

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OM370RVS

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 18
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 18
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 18
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 18

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used**



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Eerste gebruik	7
Bediening	8
Oveninstellingen	9
Kookwekker	11
Kinderslot	12
Energiebesparingsfunctie	12

Reinigen

De oven reinigen	13
Demonteren ovendeur	13
Demonteren ovenruit	14
Inschuifgeleiders verwijderen	15
Ovenlamp vervangen	15

Problemen oplossen

Algemeen	16
----------	----

Technische specificaties

17

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking
--

18

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Etna oven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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



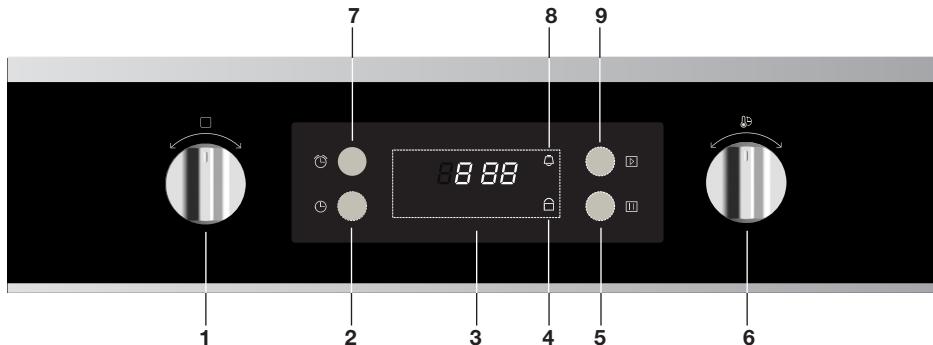
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

UW OVEN

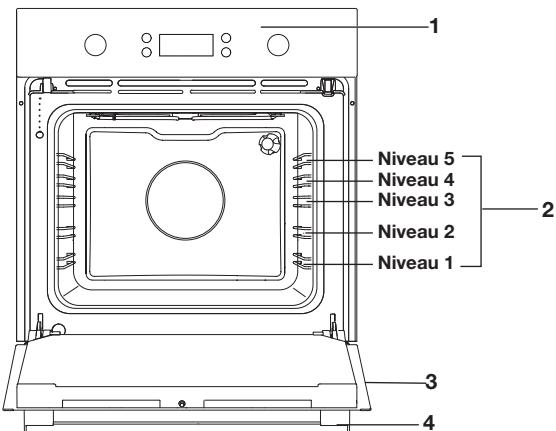
Bedieningspaneel



1. Ovenfunctieknop
2. Klokttoets
3. Display
4. Slotsymbool
5. Stoptoets
6. Selectieknop
7. Kookwekkertoets
8. Kloksymbool
9. Starttoets

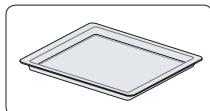
UW OVEN

Beschrijving

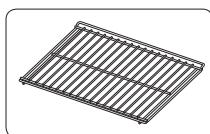


1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveau's
3. Ovendeur
4. Handgreep

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- Bakplaat



- Ovenrooster



Opmerking

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

Eerste gebruik

Gebruiksbaar maken

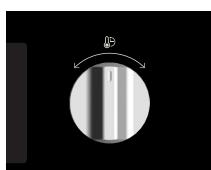
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een warm sopje. Sluit de deur en schakel de lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.



Dagtijd instellen

Als de oven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten verschijnt '0:00' in de display.

1. Druk op de kloktoets.
De uurtijd gaat knipperen.
2. Stel met de selectieknop de juiste uurtijd in.
3. Druk opnieuw op de kloktoets.
De minutenaanduiding gaat knipperen.
4. Stel met de selectieknop de minuten in.
5. Druk opnieuw op de kloktoets om de ingestelde tijd te bevestigen.



De dagtijd kan aangepast worden door de kloktoets in te drukken totdat de 'uren' aanduiding gaat knipperen. Stel dan de klok in zoals hierboven beschreven.

Geen aluminium op de ovenbodem

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

Direct schoonmaken

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

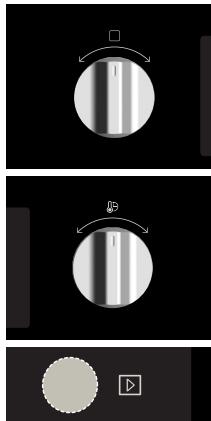
Opmerkingen

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

Bediening

De oven gebruiken

De oven heeft 8 ovenfuncties. Raadpleeg ‘Oveninstellingen’ om de juiste ovenfunctie voor bereiding van het gerecht te kiezen.



- Zet het gerecht in de oven.
- Draai de ‘ovenfunctieknop’ en kies de gewenste instelling door het juiste symbool in de display te kiezen.
- Stel met de ‘selectieknop’ de gewenste temperatuur in.
- Druk op de Starttoets om de gekozen functie te starten.
De ovenverlichting gaat branden.
- Stel eventueel een lagere bereidingstijd in met de ‘ovenfunctieknop’.
De bereidingstijd staat standaard op 9 uur.
- Druk op de starttoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen.
De oven start. De gekozen functiesymbool en de temperatuur indicatie knipperen. Zodra de oven op temperatuur is gaan de functiesymbool en de temperatuur indicatie continu branden.
 - De oven schakelt uit als de bereidingstijd is verstreken.
Er klinken 5 geluidssignalen.
 - Druk op de stoptoets om het bereiden van het gerecht te pauzeren of te stoppen.
- Druk 1x op de stoptoets om het bereiden van het gerecht te pauzeren (druk de starttoets om de bereiding te vervolgen).
Druk 2x op de stoptoets om het bereiden van het gerecht te stoppen.

GEBRUIK

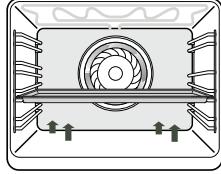
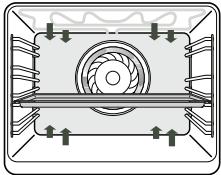
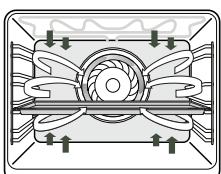


Let op: voor sommige gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden! Raadpleeg de informatie over het gerecht.

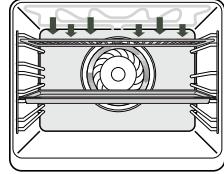
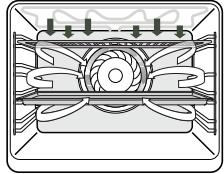
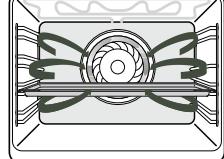
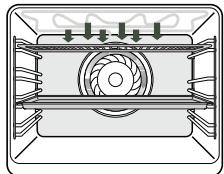
Oveninstellingen



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

Functie	Beschrijving	
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none">Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator.Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontgooien.	
	Onderwarmte <ul style="list-style-type: none">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.	
	Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">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.Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator <ul style="list-style-type: none">Verwarming door middel van het bovenste en 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.	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Grote grill</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 en de bakplaat op niveau 2. Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. 	
	<p>Grote grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 en de bakplaat op niveau 2. Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. 	
	<p>Hetelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 en de bakplaat op niveau 2. Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. 	

