

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

**>>> OVEN  
FOUR  
OFEN  
OVEN**

OM865RVS

---

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 17
FR	Mode d'emploi	FR 3 - FR 17
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 17
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 17

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



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



Tip - Conseil - Tipp

# INHOUD

---

## ***Uw oven***

---

Inleiding	4
Beschrijving	5
Geleiderails	6
Koelventilator	6
Bedieningspaneel	7
Ovenfunctie tabel	8

## ***Gebruik***

---

Eerste gebruik	10
Bediening	10

## ***Reinigen***

---

Het toestel reinigen	11
Geleiderails verwijderen en reinigen	11
Demonteren ovendeur	12
Demonteren ovenruit	13
Ovenlamp vervangen	14

## ***Problemen oplossen***

---

15

## ***EU Productinformatie***

---

17

## ***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.

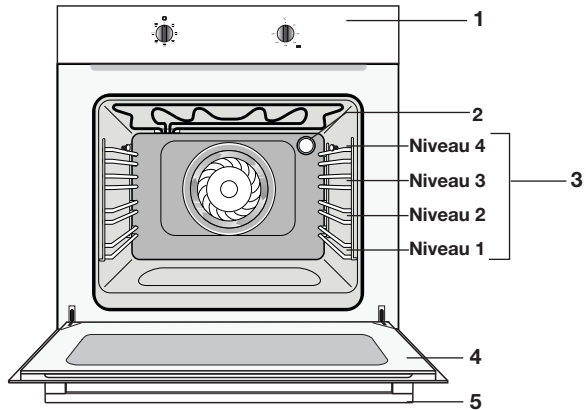


**Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!**

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

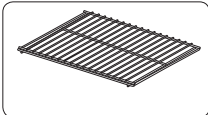
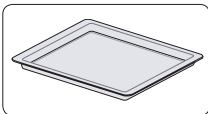
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

## Beschrijving



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

**De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:**

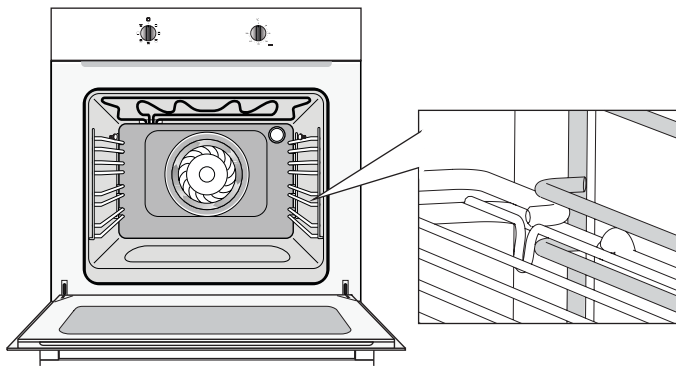


- **Bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes.
- **Ovenrooster;** wordt vooral gebruikt voor het grillen. Het ovenrooster kan ook gebruikt worden om een schaal of pan met een gerecht op te plaatsen.

## *Geleiderails*

---

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De niveaus 3 en 4 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster of de bakplaat in de ruimte tussen de geleiders van de rails.



## *Koelventilator*

---

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

## Bedieningspaneel



### **A Ovenfunctie knop**

#### **A1 'Uit' stand**

- Schakelt de oven uit

#### **A2 Bovenwarmte + onderwarmte**

- Schakelt de conventionele (boven- en onderelement) ovenfunctie in

#### **A3 Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator**

- Schakelt de conventionele ovenfunctie plus ventilator in

#### **A4 Grill**

- Schakelt het grillelement in

#### **A5 Grote grill**

- Schakelt het grillelement plus bovinelement in

#### **A6 Grote grill + ventilator**

- Schakelt het grillelement plus bovinelement gecombineert met de ventilator in

#### **A7 Onderwarmte**

- Schakelt het onderelement in

#### **A9 Grill + onderwarmte**

- Schakelt het grillelement plus het onderelement in

### **B1 Thermostaatknop**

- Stel een temperatuur in (tussen 50 - 250 °C) door de knop te draaien

### **B2 Thermostaatlampje**


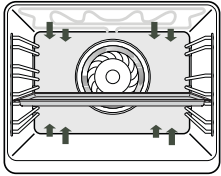

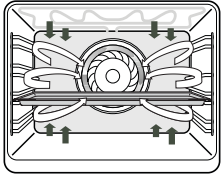

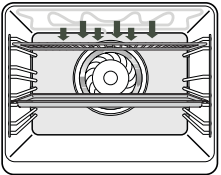
- Licht op als de oven verwarmt

## Ovenfuncties tabel


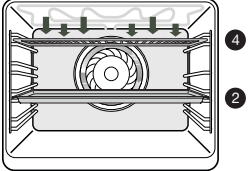

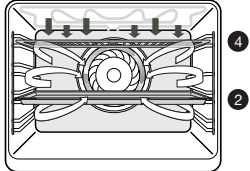

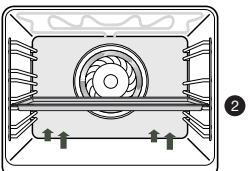

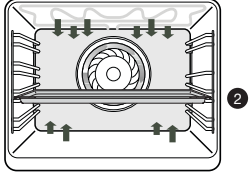
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.



**Gebruik uitsluitend ovenschalen die geschikt zijn voor een temperatuur van 250 °C.**

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>• Plaats een bakplaat die niet te hoog mag zijn op niveau 2, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement.</li> <li>• Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren, het roosteren van brood en saucijsjes.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.</li> </ul>	



Functie	Beschrijving	
	<p><b>Grote grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.</li> <li>• 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.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> </ul>	
	<p><b>Grote grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.</li> <li>• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 170 °C</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Grill + onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het grillelement en het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van grotere stukken vlees.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

# GEBRUIK

## 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.

## Bediening



### **De oven gebruiken**

1. Draai de ovenfunctieknop naar een ovenfunctie (raadpleeg de Ovenfuncties tabel).
2. Stel een temperatuur in met de thermostaatknop (niet nodig bij de Grill en Grill + ventilator functie).

*Het thermostaatlampje licht op. De oven start.*



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

### **Een ovenfunctie annuleren**

- Zet de thermostaatknop en de functieknop op '0' om de oven uit te schakelen.

