

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» **combi magnetron**
combi microwave

CM941

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 29

EN Instructions for use

EN 3 - EN 29

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails	6
Accessoires	6

Bediening

Eerste gebruik	7
Andere belangrijke instructies	7
Beschrijving van de elektronische klok	7
De klok gelijkzetten	9
Handmatige werking van de oven	9
De kookwekker programmeren	10
De baktijd programmeren	10
De eindtijd van het bakproces programmeren	11
De baktijd en eindtijd programmeren	11
Vergrendeling van de klok (kinderslot)	12
Ovenfuncties tabel	13
Magnetron	14
Magnetron snelstart	16
Magnetronfunctie	16
Ontdooien met een ingestelde tijdsduur	16
Ontdooien met een bepaald gewicht	17
Magnetron + Gril	18
Magnetron + Hetelucht	19

Onderhoud

Het toestel reinigen	20
Geleiderails verwijderen en reinigen	20
Aqua Clean functie	21
Demonderen ovendeur	22
Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur	23
De ovenlamp vervangen	24

Installatie

Voorafgaand aan de installatie	25
Electrische aansluiting	26
Oveninstallatie	26

Problemen oplossen

27

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	29
--	----

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.

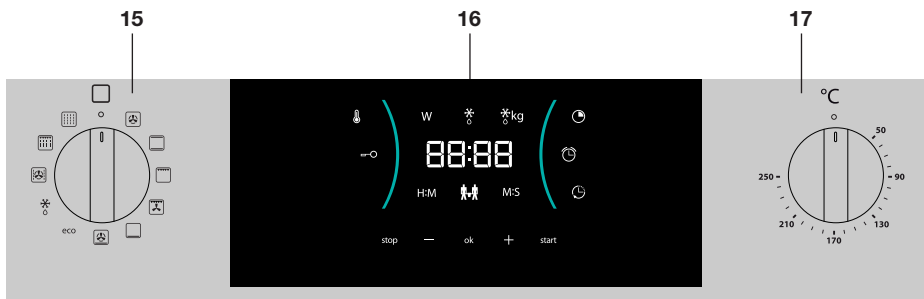


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

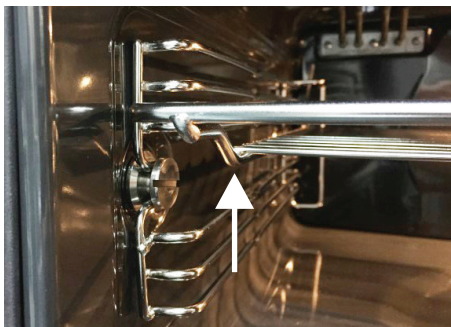
Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Grill-element
3. Geleiderail
4. Ovenrooster
5. Bakplaat
6. Scharnier
7. Binnenglas
8. Ventilatie-openingen
9. Bevestiging aan meubel
10. Lamp
11. Achterpaneel
12. Ventilator
13. Ovendichting
14. Deur
15. Functiekeuzeknop
16. Elektronische klok
17. Temperatuurknop



Geleiderails

- De oven beschikt over vier geleiderails (niveau 1 t/m 4, geteld vanaf onderen).
- Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt voor de magnetronfunctie of een ovenfunctie in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Het rooster en sommige bakplaten zijn voorzien van inkepingen om te voorkomen dat zij per ongeluk naar buiten worden getrokken. Plaats deze inkepingen naar de achterzijde van de oven en omlaag gericht.
- Het oppervlak van het rooster waarop de ovenschalen komen te staan, moet onder de zijstaafjes komen te zitten. Zo wordt voorkomen dat de ovenschaal er per ongeluk af glijdt.



Accessoires

Bij uw toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Let op: een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

- **Glazen bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes en voor magnetronfuncties.
- **Ovenrooster;** wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.

Eerste gebruik

Door het productieproces kunnen er zich in de oven vetresten of andere onzuiverheden bevinden. Ga om deze te verwijderen als volgt te werk:

1. Verwijder alle verpakkingsonderdelen, met inbegrip van het beschermplastic als dat er is.
2. Zet uw oven een uur lang aan op 200 °C, op functie .
3. Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
4. Maak de oven en accessoires na het afkoelen schoon.



Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

Andere belangrijke instructies

- Giet geen water op de bodem terwijl de oven in werking is, aangezien het emaille daardoor kan beschadigen.
- Bij gerechten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.
- Als de ovendeur tijdens het bakken wordt gesloten, is het geluid van de lucht in de oven te horen. Dit is een normaal effect dat is te wijten aan de druk die wordt uitgeoefend door de deur wanneer deze wordt gesloten. Dit om de luchtdichtheid van de oven te garanderen.

Beschrijving van de elektronische klok

Toetsen	Beschrijving
  	Hiermee kunnen de functies van de elektronische klok worden geprogrammeerd.
	Raak de toets 5 seconden lang aan om het kinderslot in of uit te schakelen.
start	Start de magnetron en de combi functies.
stop	• Stop het geluidssignaal na afloop van een bakproces; de melding 'End' verdwijnt uit de display. • Raak de toets 5 seconden lang aan om de tijd in de display te verbergen (of weer te tonen).



De toetsen reageren het best als u deze kort aanraakt met een groot gedeelte van uw vingertop.

De gevoeligheid van de toetsen past zich continu aan de omgevingsomstandigheden aan. Wanneer u de oven op het elektriciteitsnet aansluit, let er dan op dat het oppervlak van het bedieningspaneel schoon en niet bedekt is. Als u de toetsen met uw vinger aanraakt maar de oven niet op juiste wijze reageert, koppel dan de oven van het elektriciteitsnet los en sluit hem na een tijdje opnieuw aan. Op deze manier worden de toetsen automatisch ingesteld en reageren zij opnieuw nadat ze met de vinger worden aangeraakt.

Symbolen	Funcities van de klok
	Kookwekker • Licht op als de kookwekkerfunctie van de klok wordt geselecteerd. • Geeft een geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd. • De oven gaat niet uit nadat de tijd is afgelopen. • Deze functie kan altijd gebruikt worden, ook wanneer de oven in gebruik is.
 en     en 	Programmering Lichten op om aan te geven dat de oven is geprogrammeerd (duur, eind of totaal). • Baktijd Om gedurende de ingestelde tijd te bakken. Daarna gaat de oven automatisch uit. • Eindtijd van het bakproces Om tot het ingestelde tijdstip te bakken. Daarna gaat de oven automatisch uit. • Duur en einde van het bakproces Om de baktijd en de eindtijd van het bakproces te programmeren. De oven gaat automatisch aan om te bakken gedurende de ingestelde tijd (baktijd). Vervolgens gaat hij automatisch uit op het aangeduide tijdstip (eindtijd).
	Vergrendeling van de klok (kinderslot) Geeft aan dat de toetsen van de klok zijn geblokkeerd zodat ze niet door kleine kinderen kunnen worden ingedrukt.
M:S	De tijd wordt weergegeven in Minuten : Seconden.
H:M	De tijd wordt weergegeven in Uren : Minuten.

