

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OM965RVS
OM965ZT

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 23
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 23
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 23
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 23

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails	6
Telescoopgeleider	6
Koelventilator	6
Bedieningspaneel	7
Ovenfunctie tabel	9
Eerste gebruik	12
Kookwekker	12

Gebruik

Bediening	13
De schakelklok gebruiken	13

Reinigen

Het toestel reinigen	16
Geleiderails verwijderen en reinigen	16
Demonteren ovendeur	17
Demonteren ovenruit	18
Ovenlamp vervangen	18

Problemen oplossen

20

EU Productinformatie

22

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	23
--	----

Inleiding

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

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

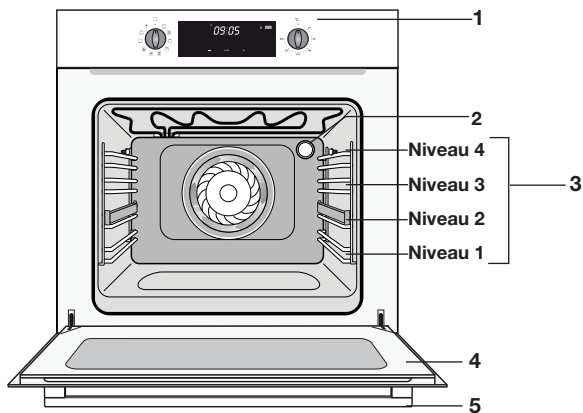


Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

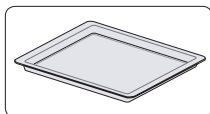
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving

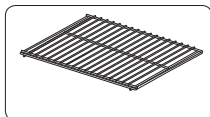


1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Inschuifniveaus
4. Deur
5. Deurgreep

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.



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

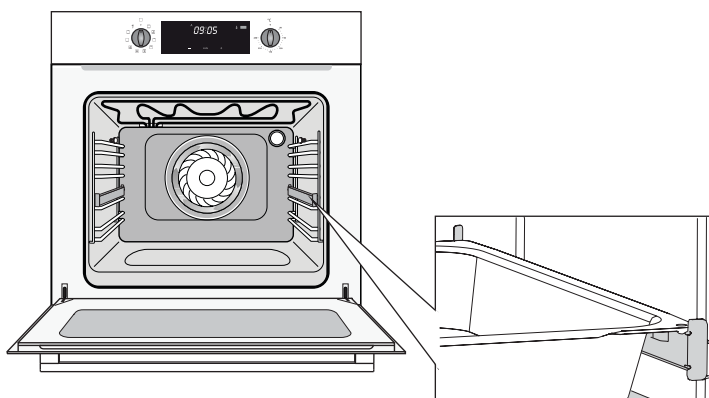
Geleiderails

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.

Telescoopgeleider

Afhankelijk van het model hebben één of meerdere inschuifniveaus een uittrekbare telescoopgeleider.

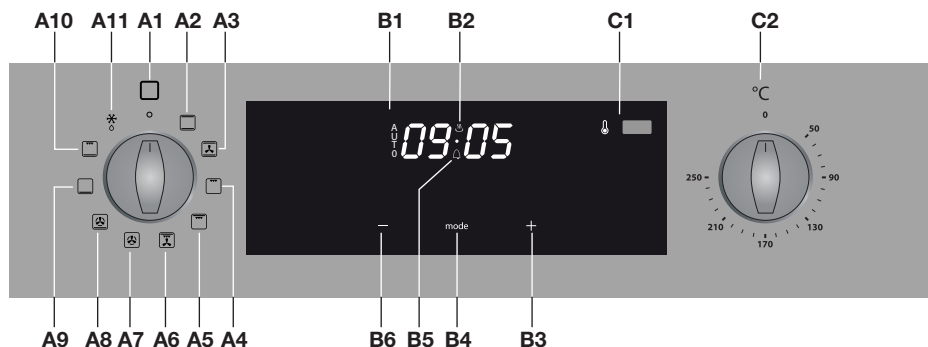
- Trek de telescoopgeleiders geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster of de bakplaat. Schuif vervolgens de telescoopgeleider met ovenrooster of bakplaat in de ovenruimte.
- Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.



Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Bedieningspaneel



A Ovenfunctieknop

A1 '0' stand

- Schakel de oven uit

A2 Bovenwarmte + onderwarmte

- Schakelt de conventionele (boven- en onderelement) ovenfunctie in

A3 Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator

- Schakelt de conventionele ovenfunctie met ventilator in

A4 Grill

- Schakelt het grillelement in

A5 Grote grill

- Schakelt het grillelement met bovinelement in

A6 Grote grill + ventilator

- Schakelt het grillelement met bovinelement gecombineert met de ventilator in

A7 Hetelucht

- Schakelt het heteluchtelement met de ventilator in

A8 Hetelucht + onderwarmte

- Schakelt 'hetelucht' met het onderelement in

A9 Onderwarmte

- Schakelt het onderelement in

A10 Grill + onderwarmte

- Schakelt het grillelement met het onderelement in

A11 Ontdooien

- Schakelt de ventilator in

B Schakelklok

B1 Auto symbool

- Knippert als er een baktijd of eindtijd ingesteld moet worden
- Licht op als er een baktijd en/of eindtijd ingesteld is

B2 Kooksymbool

- Licht op als de oven ingeschakelt is

B3 '+' toets

- Tijd verhogen

B4 'Mode' toets

- Verschillende functies van de klok selecteren

B5 Kloksymbool

- Knippert als er een kookwekkertijd is beeindigd
- Licht op als er een kookwekkertijd is ingesteld

B6 '-' toets

- Tijd verlagen

C1 Thermostaatlampje

- Licht op als de oven verwarmt

C2 Thermostaatknop

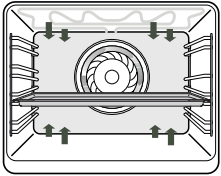
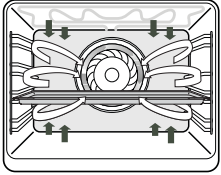
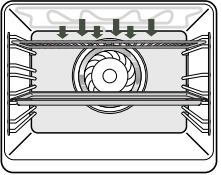
- Stel een temperatuur in (tussen 50 - 250 °C) door de knop te draaien

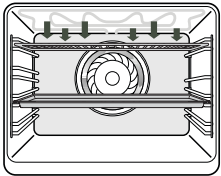
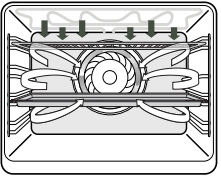
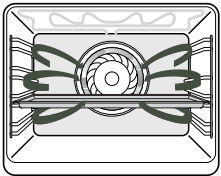
Ovenfuncties tabel

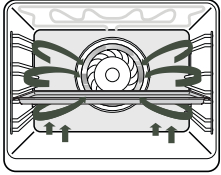
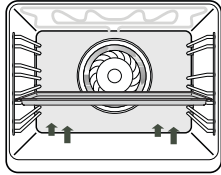
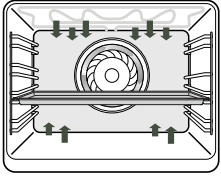
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



Gebruik alleen ovenschalen die bestand zijn tegen een temperatuur van 250 °C.

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator • Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • Plaats een bakplaat die niet te hoog mag zijn op niveau 2, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Grill • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Grote grill • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.	
	Grote grill + ventilator • Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.	
	Hetelucht • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven. • Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Hetelucht + onderwarmte • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Onderwarmte • Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Grill + onderwarmte • Verwarming door middel van het grillelement en het onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van grotere stukken vlees. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Ontdooien • Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator. • De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C. • Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.	

Eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de oven op beschadigingen. Installeer de oven niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Sluit de oven op het elektriciteitsnet aan.



Als het toestel wordt aangesloten op de netspanning moet u de tijd klok instellen.

Tijd instellen

1. Druk tegelijkertijd op de + en de - toets.
Er verschijnt een kooksymbool in de display. Tevens knippert de punt in het midden van de tijdsaanduiding. U kunt nu de dagtijd instellen.
2. Gebruik de + en de - toets (terwijl de punt knippert) om de juiste tijd in te stellen.
Wacht nu 5 seconden; de dagtijd wordt automatisch vastgelegd. Er klinkt een pieptoon. De huidige tijd staat in de display en de punt stopt met knipperen.

Kookwekker

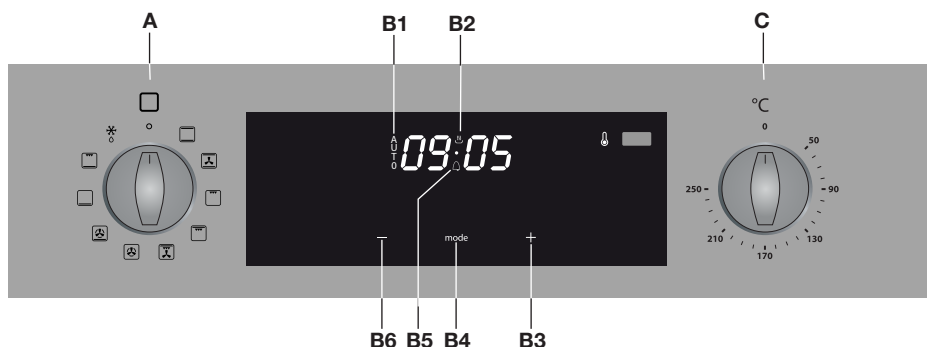
De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Druk lang op de 'mode' toets totdat een knipperende kloksymbool in de display verschijnt.
2. Gebruik de + en de - toets om de juiste tijd in te stellen (maximaal 23:59 uur).
Er klinkt een pieptoon.
De dagtijd verschijnt weer in de display en het kloksymbool stopt met knipperen.
De tijd begint nu automatisch af te tellen.
Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het kloksymbool knippert.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
4. Druk op de 'mode' toets om instelling af te sluiten.



U kunt op elk moment de resterende tijd van de kookwekker in de display zien en/of aanpassen: druk op de 'mode' toets; de resterende tijd van de kookwekker verschijnt in de display en het kloksymbool knippert. Gebruik de + en de - toets (terwijl het kloksymbool knippert) om de tijd aan te passen.

Bediening



De oven gebruiken

1. Draai de ovenfunctieknop naar een oven functie (raadpleeg de ovenfuncties tabel).
2. Stel een temperatuur in met de thermostaatknop.
3. Stel eventueel een uitschakeltijd of in- en uitschakeltijd in met de schakelklok (zie 'De schakelklok gebruiken').

De oven start.



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

Een ovenfunctie annuleren

- Annuleer een bereiding door de ovenfunctieknop op de '0' te zetten.

