Gebruiksaanwijzing
Instructions for use

Fornuis
Cooker

FI590___

ETNA

NL	Handleiding	NL 3 - NL 28
EN	Manual	EN 3 - EN 28

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding 4
Beschrijving van het apparaat 5
Bedieningspaneel 6

Eerste gebruik

Oven gebruiken 7
Klok instellen 9
Toetsvergrendeling 9

Gebruik

Ovenfuncties 10
Temperatuurbeveiliging 11
Kookduurbegrenzer 11
Inductiegeluiden 11
Geschikte pannen 12
Vermogen instellen 12
Kookinstellingen 13

Bediening

Oven bedienen 14
Oven bedienen met de elektronische timer 14
Kookplaat bedienen 16
Kookplaat bedienen met de timer 17

Onderhoud

Apparaat reinigen 19
Geleiderails verwijderen en reinigen 20
Ovenlamp vervangen 20
Ovendeur demonteren 21

Storingen

Tabel met storingen 22

Installatie

Algemeen 24
Elektrische aansluiting 24
Plaatsing 25
Technische gegevens 26

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking 28

NL

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van dit fornuis. Dit product is ontworpen voor optimale gebruiksvriendelijkheid. Het fornuis heeft vele verschillende standen, waardoor u telkens de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

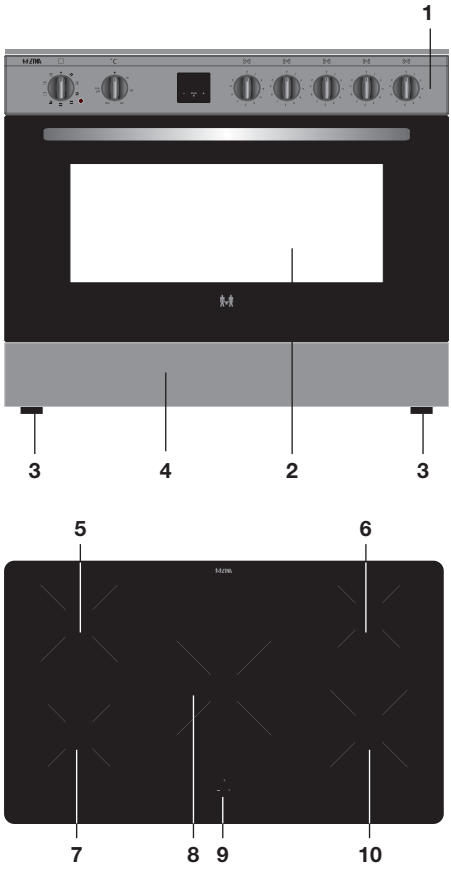
In deze handleiding leest u hoe u het fornuis optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen als u het apparaat gebruikt.

⚠ Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

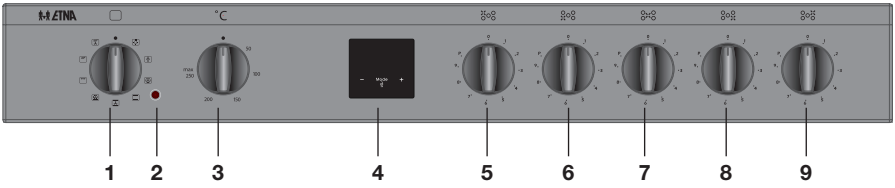
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving van het apparaat

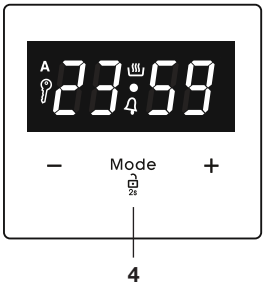


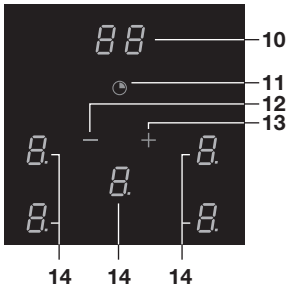
1. Bedieningspaneel
2. Oven
3. Stelvoeten
4. Klep opbergruimte
5. Kookzone linksachter ø 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (boost)
6. Kookzone rechtsachter ø 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
7. Kookzone linksvoor ø 16,0 cm / 1,4 kW - 1,8 kW (boost)
8. Kookzone midden ø 25,0 cm / 1,4 kW - 3,5 kW (boost)
9. Timer en displays
10. Kookzone rechtsvoor ø 20,0 cm / 1,4 kW - 2,5 kW (boost)

Bedieningspaneel



1. Functieknop oven
2. Lampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Timer (oven)
5. Regelknop kookzone linksachter
6. Regelknop kookzone linksvoor
7. Regelknop kookzone midden
8. Regelknop kookzone rechtsvoor
9. Regelknop kookzone rechtsachter
10. Timerdisplay (kookplaat)
11. Timertoets (kookplaat)
12. '–' toets timer (kookplaat)
13. '+' toets timer (kookplaat)
14. Kookzonedisplay (kookplaat)



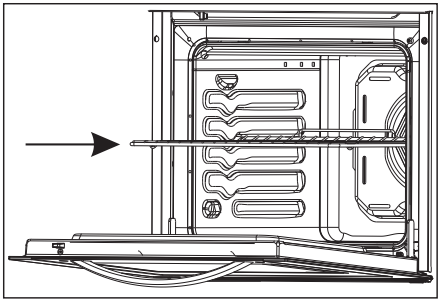


Beschrijving timer	
A	Automatische bereiding
	Handmatige bereiding
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
Mode	Functie
–	Timer verlagen
+	Timer verhogen
23 59	Timerdisplay

Oven gebruiken

- Verwijder alle losse toebehoren uit de oven en reinig ze met warm zeepsop. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Zet de oven een uur lang op de hoogste stand met onder- en bovenwarmte (zie 'Oven bedienen'). Hierdoor wordt het beschermende vet verwijderd dat in de fabriek is aangebracht.
- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Zet indien nodig de afzuigkap aan.
- Nadat de oven is afgekoeld, reinigt u de oven met warm water.
- Verwarm de oven alleen voor als dit volgens het recept of volgens de tabellen in deze handleiding nodig is.

Waarschuwing!
Plaats het ovenrooster in de rail en schuif het zo ver mogelijk in de oven.



