GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE

FORNUIS
COOKER

FGV150___
FGV160___
FGV360___
FGV460___

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA®
KEUKENAPPARATUUR

NL	Handleiding	NL 3 - NL 24
EN	Manual	EN 3 - EN 24

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important information

Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding 4
Beschrijving van het apparaat 5
Bedieningspaneel 6

Eerste gebruik

Oven gebruiken 7
Klok instellen 8
Sierdeksel 9

Gebruik

Ovenfuncties 10
Gaskookplaat gebruiken 11

Bediening

Oven bedienen 12
Kookplaat bedienen 13

Onderhoud

Apparaat reinigen 14
Ovenlamp vervangen 14

Storingen

Tabel met storingen 15

Installatie

Algemeen 18
Gasaansluiting 18
Elektrische aansluiting 19
Installatie 19
Technische gegevens 21

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking 24

Inleiding

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

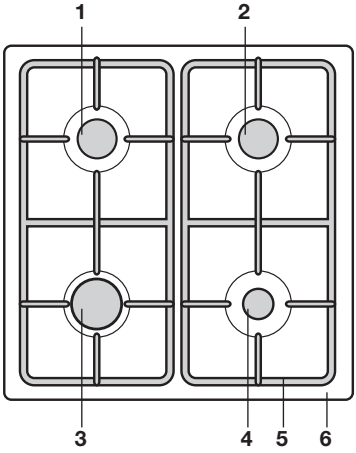
In deze handleiding leest u hoe u het fornuis optimaal kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen als u het apparaat gebruikt.

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

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

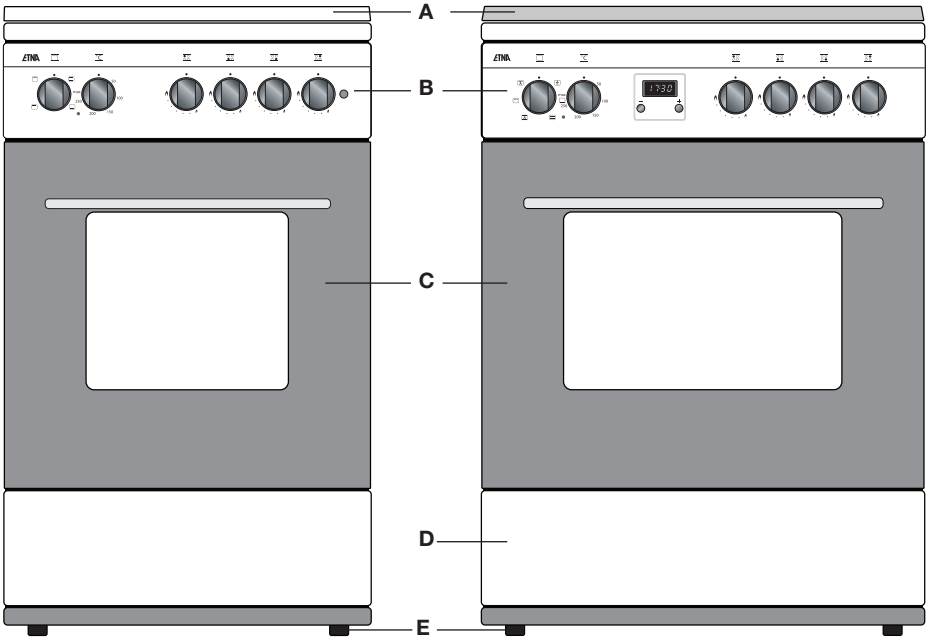
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving van het apparaat



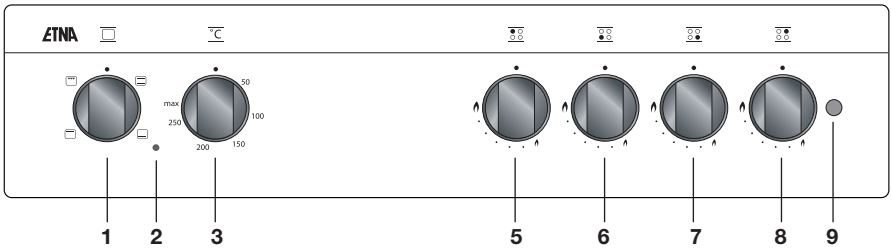
1. Normaalbrander
2. Normaalbrander
3. Sterkbrander
4. Sudderbrander
5. Kookrooster
6. Vangschaal

