# Gebruiksaanwijzing
# Instructions for use

Fornuis
Cooker

FKV761___

ETNA

NL Handleiding NL 3 - NL 33

EN Manual EN 3 - EN 33

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

# INHOUD


*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*

Klok instellen 12
Toetsvergrendeling 12
Ovenfuncties 13
Oven bedienen 14
Oven bedienen met de elektronische timer 14

*Bediening keramische kookplaat*

Inschakelen en instellen 16
Restwarmte-indicatie 16
Kookstanden 17

*Comfortabel koken*

Bak-, braad- en grilltips 18
Grilltijdentabel 19
Baktijdentabel conventioneel 20

*Onderhoud*

Reinigen van de oven 21
Vervangen van het ovenlampje 24
Reinigen van de keramische kookplaat 24

*Storingen*

Storingstabel 26

*Installatie*

Algemeen 28
Elektrische aansluiting 29
Plaatsing 29
Technische gegevens 30

*Milieuaspecten*

Verpakking en toestel afvoeren 33

## *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.

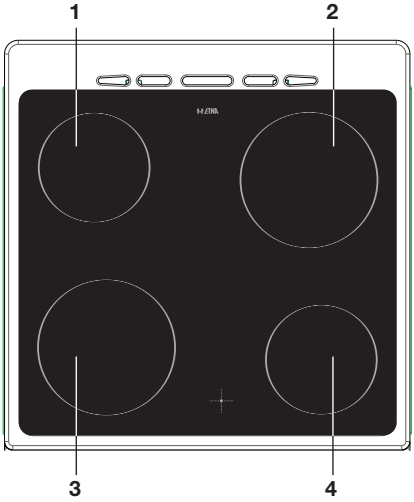


### Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

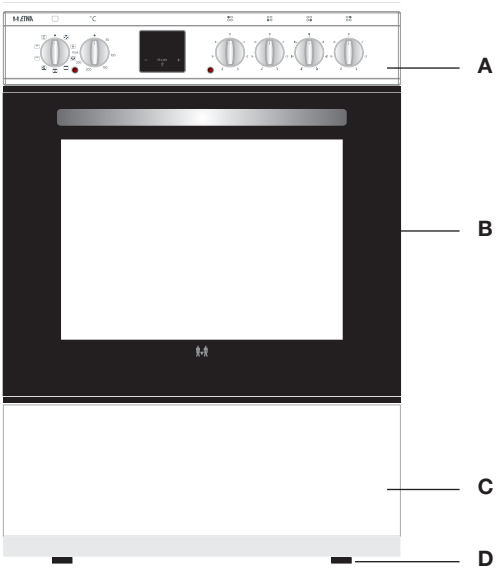
**Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

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

## *Beschrijving*

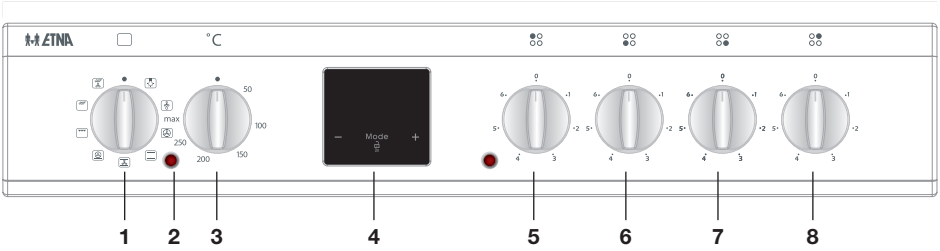



1. Kookzone linksachter
2. Kookzone rechtsachter
3. Kookzone linksvoor
4. Kookzone rechtsvoor

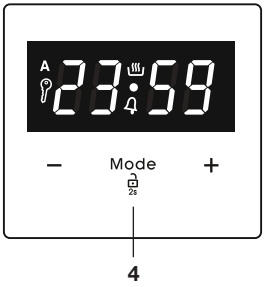



A. Bedieningspaneel
B. Oven
C. Opbergvak
D. Stelvoeten

## *Bedieningspaneel*




1. Functieknop oven
2. Thermostaatlampje oven
3. Thermostaatknop oven
4. Timer (oven)
5. Bedieningsknop kookzone linksachter
6. Bedieningsknop kookzone linksvoor
7. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
8. Bedieningsknop kookzone rechtsachter



