

**GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE**

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

CM938RVS
CM938ZT

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 21
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 21
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 21
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 21

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Ovenfunctie tabel	8
De magnetron	10
Eerste gebruik	11
Kinderslot	12

Gebruik

Bediening	13
De magnetron gebruiken	13
De oven gebruiken	14
De Magnetron + Grill gebruiken	14
De Magnetron + Hetelucht gebruiken	15
Een Auto ontdooistand gebruiken	15
Een ovenfunctie onderbreken	16
Een ovenfunctie annuleren	16

Reinigen

Het toestel reinigen	17
Bovenzijde van de binnenoven reinigen	17
Ovenlamp vervangen	18

Problemen oplossen

19

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	21
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Etna oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

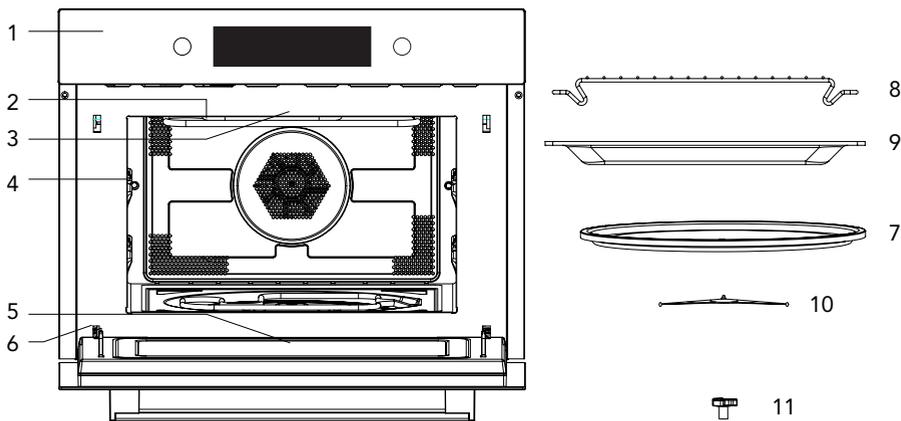


Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

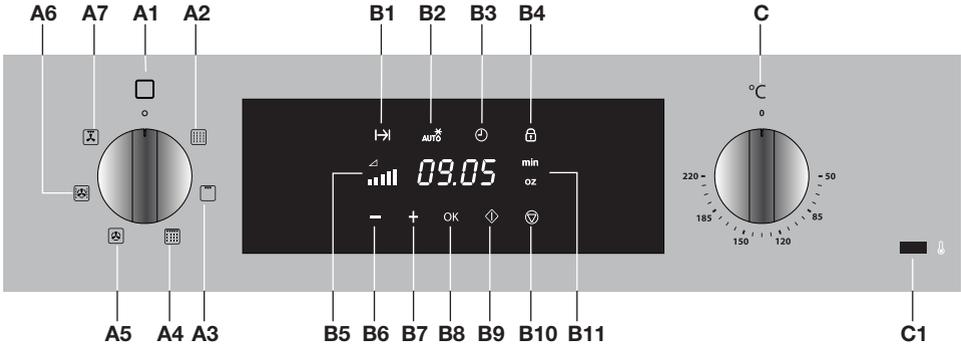
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Grillelement
3. Verlichting
4. Insteekniveau
5. Ovendeur
6. Scharnier
7. Glazen draaiplateau
8. Inleg grillrooster
9. Glazen bakplaat
10. Ring draaiplateau
11. Aandrijving draaiplateau

Bedieningspaneel



A Ovenfunctie knop

A1 'Uit' stand

- Schakelt de oven uit

A2 Magnetron

- Schakelt de magnetron in

A3 Grill

- Schakelt het grillelement in

A4 Magnetron + Grill

- Schakelt de magnetron plus het grillelement in

A5 Hetelucht

- Schakelt het heteluchtelement plus de ventilator in

A6 Magnetron + Hetelucht

- Schakelt de magnetron plus 'hetelucht' in

A7 Grill + Ventilator

- Schakelt het grillelement plus de ventilator in

B Display

B1 Indicatie bereidingstijd

- Knippert als er een bereidingstijd ingesteld moet worden
- Licht op als er een bereidingstijd ingesteld is

B2 Indicatie automatisch ontdooien

- Knippert als er een Auto ontdooiprogramma gekozen moet worden (F 01 - F 05)
- Licht op als er een Auto ontdooiprogramma gekozen is

B3 Indicatie klok

- Knippert als de dagtijd ingesteld moet worden
- Licht op als er een dagtijd ingesteld is

B4 Indicatie kinderslot

- Licht op als de kinderslot actief is

B5 Indicatie magnetron vermogen

- Geeft magnetronvermogen aan met 4 streepjes (1 streepje =laag/4 streepjes =hoog)

B6 '-' toets

- Tijd verlagen
- Vermogen verlagen
- Selecteer de Auto ontdooistand (vanuit Magnetronfunctie)

B7 '+' toets

- Tijd verhogen
- Vermogen verhogen
- Selecteer de Auto ontdooistand (vanuit Magnetronfunctie)

B8 'Ok' toets

- Bevestigen van een instelling.

B9 Starttoets

- Starten van een functie.

B10 Stoptoets

- Stoppen van een functie.

B11 Indicatie minuten/gewicht

- Knippert als er een tijd of gewicht ingesteld moet worden
- Licht op als er een tijd of gewicht ingesteld is

C Temperatuurknop

- Stel een temperatuur in (tussen 50 - 220 °C) door de knop te draaien

C1 Thermostaatlampje

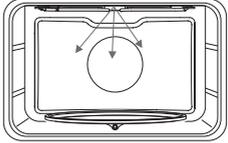
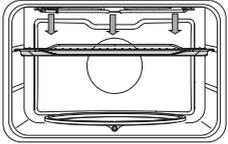
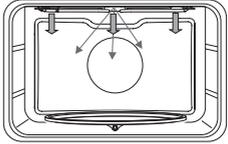
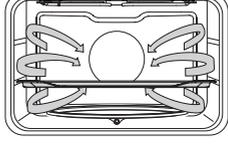
- Licht op als de oven verwarmt met het heteluchtelement.

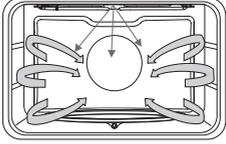
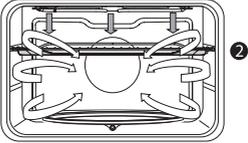
Ovenfuncties tabel

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



Gebruik uitsluitend ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 220 °C.

Functie	Beschrijving	
	<p>Magnetron</p> <p>Raadpleeg hoofdstuk 'De magnetron'!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid, verwarmd of bereid. • Plaats het gerecht op het draaiplateau. • Aanbevolen vermogen: 800 W 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het inlegrooster met de bakplaat op niveau 2. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. 	 2
	<p>Magnetron + Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg hoofdstuk 'De magnetron'! • Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en grill. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. • Deze instelling is geschikt voor het bereiden van kleine porties of dunne stukken vis, vlees of gevogelte. • Plaats het gerecht op het draaiplateau of op de glazen bakplaat. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W 	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 1. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	 1

Functie	Beschrijving	
	<p>Magnetron + Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg hoofdstuk 'De magnetron'! • Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en hete lucht. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. • Deze functie wordt gebruikt voor het bereiden van vlees, gevogelte en groente. Maar ook voor stoofschotels, taarten en brood. • Plaats het gerecht op het draaiplateau of op de glazen bakplaat. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W 	
	<p>Grill + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het inlegrooster met de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	

De magnetron

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.



Let op! gebruik nooit de (combi) magnetronfunctie zonder gerecht in de oven! De oven kan defect raken als de magnetron zijn vermogen niet kwijt kan.

Belangrijk!

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatische verwarming tot binnen in het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd het draaiplateau of de glazen bakplaat op niveau 1 als u een magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen: - Polystyreenbekers - Papieren zakken of krantenpapier - Gerecycled papier of metalen randjes	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Glaswerk - Ovenschalen - Fijn glaswerk - Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier - Borden, bekers, - keukenpapier - Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig kunststof. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Eerste gebruik

Gebruik het draaiplateau voor het bereiden van gerechten met magnetron of magneton combi functies. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op beschadigingen. Installeer de oven niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. Gebruikt de oven niet zonder draaiplateau met de ring en aandrijving.
- Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet.



Als het toestel wordt aangesloten op de netspanning moet u de tijd klok instellen (zie 'Tijd instellen' / stap 1 en 2 kunnen dan overgeslagen worden).

Tijd instellen

1. Druk op de '+' toets totdat de indicatie klok oplicht.
2. Druk op 'Ok'.
3. De uuraanduiding gaat knipperen.
Stel met de '-' en '+' toetsen de uren in.
4. Bevestig de instelling door op 'Ok' te drukken.
De minutaanduiding gaat knipperen.
5. Stel met de '-' en '+' toetsen de minuten in.
6. Bevestig de instelling door op 'Ok' te drukken.



