



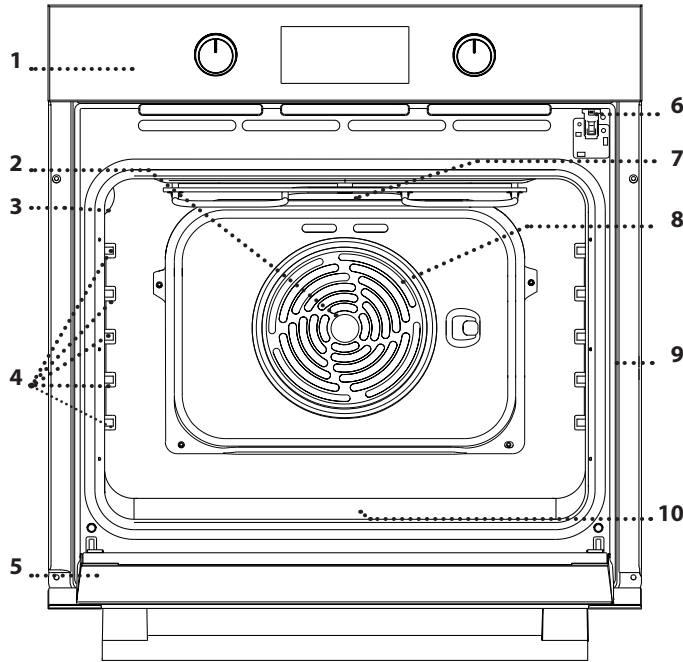
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



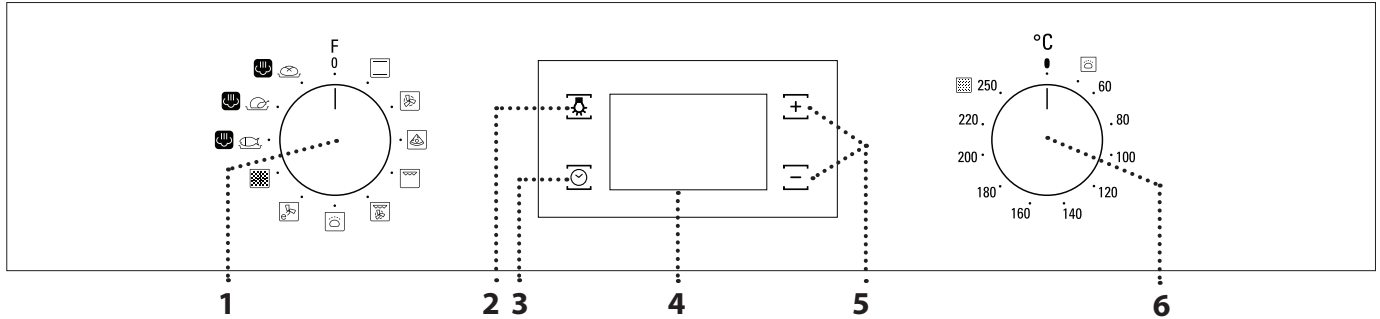
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille (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 chauffant supérieur/grill
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. steam gaufrage pour eau potable

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. LAMPE**

Avec 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. ÉCRAN**

**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

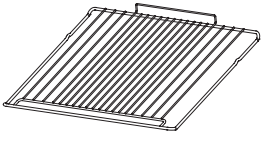
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

**6. BOUTON THERMOSTAT**

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

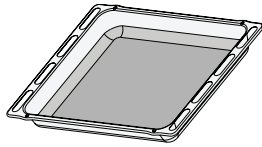
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



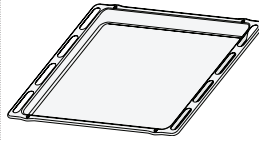
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE\*



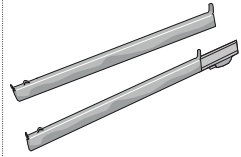
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE À PÂTISSERIE \*



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

## GRILLES COULISSANTES \*



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.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

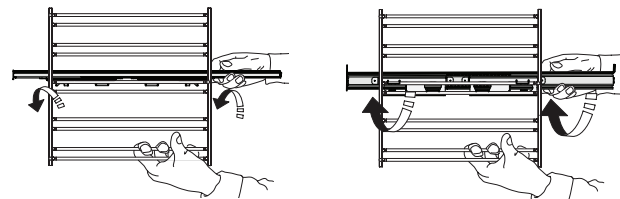
. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

. Pour replacer 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.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille. Dégagez les agrafes d'ancrages du support de grille, en commençant avec la partie inférieure.

Pour installer de nouveau les supports de grille, ancrer l'agrafe supérieure du support en place, abaissez ensuite l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Remplacez les supports de grille.




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


**Hotpoint**


ARISTON

## FONCTIONS


 **CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **AIR PULSÉ**  
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.



 **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.


 **GRIL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.




 **TURBO GRIL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). 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.


