

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OM265RVS

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

**Gebuurkte 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
Bedieningspaneel	6
Ovenfuncties tabel	7
Eerste gebruik	8

Gebruik

Bediening	10
De uitschakeltimer gebruiken	10

Reinigen

Het toestel reinigen	12
Demonteren ovendeur	12
De ovenlamp vervangen	13

Problemen oplossen

Algemeen	14
----------	----

Technische gegevens

16

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	18
--	----

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.



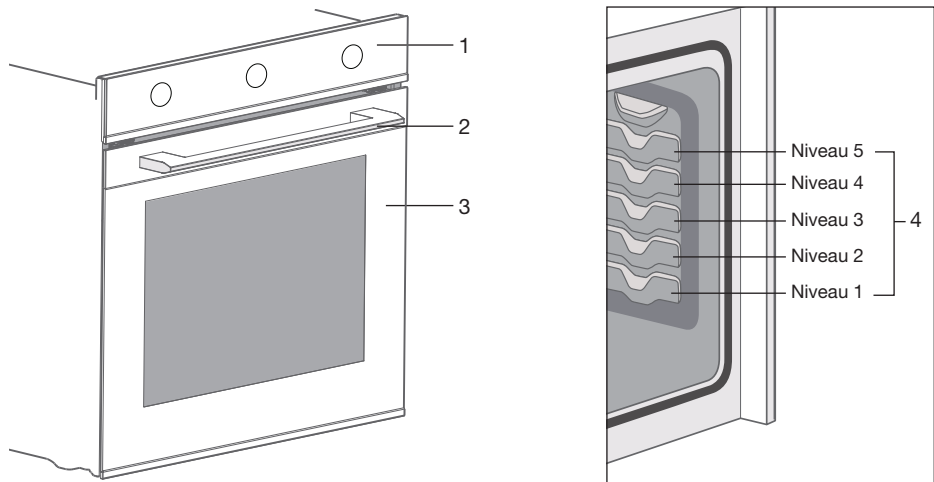
Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

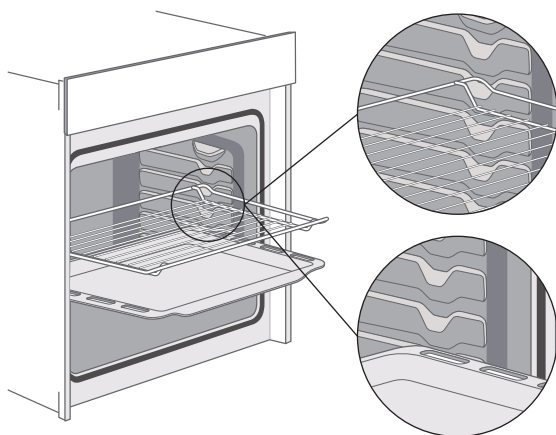
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

UW OVEN

Beschrijving

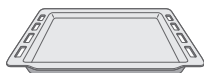


1. Bedieningspaneel
2. Deurgreep
3. Deur
4. Inschuifniveaus
 - ▶ Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.



UW OVEN

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:

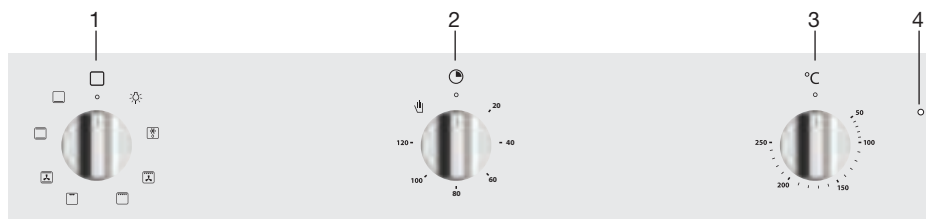


- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.



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

Bedieningspaneel



1. Ovenfunctiekноп / 'uit'-stand
2. Uitschakeltimer
3. Temperatuurknop
4. Indicatielampje oventhermostaat






UW OVEN

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
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Grote grill + ventilator <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. 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.• 50 °C - 250 °C
	Grote grill <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.• Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.• 50 °C - 250 °C
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Verwarmen met behulp van het grillelement.• Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood.• Plaats het ovenrooster op niveau 4/5 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.• 50 °C - 250 °C

UW OVEN

Functie	Beschrijving
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.• Plaats een bakplaat die niet te hoog mag zijn op niveau 2, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.• 50 °C - 250 °C
	Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.• 50 °C - 250 °C
	Onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.• 50 °C - 250 °C

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.
- Zet uw oven een uur lang aan op 250 °C, bovenwarmte + onderwarmte .
- Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
- Laat de oven afkoelen en maak deze vervolgens schoon met warm water.



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

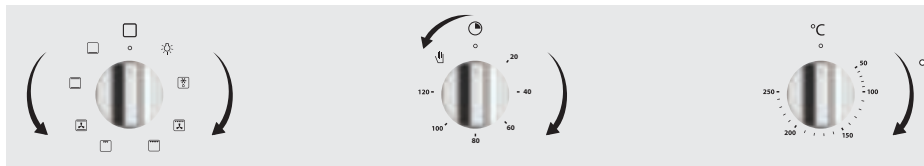
UW OVEN

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.

GEBRUIK

Bediening



De oven gebruiken

De oven heeft 7 ovenfuncties. Raadpleeg de 'ovenfuncties tabel' om de juiste ovenfunctie voor het bereiden van het gerecht te kiezen.

