

# GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

## »»» FORNUIS COOKER

FKV761\_---

NL Handleiding

NL 3 - NL 35

EN Manual

EN 3 - EN 35

### Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

## ***Uw fornuis***

|                  |   |
|------------------|---|
| Inleiding        | 4 |
| Beschrijving     | 5 |
| Bedieningspaneel | 6 |

## ***Vóór het eerste gebruik***

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Gebruik van de oven                 | 7  |
| Gebruik van de keramische kookplaat | 10 |

## ***Bediening van de oven***

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Instellen van de klok                               | 12 |
| Handbediening van de oven                           | 12 |
| Ovenfuncties                                        | 12 |
| Bediening van de oven met elektronische schakelklok | 14 |
| Kookwekker                                          | 17 |
| Het geluidssignaal instellen                        | 17 |

## ***Bediening inductiekookplaat***

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Inschakelen en instellen | 18 |
| Restwarmte-indicatie     | 18 |
| Kookstanden              | 19 |

## ***Comfortabel koken***

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Bak-, braad- en grilltips   | 20 |
| Grilltidentabel             | 21 |
| Baktidentabel conventioneel | 22 |

## ***Onderhoud***

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Reinigen van de oven                 | 23 |
| Vervangen van het ovenlampje         | 26 |
| Reinigen van de keramische kookplaat | 26 |

## ***Storingen***

|               |    |
|---------------|----|
| Storingstabel | 28 |
|---------------|----|

## ***Installatie***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Algemeen                | 30 |
| Elektrische aansluiting | 31 |
| Plaatsing               | 31 |
| Technische gegevens     | 32 |

## ***Milieuaspecten***

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Verpakking en toestel afvoeren | 35 |
|--------------------------------|----|

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met de aanschaf van dit Etna fornuis. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. Het fornuis biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u dit fornuis 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.

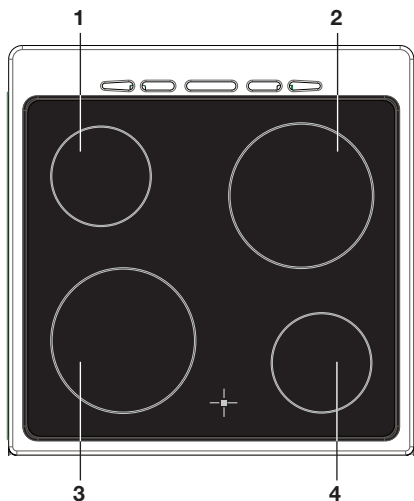


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

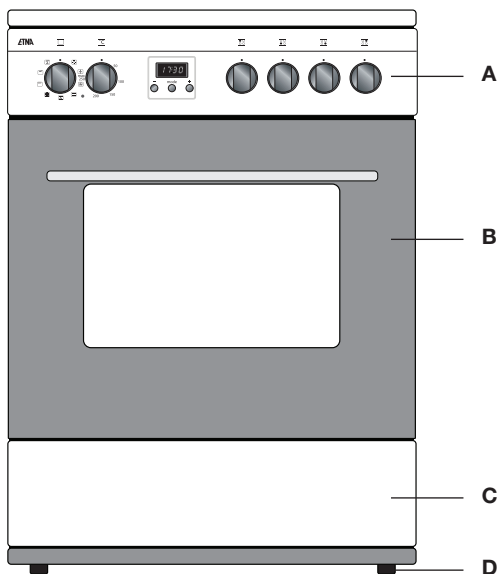
**Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

## Beschrijving

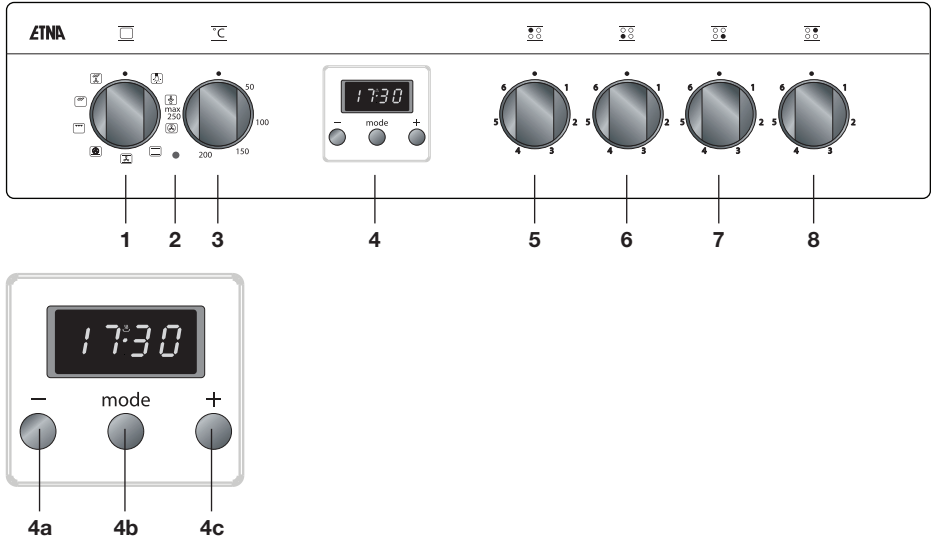


- 1. Kookzone linksachter
- 2. Kookzone rechtsachter
- 3. Kookzone linksvoor
- 4. Kookzone rechtsvoor



- A. Bedieningspaneel
- B. Oven
- C. Opbergvak
- D. Stelvoeten

## *Bedieningspaneel*



- |                              |                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Functieknop oven          | 5. Bedieningsknop kookzone linksachter  |
| 2. Thermostaatlampje oven    | 6. Bedieningsknop kookzone linksvoor    |
| 3. Thermostaatknop oven      | 7. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor   |
| 4. Elektronische schakelklok | 8. Bedieningsknop kookzone rechtsachter |
| 4a. - toets                  |                                         |
| 4b. 'mode' toets             |                                         |
| 4c. + toets                  |                                         |

# VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

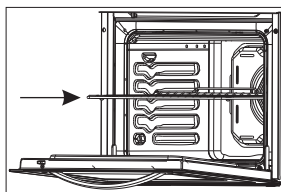
## Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte (zie 'Bediening van de oven'). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept is vermeld.



### **Waarschuwing**

Plaats het ovenrooster in de rail en schuif het volledig naar achteren in de oven.



### **Energiebewust ovengebruik**

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.

# VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

## Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

## Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

## Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de oven deur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

## Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

### **Vlees braden**

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

### **Braadtijden**

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

### **Ovengeleiders**

De ovenwanden zijn uitgerust met geleiders waar het ovenrooster of een bakplaat op verschillende niveau's kunnen worden ingeschoven. Raadpleeg een baktabel of de instructies op de verpakking van de levensmiddelen voor het plaatsen op het juiste niveau.

## Gebruik van de keramische kookplaat

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

### **Pannen voor keramisch koken**

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

#### **Let op**



- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.

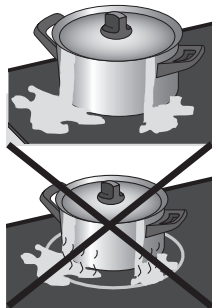
#### **Let op**



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

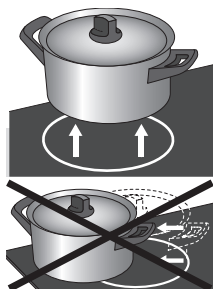
- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

#### **Let op**



- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



### Let op

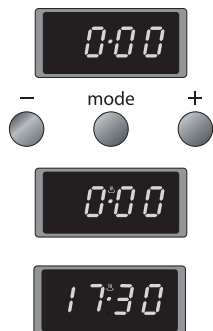
- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



### Tip

- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terechtkomt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

## Instellen van de klok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knippert de tijds-aanduiding '0 00'. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk tegelijkertijd op de + en de - toets.

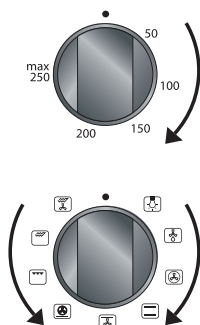
*Er verschijnt een kooksymbool in de display. Tevens knippert de punt in het midden van de tijdsaanduiding. U kunt nu de dagtijd instellen.*

2. Gebruik de + en de - toets (terwijl de punt knippert) om de juiste tijd in te stellen.

3. Wacht nu 5 seconden; de dagtijd wordt automatisch vastgelegd.

*De huidige tijd staat in de display en de punt stopt met knipperen.*

## Handbediening van de oven



1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

*Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.*

► Raadpleeg de tabel voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.

2. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

**Let op; wanneer de oven niet werkt is het mogelijk dat de elektronische schakelklok geprogrammeerd is (er staat een 'A' in de display). Annuleer de programmering; zie 'Tussentijds uitschakelen van de oven'.**

## Ovenfuncties

|  |                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ovenverlichting</b>                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Ontdooien</b><br>U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht oven. De ventilator blaast koude lucht. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 3. |

## BEDIENING VAN DE OVEN

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Hetelucht</b><br>De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten.                                                                                   |
|    | <b>Boven- en onderwarmte (conventioneel)</b><br>Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.                                                      |
|    | <b>Conventioneel + ventilator</b><br>De lucht in de oven wordt verwarmd door het boven- en onderelement. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht rond in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Hetelucht + onderwarmte</b><br>Bij deze functie werken de onderverwarming en de ventilator met hete luchtverwarming tegelijkertijd. De functie is vooral geschikt voor het bakken van pizza's. Het beste resultaat wordt bereikt bij het bakken van vochtig of zwaar gebak, vruchtentaarten van gistdeeg of zandtaartdeeg en kwarktaarten.                                                |
|    | <b>Grill</b><br>De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.                                                                                                                             |
|    | <b>Grill + bovenwarmte</b><br>Deze stand wordt gebruikt om snel te grillen. In deze stand heeft de oven een groter grilloppervlak dan in de conventionele grillstand. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.                                                  |
|  | <b>Grill + bovenwarmte +ventilator</b><br>De gecombineerde werking van de grill, bovinelement en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht en is de ideale instelling om gerechten te roosteren. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht. |



In het hoofdstuk 'Comfortabel koken' staan diverse bak-, braad- en grilltips.

## Bediening van de oven met elektronische schakelklok

De elektronische schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

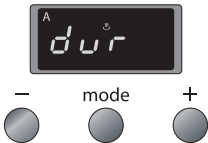
- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.
- De schakelklok kan ook gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

### De duur van de baktijd programmeren

1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

*Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.*

2. Druk op de 'mode' toets totdat 'dur' in de display verschijnt. *Afwisselend worden nu 'dur' en '0 00' in de display getoond en de 'A' knippert.*

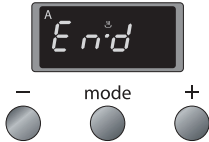


3. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de juiste tijdsduur in te stellen.
4. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd. *De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'A' stopt met knipperen.*
5. De oven geeft een geluidssignaal als de ingestelde tijdsduur is verstreken. De 'A' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
6. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
7. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

### Het einde van de baktijd programmeren

1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

*Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.*



2. Druk op de 'mode' toets totdat 'End' in de display verschijnt. *Afwisselend worden nu 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd in de display getoond en de 'A' knippert.*
3. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de juiste eindtijd in te stellen.
4. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd. *De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'A' stopt met knipperen.*
5. De oven geeft een geluidssignaal als de eindtijd is bereikt. De 'A' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
6. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
7. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.

### Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

#### • Voorbeeld:

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.  
De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de voor-  
ingestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.



1. Druk op de 'mode' toets totdat 'dur' in de display verschijnt. *Afwisselend worden nu 'dur' en '0 00' in de display getoond en de 'A' knippert.*
2. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de juiste tijdsduur in te stellen.

## BEDIENING VAN DE OVEN

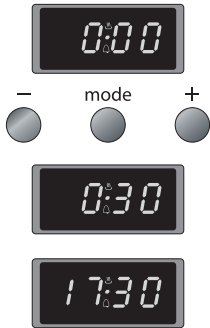


3. Druk op de 'mode' toets totdat 'End' in de display verschijnt.  
*Afwisselend worden nu 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd in de display getoond en de 'A' knippert.*
4. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de juiste eindtijd in te stellen.  
*Het kooksymbool verdwijnt.*
5. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.  
*De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'A' stopt met knipperen.*
6. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.  
*De oven schakelt automatisch in als de berekende starttijd is bereikt; het thermostaatlampje van de oven gaat branden en het kooksymbool verschijnt in de display.*
7. De oven geeft een geluidssignaal als de eindtijd is bereikt. De 'A' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
8. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
9. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.



- U kunt op elk moment de resterende tijdsduur van het bakproces of de eindtijd in de display zien en/of aanpassen: druk op de 'mode' toets totdat 'dur' of 'End' in de display verschijnt; de 'A' in de display knippert. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de tijdsduur of de eindtijd aan te passen.
- Wilt u de oven tussentijds uitschakelen, zet dan de resterende tijdsduur van het bakproces op '0 00' en zet de thermostaatknop en de functieknop op '0'.

### Kookwekker



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

1. Druk op de 'mode' toets.

*Er verschijnt een klokje in de display en de punt in het midden van de tijdsaanduiding knippert.*

2. Gebruik de + en de - toets (terwijl de punt knippert) om de juiste tijd in te stellen.

3. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.

*De dagtijd verschijnt weer in de display en het klokje stopt met knipperen.*

4. De tijd begint nu automatisch af te tellen.

*Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het klokje knippert.*

5. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.



- U kunt op elk moment de resterende tijd van de kookwekker in de display zien en/of aanpassen: druk op de 'mode' toets; de resterende tijd van de kookwekker verschijnt in de display en het klokje knippert. Gebruik de + en de - toets (terwijl het klokje knippert) om de tijd aan te passen.

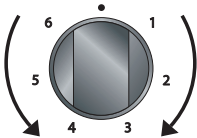
### Het geluidssignaal instellen

U kunt kiezen uit drie verschillende geluidssignalen. Zorg ervoor dat de actuele tijd in de display te zien is.

1. Houd de - toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
2. Hierna hoort u telkens een ander geluidssignaal als u weer op de - toets drukt.
3. Wacht 5 seconden nadat u het gewenste geluidssignaal heeft gehoord; het ingestelde signaal wordt automatisch vastgelegd.

## Inschakelen en instellen

Op het glazen werkoppervlak worden de vier kookzones aangeduid door middel van een cirkel. De diameter van de panbodem moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone. Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke kookzone wordt bediend.



### **Inschakelen en uitschakelen**

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop in de gewenste stand.

*De kookzone wordt warm.*

- U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien.
  - De kookzones zijn in 6 standen instelbaar.
  - De kookzone schakelt automatisch aan en uit om het door u ingestelde vermogen te leveren. Bij lagere standen is de kookzone lang uit en af en toe aan. Bij hogere standen is de kookzone lang aan en af en toe uit.
3. Draai de bedieningsknop op '0' om de kookzone uit te schakelen.



### **Let op**

- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.
- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

## Restwarmte-indicatie



Restwarmte wordt met een lampje per kookzone op de glasplaat aangegeven. De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur heeft bereikt.

## *Kookstanden*

---

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

### **Gebruik stand 6 voor:**

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

### **Gebruik stand 5 voor:**

- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

### **Gebruik stand 4 voor:**

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

### **Gebruik stand 3 en 2 voor:**

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

### **Gebruik stand 1 voor:**

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

### Bak-, braad- en grilltips

#### **Inzethoogten**

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

#### **Bakvormen zijn belangrijk**

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

#### **Zo stelt u vast of de taart gaar is**

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

#### **De taart zakt in**

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

#### **De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt**

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

#### **De taart wordt aan de bovenkant te donker**

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

#### **De taart wordt aan de onderkant te donker**

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

#### **De soufflé is aan de bovenkant veel te donker**

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de

soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

### De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

### De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

### Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere grilltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

### Grilltijdentabel

| Gerecht                      | Temp. °C  | Richelhoogte van onderen | Tijd in min. |
|------------------------------|-----------|--------------------------|--------------|
| <b>Vlakke grillgerechten</b> |           |                          |              |
| Steak                        | 180 - 200 | 4                        | 10 - 12      |
| Schnitzel/Kotelet            | 180 - 200 | 4                        | 12 - 16      |
| Gehaktbal                    | 180 - 200 | 3                        | 14 - 18      |
| Braadworst                   | 180 - 200 | 3                        | 16 - 20      |
| Visfilet                     | 180 - 200 | 4                        | 14 - 16      |
| Toast                        | 180 - 200 | 4                        | 2 - 4        |
| Toast, belegd                | 180 - 200 | 3                        | 2 - 4        |
| Sjaslik                      | 180 - 200 | 4                        | 6 - 10       |
| <b>Hogere grillgerechten</b> |           |                          |              |
| Haantjes, ca 1 kg            | 200       | 3                        | 50 - 60      |
| Rollade, ca 1 kg             | 200       | 2                        | 50 - 60      |
| Casseler rib                 | 200       | 2                        | 60 - 70      |

Baktijdentabel conventioneel

| Gerecht               | Temp. °C  | Richelhoogte van onderen | Tijd in min. |
|-----------------------|-----------|--------------------------|--------------|
| <b>Roerdeeg</b>       |           |                          |              |
| Cake                  | 160 - 180 | 2                        | 65 - 70      |
| Kruidkoek             | 160 - 180 | 2                        | 70 - 80      |
| Notentaart            | 160 - 180 | 2                        | 60 - 70      |
| Vruchtentaart bakblik | 170 - 180 | 2, 3                     | 35 - 45      |
| Vruchtentaart bakvorm | 160 - 180 | 3                        | 45 - 55      |
| Taartbodem            | 180 - 200 | 3                        | 20 - 30      |
| Klein gebak           | 180 - 200 | 3                        | 15 - 25      |
| <b>Bisquitdeeg</b>    |           |                          |              |
| Taartbodem            | 180 - 200 | 3                        | 25 - 35      |
| Bisquitgebak          | 190 - 210 | 3                        | 25 - 30      |
| <b>Kneeddeeg</b>      |           |                          |              |
| Kaas-/kwarkgebak      | 180 - 200 | 2                        | 70 - 80      |
| Koekjes               | 175 - 200 | 3                        | 15 - 20      |
| Kruimelgebak          | 180 - 200 | 3                        | 40 - 50      |
| Taartbodem            | 180 - 200 | 3                        | 20 - 25      |
| <b>Gistdeeg</b>       |           |                          |              |
| Vruchtentaart bakblik |           | 3                        | 40 - 50      |
| Kruimelgebak          | 190 - 210 | 3                        | 35 - 45      |
| Pizza                 | 190 - 210 | 2                        | 20 - 30      |
| <b>Soezendeeg</b>     | 190 - 210 | 3                        | 20 - 30      |
| <b>Bladerdeeg</b>     | 200 - 220 | 3                        | 15 - 25      |
| Appelflappen          | 200 - 220 | 3                        | 20 - 25      |

*De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.*

*Voor het bakken met hetelucht de temperatuur 20 °C lager instellen*



### **Let op!**

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

**Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.**

## ***Reinigen van de oven***

### **Voorzijde van toestel**

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

### **Aluminium oppervlakken**

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

### **Roestvrijstalen frontpanelen**

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

### **Gelakte en kunststof oppervlakken**

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

### **Geëmailleerde delen**

De binnenkant van de ovendeur, de gehele binnenzijde van de oven en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

### Buitenkant

Reinig de buitenkant van het fornuis met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

### Glas

Reinig de ovenruit en (indien aanwezig) de glazen sierdeksel met een sopje of met Glassex.

