

# **NOTICE D'UTILISATION BEDIENUNGSANLEITUNG**

**>>> MICRO-ONDES COMBINÉ  
KOMBI-MIKROWELLENHERD**

CM941

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 29

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 29

#### **Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Description	5
Gradins	6
Accessoires	6

## ***Fonctionnement***

---

Première utilisation	7
Autres instructions importantes	7
Description de l'horloge électronique	7
Réglage de l'heure	9
Fonctionnement manual du four	9
Programmation de l'avertisseur	10
Programmation de la durée de cuisson	10
Programmation de l'heure de fin de cuisson	11
Programmation de la durée et fin de cuisson	11
Verrouillage de sécurité pour les enfants	12
Tableau des fonctions du four	13
Utilisation du mode micro-ondes	14
Démarrage rapide de Micro-ondes	16
Fonction Micro-ondes	16
Décongélation en fonction du temps	16
Décongélation en fonction du poids	17
Micro-ondes + Gril	18
Micro-ondes + Chaleur tournante	19

## ***Maintenance***

---

Nettoyage de l'appareil	20
Démontage et nettoyage des gradins	20
Fonction Aqua Clean	21
Démontage de la porte du four	22
Démontage/montage des vitres intérieures de la porte	23
Remplacement de l'ampoule du four	24

## ***Installation***

---

Avant l'installation	25
Branchemet électrique	26
Installation du four	26

## ***Résolution des problèmes***

---

27

## ***Votre four et l'environnement***

---

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

29

# VOTRE FOUR

---

## *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.

 **Veuillez 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.

# VOTRE FOUR

## Description

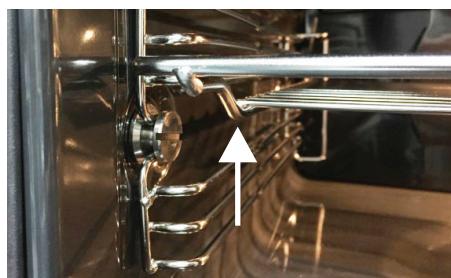
1. Panneau de commande
2. Résistance du gril
3. Support plaques
4. Grille
5. Lèchefrite en émail
6. Charnière
7. Vitre intérieure
8. Sortie d'air de refroidissement
9. Fixation au meuble
10. Ampoule
11. Panneau du fond
12. Turbine
13. Joint de four
14. Porte
15. Sélecteur de fonctions
16. Horloge électronique
17. Sélecteur de températures



# VOTRE FOUR

## Gradins

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre gradins (niveau 1 à 4, le niveau 1 étant le niveau le plus bas).
- Le niveau 1 est principalement utilisé pour les fonctions de micro-ondes ou les fonctions de four en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4 sont destinées à gratiner et griller.
- Placez la grille du four ou la lèchefrite dans l'espace entre les glissières des gradins.
- La grille et certains lèchefrites disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas.
- La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient.



## Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

**Remarque :** les accessoires ne sont pas tous adaptés/disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

**Remarque :** ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

- **Lèchefrite en verre** ; utilisée avec les fonctions Micro-ondes et Four. Utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.
- **Grille de four** ; principalement utilisée pour les grillades. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.

# FONCTIONNEMENT

## Première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit :

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode , à 200 °C pendant 1 heure.
3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.



Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

## Autres instructions importantes

- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.
- Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.
- Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

## Description de l'horloge électronique

Touches	Description
	Permettent de programmer les fonctions de l'horloge électronique.
	Appuyez pendant 5 secondes sur la touche pour activée/désactivée le verrouillage de sécurité pour les enfants.
start	Permettent de démarrer les fonctions de micro-ondes et micro-ondes combi.
stop	Permettent d'arrêter le signal sonore après la fin de cuisson; le message 'End' disparaît. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche pour masquer l'horloge (et appuyez de nouveau sur la touche pour voir l'horloge).



Les touches ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt.

# FONCTIONNEMENT

La sensibilité des touches tactiles s'adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique. Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l'horloge ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les touchez avec le doigt.

Symboles	Fonctions de l'horloge
	<b>Minuteur de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allumé lorsque la fonction de l'avertisseur de l'horloge est sélectionnée.</li> <li>Il émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée.</li> <li>Le four ne s'éteint pas à la fin de la durée programmée.</li> <li>Cette fonction peut être utilisée toujours, aussi en cours de cuisson.</li> </ul>
et	<b>Programmation</b> Allumé pour indiquer que le four a été programmé (durée, fin ou les deux). <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Durée de cuisson</b> Permet de régler le temps de cuisson. Le four s'éteint automatiquement au terme de la durée sélectionnée.</li> <li><b>Heure de fin de cuisson</b> Permet de régler le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.</li> <li><b>Durée et fin de cuisson</b> Permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Le four se met en marche automatiquement afin que celui-ci fonctionne pendant le temps de cuisson sélectionné (durée). Il s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).</li> </ul>
	<b>Verrouillage de l'horloge (sécurité pour les enfants)</b> Il indique que les touches tactiles de l'horloge sont verrouillées afin d'éviter que les enfants en bas âge ne puissent les utiliser.
M:S	Le temps s'affiche par les Minutes : Secondes.
H:M	Le temps s'affiche par les Heures : Minutes.

Symboles	Fonctions supplémentaires
	<b>Indicateur de température</b> Indique que le four transmet actuellement de la chaleur à l'aliment. Le symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
	<b>Indication de puissance</b> S'allume lorsque la puissance est affichée sur l'écran.
	<b>Décongélation en fonction du temps</b> Allumé pendant la fonction de décongélation en fonction du temps.
kg	<b>Décongélation en fonction du poids.</b> Allumé pendant la fonction de décongélation en fonction du poids.

# FONCTIONNEMENT

## *Réglage de l'heure*

 Pour mettre l'heure sur le four, les commandes du sélecteur de fonctions et de température doivent être en position **O**.

- Lorsque vous branchez le four, l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur **-** ou **+** pour régler l'heure puis les minutes. Un signal sonore retentit alors en guise de confirmation de la sélection de l'heure.
- Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à ce que l'heure apparaisse en clignotant. Appuyez sur **OK** et suivez les mêmes étapes décrites ci-dessus.