1. Draai de ovenfunctieknop naar een ovenfunctie.
2. Stel een temperatuur in met de temperatuurknop.
3. Stel een uitschakeltijd in of kies 'handbediening' (zie 'De uitschakeltimer gebruiken').
 - *De oven start.*



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

4. Draai na afloop alle ovenknoppen op stand '0'.

De uitschakeltimer gebruiken



Met de uitschakeltimer kunt u de oven uitschakelen zodra een ingestelde tijd is verstreken.

1. Stel een oventemperatuur en een ovenfunctie in.
2. Draai de uitschakeltimer naar de '120 minuten' stand en daarna terug naar de gewenste uitschakeltijd.



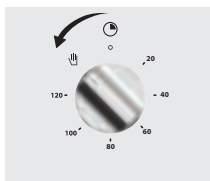
- *De oven start.*

GEBRUIK

3. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.
4. Draai na afloop alle ovenknoppen op stand '0'.

Handbediening

1. Stel een oventemperatuur en een ovenfunctie in.
2. Draai de uitschakeltimer op handbediening.



▷ *De oven start.*

3. Schakel de oven uit door de uitschakeltimer op stand '0' te draaien.
4. Draai na afloop alle ovenknoppen op stand '0'.

REINIGEN

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.

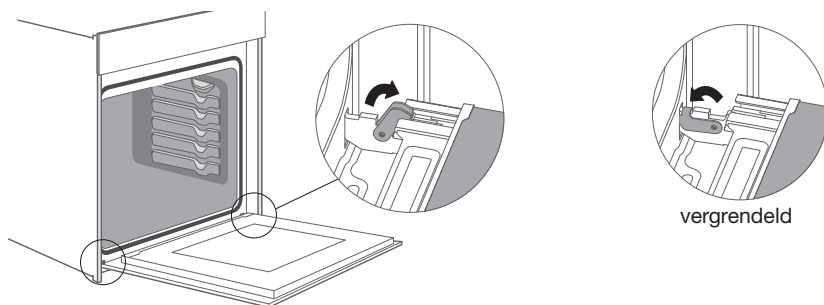
Demonteren ovendeur



Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.

Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

1. Open eerst de deur volledig (zo ver mogelijk).
2. Vouw de twee vergrendelingen aan de linker- en rechterzijde open.

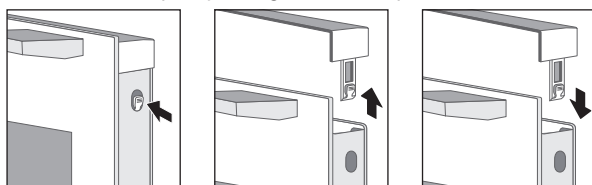


3. Sluit de deur voorzichtig tot deze niet verder kan. Til de deur voorzichtig met beide handen op en trek deze uit de scharniersleuven op het apparaat.
4. Herhaal deze acties in omgekeerde volgorde als u de deur wilt monteren. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

REINIGEN

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

1. Druk de linker- en rechterzijde van het afdekplaatje in.
2. Verwijder het afdekplaatje. Wanneer het afdekplaatje is verwijderd, kunt u de rest van de deur gemakkelijk verwijderen en het geheel schoonmaken.
3. Plaats na het schoonmaken het glas in omgekeerde volgorde terug in de ovendeur.
4. Plaats het afdekplaatje terug en druk erop tot het vastklikt.



De ovenlamp vervangen



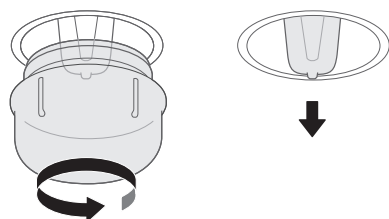
De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Maak voor vervangen van de lamp eerst het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!



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.
- Trek 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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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 uitschakeltimer 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.

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 ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

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

PROBLEMEN OPLOSSEN



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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OM265RVS
Voedingsbron	220-240 V ~ 50 Hz-60 HZ
Energieverbruik	
Verlichting	25 W
Ontdooien	55 W
Grote grill + ventilator	2300 W
Grote grill	2245 W
Grill)	1345 W
Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator	1975 W
Bovenwarmte + onderwarmte	1945 W
Onderwarmte	1045 W
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen apparaat:	B 595 x H 596 x D 566 mm
Afmetingen bij inbouw:	B 560 x H 600 x D 550 mm
Volume netto	65 L

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

ETNA	
Modelaanduiding	OM265RVS
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte)	95,9
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).	0,83 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)	65 L
Tips voor energiebesparing <ul style="list-style-type: none">• 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
Panneau de commande	6
Tableau des fonctions du four	7
Première utilisation	8

Utilisation

Commande	10
Utilisation du minuteur	10

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	12
Démontage de la porte de four	12
Remplacement de l'ampoule	13

Résolution des problèmes

Généralités	14
-------------	----

Spécifications techniques

16

Votre four et l'environnement

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

VOTRE FOUR

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Etna. La souplesse et la simplicité 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.



