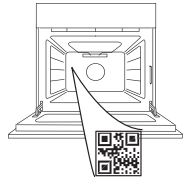




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

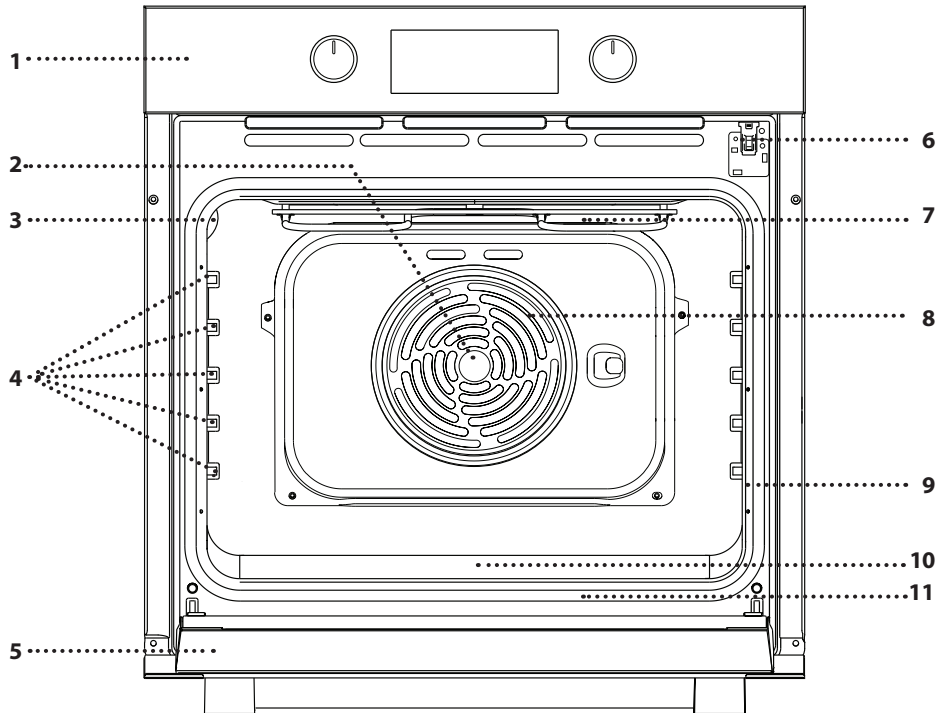
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



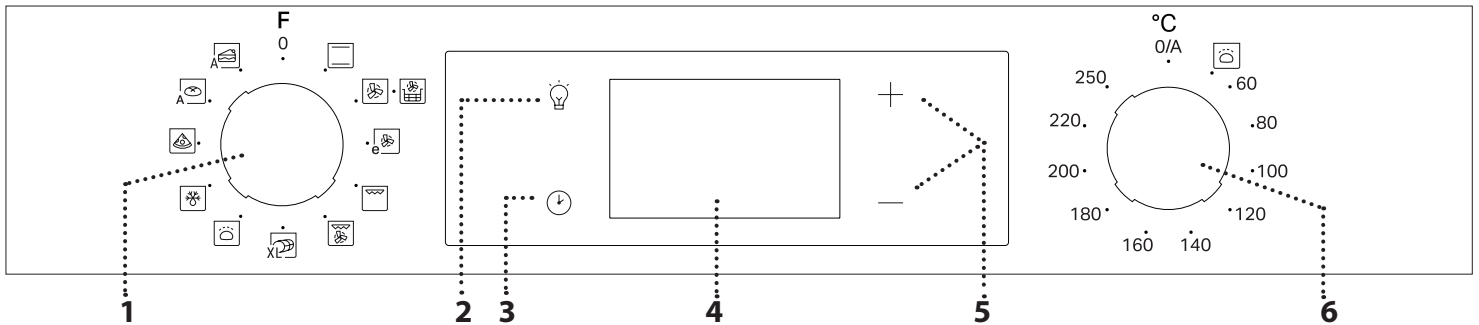
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Lamp
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
- 5. Door
- 6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Circular heating element (not visible)
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. Embossing for drinking water
- 11. Bottom heating element (not visible)


