

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» FORNUIS COOKER

FGV561_...

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 gaskookplaat	9

Bediening van de oven

Instellen van de klok	10
Handbediening van de oven	10
Ovenfuncties	10
Bediening van de oven met elektronische schakelklok	11
Kookwekker	12
Het geluidssignaal instellen	13

Bediening gaskookplaat

Ontsteken en instellen	14
------------------------	----

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	15
Bak-, braad- en grilltips	15
Grilltidentabel	17
Baktidentabel conventioneel	18

Onderhoud

Reinigen van de oven	19
Vervangen van het ovenlampje	22
Reinigen van de gaskookplaat	22

Storingen

Storingstabel	24
---------------	----

Installatie

Algemeen	26
Gasaansluiting	27
Elektrische aansluiting	27
Plaatsing	28
Technische gegevens	29

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.



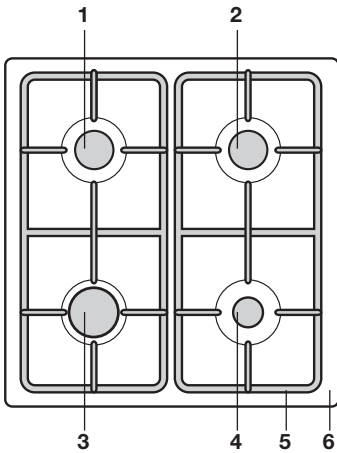
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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

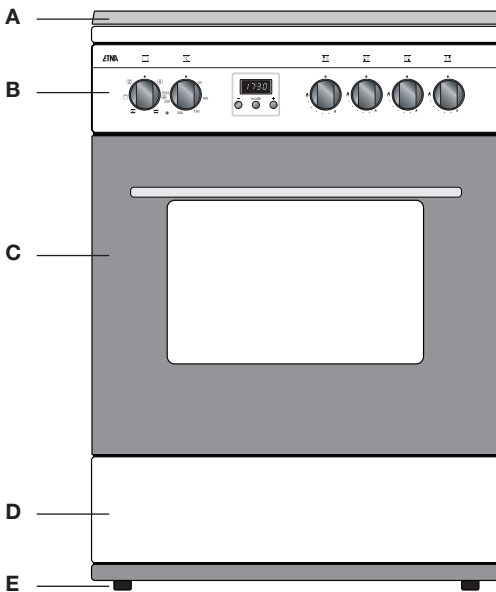
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

UW FORNUIS

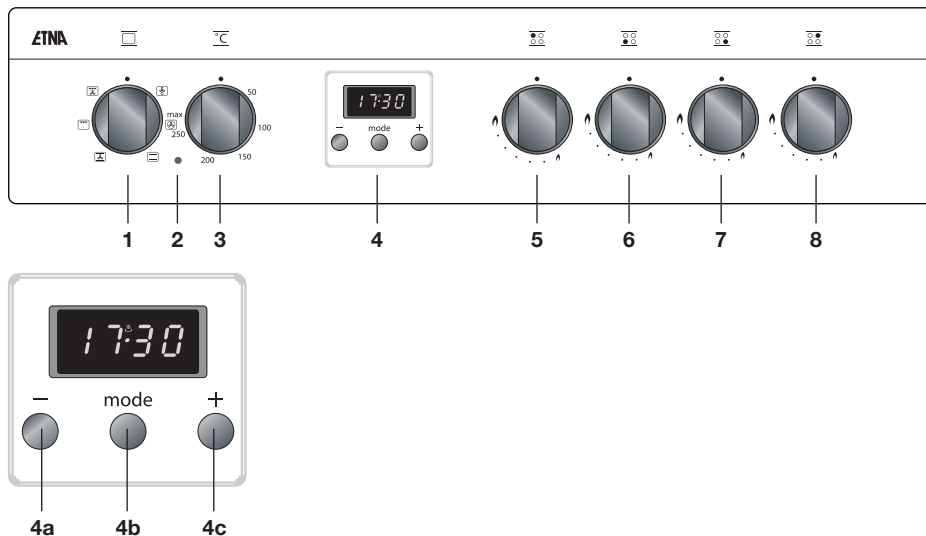
Beschrijving



1. Normaalbrander linksachter
 2. Normaalbrander rechtsachter
 3. Sterkbrander
 4. Sudderbrander
 5. Pandrager
 6. Vangschaal
- A. Sierdeksel (indien aanwezig)
 - B. Bedieningspaneel
 - C. Oven
 - D. Opbergvak
 - E. Stelvoeten