A. Sierdeksel
B. Bedieningspaneel
C. Oven
D. Opbergvak (FGV360, FGV460)
E. Stelvoeten

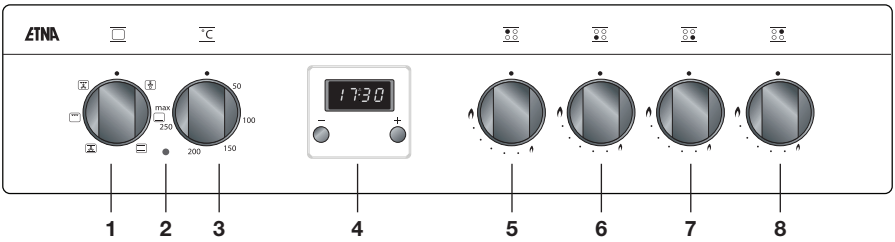


Bedieningspaneel

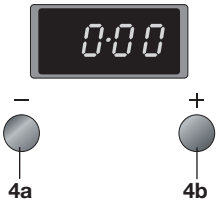
FGV150/160



FGV360/460



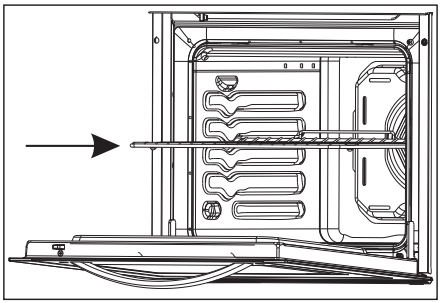
1. Functieknop oven
2. Lampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Elektronische klok/kookwekker
   4a '–' toets
   4b '+' toets
5. Regelknop normaalbrander linksachter
6. Regelknop sterkbrander linksvoor
7. Regelknop sudderbrander rechtsvoor
8. Regelknop normaalbrander rechtsachter
9. Knop voor handmatige vonkontsteking (FGV150)



Oven gebruiken

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

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



Energiebewust gebruik van de oven

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

Klok instellen

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

1. Druk tegelijk op de '+' en '-' toetsen.
   Op de display verschijnt een bereidingssymbool. De stip in het midden van de tijdweergave knippert ook. U kunt nu de huidige tijd instellen.
2. Stel de juiste tijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de stip knippert).
   Wacht nu 5 seconden; de huidige tijd wordt automatisch bevestigd.
   Op de display verschijnt de huidige tijd en de stip stopt met knipperen.

Ovengerei

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

Dek de bodem van de oven niet af

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

Voedsel warm houden

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

Vlees braden

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

Bereidingstijd

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

Geleiders

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

Lade

- Het apparaat heeft een lade waarin u toebehoren zoals platen, roosters en kleine potten en pannen kunt bewaren.

Waarschuwing!
Tijdens gebruik kan het binnenoppervlak van de lade heet worden.
Bewaar geen voedsel, plastic of ontvlambare materialen in de lade.

Sierdeksel

- Open het sierdeksel altijd voordat u de kookplaat gebruikt. Controleer of het sierdeksel droog is voordat u het deksel opent.
- Het sierdeksel kan door hitte breken. Zorg ervoor dat alle branders/kookzones uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u het sierdeksel sluit.
- Wanneer er water op het sierdeksel staat, maakt u het deksel eerst droog voordat u het opent. Anders kan er vocht in de eenheid komen.
- Gebruik het sierdeksel niet als kookoppervlak.

Ovenfuncties

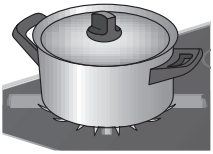
Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties **die per model verschillen**.
Raadpleeg de tabel voor de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Ovenfuncties	
	Ontdooien • U kunt ontdooien met de ventilator van de oven. De ventilator blaast koude lucht. • Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 3.
	Bovenwarmte + onderwarmte • Verwarming door middel van de elementen voor boven- en onderwarmte. • Deze modus kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Onderwarmte • Verwarming alleen door middel van het element voor onderwarmte. • Deze modus kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze modus net voor het einde van de bak- of braadtijd.
	Bovenwarmte • Verwarming alleen door middel van het element voor bovenwarmte. • Deze modus kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.
	Bovenwarmte + onderwarmte + ventilator • De lucht in de oven wordt verwarmd met de elementen voor boven- en onderwarmte. • De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor circulatie van de hete lucht. Hierdoor worden de gerechten verwarmd.
	Grill • Verwarming door middel van het grillelement. • Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van een aantal belegde boterhammen en saucijsjes, en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2. • Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.
	Grill + ventilator • U kunt grillen met heteluchtcirculatie. De stralingswarmte wordt door de ventilator verspreid rond het gerecht. Het gecombineerde effect van de grill en de ventilator geeft uw voedsel een perfecte knapperigheid en is ideaal voor grillgerechten. • Warm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste roosterpositie. Plaats vervolgens een bakplaat op roosterpositie 3 om het vet van het gerecht op te vangen.