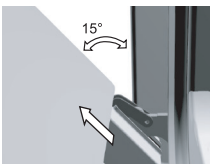
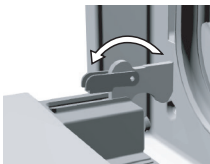
### Oven

- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
  - Gebruik de ovenfunctie onder- en bovenwarmte voor het reinigen van de oven. Stel de thermostaatknop in op 50 °C.
  - Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

### Verwijderen ovendeur

Om de binnenoven beter te kunnen reinigen kan de overdeur verwijderd worden.

- Open de ovendeur volledig en draai de pallen tot het einde terug.
- Sluit de deur dan langzaam, zodat de pallen in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt u hem uit beide scharnierhouders.
- Het monteren kan in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat en schuif de deur naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen vallen. Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed op hun plaats zitten.
- Open de deur daarna volledig en draai de pallen weer in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed



sluit. Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.

### **Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:**

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuurponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.
- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

### **Praktische tips**

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

### **Accessoires**

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

### Vervangen van het ovenlampje



**Maak voor vervangen van de lamp eerst het toestel spanningsloos; trek de stekker uit de stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit! Laat het toestel afkoelen. Draag handbescherming wanneer u de lamp verwijdt.**

**Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.**

- Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
- Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties (230 V, 15-25 Watt, type E14, bestand tegen 300 °C).
- Draai het glazen afdekkapje weer vast.



De lamp in dit huishoudelijk apparaat is alleen geschikt voor de verlichting van het apparaat. De lamp is niet geschikt voor het verlichten van een kamer. De lamp is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie.

### Reinigen van de keramische kookplaat

#### **Dagelijkse reiniging**

- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!

#### **Hardnekkige vlekken**

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

**Nooit gebruiken**

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

## Algemeen

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

## Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '[www.etna.nl](http://www.etna.nl)'.

| Storing bij de kookplaat                                                        | Mogelijke oorzaak                                                                                                              | Oplossing                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.                | Opwarmen nieuw toestel.                                                                                                        | Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.               |
| U hoort een tikkend geluid op uw kookplaat.                                     | Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden. | Normale werking.                                                                      |
| Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.          | De ingestelde timertijd is voorbij.                                                                                            | Schakel het signaal uit door op de + of - toets van de kook-/eierwekker te drukken.   |
| De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.                   | Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.                                                               | Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker). |
| Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door. | Verkeerde aansluiting van de kookplaat.                                                                                        | Controleer de elektrische aansluiting.                                                |

## STORINGEN

| Storing bij de oven                                                     | Mogelijke oorzaak                    | Oplossing                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven schakelt niet in.                                               | De oven staat niet op handbediening. | Zet de oven op handbediening (zie 'Bediening van de oven').                                         |
| De oven schakelt niet in nadat de stekker in het stopcontact is gedaan. | Er is geen dagtijd ingesteld.        | Stel als eerste een dagtijd in (zie 'Bediening van de oven'). Daarna is de oven klaar voor gebruik. |
| De oven wordt niet warm.                                                | Geen temperatuur ingesteld.          | Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie 'Bediening van de oven').                        |



Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling!

## Algemeen

---



Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

### **Lees eerst de separate veiligheidsinstructies!**

#### **Let op!**

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele ETNA onderdelen. Alleen van die onderdelen kan ETNA garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

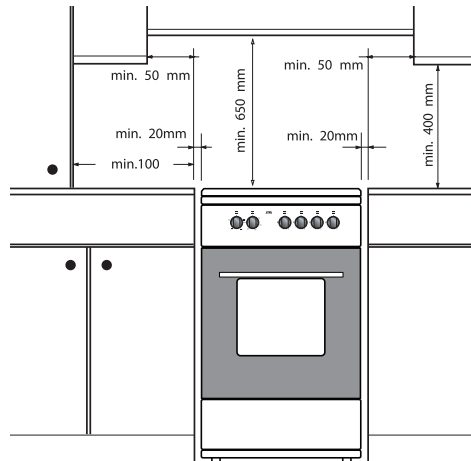
## *Elektrische aansluiting*

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

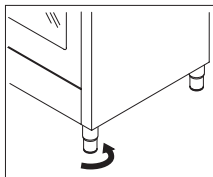
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

## *Plaatsing*

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.



- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.



### Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.

### Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| Aansluiting      | 230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz |
| Vermogen         | 9,1 kW                    |
| Buitenmaten (mm) |                           |
| Breedte          | 600 mm                    |
| Hoogte           | 850 mm                    |
| Diepte           | 600 mm                    |

|                                                 |            |                                                                                   |
|-------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Merk                                            |            |  |
| Model                                           |            | <b>FKV761_...</b>                                                                 |
| Type oven                                       |            | Elektrisch                                                                        |
| Massa                                           | Kg         | 42                                                                                |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel       |            | 105,7                                                                             |
| Energie-efficiëntie-index - hete lucht          |            | 94,8                                                                              |
| Energieklasse                                   |            | A                                                                                 |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel | kWh/cyclus | 0,87                                                                              |
| Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht    | kWh/cyclus | 0,78                                                                              |
| Aantal ovenruimten                              |            | 1                                                                                 |
| Warmtebron                                      |            | Elektrisch                                                                        |
| Volume                                          |            | 65                                                                                |
| Deze oven voldoet aan EN 60350-1                |            |                                                                                   |

## Tips voor energiebesparing voor de oven

- Bereid de gerechten indien mogelijk tegelijk.
- Houd de voorverwarmingstijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet de oven uit te zetten na afloop van een bereiding.
- Open de oven niet tijdens de bereidingsperiode.

|                                       |       |                                                                                    |
|---------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Merk                                  |       |  |
| Model                                 |       | <b>FKV761_...</b>                                                                  |
| Type kookplaat                        |       | Elektrisch                                                                         |
| Aantal kookzones                      |       | 4                                                                                  |
| Verwarmingstechnologie-1              |       | Stralingsbron                                                                      |
| Maat-1                                | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Energieverbruik-1                     | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Verwarmingstechnologie-2              |       | Stralingsbron                                                                      |
| Maat-2                                | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Energieverbruik-2                     | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Verwarmingstechnologie-3              |       | Stralingsbron                                                                      |
| Maat-3                                | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Energieverbruik-3                     | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Verwarmingstechnologie-4              |       | Stralingsbron                                                                      |
| Maat-4                                | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Energieverbruik-4                     | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Energieverbruik van kookplaat         | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-1 |       |                                                                                    |

## Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste maat.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u de stand.

### Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



#### **Conformiteitsverklaring**

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 waar naar wordt verwezen.



# CONTENTS

---

## ***Your cooker***

---

|               |   |
|---------------|---|
| Introduction  | 4 |
| Description   | 5 |
| Control panel | 6 |

## ***Before first use***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Using the oven        | 7  |
| Using the ceramic hob | 10 |

## ***Operating the oven***

---

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Setting the clock                        | 12 |
| Operating the oven manually              | 12 |
| Oven functions                           | 12 |
| Operating the oven with electronic timer | 14 |
| Kitchen timer                            | 17 |
| Setting the audible signal               | 17 |

## ***Operating the induction hob***

---

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Switching on and settings | 18 |
| Residual heat indicator   | 18 |
| Cooking settings          | 19 |

## ***Easy cooking***

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Baking, roasting and grilling tips | 20 |
| Grilling time table                | 21 |
| Conventional baking time table     | 22 |

## ***Maintenance***

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Cleaning the oven             | 23 |
| Replacing the oven light bulb | 26 |
| Cleaning the ceramic hob      | 26 |

## ***Faults***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Troubleshooting table | 28 |
|-----------------------|----|

## ***Installation***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| General               | 30 |
| Electrical connection | 31 |
| Installation          | 31 |
| Technical data        | 32 |

## ***Environmental aspects***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 35 |
|-------------------------------------|----|

## *Introduction*

---

Congratulations on the purchase of this Etna cooker. This product is designed to offer optimum user-friendliness. The cooker has a wide range of settings, so you can always select the correct cooking method.

Read this manual to learn how to get the most out of your cooker. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



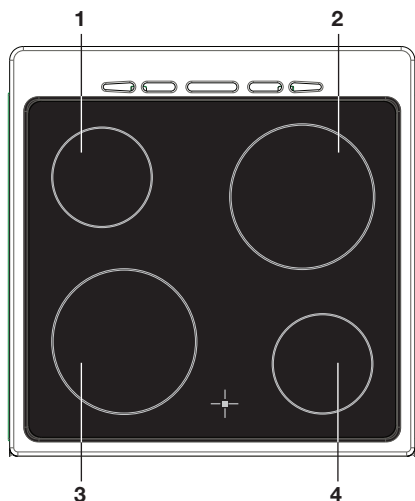
**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

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

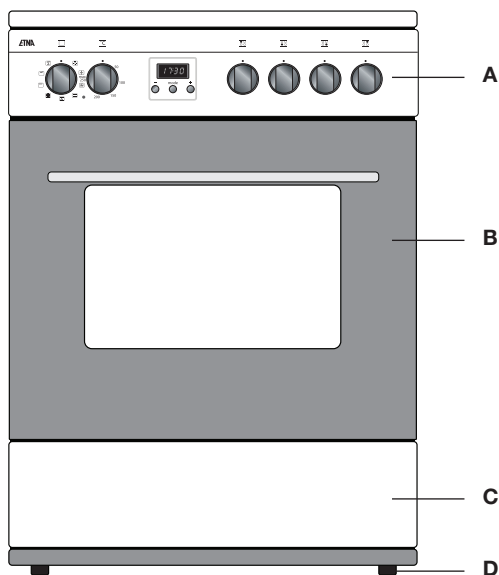
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

# YOUR COOKER

## Description

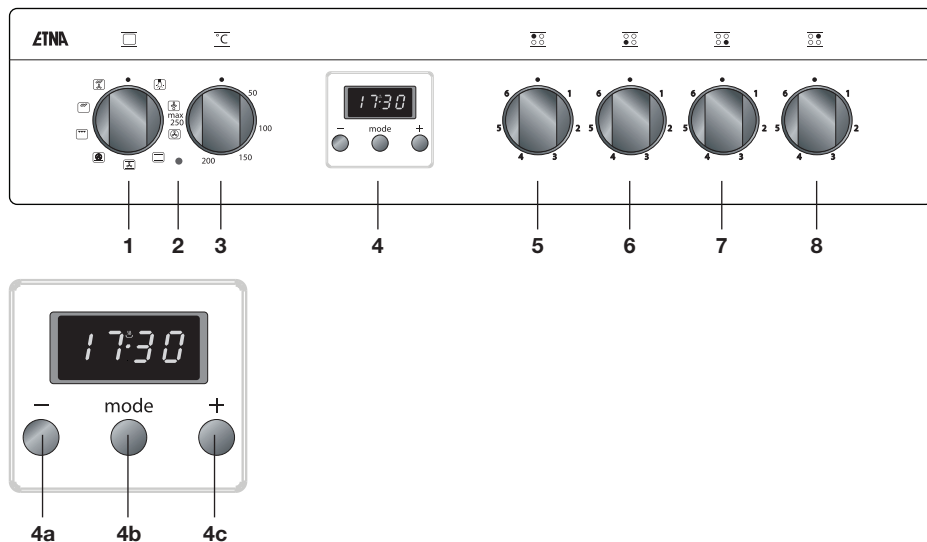


1. Left rear cooking zone
2. Right rear cooking zone
3. Left front cooking zone
4. Right front cooking zone



- A. Control panel
- B. Oven
- C. Storage compartment
- D. Levellers

## Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat light
3. Oven temperature knob
4. Electronic timer
- 4a. – key
- 4b. 'mode' key
- 4c. + key
5. Control knob - left rear cooking zone
6. Control knob - left front cooking zone
7. Control knob - right front cooking zone
8. Control knob - right rear cooking zone

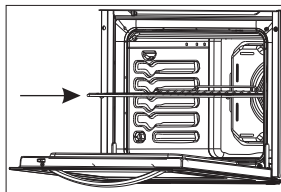
### Using the oven

- Remove all accessories from inside the oven and clean them with warm soapy water. Do not use any abrasive cleaning materials.
- Set the oven at its highest setting for one hour with top and bottom heat (see 'Operating the oven'). This will remove any protective grease used during manufacture.
- When heating the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If necessary, switch on the cooker hood.
- After letting it cool down, clean the oven with warm water.
- Only preheat the oven if it is required in the recipe or in the tables of this manual.



#### **Warning**

Place the oven rack in the rail and slide it all the way to the back of the oven.



#### **Energy-conscious use of the oven**

- Open the oven door as little as possible.
- Prepare dishes with the same cooking temperature (e.g. an apple pie and an oven dish) on the same grid at the same time, or above each other using the hot air function. You can also let meat stew at the same time.
- Prepare a number of dishes consecutively, for example an oven meal after a cake. Often, the preparation time of the second dish will be 10 minutes shorter because the oven is still hot.
- Because the oven is insulated, the residual heat from the oven will continue to cook dishes with longer cooking times (from 1 hour). Turn the oven off 10 minutes earlier than indicated, but leave the door closed.
- Preheating is generally not necessary, with the exception of dishes with cooking times of less than 30 minutes, or when indicated by a recipe.

## PRIOR TO FIRST USE

- Remove everything you don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

### Ovenware

- In principle, you can use any type of heat-resistant ovenware.
- Do not rinse glass ovenware with cold water immediately after use. The sudden temperature difference can cause the glass to crack.
- Use black or dark baking tins. These conduct heat better and allow the food to cook more evenly.

### Do not cover the oven floor

- Covering the oven bottom with, for example, aluminium foil or a baking tray can lead to overheating and damage to the enamel.
- It is possible to prevent springforms from leaking onto the oven floor by folding a container out of aluminium foil and placing it on the grid under the form or by laying baking paper under it.

### Time setting

- Choose a 5 minute shorter cooking time than indicated in the recipe. This will allow you to check whether your food or cake is cooked through and golden brown at the last moment. If not, close the oven door and check again after some time. Open and close the door slowly. Preferably not before three quarters of the cooking time has elapsed.

### Keeping food warm

- You can use the oven to keep already-prepared dishes warm. To do so, select the hot air setting and a temperature of 75°C. Cover dishes you want to keep warm to prevent them from drying out.

### Roasting meat

## PRIOR TO FIRST USE

---

- Large pieces of meat, from 1 kg, are the most suitable. The meat will get a regularly shaped, crispy crust, with virtually no weight loss.
- Rub the meat with salt and spices fifteen minutes beforehand. Use 80 to 100 g of butter or fat (or a mixture of the two) per 500 g of meat for roasting.

### **Cooking times**

- Flat, thin pieces require approximately 5 minutes less cooking time than thick or rolled pieces of meat. When cooking larger pieces of meat, cook for 15 to 20 minutes longer per 500 grams extra.
- Put the meat in a roasting pan and douse in hot butter or fat. Place the meat in the roasting pan with the fatty side facing up. Make sure to baste meat without a fatty side every 15 minutes. Meat with a fatty side should be basted every 30 minutes.
- If the gravy is too dark, add a few spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

### **Oven runners**

The oven walls are fitted with runners so that the oven grid or baking sheet can be placed at different levels. For the correct level, consult a baking guide or food packaging instructions.

## ***Using the ceramic hob***

---

Cooking on a ceramic hob is different to cooking on a traditional

## PRIOR TO FIRST USE

appliance. Ceramic cooking uses radiant heat through the glass cooktop.

### Pans for ceramic cooking

There are certain quality requirements for the pans to be used in ceramic cooking.

#### Please note

- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
  - ▷ a thick base of a minimum of 2.25 mm;
  - ▷ a flat base.



#### Please note

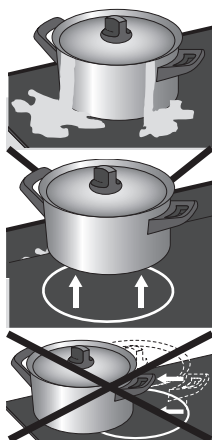
Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.



