

# **NOTICE D'UTILISATION BEDIENUNGSANLEITUNG**

**>>> FOUR  
OFEN**

OM945RVS  
OM971RVS  
OM971ZT  
OP971RVS  
OP971ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



**FR** Notice d'utilisation

FR 3 - FR 31

**DE** Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 31

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



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Description	5
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	8

## ***Fonctionnement***

---

Première utilisation	9
Autres instructions importantes	9
Description de l'horloge électronique	9
Réglage de l'heure	11
Fonctionnement manual du four	11
Programmation de l'avertisseur	12
Programmation de la durée de cuisson	12
Programmation de l'heure de fin de cuisson	13
Programmation de la durée et fin de cuisson	13
Verrouillage de sécurité pour les enfants	14
Verrouillage manuel de porte	15
Tableau des fonctions du four	16

## ***Maintenance***

---

Nettoyage de l'appareil	18
Démontage et nettoyage des gradins	18
Fours à gril rabattable	19
Fonction Aqua Clean	19
Fonction d'autonettoyage pyrolytique	20
Démontage de la porte du four	22
Démontage/montage des vitres intérieures de la porte	24
Remplacement de l'ampoule du four	25

## ***Installation***

---

Avant l'installation	26
Branchemet électrique	28
Installation du four	28

## ***Résolution des problèmes***

---

29

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

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	31
---	----

# 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.



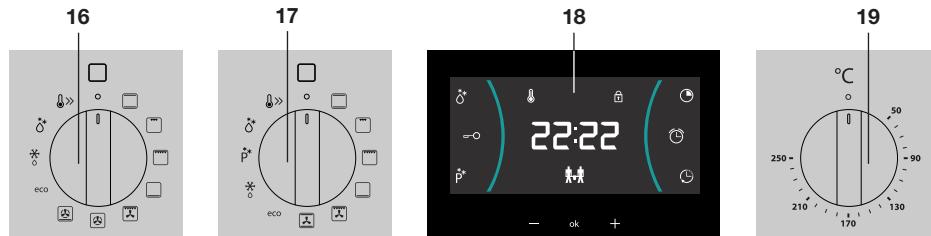
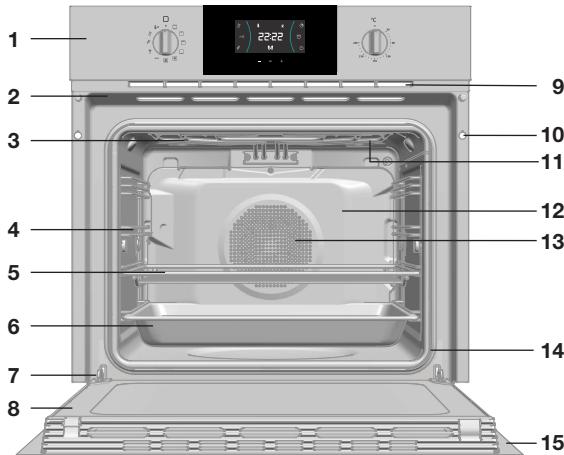
**Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

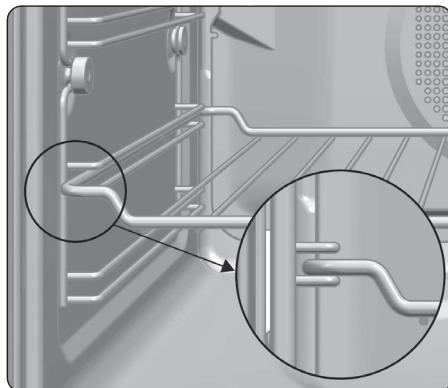
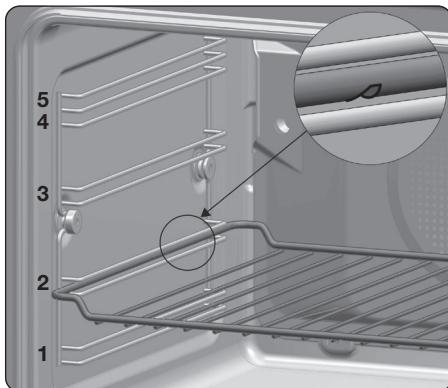
1. Panneau de commande
2. Verrouillage de porte  
(pour les modèles à pyrolyse uniquement)
3. Résistance du gril
4. Support plaques
5. Grille
6. Lèchefrite en émail
7. Charnière
8. Vitre intérieure
9. Sortie d'air de refroidissement
10. Fixation au meuble
11. Ampoule
12. Panneau du fond
13. Turbine
14.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



# VOTRE FOUR

## ***Gradins / Gradins télescopiques***

- En fonction du modèle, le four est équipé de trois ou cinq gradins (niveau 1 à 3/5).
- Pour les fours de 60 cm : le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.
- Pour les fours de 45 cm : la position adéquate pour cuisiner est toujours la 1. Utilisez préféablement les niveaux 2 et 3 pour 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.



- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
  - ▷ Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four ou la lèchefrite dessus. Faites glisser la grille de four ou la lèchefrite sur les gradins télescopiques pour la faire rentrer dans la cavité du four.
  - ▷ Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.

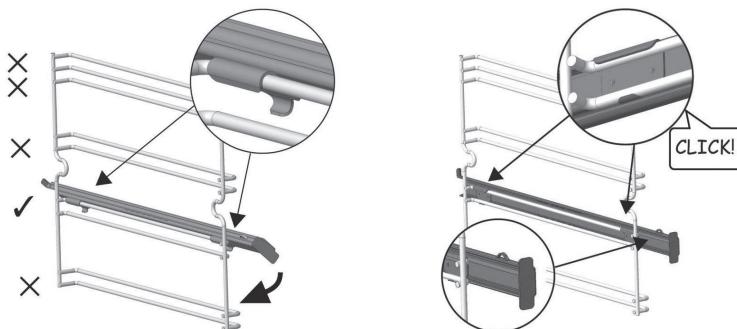


**Remarque : retirez les gradins / gradins télescopiques du four si vous avez l'intention d'utiliser la fonction pyrolyse !**

# VOTRE FOUR

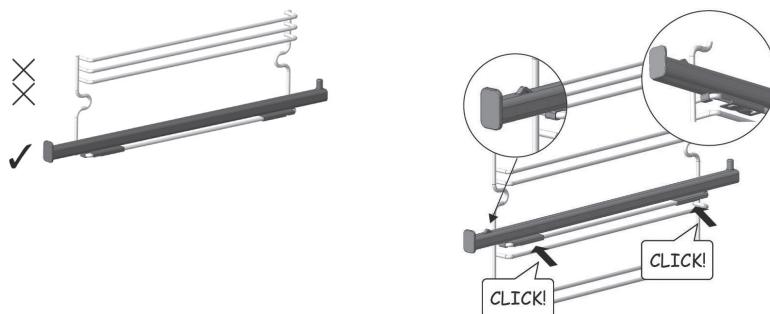
## Montage des rails télescopiques pour le four de 60 cm

1. Retirez le film protecteur.
2. Accrochez les grands crochets sur la tige supérieure au niveau 2.
3. Rabattez le rail pour accrocher les petits crochets sur la tige inférieure.
  - ▷ Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé.
  - ▷ L'encoche pour insérer la lèchefrite/grille doit être placée vers la partie avant du four.



## Montage des rails télescopiques pour le four de 45 cm

1. Retirez le film protecteur.
2. Accrocher le crochet sur la tige supérieure au niveau 1
  - ▷ Vous entendrez un « clic » lorsque le rail sera correctement fixé.
  - ▷ L'encoche pour insérer la lèchefrite/grille doit être placée vers la partie avant du four.