Energiebewust gebruik van de oven

- Maak de ovendeur zo weinig mogelijk open.
- Bereid gerechten met dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld een appeltaart en een ovenschotel) tegelijk en op hetzelfde rooster, of onder elkaar met gebruik van de heteluchtfunctie. U kunt tegelijkertijd vlees laten stoven.
- Bereid verschillende gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak is de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter, doordat de oven al heet is.
- Doordat de oven geïsoleerd is, kunnen met de restwarmte gerechten worden bereid die langer in de oven moeten blijven (vanaf 1 uur). Zet de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is meestal niet nodig, behalve voor gerechten met een bereidingstijd korter dan 30 minuten of wanneer dit in het recept is aangegeven.
- Haal alles uit de oven wat u voor het gerecht niet nodig hebt.
- Zet na de bereiding de oven uit voordat u het gerecht uit de oven haalt.

Ovengerei

- In principe kunt u elk type ovengerei gebruiken dat hittebestendig is.
- Reinig glazen ovengerei niet direct na gebruik met koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken.
- Gebruik zwarte of donkere bakblikken. Deze geleiden de warmte beter, zodat het voedsel gelijkmatiger wordt gebakken.

Dek de bodem van de oven niet af

- Wanneer u de bodem van de oven afdekt, bijvoorbeeld met aluminiumfolie of een bakplaat, kan de oven oververhit raken, met beschadiging van het email tot gevolg.
- U kunt voorkomen dat springvormen op de bodem van de oven lekken door van aluminiumfolie een bak te vouwen en deze op het rooster onder de vorm te plaatsen of door er bakpapier onder te leggen.

Voedsel warm houden

- U kunt de oven gebruiken om reeds bereide gerechten warm te houden. Daarvoor kiest u de heteluchtstand en een temperatuur van 75 °C. Dek het gerecht dat u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Grote stukken vlees, met een gewicht vanaf 1 kg, zijn hiervoor het meest geschikt. Het vlees krijgt een regelmatige, krokante korst en er treedt vrijwel geen gewichtsverlies op.
- Wrijf het vlees vijftien minuten vooraf in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel van beide) per 500 g vlees.

Bereidingstijd

- Voor dunne, platte stukken vlees is de bereidingstijd ongeveer 5 minuten korter dan voor dikke stukken vlees of een lap vlees die is opgerold. Bij het braden van grotere stukken vlees is de bereidingstijd per extra 500 gram 15 tot 20 minuten langer.
  Smeer het vlees met boter of vet in en leg het in de braadslede. Leg het vlees met de vette kant naar boven in de braadslede. Bedruip vlees zonder vette kant elke 15 minuten met het braadvocht. Vlees met een vette kant moet elke 30 minuten worden bedropen.
- Als de jus te donker is, voegt u tijdens het braden af en toe een paar eetlepels water toe.
- Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het vlees voor het serveren 10 minuten rusten.

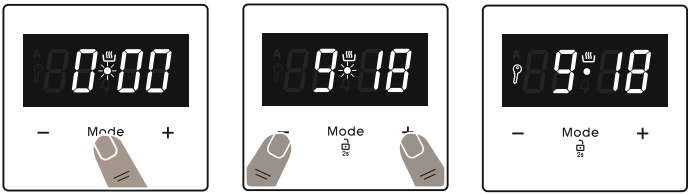
Geleiders

- Aan de ovenwanden bevinden zich geleiders waarmee het ovenrooster of de bakplaat op verschillende niveaus kan worden geplaatst. Voor de juiste hoogte raadpleegt u een bakgids of de instructies op de verpakking van het voedsel.

Klok instellen

Wanneer het fornuis voor het eerst wordt aangesloten, knippert de tijd '0·00' of '12·00'. De huidige tijd moet nog juist worden ingesteld.

De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de timer gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Ontgrendel eerst de toetsen (indien nodig) voordat u de timer wilt gaan gebruiken.



1. Druk 2 seconden lang op de toets 'Mode' om de toetsvergrendeling te deactiveren.
   - ▹ *De stip in het midden van de tijdweergave knippert. U kunt nu de huidige tijd instellen.*
2. Stel de juiste tijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de stip knippert).
   - ▹ *Wacht een aantal seconden; de huidige tijd wordt automatisch bevestigd.*
   - ▹ *Op de display verschijnt de huidige tijd en de stip stopt met knipperen.*
3. Zorg ervoor dat de functieknop en de temperatuurknop van de oven beide op '0' staan zodat het toestel naar stand by gaat.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de timer gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Ontgrendel eerst de toetsen voordat u de timer wilt gaan gebruiken.

1. Druk 2 seconden lang op de toets 'Mode' om de toetsvergrendeling te deactiveren.
   - ▹ *Het indicatielampje gaat uit.*

Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties **die per model verschillen**.
Raadpleeg de tabel voor de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

	**Ovenverlichting**
	**Ontdooien** 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.
	**Hetelucht** 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.
	**Boven- en onderwarmte (conventioneel)** Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. 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.
	**Conventioneel + ventilator** 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.
	**Hetelucht + onderwarmte** Bij deze functie werken de onderverwarming en de ventilator met hete lucht-verwarming 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.
	**Grill** De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.
	**Grill + bovenwarmte** 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.
	**Grill + bovenwarmte +ventilator** De gecombineerde werking van de grill, bovenelement 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.

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van de gekozen kookstand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**Maximale gebruikstijd**
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1.5 uur

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - *12 cm voor zone ø 16 cm*
  - *14 cm voor zone ø 20 cm*
  - *16 cm voor zone ø 25 cm*
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.



Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boostniveau (P).

Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 8 minuten) op de hoogste kookstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd schakelt de kookzone terug naar stand 9 of naar de stand die na het inschakelen van de boostfunctie wordt gekozen.

Regeling van het boostvermogen

- Gedurende de tijd dat extra vermogen wordt geactiveerd, is het vermogen van andere kookzones beperkt. Dit wordt aangegeven op het vermogensdisplay door het geselecteerde kookniveau en het beperkte vermogen enkele seconden met tussenpozen te laten knipperen.
- Hoe minder zones er gebruikt worden, hoe hoger het in te stellen vermogen per kookzone is.

Kookinstellingen

Aangezien de instellingen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, gelden de onderstaande instellingen alleen als richtlijn.

Gebruik de boost-instelling voor:
snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof / slinken van groene groenten / verhitten van olie en vet / wokken.

Gebruik instelling 9 voor:
aanbraden van vlees / bereiden van vis / bakken van omeletten / bakken van gekookte aardappelen / frituren van voedsel.

Gebruik instelling 7 en 8 voor:
bakken van dikke pannenkoeken / bakken van dikke lappen gepaneerd vlees / bakken van bacon (vet) / koken van rauwe aardappelen / bakken van wentelteefjes / bakken van gepaneerde vis / doorkoken van pasta / bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 4-6 voor:
doorkoken van grote hoeveelheden / ontdooien van harde groenten / bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

Gebruik instelling 1-3 voor:
trekken van bouillon / stoven van vlees / zacht koken van groenten / smelten van chocolade / pocheren / smelten van kaas.