De schakelklok gebruiken

- De schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:
- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde bereidingstijd is verstreken. Er klinkt dan een geluidssignaal. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde eindtijd is bereikt. Er klinkt dan een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd invoeren (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.
- De schakelklok kan ook gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt de oven niet uit (zie 'kookwekker').

De duur van de baktijd programmeren

1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
2. Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.
3. Druk op de 'mode' toets (eerst lang en daarna kort) totdat 'dur' in de display verschijnt.
Afwisselend worden nu 'dur' en '0 00' in de display getoond en de 'AUTO' knippert.
4. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'AUTO' knippert) om de juiste tijdsduur in te stellen.
5. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.
6. De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'AUTO' stopt met knipperen.
7. De oven geeft een geluidssignaal als de ingestelde tijdsduur is verstreken. De 'AUTO' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
8. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
9. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
10. Druk lang op de 'mode' toets om instelling af te sluiten.

Het einde van de baktijd programmeren

Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

1. Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.
2. Druk op de 'mode' toets totdat 'End' in de display verschijnt.
3. Afwisselend worden nu 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd in de display getoond en de 'AUTO' knippert.
4. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'AUTO' knippert) om de juiste eindtijd in te stellen.
5. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.
6. De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'AUTO' stopt met knipperen.
7. De oven geeft een geluidssignaal als de eindtijd is bereikt. De 'AUTO' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
8. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
9. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
10. Druk lang op de 'mode' toets om instelling af te sluiten.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Voorbeeld:
 - Huidige tijd: 17.30,
 - Ingestelde duur van het bakproces:
 - 1 uur en 15 minuten,
- Ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.

- De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.
Druk op de 'mode' toets (eerst lang en daarna kort) totdat 'dur' in de display verschijnt.
Afwisselend worden nu 'dur' en '0 00' in de display getoond en de 'AUTO' knippert.
- 11. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'AUTO' knippert) om de juiste tijdsduur in te stellen.
- 12. Druk op de 'mode' toets totdat 'End' in de display verschijnt.
Afwisselend worden nu 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd in de display getoond en de 'AUTO' knippert.
- 13. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'AUTO' knippert) om de juiste eindtijd in te stellen.
Het kooksymbool verdwijnt.
Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.
De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'AUTO' stopt met knipperen.
- 14. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
De oven schakelt automatisch in als de berekende starttijd is bereikt; het thermostaatlampje van de oven gaat branden en het kooksymbool verschijnt in de display.
De oven geeft een geluidssignaal als de eindtijd is bereikt. De 'AUTO' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
- 15. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
- 16. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.
- 17. Druk lang op de 'mode' toets om instelling af te sluiten.



U kunt op elk moment de resterende tijdsduur van het bakproces of de eindtijd in de display zien en/of aanpassen: druk op de 'mode' toets totdat 'dur' of 'End' in de display verschijnt; de 'AUTO' in de display knippert. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'AUTO' knippert) om de tijdsduur of de eindtijd aan te passen.

Wilt u de oven tussentijds uitschakelen, zet dan de resterende tijdsduur van het bakproces op '0 00' en zet de thermostaatknop en de functieknop op '0'.

Het toestel reinigen

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

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



Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.

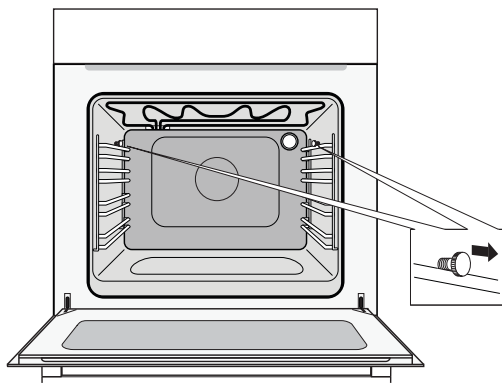
Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.

Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

- Verwijder de schroef aan de bovenzijde van de geleiderails of duw de bovenste draad van de geleiderail naar beneden en verwijder de rail van de schroef.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de zijwanden.



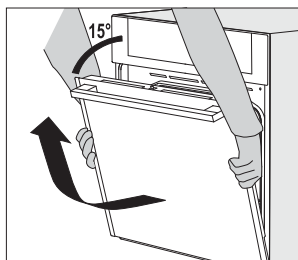
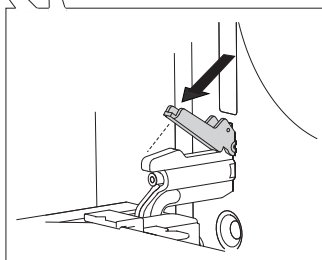
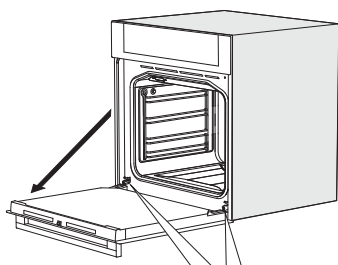
Demonteren ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur.

De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

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

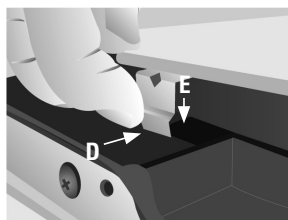
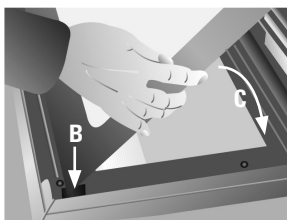
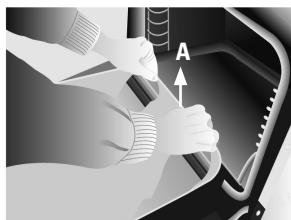


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde.

Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

Demonteren ovenruit

1. Open de ovendeur volledig.
2. Trek de ovenruit aan de achterzijde omhoog (A).
De ovenruit is nu te verwijderen.



Let op!

De ovendeur sluit nadat de ovenruit verwijderd is.

- Reinig de ovenruit en de binnenzijde van de ovendeur.

Ovenruit plaatsen

1. Plaats de geleiders van de ovenruit in de sleuven (B) aan de voorzijde van de ovendeur (bij geopende ovendeur).
2. Leg de ovenruit in de ovendeur (C).
3. Duw de achterste geleiders van de ovenruit in (D) en vergrendel de ovenruit in de ovendeur (E).

De Ovenlamp vervangen

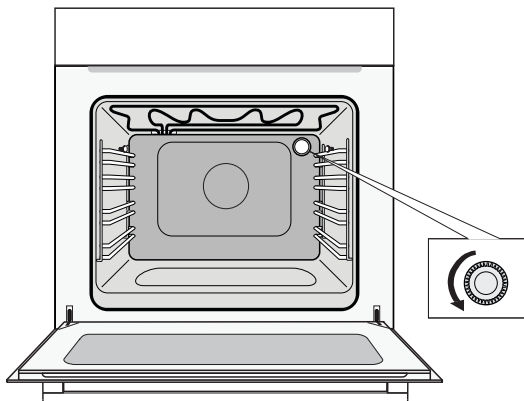


De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Maak voor vervangen eerst het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

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

Lamp vervangen

- Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
- Draai de ovenlamp (E14/25W) uit de fitting en vervang deze voor een nieuwe lamp van hetzelfde type en vermogen.



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

Algemeen

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

Het gerecht blijft rauw.

- Controleer of de schakelklok juist ingesteld is.
- Controleer of de deur goed gesloten is.
- Controleer of er netspanning aanwezig is (zekering in meterkast/stekker in stopcontact).

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.

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

De toetsen reageren niet; De display is vastgelopen.

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft een foutcode.

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

De oven opbergen en repareren.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

EU PRODUCTINFORMATIE

	ETNA	ETNA
Model identificatie	OM965RVS	OM965ZT
Energie efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)	100	100
Energie efficiëntieklasse per ovenruimte	A	A
Energie verbruik per cyclus conventioneel ovenruimte (EC elektrische ovenruimte / kWh)	0,8	0,8
Energie verbruik per cyclus hete lucht ovenruimte (EC elektrische ovenruimte / kWh)	0,79	0,79
Aantal ovenruimten	1	1
Volume per ovenruimte (V)	57	57
Massa van het apparaat (M)	35	35

Gegevens bepaald aan de hand van standaardrichtlijnen EN 60350-1, (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

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

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Description	5
Gradins	6
Gradin télescopique	6
Ventilateur de refroidissement	6
Panneau de commande	7
Tableau de la fonction four	9
Première utilisation	12
Minuterie de cuisson	12

Utilisation

Commande	13
Utilisation du minuteur	13

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	16
Retrait et nettoyage des gradins	16
Démontage de la porte du four	17
Démontage de la vitre du four	18
Remplacement de l'ampoule du four	18

Résolution des problèmes

20

EU fiche produit selon

22

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé	23
---	----

Introduction

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

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



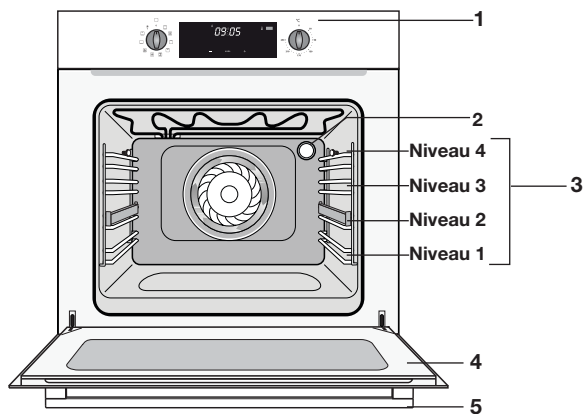
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

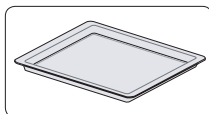
VOTRE FOUR

Description

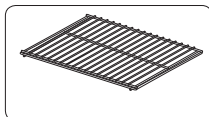


1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Niveaux de grille
4. Porte
5. Poignée de la porte

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- **Lèche-frite** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.



- **Grille de four** ; est surtout utilisée pour griller.
Elle peut aussi servir de support à une poêle, une casserole ou un plat.

VOTRE FOUR

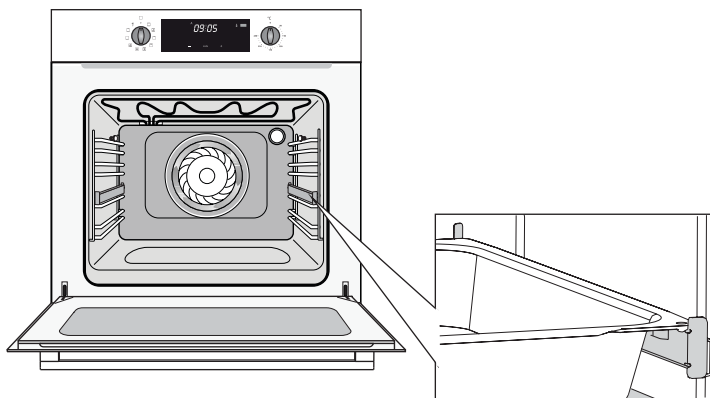
Gradins

- Le four est équipé de quatre niveaux de grille. Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4 sont utilisés principalement pour la fonction grill.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins.