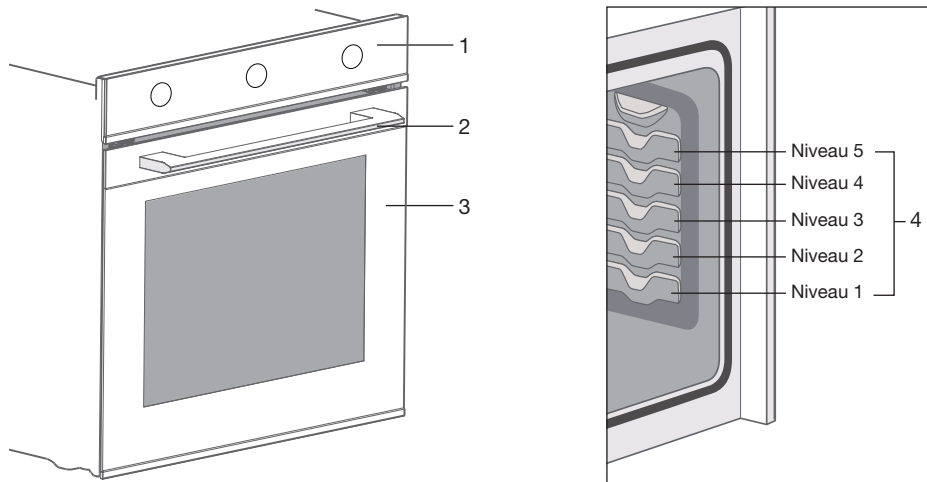
Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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

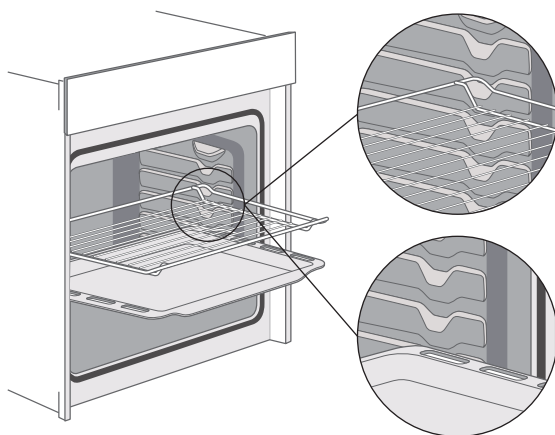
Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR

Description

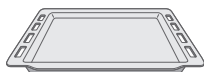


1. Panneau de commande
2. Poignée de la porte
3. Porte
4. Niveaux de grille
 - Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 4 et 5 sont utilisés principalement pour la fonction grill.



VOTRE FOUR

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :

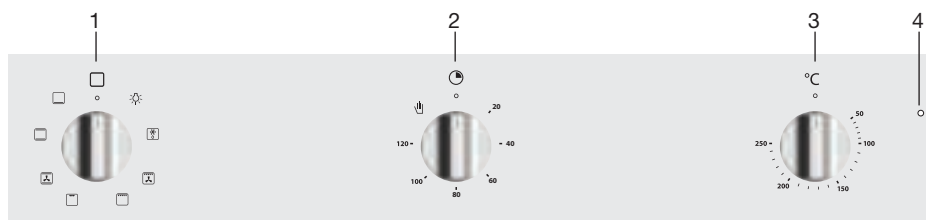


- **Lèche-frite** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.



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

Panneau de commande



1. Bouton de fonction /« arrêt »
2. Minuteur
3. Bouton de réglage de température
4. Diode d'indication du thermostat






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
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Grand grill + ventilateur <ul style="list-style-type: none">• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et l'élément de grill. 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.• 50 °C - 250 °C
	Grand grill <ul style="list-style-type: none">• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et l'élément de grill.• Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.• Insérez la grille de four au niveau 4/5 et la lèchefrite au niveau 2.• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.• 50 °C - 250 °C
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Cuisson à l'aide de l'élément grill.• Ce mode peut être utilisé pour griller des sandwiches, 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.• 50 °C - 250 °C

VOTRE FOUR

Fonction	Description
	Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur <ul style="list-style-type: none">• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur. Le ventilateur répartit la chaleur.• Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.• Insérez une lèchefrite peu profonde au niveau 2, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments.• 50 °C - 250 °C
	Chaleur de voûte + chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur.• Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels.• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.• Préchauffage recommandé.• 50 °C - 250 °C
	Chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• Cuisson seulement par l'élément chauffant inférieur.• Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive.• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.• S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.• 50 °C - 250 °C

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.
- Allumez votre four en mode Chaleur de voûte + chaleur de sole, à 250 °C pendant 1 heure.
- Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
- Une fois refroidi, nettoyez le four à l'eau chaude.



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

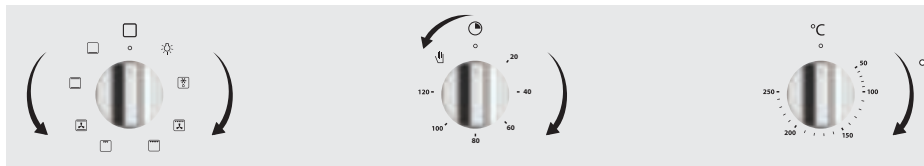
VOTRE FOUR

Remarques

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

UTILISATION

Commande



Utiliser le four

Le four a 7 fonctions. Consultez les « Tableau des fonctions du four » pour choisir la fonction four appropriée à la cuisson du plat.

