



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
 La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
 Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
 The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
 En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
 Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
 wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
 When contacting the service department,
 have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaak.
 Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
 Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
 You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700005914000

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

OVEN

FOUR

OFEN

OVEN

OC170RVS

NL

Handleiding

NL 3 - NL 18

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 18

DE

Anleitung

DE 3 - DE 18

EN

Manual

EN 3 - EN 18

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir

Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Eerste gebruik	7
Bediening	8
Oveninstellingen	8
Beschrijvingen van de functies	9

Reinigen

De oven reinigen	12
Demonteren ovendeur	12
Demonteren ovenruit	13
Ovenlamp vervangen	14

Problemen oplossen

Algemeen	15
----------	----

Technische specificaties

16

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	17
Informatie betreffende verordening (EU) 66/2014	18

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Etna oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid 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 gaat gebruiken!

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

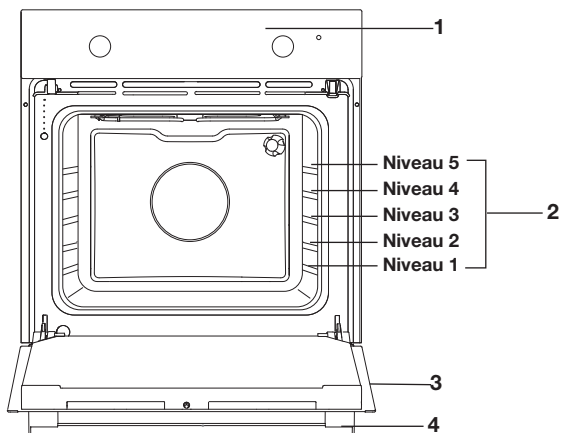
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



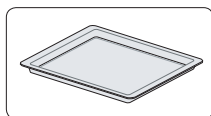
1. Ovenfunctiekноп / 'uit'-stand
2. Ovenverlichting
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Onderwarmte
5. Bovenwarmte
6. Kleine grill
7. Grote grill
8. Temperatuurknop
9. Indicatielampje oventhermostaat

Beschrijving

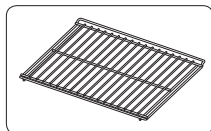


1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- Bakplaat



- Ovenrooster



Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.

Eerste gebruik

Gebruiksklaar maken

- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een warm sopje. Sluit de deur en schakel de lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Geen aluminium op de ovenbodem

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

Direct schoonmaken

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Opmerkingen

- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.
- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u ovenpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat een gerecht dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

Bediening

De oven gebruiken

De oven heeft 5 ovenfuncties. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.

Voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen.

2. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste instelling.

De ovenverlichting gaat branden.

3. Stel met de 'temperatuurnop' de gewenste temperatuur in (tussen 50-250 °C).

Het thermostaat indicatielampje gaat branden. Het indicatielampje gaat uit zodra de oven op temperatuur is en gaat weer branden zodra de oven weer verwarmd.

Oveninstellingen

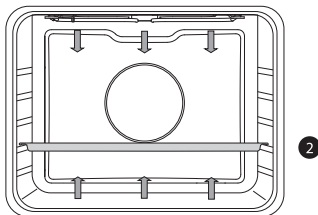
Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C
	Bovenwarmte + onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden.	200
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben.	160
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruinen van de bovenlaag van gerechten.	150
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het binnenste grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes.	210
	Grote grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grote grillelement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben.	210

Beschrijvingen van de functies

Bovenwarmte + onderwarmte

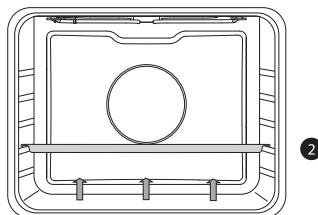
Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



- Plaats de bakplaat of het ovenrooster op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstellingen: 50 - 250 °C*
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Onderwarmte

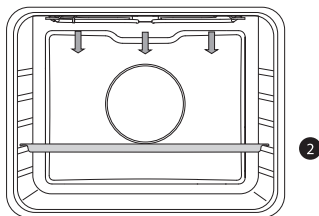
Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze functie in net voor het einde van de bak- of braadtijd. Deze instelling wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben.



- Plaats de bakplaat of het ovenrooster op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstellingen: 50 - 250 °C*

Bovenwarmte

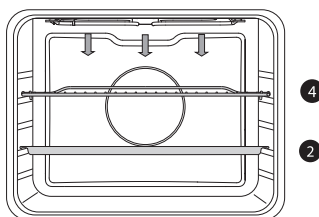
Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten.



- Plaats de bakplaat of het ovenrooster op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstellingen: 50 - 250 °C*

Grill

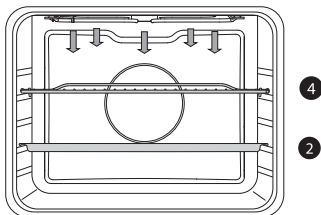
Het gerecht wordt verwarmd door het binnenste grillelement. Deze instelling kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes.



- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het vierde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurstelling: 50 - 250 °C
- Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Grote grill

Het gerecht wordt verwarmd door het bovinelement en het binnenste grillelement. Deze instelling wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben.



- Plaats voor het grillen het ovenrooster op het vierde inschuifniveau en de bakplaat op het tweede inschuifniveau.
- Temperatuurinstelling: 50 - 250 °C

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name 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.
- Was de binnenkant van de oven.



