

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OP270ZT

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 24
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 24
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 24
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 24

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails	5
Bedieningspaneel	6
Ovenfuncties tabel	7
Eerste gebruik	9
Kookwekker	11

Gebruik

Bediening	12
De uitgestelde start functie	13
Kinderslot	13
Energiebesparingsfunctie	14

Reinigen

Het toestel reinigen	15
Geleiderails verwijderen en reinigen	15
Demonteren ovendeur	16
De Pyrolyse reinigingsfunctie	17
Ovenlamp vervangen	19

Problemen oplossen

Algemeen	20
----------	----

Technische specificaties

22

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	24
--	----

Inleiding

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

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

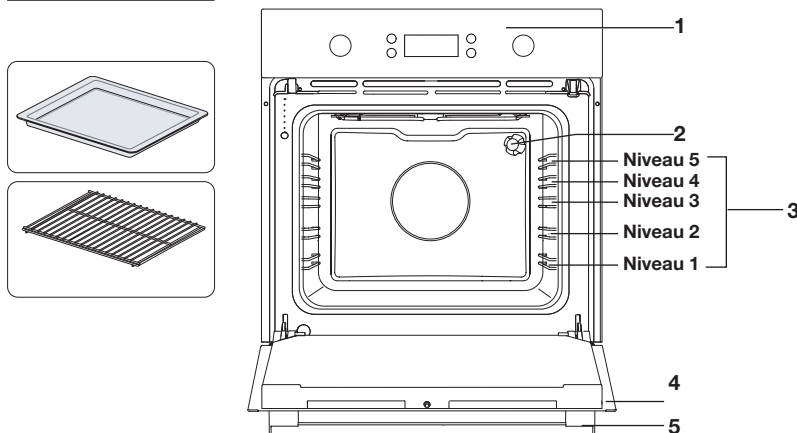


Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving



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

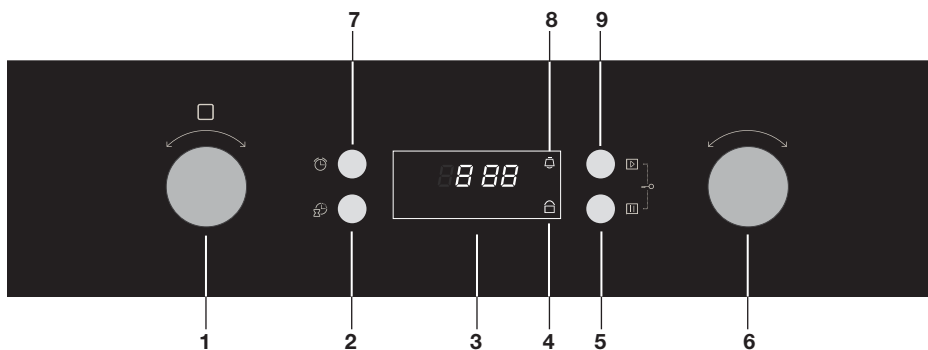
Het volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:

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

Geleiderails

- De oven heeft vijf inschuifniveaus. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- 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.

Bedieningspaneel



1. Ovenfunctiekноп
2. Kloktoets
3. Display
4. Slotsymbool
5. Stoptoets
6. Selectiekноп
7. Kookwekkertoets
8. Kloksymbool
9. Starttoets

Dit toestel is uitgevoerd met push-pull knoppen.

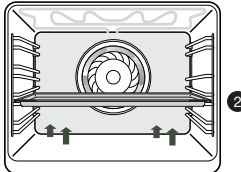
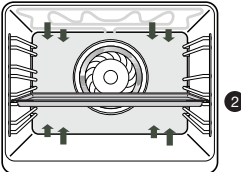
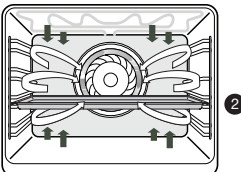
- Druk de knop iets in totdat deze uit het bedieningspaneel schiet. Draai daarna de knop naar gewenste stand.
- Druk na gebruik de knop terug in het bedieningspaneel.

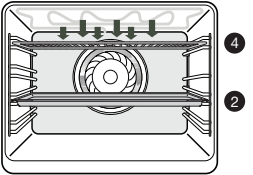
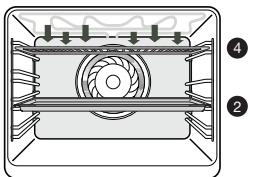
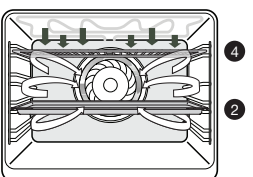
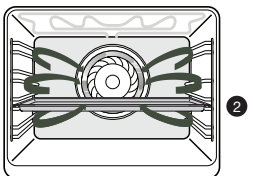
Ovenfuncties tabel

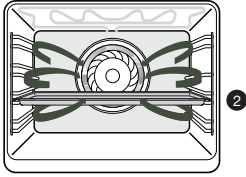
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



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

Functie	Beschrijving	
	Ovenverlichting - Voor het reinigen van de oven. - Het lampje blijft branden bij elke ovenfunctie.	
	Ontdooien - Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator. - De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C. - Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.	
	Onderwarmte - Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement. Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. - Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. - Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.	
	Bovenwarmte + onderwarmte - Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. - Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. - Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. - Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator - 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.	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.	
	Grote grill • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.	
	Grote grill + ventilator • Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.	
	Hetelucht • Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven. • Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
Pyrolytic mode	Pyrolyse • Deze functie biedt automatisch reinigen van de ovenruimte met behulp van hoge temperaturen waardoor de vetresten en overige verontreinigingen tot as vergaan. • Zie het hoofdstuk 'De pyrolyse reinigingsfunctie' voor meer informatie.	
	Eco • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Voor het bereiden van gerechten in uw oven met minimaal energieverbruik. • Door de elementen vaker in- en uit te schakelen wordt optimaal gebruik gemaakt van de restwarmte in de oven. Hierdoor zal wel de temperatuur in de oven iets meer variëren. • Geschikt voor vis- en allerlei vleesgerechten.	

Eerste gebruik

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

Tijd 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 minuten aanduiding gaat knipperen.
4. Stel met de selectieknop de minuten in.
5. Druk opnieuw op de kloktoets om de ingestelde tijd te bevestigen.



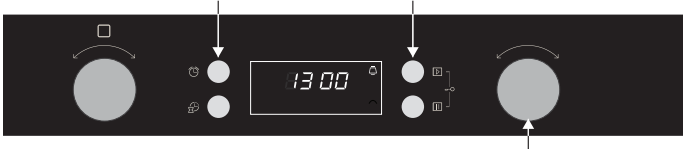
De dagtijd kan aangepast worden door de kloktoets in te drukken totdat de 'uren' aanduiding gaat knipperen. Stel dan de klok in zoals beschreven.

Let op!

- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.
- De temperatuur kan tijdens de bereiding 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.

Kookwekker

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



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.*



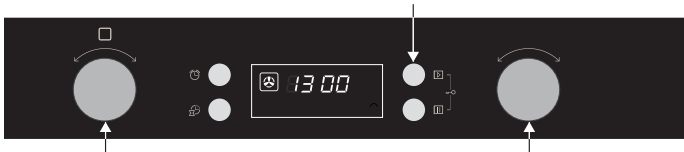
Als de ingestelde tijd is verstreken klinkt er 10x een geluidssignaal en verdwijnt het kloksymbool uit de display.

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

Bediening

De oven gebruiken

De oven heeft 11 ovenfuncties. Raadpleeg de 'ovenfuncties tabel' om de juiste ovenfunctie voor het bereiden van het gerecht te kiezen.



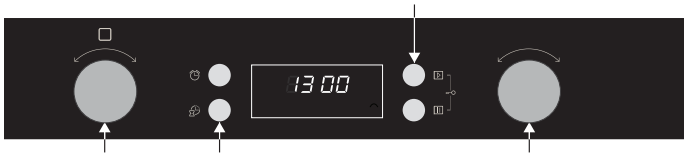
1. Zet het gerecht in de oven.
2. Draai de 'ovenfunctiekноп' en kies de gewenste instelling door het juiste symbool in de display te kiezen.
3. Stel met de 'selectiekноп' de gewenste temperatuur in.
4. Druk op de Starttoets om de gekozen functie te starten.
 - De ovenverlichting gaat branden.
5. Stel eventueel een lagere bereidingstijd in met de 'ovenfunctiekноп'.
 - De bereidingstijd staat standaard op 9 uur.
6. Druk op de starttoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen.
 - De oven start. De temperatuur indicatie knippert.
 - Zodra de oven op temperatuur is gaat de temperatuur indicatie continu branden.
 - De oven schakelt uit als de bereidingstijd is verstreken.
 - Er klinken 5 geluidssignalen.
7. Druk op de stop-toets om het bereiden van het gerecht te pauzeren of te stoppen.
 - Druk 1x op de stop-toets om het bereiden van het gerecht te pauzeren (druk de starttoets om de bereiding te vervolgen).
 - Druk 2x op de stop-toets om het bereiden van het gerecht te stoppen.