## VOTRE FOUR

---

### **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 émail** ; 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.
	Dans les modèles à régulation électronique de la température, appuyez sur cette touche pour voir la température pendant la cuisson.



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.

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>Aqua Clean</b> Allumé pendant la fonction de nettoyage Aqua Clean.
	<b>Pyrolyse</b> (pour les modèles à pyrolyse uniquement) Allumé pendant la fonction de nettoyage à pyrolyse.
	<b>Verrouillage de porte</b> (pour les modèles à pyrolyse uniquement) Indique que la porte du four est bloquée. Le blocage est manuel ou automatique pendant la fonction pyrolyse.

# 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.

 Dans les modèles avec régulation électronique de la température, lorsque vous tournez le sélecteur de températures, la température s'affiche sur l'écran de l'horloge. Une fois la température est sélectionnée, l'horloge sera de nouveau affichée automatiquement à l'écran. Pour revoir la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche **OK**.

- 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 sur ou jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran.
2. Appuyez sur .
- ▷ L'écran affiche alors l'indication 00:00.
3. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur ou .
- ▷ Un signal sonore retentit à titre de confirmation et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Le symbole se met à clignoter lentement.
- ▷ Une fois terminé, un signal sonore retentit et le symbole se met à clignoter rapidement.
4. 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.



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 ni la durée de cuisson programmée.



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

## *Programmation de la durée de cuisson*

1. Appuyez sur ou jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran.
2. Appuyez sur .
- ▷ 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. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- ▷ Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole se met à clignoter rapidement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore et éteindre le symbole .
- ▷ Le four se remet alors sous tension.
6. Placez les commandes sur la position pour éteindre le four.

# FONCTIONNEMENT

-  Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  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 ni la durée de cuisson totale programmée.

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

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran.
2. Appuyez sur 
  - ▷ 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 actuelle. Le symbole  se met à clignoter lentement.
4. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
  - ▷ 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.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore et éteindre le symbole 
  - ▷ Le four se remet alors sous tension.
6. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.

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

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

1. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran.
2. Appuyez sur 
  - ▷ 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 sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter sur l'écran.

# FONCTIONNEMENT

5. Appuyez sur .
  - ▷ Sur l'écran, vous verrez l'heure de fin de cuisson prévue.
6. 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.
7. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
  - ▷ 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.
8. Appuyez sur n'importe quelle commande tactile pour couper le signal sonore et éteindre le symbole .
- ▷ Le four se remet alors sous tension.
9. Placez les commandes sur la position  pour éteindre le four.



Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur  ou  jusqu'à ce que le symbole  se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur  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  enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
  - ▷ Le symbole  éteindra et le verrouillage de l'horloge est désactivé.

# FONCTIONNEMENT

## ***Verrouillage manuel de porte***



Disponible pour les modèles à pyrolyse uniquement.

Cette fonction permet de bloquer la porte du four. Une fois la porte bloquée, vous pourrez commencer la cuisson normalemen.



Cette fonction ne peut être sélectionnée que si le sélecteur de fonctions du four est placé sur le mode veille **O**.

1. Appuyez sur **-** ou **+** jusqu'à ce que le symbole **=O** se mette à clignoter sur l'écran.
  - ▷ L'état actuel du verrouillage de la porte s'affiche alors : « On » s'il est activé et « Off » s'il est désactivé.
2. Touchez **OK**.
  - ▷ Ensuite, vous entendrez un sifflement et le blocage commencera à se fermer s'il était sur « Off » et à s'ouvrir s'il était sur « On ».



### **Attention**

Avant d'activer le blocage, assurez-vous que la porte du four est bien fermée. Si la porte n'est pas bien fermée, elle ne se bloquera pas et un signal sonore retentit. Le cas échéant, éteignez le signal sonore en touchant n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte et activez à nouveau le blocage en suivant les instructions précédentes.

- Une fois la porte complètement bloquée/débloquée, le nouvel état de blocage de la porte sera affiché sur l'écran.
- Si le verrouillage est activé, le symbole **=O** s'allume sans clignoter.



Pour débloquer la porte pendant la cuisson, mettez le sélecteur de fonctions en position de repos et débloquez la porte en suivant les instructions précédentes.

Une fois la porte débloquée, placez le sélecteur de fonctions sur la position à laquelle il se trouvait pour continuer à cuisiner.

# 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 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>Gril</b> Rôtir et gratiner en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.
	<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>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>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 voûte + Chaleur de sole + Ventilateur</b> Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.
	<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 tournante + Chaleur de sole</b> Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.

## FONCTIONNEMENT

Fonction	Description
<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.
	<b>Pyrolyse</b> (seulement pour les modèles avec pyrolyse) Cette fonction se destine au nettoyage automatique du four. Le four chauffe à une température bien au-dessus de la normale, afin de réduire les résidus de graisse et autres en cendres. Enlevez les accessoires et les résidus alimentaires du four avant de lancer le processus. L'extérieur du four est plus chaud que la normale. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage. Lorsque le four est parfaitement froid, l'intérieur peut être frotté avec un linge humide.
	<b>Aqua Clean</b> Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.
	<b>Préchauffage rapide</b> Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

# 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.

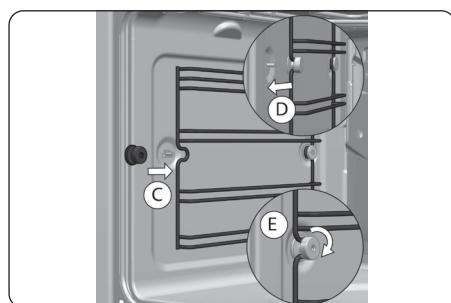
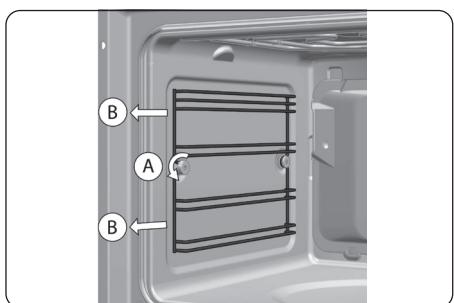


**Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**

**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.
6. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du gradin.
7. Rabattez le gradin avec l'écrou (D) vers l'intérieur et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E).



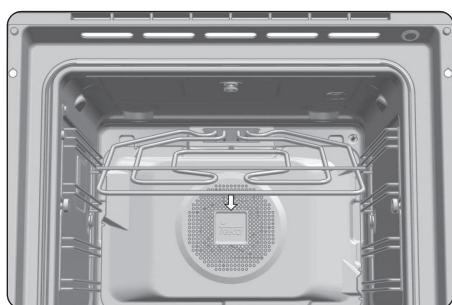
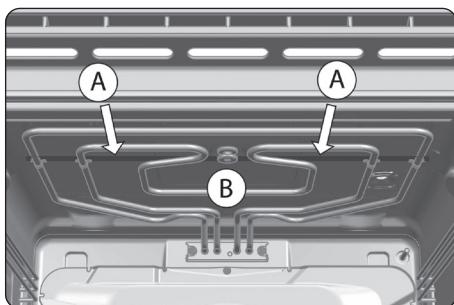
**Les gradin télescopiques ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle. La graisse facilitant le glissement des gradins disparaîtrait, rendant les gradin télescopiques inutilisables.**

# MAINTENANCE

## Fours à gril rabattable

Pour nettoyer la partie supérieure du four :

1. Attendez que votre four soit froid.
2. Poussez la tige de la résistance du gril (A) à l'aide des deux mains vers la partie arrière du four, jusqu'à ce qu'elle se dégage de l'écrou de fixation (B).
3. Laissez retomber la résistance du gril et nettoyez la partie supérieure du four.
4. Replacez finalement la résistance du gril à sa position initiale en procédant dans l'ordre inverse.