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

 **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 .

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO**  
Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).



steam 

- **POISSON** 
- **VIANDES** 
- **PAIN** 







Les fonctions steam  donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.**


## 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 le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.




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

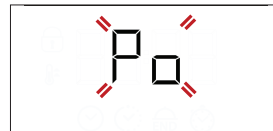
Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.




### 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Hi »), vous devez changer les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur  et  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour changer les réglages, appuyez ensuite sur  pour au moins deux secondes pour confirmer.

### 3. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

# Hotpoint

ARISTON

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

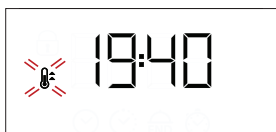
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



## 2. ACTIVER UNE FONCTION

### MANUEL

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



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

### LEVAGE

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

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



Une fois que le four est froid seulement, remplissez le gaufage de la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant. Enfourez le plat.

Réglez et activez la fonction steam:☁ : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

## 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, 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 maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

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

## . 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.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

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

### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson et appuyez sur **☁** pour confirmer.

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

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

### FIN DE CUISSON

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



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



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

# Hotpoint




ARISTON




## . RÉGLER LA MINUTERIE

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

Maintenez la touche  appuyée jusqu'à ce que l'icône  et "00:00" et "00:00" commence 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.

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

## . FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. 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.

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

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60	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	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4 2 
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 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230-250	10 - 25	4 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	3 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3 

FONCTIONS

Convection naturelle

Air pulsé

Pizzas

Gril

Turbo Gril

Éco Air pulsé

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite / Plaque de cuisson avec 200 ml d'eau

# Hotpoint

ARISTON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 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	2 
Gratin de légumes		-	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 2 
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

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

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

### steam

RECETTE	FONCTION	EAU (ml)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson / côtelettes 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3 
Poisson entier 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3 
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3 
Rosbif saignant 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3 
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2 
Poulet / pintade / canard Entier 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2 
Poulet / pintade / canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3 
Poulet / dinde / canard Entier 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2 
Agneau / Bœuf / Porc 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3 
Petit pain 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3 
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3 
Pain 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2 
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3 

Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction.

FONCTIONS							steam	steam	steam
	Convection naturelle	Air pulsé	Pizzas	Gril	Turbo Gril	Éco Air pulsé	Poisson	Viandes	Pain
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 ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

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. Essayez 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.

• Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la steam-cuisson, il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité,

contactez le Service après-vente).

Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 steam-cycles de cuisson.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, 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.

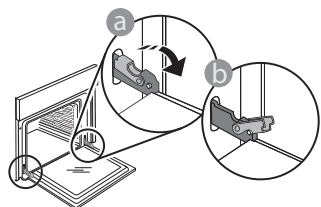
• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

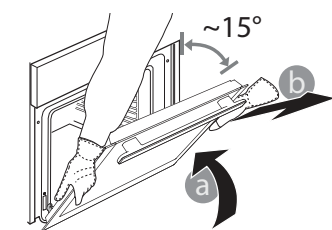
## ACCESSOIRES

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

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



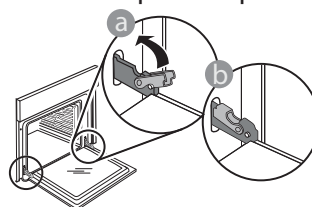
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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.

## 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 à halogène de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

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

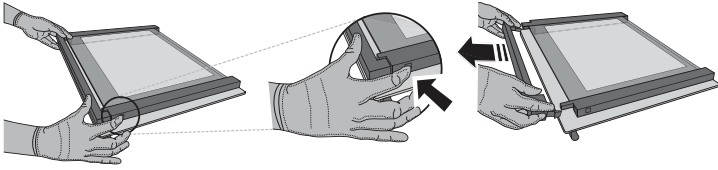
# Hotpoint

ARISTON

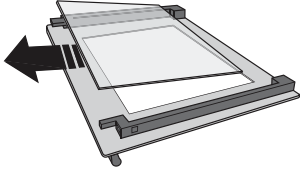


## CLICK TO CLEAN - NETTOYER LES VITRES

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 la tirant vers vous.

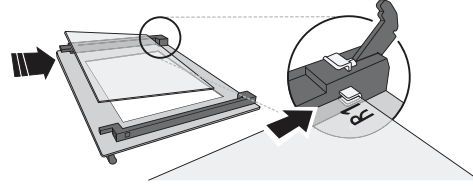


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

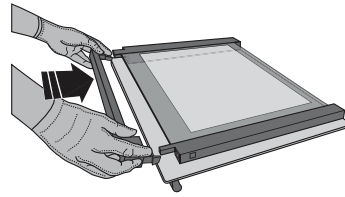


3. Réinstaller le panneau intermédiaire (marqué d'un "1R")

avant de replacer le panneau intérieur : 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 clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



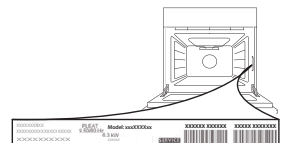
## GUIDE DE DÉPANNAGE

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 de lancer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.



**Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :**

- En visitant notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- En utilisant le code QR
- 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.



# Hotpoint

ARISTON



400011415665