

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OM871RVS
OM871ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 16
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 16
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 16
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 16

**Gebuiikte 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
Accessoires	5
Geleiderails	6

Bediening

Eerste gebruik	7
Andere belangrijke instructies	7
De oven bedienen	7
Ovenfuncties	8

Onderhoud

Het toestel reinigen	9
Geleiderails verwijderen en reinigen	9
Aqua Clean functie	10
Demonteren ovendeur	11
Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur	11
Ovenlamp vervangen	12

Installatie

Voorafgaand aan de installatie	13
Electrische aansluiting	14
Oveninstallatie	14

Problemen oplossen

15

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	16
--	----

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.

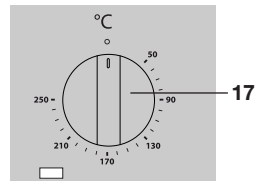
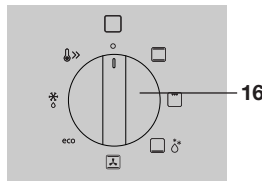
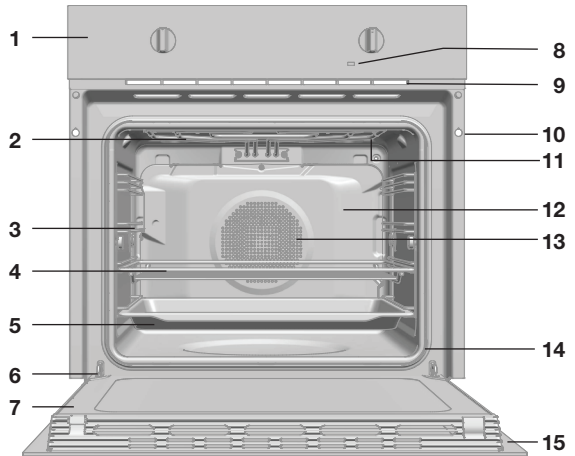


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Grill-element
3. Geleiderail
4. Ovenrooster
5. Bakplaat
6. Scharnier
7. Binnenglas
8. Thermostaat controlelampje
9. Ventilatie-openingen
10. Bevestiging aan meubel
11. Lamp
12. Achterpaneel
13. Ventilator
14. Ovendichting
15. Deur
16. Functiekeuzeknop
17. Temperatuurknop



Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

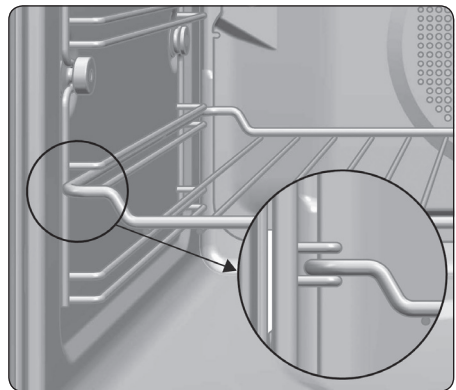
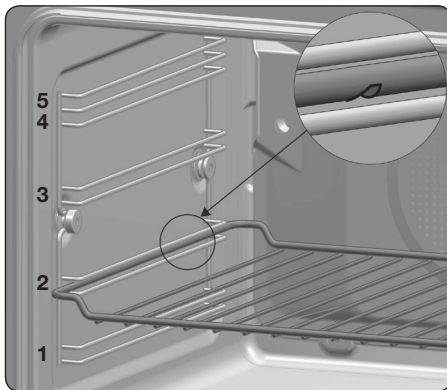
Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Let op: een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

- **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 beschikt over vijf geleiderails. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 4 en 5 zijn geschikt om te gratineren of te roosteren.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Het rooster en sommige bakplaten zijn voorzien van inkepingen om te voorkomen dat zij per ongeluk naar buiten worden getrokken. Plaats deze inkepingen naar de achterzijde van de oven en omlaag gericht.
- Het oppervlak van het rooster waarop de ovenschalen komen te staan, moet onder de zijstaafjes komen te zitten. Zo wordt voorkomen dat de ovenschaal er per ongeluk af glijdt.



Eerste gebruik

Door het productieproces kunnen er zich in de oven vetresten of andere onzuiverheden bevinden. Ga om deze te verwijderen als volgt te werk:

1. Verwijder alle verpakkingsonderdelen, met inbegrip van het beschermplastic als dat er is.
2. Zet uw oven een uur lang aan op 200 °C, op functie .
3. Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
4. Maak de oven en accessoires na het afkoelen schoon.



Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

Andere belangrijke instructies

- Giet geen water op de bodem terwijl de oven in werking is, aangezien het emaille daardoor kan beschadigen.
- Bij gerechten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.
- Als de ovendeur tijdens het bakken wordt gesloten, is het geluid van de lucht in de oven te horen. Dit is een normaal effect dat is te wijten aan de druk die wordt uitgeoefend door de deur wanneer deze wordt gesloten. Dit om de luchtdichtheid van de oven te garanderen.

De oven bedienen

1. Selecteer een ovenfunctie.
2. Selecteer een temperatuur.
3. Zet de knoppen op stand **O** om de oven uit te zetten als het bakproces is afgelopen.

Ovenfuncties



Let op

Houd er rekening mee dat het van het ovenmodel afhangt welke functies er beschikbaar zijn.

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

Functie	Beschrijving
	Bovenwarmte + onderwarmte Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.
	Grill Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, kotletten, vis en toast.
	Onderwarmte Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.
	Aqua Clean Met de Aqua Clean functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Tijdens de reinigingscyclus blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en -temperatuur worden verlaagd.
eco	Eco Voor het bereiden van voedsel in uw oven met minimaal energieverbruik. De oven maakt gebruik van geforceerde convectieverwarming en afhankelijk van het model gaat de oven enkele minuten voordat het bakproces is afgelopen uit. Hiermee is het mogelijk om de restwarmte binnenin de oven te benutten en een perfect gerecht te verkrijgen. Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.
	Ontdooien Deze functie is geschikt voor het langzaam ontdooien van etenswaren. In het bijzonder geschikt voor etenswaren die niet worden opgewarmd zoals roomsoepen, pasta, taarten, gebak, enz.
	Snel voorverwarmen Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur. Gebruik deze functie als het nodig is dat de oven een bepaalde temperatuur heeft om het gerecht in de oven te plaatsen.

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.