Belangrijk

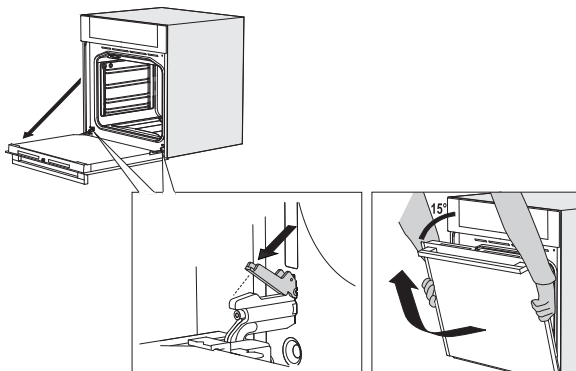
- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Demonteren 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 juist geplaatst en vergrendeld zijn.

1. Open eerst de deur volledig (zo ver als mogelijk is).
2. Roteer de blokkeerhendels 90° terug.
3. Sluit de deur langzaam totdat de blokkeerhendels op een lijn liggen met de scharnieruitsparingen. Til bij een hoek van 15° (ten opzichte van de positie van een gesloten deur) de deur enigszins op en trek hem los van beide scharnieruitsparingen op het apparaat.

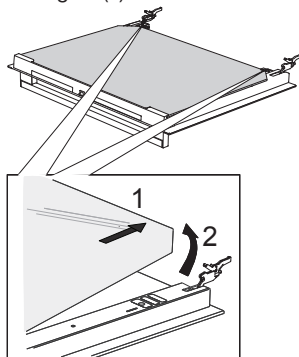


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

Demonteren ovenruit

Het glas van de oven deur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de oven deur (zie het hoofdstuk 'Demonteren oven deur')

1. Pak het glas aan de onderkant stevig vast en trek het glas voorzichtig iets naar achteren (1).
2. Til het glas aan de achterzijde uit de klemmen en verwijder het glas (2).



Plaats het glas van de oven deur in omgekeerde volgorde.

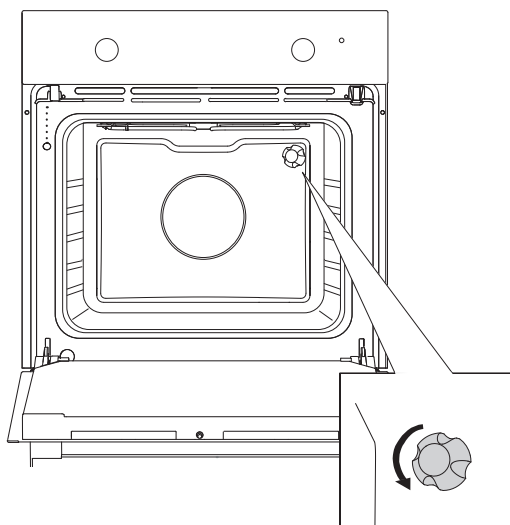
Ovenlamp vervangen

De lamp (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.



Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Draai de lamp uit de fitting.



Let op; de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.

Algemeen

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

Het voedsel wordt niet bereid

- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld.

Er zit condens aan de binnenkant van 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, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

De oven opbergen of repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, 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, serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur) en 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.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OC170RVS
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2950 W
Grillfunctie (klein)	2000 W
Grillfunctie (groot)	2950 W
Bovenwarmte	950 W
Onderwarmte	1100 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 595 x H 595 x D 575 mm
Afmetingen bij inbouw:	B 560 x H 600 x D 570 mm
Volume	70 L

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 is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (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.

Informatie betreffende verordening (EU) 66/2014 Metingen volgens EN 30-2-1

ETNA		
Modelaanduiding	OC170RV5	Unit
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)	106,0	
Energie-efficiëntieklasse per ovenruimte	A	
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele stand per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	0,89	kWh/cycle
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in gedwongen ventilatormodus per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	— —	kWh/cycle
Aantal ovenruimten	1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	electricity	
Volume per ovenruimte (V)	70	L
Type oven		
Massa van het apparaat (M)	31,0	KG
(1) 1 kWh / cyclus = 3,6 MJ / cyclus.		
Gegevens bepaald aan de hand van standaardrichtlijnen EN 60350-1, (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.		
Tips voor energiebesparing • Houd tijdens de bereiding de ovendeur gesloten, behalve wanneer het gerecht moet worden gekeerd. • Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de oven op temperatuur te houden en energie te besparen. • Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, mag de oven 5 - 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgezet om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien. • Plan het ovengebruik zodat u de oven niet hoeft uit te zetten tussen de bereiding van verschillende gerechten. Zo bespaart u energie en beperkt u de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven. • Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijk.		

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Utilisation

Première utilisation	7
Fonction des touches	8
Paramètres du four	8
Description des fonctions	9

Nettoyage

Nettoyage du four	12
Démontage de la porte du four	12
Démontage de la vitre du four	13
Remplacement de l'ampoule du four	14

Diagnostic des pannes

Généralités	15
-------------	----

Spécifications techniques

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usagé	17
Informations concernant la réglementation en question (EU) 66/2014	18

Introduction

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

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



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

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR

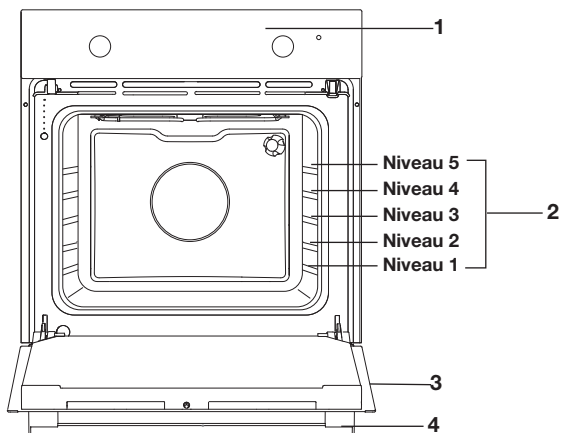
Panneau de commande



1. Bouton de fonction « arrêt »
2. Éclairage du four
3. Chaleur de voûte + chaleur de sole
4. Chaleur de sole
5. Chaleur de voûte
6. Petit gril
7. Grand gril
8. Bouton de réglage de température
9. Diode d'indication du thermostat

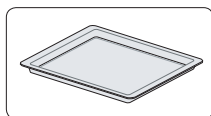
VOTRE FOUR

Description

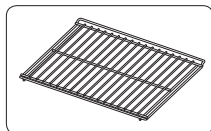


1. Panneau de commande
2. Niveaux pour enfourner
3. Porte du four
4. Poignée

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- Lèche-frite



- Grille de four



Remarque

Consultez le guide de cuisson dans ce mode d'emploi pour utiliser l'accessoire adapté à vos plats.