 L'horloge est pourvue du mode éclairage nocturne, de façon à réduire l'intensité lumineuse de l'écran entre minuit et 6 heures.

## *Fonctionnement manual du four*

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.

- Tournez la commande de sélection de température si vous souhaitez la modifier.
- Vous remarquerez que le symbole  s'allume durant la cuisson, indiquant ainsi que la chaleur est transmise à l'aliment. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

2. Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position **O**.

 Lorsque vous lancez une cuisson, votre four affichera le temps de cuisson effectué par votre four.

# FONCTIONNEMENT

## *Programmation de l'avertisseur*

1. Appuyez (plusieurs fois) sur  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ L'écran affiche alors l'indication 00:00.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur  ou .
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation. Le symbole  se met à clignoter lentement.
  - ▷ Une fois terminé, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore. Le symbole  s'éteint.

 Pour modifier la durée de l'avertisseur, effectuez à nouveau les étapes indiquées. À l'affichage du minuteur, apparaît le temps restant actuel que vous pouvez modifier.

 Le four ne s'éteint pas au terme du temps programmé lorsque la fonction Avertisseur est activée.

## *Programmation de la durée de cuisson*

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ L'écran affiche alors l'indication 00:00.
3. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur  ou .
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole  se met à clignoter lentement.
  - ▷ Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement. L'écran affiche l'indication « End ».
4. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  et l'indication « End ».
  - ▷ Le four se remet alors sous tension.
5. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

 Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant (plusieurs fois) sur  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  ou  pour modifier la durée.

# FONCTIONNEMENT



Avec la fonction Avertisseur, le temps restant s'affiche sur l'écran de manière permanente. Lorsque cette fonction est programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure actuelle.

## ***Programmation de l'heure de fin de cuisson***

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ Sur l'écran, vous verrez l'heure actuelle.
3. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur ou .

  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation et sur l'écran, vous verrez l'heure de fin. Le symbole se met à clignoter lentement.
  - ▷ Une fois l'heure de fin de cuisson prévue, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole se met à clignoter rapidement. L'écran affiche l'indication « End ».

4. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole et l'indication « End ».
  - ▷ Le four se remet alors sous tension.
5. Placez les commandes sur la position pour éteindre le four.



Vous pouvez modifier à tout moment l'heure de fin de cuisson en appuyant (plusieurs fois) sur jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur ou pour modifier la durée.

## ***Programmation de la durée et fin de cuisson***

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ L'écran affiche alors l'indication 00:00.
3. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur ou .

  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole se met à clignoter lentement.

4. Appuyez (plusieurs fois) sur jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ Sur l'écran, vous verrez l'heure de fin de cuisson prévue.
5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur ou .

  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation et vous verrez l'heure actuelle.

# FONCTIONNEMENT

- ▷ Le four restera éteint et les symboles  et  allumés. Votre four est programmé.
  - ▷ À l'heure de début de cuisson programmée, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée. Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran et le symbole  clignote lentement.
  - ▷ À l'heure programmée pour la fin de cuisson, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement. L'écran affiche l'indication « End ».
6. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  et l'indication « End ».
- ▷ Le four se remet alors sous tension.
7. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.



Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant (plusieurs fois) sur  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  ou  pour modifier la durée.

## ***Verrouillage de sécurité pour les enfants***

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

1. Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée la touche  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran.
- ▷ L'horloge est verrouillée.



Si la fonction de sécurité enfants est activée lorsque le four est éteint, l'appareil ne fonctionne pas même si une fonction de cuisson est sélectionnée.



Si cette fonction est activée pendant que vous cuisinez avec le four, seule la manipulation de l'horloge électronique sera verrouillée.

2. Pour désactiver la fonction, maintenez la touche  enfonceée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- ▷ Le symbole  éteindra et le verrouillage de l'horloge est désactivé.

# FONCTIONNEMENT

## Tableau des fonctions du four



### Attention

Les fonctions disponibles varient selon le modèle 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.

Fonction	Description
	<b>Chaleur tournante</b> La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.
	<b>Chaleur de voûte + Chaleur de sole</b> Cette fonction de cuisson sert à faire des génoises ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.
	<b>Grand grill</b> Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.
	<b>Gril + Ventilateur</b> Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.
	<b>Chaleur de sole</b> Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.
	<b>Chaleur tournante + Chaleur de sole</b> Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.
<b>eco</b>	<b>Eco</b> Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise une chauffage à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.
	<b>Décongélation</b> Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

# FONCTIONNEMENT

Fonction	Description
	<b>Micro-ondes + Chaleur tournante</b> Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et de chaleur tournante ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. Elle permet de gratiner et de dorer les aliments. Utilisez ceci pour toutes les sortes de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue).
	<b>Micro-ondes + Gril</b> Les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et de gril ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. Elle permet de gratiner et de dorer les aliments. Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites.
	<b>Micro-ondes</b> Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments.

## *Utilisation du mode micro-ondes*

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer des plats sans altérer la couleur ou la forme.

Puissance	Application
200 W	Décongeler lentement les aliments délicats ; pour décongeler et continuer de cuire à faible puissance.
400 W	Cuire de la viande, du poisson et du riz. Décongeler rapidement de petites quantités et aliments pour bébés, comme par exemple les biberons.
600 W	Chauder et cuire les aliments.
800 W	Cuire des légumes et pommes de terre. Cuire des gratins et des plats cuisinés. Décongeler et cuire de petites quantités.
1000 W	Chauder des liquides.

## **Directives pour les ustensiles de cuisine allant au micro-ondes**

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la fonction micro-ondes ne peuvent bloquer les micro-ondes. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles de cuisine prévus pour les micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Pour de plus amples informations sur les ustensiles de cuisine adéquats, consultez les directives suivantes et utilisez toujours une lèchefrite en verre au niveau 1 avec la fonction micro-ondes.