Utilisation du four

1. Tournez le bouton de fonction four vers une fonction four.
2. Réglez une température avec le bouton du thermostat.
3. Réglez un temps d'arrêt ou choisissez 'mode manuel' avec le minuteur (voir « Utilisation du minuteur »).
 - *Le four s'enclenche.*



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

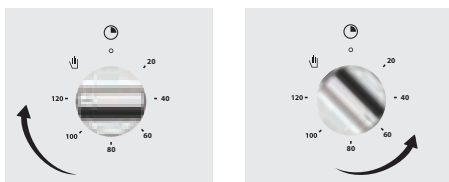
4. Une fois terminé, tournez tous les boutons du four en position « 0 ».

Utilisation du minuteur



Avec la minuterie, vous pouvez éteindre le four une fois que le temps prédéfini est écoulé.

1. Définissez une fonction et une température.
2. Tournez la minuterie sur la position « 120 minutes » et revenez ensuite au temps d'arrêt souhaité.



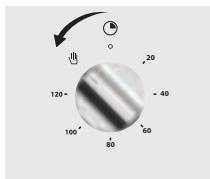
▸ *Le four s'enclenche.*

UTILISATION

3. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal retentit et le four s'éteint.
4. Une fois terminé, tournez tous les boutons du four en position « 0 ».

Mode manuel

1. Définissez une fonction et une température.
2. Tournez la minuterie sur mode manuel.



▷ *Le four s'enclenche.*

3. Éteignez le four en positionnant la minuterie sur « 0 ».
4. Une fois terminé, tournez tous les boutons du four en position « 0 ».

NETTOYAGE

Nettoyage de l'appareil

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

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



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

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

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

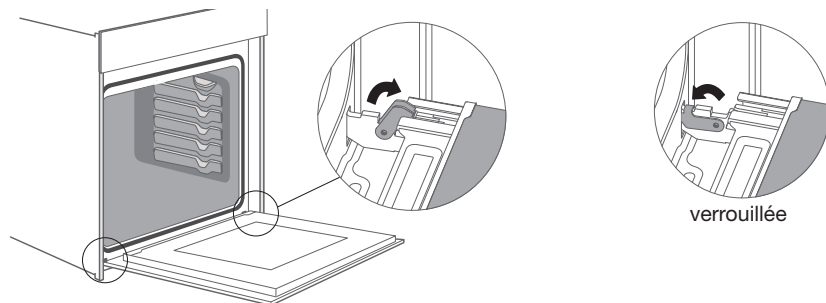
Démontage de la porte de four



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 loin que possible).
2. Dépliez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez lentement la porte aussi loin que possible. À deux mains, soulevez légèrement la porte et sortez-la des logements des charnières sur l'appareil.

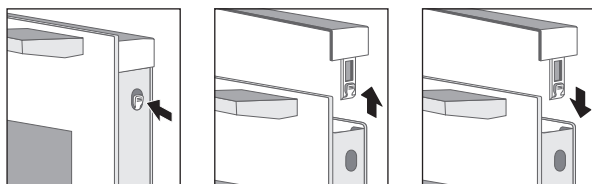


4. Pour remettre la porte en place, répétez ces étapes dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans leurs logements.

NETTOYAGE

La vitre de la porte du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez la retirer de la porte. Retirez d'abord la porte du four.

1. Appuyez sur la gauche et la droite du capot.
2. Retirez le capot. Une fois le capot retiré, les parties restantes de la porte de l'appareil sont faciles à retirer afin de continuer le nettoyage.
3. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez la vitre dans la porte du four dans l'ordre inverse.
4. Remettez le capot en place et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



Remplacement de l'ampoule



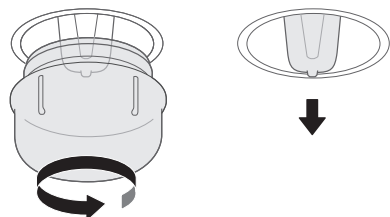
L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !



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.
- Retirez l'ampoule 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.

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.

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

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- 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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES



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	OM265RVS
Source d'alimentation	220-240 V ~ 50 Hz-60 HZ
Consommation	
Éclairage	25 W
Décongélation	55 W
Grand gril + ventilateur	2300 W
Grand grill	2245 W
Grill	1345 W
Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur	1975 W
Chaleur de voûte + chaleur de sole	1945 W
Chaleur de sole	1045 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions	
Dimensions de l'appareil :	L 595 x H 596 x P 566 mm
Dimensions d'encastrement :	L 560 x H 600 x P 550 mm
Volume	65 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	OM265RVS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	95,9
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 »)	0,83 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle 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)	65 L
Conseils pour économiser de l'énergie	
<ul style="list-style-type: none">• Pendant la cuisson, laissez la porte du four fermée, sauf pour retourner le plat.• Ouvrez la porte le moins possible pendant la cuisson pour maintenir le four à la bonne température et économiser de l'énergie.• Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, le four peut être éteint 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur présente est suffisante pour terminer la cuisson.• Planifiez l'utilisation du four de façon à ne pas devoir l'éteindre entre la cuisson de différents plats. Cela vous permettra d'économiser de l'énergie et de limiter le temps nécessaire pour préchauffer à nouveau le four.• Faites cuire si possible plusieurs plats simultanément.	

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALTSANGABE

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Ofenmodus-Tabelle	7
Erster Gebrauch	8

Verwendung

Bedienung	10
Verwendung der Timer	10

Reinigung

Das Gerät reinigen	12
Ofentür ausbauen	12
Die Ofenbeleuchtung austauschen	13

Problemlösungen

Allgemein	14
-----------	----

Technische Spezifikationen

16

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	18
--	----

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.