# 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.**

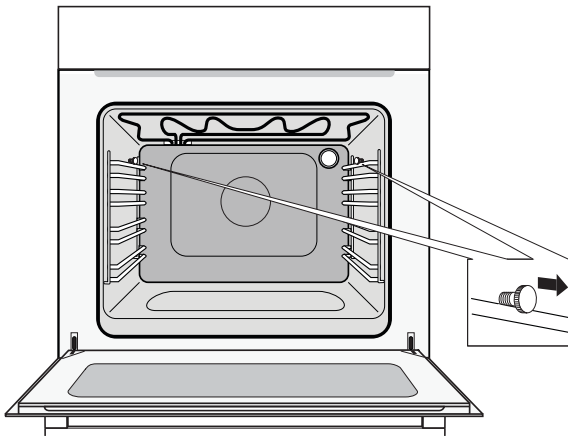
**Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.**

**Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de opeenhoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.**

## Geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

- Verwijder de schroef aan de bovenzijde van de geleiderails of duw de bovenste draad van de geleiderail naar beneden en verwijder de rail van de schroef.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de zijwanden.



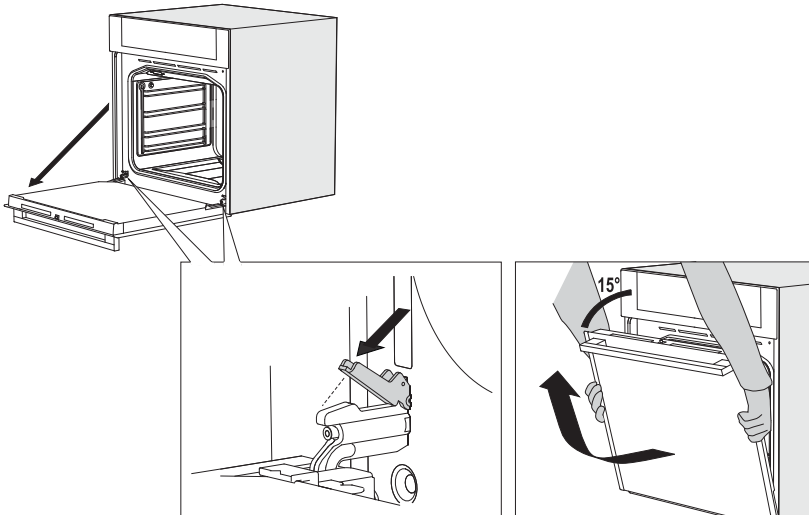
## Demonteren ovendeur



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

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

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

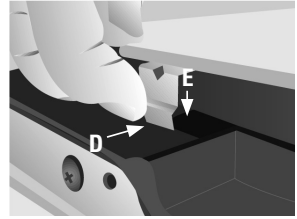
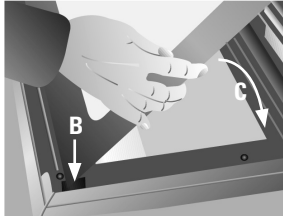
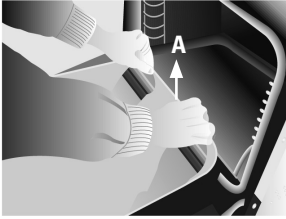


Om de deur weer terug te plaatsen herhaalt u deze handelingen in omgekeerde volgorde.

Wanneer het openen of sluiten van de deur lastig gaat, controleer dan of de scharnieren goed in hun uitsparingen geplaatst zijn.

## Demonderen ovenruit

1. Open de oven deur volledig.
2. Trek de ovenruit aan de achterzijde omhoog (A).  
*De ovenruit is nu te verwijderen.*



### **Let op!**

De oven deur sluit nadat de ovenruit verwijderd is.

- Reinig de ovenruit en de binnenzijde van de oven deur.

### **Ovenruit plaatsen**

1. Plaats de geleiders van de ovenruit in de sleuven (B) aan de voorzijde van de oven deur (bij geopende oven deur).
2. Leg de ovenruit in de oven deur (C).
3. Duw de achterste geleiders van de ovenruit in (D) en vergrendel de ovenruit in de oven deur (E).

## De Ovenlamp vervangen

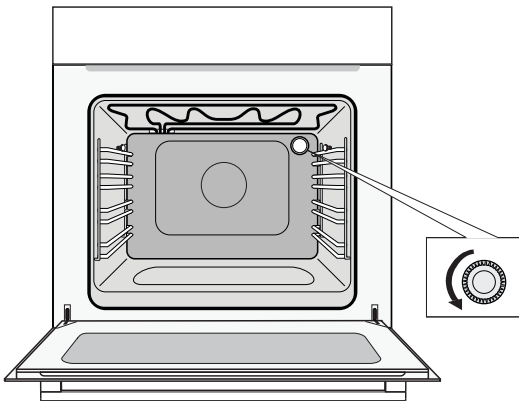


De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Maak voor vervangen eerst het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

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

### Lamp vervangen

- Draai het afdekkapje linksom om het te verwijderen.
- Draai de lamp uit de fitting en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type en vermogen.



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

## *Algemeen*

---

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

### **De oven werkt niet**

- Controleer of er een ovenfunctie en temperatuur gekozen 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 is gekozen.
- Controleer of het juiste temperatuur ingesteld is.

### **Er verschijnt condens in de oven.**

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

### **De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.**

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

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

- Dit is normaal.

### **Er weerkaatst licht bij de deur en de buitenkant van het apparaat**

- Dit is normaal.

### **Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.**

- Dit is normaal.

### **Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is.**

- 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 een reparatie nodig is, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Etna.

### **Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:**

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



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



## EU PRODUCTINFORMATIE

	<b>ETNA</b>
<b>Model identificatie</b>	OM865RVS
Energie efficiëntie-index per ovenruimte (EEl ovenruimte)	93,7
Energie efficiëntieklasse per ovenruimte	A
Energie verbruik per cyclus conventioneel ovenruimte (EC elektrische ovenruimte / kWh)	0,74
Energie verbruik per cyclus hete lucht ovenruimte (EC elektrische ovenruimte / kWh)	0,74
Aantal ovenruimten	1
Volume per ovenruimte (V)	57
Massa van het apparaat (M)	30

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

### Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

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

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

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



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

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

### **Verklaring van overeenstemming**



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

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four***

---

Introduction	4
Description	5
Gradins	6
Ventilateur de refroidissement	6
Panneau de commande	7
Tableau de la fonction four	8

## ***Utilisation***

---

Première utilisation	10
Commande	10

## ***Nettoyage***

---

Nettoyage de l'appareil	11
Retrait et nettoyage des gradins	11
Démontage de la porte du four	12
Démontage de la vitre du four	13
Remplacement de l'ampoule du four	14