#### Attention

- Do not use pans that are smaller than the element area. This avoids the possibility of spilled food getting onto the glowing hot cooking zone. Burnt-on spilled food is difficult to remove. The handles can also become very hot and a lot of energy is lost.
- Never use aluminium foil, such as trays for ready meals, for cooking food. When aluminium foil melts onto the cooking element, it cannot be removed. Aluminium foil also provides very poor heat transfer.



#### Please note

- Grains of sand or other substances may cause scratches and spots that cannot be removed. Only put pans with a clean base on the

## PRIOR TO FIRST USE

cooking surface and always lift pans to move them.

- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

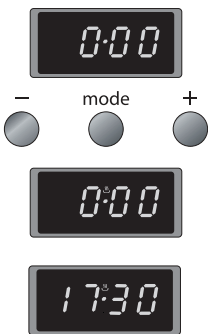


### Tip

- Slide the bottom of the pan over a damp cloth before putting the pan on the cooking surface. This will prevent dirt being transferred to the hob surface.
- The cooking element can be switched off 5 to 10 minutes before the cooking time has elapsed. The dish will then finish cooking on the residual heat, as long as you keep the lid on the pan.

# OPERATING THE OVEN

## Setting the clock



When the unit is connected for the first time, the time will flash '0:00'.

The correct time of day has yet to be set.

1. Press the + and - keys at the same time.

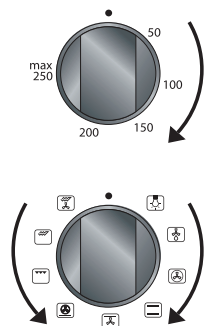
*A cooking symbol will appear in the display. The dot in the middle of the time display will also flash. You can now set the time of day.*

2. Use the + and - keys to set the correct time (while the dot is flashing).

3. Now wait 5 seconds; the time of day is confirmed automatically.

*The current time appears in the display and the dot stops flashing.*

## Manually operating the oven



1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

*The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.*

► Consult the table for more information on the various oven functions that are available.

2. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch the oven off.

**Please note: if the oven does not work, it is possible that the electronic timer has been programmed (there is an 'A' in the display). Cancel the program; see 'Turning off the oven in between uses'.**

## Oven functions

|  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Oven light</b>                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Defrosting</b><br>You can use the fan of the convection oven for defrosting. The fan blows cold air. Take the frozen products out of the packaging and place them in a dish. Slide the dish onto the rack in rack position 3. |

## OPERATING THE OVEN

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Hot Air</b><br>The fan in the back wall distributes the hot air in the oven. This heats the dishes. You can bake on multiple levels simultaneously, which will save energy. The convection fan system is excellent for baking cakes, cookies and apple pies.                                                                            |
|  | <b>Top and bottom heat (conventional)</b><br>The dish is heated by radiant heat from the bottom and top elements. Always place the dish in the middle of the oven. This mode is suitable for preparing dishes in a traditional way. Baked goods rise well and are beautifully browned.                                                     |
|  | <b>Conventional + fan</b><br>The air in the oven is heated by the top and bottom elements. The fan in the back wall blows hot air around the oven. This heats the dishes.                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Hot air + Bottom heat</b><br>This function simultaneously uses the bottom heat element and the fan with hot air heating. This function is especially useful for baking pizzas. This gives the best results when baking moist or heavy cake, fruit tarts with leavened dough or short crust pastry and cheesecake.                       |
|  | <b>Grill</b><br>The dishes are heated by radiant heat from the combined grill element. Flat pieces of meat, chicken or other poultry can be cooked on the grill directly. This grill mode can also be used to toast bread.                                                                                                                 |
|  | <b>Grill + top heat</b><br>This mode is used for quick grilling. In this mode, the oven has a larger grill surface than in the conventional grill mode. Preheat the oven for 5 minutes. Slide the rack into the top rack position. Then place a baking sheet in the third rack position to catch the grease from the dish.                 |
|  | <b>Grill + top heat + fan</b><br>The combined effect of the grill, top element and the fan gives your food optimal crunch and is the ideal setting for broiling dishes. Preheat the oven for 5 minutes. Slide the rack into the top rack position. Then place a baking sheet in the third rack position to catch the grease from the dish. |



The 'Easy cooking' section contains various baking, roasting and grilling tips.

### Operating the oven with electronic timer

The electronic timer can be used in different ways:

- It allows you to determine the duration of baking / roasting / grilling. The oven switches off when the set time has elapsed. An audible signal will sound once the time is up. The maximum baking time you can set is 10 hours.
- You can also use the timer to set the time at which the baking/roasting/grilling should stop. The oven will operate with the preset temperature and function until the set time. An audible signal will sound once the time is up.
- Finally, you can enter a duration and an end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. An audible signal will sound once the automatic baking process is finished.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven.

### **Programming the baking time**

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

*The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.*

2. Press the 'mode' key until 'dur' appears in the display.

*The display will now alternate between 'dur' and '0:00' and the 'A' flashes.*

3. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.

4. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.

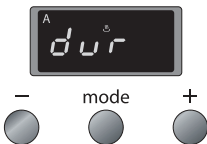
*The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.*

5. The oven gives an audible signal when the set time has elapsed.

*The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.*

6. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'.

7. Then press any key to switch off the alarm signal.

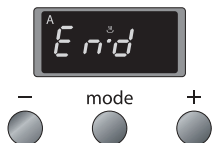


## OPERATING THE OVEN

### Programming the end of the baking time

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

*The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.*



2. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.  
*The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time and the 'A' flashes.*

3. Use the + and - keys to set the desired end time (while the 'A' is flashing).
4. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.  
*The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.*
5. The oven sounds a signal when the end time has been reached.  
The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.
6. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'.
7. Then press any key to switch off the alarm signal.

### Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.

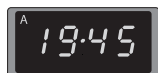
#### • Example:

Current time: 17:30, the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes, the set end time of the baking process: 19:45. The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.



1. Press the 'mode' key until 'dur' appears in the display.  
*The display will now alternate between 'dur' and '0:00' and the 'A' flashes.*
2. Use the + and - keys to set the desired duration (while the 'A' is flashing).

## OPERATING THE OVEN



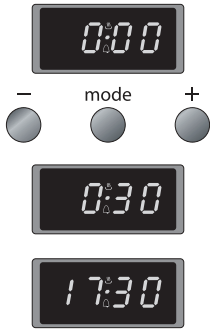
3. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.  
*The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time and the 'A' flashes.*
4. Use the + and - keys to set the desired end time (while the 'A' is flashing).  
*The cooking symbol disappears.*
5. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.  
*The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.*
6. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.  
*The oven automatically switches on when the calculated start time has been reached. The thermostat light for the oven lights up and the cooking symbol appears in the display.*
7. The oven sounds a signal when the end time has been reached. The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.
8. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'.
9. Then press any key to switch off the alarm signal.



- You can see and/or adjust the remaining baking time or the end time in the display at any moment: press the 'mode' key until 'dur' or 'End' appears in the display and the 'A' flashes. Use the + and the - keys to adjust the duration or the end time (while the 'A' is flashing).
- If you want to switch off the oven during baking, set the remaining duration of the baking process to '0:00' and set the temperature knob and the function knob to '0'.

### Kitchen timer

## OPERATING THE OVEN



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

1. Press the 'mode' key.

*A small clock appears in the display and the dot in the middle of the time display flashes.*

2. Use the + and - keys to set the correct time (while the dot is flashing).

3. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.  
*The time of day appears in the display again and the clock stops flashing.*

4. The time now begins to count down automatically.  
*When the time has elapsed, a beep sounds and the clock symbol flashes.*

5. Press any key to switch off the alarm signal.



- You can see and/or adjust the remaining time of the kitchen timer in the display at any moment: press the 'mode' key, the remaining time of the timer appears in the display and the clock symbol flashes. Use the + and the - keys to adjust the time (while the clock symbol is flashing).

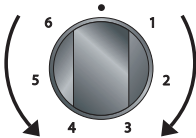
### Setting the audible signal

You can select one of three different audible signals. Ensure that the current time is shown in the display.

1. Hold the - key until you hear an audible signal.
2. You will then hear a different audible signal when you press the - key again.
3. Wait for 5 seconds after you hear the desired signal; the set signal is confirmed automatically.

## Switching on and settings

The four cooking zones on the glass work surface are indicated with circles. The diameter of the pan bottom must be as similar to the diameter of the cooking zone as possible. A symbol next to the control knob indicates which cooking zone is being operated.



### Switching on and off

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob to the desired position.

*The cooking zone heats up.*

- You can turn the control knob either clockwise or anticlockwise.
  - The cooking zones have 6 available heat settings.
  - The cooking zone automatically switches on and off to supply the power you have set. At lower settings, the cooking zone mostly stays off and switches on occasionally. At higher settings, the cooking zone mostly stays on and switches off occasionally.
3. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.



### Please note

- Never let an empty pan stand on a cooking zone that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This avoids the possibility of spilled food getting onto the glowing hot cooking zone. Burnt-on spilled food is difficult to remove.

## Residual heat indicator



Residual heat is indicated with a light for each cooking zone on the glass cooktop. This indicates that the cooking zone is still warm and goes out once the glass cooktop has reached a safe temperature.

## Cooking levels

Because the settings depend on the quantity and composition of the pan and its contents, the table below is intended as a guideline only.

### **Use setting 6 to:**

- bring food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

### **Use setting 5 to:**

- sear meats;
- fry fish;
- fry omelets;
- fry boiled potatoes;
- deep fry.

### **Use setting 4 to:**

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry up bacon;
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

### **Use settings 3 and 2 to:**

- cook food through;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of meat.

### **Use setting 1 to:**

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- melt cheese.

### Baking, roasting and grilling tips

#### **Oven heights**

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking tray on the second or third rack position from the bottom. Place baking molds on the rack on the first or second rack position from the bottom.

#### **Baking molds are important**

The material that the baking mold is made of is very important, especially for ovens with top/bottom heat. The best baking molds are made of black tin or clad with a special polymer; these heat up fastest and help shorten baking times.

#### **How to know if the cake is cooked**

Prick the cake with a toothpick 10 minutes before the end of the baking time in the place where it is the highest. If the toothpick remains dry and no dough sticks to it, you can switch off the oven and use the residual heat to let the cake finish baking.

#### **The cake collapses**

Use less liquid next time, or set the temperature 10 °C lower. You must keep to the exact stirring times that are given in your recipe.

#### **The cake is nice and high at the edge, but sunken in the middle**

Do not grease the edge of the spring form. After baking, loosen the cake carefully with a knife.

#### **The cake gets too dark on top**

Place the cake at a lower rack position in the oven, set the temperature lower, let the cake bake slightly longer, and, possibly, use black baking molds.

#### **The cake gets too dark on the bottom**

Place the cake at a higher rack position in the oven and set the temperature lower.

#### **The top of the soufflé is far too dark**

Remove the crust. Allow a brown crust to form on the soufflé under the grill. Do not use Parmesan cheese. This type of cheese browns too

quickly and then tastes bitter. Place the mold slightly lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

**The cookies get stuck to the baking sheet**

Place the baking sheet back into the oven briefly and then remove the cookies immediately.

**The cake does not come out of the mold when inverted**

Loosen the edge carefully using a sharp knife. Invert the mold again and cover the whole thing with a wet, cold cloth a few times. Next time, grease the form well and sprinkle with breadcrumbs.

**Baking heights**

For smaller quantities, place the roasting tin in the top of the oven (rack position 4). Dishes that require a longer grilling time should be placed lower in the oven (rack position 3). This also applies to grilling dishes with larger surface areas.

Grilling time table

| Dish                         | Temp °C   | Rack position<br>from the bottom | Time in min |
|------------------------------|-----------|----------------------------------|-------------|
| <b>Flat grilled dishes</b>   |           |                                  |             |
| Steak                        | 180 - 200 | 4                                | 10 - 12     |
| Schnitzel/Cutlet             | 180 - 200 | 4                                | 12 - 16     |
| Meatball                     | 180 - 200 | 3                                | 14 - 18     |
| Sausages                     | 180 - 200 | 3                                | 16 - 20     |
| Fish fillet                  | 180 - 200 | 4                                | 14 - 16     |
| Toast                        | 180 - 200 | 4                                | 2 - 4       |
| Toast, with topping          | 180 - 200 | 3                                | 2 - 4       |
| Shashlik                     | 180 - 200 | 4                                | 6 - 10      |
| <b>Taller grilled dishes</b> |           |                                  |             |
| Chicken, about 1 kg          | 200       | 3                                | 50 - 60     |
| Rolled meat,<br>about 1 kg   | 200       | 2                                | 50 - 60     |
| Cured side of pork           | 200       | 2                                | 60 - 70     |

Conventional baking time table

| Dish                   | Temp °C   | Rack position<br>from the<br>bottom | Time in min |
|------------------------|-----------|-------------------------------------|-------------|
| <b>Pastry dough</b>    |           |                                     |             |
| Cake                   | 160 - 180 | 2                                   | 65 - 70     |
| Spice cake             | 160 - 180 | 2                                   | 70 - 80     |
| Nut pie                | 160 - 180 | 2                                   | 60 - 70     |
| Fruit tart baking tray | 170 - 180 | 2, 3                                | 35 - 45     |
| Fruit tart baking mold | 160 - 180 | 3                                   | 45 - 55     |
| Piecrust               | 180 - 200 | 3                                   | 20 - 30     |
| Small pastry           | 180 - 200 | 3                                   | 15 - 25     |
| <b>Biscuit dough</b>   |           |                                     |             |
| Piecrust               | 180 - 200 | 3                                   | 25 - 35     |
| Sponge cake            | 190 - 210 | 3                                   | 25 - 30     |
| <b>Kneaded dough</b>   |           |                                     |             |
| Cheesecake             | 180 - 200 | 2                                   | 70 - 80     |
| Cookies                | 175 - 200 | 3                                   | 15 - 20     |
| Crumb cake             | 180 - 200 | 3                                   | 40 - 50     |
| Piecrust               | 180 - 200 | 3                                   | 20 - 25     |
| <b>Yeast dough</b>     |           |                                     |             |
| Fruit tart baking tray |           | 3                                   | 40 - 50     |
| Crumb cake             | 190 - 210 | 3                                   | 35 - 45     |
| Pizza                  | 190 - 210 | 2                                   | 20 - 30     |
| <b>Choux pastry</b>    | 190 - 210 | 3                                   | 20 - 30     |
| <b>Puff pastry</b>     | 200 - 220 | 3                                   | 15 - 25     |
| Apple turnovers        | 200 - 220 | 3                                   | 20 - 25     |

*The numbers in this table are guidelines only.*

*For baking with hot air, set the temperature 20 °C lower*

**Warning!**

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any repairs or cleaning. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero.

**Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaners to clean the appliance.**

### Cleaning the oven

**Front of the unit**

Clean the surface with a liquid, non-abrasive cleaner for smooth surfaces and a soft cloth. Apply the cleaning product to the cloth and wipe away the dirt; then rinse with water. Do not apply the cleaning product directly onto the surface. Do not use harsh or abrasive detergents, sharp objects or steel wool, as this can cause scratches on the unit.

**Aluminium surfaces**

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning products designed for such materials. Apply the cleaning product to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning product directly onto the aluminium surface. Do not use abrasive detergents or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

**Stainless steel front panels**

Clean the surface with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that does not scratch the surface. Do not use abrasive or solvent-based detergents. If you do not follow these instructions the casing may become damaged.

**Varnished and plastic surfaces**

Clean the knobs/buttons and door handle with a soft cloth and liquid cleaning agent suitable for cleaning smooth, varnished surfaces. You can also use cleaning agents specifically designed for this type of surface. In this case, follow the instructions of the manufacturer.

## Enamelled parts

The inside of the oven door, the entire interior of the oven and the baking and roasting tray are fully enamelled. They are best cleaned with warm soapy water.

## Exterior

Clean the oven exterior with warm soapy water or liquid soap.  
Rinse with clean water.

## Glass

Clean the glass panel and (if present) the glass decorative cover with soapy water or Glassex.

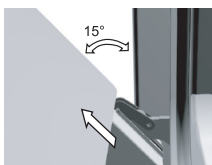
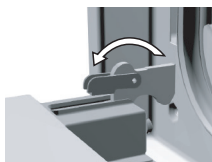
## Oven

- The oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
  - Set the oven to 'top and bottom heat' mode to clean the oven. Set the temperature knob to 50°C.
  - Pour 0.6 litre of water into a baking tin and place it on the bottom rack position. After half an hour the food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.

## Removing the oven door

To clean the inside of the oven it is better to remove the oven door.

- Open the oven door fully and turn the pawls back as far as they will go.
- Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit). At approximately 15° (relative to the closed door position) lift the door slightly upwards and lift it out of both hinge holders.
- Use the reverse order to assemble the door. Insert the door at an angle of 15° in the hinges on the front of the appliance and push the door forwards and downwards so that the hinges slide into their notches. Check to be sure the hinge notches are properly in place.



- Then open the door fully and turn the pawls back to their initial position. Close the door slowly and check that it closes properly. If the door does not open or close properly, make sure the hinge notches are positioned correctly in the hinge holders.

**In the event of stubborn stains, the following should be observed:**

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Be sure to rinse the oven thoroughly with clean water afterwards to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers etc.
- Varnished, stainless steel, and galvanised surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.
- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.

**Practical tips**

- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in aluminium foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

**Accessories**

Wash any accessories (baking trays, rack, etc) with warm water and standard washing-up liquid.

### Replacing the oven lamp



**Before replacing the oven lamp, switch off the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box. Allow the appliance to cool down. Wear hand protection when removing the lamp.**

**The appliance contains a light source of energy efficiency class G.**

- Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
- Fit a new lamp with the same specifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, resistant to 300 °C).
- Screw the glass cover back on tightly.



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination. The lamp is consumable material and is not covered by the guarantee.