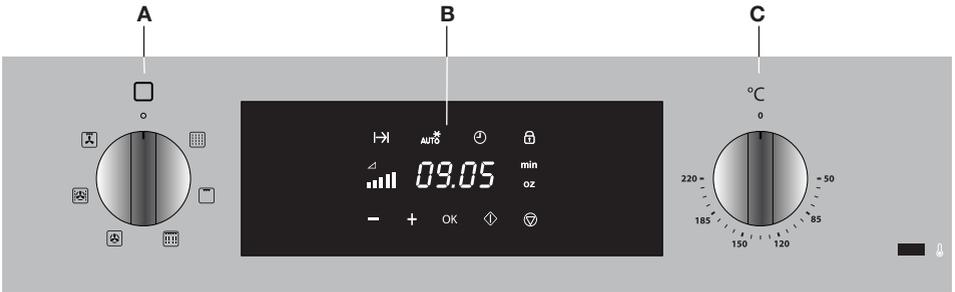
Als u de tijd niet in de display wilt zien, druk dan tegelijkertijd 5 seconden op de '-' en '+' toetsen. De tijd verdwijnt (de puntjes tussen de uren en minuten aanduiding blijven knipperen). Druk tegelijkertijd 5 seconden op de '-' en '+' toetsen om de tijd weer zichtbaar te maken.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'stoptoets' te drukken.
In de display verschijnt de Indicatie kinderslot (SAFE). Dit geeft aan dat alle functies vergrendeld zijn.
- Druk nogmaals een aantal seconden op de stoptoets om het kinderslot te deactiveren.
De indicatie kinderslot verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

Bediening



De Magnetron gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar de magnetron stand. *De Indicatie bereidingstijd knippert.*
2. Druk op de 'Ok' toets.
3. Stel met de '-' en '+' toetsen een bereidingstijd in.
4. Druk op de 'Ok' toets. *De Indicatie magnetron vermogen knippert.*
5. Stel met de '-' en '+' toetsen een vermogen in:

Vermogen	Gebruik
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Handmatig ontdooien, boter of ijs zacht maken. • Gerechten warm houden.
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam. • Koken van rijst. • Snel ontdooien.
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolade smelten. • Vis en schaaldieren bereiden. • Opwarmen op twee niveaus. • Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden. • Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
 800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Verse of diepgevroren bladgroenten bereiden.
 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten. • Verse of diepgevroren groenten bereiden.

6. Druk op de 'Ok' toets.
Druk eventueel opnieuw op de 'Ok' toets om een instelling te wijzigen.
7. Druk op de Starttoets.
De magnetron start.

De Oven gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar een ovenfunctie (raadpleeg de Ovenfuncties tabel).
De Indicatie bereidingstijd knippert.
2. Stel een temperatuur in met de temperatuurknop (niet nodig bij de Grill en Grill + ventilator stand).
3. Stel met de '-' en '+' toetsen een bereidingstijd in.
4. Druk op de 'Ok' toets.
Druk eventueel opnieuw op de 'Ok' toets om een instelling te wijzingen.
5. Druk op de Starttoets.
De oven start.



Let op; voor sommige gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden!
Raadpleeg de informatie over het gerecht.

De Magnetron + Grill gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar de magnetron + grill stand.
De Indicatie bereidingstijd knippert.
2. Stel met de '-' en '+' toetsen een bereidingstijd in.
3. Druk op de 'Ok' toets.
De Indicatie magnetron vermogen knippert.
4. Stel met de '-' en '+' toetsen een vermogen in:

Vermogen	Gebruik
 200 W	• Roosteren
 400 W	• Vlees en gevogelte grillen
 600 W	• Taart bakken • Gratinieren van gerechten

6. Druk op de 'Ok' toets.
Druk eventueel opnieuw op de 'Ok' toets om een instelling te wijzingen.
7. Druk op de Starttoets.
De oven start.

De Magnetron + Hetelucht gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar de magnetron + hetelucht stand.
De Indicatie bereidingstijd knippert.
2. Stel een temperatuur in met de temperatuurknop.
3. Stel met de '-' en '+' toetsen een bereidingstijd in.
4. Druk op de 'Ok' toets.
De Indicatie magnetron vermogen knippert.
5. Stel met de '-' en '+' toetsen een vermogen in:

Vermogen	Gebruik
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cake bakken
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vis en gevogelte roosteren
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Snelle maaltijd bereiden

6. Druk op de 'Ok' toets.
Druk eventueel opnieuw op de 'Ok' toets om een instelling te wijzigen.
7. Druk op de Starttoets.
De oven start.

Een Auto ontdooistand gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar de magnetron stand.
De Indicatie bereidingstijd knippert.
2. Druk op de '-' of '+' toets om de auto ontdooistand te kiezen.
De Indicatie automatisch ontdooien knippert.
3. Druk op de 'Ok' toets.
De Indicatie 'F 01' knippert.
4. Stel met de '-' en '+' toetsen een ontdooistand in (raadpleeg de tabel):

Programma	Gerecht	Gewicht (G)	Tijd (Min.)	Rusttijd (Min.)
F 01	Vlees	100-2000	2-43	20-30
F 02	Gevogelte	100-2500	2-58	20-30
F 03	Vis	100-2000	2-13	20-30
F 04	Fruit	100-500	2-13	10-20
F 05	Brood	100-800	2-19	10-20

GEBRUIK

5. Druk op de 'Ok' toets.

In de display knippert de indicatie gewicht.

6. Stel met de '-' en '+' toetsen het gewicht van het bevroren gerecht in:
7. Druk op de 'Ok' toets.
8. Druk op de Starttoets.

De oven start. Draai het gerecht om zodra de oven een geluidssignaal en een knipperende melding 'turn' geeft

Een ovenfunctie onderbreken

Stop een bereiding door op de stop-toets te drukken of door de deur te openen.

In beide gevallen zal:

- de magnetronwerking direct stoppen.
- de grill of hetelucht werking stoppen.



Let op! het grillelement kan nog zeer heet zijn.

- de bereidingstijd stopt (de display toont de resterende bereidingstijd).

U kunt op dit moment:

- het gerecht omdraaien of doorroeren.
- de instellingen wijzigen (vermogen, tijd of temperatuur).

Herstart de bereiding door de deur te sluiten en op de starttoets te drukken.

Een ovenfunctie annuleren

- Annuleer een bereiding door de ovenfunctieknop op de 'Uit' stand te zetten of door 2x op de stop-toets te drukken.
- Stel aan het einde van een bereiding (End in de display) de ovenfunctieknop en de temperatuurknop op de 'Uit' stand.

Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.
Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de opeenhoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Bovenzijde van de binnenoven reinigen

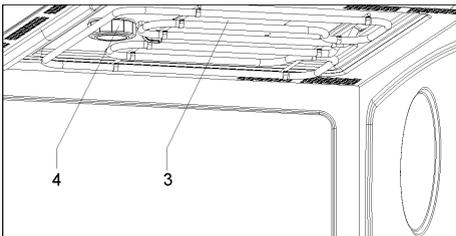


Let op! wacht voor het schoonmaken tot het grillelement is afgekoeld.

- Houd het mica plaatje (3) die zich in de bovenwand bevindt goed schoon. Vervuiling op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen voor het reinigen.



Let op! het mica plaatje niet verwijderen.



REINIGEN

De Ovenlamp vervangen



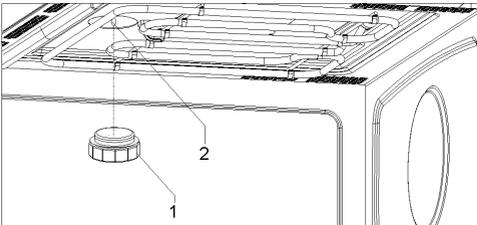
De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Maak voor vervangen eerst het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

Het lampje bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan gemakkelijk worden vervangen.

- Schroef het glazen kapje (1) los
- Verwijder het halogeen lampje (2).
 - **Let op!** Het lampje kan zeer heet zijn.
- Plaats een nieuw halogeen lampje van hetzelfde type.
 - **Let op!** Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks aan. Dit zou de levensduur van het lampje kunnen verkorten. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen kapje weer vast.



Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Het gerecht blijft rauw.

- Controleer of de timer juist ingesteld is en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Controleer of de deur goed gesloten is.
- Controleer of er netspanning aanwezig is (zekering in meterkast/stekker in stopcontact).

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.

- Controleer of de juiste ovenfunctie en temperatuur is gekozen.
- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

De toetsen reageren niet; De display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er verschijnt condens in de oven.

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er weerkaatst licht bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft een foutcode.

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren.

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er een reparatie nodig is, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Etna.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de oven deur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6
Tableau de la fonction four	8
Le micro-ondes	10
Première utilisation	11
Sécurité enfants	12

Utilisation

Commande	13
Utilisation du micro-ondes	13
Utilisation du four	14
Utilisation de la fonction Micro-ondes + Gril	14
Utilisation de la fonction Micro-ondes + Air chaud	15
Utilisation d'un mode décongélation Auto	15
Interruption d'une fonction four	16
Annulation d'une fonction four	16

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	17
Nettoyage de la voûte de la cavité du four	17
Remplacement de l'ampoule du four	18

Résolution des problèmes

19

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	21
---	----

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



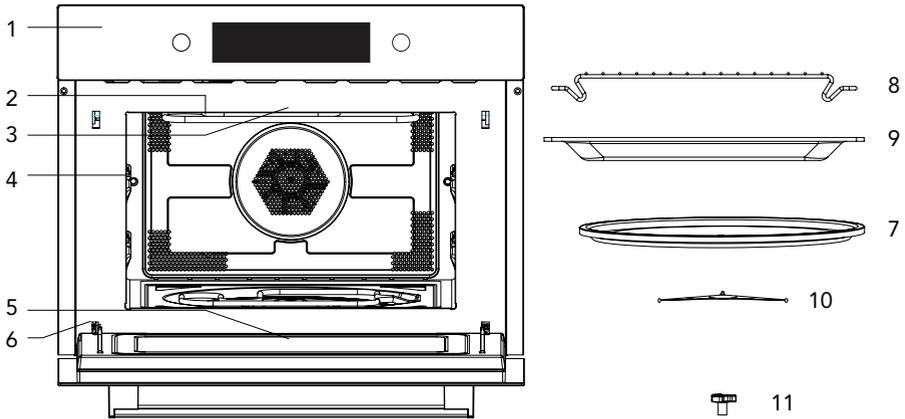
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