GEBRUIK

Kookwekker

De klok heeft een kookwekkerfunctie. Hiermee kan een kookwekkertijd van 1 minuut tot maximaal 9 uur worden ingesteld. De kookwekker is alleen te gebruiken als de dagtijd ingesteld is.



Kookwekker instellen

1. Druk op de kookwekkertoets om de kookwekkerfunctie te selecteren.
2. Stel met de selectieknop de gewenste uren van de kookwekkertijd in.
3. Druk opnieuw op de kookwekkertoets.
4. Stel met de selectieknop de gewenste minuten van de kookwekkertijd in.
5. Druk op de starttoets om de ingestelde kookwekkertijd te bevestigen. *Het kloksymbool verschijnt in de display.*



Als de ingestelde tijd is verstreken klinkt er 10x een geluidssignaal en verdwijnt het kloksymbool uit de display.

6. Druk 2x op de stoptoets om de kookwekker te stoppen.

Kinderslot

Met de kinderslotfunctie kan ongewenst gebruik van de oven worden voorkomen.

1. Druk tegelijkertijd op de starttoets en stoptoets totdat er een geluidssignaal klinkt.
Het ‘slotssymbool’ verschijnt in de display. De kinderslotfunctie is ingeschakeld.
2. Druk opnieuw tegelijkertijd op de starttoets en stoptoets totdat er een geluidssignaal klinkt.
Het ‘slotssymbool’ verdwijnt uit de display. De kinderslotfunctie is uitgeschakeld.

Energiebesparingsfunctie

Het display kan (tijdelijk) uitgeschakeld worden (energiebesparingsfunctie).

1. Druk net zo lang op de starttoets tot de display uitschakeld.
De energiebesparingsfunctie is ingeschakeld. De tijd verdwijnt uit de display.
2. Bedien één van de knoppen of toetsen om de energiebesparingsfunctie weer uit te schakelen.
De tijd verschijnt weer in de display.



Als de oven 10 minuten niet wordt bediend schakeld automatisch de energiebesparingsfunctie in.

REINIGEN

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

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



Belangrijk

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

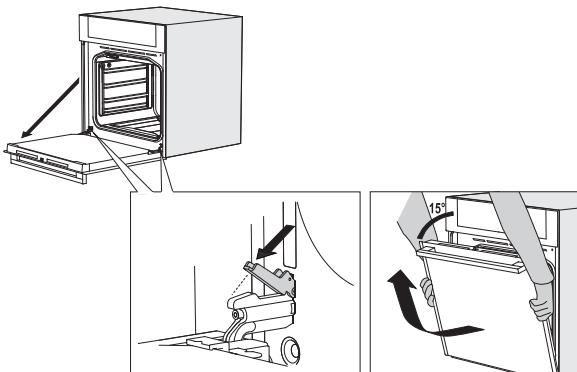
Demonteren ovendeur

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

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

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

REINIGEN

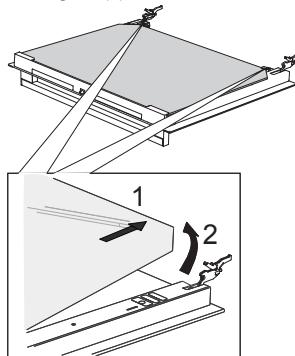


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde. Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

Demonteren ovenruit

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

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



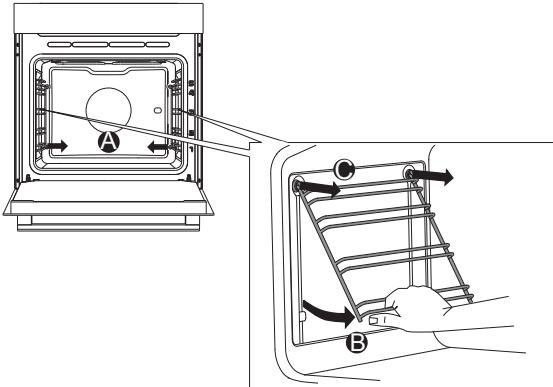
Plaats het glas van de ovendeur in omgekeerde volgorde.

REINIGEN

Inschuifgeleiders verwijderen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef (A) aan de onderzijde van de inschuifgeleiders.
- Pak de inschuifgeleiders aan de onderkant vast en kantel ze naar het midden van de oven (B).
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand (C).



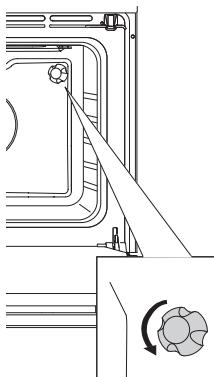
Ovenlamp vervangen

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

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.



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



1. Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
2. Draai de lamp uit de fitting en vervang deze door een originele lamp.

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

PROBLEMEN OPLOSSSEN

Algemeen

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

Het voedsel wordt niet bereid

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

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld.

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

De oven opbergen of repareren

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OM370RVS
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2950 W
Grillfunctie (klein)	2000 W
Grillfunctie (groot)	2950 W
Bovenwarmte	950 W
Onderwarmte	1100 W
Hetelucht	2000 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 595 x H 595 x D 582 mm
Afmetingen bij inbouw:	B 560 x H 600 x D 560 mm
Volume	70 L

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

ETNA		
Modelaanduiding	OM370RVS	Unit
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI oven)	106,0	
Energie-efficiëntieklaasse per ovenruimte	A	
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele stand per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	0,89	kWh/cycle
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in gedwongen ventilatormodus per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische	0,99	kWh/cycle
Aantal ovenruimten	1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	electricity	
Volume per ovenruimte (V)	70L	L
Type oven		
Massa van het apparaat (M)	34,0	KG
(1) 1 kWh / cyclus = 3,6 MJ / cyclus.		
Gegevens bepaald aan de hand van standaardrichtlijnen EN 60350-1, (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.		
Tips voor energiebesparing		
• Houd tijdens de bereiding de ovendeur gesloten, behalve wanneer het gerecht moet worden gekeerd.		
• Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de oven op temperatuur te houden en energie te besparen.		
• Als de bereidingsstijd meer dan 30 minuten bedraagt, mag de oven 5 - 10 minuten voor het einde van de bereidingsstijd worden uitgezet om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.		
• Plan het ovengebruik zodat u de oven niet hoeft uit te zetten tussen de bereiding van verschillende gerechten. Zo bespaart u energie en beperkt u de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven.		
• Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijk.		