Première utilisation

Préparer le four à l'emploi

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse. Refermez la porte et allumez le four vide environ 30 minutes à la température maximum. Allumez ensuite le gril pendant 15 minutes. Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez le four à l'eau chaude.

Ne jamais mettre d'aluminium sur la sole du four

- Ne jamais recouvrir la sole du four de feuille aluminium ni ne mettre de plat ou boîte en aluminium sur cette sole. La feuille empêche la chaleur de se propager, ce qui entraîne des dommages sur l'émail et a une influence négative sur la cuisson.

Nettoyer directement

- Des aliments renversés contenant du sucre ou des jus de fruits, tels que les prunes ou la rhubarbe, peuvent avoir une influence sur la couleur de l'émail. Il est conseillé de nettoyer cela immédiatement.

Remarques

- Lorsque vous mettez le four à chauffer à la température maximum pour la première fois, vous sentirez une « odeur de neuf ». Ce phénomène est normal.
- Il est possible de modifier la température pendant le temps de cuisson.
- Les temps de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent varier en fonction d'un certain nombre de conditions.
- Pour certains plats, le four doit être préchauffé.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, il doit supporter des températures élevées.
- Pour la cuisson de gros morceaux de viande ou de plats contenant de la pâte, comme une tarte, beaucoup de vapeur se libère, laquelle peut se condenser sur la porte du four. Ceci est un phénomène normal qui n'a pas d'influence sur le fonctionnement de l'appareil. Essayez bien après la fin de la cuisson la porte et la vitre.
- Cela évite à la condensation (rosée) de se produire et permet à un plat chaud de ne pas refroidir si la porte du four est fermée.

Utilisation

Utiliser le four

Le four a 5 fonctions. Reportez-vous au tableau et choisissez la fonction du four adaptée au plat.

1. Enfourez votre plat.

Pour la plupart des plats, il est nécessaire de préchauffer le four.

2. Faites tourner le « bouton de fonction du four » sur le paramètre souhaité.

L'éclairage du four va s'allumer.

3. Définissez avec le « bouton de réglage de température » la température souhaitée (Entre 50 et 250 °C).

La lampe de contrôle du thermostat va s'allumer. La lampe de contrôle s'éteindra lorsque le four sera à la bonne température et se rallumera si le four se remet à chauffer.

Réglages du four

Choisissez la fonction correcte à l'aide du tableau. Lisez également les instructions de cuisson figurant sur l'emballage du plat.

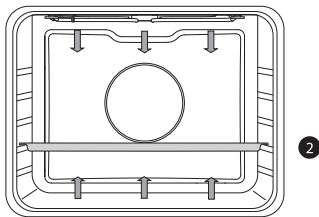
Fonction	Description	Temp. conseillée °C
	Résistance supérieure + inférieure • Le plat est cuit par les éléments chauffants de sole et de voûte. • Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.	200
	Résistance inférieure • Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte.	160
	Résistance supérieure • Le plat est cuit par la chaleur de voûte. • Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat.	150
	Gril • Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur. • Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses.	210
	Grand gril • Le plat est cuit par le grand élément de gril. • Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.	210

Description des fonctions

Résistance supérieure + inférieure

Le plat est cuit par les éléments chauffants de sole et de voûte.

Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels.

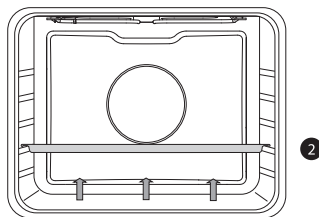


- Insérez la plaque à pâtisserie ou la grille au niveau 2.
- Réglage de la température : 50 - 250 °C*
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Résistance inférieure

Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez cette fonction juste avant la fin du temps de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.

Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte.

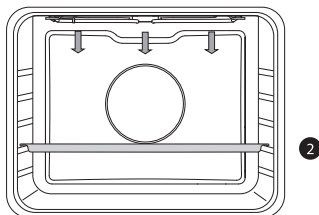


- Insérez la plaque à pâtisserie ou la grille au niveau 2.
- Réglage de la température : 50 - 250 °C*

Résistance supérieure

Le plat est cuit par la chaleur de voûte.

Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat.

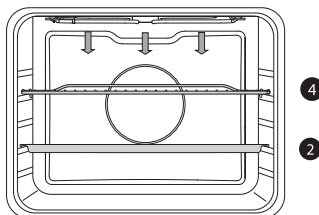


- Insérez la plaque à pâtisserie ou la grille au niveau 2.
- Réglage de la température : 50 - 250 °C*

Gril

Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur.

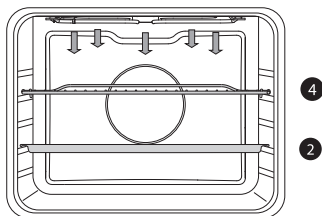
Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et griller les saucisses.



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la plaque à pâtisserie au niveau 2.
- Réglage de la température : 50 - 250 °C
- Vérifiez régulièrement la cuisson. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.
- Il est conseillé de préchauffer le four.