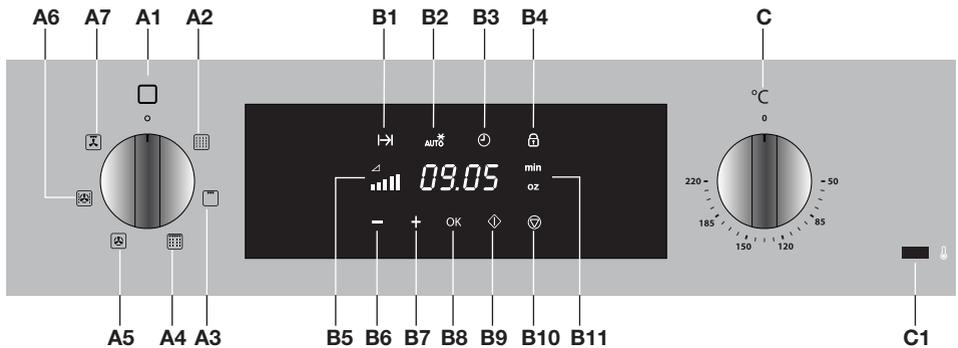
VOTRE FOUR

Description



1. Panneau de commande
2. Élément gril
3. Éclairage
4. Niveaux d'insertion
5. Porte du four
6. Charnière
7. Plateau tournant en verre
8. Grille de four insérable
9. Lèche-frite en verre
10. Anneau du plateau tournant
11. Propulsion du plateau tournant

Panneau de commande



A Bouton de fonction four

A1 Position « arrêt »

- ▷ Éteint le four

A2 Micro-ondes

- ▷ Allume le micro-ondes

A3 Gril

- ▷ Allume l'élément gril

A4 Micro-ondes + Gril

- ▷ Allume le micro-ondes avec l'élément gril

A5 Air chaud

- ▷ Allume l'élément air chaud avec le ventilateur

A6 Micro-ondes + Air chaud

- ▷ Allume le micro-ondes avec l'air chaud

A7 Gril + Ventilateur

- ▷ Allume l'élément gril avec le ventilateur

B Écran d'affichage

B1 Témoin durée de cuisson

- ▷ Clignote lorsqu'une durée de cuisson doit être réglée
- ▷ S'éclaire lorsqu'une durée de cuisson a été réglée

B2 Témoin décongélation automatique

- ▷ Clignote lorsqu'un programme de décongélation Auto doit être choisi (F 01 - F 05)
- ▷ S'éclaire lorsqu'un programme de décongélation Auto a été choisi

B3 Témoin horloge

- ▷ Clignote lorsque l'heure doit être réglée
- ▷ S'éclaire lorsque l'heure a été réglée

VOTRE FOUR

B4 Témoin sécurité enfants

- ▷ S'éclaire lorsque la sécurité enfants est active

B5 Témoin puissance du micro-ondes

- ▷ Indique la puissance du micro-ondes à l'aide de 4 traits (1 trait = basse/4 traits = élevée)

B6 Touche « - »

- ▷ Réduction de la durée
- ▷ Réduction de la puissance
- ▷ Sélectionnez le mode de décongélation Auto (à partir de la Fonction micro-ondes)

B7 Touche « + »

- ▷ Augmentation de la durée
- ▷ Augmentation de la puissance
- ▷ Sélectionnez le mode de décongélation Auto (à partir de la Fonction micro-ondes)

B8 Touche « Ok »

- ▷ Confirmation d'un réglage.

B9 Touche de démarrage

- ▷ Démarrage d'une fonction.

B10 Touche d'arrêt

- ▷ Arrêt d'une fonction.

B11 Témoin minutes/poids

- ▷ Clignote lorsqu'une durée ou un poids doit être réglé
- ▷ S'éclaire lorsqu'une durée ou un poids a été réglé

C Bouton de température

- ▷ Réglez une température (entre 50 - 220 °C) en tournant le bouton

C1 Lampe du thermostat

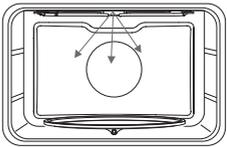
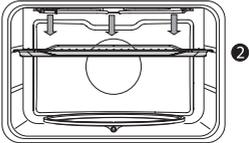
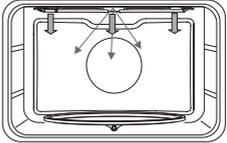
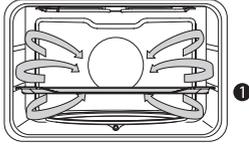
- ▷ S'éclaire lorsque le four chauffe avec le ventilateur.

Tableau des fonctions du four

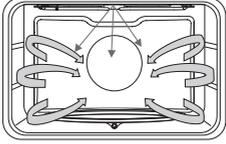
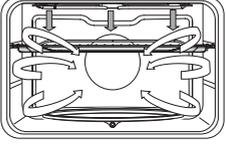
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



N'utilisez que des plats allant au four supportant une température de 220 °C.

Fonction	Description	
	<p>Micro-ondes</p> <p>Consultez le chapitre « Le micro-ondes » !</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction utilise les micro-ondes. Les plats sont décongelés, chauffés ou cuits rapidement et efficacement. • Placez le plat sur le plateau tournant. • Puissance recommandée : 800 W 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont chauffés par l'élément gril. • Cette fonction peut être utilisée pour gratiner, toaster le pain et griller les saucisses. • Insérez la grille de four avec la lèchefrite au niveau 2. • Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. 	
	<p>Micro-ondes + Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultez le chapitre « Le micro-ondes » ! • Le plat est cuit à l'aide d'une combinaison de micro-ondes et de gril. Cela permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant. • Ce mode de cuisson convient pour cuisiner de petites portions ou de petits morceaux de poisson, de viande ou de volaille. • Placez le plat sur le plateau tournant ou sur la lèchefrite en verre. • Température recommandée : 200 °C • Puissance recommandée : 600 W 	
	<p>Air chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le plat est cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. • Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. • Insérez la lèchefrite au niveau 1. • Température recommandée : 180 °C. • Préchauffage recommandé. 	

VOTRE FOUR

Fonction	Description	
	<p>Micro-ondes + Air chaud</p> <ul style="list-style-type: none">• Consultez le chapitre « Le micro-ondes » !• Le plat est cuit à l'aide d'une combinaison de micro-ondes et d'air chaud. Cela permet de réduire la durée de cuisson tout en dorant et rendant le dessus des aliments croustillant.• Cette fonction est utilisée pour cuire la viande, la volaille, les légumes, les ragoûts, les gâteaux et le pain.• Placez le plat sur le plateau tournant ou sur la lèchefrite en verre.• Température recommandée : 160 °C• Puissance recommandée : 600 W	
	<p>Gril + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none">• Le plat est cuit par l'élément gril et la chaleur diffusée par le ventilateur.• Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes.• Insérez la grille de four avec la lèchefrite au niveau 2.• Température recommandée : 170 °C.• Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.• Préchauffez pendant 5 minutes.	

Le micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.



Attention ! n'utilisez jamais la fonction micro-ondes (combiné) sans aliments dans le four !
Le four peut tomber en panne si le micro-ondes ne parvient pas à libérer sa puissance.

Important !

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité.

Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode micro-ondes, le plateau tournant ou la lèchefrite au niveau 1.

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide : - Gobelets en polystyrène - Sacs en papier ou journaux - Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peut prendre feu. Risque d'arcs électriques.

VOTRE FOUR

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Verrerie - Plats allant au four - Verrerie fine - Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier - Assiettes, gobelets, - Essuie-tout - Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

✓✗ : Prudence

✗ : Dangereux

Première utilisation

Utilisez le plateau tournant pour la préparation des plats avec les fonctions micro-ondes ou micro-ondes combiné. Ne placez jamais de produits froids (surgelés) directement sur le plateau tournant en verre. Les différences de température peuvent le faire éclater !

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé. N'installez pas le four s'il est endommagé, mais prenez contact avec votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez le plateau tournant au milieu du compartiment de cuisson avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas. N'utilisez pas le four sans plateau tournant avec l'anneau et la propulsion.
- Raccordez le four au réseau électrique.



Lorsque l'appareil est branché sur le réseau électrique, vous devez régler l'horloge (voir « Réglage de l'heure » / vous pouvez ignorer les étapes 1 et 2).

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que le témoin horloge s'éclaire.
2. Appuyez sur « Ok ».
3. Le témoin horloge se met à clignoter.
Réglez les heures au moyen des touches « - » et « + ».
4. Confirmez le réglage en appuyant sur « Ok ».
Le témoin des minutes se met à clignoter.
5. Réglez les minutes au moyen des touches « - » et « + ».
6. Confirmez le réglage en appuyant sur « Ok ».



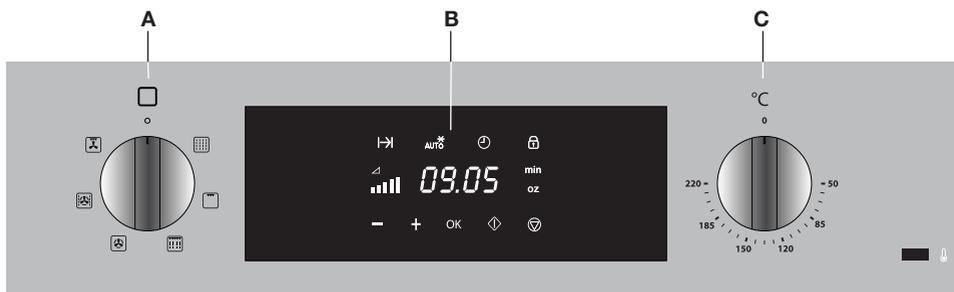
Si vous ne voulez pas que l'heure s'affiche sur l'écran, appuyez simultanément pendant 5 secondes sur les touches « - » et « + ». L'heure disparaît (les points situés entre le témoin des heures et des minutes continuent de clignoter). Pour rendre l'heure à nouveau visible, appuyez simultanément pendant 5 secondes sur les touches « - » et « + ».