## 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. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.



Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans l'eau.

# MAINTENANCE

- Placez le sélecteur de fonctions sur la position  $\textcircled{O}^*$ .

▷ Un signal sonore est alors émis pour confirmer la mise en marche de la fonction Aqua Clean, le symbole  $\textcircled{O}^*$  se met à clignoter lentement et le temps restant pour que le processus se termine s'affiche à l'écran.



La durée de cette fonction ne peut pas être modifiée. Pour arrêter le processus avant la fin, placez le sélecteur de fonctions sur la position  $\textcircled{O}$ .

▷ À l'heure de fin de cycle, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole  $\textcircled{O}^*$  se met à clignoter rapidement.



## 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.

- Appuyez sur n'importe quelle touche avec votre doigt pour couper le signal sonore et éteindre le symbole  $\textcircled{O}^*$ .

- Placez le sélecteur de fonctions sur la position  $\textcircled{O}$ .

▷ Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.



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.

## Fonction d'autonettoyage pyrolytique

Cette fonction vous permet de réaliser un cycle de nettoyage pyrolytique durant lequel, en raison des hautes températures atteintes à l'intérieur du four, se produit un processus de carbonisation des graisses accumulées.

Il est généralement recommandé de réaliser une pyrolyse toutes les 4-5 cuissons et d'utiliser le programme le plus approprié au niveau de saleté du four. Plus le four est sale, plus la durée du programme doit être longue. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant la pyrolyse.

# MAINTENANCE



## Attention

D'abord, retirez tous les accessoires et les guides / guides télescopiques du four.

Ôtez les résidus alimentaires de la cavité du four et essuyez celle-ci avec un chiffon humide. Des résidus alimentaires et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**



## Attention

Ne laissez pas de tissus ou tout autre textile pendu ou en contact avec la poignée du four.

### Programmer la fonction pyrolyse

1. Placez le sélecteur de fonctions de cuisson sur la position Pyrolyse :  $P^*$ .
  - ▷ Au bout de quelques secondes, le symbole  $P^*$  s'allume et l'indication P2 (programme P2 de pyrolyse) s'affiche sur l'écran de l'horloge.
2. Vous pouvez alors modifier le programme de pyrolyse sur P1, P2 ou P3 en appuyant sur la touche  $\ominus$  ou  $\oplus$  :
  - ▷ P1 : Pyrolyse douce. Durée 1 heure.
  - ▷ P2 : Pyrolyse normale. Durée 1 heure et 30 minutes.
  - ▷ P3 : Pyrolyse forte. Durée 2 heures.
3. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur **OK**.
  - ▷ Le verrouillage automatique de porte s'activera immédiatement après.
  - ▷ Lorsque la porte est verrouillée, le symbole s'allume sur l'écran de l'horloge et le temps restant avant la fin de la pyrolyse s'affiche.



Une fois arrivé à ce stade, le four est programmé et effectue le cycle de nettoyage pyrolytique. Durant ce cycle, vous ne pourrez sélectionner aucune fonction de l'horloge du four, à l'exception de la fonction sécurité pour les enfants. N'essayez pas non plus d'ouvrir la porte du four au risque d'interrompre le processus de nettoyage.



## Attention

Si la porte n'est pas bien fermée, elle ne se bloquera pas, un signal sonore retentit et la pyrolyse ne sera pas lancée. Le cas échéant, éteignez le signal sonore en touchant n'importe quelle touche de l'horloge, fermez bien la porte, mettez la commande du sélecteur de fonction en position  $O$  et sélectionnez à nouveau le programme de pyrolyse en suivant les instructions précédentes.

- ▷ Lorsque le cycle de nettoyage pyrolytique s'achève, un signal sonore retentit, le symbole  $P^*$  se met à clignoter et 0:00 s'affiche sur l'écran de l'horloge.
4. Appuyez sur n'importe quel symbole de l'horloge pour arrêter le signal sonore.

## MAINTENANCE

5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position **O**.
  - ▷ Une fois le processus de préchauffage du four terminé, le four restera très chaud et ne pourra être utilisé. Jusqu'à ce que le four refroidisse, le refroidissement continue de fonctionner et le symbole  reste éclairé.
  - ▷ Une fois votre four refroidi, le symbole  s'éteint.
6. Ouvrez la porte du four et passez un chiffon humide à l'intérieur de la cavité, afin de retirer la cendre produite durant le cycle de nettoyage.
  - ▷ Dans les coins difficiles d'accès à l'intérieur du four, il faudra utiliser une éponge en fibre non métallique.
  - ▷ Une fois l'intérieur du four propre, n'oubliez pas de remettre les supports et les ustensiles.
  - ▷ Le four est prêt pour une prochaine utilisation.

### Annulation de la pyrolyse

La pyrolyse est une fonction automatique. Pour annuler une pyrolyse en cours, il est nécessaire de déprogrammer le four.

- Placez le sélecteur de fonctions sur la position **O**.
  - ▷ L'écran de l'horloge affiche '00:00' et le symbole  et  s'affiche.

Selon les températures à l'intérieur du four, deux situations sont possibles :

- Température intérieure dangereuse : Dans ce cas, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température ne représente plus de risque.
- Température intérieure sans risque : Si la température à l'intérieur du four ne représente pas de risque, le déverrouillage est réalisé immédiatement.
  - ▷ Une fois que la porte s'est déverrouillée et peut être ouverte, l'heure s'affiche de nouveau sur l'écran de l'horloge.

### Démontage de la porte du four



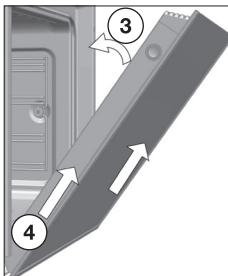
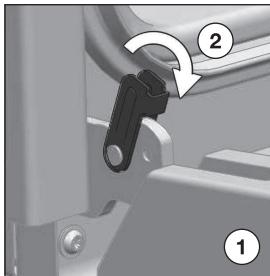
N'approchez pas les doigts des charnières de la porte du four.

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.

# MAINTENANCE

## Démontage/montage de la porte du four (60 cm)

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les deux butées vers l'arrière.
3. Fermez la porte jusqu'à la position de blocage.
4. Agrippez la porte des deux mains par les côtés et soulevez-la.



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

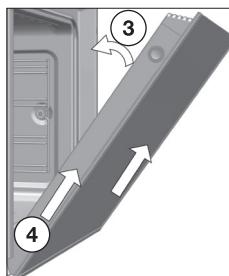
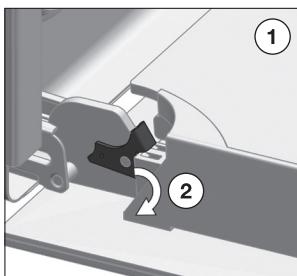
## Démontage/montage de la porte du four (45 cm)

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.



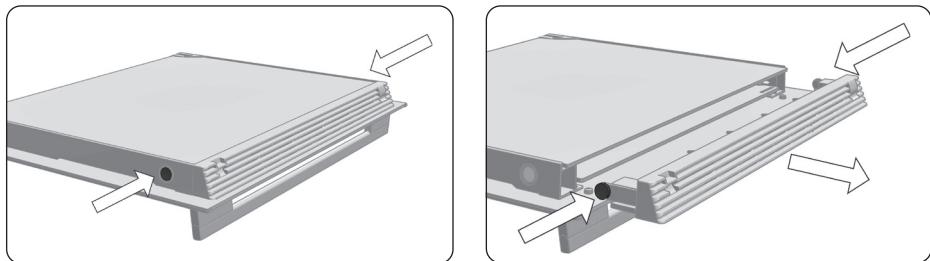
### Attention

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.