## ***Résolution des problèmes***

---

15

## ***EU fiche produit selon***

---

17

## ***Votre four et l'environnement***

---

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

## *Introduction*

---

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

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



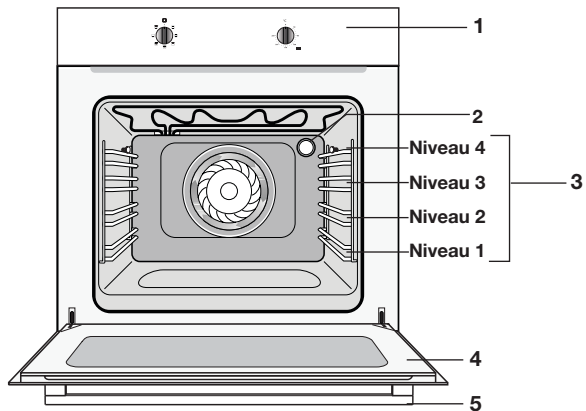
**Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

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

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

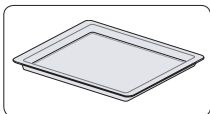
# VOTRE FOUR

## Description



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

**Les accessoires suivants sont fournis avec le four :**



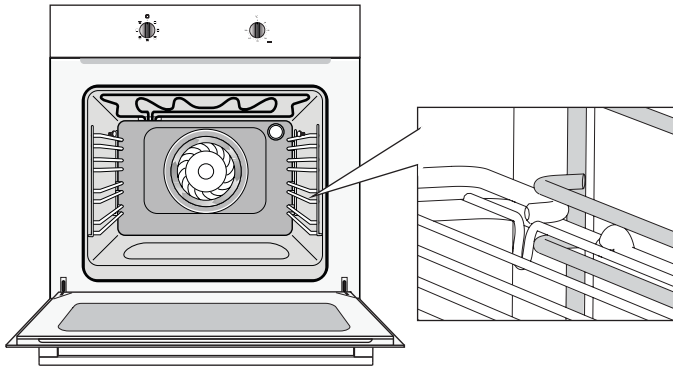
- **Lèche-frite** ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.
- **Grille de four** ; est surtout utilisée pour griller.  
Elle peut aussi servir de support à une poêle, une casserole ou un plat.

# VOTRE FOUR

## *Gradins*

---

- Le four est équipé de quatre niveaux de grille. Le niveau 1 est utilisé principalement en combinaison avec la chaleur de sole. Les niveaux 3 et 4 sont utilisés principalement pour la fonction gril.
- La grille de four ou la lèchefrite doit toujours être insérée dans l'entaille se trouvant entre les profils des gradins.



## *Ventilateur de refroidissement*

---

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande.

## Panneau de commande



### **A Bouton de fonction four**

#### **A1 Position « arrêt »**

- ▷ Éteint le four

#### **A2 Chaleur de voûte + chaleur de sole**

- ▷ Allume la fonction four conventionnelle (élément supérieur et inférieur)

#### **A3 Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur**

- ▷ Allume la fonction four conventionnelle avec ventilateur

#### **A4 Gril**

- ▷ Allume l'élément gril

#### **A5 Grand gril**

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément supérieur

#### **A6 Grand gril + ventilateur**

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément supérieur combiné au ventilateur

#### **A7 Chaleur de sole**

- ▷ Allume l'élément inférieur

#### **A9 Gril + chaleur de sole**

- ▷ Allume l'élément gril avec l'élément inférieur

### **B1 Bouton du thermostat**

- ▷ Réglez une température (entre 50 - 250 °C) en tournant le bouton

### **B2 Lampe du thermostat**

- ▷ S'éclaire lorsque le four chauffe

## 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.


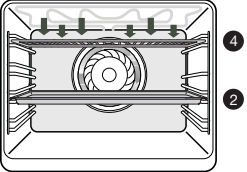

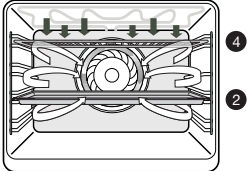

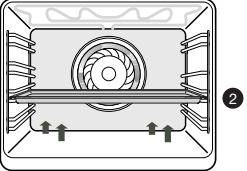

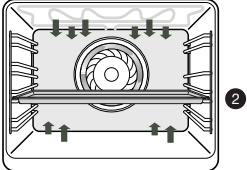


**N'utilisez que des plats allant au four supportant une température de 250 °C.**

Fonction	Description	
	<p><b>Chaleur de voûte + chaleur de sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et inférieur.</li> <li>• Ce réglage s'utilise pour une cuisson des pâtisseries et un rôtissage traditionnels.</li> <li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 200 °C</li> <li>• Préchauffage recommandé.</li> </ul>	
	<p><b>Chaleur de voûte + chaleur de sole + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément chauffant inférieur. Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• Ce réglage convient à la cuisson des pâtes à levure et contribue à la conservation des fruits et légumes.</li> <li>• 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.</li> <li>• Température recommandée : 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments sont chauffés par l'élément gril.</li> <li>• Cette fonction peut être utilisée pour gratiner, toaster le pain et griller les saucisses.</li> <li>• Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement.</li> </ul>	



# VOTRE FOUR

Fonction	Description	
	<p><b>Grand gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément chauffant supérieur et l'élément de gril.</li> <li>• 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.</li> <li>• Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.</li> </ul>	
	<p><b>Grand gril + ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par les éléments chauffants supérieurs. Le ventilateur répartit la chaleur.</li> <li>• Ce mode s'utilise pour griller les viandes, les poissons et les légumes.</li> <li>• Insérez la grille de four au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 170 °C</li> <li>• Surveillez régulièrement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, les aliments peuvent brûler rapidement.</li> </ul>	
	<p><b>Chaleur de sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson seulement par l'élément chauffant inférieur.</li> <li>• Ce réglage s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive.</li> <li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>• S'utilise juste avant la fin de la durée de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li> <li>• Température recommandée : 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Gril + chaleur de sole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson par l'élément gril et l'élément chauffant inférieur.</li> <li>• Ce mode s'utilise pour griller les gros morceaux de viande.</li> <li>• Insérez la lèchefrite ou la grille de four au niveau 2.</li> <li>• Température recommandée : 200 °C</li> <li>• Préchauffage recommandé.</li> </ul>	

# UTILISATION

## 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.

## Commande



### Utilisation du four

1. Tournez le bouton de fonction four vers une fonction four (consultez le Tableau des fonctions de four).
2. Réglez une température avec le bouton du thermostat (n'est pas nécessaire avec la fonction Gril et Gril + ventilateur).