Gratin télescopique

Selon le modèle, un ou plusieurs niveaux de grille sont dotés d'un gratin télescopique rétractable extensible.

- Pour commencer, tirez sur les gradins télescopiques et déposez la grille de four ou la lèchefrite. Ensuite, poussez-les dans le four.
- Ne fermez la porte du four que lorsque le gratin télescopique est complètement replié.

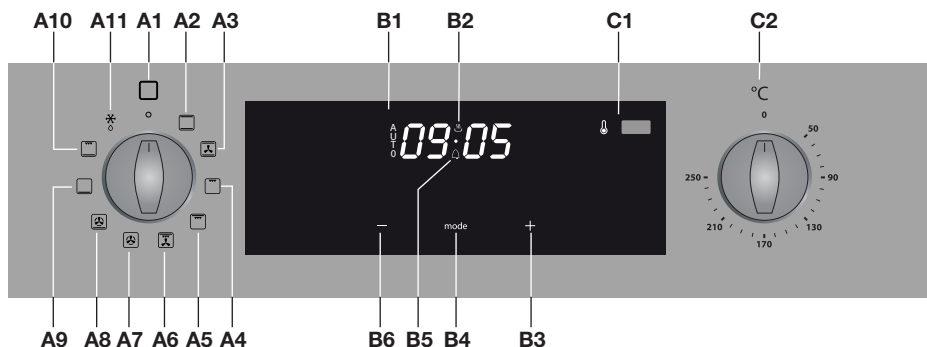


Ventilateur de refroidissement

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



A Bouton de fonction four

A1 position « 0 »

- ▷ Éteint le four

A2 Chaleur de voûte + chaleur de sole

- ▷ Allume la fonction four conventionnelle (élément supérieur et inférieur)

A3 Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur

- ▷ Allume la fonction four conventionnelle avec ventilateur

A4 Gril

- ▷ Allume l'élément gril

A5 Grand gril

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément supérieur

A6 Grand gril + ventilateur

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément supérieur combiné au ventilateur

A7 Air chaud

- ▷ Allume l'élément air chaud avec le ventilateur

A8 Air chaud + chaleur de sole

- ▷ Allume l'air chaud avec l'élément inférieur

A9 Chaleur de sole

- ▷ Allume l'élément inférieur

A10 Gril + chaleur de sole

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément inférieur

A11 Décongélation

- ▷ Allume le ventilateur

B Minuteur

B1 Symbole auto

- Clignote lorsqu'une durée de cuisson ou une heure de fin doit être réglée
- S'éclaire lorsqu'une durée de cuisson et/ou une heure de fin a été réglée

B2 Symbole de cuisson

- S'éclaire lorsque le four est allumé

B3 Touche « + »

- Augmentation de la durée

B4 Touche « mode »

- Sélection des différentes fonctions de l'horloge

B5 Symbole de l'horloge

- Clignote lorsque le temps de la minuterie de cuisson s'est écoulé
- S'éclaire lorsqu'un temps de minuterie de cuisson a été réglé

B6 Touche « - »

- Réduction de la durée

C1 Lampe du thermostat

- S'éclaire lorsque le four chauffe

C2 Bouton du thermostat

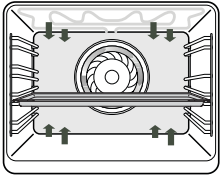
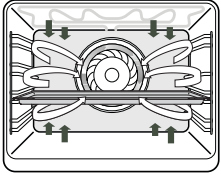
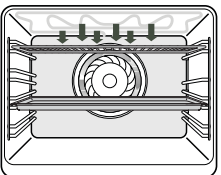
- Réglez une température (entre 50 - 250 °C) en tournant le bouton

Tableau des fonctions du four

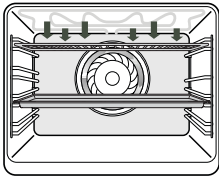
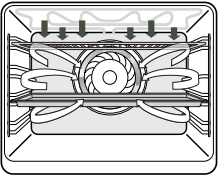
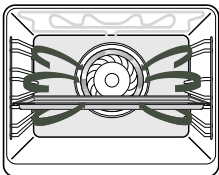
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



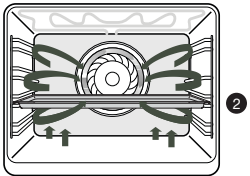
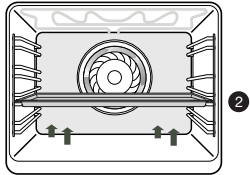
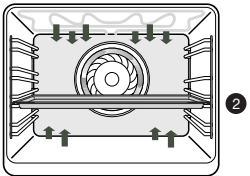
N'utilisez que des plats allant au four supportant une température de 250 °C.

Fonction	Description	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole • Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur. • Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C • Préchauffage recommandé.	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur • Cuisson par l'élément chauffant inférieur. Le ventilateur répartit la chaleur. • Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes. • Insérez une lèchefrite peu profonde au niveau 2, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments. • Température recommandée : 180 °C	
	Gril • Cuisson à l'aide de l'élément gril. • Ce mode peut être utilisé pour griller des sandwiches, des saucisses et du pain. • Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement. • Préchauffage recommandé.	

VOTRE FOUR

Fonction	Description	
	Grand grill • Cuisson par l'élément chauffant supérieur et l'élément de grill. • Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.	
	Grand grill + ventilateur • Cuisson par les éléments chauffants supérieurs. Le ventilateur répartit la chaleur. • Ce mode s'utilise pour griller les viandes, les poissons et les légumes. • Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. • Température recommandée : 170 °C • Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.	
	Air chaud • Cuisson par l'air chaud provenant de l'arrière du four. • Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 180 °C • Préchauffage recommandé.	

VOTRE FOUR

Fonction	Description	
	Air chaud + chaleur de sole • Cuisson par l'air chaud provenant de l'arrière du four et l'élément chauffant inférieur. • Ce réglage est utilisé pour cuire de la pizza, des pâtisseries humides, des gâteaux aux fruits, de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C • Préchauffage recommandé.	
	Chaleur de sole • Cuisson seulement par l'élément chauffant inférieur. • Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température recommandée : 160 °C	
	Gril + chaleur de sole • Cuisson par l'élément gril et l'élément chauffant inférieur. • Ce mode s'utilise pour griller les gros morceaux de viande. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Température recommandée : 200 °C • Préchauffage recommandé.	
	Décongélation • Cette fonction assure la circulation de l'air au moyen d'un ventilateur. • L'air est chauffé jusqu'à une température de 30 °C. • Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments surgelés.	

Première utilisation

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



Lorsque l'appareil est branché sur le réseau électrique, vous devez régler l'horloge.

Réglage de l'heure

1. Appuyez simultanément sur les touches + et -.
Le symbole de cuisson s'affiche sur l'écran. Le point situé au milieu de l'indication de temps clignote également. Vous pouvez maintenant régler l'heure.
2. Utilisez les touches + et - (tandis que le point clignote) pour régler l'heure exacte.
Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure est réglée automatiquement. Un signal sonore est émis.
L'écran affiche l'heure actuelle et le point cesse de clignoter.

Minuterie de cuisson

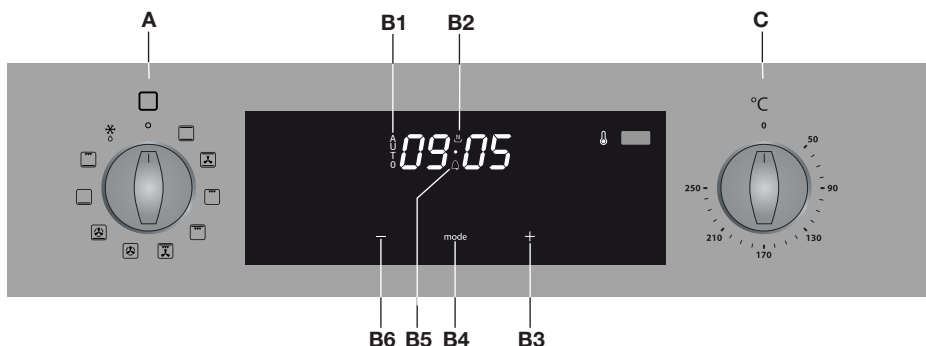
La minuterie émet uniquement un signal sonore à la fin de la durée programmée. La minuterie n'éteint pas le four.

1. Maintenez votre doigt sur la touche « mode » jusqu'à ce qu'un symbole d'horloge clignotant s'affiche sur l'écran.
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure exacte (23h59 au maximum).
Un signal sonore est émis.
L'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran et le symbole de l'horloge cesse de clignoter.
Le décompte démarre maintenant automatiquement.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et le symbole de l'horloge clignote.
3. Éteignez le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
4. Appuyez sur la touche « mode » pour fermer le réglage.



Vous pouvez, à tout moment, voir et/ou adapter la durée restante de la minuterie sur l'écran : appuyez sur la touche « mode » ; la durée restante de la minuterie s'affiche sur l'écran et le symbole de l'horloge clignote. Utilisez les touches + et - (tandis que le symbole de l'horloge clignote) pour adapter la durée.

Commande



Utilisation du four

1. Tournez le bouton de fonction four vers une fonction four (consultez le tableau des fonctions four).
2. Réglez une température avec le bouton du thermostat.
3. Réglez éventuellement un temps d'arrêt ou un temps de mise en marche et d'arrêt avec le minuteur (voir « Utilisation du minuteur »).

Le four s'enclenche.



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

Annulation d'une fonction four

- Annulez une cuisson en mettant le bouton de fonction four sur « 0 ».

Utilisation du minuteur

- Il est possible d'utiliser le minuteur de différentes manières :
- Vous pouvez déterminer la durée de cuisson. Le four s'éteint dès que la durée de cuisson programmée est écoulée. Le four émet alors un signal sonore.
Vous pouvez programmer une durée de cuisson maximale de 10 heures.
- Vous pouvez aussi régler le minuteur sur l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Le four s'éteint dès que l'heure de fin programmée est atteinte. Le four émet alors un signal sonore.
- Enfin, vous pouvez régler à la fois une durée et une heure de fin (cuisson automatique). Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. À la fin de la durée de cuisson automatique, le four émet un signal sonore.
- Le minuteur peut aussi servir de minuterie de cuisson. La minuterie n'éteint pas le four (voir « minuterie de cuisson »).