Bedieningspaneel



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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

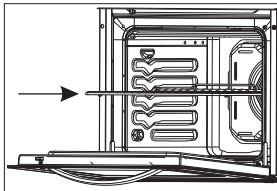
Gebruik van de oven

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



Waarschuwing

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



Energiebewust ovengebruik

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

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

Ovenservies

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

Bodem niet afdekken

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

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de 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

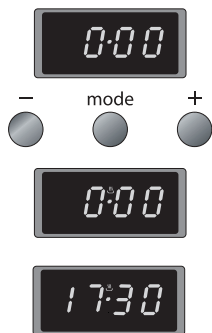
De ovenwanden zijn uitgerust met geleiders waar het ovenrooster of een bakplaat op verschillende niveau's kunnen worden ingeschoven. Raadpleeg een baktabel of de instructies op de verpakking van de levensmiddelen voor het plaatsen op het juiste niveau.

Gebruik van de gaskookplaat

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.
- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

BEDIENING VAN DE OVEN

Instellen van de klok



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

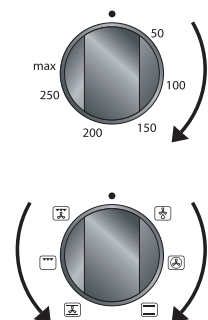
1. Druk tegelijkertijd op de + en de - toets.

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

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

3. Wacht nu 5 seconden; de dagtijd wordt automatisch vastgelegd. *De huidige tijd staat in de display en de punt stopt met knipperen.*

Handbediening van de oven



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



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

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

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

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

Ovenfuncties

	Ontdooien U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht oven. De ventilator blaast koude lucht. Haal de diepvriesproducten 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.

BEDIENING VAN DE OVEN

	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.
	Grill De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.
	Grill + ventilator U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen. De gecombineerde werking van de grill en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht en is de ideale instelling om gerechten te roosteren. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.



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

Bediening van de oven met elektronische schakelklok

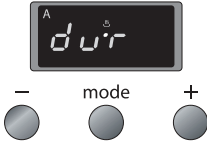
De elektronische schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen.
De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- De schakelklok kan ook gebruikt worden als kookwekker.
De kookwekker schakelt de oven niet uit.

BEDIENING VAN DE OVEN

De duur van de baktijd programmeren

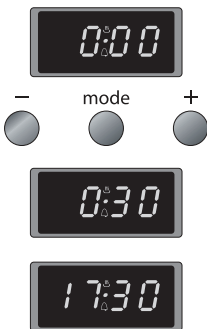
1. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het thermostaatlampje van de oven gaat branden en de oven is ingeschakeld.
2. Druk op de 'mode' toets totdat 'dur' in de display verschijnt.
Afwisselend worden nu 'dur' en '0 00' in de display getoond en de 'A' knippert.
3. Gebruik de + en de - toets (terwijl de 'A' knippert) om de juiste tijdsduur in te stellen.
4. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.
De dagtijd verschijnt weer in de display en de 'A' stopt met knipperen.
5. De oven geeft een geluidssignaal als de ingestelde tijdsduur is verstreken. De 'A' gaat knipperen en de oven schakelt automatisch uit.
6. Zet na afloop van de bereidingstijd eerst de thermostaatknop en de functieknop op '0'.
7. Schakel vervolgens het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.



Kookwekker

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

1. Druk op de 'mode' toets.
Er verschijnt een klokje in de display en de punt in het midden van de tijdsaanduiding knippert.
2. Gebruik de + en de - toets (terwijl de punt knippert) om de juiste tijd in te stellen.
3. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch vastgelegd.
De dagtijd verschijnt weer in de display en het klokje stopt met knipperen.
4. De tijd begint nu automatisch af te tellen.
Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en het klokje knippert.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op een willekeurige toets te drukken.





