



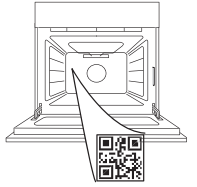
**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

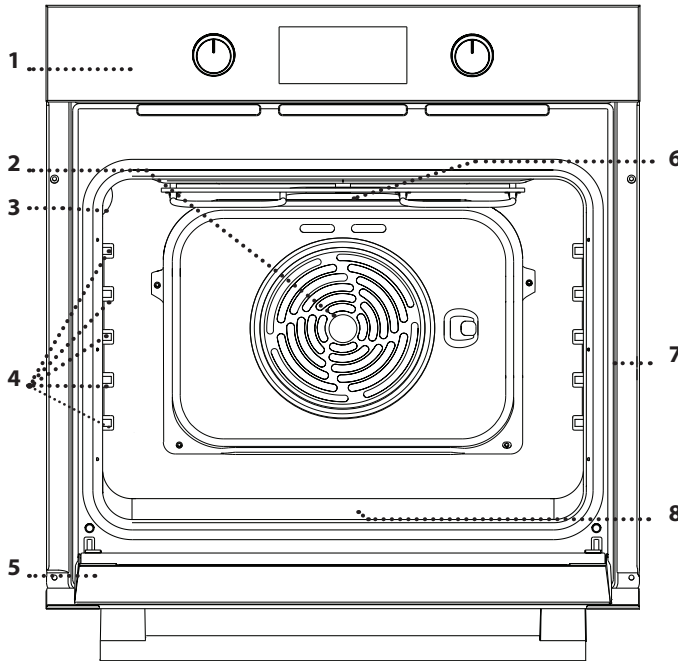


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**

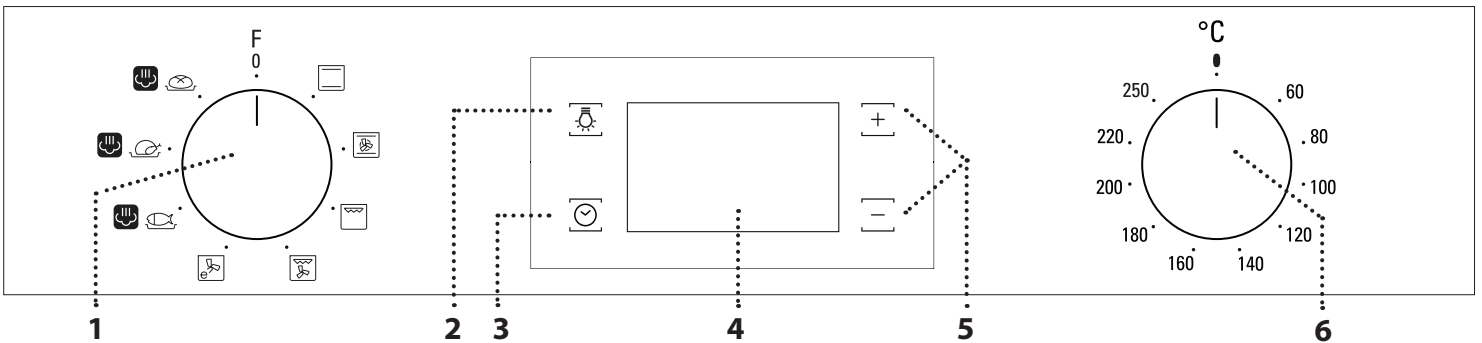


**PRODUCT DESCRIPTION**



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. steam: embossing for drinking water

**CONTROL PANEL**



**1. SELECTION KNOB**

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

**2. LIGHT**

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

**3. SETTING THE TIME**

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

**4. DISPLAY**

**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

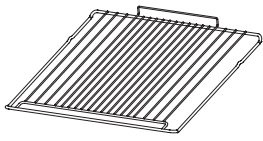
For changing the cooking time settings.