Oven bedienen

1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieknop.
   - ▹ *Kies aan de hand van de tabel in het hoofdstuk 'Gebruik/Ovenfuncties' de gewenste functie.*
     Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.
2. Stel met de temperatuurknop de oventemperatuur in tussen 50 en 270 ºC (max).
   - ▹ *Het lampje van de oventhermostaat licht op.*

Verwarm indien nodig de oven voor voordat u het gerecht in de oven plaatst.

3. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' na afloop van de bereiding.

Oven bedienen met de elektronische timer

De elektronische timer kan op verschillende manieren worden gebruikt:

- U kunt hiermee de tijdsduur van het bakken/braden/grillen instellen. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal zodra de tijd is verstreken. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- De timer kan ook als kookwekker worden gebruikt. De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker. De maximale tijd die u kunt instellen is 24 uur.

Automatische bereiding (baktijd programmeren)

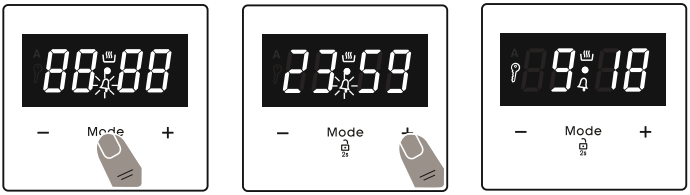


1. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
2. Druk op de toets 'Mode' totdat 'dur' op de display verschijnt.
   - ▹ *Op de display knippert symbool 'A'.*
3. Stel de juiste tijdsduur in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
4. Wacht nu enkele seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.
   - ▹ *De display toont weer de huidige tijd en het symbool 'A' stopt met knipperen.*
   - ▹ *De oven geeft een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het symbool 'A' begint te knipperen en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.*
5. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' nadat de bereidingstijd is verstreken.

6. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
7. Druk 2 seconden lang op de toets ‘Mode’.
   - ▹ *Het symbool ‘A’ verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatige bereiding.*

Kookwekker

Het geluidssignaal van de kookwekker klinkt alleen wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker.



1. Druk op de toets ‘Mode’.
   - ▹ *Het symbool van de kookwekker gaat knipperen.*
2. Stel de juiste tijd in met de ‘+’ en ‘-’ toetsen (terwijl het symbool van de kookwekker knippert).
   - ▹ *Wacht nu enkele seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.*
   - ▹ *De display toont weer de huidige tijd en het symbool van de kookwekker stopt met knipperen.*
   - ▹ *De tijd begint nu automatisch af te tellen.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en knippert het symbool van de kookwekker.*
3. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
4. Druk 2 seconden lang op de toets ‘Mode’.
   - ▹ *Het symbool van de kookwekker verdwijnt en de huidige tijd wordt weergegeven.*

U kunt de resterende tijd van de kookwekker op elk moment zien en/of aanpassen op de display: wanneer u op de toets ‘Mode’ drukt, verschijnt de resterende tijd van de kookwekker op de display en gaat het symbool van de kookwekker knipperen. Pas de tijd aan met de ‘+’ en ‘-’ toetsen (terwijl het symbool van de kookwekker knippert).

Geluidssignaal instellen

U kunt één van de drie verschillende geluidssignalen kiezen. Zorg ervoor dat de huidige tijd op de display wordt weergegeven.

1. Houd de ‘-’ toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
   - ▹ *Wanneer u de ‘-‘ toets nogmaals indrukt, hoort u een ander geluidssignaal.*
   - ▹ *Als “Off” wordt geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden.*
   - ▹ *Wacht na het gewenste signaal een aantal seconden; het ingestelde signaal wordt automatisch bevestigd.*

Kookplaat bedienen

Inschakelen en uitschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsom in de gewenste stand. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.
   - ▹ *In de display verschijnt de stand die u heeft ingesteld.*
   - ▹ *De kookzones zijn in 9 standen en een booststand instelbaar.*
3. Draai de bedieningsknop linksom op '0' om de kookzone uit te schakelen.

Restwarmte-indicator

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.

Boostfunctie inschakelen

De boostfunctie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 8 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd schakelt de kookzone terug naar stand 9, of naar de stand die na het inschakelen van de boostfunctie wordt gekozen.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsom naar stand 'P'. De knop springt terug naar stand 9.
3. Draai eventueel de knop terug naar een lagere stand.
   - ▹ *De boostfunctie is nu geactiveerd; 'P' verschijnt afwisselend met de stand in de display.*
   - ▹ *De kookplaat begint te werken met het hoogste vermogen.*
   - ▹ *Na 8 minuten verdwijnt 'P' en verschijnt het ingestelde vermogen op het display.*

Draai de bedieningsknop rechtsom naar stand 'P' en weer terug naar een andere stand om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Pauzefunctie inschakelen

U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te zetten. Deze functie reduceert tijdelijk het vermogen van actieve kookzones tot niveau 1. De kookplaat gaat uit als de pauzefunctie niet binnen 30 minuten wordt uitgeschakeld.

Minimaal één kookzone is actief.

1. Raak de plustoets (+) en de mintoets (-) tegelijkertijd aan.
   - ▹ *Alle displays tonen het pauzesymbool.*
   - ▹ *De pauzefunctie is geactiveerd.*
2. Om de functie te deactiveren, raakt u nogmaals de plustoets (+) en de mintoets (-) tegelijkertijd aan.
   - ▹ *De pauzefunctie is gedeactiveerd.*
   - ▹ *De instellingen van vóór de pauze worden hersteld.*

Kinderslot inschakelen

U kunt de kookplaat vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).

1. Draai alle bedieningsknoppen naar de ‘0’ stand.
2. Draai de bedieningsknoppen van de kookzones linksvoor en rechtsvoor gelijktijdig linksom naar positie ‘P’ en houd de knoppen in deze stand.
3. Draai dan, binnen 2 seconden, de bedieningsknop van de kookzone linksvoor terug naar ‘0’ en daarna weer naar positie ‘P’.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verschijnt een ‘L’ om aan te geven dat het kinderslot is ingeschakeld.*
   - ▹ *De kookzones kunnen nu niet gebruikt worden ongeacht de stand van de bedieningsknoppen.*
4. Draai, om het kinderslot weer uit te schakelen, de bedieningsknoppen van de kookzones linksvoor en rechtsvoor gelijktijdig linksom naar positie ‘P’ en houd de knoppen in deze stand.
5. Draai dan, binnen 2 seconden, de bedieningsknop van de kookzone linksvoor terug naar ‘0’ en daarna weer naar positie ‘P’.
   - ▹ *In de display van elke kookzone verdwijnt ‘L’ om aan te geven dat het kinderslot is uitgeschakeld.*

Kookplaat bedienen met de timer

U kunt een timer instellen waarmee de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. Deze functie kan voor alle zones tegelijk worden gebruikt.