Symbolen	Andere funcities
	Temperatuurmeter Geeft aan dat de oven warmte naar het voedsel overbrengt. Dit symbool gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
W	Vermogen indicatie Licht op als het magnetronvermogen in de display staat.
 	Ontdooien op basis van tijd Licht op als de ontdooifunctie op basis van tijd is ingeschakeld.
  kg	Ontdooien op basis van gewicht Licht op als de ontdooifunctie op basis van gewicht is ingeschakeld.

De klok gelijkzetten



Om de tijd van de ovenklok gelijk te zetten moeten de functiekeuze- en temperatuurknop op stand **O** staan.

- Wanneer u de oven inschakelt, ziet u dat op de klok de aanduiding 12:00 begint te knipperen.
- Door **−** of **+** aan te raken kunt u eerst het uur en daarna de minuten gelijkzetten. Daarna hoort u een geluidssignaal ter bevestiging van de gekozen tijd.
- Als u de tijd wilt wijzigen, druk dan op **−** of **+** totdat de tijd knippert. Druk op **OK** en volg de in het vorige punt omschreven stappen op.



Uw klok heeft een nachtverlichtingsfunctie, waardoor de lichtsterkte van het scherm tussen 00:00 en 6:00 minder wordt.

Handmatige werking van de oven

Nadat de klok is gelijkgezet, is uw oven klaar voor gebruik.

1. Selecteer een temperatuur en ovenfunctie.

- Draai aan de temperatuurknop om de temperatuur te wijzigen.
- U zult zien dat het symbool  tijdens het bakproces gaat branden om aan te geven dat warmte wordt overgebracht naar de etenswaren. Dit symbool gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.

2. Zet de knoppen op stand **O** om de oven uit te zetten als het bakproces is afgelopen.



Aan het begin van een bakproces geeft de oven aan hoe lang het bakken al aan de gang is.

De kookwekker programmeren

1. Druk (meerdere keren) op  totdat het symbool  op het scherm gaat knipperen.
 - Op het scherm verschijnt 00:00.
2. Stel de tijd in waarna de kookwekker moet afgaan door te drukken op  of .
- Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging. Het symbool  gaat traag knipperen.
 - Wanneer de tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal en gaat het symbool  snel knipperen.
3. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal en het symbool  uit te schakelen.



Wilt u de tijd van de kookwekker veranderen, voer de voornoemde stappen dan opnieuw uit. Als u de kookwekker activeert, verschijnt de resterende tijd die u kunt veranderen.



Als de kookwekker is geprogrammerd, gaat de oven na afloop van de geprogrammeerde tijd niet uit.

De baktijd programmeren

1. Stel een ovenfunctie en -temperatuur in.
2. Druk (meerdere keren) op  totdat het symbool  op het scherm gaat knipperen.
 - Op het scherm verschijnt 00:00.
3. Stel de baktijd in door te drukken op  of .
- Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende baktijd wordt weergegeven. Het symbool  gaat traag knipperen.
 - Wanneer de baktijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  gaat snel knipperen. 'End' verschijnt in de display.
4. Druk op de stop-toets om het geluidssignaal, het symbool  en 'End' uit te schakelen.
 - De oven gaat opnieuw aan.
5. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de resterende baktijd op elk moment wijzigen door (meerdere keren) op  te drukken totdat het symbool  snel gaat knipperen. Druk vervolgens op  of  om de tijd te wijzigen.



Als de baktijd is geprogrammeerd, kan de huidige tijd niet op het scherm worden weergegeven. De resterende baktijd wordt permanent op het scherm weergegeven.

De eindtijd van het bakproces programmeren

1. Stel een ovenfunctie en -temperatuur in.
2. Druk (meerdere keren) op  totdat het symbool  op het scherm gaat knipperen.
 - Op het scherm verschijnt de huidige tijd.
3. Stel de eindtijd in door te drukken op  of .
- Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de eindtijd wordt weergegeven. Het symbool  gaat langzaam knipperen.
 - Wanneer de geprogrammeerde eindtijd is bereikt, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  gaat snel knipperen. 'End' verschijnt in de display.
4. Druk op de stop-toets om het geluidssignaal, het symbool  en 'End' uit te schakelen.
 - De oven gaat opnieuw aan.
5. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de eindtijd op elk moment wijzigen door (meerdere keren) op  te drukken totdat het symbool  snel gaat knipperen. Druk vervolgens op  of  om de tijd te wijzigen.

De baktijd en eindtijd programmeren

1. Stel een ovenfunctie en -temperatuur in.
2. Druk (meerdere keren) op  totdat het symbool  op het scherm gaat knipperen.
 - Op het scherm verschijnt 00:00.
3. Stel de baktijd in door te drukken op  of .
- Er klinkt een geluidssignaal. De resterende baktijd wordt weergegeven op het scherm en het symbool  knippert traag.
4. Druk (meerdere keren) op  totdat het symbool  op het scherm gaat knipperen.
 - Op het scherm verschijnt de geprogrammeerde eindtijd.
5. Stel de eindtijd van het bakproces in door te drukken op  of .
- Er klinkt een geluidssignaal en de huidige tijd wordt op het scherm weergegeven.
 - De oven blijft uitgeschakeld en de symbolen  en  blijven branden. Uw oven is geprogrammeerd.
 - Wanneer het bakproces moet beginnen, gaat de oven aan en wordt er gebakken tijdens de ingestelde tijd. Tijdens het bakproces wordt de resterende baktijd weergegeven en het symbool  gaat traag knipperen.
 - Wanneer de geprogrammeerde eindtijd is bereikt, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  gaat snel knipperen. 'End' verschijnt in de display.

6. Druk op de stoptoets om het geluidssignaal, het symbool  en 'End' uit te schakelen.
 - De oven gaat opnieuw aan.
7. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de resterende baktijd op elk moment wijzigen door (meerdere keren) op  te drukken totdat het symbool  snel gaat knipperen. Druk vervolgens op  of  om de tijd te wijzigen.

Vergrendeling van de klok (kinderslot)

Deze functie kan op elk moment tijdens het gebruik van de oven worden ingeschakeld.

1. Druk een tijdje op toets  totdat u een geluidssignaal hoort en het symbool  op het scherm verschijnt.
 - De klok is vergrendeld.



Als de oven is uitgeschakeld en u vergrendelt de klok, dan zal de oven niet werken ook al selecteert u een ovenfunctie.



Als de oven in werking is en u vergrendelt de klok, wordt alleen de bediening van de elektronische klok vergrendeld.

2. Druk een tijdje op toets  totdat u een geluidssignaal hoort om de functie uit te schakelen.
 - Het symbool  op het scherm verdwijnt en de klok is ontgrendeld.