Grand gril

Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur et la voûte. Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer.



- Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 et la plaque à pâtisserie au niveau 2.
- Réglage de la température : 50 - 250 °C

Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation de graisses et de 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 chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux. Essuyez les surfaces avec chiffon humide propre et séchez-les.
- Nettoyez l'intérieur du four.



Important

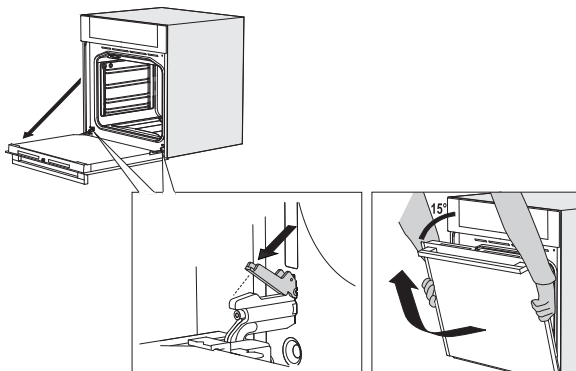
- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- Assurez-vous que les joints de la porte sont TOUJOURS propres. Pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de se fermer correctement.

Démontage de la porte de 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.

1. Ouvrez d'abord entièrement la porte (aussi large que possible).
2. Faites tourner les leviers de verrouillage à 90°.
3. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers de verrouillage soient alignés avec les fermetures de charnières. Relevez légèrement la porte à un angle de 15° (par rapport à la position d'une porte fermée) et retirez-la des fermetures des charnières de l'appareil.

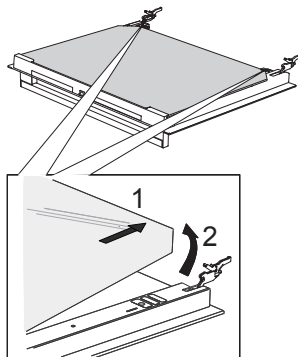


Pour la remettre en place, répétez la procédure dans le sens inverse.
Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.

Démontage de la vitre de four

La porte en verre du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir le chapitre « Démontage de la porte de four »)

1. Saisissez la vitre fermement par le bas et tirez-la avec précaution vers l'arrière (1).
2. Soulevez la vitre par l'arrière de ses fixations et retirez la vitre (2).



Remplacez la vitre de la porte du four dans le sens inverse.

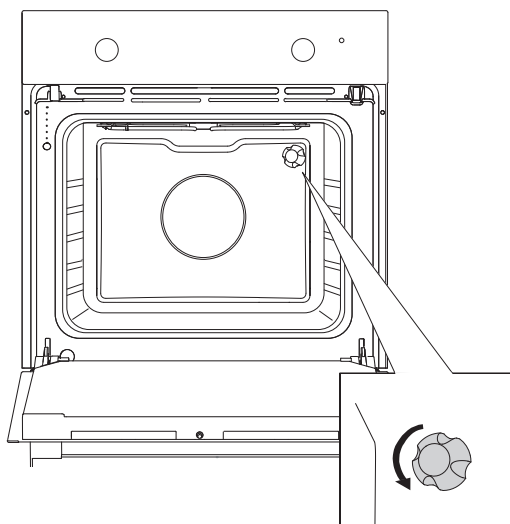
Remplacement de l'ampoule du four

L'ampoule (E14, 230-240 V, 25 W, 300°C) étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie.



Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

1. Faites tourner le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Tournez l'ampoule hors de la douille pour l'enlever.



Attention : l'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits

- Fermez correctement la porte.
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Assurez-vous d'avoir utilisé la température appropriée.

Il y a de la condensation à l'intérieur du 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 continue de tourner après l'arrêt du four, pendant un certain temps.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien d'entretien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente d'Etna.

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

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four) et les données de 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OC170RVS
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	2 950 W
Fonction gril (petit)	2 000 W
Fonction gril (grand)	2 950 W
Chaleur de voûte	950 W
Chaleur de sole	1 100 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Dimensions de l'appareil :	L 595 x H 595 x P 575 mm
Dimensions d'encastrement :	L 560 x H 600 x P 570 mm
Volume	70 l

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

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. Cet appareil ménager ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie 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.

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

Informations concernant la réglementation en question (EU) 66/2014 Mesures selon EN 30-2-1

ATAG		
Identification du modèle	OC170RVS	Unité
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	106,0	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	0,89	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	— —	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	
Volume par cavité (V)	70	L
Type de four		
Masse de l'appareil (M)	31,0	kg
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.		
Données déterminées selon la norme EN 60350-1 et le Règlement de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) 66/2014.		
Conseils pour économiser de l'énergie		
• Durant la cuisson, le four doit rester fermé, sauf pour retourner les aliments. N'ouvrez pas la porte de manière répétée durant la cuisson, pour conserver la température du four et économiser l'énergie. • Si le temps de cuisson dépasse 30 minutes, le four peut être coupé 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de la cuisson, pour économiser l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle. • Planifiez l'utilisation du four, afin d'éviter de couper le four entre deux cuissons, économisant ainsi l'énergie en réduisant le temps nécessaire pour chauffer à nouveau le four. • Dans la mesure du possible, cuisez plus d'un plat à la fois.		

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6

Verwendung

Erste Verwendung	7
Bedienung	8
Einstellungen	8
Beschreibung der Funktionen	9

Reinigung

Ofen reinigen	12
Ofentür ausbauen	12
Ofentürglas ausbauen	13
Ofenbeleuchtung austauschen	14

Problemlösungen

Allgemein	15
-----------	----

Technische Daten

16

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	17
Angaben bezüglich der Verordnung (EU) Nr. 66/2014	18

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Etna-Ofens. Beim Entwurf dieses Produkts haben wir besonders die 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 mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können.