*La lampe du thermostat s'éclaire. Le four s'enclenche.*



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

### Annulation d'une fonction four

- Mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

# 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.**

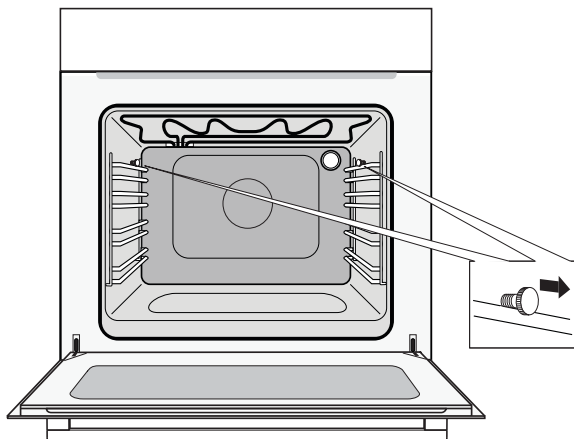
**N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**

**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.**

## Retrait et nettoyage des gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyeurs conventionnels pour les gradins.

- Retirez la vis sur le dessus des gradins ou enfoncez le fil supérieure des gradins pour le libérer de la vis.
- Enlevez les gradins des trous situés dans les parois latérales.



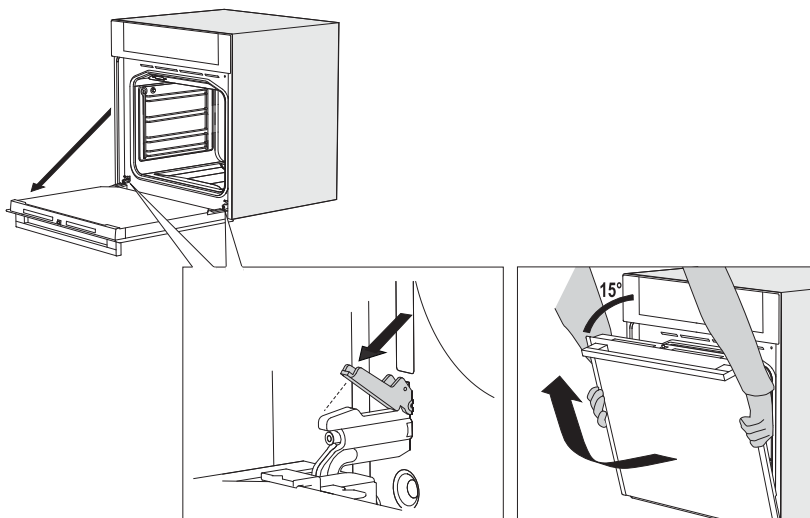
## Démontage de la porte du four



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

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

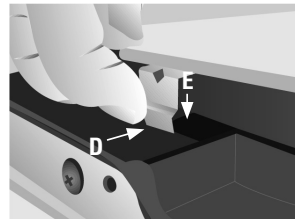
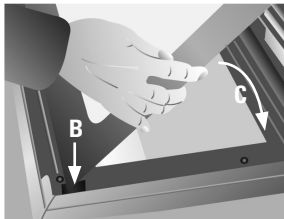
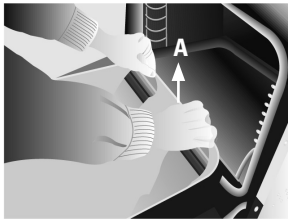
1. Ouvrez d'abord complètement la porte (autant que possible).
2. Faites tourner les leviers de verrouillage à 90°.
3. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers de verrouillage soient alignés avec les fermetures de charnières. Relevez légèrement la porte à un angle de 15° (par rapport à la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



Pour remettre la porte en place, répétez ces opérations dans l'ordre inverse. Si vous avez des difficultés à fermer ou ouvrir la porte, vérifiez si les rainures de la charnière sont bien insérées dans les fermetures.

## Démontage de la vitre du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Agrippez la vitre du four par l'arrière et soulevez-la (A).  
*La vitre du four peut maintenant être retirée.*



### **Attention !**

La porte du four se ferme une fois que la vitre a été retirée.

- Nettoyez la vitre et l'intérieur de la porte du four.

## **Mise en place de la vitre du four**

1. Placez les guides de la vitre du four dans les fentes (B) à l'avant de la porte du four (la porte du four est ouverte).
2. Placez la vitre dans la porte du four (C).
3. Enfoncez les guides arrières de la vitre (D) et verrouillez la vitre dans la porte du four (E).

## Remplacement de l'Ampoule du four

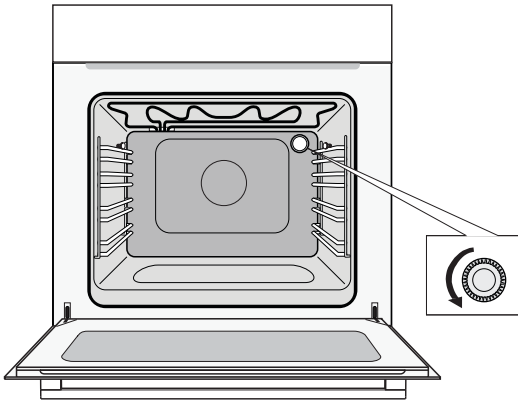


L'ampoule étant un article consommable, elle n'est pas couverte pas la garantie. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !

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

### Remplacement de l'ampoule

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



**Attention :** l'ampoule halogène 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.

### **Le four ne fonctionne pas**

- Assurez-vous d'avoir choisi une fonction four et une température.
- 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 approprié.
- Assurez-vous d'avoir utilisé la température appropriée.

### **Formation de condensation dans le four.**

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

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

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

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

### **Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four.**

- 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 une réparation est nécessaire, mettez-le four hors tension et prenez contact avec le service après-vente d'Etna.