Ovenfuncties tabel



Let op

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

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

Functie	Beschrijving
	Hetelucht Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.
	Bovenwarmte + onderwarmte Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.
	Grote grill Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.
	Grote grill + ventilator Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken zoals gevogelte, wild, etc. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op de rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen, zodat het vleessap hierop kan uitdruipen.
	Onderwarmte Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.
	Hetelucht + onderwarmte Speciaal voor pizza's, pastetjes, taarten en cakes gevuld met fruit.
eco	Eco Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.
	Ontdooien Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.

BEDIENING

Functie	Beschrijving
	Magnetron + Hetelucht 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.
	Magnetron + Grill Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en de 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.
	Magnetron Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooit, verwarmd of bereid.

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.

Vermogen	Toepassing
200 W	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel. Voedsel warm houden.
400 W	Koken met weinig hitte; rijst koken. Snel ontdooien, babyvoeding opwarmen.
600 W	Verwarmen en koken van voedsel.
800 W	Groenten en aardappels koken. Opwarmen van kant en klaar maaltijden. Kleine hoeveelheden voedsel opwarmen en koken.
1000 W	Snel vloeistoffen opwarmen

Richtlijnen voor magnetron kookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetron functie 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 richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetron functie gebruikt.

BEDIENING

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht 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 voorporselein 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 gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het gerecht 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

✓X : Voorzichtig

X : Onveilig

Magnetron snelstart

1. Selecteer de magnetronfunctie 
 - Op het scherm verschijnt de standaard vermogensinstelling.
2. Druk op de starttoets om de magnetron meteen te starten gedurende 1 minuut op vol vermogen.
 - Druk nogmaals op de starttoets om de tijd te verlengen. Elke aanraking van de starttoets verhoogt de tijd met 30 seconden.

Magnetronfunctie

1. Selecteer de magnetronfunctie 
 - Op het scherm verschijnt de standaard vermogensinstelling.
2. Stel het gewenste vermogen in door te drukken op  of .
3. Druk op 
 - Op het scherm verschijnt de standaard bereidingstijd.
4. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op  of .
5. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.
 - Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven. Het symbool  gaat traag knipperen.
 - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  gaat snel knipperen. 'End' verschijnt in de display.
6. Druk op de stoptoets om het geluidssignaal, het symbool  en 'End' uit te schakelen.
7. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de resterende bereidingstijd op elk moment wijzigen door (meerdere keren) op  te drukken totdat het symbool  snel gaat knipperen. Druk vervolgens op  of  om de tijd te wijzigen.



Als de bereidingstijd is geprogrammeerd, kan de huidige tijd niet op het scherm worden weergegeven. De resterende tijd wordt permanent op het scherm weergegeven.

Ontdooien met een ingestelde tijdsduur

1. Selecteer de ontdooifunctie 
 - Op het scherm verschijnt 0:10.
2. Druk op .
3. Stel de gewenste ontdooitijd in door te drukken op  of .

4. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.
 - ▷ Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende ontdooitijd wordt weergegeven. Het symbool $\frac{*}{\text{kg}}$ gaat traag knipperen.
 - ▷ Wanneer 'Turn' op het scherm verschijnt, opent u de deur en draait u het voedsel om. Druk op de starttoets om verder te gaan met het ontdooien.
 - ▷ Wanneer de ontdooitijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool $\frac{*}{\text{kg}}$ gaat snel knipperen. 'End' verschijnt in de display.
5. Druk op de stop-toets om het geluidssignaal, het symbool $\frac{*}{\text{kg}}$ en 'End' uit te schakelen.
6. Zet de knoppen op stand **O** om de oven uit te zetten.

Ontdooien met een bepaald gewicht

In de volgende tabel staan de programma's voor het ontdooien met een bepaald gewicht, met de corresponderende gewichtsinstellingen en ontdooi- en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Voedsel	Gewicht (kg)	Ontdooitijd (min.)	Rusttijd (min.)
F01	Vlees	0.10 - 2.00	2.10 - 43	20 - 30
F02	Gevogelte	0.10 - 2.50	2.20 - 58	20 - 30
F03	Vis	0.10 - 2.00	2.00 - 40	20 - 30
F04	Fruit	0.10 - 0.50	2.36 - 13	10 - 20
F05	Brood	0.10 - 0.80	2.25 - 19	10 - 20

1. Selecteer de ontdooifunctie $\frac{*}{\text{kg}}$.
 - ▷ Op het scherm verschijnt 0:10.
2. Druk op $\ominus$ of $\oplus$.
 - ▷ Op het scherm verschijnt een ontdooiprogramma. Het symbool 'ontdooien op basis van gewicht' $\frac{*}{\text{kg}}$ gaat knipperen.
3. Druk op OK .
4. Stel het gewenste ontdooiprogramma in door te drukken op $\ominus$ of $\oplus$.
5. Druk op OK ter bevestiging.
 - ▷ Op het scherm verschijnt het standaard gewicht.
6. Stel het gewenste gewicht in door te drukken op $\ominus$ of $\oplus$.
7. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.
 - ▷ Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende ontdooitijd wordt weergegeven. Het symbool $\frac{*}{\text{kg}}$ gaat traag knipperen.

- ▷ Wanneer 'Turn' op het scherm verschijnt, opent u de deur en draait u het voedsel om. Druk op de starttoets om verder te gaan met het ontdooien.
 - ▷ Wanneer de ontdooitijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  gaat snel knipperen.
8. Druk op de stop-toets om het geluidssignaal en het symbool  uit te schakelen.
 9. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.

Magnetron + Gril

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

1. Selecteer de combi-magnetronfunctie 'Magnetron + Gril' 
 - ▷ Op het scherm verschijnt de standaard bereidingstijd.
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op  of .
3. Druk op 
 - ▷ Op het scherm verschijnt een vermogensinstelling.
4. Stel het gewenste vermogen in door te drukken op  of 
 - ▷ Het maximale vermogen dat kan worden ingesteld is 600 W.
5. Druk op  ter bevestiging.
6. Stel de gewenste temperatuur in.
7. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.
 - ▷ Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
 - ▷ Wanneer 'Turn' op het scherm verschijnt, opent u de deur en draait u het voedsel om. Druk op de starttoets om verder te gaan.
 - ▷ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en 'End' verschijnt in de display.
8. Druk op de stop-toets om het geluidssignaal en 'End' uit te schakelen.
9. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen door aan de temperatuur knop te draaien.

Magnetron + Hetelucht

Vermogen	Gebruik
200 W	Taart bakken
400 W	Vis en gevogelte roosteren
600 W	Snelle maaltijd bereiden

1. Selecteer de combi-magnetronfunctie 'Magnetron + Hetelucht' 
 - Op het scherm verschijnt de standaard bereidingstijd.
2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op  of .
3. Druk op .
- Op het scherm verschijnt een vermogensinstelling.
4. Stel het gewenste vermogen in door te drukken op  of .
- Het maximale vermogen dat kan worden ingesteld is 600 W.
5. Druk op  ter bevestiging.
6. Stel de gewenste temperatuur in.
7. Druk op de starttoets om de magnetron te starten.
 - Er klinkt een geluidssignaal ter bevestiging en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
 - Wanneer 'Turn' op het scherm verschijnt, opent u de deur en draait u het voedsel om. Druk op de starttoets om verder te gaan.
 - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, gaat de oven uit. Er klinkt een geluidssignaal en 'End' verschijnt in de display.
8. Druk op de stoptoets om het geluidssignaal en 'End' uit te schakelen.
9. Zet de knoppen op stand  om de oven uit te zetten.