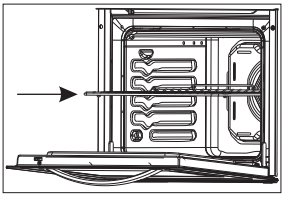

| Beschrijving timer | |
|---|---|
| A | Automatische bereiding |
| | Handmatige bereiding |
| | Toetsvergrendeling |
| | Kookwekker |
| Mode | Functie |
| – | Timer verlagen |
| + | Timer verhogen |
| 23 59 | Timerdisplay |

## *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 'nieuwigheidsluchtje' 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.

- 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.

**Tijdinstelling**

- 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 ovendeur 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.

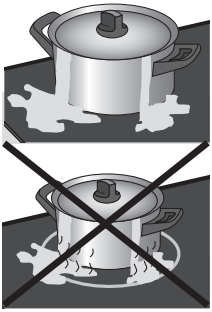
**Let op**

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

**Let op**

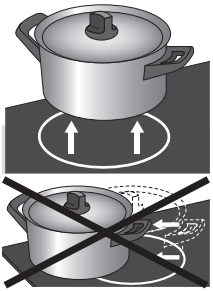
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- 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.



**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.

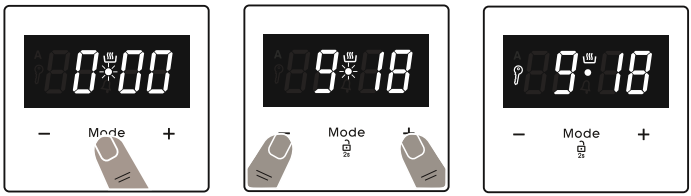
**Tip**

- 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.

## *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*

| | |
|---|---|
|  | **Ovenverlichting** |
|  | **Ontdooien**<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. |
|  | **Hetelucht**<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. |
|  | **Boven- en onderwarmte (conventioneel)**<br>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**<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. |
|  | **Hetelucht + onderwarmte**<br>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**<br>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**<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. |
|  | **Grill + bovenwarmte +ventilator**<br>De gecombineerde werking van de grill, bovenelement en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht; de ideale instelling om gerechten te roosteren. Verwarm de oven 5 min. 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.

## *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 °C (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)**



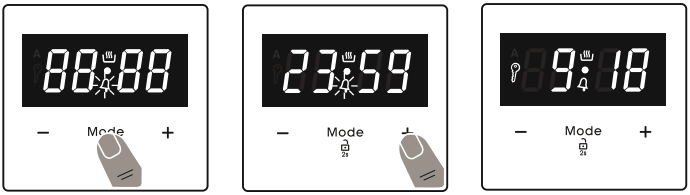

1. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
2. Druk op de toets 'Mode' totdat 'dur' op de display verschijnt.
   - ▹ *Op de display knippert symbool 'A'.*
3. Stel de juiste tijdsduur in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
4. Wacht nu enkele seconden; 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.*

## *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**
Vooral 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. |
|---|---|---|---|
| **Vlakke grillgerechten** | | | |
| 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 |
| **Hogere grillgerechten** | | | |
| 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. |
|---|---|---|---|
| **Roerdeeg** | | | |
| 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 |
| **Bisquitdeeg** | | | |
| Taartbodem | 180 - 200 | 3 | 25 - 35 |
| Bisquitgebak | 190 - 210 | 3 | 25 - 30 |
| **Kneeddeeg** | | | |
| 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 |
| **Gistdeeg** | | | |
| Vruchtentaart bakblik | | 3 | 40 - 50 |
| Kruimelgebak | 190 - 210 | 3 | 35 - 45 |
| Pizza | 190 - 210 | 2 | 20 - 30 |
| **Soezendeeg** | 190 - 210 | 3 | 20 - 30 |
| **Bladerdeeg** | 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.