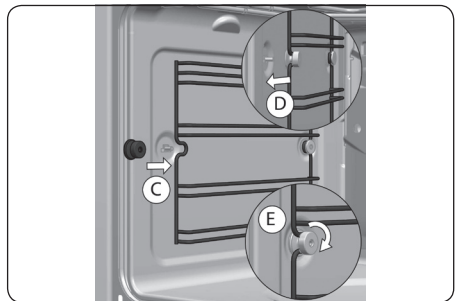
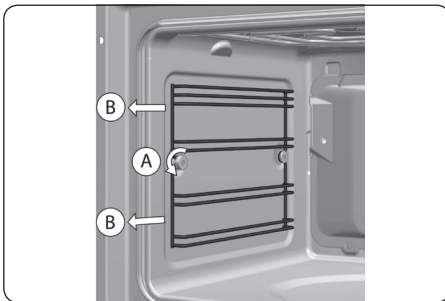
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken 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 opeenhoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Geleiderails verwijderen en reinigen

1. Verwijder de accessoires uit de oven.
2. Schroef de voorste bevestigingsmoer (A) volledig los.
3. Trek de geleiderails naar voren (B) en verwijder ze.
4. Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.
5. Monteer de geleiderails; plaats de achterste inkeping in de achterste bevestigingsmoer.
6. Doe de voorste bevestigingsmoer (C) in de voorste inkeping.
7. Klap de geleiderail met de moer (D) in en draai de moer vast (E).



Aqua Clean functie

Met deze functie kunnen vet- en vuilresten die aan de ovenwanden zijn blijven kleven gemakkelijk worden schoongemaakt. Laat vuil niet ophopen. Op die manier kan de oven gemakkelijker worden schoongemaakt. Maak de oven regelmatig schoon.

**Let op**

Giet geen water in de warme oven. Dit kan het email van uw oven beschadigen. Voer de cyclus altijd met afgekoelde oven uit. Als u dit met een te warme oven doet, kan het resultaat minder goed zijn en kan bovendien het email worden beschadigd.

1. Verwijder eerst alle accessoires en de geleiderails uit de oven.
2. Spreid, als de oven is afgekoeld, een doekje uit op de bodem van de oven.
3. Giet langzaam 200 ml water over het doekje op de bodem van de oven.



Doe voor een beter resultaat een lepeltje mild afwasmiddel in het water voordat u het over het keukendoekje uitgiet.

4. Draai de functiekeuzeknop op stand \odot^* .
5. Draai de temperatuurknop naar 90 °C.
6. Zet na 24 minuten de functiekeuzeknop en de temperatuurknop op stand \odot .
7. Wacht ongeveer 20 minuten totdat de oven is afgekoeld.
 - De oven is klaar om de vuilresten en het overtollige water met een keukendoekje te verwijderen.

**Let op**

Open de ovendeur pas als de Aqua Clean functie is afgelopen. De afkoelfase is nodig voor de juiste werking van de Aqua Clean functie. Zorg ervoor dat de temperatuur veilig is voordat u de binnenwanden van de oven aanraakt.



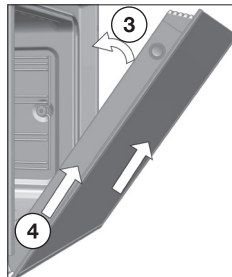
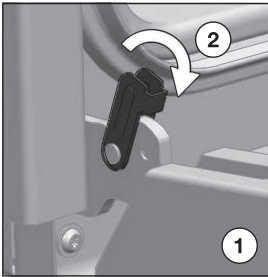
De Aqua Clean functie wordt op lage temperatuur uitgevoerd. De afkoeltijden kunnen echter variëren naargelang de omgevingstemperatuur. Als het na de Aqua Clean functie nodig is om de oven nog grondiger schoon te maken, gebruik dan neutrale reinigingsmiddelen en niet-schurende sponzen.

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 altijd correct vergrendeld zijn.

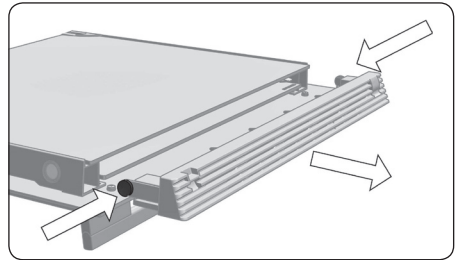
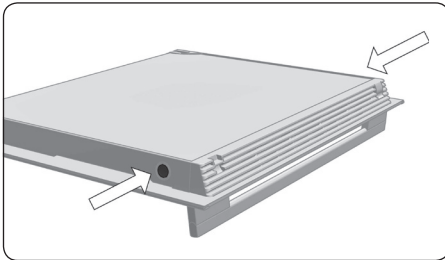
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Vergrendel het scharnier door de blokkeerhendels naar voren te draaien.
3. Sluit de ovendeur tot in de vergrendelstand.
4. Pak de deur met beide handen aan de zijkanten beet en til de deur omhoog.



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

Demontage/montage van de binnenglazen van de ovendeur

1. Demonteer eerst de ovendeur.
2. Druk met de vingers op de knoppen aan de bovenkant aan weerszijden van de ovendeur.
3. Trek, terwijl u blijft drukken, aan de bovenste vergrendeling van de deur.



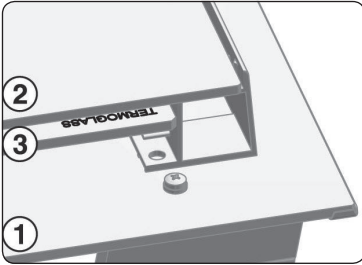
4. Verwijder de glazen uit de deur. Afhankelijk van het model heeft uw oven 2 of 3 of glazen.



Let op de volgorde en de positie van de glazen wanneer u ze verwijderd, want ze moeten weer in dezelfde volgorde en positie worden gemonteerd nadat ze zijn schoongemaakt.

ONDERHOUD

5. Maak de glazen met glasreiniger of water met zeep en een zachte doek schoon.
6. Plaats de glazen weer terug.
 - De aanduiding TERMOGLASS van glas nr. 3 moet zichtbaar zijn zoals in de afbeelding is te zien.
 - Monteer glas nr. 2 met het bedrukte deel naar de binnenkant van de deur gericht.



7. Plaats de bovenste deurvergrendeling weer terug en zorg ervoor dat de zijknoppen naar buiten springen (klik).



Let op!

Zet de oven nooit aan als een van de glazen van de deur ontbreekt.

De ovenlamp vervangen



De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type. 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.