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

- Pour activer la sécurité enfants, appuyez pendant quelques secondes sur la « touche d'arrêt ».
Le Témoin sécurité enfant (SAFE) s'affiche sur l'écran. Celui-ci indique que toutes les fonctions sont verrouillées.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau pendant quelques secondes sur la « touche d'arrêt ».
Le témoin sécurité enfants disparaît de l'écran indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

Commande



Utilisation du micro-ondes

1. Tournez le bouton de fonction four vers la position micro-ondes. *Le Témoin durée de cuisson clignote.*
2. Appuyez sur la touche « Ok ».
3. Réglez une durée de cuisson au moyen des touches « - » et « + ».
4. Appuyez sur la touche « Ok ». *Le Témoin puissance du micro-ondes clignote.*
5. Réglez une puissance au moyen des touches « - » et « + » :

Puissance	Utilisation
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollissement du beurre ou de la glace. • Garder des plats au chaud.
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation de produits laitiers, confitures, à faible température. • Cuire du riz et de la soupe. • Décongélation rapide.
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre du chocolat. • Préparation du poisson et des crustacés. • Réchauffage à deux niveaux. • Préparation des haricots secs à basse température. • Réchauffage ou préparation de plats raffinés contenant de l'œuf.
 800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation des légumes verts frais ou surgelés.
 1 000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide des boissons, de l'eau et des plats très liquides. • Préparation des légumes frais ou surgelés.

6. Appuyez sur la touche « Ok ».
Appuyez éventuellement à nouveau sur la touche « Ok » pour modifier un réglage.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.

Utilisation du four

1. Tournez le bouton de fonction four vers une fonction four (consultez le Tableau des fonctions de four).
Le Témoin durée de cuisson clignote.
2. Réglez une température avec le bouton de température (n'est pas nécessaire avec Gril et Gril + ventilateur).
3. Réglez une durée de cuisson au moyen des touches « - » et « + ».
4. Appuyez sur la touche « Ok ».
Appuyez éventuellement à nouveau sur la touche « Ok » pour modifier un réglage.
5. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four s'enclenche.



Attention ; pour certains plats, il convient d'abord de préchauffer le four ! Consultez les informations relatives au plat.

Utilisation de la fonction Micro-ondes + Gril

1. Tournez le bouton de fonction four vers la position micro-ondes + gril.
Le Témoin durée de cuisson clignote.
2. Réglez une durée de cuisson au moyen des touches « - » et « + ».
3. Appuyez sur la touche « Ok ».
Le Témoin puissance du micro-ondes clignote.
4. Réglez une puissance au moyen des touches « - » et « + » :

Puissance	Utilisation
 200 W	• Rôtissage
 400 W	• Grillade des viandes et de la volaille
 600 W	• Cuisson des gâteaux • Gratiner des plats

5. Appuyez sur la touche « Ok ».
Appuyez éventuellement à nouveau sur la touche « Ok » pour modifier un réglage.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four s'enclenche.

UTILISATION

Utilisation de la fonction Micro-ondes + Air chaud

1. Tournez le bouton de fonction four vers la position micro-ondes + air chaud.
Le Témoin durée de cuisson clignote.
2. Réglez une température avec le bouton de température.
3. Réglez une durée de cuisson au moyen des touches « - » et « + ».
4. Appuyez sur la touche « Ok ».
Le Témoin puissance du micro-ondes clignote.
5. Réglez une puissance au moyen des touches « - » et « + » :

Puissance	Utilisation
 200 W	• Cuisson des cakes
 400 W	• Rôtissage des poissons et de la volaille
 600 W	• Préparation d'un repas rapide

6. Appuyez sur la touche « Ok ».
Appuyez éventuellement à nouveau sur la touche « Ok » pour modifier un réglage.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four s'enclenche.

Utilisation d'un mode décongélation Auto

1. Tournez le bouton de fonction four vers la position micro-ondes.
Le Témoin durée de cuisson clignote.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » pour choisir le mode décongélation auto.
Le Témoin décongélation automatique clignote.
3. Appuyez sur la touche « Ok ».
Le Témoin « F 01 » clignote.
4. Réglez un mode de décongélation au moyen des touches « - » et « + » (consultez le tableau) :

Programme	Plat	Poids (g)	Durée (min.)	Temps de repos (min.)
F 01	Viande	100-2000	2-43	20-30
F 02	Volaille	100-2500	2-58	20-30
F 03	Poisson	100-2000	2-13	20-30
F 04	Fruits	100-500	2-13	10-20
F 05	Pain	100-800	2-19	10-20

UTILISATION

- Appuyez sur la touche « Ok ».
Le témoin poids clignote sur l'écran.
- Réglez le poids de l'aliment congelé au moyen des touches « - » et « + ».
- Appuyez sur la touche « Ok ».
- Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four s'enclenche. Retournez l'aliment dès que le four émet un signal sonore et que le message « turn » clignote

Interruption d'une fonction four

Arrêtez une cuisson en appuyant sur la touche d'arrêt ou en ouvrant la porte.

Dans les deux cas :

- le micro-ondes cesse immédiatement de fonctionner,
- le gril ou l'air chaud s'arrête immédiatement,



Attention ! l'élément gril peut encore être brûlant.

- la durée de cuisson s'arrête (l'écran affiche la durée de cuisson restante).

À ce moment, vous pouvez :

- retourner le plat ou le mélanger,
- modifier les réglages (puissance, durée ou température).

Redémarrez la cuisson en fermant la porte ou en appuyant sur la touche de démarrage.

Annulation d'une fonction four

- Annulez une cuisson en mettant le bouton de fonction four sur « Arrêt » ou en appuyant deux fois sur la touche d'arrêt.
- À la fin d'une cuisson (End s'affiche sur l'écran), mettez le bouton de fonction four et le bouton de température sur « Arrêt ».

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez la sécurité enfants (pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.



Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Nettoyage de la voûte de la cavité du four

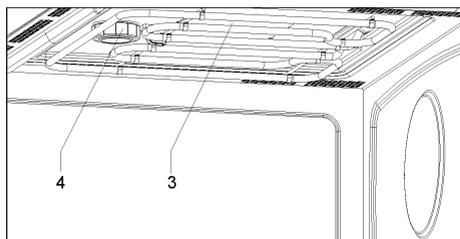


Attention ! attendez que l'élément gril soit refroidi avant de le nettoyer.

- Veillez à ce que la plaquette en mica (3) qui se trouve dans la voûte soit toujours propre. L'encrassement de la plaquette peut provoquer des dommages ou des étincelles.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou d'ustensiles acérés pour nettoyer.



Attention ! ne pas retirer la plaquette en mica.



Remplacement de l'Ampoule du four



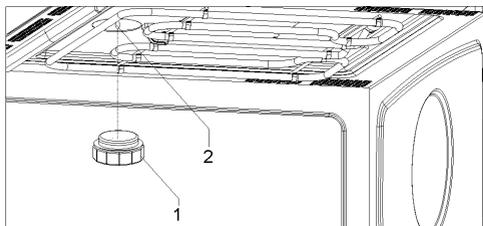
L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !



L'ampoule dans cet appareil ménager est uniquement destinée à l'éclairage de cet appareil. Elle n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce domestique.

L'ampoule se trouve dans la voûte du four et peut être remplacée facilement.

- Dévissez le couvercle en verre (1).
- Retirez l'ampoule halogène (2).
 - **Attention !** L'ampoule peut être brûlante.
- Placez une nouvelle ampoule halogène du même type.
 - **Attention !** Ne touchez pas directement la surface de l'ampoule. Cela risquerait d'écourter sa durée de vie. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le couvercle en verre.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

Essayez les solutions ci-après si vous avez des problèmes avec votre four. Cela vous permettra d'économiser du temps et des efforts comme un appel inutile au service clientèle.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur la « touche de démarrage ».
- Assurez-vous d'avoir fermé la porte correctement.
- Vérifiez la présence de tension (fusible dans le tableau électrique/fiche branchée).

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous d'avoir utilisé la fonction de four et la température appropriées.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

Les touches ne réagissent pas ; l'écran est bloqué.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.
- Remettez l'horloge à l'heure.

Formation de condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur.

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation du four.

- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Si une réparation est nécessaire, mettez-le four hors tension et prenez contact avec le service après-vente d'Etna.

Lorsque vous appelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Ofenmodus-Tabelle	8
Die Mikrowelle	10
Erster Gebrauch	11
Kindersicherung	12

Verwendung

Bedienung	13
Verwendung der Mikrowelle	13
Verwendung des Ofens	14
Verwendung von Mikrowelle + Grill	14
Verwendung von Mikrowelle + Umluft	15
Verwendung der automatische Auftaufunktion	15
Eine Ofenfunktion anhalten	16
Einen Ofenmodus abbrechen	16

Reinigung

Reinigung des Geräts	17
Reinigung der Oberseite des Ofeninnenraums	17
Austausch der Ofenbeleuchtung	18

Problemlösungen

19

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	21
--	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Ofens von Etna. Bei der Entwicklung dieses Produktes haben wir besonders die einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes nützlich für Sie sein können.

