



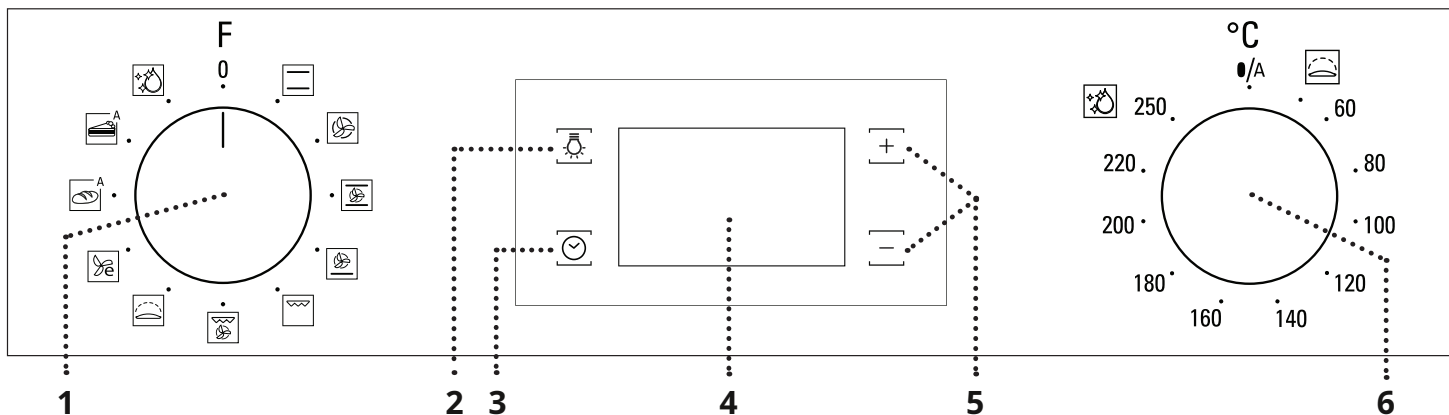
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT

Afin de bénéficier d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.hotpoint.eu/register



Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de sécurité.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.

Tournez-le sur 0 la position pour éteindre le four.

2. LUMIÈRE

Le four étant allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder aux réglages du temps de cuisson, du départ différé et du minuteur.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. AFFICHAGE

5. BOUTONS DE RÉGLAGE

Pour modifier les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

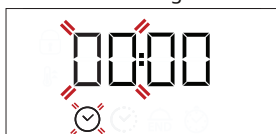
Tournez pour sélectionner la température souhaitée lors de l'activation des fonctions manuelles.

Pour les fonctions automatiques, continuez/UN.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devrez régler l'heure lors de la première mise en marche de l'appareil : Appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'heure commencent à clignoter sur l'afficheur.



Utilisez pour régler l'heure et appuyez sur les chiffres pour confirmer. Les deux que les minutes commencent à clignoter. Utilisez les minutes et + ou - pour régler le appuyez sur pour confirmer.

Attention : lorsque le icône clignote, par exemple après pannes de courant prolongées, vous devrez réinitialiser l'heure.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un four neuf peut dégager des odeurs restées lors de la fabrication : c'est tout à fait normal. Avant de commencer la cuisson des aliments, nous recommandons donc de chauffer le four à vide afin d'éliminer d'éventuelles odeurs. Retirez tout carton de protection ou film transparent du four et retirez tous les accessoires présents à l'intérieur. Chauffer le four à 250°C pendant environ une heure. Le four doit être vide pendant ce temps.

Attention : Il est conseillé d'aérer la pièce après la première utilisation de l'appareil.


FONCTIONS & UTILISATION QUOTIDIENNE

- CONVENTIONNEL**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- AIR FORCÉ**
Pour cuire des aliments différents qui nécessitent la même température de cuisson sur plusieurs niveaux (trois maximum) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans que les odeurs ne se transmettent d'un aliment à l'autre.
- CUISSON MAXI**
Pour la cuisson de gros morceaux de viande (au-dessus de 2,5 kg). Nous vous recommandons de retourner la viande pendant la cuisson afin que les deux faces soient dorées uniformément. Nous recommandons également de badigeonner le joint de temps en temps pour éviter qu'il ne se dessèche excessivement.
- PIZZA**
Pour cuire différents types et tailles de pizza et de pain. C'est une bonne idée d'inverser la position des plaques à pâtisserie à mi-cuisson.