1. Draai aan het afdekkapje om het te verwijderen.
2. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type en schroef het afdekkapje weer vast.

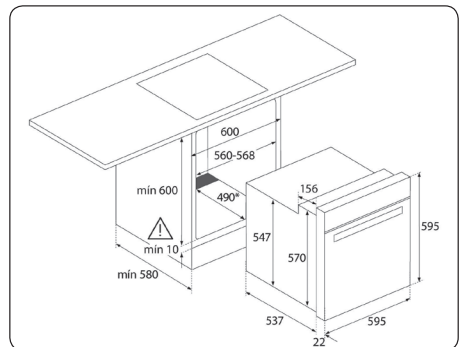
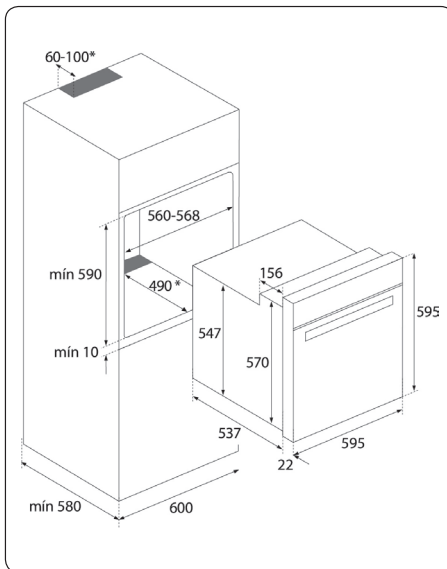
INSTALLATIE



Deze informatie is uitsluitend bestemd voor de installateur, aangezien hij verantwoordelijk is voor de montage en elektrische aansluiting. Als u zelf de oven installeert, dan is de fabrikant niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

Voorafgaand aan de installatie

- Pak de oven bij de handvaten aan de zijkant om hem te verplaatsen. Gebruik het handvat van de deur nooit om de oven op te tillen.
- Wanneer u de oven onder een werkblad installeert, houdt u zich dan aan de installatie-instructies daarvan.
- Zorg ervoor dat er geen elementen (versterkingen van het meubel, leidingen, stopcontacten etc.) aan de achterkant van het meubel uitsteken.
- Het keukenmeubel waarin de oven wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubels moeten temperaturen van meer dan 85 °C kunnen verdragen.
- Houd u aan de installatie-instructies. Zo niet, dan kan het ventilatiecircuit van de oven geblokkeerd raken, waardoor het keukenmeubel en het apparaat zelf schade kunnen oplopen door hoge temperaturen.
- Controleer de afmetingen van het meubel en de daarin aan te brengen openingen zoals aangegeven in de afbeeldingen.



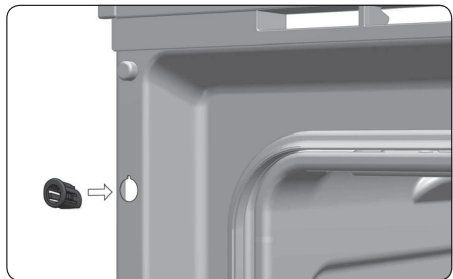
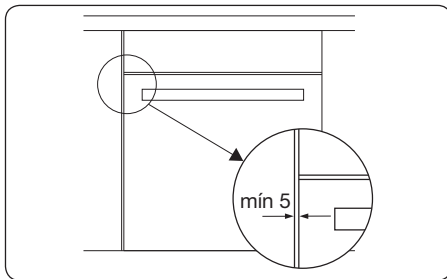
Electrische aansluiting

De installateur moet controleren of:

- De netspanning en frequentie overeenstemmen met de op het gegevensplaatje aangeduide gegevens.
- De elektrische aansluiting op het gegevensplaatje het aangeduide maximale vermogen kan verdragen.
- Controleer na de elektrische aansluiting de juiste werking van alle elektrische onderdelen van de oven.

Oveninstallatie

1. Plaats de oven in het keukenmeubel en zorg ervoor dat de voedingskabel niet vastgeklemd raakt of in aanraking komt met de warme delen van de oven.
2. Kijk of de buitenkant van de oven niet in aanraking komt met de wanden van het keukenmeubel en of er minstens een afstand van 2 mm met de aangrenzende meubels bestaat.
3. Centreer de oven in het meubel, zodat een minimale afstand van 5 mm tussen de oven en de deuren van de aangrenzende meubels wordt gegarandeerd.
4. Open de deur en duw de bij de oven meegeleverde plastic pluggen in de daarvoor bestemde gaten.
5. Bevestig de oven aan het meubel d.m.v. de meegeleverde schroeven.



PROBLEMEN OPLOSSEN

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.

De oven werkt niet.

- Controleer of er een ovenfunctie en temperatuur gekozen is.
- Controleer of er netspanning aanwezig is (zekering in meterkast/stekker in stopcontact).

Het thermostaat controlelampje gaat niet branden.

- Selecteer een temperatuur.
- Selecteer een functie.
- Het lampje brandt alleen als de oven aan het opwarmen is totdat het de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.

Rookvorming tijdens de werking van de oven.

- Normaal proces bij het eerste gebruik van de oven.
- Maak de oven regelmatig schoon.
- Verminder de hoeveelheid aan de bakplaat toegevoegd vet of olie.

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.

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

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.



Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er een reparatie nodig is, 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. Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje van uw oven. U ziet dit plaatje aan de zijkant als u de deur opent.
- 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.

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
Accessoires	5
Gradins	6

Fonctionnement

Première utilisation	7
Autres instructions importantes	7
Fonctionnement du four	7
Fonctions du four	8

Maintenance

Nettoyage de l'appareil	9
Démontage et nettoyage des gradins	9
Fonction Aqua Clean	10
Démontage de la porte du four	11
Démontage/montage des vitres intérieures de la porte	11
Remplacement de l'ampoule du four	12

Installation

Avant l'installation	13
Branchement électrique	14
Installation du four	14

Résolution des problèmes

15

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	16
---	----

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.