Gaskookplaat gebruiken

- Controleer regelmatig of de kappen en ringen van de brander goed op de basis zitten. Bij onjuiste plaatsing werkt de ontbranding niet goed en door onregelmatige vlammen kan de kap beschadigd raken.
- Na verloop van tijd kan het email van de steunpunten inbranden doordat de pandragers erg warm worden. Dit is onvermijdelijk en het valt daarom niet onder de garantie.
- Zorg ervoor dat de vlammen altijd onder de pan blijven. Als er vlammen onder de pan uitkomen, gaat er veel energie verloren. De handvatten worden ook te warm. Gebruik geen pannen met een diameter die kleiner is dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.

Fout



Goed

- Voor bakken, roerbakken, verhitten van grote hoeveelheden of frituren is het beter om de sterkbrander te gebruiken.
- De sudderbrander is het meest geschikt voor het bereiden van sauzen, voor sudderen en voor koken. Bij de hoge stand is deze brander groot genoeg om voedsel volledig te garen.
- Houd tijdens de bereiding het deksel op de pan. Op deze manier bespaart u tot wel 50% energie.
- Gebruik altijd pannen met een vlakke, schone, droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en een schone bodem zorgt voor een effectievere verwarming van het voedsel.
- Laat tijdens het koken het deksel op de pan om energie te besparen. Schone pannen nemen de warmte efficiënter op.

Pannen

De aanbevolen diameters van de panbodem zijn:

- ▹ voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- ▹ voor de normaalbrander minimaal 14-22 cm;
- ▹ voor de sudderbrander minimaal 12-18 cm.

Vlambeveiliging

- Als de vlam tijdens het koken uitgaat, wordt de gastoevoer door de vlambeveiliging afgesloten.
- Houd de regelknop ongeveer 5 seconden in de hoge stand ingedrukt.
  De vlambeveiliging wordt ingeschakeld.

Oven bedienen

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

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

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 '+' of '-' toets.
   Op de display knippert een kloksymbooltje en er verschijnt een '0'.
2. Stel de gewenste kooktijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl het kloksymbool knippert).
   - ▹ *Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.*
   - ▹ *De display toont weer de huidige tijd en het kloksymbool stopt met knipperen.*
   - ▹ *De tijd begint nu automatisch af te tellen.*
   - ▹ *Wanneer de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en knippert het kloksymbool.*
3. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.

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

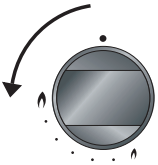
Geluidssignaal instellen (kookwekker)

U kunt een 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.
   Wacht na het gewenste signaal 5 seconden; het ingestelde signaal wordt automatisch bevestigd.

Kookplaat bedienen

1. Druk de regelknop in en draai de knop linksom naar de hoge stand.
2. Voor FGV150: druk op de knop voor handmatige vonkontsteking totdat de brander ontsteekt.
   De brander ontsteekt.
   - ▹ U moet de regelknop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden vanwege de vlambeveiliging.
   - ▹ U kunt de gasvlam traploos instellen van hoog naar laag. Wanneer de brander na herhaalde pogingen niet aangaat, controleert u of de kap van de brander goed op zijn plaats zit.

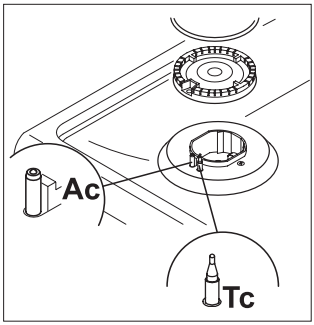


0-stand
Hoge stand
Lage stand
Branderzone

Wanneer de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de knop naar de stand 'uit' en wacht u 60 seconden voordat u de brander op de beschreven manier opnieuw ontsteekt.

Als de brander niet ontsteekt of steeds uitgaat, controleert u het volgende:

- de kap en de ring van de brander zijn correct in de branderbehuizing geplaatst;
- de vonkontsteker van de brander en het thermokoppel zijn schoon en droog.



Ac: vonkontsteker van de brander

Tc: thermokoppel

Apparaat reinigen

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

Fornuis reinigen

- Maak het apparaat dagelijks schoon met water en een schoonmaakmiddel of allesreiniger.
- Verwijder hardnekkige vlekken op het email met een niet-schurend middel of met een zachte spons.
- Gebruik nooit schuurpoeder, agressieve schoonmaakmiddelen of een schuurspons.
- Verwijder hardnekkige aanslag met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Veeg altijd in de richting van de structuur van het staal, om glansplekken te voorkomen. Veeg na met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.
- Dompel de hete kap van een brander niet in koud water. Door de sterke afkoeling zou de kap beschadigd kunnen raken. Dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Schade aan de belettering of de pandragers valt niet onder de garantie.

Oven reinigen

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

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

Ovenlamp vervangen

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

Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

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

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

Ovendeur demonteren

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

1. Open de ovendeur volledig.
2. Draai de pallen tot het einde terug met behulp van een schroevendraaier.
3. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
4. Til de deur enigszins op onder een hoek van ongeveer 15° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur) en hef deze uit de beide scharnierhouders.