### Cleaning the ceramic hob

#### **Daily cleaning**

- For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.
- Special cleaning products for ceramic hobs have the advantage that a thin film remains on the glass cooktop, which prevents over-boiled food and limescale burning in as easily, making the hob easier to clean next time.
- It is best to wait with cleaning until the hob has cooled.
- Over-boiled food with a lot of sugar and acids, for example applesauce, rhubarb or red cabbage, should be removed immediately with a moist washcloth to prevent them burning in. Be careful with the hot cooking zone!

#### **Stubborn stains**

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic or sugar can also be removed with a glass scraper.

**Never use**

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

# FAULTS

## General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the fuses or automatic fuses in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Then contact the Service Department.

## Fault list

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table or visit our website '[www.etna.nl](http://www.etna.nl)' for more information.

| Problems with the hob                                             | Possible cause                                                                                         | Solution                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A slight smell is noticeable the first few times the hob is used. | The new appliance is heating up.                                                                       | This is normal and will disappear after the hob has been used a few times. Ventilate the kitchen |
| You can hear a ticking noise in your hob.                         | This is caused by the elements switching on and off. A ticking sound can also occur at lower settings. | Normal operation.                                                                                |
| A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.      | The preset time has ended.                                                                             | Switch off the signal by pressing the - or + key on the kitchen timer.                           |
| The hob is not working and nothing appears in the display.        | There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.                              | Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).                                    |
| A fuse blows as soon as the hob is switched on.                   | The appliance is incorrectly connected.                                                                | Check the electrical connections.                                                                |

# FAULTS

| Problems with the oven                                    | Possible cause                           | Solution                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not switch on.                              | The oven is not set to manual operation. | Switch the oven to manual operation (see 'Operating the oven').                     |
| The oven does not switch on after it has been plugged in. | No time of day has been set.             | Set a time of day first (see 'Operating the oven'). The oven is then ready for use. |
| The oven does not heat up.                                | No temperature set.                      | Set the temperature using the temperature knob (see 'Operating the oven').          |



A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use!

## General

---



This appliance should only be connected by a registered installer. The electrical connection must comply with national and local regulations.

### **Read the separate safety instructions first!**

#### **Attention!**

This appliance must be earthed at all times.

Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:

- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- the plug has been pulled out of the socket.

Faulty parts may only be replaced with original ETNA parts. Only these parts are guaranteed by ETNA to meet the safety requirements.

If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

# INSTALLATION

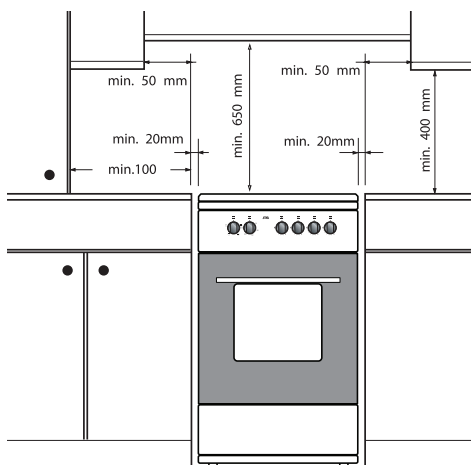
## *Electrical connection*

230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz

- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.

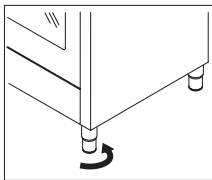
## *Installation*

- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If the cooker is integrated into a kitchen unit, the minimum spacing must be maintained.



# INSTALLATION

- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90°C.



### Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.

### Technical data

The data plate on the underside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Connection               | 230V~/400V 3N~ - 50/60 Hz |
| Power output             | 9.1 kW                    |
| External dimensions (mm) |                           |
| Width                    | 600 mm                    |
| Height                   | 850 mm                    |
| Depth                    | 600 mm                    |

# INSTALLATION

|                                                 |           |                                                                                    |
|-------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Brand                                           |           |  |
| Model                                           |           | <b>FKV761_...</b>                                                                  |
| Type of Oven                                    |           | Electric                                                                           |
| Mass                                            | Kg        | 42                                                                                 |
| Energy Efficiency Index - conventional          |           | 105.7                                                                              |
| Energy Efficiency Index - fan forced            |           | 94,8                                                                               |
| Energy Class                                    |           | A                                                                                  |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0.87                                                                               |
| Energy consumption (electricity) - fan forced   | kWh/cycle | 0.78                                                                               |
| Number of cavities                              |           | 1                                                                                  |
| Heat Source                                     |           | Electric                                                                           |
| Volume                                          |           | 65                                                                                 |
| This oven complies with EN 60350-1              |           |                                                                                    |

### Energy Saving Tips for the oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

## INSTALLATION

|                                   |       |                                                                                    |
|-----------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Brand                             |       |  |
| Model                             |       | <b>FKV761_...</b>                                                                  |
| Type of hob                       |       | Electric                                                                           |
| Number of Cooking Zones           |       | 4                                                                                  |
| Heating Technology-1              |       | Electric                                                                           |
| Size-1                            | cm    | Ø 14.5                                                                             |
| Energy Consumption-1              | Wh/kg | 192.0                                                                              |
| Heating Technology-2              |       | Electric                                                                           |
| Size-2                            | cm    | Ø 14.5                                                                             |
| Energy Consumption-2              | Wh/kg | 192.0                                                                              |
| Heating Technology-3              |       | Electric                                                                           |
| Size-3                            | cm    | Ø 18.0                                                                             |
| Energy Consumption-3              | Wh/kg | 192.0                                                                              |
| Heating Technology-4              |       | Electric                                                                           |
| Size-4                            | cm    | Ø 18.0                                                                             |
| Energy Consumption-4              | Wh/kg | 192.0                                                                              |
| Energy Consumption of hob         | Wh/kg | 192.0                                                                              |
| This hob complies with EN 60350-1 |       |                                                                                    |

### Energy Saving Tips for the hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

### Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



#### **Declaration of Conformity**

We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.





[www.etna.nl](http://www.etna.nl)  
[www.etna.be](http://www.etna.be)



788565

788565 / VER 3 / 06-07-2021

ETNA maakt **kw**aliteit betaalbaar



**MODE D'EMPLOI**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**>>> CUISINIÈRE**  
**HERD**

FKV761\_---

FR Manuel

FR 3 - FR 35

DE Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 35

### **Pictogrammes utilisés - Verwendete Symbole**



Informations importantes - Wichtiger Hinweis



Conseil - Tipp

# SOMMAIRE

## ***Votre cuisinière***

|                     |   |
|---------------------|---|
| Introduction        | 4 |
| Description         | 5 |
| Panneau de commande | 6 |

## ***Avant la première utilisation***

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Utilisation du four                     | 7  |
| Utilisation de la plaque vitrocéramique | 11 |

## ***Fonctionnement du four***

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Réglage de l'horloge                           | 12 |
| Utilisation manuelle du four                   | 12 |
| Fonctions du four                              | 12 |
| Utiliser le four avec le minuteur électronique | 14 |
| Minuteur de cuisine                            |    |
| Régler le signal sonore                        |    |

## ***Fonctionnement de la plaque de cuisson vitrocéramique***

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Mise en marche et réglages   | 18 |
| Voyant de chaleur résiduelle | 18 |
| Niveaux de cuisson           | 19 |

## ***Cuisson facile***

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Conseils de cuisson, rôtissage et gril. | 20 |
| Tableau des temps de cuisson            | 21 |
| Tableau de cuisson traditionnelle       |    |
| Nettoyage du four                       | 23 |
| Remplacer l'ampoule du four             |    |
| Nettoyer la plaque vitrocéramique       |    |

## ***Problèmes***

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Généralités                  | 28 |
| Liste des dysfonctionnements | 28 |

## ***Installation***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Généralités             | 30 |
| Raccordement électrique | 31 |
| Installation            | 31 |
| Données techniques      | 32 |

## ***Aspects environnementaux***

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage | 35 |
|-----------------------------------------------|----|

## *Introduction*

---

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière Etna. Ce produit a été conçu pour vous offrir un confort d'utilisation optimal. La cuisinière possède une large gamme de réglages grâce à laquelle vous pourrez chaque fois sélectionner la bonne méthode de cuisson.

Veuillez lire ce manuel attentivement afin de savoir comment tirer le meilleur parti de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles de faciliter l'utilisation de l'appareil.

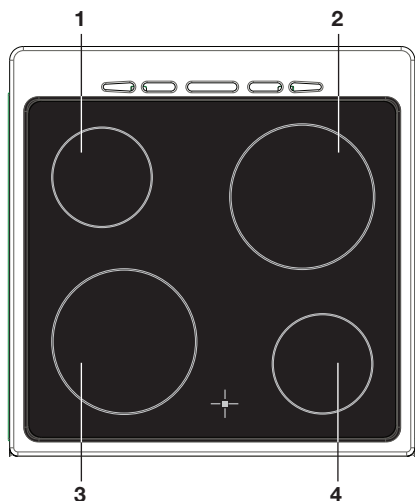


**Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !**

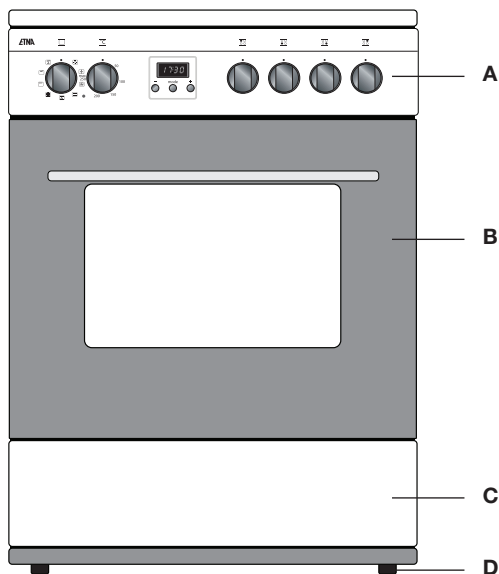
**Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.**

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

## Description

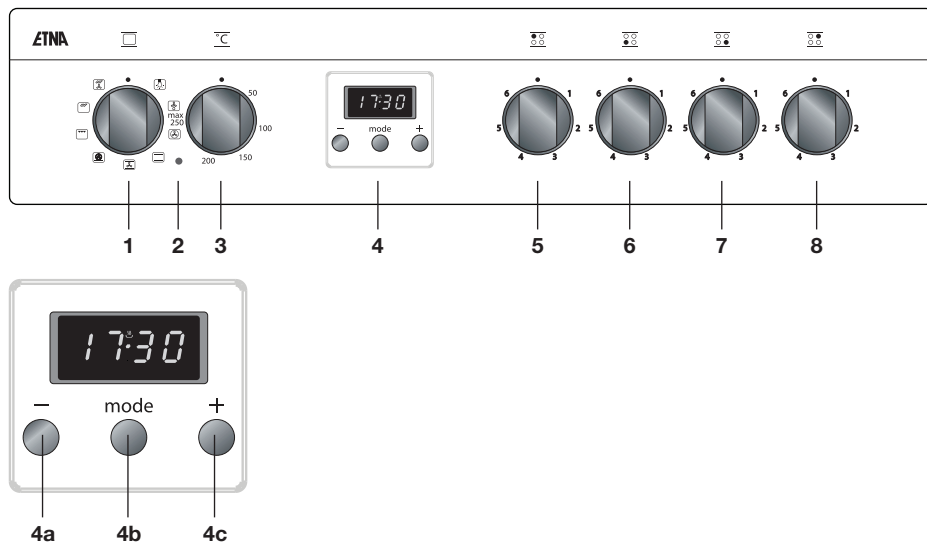


1. Zone de cuisson arrière gauche
2. Zone de cuisson arrière droite
3. Zone de cuisson avant gauche
4. Zone de cuisson avant droite



- A. Panneau de contrôle
- B. Four
- C. Compartiment de rangement
- D. Niveleurs

## Panneau de commande



- |                                  |                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. Bouton de fonction du four    | 5. Bouton de commande - zone de cuisson arrière gauche |
| 2. Voyant de thermostat du four  | 6. Bouton de commande - zone de cuisson avant gauche   |
| 3. Bouton de température du four | 7. Bouton de commande - zone de cuisson avant droite   |
| 4. Minuteur électronique         | 8. Bouton de commande - zone de cuisson arrière droite |
| 4a. Touche -                     |                                                        |
| 4b. touche « mode »              |                                                        |
| 4c. Touche +                     |                                                        |

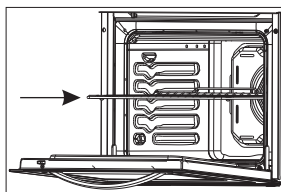
### Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur la puissance maximale pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'éliminer toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Laissez refroidir le four, puis nettoyez-le à l'eau tiède.
- Préchauffez uniquement le four si cela est requis dans la recette ou les tableaux dans ce manuel.



#### **Attention**

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'à la paroi arrière du four.



#### **Utilisation écoénergétique du four**

- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Faites cuire des plats nécessitant la même température de cuisson (p. ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) en même temps sur la même grille, ou l'un au-dessus de l'autre en utilisant la fonction air chaud pulsé. En même temps, faites également mijoter un ragoût.
- Enfournerez plusieurs plats successivement, par exemple un plat au four après un gâteau. Le temps de cuisson du deuxième plat est souvent réduit de 10 minutes, car le four est encore chaud.
- Comme le four est isolé, sa chaleur résiduelle continue la cuisson des plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, sauf pour les plats dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes ou si cela figure dans la recette.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat à la fin de la cuisson.

### Plats allant au four

- En principe, vous pouvez utiliser tous les types de plats allant au four (résistant à la chaleur).
- Ne rincez pas les plats allant au four à l'eau froide immédiatement après utilisation. Une soudaine différence de température risquerait de briser le verre.
- Utilisez des moules à pâtisserie noirs ou de couleur foncée. Ceux-ci sont de meilleurs conducteurs de la chaleur et permettent à la nourriture de cuire plus uniformément.

### Ne couvrez pas le fond du four

- Couvrir le fond du four par exemple avec du papier d'aluminium ou y placer une lèchefrite peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Pour éviter que les moules à charnière coulent au fond du four, pliez du papier d'aluminium en forme de récipient et placez-le sur la grille en dessous de la préparation ou étalez du papier sulfurisé sous cette dernière.

### Réglage du temps de cuisson

- Sélectionnez un temps de cuisson 5 minutes plus court que celui indiqué dans la recette. Cela vous permettra de vérifier au dernier moment si votre plat ou gâteau est cuit et doré. Si ce n'est pas le cas, refermez la porte du four et vérifiez à nouveau quelque temps plus tard. Ouvrez et fermez la porte du four lentement, et de préférence pas avant que les trois quarts du temps de cuisson se soient écoulés.

### Garder des plats au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des plats déjà préparés. Pour ce faire, sélectionnez le réglage air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats que vous souhaitez garder chauds afin d'éviter qu'ils ne dessèchent.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Rôtir la viande

- Il est préférable de rôtir de gros morceaux de viande (plus de 1 kg). La croûte de la viande aura une forme régulière et sera croustillante, pratiquement sans perte de poids.
- Quinze minutes avant d'enfourner, frottez la viande avec du sel et des épices. Pour 500 g de viande à rôtir, utilisez 80 à 100 g de beurre ou de matière grasse (ou un mélange des deux).

### Temps de cuisson

- Pour les morceaux de viande plats et fins, 5 minutes environ de cuisson en moins sont nécessaires par rapport à des morceaux épais ou roulés. Pour les gros morceaux de viande, ajoutez 15 à 20 minutes de cuisson par 500 g supplémentaires.
- Placez la viande dans un plat à rôtir et enduisez-la de beurre chaud ou de matière grasse. Placez la viande dans un plat à rôtir, le côté le plus gras vers le haut. Badigeonnez le côté non gras de la viande toutes les 15 minutes. Badigeonnez le côté avec le gras toutes les 30 minutes.
- Si la sauce est trop foncée, ajoutez une cuillère d'eau de temps en temps pendant le rôtissage.
- Couvrez la viande sans la serrer avec du papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de servir.

### Glissières

Des glissières sont disposées sur les parois du four pour placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour savoir quel est le niveau correct, consultez un guide de pâtisserie ou lisez les instructions sur l'emballage des aliments.

### Utilisation de la plaque vitrocéramique

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

#### **Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique**

Les casseroles utilisées pour la cuisson sur une plaque vitrocéramique doivent présenter certaines qualités.



#### **Remarque**

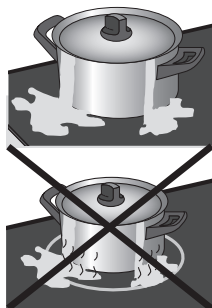
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
  - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
  - un fond plat.



#### **Remarque**

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

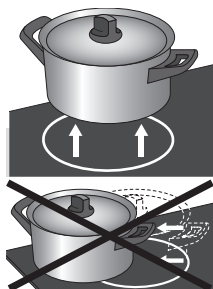
- soumis à des températures élevées, l'émail risque de se détacher de l'acier si la casserole est trop sèche ;
- les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.



#### **Attention**

- N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les restes d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer. Par ailleurs, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium, comme les barquettes des plats préparés, pour cuire des aliments. Si le papier d'aluminium fond sur l'élément de cuisson, il sera impossible de l'enlever. La conductivité thermique du papier d'aluminium est en outre très médiocre.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### Remarque

- Les grains de sable ou autres substances peuvent provoquer des rayures et des taches qui seront indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les retirer de la plaque (ne les faites pas glisser).
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter toute perte d'énergie.