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

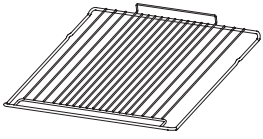
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

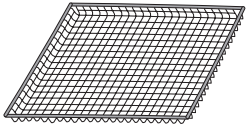
ACCESSORIES

WIRE SHELF



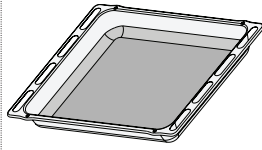
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

AIR FRY TRAY*



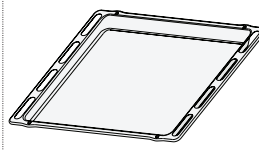
This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



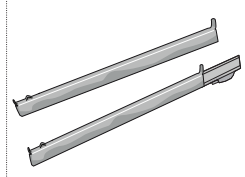
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

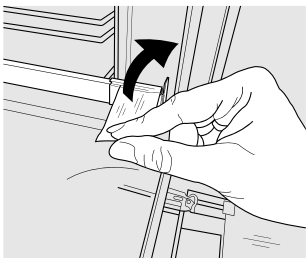
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

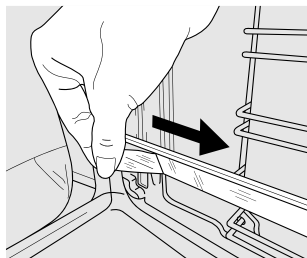
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



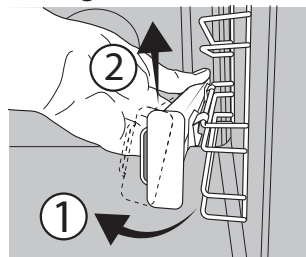
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

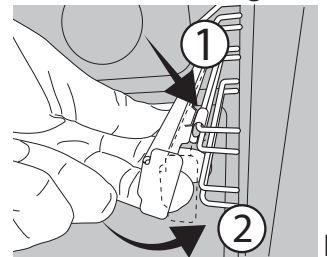
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]








[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES







1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models.


To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan

to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint to prevent it from drying out excessively.




RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.



DEFROST

For defrosting food more quickly. To activate the defrosting function turn the selection knob to the icon  then turn the thermostat knob clockwise to any temperature. This function does not heat so any temperature can be used. When defrosting is completed turn the two controls to the 0 and 0/A positions.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when oven is cold.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when oven is cold.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.




Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.



At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.


4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.



DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.





Use + or — to set the cooking time you require, then press  to confirm.


Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use — to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or — to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.


Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.


5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Leavened cakes | | Yes | 160-180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Yes | 160-180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie) | | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Yes | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Biscuits / tartlets | | Yes | 160-180 | 20 - 45 | 3 |
| | | Yes | 150-170 | 20 - 45 | 4 2 |
| | | Yes | 150-170 | 20 - 45 | 5 3 1 |
| Choux buns | | Yes | 180 - 210 | 30 - 40 | 3 |
| | | Yes | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 200 | 35 - 45 | 5 3 1 |
| Meringues | | Yes | 90 | 150 - 200 | 3 |
| | | Yes | 90 | 140 - 200 | 4 2 |
| | | Yes | 90 | 140 - 200 | 5 3 1 |
| Pizza / Focaccia | | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Yes | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Bread | | - | - | 60 | 2 |
| Frozen pizza | | Yes | 250 | 10 - 20 | 3 |
| | | Yes | 230-250 | 10 - 25 | 3 2 |
| Salty cakes (vegetable pie, quiche) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| | | Yes | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1 |
| Vols-au-vents / puff pastry crackers | | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans | | Yes | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg | | Yes | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Roast pork with crackling 2 kg | | Yes | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg | | Yes | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Turkey / goose 3 kg | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Toasted bread | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |

| FUNCTIONS | | | | | | | |
|-----------|--------------|------------|-------|------------|-------|-------------|----------------|
| | Conventional | Forced Air | Pizza | Bread Auto | Grill | Turbo Grill | Eco Forced Air |

| ACCESSORIES | | | | | |
|-------------|------------|--|---|-------------------------|---|
| | Wire shelf | Baking dish or cake tin on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water |