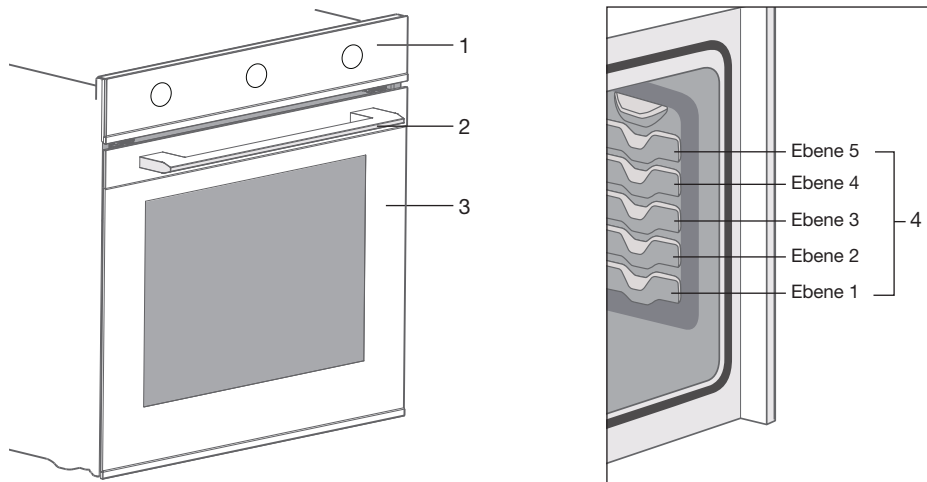
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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.

IHR OFEN

Beschreibung



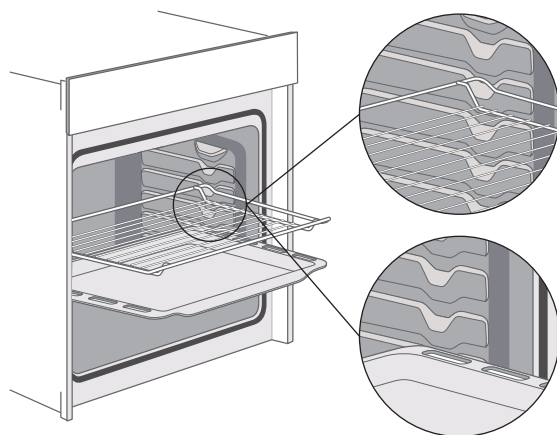
1. Bedienfeld

2. Türgriff

3. Tür

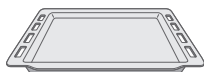
4. Einschubebenen

- Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet.
Einschubebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.



IHR OFEN

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:

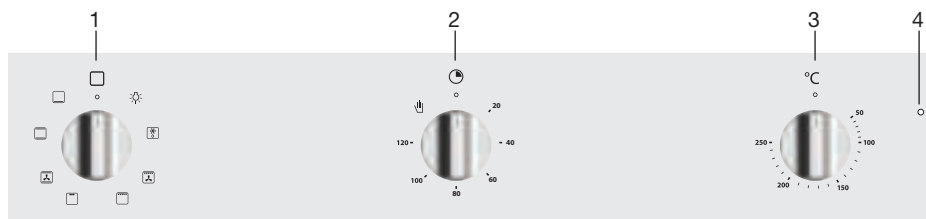


- **Backblech:** Für Gebäck und Kuchen.



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

Bedienfeld



1. Ofenfunctionsknopf/„Aus“-Position
2. Timer
3. Temperaturknopf
4. Anzeigeleuchte des Backofenthermostats





IHR OFEN

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
	Auftauen <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Großer Grill + Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung durch das obere Heizelement und das Grillelement. 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.• 50 °C - 250 °C
	Großer Grill <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung durch das obere Heizelement und das Grillelement.• Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.• 50 °C - 250 °C

IHR OFEN

Modus	Beschreibung
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung mit dem Grillelement.• Diese Einstellung kann dazu verwendet werden, Sandwiches und Würstchen zu grillen, sowie zum Rösten von Brot.• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4/5 und das Backblech in Einschubebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.• 50 °C - 250 °C
	Oberhitze + Unterhitze + Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze.• Dieser Modus wird für das Backen von 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.• 50 °C - 250 °C
	Oberhitze + Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement.• Dieser Modus kann für das traditionelle Backen und Braten genutzt werden.• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.• 50 °C - 250 °C
	Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Erwärmung nur durch das untere Heizelement.• Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen.• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.• Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.• 50 °C - 250 °C

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.
- Lassen Sie den Ofen in Funktion Oberhitze + Unterhitze bei 250 °C eine Stunde lang laufen.

IHR OFEN

- Lassen Sie den Ofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- Reinigen Sie die Ofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.



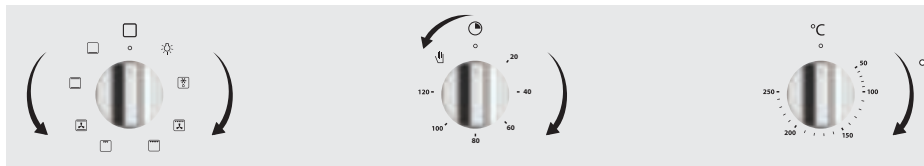
Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

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.

