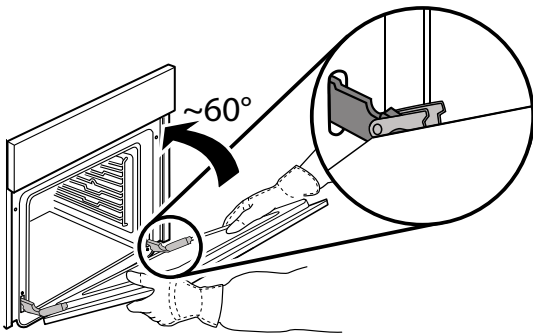
1. Ouvrez complètement la porte du four.



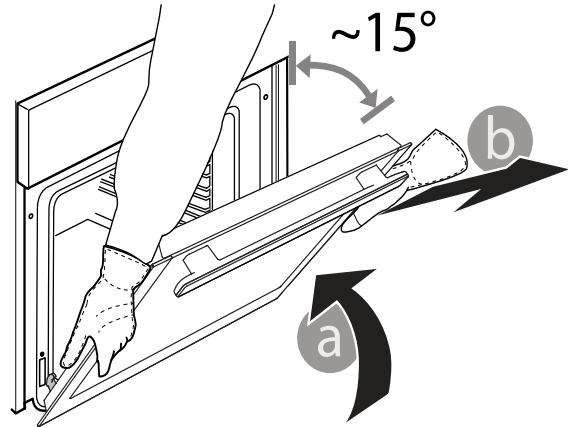
2. Abaissez les loquets aussi bas que possible.



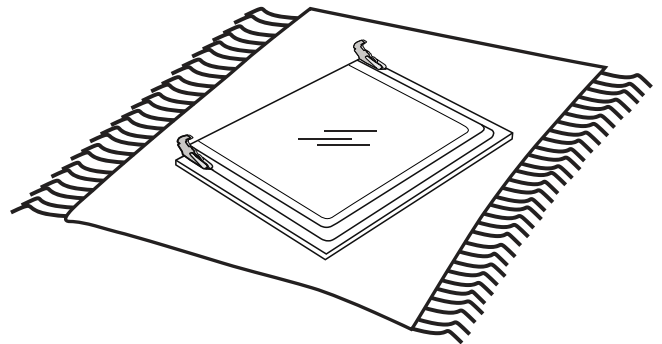
3. Fermez le plus possible la porte.



4. 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.

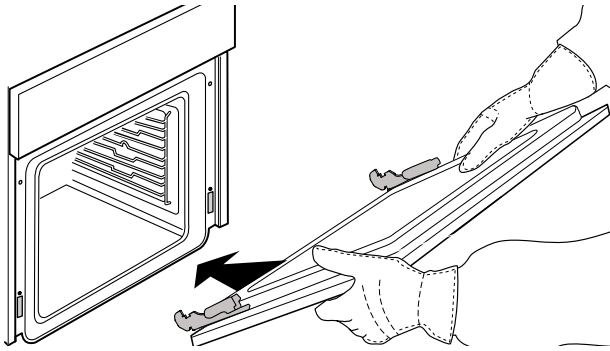


5. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

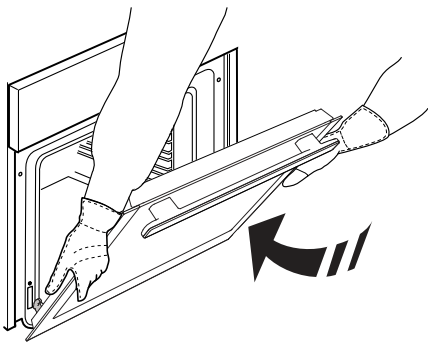


REPLACER LA PORTE

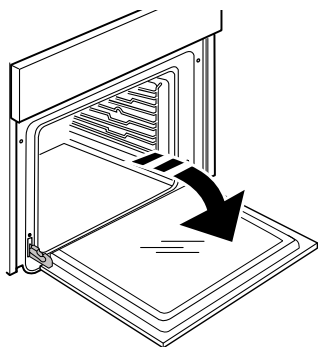
1. Déplacez la porte vers le four et alignez les crochets des charnières avec leur support.