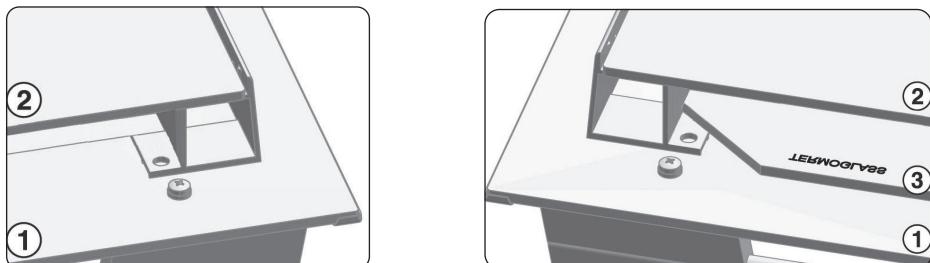


4. Ôtez les vitres de la porte. Selon le modèle, votre four peut avoir 2 ou 3 vitres.



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.
  - ▷ Pour les fours pyrolytiques, la mention TERMOGLASS de vitre n°3 doit être visible tel que sur la figure.
  - ▷ 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*



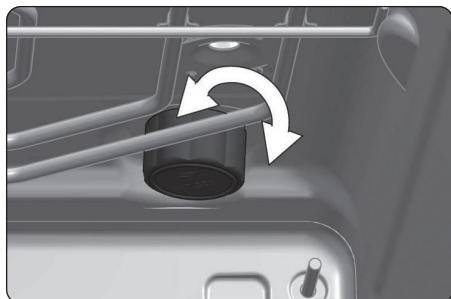
L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.

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 défectueuse par un ampoule du même type et vissez à nouveau la lentille.



# INSTALLATION

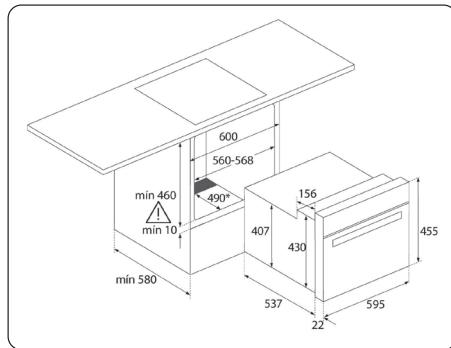
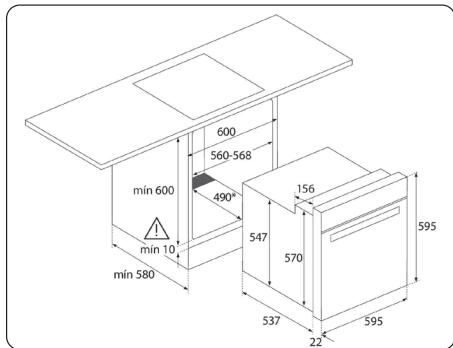
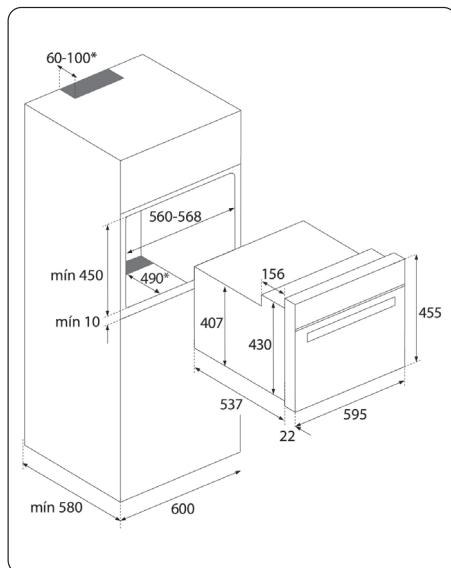
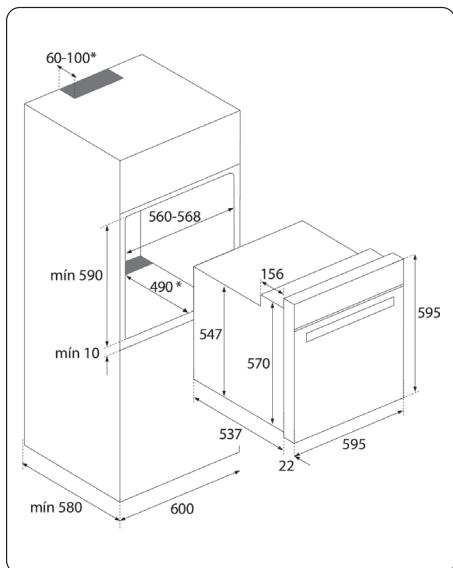


**Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.**

## 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



## Attention!

\* **NE PAS** réaliser d'ouverture sur les zones grisées des meubles lors de l'installation des fours pyrolytiques.

# INSTALLATION

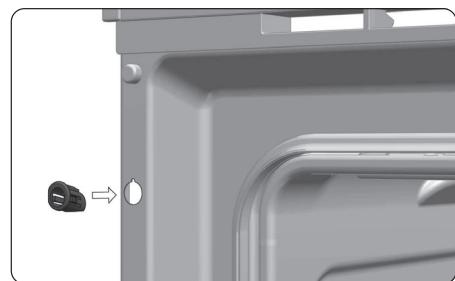
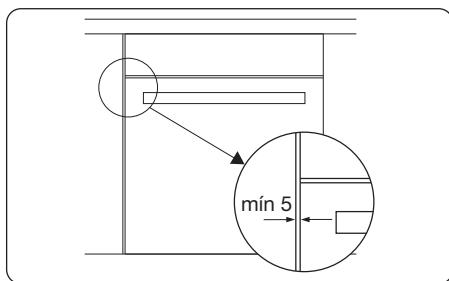
## ***Branchemen*t électrique**

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.

## ***Installation 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

## 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.

### Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous d'avoir choisi une fonction four et une température.
- 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.

### 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.

### Mes accessoires et gradins sont endommagés après le nettoyage pyrolytique.

- Vous ne les avez pas retirés lors du lancement du nettoyage pyrolytique. Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.

### La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition.

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail. C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

# RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

**Le four est éteint, le symbole  est allumé et la porte ne s'ouvre pas.**

- Le verrouillage de la porte est activé. Désactivez le verrouillage de la porte.

**Le four est allumé, le symbole  est allumé et la porte ne s'ouvre pas.**

- Le verrouillage de la porte est activé. Placez le sélecteur de fonction sur la position  . Désactivez le verrouillage de la porte. Pour poursuivre la cuisson, sélectionnez à nouveau la fonction de cuisson souhaitée.

**J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position \*, j'ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  clignote rapidement et un signal sonore retentit.**

- La porte du four est mal fermée, la porte n'a donc pas pu être verrouillée. Vérifiez la porte et assurez-vous qu'elle est bien fermée. Mettez ensuite le sélecteur de fonction sur la position  et réalisez à nouveau la séquence afin d'activer la pyrolyse.

**J'ai tourné le sélecteur de fonctions sur la position \*, j'ai sélectionné le programme de pyrolyse P1, P2 ou P3 mais le symbole  ne s'allume pas et le four ne chauffe pas.**

- L'interrupteur de la porte n'a pas fonctionné, même si la porte est bien fermée. Merci d'appeler le Service d'Assistance Technique car il s'agit d'un problème d'interrupteur de porte.

**Le programme de pyrolyse est terminé et le four est froid, cependant la porte est verrouillée et l'écran affiche le symbole  allumé et 0:00.**

- Vous n'avez pas placé le sélecteur de fonction en position  lorsque le programme de pyrolyse s'est terminé. Placez le sélecteur de fonction sur la position  .