VERWENDUNG

Bedienung



Den Ofen benutzen

Der Ofen verfügt über 7 Ofenfunktionen. Lesen Sie in den „Ofenmodustabelle“ nach, um die richtige Ofenfunktion für das Garen der Speise zu wählen.

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturnopf eine Temperatur ein.
3. Stellen Sie mit dem Timer eine Ausschaltzeit ein oder wählen Sie „Handbedienung“ (siehe „Verwendung der Timer“).
 - *Der Ofen wird eingeschaltet.*



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

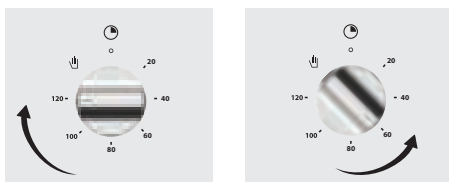
4. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie alle Ofenknöpfe auf Position „0“.

Verwendung der Timer



Mithilfe des Timers schaltet sich der Ofen nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch aus.

1. Stellen Sie eine Ofentemperatur und eine Ofenfunktion ein.
2. Drehen Sie den Timer zunächst auf „120 Minuten“ und danach zurück auf die gewünschte Ausschaltzeit.



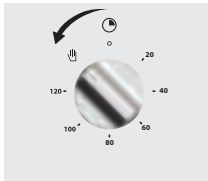
- *Der Ofen wird eingeschaltet.*

VERWENDUNG

3. Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal, woraufhin sich der Ofen ausschaltet.
4. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie alle Ofenknöpfe auf Position „0“.

Handbedienung

1. Stellen Sie eine Ofentemperatur und eine Ofenfunktion ein.
2. Drehen Sie den Timer auf Handbedienung.



- ▷ *Der Ofen wird eingeschaltet.*
3. Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Timer auf „0“ drehen.
 4. Wenn Sie fertig sind, drehen Sie alle Ofenknöpfe auf Position „0“.

REINIGUNG

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.



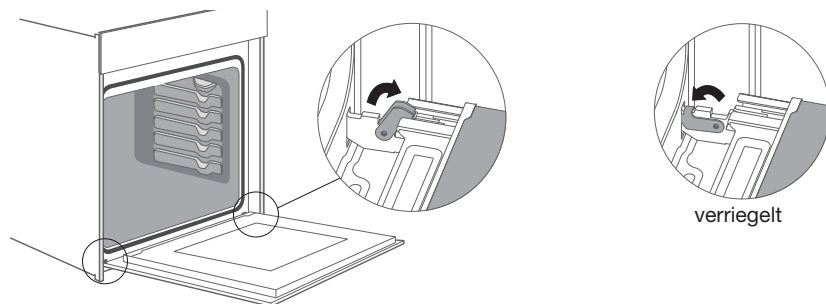
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel. Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt, und Sie können die Tür sich gut schließen.

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 zunächst die Tür vollständig (soweit es geht).
2. Öffnen Sie die beiden Sperrhebel an der linken und rechten Seite.
3. Schließen Sie nun langsam die Tür bis zur Raststellung. Nun die Tür mit beiden Händen leicht anheben und an beiden Seiten aus den Scharnieren ziehen.

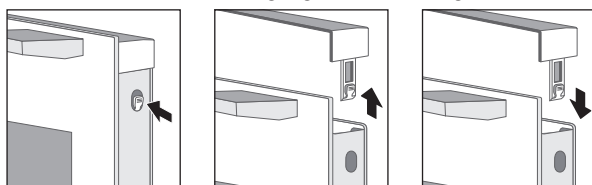


4. Um die Tür wieder einzusetzen, führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

REINIGUNG

Auch die Innenseite des Sichtfensters kann gereinigt werden, dazu müssen Sie es jedoch aus der Tür ausbauen. Bauen Sie zunächst die Ofentür aus

1. Drücken Sie die Laschen an der linken und rechten Seite der Abdeckung nach innen.
2. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Danach können die restlichen Teile der Backofentür ganz einfach abgenommen und gereinigt werden.
3. Der Wiedereinbau des Sichtfensters geschieht in umgekehrter Reihenfolge.
4. Stecken Sie nach der Reinigung die Abdeckung wieder ein, bis sie hörbar einrastet.



Die Ofenbeleuchtung austauschen



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

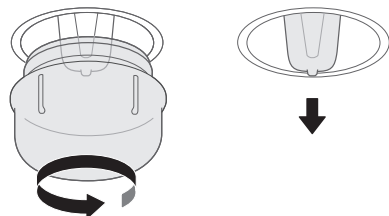
Trennen Sie das Gerät vor dem Austausch von der Netzspannung, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!



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.
- Ziehen Sie die Ofenlampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue original Lampe.



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

PROBLEMLÖSUNGEN

Allgemeines

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

Die Speise bleibt roh.

- Kontrollieren Sie, ob den Timer 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.