U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen door aan de temperatuur knop te draaien.

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.

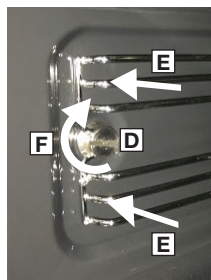
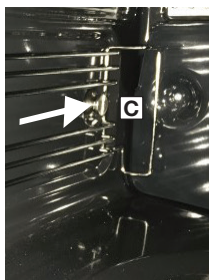
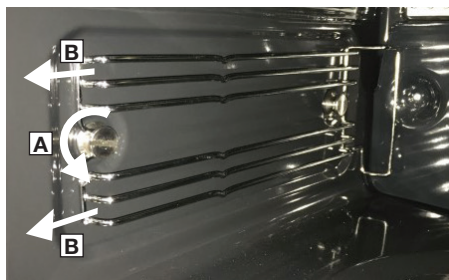
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken 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.

Geleiderails verwijderen en reinigen

1. Verwijder de accessoires uit de oven.
2. Schroef de voorste bevestigingsmoer volledig los (A).
3. Trek de geleiderails naar voren (B) en verwijder ze.
4. Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.
5. Monteer de geleiderails; plaats de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer (C).
6. Doe de voorste bevestigingsmoer in de voorste inkeping (D).
7. Klap de geleiderail met de moer in (E) en draai de moer vast (F).



Aqua Clean functie

Met deze functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Laat vuil niet ophopen. Op die manier kan de oven gemakkelijker worden schoongemaakt. Maak de oven regelmatig schoon.



Let op

Giet geen water in de warme oven. Dit kan het email van uw oven beschadigen. Voer de cyclus altijd met afgekoelde oven uit. Als u dit met een te warme oven doet, kan het resultaat minder goed zijn en kan bovendien het email worden beschadigd.

1. Verwijder eerst alle accessoires en de geleiderails uit de oven.
2. Spreid, als de oven is afgekoeld, een doekje uit op de bodem van de oven.
3. Giet langzaam 200 ml water over het doekje op de bodem van de oven.



Doe voor een beter resultaat een lepelje mild afwasmiddel in het water voordat u het over het keukendoekje uitgiet.

4. Draai de functiekeuzeknop op stand onderwarmte .
5. Draai de temperatuurknop op 90° C.
6. Stel op de timer een baktijd in van 4 minuten.
7. Na 4 minuten hoort u een geluidssignaal en de oven gaat uit.
8. Raak met uw vinger een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
9. Zet de functiekeuzeknop en de temperatuurknop op stand **O**.
10. Wacht 20 minuten zodat de oven kan afkoelen.
 - De oven is klaar om de vuilresten en het overtollige water met een keukendoekje te verwijderen.



Let op

Open de ovendeur pas als de Aqua Clean functie is afgelopen. De afkoelfase is nodig voor de juiste werking van de Aqua Clean functie. Zorg ervoor dat de temperatuur veilig is voordat u de binnenwanden van de oven aanraakt.



De Aqua Clean functie wordt op lage temperatuur uitgevoerd. De afkoeltijden kunnen echter variëren naargelang de omgevingstemperatuur. Als het na de Aqua Clean functie nodig is om de oven nog grondiger schoon te maken, gebruik dan neutrale reinigingsmiddelen en niet-schurende sponzen.

Demonderen ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat de scharnieren altijd correct vergrendeld zijn.

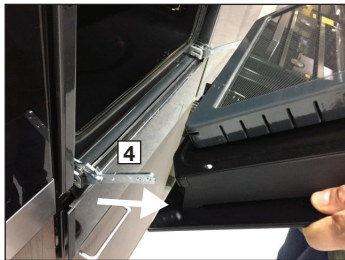
Demontage van de ovendeur

1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Vergrendel het scharnier door de blokkeerhendels naar voren te draaien.



Als de hendels veel weerstand uitoefenen, kunt u gebruik maken van een plat gereedschap om ze te draaien.

3. Sluit de ovendeur tot in de vergrendelstand.
4. Pak de deur met beide handen aan de zijkanten beet en til de deur helemaal uit de scharnieren.



5. Om de deur weer terug te plaatsen, herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde.



Let op

Let erop dat de deur volledig teruggeplaatst is als de hendels worden gedraaid. Anders kunnen ze worden vergrendeld als u probeert de deur te sluiten.

Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur

1. Demonteer eerst de ovendeur.
2. Druk met de vingers op de knoppen aan de bovenkant aan weerszijden van de ovendeur.
3. Trek, terwijl u blijft drukken, aan de bovenste vergrendeling van de deur.

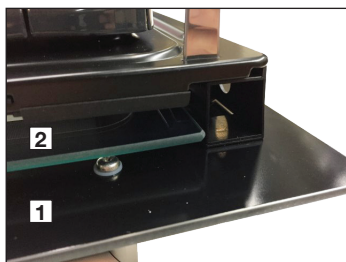


4. Verwijder de glazen uit de deur.



Let op de volgorde en de positie van de glazen wanneer u ze verwijderd, want ze moeten weer in dezelfde volgorde en positie worden gemonteerd nadat ze zijn schoongemaakt.

5. Maak de glazen met glasreiniger of water met zeep en een zachte doek schoon.
6. Plaats de glazen weer terug.
 - Monteer glas nr. 2 met het bedrukte deel naar de binnenkant van de deur gericht.



7. Plaats de bovenste deurvergrendeling weer terug en zorg ervoor dat de zijknoppen naar buiten springen (klik).



Let op!

Zet de oven nooit aan als een van de glazen van de deur ontbreekt.

De ovenlamp vervangen



De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type. 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.

1. Draai aan het afdekkapje om het te verwijderen.
2. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type en schroef het afdekkapje weer vast.