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de bedieningsknop rechtsom in de gewenste stand. Raadpleeg het overzicht met kookinstellingen om de juiste stand te kiezen.
   - ▹ *In de display verschijnt de stand die u heeft ingesteld.*

3. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
   - ▹ *Op het display van de timer wordt “00” weergegeven en een indicatielampje verschijnt naast het display van de actieve kookzone.*
4. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de (actieve) kookzone te selecteren waarvoor u de tijd wilt instellen.
5. Raak binnen 5 seconden de mintoets (-) of plustoets (+) aan om een kooktijd te selecteren.
   - ▹ *Raak de plustoets (+) aan om een langere tijd in te stellen.*
   - ▹ *Raak de mintoets (-) aan om een kortere tijd in te stellen.*
6. De timer is ingesteld.
   - ▹ *De kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.*
   - ▹ *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
   - ▹ *Het indicatielampje gaat knipperen.*
   - ▹ *Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het alarm te stoppen. Na twee minuten stopt het automatisch.*

Als er meerdere timers zijn ingesteld, dan toont het timerdisplay de resterende tijd van de kookzone die als eerste zal worden uitgeschakeld.

Vooraf ingestelde kooktijd wijzigen

U kunt de kooktijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de tijd wilt aanpassen.
2. Raak de plustoets (+) of mintoets (-) aan om de tijd te wijzigen.
   - ▹ *Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de ‘+’ of ‘-’ toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.*

De resterende kooktijd controleren

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de resterende tijd wilt bekijken.
   - ▹ *Het timerdisplay toont de resterende tijd van de geselecteerde kookzone.*

De timer uitschakelen (voordat de ingestelde tijd is verstreken)

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de mintoets (-) aan om de tijd in te stellen op dubbel nul (00).
   - ▹ *Het indicatielampje gaat uit.*

Apparaat reinigen



Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór reiniging of reparatie. Trek bij voorkeur de stekker uit het stopcontact of schakel de netschakelaar uit.



Maak het apparaat na gebruik schoon. Zo voorkomt u dat voedselresten zich aan het oppervlak hechten en hardnekkige vlekken vormen.

Fornuis reinigen

- Maak het apparaat dagelijks schoon met water en een schoonmaakmiddel of allesreiniger.
- Verwijder hardnekkige vlekken op het email met een niet-schurend middel of met een zachte spons.
- Gebruik nooit schuurpoeder, agressieve schoonmaakmiddelen of een schuurspons.
- Verwijder hardnekkige aanslag met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Veeg altijd in de richting van de structuur van het staal, om glansplekken te voorkomen. Veeg na met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.

Kookplaat reinigen

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, raden we u aan de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een schraper van glas. Gesmolten kunststof en suiker kunt u ook het beste met een schraper van glas verwijderen.



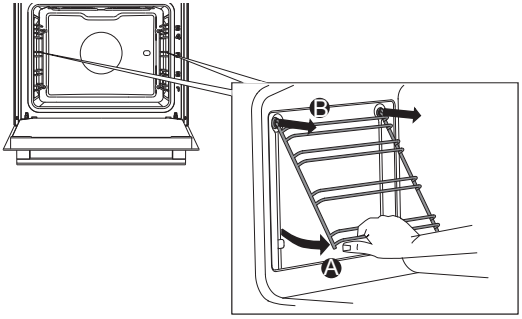
Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen. Gebruik nooit een voorwerp met scherpe randjes, zoals staalwol of een schuursponsje.

Oven reinigen

- De binnenkant van de ovendeur, de bodem van de oven, de bakplaat en braadslede zijn volledig geëmailleerd. Deze delen kunt u het best schoonmaken met warm zeepsop of een beetje vloeibaar schoonmaakmiddel. Spoel goed na met schoon water.
- Maak de buitenkant van de oven schoon met warm zeepsop of vloeibare zeep. Spoel daarna met schoon water na.
- Maak het glas van de ovendeur schoon met zeepsop of een glasreiniger.

Geleiderails verwijderen en reinigen

1. Pak de geleiderails aan de onderkant beet en kantel ze naar het midden van de oven (A).
2. Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand (B).



Ovenlamp vervangen

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 verwijdert.

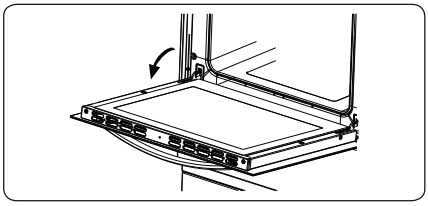
Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

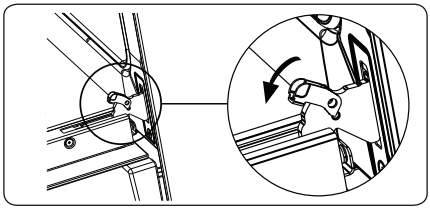
1. Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
   Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties (230 V, 15-25 Watt, type E14, bestand tegen 300 °C).
2. Draai het glazen afdekkapje weer vast.

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.

Ovendeur demonteren

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, kunt u de ovendeur demonteren.





1. Open de ovendeur volledig en draai de pallen zo ver mogelijk terug.
2. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
3. Til de deur enigszins op onder een hoek van ongeveer 15° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur) en hef deze uit de beide scharnierhouders.

Voer de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit om de deur terug te plaatsen.

1. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat. Druk de deur naar voren en naar beneden zodat de scharnieren in de uitsparingen schuiven. *Controleer of de scharnieruitsparingen goed zijn geplaatst.*
2. Open de ovendeur vervolgens volledig en draai de pallen terug naar hun beginpositie.
3. Sluit de deur langzaam en controleer of deze goed sluit.
   Als de deur niet goed opent of sluit, controleert u of de scharnieruitsparingen goed in de scharnierhouders zijn geplaatst.

Tabel met storingen

Als u niet zeker weet of het apparaat goed werkt, betekent dit niet automatisch dat er sprake is van een defect. Controleer daarom eerst de punten in de onderstaande tabel of ga naar de website 'www.Etna.nl' voor meer informatie.

Problemen met de kookplaat	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont **u**.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde uitschakeltijd is verstreken.	Raak de mintoets (-) of plustoets (+) aan om het geluidssignaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
'L' verschijnt op het display.	Kinderslotfunctie geactiveerd.	Schakel het kinderslot uit.
Foutcode E1.	Onjuiste werking van de koelventilator.	Luchtafvoer geblokkeerd, bijvoorbeeld door papier, of ventilator defect. Neem contact op met de serviceafdeling.