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Fish fillets / slices | | - | 230 - 250 | 20 - 30 * | 4 3 |
| Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers | | - | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Roast chicken 1-1.3 kg | | Yes | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Roast beef rare 1 kg | | Yes | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3 |
| Leg of lamb / knuckle | | Yes | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Roast potatoes | | Yes | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |
| Vegetable gratin | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Meat and potatoes | | Yes | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Fish and vegetables | | Yes | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Lasagne and meat | | Yes | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) | | Yes | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Roast meat / stuffed roasting joints | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

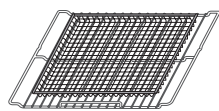
* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

AIR FRY COOKING TABLE

| CATEGORY | RECIPE | FUNCTION | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---------------|------------------------|----------|--------------------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Frozen Food | Frozen French Fries | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 20 - 30 | 3 1 |
| | Frozen Chicken Nuggets | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 1 |
| | Fish Sticks | | 500 - 700 | ✓ | 220 | 15 - 20 | 4 1 |
| Vegetables | Fresh Breaded Zucchini | | 400 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 1 |
| | Homemade Fries | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 25 - 40 | 4 1 |
| | Mixed Vegetables | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 20 - 35 | 4 1 |
| Meat and Fish | Chicken Breast | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 20 - 50 | 4 1 |
| | Chicken Wings | | 2300 - 800 | ✓ | 220 | 20 - 40 | 4 1 |
| | Breaded Cutlet | | 1 - 4 cm | ✓ | 220 | 15 - 40 | 4 1 |
| | Fish Fillet | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 15 - 25 | 4 1 |



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

| FUNCTIONS | | | | | | |
|-----------|--------------|------------|-------|-------|-------------|----------------|
| | Conventional | Forced Air | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco Forced Air |

| ACCESSORIES | | | | | |
|-------------|------------|---|--|-------------------------|--|
| | Wire shelf | Baking dish or cake tin on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water |

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

a cloth or sponge.

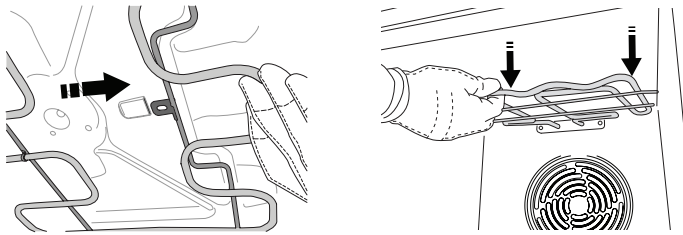
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

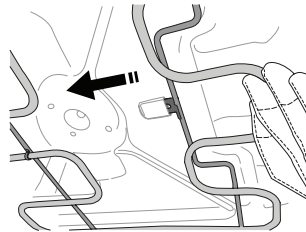
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

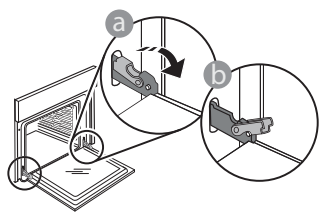
1. Extract the heating element from its seating, then lower it.



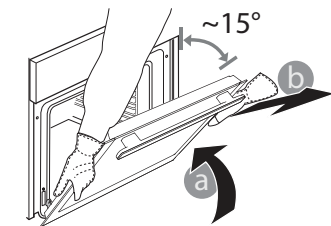
2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



REMOVING AND REFITTING THE DOOR



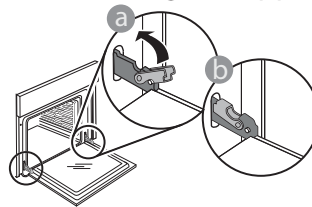
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



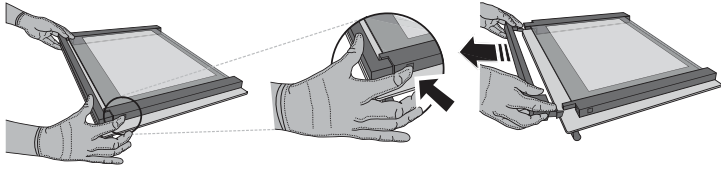
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