UW OVEN EN HET MILIEU

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikel (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
Panneau de commande	5
Description	6

Utilisation

Première utilisation	7
Fonction des touches	8
Réglages du four	9
Minuterie	11
Sécurité enfants	12
Fonction économie d'énergie	12

Nettoyage

Nettoyage du four	13
Démontage de la porte de four	13
Démontage de la vitre de four	14
Retrait des gradins en fil d'inox	15
Remplacement de l'ampoule du four	15

Diagnostic des pannes

Généralités	16
-------------	----

Spécifications techniques

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	18
---	----

VOTRE FOUR

Introduction

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

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



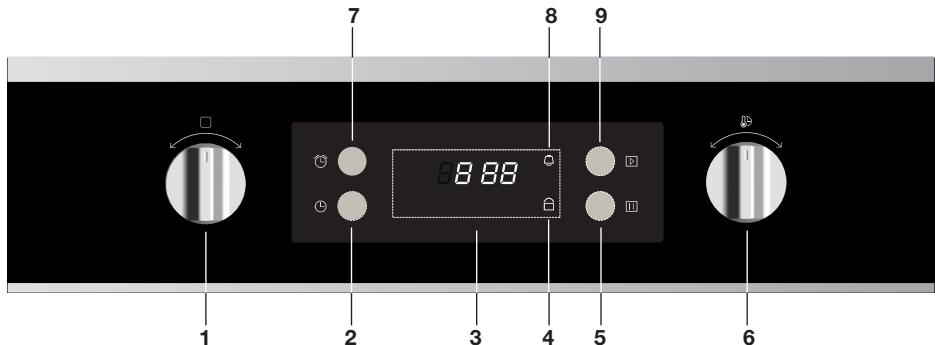
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR

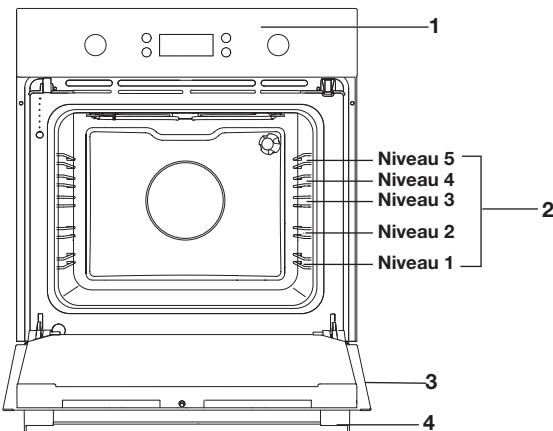
Panneau de commande



1. Bouton de fonction four
2. Touche horloge
3. Affichage
4. Symbole horloge
5. Touche arrêt
6. Bouton de sélection
7. Touche minuterie de cuisson
8. Symbole verrou
9. Touche démarrage

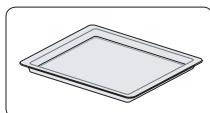
VOTRE FOUR

Description

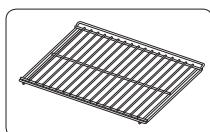


1. Panneau de commande
2. Niveaux pour enfourner
3. Porte du four
4. Poignée

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- Lèchefrite



- Grille de four



Remarque

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

UTILISATION

Première utilisation

Préparer le four à l'emploi

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



Définir l'heure actuelle

Lorsque le four est branché sur le réseau électrique, « 0:00 » apparaît sur l'affichage.



1. Appuyez sur la touche horloge.
L'heure se met à clignoter.
2. Définissez l'heure exacte à l'aide du bouton de sélection.
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge.
L'indication des minutes se met à clignoter.
4. Définissez les minutes à l'aide du bouton de sélection.
5. Appuyez à nouveau sur la touche horloge pour confirmer l'heure définie.



Il est possible de modifier l'heure actuelle en appuyez sur la touche horloge que l'indication des « heures » se mette à clignoter. Définissez ensuite l'horloge comme décrit ci-dessus.

Ne jamais mettre d'aluminium sur la sole du four

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

Nettoyer directement

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

UTILISATION

Remarques

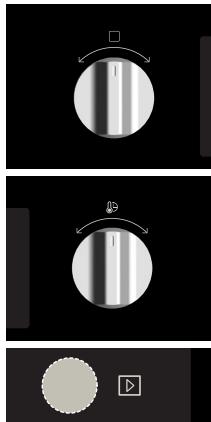
- Lorsque vous mettez le four à chauffer à la température maximum pour la première fois, vous sentirez une « odeur de neuf ». Ce phénomène est normal.
- Il est possible de modifier la température pendant le temps de cuisson.
- Les temps de cuisson sont des estimations approximatives et peuvent varier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

Utilisation

Utiliser le four

Le four a 8 fonctions. Consultez les « Réglages du four » pour choisir la fonction four appropriée à la cuisson du plat.

1. Enfournez votre plat.
2. Tournez le « bouton de fonction four » et choisissez le réglage souhaité en sélectionnant le symbole approprié dans l'affichage.
3. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
4. Appuyez sur la touche démarrage pour lancer la fonction sélectionnée. *L'éclairage du four va s'allumer.*
5. Définissez éventuellement un temps de cuisson à l'aide du « bouton de fonction four ».
6. Appuyez sur la touche démarrage pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.
Le four se met en marche. La fonction four choisie et la température clignotent. Dès que le four a atteint la température désirée, le symbole de fonction du four et l'indication de température sont affichés.
 - ▷ À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteindra.
 - ▷ Un signal retentira 5 fois.
 - ▷ Appuyez sur la touche stop pour pauser ou terminer la cuisson.
7. Appuyez une fois sur la touche stop pour pauser la cuisson.
Appuyez deux fois sur la touche stop pour terminer la cuisson.



UTILISATION

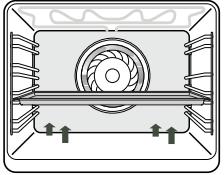
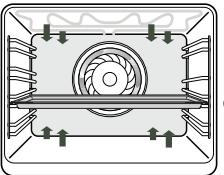
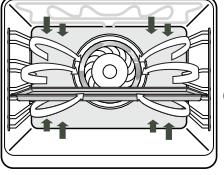


Attention : pour certains plats, il convient d'abord de préchauffer le four ! Consultez les informations relatives au plat.

Réglages du four

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

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

Fonction	Description	
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">Cette fonction assure la circulation de l'air au moyen d'un ventilateur.Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments surgelés.	
	Chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">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.	 ②
	Chaleur de voûte + chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">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.Préchauffage recommandé.	 ②
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur <ul style="list-style-type: none">Cuisson par l'élément chauffant supérieur et 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.	 ②

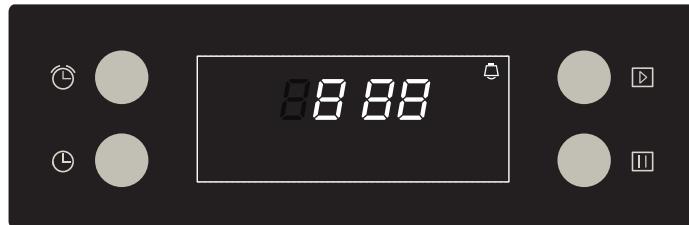
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Grand gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisson par l'élément chauffant supérieur et l'élément de gril. 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 4/5 et la lèchefrite au niveau 2. Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement. 	
	<p>Grand gril + ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 et la lèchefrite au niveau 2. Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement. 	
	<p>Air chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Préchauffage recommandé. 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisson à l'aide de l'élément gril. Ce mode peut être utilisé pour griller des sandwichs, des saucisses et du pain. Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2. Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement. 	

UTILISATION

Minuterie de cuisson

L'horloge est dotée d'une fonction minuterie de cuisson. Celle-ci permet de définir un temps de minuterie de cuisson de 1 minute à 9 heures au maximum. La minuterie de cuisson ne peut être utilisée que si l'heure actuelle est réglée.