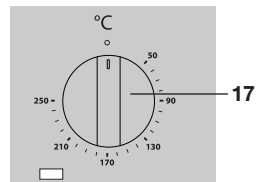
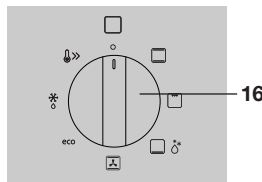
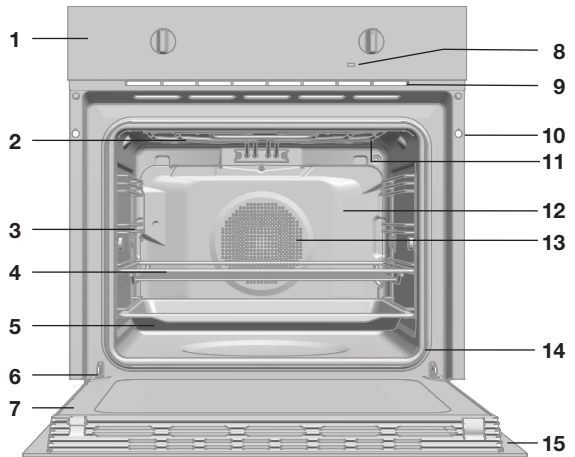
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

VOTRE FOUR

Description

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



Accessoires

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

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

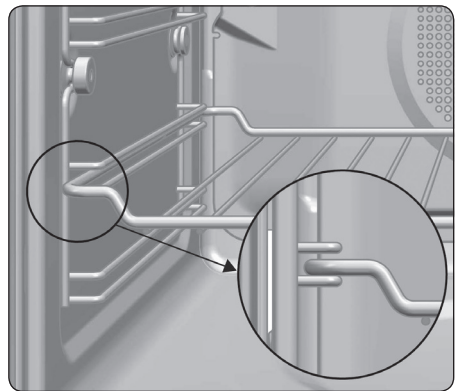
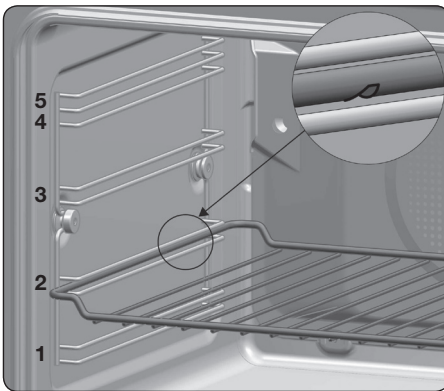
Remarque : ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

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

VOTRE FOUR

Gradins


- Le four est équipé de cinq gradins. Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 4 et 5 sont destinées à gratiner et griller.
- Placez la grille du four ou la lèchefrite dans l'espace entre les glissières des gradins.
- La grille et certains lèchefrites disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas.
- La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient.



FONCTIONNEMENT

Première utilisation

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

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




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

Autres instructions importantes

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

Fonctionnement du four

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Sélectionnez une température.
3. Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position  .

FONCTIONNEMENT

Fonctions du four



Attention

Les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.

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

Fonction	Description
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole Cette fonction de cuisson sert à faire des gâteaux ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.
	Gril Rôtir et gratiner en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.
	Chaleur de sole Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.
	Aqua Clean Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide. L'éclairage intérieur du four restera éteint durant le cycle de nettoyage.
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole + Ventilateur Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.
eco	Eco Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Le four utilise un chauffage à convection forcée et, en fonction du modèle, s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.
	Décongélation Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.
	Préchauffage rapide Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

Nettoyage de l'appareil

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

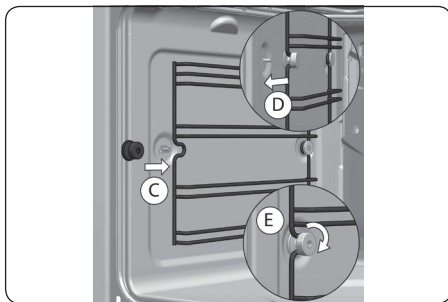
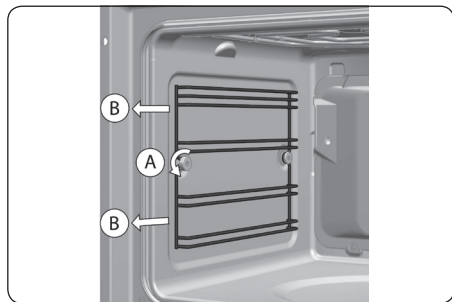
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre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



Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Démontage et nettoyage des gradins

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



Fonction Aqua Clean

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



Attention

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

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



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

4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position \odot^* .
5. Placez le sélecteur de température sur 90 °C.
6. Une fois les 24 minutes écoulées, placez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur la position \circ .
7. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.
 - Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.



Attention

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



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

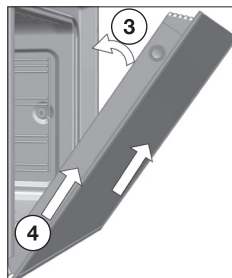
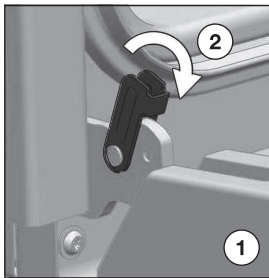
Démontage de la porte du four



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.

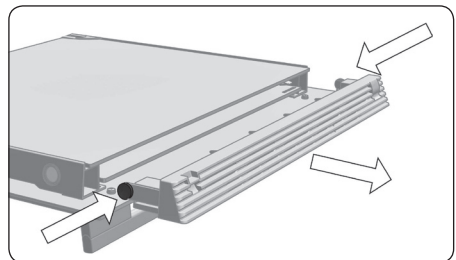
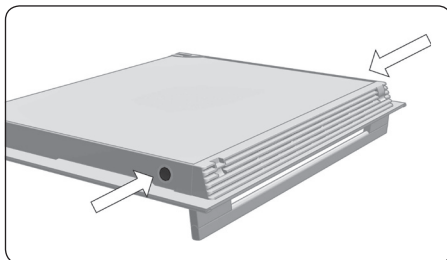
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez la charnière en faisant pivoter les deux butées vers l'avant.
3. Fermez la porte jusqu'à la position de blocage.
4. Agrippez la porte des deux mains par les côtés et soulevez-la.



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

Démontage/montage des vitres intérieures de la porte

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



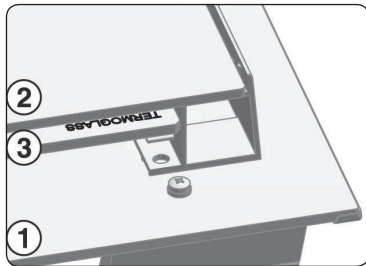
NETTOYAGE

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



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

- Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.
- Montez les vitres de la porte.
 - La mention TERMOGLASS de vitre n°3 doit être visible tel que sur la figure.
 - Placez la vitre n°2, partie imprimée dirigée vers l'intérieur de la porte.