**J'ai placé le sélecteur de fonction sur la position  et la porte reste bloquée.**

- Le four ne s'est pas refroidi jusqu'à atteindre la température de sécurité. Attendez que la température baisse et que le symbole  s'éteigne.



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/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	8

## *Bedienung*

---

Erste Verwendung	9
Weitere wichtige Gebrauchshinweise	9
Beschreibung der elektronischen Uhr	9
Zeiteinstellung	11
Manueller Betrieb des Backofens	11
Programmierung des Timers	12
Programmierung der Gardauer	12
Programmierung des Garzeit-Endes	13
Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes	13
Sicherheitssperre für Kinder	14
Manuelle Türsperre	15
Funktionentabelle	16

## *Wartung*

---

Das Gerät reinigen	18
Führungsschienen entfernen und reinigen	18
Backöfen mit ausklappbarem Grill	19
Aqua Clean Funktion	19
Selbstreinigungsfunktion anhand Pyrolyse	20
Entfernen und Installation der Ofentür	22
Aus- und Einbau der Innengläser der Tür	24
Die Ofenbeleuchtung austauschen	25

## *Installation*

---

Vor der Installation	26
Elektroanschluss	28
Installations des Backofens	28

## *Problemlösungen*

---

29

## *Ihr Ofen und die Umwelt*

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung
--

31

## ***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.



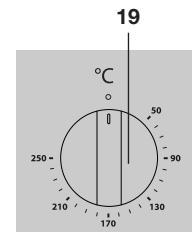
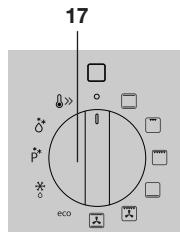
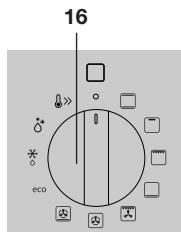
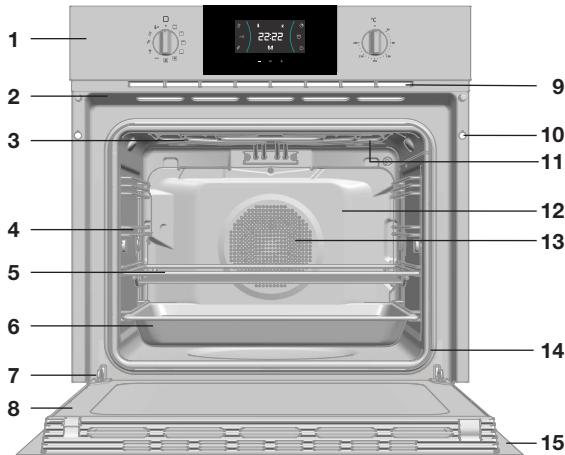
**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!**

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

# IHR OFEN

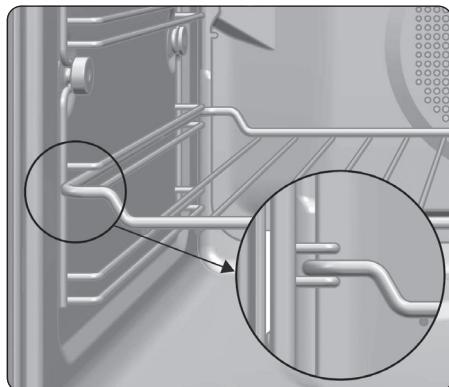
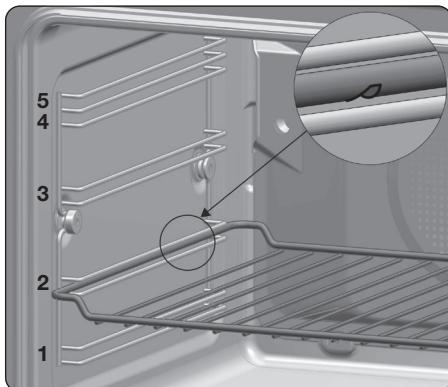
## Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Türsperrre  
(nur für Pyrolyse-Modelle)
3. Grillwiderstand
4. Blechhalterungen
5. Ofengestell
6. Backblech
7. Scharnier
8. Innenscheibe
9. Kühlluftaustritt
10. Befestigung am Einbauschrank
11. Lampe
12. Rückwand
13. Umluft
14. Backofendichtung
15. Tür
16. Funktionswahlschalter
17. Funktionswahlschalter  
(nur für Pyrolyse-Modelle)
18. Elektronische Uhr
19. Temperaturwahlschalter



## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über drei oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 3/5).
- Für 60 cm hohe Backöfen: Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die Ebene 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.
- Für 45 cm hohe Backöfen: Die geeignete Höhe zum Garen ist immer die 1. Nutzen Sie die Ebene 2 und 3 hauptsächlich 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.



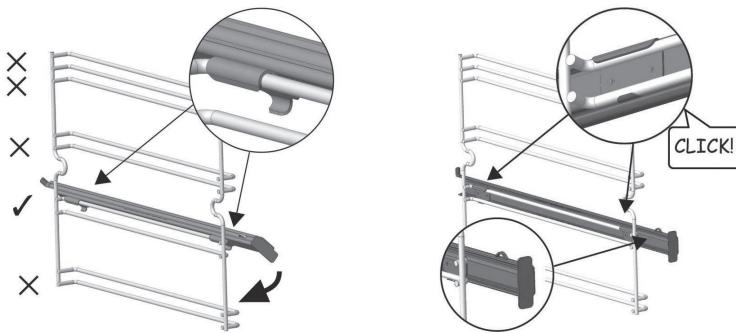
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell oder das Backblech darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell und das Backblech auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.



**Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!**

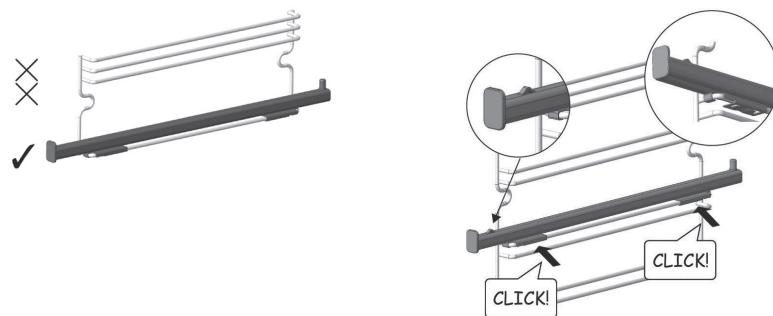
## Montage von den telescopische Teleskopführungsschienen (60 cm Ofen)

1. Entfernen Sie den Schutzfilm.
2. Haken Sie die großen Klammern in die obere Stange ein auf Ebene 2.
3. Klappen Sie die Führung herunter, bis die kleinen Klammern in der unteren Stange eingehakt sind.
  - ▷ Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören.
  - ▷ Die Kerbe zum Einsetzen des Rosts muss an der Vorderseite des Backofens liegen.



## Montage von den telescopische Teleskopführungsschienen (45 cm Ofen)

1. Entfernen Sie den Schutzfilm.
2. Haken Sie die Klammern in die obere Stange ein auf Ebene 1.
  - ▷ Wenn die Führung korrekt befestigt ist, ist ein „Klick“ zu hören.
  - ▷ Die Kerbe zum Einsetzen des Rosts muss an der Vorderseite des Backofens liegen.



## 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:** 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. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn 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)	Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung müssen Sie diese Taste zur Temperaturanzeige während des Garvorgangs drücken.



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.

