



**MARQUE: HOTPOINT**  
**REFERENCE: Fi6 861 SP iX HA**  
**CODIC: 4276000**



**NOTICE**  
↓

# 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](http://www.hotpoint.eu/register)

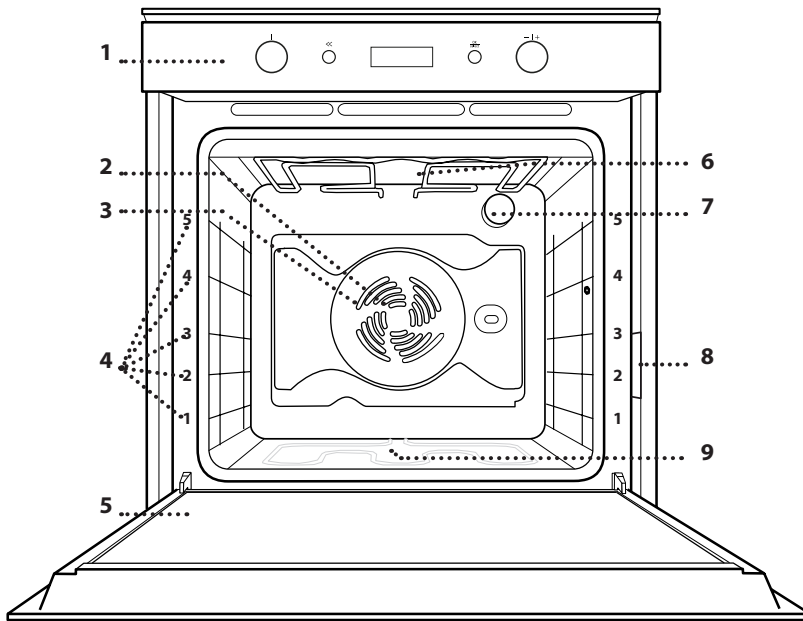


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



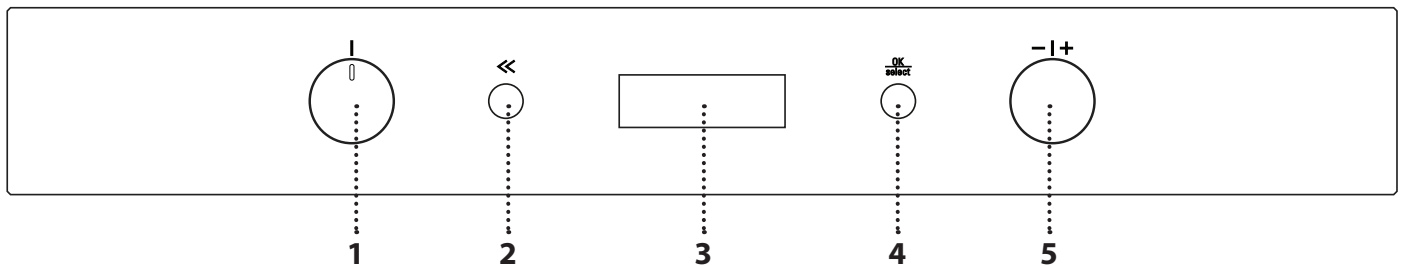
**Lire attentivement le guide de santé et sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau 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. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. 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. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 3. ÉCRAN

### 4. TOUCHE DE CONFIRMATION

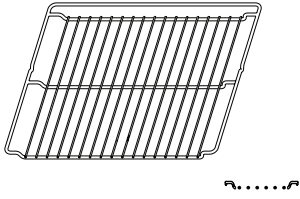
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

### 5. BOUTON DE RÉGLAGE

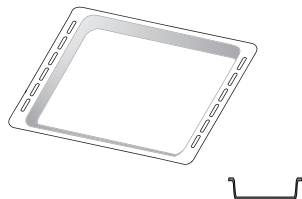
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

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

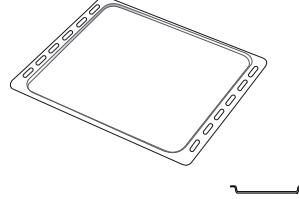
## GRILLE MÉTALLIQUE



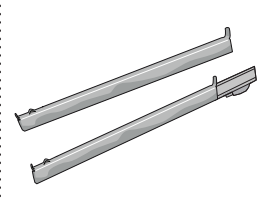
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES



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.