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



Attention!

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

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.

- Dévisser la lentille de la douille.
- Remplacez l'ampoule défectueuse par un ampoule du même type et vissez à nouveau la lentille.

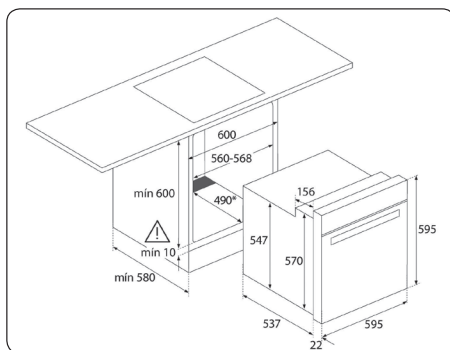
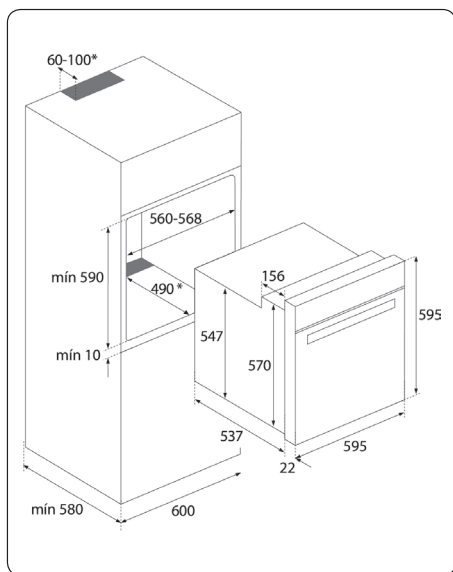
INSTALLATION



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

Avant l'installation

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



INSTALLATION

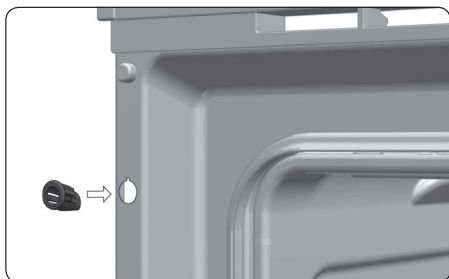
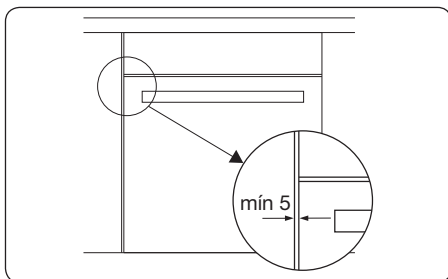
Branchement électrique

L'installateur doit vérifier que :

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

Installation du four

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



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

Le four ne fonctionne pas.

- Assurez-vous d'avoir choisi une fonction four et une température.
- Vérifiez la présence de tension (fusible dans le tableau électrique/fiche branchée).

L'indicateur de température ne s'allume pas.

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

Génération de fumée lors du fonctionnement du four.

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

Formation de condensation dans le four.

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSANGABE

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Zubehör	5
Führungsschienen	6

Bedienung

Erste Verwendung	7
Weitere wichtige Gebrauchshinweise	7
Bedienung des Backofens	7
Ofenfunctionen	8

Wartung

Das Gerät reinigen	9
Führungsschienen entfernen und reinigen	9
Aqua Clean Funktion	10
Entfernen und Installation der Ofentür	11
Aus- und Einbau der Innengläser der Tür	11
Die Ofenbeleuchtung austauschen	12

Installation

Vor der Installation	13
Elektroanschluss	14
Installations des Backofens	14

Problemlösungen

15

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	16
--	----

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.

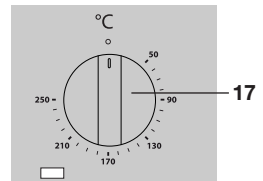
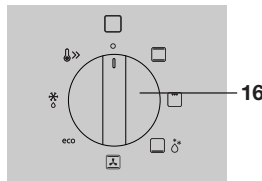
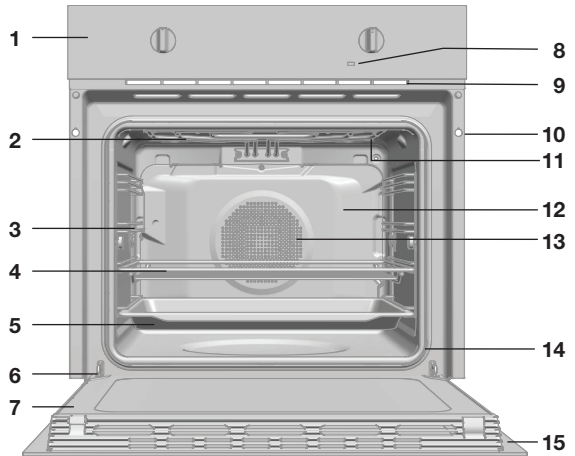


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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

Beschreibung

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



Zubehör

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

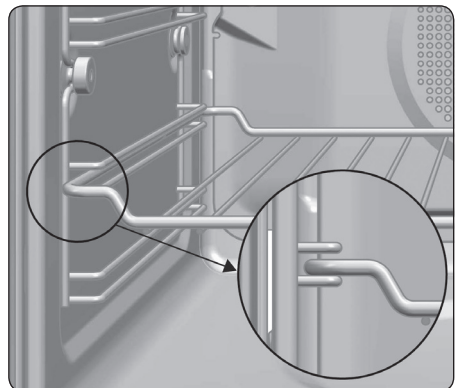
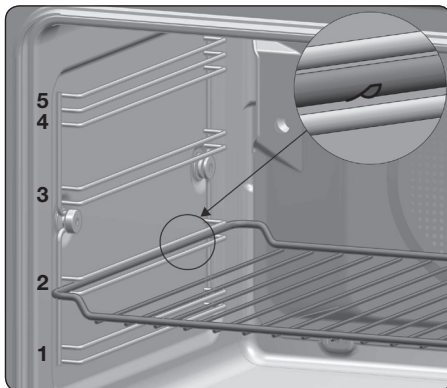
Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

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

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


Führungsschienen

- Der Ofen verfügt über fünf Führungsschienen. Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die Ebene 4 und 5 eignen sich zum Gratinieren und Rösten.
- Schieben Sie das Ofengestell oder das Backblech in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Das Ofengestell und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen.
- Die Fläche des Ofengestells, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.