Symbol	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>Aqua Clean</b> Leuchtet während der Aqua Clean Funktion.
	<b>Pyrolyse</b> (nur für Pyrolyse-Modelle) Leuchtet während der Pyrolyse-Reinigungsfunktion.
	<b>Türsperre</b> (nur für Pyrolyse-Modelle) Zeigt an, dass die Tür gesperrt ist. Das kann durch manuelle oder automatische Sperrung während der Pyrolyse-Funktion bedingt sein.

# BEDIENUNG

## 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.



Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Temperaturwahlschalter gedreht wird. Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige. Um die Temperatur während des Garvorgangs wieder anzuzeigen, müssen Sie die -Taste drücken.

- 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 oder , bis das Symbol auf dem Display blinkt.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, mit oder .
  - ▷ Auf dem Display erscheint 00:00.
  - ▷ Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol blinkt langsam.
  - ▷ Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein Audiosignal und das Symbol blinkt schnell.
4. 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 wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die programmierten Gardauer angezeigt werden.



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

## Programmierung der Gardauer

1. Berühren Sie oder , bis das Symbol auf dem Display blinkt.
2. Drücken Sie .
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.
4. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
  - ▷ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol blinkt schnell.
5. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol auszuschalten.
  - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter auf Position , um den Ofen auszuschalten.

# BEDIENUNG

-  Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie  oder  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.

## Programmierung des Garzeit-Endes

1. Berühren Sie die Touchtaste  oder  oder - ▷ Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
4. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
  - ▷ Wenn die Endzeit des Garens erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol   - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
6. Stellen Sie die Schalter auf Position 
  -  Sie können jederzeit die Endzeit ändern, indem Sie  oder 

## Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes

1. Berühren Sie  oder  oder - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Das Symbol  oder 

# BEDIENUNG

6. Stellen Sie die Endzeit des Garrens, indem Sie  oder  berühren.
  - ▷ Anschließend ertönt ein Audiosignal und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
7. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
  - ▷ Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole  und  leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
  - ▷ Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns 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.
8. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das Audiosignal zu stoppen und das Symbol  auszuschalten.
  - ▷ Der Backofen schaltet sich wieder ein.
9. Stellen Sie die Schalter auf Position , um den Ofen auszuschalten.



Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie  oder  berühren, bis das Symbol  schnell blinkt. Berühren Sie anschließend , 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

## ***Manuelle Türsperre***

 Nur für Pyrolyse-Modelle erhältlich.

Mit dieser Funktion kann die Backofentür gesperrt werden. Sobald die Tür gesperrt ist, können Sie den normalen Garvorgang starten.

 Diese Funktion kann nur gewählt werden, wenn der Funktionsschalter des Backofens auf der Ruhestellung  steht.

1. Berühren Sie  oder  auf dem Display blinkt.
    - ▷ Der aktuelle Status der Türsperre wird angezeigt: "On" für eingeschaltet und "Off" für ausgeschaltet.
  2. Drücken Sie .
- ▷ Im Anschluss ertönt ein Pfeifton und die Sperrung beginnt zu schließen, wenn sie auf „Off“ stand, oder zu öffnen, wenn sie auf „On“ stand.



### **Achtung**

Bevor Sie die Sperrung einschalten, müssen Sie sicherstellen, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, wird sie nicht gesperrt und ein Audiosignal ertönt. In diesem Fall müssen Sie den Audiosignal abstellen, indem Sie eine beliebige Uhrtaste drücken. Schließen Sie die Tür richtig und schalten Sie die Sperrung wieder ein, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

- Sobald die Tür komplett gesperrt / entsperrt ist, erscheint auf dem Display der neue Status der Türsperre.
- Wenn die Sperre eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol  auf dem Display durchgehend.



Um die Tür während des Garvorgangs zu entsperren, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf Ruhestellung stellen und die Tür entsprechend der o. a. Anweisungen entsperren. Sobald die Tür entsperrt ist, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf seine vorherige Stellung stellen, um den Garvorgang fortzusetzen.

# 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>Oberhitze und Unterhitze</b> Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.
	<b>Grill</b> Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.
	<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>Unterhitze</b> Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.
	<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>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</b> Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.
	<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>Umluft + Unterhitze</b> Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

## BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung
<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.
	<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>Pyrolyse</b> (nur für Pyrolyse-Modelle erhältlich) Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen. Entfernen Sie alle Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Ofenraum, bevor Sie diesen Prozess starten. Die Außenseite des Ofens wird heißer als normal. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet. Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, kann der Innenraum mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.
	<b>Aqua Clean</b> Mit der Function Aqua Clean wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.
	<b>Schnellaufheizung</b> Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

# WARTUNG

## *Das Gerät reinigen*

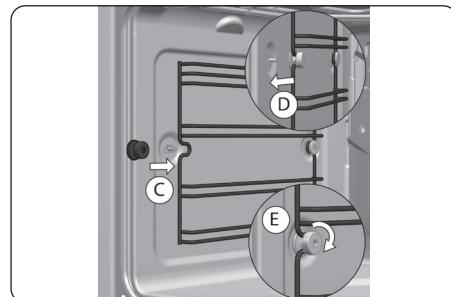
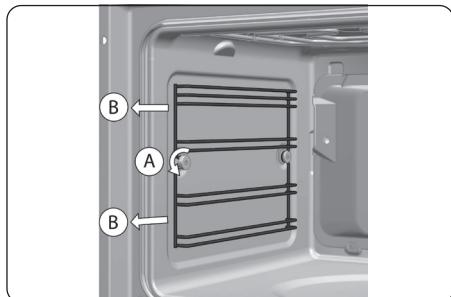
Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innenseite und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

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



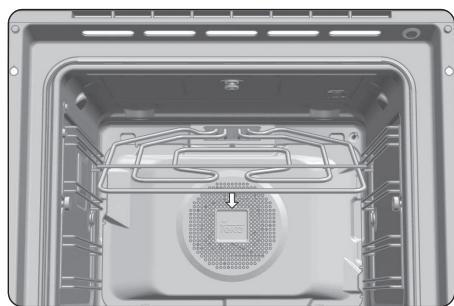
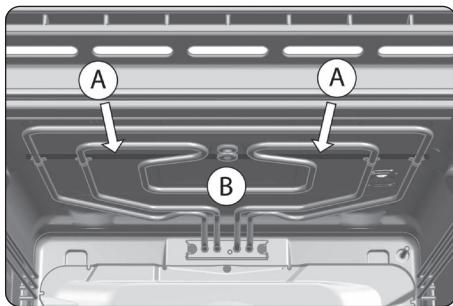
**Teleskopführungsschiene nicht in der Spülmaschine reinigen, da sonst das Gleit verschwindet und die Führungen steckenbleiben würden.**

# WARTUNG

## ***Backofen mit ausklappbarem Grill***

Um den oberen Teil des Backofens zu reinigen:

1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Schieben Sie die Stange des Grillelements (A) mit beiden Händen so weit nach hinten in den Backofen, bis Sie sie von der Befestigungsmutter (B) lösen.
3. Klappen Sie das Grillelement nach unten und reinigen Sie die das obere Teil des Backofens.
4. Bringen Sie das Grillelement wieder in seiner ursprünglichen Position an und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge vor.



## ***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 werden und kann außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

1. Nehmen Sie vorher alle Zubehörteile inkl. Führungsschienen aus dem Backofeninneren.
2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.



Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel an das Wasser hinzufügen.

# WARTUNG

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
  - ▷ Im Anschluss ertönt ein Audiosignal zur Bestätigung, dass die Aqua Clean Funktion eingeschaltet wurde. Das Symbol  blinkt langsam und auf dem Display wird die Zeit angezeigt, die bis zum Ende der Funktion verbleibt.



Die Dauer dieser Funktion kann nicht geändert werden. Um sie vorher zu beenden, müssen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  stellen.

- ▷ Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein Audiosignal und das Symbol  blinkt schnell.



