

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT - ARISTON

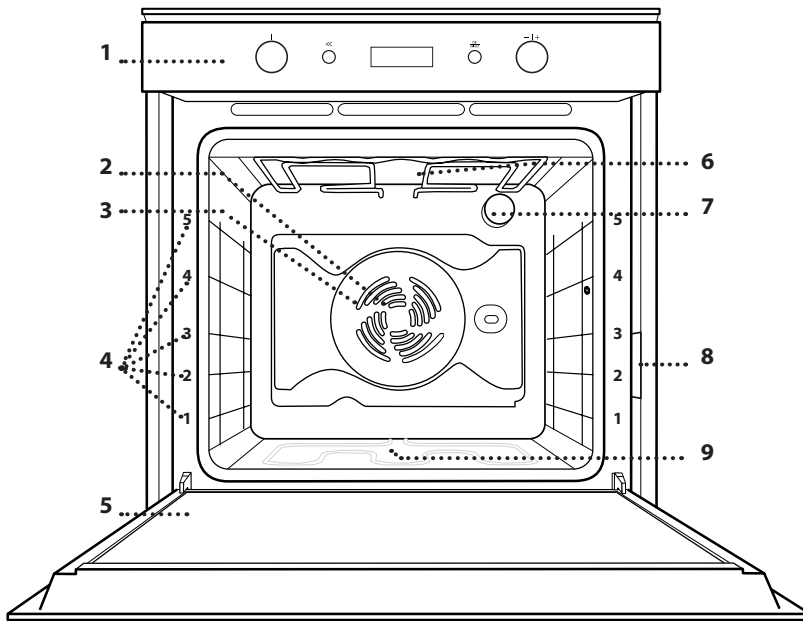
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register



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

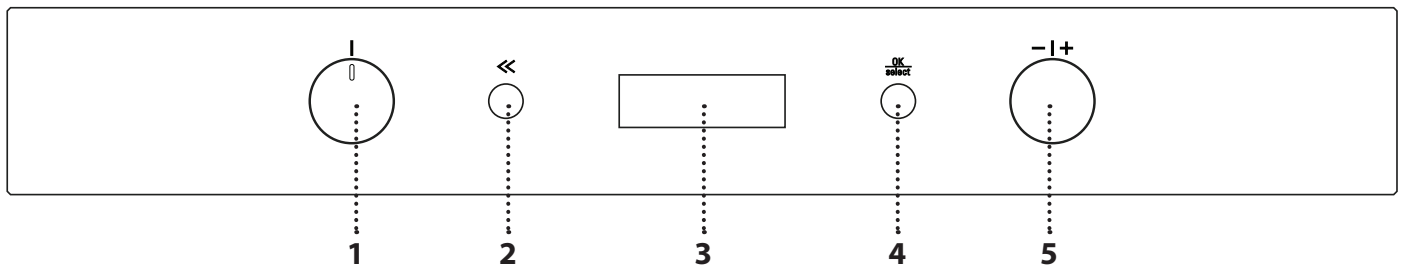
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

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. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

3. ÉCRAN

4. TOUCHE DE CONFIRMATION

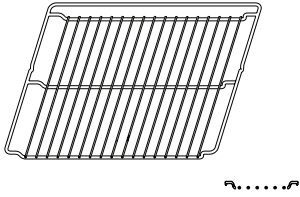
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

5. BOUTON DE RÉGLAGE

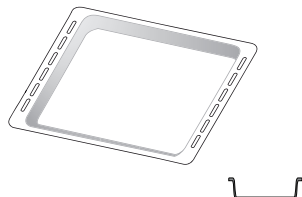
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

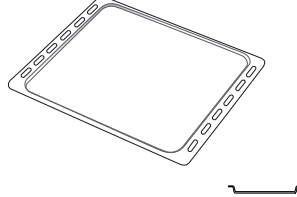
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque 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, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

FONCTIONS



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

0 OFF

Pour éteindre le four.



CONVEC NATURELLE *

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



CONVECTION FORCÉE

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



CHALEUR PULSÉE

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



GRILL

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



TURBO GRILL

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



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. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. 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.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



ÉCO CHALEUR PULSÉE *

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

NETTO 

NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale, et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.