Programmation de la durée de cuisson

1. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
2. La lampe du thermostat du four s'allume et le four est allumé.
3. Appuyez sur la touche « mode » (d'abord longuement, puis brièvement) jusqu'à ce que « dur » s'affiche sur l'écran.
L'écran affiche maintenant « dur » et « 0 00 » en alternance et « AUTO » clignote.
4. Utilisez les touches + et - (tandis qu'« AUTO » clignote) pour régler la durée exacte.
5. Attendez maintenant 5 secondes ; la durée programmée est réglée automatiquement.
6. L'heure s'affiche à nouveau sur l'écran et « AUTO » cesse de clignoter.
7. Le four émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. « AUTO » se met à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
8. Lorsque la cuisson est achevée, mettez d'abord le bouton du thermostat puis le bouton fonction sur « 0 ».
9. Éteignez ensuite le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
10. Maintenez votre doigt sur la touche « mode » pour fermer le réglage.

Programmation de l'heure de fin de la cuisson

Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.

1. La lampe du thermostat du four s'allume et le four est allumé.
2. Appuyez sur la touche « mode » jusqu'à ce que « End » s'affiche.
3. L'écran affiche maintenant « End » et la première heure de fin possible en alternance et « AUTO » clignote.
4. Utilisez les touches + et - (tandis qu'« AUTO » clignote) pour régler l'heure de fin exacte.
5. Attendez maintenant 5 secondes ; la durée programmée est réglée automatiquement.
6. L'heure s'affiche à nouveau sur l'écran et « AUTO » cesse de clignoter.
7. Le four émet un signal sonore lorsque l'heure de fin est atteinte. « AUTO » se met à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
8. Lorsque la cuisson est achevée, mettez d'abord le bouton du thermostat puis le bouton fonction sur « 0 ».
9. Éteignez ensuite le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
10. Maintenez votre doigt sur la touche « mode » pour fermer le réglage.

Programmation d'une cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement, en déterminant une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson. Le four calcule lui-même l'heure à laquelle il doit s'allumer et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.

- Exemple :
 - ▷ Heure actuelle : 17h30,
 - ▷ Durée de cuisson programmée :
 - ▷ 1 heure et 15 minutes,

- Heure de fin de cuisson programmée : 19h45.
- Le four s'allumera automatiquement à 18h30 en commençant la cuisson à la température et avec la fonction sélectionnées, il s'arrêtera automatiquement à 19h45.
Appuyez sur la touche « mode » (d'abord longuement, puis brièvement) jusqu'à ce que « dur » s'affiche. *L'écran affiche maintenant « dur » et « 0 00 » en alternance et « AUTO » clignote.*
- 11. Utilisez les touches + et - (tandis qu'« AUTO » clignote) pour régler la durée exacte.
- 12. Appuyez sur la touche « mode » jusqu'à ce que « End » s'affiche.
L'écran affiche maintenant « End » et la première heure de fin possible en alternance et « AUTO » clignote.
- 13. Utilisez les touches + et - (tandis qu'« AUTO » clignote) pour régler l'heure de fin exacte.
*Le symbole de cuisson disparaît.
Attendez maintenant 5 secondes ; la durée programmée est réglée automatiquement.
L'heure s'affiche à nouveau sur l'écran et « AUTO » cesse de clignoter.*
- 14. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
*Le four se met automatiquement à fonctionner lorsque l'heure de début calculée est atteinte ; la lampe du thermostat du four s'allume et le symbole de cuisson s'affiche à l'écran.
Le four émet un signal sonore lorsque l'heure de fin est atteinte. « AUTO » se met à clignoter et le four s'éteint automatiquement.*
- 15. Lorsque la cuisson est achevée, mettez d'abord le bouton du thermostat puis le bouton fonction sur « 0 ».
- 16. Éteignez ensuite le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.
- 17. Maintenez votre doigt sur la touche « mode » pour fermer le réglage.



Vous pouvez, à tout moment, voir et/ou adapter la durée restante du processus de cuisson ou l'heure de fin sur l'écran : appuyez sur la touche « mode » jusqu'à ce que « dur » ou « End » s'affiche ; « AUTO » clignote sur l'écran. Utilisez les touches + et - (tandis qu'« AUTO » clignote) pour adapter la durée ou l'heure de fin.

Si vous souhaitez éteindre le four entre-temps, réglez la durée restante du processus de cuisson sur « 0 00 » et mettez le bouton du thermostat et le bouton de fonction sur « 0 ».

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.

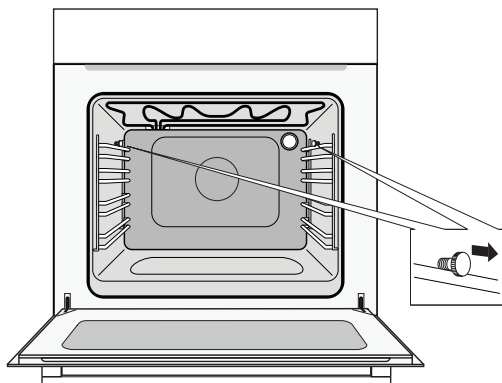
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

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.

Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyeurs conventionnels pour les gradins.

- Retirez la vis sur le dessus des gradins ou enfoncez le fil supérieure des gradins pour le libérer de la vis.
- Enlevez les gradins des trous situés dans les parois latérales.



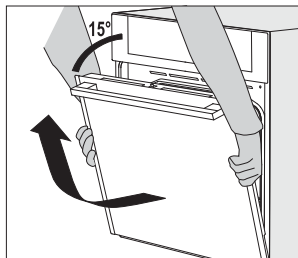
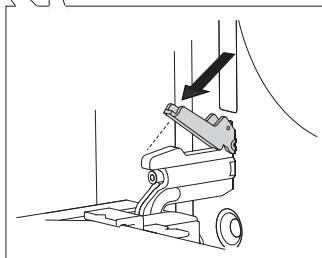
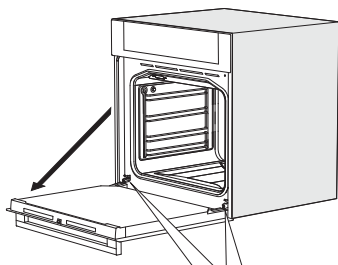
Démontage de la porte du four



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.

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

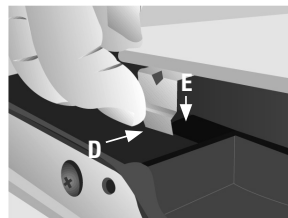
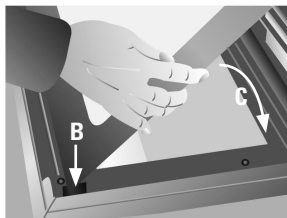
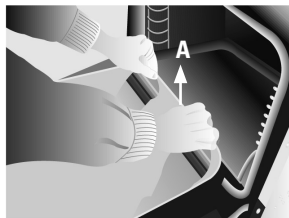


Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.

Démontage de la vitre du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Agrippez la vitre du four par l'arrière et soulevez-la (A).

La vitre du four peut maintenant être retirée.



Attention !

La porte du four se ferme une fois que la vitre a été retirée.

- Nettoyez la vitre et l'intérieur de la porte du four.

Mise en place de la vitre du four

1. Placez les guides de la vitre du four dans les fentes (B) à l'avant de la porte du four (la porte du four est ouverte).
2. Placez la vitre dans la porte du four (C).
3. Enfoncez les guides arrière de la vitre (D) et verrouillez la vitre dans la porte du four (E).

Remplacement de l'Ampoule du four



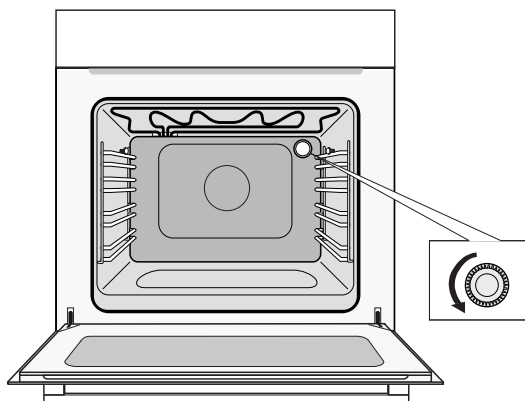
L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie.

Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

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

Remplacement de l'ampoule

- Faites tourner le couvercle vers la gauche pour le retirer.
- Dévissez l'ampoule du four (E14/25W) hors de la douille et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type et de la même puissance.



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits.

- Vérifiez que le minuteur est correctement réglé.
- Assurez-vous d'avoir fermé la porte correctement.
- Vérifiez la présence de tension (fusible dans le tableau électrique/fiche branchée).

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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

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

Formation de condensation dans le four.

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur.

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

Entreposage et réparation du four.

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

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

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

EU FICHE PRODUIT SELON

	ETNA	ETNA
Identification du modèle	OM965RVS	OM965ZT
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	100	100
Indice d'efficacité énergétique par cavité	A	A
Consommation d'énergie d'un cycle en mode conventionnel par cavité (kWh)	0,8	0,8
Consommation d'énergie d'un cycle en chaleur tournante par cavité (kWh)	0,79	0,79
Nombre de cavités	1	1
Volume (V)	57	57
Masse de l'appareil (M)	35	35

Données déterminées selon la norme EN 60350-1 et le Règlement de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) 66/2014.

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

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

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

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

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



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. 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.

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Gleitschienen	6
Teleskopführung	6
Lüfter	6
Bedienfeld	7
Ofenmodus-Tabelle	9
Erste Verwendung	12
Eieruhr	12

Verwendung

Bedienung	13
Verwendung der Zeitschaltuhr	13

Reinigung

Reinigung des Geräts	16
Gleitschienen entfernen und reinigen	16
Ofentür ausbauen	17
Ofentürglas ausbauen	18
Austausch der Ofenbeleuchtung	18

Problemlösungen

20

EU Produktdatenblatt

22

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	23
--	----

Einleitung

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

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

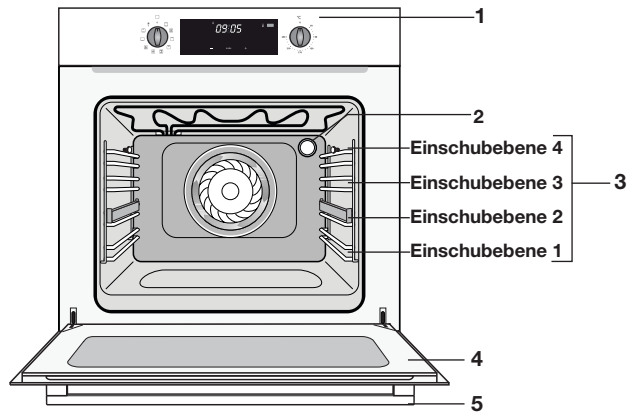


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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

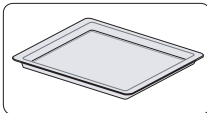
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Beschreibung

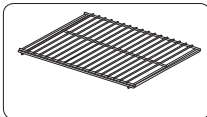


1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Einschubebenen
4. Tür
5. Türgriff

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:



- **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.

