



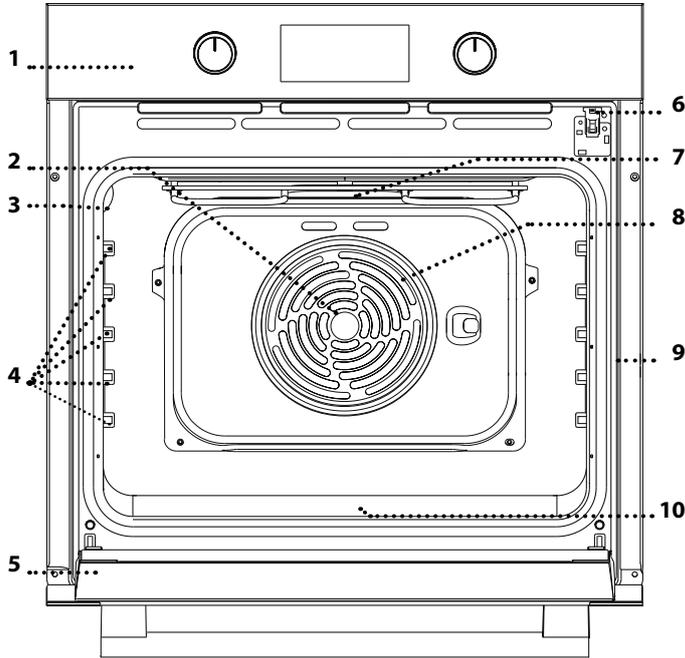
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

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



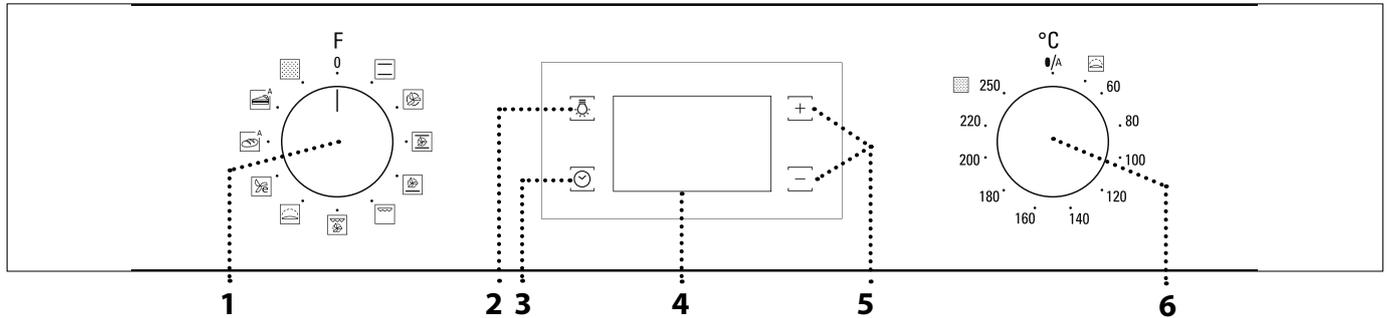
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



- 1. Panneau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Lampe
- 4. Glissières  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
- 5. Porte
- 6. Verrou de la porte  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
- 7. Élément chauffant supérieur/gril
- 8. Élément chauffant rond  
(invisible)
- 9. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
- 10. Élément chauffant inférieur  
(invisible)

**PANNEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. LAMPE**

Avec le four allumé, appuyez 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**

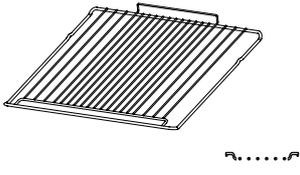
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisation des fonctions automatique 0/A.

# ACCESSOIRES

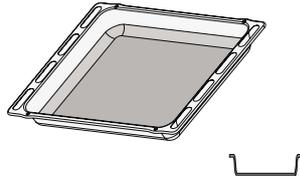


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

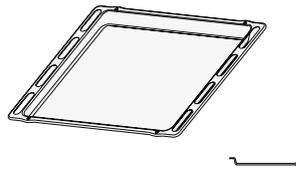
## GRILLE MÉTALLIQUE



## 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 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 le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la lèche-frite et la plaque de cuisson, sont introduits horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

# FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

 **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.

 **MAXI COOKING**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

 **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 lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, 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, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

 **LEVAGE DE LA PÂTE**  
Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour lancer cette fonction.

 **ÉCO CHALEUR PULSÉE \***  
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 MODE ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

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

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

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE**  
Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

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

# Hotpoint

ARISTON

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 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.