SETTING

Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure, puissance).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.



FONCTIONS SPÉCIALES

VIAND AUTO **VIANDES**

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

VOLAI AUTO **VOLAILLE**

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la volaille. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

RAGOU AUTO **RAGOÛT**

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

PAIN AUTO **PAIN**

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.


PIZZA AUTO **PIZZA**


Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

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


Hotpoint

ARISTON

 **GATEAUX**
CETTE FONCTION SÉLECTIONNE automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

 **LEVAGE DE LA PÂTE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

 **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

 **CUISSON LENTE**
Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour un poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour un poisson de 3 kg, et de quatre heures pour un rôtis de viande de 1 kg à six ou sept heures pour un rôtis de 3 kg. Pour la viande, la durée est de 4 heures pour un rôtis de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôtis de 3 kg.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.


Appuyez sur  pour confirmer la sélection.

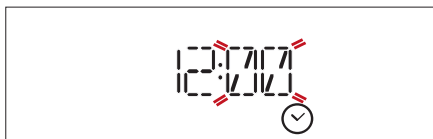
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Settings ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.





Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

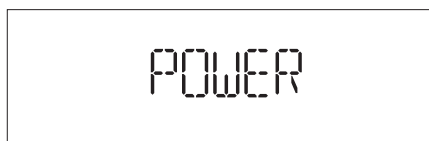
Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

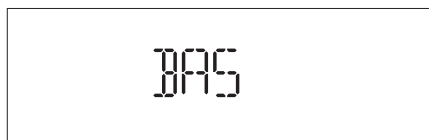
Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  pour confirmer.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.



4. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

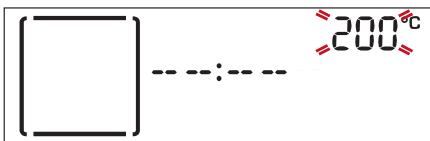


Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE



Lorsque le voyant ⌚ clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **OK select** pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ⏪ : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

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

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant ⌚ clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyez sur ⏪ pour changer les réglages.

Remarques : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur **OK select** pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur *OK select* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE

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




Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur *OK select* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le *bouton de sélection* à 0 pour éteindre le four.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur *OK select* de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



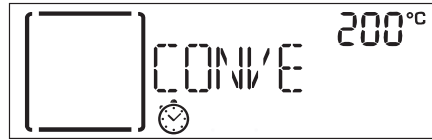
Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie ; appuyez sur *←* pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

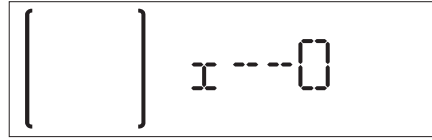
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur *←*.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur 0.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - NETTOYAGE PYRO


Avant de lancer cette fonction, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés du four, incluant les supports de grille.

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique.



Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ECO).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle désiré et appuyez sur  pour confirmer. le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.






















L'affichage indique alors l'heure actuelle.

Veillez noter : comme avec d'autres manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Oui	160-180	30-90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	GATEA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35-90	4 1
Biscuits/tartelettes	GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20-45	4 1
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1
Choux ronds		Oui	180-200	30-40	3
		Oui	180-190	35 - 45	4 1
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pain 1 kg	PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Petits pains	PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1
Pizza surgelée	PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
Gâteaux salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	40-55	2 / 3
		Oui	180-190	45 - 60	4 1
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3
		Oui	180-190	20 - 40	4 1
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pâtes au four/cannellonis	RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3



















RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	 VIANDES AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Poulet/lapin/canard 1 kg	 VOLAI AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg	 VOLAI AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180-200	40-60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (élevée)	3-6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (moyenne)	20-30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	55-70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35-50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (moyenne)	60-90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	35-55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30-50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

 www.docs.hotpoint.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web **docs.hotpoint.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES	 Traditionnel	 Grill	 Turbo Grill	 Chaleur pulsée	 Convection forcée	 Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES	 Viandes	 Volaille	 Ragoût	 Pain	 Pizza	 Gâteaux
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	 Lèche-frite	 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	 Plaque de cuisson

Hotpoint

ARISTON

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.