Problemen met de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E3/E4.	Voedingsspanning of -frequentie wijkt af van de nominale waarden.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E5.	Interne temperatuur van de kookplaat is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen (H verdwijnt van de displays). Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Foutcode E6.	Communicatiefout van de touch control.	Neem contact op met de serviceafdeling.
Foutcode E7/E8.	Temperatuursensor van de zone defect.	Neem contact op met de serviceafdeling.
Foutcode EA. Foutcode EC. Foutcode C1-C8.		Schakel de kookplaat uit. Schakel de kookplaat in. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met een erkende servicemedewerker.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.

Problemen met de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ovenlamp werkt niet.	De ovenlamp is defect.	Vervang de ovenlamp.
De oven wordt niet warm.	Er is geen temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
	De elektronische timer is actief.	Stel de elektronische timer in op '0:00'.
De elektronische timer is niet te bedienen. Er staat een symbool van een sleutel in de display.	De toetsvergrendeling is actief.	Schakel de toetsvergrendeling uit.

Wanneer bij service door onze monteur tijdens de garantieperiode blijkt dat het apparaat niet goed werkt als gevolg van onjuist gebruik, worden kosten in rekening gebracht!

Algemeen

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten door een erkende monteur.
De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

⚠ Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

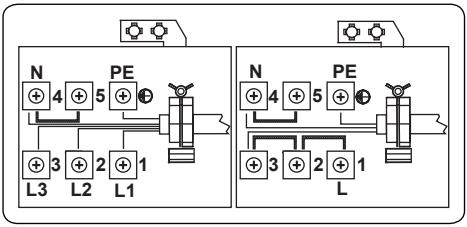
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.
- Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:
  - *de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld;*
  - *de zekering van de elektrische huisinstallatie volledig is verwijderd;*
  - *de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.*
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele Etna-onderdelen. Alleen van deze onderdelen garandeert Etna dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, mag een beschadigd elektriciteitssnoer alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Elektrische aansluiting

230V~/400V 50/60 Hz 3N~ 10400W

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
Voor Nederland omvat dit onder meer de norm NEN 1010.

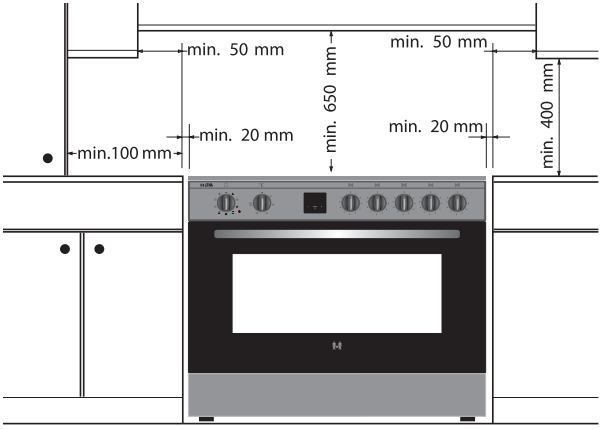
- U moet altijd bij de stekker en het stopcontact kunnen komen.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.

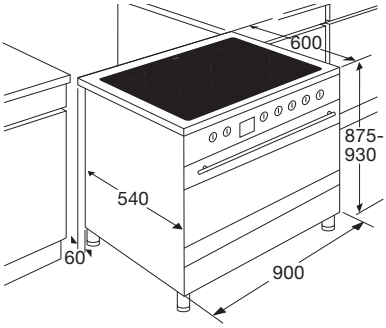


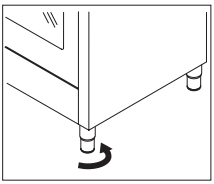
3N 380-415 V 50/60 Hz 1N 220-240 V 50/60 Hz

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 (max. 930 mm).

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

Technische gegevens

Op het gegevensplaatje op het apparaat staan de nominale belasting, de vereiste spanning en de frequentie. Het gegevensplaatje bevindt zich in de rechterbenedenhoek achter de deur.

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

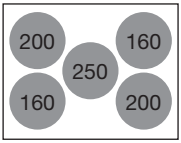
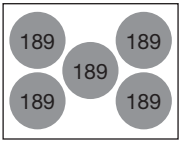
Merk		Etna
Model		**FI590___**
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	67
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		103,9
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		94,9
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	1,03
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	0,94

Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		105
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014
Metingen volgens EN60350-2

Verordening (EU) 2023/826:

- Beide bedieningsknoppen moeten in de positie “Uit” staan om het product in de stand-by modus te zetten.
- Het stroomverbruik van het product in stand-by modus is <0,8 W.

Modelaanduiding	**FI590___**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	189

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.

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisbak met een kruis erdoorheen. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van de economische gebruiksduur niet voor verwerking in de normale afvalstroom terecht mag komen. Het apparaat 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 ontstaan. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your cooker

Introduction 4
Description of the appliance 5
Control panel 6

First use

Using the oven 7
Setting the clock 9
Key lock 9

Use

Oven functions table 10
Temperature safety 11
Cooking-time limiter 11
Induction noises 11
Appropriate pans 12
Power level setting 12
Cooking guidelines 13

Operation

Operating the oven 14
Operating the oven with electronic timer 14
Operating the hob 16
Operating the hob with the timer 17

Maintenance

Cleaning the appliance 19
Removing and cleaning the guide rails 20
Replacing the oven lamp 20
Removing the oven door 21

Malfunctions

Fault table 22

Installation

General 24
Electrical connection 24
Placing 25
Technical data 26

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging 28

EN

Introduction

Congratulations on the purchase of this 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.

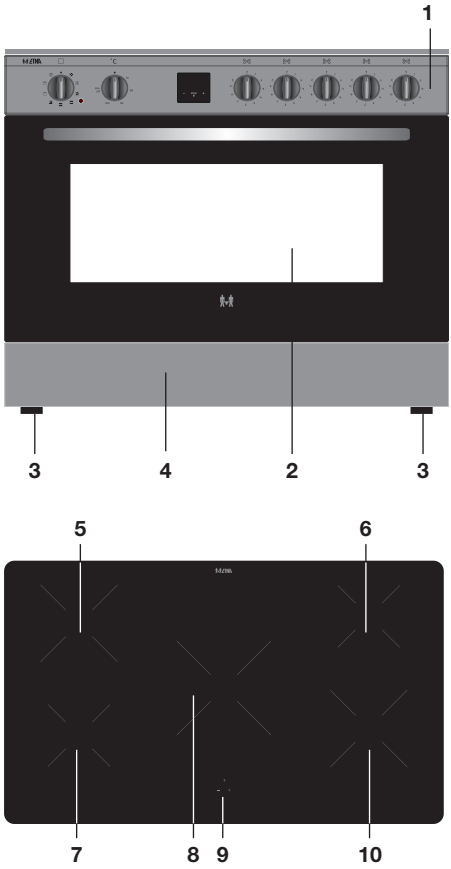
Read this manual to learn how to get the most out of your cooker. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

⚠ 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.