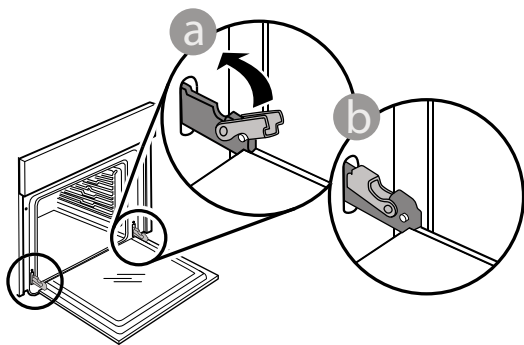
2. Attachez la partie supérieure dans son appui.



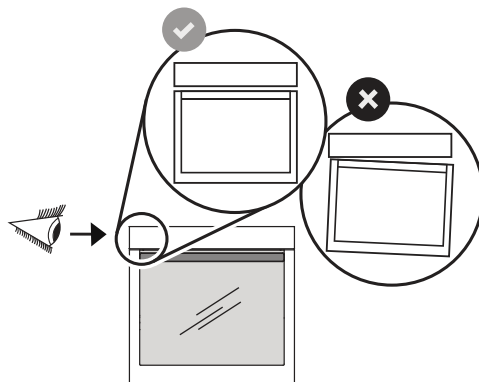
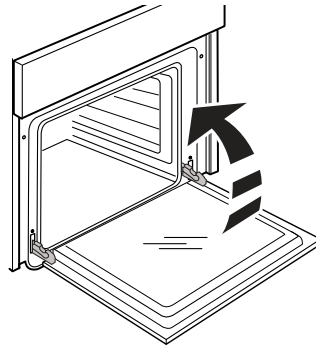
3. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.



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

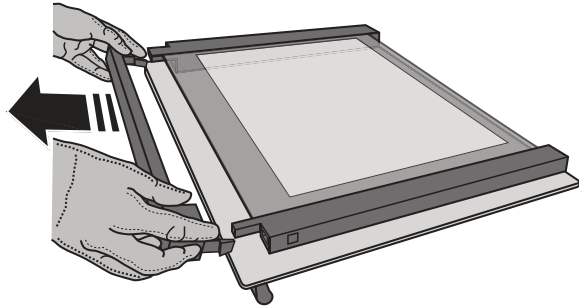
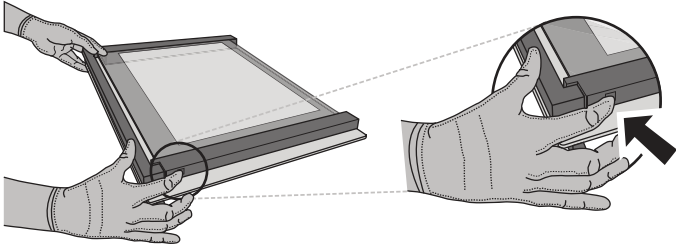


5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

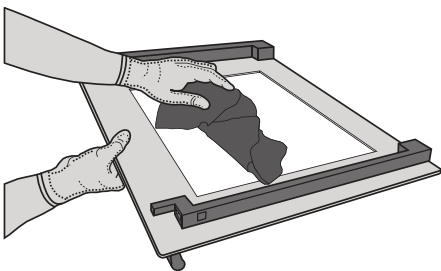
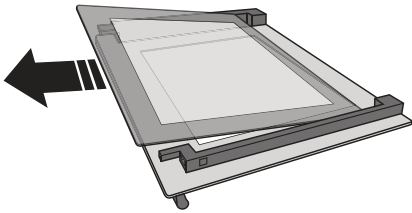


CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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.