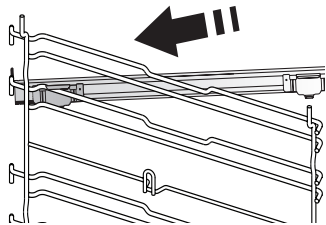
## INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique 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.

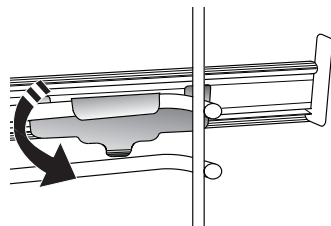
## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, appuyez la partie inférieure de la fermeture sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

## 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](http://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.



**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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



**TURBO GRIL**

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.

**PYROL**



**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.



**SETTINGS**

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 l'ampoule s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous pouvez les rallumer temporairement en appuyant 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

 **GATEAUX** AUTO  
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** AUTO  
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** AUTO  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

 **CUISSON LENTE** AUTO  
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 le poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour le poisson de 3 kg, et de quatre heures pour les rôtis de viande de 1 kg à six ou sept heures pour les rôtis de 3 kg. Pour la viande, les temps varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti 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.

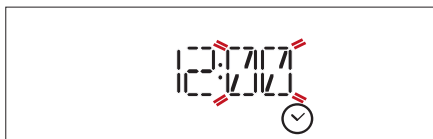
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

### 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.

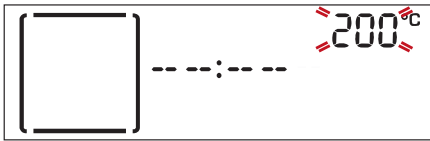


Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

## 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.

## 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.



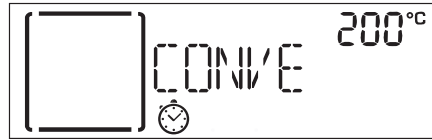
Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

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.

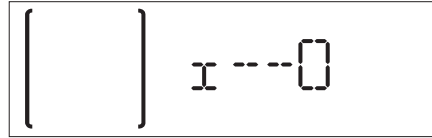
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



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 <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> 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.




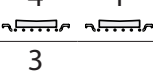



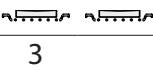



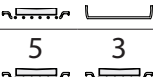











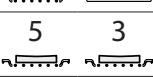





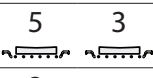







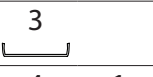



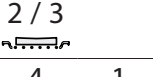



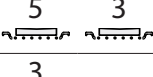

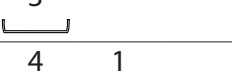



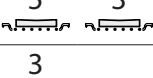








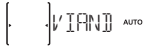


















L'affichage indique alors l'heure actuelle.

Veillez noter : comme avec les autres fonctions 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
<b>Gâteaux à pâte levée</b>	 GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4 1 
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	 GATEA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35-90	4 1 
<b>Biscuits/tartelettes</b>	 GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20-45	4 1 
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1 
<b>Choux ronds</b>		Oui	180-200	30-40	3 
		Oui	180-190	35 - 45	4 1 
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1 
<b>Meringues</b>		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1 
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1 
<b>Pizza</b> (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 
<b>Pain 1 kg</b>	 PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Petits pains</b>	 PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pain</b>		Oui	180-200	30 - 60	4 1 
<b>Pizza surgelée</b>	 PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4 1 
<b>Gâteaux salés</b> (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 
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		Oui	190-200	20 - 30	3 
		Oui	180-190	20 - 40	4 1 
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1 
<b>Lasagne/soufflé</b>	 RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
<b>Pâtes au four/cannellonis</b>	 RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



















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

## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

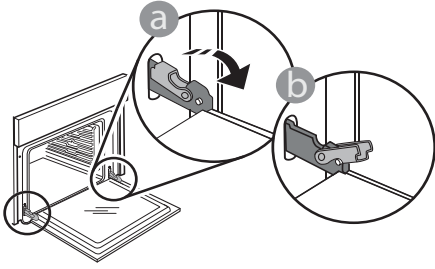
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four.

