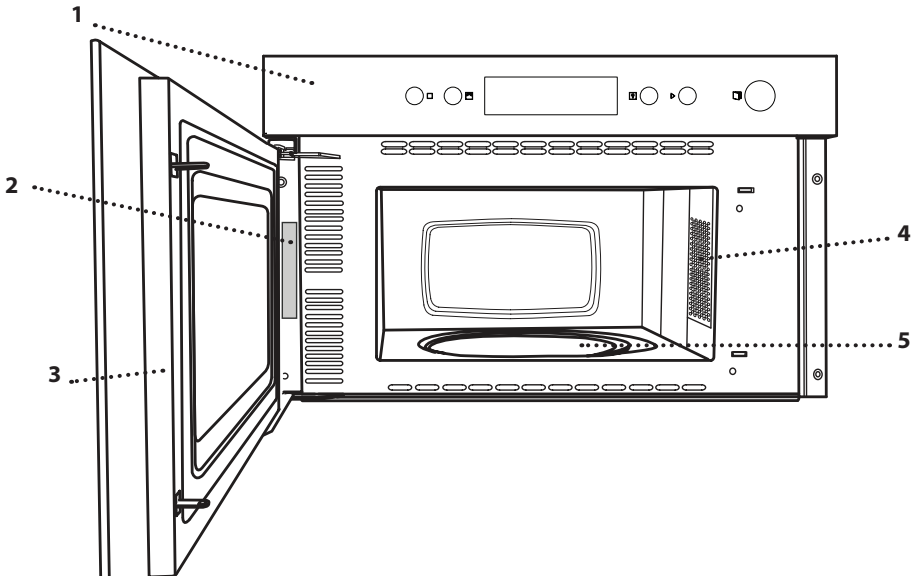
GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

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-ariston.com/register**

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

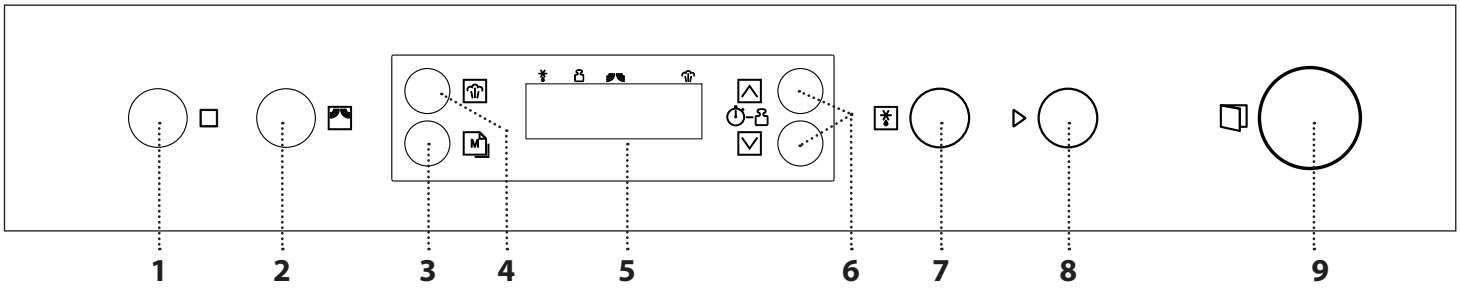
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
3. Porte
4. Éclairage
5. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDE



1. ARRÊT
Pour interrompre une fonction ou un signal sonore, annuler des réglages et éteindre le four.

2. FONCTION MICRO-ONDES/ PUISSANCE
Pour sélectionner la fonction micro-ondes et régler le niveau de puissance désiré.

3. RÉGLAGES DE LA MÉMOIRE

4. FONCTION VAPEUR

5. ÉCRAN

6. TOUCHES + / -
Pour régler les valeurs de la fonction (c.-à-d. durée, poids).

7. DEFROST DYNAMIC

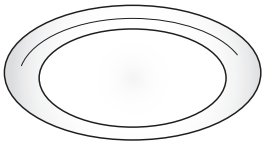
8. DÉMARRER
Pour lancer une fonction. Lorsque le four est éteint, pour lancer la fonction four à micro-ondes « **Jet Start**».