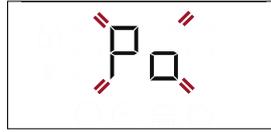
Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

## 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 , retournez-le ensuite à 0.

Appuyez sur  et  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Maxi Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# USAGE QUOTIDIEN

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



## 2. ACTIVER UNE FONCTION

### MANUEL

Pour 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*. Le bouton du thermostat doit être à 0 °C pour que la fonction puisse démarrer. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (0).

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

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

### LEVÉE

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.

## 3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

# Hotpoint

ARISTON

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

## . PROGRAMME DE 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 souhaité, 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.

Remarques : 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  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson, puis 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 retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

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

## . 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.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à 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 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.**

### Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer 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 des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. age 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 « Piro » (Pyro).



Veillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.

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.

# Hotpoint

ARISTON

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4  1 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35-90	2 
		Oui	160 - 200	40-90	4  2 
Biscuits/tartelettes		Oui	160-180	20-45	3 
		Oui	150 - 170	20-45	4  2 
		Oui	150 - 170	20-45	5  3  1 
Choux ronds		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/pain		Oui	190-250	15-50	1 / 2 
		Oui	190-250	20-50	4  2 
Pain		-	-	60	2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230 - 250	10 -25	4  2 
Pâtisseries 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		-	190-200	20 - 30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbogril	 Pizza	 Air Pulsé	 Maxi Cooking	 Pain Auto	 Éco Chaleur pulsée
-----------	--	--	---	---	---	--	---	--

ACCESSOIRES	 GRILLE MÉTALLIQUE	 Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	 Lèche-frite/plaque de cuisson sur grille	 Lèche-frite	 Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	 Plaque de cuisson
-------------	---	--	--	--	--	---

# Hotpoint

ARISTON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190-200	45-65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190-200	80-110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180-190	110-150	2
Volaille/lapin/canard 1 kg		Oui	200-230	50-100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viande et pommes de terre		Oui	190-200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/viande (niveau 1)		Oui	180-190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

\* 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.

Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et CEI 60350-1.

FONCTIONS								
	Convection naturelle	Gril	Turbogrill	Pizza	Air Pulsé	Maxi Cooking	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES								
	GRILLE MÉTALLIQUE	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite/plaque de cuisson sur grille	Lèchefrite	Lèchefrite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson		

# Hotpoint

ARISTON

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**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 EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

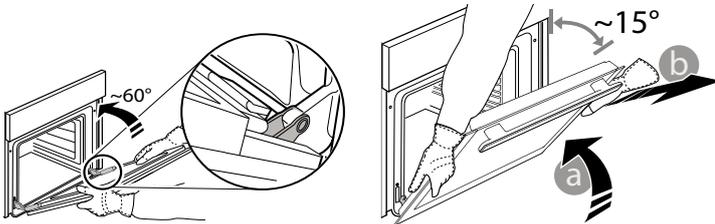
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



**2. Fermez le plus possible la porte.** Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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.

**5. Essayez de fermer la porte** et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

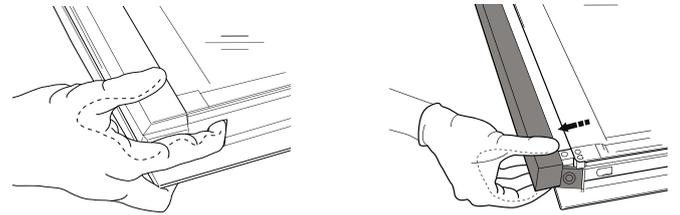
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide adéquat.
- La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

## ACCESSOIRES

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

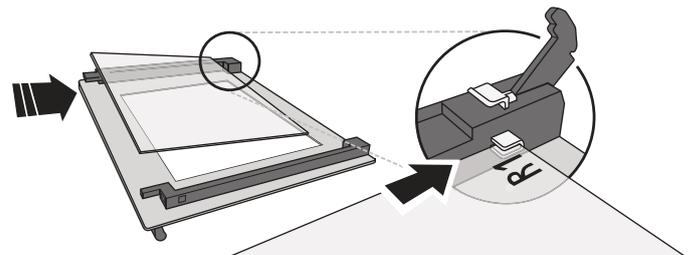
## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

**1.** Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



**2.** Soulevez et tenez fermement les parois de verre avec les deux mains, enlevez-les et placez-les sur une surface matelassée avant de les nettoyer.

**3.** Replacez la paroi du milieu (marquée d'un « R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



**4.** Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

# Hotpoint

ARISTON

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	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près

## CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### 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 (s'il est 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.

### CUISSON D'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 des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### FONCTION PAIN AUTO

Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement les consignes en utilisant la recette pour mélanger 1000 g de pâte : 600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

Pour la meilleure fermentation, laissez environ 90 minutes à la température de la pièce ou 60 minutes dans le four en utilisant la fonction « Levage de la pâte ».

Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau potable froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.



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.