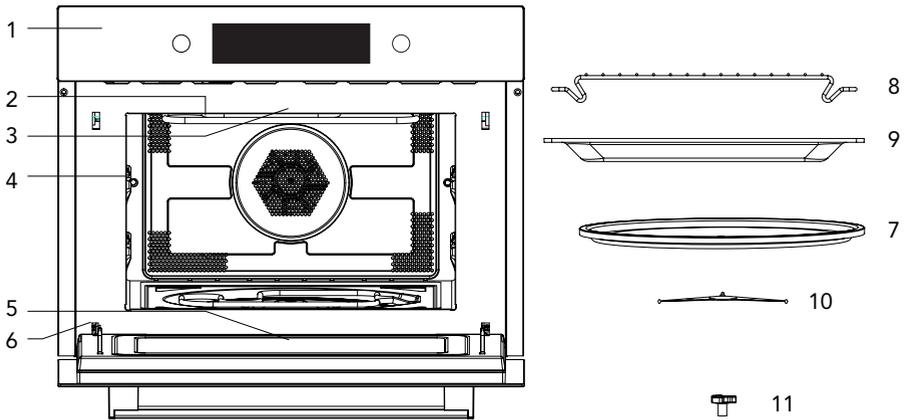


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

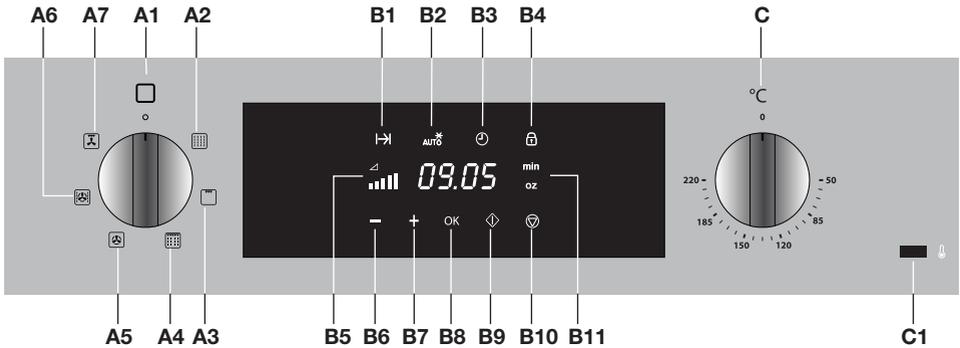
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Beschreibung



1. Bedienfeld
2. Grillelement
3. Beleuchtung
4. Einschubebene
5. Ofentür
6. Scharnier
7. Drehteller aus Glas
8. Einschub-Grillrost
9. Glasbackblech
10. Drehtellerring
11. Drehtellerantrieb

Bedienfeld



A Ofenfunktionsschalter

A1 „Aus“-Stellung

- ▷ Schalten Sie den Ofen aus.

A2 Mikrowelle

- ▷ Schalten Sie die Mikrowelle ein.

A3 Grill

- ▷ Schalten Sie das Grillelement ein.

A4 Mikrowelle + Grill

- ▷ Schalten Sie die Mikrowelle samt dem Grillelement ein.

A5 Umluft

- ▷ Schalten Sie das Umluftelement samt Lüfter ein.

A6 Mikrowelle + Umluft

- ▷ Schalten Sie die Mikrowelle samt Umluft ein.

A7 Grill + Lüfter

- ▷ Schalten Sie das Grillelement samt Lüfter ein.

B Anzeige

B1 Anzeige der Garzeit

- ▷ Blinkt, wenn eine Garzeit eingestellt werden muss
- ▷ Leuchtet auf, wenn eine Garzeit eingestellt ist

B2 Anzeige für automatisches Auftauen

- ▷ Blinkt, wenn ein Programm für automatisches Auftauen ausgewählt werden muss (F 01 - F 05)
- ▷ Leuchtet auf, wenn ein Programm für automatisches Auftauen ausgewählt worden ist

B3 Zeitanzeige

- ▷ Blinkt, wenn die Uhrzeit eingestellt werden muss
- ▷ Leuchtet auf, wenn eine Uhrzeit eingestellt worden ist

B4 Anzeige für Kindersicherung

- ▷ Leuchtet auf, wenn die Kindersicherung aktiviert ist

B5 Anzeige der Mikrowellenleistung

- ▷ Zeigt die Mikrowellenleistung mit 4 Streifen an (1 Streifen = niedrig / 4 Streifen = hoch)

B6 „-“-Taste

- ▷ Zeit verkürzen
- ▷ Leistung reduzieren
- ▷ Wählen Sie die automatische Auftaufunktion (innerhalb des Mikrowellenmodus)

B7 „+“-Taste

- ▷ Zeit erhöhen
- ▷ Leistung erhöhen
- ▷ Wählen Sie die automatische Auftaufunktion (innerhalb des Mikrowellenmodus)

B8 „OK“-Taste

- ▷ Bestätigen einer Einstellung.

B9 Starttaste

- ▷ Starten einer Funktion.

B10 Stopptaste

- ▷ Stoppen einer Funktion.

B11 Anzeige für Minuten/Gewicht

- ▷ Blinkt, wenn eine Zeit oder ein Gewicht eingestellt werden muss
- ▷ Leuchtet auf, wenn eine Zeit oder ein Gewicht eingestellt worden ist

C Temperaturknopf

- ▷ Stellen Sie eine Temperatur (zwischen 50 - 220 °C) ein, indem Sie den Knopf drehen

C1 Thermostatlampe

- ▷ Leuchtet auf, wenn sich der Ofen mit das Umluftelement aufheizt.

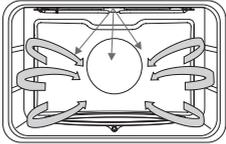
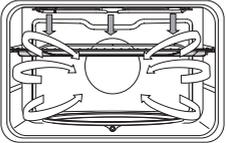
Ofenmodustabelle

Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



Verwenden Sie ausschließlich Ofenschalen, die für eine Temperatur von 220 °C geeignet sind.

Modus	Beschreibung	
	<p>Mikrowelle</p> <p>Lesen Sie das Kapitel „Die Mikrowelle“!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion nutzt Mikrowellen. Die Speisen werden schnell und effizient aufgetaut, erhitzt oder gegart. • Stellen Sie die Speise auf den Drehteller. • Empfohlene Leistung: 800 W 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt. • Dieser Modus eignet sich zum Gratinieren, zum Rösten von Brot und zum Braten von Würstchen. • Schieben Sie den Grillrost in Einschubebene 2. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. 	
	<p>Mikrowelle + Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen Sie das Kapitel „Die Mikrowelle“! • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Einstellung ist geeignet für das Garen von kleinen Portionen oder dünnen Stücken Fleisch, Fisch oder Geflügel. • Stellen Sie die Speise auf den Drehteller oder auf das Glasbackblech. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • In diesem Modus wird die Hitze gleichmäßig verteilt, was ideal zum Backen ist. • Schieben Sie das Backblech in Einschubebene 1. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen. 	

Modus	Beschreibung	
	<p>Mikrowelle + Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen Sie das Kapitel „Die Mikrowelle“! • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Umluft gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Funktion wird für das Garen von Fleisch, Geflügel und Gemüse verwendet. Aber auch für Aufläufe, Kuchen und Brot. • Stellen Sie die Speise auf den Drehteller oder auf das Glasbackblech. • Empfohlene Temperatur: 160 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	
	<p>Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hier wird die Speise durch das Grillelement und die Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt. • Dieser Modus eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse. • Schieben Sie den Grillrost in Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	

Die Mikrowelle

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.



Achtung! Verwenden Sie den (Kombi-)Mikrowellenmodus nie ohne Speise im Ofen! Der Ofen kann Schaden nehmen, wenn die Mikrowelle ihre Leistung nicht abgeben kann.

Wichtig!

Die Lebensmittel werden durch die Wärmeverteilung von innen heraus gegart. Der Garprozess wird auch dann fortgesetzt, wenn Sie die Speise bereits aus dem Ofen genommen haben. Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis ins Innere erwärmt wird.
- In allen Bereichen der Speise die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Kochgeschirr im Mikrowellenmodus

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher kein Kochgeschirr aus Metall! Kochgeschirr, auf dem angegeben ist, dass es mikrowellengeeignet ist, kann bedenkenlos verwendet werden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer den Drehteller oder das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

Kochgeschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer, es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.

Kochgeschirr	Mikrowelleneignung	Anmerkungen
Fast-Food-Verpackungen: - Polystyrolbecher - Papiertüten oder Zeitungspapier - Recyceltes Papier oder Metallränder	✓	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen.
	✗	Kann in Brand geraten.
	✗	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren - Ofenformen - Feine Glaswaren - Glasbehälter	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier Teller, Becher, -Küchenpapier - Recyceltes Papier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.
	✗	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓✗ : Vorsichtig
- ✗ : Unsicher

Erster Gebrauch

Verwenden Sie den Drehteller zum Zubereiten von Speisen mit Mikrowellen- oder Mikrowellenkombifunktionen. Stellen Sie kalte (tiefgefrorene) Speisen niemals direkt auf den Drehteller aus Glas. Aufgrund der Temperaturunterschiede könnte er zerspringen!

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie den Ofen auf Beschädigungen. Installieren Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.
- Legen Sie den Drehteller in die Mitte des Ofenraums mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Verwenden Sie den Ofen nicht ohne Drehteller mit Ring und Antrieb.
- Schließen Sie den Ofen ans Stromnetz an.



Wenn das Gerät an die Netzspannung angeschlossen wird, müssen Sie die Uhrzeit einstellen (siehe „Zeit einstellen“ / Schritt 1 und 2 können Sie überspringen).

Zeit einstellen

1. Betätigen Sie die Taste „+“, bis die Uhranzeige aufleuchtet.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Die Uhranzeige beginnt zu blinken.
Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die Stunden ein.
4. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf OK drücken.
Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die Minuten ein.
6. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf OK drücken.