## 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.

4. Berühren Sie mit dem Finger eine beliebige Taste, um das Audiosignal und das Symbol  auszuschalten.
  5. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
- ▷ Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.



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.

## Selbstreinigungsfunktion anhand Pyrolyse

Mit dieser Funktion erfolgt ein Reinigungszyklus, anhand Pyrolyse, bei dem das angesammelte Fett durch die heißen Temperaturen, die im Backofeninneren entstehen, verbrannt werden.

Generell wird empfohlen, alle 4-5 Garvorgänge eine Pyrolyse durchzuführen und dabei das je nach Verschmutzungsgrad des Backofens geeignete Programm zu wählen. Bei stärkerer Verschmutzung müssen Sie ein längeres Programm wählen. Während der Pyrolyse bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.

# WARTUNG



## Achtung!

Zuerst entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen / Teleskopführungs-schienen aus dem Ofen. Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden. Brandgefahr!



## Achtung!

Lassen Sie keine Tücher oder anderen Textilien am Backofengriff hängen oder mit ihm in Kontakt geraten.

## Pyrolysefunktion programmieren

1. Drehen Sie den Garfunktionswahlknopf auf Position Pyrolyse: **P\***.
  - ▷ Nach ein paar Sekunden leuchtet auf dem Schaltuhrdisplay das Symbol **P\*** auf und man sieht die Anzeige P2 (Pyrolyse-Programm 2).
2. Jetzt können Sie das Pyrolyse-Programm auf P1, P2 oder P3 ändern, indem Sie die Tasten **⊖** oder **⊕** drücken:
  - ▷ P1: Sanfte Pyrolyse. Dauer 1 Stunde.
  - ▷ P2: Normale Pyrolyse. Dauer 1 Stunde und 30 min.
  - ▷ P3: Intensive Pyrolyse. Dauer 2 Stunden.
3. Nach Anwahl des gewünschten Programms, drücken Sie **OK**.
  - ▷ Sofort danach wird die automatische Türsperre eingeschaltet.
  - ▷ Sobald die Tür gesperrt ist, leuchtet das Symbol  **lå** auf dem Display der Schaltuhr auf und es wird die bis zum Ende der Pyrolyse verbleibende Zeit angezeigt.



Zu diesem Zeitpunkt ist der Backofen programmiert und führt den Pyrolyse-reinigungsvorgang durch. Während der Ausführung dieses Vorgangs kann keine Funktion der Backofenuhr außer der Kindersicherung gewählt werden. Versuchen Sie auch nicht, die Backofentür zu öffnen, weil dadurch der Reinigungsprozess unterbrochen werden könnte.



## Achtung

Sollte die Tür nicht richtig geschlossen sein, wird sie nicht gesperrt, ein Audiosignal ertönt und die Pyrolyse startet nicht. In diesem Fall müssen Sie den Audiosignal abstellen, indem Sie eine beliebige Uhrtaste drücken. Schließen Sie die Tür richtig, stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die **O** Stellung und wählen Sie wieder das Pyrolyseprogramm, indem Sie die o. a. Anweisungen befolgen.

- ▷ Nach Beendigung der Pyrolyse-Reinigung ertönt ein Audiosignal und das Symbol blinkt. Auf dem Display der Uhr erscheint 0:00.
4. Drücken Sie eine beliebige Taste der Uhr, um das Signal abzustellen.

## WARTUNG

5. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position **O**.
  - ▷ Der Aufheizvorgang des Backofens ist beendet; dennoch ist der Backofen extrem heiß und kann nicht benutzt werden. Solange der Ofen nicht abgekühlt ist, bleibt die Kühlung in Betrieb und das Symbol  leuchtet weiter.
  - ▷ Wenn der Backofen abgekühlt ist, erlischt das Symbol .
-  Aufgrund der hohen Temperaturen im Backofeninneren kann die Abkühlzeit in Abhängigkeit von der Raumtemperatur schwanken.
6. Öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Asche, die während des Reinigungsvorgangs entstanden ist.
  - ▷ Reinigen Sie die schwer zugänglichen Stellen im Innenraum mit einem nichtmetallischen Topfkratzer.
  - ▷ Vergessen Sie nach der Reinigung des Backofeninnenraums bitte nicht, die Halterungen und ihre Zubehörteile wieder einzubauen.
  - ▷ Ihr Backofen ist jetzt für einen neuen Garvorgang betriebsbereit.

### Abbruch der Pyrolyse

Die Pyrolyse ist eine automatische Funktion. Um einen laufenden Pyrolyse-Vorgang abzubrechen, muss die Programmierung des Backofens annulliert werden.

- Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf Position **O**.
  - ▷ Auf dem Schaltuhrdisplay erscheint '00:00' und das Symbol  und  leuchten.

Je nach Innentemperatur im Backofen können die beiden folgenden Situationen eintreten:

- Gefährliche Innentemperatur: In diesem Fall bleibt die Tür so lange gesperrt, bis die Temperatur sichere Werte erreicht.
- Sichere Innentemperatur: Wenn die Innentemperatur im Backofen sicher ist, erfolgt die Entsperrung sofort.
  - ▷ Sobald die Tür entsperrt ist und geöffnet werden kann, wird die Uhrzeit wieder auf dem Schaltuhrdisplay angezeigt.

### Entfernen und Installation der Ofentür

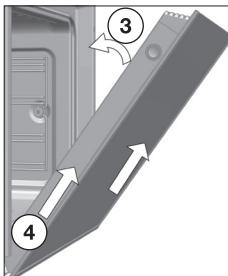


**Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind federgelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.**

# WARTUNG

## Entfernen und Installation der Ofentür (60 cm Ofen)

1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide Verschlüsse nach hinten drehen.
3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition.
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie die Tür nach oben.



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

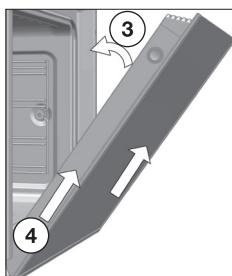
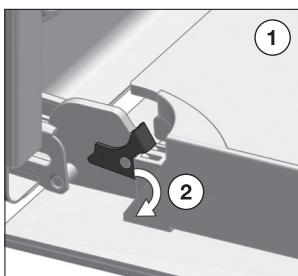
## Entfernen und Installation der Ofentür (45 cm Ofen)

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.



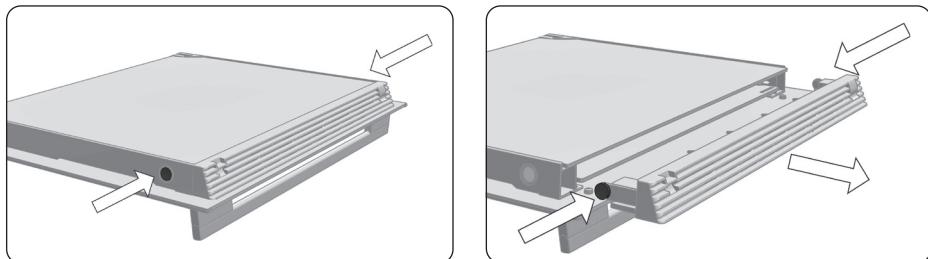
### Achtung

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.

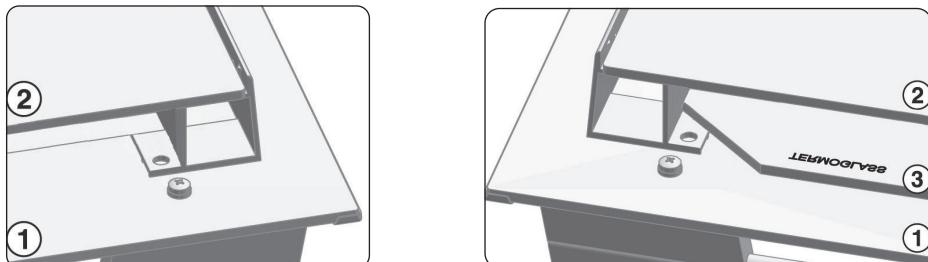


4. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Je nach Modell hat Ihr Ofen 2 oder 3 Scheiben.