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

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

Tabel met storingen

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

Problemen met de kookplaat	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
U ruikt gas in de buurt van het apparaat.	De aansluiting van het apparaat lekt.	Draai de hoofdgaskraan dicht. Neem contact op met de installateur.
Een brander ontsteekt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Defecte zekering/ zekering in de meterkast is uitgeschakeld.	Vervang de zekering of schakel de zekering in de zekeringkast in.
	De vonkontsteker is vuil of vochtig.	Maak de vonkontsteker schoon of droog.
	Onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels.
	Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig.	Maak de onderdelen van de brander schoon of droog. Controleer of de openingen niet dicht zitten.
	De hoofdgaskraan is dichtgedraaid.	Draai de hoofdgaskraan open.
	Storing in de gasleiding.	Neem contact op met de gasleverancier.
	De gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank opnieuw vullen.
	Er is een verkeerd gastype gebruikt.	Controleer of het gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur indien onjuist.
	U hebt de regelknop niet ver genoeg ingedrukt.	Houd de regelknop ver genoeg ingedrukt tussen hoog en laag. Dit kan de eerste keer langer duren, vanwege de gastoevoer.

Problemen met de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet gelijkmatig.	Onderdelen van de brander zijn onjuist geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander met behulp van de centreerrichels.
	Onderdelen van de brander zijn vuil of vochtig.	Maak de onderdelen van de brander schoon of droog. Controleer of de openingen niet dicht zitten.
	Er is een verkeerd gastype gebruikt.	Controleer of het gas geschikt is voor het apparaat. Neem contact op met de installateur indien onjuist.
De brander gaat na ontsteking uit.	U hebt de regelknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de regelknop ten minste 10 seconden ingedrukt.

Problemen met de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ovenlamp werkt niet.	De ovenlamp is defect.	Vervang de ovenlamp.
De oven wordt niet warm.	Er is geen temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

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

Algemeen

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

⚠ Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.

- Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:
  - de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld;
  - de zekering van de elektrische huisinstallatie volledig is verwijderd;
  - de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele Etna-onderdelen. Alleen van deze onderdelen garandeert Etna dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, mag een beschadigd elektriciteitssnoer alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Gasaansluiting

Gasaansluiting: RC 1/2 inch (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland omvat dit de GAVO-richtlijn (NEN 1078). Deze richtlijn schrijft onder meer voor dat alleen goedgekeurde materialen mogen worden gebruikt.

⚠ Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, staan vermeld op het typeplaatje. Het apparaat is in de fabriek ingesteld voor G25.3 (aardgas) met een druk van 25 mbar. **Apparaatcategorie I II2EK3B/P.**

- Aanbevolen wordt om de kookplaat met een vaste pijp op de gasleiding aan te sluiten. Aansluiting met een speciaal hiervoor gemaakte veiligheidsslang is ook toegestaan.
- De pijp achter de oven moet geheel van metaal zijn.

Let op!

- De veiligheidsslang mag niet verbogen worden en mag niet in contact komen met bewegende delen van de keuken.
- De aansluitkraan van het apparaat moet altijd makkelijk toegankelijk zijn.
- Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, staan vermeld op de identificatiekaart van het apparaat.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, controleert u de aansluitingen met gebruik van water en afwasmiddel op gaslekkage.

