

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

**>>> OVEN
FOUR
OFEN
OVEN**

OM670Ti

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

Gebuiikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used



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



Tip - Conseil - Tipp

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Gebruik

Om te beginnen	7
Bediening	9
Oveninstellingen	9
Kookwekker	10
Kinderslot	10

Reinigen

De oven reinigen	11
De ovendeur demonteren	11
Het ovenraam demonteren	12
De geleiderails verwijderen	13
De ovenlamp vervangen	13

Problemen oplossen

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

Technische specificaties

15

Uw oven en het milieu

Apparaat en verpakking afdanken	16
---------------------------------	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw nieuwe Etna-oven. Dit product is ontworpen voor optimale gebruiksvriendelijkheid. De oven heeft een groot aantal instellingen, waardoor u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen als u het apparaat gebruikt.



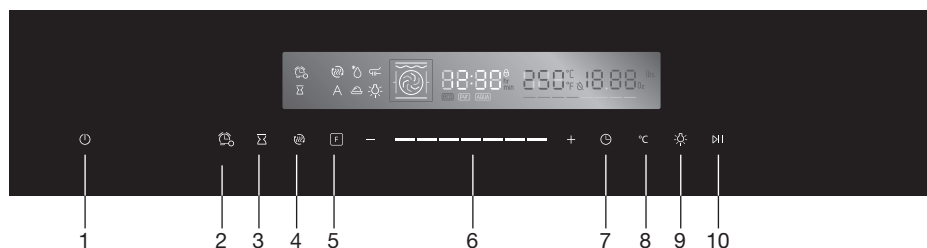
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gebruikt!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

UW OVEN

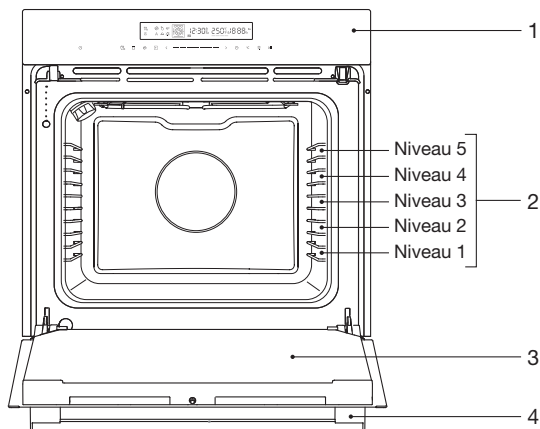
Bedieningspaneel



1.		Uittoets	Schakelt de oven uit.
2.		Kookwekker-/ kinderslottoets	Hiermee stelt u de timerfunctie in of activeert u het kinderslot (3 seconden ingedrukt houden).
3.		Bereidingseinde toets	Hiermee stelt u een einde van de bereidingstijd in.
4.		Snel voorverwarmen	Hiermee wordt de oven snel voorverwarmd.
5.		Ovenfunctietoets	Druk op deze toets om de oven in te schakelen en de verwarmingsmodus te wijzigen. Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om snel de modus te wijzigen.
6.		Schuiftoets	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.
7.		Bereidingstijd-/kloktoets	Hiermee stelt u een bereidingstijd in en kiest u de gewenste functie, of stelt u de stand-bymodus van de klok in.
8.		Temperatuurinstelling	Met deze toets stelt u de temperatuur in.
9.		Aan-/uittoets ovenverlichting	Hiermee schakelt u de ovenverlichting in of uit.
10.		Start-/stoptoets	Hiermee start of pauzeert u de bereiding.

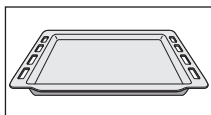
UW OVEN

Beschrijving

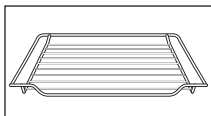


1. Bedieningspaneel
2. Roosterniveaus
3. Deur
4. Handgreep

De volgende accessoires worden met uw oven meegeleverd:



- Bakplaat



- Ovenrooster



Opmerking

Zie de richtlijnen voor het koken in deze gebruikershandleiding voor de juiste accessoire voor uw gerechten.

GEBRUIK

Om te beginnen

Vorbereiden voor eerste gebruik

- Verwijder alle losse toebehoren uit de oven en reinig ze grondig met warm zeepsop. Sluit de deur en stel de lege oven in op de maximumtemperatuur voor ongeveer 30 minuten. Schakel vervolgens de grillfunctie voor 15 minuten in. Laat de oven afkoelen en maak deze vervolgens schoon met warm water.

De huidige tijd instellen

Als de oven is aangesloten op het lichtnet, verschijnt '00:00' op het display.



1. Druk op de bereidingstijd-/kloktoets.
De uurweergave gaat knipperen.
2. Gebruik de schuiftoets of de toetsen '- / +' om het uur in te stellen.
3. Druk op de bereidingstijd-/kloktoets.
De minuutweergave gaat knipperen.
4. Gebruik de schuiftoets of de toetsen '- / +' om de minuten in te stellen.
5. Druk opnieuw op de bereidingstijd-/kloktoets om de ingestelde tijd te bevestigen.



U kunt de tijd aanpassen door op de bereidingstijd-/kloktoets te drukken tot de uur-indicator gaat knipperen. Stel de klok in aan de hand van de bovenstaande instructies.

Geen aluminium op de bodem van de oven

- De bodem van de oven mag nooit met aluminiumfolie worden bedekt en er mogen geen bakplaten of bakblikken op worden geplaatst. Aluminiumfolie blokkeert de warmte, waardoor het emaille beschadigd kan raken en er niet optimaal gekookt kan worden.

Onmiddellijk reinigen

- Gemorst voedsel dat suiker of vruchtensappen bevat, zoals pruimensap of rabarber, kan de kleur van het emaille aantasten. We raden aan om gemorst voedsel direct schoon te maken.

Opmerkingen

- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal.
- Tijdens het koken kunt u de temperatuur aanpassen.
- De kooktijd is een ruwe inschatting en hangt af van verschillende factoren.
- Voor bepaalde gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier wilt gebruiken, gebruik dan papier dat bestand is tegen hoge temperaturen.

GEBRUIK

- Bij het bereiden van grote stukken vlees en taarten of andere deeggerechten kan er veel stoom vrijkomen. Hierdoor kan er condensvorming op de ovendeur ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg de deur en het glas droog wanneer het bereidingsproces is voltooid.
- Voorkom condensvorming en laat warm eten niet afkoelen in een afgesloten oven.

Bediening

Oven gebruiken

De oven heeft 11 ovenfuncties. Zie 'oveninstellingen' voor de juiste ovenfunctie voor uw gerecht.



1. Zet het gerecht in de oven.
2. Druk op de ovenfunctietoets en selecteer de gewenste instelling door het juiste symbool op het display te kiezen.
3. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' de gewenste temperatuur in.
4. Druk op de start-/stopstoets om de geselecteerde functie te starten. *De ovenlamp gaat branden.*
5. Als u een bereidingstijd wilt instellen, drukt u op de bereidingstijd-/kloktoets en gebruikt u de schuiftoets of de toetsen '- / +'.
6. Druk op de start-/stopstoets om de geselecteerde bereidingstijd te bevestigen. *De oven wordt ingeschakeld. De geselecteerde ovenfunctie en de temperatuur knipperen. Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, worden het symbool voor de ovenfunctie en de temperatuurindicator continu weergegeven.*
 - ▷ Wanneer de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld.
 - ▷ Er klinkt een geluidssignaal.
 - ▷ Druk op de start-/stopstoets om de bereiding te pauzeren of stoppen.
7. Druk op de uittoets om het kookproces te stoppen.



Opmerking

- Voor sommige gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen! Druk op de toets voor snel voorverwarmen. Zie de informatie over het gerecht.
- Stel eventueel een bereidingstijd en een eindtijd in (zie het hoofdstuk Bereidingstijd en eindtijd instellen).