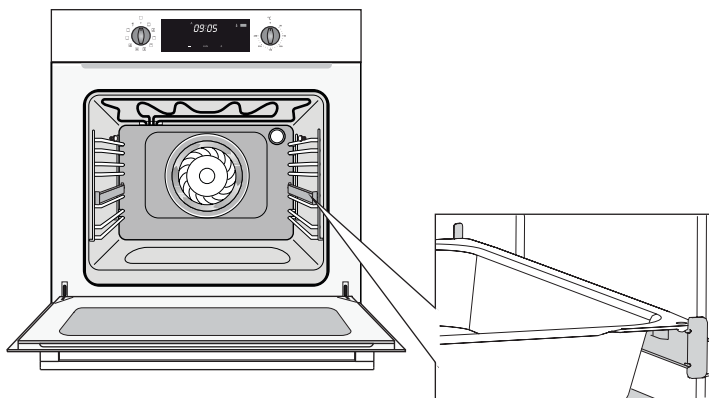
Gleitschienen

- Der Ofen verfügt über vier Einschubebenen. Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Einschubebenen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der jeweiligen Einschubebene.

Teleskopführung

Je nach Modell verfügt dieses über ein oder mehrere Einschubebenen mit einer herausziehbaren Teleskopführung.

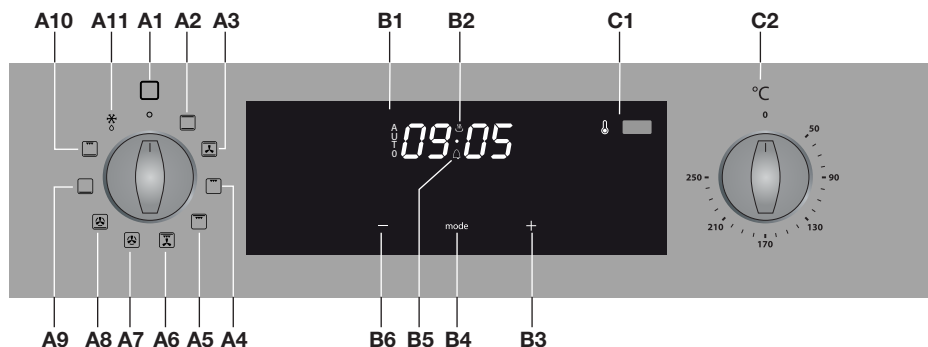
- Ziehen Sie die Teleskopführungen vollständig aus dem Garraum heraus und setzen Sie darauf den Ofenrost oder das Backblech. Schieben Sie die Führung samt Ofenrost oder Backblech in den Garraum.
- Schließen Sie die Ofentür erst, wenn die Teleskopführungen vollständig in den Garraum geschoben wurden.



Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und das Bedienfeld kühlt.

Bedienfeld



A Ofenfunktionsknopf

A1 Stand „0“

- Schalten Sie den Ofen aus.

A2 Oberhitze + Unterhitze

- Schalten Sie den konventionellen Ofenmodus (Ober- und Unterelement) ein

A3 Oberhitze + Unterhitze + Lüfter

- Schalten Sie den konventionellen Ofenmodus samt Lüfter ein.

A4 Grill

- Schalten Sie das Grillelement ein.

A5 Großer Grill

- Schalten Sie das Grillelement samt Oberelement ein.

A6 Großer Grill + Lüfter

- Schalten Sie das Grillelement samt Oberelement in Kombination mit dem Lüfter ein

A7 Umluft

- Schaltet das Umluftelement samt Lüfter ein

A8 Umluft + Unterhitze

- Schaltet „Umluft“ samt Unterelement ein

A9 Unterhitze

- Schaltet das Unterelement ein

A10 Grill + Unterhitze

- Schaltet das Grillelement samt Unterelement ein

A11 Auftauen

- Schaltet den Lüfter ein

B Zeitschaltuhr

B1 Automatik-Symbol

- ▷ Blinkt, wenn eine Backzeit oder Endzeit eingestellt werden muss
- ▷ Leuchtet auf, wenn eine Backzeit und/oder Endzeit eingestellt worden ist

B2 Garsymbol

- ▷ Leuchtet auf, wenn der Ofen eingeschaltet ist

B3 „+“-Taste

- ▷ Zeit erhöhen

B4 Modus-Taste

- ▷ Verschiedene Uhrfunktionen auswählen

B5 Uhersymbol

- ▷ Blinkt, wenn die Eieruhr abgelaufen ist
- ▷ Leuchtet auf, wenn eine Eieruhr eingestellt wurde

B6 „-“-Taste

- ▷ Zeit verkürzen

C1 Thermostatlampe

- ▷ Leuchtet auf, wenn sich der Ofen aufheizt

C2 Thermostatknopf

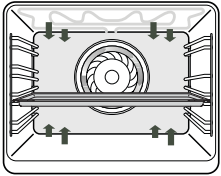
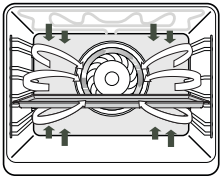
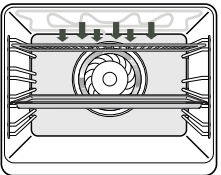
- ▷ Stellen Sie eine Temperatur (zwischen 50 - 250 °C) ein, indem Sie den Knopf drehen

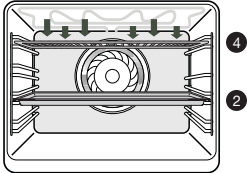
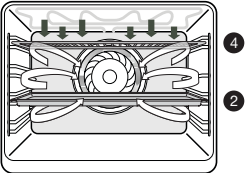
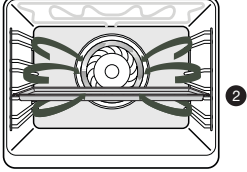
Ofenmodustabelle

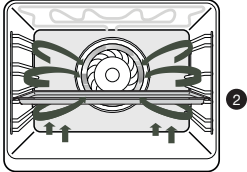
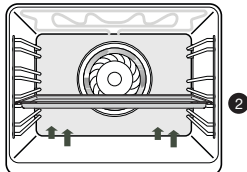
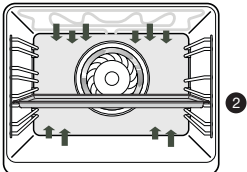
Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



Verwenden Sie nur Ofenformen, die für eine Temperatur von 250 °C geeignet sind.

Modus	Beschreibung	
	Oberhitze + Unterhitze • Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. • Dieser Modus kann für das traditionelle Backen und Braten genutzt werden. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter • Erwärmung durch das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus wird für das Backen von Hefengebäck und das Konservieren von Obst und Gemüse verwendet. • Schieben Sie ein Backblech, das nicht zu hoch sein darf, in Einschubebene 2, damit die Umluft auch über der Oberfläche der Speise zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C	
	Grill • Erwärmung mit dem Grillelement. • Diese Einstellung kann dazu verwendet werden, Sandwiches und Würstchen zu grillen, sowie zum Rösten von Brot. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	

Modus	Beschreibung	
	Großer Grill • Erwärmung durch das obere Heizelement und das Grillelement. • Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.	
	Großer Grill + Lüfter • Erwärmung durch die oberen Heizelemente. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.	
	Umluft • Erwärmung durch Umluft aus der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus nutzt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	

Modus	Beschreibung	
	Umluft + Unterhitze • Erwärmung durch Umluft aus der Rückseite des Ofens und das untere Heizelement. • Dieser Modus wird für das Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obstkuchen, Blätterteig und Streuselteig verwendet. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Unterhitze • Erwärmung nur durch das untere Heizelement. • Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C	
	Grill + Unterhitze • Erwärmung durch das Grillelement und das untere Heizelement. • Dieser Modus kann auch zum Braten von größeren Fleischstücken verwendet werden. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Auftauen • In diesem Modus wird die Luft durch einen Lüfter verteilt. • Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diesen Modus, um tiefgefrorene Speisen aufzutauen.	

Erster Gebrauch

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie den Ofen auf Beschädigungen. Installieren Sie den Ofen nicht, wenn er beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.
- Schließen Sie den Ofen ans Stromnetz an.



Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Zeit einstellen

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“.
Auf dem Display erscheint ein Garsymbol. Außerdem blinkt der Punkt in der Mitte der Zeitangabe. Jetzt können Sie die Uhrzeit einstellen.
2. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Uhrzeit die Tasten „+“ und „-“ (während der Punkt blinkt).
Warten Sie nun 5 Sekunden; die Uhrzeit wird automatisch gespeichert. Es ertönt ein Piepton.
Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und der Punkt hört auf zu blinken.

Eieruhr

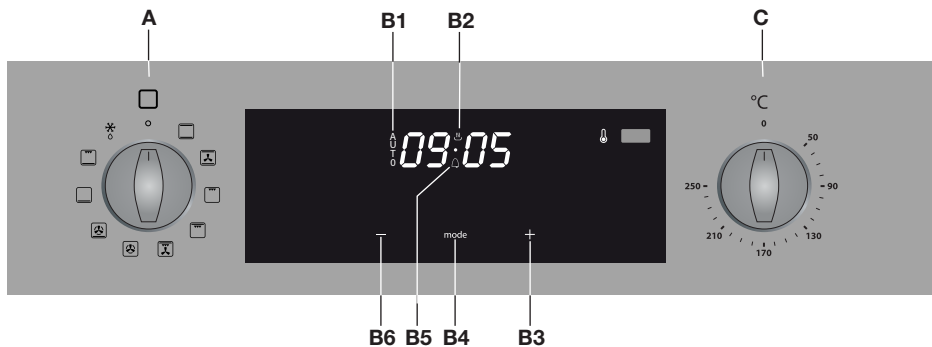
Die Eieruhr sendet nur nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal aus. Die Eieruhr schaltet den Ofen nicht aus.

1. Drücken Sie so lange auf die Taste „Modus“, bis ein blinkendes Uhersymbol im Display erscheint.
2. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Uhrzeit die Taste „+“ und „-“ (maximal 23:59 Uhr).
Es ertönt ein Piepton.
Die Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt, und das Uhersymbol hört auf zu blinken.
Die Zeit wird nun automatisch heruntergezählt.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Uhersymbol beginnt zu blinken.
3. Schalten Sie das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
4. Drücken Sie die Taste „Modus“, um die Einstellung abzuschließen.