- GRIL**
Pour griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes ou griller du pain. Lorsque vous grillez de la viande, nous vous recommandons d'utiliser une plaque à pâtisserie pour récupérer les jus de cuisson : placez la poêle sur l'un des niveaux situés sous la grille et ajoutez 500 ml d'eau potable.
- GRILLE TURBO**
Pour rôtir de gros morceaux de viande (cuisses, rôti de bœuf, poulet). Nous vous recommandons d'utiliser une plaque à pâtisserie pour récupérer les jus de cuisson : placez la casserole sur l'un des niveaux situés sous la grille et ajoutez 500 ml d'eau potable.
- EN HAUSSE**
Pour faire lever efficacement les pâtes sucrées ou salées. Tournez le bouton du thermostat vers l'icône pour activer cette fonction.



AIR FORCÉ ÉCO

Pour cuire des rôtis et des rôtis farcis sur une seule grille. Les aliments ne risquent pas de se dessécher excessivement grâce à une circulation d'air douce et intermittente. Lorsque cette fonction ECO est utilisée, la lumière restera éteinte pendant la cuisson mais pourra être rallumée en appuyant sur .



PAIN AUTO

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



AUTO PÂTISSERIE

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



NETTOYAGE DE DIAMANT

L'action de la vapeur dégagée lors de ce cycle spécial de nettoyage à basse température permet d'éliminer facilement la saleté et les résidus alimentaires. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et activez la fonction uniquement lorsque le four est froid.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection au symbole de la fonction souhaitée : l'afficheur s'allumera et un signal sonore retentira.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour démarrer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le bouton du thermostat pour régler la température dont vous avez besoin.



Pour interrompre la fonction à tout moment, éteignez le four, éteignez le bouton de sélection et le bouton du thermostat.

Attention : Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la fonction en tournant le bouton de sélection ou régler la température en tournant le bouton du thermostat.

La fonction ne démarrera pas si le bouton du thermostat est sur 0 °C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson (uniquement si vous réglez un temps de cuisson) et une minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour démarrer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), maintenez la manette du thermostat sur la position fonctions automatiques (AUN).

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

Attention : Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson et la minuterie.

EN HAUSSE

Pour démarrer la fonction « Montée », tournez la manette du thermostat sur le symbole correspondant ; si le four est réglé à une température différente, la fonction ne démarrera pas.

Attention : Vous pouvez régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson (uniquement si vous réglez un temps de cuisson) ainsi qu'une minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois la fonction lancée, un signal sonore et une icône clignotante sur l'afficheur indiquent que la phase de préchauffage a été activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et l'icône fixe sur l'écran indiqueront que le four a atteint la température programmée : à ce stade, placez les aliments à l'intérieur et poursuivez la cuisson.

Attention : Enfourner les aliments avant la fin du préchauffage peut avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, l'icône peut continuer à rester visible sur l'écran même après l'arrêt du ventilateur de refroidissement pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Attention : le temps après lequel l'icône s'éteint varie car il dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le pointeur du bouton de sélection est sur « 0 ».




4. PROGRAMMATION DE LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir commencer à programmer la cuisson.



DURÉE


Continuez à appuyer sur  jusqu'à ce que le  l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.






Utiliser  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  confirmer.

Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température souhaitée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez programmé, continuez d'appuyer sur  jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter sur l'écran, puis utilisez  remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson comprend une phase de préchauffage.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ Après avoir programmé un temps de cuisson, le démarrage de la fonction peut être différé en programmant son heure de fin : appuyer jusqu'à ce que  et l'heure actuelle commencent à clignoter sur l'afficheur.



Utiliser  ou  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine et appuyez sur  confirmer.

Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température souhaitée : la fonction restera en pause jusqu'à ce que il démarre automatiquement après la période de temps écoulée calculé pour que la cuisson se termine à l'heure que vous avez définie.

Remarques : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection sur 0.

Remarques : La fonctionnalité de démarrage différé n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentira et l'écran indiquera que la fonction est terminée.

End



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une autre fonction ou sur la position 0 pour éteindre le four.

Attention : Si la minuterie est active, l'écran affichera « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE




Cette option n'interrompt ni ne programme la cuisson mais permet d'utiliser l'afficheur comme minuterie, soit pendant qu'une fonction est active, soit lorsque le four est éteint.

Continuez à appuyer sur  jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.




Utiliser  ou  pour régler l'heure souhaitée et appuyez sur  confirmer.

Un signal sonore retentira une fois que le minuteur aura fini de décompter le temps sélectionné.

Remarques : Pour annuler la minuterie, continuez à appuyer  jusqu'à ce que le  icône commence à clignoter, puis utilisez  pour remettre l'heure à « 00:00 ».