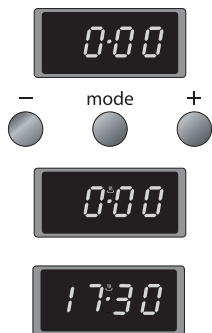


### Conseil

- Faites glisser le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de placer la casserole sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi le transfert de salissures sur la surface de cuisson.
- Vous pouvez éteindre l'élément de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle terminera la cuisson du plat moyennant que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

### Réglage de l'horloge



Lorsque l'unité est branchée pour la première fois, l'horloge clignote « 0:00 ». Il faut donc procéder au réglage de l'heure.

1. Appuyez simultanément sur les touches + et -.

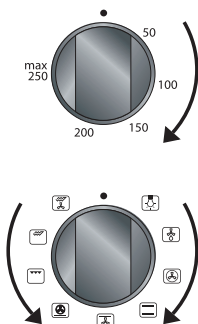
*Un symbole de cuisson apparaît à l'écran. Le point au milieu de l'affichage de l'heure clignote également. Vous pouvez maintenant régler l'heure actuelle.*

2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).

3. Patientez maintenant 5 secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement.

*L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point cesse de clignoter.*

### Utilisation manuelle du four



1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.

*Le voyant du thermostat s'allume et le four se met en marche.*

► Consultez le tableau pour avoir de plus amples informations sur les diverses fonctions du four disponibles.

2. À la fin du temps de cuisson, tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

**Remarque : si le four ne fonctionne pas, il est possible que le minuteur électronique ait été programmé (un « A » s'affiche à l'écran). Annulez le programme ; consultez la rubrique « Éteindre le four entre les utilisations ».**

### Fonctions du four

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Éclairage du four</b>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Décongélation</b><br>Vous pouvez utiliser le ventilateur du four à convection pour la décongélation. Le ventilateur souffle de l'air froid. Retirez les produits surgelés de l'emballage et déposez-les dans un plat. Placez le plat sur la grille au niveau 3. |

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Air chaud (chaleur tournante)</b><br>Le ventilateur sur la paroi arrière assure la distribution d'air chaud dans le four. Cette chaleur permet de chauffer les plats. Vous pouvez enfourner des plats sur différents niveaux en même temps et ainsi économiser de l'énergie. Le système de ventilation par convection est excellent pour la cuisson de gâteaux, biscuits et tartes aux pommes.                           |
|    | <b>Chaleur de la voûte et de la sole (traditionnel)</b><br>Le plat est chauffé par la chaleur provenant des éléments de la sole et de la voûte. Placez toujours le plat au milieu du four. Ce mode convient aux plats préparés de manière traditionnelle. Les pâtisseries lèvent bien et ont une croûte bien dorée.                                                                                                         |
|    | <b>Traditionnel + chaleur tournante</b><br>L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans toute la cavité du four. Cette chaleur permet de chauffer les plats.                                                                                                                                                      |
|    | <b>Chaleur tournante + chaleur de la sole</b><br>Cette fonction utilise simultanément la chaleur de l'élément inférieur et celle du ventilateur produisant de l'air chaud. Cette fonction est pratique notamment pour la cuisson de pizzas. Elle donne de très bons résultats pour des gâteaux moelleux ou compacts, des tartes aux fruits à base de pâte levée ou de pâte brisée et des gâteaux au fromage.                |
|    | <b>Gril</b><br>Les plats sont chauffés par la chaleur provenant de l'élément du gril combiné. Les morceaux de viande plats, de poulet ou autre volaille peuvent être cuits directement au gril. Le mode gril convient également pour faire griller du pain.                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Gril + chaleur de voûte</b><br>Ce mode permet de griller rapidement des aliments. Il offre une surface de gril plus grande que le mode de gril traditionnel. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille au niveau le plus élevé. Placez ensuite une lèchefrite au troisième niveau pour recueillir la graisse s'échappant du plat.                                                                  |
|  | <b>Gril + chaleur de voûte + chaleur tournante</b><br>Grâce à l'effet combiné du gril, de l'élément supérieur et du ventilateur, vos aliments sont délicieusement croustillants ; c'est le réglage idéal pour vos plats à rôtir. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille au niveau le plus élevé. Placez ensuite une lèchefrite au troisième niveau pour recueillir la graisse s'échappant du plat. |



La section « Cuisson facile » contient divers conseils de cuisson, rôtissage et gril.

### Utiliser le four avec le minuteur électronique

Vous pouvez utiliser le minuteur électronique de différentes manières :

- Pour déterminer la durée de la cuisson, du rôtissage ou du gril. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps défini. Un signal sonore est émis une fois ce temps écoulé. La durée maximale de cuisson réglable est de 10 heures.
- Pour régler l'heure d'arrêt du temps de cuisson, de rôtissage ou de gril. Le four fonctionne alors à la température et sur la fonction prédéfinies jusqu'à l'heure programmée. Un signal sonore est émis une fois ce temps écoulé.
- Enfin, pour programmer une durée et une heure de fin (pour un processus de cuisson automatique). Le four démarre et s'arrête automatiquement. Un signal sonore est émis une fois que le processus de cuisson automatique est terminé.
- Le minuteur sert également de minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine n'éteint pas le four.

### Programmer la durée de cuisson

1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.

*Le voyant du thermostat s'allume et le four se met en marche.*

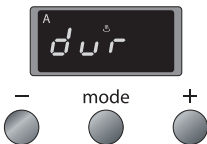
2. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « dur » apparaisse à l'écran.

*L'écran affiche maintenant en alternance « dur » et « 0-00 », et le « A » clignote.*

3. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
4. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.

*L'heure actuelle réapparaît à l'écran et le « A » cesse de clignoter.*

5. À la fin de la durée programmée, un signal sonore est émis par le four. Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
6. À la fin du temps de cuisson, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 ».
7. Appuyez alors sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



### Programmer la fin de la durée de cuisson

1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.

*Le voyant du thermostat s'allume et le four se met en marche.*

2. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « End » apparaisse à l'écran.

*L'écran affiche maintenant en alternance « End » et la première heure de fin possible, et le « A » clignote.*

3. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure de fin désirée (pendant que le « A » clignote).

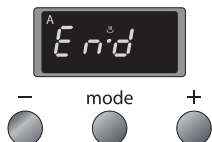
4. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.

*L'heure actuelle réapparaît à l'écran et le « A » cesse de clignoter.*

5. Le four émet un signal sonore à l'heure de fin programmée. Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.

6. À la fin du temps de cuisson, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 ».

7. Appuyez alors sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



### Programmer le processus de cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en réglant une durée et une heure de fin. Le four calcule l'heure de démarrage et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.

#### • Exemple :

Heure actuelle : 17:30, durée du processus de cuisson

programmée : 1 heure et 15 minutes, heure de fin du processus de cuisson programmée : 19:45.

Le four démarrera le processus de cuisson à 18:30 avec la température et la fonction programmées et s'éteindra à 19:45.

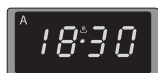
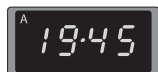


1. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « dur » apparaisse sur l'écran.

*L'écran affiche maintenant en alternance « dur » et « 0-00 », et le « A » clignote.*

2. Utilisez les touches + et - pour régler la durée souhaitée (pendant que le « A » clignote).

## FONCTIONNEMENT DU FOUR



3. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « End » apparaisse à l'écran.

*L'écran affiche maintenant en alternance « End » et la première heure de fin possible, et le « A » clignote.*

4. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure de fin désirée (pendant que le « A » clignote).

*Le symbole de cuisson disparaît.*

5. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.

*L'heure actuelle réapparaît à l'écran et le « A » cesse de clignoter.*

6. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.

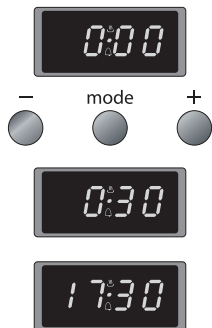
*Le four s'allume automatiquement à l'heure de démarrage programmée. Le voyant du thermostat du four s'allume et le symbole de cuisson apparaît à l'écran.*

7. Le four émet un signal sonore à l'heure de fin programmée. Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
8. À la fin du temps de cuisson, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 ».
9. Appuyez alors sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



- Vous pouvez voir et/ou modifier le temps de cuisson restant ou l'heure de fin dans l'affichage à tout moment : appuyez sur la touche « mode » jusqu'à ce que « dur » ou « End » apparaisse à l'écran et que le « A » clignote. Utilisez les touches + et - pour modifier la durée et l'heure de fin (pendant que le « A » clignote).
- Si vous souhaitez éteindre le four pendant la cuisson, réglez la durée restante du processus de cuisson sur « 0:00 » et réglez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 ».

### Minuteur de cuisine



Le signal sonore du minuteur de cuisine est émis une seule fois lorsque le temps réglé est écoulé. Le minuteur de cuisine n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche « Mode ».  
*Une petite horloge apparaît à l'écran et le point au milieu de l'affichage de l'heure clignote.*
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
3. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.  
*L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et l'horloge arrête de clignoter.*
4. Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.  
*Une fois que le temps est écoulé, un signal sonore est émis et le symbole de l'horloge clignote.*
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



- Vous pouvez voir et/ou modifier le temps restant du minuteur de cuisine dans l'affichage à tout moment : appuyez sur la touche « mode », le temps restant du minuteur apparaît à l'écran et le symbole de l'horloge clignote. Utilisez les touches + et - pour modifier l'heure (pendant que le symbole de l'horloge clignote).

### Régler le signal sonore

Vous pouvez sélectionner l'un des trois signaux sonores. Assurez-vous que l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

1. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Pour entendre un signal sonore différent, appuyez de nouveau sur la touche -.
3. Attendez 5 secondes après avoir entendu le signal de votre choix ; le signal réglé est confirmé automatiquement.

## Mise en marche et réglages

Les quatre zones de cuisson de la surface de travail en verre sont indiquées par des cercles. Le diamètre du fond de la casserole doit être égal au diamètre de la zone de cuisson. Un symbole près du bouton de commande indique quelle zone de cuisson est utilisée.



### Mise en marche et arrêt

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande jusqu'à la position souhaitée.

#### *La zone de cuisson chauffe.*

- Vous pouvez tourner le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire.
  - Chaque zone de cuisson offre 6 positions de réglage de la chaleur.
  - La zone de cuisson s'éteint et s'allume automatiquement pour fournir la puissance que vous avez sélectionnée. Sur les réglages moins élevés, la zone de cuisson reste éteinte la majeure partie du temps et ne s'allume qu'occasionnellement. Sur les réglages plus élevés, la zone de cuisson reste allumée la majeure partie du temps et ne s'éteint qu'occasionnellement.
3. Positionnez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.



### Remarque

- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la plaque de cuisson soit équipée d'une protection et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole sera extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée.
- N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est plus faible que la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les restes d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer.

## Voyant de chaleur résiduelle



La chaleur résiduelle est indiquée par un « H » pour chaque zone de cuisson sur la table de cuisson en verre. Il indique que la zone de cuisson est encore chaude et s'éteint dès que la température de la table de cuisson ne présente plus de danger.

## Niveaux de cuisson

Comme les réglages dépendent de la composition du récipient et de son contenu et de la quantité, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

### **Utilisez le réglage 6 pour :**

- porter rapidement des aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- mettre une cocotte minute sous pression.

### **Utilisez le réglage 5 pour :**

- saisir de la viande,
- faire cuire du poisson,
- faire cuire une omelette,
- faire sauter des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments.

### **Utilisez le réglage 4 pour :**

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon,
- faire sauter des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané.

### **Utilisez les réglages 3 et 2 pour :**

- cuire des aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande.

### **Utilisez le réglage 1 pour :**

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- faire fondre du fromage.

### Conseils de cuisson, rôtiage et grill.

#### **Hauteur de la plaque/grille de four**

Placez la plaque à pâtisserie au deuxième ou au troisième niveau à partir du bas en fonction de la hauteur de la pâte ou des biscuits. Placez les moules à gâteau sur la grille au premier ou au deuxième niveau à partir du bas.

#### **Importance du matériau des moules à gâteau**

Le matériau du moule à gâteau est très important, en particulier pour les fours à chaleur de voûte et de sole. Les meilleurs moules sont en étain noir ou avec un revêtement polymère spécial ; ce sont ceux qui chauffent le plus rapidement et qui permettent de réduire le temps de cuisson.

#### **Comment savoir si le gâteau est cuit**

Piquez le gâteau avec un cure-dent à l'endroit le plus élevé 10 minutes avant la fin de la cuisson. Si le cure-dent reste sec et que la pâte n'y adhère pas, vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle pour finir la cuisson.

#### **Le gâteau s'effondre**

Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réduisez la température de cuisson de 10 °C. Vous devez remuer les ingrédients aussi longtemps qu'il est indiqué dans votre recette.

#### **Le gâteau est beau et haut sur le bord, mais affaissé au milieu**

Évitez de graisser le bord du moule à charnière. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau avec un couteau.

#### **Le gâteau est trop foncé sur le dessus**

Placez le gâteau au niveau de grille inférieur, réduisez la température, laissez cuire le gâteau un peu plus longtemps et, éventuellement, utilisez des moules à gâteau noirs.

#### **La base du gâteau est trop foncée.**

Placez le gâteau au niveau de grille plus élevé et réduisez la température.

**Le soufflé est bien trop doré sur le dessus**

Enlevez la croûte. Laissez une croûte brune se former sur le soufflé sous le gril. N'utilisez pas de parmesan. Ce type de fromage dore trop rapidement et développe un goût amer. Placez le moule un peu plus bas dans le four et réduisez la température de 10 °C.

**Les cookies sont collés à la plaque à pâtisserie.**

Enfournez brièvement la plaque à pâtisserie de nouveau dans le four, puis retirez les biscuits immédiatement.

**Le gâteau ne sort pas du moule lorsqu'il est retourné**

Détachez le bord avec précaution à l'aide d'un couteau tranchant. Retournez de nouveau le moule et couvrez le tout à plusieurs reprises avec un chiffon humide et froid. La prochaine fois, veillez à bien graisser le moule et à saupoudrer de la chapelure.

**Hauteur de cuisson**

Pour les petites quantités, placez le plat à rôtir dans le haut du four (grille niveau 4). Placez les plats nécessitant un temps de cuisson plus long un niveau plus bas (grille niveau 3). Cela vaut également pour les plats à gratiner plus grands.

Tableau des temps de cuisson

| Préparation                     | Temp. °C  | Position de la grille à partir du bas | Temps en minutes |
|---------------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|
| Plats à rôtir bas               |           |                                       |                  |
| Steak                           | 180 - 200 | 4                                     | 10 - 12          |
| Escalope/côtelette              | 180 - 200 | 4                                     | 12 - 16          |
| Boulettes de viande             | 180 - 200 | 3                                     | 14 - 18          |
| Saucisses                       | 180 - 200 | 3                                     | 16 - 20          |
| Filet de poisson                | 180 - 200 | 4                                     | 14 - 16          |
| Pain grillé                     | 180 - 200 | 4                                     | 2 - 4            |
| Pain grillé, avec garniture     | 180 - 200 | 3                                     | 2 - 4            |
| Brochettes                      | 180 - 200 | 4                                     | 6 - 10           |
| Plats à rôtir à bord haut       |           |                                       |                  |
| Poulet, environ 1 kg            | 200       | 3                                     | 50 - 60          |
| Roulade de viande, environ 1 kg | 200       | 2                                     | 50 - 60          |
| Flanc de porc fumé              | 200       | 2                                     | 60 - 70          |

**Tableau de cuisson traditionnelle**

| Préparation                          | Temp. °C  | Position de la grille à partir du bas | Temps en minutes |
|--------------------------------------|-----------|---------------------------------------|------------------|
| <b>Pâte à pâtisserie</b>             |           |                                       |                  |
| Cake                                 | 160 - 180 | 2                                     | 65 - 70          |
| Pain d'épices                        | 160 - 180 | 2                                     | 70 - 80          |
| Tarte aux noix                       | 160 - 180 | 2                                     | 60 - 70          |
| Tarte aux fruits, plaque de four     | 170 - 180 | 2, 3                                  | 35 - 45          |
| Tarte aux fruits, moule à pâtisserie | 160 - 180 | 3                                     | 45 - 55          |
| Fond de tarte                        | 180 - 200 | 3                                     | 20 - 30          |
| Petite pâtisserie                    | 180 - 200 | 3                                     | 15 - 25          |
| <b>Pâte à biscuit</b>                |           |                                       |                  |
| Fond de tarte                        | 180 - 200 | 3                                     | 25 - 35          |
| Génoise                              | 190 - 210 | 3                                     | 25 - 30          |
| <b>Pâte pétrie</b>                   |           |                                       |                  |
| Gâteau au fromage blanc              | 180 - 200 | 2                                     | 70 - 80          |
| Cookies                              | 175 - 200 | 3                                     | 15 - 20          |
| Gâteau-crumble                       | 180 - 200 | 3                                     | 40 - 50          |
| Fond de tarte                        | 180 - 200 | 3                                     | 20 - 25          |
| <b>Pâte levée</b>                    |           |                                       |                  |
| Tarte aux fruits, plaque de four     |           | 3                                     | 40 - 50          |
| Gâteau-crumble                       | 190 - 210 | 3                                     | 35 - 45          |
| Pizza                                | 190 - 210 | 2                                     | 20 - 30          |
| <b>Pâte à choux</b>                  | 190 - 210 | 3                                     | 20 - 30          |
| <b>Pâte feuilletée</b>               | 200 - 220 | 3                                     | 15 - 25          |
| Chaussons aux pommes                 | 200 - 220 | 3                                     | 20 - 25          |

*Les valeurs figurant dans ce tableau sont uniquement indicatives.  
 Pour la cuisson à la chaleur tournante, réduisez la température de 20 °C.*



### **Attention !**

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant toute tâche de réparation ou de nettoyage. Il est recommandé de débrancher l'appareil, de désactiver les fusibles ou de basculer le commutateur du compteur électrique sur zéro.