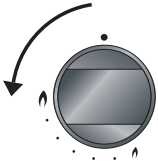
U kunt op elk moment de resterende tijd van de kookwekker in de display zien en/of aanpassen: druk op de 'mode' toets; de resterende tijd van de kookwekker verschijnt in de display en het klokje knippert. Gebruik de + en de - toets (terwijl het klokje knippert) om de tijd aan te passen.

Het geluidssignaal instellen

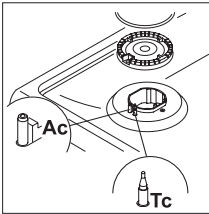
U kunt kiezen uit drie verschillende geluidssignalen. Zorg ervoor dat de actuele tijd in de display te zien is.

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

Ontsteken en instellen



- 0-stand
- 🔥 Volstand
- ^ Kleinstand
- ○ Zone-aanduiding



Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. *De brander ontsteekt.*

- De bedieningsknop moet ongeveer 10 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

- Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 10 seconden ingedrukt. De vlambeveiliging schakelt in.

Ontsteekt de brander niet of blijft deze niet branden, controleer dan of:

- de branderdop en branderring goed op het branderhuis liggen;
- de brander/bougie (Ac) en thermokoppel (Tc) schoon en droog zijn.



Pannen

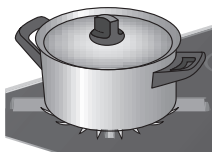
De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

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

Bakvormen zijn belangrijk

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

Zo stelt u vast of de taart gaar is

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

De taart zakt in

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

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

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

De taart wordt aan de bovenkant te donker

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

De taart wordt aan de onderkant te donker

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

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

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

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

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

COMFORTABEL KOKEN

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.

Grilltidentabel

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
Taartbodern	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodern	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
Taartbodern	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. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.

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 oven deur, 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.

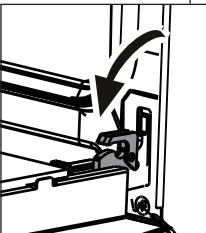
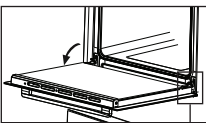
Oven

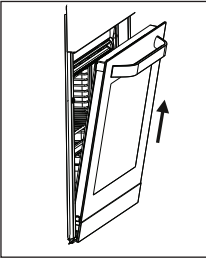
- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - Gebruik de ovenfunctie onder- 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 oven deur

Om de binnenoven beter te kunnen reinigen kan de oven deur verwijderd worden.

- Open de oven deur 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 ovenreinigingsmiddelen. 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 gaskookplaat

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen pandragers

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschaal)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal (indien van toepassing)

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen. Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

Reinigen verwijderbare branderdelen

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

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
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.	

STORINGEN

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 10 seconden ingedrukt.

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



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

Algemeen



Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten 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.

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.



Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid!

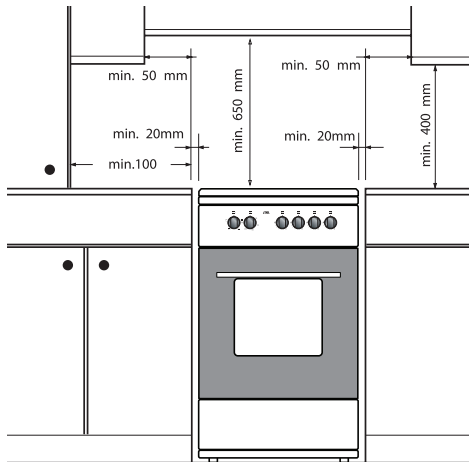
Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

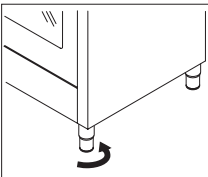
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal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

Let op!

Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.