Définir la minuterie de cuisson

1. Appuyez sur la touche minuterie de cuisson pour sélectionner la fonction minuterie de cuisson.
2. Définissez les heures souhaitées du temps de la minuterie à l'aide du bouton de sélection.
3. Appuyez à nouveau sur la touche minuterie de cuisson.
4. Définissez les minutes souhaitées du temps de la minuterie de cuisson à l'aide du bouton de sélection.
5. Appuyez sur la touche démarrage pour confirmer le temps de minuterie de cuisson défini.
Le symbole horloge apparaît sur l'affichage.



Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore retentit 10x et le symbole horloge disparaît de l'affichage.

6. Appuyez deux fois sur la touche stop pour terminer la minuterie de cuisson.

UTILISATION

Sécurité enfants

La fonction sécurité enfants permet d'éviter toute utilisation involontaire du four.

1. Appuyez simultanément sur la touche démarrage et la touche arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le « symbole verrou » apparaît sur l'affichage. La fonction sécurité enfants est activée.

2. Appuyez à nouveau simultanément sur la touche démarrage et la touche arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le « symbole verrou » disparaît de l'affichage. La fonction sécurité enfants est désactivée.

Fonction économie d'énergie

L'affichage peut (temporairement) être désactivé (fonction économie d'énergie).

1. Appuyez sur la touche démarrage jusqu'à ce que l'affichage soit désactivé.

La fonction économie d'énergie est activée. L'heure disparaît de l'affichage.

2. Utilisez l'un des boutons ou l'une des touches pour désactiver à nouveau la fonction économie d'énergie.

L'heure s'affiche à nouveau.



Si le four n'est pas utilisé pendant 10 minutes, la fonction économie d'énergie s'éteint automatiquement.

NETTOYAGE

Nettoyage du four

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation de graisses et de résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez les surfaces avec 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.
- Nettoyez l'intérieur du four.



Important

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

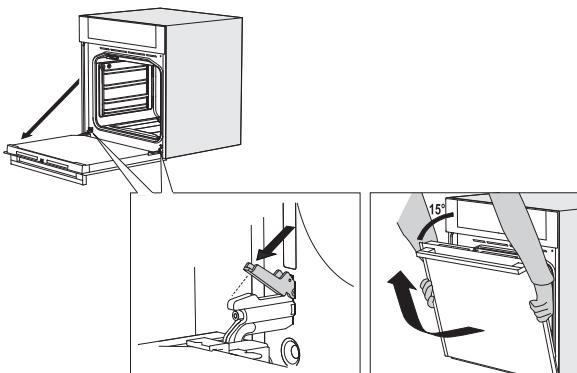
Démontage de la porte de four

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

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

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

NETTOYAGE

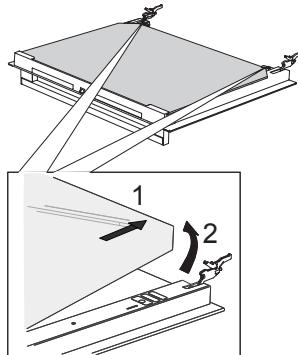


Pour la remettre en place, répétez la procédure dans le sens inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.

Démontage de la vitre de four

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

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



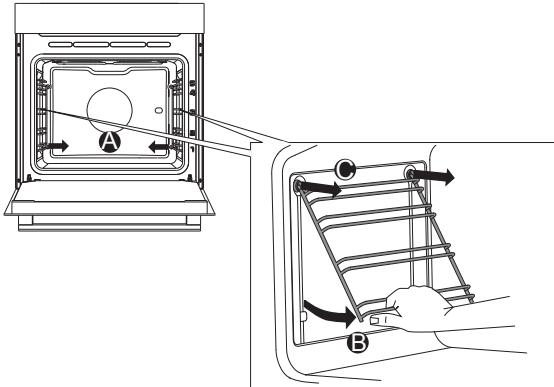
Replacez la vitre de la porte du four dans le sens inverse.

NETTOYAGE

Retrait des gradins en fil d'inox

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Retirez la vis (A) sur le dessous des gradins.
- Agrippez les gradins par le dessous et faites-les basculer vers le milieu du four (B).
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four (C).



Remplacement de l'ampoule du four

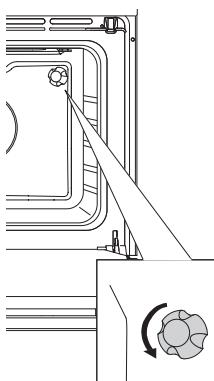
L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte par la garantie.

La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.



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

1. Faites tourner le couvercle vers la gauche pour le retirer.
2. Dévissez l'ampoule du four hors de la douille et remplacez-la par une nouvelle ampoule originale.



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

DIAGNOSTIC DES PANNEES

Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

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

Il y a de la condensation à l'intérieur du four

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

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

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four, pendant un certain temps.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation de votre four

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

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

- Le numéro du modèle et le numéro de série (que vous trouverez à l'intérieur de la porte du four) et les données de garantie
- Une description claire du problème

Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OM370RVS
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	2 950 W
Fonction gril (petit)	2 000 W
Fonction gril (grand)	2 950 W
Chaleur de voûte	950 W
Chaleur de sole	1 100 W
Air pulsé	2 000 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Dimensions de l'appareil :	L 595 x H 595 x P 582 mm
Dimensions d'encastrement :	L 560 x H 600 x P 560 mm
Volume	70 l

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

ETNA		
Référence du modèle	OM370RVS	Unité
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	106,0	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une quantité standard d'aliment dans un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique) (cavité électrique CE) ovenruimte)	0,89	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une quantité standard d'aliment dans un four électrique pendant un cycle en mode ventilateur forcé par cavité (énergie finale électrique) (cavité électrique CE)	0,99	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	
Volume par cavité (V)	70 l	L
Type de four		
Masse de l'appareil (M)	34,0	KG
(1) 1 kWh / cycle = 3,6 MJ / cycle.		
Données déterminées sur la base des normes EN 60350-1, (EU) n° 65/2014 et (EU) n° 66/2014.		
Conseils pour économiser de l'énergie		
<ul style="list-style-type: none"> • Pendant la cuisson, laissez la porte du four fermée, sauf pour retourner le plat. Ouvrez la porte le moins possible pendant la cuisson pour maintenir le four à la bonne température et économiser de l'énergie. • Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, le four peut être éteint 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur présente est suffisante pour terminer la cuisson. • Planifiez l'utilisation du four de façon à ne pas devoir l'éteindre entre la cuisson de différents plats. Cela vous permettra d'économiser de l'énergie et de limiter le temps nécessaire pour préchauffer à nouveau le four. • Faites cuire si possible plusieurs plats simultanément. 		

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une 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.

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6

Verwendung

Erste Verwendung	7
Bedienung	8
Einstellungen	9
Eieruhr	11
Kindersicherung	12
Energiesparfunktion	12

Reinigung

Den Ofen reinigen	13
Ofentür ausbauen	13
Ofentürglas ausbauen	14
Einschubführungen entfernen	15
Ofenbeleuchtung austauschen	15

Problemlösungen

Allgemeines	16
-------------	----

Technische Spezifikationen

17

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung
--

18

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Etna-Ofens. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir besonders die optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können.

Hier finden Sie neben Informationen zur Bedienung auch Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.