**6. THERMOSTAT KNOB**

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

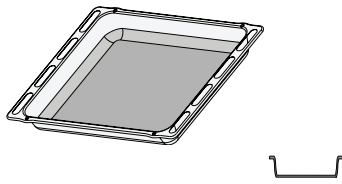
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



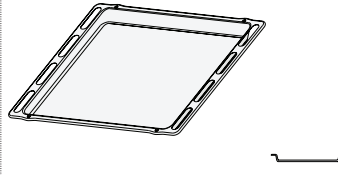
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



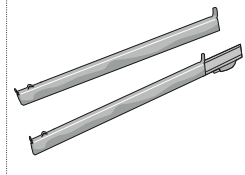
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

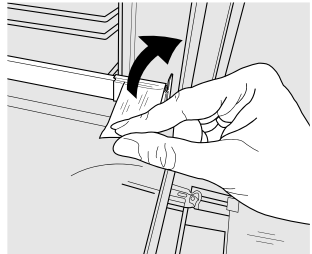
\* Available only on certain models.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

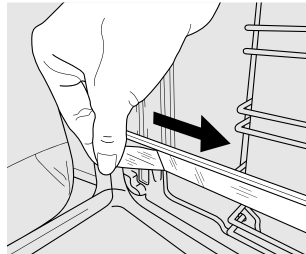
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



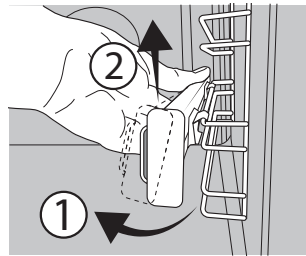
[b]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

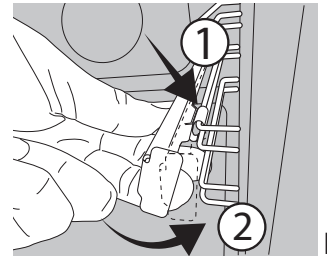
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use or to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use or to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.


Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.


Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.


## FUNCTIONS & DAILY USE

 **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

 **CONVECTION BAKE**  
To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

 **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

 **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

### 1. SELECT A FUNCTION


To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

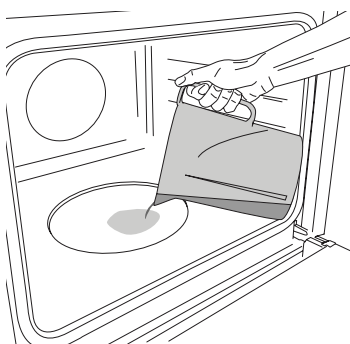
#### MANUAL

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require.




Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

steam 





Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food in the oven.

Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.


### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT


Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.


After cooking and with the function deactivated, the icon 

 **ECO FORCED AIR**  
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

steam 

FISH 	MEAT 	BREAD 
--	--	---

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. **Do not preheat the oven before inserting food.**

may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".




### 4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.




#### DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.





Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

#### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been

calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob to the 0 position.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

### END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.

Turn the selection knob to select a different function or to 0 to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.




## 5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.
































Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.







Use  or  to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

## COOKING TABLE















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60*	4  1 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	20 - 35*	4  2 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 50*	4  2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Baked fish/en papillote 0.5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 













ACCESSORIES  Wire shelf  Baking dish or cake tin on the wire shelf  Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf  Drip tray / Baking tray

\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).


\* Switch levels halfway through cooking.


### steam

RECIPE	FUNCTION	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam 	250	-	190 - 210	15 - 25	3 
Whole fish 300 - 600 g	steam 	250	-	190 - 210	15 - 30	3 
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam 	250	-	180 - 200	25 - 45	3 
Roast Beef rare 1 kg	steam 	250	-	190 - 210	40 - 55	3 
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam 	250	-	170 - 190	60 - 75	2 
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam 	250	-	200 - 220	55 - 75	2 
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam 	250	-	200 - 220	40 - 60	3 

RECIPE	FUNCTION	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam  	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam  	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	steam  	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam  	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam  	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam  	250	-	200 - 220	30 - 45	3

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the steam  cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product).

For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam  cooking cycles.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.


Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

### EXTERIOR SURFACES


Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

### INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- To remove the remaining limestone from the bottom of the cavity after the steam  cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After

Sales Service (please follow instructions attached to the product).

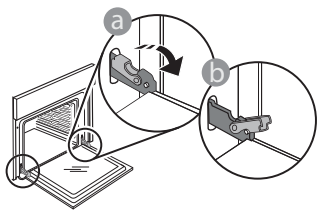
Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam  cooking cycles.

- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

### ACCESSORIES

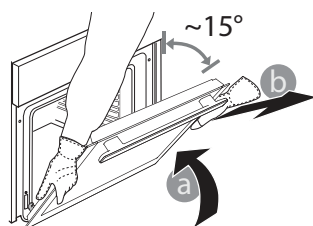
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

### REMOVING AND REFITTING THE DOOR



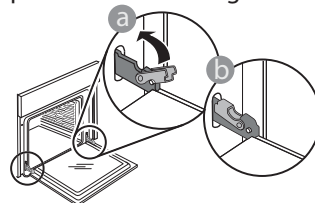
Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by

2. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up

with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

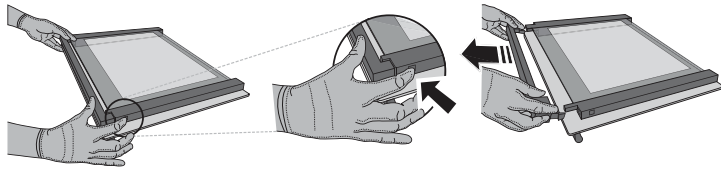
The bulb used in the product is specifically designed for domestic

appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

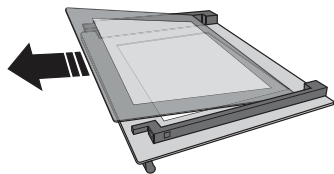
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASSES

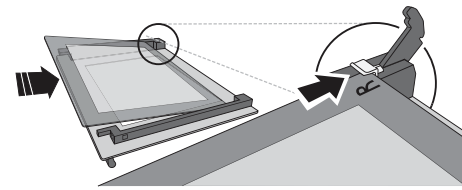
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



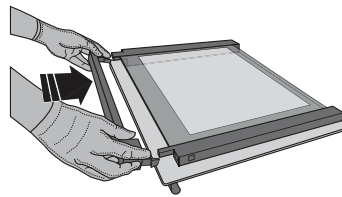
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

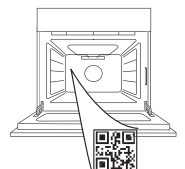


## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**Hotpoint**

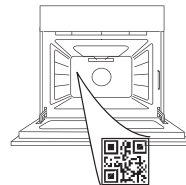


400011686389

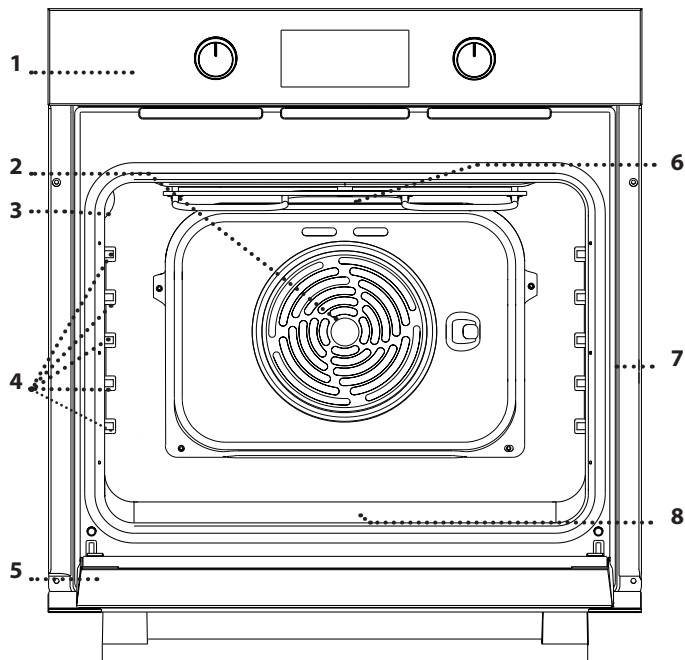
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ  
HOTPOINT - ARISTON**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

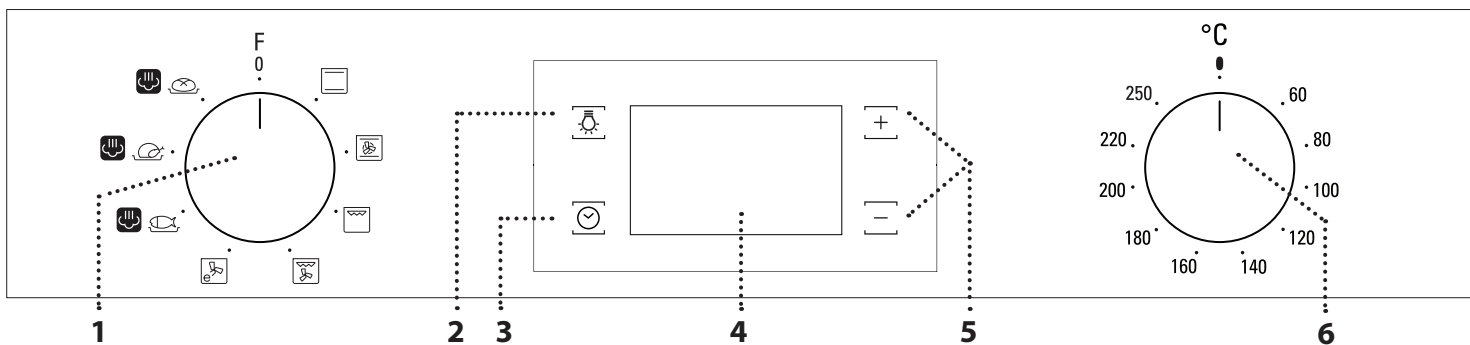
**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ  
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
8. steam: εσοχή για πόσιμο νερό