Voor sommige gerechten moet de oven eerst voorverwarmd worden! Raadpleeg de informatie over het gerecht.

De uitgestelde start functie

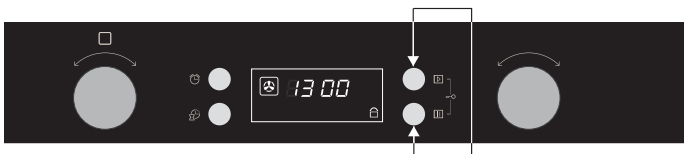
De oven kan op een later tijdstip worden gestart. Zorg dat de dagtijd van de klok ingesteld is.



1. Druk op de kloktoets.
 - De uurtijd gaat knipperen.
2. Stel met de selectieknop de uurtijd in.
3. Druk opnieuw op de kloktoets.
 - De minuten aanduiding gaat knipperen.
4. Stel met de selectieknop de minuten in.
5. Draai de 'ovenfunctieknop' en kies de gewenste instelling door het juiste symbool in de display te kiezen.
6. Druk op de starttoets om een temperatuur en kooktijd in te stellen.
7. Draai de 'ovenfunctieknop' en kies de gewenste kooktijd.
8. Draai de 'selectieknop' en kies de gewenste temperatuur
9. Druk op de starttoets.
 - *Het timer symbool en de uitgestelde starttijd verschijnen in de display.*

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 'slot symbool' verschijnt in de display. De kinderslotfunctie is ingeschakeld.
2. Druk opnieuw tegelijkertijd op de starttoets en stoptoets totdat er een geluidssignaal klinkt.
 - Het 'slot symbool' 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 schakelt automatisch de energiebesparingsfunctie in.

Het toestel reinigen

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

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

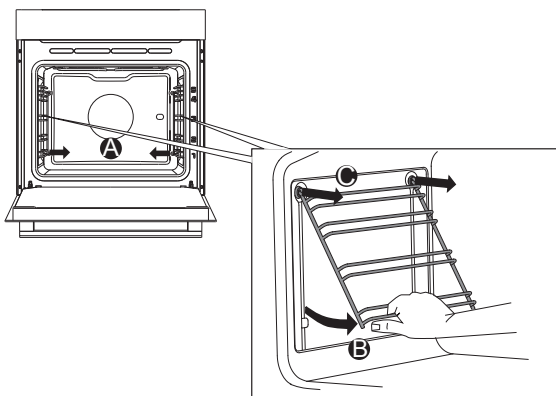


Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.
Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

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



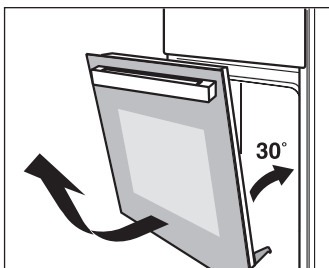
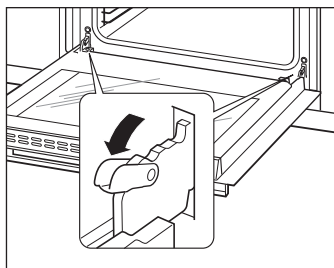
Demonderen ovendeur



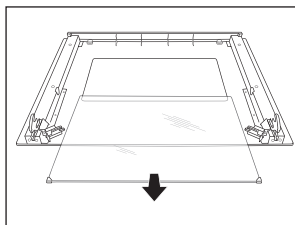
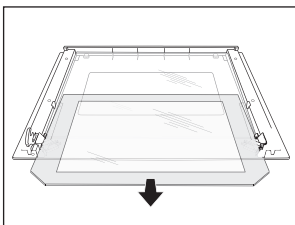
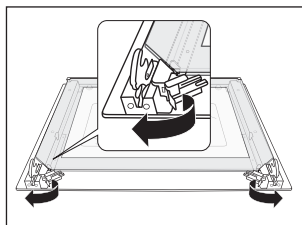
Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur.

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.
4. Til bij een hoek van 30° (ten opzichte van de positie van een gesloten deur) de deur enigszins op en trek hem los van beide scharnieruitsparingen op het apparaat.



5. Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het dan eerst uit de deur verwijderen.



6. 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.

De Pyrolyse reinigingsfunctie

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de oven tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



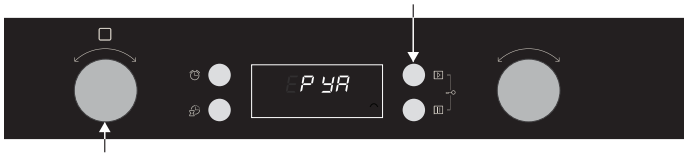
Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolysefunctie eenmaal per maand te gebruiken.



Waarschuwing!

- Verwijder eerst accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').
- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**

De pyrolysefunctie starten



1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Draai de functieknop naar 'Pyrolyse'.
 - *Op het display wordt 'PyR' weergegeven in combinatie met de duur van de pyrolytische reiniging.*

3. Druk op de starttoets om de Pyrolyse functie te starten.
 - ▷ *Standaard pyrolyse tijd is 2 uur.*
 - ▷ *Draai de selectieknop om de tijd aan te passen.*
De tijd is in te stellen op 1:30 of 2:00 uur.
- Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd.
- Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
4. Aan het eind van het reinigingsproces hoort u een geluidssignaal. Druk op de timertoets om het geluidssignaal te stoppen.
5. Draai de functieknop en temperatuurknop naar de 'Uit'-positie.



De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.

- Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

De ovenlamp vervangen

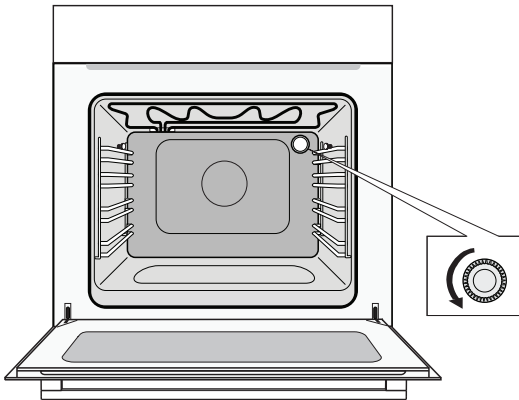


De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Maak voor vervangen eerst het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

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

Lamp vervangen

- Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
- Draai de ovenlamp uit de fitting en vervang deze voor een nieuwe originele lamp.



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

Algemeen

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

Het gerecht blijft rauw.

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg.

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

De toetsen reageren niet; De display is vastgelopen.

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

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

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

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

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft een foutcode.

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

De oven opbergen en repareren.

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OP270ZT
Voedingsbron	220-240 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	3200 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 575 mm
Afmetingen bij inbouw:	B 560 x H 600 x D 570 mm
Volume netto	70 L

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

ETNA	
Modelaanduiding	OP270ZT
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEL ovenruimte)	94
Energie-efficiëntieklasse per ovenruimte	A
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele stand per ovenruimte (elektrische eind-energie / EG elektrische ovenruimte).	0,99 kWh/cycle
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in geforceerde ventilatiemodus per ovenruimte (elektrische eind-energie / EG elektrische ovenruimte).	0,79 kWh/cycle
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte	Electriciteit
Volume per ovenruimte (V)	70 L
Tips voor energiebesparing • Houd tijdens bereiding van het gerecht de deur gesloten, behalve wanneer het gerecht omgedraaid moet worden. Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de oven op temperatuur te houden en energie te besparen. • Als de bereidingstijd langer dan 30 minuten bedraagt, schakel dan de oven 5 - 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien. • Plan het gebruik van de oven om te voorkomen dat de oven te veel afkoeld tijdens het bereiden van de verschillende gerechten. Zo bespaart u energie en beperkt u de tijd voor het opnieuw opwarmen van de oven. • Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijk.	