Elektrische aansluiting

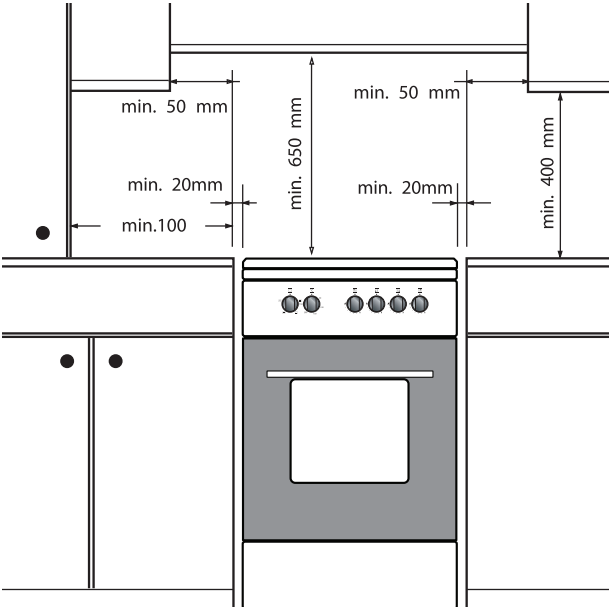
230 V~ / 50/60 Hz

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

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

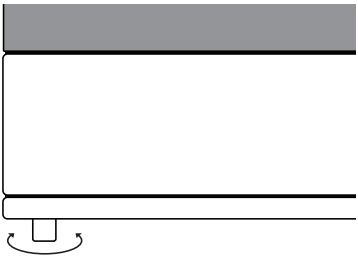
Installatie

- Wanneer u het fornuis naast een hoge kast of een wand van brandbaar materiaal plaatst, moet de afstand tussen het fornuis en de wand ten minste 50 mm zijn.
- De afstand tussen de kookplaat en een afzuigkap boven het fornuis moet ten minste 650 mm zijn.
- Wanneer het fornuis in een keukeneenheid wordt geplaatst, moet de minimumruimte in acht worden genomen.
- Wanneer het fornuis wordt ingebouwd tussen keukenkasten, moet de bekleding van de eenheden bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C.



Vlakstelling

- De hoogte van het fornuis is instelbaar met de stelvoeten.
- Wanneer het fornuis op een platform wordt geplaatst, moet u zorgen voor goede bevestiging.



Na installatie van het apparaat controleert u of de branders goed werken. Het vlammenpatroon moet bij de hoge stand regelmatig en stabiel zijn en de branders mogen bij de lage stand niet uitgaan.

Technische gegevens

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

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Merk		ETNA		
Model		**FGV150___**	**FGV160___**	**FGV360___** **FGV460___**
Type oven		Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Massa	Kg	37	40	45
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		93,5	93,9	105,7
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		-	-	94,8
Energieklasse		A	A	A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,73	0,80	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	-	-	0,78
Aantal ovenruimten		1	1	1
Warmtebron		Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Volume		55	72	65
Deze oven voldoet aan EN 60350-1				

Tips voor energiebesparing voor de oven

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

Merk		ETNA	
Model		**FGV150___ FGV160___ FGV360___**	**FGV460___**
Type kookplaat		Gas	Gas
Aantal kookzones		4	4
Verwarmingstechnologie-1		Gas	Gas
Maat-1	cm	Hulp	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.	N.v.t.
Verwarmingstechnologie-2		Gas	Gas
Maat-2	cm	Normaal	Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0	59,0
Verwarmingstechnologie-3		Gas	Gas
Maat-3	cm	Normaal	Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0	59,0
Verwarmingstechnologie-4		Gas	Gas
Maat-4	cm	Sterk	Wokken
Energie-efficiëntie-4	%	57,0	56,00
Energie-efficiëntie kookplaat	%	58,3	58,0
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.

FGV150___/FGV160___/FGV360___

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/u II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
STERKBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	125	125	85
Nominale waarde (kW)	3	3	3
Verbruik in 1 uur	325,0 l/u	285,6 l/u	218,1 g/u
NORMAALBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	94	94	65
Nominale waarde (kW)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	189,6 l/u	166,7 l/u	127,2 g/u
SUDDERBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	72	72	50
Nominale waarde (kW)	1	1	1
Verbruik in 1 uur	108,3 l/u	95,2 l/u	72,7 g/u

FGV460___

G30 28-30 mbar 8,3 kW 604 g/u II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
WOKBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	148	148	98
Nominale waarde (kW)	3,8	3,8	3,8
Verbruik in 1 uur	411,7 l/u	361,9 l/u	276,3 g/u
NORMAALBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	94	94	65
Nominale waarde (kW)	1,75	1,75	1,75
Verbruik in 1 uur	189,6 l/u	166,7 l/u	127,2 g/u
SUDDERBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	72	72	50
Nominale waarde (kW)	1	1	1
Verbruik in 1 uur	108,3 l/u	95,2 l/u	72,7 g/u

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

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

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

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

Verklaring van conformiteit

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

CONTENTS

Your cooker

Introduction 4
Description of the appliance 5
Control panel 6

First use

Using the oven 7
Setting the clock 8
Decorative cover 9

Use

Oven functions table 10
Using the gas hob 11

Operation

Operating the oven 12
Operating the hob 13

Maintenance

Cleaning the appliance 14
Replacing the oven lamp 14

Malfunctions

Fault table 15

Installation

General 18
Gas connection 18
Electrical connection 19
Installation 19
Technical data 21

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging 24

Introduction

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

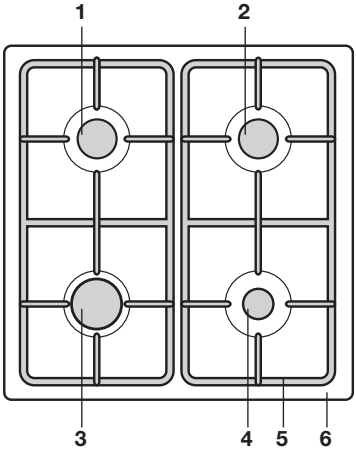
Read this manual to learn how to get the most out of your cooker. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