Auf dem Display können Sie jederzeit die restliche Zeit der Eieruhr sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die Taste „Modus“; die restliche Zeit der Eieruhr wird im Display angezeigt, und das Uhersymbol blinkt. Drücken Sie zur Anpassung der Uhrzeit die Tasten „+“ und „-“ (während das Uhersymbol blinkt).

Bedienung



Den Ofen benutzen

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf eine Ofenfunktion (lesen Sie die Ofenfunktionstabelle).
 2. Stellen Sie mit dem Temperaturnopf eine Temperatur ein.
 3. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr eventuell eine Ausschaltzeit oder Ein- und Ausschaltzeit ein (siehe „Verwendung der Zeitschaltuhr“).
- Der Ofen wird eingeschaltet.*



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

Einen Ofenmodus abbrechen

- Brechen Sie den Garvorgang ab, indem Sie den Ofenmodusknopf auf „0“ stellen.

Verwendung der Zeitschaltuhr

- Die elektronische Zeitschaltuhr kann auf verschiedene Arten verwendet werden:
- Sie können die Zeitdauer des Backens/Bratens/Grillens bestimmen. Der Ofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Es ertönt dann ein akustisches Signal. Die maximale Backdauer, die Sie einstellen können, ist 10 Stunden.
- Mit der Zeitschaltuhr können Sie auch einstellen, wann der Back-/Brat-/Grillvorgang enden soll. Der Ofen schaltet sich aus, sobald die eingestellte Endzeit erreicht ist. Es ertönt dann ein akustisches Signal.
- Schließlich können Sie auch sowohl eine Zeitdauer als auch eine Endzeit eingeben (einen automatischen Backvorgang). Der Ofen schaltet sich automatisch ein und aus. Wenn der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.
- Die Zeitschaltuhr kann auch als Eieruhr verwendet werden. Die Eieruhr schaltet den Ofen nicht aus (siehe „Eieruhr“).

Die Backdauer programmieren

1. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsknopf aus.
2. Die Thermostatlampe des Ofens leuchtet auf; der Ofen ist eingeschaltet.
3. Drücken Sie auf die Taste „Modus“ (erst lang und danach kurz), bis „dur“ im Display erscheint.
Abwechselnd wird nun „dur“ und „0 00“ im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ blinkt.
4. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Dauer die Tasten „+“ und „-“ (während die Anzeige „AUTO“ blinkt).
5. Warten Sie nun 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.
6. Die Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ hört auf zu blinken.
7. Der Ofen sendet ein akustisches Signal aus, wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist. Die Anzeige „AUTO“ blinkt, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
8. Stellen Sie nach Ablauf der Zubereitungszeit zuerst den Thermostatkopf und dann den Funktionsknopf auf „0“.
9. Schalten Sie anschließend das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
10. Drücken Sie lange die Taste „Modus“, um die Einstellung abzuschließen.

Ende der Backdauer programmieren

Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsknopf aus.

1. Die Thermostatlampe des Ofens leuchtet auf; der Ofen ist eingeschaltet.
2. Drücken Sie so lange auf die Taste „Modus“, bis „End“ im Display erscheint.
3. Abwechselnd wird nun „End“ und die frühestmögliche Endzeit im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ blinkt.
4. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Endzeit die Tasten „+“ und „-“ (während die Anzeige „AUTO“ blinkt).
5. Warten Sie nun 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.
6. Die Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ hört auf zu blinken.
7. Der Ofen sendet ein akustisches Signal aus, wenn die Endzeit erreicht ist. Die Anzeige „AUTO“ blinkt, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
8. Stellen Sie nach Ablauf der Zubereitungszeit zuerst den Thermostatkopf und dann den Funktionsknopf auf „0“.
9. Schalten Sie anschließend das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
10. Drücken Sie lange die Taste „Modus“, um die Einstellung abzuschließen.

Programmierung des automatischen Backvorgangs

Sie können den Ofen sich automatisch ein- und ausschalten lassen, indem Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit einstellten. Der Ofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf der Zubereitungszeit automatisch aus.

VERWENDUNG

- Beispiel:
 - ▷ Aktuelle Uhrzeit: 17.30,
 - ▷ eingestellte Dauer des Backvorgangs:
 - ▷ 1 Stunde und 15 Minuten,
- eingestellte Endzeit des Backvorgangs: 19.45 Uhr.
- Der Ofen beginnt um 18.30 Uhr mit dem Backvorgang mit der eingestellten Temperatur und Funktion und wird um 19.45 Uhr aufhören.
Drücken Sie auf die Taste „Modus“ (erst lang und danach kurz), bis „dur“ im Display erscheint. *Abwechselnd wird nun „dur“ und „0 00“ im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ blinkt.*
- 11. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Dauer die Tasten „+“ und „-“ (während die Anzeige „AUTO“ blinkt).
- 12. Drücken Sie so lange auf die Taste „Modus“, bis „End“ im Display erscheint.
Abwechselnd wird nun „End“ und die frühestmögliche Endzeit im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ blinkt.
- 13. Drücken Sie zur Einstellung der richtigen Endzeit die Tasten „+“ und „-“ (während die Anzeige „AUTO“ blinkt).
Das Kochsymbol erlischt
Warten Sie nun 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.
Die Uhrzeit wird wieder im Display angezeigt, und die Anzeige „AUTO“ hört auf zu blinken.
- 14. Wählen Sie eine Temperatur mit dem Thermostatschalter und eine Ofenfunktion mit dem Funktionsknopf aus.
Der Ofen schaltet sich automatisch ein, wenn die berechnete Startzeit erreicht ist; die Thermostatlampe des Ofens leuchtet auf, und das Kochsymbol erscheint im Display.
Der Ofen sendet ein akustisches Signal aus, wenn die Endzeit erreicht ist. Die Anzeige „AUTO“ blinkt, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
- 15. Stellen Sie nach Ablauf der Zubereitungszeit zuerst den Thermostatkopf und dann den Funktionsknopf auf „0“.
- 16. Schalten Sie anschließend das akustische Signal aus, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.
- 17. Drücken Sie lange die Taste „Modus“, um die Einstellung abzuschließen.



Auf dem Display können Sie jederzeit die restliche Dauer des Backvorgangs oder die Endzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die Taste „Modus“, bis „dur“ oder „End“ im Display erscheint; im Display blinkt die Anzeige „AUTO“. Drücken Sie zur Anpassung der Dauer oder der Endzeit die Tasten „+“ und „-“ (während die Anzeige „AUTO“ blinkt).

Wenn Sie den Ofen zwischenzeitlich ausschalten möchten, stellen Sie die restliche Dauer des Backvorgangs auf „0 00“ und stellen den Thermostatkopf ebenso wie den Funktionsknopf auf „0“.

Das Gerät reinigen

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

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



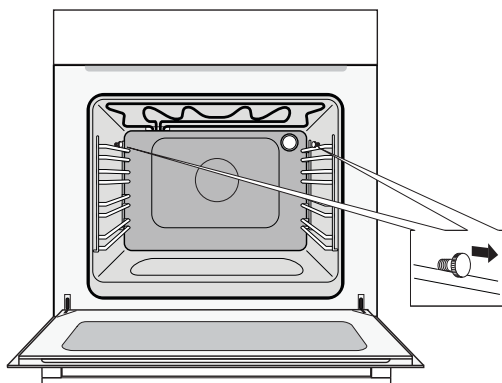
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.

Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt, und Sie können die Tür sich gut schließen.

Gleitschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Gleitschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube an der Oberseite der Gleitschienen oder drücken Sie den oberen Draht der Gleitschiene nach unten, um es von der Schraube zu lösen.
- Lösen Sie die Gleitschienen aus den Öffnungen in den Seitenwänden.



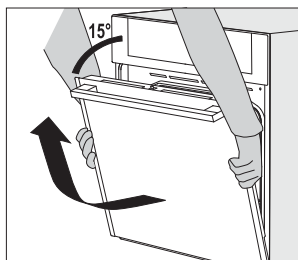
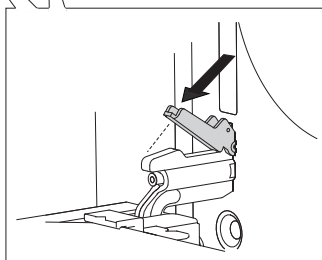
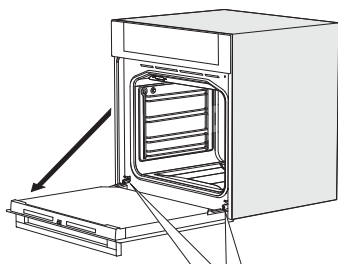
Ofentür ausbauen



Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!

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

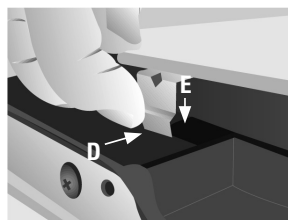
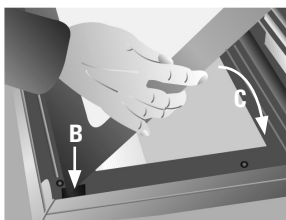
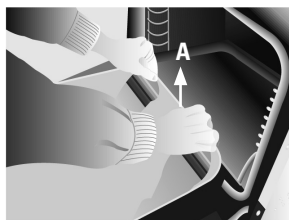
1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (so weit wie möglich).
2. Drehen Sie die Sperrriegel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Sperrriegel parallel zur Scharnieröffnung liegen. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von 15° (im Vergleich zur Position einer geschlossenen Tür) an und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



Zum Wiedereinsetzen der Tür führen Sie diese Schritte dann in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

Ofentürglas ausbauen

1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Ofenscheibe an der Rückseite nach oben (A).
Die Ofenscheibe lässt sich nun entfernen.



Achtung!

Die Ofentür schließt sich, nachdem die Ofenscheibe entfernt wurde.

- Reinigen Sie die Ofenscheibe und die Innenseite der Ofentür.

Ofenscheibe einsetzen

1. Setzen Sie die Schienen der Ofenscheibe in die Schlitz (B) an der Vorderseite der Ofentür (bei geöffneter Ofentür).
2. Legen Sie die Ofenscheibe in die Ofentür (C).
3. Drücken Sie die hinteren Schienen der Ofenscheibe ein (D) und verriegeln Sie die Ofenscheibe in der Ofentür (E).