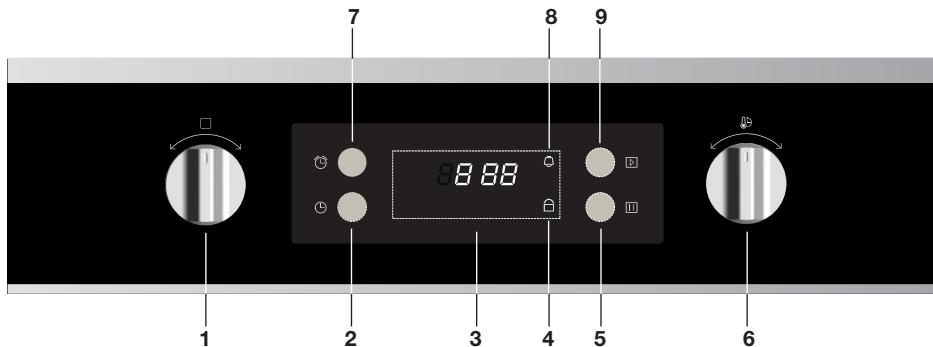


Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

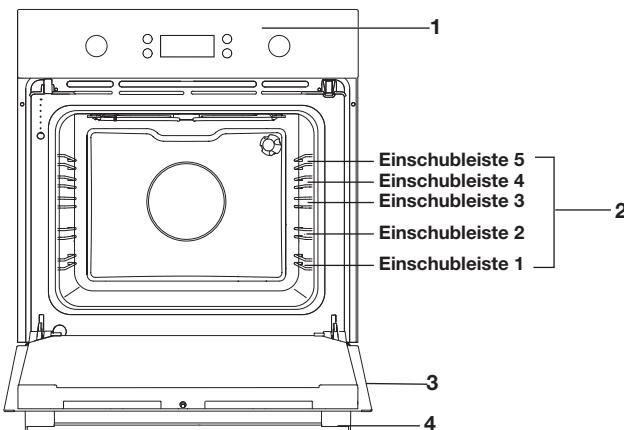
Bedienleiste



1. Ofeneinstellungsschalter
2. Uhrtaste
3. Display
4. Uhrsymbol
5. Stopptaste
6. Multifunktionsauswahl
7. Eieruhrtaste
8. Schloss-Symbol
9. Starttaste

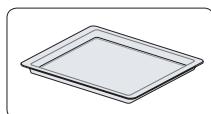
IHR OFEN

Beschreibung

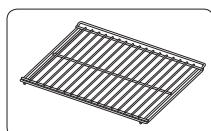


1. Bedienleiste
2. Einschubleisten
3. Ofentür
4. Handgriff

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



- Backblech



- Ofenrost



Hinweis

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

VERWENDUNG

Erste Verwendung

Vor der Inbetriebnahme

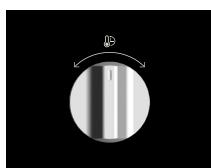
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen und reinigen Sie dieses gründlich mit lauwarmem Seifenwasser. Schließen Sie die Tür und erhitzen Sie den leeren Ofen für 30 Minuten auf Höchsttemperatur. Schalten Sie anschließend für 15 Minuten das Grillelement ein. Wischen Sie den Ofen nach dem Abkühlen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



Uhrzeit einstellen

Wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display „0:00“.

1. Drücken Sie auf die Uhrtaste.
Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit dem Auswahlschalter die korrekte Stundenanzeige ein.
3. Drücken Sie erneut auf die Uhrtaste.
Die Minutenangabe beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie mit dem Auswahlschalter die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut auf die Uhrtaste, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.



Die Uhrzeit kann angepasst werden, indem die Uhrtaste gedrückt wird, bis die „Stunden-“Angabe blinkt. Stellen Sie dann die Uhr wie oben beschrieben ein.

Kein Aluminium auf den Ofenboden

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und legen Sie auch keine Backbleche und/oder -formen auf diesen. Aluminiumfolie hält nämlich die Hitze auf, wodurch ein Schaden an der Emaille entsteht und das Bäckergebnis nachteilig beeinflusst wird.

Sofort reinigen

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

VERWENDUNG

Anmerkungen

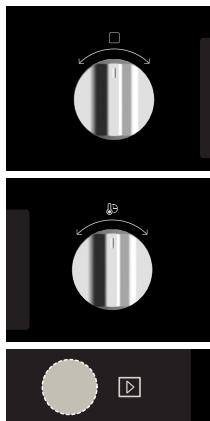
- Bei der ersten starken Erhitzung des Ofens wird ein sog. „Neuigkeitsgeruch“ wahrzunehmen sein. Das ist normal.
- Die Temperatur kann während der Zubereitungszeit geändert werden.
- Die Garzeiten sind lediglich grobe Schätzungen und können von einer Anzahl an Bedingungen abhängig sein.
- Bei einigen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

Bedienung

Den Ofen benutzen

Der Ofen verfügt über 8 Ofenfunktionen. Lesen Sie in den „Ofeneinstellungen“ nach, um die richtige Ofenfunktion für das Garen der Speise zu wählen.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsschalter“ und wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie das entsprechende Symbol im Display wählen.
3. Stellen Sie mit dem „Auswahlschalter“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie auf die Starttaste, um die gewählte Funktion zu starten.
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.
5. Stellen Sie gegebenenfalls mit dem „Ofenfunktionsschalter“ eine kürzere Garzeit ein.
6. Drücken Sie auf die Starttaste, um die gewählte Garzeit zu bestätigen.
Der Ofen wird eingeschaltet. Die ausgewählte Ofenfunktion und die Temperatur blinken. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, werden das Ofenfunktionssymbol und die Temperaturanzeige dauerhaft angezeigt.
 - ▷ Am Ende der eingestellten Garzeit wird der Ofen ausgeschaltet.
 - ▷ Ein Signal ertönt fünf Mal.
 - ▷ Drücken Sie auf die Stopp-Taste, um das Garen zu unterbrechen oder zu beenden.



VERWENDUNG

7. Drücken Sie einmal auf die Stopp-Taste, um das Garen zu unterbrechen.

Drücken Sie zweimal auf die Stopp-Taste, um das Garen zu beenden.



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

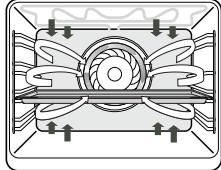
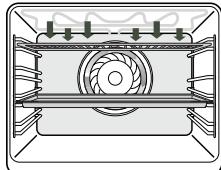
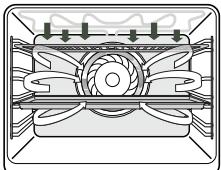
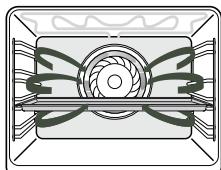
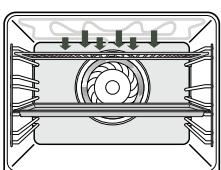
Ofeneinstellungen

Wählen Sie mit Hilfe der Tabelle die richtige Ofeneinstellung aus. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung des Gerichts.