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ****1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ**

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

**2. ΦΩΣ**

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

**3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ**

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

**4. ΟΘΟΝΗ****5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ**

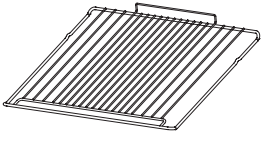
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

**6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ**

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΣΧΑΡΑ



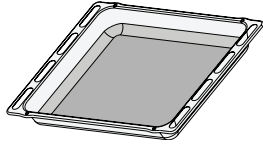
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

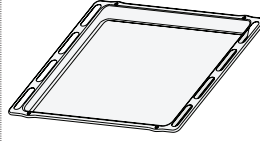
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ \*



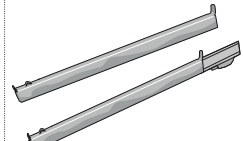
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φокάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ \*



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

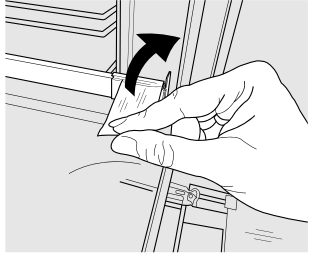
## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



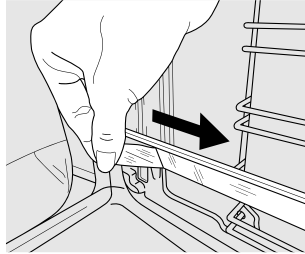
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



[a]



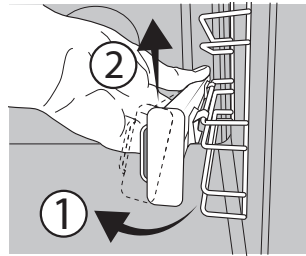
[b]

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

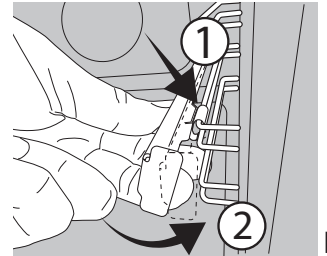
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

### ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]



[d]



### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.







2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.


## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

### 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.


Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.


Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.


Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.






# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

 **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

 **ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ**  
Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.


 **ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

 **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπουτία, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

 **ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ**  
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

steam 

ΨΑΡΙ 	ΚΡΕΑΣ 	ΨΩΜΙ 
--	---	--

Οι λειτουργίες steam  δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος. **Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.**

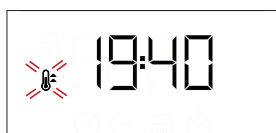
## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

## 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

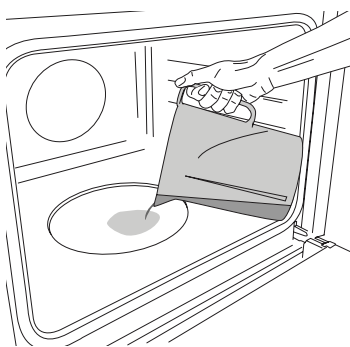
### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ


Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοστάτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.




Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το κουμπί επιλογής ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον επιλογέα θερμοστάτη. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το κουμπί θερμοστάτη είναι ενεργό . Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.


steam 




Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, γεμίστε την εσοχή του θαλάμου με την προτεινόμενη ποσότητα νερού στον αντίστοιχο πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Ρυθμίστε και ενεργοποιήστε τη λειτουργία steam . Στο τέλος, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα και αφήστε να διαφύγει ο ατμός αργά. Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

## 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.



Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".




## 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.

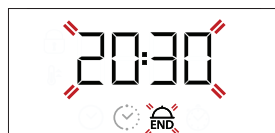





Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Σημείωση: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση "0".