# FONCTIONNEMENT

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du 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 terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton.	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gobelets en polystyrène</li> <li>• Sacs en papier ou journaux</li> <li>• Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer.  Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plats allant au four</li> <li>• Fine verrerie</li> <li>• Bocaux en verre</li> </ul>	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assiettes, gobelets, essuie-tout</li> <li>• Papier recyclé</li> </ul>	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.  Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains 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. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper. Uniquement s'ils peuvent être bouillis ou aller au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

✓✗ : Attention

✗ : Dangereux

# FONCTIONNEMENT

## Démarrage rapide de Micro-ondes

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes .
  - ▷ L'écran affiche la puissance par défaut.
2. Appuyez sur la touche start. Le four se met en marche en fonction Micro-ondes, à la puissance maximum, pendant 60 secondes.
  - ▷ Si vous souhaitez prolonger le fonctionnement du four, appuyez de nouveau sur la touche start (ce qui a pour effet d'augmenter le temps de fonctionnement de 30 secondes).

## Fonction Micro-ondes

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes .
  - ▷ L'écran affiche la puissance par défaut.
2. Sélectionnez la puissance en appuyant sur  ou .
3. Appuyez sur .
  - ▷ L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
4. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur  ou .
5. Appuyez sur la touche start et le four commencera à fonctionner.
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole  se met à clignoter lentement.
  - ▷ Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement. L'écran affiche l'indication « End ».
6. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  et l'indication « End ».
7. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

 Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant (plusieurs fois) sur  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  ou  pour modifier la durée.

 Avec la fonction Avertisseur, le temps restant s'affiche sur l'écran de manière permanente. Lorsque cette fonction est programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure actuelle.

# FONCTIONNEMENT

## Décongélation en fonction du temps

1. Sélectionnez la fonction décongélation .
  - ▷ L'écran affiche l'indication 0:10.
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez la durée de décongélation en appuyant sur  ou .
4. Appuyez sur la touche start et le four commencera à fonctionner.
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole  se met à clignoter lentement.
  - ▷ Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur la touche start.
  - ▷ Une fois la durée de décongélation écoulée, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole  se met à clignoter rapidement. L'écran affiche l'indication « End ».
5. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  et l'indication « End ».
6. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

## Décongélation en fonction du poids

Le tableau suivant indique les programmes de décongélation par poids, avec intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie).

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min.)
F01	Viande	0.10 - 2.00	2.10 - 43	20 - 30
F02	Volailles	0.10 - 2.50	2.20 - 58	20 - 30
F03	Poisson	0.10 - 2.00	2.00 - 40	20 - 30
F04	Fruit	0.10 - 0.50	2.36 - 13	10 - 20
F05	Pain	0.10 - 0.80	2.25 - 19	10 - 20

1. Sélectionnez la fonction décongélation .
2. Appuyez sur  ou .
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur  ou  pour sélectionnez le programme souhaitée.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
  - ▷ L'affichage indique le poids par défaut.

# FONCTIONNEMENT

6. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour sélectionnez le poids souhaitée.
7. Appuyez sur la touche start et le four commencera à fonctionner.
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole  $\text{kg}$  se met à clignoter lentement.
  - ▷ Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur start.
  - ▷ Une fois la durée de décongélation écoulée, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole  $\text{kg}$  se met à clignoter rapidement.
8. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  $\text{kg}$ .
9. Placez les commandes sur la position **O** pour éteindre le four.

## Micro-ondes + Gril

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

1. Sélectionnez le fonction 'Micro-ondes + Gril' .
2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur  $\ominus$  ou  $\oplus$ .
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur  $\ominus$  ou  $\oplus$  pour sélectionnez la puissance souhaitée.
  - ▷ Pour cette fonction, la puissance maximale est de 600 W.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Sélectionnez la température souhaitée.
7. Appuyez sur la touche start et le four commencera à fonctionner.
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation et le temps restant s'affiche sur l'écran.
  - ▷ Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur start.
  - ▷ Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit. L'écran affiche l'indication « End ».
8. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre l'indication « End ».
9. Placez les commandes sur la position **O** pour éteindre le four.



La température peut être modifiée en tournant à tout moment le sélecteur de températures.

# FONCTIONNEMENT

## *Micro-ondes + Chaleur tournante*

Puissance	Application
200 W	Cuisson des gâteaux
400 W	Rôtissage des poissons et de la volaille
600 W	Préparation d'un repas rapide

1. Sélectionnez le fonction 'Micro-ondes + Chaleur tournante' .

  - ▷ L'affichage indique le temps de cuisson par défaut.

2. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur  ou .
3. Appuyez sur .

  - ▷ L'affichage indique la puissance.

4. Appuyez sur  ou  pour sélectionnez la puissance souhaitée.
  - ▷ Pour cette fonction, la puissance maximale est de 600 W.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Sélectionnez la température souhaitée.
7. Appuyez sur la touche start et le four commencera à fonctionner.
  - ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation et le temps restant s'affiche sur l'écran.
  - ▷ Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur start.
  - ▷ Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit. L'écran affiche l'indication « End ».
8. Appuyez sur la touche stop pour couper le signal sonore et éteindre l'indication « End ».
9. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.



La température peut être modifiée en tournant à tout moment le sélecteur de températures.

# MAINTENANCE

## 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.

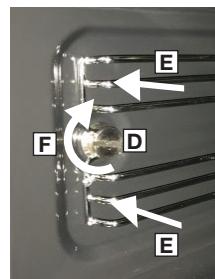
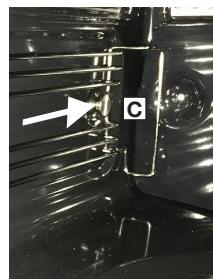
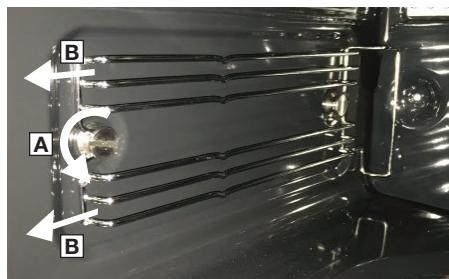
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre 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.**

## Démontage et nettoyage des gradins

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A).
3. Tirez les gradins vers l'avant (B) et retirez-les.
4. Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.
5. Montage des gradins ; emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière (C).
6. Insérez l'écrou de fixation arrière dans l'encoche avant du gradin (D).
7. Rabattez le gradin avec l'écrou vers l'intérieur (E) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (F).



