

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.

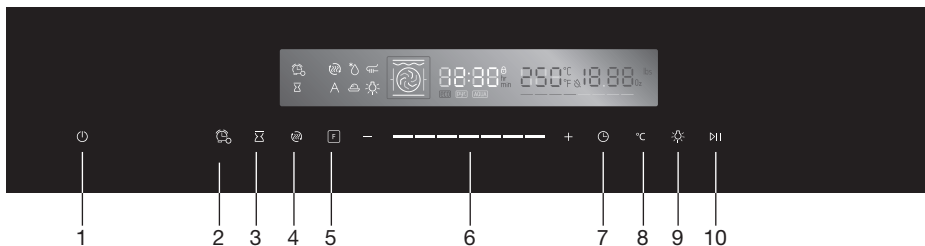












Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gebruikt!

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.

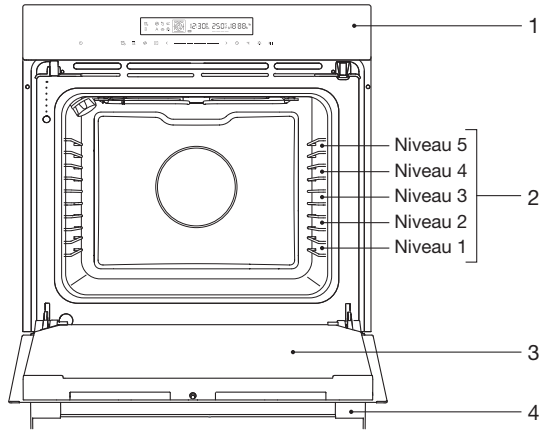
Bedieningspaneel



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.

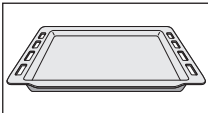
UW OVEN

Beschrijving

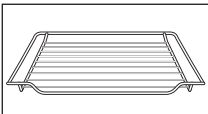


1. Bedieningspaneel
2. Roosterniveaus
3. Deur
4. Handgreep

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.

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.

- 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-/stoptoets 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-/stoptoets 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-/stoptoets 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.

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-/stoptoets.

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

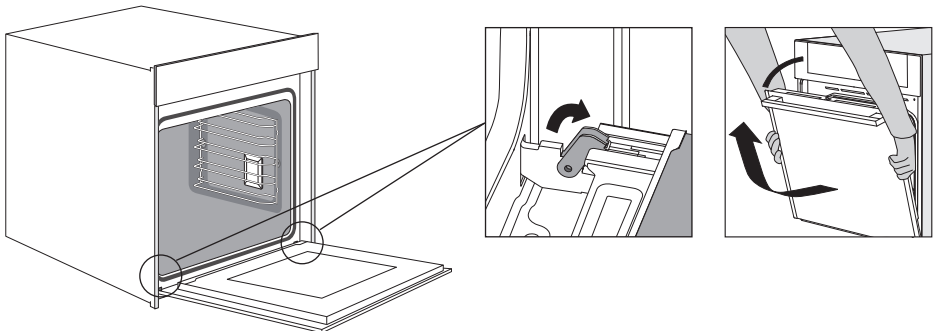


Opmerking

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 scharniergevendelingen correct zijn aangebracht om de scharnieren te vergrendelen.

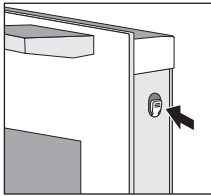
1. Open eerst de deur volledig (zo ver mogelijk).
2. Vouw de twee vergrendelingen aan de linker- en rechterzijde open.
3. Sluit de deur voorzichtig tot deze niet verder kan. Til de deur voorzichtig met beide handen op en trek deze uit de scharniersleuven op het apparaat.



REINIGEN

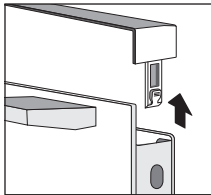
Herhaal deze acties in omgekeerde volgorde als u de deur wilt vervangen. Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieren goed in de sleuven zijn geplaatst.

Het ovenraam demonteren

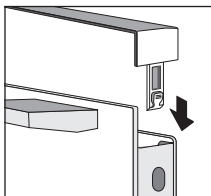


Het glas van de oven deur kan van binnen worden gereinigd, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Demonteer eerst de oven deur (zie het hoofdstuk 'Oven deur demonteren').

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.



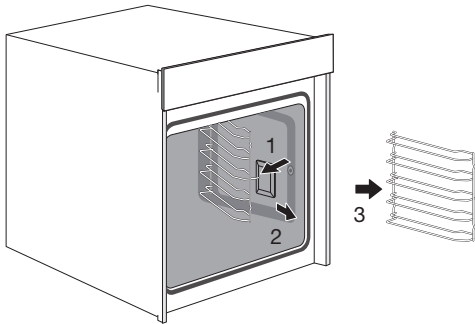
3. Wanneer de deur schoon is, plaatst u het afdekplaatje terug en drukt u erop tot het vastklikt.

Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug in de oven deur.

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.

<p>Tips voor energiebesparing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Houd tijdens de bereiding de ovendeur gesloten, behalve wanneer het gerecht moet worden gekeerd. 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.
--

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.