Hier finden Sie neben Informationen zur Bedienung auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts für Sie sinnvoll sein können.



Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf.

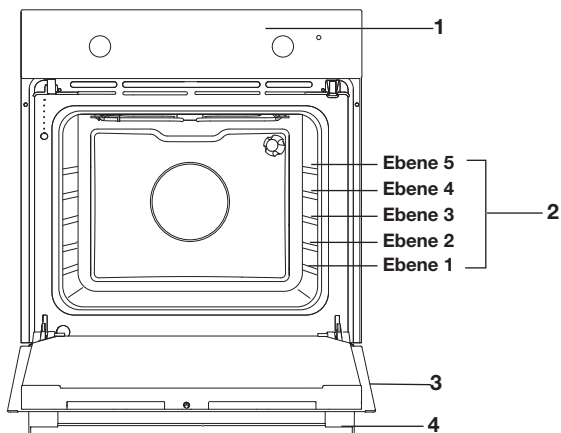
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



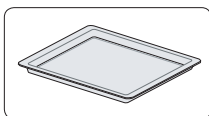
1. Ofenfunktionsknopf/„Aus“-Position
2. Ofenbeleuchtung
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Unterhitze
5. Oberhitze
6. Kleiner Grill
7. Großer Grill
8. Temperaturnopf
9. Anzeigeleuchte des Backofenthermostats

Beschreibung

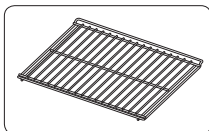


1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Handgriff

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



- Backblech



- Ofenrost



Hinweis

Um zu sehen, welches Zubehör das Richtige für Ihre Speisen ist, schlagen Sie in dieser Anleitung die Seite mit den Zubereitungsrichtlinien auf.

Erste Verwendung

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen und reinigen Sie dieses gründlich mit lauwarmem Seifenwasser. Schließen Sie die Tür und erhitzen Sie den leeren Ofen für 30 Minuten auf Höchsttemperatur. Schalten Sie anschließend für 15 Minuten das Grillelement ein. Reinigen Sie den Ofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

Kein Aluminium auf den Ofenboden legen

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und legen Sie keine Backbleche und/oder -formen auf den Ofenboden. Aluminiumfolie hält die Hitze zurück, wodurch die Emaille beschädigt und das Backergebnis nachteilig beeinflusst wird.

Sofort reinigen

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen oder Fruchtsäfte, wie z. B. von Pflaumenmus oder Rhabarber, können die Farbe der Emaille angreifen. Daher sollten Reste dieser Speisen immer sofort entfernt werden.

Anmerkungen

- Bei der ersten starken Erhitzung des Ofens werden Sie einen „Neuigkeitsgeruch“ feststellen. Das ist normal.
- Die Temperatur kann während der Zubereitungszeit geändert werden.
- Die Garzeiten sind lediglich grobe Schätzungen und können von einer Anzahl von Bedingungen abhängig sein.
- Bei einigen Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Ofenpapier verwenden, muss dieses für hohe Temperaturen geeignet sein.
- Bei der Zubereitung von größeren Stücken Fleisch oder Teigspeisen, wie z. B. Pasta, entsteht viel Dampf, der an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts. Wischen Sie das Glas nach der Beendigung des Garprozesses mit einem Tuch trocken.
- Vermeiden Sie jedoch das Entstehen von Kondensat (Tau) und lassen Sie eine erhitzte Speise nicht in einem geschlossenen Ofen abkühlen.

Bedienung

Den Ofen benutzen

Der Ofen verfügt über 5 Funktionen. Schauen Sie in der Tabelle nach der richtigen Einstellung für Ihre Speise und wählen Sie die entsprechende Ofenfunktion aus.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.

Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.

2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in die gewünschte Einstellung.
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.

3. Stellen Sie mit dem „Temperaturknopf“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50-250 °C).

Die Thermostatanzeigelampe leuchtet auf. Die Anzeigelampe erlischt, sobald der Ofen auf Temperatur ist und leuchtet wieder auf, sobald er sich wieder aufheizt.

Ofeneinstellungen

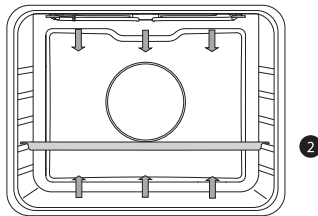
Wählen Sie mithilfe der Tabelle die richtige Ofenfunktion aus. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung der Speise.

Funktion	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Oberhitze + Unterhitze • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet.	200
	Unterhitze • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung erst kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen.	160
	Oberhitze • Die Speise wird durch das obere Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht der Speise verwendet.	150
	Grill • Die Speise wird durch das innere Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen verwendet werden.	210
	Großer Grill • Die Speise durch das große Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und Aufläufe verwendet, die eine Bräunung bekommen sollen.	210

Beschreibung der Funktionen

Oberhitze + Unterhitze

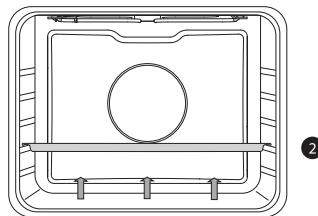
Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. Diese Einstellung ist für normales Backen und Braten geeignet.



- Schieben Sie das Backblech oder den Ofenrost in die zweite Einschubebene.
- Temperatureinstellungen: 50 - 250 °C*
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Unterhitze

Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Funktion erst kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. Diese Einstellung wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen.