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

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



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



## EU FICHE PRODUIT SELON

	<b>ETNA</b>
<b>Identification du modèle</b>	OM865RVS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité)	93,7
Indice d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie d'un cycle en mode conventionnel par cavité (kWh)	0,74
Consommation d'énergie d'un cycle en chaleur tournante par cavité (kWh)	0,74
Nombre de cavités	1
Volume (V)	57
Masse de l'appareil (M)	30

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

### 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
Gleitschienen	6
Lüfter	6
Bedienfeld	7
Ofenmodus-Tabelle	8

## ***Verwendung***

---

Erste Verwendung	10
Bedienung	10

## ***Reinigung***

---

Reinigung des Geräts	11
Gleitschienen entfernen und reinigen	11
Ofentür ausbauen	12
Ofentürglas ausbauen	13
Ofenbeleuchtung austauschen	14

## ***Problemlösungen***

---

15

## ***EU Produktdatenblatt***

---

17

## ***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.

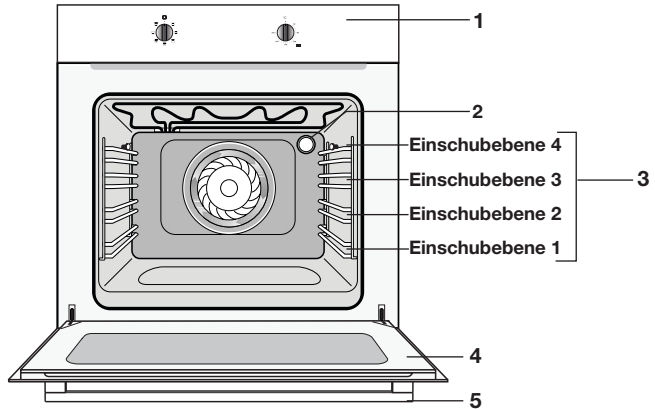


**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!**

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

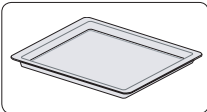
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

## Beschreibung



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

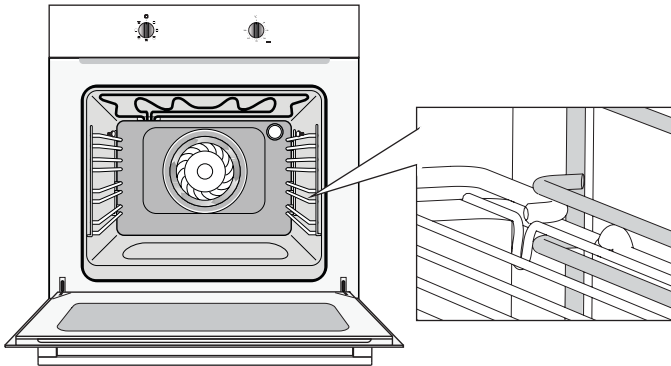
**Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:**



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

## Gleitschienen

- Der Ofen verfügt über vier Einschubebenen. Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Einschubebenen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der jeweiligen Einschubebene.



## Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und das Bedienfeld kühlt.

## Bedienfeld



### A Ofenfunktionsschalter

#### A1 „Aus“-Stellung

- Schalten Sie den Ofen aus.

#### A2 Oberhitze + Unterhitze

- Schalten Sie den konventionellen Ofenmodus (Ober- und Unterelement) ein

#### A3 Oberhitze + Unterhitze + Lüfter

- Schalten Sie den konventionellen Ofenmodus samt Lüfter ein

#### A4 Grill

- Schalten Sie das Grillelement ein.

#### A5 Großer Grill

- Schalten Sie das Grillelement samt Oberelement ein.

#### A6 Großer Grill + Lüfter

- Schalten Sie das Grillelement samt Oberelement in Kombination mit dem Lüfter ein

#### A7 Unterhitze

- Schaltet das Unterelement ein

#### A9 Grill + Unterhitze

- Schaltet das Grillelement samt Unterelement ein

### B1 Thermostatknopf

- Stellen Sie eine Temperatur (zwischen 50 - 250 °C) ein, indem Sie den Knopf drehen

### B2 Thermostatlampe


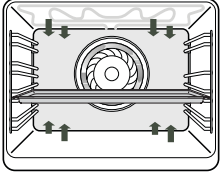

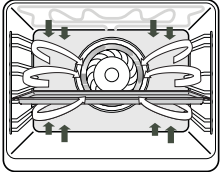

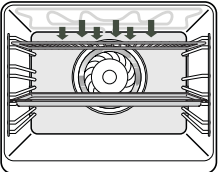
- Leuchtet auf, wenn sich der Ofen aufheizt

## Ofenmodustabelle


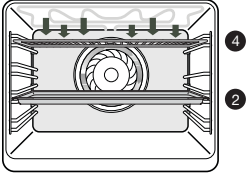

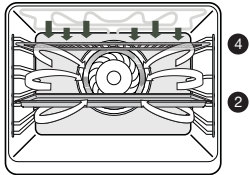

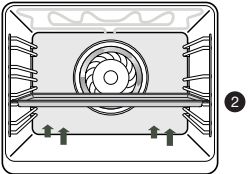

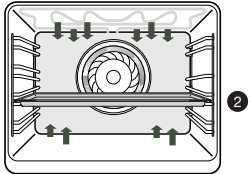
Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



**Verwenden Sie ausschließlich Ofenschalen, die für eine Temperatur von 250 °C geeignet sind.**

Modus	Beschreibung	
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das obere und das untere Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus kann für das traditionelle Backen und Braten genutzt werden.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das untere Heizelement. Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Dieser Modus wird für das Backen von Hefengebäck und das Konservieren von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>• Schieben Sie ein Backblech, das nicht zu hoch sein darf, in Einschubebene 2, damit die Umluft auch über der Oberfläche der Speise zirkulieren kann.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich zum Gratinieren, zum Rösten von Brot und zum Braten von Würstchen.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> </ul>	



Modus	Beschreibung	
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das obere Heizelement und das Grillelement.</li> <li>• 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.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch die oberen Heizelemente. Der Lüfter verteilt die Hitze.</li> <li>• Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet werden.</li> <li>• Schieben Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 170 °C</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen.</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung nur durch das untere Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich besonders für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine echte Kruste am Boden oder Bräunung benötigen.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Verwenden Sie diese Einstellung kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwärmung durch das Grillelement und das untere Heizelement.</li> <li>• Dieser Modus kann auch zum Braten von größeren Fleischstücken verwendet werden.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	

## 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.

## Bedienung



### Den Ofen benutzen

1. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf eine Ofenfunktion (lesen Sie die Ofenfunktions-tabelle).
2. Stellen Sie mit dem Thermostatknopf eine Temperatur ein (nicht erforderlich bei der Einstellung „Grill“ und „Grill + Lüfter“).

*Die Thermostatlampe leuchtet auf. Der Ofen wird eingeschaltet.*



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

### Einen Ofenmodus abbrechen

- Stellen Sie den Thermostatknopf und den Funktionsschalter auf „0“, um den Ofen auszuschalten.