GEBRUIK

Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Zie ook de bereidingsinstructies op de verpakking.



Let op

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

Functie		Temperatuur	Gebruik
	Traditioneel	30 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Met name voor taarten met vochtige toppings.
	Convectie	50 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor bakken en braden op meerdere niveaus. De hitte wordt door de ventilator gelijkmatig verspreid.
	ECO	140 ~ 240 °C	Voor energiezuinig koken.
	Traditioneel + ventilator	50 ~ 250 °C	Deze instelling is geschikt voor bakken en braden op meerdere niveaus. De warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verspreid.
	Stralingswarmte	150 ~ 250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en het bruineren van voedsel. Plaats het voedsel midden in de oven onder het grillelement.
	Dubbele grill + ventilator	50 ~ 250 °C	Voor het grillen van plat voedsel en het bruineren van voedsel. De warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verspreid.
	Dubbele grill	150 ~ 250 °C	Voor het grillen van plat voedsel en het bruineren van voedsel.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Voor pizza en andere gerechten waarvoor veel warmte van onderaf nodig is. Zowel het onderelement als het 'convectie' element worden gebruikt.
	Onderwarmte	30 ~ 220 °C	Voor het extra aan de onderzijde bruineren van pizza's, taarten en pasteitjes. De warmte komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het geleidelijk aan ontdooien van bevroren voedsel.
	Rijzen van deeg	30 ~ 45 °C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem en het fermenteren van yoghurt.

GEBRUIK

Kookwekker

De klok heeft verschillende kookwekkerfuncties. De kookwekker kan worden ingesteld van 1 minuut tot 9 uur. De kookwekker kan alleen worden gebruikt als de huidige tijd is ingesteld.



Kookwekker instellen

1. Druk op de kookwekker-/kinderslottoets om de kookwekkerfunctie te selecteren.
2. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' het aantal uren in voor de kookwekker.
3. Druk opnieuw op de kookwekkertoets.
4. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' het aantal minuten in voor de kookwekker.
5. Druk opnieuw op de kookwekker-/kinderslottoets om de instelling te bevestigen.



Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een piepsignaal en verdwijnt de bereidingstijd-/kloktoets van het display.



Bereidingstijd en eindtijd instellen

1. Zet het gerecht in de oven en kies een ovenfunctie en een oventemperatuur.
2. Druk op de bereidingstijd-/kloktoets en stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' een kooktijd in.
3. Druk op de bereidingseindetoets en stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' een eindtijd in.
4. Druk op de start-/stopstoets.

De oven wordt ingeschakeld op basis van de ingestelde eindtijd minus de bereidingstijd.

Kinderslot



Met het kinderslot kunt u ongewenst gebruik van de oven voorkomen.

1. Houd de kookwekker-/kinderslottoets 3 seconden ingedrukt.
Op het display verschijnt een vergrendelsymbool. Het kinderslot is geactiveerd.
2. Houd de kookwekker-/kinderslottoets opnieuw 3 seconden ingedrukt.
Het vergrendelsymbool verdwijnt van het display. Het kinderslot wordt gedeactiveerd.

REINIGEN

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm zeepwater. 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.
- Reinig het interieur van de oven.

Belangrijk



- Zorg ervoor dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik **NOOIT** schurende reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg ervoor dat de afdichting van de deur **ALTIJD** schoon is. Zo voorkomt u ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

De ovendeur demonteren



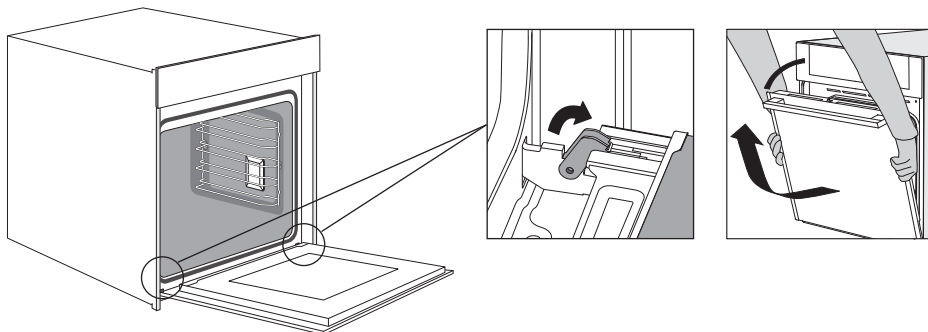
Opmerking

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

De scharnieren zijn voorzien van veren en kunnen letsel veroorzaken als ze terugveren.

Controleer of de scharniervergrendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

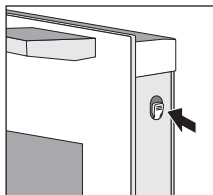
1. Open eerst de deur volledig (zo ver mogelijk).
2. Vouw de twee vergrendelingen aan de linker- en rechterzijde open.
3. Sluit de deur voorzichtig tot deze niet verder kan. Til de deur voorzichtig met beide handen op en trek deze uit de scharniersleuven op het apparaat.



REINIGEN

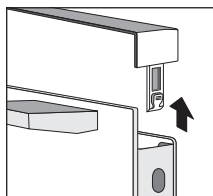
Herhaal deze acties in omgekeerde volgorde als u de deur wilt vervangen. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Het ovenraam demonteren

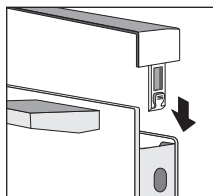


Het glas van de ovendeur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Demonteer eerst de ovendeur (zie het hoofdstuk 'Ovendeur demonteren').

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. Wanneer de deur schoon is, plaatst u het afdekplaatje terug en drukt u erop tot het vastklikt.

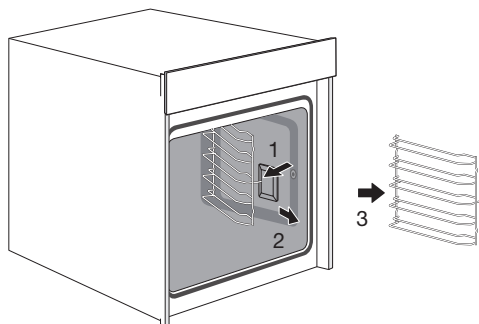
Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug in de ovendeur.

REINIGEN

De geleiderails verwijderen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

1. Pak de geleiderails aan de voorkant vast en kantel ze naar het midden van de oven.
2. Haal de geleiderails los uit de gaten in de zijwand.
3. Verwijder de geleiderails uit de oven.



De ovenlamp vervangen

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

De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat.

De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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

Lamp in de bovenwand

- Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
- Draai de lamp uit de fitting.

Lamp in de zijkant

- Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen. Pas op dat u het email niet beschadigt.
- Draai de lamp uit de fitting.

Opmerking

De lamp kan erg heet zijn! Gebruik handschoenen of andere bescherming bij het vervangen 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 voedsel blijft rauw

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

Het eten is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de temperatuur is ingesteld.

Er is condensvorming in de oven

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

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet

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

Bij de deur en aan de buitenkant van de oven is een luchtstroom voelbaar

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

De oven opbergen of repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde servicemonteur.

Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice van Etna als onderhoud nodig is.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur), en informatie over de garantie.
- Een duidelijke omschrijving van het probleem.