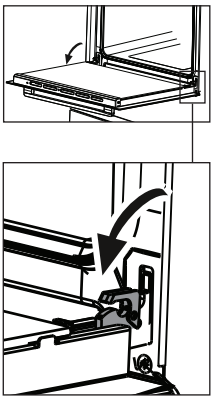
**Glas**

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

**Oven**

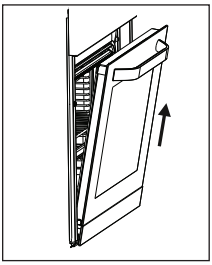
- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
  - ▹ Gebruik de ovenfunctie onder- 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.
- Draai de pallen tot het einde terug met behulp van een schroevendraaier.



- 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 ovenreinigings-middelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, 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 verwijdert.**

**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’.

| **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. |

| Storing bij de oven | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De oven schakelt niet in. | De oven staat niet op handbediening. | Zet de oven op hand-bediening (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.

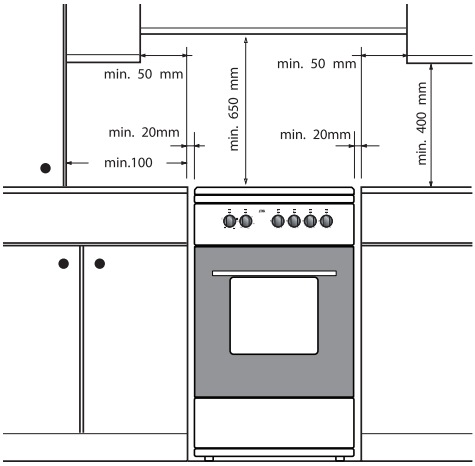
## *Elektrische aansluiting*

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

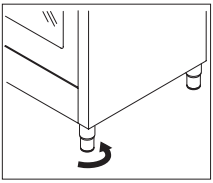
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 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 | | **Etna** |
| Model | | **FKV761___** |
| 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 | | |

**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.

**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 | | **Etna** |
| Model | | **FKV761___** |
| 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.

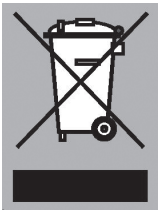
## *Verpakking en toestel afvoeren*

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 overheids-bepalingen 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.

CE

**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
Key lock 12
Oven functions 13
Operating the oven 14
Operating the oven with electronic timer 14

*Operating ceramic hob*

Switching on and settings 16
Residual heat indicator 16
Cooking settings 17

*Easy cooking*

Baking, roasting and grilling tips 18
Grilling time table 19
Conventional baking time table 20

*Maintenance*

Cleaning the oven 21
Replacing the oven light bulb 24
Cleaning the ceramic hob 24