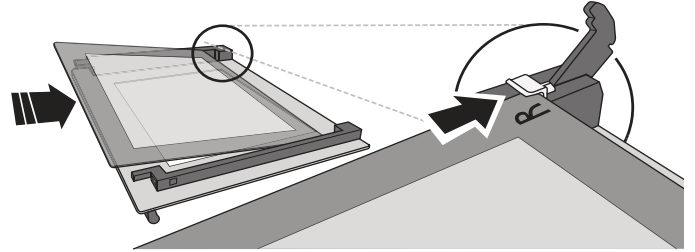


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

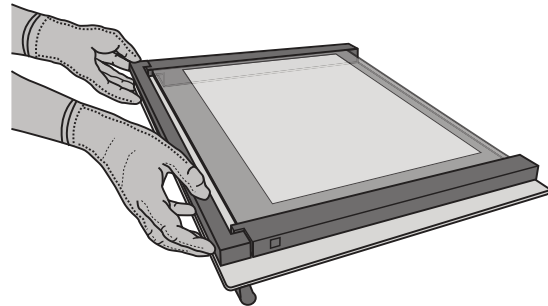
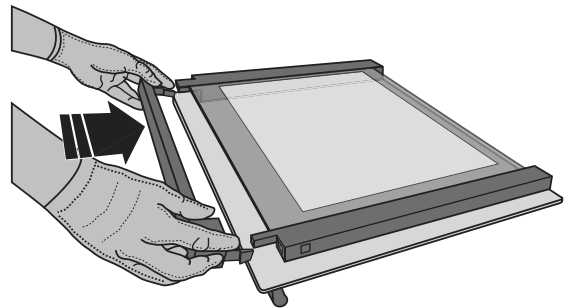


3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut.

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

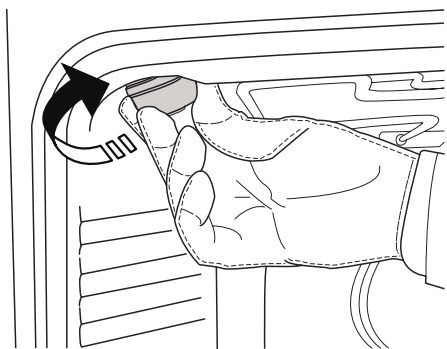


4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



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.

Veillez noter : Utilisez des ampoules à halogène de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

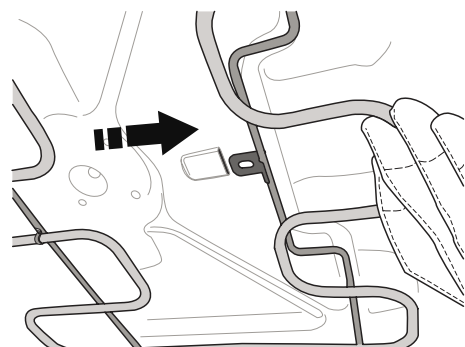
L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

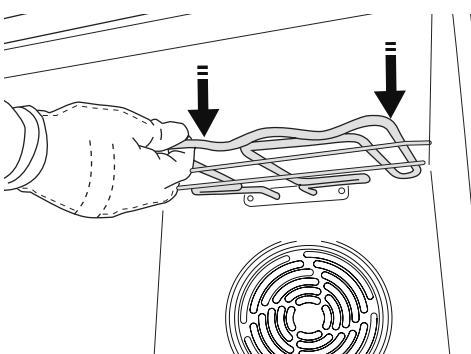
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

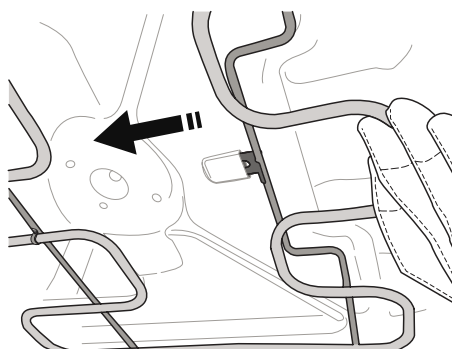
1. Enlevez l'élément chauffant de son appui.