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	OM670Ti
Voedingsbron	220-240 V ~ 50 Hz
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Grillfunctie (klein)	2000 W
Grillfunctie (groot)	2900 W
Bovenwarmte	900 W
Onderwarmte	1000 W
Hetelucht	1800 W
Koelmethode	Aangedreven koelventilator
Afmetingen	
Afmetingen van het toestel:	B 595 x H 596 x D 566 mm
Inbouwafmetingen:	B 560 x H 600 x D 550 mm
Volume	72 l

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

ETNA		
Modelaanduiding	OM670Ti	Unit
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI 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 eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	1,06	kWh/cyclus
Hoeveelheid energie die nodig is om een standaardhoeveelheid voedsel in een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de ventilatorstand per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EG elektrische ovenruimte)	0,69	kWh/cyclus
Aantal ovenruimten	1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	elektriciteit	
Volume per ovenruimte (V)	72	l
Type oven		
Massa van het apparaat (M)	32,0	kg
(1) 1 kWh / cyclus = 3,6 MJ / cyclus.		
Gegevens bepaald aan de hand van standaardrichtlijnen EN 60350-1, (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.		
Tips voor energiebesparing • Houd tijdens de bereiding de ovendeur gesloten, behalve wanneer het gerecht moet worden gekeurd. • Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de oven op temperatuur te houden en energie te besparen. • Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, mag de oven 5 - 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgezet om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien. • Plan het ovengebruik zodat u de oven niet hoeft uit te zetten tussen de bereiding van verschillende gerechten. Zo bespaart u energie en beperkt u de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven. • Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijk.		

UW OVEN EN HET MILIEU

Apparaat en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus echter op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. 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 dit 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 apparaat 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 zijn gebruikt voor fabricage van deze oven kunnen worden hergebruikt. Dit betekent een aanzienlijke besparing op energie en grondstoffen.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Utilisation

Première utilisation	7
Fonctionnement	8
Paramètres du four	9
Minuteur de cuisine	10
Sécurité enfant	10

Nettoyage

Nettoyage du four	11
Retirer la porte du four	11
Retirer la vitre du four	12
Retirer les gradins	13
Remplacement de l'ampoule du four	13

Résolution des problèmes

Généralités	14
-------------	----

Spécifications techniques

15

Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	16
---	----

VOTRE FOUR

Introduction

Félicitations pour l'achat de ce four Etna. Ce produit a été conçu pour vous offrir un confort d'utilisation optimal. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit comment utiliser ce four de manière optimale.

En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles de faciliter l'utilisation de l'appareil.



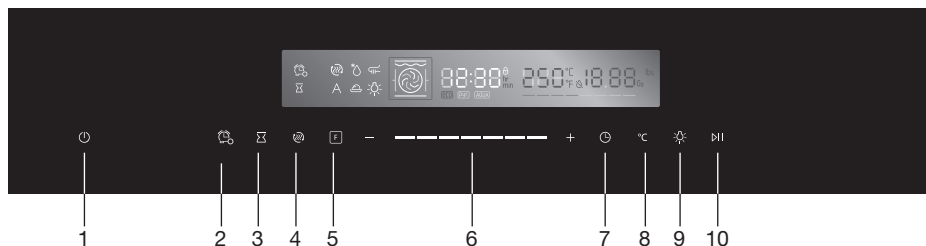
Veillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

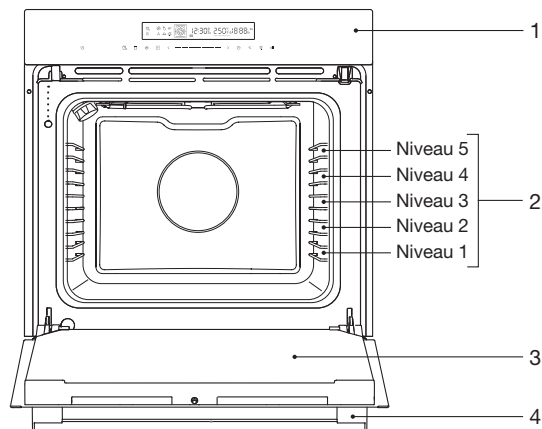
Panneau de commande



1.		Touche Arrêt	Pour éteindre le four.
2.		Touche Minuteur de cuisine / sécurité enfant	Pour utiliser la fonction minuteur / la sécurité enfant en appuyant 3 sec.
3.		Touche d'heure de fin de cuisson	Pour programmer la fin du temps de cuisson.
4.		Touche de préchauffage rapide	Pour préchauffer le four rapidement.
5.		Touche des fonctions de cuisson	Pour allumer le four et changer le mode de cuisson (changement rapide en appuyant 3 sec.)
6.		Curseur	Pour changer les valeurs de réglage affichées sur l'écran.
7.		Touche de durée de cuisson / réglage de l'horloge	Pour programmer le temps de cuisson, puis sélectionner une fonction / régler l'horloge en mode veille.
8.		Touche de réglage de la température	Pour régler la température.
9.		Touche marche/arrêt de l'éclairage du four	Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
10.		Touche démarrage/pause	Pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.

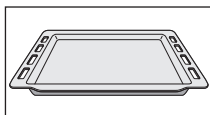
VOTRE FOUR

Description

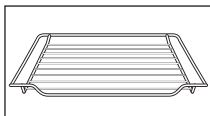


1. Panneau de commande
2. Niveaux de la grille
3. Porte du four
4. Poignée

Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :



- Lèche-frite



- Grille de four



Remarque

Consultez les conseils de cuisson dans ce mode d'emploi pour sélectionner l'accessoire approprié pour vos préparations.

UTILISATION

Première utilisation

Préparation à l'utilisation

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse. Fermez la porte et allumez le four vide à la température maximale pendant environ 30 minutes. Ensuite, allumez le gril pendant 15 minutes. Laissez refroidir le four, puis nettoyez-le à l'eau chaude.

Réglage de l'heure actuelle

Lorsque le four est branché au réseau électrique, « 00:00 » clignote sur l'écran.



- Appuyez sur la touche de durée de cuisson / réglage de l'horloge.
L'affichage de l'heure se met à clignoter.
- Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour saisir l'heure exacte.
- Appuyez sur la touche de durée de cuisson / réglage de l'horloge.
L'affichage des minutes clignotera.
- Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour saisir les minutes exactes.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche de durée de cuisson / réglage de l'horloge pour confirmer le réglage de l'heure.



L'heure peut être réglée en appuyant sur la touche de durée de cuisson /réglage de l'horloge jusqu'à ce que l'affichage de « l'heure » clignote. Réglez l'horloge comme indiqué ci-dessus.

Pas d'aluminium sur la sole du four

- Ne couvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium et ne placez jamais de plateaux ou de moules de cuisson sur la sole du four. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui peut abîmer l'émail et nuire au résultat de cuisson.

Nettoyer immédiatement

- Les éclaboussures de nourriture contenant du sucre ou de jus de fruits (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est conseillé de nettoyer immédiatement de telles éclaboussures.

Remarques

- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ce phénomène est normal.
- La température peut être modifiée pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier sous l'influence de certaines conditions.
- Certains plats nécessitent un préchauffage du four.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, celui-ci doit résister à des températures élevées.

UTILISATION

- La préparation de grands morceaux de viande ou de plats à base de pâte, tels que de tartes, libère une importante quantité de vapeur. Cela peut provoquer de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après le processus de cuisson, essuyez la porte et la vitre.
- Pour empêcher la condensation, ne laissez jamais refroidir des aliments chauds dans un four fermé.

Fonctionnement

Utilisation du four

Le four dispose de 11 fonctions de cuisson. Consultez le tableau des « Réglages du four » afin de sélectionner la fonction de cuisson appropriée pour préparer un plat.



1. Enfourez votre plat.
2. Appuyez sur la touche des fonctions de cuisson et sélectionnez le réglage souhaité en choisissant le symbole adéquat sur l'écran.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la fonction choisie. *L'éclairage du four s'allume.*
5. Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche Temps de cuisson / réglage de l'horloge et utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour régler un temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

Le four se met en marche. La fonction four choisie et la température clignotent. Dès que le four a atteint la température désirée, le symbole de fonction du four et l'indication de température sont affichés.