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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez 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 nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

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

ACCESSOIRES

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

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

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

Cette fonction vous permet d'éliminer les éclaboussures de cuisson à une température d'environ 500 °C. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

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

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

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle complet permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale, alors que le cycle rapide (ÉCO) est plus court et consomme moins d'énergie, il peut donc être utilisé à intervalles réguliers. Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable.

Aérez la pièce pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (la pièce doit être complètement aérée).

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

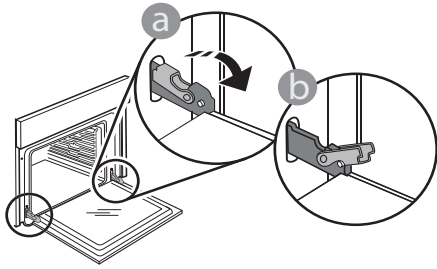
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

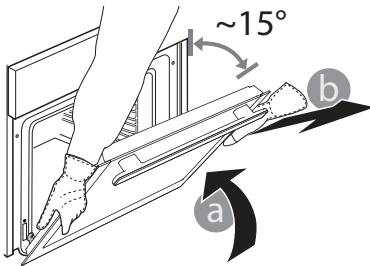
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

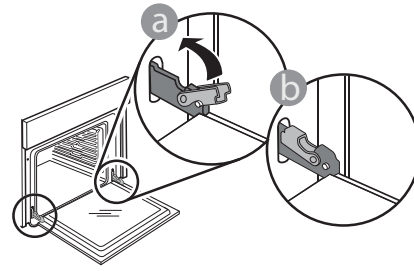


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

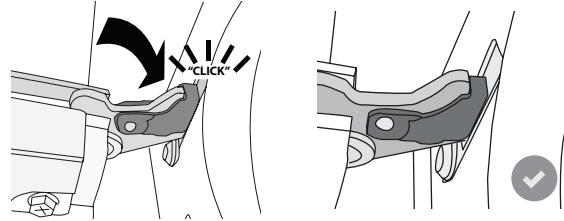


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.

GUIDE DE DÉPANNAGE



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

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



COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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


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.

FICHE TECHNIQUE

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

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

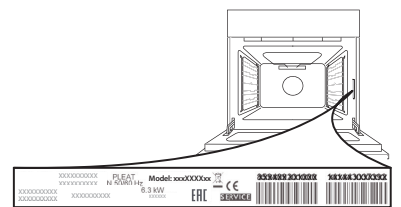
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web **docs.hotpoint.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