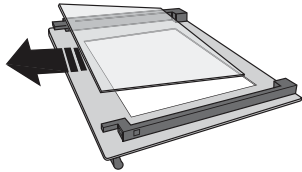
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

CLEANING THE DOOR GLASSES

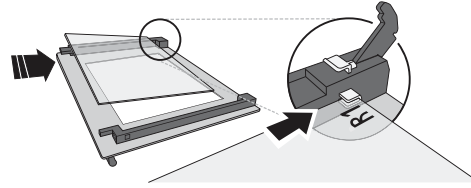
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



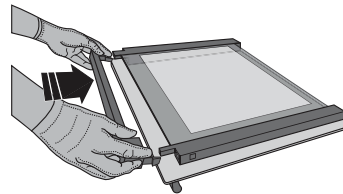
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.

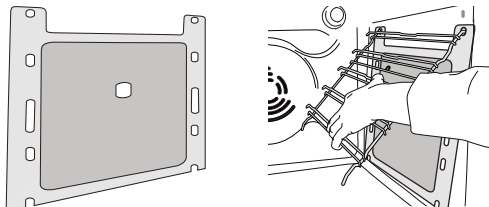


4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



CLEANING THE CATALYTIC PANELS

This oven is equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: when repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-Sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

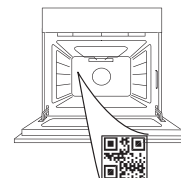
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

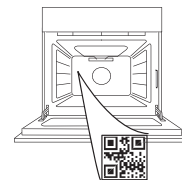
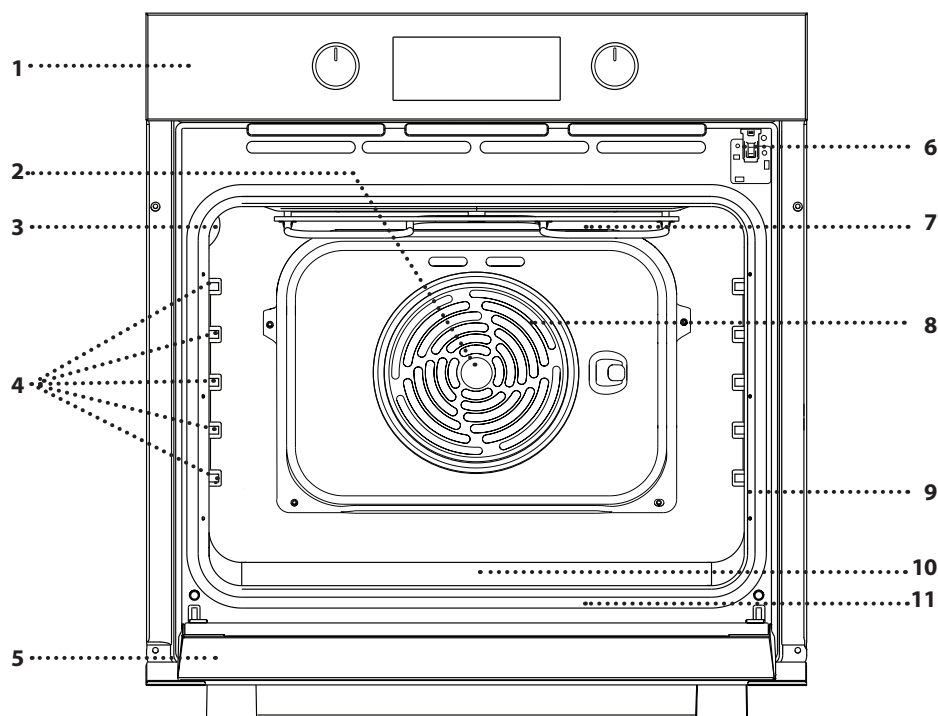
TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|---|---|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high. | Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function. |