- ▷ À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteindra.
- ▷ Il émettra alors un signal sonore.
- ▷ Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour interrompre le processus de cuisson ou y mettre fin.



7. Appuyez sur la touche Arrêt pour mettre fin au processus de cuisson.



Remarque

- Certains plats nécessitent un préchauffage du four ! Appuyez sur la touche de préchauffage rapide. Consultez les informations relatives au plat.
- Si vous le souhaitez, programmez un temps de cuisson et une heure de fin (voir le chapitre « Programmation du temps de cuisson et de l'heure de fin »).

UTILISATION

Paramètres du four

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction de cuisson appropriée. Consultez également les instructions de préparation figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.



Remarque

N'utilisez que des plats allant au four et résistant à des températures de 250 °C.

Fonction		Température	Utilisation
	Traditionnel	30 à 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux avec des garnitures humides.
	Convection	50 à 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur est uniformément répartie par l'élément de chauffe circulaire entourant le ventilateur.
	ECO	140 à 240 °C	Pour une cuisson économique en énergie.
	Traditionnel + chaleur tournante	50 à 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur générée par les éléments de chauffe dans la cavité.
	Chaleur radiante	150 à 250 °C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour dorer des aliments. Veillez à mettre les aliments dans la partie centrale sous le gril.
	Double gril + chaleur tournante	50 à 250 °C	Pour griller des aliments minces et pour dorer des aliments. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans la cavité.
	Double gril	150 à 250 °C	Pour griller des aliments minces et pour dorer des aliments.
	Pizza	50 à 250 °C	Pour des pizzas et des plats nécessitant beaucoup de chaleur venant de dessous. L'élément de chauffe inférieur et l'élément de chauffe circulaire fonctionneront.
	Chaleur de sole	30 à 220 °C	Pour dorer davantage le dessous des pizzas, tartes et pâtisseries. La chaleur provient de l'élément de chauffe inférieur.
	Décongélation	-	Pour décongeler délicatement des aliments congelés.
	Levée de la pâte	30 à 45 °C	Pour faire lever de la pâte à levure et du levain et pour la culture du yaourt.

UTILISATION

Minuteur de cuisine

L'horloge offre différentes fonctions de minuteur de cuisson. Le minuteur de cuisson peut être programmé de 1 minute à 9 heures. Le minuteur de cuisson peut uniquement être utilisé si l'heure actuelle est réglée.

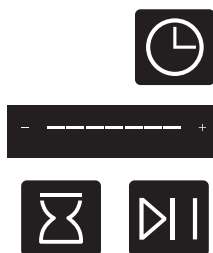


Réglage du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur la touche Minuteur de cuisson / sécurité enfants pour sélectionner la fonction Minuteur de cuisson.
2. Programmez le nombre d'heures souhaité sur le minuteur de cuisson à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuteur de cuisine.
4. Programmez le nombre de minutes souhaité sur le minuteur de cuisson à l'aide du curseur ou des touches « - / + ».
5. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuteur de cuisine / sécurité enfants pour confirmer la programmation.



Une fois le temps programmé écoulé, le four émettra un signal sonore et la touche Temps de cuisson / réglage de l'horloge disparaîtra de l'écran.



Programmation du temps de cuisson et de l'heure de fin

1. Placez le plat dans le four et choisissez une fonction et une température de four.
2. Appuyez sur la touche Temps de cuisson / réglage de l'horloge et programmez un temps de cuisson à l'aide du curseur ou les touches « - / + ».
3. Appuyez sur la touche Heure de fin de cuisson et programmez une heure d'extinction à l'aide du curseur ou les touches « - / + ».
4. Appuyez sur la touche Démarrage / pause.
Le four se met en route à l'heure de fin programmée moins le temps de cuisson.

Sécurité enfant



La fonction de Sécurité enfant permet d'éviter toute utilisation indésirable du four.

1. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche Minuteur de cuisine / sécurité enfants.
Le « symbole de verrouillage » s'affiche à l'écran. La sécurité enfant est activée.
2. Appuyez une nouvelle fois pendant 3 secondes sur la touche Minuteur de cuisine / sécurité enfants.
Le « symbole de verrouillage » disparaît de l'écran. La sécurité enfant est désactivée.

NETTOYAGE

Nettoyage du four

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

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

Important



- Veillez à ce que l'eau ne pénètre PAS dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Assurez-vous TOUJOURS que le joint de la porte est propre. Cela évitera que des salissures ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Retirer la porte du four

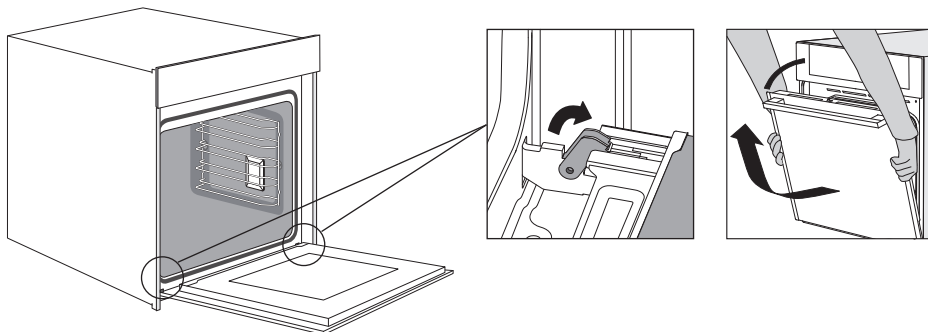


Remarque

Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four.

Les charnières sont équipées de ressorts ; elles risquent de vous blesser lorsqu'elles reprennent leur position initiale. Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en position afin de verrouiller ces dernières.

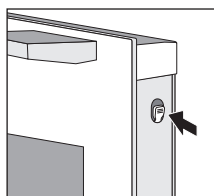
1. Ouvrez d'abord entièrement la porte (aussi loin que possible).
2. Dépliez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez lentement la porte aussi loin que possible. À deux mains, soulevez légèrement la porte et sortez-la des logements des charnières sur l'appareil.



NETTOYAGE

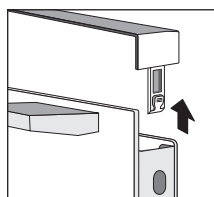
Pour remettre la porte en place, répétez ces étapes dans le sens inverse. Si vous avez des difficultés à ouvrir ou à fermer la porte, assurez-vous que les charnières sont bien positionnées dans les rainures.

Retirer la vitre du four

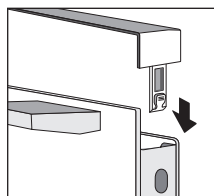


La vitre de la porte du four peut se nettoyer depuis l'intérieur, mais vous devez la retirer de la porte. Retirez d'abord la porte du four (voir chapitre « Retirer la porte du four »).

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 le capot en place et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

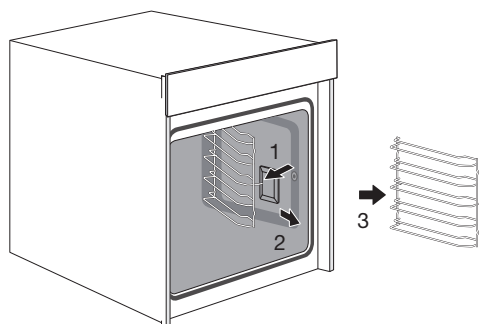
Remettez la vitre dans la porte du four dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE

Retirer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

1. Saisissez les gradins par l'avant et faites-les pivoter vers le milieu du four.
2. Retirez les gradins des trous situés dans la paroi.
3. Sortez les gradins du four.



Remplacement de l'ampoule du four

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

L'ampoule intégrée dans cet appareil ménager convient uniquement pour l'éclairage de ce dernier. Elle n'est pas conçue pour éclairer une pièce.

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

Ampoule sur le dessus

- Tournez le couvercle vers la gauche pour le retirer.
- Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.