Die Ofenbeleuchtung austauschen



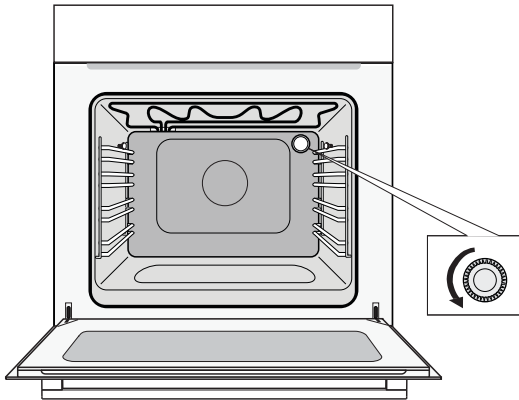
Die Lampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

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.

Lampe ersetzen

- Drehen Sie die Abdeckung zwecks Entnahme entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.
- Drehen Sie die defekte Ofenlampe aus der Fassung (E14/25W) und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe vom gleichen Typ und mit der gleichen Leistung.



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

Allgemeines

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

Die Speise bleibt roh.

- Kontrollieren Sie, ob die Zeitschaltuhr richtig eingestellt ist.
- Kontrollieren Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
- Kontrollieren Sie die Netzspannung (Sicherung in Zählerkasten/Stecker in Steckdose).

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

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

Die Tasten reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

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

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

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

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

In der Anzeige erscheint ein Fehlercode.

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

Den Ofen lagern und reparieren.

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

Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

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



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

	ETNA	ETNA
Identifizierung des Modells	OM965RVS	OM965ZT
Energie-effizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)	100	100
Energie-effizienzklasse pro Garraum	A	A
Erforderlicher Energiebedarf zur eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / kWh)	0,8	0,8
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / kWh)	0,79	0,79
Anzahl Garräume	1	1
Volumen (V)	57	57
Masse des Geräts (M)	35	35

Daten ermittelt nach der Norm 60350-1 und den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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



Konformitätserklärung

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

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description	5
Guide rails	6
Telescopic guide	6
Cooling fan	6
Control panel	7
Oven function table	9
Initial use	12
Kitchen timer	12

Use

Operation	13
Using the timer	13

Cleaning

Cleaning the appliance	16
Removing and cleaning the guide rails	16
Removing the oven door	17
Removing the oven window	18
Replacing the oven light	18

Troubleshooting

20

EU Product fiche

22

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	23
---	----

Introduction

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

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



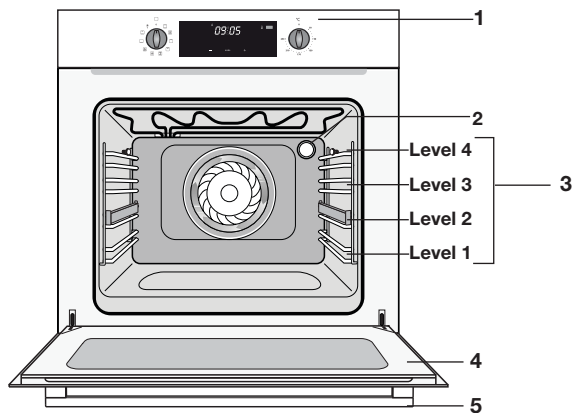
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

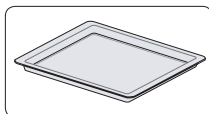
YOUR OVEN

Description

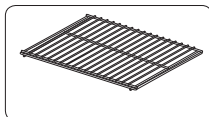


1. Control panel
2. Lighting
3. Shelf levels
4. Door
5. Door handle

The following accessories come with your oven:



- **Baking tray;** used for pastries and cakes.



- **Oven rack;** primarily used for grilling.
A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

YOUR OVEN

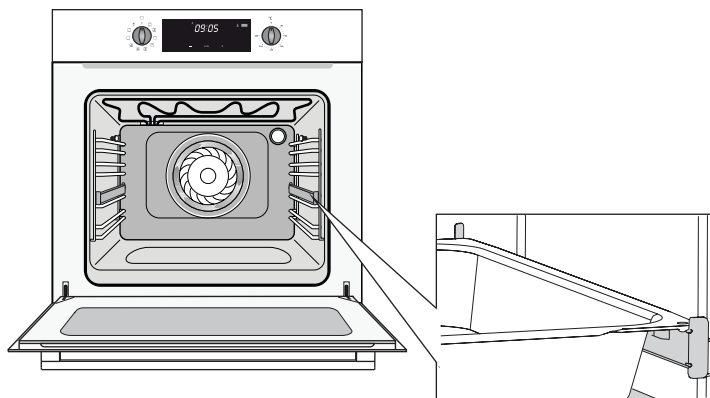
Guide rails

- The oven has four shelf levels. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 3 and 4 are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rails.

Telescopic guide

One or more shelf levels have extendible telescopic guides, depending on the model.

- Pull the telescopic guides from the oven cavity completely and place the oven rack or baking tray on them. Then slide the telescopic guides with the oven rack or baking tray back into the oven cavity.
- Only close the oven door once the telescopic guides are slid completely back into the oven cavity.

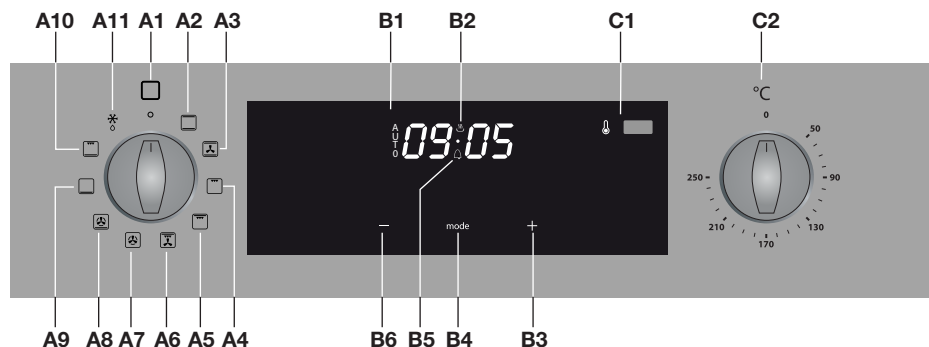


Cooling fan

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

YOUR OVEN

Control panel



A Oven function knob

A1 '0' setting

- Switches the oven off

A2 Top Heat + Bottom Heat

- Switches on the conventional oven functions (upper and lower elements)

A3 Top Heat + Bottom Heat + Fan

- Switches on the conventional oven function plus the fan

A4 Grill

- Switches the grill element on

A5 Large Grill

- Switches on the grill element plus the upper element

A6 Large Grill + Fan

- Switches on the grill and upper elements combined with the fan

A7 Hot Air

- Switches on the convection element plus the fan

A8 Hot Air + Bottom Heat

- Switches on the convection element plus the lower element

A9 Bottom Heat

- Switches on the lower element

A10 Grill + Bottom Heat

- Switches on the grill element plus the lower element

A11 Defrosting

- Switches the fan on

YOUR OVEN

B Timer

B1 Auto symbol

- Flashes if a cooking time or end time must be set
- Lights up if a cooking time and/or end time has been set

B2 Cooking symbol

- Lights up when the oven is turned on

B3 '+' touch key

- Increase time

B4 'Mode' touch key

- Select various clock functions

B5 Clock symbol

- Flashes if a kitchen timer has ended
- Lights up if a kitchen timer has been set

B6 '-' touch key

- Reduce time

C1 Temperature light

- Lights up when the oven heats

C2 Temperature knob

- Select a temperature (between 50 and 250°C) by turning the knob

YOUR OVEN

Oven functions table

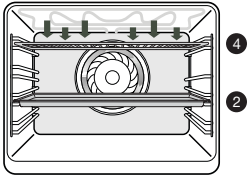
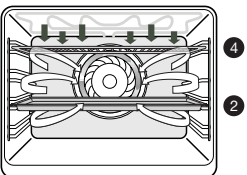
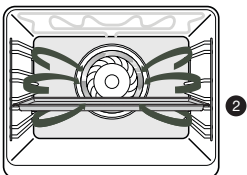
Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.



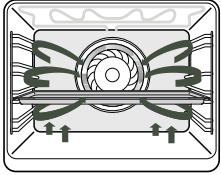
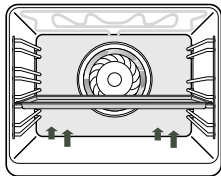
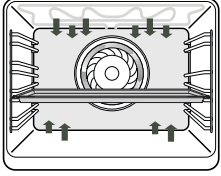
Only use oven dishes that can withstand a temperature of 250°C.

Function	Description	
	Top Heat + Bottom Heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This setting is used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 200°C • Preheating is recommended.	
	Top Heat + Bottom Heat + Fan • Heating by means of the lowest heating element. The fan distributes this heat. • This setting can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables. • Place a baking tray that is not too high on level 2, so that hot air can also circulate over the top of the food. • Recommended temperature: 180°C	
	Grill • Heating by means of the grill element. • This function can be used to grill sandwiches and sausages and to toast bread. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly. • Preheating is recommended.	

YOUR OVEN

Function	Description	
	Large Grill • Heating by means of the top heating element and the grill element. • This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.	
	Large Grill + Fan • Heating by means of the top heating element. The fan distributes this heat. • You can use this setting for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 170°C • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.	
	Hot Air • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This setting makes use of even heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 180°C • Preheating is recommended.	

YOUR OVEN

Function	Description	
	Hot Air + Bottom Heat • Heating by means of hot air from the back of the oven and the lowest heating element. • This function is used for baking pizza, moist pastry, fruitcakes, puff pastry and short crust pastry. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 200°C • Preheating is recommended.	
	Bottom Heat • Heating by means of the lowest heating element. • This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Use this just before the end of the baking or roasting time. • Recommended temperature: 160°C	
	Grill + Bottom Heat • Heating by means of the grill element and the lowest heating element. • You can use this setting for roasting larger pieces of meat. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 200°C • Preheating is recommended.	
	Defrost • This function circulates air by means of a fan. • The air is heated to a temperature of 30°C. • Use this function to defrost frozen food.	

YOUR OVEN

First use

- Open the door, remove all the packaging and check the oven for damage. Don't install the oven if it is damaged, but contact your supplier.
- Remove the protective film from the casing.
- Clean the oven interior and accessories with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner or strong-smelling cleaning products.
- Connect the oven to the mains.



When the appliance is connected to mains electricity, you will have to set the clock.

Setting the time

1. Press the '+' and '-' touch keys at the same time.
A cooking symbol will appear in the display. The dot in the middle of the time display will also flash. You can now set the time of day.
2. Use the '+' and '-' touch keys to set the correct time (while the dot is flashing).
Now wait 5 seconds; the time of day is set automatically. You will hear a beep. The current time appears in the display and the dot stops flashing.