9. TOUCHE D'OUVERTURE DE LA PORTE

ACCESSOIRES

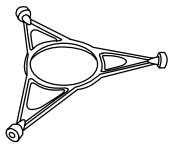
Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à **www.hotpoint.eu** pour plus d'informations

PLAQUE TOURNANTE



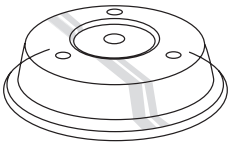
Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.
La plaque tournante peut toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



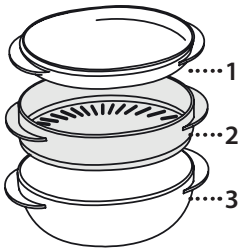
Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

COUVERCLE (SELON LE MODÈLE)



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.
Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du panier-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.
Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

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

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS

Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à **www.hotpoint.eu** pour plus d'informations

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉ POUR
750 W	Rapidement réchauffez les boissons, les aliments avec une forte teneur en eau, la viande, et les légumes.
500 W	Cuisson du poisson, des sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
0 W	Uniquement pour l'utilisation du minuteur

VAPEUR-AUTO

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du panier-vapeur, placez les aliments sur la grille et couvrez le tout avant de commencer la cuisson.

CATÉGORIE	ALIMENTS
1	Légumes avec tubercules ou racines (c.-à-d. pommes de terre, carottes, navets)
2	Légumes frais (c.-à-d. chou-fleur, brocoli)
3	Légumes surgelés
4	Filets de poisson

Accessoire requis : **Panier-vapeur**

DEFROST DYNAMIC

Pour décongeler rapidement les aliments comme la viande, la volaille, et le poisson dont le poids est entre 100 g et 2 kg. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

UTILISATION QUOTIDIENNE

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez simplement sur la touche de la fonction désirée pour la sélectionner.

. RÉGLER LA DURÉE

Après avoir sélectionnée la fonction, utilisez ⍓ ou ⍒ pour régler sa durée de fonctionnement.
Le temps peut être changé durant la cuisson en appuyant sur ⍓ ou ⍒, ou en augmentant la durée de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur ▷

. RÉGLER LA PUISSANCE DU MICRO-ONDE

Appuyez sur 〰 aussi souvent que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance pour le micro-ondes.

Veuillez noter : Vous pouvez aussi changer les réglages durant la cuisson en appuyant sur 〰.

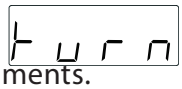
. VAPEUR-AUTO

Appuyez sur pour afficher la catégorie d'aliments désirée, utilisez ensuite ⍓ ou ⍒ pour régler le poids des aliments.

. DEFROST DYNAMIC

Appuyez sur ❄, utilisez ensuite ⍓ ou ⍒ pour régler le poids des aliments.

Durant la décongélation, la fonction s'interrompt brièvement pour vous permettre de retourner les aliments. Une fois l'opération terminée, fermez la porte et appuyez sur ▷.



. DÉMARRER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur ▷ pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur □ à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement. Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur ▷ pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur ▷

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction micro-ondes à puissance maximale (750 W) pour 30 secondes.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche ▷, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

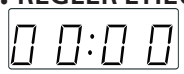
. FONCTION MÉMOIRE

Pour sauvegarder la fonction et les réglages affichés à l'écran, une fois la fonction sélectionnée et les valeurs désirées réglées, appuyez sur M : Le signal sonore indique que les réglages sont été correctement sauvegardés.

Pour accéder plus tard une de vos fonctions préférées, appuyez sur M, et appuyez ensuite sur ▷ pour activer la fonction.

Veuillez noter : Vous pouvez sauvegarder de nouveau les réglages en tout temps en répétant ces étapes.

. RÉGLER L'HEURE



Avec le four éteint, appuyez sur □ jusqu'à ce que les deux chiffres de l'heure (à gauche) commencent à clignoter.
Utilisez ⍓ ou ⍒ pour régler l'heure et appuyez sur ▷ pour confirmer : Les minutes clignotent à l'écran.
Utilisez ⍓ ou ⍒ pour régler les minutes et appuyez sur ▷ pour confirmer.

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

.MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur ⍓ ou ⍒. Appuyez sur 〰 pour régler la puissance à 0 W, appuyez ensuite sur ▷ pour démarrer le compte à rebours.

Veuillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.
Pour arrêter le minuteur à tout moment, appuyez sur □

www Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur **www.hotpoint.eu** pour des tableaux de cuisson utiles, et pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60705

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.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
• À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

www Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à **www.hotpoint.eu** pour plus d'informations

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.
« Err » est affiché à l'écran.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près.

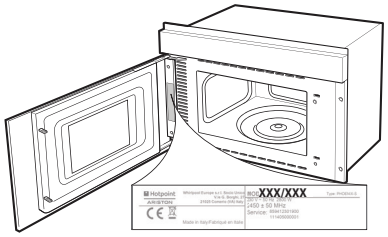
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

www Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web
www.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

> www Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien
à partir de notre site Web **www.hotpoint.eu** (vous pouvez utiliser le code QR), en précisant le code commercial de l'appareil.

> 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.