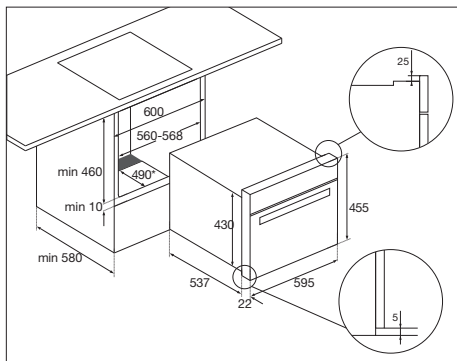
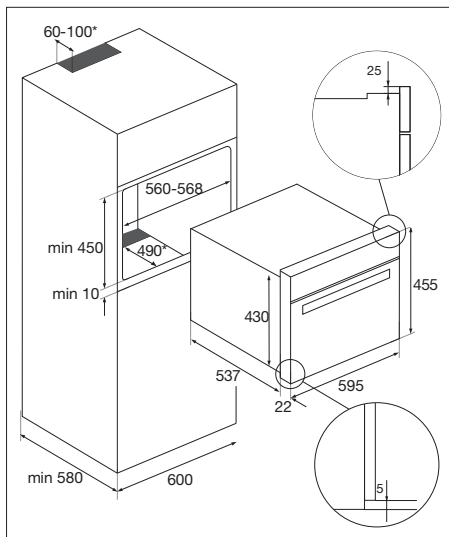
INSTALLATIE



Deze informatie is uitsluitend bestemd voor de installateur, aangezien hij verantwoordelijk is voor de montage en elektrische aansluiting. Als u zelf de oven installeert, dan is de fabrikant niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

Voorafgaand aan de installatie

- Pak de oven bij de handvaten aan de zijkant om hem te verplaatsen. Gebruik het handvat van de deur nooit om de oven op te tillen.
- Wanneer u de oven onder een werkblad installeert, houdt u zich dan aan de installatie-instructies daarvan.
- Zorg ervoor dat er geen elementen (versterkingen van het meubel, leidingen, stopcontacten etc.) aan de achterkant van het meubel uitsteken.
- Het keukenmeubel waarin de oven wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubels moeten temperaturen van meer dan 85 °C kunnen verdragen.
- Houd u aan de installatie-instructies. Zo niet, dan kan het ventilatiecircuit van de oven geblokkeerd raken, waardoor het keukenmeubel en het apparaat zelf schade kunnen oplopen door hoge temperaturen.
- Controleer de afmetingen van het meubel en de daarin aan te brengen openingen zoals aangegeven in de afbeeldingen.



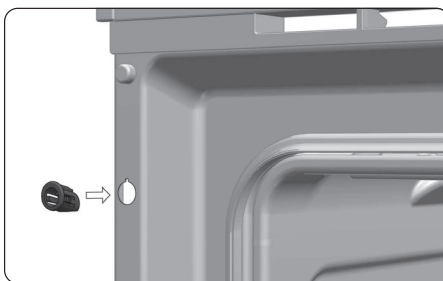
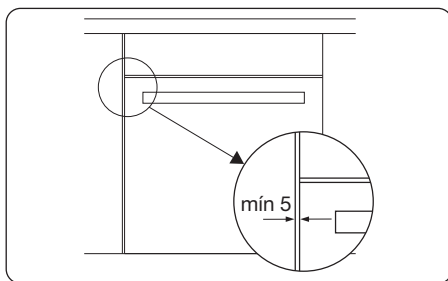
Electrische aansluiting

De installateur moet controleren of:

- De netspanning en frequentie overeenstemmen met de op het gegevensplaatje aangeduide gegevens.
- De elektrische aansluiting op het gegevensplaatje het aangeduide maximale vermogen kan verdragen.
- Controleer na de elektrische aansluiting de juiste werking van alle elektrische onderdelen van de oven.

Oveninstallatie

1. Plaats de oven in het keukenmeubel en zorg ervoor dat de voedingskabel niet vastgeklemd raakt of in aanraking komt met de warme delen van de oven.
2. Kijk of de buitenkant van de oven niet in aanraking komt met de wanden van het keukenmeubel en of er minstens een afstand van 2 mm met de aangrenzende meubels bestaat.
3. Centreer de oven in het meubel, zodat een minimale afstand van 5 mm tussen de oven en de deuren van de aangrenzende meubels wordt gegarandeerd.
4. Open de deur en duw de bij de oven meegeleverde plastic pluggen in de daarvoor bestemde gaten.
5. Bevestig de oven aan het meubel d.m.v. de meegeleverde schroeven.



PROBLEMEN OPLOSSEN

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.

De oven werkt niet.

- Controleer of er een ovenfunctie en temperatuur gekozen is.
- Controleer of de deur goed gesloten is.
- Controleer of er netspanning aanwezig is (zekering in meterkast/stekker in stopcontact).
- Controleer of de klok is geprogrammeerd.

Het symbool van de temperatuurmeter gaat niet branden.

- Selecteer een temperatuur.
- Selecteer een functie.
- Het lampje brandt alleen als de oven aan het opwarmen is totdat het de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

Rookvorming tijdens de werking van de oven.

- Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven.
- Maak de oven regelmatig schoon.
- Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.

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

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 is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven aan is, met name in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

Er verschijnt 'SHO' in de display.

- Het toestel staat in 'showroom modus' (demonstratiestand) en verwarmt niet. Raak gelijktijdig heel kort toets  en toets  aan om deze functie te verlaten; u hoort 2 geluidssignalen.



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. Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje van uw oven. U ziet dit plaatje aan de zijkant als u de deur opent.
- 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.

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description	5
Guide rails	6
Accessories	6

Operation

First use	7
Other important instructions	7
Description of the electronic clock/timer	7
Setting the time	9
Manual operation of the oven	9
Programming the kitchen timer	10
Programming the cooking time	10
Programming the cooking end time	11
Programming the cooking time and the cooking end time	11
Child safety lock	12
Oven functions table	13
Microwave	14
Microwave quick start	16
Microwave function	16
Defrosting by time	16
Defrosting by weight	17
Microwave + Grill	18
Microwave + Hot air	19

Maintenance

Cleaning the appliance	20
Removing and cleaning the guide rails	20
Aqua Clean function	21
Removing the oven door	22
Dismantling/assembling the interior glass of the door	23
Replacing the oven light bulb	24

Installation

Before installation	25
Electrical connection	26
Oven installation	26

Troubleshooting

27

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	29
---	----

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.



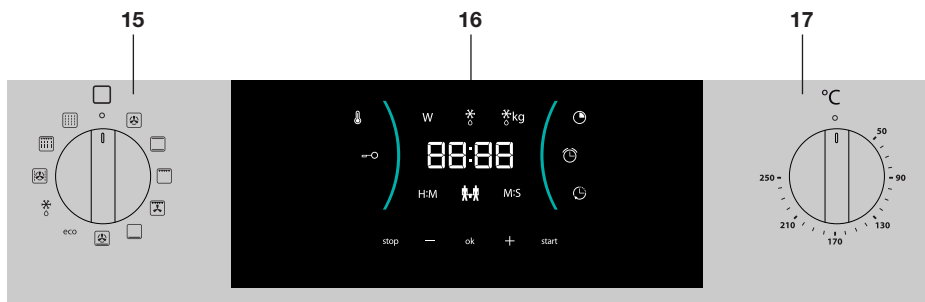
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