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



CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

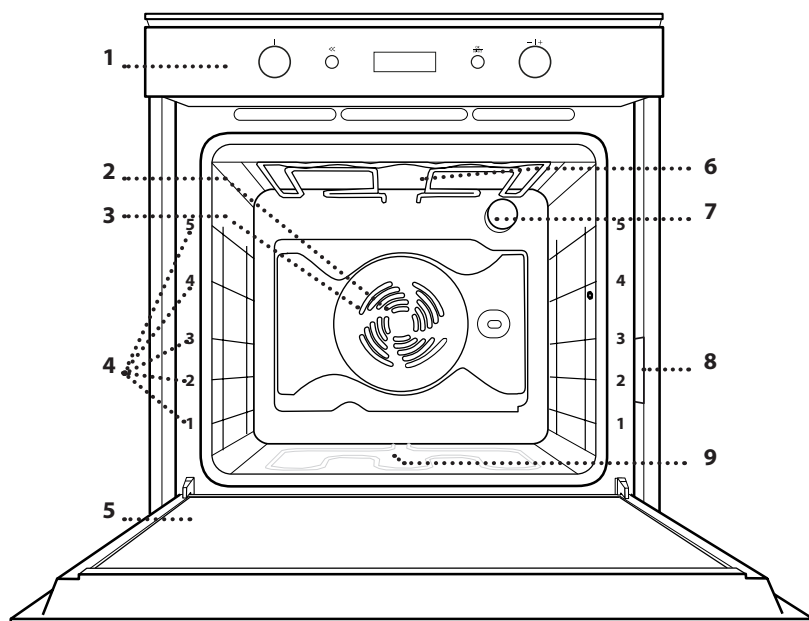


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



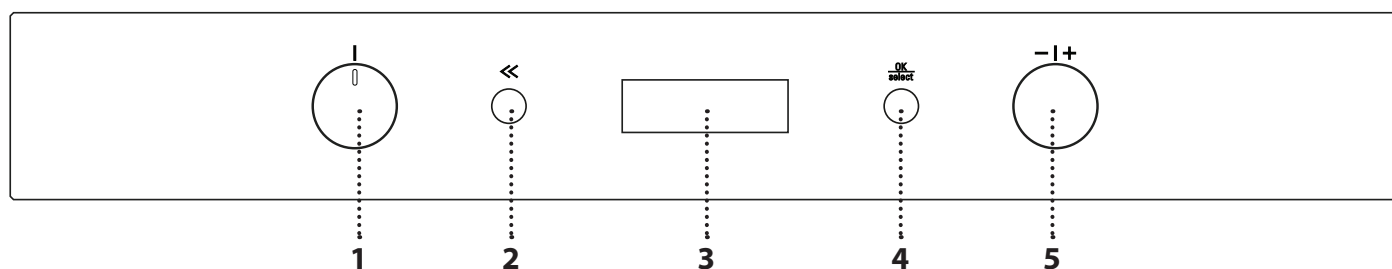
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON

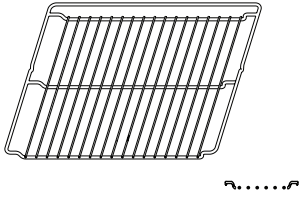
For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUST KNOB

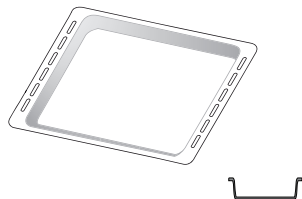
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

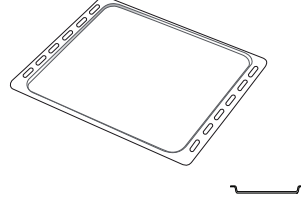
WIRE SHELF



DRIP TRAY



BAKING TRAY



The number 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 horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES


- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.


FUNCTIONS





Download the Use and Care Guide from
docs.hotpoint.eu for more information


0 OFF
For switching off the oven.


 **CONVENTIONAL***
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.


 **CONVECTION BAKE**
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.


 **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.



 **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.


 **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

 **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

 **FAST PREHEATING**
For preheating the oven quickly.

 **ECO FORCED AIR***
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing **OK select**.
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.


 **PYROL**  **AUTOMATIC CLEANING**
For eliminating cooking residues with an extra-high temperature cycle (approx. 500°). Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle and a quick cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.


 **SETTINGS**
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).


Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.




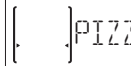
SPECIAL FUNCTIONS


 **MEAT** AUTO **MEAT**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

 **POULTRY** AUTO **POULTRY**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

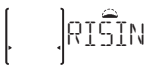
 **CASSEROLE** AUTO **CASSEROLE**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.


 **BREAD** AUTO **BREAD**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.


 **PIZZA** AUTO **PIZZA**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

 **PASTRY CAKES** AUTO **PASTRY CAKES**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

 **RISING** AUTO
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **WARM KEEPING** AUTO
For keeping just-cooked food hot and crisp.

 **SLOW COOKING** AUTO
For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.



Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press OK select to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press OK select: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press OK select to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press OK select to confirm.

Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press OK select to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press OK select to confirm.



4. 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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

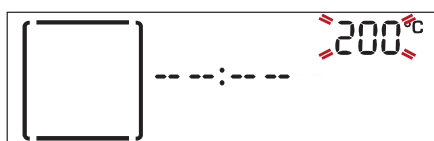


Press $\frac{OK}{select}$ to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



When the \odot icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press $\frac{OK}{select}$ to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing \lll : use the *adjustment knob* to amend it and then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the \odot icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press \lll to change the settings.

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press $\frac{OK}{select}$ to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **OK select** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.

In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




When the display shows the relevant message, if required press **OK select** to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press **OK select** again to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press **<<** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.