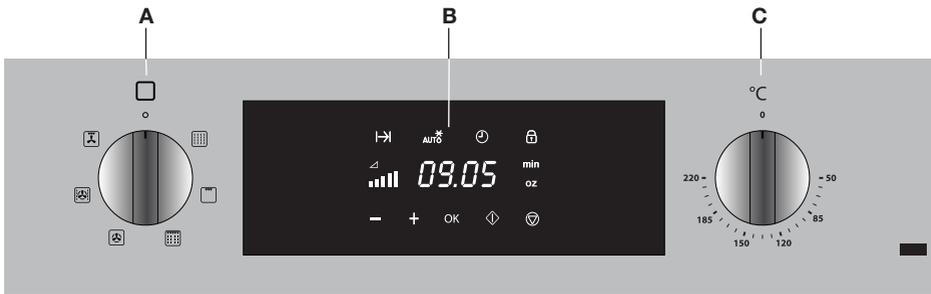
Wenn Sie die Uhrzeit nicht im Display sehen möchten, drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“. Die Zeitanzeige erlischt (die Punkte zwischen den Stunden und Minuten blinken weiterhin). Drücken Sie 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten „-“ und „+“, um die Uhrzeit wieder anzuzeigen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens zu verhindern.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden lang auf die „Stoptaste“ drücken.
Im Display wird das Symbol für die Kindersicherung (SAFE) angezeigt. Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden lang auf die Stoptaste, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
Das Symbol für die Kindersicherung erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.

Bedienung



Verwendung der Mikrowelle

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Mikrowellenfunktion. *Die Anzeige „Garzeit“ blinkt.*
2. Drücken Sie auf die Taste OK.
3. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Garzeit ein.
4. Drücken Sie auf die Taste OK. *Die Anzeige der Mikrowellenleistung blinkt.*
5. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Leistung ein.

Leistung	Verwendung
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuell auftauen, Butter oder Eis weich machen. • Speisen warmhalten.
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Milchprodukte und Marmeladen bei niedrigen Temperaturen garen. • Kochen von Reis. • Schnelles Auftauen.
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schokolade schmelzen. • Fisch oder Schalentiere garen. • Aufwärmen auf zwei Ebenen. • Getrocknete Bohnen bei niedriger Temperatur garen. • Eierspeisen aufwärmen oder garen.
 800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Frisches oder tiefgefrorenes Blattgemüse garen.
 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser und Speisen, die viel Feuchtigkeit enthalten. • Frisches oder tiefgefrorenes Gemüse garen.

6. Drücken Sie auf die Taste OK.
Betätigen Sie eventuell erneut die Taste „OK“, um eine Einstellung zu ändern.
7. Betätigen Sie die Starttaste.
Die Mikrowelle wird eingeschaltet.

Den Ofen benutzen

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf eine Ofenfunktion (lesen Sie die Ofenfunktions-tabelle).
Die Anzeige „Garzeit“ blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturknopf eine Temperatur ein (nicht erforderlich bei der Einstellung „Grill“ und „Grill + Lüfter“).
3. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Garzeit ein.
4. Drücken Sie auf die Taste OK.
Betätigen Sie eventuell erneut die Taste „OK“, um eine Einstellung zu ändern.
5. Betätigen Sie die Starttaste.
Der Ofen wird eingeschaltet.



Achtung: Für einige Gerichte muss der Ofen vorgeheizt werden! Lesen Sie die Informationen zum Gericht.

Mikrowelle + Grill verwenden

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Einstellung „Mikrowelle + Grill“.
Die Anzeige „Garzeit“ blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Garzeit ein.
3. Drücken Sie auf die Taste OK.
Die Anzeige der Mikrowellenleistung blinkt.
4. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Leistung ein.

Leistung	Verwendung
 200 W	• Rösten
 400 W	• Fleisch und Geflügel grillen
 600 W	• Torte backen • Speisen gratinieren

5. Drücken Sie auf die Taste OK.
Betätigen Sie eventuell erneut die Taste „OK“, um eine Einstellung zu ändern.
6. Betätigen Sie die Starttaste.
Der Ofen wird eingeschaltet.

VERWENDUNG

Verwendung von Mikrowelle + Umluft

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Einstellung „Mikrowelle + Umluft“.
Die Anzeige „Garzeit“ blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturknopf eine Temperatur ein.
3. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Garzeit ein.
4. Drücken Sie auf die Taste OK.
Die Anzeige der Mikrowellenleistung blinkt.
5. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ eine Leistung ein.

Leistung	Verwendung
 200 W	• Kuchen backen
 400 W	• Fisch und Geflügel rösten
 600 W	• Schnelle Gerichte garen

6. Drücken Sie auf die Taste OK.
Betätigen Sie eventuell erneut die Taste „OK“, um eine Einstellung zu ändern.
7. Betätigen Sie die Starttaste.
Der Ofen wird eingeschaltet.

Automatische Auftaufunktion nutzen

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Mikrowellenfunktion.
Die Anzeige „Garzeit“ blinkt.
2. Drücken Sie auf die Taste „-“ oder „+“, um die automatische Auftaufunktion zu aktivieren.
Die Anzeige für automatisches Auftauen blinkt.
3. Drücken Sie auf die Taste OK.
Die Anzeige „F 01“ blinkt.
4. Wählen Sie mit den Tasten „-“ oder „+“ eine automatische Auftaufunktion (lesen Sie die Tabelle):

Programm	Speise	Gewicht (g)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
F 01	Fleisch	100-2000	2-43	20-30
F 02	Geflügel	100-2500	2-58	20-30
F 03	Fisch	100-2000	2-13	20-30
F 04	Obst	100-500	2-13	10-20
F 05	Brot	100-800	2-19	10-20

5. Drücken Sie auf die Taste OK.
Im Display blinkt die Gewichtsanzeige.
6. Stellen Sie mit den Tasten „-“ oder „+“ das Gericht der eingefrorenen Speise ein:
7. Drücken Sie auf die Taste OK.
8. Betätigen Sie die Starttaste.
Der Ofen wird eingeschaltet. Drehen Sie die Speise, sobald der Ofen ein akustisches Signal aussendet und die Meldung „turn“ im Display erscheint

Eine Ofenfunktion anhalten

Stoppen Sie den Garvorgang, indem Sie auf die Stopptaste drücken oder die Tür öffnen.

In beiden Fällen wird:

- die Mikrowellenfunktion sofort stoppen.
- die Grill- oder Umluftfunktion stoppen.



Achtung! Das Grillelement kann noch sehr heiß sein.

- Die Garzeit stoppt (im Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt).

Sie können in diesem Moment:

- die Speise umdrehen und durchrühren.
- die Einstellungen ändern (Leistung, Zeit oder Temperatur).

Setzen Sie den Garvorgang fort, indem Sie die Tür schließen und auf die Starttaste drücken.

Einen Ofenmodus abbrechen

- Brechen Sie den Garvorgang ab, indem Sie mit dem Ofenmodusknopf die „Aus“-Stellung einstellen oder 2x auf die Stopptaste drücken.
- Stellen Sie am Ende eines Garvorgangs (End im Display) den Ofenfunktionsknopf ebenso wie den Temperaturknopf auf „Aus“.

Das Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Schalten Sie die Kindersicherung ein (um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel. Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt, und sorgen dafür, dass sich die Tür gut schließen lässt.

Reinigung der Oberseite des Ofeninnenraums

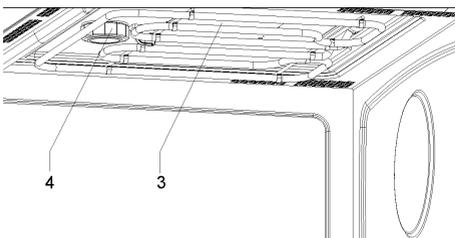


Achtung! Warten Sie mit der Reinigung, bis das Grillelement abgekühlt ist.

- Halten Sie das Glimmerplättchen (3), das sich in der Oberseite befindet, immer sauber. Jede Verschmutzung des Plättchens kann Schäden oder Funken verursachen.
- Verwenden Sie für die Reinigung weder ätzende Reinigungsmittel noch scharfe Gegenstände.



Achtung! Entfernen Sie das Plättchen nicht.



Die Ofenbeleuchtung austauschen



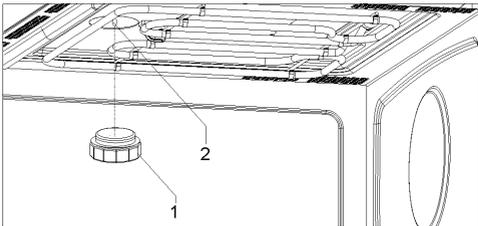
Die Lampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Trennen Sie das Gerät vor dem Austausch von der Netzspannung, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung in diesem Gerät bestimmt. Die Lampe ist nicht für die Beleuchtung im häuslichen Wohnraum bestimmt.

Die Lampe befindet sich in der Oberseite des Ofens und kann problemlos ausgetauscht werden.

- Schrauben Sie die Glaskappe (1) ab.
- Entfernen Sie die Halogenlampe (2).
 - **Achtung!** Die Lampe kann sehr heiß sein.
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe vom selben Typ ein.
 - **Achtung!** Fassen Sie die Oberfläche der Lampe nicht direkt an. Dies könnte die Lebensdauer der Lampe verkürzen. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie die Glaskappe wieder fest.



Allgemeines

Bei Problemen mit dem Ofen versuchen Sie, diese mit den folgenden Empfehlungen zu lösen. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

Die Speise bleibt roh.

- Kontrollieren Sie, ob der Timer korrekt eingestellt wurde und ob die Starttaste gedrückt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
- Kontrollieren Sie die Netzspannung (Sicherung in Zählerkasten/Stecker in Steckdose).