# MAINTENANCE

## Fonction Aqua Clean

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four. Pour un nettoyage plus efficace, évitez que la saleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.



### Attention

Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud : cette opération peut endommager l'émail de votre four. Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail.

1. Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les gradins
2. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.
3. Versez lentement 200 ml d'eau sur le chiffon dans la cavité inférieure du four.



Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position chaleur de sole
5. Réglez le sélecteur de température sur 90° C.
6. Programmez le minuteur pour une durée de 4 minutes.
7. Une fois les 4 minutes écoulées, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
8. Appuyez sur n'importe quelle touche avec votre doigt pour couper le signal sonore
9. Placez les commandes sur la position O pour éteindre le four.
10. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.
  - ▷ Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.



### Attention

Maintenez la porte du four fermée jusqu'à la fin de la fonction Aqua Clean. La phase de refroidissement est nécessaire au bon déroulement de cette dernière. Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.



La fonction Aqua Clean est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante. Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction Aqua Clean, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

# MAINTENANCE

## Démontage de la porte du four



N'approchez pas les doigts des charnières de la porte du four.

Les ressorts des charnières sont soumis à une forte tension et peuvent provoquer des blessures. Assurez-vous que les charnières sont bien placées et verrouillées.

### Démontage/montage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les deux butées vers l'avant.



Si les butées résistent, vous pouvez vous aider d'un outil plat pour les faire pivoter.

3. Fermez la porte jusqu'à la position de blocage.
4. Agrippez la porte des deux mains par les côtés, soulevez et détachez-la jusqu'à la sortir totalement des charnières du four.



5. Procédez dans l'ordre inverse pour remonter la porte.



### Attention

Faites attention que la porte reste bien insérée lors du pivotement des butées, sans quoi la porte pourrait se bloquer quand vous essaierez de la fermer.

# MAINTENANCE

## Démontage/montage des vitres intérieures de la porte

1. Vous devez d'abord démonter la porte du four.
2. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four.
3. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression.

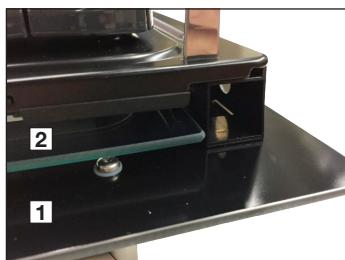


4. Ôtez les vitres de la porte.



Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

5. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.
6. Montez les vitres de la porte.
  - ▷ Placez la vitre n°2, partie imprimée dirigée vers l'intérieur de la porte.



7. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place ( " click " ).



### Attention!

N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

## MAINTENANCE

### *Remplacement de l'ampoule du four*



L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte par 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.

1. Dévisser la lentille de la douille.
2. Remplacez l'ampoule et vissez à nouveau la lentille.

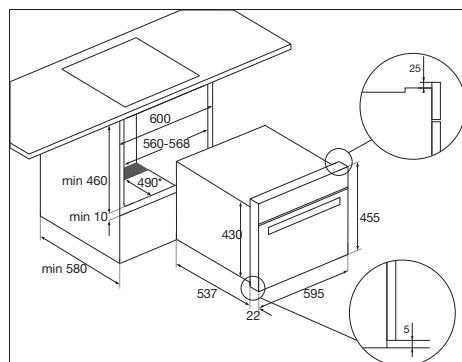
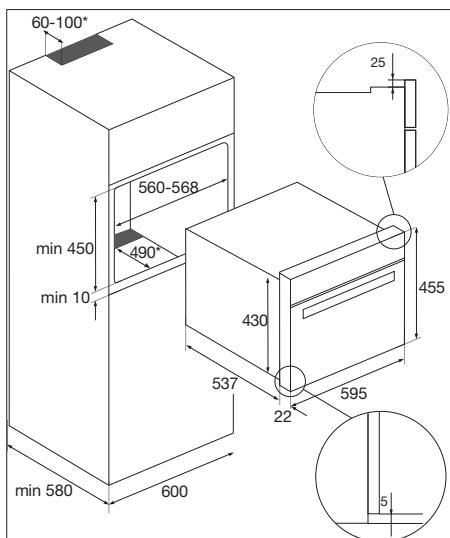
# INSTALLATION



**Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.**

## Avant l'installation

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux, prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.
- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après.



# INSTALLATION

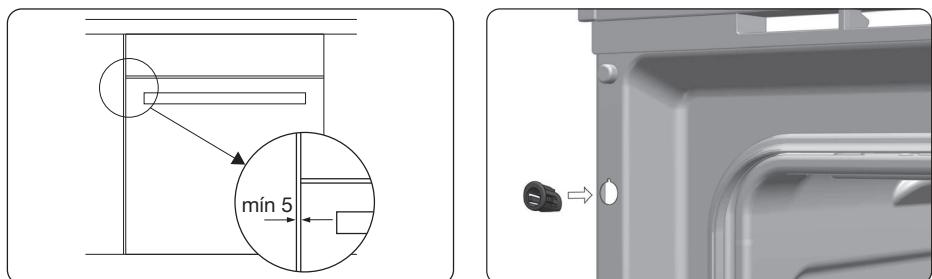
## **Branchemen**t électrique

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

## **I**nstallation du four

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins.
4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.



# RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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.

## **Le four ne fonctionne pas.**

- Assurez-vous d'avoir choisi une fonction four et une température.
- Assurez-vous d'avoir fermé la porte correctement.
- Vérifiez la présence de tension (fusible dans le tableau électrique/fiche branchée).
- Vérifiez si l'horloge est programmé.

## **L'indicateur de température ne s'allume pas.**

- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une fonction.
- L'indicateur s'allume uniquement lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

## **Génération de fumée lors du fonctionnement du four.**

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.

## **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

- Assurez-vous d'avoir utilisé le réglage de four approprié.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la température appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la durée de cuisson appropriée.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la puissance appropriée.

## **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.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

- Ce phénomène est normal.