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	230-240 V~ - 50/60 Hz
Vermogen	2,76 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	600 mm
Hoogte	850 mm
Diepte	600 mm

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk mbar
Normaal (1,75 kW)	G25/G25.3	25
Sterk (3,0 kW)	G25/G25.3	25
Sudder (1 kW)	G25/G25.3	25


INSTALLATIE

Merk		
Model		FGV561---
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	43
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		105,7
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		94,8
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de oven

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

INSTALLATIE

Merk		
Model		FGV561---
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie-1		Gas
Maat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmingstechnologie-2		Gas
Maat-2	cm	Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmingstechnologie-3		Gas
Maat-3	cm	Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmingstechnologie-4		Gas
Maat-4	cm	Sterk
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie kookplaat	%	58,3
Deze oven voldoet aan EN 30-2-1		

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.

INSTALLATIE

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
STERKBRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	125	125	85
Nominaal vermogen (kw)	3	3	3
Verbruik in 1 uur	332,2 l/h	325,0 l/h	218,1 g/h
NORMAALBRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	127,2g/h
NORMAALBRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	94	94	65
Nominaal vermogen (kw)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	193,8 l/h	189,6 l/h	127,2 g/h
SUDDERBRANDER			
Inspuiter diameter (1/100 mm)	72	72	50
Nominaal vermogen (kw)	1	1	1
Verbruik in 1 uur	110,7 l/h	108,3 l/h	72,7 g/h

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



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

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



Conformiteitsverklaring

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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Before first use

Using the oven	7
Using the gas hob	9

Operating the oven

Setting the clock	10
Manually operating the oven	10
Oven functions	10
Operating the oven with electronic timer	11
Kitchen timer	12
Setting the audible signal	13

Operating the gas hob

Ignition and adjustment	14
-------------------------	----

Easy cooking

Optimal use of the hob	15
Baking, roasting and grilling tips	15
Grill time table	17
Conventional baking time table	18

Maintenance

Cleaning the oven	19
Replacing the oven lamp	22
Cleaning the gas hob	22

Faults

Fault table	24
-------------	----

Installation

General	26
Gas connection	27
Electrical connection	27
Installation	28
Technical data	29

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	33
-------------------------------------	----

Introduction

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

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



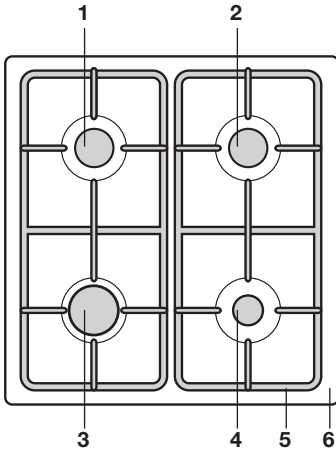
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

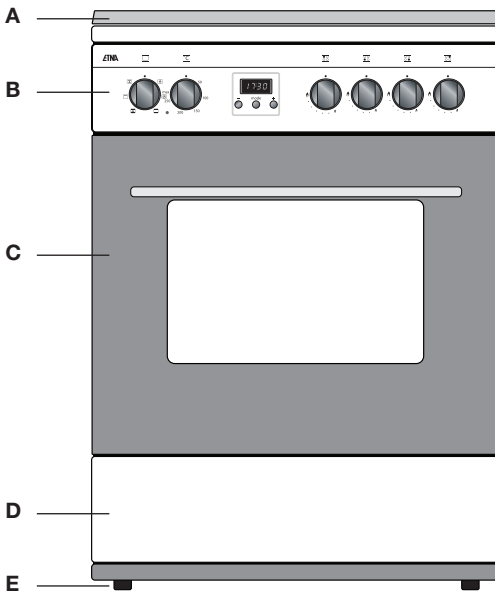
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR COOKER