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob Ofenmodus und Temperatur richtig eingestellt wurden.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Leistung eingestellt wurde.

Die Tasten reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (durch Herausdrehen der Sicherung oder Ausschalten des Hauptschalters); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Ofen bildet sich Kondensation.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach Gebrauch sauber.

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.

- Das ist normal.

Licht reflektiert bei der Tür und an der Außenseite des Geräts.

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, vor allem beim Auftauen.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

In der Anzeige erscheint ein Fehlercode.

- Es liegt eine Störung in der Elektronik vor. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Sollte der Fehler nicht behoben sein, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Den Ofen lagern und reparieren.

- Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden.
Wenn eine Reparatur durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Etna-Kundendienst in Verbindung.

Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angegeben)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems



Wählen Sie im Falle einer vorübergehenden Lagerung des Ofens einen sauberen, trockenen Ort, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortungsbewusste Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung



Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description	5
Control panel	6
Oven function table	8
The microwave	10
Initial use	11
Child lock	12

Use

Operation	13
Using the microwave	13
Using the oven	14
Using the Microwave + Grill	14
Using the Microwave + Hot Air	15
Using an Auto defrost setting	15
Stopping an oven function	16
Cancelling an oven function	16

Cleaning

Cleaning the appliance	17
Cleaning the top inside of the oven	17
Replacing the oven light	18

Troubleshooting

19

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	21
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this Etna oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



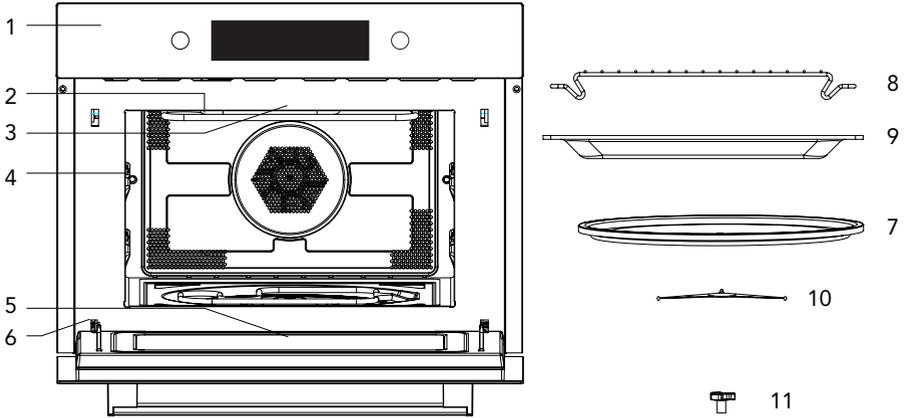
Read the separate safety instructions before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

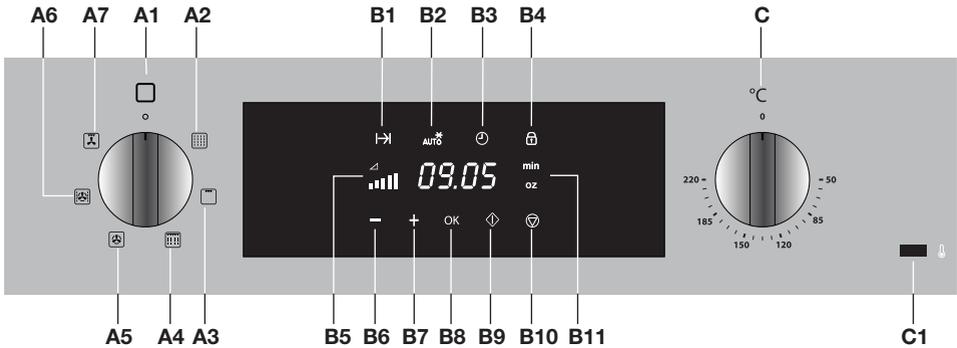
YOUR OVEN

Description



1. Control panel
2. Grill element
3. Lighting
4. Rack level
5. Oven door
6. Door hinge
7. Glass turntable
8. Grill rack
9. Glass baking tray
10. Glass turntable ring
11. Glass turntable drive mechanism

Control panel



A Oven function knob

A1 'Off' position

- ▷ Switches the oven off

A2 Microwave

- ▷ Switches the microwave on

A3 Grill

- ▷ Switches the grill element on

A4 Microwave + Grill

- ▷ Switches on the microwave plus the grill element

A5 Hot Air

- ▷ Switches on the convection element plus the fan

A6 Microwave + Hot Air

- ▷ Switches on the microwave plus the hot air oven

A7 Grill + Fan

- ▷ Switches on the grill element plus the fan

B Display

B1 Cooking time indicator

- ▷ Flashes if a cooking time must be set
- ▷ Lights up if a cooking time has been set

B2 Automatic defrosting indicator

- ▷ Flashes if an Auto defrosting programme must be selected (F 01 - F 05)
- ▷ Lights up if an Auto defrosting programme has been set

B3 Clock indicator

- ▷ Flashes if the time of day must be set
- ▷ Lights up if a time of day has been set

B4 Child lock indicator

- ▷ Lights up if the child lock is active

B5 Microwave power indicator

- ▷ Indicates microwave power with 4 lines (1 line = low / 4 lines = high)

B6 '-' touch key

- ▷ Reduce time
- ▷ Reduce power
- ▷ Select the Auto defrost setting (from the Microwave function)

B7 '+' touch key

- ▷ Increase time
- ▷ Increase power
- ▷ Select the Auto defrost setting (from the Microwave function)

B8 'OK' touch key

- ▷ Confirm a setting

B9 Start touch key

- ▷ Start a function

B10 Stop touch key

- ▷ Stop a function

B11 Minute/weight indicator

- ▷ Flashes if a time or weight must be set
- ▷ Lights up if a time or weight has been set

C Temperature knob

- ▷ Set a temperature (between 50 and 220°C) by turning the knob

C1 Temperature light

- ▷ Lights up when the oven heats with the convection element.

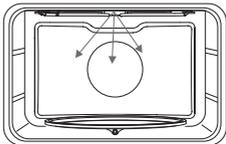
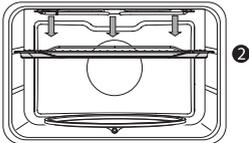
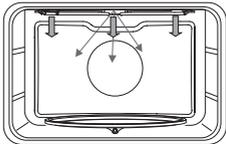
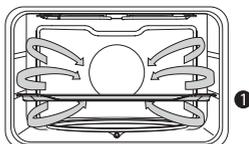
YOUR OVEN

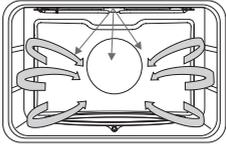
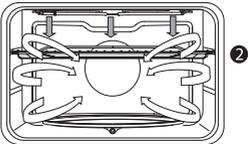
Oven functions table

Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.



Use only oven dishes that are suitable for a temperature of 220°C.

Function	Description	
	<p>Microwave</p> <p>Consult the chapter titled 'The microwave'!</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function uses microwaves. Dishes are defrosted, heated or cooked quickly and efficiently. • Place the dish on the turntable. • Recommended power: 800 W 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element. • This function can be used to grill 'au gratin', toast bread and grill sausages. • Place the grill rack with the baking tray on level 2. • Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly. 	
	<p>Microwave + Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consult the chapter titled 'The microwave'! • The dish is cooked with a combination of microwaves and grilling. This shortens the cooking time, but the dishes do get a nice brown crispy top. • This setting is suitable for cooking small portions or thin pieces of fish, meat or poultry. • Place the dish on the turntable or on the glass baking tray. • Recommended temperature: 200°C • Recommended power: 600 W 	
	<p>Hot Air</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by hot air from the back of the oven. • This function provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray on level 1. • Recommended temperature: 180°C. • Preheating is recommended. 	

Function	Description	
	<p>Microwave + Hot Air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consult the chapter titled ‘The microwave’! • The dish is cooked with a combination of microwaves and hot air. This shortens the cooking time, but the dishes do get a nice brown crispy top. • This function is used to cook meat, poultry and vegetables. But also for casseroles, cakes and bread. • Place the dish on the turntable or on the glass baking tray. • Recommended temperature: 160°C • Recommended power: 600 W 	
	<p>Grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element and the heat is spread by the fan. • This function is used to grill fish, meat and vegetables. • Place the grill rack with the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 170°C. • Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly. • Preheat for 5 minutes. 	

The microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.



Note! never use the (combi) microwave function without a dish in the oven! The oven can become damaged if the microwave cannot apply its power.

Important!

The food is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven. Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to, in order to ensure:

- Even heating into the middle of the dish.
- Equal temperatures in all parts of the dish.

Guidelines for microwave cookware

Cookware you use for the microwave function should not block the microwaves.

Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the turntable or the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

Cookware	Microwave-safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the food from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable tableware made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging: - Polystyrene cups - Paper bags or newspaper - Recycled paper or packaging with metal edges	✓ X X	Can be used to warm up food. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.

YOUR OVEN

Cookware	Microwave-safe	Remarks
Glassware - Oven dishes - Fine glassware - Glass jars	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up food or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	✗	Can cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups - Paper towels - Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant plastic. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. May not touch the food. Be careful when you remove the film: hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

- ✓ : Recommended
✓✗ : Careful
✗ : Unsafe

First use

Use the turntable for cooking dishes with the microwave or combi microwave functions. Never place cold (frozen) dishes directly on the glass turntable. The difference in temperature could cause it to shatter!