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

Modus	Beschreibung	
	Auftauen <ul style="list-style-type: none">• In diesem Modus wird die Luft durch einen Lüfter verteilt.• Verwenden Sie diesen Modus, um tiefgefrorene Speisen aufzutauen.	
	Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• 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.	
	Oberhitze + Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• 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.• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	

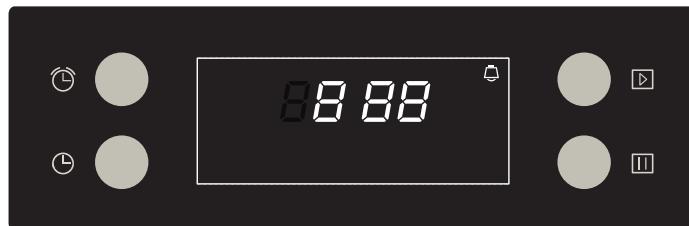
VERWENDUNG

Modus	Beschreibung	
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter <ul style="list-style-type: none"> Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze. Dieser Modus wird für das Backen von Hefegebäck 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. 	 ②
	Großer Grill <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. 	 ④ ②
	Großer Grill + Lüfter <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. 	 ④ ②
	Umluft <ul style="list-style-type: none"> 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. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen. 	 ②
	Grill <ul style="list-style-type: none"> 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 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. 	 ④ ②

VERWENDUNG

Eieruhr

Die Uhr verfügt über eine Eieruhrfunktion. Damit kann eine Eieruhrzeit von 1 Minute bis maximal 9 Stunden eingestellt werden. Die Eieruhr kann nur dann verwendet werden, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.



Eieruhr einstellen

1. Drücken Sie auf die Eieruhrtaste, um die Eieruhrfunktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit dem Auswahlschalter die gewünschten Stunden der Eieruhrzeit ein.
3. Drücken Sie erneut auf die Eieruhrtaste.
4. Stellen Sie mit dem Auswahlschalter die gewünschten Minuten der Eieruhrzeit ein.
5. Drücken Sie auf die Starttaste, um die eingestellte Eieruhrzeit zu bestätigen.
Das „Uhrsymbol“ wird im Display angezeigt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 10 x ein Tonsignal und das Uhrsymbol wird nicht mehr im Display angezeigt.

6. Drücken Sie zweimal auf die Stopp-Taste, um die Eieruhrfunktion zu beenden.

VERWENDUNG

Kindersicherung

Mithilfe der Kindersicherung kann eine unerwünschte Verwendung des Ofens vermieden werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig auf die Starttaste und die Stopptaste, bis ein Tonsignal zu hören ist.

Das „Schloss-Symbol“ wird im Display angezeigt.

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

2. Drücken Sie erneut gleichzeitig auf die Starttaste und die Stopptaste, bis ein Tonsignal zu hören ist.

Das „Schloss-Symbol“ wird nicht mehr im Display angezeigt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Energiesparfunktion

Das Display kann (zeitweise) ausgeschaltet werden (Energiesparfunktion).

1. Drücken Sie solange auf die Starttaste, bis das Display ausgeschaltet wird.
Die Energiesparfunktion ist eingeschaltet. Die Zeit wird nicht mehr im Display angezeigt.
2. Verwenden Sie eine der Schaltflächen oder Tasten, um die Energiesparfunktion wieder auszuschalten.
Die Uhrzeit wird wieder eingeblendet.



Wenn der Ofen 10 Minuten nicht verwendet wird, schaltet sich automatisch die Energiesparfunktion ein.

REINIGUNG

Den Ofen reinigen

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

- Reinigen Sie die Oberflächen 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.
- Waschen Sie die Innenseite des Ofens.



Wichtig

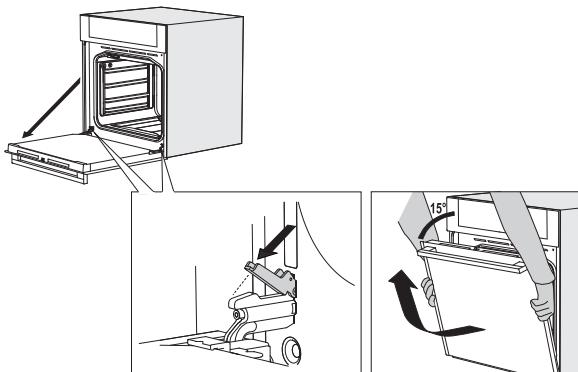
- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie IMMER dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und sorgen dafür, dass sich die Tür gut schließen lässt.

Ofentür ausbauen

**Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!
Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und können Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden und verriegelt sind.**

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

REINIGUNG

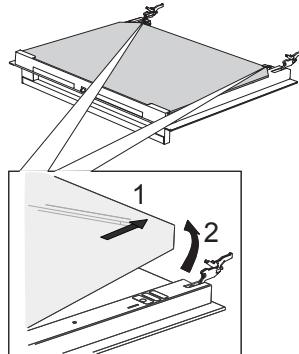


Wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um die Tür wieder einzusetzen. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

Ofentürglas ausbauen

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

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



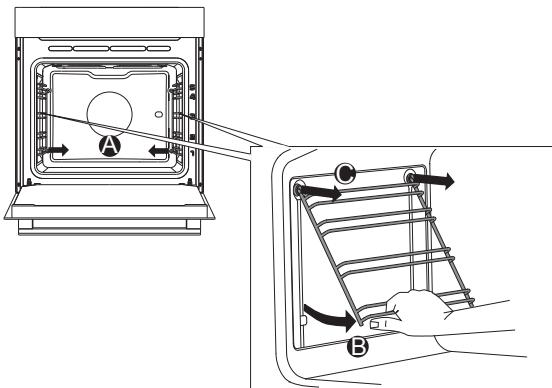
Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

REINIGUNG

Einschubführungen entfernen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube (A) an der Unterseite der Einschubführungen.
- Halten Sie die Einschubführungen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Mitte des Ofens (B).
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand (C).

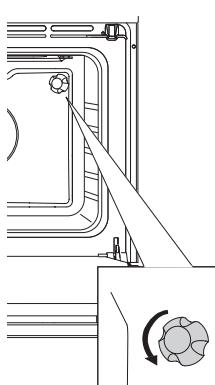


Ofenbeleuchtung austauschen

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



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.



Machen Sie das Gerät spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!

1. Drehen Sie die Abdeckung zwecks Entnahme entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.
2. Drehen Sie die defekte Ofenlampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue original Lampe.

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

PROBLEMLÖSUNGEN

Allgemeines

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

Die Speise wird nicht gegart.

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

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

An der Innenseite des Ofens befindet sich Kondenswasser.

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

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

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

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

- Das ist normal.