*Faults*

Fault list 26

*Installation*

General 28
Electrical connection 29
Installation 29
Technical data 30

*Environmental aspects*

Disposal of packaging and appliance 33


EN

## *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.

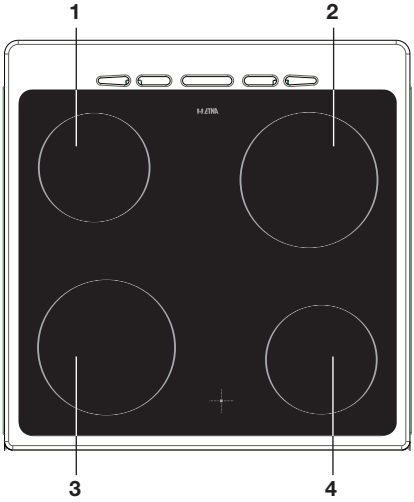


**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

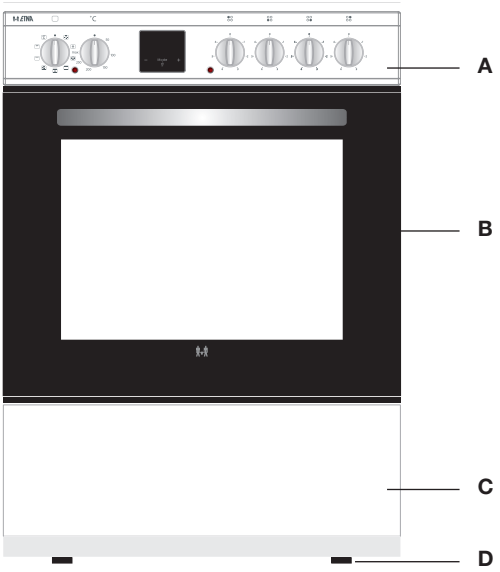
**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

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

## *Description*



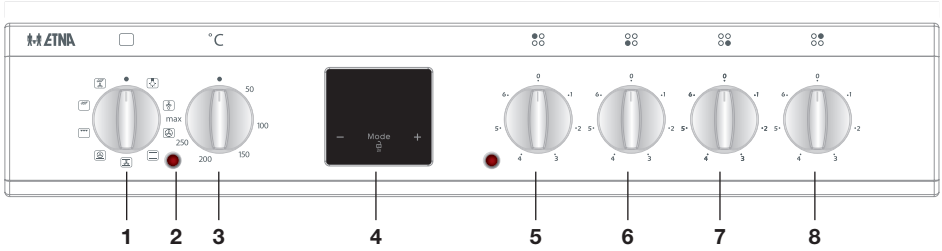

1. Left rear cooking zone
2. Right rear cooking zone
3. Left front cooking zone
4. Right front cooking zone



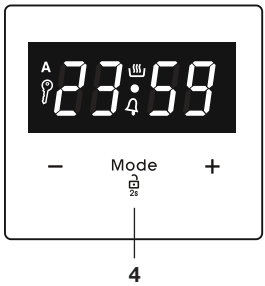

A. Control panel
B. Oven
C. Storage compartment
D. Levellers

EN

## *Control panel*




1. Oven function knob
2. Oven thermostat light
3. Oven temperature knob
4. Timer (oven)
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



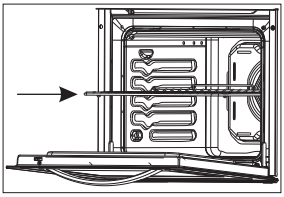

| Description timer | |
|---|---|
| A | Auto cooking |
| | Manual cooking |
| | Key Lock |
| | Minute minder |
| Mode | Function |
| – | Decrease timer |
| + | Increase timer |
| 23 59 | Timer display |

## *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'. 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.

- 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**

- 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 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.

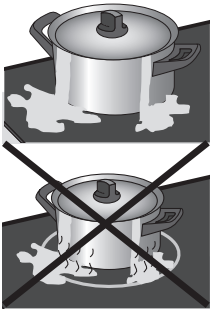
**Please note**

- 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**

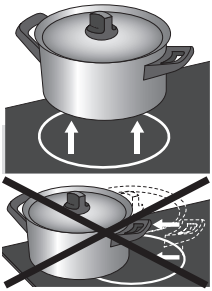
Be careful with thin enamelled sheet steel pans:

- 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 that 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 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.

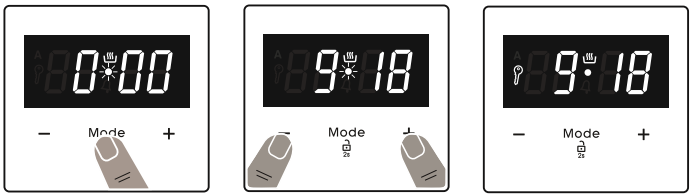
**Tip**

- 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.