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.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- 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

PROBLEMLÖSUNGEN



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

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	OM265RVS
Spannungsversorgung	220-240 V ~ 50 Hz-60 HZ
Energieverbrauch	
Beleuchtung	25 W
Auftauen	55 W
Großer Grill + Lüfter	2300 W
Großer Grill	2245 W
Grill	1345 W
Oberhitze + Unterhitze + Lüfter	1975 W
Oberhitze + Unterhitze	1945 W
Unterhitze	1045 W
Kühlungsmethode	Motorbetriebener Lüfter
Abmessungen	
Abmessungen des Geräts:	B 595 x H 596 x T 566 mm
Abmessungen bei Einbau:	B 560 x H 600 x T 550 mm
Fassungsvermögen	65 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	OM265RVS
Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)	95,9
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).	0,83 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)	65 L
<p>Energiespartipps</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Control panel	6
Oven functions table	7
First use	8

Use

Controls	10
Using the auto shut-off timer	10

Cleaning

Cleaning the appliance	12
Removing the oven door	12
Replacing the oven light bulb	13

Troubleshooting

General	14
---------	----

Technical specifications

16

Your oven and the environment

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

YOUR OVEN

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.



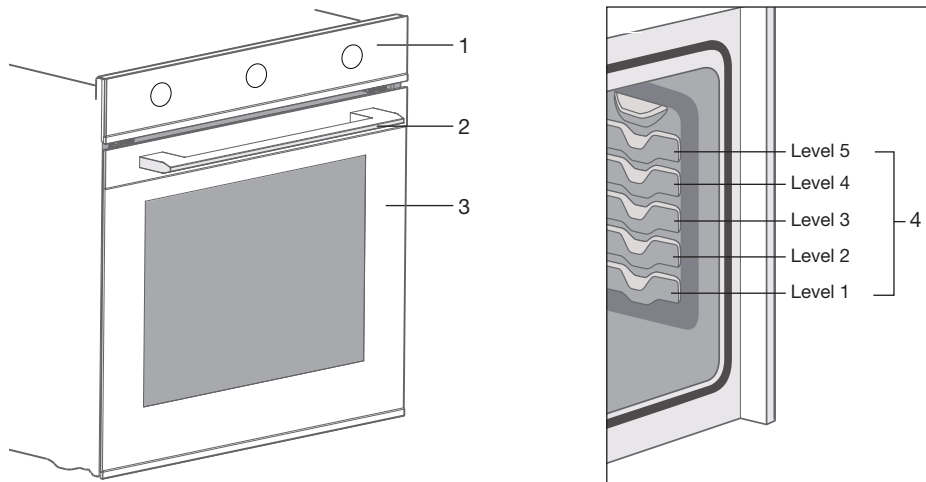
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

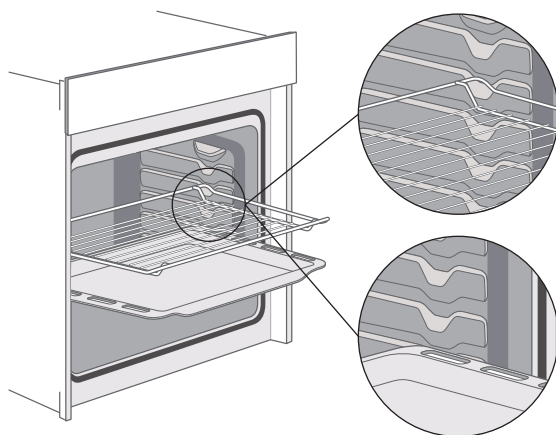
Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

Description

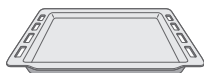


1. Control panel
2. Door handle
3. Door
4. Shelf levels
 - ▶ Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.



YOUR OVEN

The following accessories come with your oven:

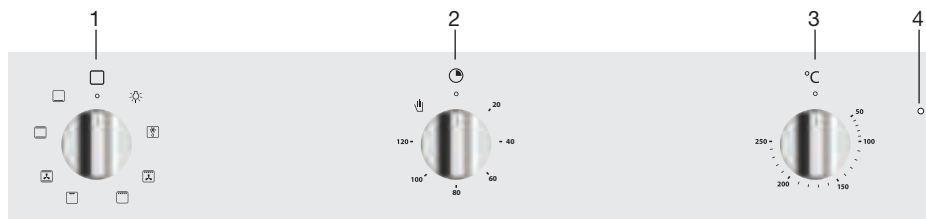


- **Baking tray**; used for pastries and cakes.



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

Control panel



1. Oven function knob / 'off' position
2. Auto shut-off timer
3. Temperature knob
4. Oven thermostat indicator light






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
	Defrost <ul style="list-style-type: none">• 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.
	Large Grill + Fan <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the top heating element and the grill 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.• 50 °C - 250 °C
	Large Grill <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the top heating element and the grill element.• This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning. Use this just before the end of the baking or roasting time.• Place the oven rack on level 4/5 and the baking tray on level 2.• Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.• 50 °C - 250 °C
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the grill element.• This function can be used to grill sandwiches and sausages and to toast bread.• Place the oven rack on level 4/5 and the baking tray on level 2.• Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.• 50 °C - 250 °C

YOUR OVEN

Function	Description
	Top Heat + Bottom Heat + Fan <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the upper and lower heating elements. The fan distributes this heat.• This setting can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables.• Place a baking tray that is not too high on level 2, so that hot air can also circulate over the top of the food.• 50 °C - 250 °C
	Top Heat + Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the upper and lower heating elements.• This setting is used for traditional baking and roasting.• Place the baking tray or oven rack at level 2.• Preheating is recommended.• 50 °C - 250 °C
	Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the lowest heating element.• This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning.• Place the baking tray or oven rack at level 2.• Use this just before the end of the baking or roasting time.• 50 °C - 250 °C

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.
- Switch on the oven for 1 hour at 250 °C, bottom heat + top heat.
- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven with warm water.