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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



Verklaring van overeenstemming

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

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Description	5
Gradins	5
Panneau de commande	6
Tableau de la fonctions four	7
Première utilisation	9
Minuterie de cuisson	11

Utilisation

Commande	12
La fonction de démarrage différé	13
Sécurité enfants	13
Fonction économie d'énergie	14

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	15
Retrait et nettoyage des gradins	15
Démontage de la porte du four	16
Fonction de nettoyage par pyrolyse	17
Remplacement de l'ampoule	19

Résolution des problèmes

Généralités	20
-------------	----

Spécifications techniques

22

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	24
---	----

Introduction

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

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



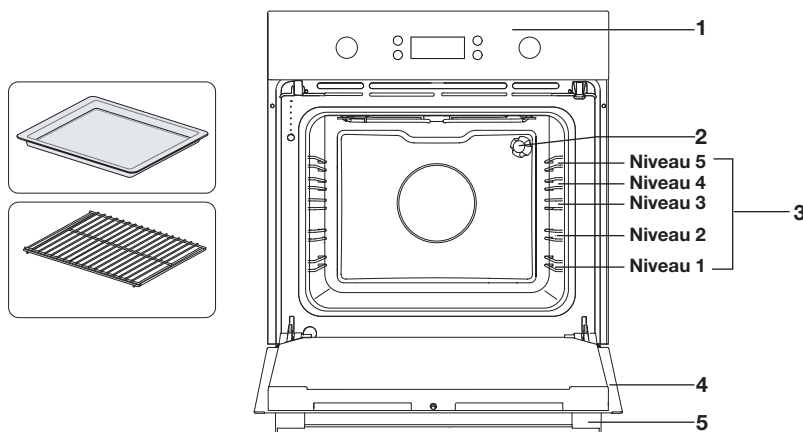
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR

Description



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

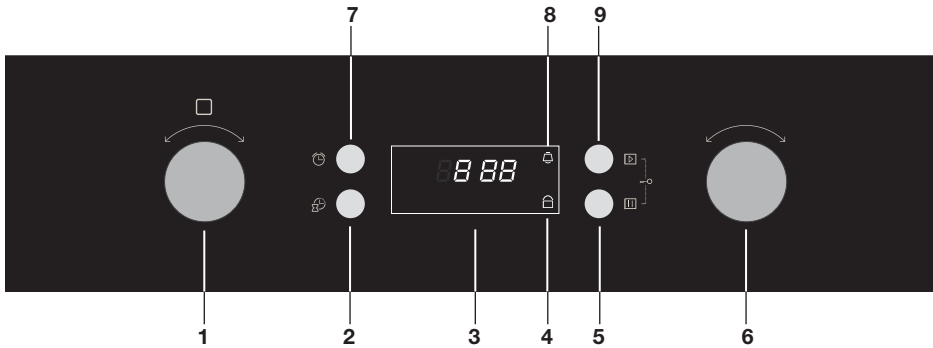
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

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

Gradins

- Le four est équipé de 5 niveaux de grille. Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 4 et 5 sont utilisés principalement pour la fonction grill.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins.
- 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.

Panneau de commande



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

Certains appareils peuvent être équipés de boutons push-pull.

- Appuyez légèrement sur le bouton jusqu'à ce qu'il sorte du panneau de commande. Puis tournez le bouton dans la position souhaitée.
- Après utilisation, repoussez le bouton dans le panneau de commande.

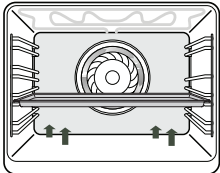
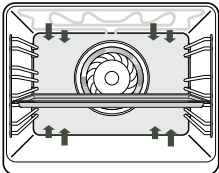
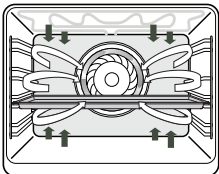
VOTRE FOUR

Tableau des fonctions du four

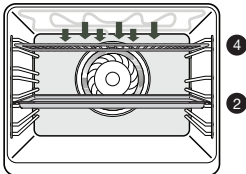
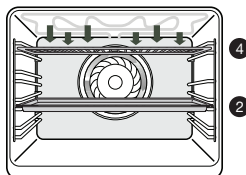
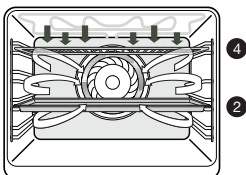
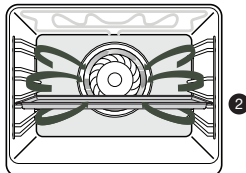
Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



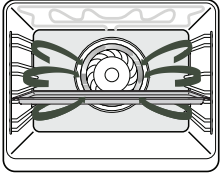
N'utilisez que des plats allant au four supportant une température de 250 °C.

Fonction	Description	
	Éclairage du four • Réglage pour le nettoyage du four. • La lumière reste allumée quelle que soit la fonction du four.	
	Décongélation • Cette fonction assure la circulation de l'air au moyen d'un ventilateur. • L'air est chauffé jusqu'à une température de 30 °C. • Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments surgelés.	
	Chaleur de sole • Cuisson seulement par l'élément chauffant inférieur. • Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole • Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur. • Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Préchauffage recommandé.	
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur • 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.	

VOTRE FOUR

Fonction	Description	
	Gril • 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.	
	Grand gril • 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.	
	Grand gril + ventilateur • Cuisson par les éléments chauffants supérieurs. Le ventilateur répartit la chaleur. • Ce mode s'utilise pour griller les viandes, les poissons et les légumes. • Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2. • Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.	
	Air chaud • Cuisson par l'air chaud provenant de l'arrière du four. • Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson des pâtisseries. • Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2. • Préchauffage recommandé.	

VOTRE FOUR

Fonction	Description	
Pyrolytic mode	Pyrolyse • Cette fonction permet le nettoyage automatique de la cavité/l'intérieur du four qui est chauffé à très haute température. Ainsi, les résidus de graisse et autres impuretés sont brûlés et réduits en cendres. • Voir le chapitre « Fonction de nettoyage par pyrolyse » pour de plus amples informations.	
	Eco • Cuisson avec les éléments chauffants supérieur. Le ventilateur répartit la chaleur. • Pour la préparation de repas dans votre four avec une consommation d'énergie minimale. • L'activation et la désactivation plus régulière des éléments permettent d'exploiter de manière optimale la chaleur résiduelle dans le four. De ce fait, la température dans le four variera un peu plus. • Ceci convient pour divers préparations de poisson et de viande.	

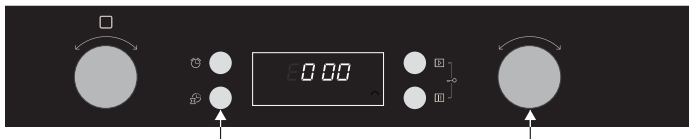
Première utilisation

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

VOTRE FOUR

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.



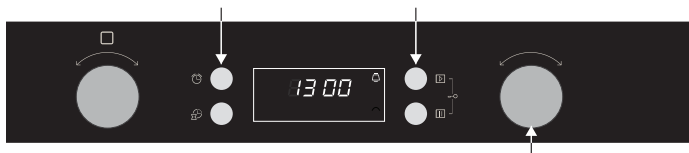
Il est possible de modifier l'heure actuelle en appuyez sur la touche horloge que l'indication des « heures » se mette à clignoter. Définissez ensuite l'horloge comme décrit ci-dessus.

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.

Minuterie de cuisson

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



1. 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.

► *Le symbole horloge apparaît sur l'affichage.*



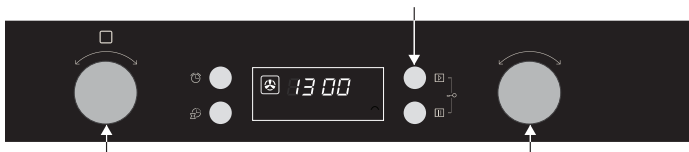
Une fois le temps défini écoulé, un signal sonore retentit 10x et le symbole horloge disparaît de l'affichage.

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

Commande

Utiliser le four

Le four a 11 fonctions. Consultez les « Réglages du four » pour choisir la fonction four appropriée à la cuisson du plat.