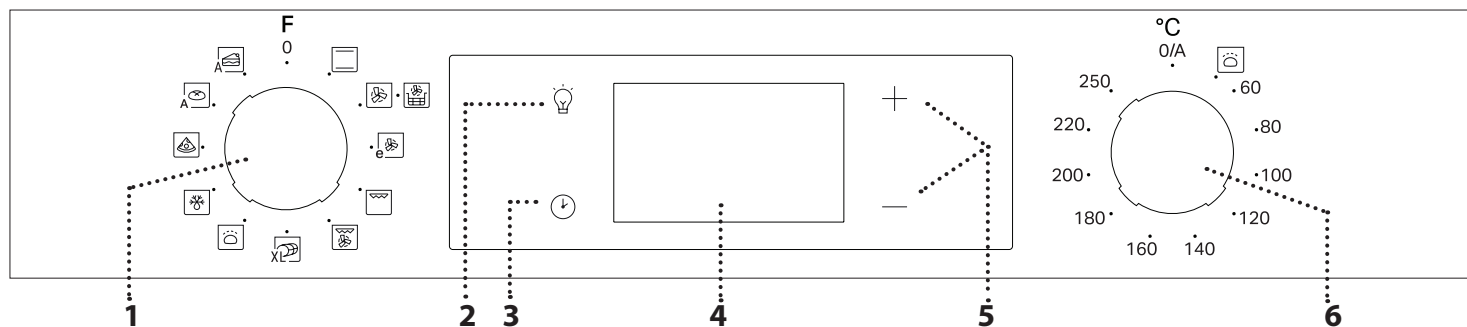
Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.




**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez
enregistrer votre appareil sur www.register10.eu**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS****Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.****DESCRIPTION DU PRODUIT**

1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (pas visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Gaufrage pour eau potable
11. Élément chauffant inférieur (pas visible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

2. ÉCLAIRAGEAvec le four allumé, appuyez sur  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. AFFICHAGE**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

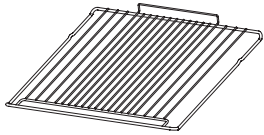
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

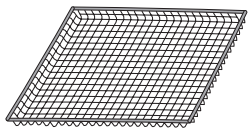
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



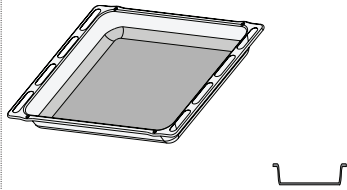
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

ACCESSOIRE AIR FRY*



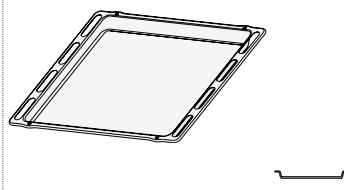
Cet accessoire est conçu pour être utilisé lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, garantissant un croustillant et un croquant optimaux à vos aliments. Pour l'utiliser, placez le plateau sur la grille métallique. Il passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

LÈCHEFRITE*



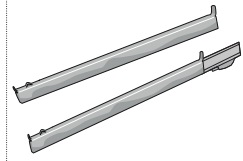
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

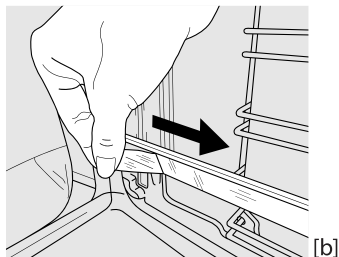
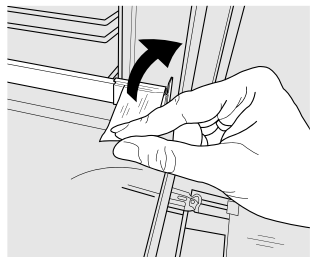
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.

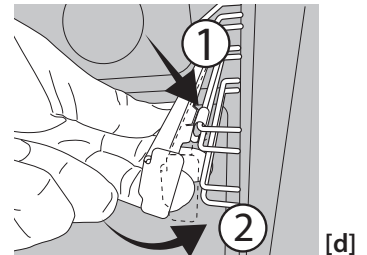
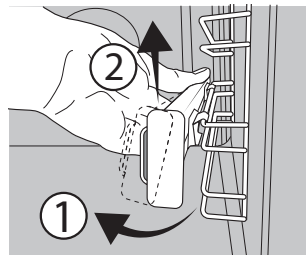


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).






ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE



1. 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.
2. 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.


PREMIÈRE UTILISATION

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 l'icône  et les deux chiffres indiquant l'heure + ou — et l'horloge  commencent à clignoter 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.