**«SHO» s'affiche à l'écran.**

- L'appareil est en « mode showroom » (fonction de démonstration) et ne chauffe pas. Appuyez brièvement sur la touche  $\ominus$  et la touche  $\text{OK}$  simultanément pour annuler cette fonction. Vous entendrez deux signaux sonores.



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 vousappelez, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :**

- Le numéro du modèle et le numéro de série. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de votre four que vous pouvez consulter sur l'un des côtés en ouvrant la porte.
- 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.

# VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

## **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
Führungsschienen	6
Zubehör	6

## **Bedienung**

---

Erste Verwendung	7
Weitere wichtige Gebrauchshinweise	7
Beschreibung der elektronischen Uhr	7
Zeiteinstellung	9
Manueller Betrieb des Backofens	9
Programmierung des Timers	10
Programmierung der Gardauer	10
Programmierung des Garzeit-Endes	11
Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes	11
Sicherheitssperre für Kinder	12
Funktionentabelle	13
Mikrowelle	14
Mikrowelle Schnellstart	16
Mikrowellenfunktion	16
Auftauen nach Zeit	16
Auftauen nach Gewicht	17
Mikrowelle + Gril	18
Mikrowelle + Umluft	19

## **Wartung**

---

Das Gerät reinigen	20
Führungsschienen entfernen und reinigen	20
Aqua Clean Funktion	21
Entfernen und Installation der Ofentür	22
Aus- und Einbau der Innengläser der Tür	23
Die Ofenbeleuchtung austauschen	24

## **Installation**

---

Vor der Installation	25
Elektroanschluss	26
Installations des Backofens	26

## **Problemlösungen**

---

27

## **Ihr Ofen und die Umwelt**

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung
--

29

## ***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.

# IHR OFEN

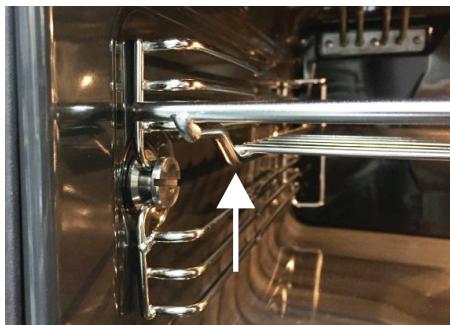
## Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Grillwiderstand
3. Blechhalterungen
4. Ofengestell
5. Backblech
6. Scharnier
7. Innenscheibe
8. Kühlluftaustritt
9. Befestigung am Einbauschrank
10. Lampe
11. Rückwand
12. Umluft
13. Backofendichtung
14. Tür
15. Funktionswahlschalter
16. Elektronische Uhr
17. Temperaturwahlschalter



## Führungsschienen

- Der Ofen verfügt über vier Führungsschienen (Ebene 1 bis 4, von unten gezählt.).
- Ebene 1 wird hauptsächlich verwendet für die Mikrowellenfunktion oder eine Ofenfunktion in Kombination mit Unterhitze. Die Ebene 3 und 4 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.
- Schieben Sie das Ofengestell oder das Backblech in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Das Ofengestell und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen.
- Die Fläche des Ofengestells, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.



## Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

**Hinweis:** Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

**Hinweis:** Zubehörteile niemals auf den Boden des Ofeninnenraums stellen/legen!

- Backblech aus Glas;** für Mikrowelle und Ofen geeignet. Für Gebäck und Kuchen.
- Ofenrost;** wird hauptsächlich zum Grillen verwendet.  
Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, darauf einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise zu stellen.

# BEDIENUNG

## Erste Verwendung

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Lassen Sie den Backofen in Funktion  bei 200 °C eine Stunde lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.



Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

## Weitere wichtige Gebrauchshinweise

- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.
- Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.
- Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

## Beschreibung der elektronischen Uhr

Tasten	Beschreibung
(-) (OK) (+)	Ermöglichen das Programmieren der Funktionen des elektronischen Timers.
(OK)	Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt um die Sicherheitssperre für Kinder ein oder aus zu schalten.
start	Ermöglicht der Funktionen mit Mikrowelle zu starten.
stop	Ermöglicht das Audiosignal zu stoppen nach Ablauf der Gardauer; die Meldung 'End' schaltet aus. Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt um die Uhrzeit im Display zu verbergen (oder wieder anzuzeigen).



Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren.

## BEDIENUNG

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist. Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

Symbole	Funktionen der Schaltuhr
	<b>Timer</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leuchtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird.</li><li>• Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein Audiosignal.</li><li>• Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist.</li><li>• Diese Funktion kann immer genutzt werden, auch wenn der Backofen in Betrieb ist.</li></ul>
und	<b>Programmierung</b> Sie leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Garzeit-Dauer, Garzeit-Ende oder gesamt). <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Garzeit-Dauer</b> Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.</li><li>• <b>Garzeit-Ende</b> Ermöglicht das Garen bis zu einer vorab eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.</li><li>• <b>Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende</b> Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.</li></ul>
	<b>Schaltuhrsperre (Sicherheitssperre für Kinder)</b> Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kindern manipuliert werden können.
M:S	Die Zeit ist zu sehen in Minuten : Sekunden.
H:M	Die Zeit ist zu sehen in Stunden : Minuten.

Symbole	Sonstige Funktionen
	<b>Temperaturanzeige</b> Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
	<b>Leistungsanzeige</b> Leuchtet wenn die Leistung im Display angezeigt wird.

# BEDIENUNG

Symbole	Sonstige Funktionen
* Ø	<b>Auftauen nach Zeit</b> Leuchtet während der 'Auftauen nach Zeit' Funktion.
* kg	<b>Auftauen nach Gewicht</b> Leuchtet während der 'Auftauen nach Gewicht' Funktion.

## Zeiteinstellung

 Um die Backofenuhr einzustellen, müssen die Funktions- und Temperaturwahlschalter auf der  Stellung stehen.

- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00.
- Durch Berühren von  oder  werden die Stunden und danach die Minuten eingestellt. Anschließend ertönt ein Audiosignal zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie  oder  berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie  und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten.

 Ihre Uhr besitzt einen nächtlichen Beleuchtungsmodus, sodass die Lichtintensität des Displays zwischen 00:00 und 6:00 Uhr sinkt.