- Open the door, remove all the packaging and check the oven for damage. Don't install the oven if it is damaged, but contact your supplier.
- Remove the protective film from the casing.
- Clean the oven interior and accessories with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner or strong-smelling cleaning products.
- Place the turntable in the centre of the oven cavity with the opening for the drive mechanism facing downwards. Do not use the oven without the turntable with ring and drive mechanism.
- Connect the oven to the mains.



When the appliance is connected to the mains, you must set the time clock (see 'Setting time'/steps 1 and 2 can be skipped).

Setting the time

1. Press the '+' touch key until the clock indicator lights up.
2. Press 'OK'.
3. The hour indicator will flash.
Set the hour using the '-' and '+' touch keys.
4. Confirm the settings by pressing 'OK'.
The minute indicator will flash.
5. Set the minutes using the '-' and '+' touch keys.
6. Confirm the settings by pressing 'OK'.



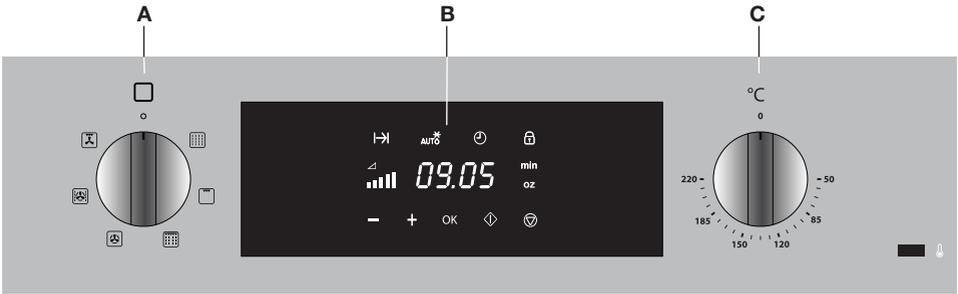
If you don't want to see the time in the display, then press the '-' and '+' touch keys at the same time for 5 seconds. The time disappears (the dot between the hour and minute indicators remains flashing). Press the '-' and '+' touch keys at the same time for 5 seconds to make the time visible again.

Child lock

With the childproof lock you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

- You can activate the child lock by pressing the 'stop' touch key for a few seconds.
The display indicates the child lock indicator (SAFE). This indicates that all functions are locked.
- To deactivate the child lock, press the stop touch key again for a few seconds.
The child lock indicator disappears from the display, indicating that all functions are unlocked.

Controls



Using the microwave

1. Turn the oven function knob to the microwave setting. *The cooking time indicator flashes.*
2. Press the 'OK' touch key.
3. Set the cooking time using the '-' and '+' touch keys.
4. Press the 'OK' touch key. *The microwave power indicator flashes.*
5. Set the power using the '-' and '+' touch keys:

Power	Use
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manual defrosting, softening butter or ice cream. • Keeping food warm.
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking dairy products or jam at low temperatures. • Cooking rice. • Quick defrosting.
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Melting chocolate. • Cooking fish and shellfish. • Warming or reheating on two levels. • Cooking dry beans at a low temperature. • Warming/reheating or cooking special dishes with eggs.
 800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking fresh or frozen leafy vegetables.
 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Quickly warming up or reheating drinks, water and dishes containing a lot of fluids. • For cooking fresh or frozen vegetables.

6. Press the 'OK' touch key.
To change a setting, press the 'OK' touch key again if needed.
7. Press the Start touch key.
The microwave switches on.

Using the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function (consult the Oven functions table).
The cooking time indicator flashes.
2. Select a temperature with the temperature knob (not needed with the Grill and Grill + Fan functions).
3. Set the cooking time using the '-' and '+' touch keys.
4. Press the 'OK' touch key.
To change a setting, press the 'OK' touch key again if needed.
5. Press the Start touch key.
The oven switches on.



Note: for some dishes, the oven must be preheated first! Consult the information about the dish.

Using the Microwave + Grill

1. Turn the oven function knob to the Microwave + Grill setting.
The cooking time indicator flashes.
2. Set the cooking time using the '-' and '+' touch keys.
3. Press the 'OK' touch key.
The microwave power indicator flashes.
4. Set the power using the '-' and '+' touch keys:

Power	Use
 200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Roasting
 400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Grilling meat and poultry
 600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Baking a cake • Cooking 'au gratin' dishes

5. Press the 'OK' touch key.
To change a setting, press the 'OK' touch key again if needed.
6. Press the Start touch key.
The oven switches on.

Using the Microwave + Hot Air

- Turn the oven function knob to the Microwave + Hot Air setting.
The cooking time indicator flashes.
- Select a temperature with the temperature knob.
- Set the cooking time using the '-' and '+' touch keys.
- Press the 'OK' touch key.
The microwave power indicator flashes.
- Set the power using the '-' and '+' touch keys:

Power		Use
	200 W	• Baking a cake
	400 W	• Roasting fish and poultry
	600 W	• Cooking a quick meal

- Press the 'OK' touch key.
To change a setting, press the 'OK' touch key again if needed.
- Press the Start touch key.
The oven switches on.

Using an Auto defrosting setting

- Turn the oven function knob to the microwave setting.
The cooking time indicator flashes.
- Press the '-' or '+' touch keys to select the auto defrosting setting.
The Automatic defrosting indicator flashes.
- Press the 'OK' touch key.
The 'F 01' indicator flashes.
- Set a defrosting setting using the '-' and '+' touch keys (consult the table):

Programme	Dish	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
F 01	Meat	100-2000	2-43	20-30
F 02	Poultry	100-2500	2-58	20-30
F 03	Fish	100-2000	2-13	20-30
F 04	Fruit	100-500	2-13	10-20
F 05	Bread	100-800	2-19	10-20

5. Press the 'OK' touch key.
The weight indicator flashes in the display.
6. Use the '-' and '+' touch keys to set the weight of the frozen dish:
7. Press the 'OK' touch key.
8. Press the Start touch key.
The oven switches on. Turn the food over as soon as the oven gives a sound signal and displays a flashing 'turn' message.

Stopping an oven function

You can stop or cancel a running programme by opening the door or pressing the Stop touch key.

In both cases:

- The microwave function will immediately stop.
- The grill or hot air function will stop.



Note! the grill element may still be very hot.

- The cooking time stops (the display indicates the remaining cooking time).

At this time you can:

- turn the dish around or stir it.
- change the settings (power, time or temperature).

You can resume a running programme by closing the door and pressing the Start touch key.

Cancelling an oven function

- You can stop or cancel a running programme by setting the oven function knob to the 'Off' setting or by pressing the Stop touch key twice.
- At the end of cooking (End in the display), set the oven function knob and the temperature knob to the 'Off' setting.

CLEANING

Cleaning the appliance

Clean your appliance regularly to prevent a build-up of grease and food particles, especially on interior and exterior surfaces, the door and door gasket.

- Switch on the child lock (to prevent the appliance starting to operate unexpectedly).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



Take care that no water enters the vents.

Never use abrasive cleaning agents or chemical solvents.

Ensure that the door gasket is always clean. This will prevent a build-up of dirt so that the door can close properly.

Cleaning the top inside of the oven

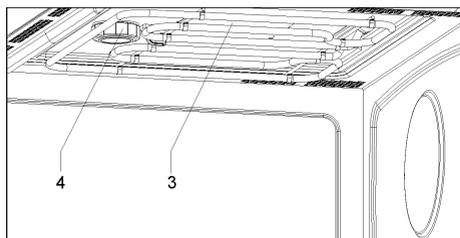


Note! wait until the grill element has cooled before cleaning.

- Keep the mica plate (3) that is located in the top wall very clean. Dirt on the plate can cause damage or arcing.
- Do not use aggressive cleaning agents or sharp objects for cleaning.



Note! do not remove the mica plate.



CLEANING

Replacing the oven light bulb



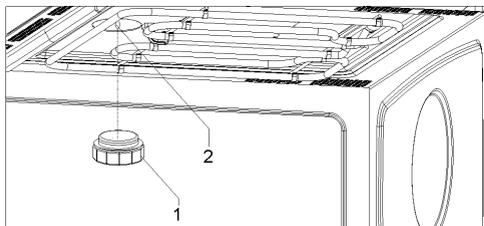
The light bulb is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!



The light bulb in this household appliance is designed exclusively for lighting this appliance. The light bulb is not suitable for lighting a household area.

The light bulb is located in the top wall of the oven and can be changed easily.

- Unscrew the glass cover (1).
- Remove the halogen bulb (2).
 - **Note!** The bulb can be very hot.
- Insert a new halogen bulb of the same type.
 - **Note!** Do not directly touch the surface of the bulb. This may reduce the life of the bulb. Follow the instructions of the manufacturer of the light bulb.
- Screw the glass cover back on tightly.



TROUBLESHOOTING

General

Try the solutions below if you have problems with your oven. You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

The food stays raw.

- Check that the timer has been set correctly and that the 'Start' touch key has been pressed.
- Check that the door is properly closed.
- Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket).

The food is overcooked or undercooked.

- Check whether the correct oven function and temperature have been selected.
- Check that the correct cooking time has been set.
- Check that the correct power has been set.

The touch keys don't respond; the display is locked.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (unscrew the fuse or switch off the mains), then reconnect the appliance and switch it on.
- Set the time again.

Condensation appears inside the oven.

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

The fan continues to operate after the oven has been switched off.

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven has been switched off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is normal.

Light is reflected around the door and the exterior of the appliance.

- This is normal.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is normal.

TROUBLESHOOTING

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is normal.

The main fuse in your home trips often.

- Consult a service technician.

The display shows an error code.

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

Storing and repairing the oven.

- Repairs should only be performed by a qualified service technician.
If maintenance is required, take the plug out of the socket and contact the Etna customer service.

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Warranty details
- A clear description of the problem



Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



576840

576840 / VER 2 / 10-10-2016

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