2. Abaissez l'élément chauffant.



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




En général, les problèmes ou pannes qui surviennent peuvent être facilement résolus.
 Avant de contacter le Service Après-vente, vérifiez le tableau suivant pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même.
 Si le problème persiste, contactez le centre de Service Après-vente le plus près.



Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'effectuer une des opérations suivantes

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Débranchez de l'alimentation principale. Panne.	Assurez-vous que le four est branché à l'alimentation électrique principale. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant de lancer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
La cuisson ne commence pas.	La température n'est pas réglée/le bouton thermostat est à la mauvaise position.	Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le bouton du thermostat à la température ou la position désirée.
L'heure clignote.	Coupure de courant.	Vous devez régler l'heure de nouveau : Suivez les directives disponibles à la section « Utiliser l'appareil pour la première fois ».
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'éclairage ne fonctionne pas.	Le four est ÉTEINT. L'ampoule est manquante.	Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une fonction et allumez le four. Si la faute persiste, suivez les directives données dans la section « Entretien » pour remplacer l'ampoule.

FICHE TECHNIQUE

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

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

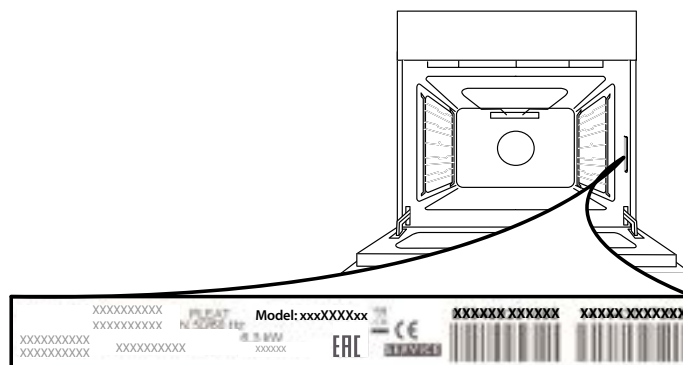
1. Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant les étapes décrites dans la section « Guide de dépannage ».

2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE APRÈS AVOIR ACCOMPLI LES VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS VENTE LE PLUS PRÈS.