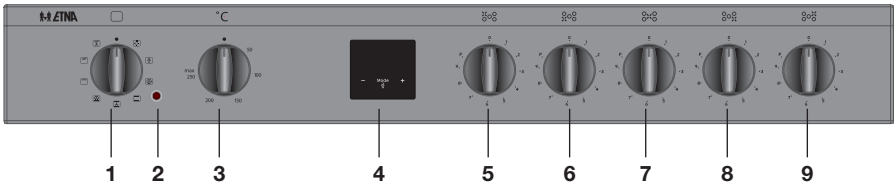
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description of the appliance

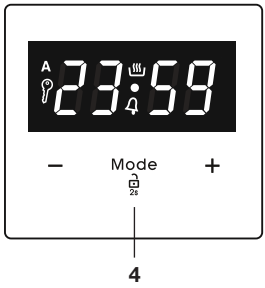


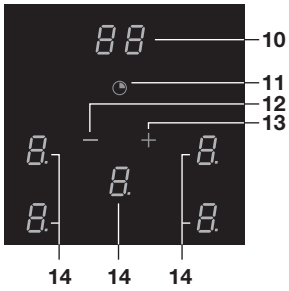
1. Control panel
2. Oven
3. Levellers
4. Flap storage space
5. Cooking zone rear left ø 20,0 cm / 1.4 kW - 2.5 kW (boost)
6. Cooking zone rear right ø 16,0 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
7. Cooking zone front left ø 16,0 cm / 1.4 kW - 1.8 kW (boost)
8. Cooking zone middle ø 25,0 cm / 1.4 kW - 3.5 kW (boost)
9. Timer and displays
10. Cooking zone front right ø 20,0 cm / 1.4 kW - 2.5 kW (boost)

Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat control light
3. Oven temperature knob
4. Timer (oven)
5. Control knob cooking zone rear left
6. Control knob cooking zone front left
7. Control knob cooking zone middle
8. Control knob cooking zone front right
9. Control knob cooking zone rear right
10. Timer display (hob)
11. Timer key (hob)
12. - key timer (hob)
13. + key timer (hob)
14. Cooking zone display (hob)



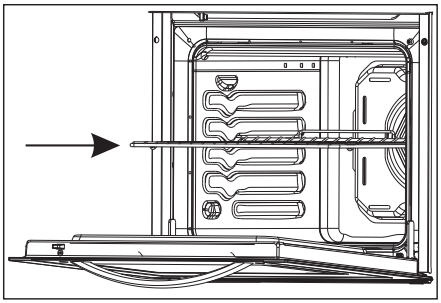


Description timer	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

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'. Do not 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.
- Remove everything you do not need for the dish out of 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 spring forms 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.

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

- 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 spoonful's of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

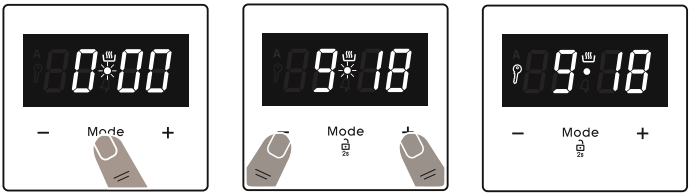
Oven runners

- 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.

Setting the clock

When the cooker is connected for the first time, the time will flash ‘0·00’ or ‘12·00’. The correct time of day has yet to be set.

The key lock is automatically activated after the timer is not used for 5 seconds. Please unlock the keys first (if necessary) before using the timer.



1. Touch and hold the ‘Mode’ key for 2 seconds to deactivate the key lock.
   - ▹ *The dot in the middle of the time display will flash. You can now set the time of day.*
2. Use the + and - keys to set the correct time (while the dot is flashing).
   - ▹ *Wait a few seconds; the time of day is confirmed automatically.*
   - ▹ *The current time appears in the display and the dot stops flashing.*
3. Make sure that the oven function knob and temperature knob are both set to ‘0’ so that the appliance goes into standby.

Key lock

The key lock is automatically activated after the timer is not used for 5 seconds. Please unlock the keys first before using the timer.

1. Touch and hold the ‘Mode’ key for 2 seconds to deactivate the key lock.
   - ▹ *The indicator light goes off.*

Oven functions table

Your appliance is accompanied by a range of oven functions, **depending on the model**. Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

	**Oven light**
	**Defrosting** 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.
	**Hot Air** 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.
	**Top and bottom heat (conventional)** 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.
	**Conventional + fan** 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.
	**Hot air + Bottom heat** 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.
	**Grill** 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.
	**Grill + top heat** 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.
	**Grill + top heat + fan** 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.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches Off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the cooking level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	Maximum operating time
1-2	6 hours
3-4	5 hours
5	4 hours
6-9	1.5 hours

Induction noises

A ticking sound

- This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise

- Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

- To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.

Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.

Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.

Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - *12 cm for zone ø 16 cm*
  - *14 cm for zone ø 20 cm*
  - *16 cm for zone ø 25 cm*
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a ‘boost’ level (P).

Boost function

- You can use the ‘boost’ function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 8 minutes). After the maximum boost time expires, the cooking zone switches back to setting 9 or to the setting that has been selected after switching on the boost function.

Boost power management

- During the time extra power is activated, the power of other cooking zones is limited. This is indicated on the cooking zone display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.
- The fewer zones that are used, the higher the power to be set per cooking zone.

Cooking guidelines

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

Use setting 'boost' to:
bring the food or liquid to the boil quickly / 'shrink' greens / heat oil and fat / wok.

Use setting 9 to:
sear meats / cook fish; / cook omelettes / fry boiled potatoes / deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:
fry thick pancakes / fry thick slices of breaded meat / fry bacon (fat) / cook raw potatoes / make French toast / fry breaded fish / cook through pasta / fry thin slices of (breaded) meat.

Use setting 4-6 to:
complete the cooking of large quantities / defrost hard vegetables / fry thick slices of breaded meat.

Use setting 1-3 to:
simmer bouillon / stew meats / simmer vegetables / melt chocolate / poach / melt cheese.

Operating the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function.
   - ▹ *Consult the table in chapter 'Use/Oven functions table' to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.*
2. Turn the temperature knob to set an oven temperature between 50 and 270 ºC (max).
   - ▹ *The oven thermostat control light will light up.*

If necessary, first preheat the oven before placing the dish in the oven.