Ampoule sur le côté

- Utilisez un tournevis plat pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule et le retirer.
- Veillez à ne pas griffer l'émail.
- Tournez sur l'ampoule pour l'enlever.

Remarque

L'ampoule peut être très chaude ! Utilisez une protection pour enlever l'ampoule.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous pourriez gagner du temps et vous éviter de faire inutilement appel au service clients.

Les aliments ne sont pas cuits

- Fermez correctement la porte.
- Vérifiez si un fusible a sauté ou si un disjoncteur est enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits

- Vérifiez que la température a été réglée correctement.

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

- Ce phénomène est normal. Essuyez 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 quelque temps après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations doivent être uniquement effectuées par un technicien S.A.V. qualifié.

Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service clients Etna.

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

- Le numéro du modèle, le numéro de série (se trouvant à l'intérieur de la porte du four) et les informations de garantie.
- Une description claire du problème

Si vous devez temporairement entreposer le four, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	OM670Ti
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation énergétique	
Puissance maximale	2900 W
Fonction gril (petit)	2000 W
Fonction gril (grand)	2900 W
Chaleur de voûte	900 W
Chaleur de sole	1000 W
Chaleur tournante	1800 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	72 L

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	OM670Ti	Unité
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE 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 - « CE cavité électrique »)	1,06	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 - « CE cavité électrique »)	0,69	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité	
Volume par cavité (V)	72	L
Type de four		
Masse de l'appareil (M)	32,0	kg
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.		
Données déterminées selon la norme EN 60350-1 et le Règlement de la Commission (UE) n° 65/2014 et (UE) 66/2014.		
Conseils pour économiser de l'énergie • Durant la cuisson, le four doit rester fermé, sauf pour retourner les aliments. • N'ouvrez pas la porte de manière répétée durant la cuisson afin de conserver la température du four et économiser l'énergie. • Si le temps de cuisson dépasse 30 minutes, le four peut être coupé 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle. • Planifiez l'utilisation du four, afin d'éviter de couper le four entre deux cuissons, économisant ainsi l'énergie en réduisant le temps nécessaire pour chauffer à nouveau le four. • Dans la mesure du possible, cuisez plus d'un plat à la fois.		

VOTRE FOUR ET L'ENVIRONNEMENT

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le pictogramme de la poubelle barrée figure sur le produit. Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par votre municipalité ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Les matériaux qui ont servi à fabriquer cet appareil sont recyclables, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie et de matières premières considérables.



Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Backofen

Einführung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Verwendung

Erste Verwendung	7
Bedienung	8
Backofeneinstellungen	9
Kurzzeituhr	10
Kindersicherung	10

Reinigung

Reinigung des Backofens	11
Ausbauen der Backofentür	11
Ausbau des Sichtfensters	12
Ausbau der Führungsschienen	13
Austausch der Backofenlampe	13

Problemlösungen

Allgemeine Hinweise	14
---------------------	----

Technische Daten

15

Ihr Backofen und die Umwelt

Entsorgung von Gerät und Verpackung	16
-------------------------------------	----

IHR BACKOFEN

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Etna-Backofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Backofen über eine große Auswahl an Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Backofen optimal verwenden.

Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



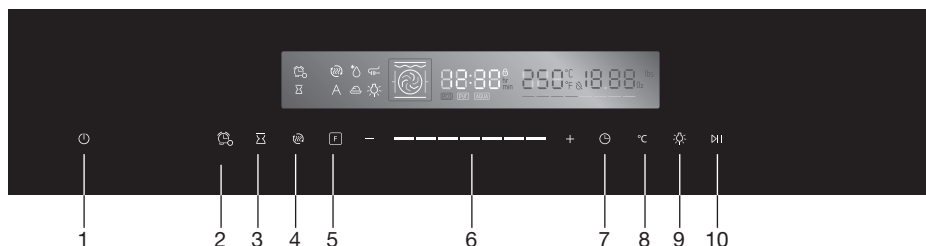
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

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

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

IHR BACKOFEN

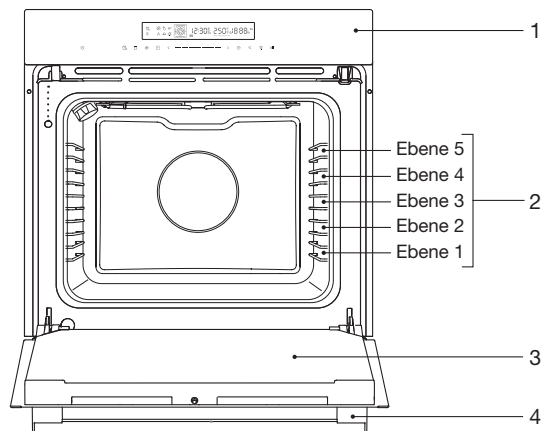
Bedienfeld



1.		Aus-Taste	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät aus.
2.		Kurzzeituhr / Kindersicherung	Bedienung der Kurzzeituhr / der Kindersicherung (dazu 3 s gedrückt halten).
3.		Taste „Garzeitende“	Mit dieser Taste können Sie das Ende der Garzeit einstellen.
4.		Schnelles Vorheizen	Mit dieser Taste aktivieren Sie die Schnellvorheizfunktion.
5.		Garfunktion	Mit dieser Taste Schalten Sie den Ofen ein und ändern Sie die Garfunktion (3 s gedrückt halten, um die Funktion schnell zu ändern).
6.		Schieberegler	Mit dem Schieberegler ändern Sie den auf dem Display angezeigten Wert.
7.		Gardauer / Uhrzeit einstellen	Gardauer einstellen und Funktion auswählen / im Standby-Modus: Uhrzeit einstellen.
8.		Temperatureinstellungstaste	Tippen Sie diese Taste an, um die Temperatur einzustellen.
9.		Backofenbeleuchtung an/aus	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
10.		Start-/Pause-Taste	Garvorgang starten oder unterbrechen.

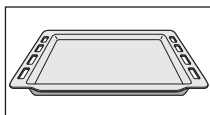
IHR BACKOFEN

Beschreibung

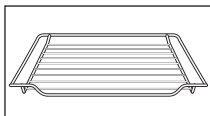


1. Bedienfeld
2. Ofenrostschienen
3. Backofentür
4. Griff

Zu Ihrem Backofen gehören die folgenden Zubehörteile:



- Backblech



- Rost



Hinweis

Bitte lesen Sie die Hinweise im Handbuch, um das passende Zubehör für das gewünschte Gargut auszuwählen.

VERWENDUNG

Erste Verwendung

Vorbereitung

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel. Schließen Sie die Tür des Backofens und heizen Sie den leeren Backofen bei maximaler Temperatureinstellung ca. 30 min lang auf. Schalten Sie danach 15 min lang den Grill ein. Danach den Backofen abkühlen lassen und mit warmem Wasser reinigen.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen des Backofens an die Stromversorgung erscheint auf dem Display die Anzeige „00:00“.



- Betätigen Sie die Taste „Gardauer / Uhrzeit einstellen“.
Die Stunden blinken.
- Stellen Sie die Stunden mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Betätigen Sie die Taste „Gardauer / Uhrzeit einstellen“.
Die Minuten blinken.
- Stellen Sie die Minuten mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Taste „Gardauer / Uhrzeit einstellen“.



Die Uhrzeit kann eingestellt werden, indem Sie die Taste „Gardauer / Uhrzeit einstellen“ gedrückt halten, bis die Stundenanzeige blinkt. Danach die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

Kein Aluminium auf den Backofenboden

- Decken Sie den Backofenboden niemals mit Aluminiumfolie ab. Auch Backbleche oder Backformen dürfen hier nicht abgestellt werden, da dies zu Wärmestau führt, der die Emaillebeschichtung beschädigt und das Garergebnis nachteilig beeinflusst.