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

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

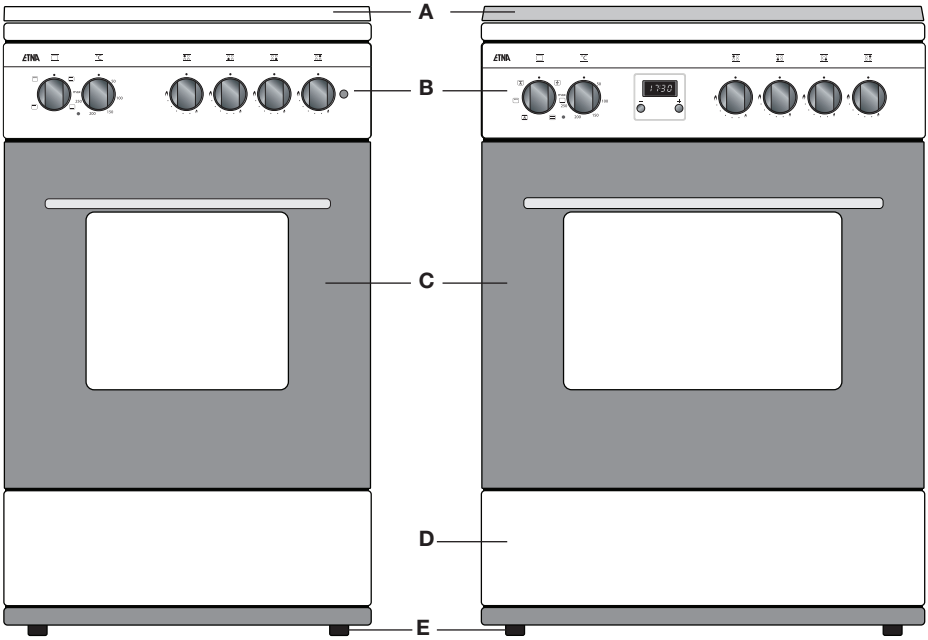
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description of the appliance



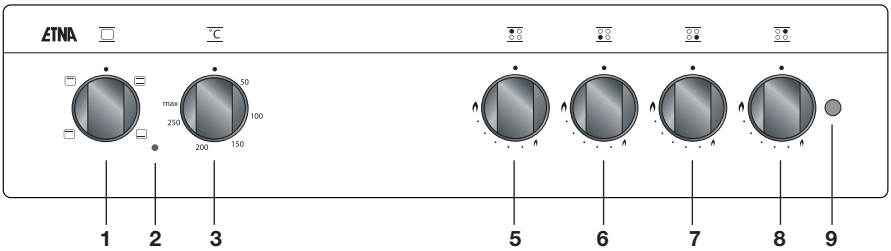
1. Semi-rapid burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Auxiliary burner
5. Pan support
6. Drip tray

A. Decorative cover
B. Control panel
C. Oven
D. Storage compartment (FGV360, FGV460)
E. Levellers

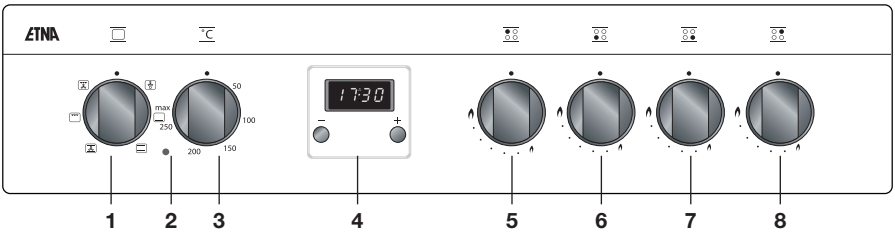


Control panel

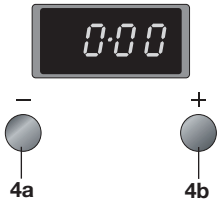
FGV150/160



FGV360/460



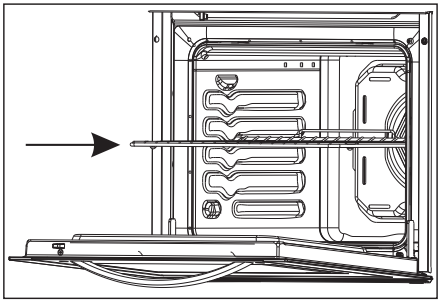
1. Oven function knob
2. Oven thermostat control light
3. Oven temperature knob
4. Electronic clock/kitchen timer
   4a – key
   4b + key
5. Left rear semi-rapid burner control knob
6. Left front rapid burner control knob
7. Right front auxiliary burner control knob
8. Right rear semi-rapid burner control knob
9. Knob for manual spark ignition (FGV150)



Using the oven

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

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



Energy-conscious use of the oven

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

Setting the clock

When the cooker 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).
   Now wait 5 seconds; the time of day is confirmed automatically.
   The current time appears in the display and the dot stops flashing.