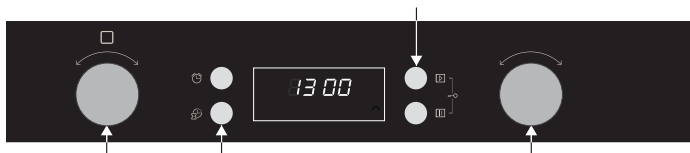
1. Enfournez votre plat.
2. Tournez le « bouton de fonction four » et choisissez le réglage souhaité en sélectionnant le symbole approprié dans l'affichage.
3. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
4. Appuyez sur la touche démarrage pour lancer la fonction sélectionnée.
 - L'éclairage du four va s'allumer.
5. Définissez éventuellement un temps de cuisson à l'aide du « bouton de fonction four ».
 - Le temps de préparation est réglé à 9 heures en standard.
6. Appuyez sur la touche démarrage pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.
 - Le four se met en marche. La température clignote.
 - Dès que le four a atteint la température désirée, l'indication de température sont affichés.
 - À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteindra.
 - Un signal retentira 5 fois.
7. Appuyez sur la touche stop pour pauser ou terminer la cuisson.
 - Appuyez une fois sur la touche stop pour pauser la cuisson.
 - Appuyez deux fois sur la touche stop pour terminer la cuisson.



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

La fonction de démarrage différé

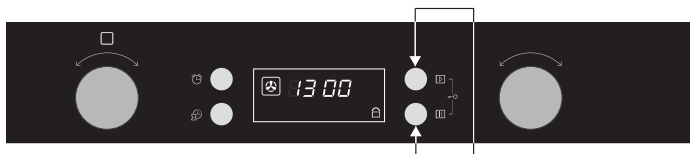
Le four peut être démarré plus tard. Assurez-vous que l'horloge est réglée sur l'heure du jour.



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. Tournez le « bouton de fonction four » et choisissez le réglage souhaité en sélectionnant le symbole approprié dans l'affichage.
6. Appuyez sur la touche démarrage pour définir une température et un temps de cuisson.
7. Tournez le « bouton de fonction four » et choisissez la durée de cuisson souhaitée.
8. Définissez la température souhaitée à l'aide du « bouton de sélection ».
9. Appuyez sur la touche démarrage
 - *Le symbole de la minuterie et l'heure de début retardée apparaissent sur l'affichage.*

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 de l'appareil

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

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



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

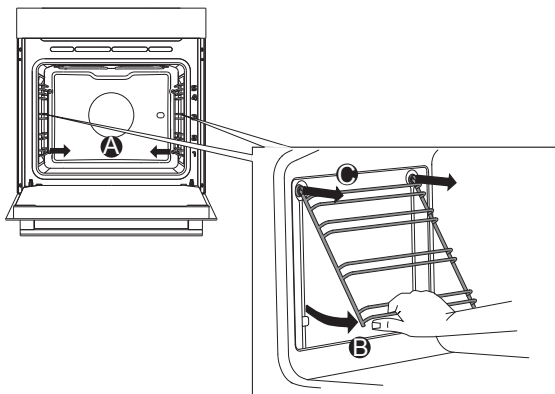
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres. Pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits 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).



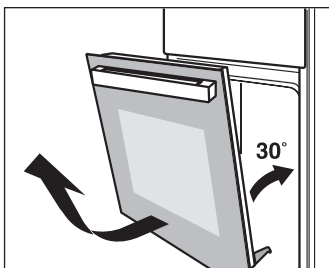
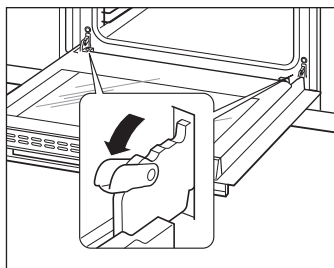
Démontage de la porte de four



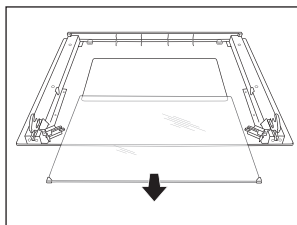
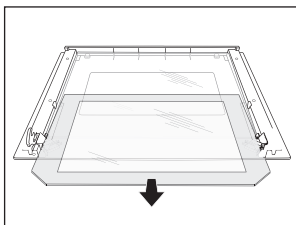
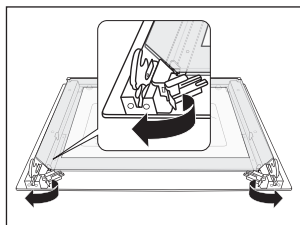
N'approchez pas les doigts des charnières de la porte du four.

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 des charnières.
4. Relevez légèrement la porte à un angle de 30° (par rapport à la position d'une porte fermée) et retirez-la des fermetures des charnières de l'appareil.



5. La vitre de la porte de four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez retirer la vitre de la porte.



6. 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.

Fonction de nettoyage par pyrolyse

Au lieu d'un nettoyage à la main, vous pouvez nettoyer la cavité du four ou une lèchefrite en émail en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four. Pendant la pyrolyse, la cavité du four est chauffée à très haute température. À une telle température, les résidus sont brûlés et réduits en cendres.



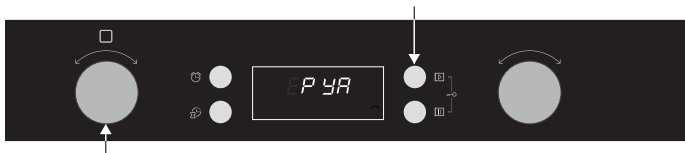
Dans des conditions d'utilisation moyenne du four, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage par pyrolyse une fois par mois.



Attention !

- D'abord, retirez tous les accessoires et les gradins / gradins télescopiques du four (voir le chapitre « Retrait et nettoyage des gradins »).
- Ôtez les résidus alimentaires de la cavité du four et essuyez celle-ci avec un chiffon humide. Des résidus alimentaires et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**

Démarrage de la fonction pyrolyse



1. Assurez-vous d'avoir vidé entièrement la cavité du four et ôté les résidus alimentaires et de graisse !
2. Tournez le bouton de fonction sur « Pyrolyse ».
 - L'écran affiche « PyR » ainsi que la durée du nettoyage par pyrolyse.

3. Appuyez sur la touche démarrage pour démarrer la fonction de pyrolyse.
 - ▷ *Le temps de pyrolyse standard est de 2 heures. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.*
 - ▷ *L'heure peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.*
- Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement après un certain temps.
- Le four peut dégager une odeur désagréable pendant le processus de nettoyage.
4. À la fin du processus de nettoyage, un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche minuterie pour arrêter le signal sonore.
5. Tournez le bouton de fonction et le bouton de température sur la position « OFF »..



La porte du four pourra être ouverte une fois que l'appareil est refroidi.

- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide. Essuyez la porte du four et les surfaces se trouvant autour du joint d'étanchéité. Ne frottez pas le joint d'étanchéité
- En cas de taches très tenaces, vous aurez recours aux nettoyeurs de four puissants conventionnels. Rincez le four bien à fond à l'eau claire pour enlever tous les restes des produits de nettoyage.

Remplacement de l'ampoule

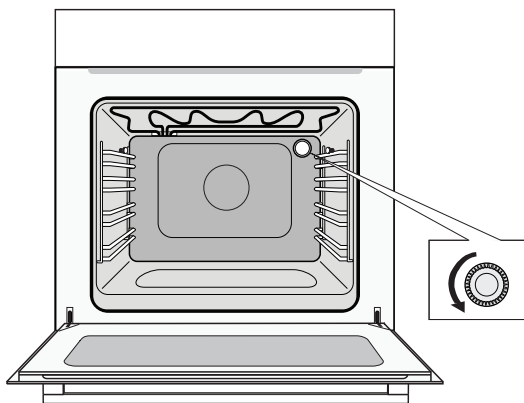


L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

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

Remplacement de l'ampoule

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



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

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

Les aliments ne sont pas cuits.

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

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

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

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

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

Formation de condensation dans le four.

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur.

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

Entreposage et réparation du four.

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

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

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



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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OP270ZT
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	3 200 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 575 mm
Dimensions d'encastrement :	L 560 x H 600 x P 570 mm
Volume net	70 l

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

ETNA	
Identification du modèle	OP270ZT
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	94
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique »)	0,79 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	électricité
Volume par cavité (V)	70 L
Conseils pour économiser de l'énergie • 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.	