An der Tür oder den Lüfteröffnungen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Ofen lagern und reparieren

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

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

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

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

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	OM370RVS
Spannungsversorgung	230 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	
Maximale Leistung	2950 W
Grillfunktion (kleiner Grill)	2000 W
Grillfunktion (großer Grill)	2950 W
Oberhitze	950 W
Unterhitze	1100 W
Umluft	2000 W
Kühlungsmethode	Motorbetriebener Lüfter
Abmessungen	
Maße des Geräts:	B 595 x H 595 x T 582 mm
Maße bei Einbau:	B 560 x H 600 x T 560 mm
Fassungsvermögen	70 l

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

ETNA		
Modellbezeichnung	OM370RVS	Einheit
Energieeffizienzindex pro Garraum (EEI Garr.)	106,0	
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A	
Menge der benötigten Energie, um eine Standardmenge einer Speise in einem elektrischen Ofen zu erhitzen während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (elektrische Endenergie) (EG elektrischer Garraum) ovenruimte)	0,89	kWh/Zyklus
Menge der benötigten Energie, um eine Standardmenge einer Speise in einem elektrischen Ofen zu erhitzen während eines Zyklus im gesteuerten Lüfterstand pro Garraum (elektrische Endenergie) (EG elektrischer Garraum)	0,99	kWh/Zyklus
Anzahl Garräume	1	
Wärmequelle pro Garraum (Elektrizität oder Gas)	Elektrizität	
Fassungsvermögen pro Garraum (V)	70 l	l
Ofentyp		
Masse des Geräts (M)	34,0	kg
(1) 1 kWh / Zyklus = 3,6 MJ / Zyklus.		
Die Daten wurden auf Basis der Standardrichtlinien EN 60350-1, (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 bestimmt.		
Tipps für die Energieeinsparung		
<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie während des Garprozesses die Ofentür geschlossen, außer wenn die Speise gewendet werden muss. Öffnen Sie die Tür während des Garprozesses so wenig wie möglich, um den Ofen auf Temperatur zu halten und Energie zu sparen. • Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, darf der Ofen 5 - 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausgestellt werden, um Energie zu sparen. Die vorhandene Wärme reicht aus, um den Garprozess abzuschließen. • Planen Sie die Verwendung des Ofens, damit Sie diesen zwischen der Zubereitung von verschiedenen Speisen nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren Sie die Zeit, die für das Vorheizen des Ofens benötigt wird. • Garen Sie, falls möglich, mehrere Speisen gleichzeitig. 		

IHR OFEN UND DIE UMWELT

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

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



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

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.

Konformitätserklärung



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

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Use

Initial use	7
Operation	8
Oven settings	9
Kitchen timer	11
Child lock	12
Energy saving function	12

Cleaning

Cleaning the oven	13
Removing the oven door	13
Removing the oven window	14
Removing the guide rails	15
Replacing the oven light	15

Solving problems

General	16
---------	----

Technical specifications

17

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	18
---	----

YOUR OVEN

Introduction

Congratulations on the purchase of this Etna oven. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven.

In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



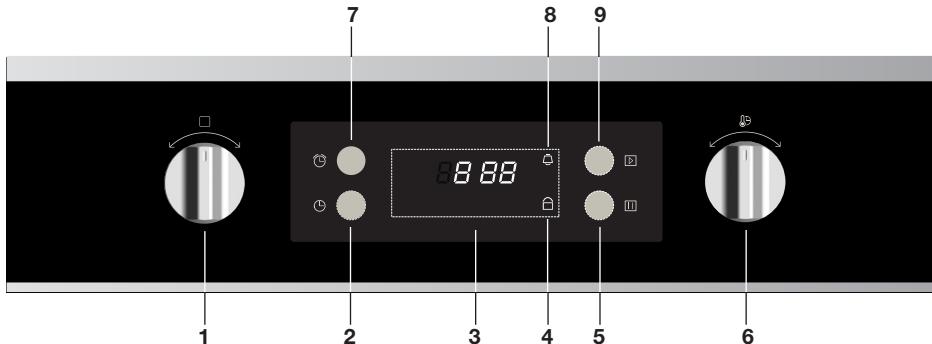
**Please read the separate safety instructions
carefully before using the appliance!**

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

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

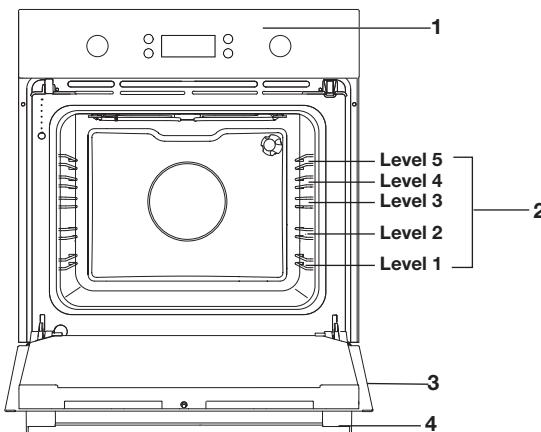
Control panel



1. Oven function dial
2. Clock button
3. Display
4. Clock symbol
5. Stop button
6. Selection dial
7. Kitchen timer button
8. Lock symbol
9. Start button

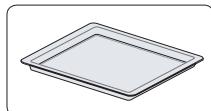
YOUR OVEN

Description

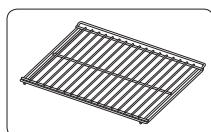


1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

The following accessories are supplied with your oven:



- Baking tray



- Oven rack



Note

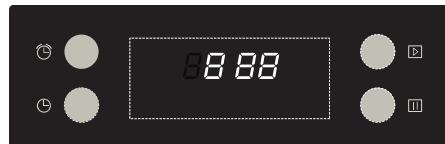
Consult the cooking guidelines in this user manual to select the correct accessory for your dishes.

USE

Initial use

Prepare for use

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



Setting the current time

When the oven is connected to mains power '0:00' will appear in the display.



1. Press the clock button.
The hour display will flash.
2. Use the selection dial to enter the correct hour.
3. Press the clock button again.
The minute indicator will flash.
4. Use the selection dial to enter the correct minute.
5. Press the clock button again to confirm the set time.



The time can be adjusted by press and hold the clock button until the 'hours' indicator starts to flash. Set the clock as described above.

No aluminium on the oven floor

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

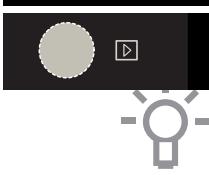
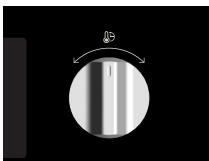
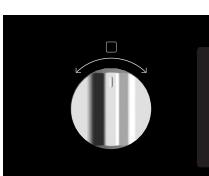
Clean immediately

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

Remarks

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

Operation



Using the oven

The oven has 8 oven functions. Consult ‘Oven settings’ to select the correct oven function to cook the dish.

1. Place the dish in the oven.
2. Turn the ‘oven function dial’ and select the desired setting by choosing the right symbol in the display.
3. Set the oven to the desired temperature using the ‘selection dial’.
4. Press the start button to start the chosen function.

The oven light switches on.

5. If desired use the ‘oven function dial’ to set a shorter cooking time.
The default cooking time is 9 hours.

6. Press the start button to confirm the chosen cooking time.

The oven switches on. The selected oven function and the temperature are flashing. As soon as the oven has reached the desired temperature, the oven function symbol and the temperature indication are displayed continuously.

▷ At the end of the set cooking time the oven will switch off.

▷ A signal will sound 5 times.

▷ Press the stop button to pause or end the cooking process.