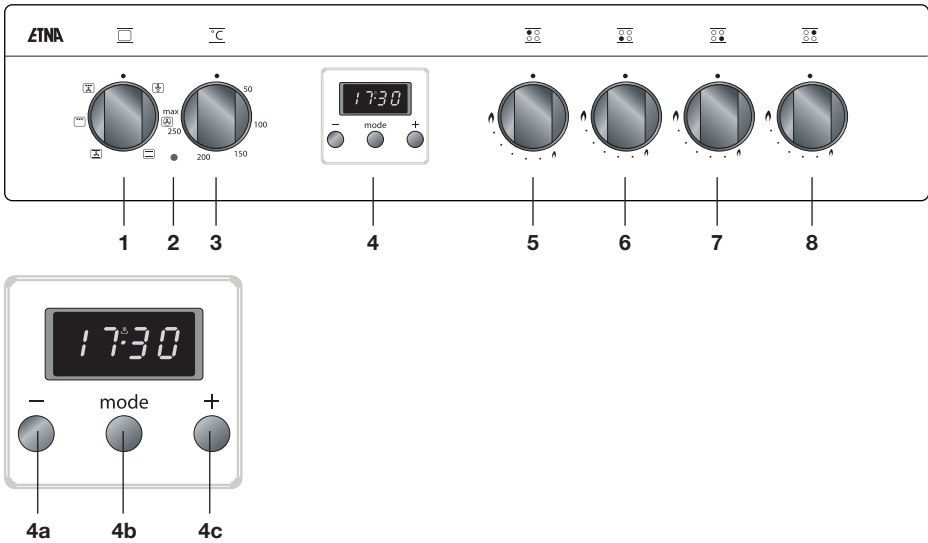
Description



1. Left rear standard burner
2. Right rear standard burner
3. Rapid burner
4. Simmer burner
5. Pan support
6. Drip tray



Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat light
3. Oven temperature knob
4. Electronic timer
 - 4a. - key
 - 4b. 'mode' key
 - 4c. + key
5. Left rear standard burner control knob
6. Left front rapid burner control knob
7. Right front simmer burner control knob
8. Right rear standard burner control knob

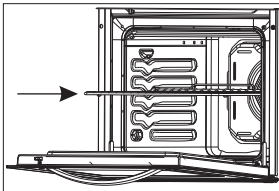
Using the oven

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



Warning

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



Energy-conscious use of the oven

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

PRIOR TO FIRST USE

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

Ovenware

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

Do not cover the oven floor

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

Time setting

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

Keeping food warm

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

Roasting meat

- 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.

PRIOR TO FIRST USE

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

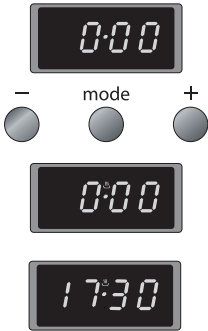
The oven walls are fitted with runners so that the oven grid or baking sheet can be placed at different levels. For the correct level, consult a baking guide or food packaging instructions.

Using the gas hob

- Regularly check that the burner caps and burner rings are correctly positioned on the burner bases. Incorrect positioning can result in poor ignition, poor combustion or damage to the caps.
- Over time, the enamel on the support point can become burnt-in because the pan support is heated very strongly by the burner. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.

OPERATING THE OVEN

Setting the clock



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

The correct time of day has yet to be set.

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

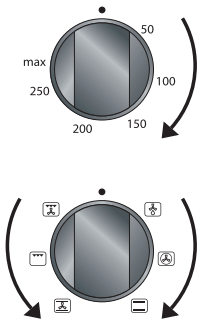
A cooking symbol will appear in the display. The dot in the middle of the time display will also flash. You can now set the time of day.

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

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

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

Manually operating the oven



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



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

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





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

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

Oven functions

	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 rackin 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.

OPERATING THE OVEN

	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.
	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 + fan You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan. The combined effect of the grill and the fan gives your food optimal crunch and is the ideal setting for broiling dishes. Preheat the oven for 5 minutes. Slide the rack into the top rack position. Then place a baking sheet in the third rack position to catch the grease from the dish.



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

Operating the oven with electronic timer

The electronic timer can be used in different ways:

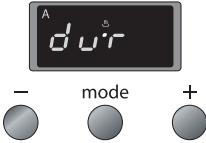
- It allows you to determine the duration of baking / roasting / grilling. The oven switches off when the set time has elapsed. An audible signal will sound once the time is up. The maximum baking time you can set is 10 hours.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven.