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

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

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

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

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



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

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



Déclaration de conformité

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

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Gleitschienen	5
Bedienfeld	6
Ofenmodus-Tabelle	7
Erste Verwendung	9
Eieruhr	11

Verwendung

Bedienung	12
Die verzögerte Startfunktion	13
Kindersicherung	13
Energiesparfunktion	14

Reinigung

Das Gerät reinigen	15
Gleitschienen entfernen und reinigen	15
Ofentür ausbauen	16
Pyrolyse-Reinigungsfunktion	17
Austausch der Ofenbeleuchtung	19

Problemlösungen

Allgemeines	20
-------------	----

Technische Spezifikationen

22

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	24
--	----

Einleitung

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

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

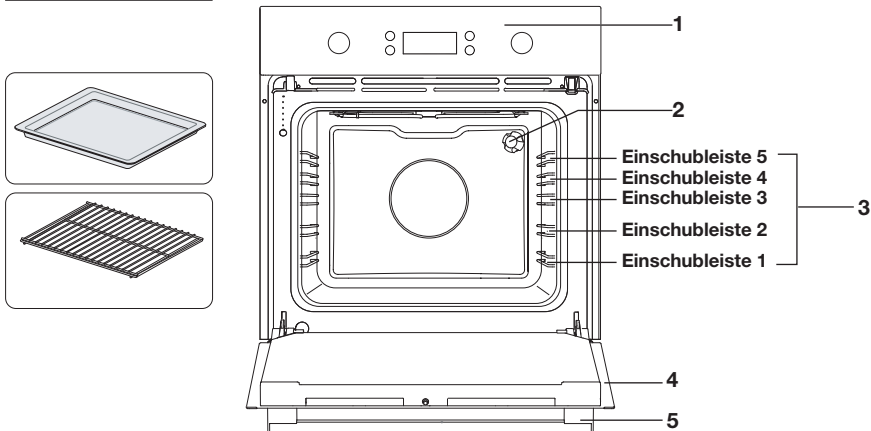


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Beschreibung



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

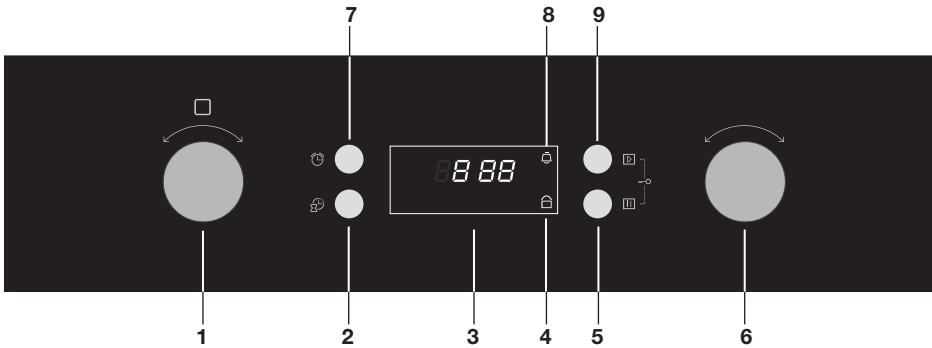
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:

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

Gleitschienen

- Der Ofen verfügt über 5 Einschubebenen. Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Einschubebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der jeweiligen Einschubebene.
- 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.

Bedienfeld



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

Dieses Geräte ist mit Push-Pull-knopfe ausgestattet.

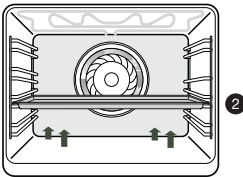
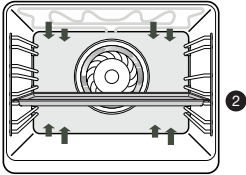
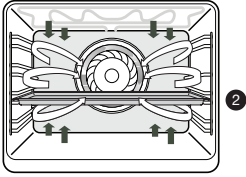
- Drücken Sie der Knopf leicht, bis der Knopf aus dem Bedienfeld herausspringt. Drehen Sie dann den Knopf in die gewünschte Position.
- Schieben Sie den Knopf nach Gebrauch zurück in das Bedienfeld.

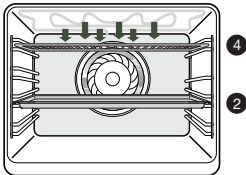
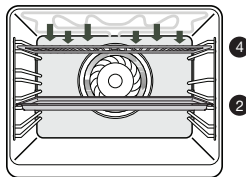
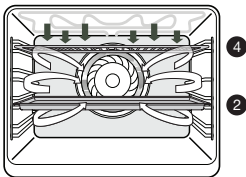
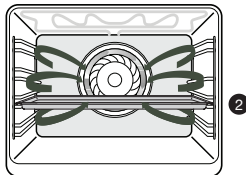
Ofenmodustabelle

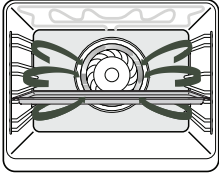
Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



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

Modus	Beschreibung	
	Ofenbeleuchtung • Einstellung zum Reinigen des Ofens. • Bei jeder Ofenfunktion bleibt das Licht eingeschaltet.	
	Auftauen • In diesem Modus wird die Luft durch einen Lüfter verteilt. • Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diesen Modus, um tiefgefrorene Speisen aufzutauen.	
	Unterhitze • Erwärmung nur durch das untere Heizelement. • Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.	
	Oberhitze + Unterhitze • Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. • Dieser Modus kann für das traditionelle Backen und Braten genutzt werden. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter • Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus wird für das Backen von Hefengebäck und das Konservieren von Obst und Gemüse verwendet. • Schieben Sie ein Backblech, das nicht zu hoch sein darf, in Einschubebene 2, damit die Umluft auch über der Oberfläche der Speise zirkulieren kann.	

Modus	Beschreibung	
	Grill • Erwärmung mit dem Grillelement. • Diese Einstellung kann dazu verwendet werden, Sandwiches und Würstchen zu grillen, sowie zum Rösten von Brot. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.	
	Großer Grill • Erwärmung durch das obere Heizelement und das Grillelement. • Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.	
	Großer Grill + Lüfter • Erwärmung durch die oberen Heizelemente. Der Lüfter verteilt die Hitze. • Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden. • Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2. • Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.	
	Umluft • Erwärmung durch Umluft aus der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus nutzt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	

Modus	Beschreibung	
Pyrolytic mode	Pyrolyse • Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninnenraums mit hohen Temperaturen; dadurch werden Fettreste und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt. • Siehe Kapitel „Pyrolyse-Reinigungsfunktion“ für weitere Informationen.	
	Eco • Die Erwärmung erfolgt durch das obere Heizelement. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dies ermöglicht die Zubereitung von Speisen in Ihrem Backofen mit minimalem Energieverbrauch. • Durch häufigeres Ein- und Ausschalten der Elemente wird die Restwärme im Ofen optimal genutzt. Gleichzeitig wird die Temperatur im Ofen etwas stärker schwanken. Geeignet für Fischgerichte und diverse Fleischgerichte.	

Erster Gebrauch

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

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.



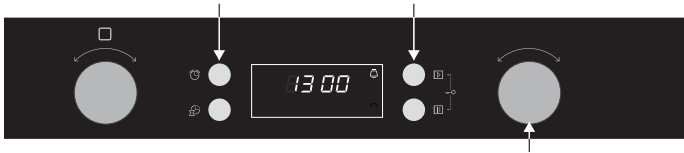
Die Uhrzeit kann angepasst werden, indem die Uhrtaste gedrückt wird, bis die „Stunden“-Angabe blinkt. Stellen Sie dann die Uhr wie oben beschrieben ein.

Anmerkungen

- Bei der ersten starken Erhitzung des Ofens wird ein sog. „Neuigkeitsgeruch“ wahrzunehmen sein. Das ist normal.
- Die Temperatur kann während der Zubereitung 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.

Eieruhr

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



1. Drücken Sie auf die Eieruhr-taste, um die Eieruhrfunktion auszuwählen.
2. Stellen Sie mit dem Auswahlschalter die gewünschten Stunden der Eieruhrzeit ein.
3. Drücken Sie erneut auf die Eieruhr-taste.
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.