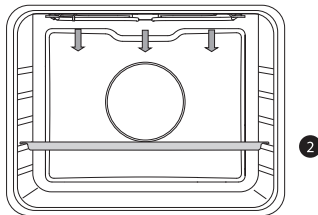


- Schieben Sie das Backblech oder den Ofenrost in die zweite Einschubebene.
- Temperatureinstellungen: 50 - 250 °C*

Oberhitze

Die Speise wird durch das obere Heizelement erhitzt.

Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht der Speise verwendet.

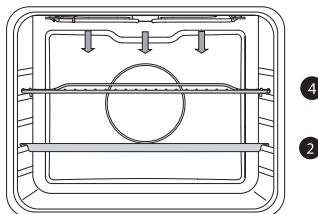


- Schieben Sie das Backblech oder den Ofenrost in die zweite Einschubebene.
- Temperatureinstellungen: 50 - 250 °C*

Grill

Die Speise wird durch das innere Grillelement erhitzt.

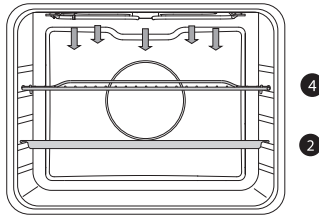
Diese Einstellung kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen verwendet werden.



- Schieben Sie zum Grillen den Ofenrost in die vierte Einschubebene und das Backblech in die zweite Einschubebene.
- Temperatureinstellung: 50 - 250 °C
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.
- Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.

Großer Grill

Die Speise wird durch das obere Element sowie das innere Grillelement erhitzt. Diese Einstellung wird für Speisen und Aufläufe verwendet, die eine Bräunung bekommen sollen.



- Schieben Sie zum Grillen den Ofenrost in die vierte Einschubebene und das Backblech in die zweite Einschubebene.
- Temperatureinstellung: 50 - 250 °C

Den Ofen reinigen

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

- Reinigen Sie die Oberflächen und die Außenseite mit einem weichen Tuch und warmem 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 in Seife getränkten Tuch. Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie die Innenseite des Ofens.



Wichtig

- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsöffnungen 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.

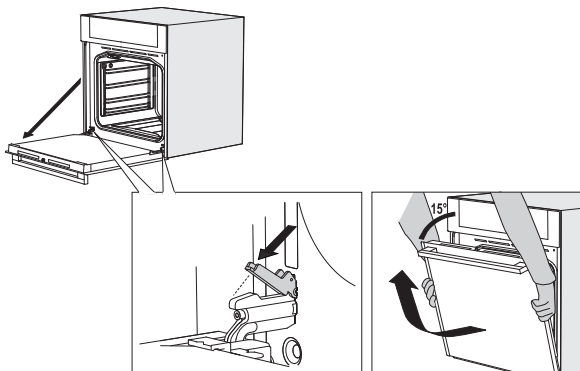
Ofentür ausbauen



Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!

Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und können Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden und verriegelt sind.

1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (so weit wie möglich).
2. Drehen Sie die Sperrriegel um 90° zurück.
3. Schließen Sie die Tür langsam, bis die Sperrriegel parallel zur Scharnieröffnung liegen. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von 15° (im Vergleich zur Position einer geschlossenen Tür) an und ziehen Sie diese aus beiden Scharnieröffnungen am Gerät.

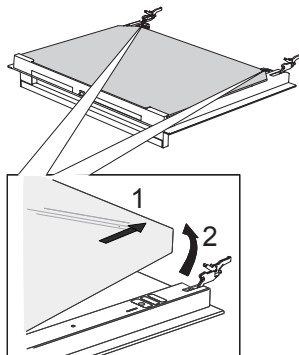


Wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür wieder einzusetzen. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

Ofentürglas ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden. Dazu müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).

1. Halten Sie das Glas an der Unterkante gut fest und ziehen Sie es vorsichtig etwas nach hinten (1).
2. Ziehen Sie das Glas an der Rückseite aus den Klemmen und entnehmen Sie das Glas (2).



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

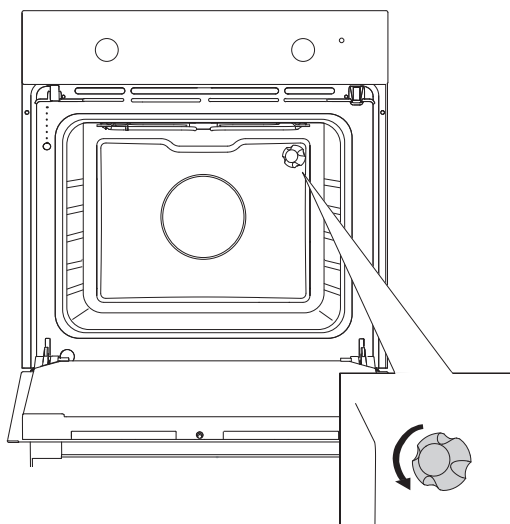
Ofenbeleuchtung austauschen

Die Lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten heraus, um das Gerät spannungsfrei zu schalten!

1. Drehen Sie die Abdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.
2. Drehen Sie die Lampe aus der Fassung.



Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.

Allgemein

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

Die Speise wird nicht gegart.

- Schließen Sie die Tür.
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

An der Innenseite des Ofens befindet sich Kondenswasser.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung 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.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug fühlbar.

- Das ist normal.