## Das Gerät reinigen

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

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



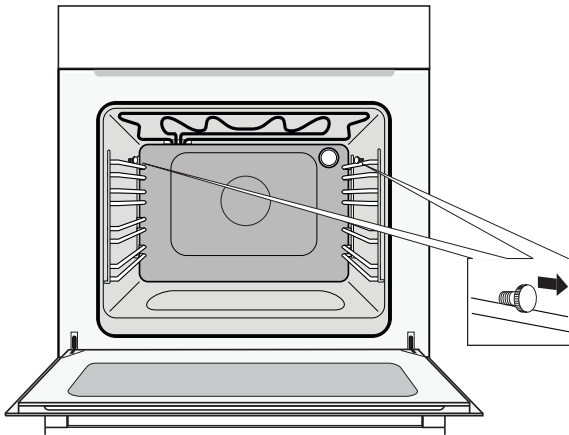
**Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**

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

## Gleitschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Gleitschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube an der Oberseite der Gleitschienen oder drücken Sie den oberen Draht der Gleitschiene nach unten, um es von der Schraube zu lösen.
- Lösen Sie die Gleitschienen aus den Öffnungen in den Seitenwänden.

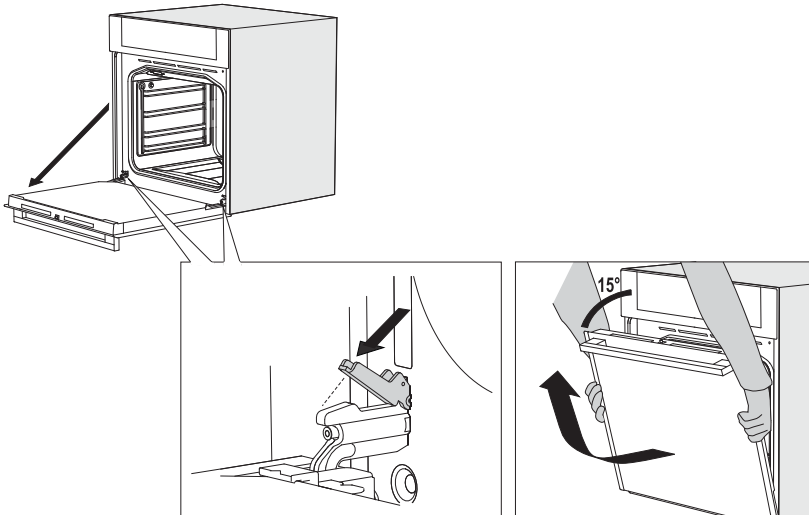


## Ofentür ausbauen



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

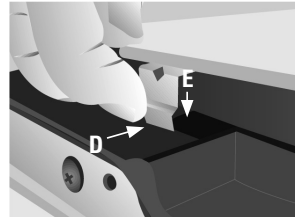
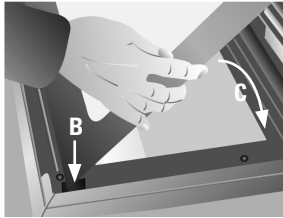
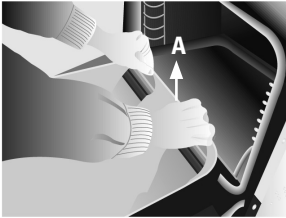
1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (so weit wie möglich).
2. Drehen Sie die Sperrriegel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Sperrriegel parallel zur Scharnieröffnung liegen. Heben Sie die Tür bei einem Winkel von 15° (im Vergleich zur Position einer geschlossenen Tür) an und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



Zum Wiedereinsetzen der Tür führen Sie diese Schritte dann in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

## Ofentürglas ausbauen

1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Ofenscheibe an der Rückseite nach oben (A).  
*Die Ofenscheibe lässt sich nun entfernen.*



### **Achtung!**

Die Ofentür schließt sich, nachdem die Ofenscheibe entfernt wurde.

- Reinigen Sie die Ofenscheibe und die Innenseite der Ofentür.

## **Ofenscheibe einsetzen**

1. Setzen Sie die Schienen der Ofenscheibe in die Schlitz (B) an der Vorderseite der Ofentür (bei geöffneter Ofentür).
2. Legen Sie die Ofenscheibe in die Ofentür (C).
3. Drücken Sie die hinteren Schienen der Ofenscheibe ein (D) und verriegeln Sie die Ofenscheibe in der Ofentür (E).

## Die Ofenbeleuchtung austauschen

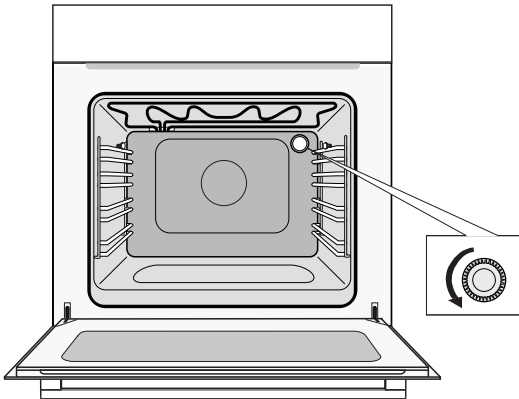


Die Lampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Trennen Sie das Gerät vor dem Austausch von der Netzspannung, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!

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

### Lampe ersetzen

- Drehen Sie die Abdeckung zwecks Entnahme entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.
- Drehen Sie die defekte Lampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe vom gleichen Typ und mit der gleichen Leistung.



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

## ***Allgemeines***

---

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

### **Der Ofen funktioniert nicht**

- Kontrollieren Sie, ob ein Ofenmodus und eine Temperatur eingestellt wurden.
- 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 der richtige Ofenmodus eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

### **Im Ofen bildet sich Kondensation.**

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

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

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

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

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

### **Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.**

- Das ist normal.

### **Es ertönt ein Klicksignal, wenn der Ofen in Betrieb ist.**

- 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 Reparatur durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Etna-Kundendienst in Verbindung.