Ovenware

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

Do not cover the oven floor

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

Keeping food warm

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

Roasting meat

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

Cooking times

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

Oven runners

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

Drawer

Your appliance has a drawer to store accessorries like trays, shelves, grids, small pots and pans.

Warning!
The inside surface of drawer may become hot during use.
Do not store any food, plastic or inflammable materials in the drawer.

Decorative cover

- Always raise the decorative cover when using the hob. Before lifting the decorative cover, you should make sure it is dry.
- The decorative cover can break through heating. Ensure that all burners / cooking zones are switched off and cooled down before closing the decorative cover.
- If there is water on the decorative cover, dry it before opening. If you fail to do so, moisture may enter the unit.
- Do not use the decorative cover as a cooking surface.

Oven functions table

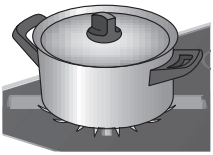
Your appliance is accompanied by a range of oven functions, **depending on the model**. Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Oven functions	
	Defrosting • You can use the fan of the oven for defrosting. The fan blows cold air. • Take the frozen products out of the packaging and place them in a dish on the oven rack. Place the oven rack on level 3.
	Top Heat + Bottom Heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Preheating is recommended.
	Bottom Heat • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Use just before the end of the baking or roasting time.
	Top Heat • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack on level 2.
	Top Heat + Bottom Heat + 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 • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.
	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.

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 burner heats the pan support very strongly. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.
- 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.

Wrong



Right

- When frying, stir-frying, cooking through large quantities, or deep-frying, it is best to use the rapid burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the auxiliary 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.
- Keep the lid on the saucepan while cooking and save energy. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Pans

The recommended pan base diameters are:

- ▹ for the rapid burner, at least 22-26 cm;
- ▹ for the semi-rapid burner, at least 14-22 cm;
- ▹ for the auxiliary burner, at least 12-18 cm.

Flame failure device

- The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.
- Hold the control knob pressed in at the high position for approximately 5 seconds.
  The flame failure device will switch on.

Operating the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function.
   Consult the table in chapter '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 °C).
   The oven thermostat control light will light up.

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

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 + or - key.
   A small clock icon is flashing in the display and '0' will appear.
2. Use the + and - keys to set the desired kitchen time (while the clock icon is flashing).
   - ▹ *Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.*
   - ▹ *The time of day appears in the display again and the clock icon stops flashing.*
   - ▹ *The time now begins to count down automatically.*
   - ▹ *When the time has elapsed, a beep sounds and the clock symbol flashes.*
3. Press any key to switch off the alarm signal.

You can see and/or adjust the remaining time of the kitchen timer in the display at any moment: press the + or - 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).

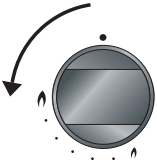
Setting the audible signal (kitchen timer)

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.
   Wait for 5 seconds after you hear the desired signal; the set signal is confirmed automatically.

Operating the hob

1. Push in the control knob and turn it to the left to the high setting.
2. For FGV150: push the knob for manual spark ignition until the burner ignites.
   The burner will ignite.
   - ▹ The control knob should be pushed in and held for about 10 seconds because of the flame safeguard.
   - ▹ The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

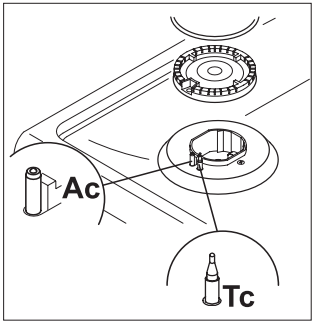


0 position
High setting
Low setting
Burner zone

In case the flames are accidentally put out, turn the knob to the “off” position, wait for 60 seconds and re-ignite the burner again as described.

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 and thermocouple are clean and dry.



Ac: Burner spark plug
Tc: thermocouple

Cleaning the appliance

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

Cleaning the cooker

- Clean the appliance daily with water and a detergent or all-purpose cleaner.
- Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.
- Never use scouring powders, aggressive cleaning agents, green scours.
- Remove stubborn stains with a special cleaner for stainless steel. Always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots. Clean afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel.
- Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling, they might be damaged. This damage is not covered by the guarantee.
- Damage to the screen or pan support is not covered by the guarantee.

Cleaning the oven

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

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

Replacing the oven lamp

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

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

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

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

Removing the oven door

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

1. Open the oven door fully.
2. Turn the pawls back (with the aid of a screwdriver) as far as they will go.
3. Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit).
4. At approximately 15° (relative to the closed door position) lift the door slightly upwards and lift it out of both hinge holders.

Use the reverse order to assemble the door.