An der Tür oder den Lüftungsöffnungen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Ofen lagern und reparieren

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

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

- Modell- und Seriennummer (angegeben auf der Innenseite der Ofentür) sowie die Garantiedaten.
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	OC170RVS
Spannungsversorgung	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	
Maximale Leistung	2950 W
Grillfunktion (kleiner Grill)	2000 W
Grillfunktion (großer Grill)	2950 W
Oberhitze	950 W
Unterhitze	1100 W
Kühlungsmethode	Motorbetriebener Lüfter
Abmessungen	
Abmessungen des Geräts:	B 595 x H 595 x T 575 mm
Abmessungen bei Einbau:	B 560 x H 600 x T 570 mm
Fassungsvermögen	70 l

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. 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, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

Angaben bezüglich der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 Messungen gemäß Norm EN 30-2-1

ATAG		
Gerätemodelltyp-Identifikation	OC170RVS	Einheit
Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)	106,0	
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum)	0,89	kWh/Zyklus
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum)	—	kWh/Zyklus
Anzahl Garräume	1	
Wärmequelle pro Garraum (Elektrizität oder Gas)	Elektrizität	
Volumen pro Garraum (V)	70	L
Ofenart		
Masse des Geräts (M)	31,0	KG
(1) 1 kWh/Zyklus= 3,6 MJ/Zyklus.		
Daten ermittelt nach der Norm 60350-1 und den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.		
Energiespartipps • Während des Garvorgangs sollte die Ofentür, außer zum Wenden der Speisen, geschlossen bleiben. Um die Ofentemperatur zu erhalten und Energie zu sparen, sollten Sie die Tür während des Garvorgangs möglichst selten öffnen. • Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus. • Planen Sie die Ofennutzung, um zu vermeiden, den Ofen zwischen den einzelnen Garvorgängen auszuschalten. Damit sparen Sie Energie und verkürzen die Wiederaufheizungszeit des Ofens. • Garen Sie nach Möglichkeit mehrere Speisen gleichzeitig.		

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Use

Initial use	7
Operation	8
Oven settings	8
Description of the functions	9

Cleaning

Cleaning the oven	12
Removing the oven door	12
Removing the oven window	13
Replacing the oven light	14

Solving problems

General	15
---------	----

Technical specifications

16

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	17
Information concerning regulation (EU) 66/2014	18

Introduction

Congratulations on the purchase of this Etna oven. This product is designed to offer optimum user-friendliness. 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.



Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

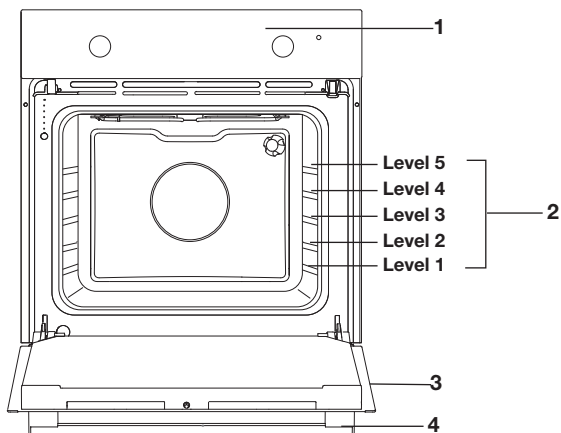
Control panel



1. Oven function dial/'off' position
2. Oven light
3. Top heat + bottom heat
4. Bottom heat
5. Top heat
6. Small grill
7. Large grill
8. Temperature dial
9. Oven thermostat indicator light

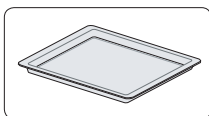
YOUR OVEN

Description

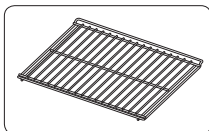


1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

The following accessories are supplied with your oven:



- Baking tray



- Oven rack



Note

Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

Initial use

Prepare for use

- Remove all accessories from inside the oven and clean them thoroughly with warm soapy water. Close the door and switch the empty oven to maximum temperature for approximately 30 minutes. After this, switch on the grill for 15 minutes. Allow the oven to cool down before cleaning it with warm water.

No aluminium on the oven floor

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and also never place baking trays or tins on the base of the oven. Foil actually blocks the heat, damaging the enamel and negatively influencing the cooking result.

Clean immediately

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. We recommend you clean such spillages immediately.

Remarks

- When heating the oven for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. This is normal.
- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Operation

Using the oven

The oven has 5 oven functions. Consult the table to select the correct oven function for the dish.

1. Place the dish in the oven.
For most dishes you should first preheat the oven.

2. Turn the ‘oven function dial’ to the desired setting.
The oven light switches on.

3. Set the oven to the desired temperature using the ‘temperature dial’ (between 50-250 °C).
The thermostat indicator light comes on. The indicator light will switch off as soon as the oven is at temperature and will light again as soon as the oven has heated up.

Oven settings

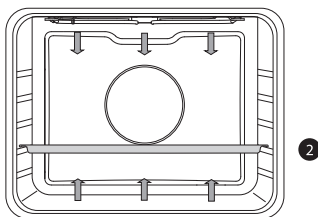
Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

Function	Description	Recommended temp. °C
	Top heat + bottom heat • The dish is heated by the heating elements at the top and bottom of the oven space. • This function is suitable for traditional baking and roasting.	200
	Bottom heat • The dish is heated by the bottom heating element. Switch on this setting just before the end of the baking or roasting time. • This function is used for dishes that require a bottom crust or browning.	160
	Top heat • The dish is heated by the top heating element. • This function is used to brown the tops of dishes.	150
	Grill • The dish is heated by the inner grill element. • This function can be used for welsh rarebit, for toasting bread and frying sausages.	210
	Large grill • The dish is heated by the large grill element. • This function is used for dishes and baked food that require browning.	210

Description of the functions

Top heat + bottom heat

The dish is heated by the heating elements at the top and bottom of the oven space. This setting is suitable for traditional baking and roasting.

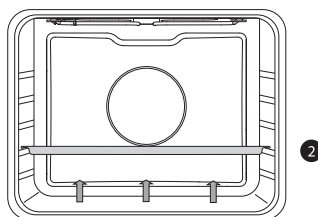


- Place the baking tray or oven rack on the second shelf level.
- Temperature settings: 50 - 250 °C*
- Preheating is recommended.