YOUR OVEN

Description

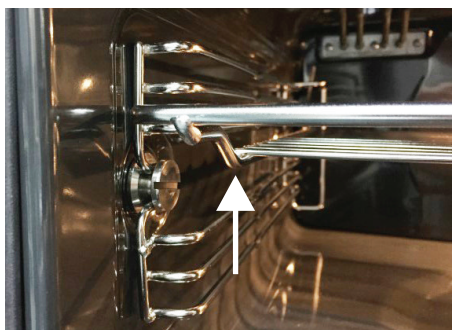
1. Control panel
2. Grill element
3. Tray supports
4. Oven rack
5. Baking tray
6. Hinge
7. Inner Glass
8. Air cooling outlet
9. Unit mounting
10. Oven lighting
11. Back Wall Panel
12. Fan
13. Oven Seal
14. Door
15. Function control dial
16. Electric clock/timer
17. Temperature control dial



YOUR OVEN

Guide rails

- The oven has four guide rails (level 1 to 4, numbered from the bottom to the top).
- Level 1 is mainly used for the microwave functions and the oven functions in combination with bottom heat. Levels 3 and 4 are suitable for grilling and toasting.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.
- The oven rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards.
- The surface of the rack on which the oven dish will rest must be below the side rails. This prevents the oven dish from accidentally sliding.



Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

Note: not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

Note: never place an accessory on the bottom of the oven!

- **Glass baking tray;** to be used for pastries and cakes and for microwave functions.
- **Oven rack;** mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

OPERATION

First use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if present.
2. Turn the function control dial to  and the temperature control dial to 200 °C for 1 hour.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.



During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

Other important instructions

- Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.
- When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

Description of the electronic clock/timer

Keys	Description
  	Program the electronic clock/timer functions.
	Touch and hold this key for 5 seconds to activate/deactivate the child safety lock.
start	Start the microwave and microwave combi functions.
stop	Stop the audio signal after the end of a cooking process; the message 'End' disappears. Touch for 5 seconds to hide (or see) the clock on the display.



The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip.

OPERATION

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions. Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the keys to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

Symbols	Clock settings
	Kitchen timer - Lights up when the clock/timer is selected. - Generates an audio signal when the time has passed. - The oven does not turn off at the end of the timer period. - This function can always be used, also while the oven is cooking.
 and     and 	Programming Light up to indicate that the oven is programmed (cooking time, stop time or total). Cooking time This setting allows you to programme the cooking time, after which the oven will turn off automatically. Cooking end time This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically. Cooking time and Cooking end time This setting allows you to programme the cooking time and cooking end time. The oven switches on automatically at the set time and operates for the selected cooking time. It then switches off automatically at the indicated time (cooking end time).
	Clock/timer lock (child lock) Indicates that the touch keys for the clock/timer are locked, preventing modifications by small children.
M:S	The time is displayed in Minutes : Seconds.
H:M	The time is displayed in Hours : Minutes.

Symbols	Other functions
	Temperature indication Indicates that the oven is transmitting heat to the food. This symbol disappears when the selected temperature has been reached.
W	Power indication Lights up when the power is shown in the display.
	Defrosting by time Lights up while the defrosting by time function is activated.
 kg	Defrosting by weight Lights up while the defrosting by weight function is activated.

OPERATION

Setting the time



To set the time on the oven, the function and temperature dials must be in the  position.

- When you plug in the oven, you will see the clock flashing 12:00.
- Touch  or  to adjust the hours and then the minutes. You will hear an audio signal confirming the time is set.
- If you wish to modify the time, touch  or  until the time starts flashing. Touch  and and follow the instructions in the previous point.



The clock light has a night mode so the display light will dim between 00:00 and 6:00 hours.

Manual operation of the oven

After setting the clock, the oven is ready for use.

1. Select an oven function and temperature.
 - Turn the temperature dial if you want to change it.
 - You will notice that the  symbol lights up during cooking to indicate that heat is being transmitted to the food. This symbol disappears when the selected temperature has been reached.
2. Set the controls to  to turn off the oven.



When you start cooking, your oven will show the time the oven has been cooking.

Programming the kitchen timer

1. Touch  (several times) until the  symbol on the display starts flashing.
 - The indication '00:00' will appear on the display.
2. Set the time after which you want the audio signal of the kitchen timer to sound by touching  or .
- You will hear an audio signal to confirm that the time has been set. The  symbol will flash slowly.
 - Once the time has expired, an audio signal will sound and the  symbol will flash quickly.
3. Touch any key to stop the audio signal. The  symbol will then disappear.



If you wish to modify the time of the kitchen timer, repeat the steps shown. Upon entering the kitchen timer, the time currently remaining will appear, which you will be able to adjust.



With the kitchen timer function, the oven will not turn off when the time expires.

Programming the cooking time

1. Select a cooking function and temperature.
2. Touch  (several times) until the  symbol on the display starts flashing.
 - The indication '00:00' will appear on the display.
3. Set the cooking time by touching  or .
- An audio signal will sound, the remaining cooking time will appear on the display and the  symbol will flash slowly.
 - Once the cooking time has ended, the oven will turn off, an audio signal will sound and the  symbol will flash quickly. 'End' appears in the display.
4. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End' and the  symbol.
 - The oven will switch on again.
5. Set the controls to the  position to turn off the oven.



You can change the remaining cooking time at any time by touching  (several times) until the  symbol starts to flash quickly. Now touch  or  to change the time.



You cannot see the current time on the display when a cooking time is programmed. The remaining cooking time will show permanently on the display.

Programming the cooking end time

1. Select a cooking function and temperature.
2. Touch  (several times) until the  symbol on the display starts to flash.
 - You will see the current time on the timer display.
3. Set the cooking end time by touching  or .
- An audio signal will sound and the cooking end time will be displayed on the display. The  symbol will flash slowly.
 - When the set cooking end time is reached, the oven will turn off, an audio signal will sound and the  symbol will flash quickly. 'End' appears in the display.
4. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End' and the  symbol.
 - The oven will switch on again.
5. Set the controls to the  position to turn off the oven.



You can change the cooking end time at any time by touching  (several times) until the  symbol starts to flash quickly. Now touch  or  to change the time.

Programming the cooking time and the cooking end time

1. Select a cooking function and temperature.
2. Touch  (several times) until the  symbol on the display starts flashing.
 - The indication '00:00' will appear on the display.
3. Set the cooking time by touching  or .
- An audio signal will sound, the remaining cooking time will appear on the display and the  symbol will flash slowly.
4. Touch  (several times) until the  symbol on the display starts to flash.
 - You will see the expected cooking end time on the timer display.
5. Set the cooking end time by touching  or .
- An audio signal will sound and the current time will be shown on the display.
 - The oven will not be in operation, the  and  symbols lit up. The oven is now programmed.
 - When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time. While cooking, the remaining cooking time will be displayed and the  symbol will flash slowly.
 - Once the cooking time has ended, the oven will turn off, an audio signal will sound and the  symbol will flash quickly. 'End' appears in the display.

OPERATION

6. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End' and the  symbol.
 - The oven will switch on again.
7. Set the controls to the  position to turn off the oven.