OPERATING THE OVEN

Programming the baking time

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

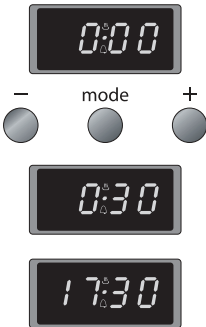
The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.



2. Press the 'mode' key until 'dur' appears in the display.
The display will now alternate between 'dur' and '0:00' and the 'A' flashes.
3. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.
4. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.
5. The oven gives an audible signal when the set time has elapsed.
The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.
6. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'.
7. Then press any key to switch off the alarm signal.

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. Press the 'mode' key.
A small clock appears in the display and the dot in the middle of the time display flashes.
2. Use the + and - keys to set the correct time (while the dot is flashing).
3. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
The time of day appears in the display again and the clock stops flashing.
4. The time now begins to count down automatically.
When the time has elapsed, a beep sounds and the clock symbol flashes.
5. Press any key to switch off the alarm signal.

OPERATING THE OVEN



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

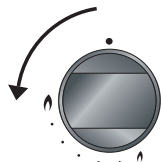
Setting the audible signal

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

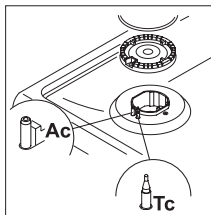
1. Hold the - key until you hear an audible signal.
2. You will then hear a different audible signal when you press the - key again.
3. Wait for 5 seconds after you hear the desired signal; the set signal is confirmed automatically.

OPERATING THE GAS HOB

Ignition and adjustment



- 0 position
- 🔥 High setting
- 🔥 Low setting
- ○ Burner zone



A symbol next to the control knob indicates which burner is being operated. Each burner is fully adjustable between high and low settings.

Spark ignition

Push in the control knob and turn it to the left to the high setting. *The burner will ignite.*

- The control knob should be pushed in and held for about 10 seconds because of the flame safeguard.

Flame safeguard

Your gas hob has a flame failure device. This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

- Hold the control knob at the highest setting for about 10 seconds. This will activate the flame failure device.

If the burner fails to ignite or doesn't stay on, check that:

- the burner cap and burner ring are seated correctly in the burner housing;
- the burner/spark plug (Ac) and thermocouple (Tc) are clean and dry.



Pans

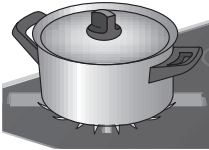
The recommended pan base diameters are:

- for the rapid burner, at least 22-26 cm;
- for the standard burner, at least 16-20 cm;
- for the simmer burner, at least 12-14 cm.

Optimal use of the hob



Wrong



Right



Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles will also become too hot. Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans will not be stable.

- When frying, stir-frying, cooking through large quantities, or deep-frying, it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.

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 height from the bottom	Time in minutes
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 height from the bottom	Time in minutes
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. Turn off the gas tap on the supply line.

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

Cleaning the oven

Front of the unit

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

Aluminium surfaces

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

Stainless steel front panels

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

Varnished and plastic surfaces

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

Enamelled parts

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

Exterior

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

Glass

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

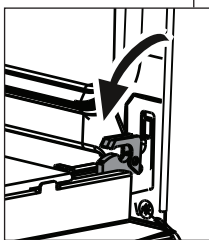
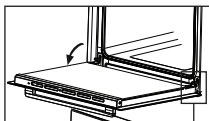
Oven

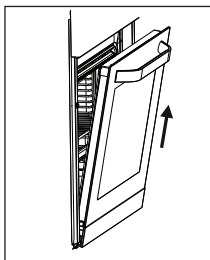
- The oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
 - Set the oven to 'top and bottom heat' mode to clean the oven.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

Removing the oven door

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

- Open the oven door fully.
- 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 gas hob

Your gas hob has been manufactured from high-grade, easy-to-clean materials.

- Regular cleaning immediately after use prevents food spills from becoming ingrained and causing stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning detergent to remove stains. Do not use too much moisture, as there is a risk that it will penetrate into the burner or vent holes.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray. This prevents the drip tray from becoming dirty again during cleaning.
- The ignition plugs should preferably be cleaned with a cloth. Do this carefully. Otherwise the spark plug can become defective. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you can clean it with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the drip tray.