Unverzüglich reinigen

- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Wir empfehlen, solche Rückstände unverzüglich zu beseitigen.

Hinweise

- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen besonderen Geruch wahrnehmen. Das ist normal.
- Die Temperatur kann während des Garvorgangs verändert werden.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können in Abhängigkeit von mehreren Faktoren variieren.
- Für bestimmte Gerichte sollte der Backofen vorgeheizt werden.
- Verwendetes Backpapier muss hohen Temperaturen widerstehen können.

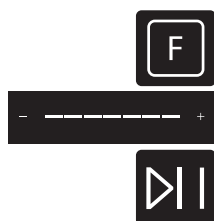
BEDIENUNG

- Beim Garen von großen Fleischstücken oder Teig (zum Beispiel Kuchen oder Pasteten) wird viel Dampf erzeugt, der an der Backofentür kondensieren kann. Dies ist eine ganz normale Erscheinung, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie die Tür und die Scheibe nach dem Garen.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondenswasser und lassen Sie keine Speisen im geschlossenen Backofen abkühlen.

Bedienung

Verwendung des Backofens

Der Backofen hat 11 verschiedene Funktionen. Schauen Sie in der Tabelle „Backofeneinstellungen“ nach, um die jeweils passende Funktion zu finden.



1. Stellen Sie das Gargut in den Backofen.
2. Betätigen Sie die Taste für die Backofenfunktionen, bis das Symbol der gewünschten Funktion auf dem Display angezeigt wird.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten. *Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.*
5. Eine Gardauer können Sie falls gewünscht mithilfe des Schiebereglers oder mit den Tasten „-“ und „+“ einstellen.
6. Betätigen Sie zur Bestätigung der Gardauer die Start-/Pause-Taste. *Der Backofen wird eingeschaltet. Die Anzeigen für die ausgewählte Backofenfunktion und die Temperatur blinken. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, hören das Backofenfunktionssymbol und die Temperaturanzeige auf zu blinken und leuchten dauerhaft.*
 - Am Ende der eingestellten Garzeit wird der Backofen ausgeschaltet.
 - Es ertönt ein Tonsignal.
 - Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen oder zu beenden.
7. Betätigen Sie die Aus-Taste, um den Garvorgang zu beenden.



Hinweis

- Für bestimmte Speisen muss der Backofen vorgeheizt werden. Betätigen Sie dazu die Vorheiztaste. Beachten Sie die Angaben zum jeweiligen Gargut.
- Falls gewünscht können Gardauer und die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs eingestellt werden (siehe Kapitel „Einstellen von Gardauer und Endzeit“).

BEDIENUNG

Backofeneinstellungen

Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der passenden Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung des Garguts.



Hinweis

Verwenden Sie nur Gargeschirr mit einer Temperaturbeständigkeit von 250 °C.

Funktion	Temperatur	Verwendung
 Ober- und Unterhitze	30 – 250 °C	Zum herkömmlichen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag.
 Umluft	50 – 250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme wird von dem den Lüfter umgebenden Heizring erzeugt.
 ECO	140 – 240 °C	Zum energiesparenden Garen.
 Ober- und Unterhitze + Umluft	50 – 250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Lüfter verteilt die Hitze von den Heizelementen gleichmäßig im Backofen.
 Grill	150 – 250 °C	Zum Grillen kleiner Portionen und zum Bräunen von Speisen. Bitte legen Sie das Gargut mittig unter das Grillelement.
 Doppelgrill + Lüfter	50 – 250 °C	Zum Grillen flacher Stücke und zum Bräunen von Speisen. Der Lüfter verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen.
 Doppelgrill	150 – 250 °C	Zum Grillen flacher Stücke und zum Bräunen von Speisen.
 Pizza	50 – 250 °C	Für Pizza und andere Speisen, die große Unterhitze benötigen. Unterhitze und Umluft arbeiten gleichzeitig.
 Unterhitze	30 – 220 °C	Für die zusätzliche Bräunung des Bodens von Pizza, Pasteten und Gebäck. Nur die Unterhitze ist aktiv.
 Auftauen	–	Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.
 Teig aufgehen lassen	30 – 45 °C	Für die Herstellung von Hefe- und Sauerteig sowie Joghurt.

Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr des Backofens hat mehrere Funktionen. Die Kurzzeituhr kann von 1 Minute bis 9 Stunden gestellt werden. Die Kurzzeituhr kann nur verwendet werden, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.



Kurzzeituhr einstellen

1. Wählen Sie die Kurzzeituhrfunktion durch Betätigen der Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“ aus.
 2. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Anzahl an Stunden ein.
 3. Betätigen Sie die Kurzzeituhrtaste erneut.
 4. Stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Anzahl an Minuten ein.
 5. Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepsignal, das Symbol „Gardauer / Uhrzeit einstellen“ erlischt.



Einstellen von Gardauer und Endzeit

1. Stellen Sie das Gargut in den Backofen und wählen Sie eine Ofenfunktion und -temperatur.
2. Betätigen Sie die Taste „Gardauer / Uhrzeit einstellen“ und stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Gardauer ein.
Betätigen Sie die Taste „Garzeitende“ und stellen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein.
3. Betätigen Sie Start-/Pause-Taste.
Der Backofen schaltet sich automatisch rechtzeitig ein, sodass bei Erreichen der gewünschten Endzeit die eingestellte Gardauer verstrichen ist.

Kindersicherung



Der Backofen kann mithilfe der Kindersicherungsfunktion gegen unbeabsichtigte Bedienung gesichert werden.

1. Halten Sie 3 Sekunden lang die Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“ gedrückt.
*Auf dem Display wird das Schlosssymbol angezeigt.
Die Kindersicherung ist damit aktiviert.*
2. Zum Deaktivieren der Kindersicherung halten Sie die Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“ erneut 3 Sekunden lang gedrückt.
Das Schlosssymbol auf dem Display erlischt. Die Kindersicherung ist damit deaktiviert.

REINIGUNG

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essenrückständen zu vermeiden, besonders auf den inneren und äußeren Oberflächen, der Tür und der Dichtung.

- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens.

Wichtig



- Achten Sie darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Stellen Sie IMMER sicher, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Backofentür korrekt schließen.

Ausbauen der Backofentür

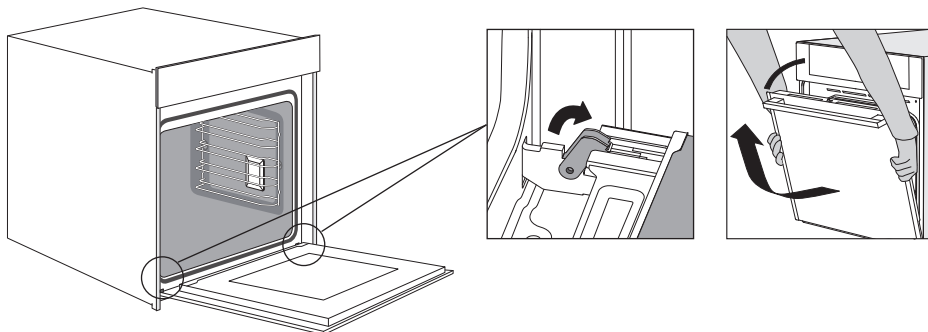


Hinweis

Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Backofentür fern.

Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können beim Zurückspringen Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht sind, um die Scharniere zu verriegeln.

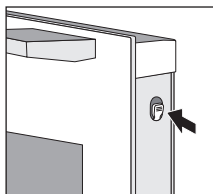
1. Öffnen Sie zunächst die Tür vollständig (soweit es geht).
2. Öffnen Sie die beiden Sperrhebel an der linken und rechten Seite.
3. Schließen Sie nun langsam die Tür bis zur Raststellung. Nun die Tür mit beiden Händen leicht anheben und an beiden Seiten aus den Scharnieren ziehen.