Erste Verwendung

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

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




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

Weitere wichtige Gebrauchshinweise

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

Bedienung des Backofens

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
2. Wählen Sie eine Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position  stellen.








Ofenfunktionen



Achtung

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

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

Funktion	Beschreibung
	Oberhitze und Unterhitze Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.
	Grill Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.
	Unterhitze Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.
	Aqua Clean Mit der Function Aqua Clean wird die Reinigung von Fett und Schmutzresten, die an den Backofenwänden haften geblieben sind, erleichtert. Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt das Innenlicht des Backofens ausgeschaltet.
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.
eco	Eco Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Der Backofen setzt einen Heizvorgang anhand erzwungener Konvektion ein und je nach Modell schaltet er sich einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.
	Auftauen Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.
	Schnellaufheizung Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

Das Gerät reinigen

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

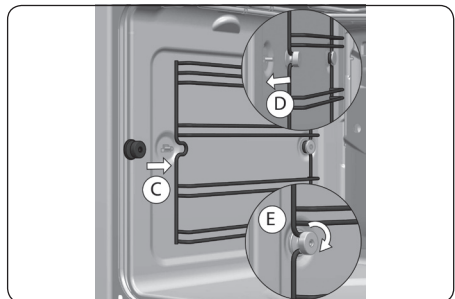
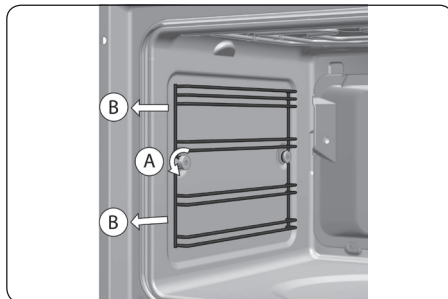
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit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



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

Führungsschienen entfernen und reinigen

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



Aqua Clean Funktion

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





Achtung

Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden. Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sin außerdem die Emaillierung beschädigt werden. .

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



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

4. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position .
5. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90 °C.
6. Nach 24 Minuten; drehen Sie den Funktionswahlschalter und die Temperaturwahlschalter auf Position .
7. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.
 - Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.



Achtung

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



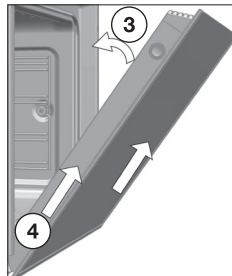
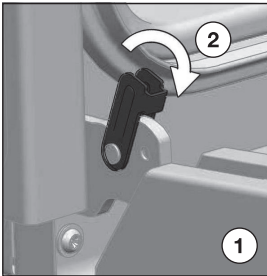
Die Aqua Clean Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein. Sollte nach der Aqua Clean Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

Entfernen und Installation der Ofentür



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

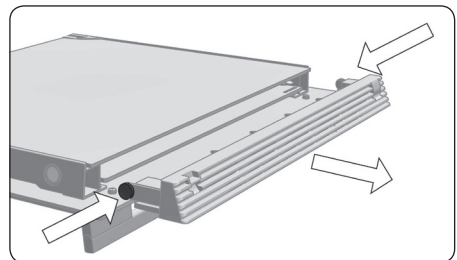
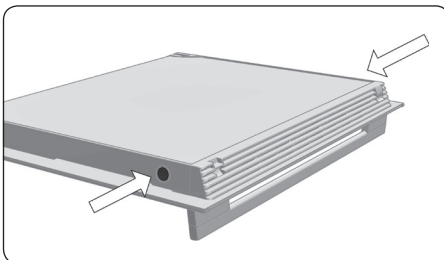
1. Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
2. Verriegeln Sie das Scharnier, indem Sie beide Verschlüsse nach vorne drehen.
3. Schließen Sie die Tür bis zur Verriegelungsposition.
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und heben Sie die Tür nach oben.



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

Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

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



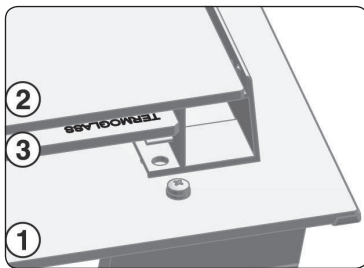
4. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Je nach Modell hat Ihr Ofen 2 oder 3 Scheiben.

WARTUNG



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

- Reinigen Sie die Scheiben mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Setzen Sie die Scheiben wieder ein.
 - Die Aufschrift TERMOGLASS muss bei der Scheibe Nr. 3 wie in die Abbildung dargestellt zu sehen sein.
 - Bringen Sie Scheibe Nr. 2 mit der bedruckten Seite in Richtung Innenseite der Tür an.



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



Achtung!

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

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.

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

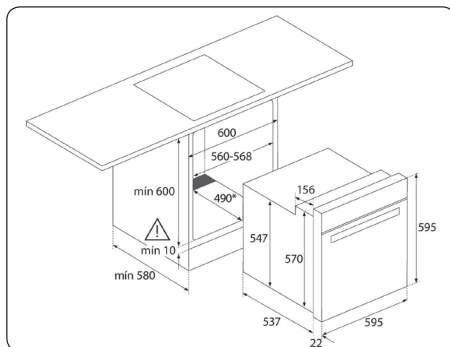
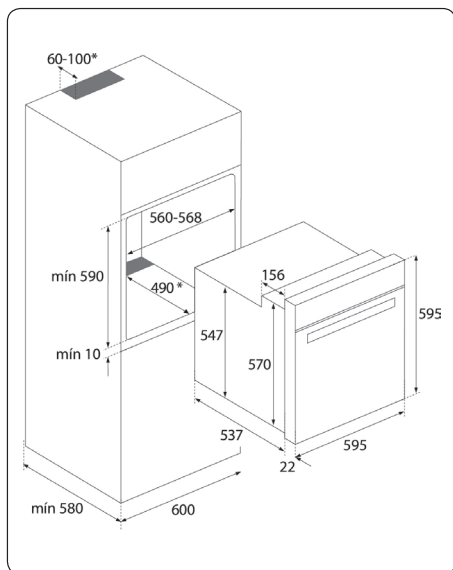
INSTALLATION



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

Vor der Installation

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



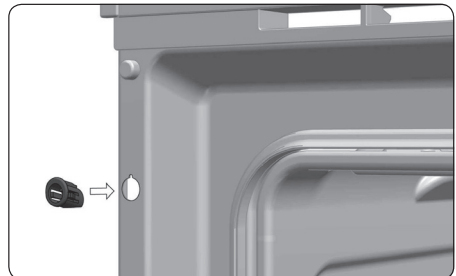
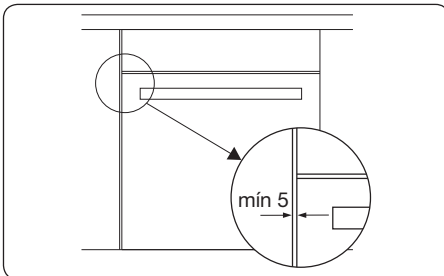
Elektroanschluss

Der Monteur muss überprüfen, ob:

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

Installations des Backofens

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



PROBLEMLÖSUNGEN

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

Der Ofen funktioniert nicht.