## *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*

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

EN

## *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)**

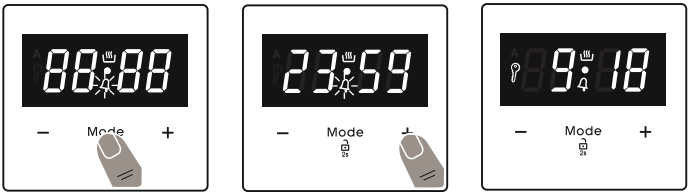



1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
2. Touch and hold the 'mode' key until 'dur' appears in the display.
   - ▹ *The 'A' flashes.*
3. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.
4. Now wait a few seconds; the 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.*

## *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 from the bottom | Time in min |
|---|---|---|---|
| **Flat grilled dishes** | | | |
| 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 |
| **Taller grilled dishes** | | | |
| Chicken, about 1 kg | 200 | 3 | 50 - 60 |
| Rolled meat, about 1 kg | 200 | 2 | 50 - 60 |
| Cured side of pork | 200 | 2 | 60 - 70 |

## *Conventional baking time table*

| Dish | Temp °C | Rack position from the bottom | Time in min |
|---|---|---|---|
| **Pastry dough** | | | |
| 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 |
| **Biscuit dough** | | | |
| Piecrust | 180 - 200 | 3 | 25 - 35 |
| Sponge cake | 190 - 210 | 3 | 25 - 30 |
| **Kneaded dough** | | | |
| 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 |
| **Yeast dough** | | | |
| Fruit tart baking tray | | 3 | 40 - 50 |
| Crumb cake | 190 - 210 | 3 | 35 - 45 |
| Pizza | 190 - 210 | 2 | 20 - 30 |
| **Choux pastry** | 190 - 210 | 3 | 20 - 30 |
| **Puff pastry** | 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.

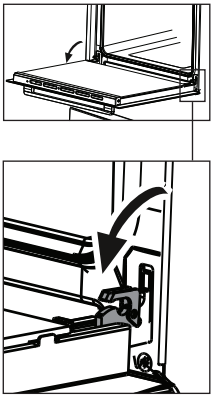
**Glass**

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

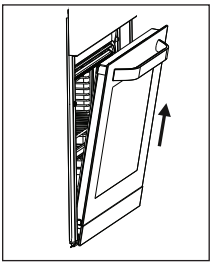
**Oven**

- 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**



- Open the oven door fully.
- Turn the pawls back (with the aid of a screwdriver) 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.

## *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' 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. |

| 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.

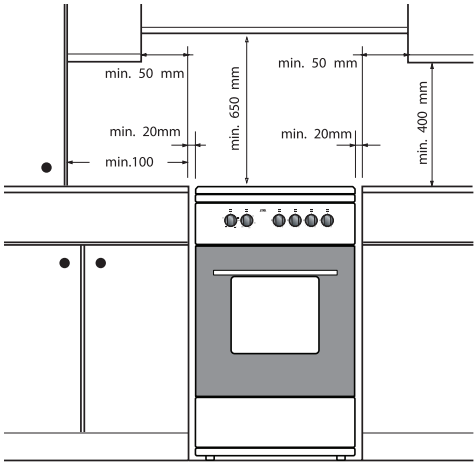
## *Electrical connection*

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

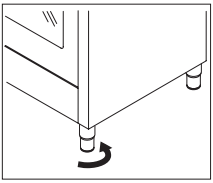
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply 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.



- 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 |

| | | |
|---|---|---|
| Brand | | **Etna** |
| Model | | **FKV761___** |
| 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 | | |

**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.

**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.

| | | |
|---|---|---|
| Brand | | **Etna** |
| Model | | **FKV761___** |
| 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.

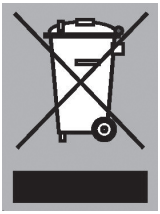
## *Disposal of packaging and appliance*

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
www.etna.be

788565

788565 / VER 6 / 09-04-2025