7. Press the stop button once to pause the cooking process.

8. Press the stop button twice to end the cooking process.

USE



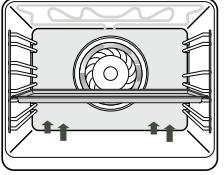
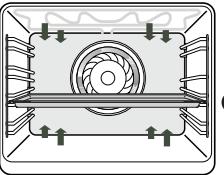
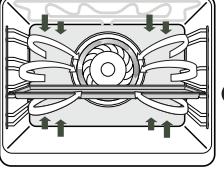
Note: for some dishes, the oven must be preheated first! Consult the information about the dish.

Oven settings

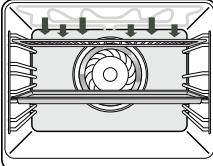
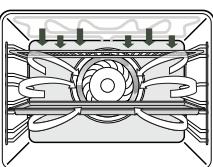
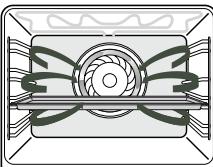
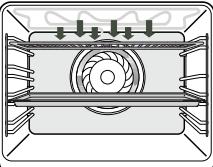


Use the table to select the right oven function. Also consult the cooking instructions on the food packaging.

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

Function	Description	
	Defrost <ul style="list-style-type: none">This function circulates air by means of a fan.Use this function to defrost frozen food.	
	Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">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.	
	Top Heat + Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">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.Preheating is recommended.	
	Top Heat + Bottom Heat + Fan <ul style="list-style-type: none">Heating by means of the upper and lower heating elements. 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.	

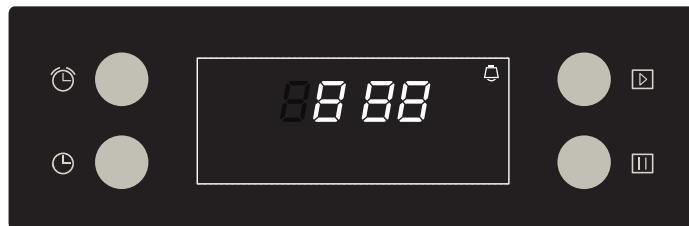
USE

Function	Description	
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 4/5 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly. 	 ④ ②
	<p>Large Grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 4/5 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly. 	 ④ ②
	<p>Hot Air</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Preheating is recommended. 	 ②
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 4/5 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly. 	 ④ ②

USE

Kitchen timer

The clock has different kitchen timer functions. The kitchen timer can be set from 1 minute to up to 9 hours. The kitchen timer can only be used if the current time is set.



Setting the kitchen timer

1. Press the kitchen timer button to select the kitchen timer function.
2. Set the kitchen timer to the required number of hours using the selection dial.
3. Press the kitchen timer button again.
4. Set the kitchen timer to the required number of minutes using the selection dial.
5. Press the start button to confirm the set kitchen timer.



When the set time has elapsed, a beep will sound 10 times and the clock symbol will disappear from the display.

6. Press the stop button twice to end the kitchen timer.

USE

Child lock

The child lock function can be used to prevent undesired use of the oven.

1. Press the start button and stop button simultaneously until a beep is heard.

The 'lock symbol' appears in the display. The child lock function is activated.

2. Press the start button and stop button simultaneously again until a beep is heard.

The 'lock symbol' disappears from the display. The child lock function is deactivated.

Energy saving function

The display can be disabled temporarily (energy saving function).

1. Depress the start button until the display is switched off.

The energy saving function is activated. The time disappears from the display.

2. Operate one of the dials or buttons to deactivate the energy saving function.

The time appears in the display again.



If the oven is not used for 10 minutes, the energy saving function is activated automatically.

CLEANING

Cleaning the oven

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

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

Important



- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean.

This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

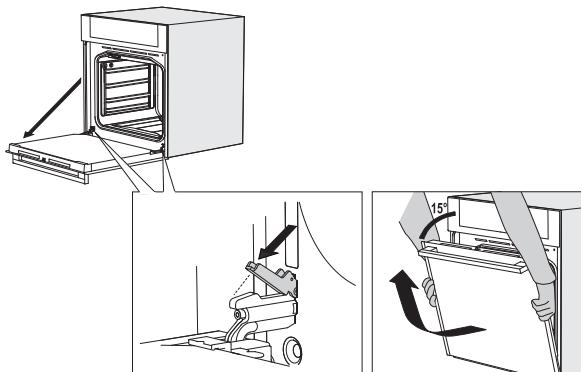
Removing the oven door



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

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

CLEANING

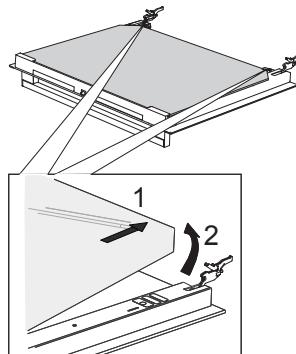


To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

Removing the oven window

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

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



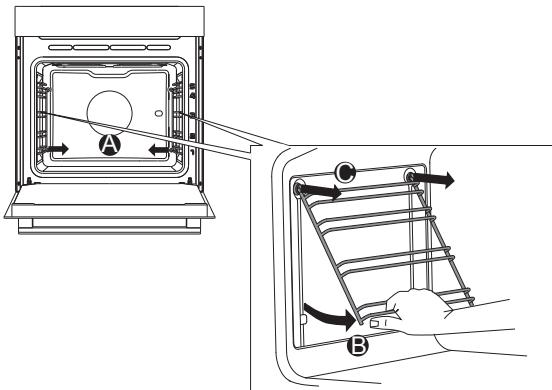
Replace the glass in the oven door in reverse order.

CLEANING

Removing the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screw (A) at the bottom of the guide rails.
- Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (B).
- Remove the guide rails from the holes in the back wall (C).



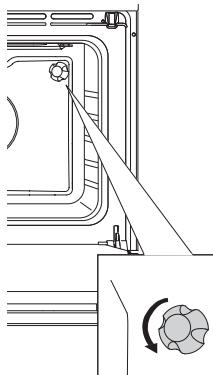
Replacing the oven light

The light is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee.

The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.



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



1. Turn the cover to the left to remove it.
2. Unscrew the faulty bulb from the fitting and replace it with a new original bulb.

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

SOLVING PROBLEMS

General

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

The food is not cooked

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

Food is overcooked or undercooked

- Check whether the temperature has been set.

There is condensation on the interior of the oven

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

The fan keeps working after the oven is switched off

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

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

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

Storing or repairing the oven

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

Have the following information to hand when you call:

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OM370RVS
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption	
Maximum power	2950 W
Grill function (small)	2000 W
Grill function (large)	2950 W
Top heat	950 W
Bottom heat	1100 W
Hot air	2000 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	W 595 x H 595 x D 582 mm
Built-in dimensions:	W 560 x H 600 x D 560 mm
Volume	70 L

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

ETNA		
Model identification	OM370RVS	Unit
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	106,0	
Energy Efficiency Class per cavity	A	
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,89	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,99	kWh/cycle
Number of cavities	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	
Volume per cavity (V)	70L	L
Type of oven		
Mass of the appliance (M)	34,0	KG
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.		
Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.		
Energy saving tips		
<ul style="list-style-type: none"> • During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy. • If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process. • Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven. • Wherever possible cook more than one item at a time. 		

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposal of the appliance and packaging

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

The appliance packaging is recyclable. The following materials have been used:

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of conformity



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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.

Das Gerätetypschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



647441