## **Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:**

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



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



# EU PRODUKTDATENBLATT

	<b>ETNA</b>
<b>Identifizierung des Modells</b>	OM865RVS
Energie-effizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum)	93,7
Energie-effizienzklasse pro Garraum	A
Erforderlicher Energiebedarf zur eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / kWh)	0,74
Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie / kWh)	0,74
Anzahl Garräume	1
Volumen (V)	57
Masse des Geräts (M)	30

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

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

### **Konformitätserklärung**



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

# CONTENTS

---

## ***Your oven***

---

Introduction	4
Description	5
Guide rails	6
Cooling fan	6
Control panel	7
Oven function table	8

## ***Use***

---

First use	10
Operation	10

## ***Cleaning***

---

Cleaning the appliance	11
Removing and cleaning the guide rails	11
Removing the oven door	12
Removing the oven window	13
Replacing the oven light	14

## ***Troubleshooting***

---

15

## ***EU Product fiche***

---

17

## ***Your oven and the environment***

---

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

## *Introduction*

---

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

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



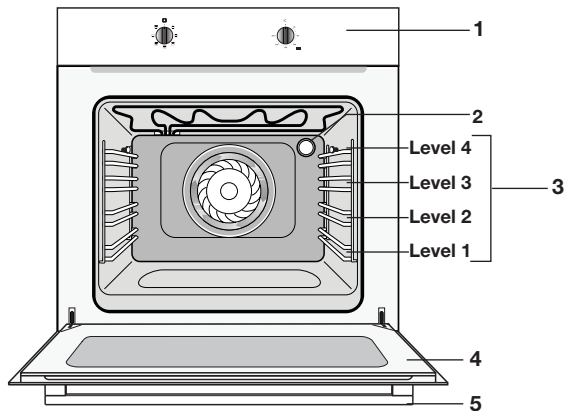
**Read the separate safety instructions before using the appliance!**

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

Installation instructions are supplied separately.

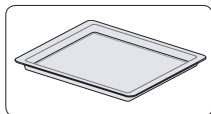
# YOUR OVEN

## Description

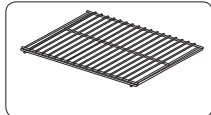


1. Control panel
2. Lighting
3. Shelf levels
4. Door
5. Door handle

### The following accessories come with your oven:



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



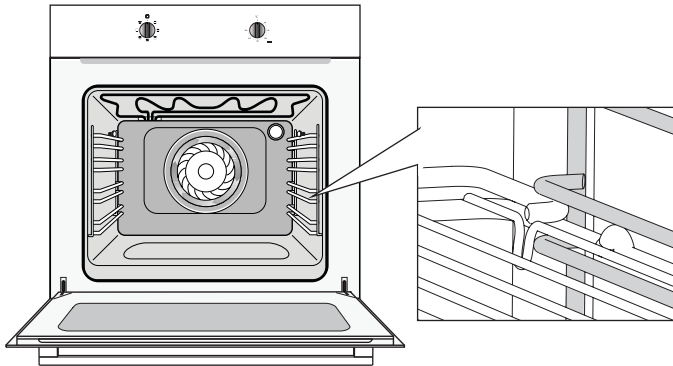
- **Oven rack;** primarily used for grilling.  
A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.

# YOUR OVEN

## *Guide rails*

---

- The oven has four shelf levels. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 3 and 4 are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rails.



## *Cooling fan*

---

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

## Control panel



### A Oven function knob

#### A1 'Off' position

- ▷ Switches the oven off

#### A2 Top Heat + Bottom Heat

- ▷ Switches on the conventional oven functions (upper and lower elements)

#### A3 Top Heat + Bottom Heat + Fan

- ▷ Switches on the conventional oven function plus fan

#### A4 Grill

- ▷ Switches the grill element on

#### A5 Large Grill

- ▷ Switches on the grill element plus the upper element

#### A6 Large Grill + Fan

- ▷ Switches on the grill element plus the upper element combined with the fan

#### A7 Bottom Heat

- ▷ Switches on the lower element

#### A9 Grill + Bottom Heat

- ▷ Switches on the grill element plus the lower element

### B1 Temperature knob

- ▷ Select a temperature (between 50 and 250°C) by turning the knob

### B2 Temperature light

- ▷ Lights up when the oven heats


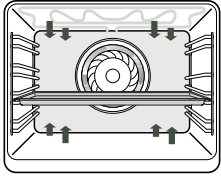

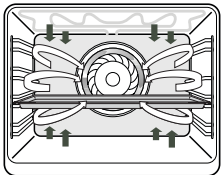

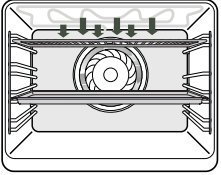
# YOUR OVEN

## Oven functions table

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


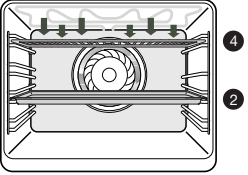

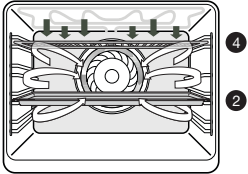

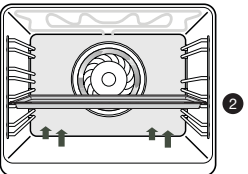

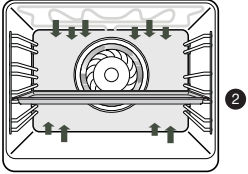


**Use only oven dishes that are suitable for a temperature of 250°C.**

Function	Description	
	<p><b>Top Heat + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper and lower heating elements.</li> <li>• This setting is used for traditional baking and roasting.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack at level 2.</li> <li>• Recommended temperature: 200°C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Top Heat + Bottom Heat + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the lowest heating element. The fan distributes this heat.</li> <li>• This setting can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables.</li> <li>• 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.</li> <li>• Recommended temperature: 180°C</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The dish is heated by the grill element.</li> <li>• This function can be used to grill 'au gratin', toast bread and grill sausages.</li> <li>• Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly.</li> </ul>	



# YOUR OVEN

Function	Description	
	<p><b>Large Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the top heating element and the grill element.</li> <li>• 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.</li> <li>• Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.</li> </ul>	
	<p><b>Large Grill + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the top heating element. The fan distributes this heat.</li> <li>• You can use this setting for grilling meat, fish and vegetables.</li> <li>• Place the oven rack on level 4 and the baking tray on level 2.</li> <li>• Recommended temperature: 170°C</li> <li>• Regularly keep an eye on the cooking process. At high temperatures, the dish can burn quickly.</li> </ul>	
	<p><b>Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the lowest heating element.</li> <li>• This setting is particularly useful for dishes and baked food that require a real bottom crust or browning.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack at level 2.</li> <li>• Use this just before the end of the baking or roasting time.</li> <li>• Recommended temperature: 160°C</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the grill element and the lowest heating element.</li> <li>• You can use this setting for roasting larger pieces of meat.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack at level 2.</li> <li>• Recommended temperature: 200°C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	

# USE

## 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.

## Controls

---



## Using the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function (consult the Oven functions table).
2. Select a temperature with the temperature knob (not needed with the Grill and Grill + Fan functions).