REINIGUNG

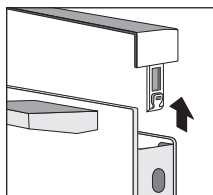
Um die Tür wieder einzusetzen, führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

Ausbau des Sichtfensters

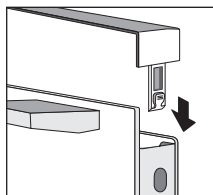


Auch die Innenseite des Sichtfensters kann gereinigt werden, dazu müssen Sie es jedoch aus der Tür ausbauen. Bauen Sie zunächst die Backofentür aus (siehe Kapitel „Ausbauen der Backofentür“).

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.



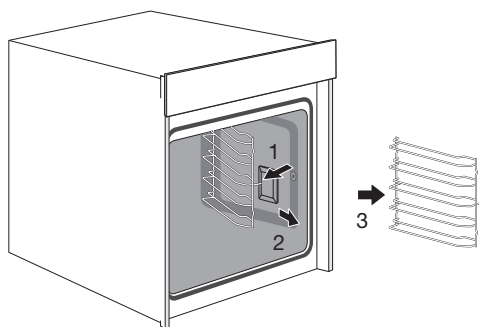
3. Stecken Sie nach der Reinigung die Abdeckung wieder ein, bis sie hörbar einrastet.

Der Wiedereinbau des Sichtfensters geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

Ausbau der Führungsschienen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur herkömmliche Reinigungsmittel.

1. Fassen Sie die Führungsschienen am vorderen Ende an und schwenken Sie sie in die Backofenmitte.
2. Nun die Führungsschienen aus den Löchern in der Seitenwand ziehen.
3. Jetzt können die Führungsschienen ganz aus dem Backofen genommen werden.



Austausch der Backofenlampe

Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial und fällt daher nicht unter die Garantie.

Das Leuchtmittel in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung dieses Geräts ausgelegt. Es ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten ausschalten.

Lampe in der Oberseite

- Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
- Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung.

Lampe in der Seitenwand

- Verwenden Sie einen flachen Schraubendreher, um die Beleuchtungsabdeckung aus der Halterung zu klappen und zu entfernen.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
- Drehen Sie die Lampe aus der Fassung.

Bemerkung

Das Leuchtmittel kann sehr heiß sein! Achten Sie daher auf ausreichenden Schutz beim Ausbauen des Leuchtmittels.

PROBLEMLÖSUNGEN

Allgemeine Hinweise

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Backofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus.

So lassen sich unnötige Anrufe beim Kundenservice vermeiden und Zeit und Aufwand sparen.

Das Gargut ist nicht gegart

- Schließen Sie die Tür richtig.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzscharter aktiviert wurde.

Das Gargut ist nicht ausreichend oder zu sehr gegart

- Überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

Im Backofen bildet sich Kondenswasser.

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

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Backofens weiter

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

An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar

- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus

- Das ist normal.

Backofen lagern oder reparieren

Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

Falls Wartungsarbeiten erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von Etna.

Halten Sie bei Ihrem Anruf bitte die folgenden Angaben bereit:

- Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Backofentür) sowie Garantiedaten.
- eine klare Beschreibung des Problems.

Wenn Sie den Backofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

TECHNISCHE DATEN

Modell	OM670Ti
Spannungsversorgung	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme max. Leistung Grillfunktion (klein) Grillfunktion (groß) Oberhitze Unterhitze Umluft	2900 W 2000 W 2900 W 900 W 1000 W 1800 W
Kühlverfahren	Motorlüfter
Abmessungen Geräteabmessungen: Einbaumaße:	595 × 596 × 566 mm (B × H × T) 560 × 600 × 550 mm (B × H × T)
Volumen	72 l

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

ETNA		
Modellbezeichnung	OM670Ti	Einheit
Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI cavity)	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 (gesamter elektrischer Energieverbrauch) (EC electric cavity)	1,06	kWh/Zyklus
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung einer standardisierten Prüfladung in einem Garraum eines elektrischen Haushaltsbackofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (gesamter elektrischer Energieverbrauch) (EC electric cavity)	0,69	kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle pro Garraum (Elektrizität oder Gas)	Elektrizität	
Volumen pro Garraum (V)	72	l
Backofenart		
Masse des Geräts (M)	32,0	kg
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus		
Daten ermittelt nach der Norm 60350-1 und den Verordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.		
Energiespartipps • Während des Garvorgangs sollte die Backofentür (außer zum Wenden des Garguts) geschlossen bleiben. Um die Backofentemperatur 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 Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus. • Planen Sie die Backofennutzung, um zu vermeiden, den Backofen zwischen den einzelnen Garvorgängen auszuschalten. Damit sparen Sie Energie und Zeit zum Wiederaufheizen des Backofens. • Garen Sie nach Möglichkeit mehrere Speisen gleichzeitig.		

IHR BACKOFEN UND DIE UMWELT

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende des Lebenszyklus muss das Gerät vorschriftsmäßig entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. 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 mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Entsorgung von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Use

Initial use	7
Operation	8
Oven settings	9
Kitchen timer	10
Childproof lock	10

Cleaning

Cleaning the oven	11
Removing the oven door	11
Removing the oven window	12
Removing the guide rails	13
Replacing the oven light	13

Solving problems

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

Technical specifications

15

Your oven and the environment

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

YOUR OVEN

Introduction

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

This manual shows how you can best use this oven.

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



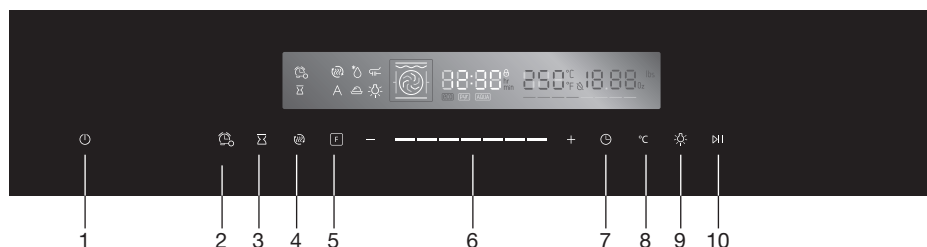
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

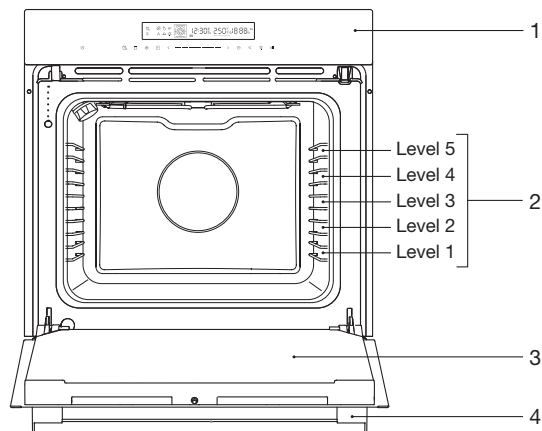
Control panel



1.		Off key	Switch Off the oven.
2.		Kitchen timer / Childproof lock key	Use timer function / use childproof lock with 3s touch.
3.		Cooking end time key	Set an end time to the cooking duration.
4.		Quick preheat key	Use this to preheat quickly.
5.		Oven functions key	Touch this key to switch On the oven and to change the heating mode. Hold on 3s to change it quickly.
6.		Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
7.		Cooking time / Clock setting key	Set a duration time then select function / set clock in standby mode.
8.		Temperature setting key	Touch to set temperature.
9.		Oven lighting On / Off key	Switch oven lighting On or Off.
10.		Start / Pause key	Start or pause the cooking process.