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

## ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε. Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

## 5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	40 - 60*	
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	160	20 - 35*	
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 250	25 - 50*	
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτα, ολόκληρα)		Ναι	170 - 190	30 - 45	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55**	

AΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα



Ταψί ψησίματος/  
Λιποσυλλέκτης ή  
Ταψί ψησίματος στη σχάρα



Λιποσυλλέκτης/  
Ταψί Ψησίματος

\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

\* Αλλάξτε σχάρες στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

## steam

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (ML)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα ψαριού / κοτολέτες 0,5 - 2 cm	steam	250	—	190 - 210	15 - 25	
Ολόκληρο ψάρι 300 - 600 g	steam	250	—	190 - 210	15 - 30	
Ολόκληρο ψάρι 600 g - 1,2 kg	steam	250	—	180 - 200	25 - 45	
Ψητό βοδινό 1 kg	steam	250	—	190 - 210	40 - 55	
Αρνήσιο κότσι 500 g - 1,5 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 75	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Ολόκληρη 1 - 1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	55 - 75	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Κομμάτι 500 γρ. - 1,5 kg	steam	250	—	200 - 220	40 - 60	

Hotpoint

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (ML)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κοτόπουλο / γαλοπούλα / πάπια Ολόκληρο 3 kg	steam	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Αρνάκι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	steam	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Ψωμάκι 80 - 100 g	steam	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Ψωμάκι για σάντουιτς σε κουτάκι 300 - 500 g	steam	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Ψωμί 500 g - 2 kg	steam	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Μπαγκέτες 200 - 300 g	steam	250	—	200 - 220	30 - 45	3

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστούμε να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος όταν ξεκινάει η λειτουργία.

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το steam μαγείρεμα, απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα

συγκεκριμένο προϊόν αφαλάτωσης.

Για τη διαθεσιμότητα επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 steam κύκλους ψησίματος.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικό με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε

τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο αλάτι από το κάτω μέρος του θαλάμου μετά το ψήσιμο steam σας συνιστούμε να καθαρίσετε τον θάλαμο με τα προϊόντα που παρέχονται από την πηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών (ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το προϊόν). Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 steam κύκλους ψησίματος.

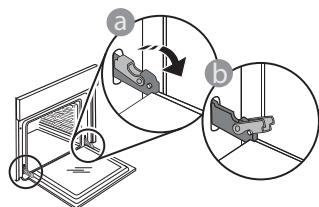
## Η ΠΟΡΤΑ ΜΠΟΡΕΙ ΕΥΚΟΛΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΘΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΘΕΙ ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΘΕΙ ΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΤΖΑΜΙΟΥ.

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του grill μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου: Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

### ΑΞΕΣΟΥΡΑ

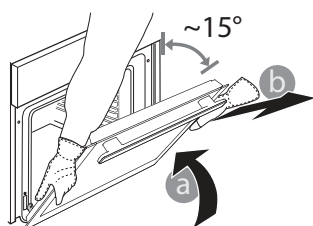
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ



Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε

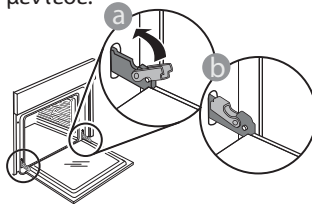
Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2.

τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.



4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τους κατεβάσατε εντελώς.

Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.  
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι

ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

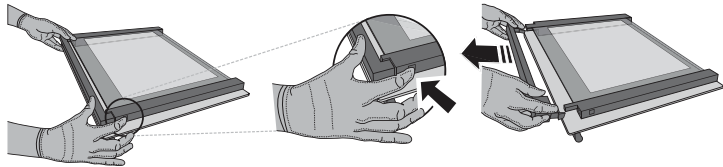
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
  2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
  3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C.

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

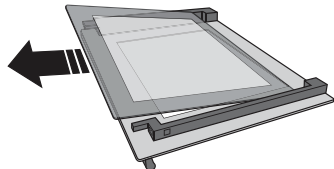
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΩΝ

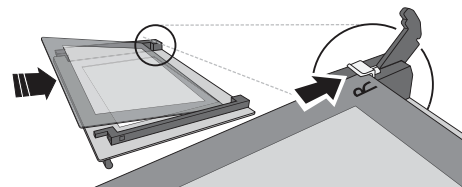
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



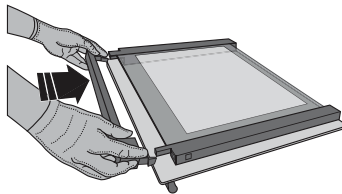
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

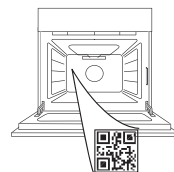


## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".

### Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



# Hotpoint



400011686389