3. Turn the temperature knob and the function knob to '0' after cooking is finished.

Operating the oven with the 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.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven. The maximum time you can set is 24 hours.

Auto cooking (programming the baking time)

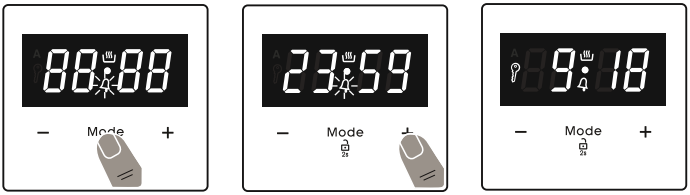


1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
2. Touch and hold the 'mode' key until 'dur' appears in the display.
   - ▹ *The 'A' flashes.*
3. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.
4. Now wait a few seconds; the set time is confirmed automatically.
   - ▹ *The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.*
   - ▹ *The oven gives an audible signal when the set time has elapsed. The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.*
5. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0'.
6. Touch any key to switch off the alarm signal.

7. Touch the ‘Mode’ key for 2 seconds.
   - ▹ *The ‘A’ symbol disappears and the timer switches back to manual cooking.*

Kitchen timer

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. Touch the ‘mode’ key.
   - ▹ *The symbol of the kitchen timer flashes.*
2. Use the + and - keys to set the correct time (while the symbol of the kitchen timer is flashing).
   - ▹ *Now wait a few seconds; the set time is confirmed automatically.*
   - ▹ *The time of day appears in the display again and the symbol of the kitchen timer stops flashing.*
   - ▹ *The time now begins to count down automatically.*
   - ▹ *When the time has elapsed, a beep sounds and the symbol of the kitchen timer flashes.*
3. Press any key to switch off the alarm signal.
4. Touch the ‘Mode’ key for 2 seconds.
   - ▹ *The symbol of the kitchen timer disappears and the current time is displayed.*

You can see and/or adjust the remaining time of the kitchen timer in the display at any moment: touch the ‘mode’ key, the remaining time of the timer appears in the display and the symbol of the kitchen timer flashes. Use the + and the - keys to adjust the time (while the symbol of the kitchen timer 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.
   - ▹ *You will then hear a different audible signal when you press the - key again.*
   - ▹ *If “Off” is selected, all sounds are switched off, except alarm and error sounds.*
   - ▹ *Wait a few seconds after you hear the desired signal; the set signal is confirmed automatically.*

Operating the hob

Switching on and off

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position. Consult the overview of cooking guidelines to choose the correct setting.
   - ▹ *The display shows the setting that you have set.*
   - ▹ *The cooking zones have 9 cooking settings and a 'boost' setting.*
3. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit.

Switching on the boost function

You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 8 minutes). After the maximum boost time expires, the cooking zone switches back to setting 9 or to the setting that has been selected after switching on the boost function.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to position 'P'. The knob jumps back to position 9.
3. If you wish, turn the knob back to a lower setting.
   - ▹ *The boost function is now activated. 'P' appears alternately with the setting in the display.*
   - ▹ *The hob will start to work with the highest power level.*
   - ▹ *After 8 minutes 'P' disappears and the power level that has been set will show in the display.*



Turn the control knob to position 'P' and back to another level to stop the boost function prematurely.

Switching on the pause function

You can pause the cooking instead of switching off the hob. This function temporarily reduces the power of active cooking zones to level 1. The hob will switch off after 30 min. if you don't exit the pause mode.

At least one cooking zone must be active.

1. Simultaneously touch the plus (+) key and minus (-) key.
   - ▹ *All displays show the pause symbol.*
   - ▹ *The pause function is activated.*
2. To deactivate the pause function, simultaneously touch the plus (+) key and minus (-) key again.
   - ▹ *The pause function is deactivated.*
   - ▹ *The conditions before the pause are restored.*

Switching on the child safety lock

You can lock the hob to prevent unintended use (for example children accidentally switching on the hob).

1. Turn all cookings knobs to the zero ‘0’ position.
2. Turn the left front and right front cooking zone knobs simultaneously to position ‘P’ and keep them in that position.
3. Then, within 2 seconds, turn the left front cooking zone knob back to position ‘0’ and again to position ‘P’.
   - ▹ *An ‘L’ will appear in the display for each cooking zone to show that the child safety lock has now been activated.*
   - ▹ *The cooking zones cannot be used regardless of the position of the control knobs.*
4. To deactivate the child safety lock, turn the left front and right front cooking zone knobs simultaneously to position ‘P’ and keep them in that position.
5. Then, within 2 seconds, turn the left front cooking zone knob back to position ‘0’ and again to position ‘P’.
   - ▹ *In all displays ‘L’ will disappear to show that the child safety lock has now been deactivated.*

Operating the hob with the timer

You can set a time after which the cooking zone will switch off automatically. This function can be used on all cooking zones at the same time.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position.
   - ▹ *The display shows the setting that you have set.*
3. Touch the timer key to switch on the timer.
   - ▹ *The timer’s display shows “00”, and an indicator light appears next to the display of the first active cooking zone.*

4. Touch the timer key as many times as necessary, to select the (active) cooking zone for which you want to set the timer.
5. Touch within 5 seconds the minus (-) or plus (+) key to select a cooking time.
   - ▹ *Touch the plus (+) key to increase the timer duration.*
   - ▹ *Touch the minus (-) key to reduce the timer duration.*
6. The timer has been set.
   - ▹ *The cooking zone will stop after the set time has passed.*
   - ▹ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
   - ▹ *The indicator light starts blinking.*
   - ▹ *Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm. After two minutes it will stop automatically.*



If several timers have been set, the timer display will show the remaining time of the cooking zone that will be switched off first.

Changing the pre-set cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
2. Touch the plus (+) or minus (-) key to change the time.
   - ▹ *If the time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the pre-set cooking time will remain unchanged.*

Checking the remaining cooking time

1. Touch the timer keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
   - ▹ *The timer display will show the remaining time of the selected cooking zone.*

Switching of the timer (prior to the end of the pre-set time)

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Touch the minus (-) key to set the time to double zero (00).
   - ▹ *The indicator light goes off.*

Cleaning the appliance



Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably, by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.



Clean the appliance after use. This will prevent food debris from becoming burnt onto the appliance and causing stubborn stains.

Cleaning the cooker

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all-purpose cleaner.
- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.
- Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Remove stubborn stains with a special cleaner for stainless steel. Always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots. Clean afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel.