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

Die Temperaturanzeige leuchtet nicht.

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

Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.

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

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

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

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



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

Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.
- Garantiedaten.
- Eine klare Beschreibung des Problems.



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

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
Accessories	5
Guide rails	6

Operation

First use	7
Other important instructions	7
Operation of the oven	7
Oven functions	8

Maintenance

Cleaning the appliance	9
Removing and cleaning the guide rails	9
Aqua Clean function	10
Removing the oven door	11
Dismantling/assembling the interior glass of the door	11
Replacing the oven light bulb	12

Installation

Before installation	13
Electrical connection	14
Oven installation	14

Troubleshooting

15

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	16
---	----

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.



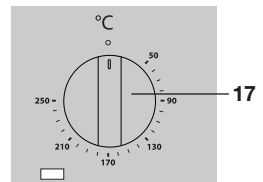
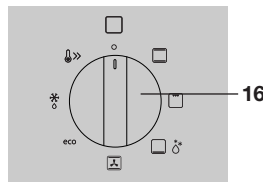
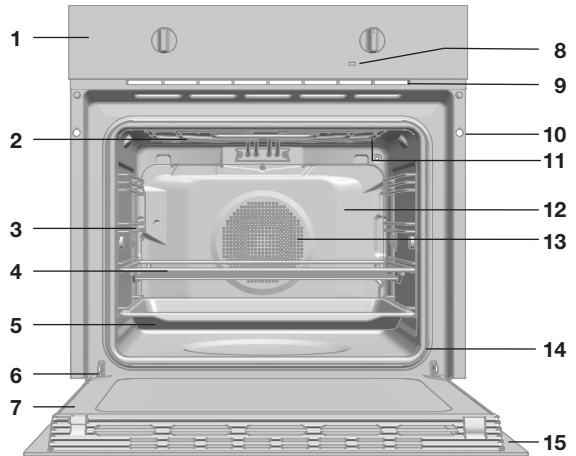
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

YOUR OVEN

Description

1. Control panel
2. Grill element
3. Tray supports
4. Oven rack
5. Baking tray
6. Hinge
7. Inner Glass
8. Temperature indicator light
9. Air cooling outlet
10. Unit mounting
11. Oven lighting
12. Back Wall Panel
13. Fan
14. Oven Seal
15. Door
16. Function control dial
17. Temperature control dial



Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

Note: not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

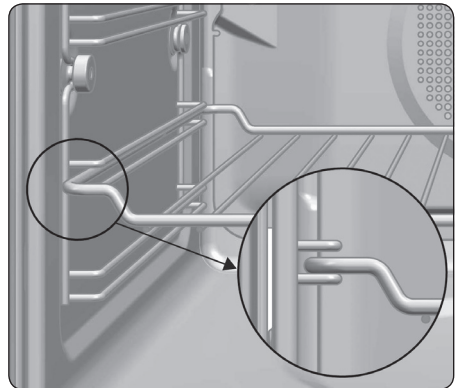
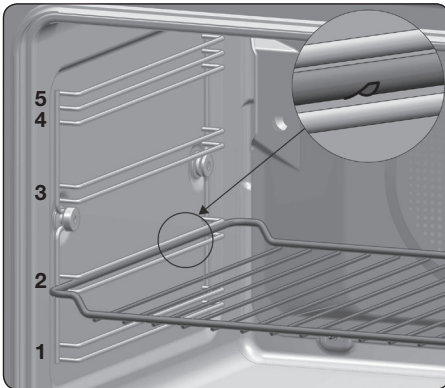
Note: never place an accessory on the bottom of the oven!

- **Baking tray;** to be used for pastries and cakes.
- **Oven rack;** mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

YOUR OVEN

Guide rails


- The oven has five guide rails. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 4 and 5 are suitable for grilling and toasting.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.
- The oven rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing downwards.
- The surface of the rack on which the oven dish will rest must be below the side rails. This prevents the oven dish from accidentally sliding.



OPERATION

First use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if present.
2. Turn your oven to , at 200 °C for 1 hour.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.




During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

Other important instructions

- Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.
- When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

Operation of the oven

1. Select an oven function.
2. Select a temperature.
3. Set the controls to  to turn off the oven.

OPERATION

Oven functions



Attention

Please note that the available functions will vary according to each model.

Consult the table to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description
	Top Heat + Bottom Heat This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.
	Grill Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.
	Bottom Heat Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.
	Aqua Clean The Aqua Clean function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. During the cleaning cycle the light inside the oven will remain off.
	Top Heat + Bottom Heat + Fan Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.
eco	Eco For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. The oven uses convention heating, and depending on the model, switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.
	Defrost This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc.
	Fast preheat This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

MAINTENANCE

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.

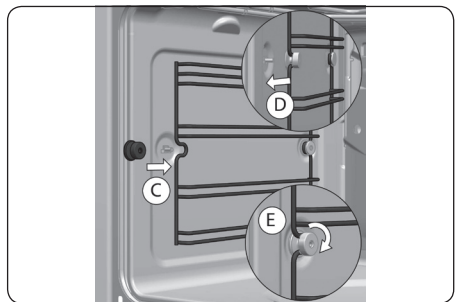
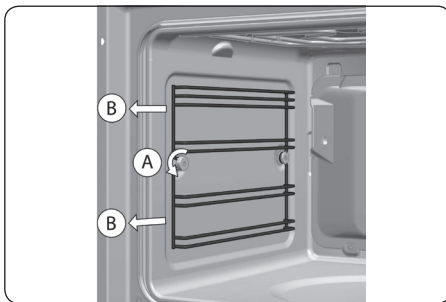
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



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

1. Remove all accessories.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A).
3. Pull the guide rails forward (B) and remove them.
4. Use conventional cleaning products to clean the guide rails.
5. Assembling the guide rails; insert the rear notch into the rear fastening nut.
6. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support.
7. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E).