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

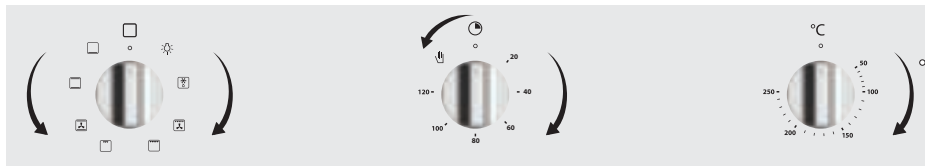
YOUR OVEN

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.

USE

Controls



Using the oven

The oven has 7 oven functions. Consult 'Oven functions table' to select the correct oven function to cook the dish.

1. Turn the oven function knob to select an oven function.
2. Select a temperature with the temperature knob.
3. Use the timer to set an end time or choose 'manual operation' (see 'Using the Auto shut-off timer').
 - *The oven switches on.*



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

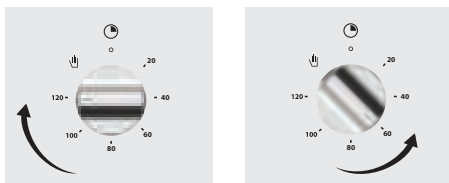
4. When finished, turn all oven knobs to position '0'.

Using the Auto shut-off timer



Use the shut-off timer to switch off the oven as soon as the set time has elapsed.

1. Set an oven temperature and an oven function.
2. Turn the shut-off timer to the '120 minutes' setting and then back to the desired shut-off time.



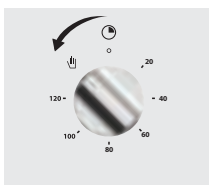
▸ *The oven switches on.*

USE

3. When the set cooking time has elapsed, a signal will sound and the oven will switch off automatically.
4. When finished, turn all oven knobs to position '0'.

Manual operation

1. Set an oven temperature and an oven function.
2. Turn the shut-off timer to manual operation.



- ▷ *The oven switches on.*
3. Switch off the oven by turning the shut-off timer to the '0' setting.
 4. When finished, turn all oven knobs to position '0'.

CLEANING

Cleaning the appliance

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

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



Take care that no water enters the vents.

Never use abrasive cleaning agents or chemical solvents.

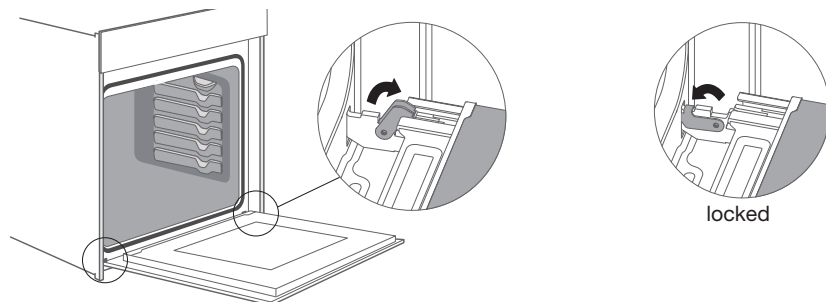
Ensure that the door gasket is always clean. This will prevent a build-up of dirt so that the door can close properly.

Removing 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. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Slowly close the door as far as the limit stop. With both hands, slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.

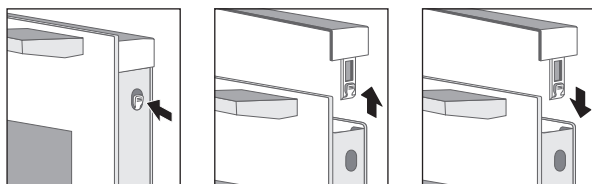


4. To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

CLEANING

The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning.
3. When the cleaning of the appliance door has finished, replace the glass in the oven door in reverse order.
4. Put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.



Replacing the oven light bulb



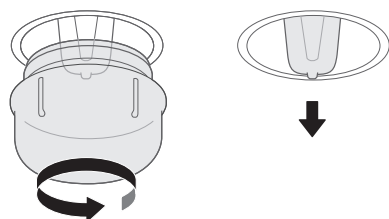
The light bulb is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!



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.
- Pull out the 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.

TROUBLESHOOTING

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.

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.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is normal.

The main fuse in your home trips often.

- Consult a service technician.

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

TROUBLESHOOTING



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OM265RVS
Power source	220-240 V ~ 50 Hz-60 HZ
Energy consumption	
Lighting	25 W
Defrost	55 W
Large Grill + Fan	2300 W
Large Grill	2245 W
Grill	1345 W
Top Heat + Bottom Heat + Fan	1975 W
Top Heat + Bottom Heat	1945 W
Bottom Heat	1045 W
Cooling method	Motor cooling fan
Dimensions	
Appliance dimensions:	W 595 x H 596 x D 566 mm
Built-in dimensions:	W 560 x H 600 x D 550 mm
Volume	65 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	OM265RVS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	95.9
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)	0.83 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)	65 L
Energy saving tips <ul style="list-style-type: none">• During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.• If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.• Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.• Wherever possible, cook more than one item at a time.	

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposal of the appliance and packaging

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

The appliance packaging 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.



858353

858353 / VER 1 / 01-04-2021