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.

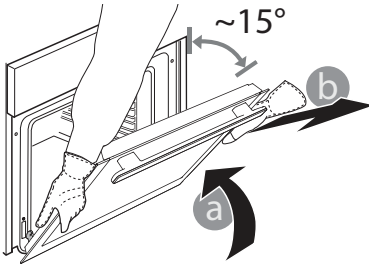
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



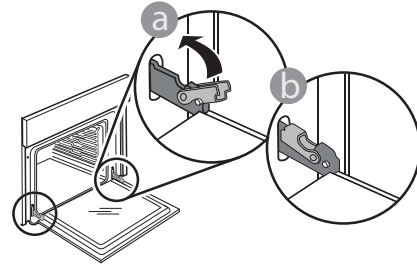
**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface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



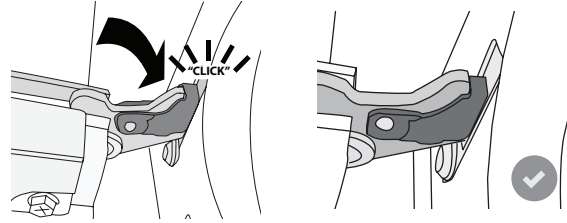
**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

**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](http://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 de la 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.

## 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 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 de l'appareil, peuvent être téléchargées sur notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

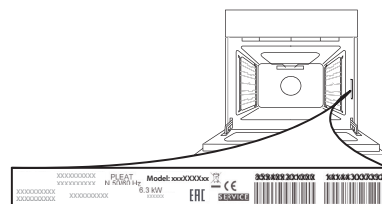
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400010859166

Imprimé en Italie



# FI6 861 SP IX HA

12NC: 859990968620

Code EAN: 8007842968620

## Hotpoint

ARISTON

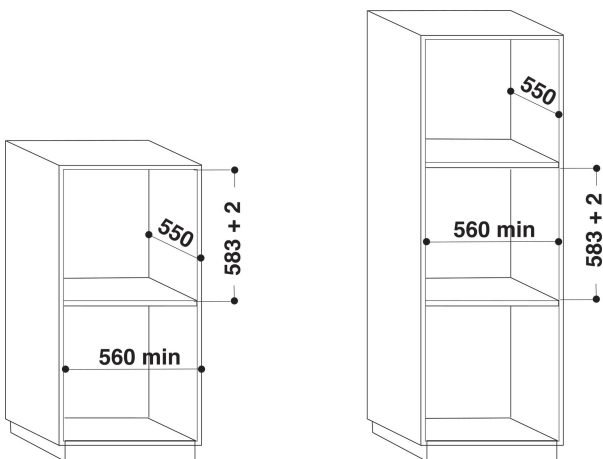


### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Groupe de produit	Four
Référence commerciale	FI6 861 SP IX HA
Couleur principale du produit	Inox
Type de construction	Encastrable
Type de commande	Electronique
Types de dispositifs de réglage et d'alarme	-
Commandes intégrées pour la table	Non
Plaques contrôlables	-
Programmes automatiques	Oui
Intensité (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50-60
Longueur du cordon électrique (cm)	90
Type de prise	Non
Profondeur porte ouverte à 90°	-
Hauteur du produit	595
Largeur du produit	595
Profondeur du produit	564
Hauteur minimale de la niche d'encastrement	0
Largeur minimale de la niche d'encastrement	0
Profondeur de la niche d'encastrement	0
Poids net (kg)	36
Usable volume (of cavity)	-
Niveau sonore	-
Mode de nettoyage	-
Grilles	-
Nombre de grilles	-

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Minuterie	Programmable
Réglage du temps de cuisson	-
Options de réglage du temps de cuisson	-
Dispositif de sécurité	-
Éclairage intérieur	Oui
Nombre de lampe(s)	-
Position de(s) lampe(s)	-
Type de gradins	-
Sonde	-



### PERFORMANCES

Type d'énergie	Électricité
Type of energy	-
Classe énergétique	-
Energy consumption conventional (kWh)	-
Energy consumption forced air convection (kWh)	-