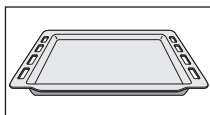
YOUR OVEN

Description

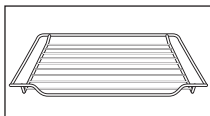


1. Control panel
2. Rack levels
3. Oven door
4. Handle

The following accessories are supplied with your oven:



- Baking tray



- Oven rack



Note

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

Initial use

Prepare for use

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

Setting the current time

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



- Touch the cooking time / clock setting key.
The hour display will flash.
- Use the slider or the “- / +” keys to enter the correct hour.
- Touch the cooking time / clock setting key.
The minute indicator will flash.
- Use the slider or the “- / +” keys to enter the correct minute.
- Touch the cooking time / clock setting key again to confirm the set time.



The time can be adjusted by touching the cooking time / clock setting key until the 'hours' indicator starts to flash. Set the clock as described above.

No aluminium on the oven floor

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

Clean immediately

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

Remarks

- When heating the oven for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. This is normal.
- The temperature can be changed during cooking.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.

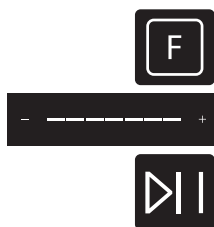
USE

- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Operation

Using the oven

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



1. Place the dish in the oven.
2. Touch the oven functions key and select the desired setting by choosing the right symbol in the display.
3. Set the oven to the desired temperature using the slider or the “- / +” keys.
4. Touch the start / pause key to start the chosen function.
The oven light switches on.
5. If desired touch the cooking time / clock setting key and use the slider or the “- / +” keys to set a cooking time.
6. Touch the start / pause key to confirm the chosen cooking time.
The oven switches on. The selected oven function and the temperature are flashing. As soon as the oven has reached the desired temperature, the oven function symbol and the temperature indication are displayed continuously.
 - ▷ At the end of the set cooking time the oven will switch off.
 - ▷ A signal will sound.
 - ▷ Touch the start / pause key to pause or end the cooking process.
7. Touch the Off key to end the cooking process.



Note

- For some dishes, the oven must be preheated first! Touch the quick preheat key. Consult the information about the dish.
- If desired set a cooking time and an end time (see chapter 'Setting a cooking time and end time').

USE

Oven settings

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



Note

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

Function		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food
	Pizza	50 ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For adding extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

USE

Kitchen timer

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



Setting the kitchen timer

1. Touch the kitchen timer / childproof lock key to select the kitchen timer function.
2. Set the kitchen timer to the required number of hours using the slider or the “- / +” keys.
3. Touch the kitchen timer key again.
4. Set the kitchen timer to the required number of minutes using the slider or the “- / +” keys.
5. Touch the kitchen timer / childproof lock key again to confirm the setting.
 - ▷ When the set time has elapsed, a beep will sound and the cooking time / clock setting key will disappear from the display.



Setting a cooking time and end time

1. Place the dish in the oven and choose an oven function and temperature.
2. Touch the cooking time / clock setting key and set a cooking time with the slider or the “- / +” keys.
3. Touch the cooking end time key and set a switch off time with the slider or the “- / +” keys .
4. Touch the start / pause key.
The oven starts at the set end time minus the cooking time.

Childproof lock



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

1. Touch kitchen timer / childproof lock key for 3 seconds.
The 'lock symbol' appears in the display. The childproof lock function is activated.
2. Touch the kitchen timer / childproof lock key again for 3 seconds.
The 'lock symbol' disappears from the display. The childproof lock function is deactivated.

CLEANING

Cleaning the oven

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

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

Important



- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the door seal stays clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

Removing the oven door

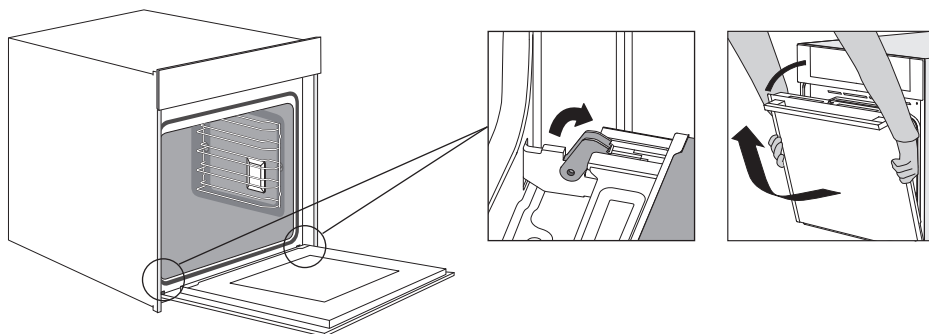


Note

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.

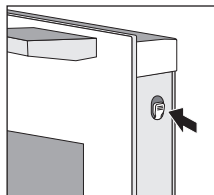
1. First, fully open the door (as far as it will go).
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Slowly close the door as far as the limit stop. With both hands, slightly lift the door and pull it out from both hinge beds on the appliance.



CLEANING

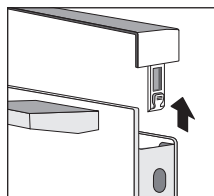
To replace the door repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

Removing the oven window

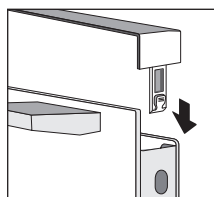


The glass in the oven door can be cleaned from the inside, but you do need to remove the glass from the door to do this. First remove the oven door (see chapter 'Removing the oven door').

1. 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, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.

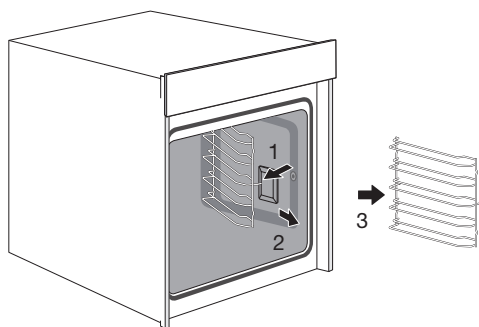
Replace the glass in the oven door in reverse order.

CLEANING

Removing the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

1. Grasp the guide rails at the front and pivot them towards the middle of the oven.
2. Remove the guide rails from the holes in the side wall.
3. Take the guide rails out of the oven.



Replacing the oven light

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

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

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

Top cavity lamp

- Turn the cover to the left to remove it.
- Turn the bulb out of the fitting.

Side wall cavity lamp

- Use a flat-blade screwdriver to snap and remove the lamp cover from the holder.
- Be careful not to damage the enamel.
- Turn the bulb out of the fitting.

Note

The light can be very hot! Use protection to remove the bulb.

SOLVING PROBLEMS

General

Try the solutions below if you have problems with your oven.

You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

The food is not cooked

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

Food is overcooked or undercooked

- Check whether the temperature has been set.

There is condensation on the interior of the oven

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

The fan keeps working after the oven is switched off

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

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

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents

- This is normal.

Storing or repairing the oven

Repairs should only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, take the plug from the socket and contact the Etna customer service.

Have the following information to hand when you call:

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	OM670Ti
Power source	220-240 V ~ 50 Hz
Energy consumption	
Maximum power	2900 W
Grill function (small)	2000 W
Grill function (large)	2900 W
Top heat	900 W
Bottom heat	1000 W
Hot air	1800 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	72 L

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

ETNA		
Model identification	OM670Ti	Unit
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	94	
Energy Efficiency Class per cavity	A+	
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heatedoven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	1,06	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heatedoven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0,69	kWh/cycle
Number of cavities	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	
Volume per cavity (V)	72	L
Type of oven		
Mass of the appliance (M)	32,0	KG
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.		
Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.		
Energy saving tips • During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy. • If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process. • Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven. • Wherever possible cook more than one item at a time.		

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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



Declaration of conformity

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



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

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

Das 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 garantiokaart.

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.



804579

804579 / VER 2 / 11-10-2019