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

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.




AIR FRY

La fonction Air Fry vous permet de cuire de nombreux types d'aliments avec moins d'huile, pour des plats agréablement croustillants et sains. La cavité du four se réchauffe tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier Air Fry, fourni avec certains modèles. Pour l'utiliser, placez les aliments en une seule couche sur le panier Air Fry, en évitant tout chevauchement, et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry. Placez le plateau sur la grille et insérez une plaque à pâtisserie à un niveau inférieur pour recueillir les miettes ou les gouttes. Évitez d'utiliser plusieurs plateaux pour garantir une cuisson homogène.



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



GRIL

Pour cuire des steaks, 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 un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les

2. 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 le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure.

Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



MAXI COOKING

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. Il est également recommandé de badigeonner le joint pour éviter qu'il ne se dessèche trop.




LEVAGE DE LA PÂTE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton de thermostat vers l'icône pour activer cette fonction.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Pour activer la fonction de décongélation, tournez le bouton de sélection sur l'icône  puis tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quelle température. Cette fonction ne chauffe pas, donc n'importe quelle température peut être utilisée. Lorsque la décongélation est terminée, tournez les deux commandes sur les positions 0 et 0/A



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.




Remarque : 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 si le *bouton du thermostat* est sur **0** vous pouvez régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson (uniquement si vous avez réglé un temps de cuisson) et une minuterie.


LEVAGE

Pour activer 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

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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


4. PROGRAMMER LA 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.

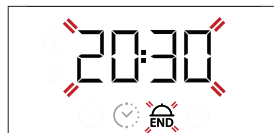



Utilisez **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote dur 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 l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Activez 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.

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

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.





Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position **0** pour éteindre le four.


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



5. RÉGLAGE DE 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.

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que , l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur 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.

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

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUF-FAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---|----------|---------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux à pâte levée | | Oui | 160-180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Oui | 160-180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | | 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 |
| Chouquettes | | 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/Focaccia | | 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 | 3 2 |
| Tartes salées (tarte aux légumes, quiche) | | Oui | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| | | Oui | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2 |
| | | Oui | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1 |
| Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée | | Oui | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes | | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg | | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| 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 |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | | Oui | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |

| FONCTIONS | | | | | | | |
|-----------|----------------------|----------------|-------|-----------|------|------------|---------------|
| | Convection naturelle | Chaleur pulsée | Pizza | Pain Auto | Gril | Turbo Gril | Éco Air Pulsé |

| ACCESSOIRES | | | | | |
|-------------|-------------------|--|--|---------------------------------|---|
| | Grille métallique | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique | Lèche-frite / plaque de cuisson | Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau |

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|--|----------|--------------|------------------|--------------|-----------------------|
| 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 |
| Rôti de bœuf 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 |
| Légumes gratinés | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Viandes 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)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1) | | Oui | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Rôtis/rôtis farcis | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

* Tourner les aliments à mi-cuisson

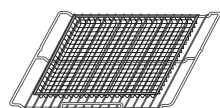
*** Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four

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

en tout temps, selon vos préférences personnelles.

TABLE DE CUISSON FRITURE À AIR

| CATÉGORIE | RECETTE | FONCTION | QUANTITÉ SUGGÉRÉE | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---------------------|----------------------------|----------|-------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Aliments congelés | Frites surgelées | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 20 - 30 | 3 1 |
| | Nuggets de poulet congelés | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 1 |
| | Bâtonnets de poisson | | 500 - 700 | ✓ | 220 | 15 - 20 | 4 1 |
| Légumes | Courgettes fraîches panées | | 400 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 1 |
| | Frites maison | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 25 - 40 | 4 1 |
| | Légumes mélangés | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 20 - 35 | 4 1 |
| Viandes et Poissons | Blanc de poulet | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 20 - 50 | 4 1 |
| | Ailes de poulet | | 2300 - 800 | ✓ | 220 | 20 - 40 | 4 1 |
| | Escalope panée | | 1 - 4 cm | ✓ | 220 | 15 - 40 | 4 1 |
| | Filet de poisson | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 15 - 25 | 4 1 |



Veillez noter: le plateau spécial Air Fry doit toujours être placé sur la grille métallique.