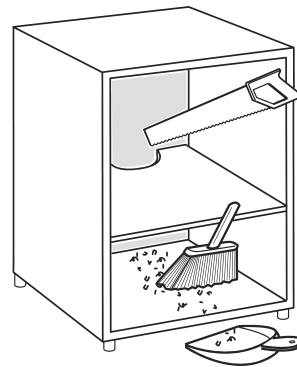
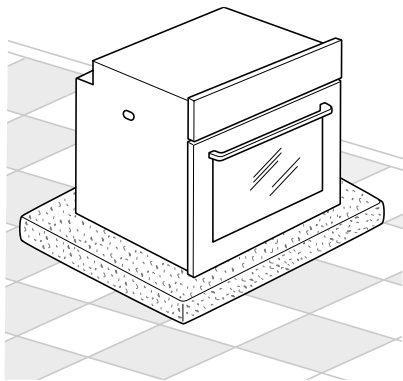
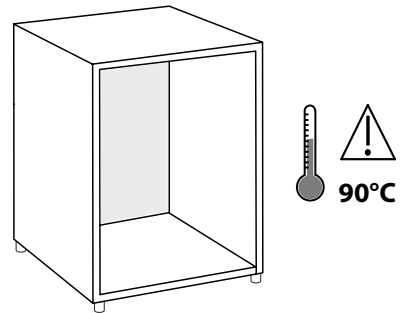
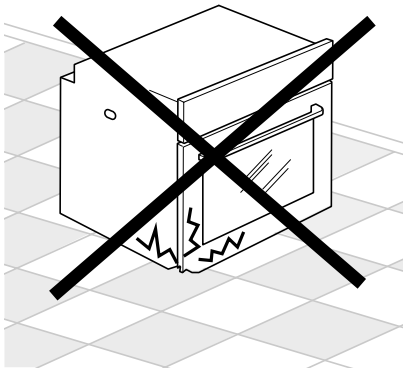
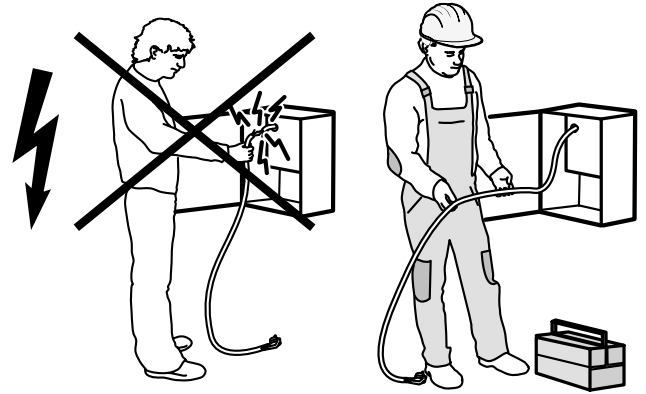
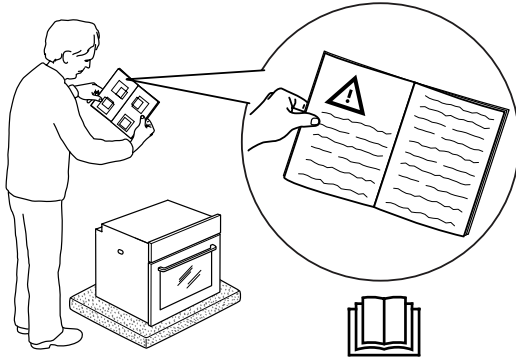
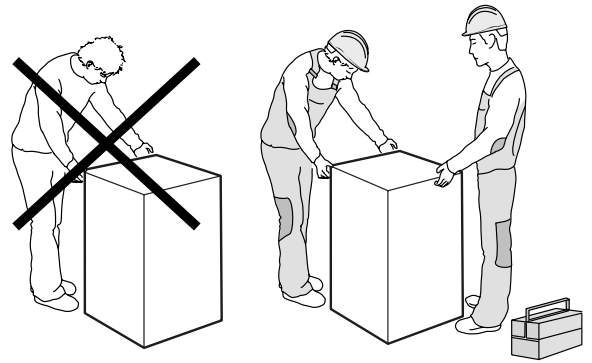
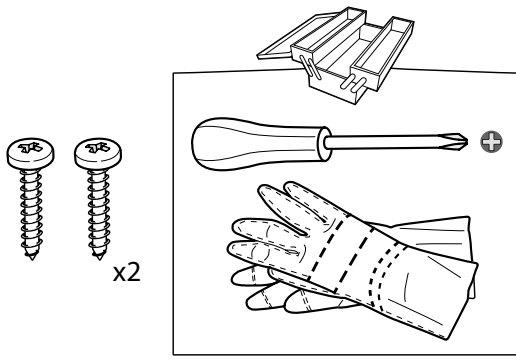
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