Kitchen timer

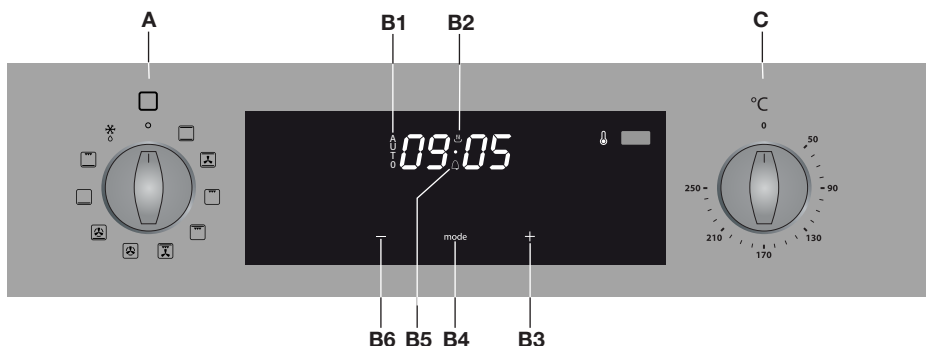
The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The kitchen timer will not switch off the oven.

1. Press and hold the 'mode' key until a flashing clock symbol appears in the display.
2. Use the '+' and '-' touch keys to set the correct time (maximum of 23:59).
You will hear a beep.
The time of day appears again in the display and the clock symbol stops flashing.
The time now begins to count down automatically.
When the time has elapsed, an audible signal sounds and the clock symbol flashes.
3. Press any key to switch off the audible signal.
4. Press the 'mode' key to exit the setting.



You can see and/or adjust the remaining time of the kitchen timer in the display at any moment: press the 'mode' key, and the remaining time of the kitchen timer appears in the display and the clock symbol flashes. Use the '+' and the '-' touch keys to adjust the time (while the clock symbol is flashing).

Controls



Using the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function (consult the Oven functions table).
2. Select a temperature with the temperature knob.
3. Use the timer to set an end time or start and end times, if desired (see 'Using the timer').

The oven switches on.



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

Cancelling an oven function

- You can stop or cancel a running program by setting the oven function knob to the '0' setting.

Using the timer

- The timer can be used in different ways:
- It allows you to determine the duration of baking/roasting/grilling. The oven switches off when the set cooking time has elapsed. You will hear an audible signal. The maximum cooking time you can set is 10 hours.
- You can also use the timer to set the time at which the baking/roasting/grilling should stop. The oven switches off when the set end time has been reached. You will hear an audible signal.
- Finally, you can enter both a length of time as well as an end time (an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. An audible signal will sound once the automatic baking process has finished.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven (see 'Kitchen timer').

Programming the baking time

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the oven function knob.
2. The temperature light for the oven lights up and the oven is switched on.
3. Press the 'mode' key (first long and then short) until 'dur' appears in the display.
The display will now alternate between 'dur' and '0 00' and 'the AUTO' symbol flashes.
4. Use the '+' and '-' touch keys to set the desired duration (while the 'AUTO' symbol flashes).
5. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
6. The time of day appears in the display again and the 'AUTO' symbol stops flashing.
7. The oven gives an audible signal when the set time has elapsed. The 'AUTO' symbol starts flashing and the oven switches off automatically.
8. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the oven function knob to '0'.
9. Then press any key to switch off the audible signal.
10. Press and hold the 'mode' key to exit the setting.

Programming the end of the baking time

Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the oven function knob.

1. The temperature light for the oven lights up and the oven is switched on.
2. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.
3. The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time, and the 'AUTO' symbol flashes.
4. Use the '+' and '-' touch keys to set the desired end time (while the 'AUTO' symbol flashes).
5. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
6. The time of day appears in the display again and the 'AUTO' symbol stops flashing.
7. The oven sounds a signal when the end time has been reached. The 'AUTO' symbol starts flashing and the oven switches off automatically.
8. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the oven function knob to '0'.
9. Then press any key to switch off the audible signal.
10. Press and hold the 'mode' key to exit the setting.

Programming the automatic baking process

You can programme the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.

- Example:
 - ▷ Current time: 17.30:
 - ▷ Set duration of the baking process:
 - ▷ 1 hour and 15 minutes,

- Set end time of the baking process: 19:45.
- The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and oven function and will stop at 19:45.
Press the 'mode' key (first long and then short) until 'dur' appears in the display. *The display will now alternate between 'dur' and '0 0' and the 'AUTO' symbol flashes.*
- 11. Use the '+' and '-' touch keys to set the desired duration (while the 'AUTO' symbol flashes).
- 12. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.
The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time, and the 'AUTO' symbol flashes.
- 13. Use the '+' and '-' touch keys to set the desired end time (while the 'AUTO' symbol flashes).
The cooking symbol disappears.
Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
The time of day appears in the display again and the 'AUTO' symbol stops flashing.
- 14. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the oven function knob.
The oven automatically switches on when the calculated start time has been reached. The temperature light for the oven lights up and the cooking symbol appears in the display.
The oven sounds a signal when the end time has been reached. The 'AUTO' symbol starts flashing and the oven switches off automatically.
- 15. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the oven function knob to '0'.
- 16. Then press any key to switch off the audible signal.
- 17. Press and hold the 'mode' key to exit the setting.



You can see and/or adjust the remaining baking time or the end time in the display at any moment: press the 'mode' key until 'dur' or 'End' appears in the display; the 'AUTO' symbol in the display flashes. Use the '+' and the '-' touch keys to adjust the duration or the end time (while the 'AUTO' symbol is flashing).

If you want to switch off the oven during baking, set the remaining duration of the baking process to '0 00' and set the temperature knob and the oven function knob to '0'.

CLEANING

Cleaning the appliance

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

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



Take care that no water enters the vents.

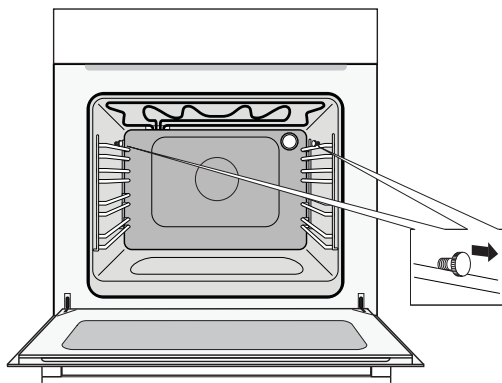
Never use abrasive cleaning agents or chemical solvents.

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

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screws on the top of the guide rails or push down the upper wire of the guide rail to release it from the screw.
- Remove the guide rails from the holes in the side walls.



CLEANING

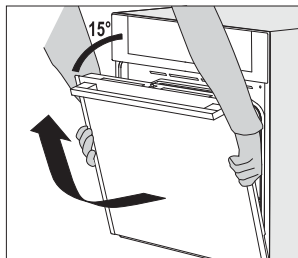
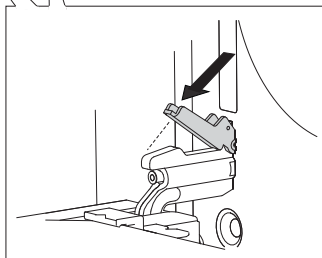
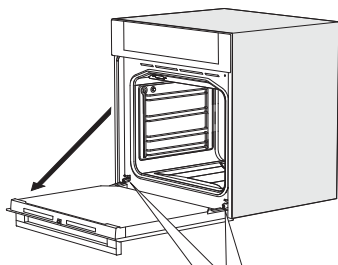
Removing the oven door



Keep your fingers away from the oven door hinges.

The springs of the hinges are under high tension and can cause injuries. Make sure the hinges are properly placed and locked.

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



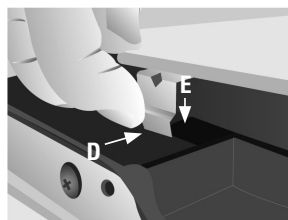
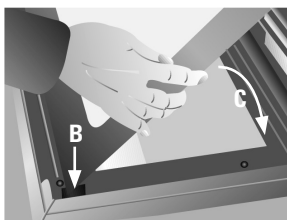
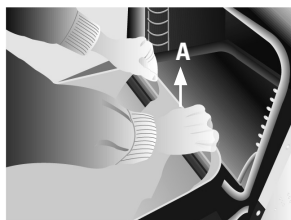
To replace the door, repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

CLEANING

Removing the oven window

1. Fully open the oven door.
2. From the back, pull the oven window up (A).

The oven window can now be removed.



Note!

The oven door will close after the oven window has been removed.

- Clean the oven window and the inside of the oven door.

Placing the oven window

1. Place the rails of the oven window in the grooves (B) at the front of the oven door (when oven door is open).
2. Lay the oven window in the oven door (C).
3. Push in the back rails of the oven window (D) and lock the oven window in the oven door (E).

Replacing the oven light bulb



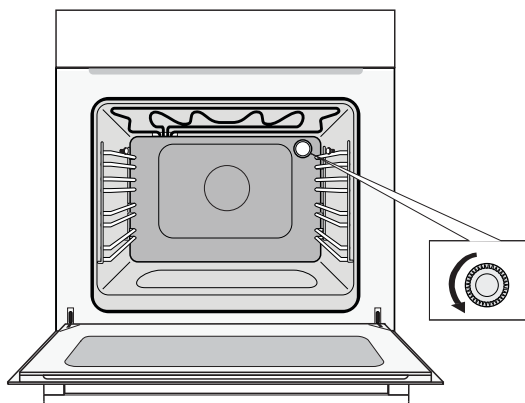
The light bulb is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!

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

CLEANING

Replacing the light bulb

- Turn the cover to the left to remove it.
- Unscrew the faulty bulb from the fitting and replace it with a new bulb of the same type and wattage (E14/25W).



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

General

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

The food stays raw.

- Check whether the timer has been set correctly.
- Check that the door is properly closed.
- Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket).

The food is overcooked or undercooked.

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

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

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

Condensation appears inside the oven.

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

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

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

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is normal.

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

- This is normal.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is normal.

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

- This is normal.

The main fuse in your home trips often.

- Consult a service technician.

The display shows an error code.

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

Storing and repairing the oven.

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

Have the following information at hand when you call:

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



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

EU PRODUCT FICHE

	ETNA	ETNA
Type of model	OM965RVS	OM965ZT
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	100	100
Energy Efficiency Class per cavity	A	A
Energy consumption per cycle in conventional mode per cavity (Electric final energy / kWh)	0,8	0,8
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode per cavity (Electric final energy / kWh)	0,79	0,79
Number of cavities	1	1
Volume per cavity (V)	57	57
Mass of the appliance (M)	35	35

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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



Declaration of conformity

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



555122

555122 / VER 1 / 29-10-2015

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