*The temperature light comes on. The oven switches on.*



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

## Cancelling an oven function

- To switch the oven off, turn the temperature knob and the function knob to '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.**

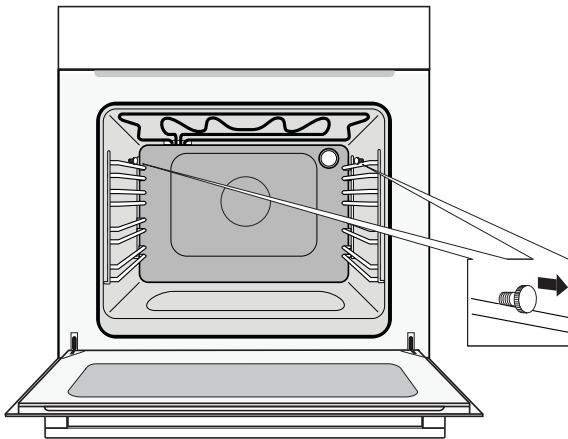
**Never use abrasive cleaning agents or chemical solvents.**

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

### Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screws on the top of the guide rails or push down the upper wire of the guide rail to release it from the screw.
- Remove the guide rails from the holes in the side walls.



## Removing the oven door

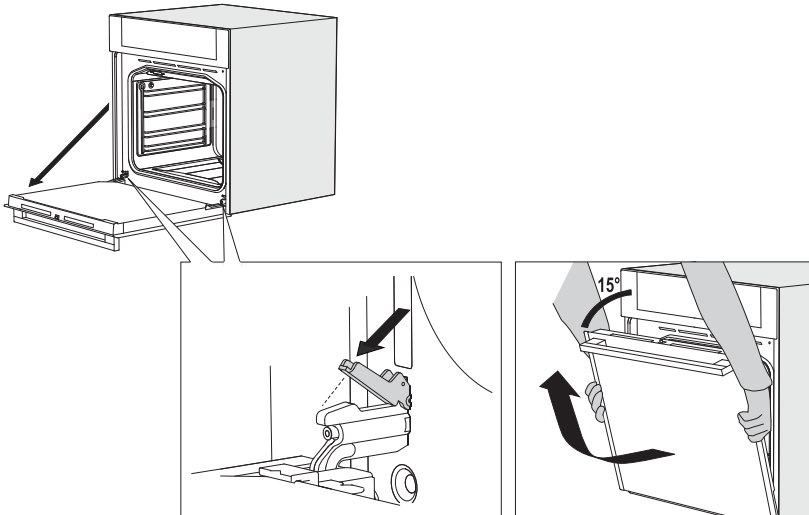


**Keep your fingers away from the oven door hinges.**

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

**Make sure the hinges are properly placed and locked.**

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



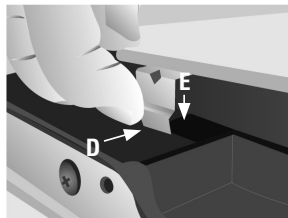
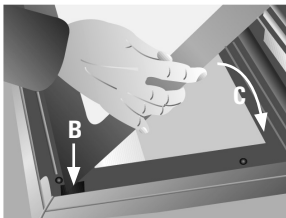
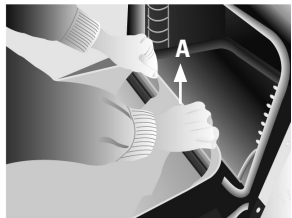
To replace the door, repeat these actions in reverse. If the door does not open or close properly, make sure the hinges are positioned correctly in their slots.

## CLEANING

### Removing the oven window

1. Fully open the oven door.
2. From the back, pull the oven window up (A).

*The oven window can now be removed.*



#### **Note!**

The oven door will close after the oven window has been removed.

- Clean the oven window and the inside of the oven door.

### **Placing the oven window**

1. Place the rails of the oven window in the grooves (B) at the front of the oven door (when oven door is open).
2. Lay the oven window in the oven door (C).
3. Push in the back rails of the oven window (D) and lock the oven window in the oven door (E).

## CLEANING

### Replacing the oven light bulb

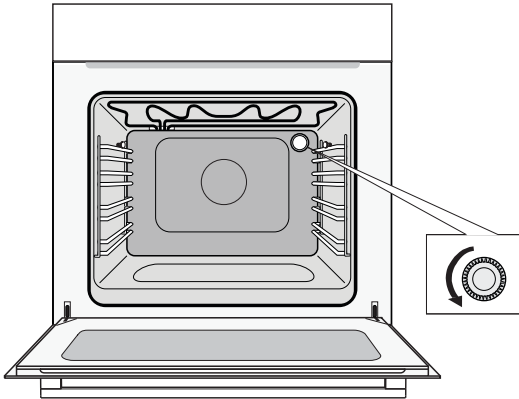


The light bulb is a consumer item and therefore does not fall under the guarantee. Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!

The light bulb in this household appliance is designed exclusively for lighting this appliance. The light bulb is not suitable for lighting a household area.

#### Replacing the light bulb

- Turn the cover to the left to remove it.
- Unscrew the faulty bulb from the fitting and replace it with a new bulb of the same type and wattage.



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 oven doesn't work**

- Check whether an oven function and temperature have been selected.
- 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 setting has been selected.
- Check whether the correct temperature has been set.

### **Condensation appears inside the oven.**

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

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

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

### **Air flow is detected around the door and outer casing.**

- This is normal.

### **Light is reflected around the door and the exterior of the appliance**

- This is normal.

### **Steam escapes from around the door or vents.**

- This is normal.

### **A clicking sound occurs while the oven is operating.**

- 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 out of the socket and contact the Etna customer service.

## **Have the following information at hand when you call:**

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



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



## EU PRODUCT FICHE

	<b>ETNA</b>
<b>Type of model</b>	OM865RVS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	93,7
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energy consumption per cycle in conventional mode per cavity (Electric final energy / kWh)	0,74
Energy consumption per cycle in fan-forced convection mode per cavity (Electric final energy / kWh)	0,74
Number of cavities	1
Volume per cavity (V)	57
Mass of the appliance (M)	30

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

### 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.





555090

555090 / VER 1 / 29-10-2015

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