Aqua Clean function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven. For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.



Attention

Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven. Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

1. First, remove all accessories and guide rails from the oven interior.
2. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.
3. Gently pour 200 ml of water onto the cloth on the bottom of the oven cavity.



For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth.

4. Turn the function control dial to the \odot^* position.
5. Turn the temperature control dial to 90° C.
6. After 24 minutes; turn the function control dial and the temperature control dial to \odot .
7. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.
 - ▷ Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.



Attention

Do not open the oven door until the Aqua Clean function is complete. The cooling cycle is necessary for the function to work properly. Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled properly.



The Aqua Clean function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature. If a deeper clean is required after using the Aqua Clean function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

Removing the oven door

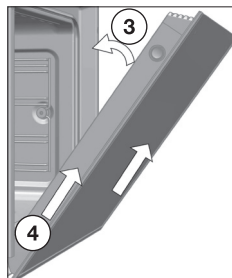
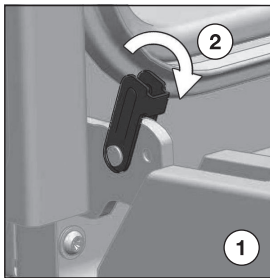


Keep your fingers away from the oven door hinges.

The springs of the hinges are under high tension and can cause injuries.

Make sure the hinges are always properly locked.

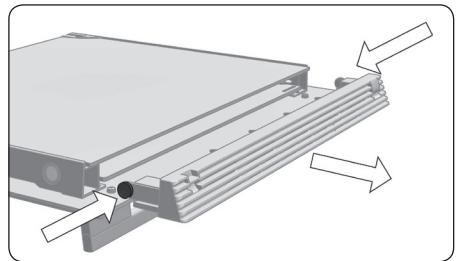
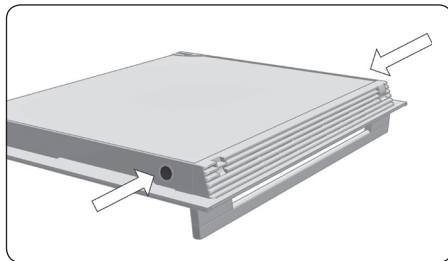
1. Open the oven door fully.
2. Block the hinge by turning the latches to the front.
3. Close the door to the locked position.
4. Hold the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door.



5. To assemble the door, carry out the steps in the reverse order.

Dismantling/assembling the interior glass of the door

1. First, remove the oven door.
2. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door.
3. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door.



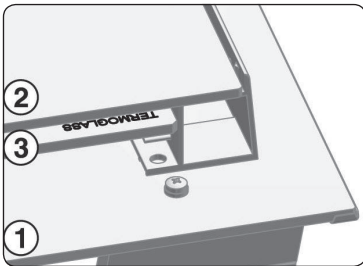
4. Remove the glass panes from the door. Depending on the model, your oven may have 2 or 3 panes of glass.

MAINTENANCE



Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

5. Clean the glass panes with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.
6. Insert the glass panes.
 - ▷ The TERMOGLASS indication on pane number 3 must be visible as shown in the figure.
 - ▷ Insert pane no. 2 with the printed part facing toward the inner side of the door.



7. Re-attach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings (click).



Attention!

Never switch on the oven if any of the glass panes on the door are missing.

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.

Replacing the light bulb

1. Turn the cover to remove it.
2. Replace the defective lamp with a lamp of the same type and reassemble the glass cover.

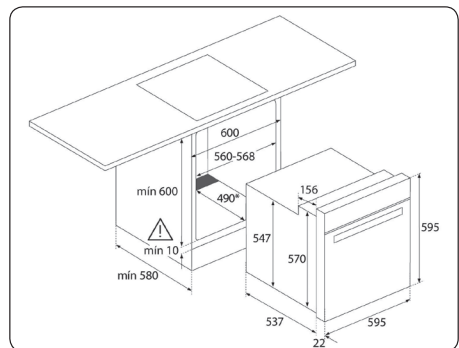
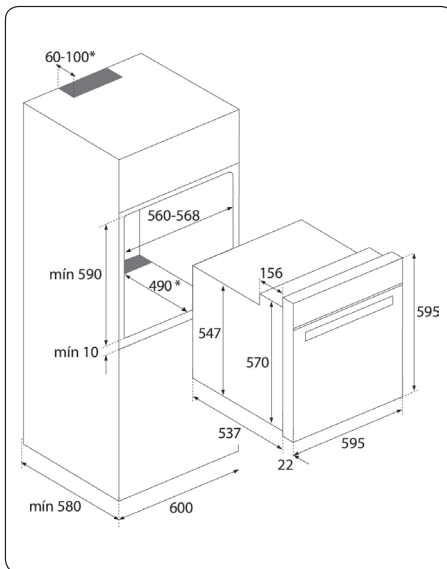
INSTALLATION



This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

Before installation

- To move the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the figures.



INSTALLATION

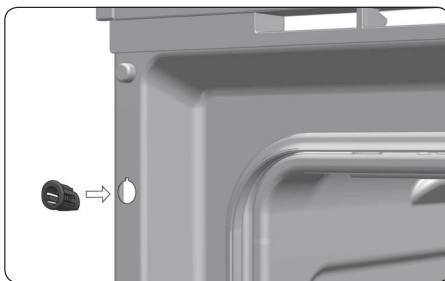
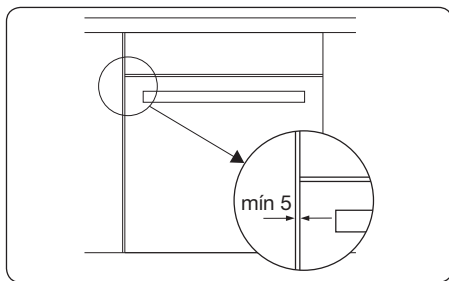
Electrical connection

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

Oven installation

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5 mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.



TROUBLESHOOTING

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 oven doesn't work

- Check whether an oven function and temperature have been selected.
- Check that the electricity is working properly (fuse in the circuit breaker box/ plug in the socket).

The temperature indicator light does not come on

- Select a temperature.
- Select a function.
- It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.

There is smoke during use of the oven

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the baking tray.

The food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct oven setting has been selected.
- Check whether the correct temperature has been set.

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.



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

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number. This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened 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.

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.



721886

721886 / VER 1 / 04-09-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