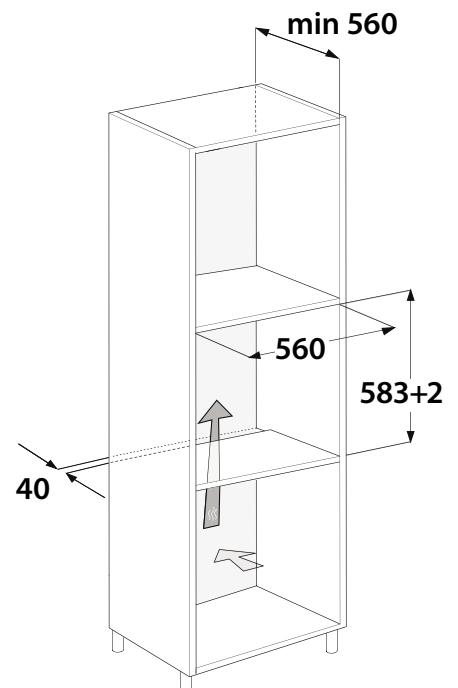
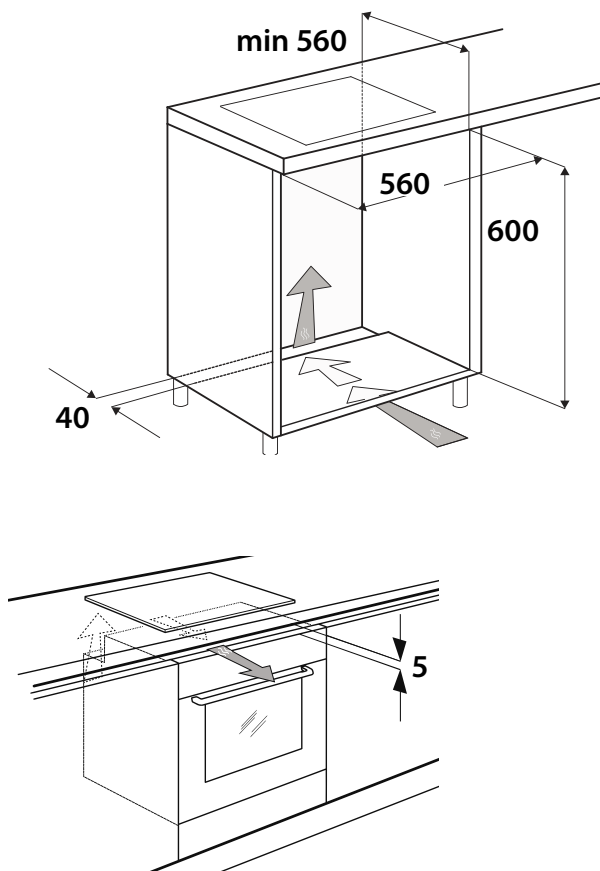
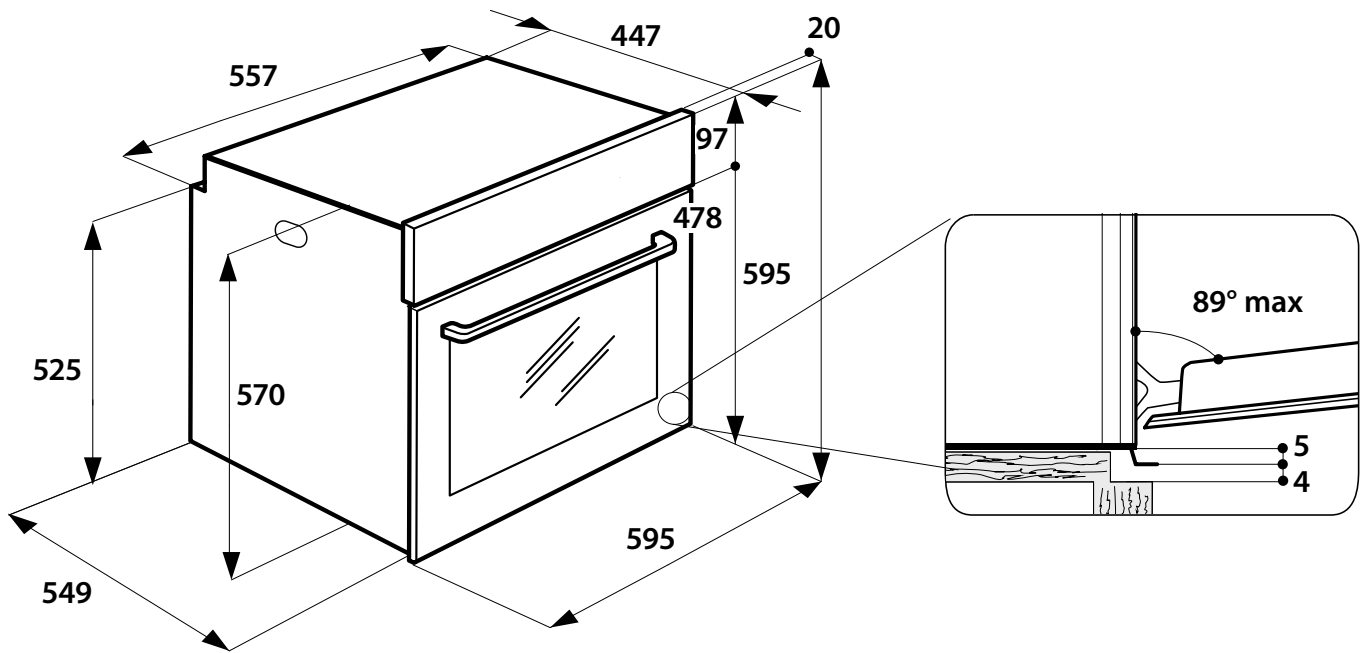
- Une brève description de la panne
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil; elle est située sur le bord intérieur gauche du compartiment de cuisson et est visible lorsque la porte est ouverte).
- Votre adresse complète
- Un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint

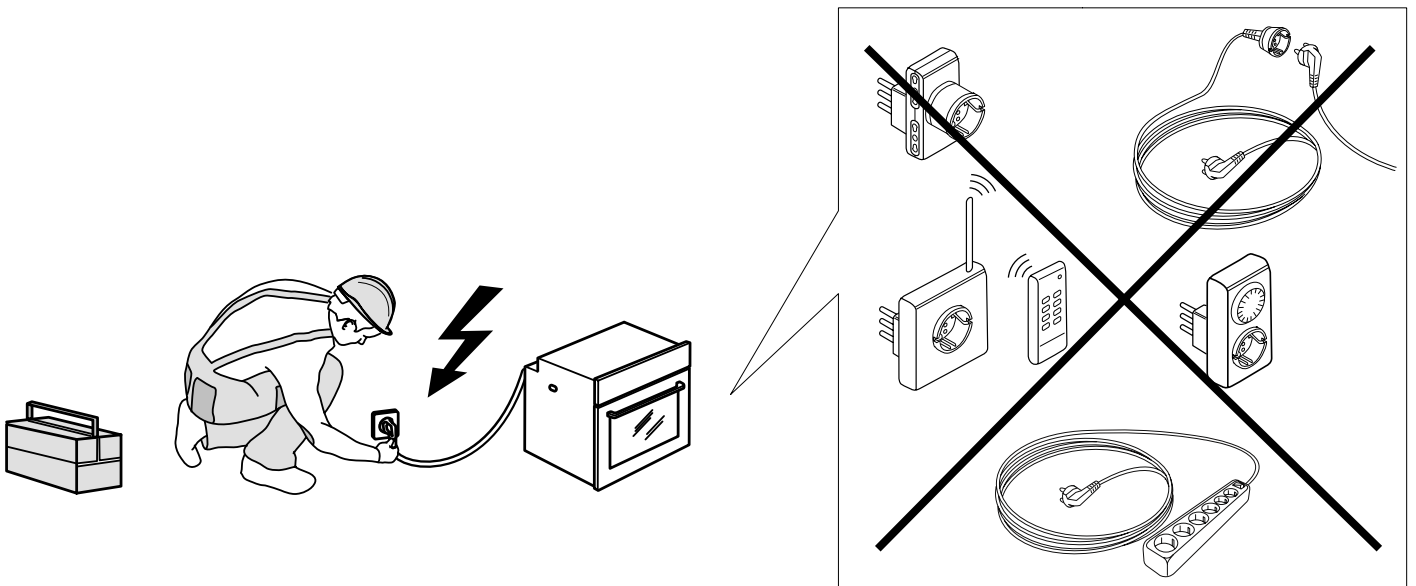
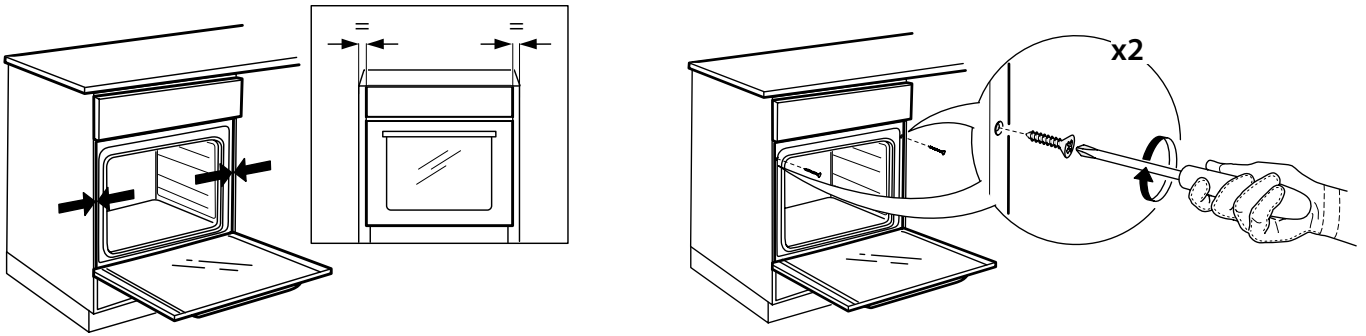
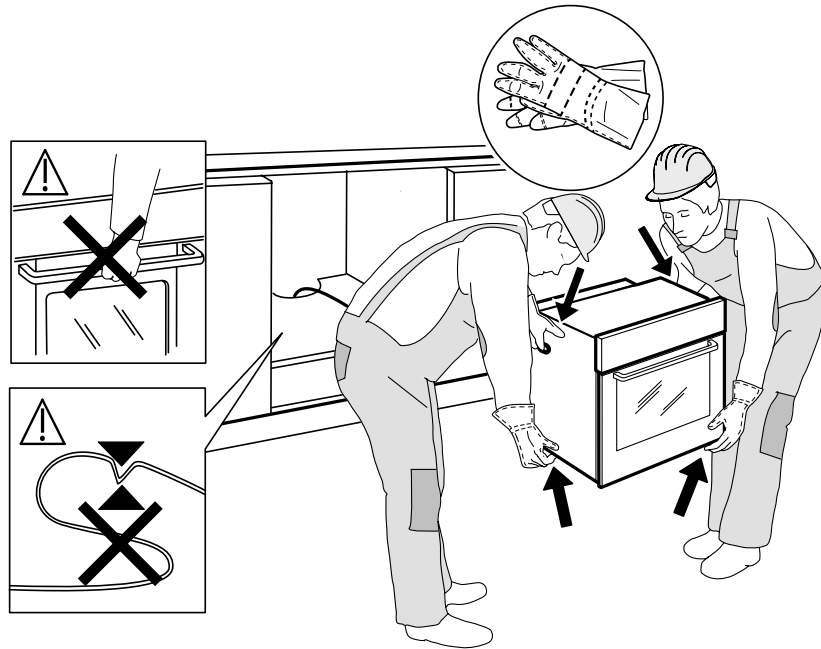


Veillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

Veillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.







400010864377

Imprimé en Italie