You can change the remaining cooking time at any time by touching  (several times) until the  symbol starts to flash quickly. Now touch  or  to change the time.

Child safety lock

This function can be selected at any time while using the oven.

1. To activate the function, touch and hold  for several seconds until you hear an audio signal and the  symbol appears on the display.
 - The clock/timer is locked.



If the oven is off and you activate the child safety function, the oven will not work even if a cooking function is selected.



If this function is activated while you are cooking, it will only lock the electronic clock/timer settings.

2. To disable the function, touch  for several seconds until you hear an audio signal.
 - The symbol  disappears and the clock/timer is unlocked.

OPERATION

Oven functions table



Attention

Please note that the available functions will vary according to each model.

Consult the table to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description
	Hot Air The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.
	Top Heat + Bottom Heat This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.
	Large Grill For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.
	Large grill + Fan For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.
	Bottom Heat Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.
	Hot Air + Bottom Heat Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.
eco	Eco For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.
	Defrost This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.

OPERATION

Function	Description
	Microwave + Hot Air 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.
	Microwave + Grill 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 function is suitable for cooking small portions or thin pieces of fish, meat or poultry.
	Microwave This function uses microwaves. Dishes are defrosted, heated or cooked quickly and efficiently.

Microwave

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

Power	Use
200 W	Slow defrosting delicate food. Keeping food warm.
400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting, heating baby food.
600 W	Heating and cooking food.
800 W	Cooking vegetables and food. Reheat meals that are ready. Heating and cooking small portions of food.
1000 W	Rapidly heating liquids.

Guidelines for microwave cookware

Cookware that 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 glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

OPERATION

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish 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 crockery 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 metal edges	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware - Oven dishes - Fine glassware - Glass jars	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, kitchen paper - Recycled paper	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. 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

✓X : Careful

X : Unsafe

OPERATION

Microwave quick start

1. Select the microwave function 
 - The display shows the default power setting.
2. Touch the start key to start the operation of the microwave immediately at maximum power for 1 minute.
 - To increase the time, touch the start key again. Each time you touch this key, the time increases with 30 seconds.

Microwave function

1. Select the microwave function 
 - The display shows the default power setting.
2. Set the desired power by touching  or .
3. Touch 
 - The display shows the default cooking time.
4. Select the desired cooking time by touching  or .
5. Touch the start key to start the operation.
 - An audio signal will sound, the remaining cooking time will appear on the display and the  symbol will flash slowly.
 - Once the cooking time has ended, the oven will turn off, an audio signal will sound and the  symbol will flash quickly. 'End' appears in the display.
6. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End' and the  symbol.
7. Set the controls to the  position.



You can change the remaining cooking time at any time by touching  (several times) until the  symbol starts to flash quickly. Now touch  or  to change the time.



You cannot see the current time on the display when a cooking time is programmed. The remaining cooking time will show permanently on the display.

Defrosting by time

1. Select the microwave function 
 - The display shows 0:10.
2. Touch .
3. Select the desired defrosting time by touching  or .

OPERATION

4. Touch the start key to start the operation.
 - ▷ An audio signal will sound, the remaining defrosting time will appear on the display and the $\frac{*}{\circ}$ symbol will flash slowly.
 - ▷ When the display shows the word 'Turn', open the door and turn the food. Touch the start key to continue defrosting.
 - ▷ Once the defrosting time has ended, the oven will turn off, an audio signal will sound and the $\frac{*}{\circ}$ symbol will flash quickly. 'End' appears in the display.
5. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off the $\frac{*}{\circ}$ symbol and 'End'.
6. Set the controls to the $\bigcirc$ position.

Defrosting by weight

The following table shows the defrosting by weight function programs, indicating weight intervals and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature):

Prog.	Food	Weight (kg)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
F01	Meat	0.10 - 2.00	2.10 - 43	20 - 30
F02	Poultry	0.10 - 2.50	2.20 - 58	20 - 30
F03	Fish	0.10 - 2.00	2.00 - 40	20 - 30
F04	Fruit	0.10 - 0.50	2.36 - 13	10 - 20
F05	Bread	0.10 - 0.80	2.25 - 19	10 - 20

1. Select the microwave function .
 - ▷ The display shows 0:10.
2. Touch $\ominus$ or $\oplus$.
 - ▷ The display shows a defrosting program. The 'defrosting by weight' symbol $\frac{*}{\circ}\text{kg}$ starts flashing.
3. Touch .
4. Set the desired defrosting program by touching $\ominus$ or $\oplus$.
5. Touch  to confirm.
 - ▷ The display shows the default weight.
6. Set the desired weight by touching $\ominus$ or $\oplus$.
7. Touch the start key to start the operation.
 - ▷ An audio signal will sound, the remaining defrosting time will appear on the display and the $\frac{*}{\circ}\text{kg}$ symbol will flash slowly.

OPERATION

- ▷ When the display shows the word 'Turn', open the door and turn the food. Touch the start key to continue.
 - ▷ Once the defrosting time has ended, the oven will turn off, an audio signal will sound and the $\frac{*}{kg}$ symbol will flash quickly.
8. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off the $\frac{*}{kg}$ symbol.
 9. Set the controls to the **O** position.

Microwave + Grill

Power	Use
200 W	Roasting
400 W	Grilling meat and poultry
600 W	Baking a cake Cooking dishes 'au gratin'

1. Select the combi function 'Microwave + Grill' 
 - ▷ The display shows the default cooking time.
2. Set the desired cooking time by touching $\ominus$ or $\oplus$.
3. Touch 
 - ▷ The display shows the default power setting.
4. Set the desired power by touching $\ominus$ or $\oplus$.
 - ▷ The maximum power that can be set is 600 W.
5. Touch  to confirm.
6. Set the temperature you prefer.
7. Touch the start key to start the operation.
 - ▷ An audio signal will sound and the remaining cooking time will appear on the display.
 - ▷ When the display shows the word 'Turn', open the door and turn the food. Touch the start key to continue.
 - ▷ Once the cooking time has ended, the oven will turn off and an audio signal will sound. 'End' appears in the display.
8. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End'.
9. Set the controls to the **O** position.



You can change the temperature at any time by rotating the temperature control dial.

OPERATION

Microwave + Hot air

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

1. Select the combi function 'Microwave + Hot air' 
 - The display shows the default cooking time.
2. Set the desired cooking time by touching  or .
3. Touch 
 - The display shows the default power setting.
4. Set the desired power by touching  or 
 - The maximum power that can be set is 600 W.
5. Touch  to confirm.
6. Set the temperature you prefer.
7. Touch the start key to start the operation.
 - An audio signal will sound and the remaining cooking time will appear on the display.
 - When the display shows the word 'Turn', open the door and turn the food. Touch the start key to continue.
 - Once the cooking time has ended, the oven will turn off and an audio signal will sound. 'End' appears in the display.
8. Touch the stop key to stop the audio signal and turn off 'End'.
9. Set the controls to the  position.