1. Insert the door at an angle of 15° in the hinges on the front of the appliance and push the door forwards and downwards so that the hinges slide into their notches.
   Check to be sure the hinge notches are properly in place.
2. Then open the door fully and turn the pawls back to their initial position.
3. Close the door slowly and check that it closes properly.
   If the door does not open or close properly, make sure the hinge notches are positioned correctly in the hinge holders.

Fault table

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

Problems with the hob	Possible cause	Solution
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.
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 parts. 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.

MALFUNCTIONS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
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 light does not work.	The oven light is defect.	Replace the oven light.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.

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

General

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

Read the separate safety instructions first!

Note!

- This appliance must be earthed at all times.
- Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.

- The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:
  - the main switch of the domestic electrical system is switched off;
  - the fuse of the domestic electrical system has been completely removed;
  - the plug has been pulled out of the socket.

- Faulty parts may only be replaced with original Etna parts. Only these parts are guaranteed by Etna to meet the safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Gas connection

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the GAVO regulations (NEN 1078). Amongst other things these regulations instruct that only approved materials are to be used.

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25.3 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. **Appliance category I II2EK3B/P.**

- 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 water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.**

Electrical connection

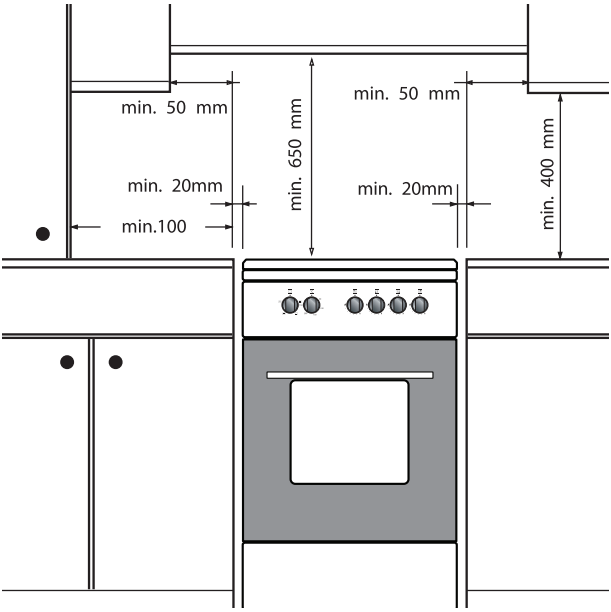
230 V~ / 50/60Hz

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

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

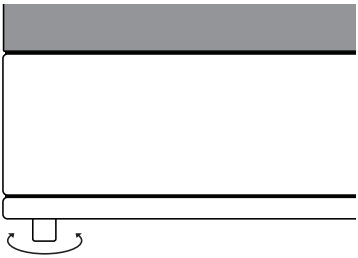
Installation

- 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.



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

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Brand		ETNA		
Model		**FGV150___**	**FGV160___**	**FGV360___** **FGV460___**
Type of Oven		Electric	Electric	Electric
Mass	Kg	37	40	45
Energy Efficiency Index - conventional		93.5	93.9	105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		-	-	94.8
Energy Class		A	A	A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/ cycle	0.73	0.80	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/ cycle	-	-	0,78
Number of cavities		1	1	1
Heat Source		Electric	Electric	Electric
Volume		55	72	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.

Brand		ETNA	
Model		**FGV150___ FGV160___ FGV360___**	**FGV460___**
Type of hob		Gas	Gas
Number of Cooking Zones		4	4
Heating Technology-1		Gas	Gas
Size-1	cm	Auxiliary	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA	NA
Heating Technology-2		Gas	Gas
Size-2	cm	Semi rapid	Semi rapid
Energy Efficiency-2	%	59.0	59.0
Heating Technology-3		Gas	Gas
Size-3	cm	Semi rapid	Semi rapid
Energy Efficiency-3	%	59.0	59.0
Heating Technology-4		Gas	Gas
Size-4	cm	Rapid	Wok
Energy Efficiency-4	%	57.0	56.00
Energy Efficiency hob	%	58.3	58.0
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.

FGV150___/FGV160___/FGV360___

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

FGV460___

G30 28-30mbar 8.3 kW 604 g/h II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar		LPG/G30 28-30 mbar
WOK BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	148	148	98
Nominal Rating (kw)	3.8	3.8	3.8
Consumption in 1h	411.7 l/h	361.9 l/h	276.3 g/h
SEMI-RAPID BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75
Consumption in 1h	189.6 l/h	166.7 l/h	127.2 g/h
AUXILIARY BURNER			
Injector diam (1/100 mm)	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1
Consumption in 1h	108.3 l/h	95.2 l/h	72.7 g/h

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.

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

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

Declaration of Conformity

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

671731

671731 / VER 9 / 04-04-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA®
KEUKENAPPARATUUR