## Manueller Betrieb des Backofens

Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und eine Temperatur.
  - Zur Temperaturänderung müssen Sie den Temperaturwahlschalter drehen.
  - Sie sehen, dass das Symbol  während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
2. Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position  stellen.

 Bei Beginn des Garvorgangs zeigt der Backofen die bisherige Garzeit an.

# BEDIENUNG

## ***Programmierung des Timers***

1. Berühren Sie (mehrmals)  , bis das Symbol  auf dem Display blinkt.
  - ▷ Auf dem Display erscheint 00:00.
2. Wählen Sie die Zeitspanne, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, mit  oder  .
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal. Das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell.
3. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Audiosignal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol  aus.

 Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

 Bei der Timerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

## ***Programmierung der Gardauer***

1. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
2. Berühren Sie (mehrmals)  , bis das Symbol  auf dem Display blinkt.
  - ▷ Auf dem Display erscheint 00:00.
3. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie  oder  berühren.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell. Auf dem Display erscheint 'End'.
4. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  und 'End' auszuschalten.
  - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
5. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.

 Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie (mehrmals)  berühren, bis das Symbol  schnell blinkt. Berühren Sie anschließend  oder  , um die Zeit zu ändern.

 Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

# BEDIENUNG

## Programmierung des Garzeit-Endes

1. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
2. Berühren Sie (mehrmals)  , bis das Symbol  auf dem Display blinkt.
  - ▷ Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie  oder  berühren.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die Endzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Wenn die Endzeit des Garens erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell. Auf dem Display erscheint 'End'.
4. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  und 'End' auszuschalten.
  - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
5. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.



Sie können jederzeit die Endzeit ändern, indem Sie (mehrmals)  berühren, bis das Symbol  schnell blinkt. Berühren Sie anschließend  oder  , um die Zeit zu ändern.

## Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes

1. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
2. Berühren Sie (mehrmals)  , bis das Symbol  auf dem Display blinkt.
  - ▷ Auf dem Display erscheint 00:00.
3. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie  oder  berühren.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die ver bleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
4. Berühren Sie (mehrmals)  , bis das Symbol  auf dem Display blinkt.
  - ▷ Auf dem Display erscheint die vorgesehene Endzeit der Garung.
5. Stellen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie  oder  berühren.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
  - ▷ Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole  und  leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
  - ▷ Wenn die eingestellte Uhrzeit des Gar-beginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch. Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell. Auf dem Display erscheint 'End'.

## BEDIENUNG

6. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  und 'End' auszuschalten.
  - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
7. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.



Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie (mehrmals)  berühren, bis das Symbol  schnell blinkt. Berühren Sie anschließend  oder  , um die Zeit zu ändern.

### **Sicherheitssperre für Kinder**

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.

1. Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie  und halten diese gedrückt, bis Sie ein Audiosignal hören und auf dem Display das Symbol  erscheint.
  - ▷ Die Uhr ist blockiert.



Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.



Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

2. Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie  und halten diese gedrückt, bis Sie ein Audiosignal hören.
  - ▷ Das Symbol  schaltet sich aus und die Uhr ist nicht mehr blockiert.

# BEDIENUNG

## Funktionentabelle



### Achtung

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.

Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Funktion	Beschreibung
	<b>Umluft</b> Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.
	<b>Oberhitze und Unterhitze</b> Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.
	<b>Großer Grill</b> Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.
	<b>Großer Grill + Lüfter</b> Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.
	<b>Unterhitze</b> Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.
	<b>Umluft + Unterhitze</b> Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.
<b>eco</b>	<b>Eco</b> Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

# BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung
	<b>Auftauen</b> Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.
	<b>Mikrowelle + Umluft</b> Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit. Sie ermöglicht ein schnelles Garen und gebräunte, knusprige Krusten. Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (d. h. für Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern).
	<b>Mikrowelle + Grill</b> Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill gegart. Sie ermöglicht ein schnelles Garen und gebräunte, knusprige Krusten. Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Stücke Fleisch, Fisch und Gemüse.
	<b>Mikrowelle</b> Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang.

## Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz. Die Energie ermöglicht es, dass Speisen ohne Beeinflussung der Form oder Farbe gegart oder erwärmt werden.

Leistung	Verwendung
200 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren.
400 W	Garen von Fleisch, Fisch und Reis Schnelles Auftauen kleiner Mengen, Babykost z.B. Milchfläschchen.
600 W	Erhitzen und Garen von Gerichten.
800 W	Garen von Gemüse und Kartoffeln. Garen von Aufläufen und Fertiggerichten. Kleine Mengen erhitzen und garen.
1000 W	Flüssigkeiten erhitzen.

## Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen für die Mikrowellenfunktion verwendete Geschirr sollte die Mikrowellen nicht blockieren. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie aus diesem Grund kein Geschirr aus Metall. Geschirr, das als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, kann problemlos verwendet werden. Für weitere Informationen zu geeignetem Geschirr beachten Sie bitte die folgenden Richtlinien und verwenden Sie stets das Glasbackblech auf Ebene 1, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.

# BEDIENUNG

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyren-Becher • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallränder	✓ ✗ ✗	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen. Kann Feuer fangen. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr • Ofenschüsseln • Feines Glasgeschirr  • Dickwandige Glasgefäße	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splittern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Flammen führen.
Papier • Teller, Tassen, Küchenpapier • Recyclingpapier	✓ ✗	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	✓	Besonders hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit verwendet werden. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig – es könnte heißer Dampf austreten. Nur wenn es koch- oder offenbeständig ist. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

✓: Empfohlen

✗: Vorsicht

✗: Nicht sicher

# BEDIENUNG

---

## ***Mikrowelle Schnellstart***

---

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Position Mikrowelle .

  - ▷ Auf dem Display erscheint die Standard-Leistung.

2. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich sofort in Betrieb für 60 Sekunden in der Mikrowellenfunktion bei der maximalen Leistung.
  - ▷ Wenn Sie die Dauerzeit erhöhen möchten, berühren Sie wieder die Taste Start. Jedes Mal, wenn die Taste berührt wird, wird die Laufzeit in 30 Sekunden erhöht.

## ***Mikrowellenfunktion***

---

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Position Mikrowelle .

  - ▷ Auf dem Display erscheint die Standard-Leistung.

2. Wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie  oder  berühren.
3. Drücken Sie .

  - ▷ Auf dem Display erscheint die Standard-Gardauer.

4. Wählen Sie die gewünschte Gardauer, indem Sie  oder  berühren.
5. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich in Betrieb.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell. Auf dem Display erscheint 'End'.
6. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  und 'End' auszuschalten.
7. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.

 Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie (mehrmals)  berühren, bis das Symbol  schnell blinkt. Berühren Sie anschließend  oder  , um die Zeit zu ändern.

 Bei der Gardauerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Ist die Funktion programmiert, kann die aktuelle Uhrzeit nicht auf dem Display angezeigt werden.

## ***Auftauen nach Zeit***

---

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Position Auftauen .

  - ▷ Auf dem Display erscheint 0:10.

# BEDIENUNG

2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie die gewünschte Auftauzeit, indem Sie  oder  berühren.
4. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich in Betrieb.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Auftauzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  blinkt langsam.
  - ▷ Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Essen und berühren Sie wieder die Taste Start.
  - ▷ Nach Ablauf der Auftauzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell. Auf dem Display erscheint 'End'.
5. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  und 'End' auszuschalten.
6. Stellen Sie die Schalter auf Position , um den Ofen auszuschalten.

## Auftauen nach Gewicht

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Aufaugutes zu gewährleisten).

Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Aufbau-Zeit (Min.)	Warte-Zeit (Min.)
F01	Fleisch	0.10 - 2.00	2.10 - 43	20 - 30
F02	Geflügel	0.10 - 2.50	2.20 - 58	20 - 30
F03	Fisch	0.10 - 2.00	2.00 - 40	20 - 30
F04	Obst	0.10 - 0.50	2.36 - 13	10 - 20
F05	Brot	0.10 - 0.80	2.25 - 19	10 - 20

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Position Position Auftauen .
2. Berühren Sie  oder .
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie  oder  berühren.
5. Bestätigen Sie die Eingabe: drücken Sie .
6. Wählen Sie das gewünschte Gewicht, indem Sie  oder  berühren.
7. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich in Betrieb.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Auftauzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol   blinkt langsam.

# BEDIENUNG

- ▷ Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Essen und berühren Sie wieder die Taste Start.
  - ▷ Nach Ablauf der Auftauzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell.
8. Berühren Sie die Taste Stop um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  auszuschalten.
  9. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.

## Mikrowelle + Grill

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

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Mikrowelle + Grill Funktion .
- ▷ Auf dem Display erscheint die Standard-Gardauer.
2. Wählen Sie die gewünschte Gardauer, indem Sie  oder  berühren.
3. Drücken Sie .
- ▷ Auf dem Display erscheint eine Leistung.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie  oder  berühren.
- ▷ Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 600 W.
5. Bestätigen Sie die Eingabe: drücken Sie .
6. Wählen Sie eine Temperatur.
7. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich in Betrieb.
- ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- ▷ Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Essen und berühren Sie wieder die Taste Start.
- ▷ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein Audiosignal. Auf dem Display erscheint 'End'.
8. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und 'End' auszuschalten.
9. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.



Die Temperatur kann jederzeit geändert werden durch drehen der Temperaturwahlschalter.

# BEDIENUNG

## Mikrowelle + Umluft

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

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter in die Mikrowelle + Umluft Funktion .
2. Auf dem Display erscheint die Standard-Gardauer.
2. Wählen Sie die gewünschte Gardauer, indem Sie  oder  berühren.
3. Drücken Sie .
4. Auf dem Display erscheint eine Leistung.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie  oder  berühren.
5. Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 600 W.
5. Bestätigen Sie die Eingabe: drücken Sie .
6. Wählen Sie eine Temperatur.
7. Berühren Sie die Taste Start; das Gerät setzt sich in Betrieb.
  - 8. Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
  - 9. Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Essen und berühren Sie wieder die Taste Start.
  - 10. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein Audiosignal. Auf dem Display erscheint 'End'.
8. Berühren Sie die Taste Stop, um das Audiosignal zu stoppen und 'End' auszuschalten.
9. Stellen Sie die Schalter auf Position , um den Ofen auszuschalten.



Die Temperatur kann jederzeit geändert werden durch drehen der Temperaturwahlschalter.

# WARTUNG

## *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.

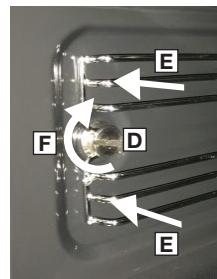
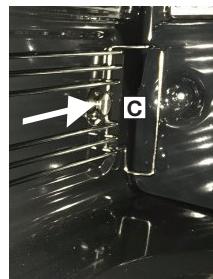
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit 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.**

## *Führungsschienen entfernen und reinigen*

1. Entfernen Sie das Zubehör aus dem Innenraum.
2. Vordere Befestigungsmutter vollständig lösen (A).
3. Führungsschienen nach vorne ziehen (B) und entfernen.
4. Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungsschienen zu reinigen.
5. Einbau der Führungsschienen; hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken (C).
6. Vordere Befestigungsmutter in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (D).
7. Führungsschiene mit der Mutter nach die Seite klappen (E) und drehen bis sie eingerastet ist (F).



# WARTUNG

## Aqua Clean Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fett- und Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert. Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.



### Achtung

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden. Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus.

Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sind außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

1. Nehmen Sie vorher alle Zubehörteile inkl. Führungsschienen aus dem Backofeninneren.
2. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.
3. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser über das Tuch in den unteren Teil der Backofenröhre.



Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor Sie es über das Tuch gießen.

4. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position Unterhitze .
5. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90° C.
6. Stellen Sie am Zeitschalter 4 Minuten Dauer ein.
7. Nach Ablauf der 4 Minuten ertönt ein Audiosignal und der Backofen beendet die Heizfunktion.
8. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Audiosignal zu stoppen.
9. Stellen Sie die Schalter auf Position  , um den Ofen auszuschalten.
10. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.
  - ▷ Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.