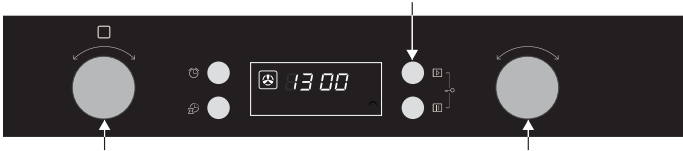
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 10 x ein Tonsignal und das Uhrsymbol wird nicht mehr im Display angezeigt.

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

Bedienung

Den Ofen benutzen

Der Ofen verfügt über 11 Ofenfunktionen. Lesen Sie in den „Ofenmodustabelle“ nach, um die richtige Ofenfunktion für das Garen der Speise zu wählen.



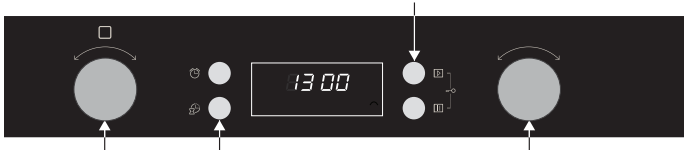
1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsschalter“ und wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie das entsprechende Symbol im Display wählen.
3. Stellen Sie mit dem „Auswahlschalter“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie auf die Starttaste, um die gewählte Funktion zu starten.
 - Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.
5. Stellen Sie gegebenenfalls mit dem „Ofenfunktionsschalter“ eine kürzere Garzeit ein.
 - Die Vorbereitungszeit ist standardmäßig auf 9 Stunden eingestellt.
6. Drücken Sie auf die Starttaste, um die gewählte Garzeit zu bestätigen.
 - Der Ofen wird eingeschaltet. Die Temperaturanzeige blinkt. Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird die Temperaturanzeige dauerhaft angezeigt.
 - Am Ende der eingestellten Garzeit wird der Ofen ausgeschaltet.
 - Ein Signal ertönt fünf Mal.
7. Drücken Sie auf die Stopp-Taste, um das Garen zu unterbrechen oder zu beenden.
 - 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.

Die verzögerte Startfunktion

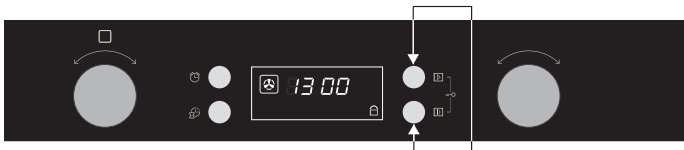
Der Ofen kann zu einem späteren Zeitpunkt gestartet werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf die Uhrzeit eingestellt ist.



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. Drehen Sie den „Ofenfunktionsschalter“ und wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie das entsprechende Symbol im Display wählen.
6. Drücken Sie auf die Starttaste um die gewünschte Temperatur und Kochzeit ein zu stellen.
7. Drehen Sie den „Ofenfunktionsschalter“ und wählen Sie die gewünschte Kochzeit.
8. Stellen Sie mit dem „Auswahlschalter“ die gewünschte Temperatur ein.
9. Drücken Sie auf die Starttaste.
 - Das „Timersymbol“ und die verzögerte Startzeit erscheinen im Display.

Kindersicherung

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



Drücken Sie gleichzeitig auf die Starttaste und die Stopp-taste, bis ein Tonsignal zu hören ist.

- Das „Schloss-Symbol“ wird im Display angezeigt. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.
10. Drücken Sie erneut gleichzeitig auf die Starttaste und die Stopp-taste, 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.

Das Gerät reinigen

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

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



Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.

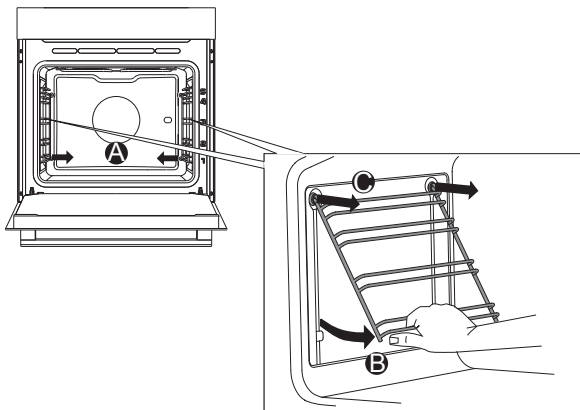
Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.

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

Gleitschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Gleitschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube (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).

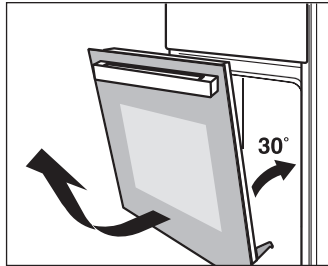
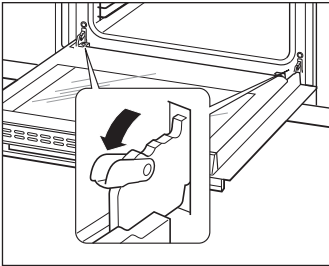


Ofentür ausbauen

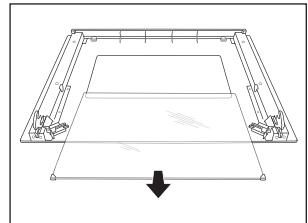
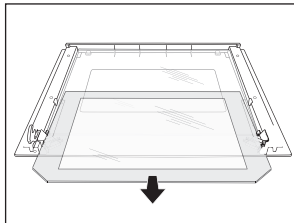
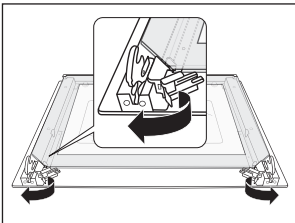


Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!
Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und können Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden und verriegelt sind.

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.
4. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von 30° (im Vergleich zur Position einer geschlossenen Tür) an und ziehen Sie diese aus beiden Scharnieröffnungen am Gerät.



5. Das Ofentürglas kann von der Innenseite gereinigt werden, Sie müssen es jedoch aus der Tür entfernen.



6. 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.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei dieser extrem hohen Temperatur verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



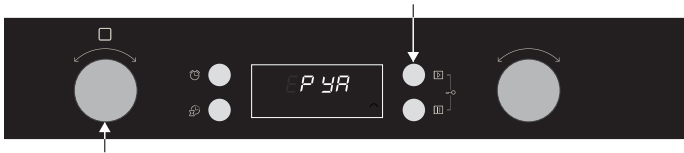
Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse einmal pro Monat durchzuführen.



Achtung!

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen/Teleskopführungs-schienen aus dem Ofen (siehe „Einschubführungen entfernen und reinigen“).
- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen, und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden. **Brandgefahr!**

Starten der Pyrolysefunktion



1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Stellen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf „Pyrolysis“.
 - Auf dem Display wird „PyR“ angezeigt, sowie die verbleibende pyrolytische Reinigungsdauer.

3. Drücken Sie auf die Starttaste um die Pyrolyse funktion zu starten.
 - ▷ *Die Standardpyrolysezeit beträgt 2 Stunden.*
 - ▷ *Drehen Sie den Auswahlknopf, um die Zeit einzustellen. Die Zeit kann auf 1:30 oder 2:00 eingestellt werden.*
- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.
- Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.
4. Am Ende des Reinigungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.
5. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter auf „Aus“.



Sobald das Gerät abgekühlt ist, lässt sich die Ofentür wieder öffnen.

- Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.
- Verwenden Sie bei sehr hartnäckigem Schmutz die üblichen Ofenreinigungsmittel. Spülen Sie den Ofen danach gründlich mit klarem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.

Die Ofenbeleuchtung austauschen



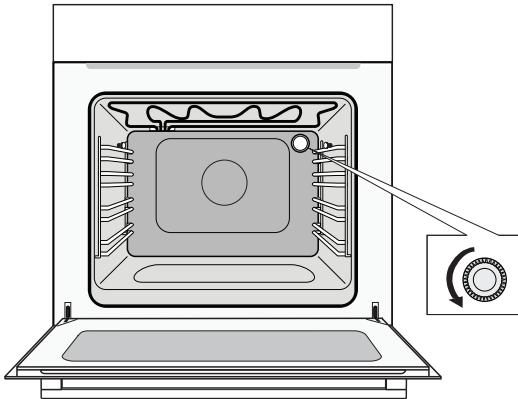
Die Lampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

Trennen Sie das Gerät vor dem Austausch von der Netzspannung, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!

Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung in diesem Gerät bestimmt. Die Lampe ist nicht für die Beleuchtung im häuslichen Wohnraum bestimmt.