- Assemble the burner parts using the guide ridges. Pay attention to the notches for the ignition plug and thermocouple. Make sure the burner parts are lying flat.

Cleaning the pan supports

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning in the dishwasher, but the connection with the rubber feet is not. The pan supports might also show some discolouration if washed in the dishwasher. If the rubber feet are lost, the pan support is likely to damage the drip tray.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps and drip tray)

Stubborn stains can best be removed with a liquid cleaning agent. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Difficult spots on stainless steel (if applicable)

Remove with a special stainless steel cleaner. Always wipe along with the structure of the hob to avoid creating patches with different gloss. Finish with a stainless steel polish/maintenance product.

Cleaning removable burner components

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts! The removable burner components (including those of the wok) are best cleaned with a mild cleaning agent and a soft cloth. For stubborn stains, soak the burner components in hot soapy water. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

FAULTS

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
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas tap. Contact your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Insert the plug into the wall socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Control knob not pressed in far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low. This can take longer the first time because of the gas supply.

FAULTS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner goes out after igniting.	Control knob not pressed in long enough.	Keep the control knob pressed in for at least 10 seconds.

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 gas connection and 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.

Gas connection

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially-designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.



Note!

- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- The connection tap for the appliance must always be positioned such that it is easily accessible.
- The type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance identification card.



Before using the appliance for the first time, check the connections using soapy water to ensure that there are no gas leaks!

Electrical connection

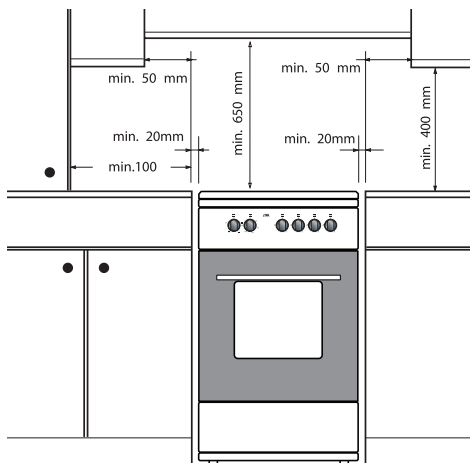
230–240 V~ - 50/60Hz

- 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.

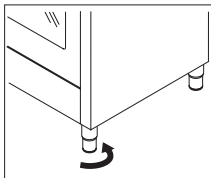
INSTALLATION

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 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.



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.

Please note!

After installation of the device, check whether the burners work properly. The flame pattern should be regular and stable on the high setting, and the burners must not go out on low.



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	230–240 V~ - 50/60Hz
Power output	2.76 kW
External dimensions (mm)	
Width	600 mm
Height	850 mm
Depth	600 mm

Gas information

Burner	Gas	Operating pressure mbar
Standard 1.75kW	G25/G25.3	25
Rapid (3.0kW)	G25/G25.3	25
Simmer (1 kW)	G25/G25.3	25


INSTALLATION

Brand		
Model		FGV561---
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	43
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,8
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,78
Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		65
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips for the oven

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

INSTALLATION

Brand		
Model		FGV561---
Type of hob		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	N.v.t.
Heating Technology-2		Gas
Size-2	cm	Semi rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4	cm	Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Energy Efficiency hob	%	58,3
This oven complies with EN 30-2-1		

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.

INSTALLATION

G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
RAPID BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	125	125	125	85
Nominal Rating (kw)	3	3	3	3
Consumption in 1h	332.2 l/h	325.0 l/h	285.6 l/h	218.1 g/h
STANDARD BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	166.7 l/h	127.2 g/h
STANDARD BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	94	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/h	189.6 l/h	166.7 l/h	127.2 g/h
SIMMER BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1	1
Consumption in 1h	110.7 l/h	108.3 l/h	95.2 l/h	72.7 g/h

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



788563

788563 / VER 6 / 06-08-2024

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