Cleaning the hob

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry cloth.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a scraper of glass to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a scraper. of glass



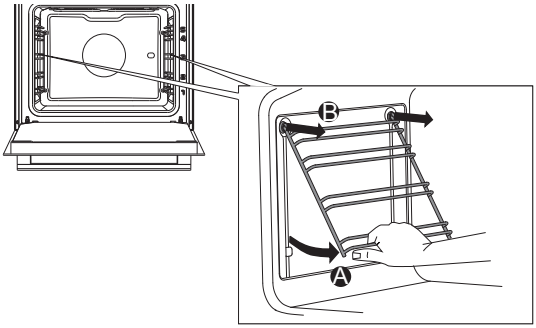
Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Cleaning the oven

- The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent; rinse well with clean water.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.
- Clean the glass in the oven door with soapy water or with a glass-cleaning product.

Removing and cleaning the guide rails

1. Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
2. Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).



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.

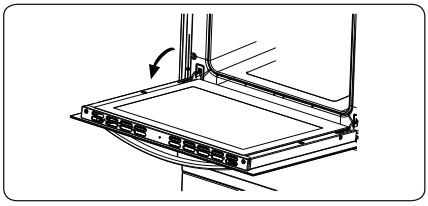
The appliance contains a light source of energy efficiency class G.

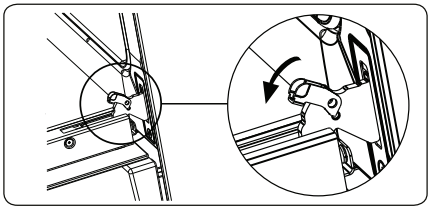
1. Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
   Fit a new lamp with the same specifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, resistant to 300 °C).
2. Screw the glass cover back on tightly.

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.

Removing the oven door

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





1. Open the oven door fully and turn the pawls back as far as they will go.
2. Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit).
3. 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.

1. 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.
2. Then open the door fully and turn the pawls back to their initial position.
3. 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.

Fault table

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Make sure to check the points mentioned below in the table first, or visit our website 'www.Etna.nl' for more information.

Problems with the hob	**Possible cause**	**Solution**
The display light up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.	The hob is cooling.	Normal operation.
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 once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the minus (-) or plus (+) key to stop the alarm.
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 hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
'L' appears in the display.	Child safety lock is activated.	Switch off the child safety lock.
Error code E1.	Incorrect operation of the cooling fan.	Air exhaust blocked, for example by paper, or fan defective. Contact the service department.

Problems with the hob	Possible cause	Solution
Error code E3/E4.	Supply voltage or frequency is different from the rated values.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E5.	Internal temperature of the hob is too high.	Switch off the hob and let it cool down (H disappears from the displays). Switch on the hob. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Error code E6.	Communication error of the touch control.	Contact the service department.
Error code E7/E8.	Temperature sensor of the zone defective.	Contact the service department.
Error code EA Error code EC Error code C1-C8		Switch off the hob. Switch on the hob If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Problems with the oven	Possible cause	Solution
The oven light does not work.	The oven light is defect.	Replace the oven light.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.
	Electronic timer active.	Set the electronic timer to ‘0:00’.
The electronic timer cannot be operated. There is a key symbol in the display.	The key lock is active.	Switch off the key lock.

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

General

A registered installer should only connect this appliance. The electrical connection must comply with national and local regulations.

Read the separate safety instructions first!

Note!

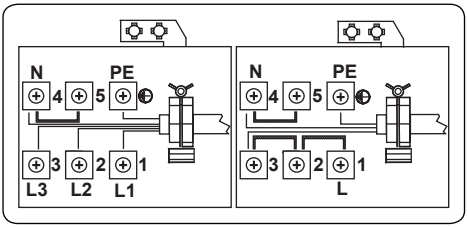
- This appliance must be earthed at all times.
- Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.
- The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:
  - *the main switch of the domestic electrical system is switched off;*
  - *the fuse of the domestic electrical system has been completely removed;*
  - *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.

Electrical connection

230V~/400V 50/60 Hz 3N~ 10400W

The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

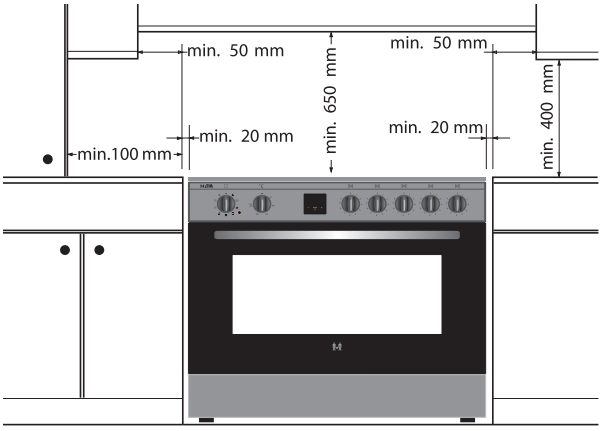
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply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



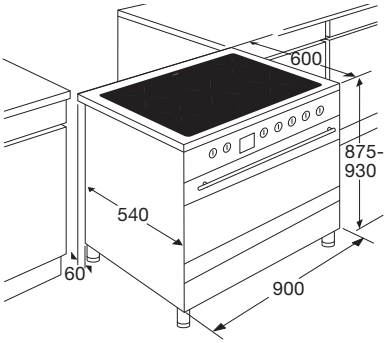
3N 380-415 V 50/60 Hz 1N 220-240 V 50/60 Hz

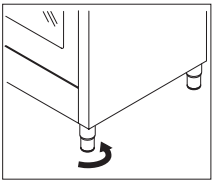
Placing

- 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 you place the cooker in a kitchen unit, the minimum space must be adhered to.
- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90°C.



EN





Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet (max. 930 mm).

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

Technical data

The data plate on the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency. The data plate is located at the right lower corner behind the door.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

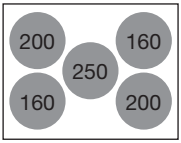
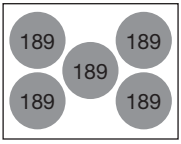
Brand		Etna
Model		**FI590___**
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	67
Energy Efficiency Index - conventional		103.9
Energy Efficiency Index - fan forced		94.9
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	1.03
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.94

Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		105
This oven complies with EN 60350-1		

Information according regulation (EU) 66/2014
Measurements according EN60350-2

Regulation (EU) 2023/826:

- Both control knobs must be in the off position for the product to reach standby mode.
- The power consumption value of the product in standby mode is <0.8 W.

Model identification	**FI590___**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	5
Heating technology	Induction cooking zones
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	189

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.

Disposal of the appliance and packaging

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

The appliance packaging can be recycled. The following materials have been used:

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of Conformity

CE 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
www.etna.be

868325

868325 / VER 3 / 03-04-2025