### Achtung

Öffnen Sie die Ofentür nicht, bis die Aqua Clean Funktion beendet ist. Die Abkühlphase ist für den korrekten Ablauf der Funktion notwendig. Vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen des Ofens die richtige Temperatur haben, bevor Sie sie berühren.



Die Aqua Clean Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein. Sollte nach der Aqua Clean Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

# WARTUNG

## *Entfernen und Installation der Ofentür*



**Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind federgelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.**

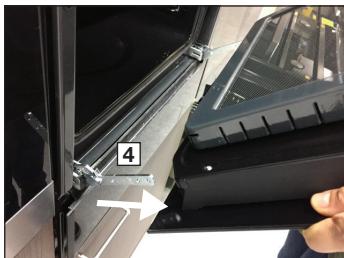
### **Entfernen und Installation der Ofentür**

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide Verschlüsse nach vorne drehen.



Falls die Verschlüsse viel Widerstand entgegensetzen, können Sie ein flaches Werkzeug zur Hilfe nehmen, um sie zu drehen.

3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition.
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie sie an, bis Sie sie vollständig aus den Scharnieren gehoben haben.



5. Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.



### **Achtung**

Achten Sie darauf, dass die Tür vollständig eingesetzt ist, wenn Sie die Verschlüsse drehen, da sie beim Versuch des Schließens sonst blockieren könnte.

# WARTUNG

## Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

1. Entfernen Sie zuerst der Ofentür.
2. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden
3. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür.

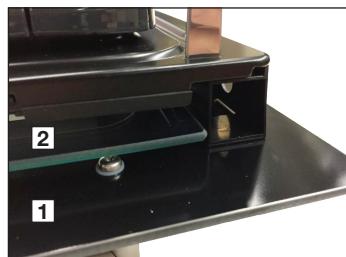


4. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür.



Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

5. Reinigen Sie die Scheiben mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.
6. Setzen Sie die Scheiben wieder ein.
  - ▷ Bringen Sie Scheibe Nr. 2 mit der bedruckten Seite in Richtung Innenseite der Tür an.



7. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten (klik).



### Achtnung!

Nehmen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

## WARTUNG

---

### *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.**

1. Drehen Sie die Abdeckung ab.
2. Tauschen Sie die Lampe aus und drehen Sie die Abdeckung wieder fest.

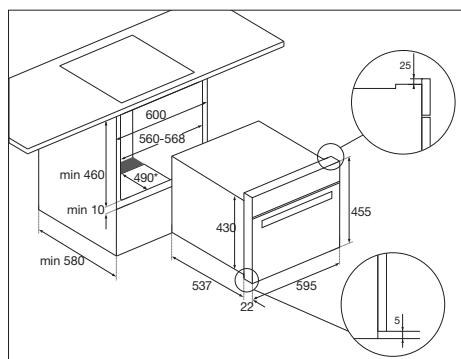
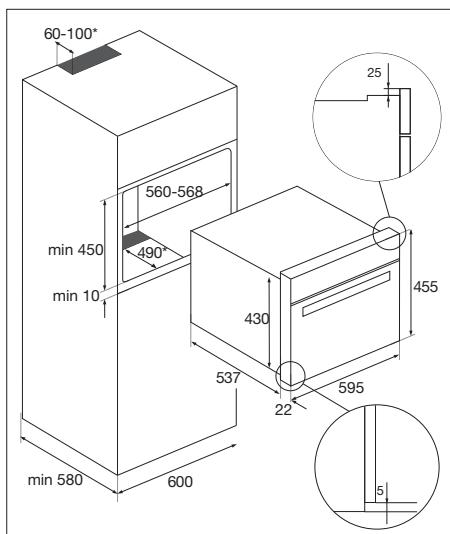
# INSTALLATION



Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

## Vor der Installation

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschanks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschanks sind zu vermeiden.
- Der Einbauschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschrank und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschanks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben.



# INSTALLATION

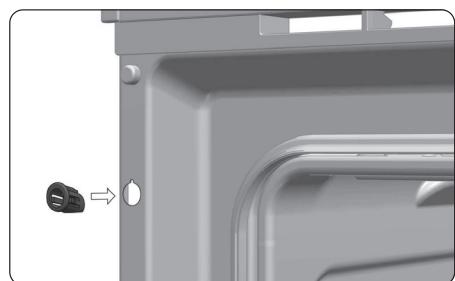
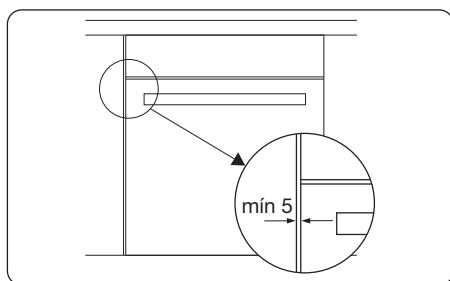
## ***Elektroanschluss***

Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

## ***Installations des Backofens***

1. Schieben Sie die Ofen in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschrank, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird.
4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen.
5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank.



# PROBLEMLÖSUNGEN

---

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.

## **Der Ofen funktioniert nicht.**

- Kontrollieren Sie, ob ein Ofenmodus und eine Temperatur eingestellt wurden.
- Kontrollieren Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
- Kontrollieren Sie die Netzspannung (Sicherung in Zählerkasten/Stecker in Steckdose).
- Kontrollieren Sie, ob die Timer programmiert ist.

## **Die Temperaturanzeige leuchet nicht.**

- Wählen Sie eine Temperatur.
- Wählen Sie eine Funktion.
- Die Anzeige leuchtet nur, wenn sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

## **Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.**

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech.

## **Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.**

- Kontrollieren Sie, ob der richtige Ofenmodus eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Leistung eingestellt wurde.

## **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.

# PROBLEMLÖSUNGEN

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

- Das ist normal.

**Im Display wird 'SHO' angezeigt.**

- Das Gerät befindet sich im „Showroom-Modus“ (Demonstrationsfunktion) und heizt nicht auf. Berühren Sie kurz Taste  und Taste  gleichzeitig, um diese Funktion abzubrechen. Sie hören zwei Audiosignale.



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. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.
- 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.

# IHR OFEN UND DIE UMWELT

## *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.





722495 / VER 3 / 09-02-2021



722495

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