You can change the temperature at any time by rotating the temperature control dial.

MAINTENANCE

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.

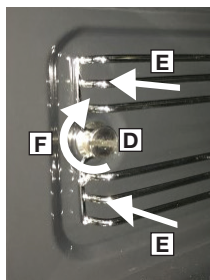
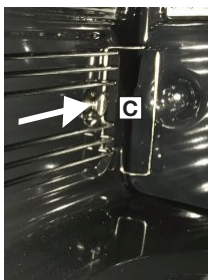
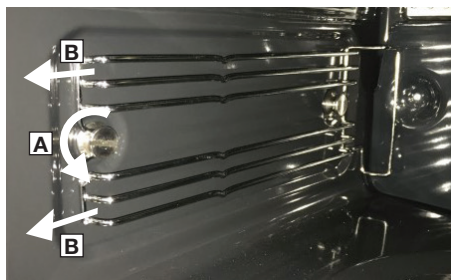
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



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.

Removing and cleaning the guide rails

1. Remove all accessories.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A).
3. Pull the guide rails forward (B) and remove them.
4. Use conventional cleaning products to clean the guide rails.
5. Assembling the guide rails; insert the rear notch into the rear fastening nut (C).
6. Fix the front fastening nut in the front notch of the support (D).
7. Turn the support until it is fully adjusted (E) and secure the support with the nut (F).



Aqua Clean function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.



Attention

Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven. Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

1. First, remove all accessories and guide rails from the oven interior.
2. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.
3. Gently pour 200 ml of water onto the cloth on the bottom of the oven cavity.



For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth.

4. Turn the function control dial to the position bottom heat .
5. Turn the temperature control dial to 90° C.
6. Program a duration of 4 minutes on the timer.
7. After 4 minutes, an audio signal will sound and the oven will stop heating.
8. Touch any key to stop the audio signal.
9. Turn the function control dial and the temperature control dial to .
10. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.
 - Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.



Attention

Do not open the oven door until the Aqua Clean function is complete. The cooling cycle is necessary for the function to work properly. Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.



The Aqua Clean function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature. If a deeper clean is required after using the Aqua Clean function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

MAINTENANCE

Removing the oven door



Keep your fingers away from the oven door hinges.

The springs of the hinges are under high tension and can cause injuries.

Make sure the hinges are always properly locked.

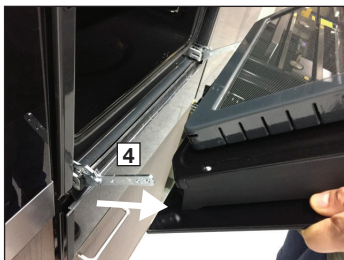
Removing the oven door

1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning the latches to the front.



If the latches are hard to turn, use a flat tool to turn them.

3. Close the door to the lock mode position.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached.



5. To assemble the door, carry out the steps in the reverse order.



Attention

Make sure the door is inserted fully before turning the latches. If not, it can become blocked when trying to close it.

MAINTENANCE

Dismantling/assembling the interior glass of the door

1. First, remove the oven door.
2. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door.
3. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door.

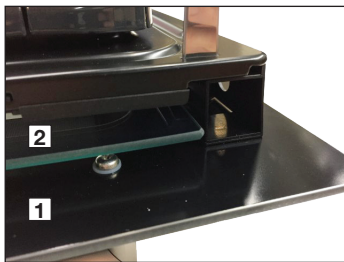


4. Remove the glass panes from the door.



Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

5. Clean the glass panes with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.
6. Insert the glass panes.
 - Insert pane no. 2 with the printed part facing toward the inner side of the door.



7. Re-attach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings (click).



Attention!

Never switch on the oven if any of the glass panes on the door are missing.

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.

Replacing the light bulb

- Turn the cover to remove it.
- Replace the bulb and reassemble the glass cover.

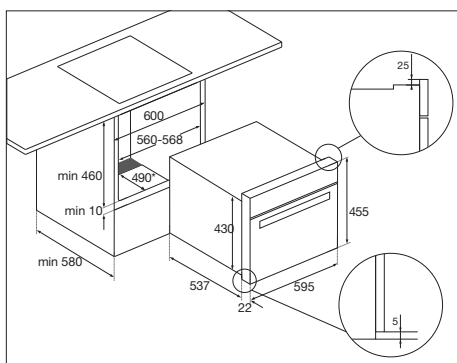
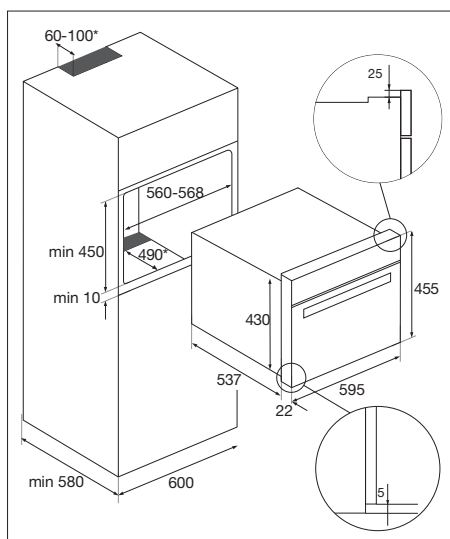
INSTALLATION



This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

Before installation

- To move the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the figures.



INSTALLATION

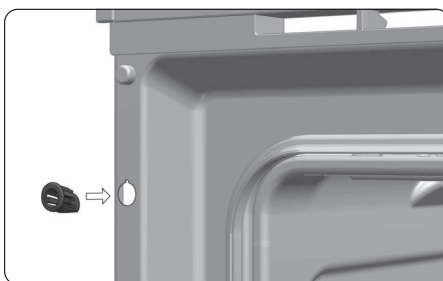
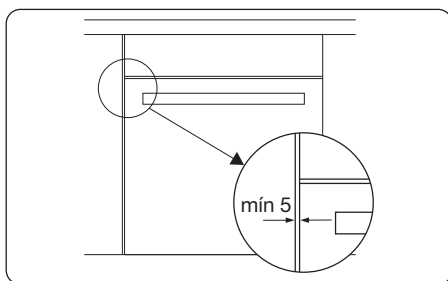
Electrical connection

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

Oven installation

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5 mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.



TROUBLESHOOTING

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 oven doesn't work.

- Check whether an oven function and temperature have been selected.
- Check that the door is properly closed.
- Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket).
- Check if the timer has been set.

The temperature indicator light does not come on.

- Select a temperature.
- Select a function.
- It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.

There is smoke during use of the oven.

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the baking tray.

The food is overcooked or undercooked.

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

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.

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

- This is normal.

'SHO' is shown in the display.

- The appliance is in 'showroom mode' (demonstration function) and does not heat up. Briefly touch key  and key  simultaneously to cancel this function; you will hear two audio signals.



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. This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened 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.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

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.



722493

722493 / VER 3 / 09-02-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