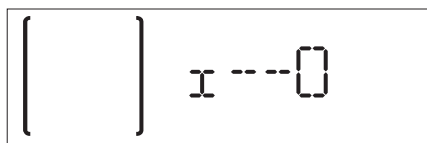
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the selection knob to 0 to stop the function that is currently active and then press **<<**.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK select** and **<<** at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

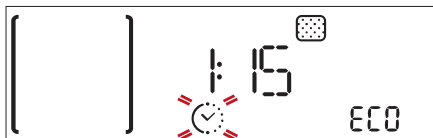
. AUTOMATIC CLEANING – PYRO


Before activating this function, make sure that you have removed all the accessories from the oven, including the shelf guides.

Turn the *selection knob* to select the automatic cleaning function.



There are two self-cleaning cycles available: a complete cycle and a quick cycle (ECO).



Turn the *adjustment knob* to select the desired cycle and press  to confirm.

the oven begins the self-cleaning cycle, and the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.



The display will then show the current time.

Please note: like with other manual, it is also possible to set the end time for the automatic cleaning cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	PASTR <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3
		Yes	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	PASTR <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3
		Yes	160-200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets	PASTR <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		Yes	180-200	30-40	3
		Yes	180-190	35-45	4 1
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Yes	90	110-150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)	PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 1 kg	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza	PIZZA <small>AUTO</small>	Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-190	40-55	2 / 3
		Yes	180-190	45 - 60	4 1
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3
		Yes	180-190	20-40	4 1
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3
Baked pasta/cannelloni	CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	3

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	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.

www.docs.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide by visiting the website to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	MEAT AUTO Meat	POULT AUTO Poultry	CASSE AUTO Casserole	BREAD AUTO Bread	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

Hotpoint

ARISTON

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.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning .

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.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

This function enables you to eliminate cooking spatters using a temperature of approx. 500 °C. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function (including the shelf guides).

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Then oven has two different pyrolytic cleaning functions: the complete cycle provides for a thorough cleaning if the oven is extremely dirty, while the quick cycle (ECO) is shorter and consumes less energy, thus making it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level.

Ventilate the room during and after the pyrolytic cleaning cycle (until the room has been completely aerated).

REPLACING THE LAMP

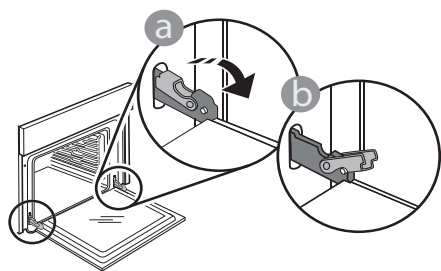
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/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.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

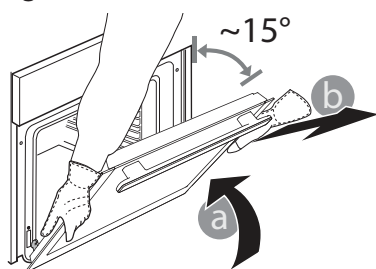
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



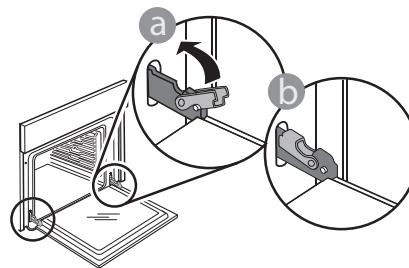
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

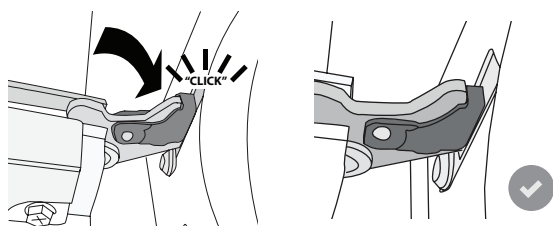


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

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 door will not open.	Cleaning cycle in progress. Fault with the door lock.	Wait for the function cycle to end and the oven to cool down. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking plates. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

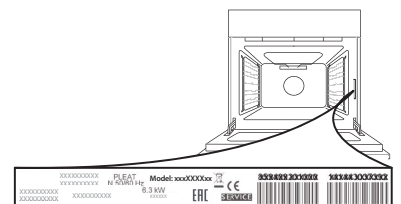
> Download the Use and Care Guide from our website docs.hotpoint.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.

> Alternatively, contact our Client After-sales Service.



CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011600121