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.
  - ▷ Bei Pyrolyseöfen muss die Aufschrift TERMOGLASS der Scheibe Nr. 3 wie in die Abbildung dargestellt zu sehen sein.
  - ▷ 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



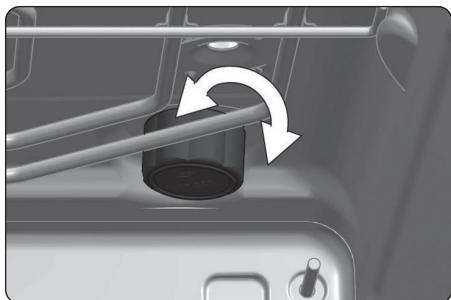
Die Lampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

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. Ersetzen Sie die defekte Lampe durch eine Lampe des gleichen Typs und drehen Sie die Abdeckung wieder fest.



# INSTALLATION

---



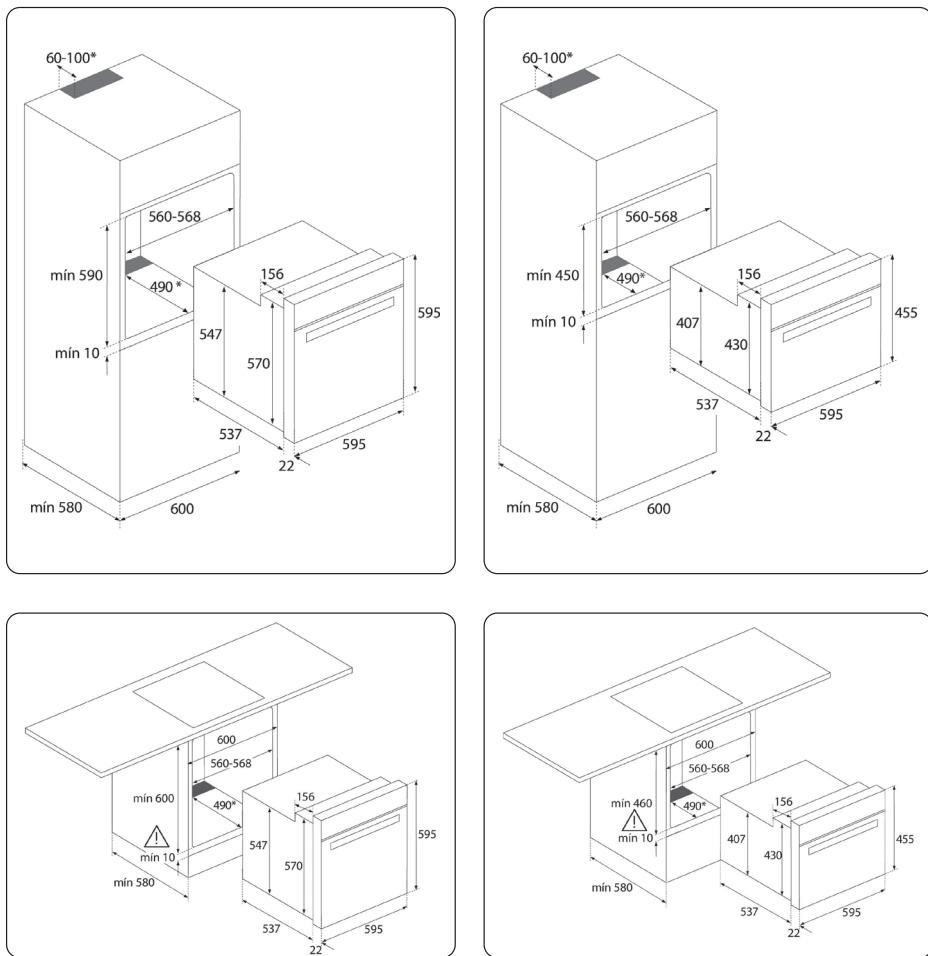
**Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.**

## **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



## Achtung!

\* Für die Installation von **Pyrolyseöfen NICHT** die schattiert dargestellten Öffnungen in den Einbauschrank sägen.

# INSTALLATION

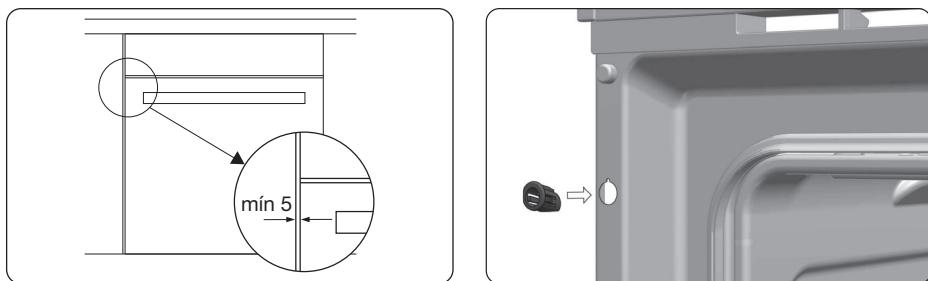
## **Elektroanschluss**

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

## Allgemeines

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

### Der Ofen funktioniert nicht.

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

### Die Temperaturanzeige leuchtet 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.

### 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.

### Mein Zubehör und die Führungsschienen sind beschädigt nach der Pyrolyse.

- Sie haben sie vor der pyrolytischen Reinigungsvorgangs nicht entfernt. Sie müssen durch neue ersetzt werden und immer entfernt werden für die Anfang des Pyrolyses.

### Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.

- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen hervorrufen. Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

# PROBLEMLÖSUNGEN

**Der Backofen ist ausgeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.**

- Die Türverriegelung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Türverriegelung.

**Der Backofen ist eingeschaltet, das Symbol  leuchtet und die Tür lässt sich nicht öffnen.**

- Die Türverriegelung ist aktiviert. Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf  .  
Deaktivieren Sie die Türverriegelung. Um weiter garen zu können, wählen Sie erneut die gewünschte Backfunktion.

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw.**

**P3 gewählt, aber das Symbol  blinkt schnell und es ertönt ein Audiosignal.**

- Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. Deshalb wirkt die Türverriegelung nicht.  
Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist. Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf Position  und faktivieren Sie erneut die Pyrolyse.

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf  gedreht und die Pyrolyse-Funktion P1, P2 bzw.**

**P3 gewählt, aber das Symbol  leuchtet nicht auf und der Backofen heizt nicht.**

- Die Türsicherung funktioniert nicht, obwohl die Tür richtig geschlossen ist. Rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an, da es sich um einen Defekt der Türsicherung handelt.

**Das Pyrolyse-Programm ist beendet und der Backofen ist kalt. Dennoch ist die Tür verriegelt und auf dem Bildschirm wird das Symbol  und 0:00 angezeigt.**

- Sie haben den Funktionswahlknopf nicht auf  gedreht, als das Pyrolyse-Programm beendet war. Drehen Sie den Funktionswahlknopf auf  .

**Ich habe den Funktionswahlknopf auf  gedreht, aber die Tür ist immer noch verriegelt.**

- Der Backofen ist nicht bis auf die Sicherheitstemperatur abgekühlt. Warten Sie, bis die Temperatur zurückgeht und das Symbol  erlischt.



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.





721885 / VER 2 / 22-04-2021



721885

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