**N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs à vapeur haute pression pour nettoyer l'appareil.**

## Nettoyage du four

### **Face avant de l'appareil**

Nettoyez la surface avec un produit de nettoyage liquide non abrasif pour surfaces lisses et un chiffon doux. Appliquez le produit sur le chiffon et éliminez les salissures, puis rincez avec de l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur la surface. N'utilisez pas de détergents décapants ou abrasifs, d'objets pointus ou de la paille de fer, car ils pourraient rayer l'appareil.

### **Surfaces en aluminium**

Nettoyez les surfaces en aluminium avec un produit de nettoyage liquide non abrasif conçu pour ce type de matériau. Appliquez le produit sur un chiffon humide et nettoyez la surface, puis rincez avec de l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponge à récurer. Les nettoyeurs pour fours en aérosol ne doivent pas entrer en contact avec la surface en aluminium.

### **Panneaux avant en acier inoxydable**

Nettoyez la surface avec un détergent doux (solution savonneuse) et une éponge douce pour ne pas rayer la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou à base de solvants. Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez d'endommager l'habillage extérieur de la cuisinière.

### **Surfaces laquées et en plastique**

Nettoyez les boutons et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide convenant au nettoyage de surfaces lisses et laquées. Vous pouvez également utiliser des détergents spécialement conçus pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

### Parties en émail

L'intérieur de la porte du four, toutes les parois de la cavité intérieure, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse.

### Surfaces extérieures

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau claire.

### Verre

Nettoyez le panneau en verre et (selon le modèle) le couvercle décoratif en verre avec de l'eau savonneuse ou du Glassex.

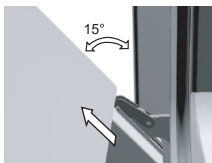
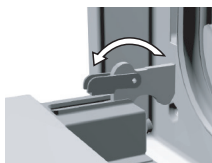
### Four

- Nettoyez le four de manière traditionnelle (avec des détergents en aérosol) uniquement lorsque le four est très encrassé et que les taches sont tenaces.
- Pour le nettoyage régulier (après chaque usage), il est recommandé de procéder comme suit :
  - Réglez le four sur le mode « chaleur de voûte et de sole » pour nettoyer le four. Tournez le bouton de température sur 50 °C.
  - Versez 0,6 litre d'eau dans un plat de cuisson et placez ce plat sur la grille au niveau inférieur. Après une demi-heure, les résidus d'aliments sur l'émail du four ont ramolli et vous pouvez les essuyer doucement avec un chiffon humide.

### Retirer la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur du four, il est préférable de retirer la porte.

- Ouvrez entièrement la porte du four et tirez les cliquets vers l'arrière aussi loin que possible.
- Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets). À un angle de 15° environ (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte vers le haut et retirez-la des deux boîtiers de charnière.
- Procédez en sens inverse pour remonter la porte. Insérez la porte à un angle de 15° dans les charnières sur le devant de l'appareil et poussez la porte vers l'avant et vers le bas pour que les charnières glissent dans les crans. Assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place.



- Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et remplacez les cliquets dans leur position d'origine. Fermez lentement la porte et vérifiez si elle se ferme correctement. Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les crans des charnières sont bien en place dans les supports de charnière.

### **En cas de taches tenaces, il convient d'observer les points suivants :**

Laissez le four refroidir avant de procéder au nettoyage.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation afin d'éviter que les salissures carbonisées s'incrustent sur les surfaces du four.
- Le plus simple pour enlever la graisse est d'utiliser de l'eau chaude savonneuse pendant que le four est encore chaud.
- Pour les salissures très tenaces, utilisez des nettoyeurs traditionnels pour fours. Veillez à bien rincer le four ensuite avec de l'eau claire pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs tels que de la laine d'acier, des tampons à récurer, des détachants, etc.
- Les nettoyeurs pour four en aérosol endommageront et décoloreront les surfaces laquées, en acier inoxydable et galvanisées, ainsi que les pièces en aluminium du four, et ne doivent jamais entrer en contact avec celles-ci. Il en va de même pour le capteur du thermostat (si l'appareil est équipé d'un minuteur avec un capteur) et pour les éléments chauffants accessibles en haut.
- Lors de l'achat et de l'utilisation de produits de nettoyage, veillez à tenir compte de l'environnement et à respecter les instructions de leur fabricant respectif.

### **Conseils pratiques**

- Il est recommandé d'envelopper les gros morceaux de viande grasse avec du papier d'aluminium ou de les placer dans un sac de cuisson adapté afin d'éviter les projections de graisse sur les parois du four.
- Placez un plateau ramasse-goutte sous la viande lors de la cuisson au gril.

### **Accessoires**

Lavez tout accessoire (plats de cuisson, grille, etc.) avec de l'eau chaude et du liquide à vaisselle traditionnel.

### Remplacer l'ampoule du four



**Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles. Laissez l'appareil refroidir Portez une protection pour les mains lorsque vous ôtez la lampe.**

**L'appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.**

- Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
- Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).
- Revissez le couvercle en verre solidement.



La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce. La lampe est un article consommable et n'est donc pas couverte par la garantie.

### Nettoyer la plaque vitrocéramique

#### **Nettoyage quotidien**

- Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser un détergent doux non abrasif et un chiffon humide.
- Séchez la surface avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques ont l'avantage de laisser une fine pellicule sur la surface du verre qui évite que les aliments qui ont débordés et le tartre ne se carbonisent facilement, ce qui facilite le prochain nettoyage de la plaque de cuisson.
- Il est préférable d'attendre que le four ait refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Les débordements d'aliments contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, doivent être éliminés immédiatement avec un linge humide pour éviter qu'ils ne brûlent. Faites attention à la zone de cuisson chaude !

### **Taches tenaces**

- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien non abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.
- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Procédez de même pour retirer le plastique ou le sucre fondu.



### **Ne jamais utiliser**

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges à récurer.

## Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) dans l'armoire du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, placez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Contactez ensuite le service après-vente.

## Liste des dysfonctionnements

En cas d'incertitude quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points du tableau ci-dessous ou consultez notre site Internet "[www.etna.nl](http://www.etna.nl)" pour de plus amples informations.

| Problèmes avec la plaque                                                                    | Cause possible                                                                                                                    | Solution                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.   | L'appareil neuf chauffe.                                                                                                          | Ce phénomène est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine. |
| Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.                                    | Cela se produit lorsque vous allumez et éteignez les éléments. Un cliquetis est également audible à des réglages moins puissants. | Fonctionnement normal.                                                                |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore. | Le temps prédéfini s'est écoulé.                                                                                                  | Appuyez sur la touche + ou - du minuteur de cuisine pour éteindre le signal.          |
| La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.                      | Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.                            | Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).         |
| Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.                              | L'appareil n'est pas branché correctement.                                                                                        | Vérifiez les branchements électriques.                                                |

## PROBLÈMES

| Problèmes avec le four                              | Cause possible                          | Solution                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne s'allume pas.                            | Le four n'est pas réglé en mode manuel. | Réglez le four en mode manuel (voir « Fonctionnement du four »).                                            |
| Le four ne s'allume pas une fois qu'il est branché. | L'horloge n'a pas été réglée.           | Vous devez d'abord régler l'horloge (voir « Fonctionnement du four »). Le four est maintenant opérationnel. |
| Le four ne chauffe pas.                             | La température n'a pas été réglée.      | Réglez la température à l'aide du bouton de température (voir « Fonctionnement du four »).                  |



Toute visite par un technicien de maintenant pendant la période de garantie sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une mauvaise utilisation !

## Généralités

---

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil. Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



## **Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation !**

### **Attention !**

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.

Avant toute installation, intervention de maintenance ou réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché de l'alimentation électrique uniquement si :

- l'interrupteur principal du système électrique de l'habitation est éteint, ou
- le fusible du système électrique de l'habitation a été retiré, ou
- la fiche a été retirée de la prise murale.

Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces ETNA d'origine. Seules ces pièces sont garanties par ETNA comme répondant aux exigences de sécurité.

Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes avec des qualifications équivalentes, afin d'éviter toute situation dangereuse.

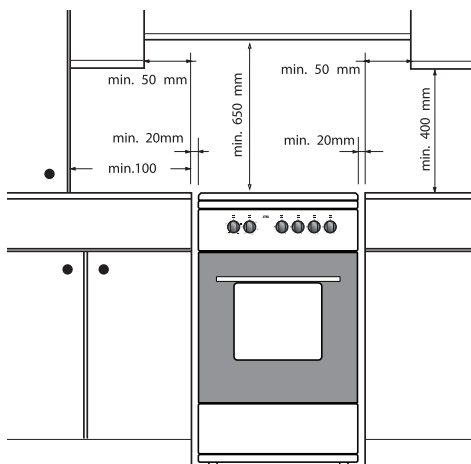
## Raccordement électrique

230 V~/400 V 3N~ - 50/60 Hz

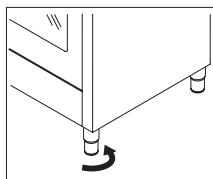
- La prise murale et la fiche doivent être toujours accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez que le branchement électrique soit fixe, assurez-vous que le câble d'alimentation est équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact est d'au moins 3 mm.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.

## Installation

- Si vous placez la cuisinière près d'un haut placard ou d'une autre paroi fabriquée en matière inflammable, laissez au moins 50 mm d'écart entre la cuisinière et les parois.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la plaque de cuisson et toute hotte aspirante placée au-dessus de la cuisinière.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, assurez-vous que l'espace minimum est respecté.



- Si la cuisinière est installée entre les placards de cuisine, le revêtement de ceux-ci doit pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 90°C.



## Mise à niveau

Vous pouvez régler la hauteur de la cuisinière grâce aux pieds réglables.

Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.

## Données techniques

La plaque signalétique sur la face inférieure de l'appareil indique la charge minimale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Branchement                 | 230 V~/400 V 3N~ - 50/60 Hz |
| Puissance de sortie         | 9,1 kW                      |
| Dimensions extérieures (mm) |                             |
| Largeur                     | 600 mm                      |
| Hauteur                     | 850 mm                      |
| Profondeur                  | 600 mm                      |

|                                                            |           |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Incendie                                                   |           |  |
| Modèle                                                     |           | <b>FKV761_...</b>                                                                  |
| Type de four                                               |           | Électrique                                                                         |
| Masse                                                      | Kg        | 42                                                                                 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel            |           | 105,7                                                                              |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé        |           | 94,8                                                                               |
| Classe énergétique                                         |           | A                                                                                  |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnel     | kWh/cycle | 0,87                                                                               |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé | kWh/cycle | 0,78                                                                               |
| Nombre de cavités                                          |           | 1                                                                                  |
| Source de chaleur                                          |           | Électrique                                                                         |
| Volume                                                     |           | 65                                                                                 |
| Ce four est conforme à EN 60350-1                          |           |                                                                                    |

**Conseils pour économiser de l'énergie pour le four**

- Cuisinez si possible les plats ensemble.
- Limitez la durée de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four en fin de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson.

|                                       |       |                                                                                    |
|---------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Incendie                              |       |  |
| Modèle                                |       | <b>FKV761_---</b>                                                                  |
| Type de plaque de cuisson             |       | Électrique                                                                         |
| Nombre de zones de cuisson            |       | 4                                                                                  |
| Technologie de chauffe-1              |       | Électrique                                                                         |
| Taille-1                              | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Consommation énergétique-1            | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Technologie de chauffe-2              |       | Électrique                                                                         |
| Taille-2                              | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Consommation énergétique-2            | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Technologie de chauffe-3              |       | Électrique                                                                         |
| Taille-3                              | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Consommation énergétique-3            | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Technologie de chauffe-4              |       | Électrique                                                                         |
| Taille-4                              | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Consommation énergétique-4            | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Consommation énergétique de la plaque | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Ce cuisson est conforme à EN 60350-1  |       |                                                                                    |

## Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

- Utilisez des ustensiles de cuisson au fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec couvercle.
- Utilisez moins de liquide ou de matières grasses.
- Quand le liquide commence à bouillir, diminuez le réglage.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est susceptible de contenir les matériaux suivants :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler votre obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.



#### **Déclaration de conformité**

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



## ***Ihr Herd***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Einführung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |
| Bedienleiste | 6 |

## ***Vor der ersten Verwendung***

---

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Verwendung des Ofens      | 7  |
| Keramikkochfeld verwenden | 10 |

## ***Bedienung des Ofens***

---

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Einstellen der Uhr                                         | 12 |
| Manuelle Bedienung des Ofens                               | 12 |
| Ofenfunktionen                                             | 12 |
| Betrieb des Backofens mit der elektronischen Zeitsteuerung | 14 |
| Kurzzeituhr                                                | 17 |
| Einstellen des akustischen Signals                         | 17 |

## ***Bedienung des Keramikkochfelds***

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Einschalten und Einstellungen | 18 |
| Restwärmeanzeige              | 18 |
| Leistungsstufen               | 19 |

## ***Einfaches Kochen***

---

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Tipps zum Backen, Braten und Grillen. | 20 |
| Zeittabelle Grillen                   | 21 |
| Zeittabelle konventionelles Backen    | 22 |
| Reinigung des Backofens               | 23 |
| Ofenbeleuchtung austauschen           | 26 |
| Keramikkochfeld reinigen              | 26 |

## ***Störungen***

---

|               |    |
|---------------|----|
| Allgemeines   | 28 |
| Störungsliste | 28 |

## ***Installation***

---

|                  |    |
|------------------|----|
| Allgemeines      | 30 |
| Elektroanschluss | 31 |
| Installation     | 31 |
| Technische Daten | 32 |

## ***Umweltschutz***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Entsorgung von Gerät und Verpackung | 35 |
|-------------------------------------|----|

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Etna-Herdes. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Herd verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen immer ermöglichen, die passende Garmethode zu wählen.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen können. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.

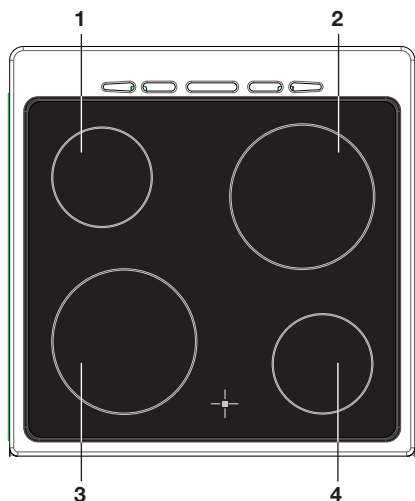


**Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

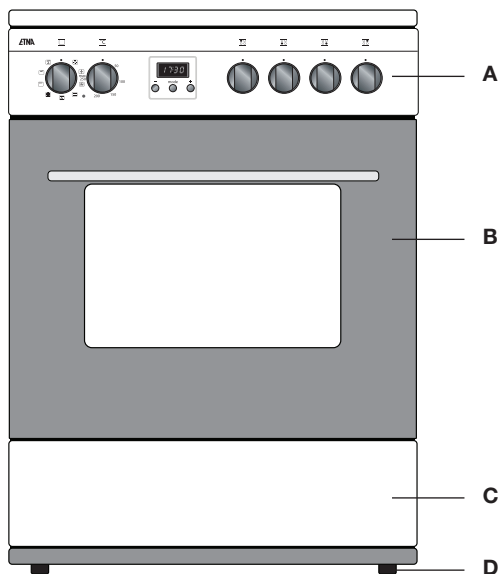
**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

## Beschreibung

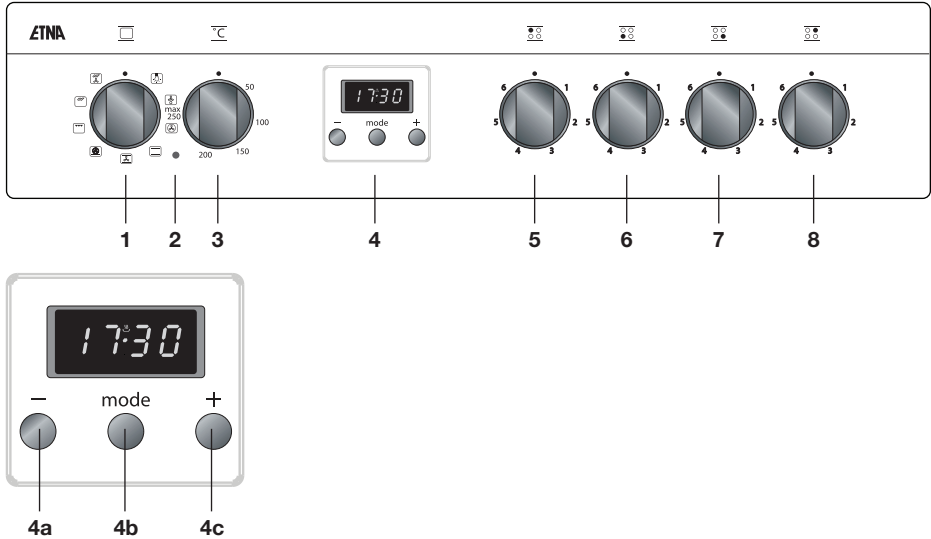


1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne links
4. Kochzone vorne rechts



- A. Bedienleiste
- B. Ofen
- C. Aufbewahrungsfach
- D. Stellfüße

## Bedienleiste



- |                                      |                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Backofenfunktionen (DrehSchalter) | 5. DrehSchalter – Kochzone hinten links  |
| 2. Thermostatlampe Backofen          | 6. DrehSchalter – Kochzone vorne links   |
| 3. Backofentemperatur (DrehSchalter) | 7. DrehSchalter – Kochzone vorne rechts  |
| 4. Elektronische Zeitsteuerung       | 8. DrehSchalter – Kochzone hinten rechts |
| 4a. – Taste                          |                                          |
| 4b. „Modus“-Taste                    |                                          |
| 4c. + Taste                          |                                          |

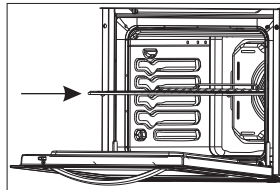
## Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches Schutzfett, das während der Herstellung verwendet wurde.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Schalten Sie gegebenenfalls die Dunstabzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist.