Lampe ersetzen

- Drehen Sie die Abdeckung zwecks Entnahme entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.
- Drehen Sie die defekte Ofenlampe aus der Fassung 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.

Allgemeines

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

Die Speise bleibt roh.

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

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

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

Die Tasten reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

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

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

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

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

In der Anzeige erscheint ein Fehlercode.

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

Den Ofen lagern und reparieren.

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

Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

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



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

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	OP270ZT
Spannungsversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Energieverbrauch	
Maximale Leistung	3200 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 575 mm
Maße bei Einbau:	B 560 x H 600 x T 570 mm
Fassungsvermögen netto	70 l

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

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

ETNA	
Gerätemodelltyp-Identifikation	OP270ZT
Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)	94
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / EG elektrischer Garraum).	0,99 kWh/cycle
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / EG elektrischer Garraum).	0,79 kWh/cycle
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle pro Garraum	Elektrizität
Volumen pro Garraum (V)	70 L
Energiespartipps • Während des Garvorgangs sollte die Ofentür, außer zum Wenden der Speisen, geschlossen bleiben. Um die Ofentemperatur zu erhalten und Energie zu sparen, sollten Sie die Tür während des Garvorgangs möglichst selten öffnen. • Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus. • Planen Sie die Ofennutzung, um zu vermeiden, den Ofen zwischen den einzelnen Garvorgängen auszuschalten. Damit sparen Sie Energie und verkürzen die Wiederaufheizungszeit des Ofens. • Garen Sie nach Möglichkeit mehrere Speisen gleichzeitig.	

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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



Konformitätserklärung

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

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description	5
Guide rails	5
Control panel	6
Oven functions table	7
First use	9
Kitchen timer	11

Use

Controls	12
The delayed start function	13
Child lock	13
Energy saving function	14

Cleaning

Cleaning the appliance	15
Removing and cleaning the guide rails	15
Removing the oven door	16
The pyrolysis cleaning function	17
Replacing the oven light	19

Troubleshooting

20

Technical specifications

22

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	24
---	----

Introduction

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

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



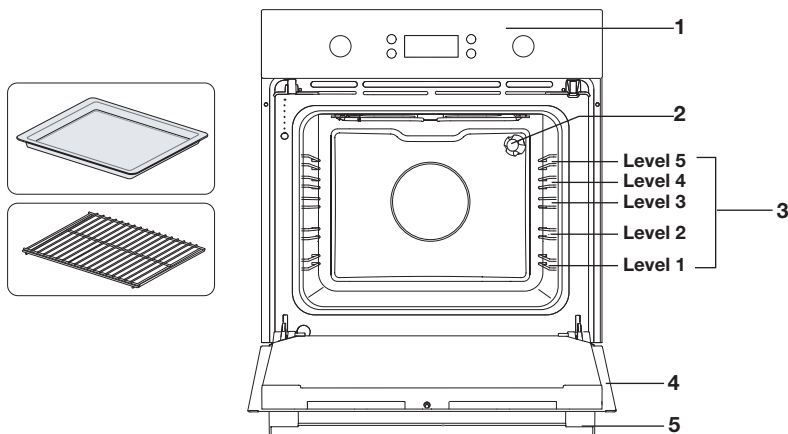
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

Description



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

The following accessories come with your oven:

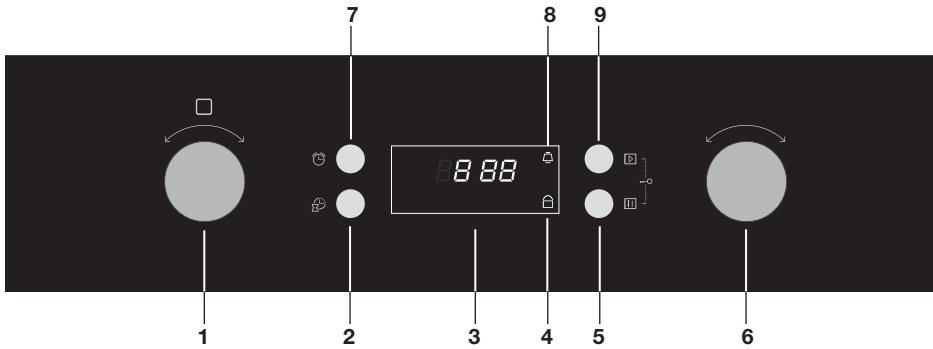
- **Baking tray;** used for pastries and cakes.
- **Oven rack;** primarily used for grilling.
A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

Guide rails

- The oven has 5 shelf levels. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rails.
- 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.

YOUR OVEN

Control panel



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

This device is equipped with push-pull knobs.

- Press the knob slightly until it pops out of the control panel. Then turn the knob to the desired position.
- After use, push the knob back into the control panel.

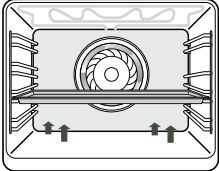
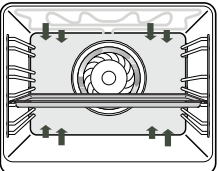
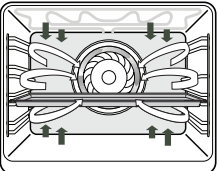
YOUR OVEN

Oven functions table

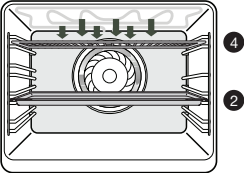
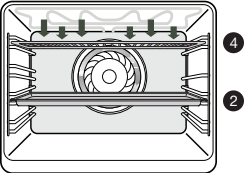
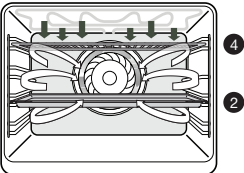
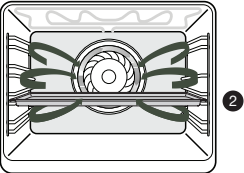
Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.



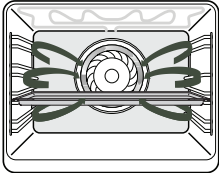
Only use oven dishes that can withstand a temperature of 250°C.

Function	Description	
	Oven lighting • Setting for cleaning the oven. • The light will stay on at any oven function.	
	Defrost • This function circulates air by means of a fan. • The air is heated to a temperature of 30°C. • Use this function to defrost frozen food.	
	Bottom Heat • Heating by means of the lowest heating element. • This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Use this just before the end of the baking or roasting time.	
	Top Heat + Bottom Heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This setting is used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Preheating is recommended.	
	Top Heat + Bottom Heat + Fan • 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.	

YOUR OVEN

Function	Description	
	Grill • Heating by means of the grill element. • This function can be used to grill sandwiches and sausages and to toast bread. • Place the oven rack on level 4/5 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.	
	Large Grill • 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.	
	Large Grill + Fan • Heating by means of the top heating element. The fan distributes this heat. • You can use this setting for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4/5 and the baking tray on level 2. • Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.	
	Hot Air • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This setting makes use of even heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Preheating is recommended.	

YOUR OVEN

Function	Description	
Pyrolytic mode	Pyrolysis • This function allows automatic cleaning of the oven cavity/interior using high temperature, which incinerates the fat residues and other impurities, reducing them to ashes. • See chapter 'The pyrolysis cleaning function' for more information.	
	Eco • Heating using the top heating element. The heat is distributed by the fan. • For the preparation of dishes in your oven with minimum energy consumption. • Switching the elements on and off more often makes optimum use of the residual heat of the oven. However, the temperature in the oven will vary slightly more. • Suitable for fish dishes and a wide variety of meat dishes.	

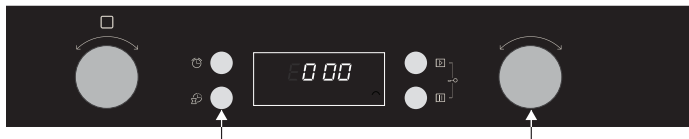
First use

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

YOUR OVEN

Setting the current time

When the oven is connected to the 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.

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.

YOUR OVEN

Kitchen timer

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



1. Press 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.
 - The clock symbol appears in the display.



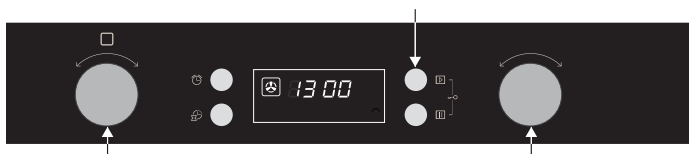
When the set time has elapsed, a beep will sound 10 times and the clock symbol will disappear from the display.