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

| FONCTIONS | | | | | | |
|-----------|----------------------|----------------|-------|-------|-------------|---------------|
| | Convection naturelle | Chaleur pulsée | Pizza | Grill | Turbo Grill | Éco Air Pulsé |

| ACCESSOIRES | | | | | |
|-------------|-------------------|--|--|---------------------------------|---|
| | Grille métallique | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique | Lèche-frite / plaque de cuisson | Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau |

Hotpoint

ARISTON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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 pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec 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.

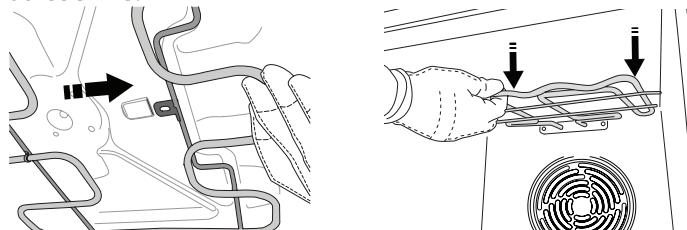
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

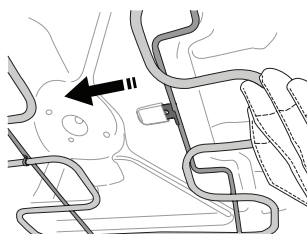
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

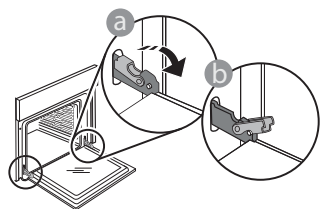
1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.



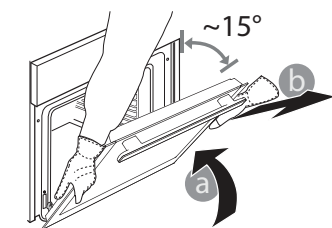
2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



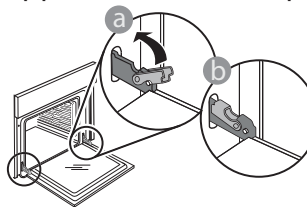
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient déverrouillés.



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 de la fermer tout en la tirant vers le haut en

même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

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



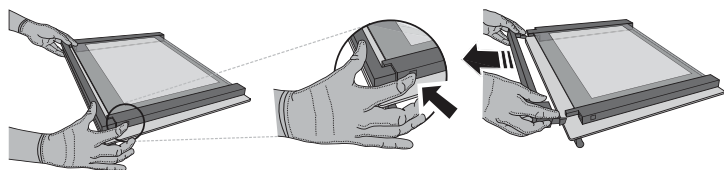
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

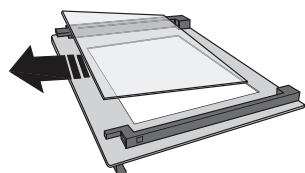
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

NETTOYAGE DES VERRES DE LA PORTE

1. Après avoir enlevé 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 le tirant vers vous.

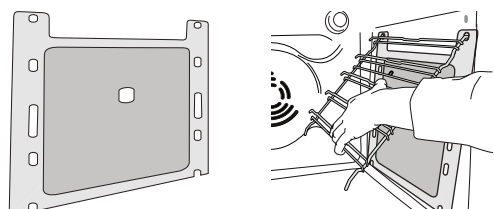


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

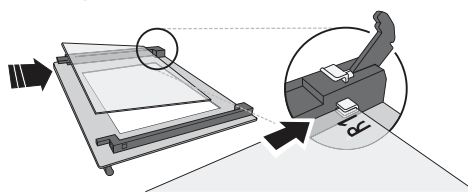


NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

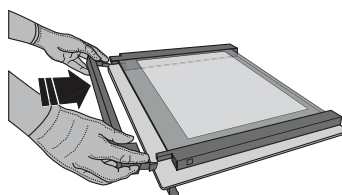
Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve 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. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200°C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

REPLACEMENT DE 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 halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation 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.

DÉPANNAGE

| 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. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre. | Défaillance du four. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |
| L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas. | Température trop élevée. | Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente. |



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web docs.hotpoint.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