### **Achtung**

Setzen Sie den Backofenrost in die Schiene. Schieben Sie ihn vollständig in den Ofen.



### **Energiesparende Nutzung des Backofens**

- Öffnen Sie den Backofen so selten und so kurz wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit gleicher Gartemperatur (z. B. Apfelkuchen und Auflauf) auf demselben Ofenrost gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie mehrere Speisen hintereinander zu, zum Beispiel ein Ofengericht nach einem Kuchen. Die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts ist häufig um 10 Minuten verkürzt, weil der Backofen bereits heiß ist.
- Weil der Backofen isoliert ist, werden Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) von der Resthitze des Ofens weitergegart. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.

- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit Ausnahme von Gerichten mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie für das Gericht nicht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

### **Ofengeschirr**

- Prinzipiell können Sie jede Form von hitzebeständigem Ofengeschirr verwenden.
- Spülen Sie Ofengeschirr aus Glas nicht direkt nach dem Gebrauch mit kaltem Wasser ab. Die plötzliche Temperaturänderung kann dazu führen, dass das Glas springt.
- Verwenden Sie schwarze oder dunkle Backformen. Sie verteilen Hitze besser und ermöglichen ein gleichmäßigeres Garen der Speise.

### **Decken Sie den Ofenboden nicht ab.**

- Abdecken des Ofenbodens, zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech, kann zu Überhitzung führen und die Emaille beschädigen.
- Sie können verhindern, dass Springformen auf den Ofenboden auslaufen, indem Sie einen Behälter aus Aluminiumfolie falten und auf das Rost unter die Form bzw. Backpapier darunter legen.

### **Zeiteinstellung**

- Wählen Sie die Garzeit 5 Minuten kürzer als im Rezept angegeben. So können Sie kurz vor Ende des Garvorgangs prüfen, ob die Speise bereits gar und goldbraun ist. Falls nicht, schließen Sie die Ofentür, und prüfen Sie die Speise nach einiger Zeit erneut. Öffnen und schließen Sie die Tür langsam. Möglichst nicht öffnen, bevor drei Viertel der Zeit abgelaufen sind.

### **Warmhalten von Speisen**

- Sie können den Ofen dazu verwenden, bereits zubereitete Speisen warm zu halten. Dazu wählen Sie die Umluftfunktion bei einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie Speisen beim Warmhalten ab, damit sie nicht austrocknen.

### **Braten von Fleisch**

- Große Stücke Fleisch, ab einem 1 kg, eignen sich am besten. Das Fleisch bekommt eine regelmäßige Form und eine knusprige Kruste, bei so gut wie keinem Gewichtsverlust.
- Reiben Sie das Fleisch fünfzehn Minuten vorher mit Salz und Gewürzen ein. Verwenden Sie beim Braten 80 g bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung aus beidem) pro 500 g Fleisch.

### **Garzeiten**

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Stücke Fleisch. Beim Garen größerer Fleischstücke garen Sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
- Legen Sie das Fleisch in einen Bräter, und begießen Sie es mit heißer Butter oder Fett. Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Bräter. Begießen Sie Fleisch ohne eine Fettschicht alle 15 Minuten. Fleisch mit einer Fettschicht sollte alle 30 Minuten begossen werden.
- Wenn der Bratensaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch vor dem Servieren locker mit Folie ab, und lassen Sie es 10 Minuten ruhen.

### **Ofenschienen**

Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, so dass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Die richtige Ebene ist im Backbuch oder auf der Verpackung angegeben.

## Keramikkochfeld verwenden

Das Kochen auf einem Keramikkochfeld ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Beim Keramikkochen wird mit der Wärmestrahlung gearbeitet, die die Glasfläche durchdringt.

### **Töpfe für Keramikkochfelder**

Es gibt bestimmte Qualitätsanforderungen für Töpfe, die auf einem Keramikkochfeld verwendet werden.

#### **Hinweis**



- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
  - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
  - flacher Boden

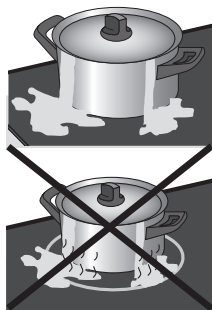
#### **Hinweis**



Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

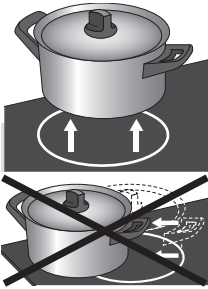
- das Email kann auf einer höheren Kochstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trockenkocht
- bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen

#### **Achtung**



- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als der Elementbereich. So kann vermieden werden, dass verschüttete Speisen auf die glühendheiße Kochzone gelangen. Eingebrennte verschüttete Speisen lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes sehr heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Verwenden Sie zum Kochen von Speisen niemals Aluminiumfolie, auch nicht die Schalen von Fertiggerichten. In Kochelemente eingebrannte Aluminiumfolie lässt sich nicht mehr entfernen. Aluminium ist außerdem ein sehr schlechter Wärmeleiter.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### Hinweis

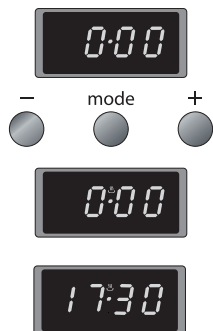
- Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer und Flecken verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Heben Sie die Töpfe beim Bewegen immer hoch.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



### Tipp

- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So lässt sich verhindern, dass Schmutz auf die Oberfläche des Kochfelds gelangt.
- Das Kochelement kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, solange der Topf geschlossen bleibt.

## Einstellen der Uhr



Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts blinkt die Zeitanzeige „0:00“. Die richtige Uhrzeit muss erst eingestellt werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“.

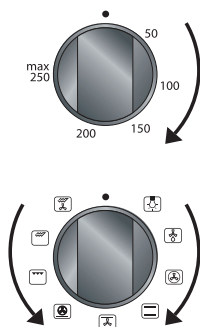
*Auf dem Display wird ein Garsymbol angezeigt. Der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt. Sie können jetzt die Uhrzeit einstellen.*

2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die korrekte Zeit ein (solange der Punkt blinkt).

3. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeiteinstellung wird automatisch bestätigt.

*Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Der Punkt hört auf zu blinken.*

## Manuelle Bedienung des Ofens



1. Wählen Sie mit dem Temperaturregler eine Temperatur und mit dem Funktionsregler eine Backofenfunktion aus.

*Die Thermostatlampe des Backofens leuchtet. Der Ofen wird eingeschaltet.*

► Die verschiedenen Ofenfunktionen sind in der Tabelle beschrieben.

2. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie den Temperaturregler und den Funktionsregler auf „0“, um das Gerät auszuschalten.

**Hinweis:** Wenn der Ofen nicht arbeitet, wurde möglicherweise eine Zeitsteuerung programmiert (auf dem Display wird „A“ angezeigt). Brechen Sie dieses Programm ab (siehe „Ofen zwischen Funktionswechseln ausschalten“).

## Ofenfunktionen

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ofenbeleuchtung</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Auftauen</b><br>Sie können den Lüfter oder den Konvektionsofen zum Auftauen nutzen. Der Lüfter bläst kalte Luft aus. Nehmen Sie die gefrorenen Produkte aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Schieben Sie den Teller auf den Ofenrost in Ofenrostposition 3. |

## BEDIENUNG DES OFENS

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Umluft</b><br>Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie spart. Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen.                                                                                                                                                    |
|    | <b>Ober- und Unterhitze (konventionell)</b><br>Die Speise wird durch die Strahlungswärme des unteren und oberen Heizelements erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens. Dieser Modus ist zur herkömmlichen Zubereitungsweise von Gerichten geeignet. Backwaren gehen gut auf und werden schön braun.                                                                                            |
|    | <b>Konventionell + Lüfter</b><br>Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen.                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>Umluft + Unterhitze</b><br>Diese Einstellung setzt gleichzeitig das untere Heizelement und den Lüfter bei Umlufthitze ein. Diese Funktion ist besonders nützlich zum Backen von Pizza. Sie erzielen so die besten Ergebnisse beim Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obstkuchen aus Hefeteig oder Mürbeteig und Käsekuchen.                                                                                   |
|    | <b>Grill</b><br>Die Speisen werden durch die Strahlungswärme des kombinierten Grillelements erhitzt. Flache Fleischstücke, Hähnchenfleisch oder anderes Geflügel kann direkt auf dem Grill gegart werden. Dieser Grillmodus kann zum Rösten von Brot verwendet werden.                                                                                                                                                  |
|    | <b>Grill und Oberhitze</b><br>Dieser Modus wird zum schnellen Grillen verwendet. In diesem Modus hat der Backofen eine größere Grilloberfläche als beim herkömmlichen Grillmodus. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie den Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett der Speise aufzufangen.                |
|  | <b>Grill + Oberhitze + Lüfter</b><br>Der kombinierte Effekt von Grill, oberem Element und Lüfter verleiht Ihren Speisen eine tolle Kruste und ist die ideale Einstellung zum Braten von Speisen. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie den Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett der Speise aufzufangen. |



Im Abschnitt „Einfaches Kochen“ finden Sie verschiedene Tipps zum Backen, Braten und Grillen.

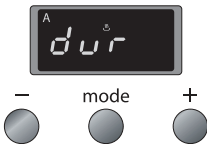
## **Betrieb des Backofens mit der elektronischen Zeitsteuerung**

Die elektronische Zeitsteuerung kann unterschiedlich verwendet werden:

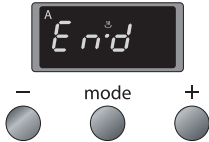
- Sie lässt sich verwenden, um die Dauer des Backens/Röstens/Grillens festzulegen. Der Backofen wird nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet. Sobald die Zeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben. Die maximal einstellbare Backzeit beträgt 10 Stunden.
- Mit der Zeitsteuerung können Sie den Zeitpunkt einstellen, zu dem der Back-/Röst-/Grillvorgang gestoppt werden soll. Der Backofen wird mit der vorab eingestellten Temperatur und Funktion bis zum eingestellten Zeitpunkt betrieben. Sobald die Zeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben.
- Schließlich können Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit (für einen automatischen Backvorgang) eingeben. Der Backofen startet und stoppt automatisch. Sobald der automatische Backvorgang abgeschlossen ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben.
- Die Zeitsteuerung kann auch als Kurzzeituhr verwendet werden. Mit der Kurzzeituhr wird der Backofen nicht ausgeschaltet.

### **Programmieren der Backzeit**

1. Wählen Sie mit dem Temperaturdreheschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdreheschalter eine Backofenfunktion aus.  
*Die Thermostatlampe des Backofens leuchtet. Der Ofen wird eingeschaltet.*
2. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis auf dem Display „dur“ angezeigt wird.  
*Das Display wechselt jetzt zwischen „dur“ und „0 00“. „A“ blinkt.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Dauer ein (während „A“ blinkt).
4. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeiteinstellung wird automatisch bestätigt.  
*Auf dem Display werden die Zeit und das Uhersymbol angezeigt. „A“ hört auf zu blinken.*
5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben. „A“ blinkt. Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.
6. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturdreheschalter und dann den Funktionsdreheschalter auf „0“.
7. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



## Programmieren des Backzeitendes



1. Wählen Sie mit dem Temperaturdreheschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdreheschalter eine Backofenfunktion aus.  
*Die Thermostatlampe des Backofens leuchtet. Der Ofen wird eingeschaltet.*
2. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis auf dem Display „End“ angezeigt wird.  
*Das Display wechselt jetzt zwischen „End“ und der frühesten möglichen Endzeit. „A“ blinkt.*
3. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Endzeit ein (während „A“ blinkt).
4. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeiteinstellung wird automatisch bestätigt.  
*Auf dem Display werden die Zeit und das Uhersymbol angezeigt. „A“ hört auf zu blinken.*
5. Wenn die Endzeit erreicht ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben. „A“ blinkt. Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.
6. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturdreheschalter und dann den Funktionsdreheschalter auf „0“.
7. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.

## Programmieren des automatischen Backvorgangs

Sie können den Backofen für automatisches Ein- und Ausschalten programmieren. Stellen Sie dazu eine Dauer und eine Endzeit ein. Der Backofen wird die Startzeit berechnen und sich am Ende der Garzeit automatisch ausschalten.



### • Beispiel:

Aktuelle Zeit: 17:30, eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde 15 Minuten, eingestellte Endzeit für den Backvorgang: 19:45.  
Der Ofen wird den Backvorgang mit der vorab eingestellten Temperatur und Funktion um 18:30 starten und um 19:45 beenden.

1. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis auf dem Display „dur“ angezeigt wird.  
*Das Display wechselt jetzt zwischen „dur“ und „0 00“. „A“ blinkt.*
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein (während „A“ blinkt).

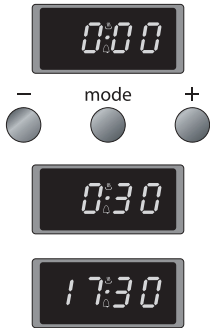


3. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis auf dem Display „End“ angezeigt wird.  
*Das Display wechselt jetzt zwischen „End“ und der frühesten möglichen Endzeit. „A“ blinkt.*
4. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Endzeit ein (während „A“ blinkt).  
*Das Garsymbol wird angezeigt.*
5. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeiteinstellung wird automatisch bestätigt.  
*Auf dem Display werden die Zeit und das Uhersymbol angezeigt. „A“ hört auf zu blinken.*
6. Wählen Sie mit dem Temperaturrehlschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdrehlschalter eine Backofenfunktion aus.  
*Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, wird der Backofen automatisch eingeschaltet. Die Thermostatlampe des Backofens leuchtet. Auf dem Display wird das Garsymbol angezeigt.*
7. Wenn die Endzeit erreicht ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben. „A“ blinkt. Der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.
8. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturrehlschalter und dann den Funktionsdrehlschalter auf „0“.
9. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



- Sie können die verbleibende Zeit des Backvorgangs oder die Endzeit auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ (Dauer) oder „End“ (Ende) auf dem Display angezeigt wird und „A“ blinkt. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ Dauer und Endzeit ein (während „A“ blinkt).
- Wenn Sie den Backofen während des Backvorgangs ausschalten möchten, stellen Sie die verbleibende Zeitdauer des Backvorgangs auf „0:00“. Stellen Sie den Temperaturrehlschalter und den Funktionsdrehlschalter auf „0“.

## Kurzzeituhr



Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird lediglich ein Signalton wiedergegeben. Mit der Kurzzeituhr wird der Backofen nicht ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die „Modus“-Taste.  
*Auf dem Display wird eine kleine Uhr angezeigt. Der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt.*
2. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die korrekte Zeit ein (solange der Punkt blinkt).
3. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeiteinstellung wird automatisch bestätigt.  
*Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und die Uhr hört auf zu blinken.*
4. Die Zeit wird jetzt automatisch heruntergezählt.  
*Sobald die Zeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal wiedergegeben. Das Uhersymbol blinkt.*
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



- Sie können die verbleibende Zeit des Backvorgangs auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die „Modus“-Taste. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit der Kurzzeituhr angezeigt. Das Uhersymbol blinkt. Passen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ an (während „A“ blinkt).

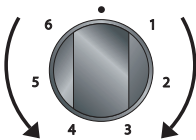
## Einstellen des akustischen Signals

Sie können eines von drei verschiedenen akustischen Signalen auswählen. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Zeit auf dem Display angezeigt wird.

1. Halten Sie die Taste „-“ gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.
2. Sie hören ein anderes akustisches Signal, wenn Sie nochmals auf die – Taste drücken.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben. Das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.

## Einschalten und Einstellungen

Die vier Kochzonen auf der gläsernen Arbeitsfläche werden mit Kreisen angedeutet. Der Durchmesser des Topfbodens muss so gut wie möglich mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Ein Symbol neben dem Drehschalter zeigt an, welche Kochzone in Betrieb ist.



### **Ein- und Ausschalten**

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Position.

*Die Kochzone wird erwärmt.*

- Sie können den Drehschalter in beide Richtungen drehen.
- Die Kochzonen haben 6 verfügbare Kochstufen.
- Die Kochzone wird automatisch ein- ausgeschaltet, um die eingestellte Leistung bereitzustellen. Bei niedrigeren Einstellungen bleibt die Kochzone überwiegend ausgeschaltet und wird nur gelegentlich eingeschaltet. Bei höheren Einstellungen bleibt die Kochzone überwiegend eingeschaltet und wird nur gelegentlich ausgeschaltet.

3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehschalter auf „0“.



### **Hinweis**

- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Heizplatte gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So kann vermieden werden, dass verschüttete Speisen auf die glühendheiße Kochzone gelangen. Eingebraunte verschüttete Speisen lassen sich nur schwer entfernen.

## Restwärmeanzeige



Die Restwärme wird für jede Kochzone auf dem Kochfeld mit einer Lampe angezeigt. So wird angezeigt, dass die Kochzone noch warm ist. Sobald das Kochfeld eine sichere Temperatur erreicht hat, wird die Anzeige ausgeschaltet.

## Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

### **Leistungsstufe 6 verwenden für:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Druckaufbau im Schnellkochtopf

### **Leistungsstufe 5 verwenden für:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts backen
- Gekochte Kartoffeln braten
- Frittieren

### **Leistungsstufe 4 verwenden für:**

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten

### **Leistungsstufen 3 und 2 verwenden für:**

- Speisen gar kochen
- Hartes gefrorenes Gemüse auftauen
- Braten und Garen dünner Fleischstücke

### **Leistungsstufe 1 verwenden für:**

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Käse schmelzen

## Tipps zum Backen, Braten und Grillen.

### **Ofenhöhen**

Schieben Sie das Backblech je nach Höhe des Gebäcks auf die zweite oder dritte Ofenrostposition von unten. Setzen Sie Backformen auf die erste oder zweite Ofenrostposition von unten.

### **Besonderheiten bei Backformen**

Bei Backformen kommt es auf das Material an, aus dem sie hergestellt sind, besonders bei Öfen mit Ober-/Unterhitze. Die besten Backformen sind aus Schwarzblech oder Stahl mit einem Spezialpolymer hergestellt. Diese werden am schnellsten heiß, so dass die Backzeiten verkürzt werden können.

### **Wann ist ein Kuchen fertig gebacken?**

Stechen Sie 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit einen Zahnstocher an der höchsten Stelle des Kuchens ein. Bleibt der Zahnstocher trocken, haftet also kein Teig daran, können Sie den Ofen ausschalten und den Kuchen mit der Restwärme fertig backen.

### **Kuchen kollabiert**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Halten Sie die exakten Rührzeiten ein, die in Ihrem Rezept angegeben sind.

### **Kuchen ist schön und hoch am Rand, aber in der Mitte zusammengefallen.**

Kante der Springform nicht schmieren. Nach dem Backen Kuchen vorsichtig mit einem Messer ablösen.

### **Kuchen wird auf der Oberseite zu dunkel**

Setzen Sie den Kuchen auf eine tiefere Ofenblechposition. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein, und lassen Sie den Kuchen länger backen. Verwenden Sie nach Möglichkeit schwarze Backformen.

### **Kuchen wird auf der Unterseite zu dunkel**

Setzen Sie den Kuchen auf eine höhere Ofenblechposition. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

### **Die Oberseite des Soufflés ist viel zu dunkel**

Entfernen Sie die Kruste. Stellen Sie das Soufflé für die Bildung einer

Kruste unter den Grill. Verwenden Sie keinen Parmesankäse. Diese Käseart wird zu schnell braun und schmeckt bitter. Setzen Sie das Backblech auf eine niedrigere Ofenblechposition. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

## Gebäck klebt am Backblech

Setzen Sie das Backblech kurz zurück in den Ofen und entfernen Sie danach sofort das Gebäck.

## Beim Stürzen kommt der Kuchen nicht aus der Form

Lösen Sie die Kanten vorsichtig mit einem scharfen Messer. Stürzen Sie die Form, und bedecken sie das Loch mehrmals mit einem feuchten kalten Tuch. Schmieren Sie beim nächsten Mal die Form. Streuen Sie Brotkrümel darauf.

## Backhöhen

Stellen Sie für kleinere Mengen den Bräter ganz oben in den Ofen (Ofenblechposition 4). Speisen, die eine höhere Grilldauer benötigen, sollten tiefer in den Ofen gestellt werden (Ofenblechposition 3). Gleiches gilt für das Grillen von Speisen mit größeren Oberflächen.

## Zeittabelle Grillen

| Speise                              | Temp. °C | Ofenblechposition von unten | Zeit in min |
|-------------------------------------|----------|-----------------------------|-------------|
| <b>Flache gegrillte Speisen</b>     |          |                             |             |
| Steak                               | 180–200  | 4                           | 10–12       |
| Schnitzel/Kotelett                  | 180–200  | 4                           | 12–16       |
| Fleischklößchen                     | 180–200  | 3                           | 14–18       |
| Würstchen                           | 180–200  | 3                           | 16–20       |
| Fischfilet                          | 180–200  | 4                           | 14–16       |
| Toast                               | 180–200  | 4                           | 2–4         |
| Toast, mit Belag                    | 180–200  | 3                           | 2–4         |
| Schaschlik                          | 180–200  | 4                           | 6–10        |
| <b>Größere gegrillte Speisen</b>    |          |                             |             |
| Hähnchen, ca. 1 kg                  | 200      | 3                           | 50–60       |
| Fleischrolle, ca. 1 kg              | 200      | 2                           | 50–60       |
| Gepökelte Seite von Schweinefleisch | 200      | 2                           | 60–70       |

## Zeittabelle konventionelles Backen

| Speise                    | Temp. °C | Ofenblechposition<br>von unten | Zeit in<br>min |
|---------------------------|----------|--------------------------------|----------------|
| <b>Backteig</b>           |          |                                |                |
| Kuchen                    | 160–180  | 2                              | 65–70          |
| Spice-Cake                | 160–180  | 2                              | 70–80          |
| Nusskuchen                | 160–180  | 2                              | 60–70          |
| Früchtetorte<br>Backblech | 170–180  | 2, 3                           | 35–45          |
| Früchtetorte Backform     | 160–180  | 3                              | 45–55          |
| Teigdecke                 | 180–200  | 3                              | 20–30          |
| Kleingebäck               | 180–200  | 3                              | 15–25          |
| <b>Sandgebäck</b>         |          |                                |                |
| Teigdecke                 | 180–200  | 3                              | 25–35          |
| Biskuitkuchen             | 190–210  | 3                              | 25–30          |
| <b>Knetteig</b>           |          |                                |                |
| Käsekuchen                | 180–200  | 2                              | 70–80          |
| Kekse                     | 175–200  | 3                              | 15–20          |
| Streuselkuchen            | 180–200  | 3                              | 40–50          |
| Teigdecke                 | 180–200  | 3                              | 20–25          |
| <b>Hefeteig</b>           |          |                                |                |
| Früchtetorte<br>Backblech |          | 3                              | 40–50          |
| Streuselkuchen            | 190–210  | 3                              | 35–45          |
| Pizza                     | 190–210  | 2                              | 20–30          |
| <b>Windbeutel</b>         | 190–210  | 3                              | 20–30          |
| <b>Blätterteig</b>        | 200–220  | 3                              | 15–25          |
| Apfeltaschen              | 200–220  | 3                              | 20–25          |

Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Orientierungswerte.  
Beim Backen mit Heißluft, Temperatur 20 °C niedriger einstellen.



### **Achtung!**

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparatur- oder Reinigungsarbeiten durchführen. Vorzugsweise ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Sicherung aus oder den Schalter im Stromkasten auf „0“.

**Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger oder Hochdruckdampfreiniger.**

## Reinigung des Backofens

### **Vorderseite des Geräts**

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht scheuernden Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen und einem weichen Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen den Schmutz ab. Anschließend mit Wasser abspülen. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände oder Stahlwolle, da dies zu Kratzern am Gerät führen kann.

### **Aluminiumoberflächen**

Reinigen Sie Aluminiumoberflächen mit nicht scheuernden, flüssigen Reinigungsmitteln, die für dieses Material geeignet sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf, und wischen den Schmutz ab. Anschließend mit Wasser abspülen. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Aluminiumoberfläche auf. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Die Oberfläche darf nicht mit Ofensprays in Berührung kommen.

### **Edelstahl-Frontplatten**

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösemittelhaltigen Reinigungsmittel. Falls Sie diese Anweisungen nicht befolgen, kann das Gehäuse beschädigt werden.

### **Lack- und Kunststoffoberflächen**

Reinigen Sie die Drehschalter/Tasten und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigem Reinigungsmittel für empfindliche lackierte Oberflächen. Außerdem können Sie speziell für derartige Oberflächen hergestellte Reinigungsmittel verwenden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anleitungen des Herstellers.

## Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, der gesamte Innenraum des Ofens, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Am besten lassen sie sich mit warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.

## Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Wasser mit Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen.

## Glas

Reinigen Sie die Glasfront und die dekorative Glasabdeckung (falls vorhanden) mit Wasser mit Spülmittel oder Glassex.

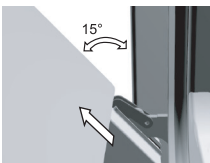
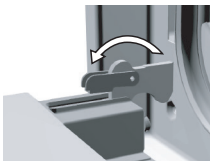
## Ofen

- Der Ofen kann auf herkömmliche Weise gereinigt werden (mit Reinigungsmitteln oder Ofenspray), aber nur, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und die Flecken sehr hartnäckig sind.
- Das folgende Verfahren wird für die regelmäßige Reinigung empfohlen (nach jeder Verwendung):
  - Aktivieren Sie den Ofenmodus „Ober- und Unterhitze“, um den Ofen zu reinigen. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf 50 °C.
  - Geben Sie 0,6 Liter Wasser in eine Metallbackform und setzen Sie diese hinten unten in den Ofen. Nach einer halben Stunde werden die Speisereste auf der Emaille des Ofens weich, und lassen sich leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Entfernen der Ofentür

Zum Reinigen des Ofenraums ist es vorteilhaft, die Ofentür zu entfernen.

- Öffnen Sie die Tür vollständig. Drehen Sie die Sperrklinken so weit wie möglich zurück.
- Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen). Bei einem Winkel von ca. 15° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus den Scharnierhalterungen.
- Gehen Sie für den Einbau der Tür in umgekehrter Reihenfolge vor. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts. Drücken Sie die Tür nach vorne und unten, so dass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten. Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.



- Öffnen Sie die Tür dann vollständig. Drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position. Schließen Sie die Tür langsam. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig schließt. Lässt sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

### **Bei hartnäckigen Flecken gehen Sie wie folgt vor:**

Vor dem Reinigen sollte der Ofen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie Ofen und Zubehör nach jeder Verwendung, damit sich kein Schmutz in den Ofen einbrennt.
- Die einfachste Möglichkeit zum Entfernen von Fett ist die Verwendung von warmem Wasser mit Spülmittel, während der Ofen noch warm ist.
- Für sehr hartnäckigen Schmutz, konventionelle Ofenreiniger verwenden. Spülen Sie den Ofen anschließend gründlich mit sauberem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Stahlwolle, Topfkratzer, Fleckentferner usw.
- Lackoberflächen, Edelstahl und galvanisierte Oberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals in Kontakt mit Ofensprays kommen, weil sie sonst beschädigt und entfärbt werden. Gleiches gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einer Zeitsteuerung mit Sensor ausgestattet ist) sowie für die von oben zugänglichen Heizelemente.
- Wenn Sie Reinigungsmittel kaufen und verwenden, denken Sie an den Umweltschutz und Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers.

### **Praktische Tipps**

- Es wird empfohlen, größere Stücke fettigen Fleisches in Aluminiumfolie einzuwickeln oder sie in einen geeigneten Bratschlauch zu stecken, damit kein Fett auf die Ofenwände spritzt.
- Stellen Sie beim Grillen eine Tropfschale unter das Fleisch.

### **Zubehör**

Waschen Sie alles Zubehör (Backbleche, Rost usw.) mit warmem Wasser und Spülmittel.

### Ofenbeleuchtung austauschen



**Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.**

**Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.**

- Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
- Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).
- Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet. Die Lampe fällt unter die Verbrauchsmaterialien und ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

### Keramikkochfeld reinigen

#### **Tägliche Reinigung**

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramikkochfelder haben den Vorteil, dass sie einen dünnen Film auf der Glaskeramikplatte hinterlassen, so dass übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochzone einbrennen und diese beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.
- Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Verschüttete säure- oder zuckerhaltige Speisen wie Apfelsauce, Rotkraut, Rhabarber, Rote Beete sofort mit einem feuchten Lappen entfernen, damit sie nicht einbrennen! Vorsicht bei heißen Kochzonen!

### **Hartnäckige Flecken**

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff oder Zucker kann damit entfernt werden.



### **Auf keinen Fall verwenden**

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

## Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Hauptschalter auf „0“. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Störungsliste

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie unsere Website „[www.etna.nl](http://www.etna.nl)“ für weitere Informationen.

| Probleme mit dem Kochfeld                                                     | Mögliche Ursache                                                                                                                            | Lösung                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.   | Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.                                                                              | Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche                           |
| Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.                                 | Dieses Geräusch hängt mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente zusammen. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein Ticken auftreten. | Das ist normal.                                                                               |
| Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben. | Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.                                                                                                       | Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ der Kurzzeituhr gedrückt, um das Signal auszuschalten.      |
| Das Kochfeld funktioniert nicht. Das Display bleibt leer.                     | Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.                                              | Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker). |
| Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.       | Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.                                                                                                  | Elektrische Anschlüsse überprüfen.                                                            |

# STÖRUNGEN

| Probleme mit dem Ofen                                                                    | Mögliche Ursache                                       | Lösung                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen wird nicht eingeschaltet.                                                       | Der Ofen ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt. | Schalten Sie auf die manuelle Bedienung um (siehe „Bedienung des Ofens“).                    |
| Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose wird der Ofen nicht eingeschaltet. | Es wurde noch keine Uhrzeit eingestellt.               | Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Bedienung des Ofens“). Der Ofen ist betriebsbereit.      |
| Der Backofen heizt nicht auf.                                                            | Keine Temperatur eingestellt.                          | Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturdrehschalter ein (siehe „Bedienung des Ofens“). |



Der Besuch eines Servicetechnikers in der Garanzzeit wird in Rechnung gestellt, wenn das Gerät aufgrund unsachgemäßer Verwendung nicht funktioniert!

## Allgemeines

---



Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden! Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

### **Lesen Sie zuerst die separaten Sicherheitshinweise!**

#### **Achtung!**

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachwerkstätten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden. Bei Nichtbeachtung verfallen alle Garantieansprüche.

Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:

- der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.

Defekte Teile dürfen nur durch ETNA-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann ETNA garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder Elektrikern ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

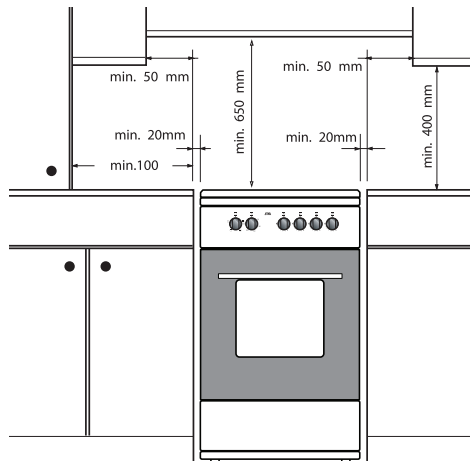
## Elektroanschluss

230 V~ / 400 V 3N~ (50/60 Hz)

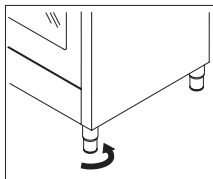
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt kommen, die heiß werden können.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

## Installation

- Wenn Sie den Herd neben einem großen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufstellen, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Herd und den Wänden ein.
- Halten Sie ebenfalls einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer über dem Kochfeld angebrachten Dunstabzugshaube ein.
- Wenn der Herd in eine Einbauküche integriert wird, müssen die vorgeschriebenen Mindestabstände eingehalten werden.



- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.



## Nivellierung

Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden.

Wenn Sie den Herd auf einer Plattform aufstellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er ausreichend gesichert ist.

## Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| Anschluss        | 230 V~ / 400 V 3N~ (50/60 Hz) |
| Ausgangsleistung | 9,1 kW                        |
| Außenmaße (mm)   |                               |
| Breite           | 600 mm                        |
| Höhe             | 850 mm                        |
| Tiefe            | 600 mm                        |

|                                             |            |                                                                                    |
|---------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Marke:                                      |            |  |
| Modell                                      |            | <b>FKV761_...</b>                                                                  |
| Ofenart                                     |            | Elektrisch                                                                         |
| Masse                                       | Kg         | 42                                                                                 |
| Energieeffizienzklasse – herkömmlich        |            | 105,7                                                                              |
| Energieeffizienzklasse – Umluft             |            | 94,8                                                                               |
| Energieklasse                               |            | A                                                                                  |
| Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich | kWh/Zyklus | 0,87                                                                               |
| Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft      | kWh/Zyklus | 0,78                                                                               |
| Anzahl Garräume                             |            | 1                                                                                  |
| Wärmequelle                                 |            | Elektrisch                                                                         |
| Inhalt                                      |            | 65                                                                                 |
| Dieser Ofen entspricht EN 60350-1           |            |                                                                                    |

## Energiespartipps für den Backofen

- Garen Sie Mahlzeiten, falls möglich, gleichzeitig.
- Halten Sie die Vorheizzeit kurz.
- Verlängern Sie die Garzeit nicht.
- Vergessen Sie nicht, den Backofen am Ende des Garvorgangs auszuschalten.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garvorgangs.

|                                       |       |                                                                                    |
|---------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Marke:                                |       |  |
| Modell                                |       | <b>FKV761_---</b>                                                                  |
| Kochfeldart                           |       | Elektrisch                                                                         |
| Anzahl der Kochzonen                  |       | 4                                                                                  |
| Heiztechnologie-1                     |       | Elektrisch                                                                         |
| Größe-1                               | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Energieverbrauch-1                    | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Heiztechnologie-2                     |       | Elektrisch                                                                         |
| Größe-2                               | cm    | Ø 14,5                                                                             |
| Energieverbrauch-2                    | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Heiztechnologie-3                     |       | Elektrisch                                                                         |
| Größe-3                               | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Energieverbrauch-3                    | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Heiztechnologie-4                     |       | Elektrisch                                                                         |
| Größe-4                               | cm    | Ø 18,0                                                                             |
| Energieverbrauch-4                    | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Energieverbrauch des Kochfeldes       | Wh/kg | 192,0                                                                              |
| Dieser Kochfeld entspricht EN 60350-1 |       |                                                                                    |

## Energiespartipps für das Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Deckel.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer geeigneten Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Deckel.
- Minimieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald die Flüssigkeit kocht.

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe 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.





[www.etna.nl](http://www.etna.nl)  
[www.etna.be](http://www.etna.be)



788564

788564 / VER 3 / 06-07-2021

ETNA maakt **kw**aliteit betaalbaar