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

Controls

Using the oven

The oven has 11 oven functions. Consult 'Oven functions table' to select the correct oven function to cook the dish.



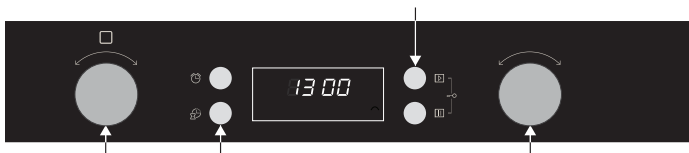
1. Place the dish in the oven.
2. Turn the 'oven function dial' and select the desired setting by choosing the right symbol in the display.
3. Set the oven to the desired temperature using the 'selection dial'.
4. Press the start button to start the chosen function.
 - ▷ *The oven light switches on.*
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 temperature is flashing.*
 - ▷ *As soon as the oven has reached the desired temperature, the temperature indication is displayed continuously.*
 - ▷ *At the end of the set cooking time the oven will switch off.*
 - ▷ *A signal will sound 5 times.*
7. Press the stop button to pause or end the cooking process.
 - ▷ *Press the stop button once to pause the cooking process.*
 - ▷ *Press the stop button twice to end the cooking process.*



For some dishes, the oven must be preheated first! Consult the information about the dish.

The delayed start function

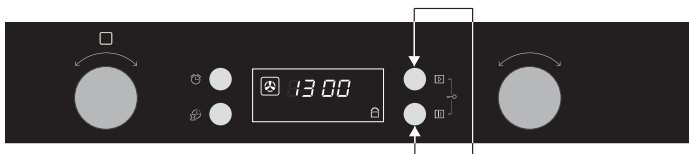
The oven can be started at a later time. Ensure that the clock is set to the time of day.



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. Turn the 'oven function dial' and select the desired setting by choosing the right symbol in the display.
6. Press the start button to the temperature and cooking time.
7. Turn the 'oven function dial' and select the desired cooking time.
8. Use the selection dial to set the desired temperature.
9. Press the start button.
 - The timer symbol and the delayed cooking time will appear in the display.

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 appliance

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

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



Take care that no water enters the vents.

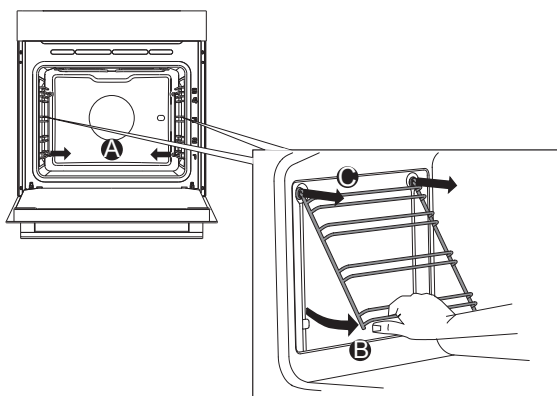
Never use abrasive cleaning agents or chemical solvents.

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

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

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



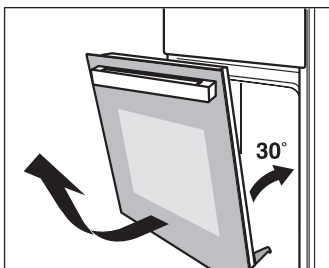
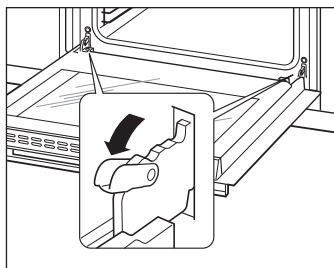
CLEANING

Removing the oven door

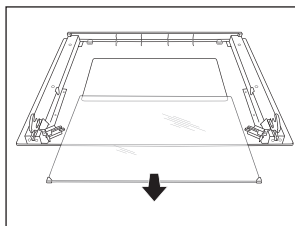
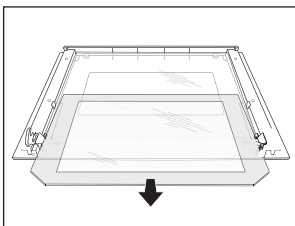
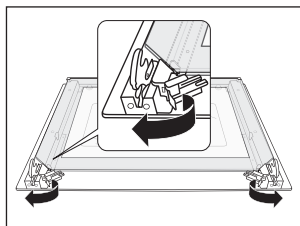


Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

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.
4. At the angle of 30° (relative to the closed door position), slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



5. The oven door glass may be cleaned from the inside, but you will have to remove the glass from the door.



6. 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.

The pyrolysis cleaning function

Instead of cleaning manually, you can clean the oven space or an enamelled baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature. During pyrolysis the oven space is heated to a very high temperature. Contaminants that are present incinerate at this high temperature and only ash remains.



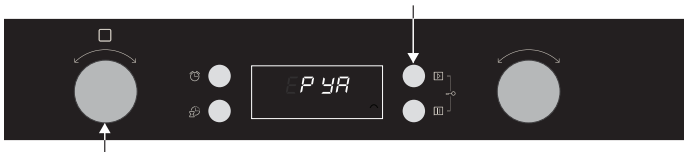
With average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.



Caution!

- First, remove all accessories and guide rails / telescopic guide rails from the oven (see 'Removing and cleaning the guide rails').
- Then remove any remaining food from the oven space and wipe the space with a damp cloth. Chunks of food and fat may ignite during the pyrolysis process. **Fire hazard!**

Starting the Pyrolysis function



1. Make sure the oven space is completely empty and no chunks of food and fat are present!
2. Turn the function knob to 'Pyrolysis'
 - *The display shows "PyR", along with the pyrolytic cleaning duration.*
3. Press the start button to start the Pyrolysis function.

CLEANING

- ▷ *Standard pyrolysis time is 2 hours. Turn the selection knob to adjust the time.*
 - ▷ *The time can be set to 1:30 or 2:00.*
 - After a certain period of time, the oven door will be locked automatically for your safety.
 - The oven may produce an unpleasant smell during the cleaning process.
4. At the end of the cleaning process, you will hear an audible signal. Touch the timer key to stop the audible signal.
 5. Turn the function knob and temperature knob to 'Off' position.

The oven door can be opened after the appliance has cooled down.



- When the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth. Wipe the oven door and the adjacent surfaces in the gasket area. Do not rub the gasket.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water to remove any residual cleaning agent.

Replacing the oven light bulb

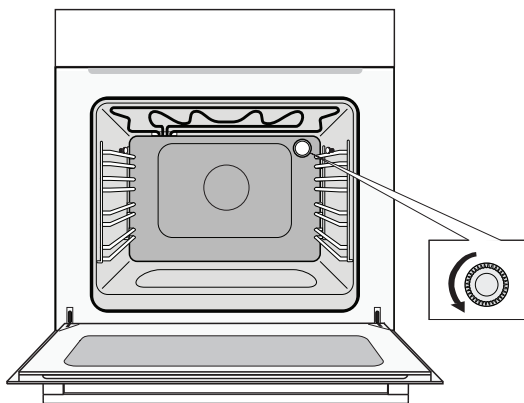


The light bulb is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!

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

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



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

General

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

The food stays raw.

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

The food is overcooked or undercooked.

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

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

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

Condensation appears inside the oven.

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

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

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

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is normal.

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

- This is normal.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is normal.

TROUBLESHOOTING

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

- This is normal.

The main fuse in your home trips often.

- Consult a service technician.

The display shows an error code.

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

Storing and repairing the oven.

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

Have the following information at hand when you call:

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



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OP270ZT
Power source	220-240 V ~ 50 Hz
Energy consumption	
Maximum power	3200 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 575 mm
Built-in dimensions:	W 560 x H 600 x D 570 mm
Net volume	70 L

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

ETNA	
Model identification	OP270ZT
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	94
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energie 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 energie / EC electric cavity	0,99 kWh/cycle
Energie 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 energie / EC electric cavity	0,79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity	Electricity
Volume per cavity (V)	70 L
Energy saving tips • During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy. • If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process. • Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven. • Wherever possible, cook more than one item at a time.	

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 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.



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

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

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

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

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

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

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

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

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de 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.



805230