Bottom heat

The dish is heated by the bottom heating element. Switch on this function just before the end of the baking or roasting time.

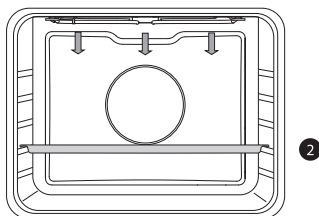
This setting is used for dishes that require a bottom crust or browning.



- Place the baking tray or oven rack on the second shelf level.
- Temperature settings: 50 - 250 °C*

Top heat

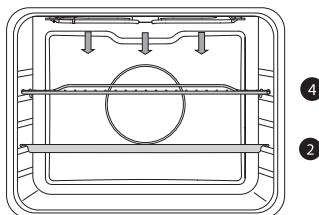
The dish is heated by the top heating element.
This function is used to brown the tops of dishes.



- Place the baking tray or oven rack on the second shelf level.
- Temperature settings: 50 - 250 °C*

Grill

The dish is heated by the inner grill element.
This setting can be used for welsh rarebit, for toasting bread and frying sausages.

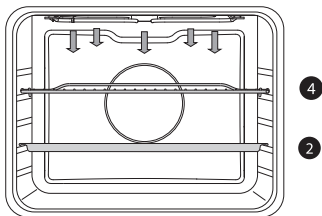


- For grilling, place the oven rack on the fourth shelf level and the baking tray on the second shelf level.
- Temperature setting: 50 - 250 °C
- Check the cooking process regularly. At high temperatures, meat can burn quickly.
- Preheating is recommended.

Large grill

The dish is heated by the top element and the inner grill element.

This setting is used for dishes and baked foods that require browning.



- For grilling, place the oven rack on the fourth shelf level and the baking tray on the second shelf level.
- Temperature setting: 50 - 250 °C

Cleaning the oven

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on interior and exterior surfaces, the door and seal.

- Clean 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.
- Clean the interior of the oven.



Important

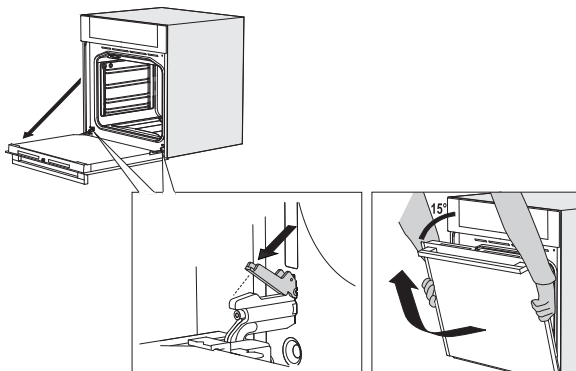
- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean.
This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Removing the oven door



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Rotate the stoppers back by 90°.
3. Slowly close the door until the stoppers are aligned with the hinge beds. At the angle of 15° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.

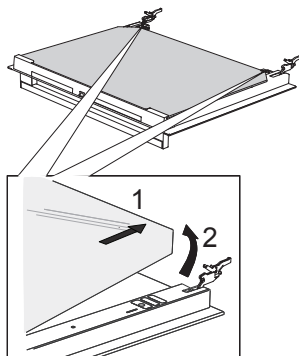


To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

Removing the oven window

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. Hold the glass firmly at the bottom and push the glass carefully backwards (1).
2. Tilt the glass out of the clamp at the back and remove the glass (2).



Replace the glass in the oven door in reverse order.

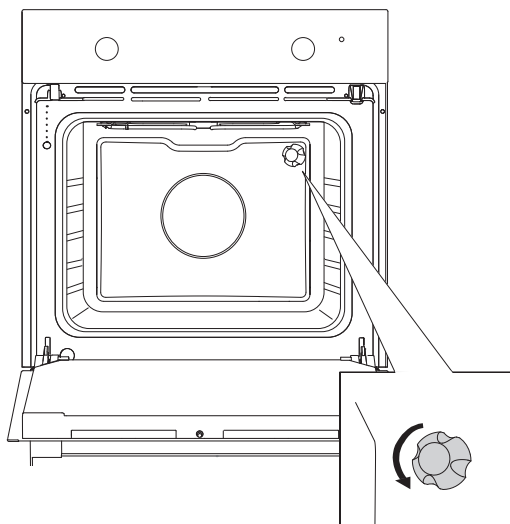
Replacing the oven light

The light (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.



Cut the power to the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box!

1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Unscrew the bulb from the fitting.



Please note: the light can be very hot! Use protection to remove the bulb.

General

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

The food is not cooked

- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

Food is overcooked or undercooked

- Check whether the temperature has been set.

There is condensation on the interior of the oven

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

The fan keeps working after the oven is switched off

- This is normal. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

Storing or repairing the oven

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

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door) and guarantee 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OC170RVS
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption	
Maximum power	2950 W
Grill function (small)	2000 W
Grill function (large)	2950 W
Top heat	950 W
Bottom heat	1100 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	W 595 x H 595 x D 575 mm
Built-in dimensions:	W 560 x H 600 x D 570 mm
Volume	70 L

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 is recyclable. The following materials have been used:

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. 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.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Information concerning regulation (EU) 66/2014 Measurements according to EN 30-2-1

ETNA		
Model identification	OC170RVS	Unit
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	106,0	
Energy Efficiency Class per cavity	A	
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,89	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	—	kWh/cycle
Number of cavities	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	
Volume per cavity (V)	70	L
Type of oven		
Mass of the appliance (M)	31,0	KG
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.		
Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.		
Energy saving tips • During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy. • If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process. • Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven. • Wherever possible cook more than one item at a time.		