6. FONCTION DE NETTOYAGE DU DIAMANT
































Pour activer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez la manette de sélection et la manette du thermostat sur l'icône .

Attention : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

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






Attention : Il est uniquement possible de programmer l'heure de fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

TABLE DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux au levain		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	40 - 60	 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	
		Oui	160	25 - 35	
		Oui	150	35 - 45	 
Pizza / Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 250	20 - 50	 
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / flans		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filets, entiers)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 à 6	
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

** Retourner les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire). Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson. Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous recommandons d'enfourner les aliments et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température souhaitée.

📄 Téléchargez le guide complet d'utilisation et d'entretien à partir de docs.hotpoint.eu pour le tableau des recettes testées, établi pour les autorités de certification conformément à la norme CEI 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Tablette métallique	Plat allant au four ou moule à gâteau sur la grille	Plaque à pâtisserie/Lèche-frite ou Cuisson plat sur la grille	Lèche-frite / Plaque à pâtisserie	Lèche-frite / Plaque à pâtisserie avec 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

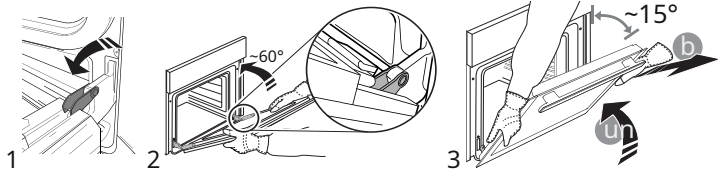
N'utilisez pas de laine métallique, de tampons abrasifs ou de produits de nettoyage abrasifs/corrosifs, car ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Portez des gants de protection.

Le four doit être débranché du secteur avant d'effectuer tout type de travaux d'entretien.

DEPOSE ET REPOSE DE LA PORTE

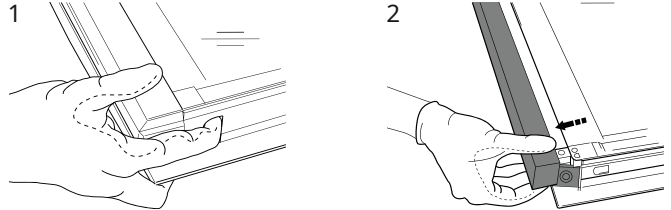
Pour retirer la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient en position de déverrouillage (1). Fermez la porte autant que vous le pouvez (2). Tenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Il suffit de retirer la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle se dégage de son logement (b).



Mettez la porte de côté et posez-la sur une surface molle. Remontez la porte en la déplaçant vers le four, en alignant les crochets des charnières avec leur logement et en fixant la partie supérieure sur son logement. Abaissez la porte puis ouvrez-la complètement. Abaissez les loquets dans leur position d'origine : veillez à les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et vérifiez qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes ci-dessus.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VERRE

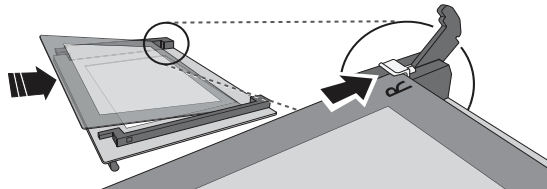
Après avoir retiré la porte et l'avoir posée sur une surface molle avec la poignée vers le bas, appuyez simultanément sur les deux clips de retenue (1) et retirez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous (2).



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

Pour repositionner correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface transparente (non imprimée) est tournée vers le haut.

Insérez d'abord le côté long du verre indiqué par « R » dans les sièges de support, puis abaissez-le en position.



Remontez le bord supérieur : un clic indiquera le bon positionnement. Assurez-vous que le joint est bien fixé avant de remonter la porte.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Déconnexion du secteur.	Vérifiez la présence d'alimentation électrique secteur et si le four est connecté à l'alimentation électrique. Éteignez le four et redémarrez-le pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un chiffre.	Problème logiciel.	Contactez le Centre de Service Après-vente le plus proche et indiquez la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F ».

▼ Téléchargez le guide complet d'utilisation et d'entretien à partir de docs.hotpoint.eu pour plus d'informations sur votre produit

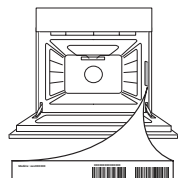


Les politiques, la documentation standard et les informations supplémentaires sur les produits peuvent être trouvées par :

• Visiter notre site [Webdocs.hotpoint.eu](https://webdocs.hotpoint.eu)

• Utilisation du code QR

• Alternativement, contactez notre Service Après-vente (Voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, merci de préciser les codes indiqués sur la plaque signalétique de votre produit.



Hotpoint



400011619125