

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

»»» CUISINIÈRE

»»» HERD

FGV150---

FGV160---

FGV360---

FGV460---

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



FR	Manuel	FR 3 – FR 24
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 – DE 24

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Présentation	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6

Première utilisation

Utilisation du four	7
Réglage de l'horloge	8
Couvercle attrayant	9

Utilisation

Tableau des fonctions du four	10
Utilisation de la plaque de cuisson au gaz	11

Fonctionnement

Fonctionnement du four	12
Fonctionnement de la plaque de cuisson	13

Entretien

Nettoyage de l'appareil	14
Remplacement de la lampe du four	14

Dysfonctionnements

Tableau des problèmes	15
-----------------------	----

Installation

Généralités	18
Raccordement de gaz	18
Raccordement électrique	19
Installation	19
Données techniques	21

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

VOTRE CUISINIÈRE

Présentation

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière. Ce produit est conçu pour offrir un confort d'utilisation optimal. Le four possède une large gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Veuillez lire ce manuel afin de bien savoir comment profiter au mieux de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

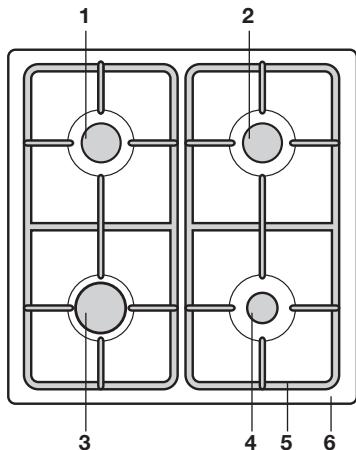
 **Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !**

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

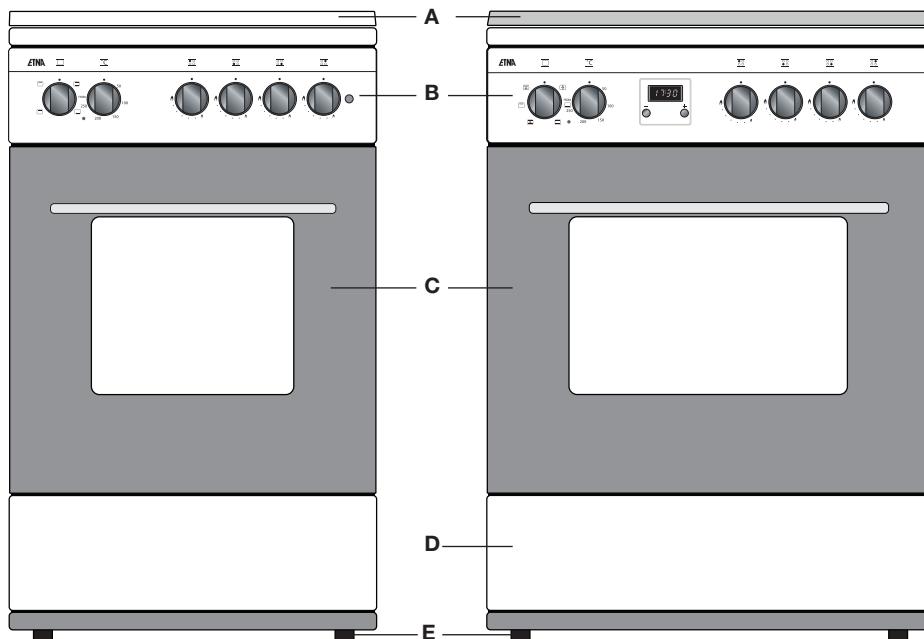
Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE CUISINIÈRE

Description de l'appareil



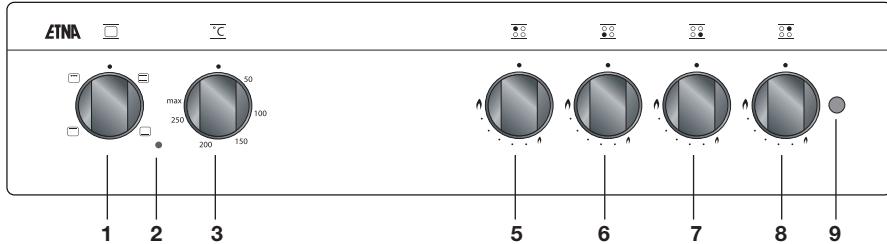
1. Brûleur semi-rapide arrière gauche
 2. Brûleur semi-rapide arrière droit
 3. Brûleur rapide
 4. Brûleur auxiliaire
 5. Support de casserole
 6. Bac d'égouttement
- A. Couvercle décoratif
B. Panneau de commande
C. Four
D. Compartiment de rangement (FGV360,
FGV460)
E. Niveleurs



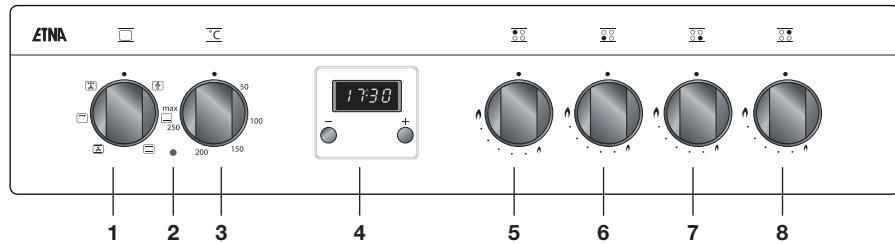
VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande

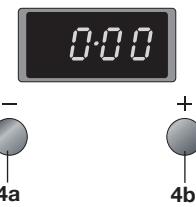
FGV150/160



FGV360/460



1. Bouton de fonction du four
2. Témoin lumineux du thermostat du four
3. Bouton de température du four
4. Horloge électronique/minuteur de cuisine
- 4a. Touche –
- 4b. Touche +
5. Bouton de commande du brûleur semi-rapide arrière gauche
6. Bouton de commande du brûleur rapide
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide arrière droit
9. Bouton pour allumage manuel (FGV150)



PREMIÈRE UTILISATION

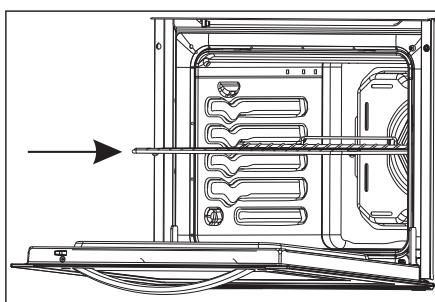
Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Réglez le four sur sa position la plus élevée pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole) (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'ôter toute graisse de protection utilisée lors de la fabrication.
- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, c'est tout à fait normal. Si nécessaire, mettez la hotte aspirante en marche.
- Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez le four à l'eau tiède.
- Ne préchauffez le four que si cela est demandé par la recette ou les tableaux dans ce manuel.



Attention !

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'au fond du four.



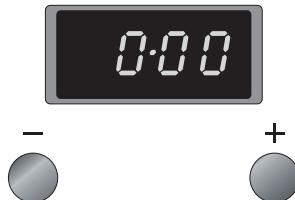
Économies d'énergie lors de l'utilisation du four

- Ouvrez la porte du four aussi peu souvent que possible.
- Préparez des plats nécessitant la même température de cuisson (par ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) sur la même grille, en même temps, ou l'un sur l'autre en utilisant la fonction air chaud ventilé. En même temps, vous pouvez également faire mijoter un ragoût.
- Préparez successivement un certain nombre de plats, par exemple un plat au four après un gâteau. Souvent, le temps de préparation du deuxième plat sera 10 minutes plus court, vu que le four est encore chaud.
- Étant donné que le four est isolé, la chaleur résiduelle de celui-ci continuera à cuire les plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Eteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, à l'exception des plats dont le temps de cuisson est de moins de 30 minutes ou sauf indication de la recette.
- Sortez tout ce qui se trouve dans le four et dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat cuisiné.

PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge

Lorsque l'unité est branchée pour la première fois, l'heure clignotera « 0:00 ». L'heure actuelle correcte doit encore être réglée.



1. Appuyez simultanément sur les touches + et -.

Un symbole de cuisson apparaîtra sur l'écran. Le point au milieu de l'affichage horaire clignotera également. Vous pouvez maintenant régler l'heure actuelle.

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

*Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement.
L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point arrête de clignoter.*

Plats allant au four

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

Ne couvrez pas le fond du four

- Par exemple, couvrir le fond du four d'une feuille d'aluminium ou y placer un moule à pâtisserie peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Il est possible d'éviter des écoulements sur le plancher du four en pliant une feuille d'aluminium en forme de contenant et en plaçant celui-ci sur la grille sous la préparation ou en étalant du papier sulfurisé sous celle-ci.

Maintien au chaud

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

PREMIÈRE UTILISATION

Rôtir la viande

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

Durées de cuisson

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

Les glissières du four

- Sur les parois du four se trouvent des glissières permettant de placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour un niveau correct, consultez un guide de la pâtisserie ou lisez les instructions de l'emballage des aliments.

Tiroir

L'appareil a un tiroir permettant de ranger des accessoires comme des plaques, grilles, petites poêles et casseroles.



Attention !

La température de l'intérieur du tiroir peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. N'entreposez pas d'aliments, de matériaux en plastique ou inflammables dans le tiroir.

Couvercle décoratif



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsqu'on utilise la plaque. Avant de lever le couvercle décoratif, assurez-vous toujours qu'il est sec.
- La chaleur pourrait casser le couvercle décoratif. Assurez-vous que tous les brûleurs / toutes les zones de cuisson sont éteintes et refroidies avant de fermer le couvercle décoratif.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, de l'humidité pourrait entrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle décoratif comme surface de cuisson.

UTILISATION

Tableau des fonctions du four

Selon le modèle, votre appareil propose une large gamme de fonctions du four.

Consultez le tableau pour sélectionner vos fonctions préférées. De même, consultez les instructions de préparation sur l'emballage du plat.

Fonctions du four	
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez utiliser le ventilateur du four à convection pour décongeler. Le ventilateur souffle de l'air froid.• Retirez les produits surgelés de l'emballage et placez-les dans un plat sur la grille du four. Placez la grille de four sur le niveau 3.
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Un préchauffage est recommandé.
	Chauffage de la sole <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant inférieur uniquement.• Ce mode peut être utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte du dessous ou devant être dorés.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Utilisez juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.
	Chauffage de la voûte <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant supérieur uniquement.• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole + ventilateur <ul style="list-style-type: none">• L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs.• Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans tout le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats.
	Gril <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de la résistance de gril.• Ce mode peut être utilisé pour griller de plus petites quantités de sandwichs ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé.• Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.
	Gril + ventilateur <ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez griller avec le ventilateur en marche. La chaleur radiante est répartie tout autour du plat par le ventilateur.• Grâce à l'effet combiné du gril et du ventilateur, vos aliments sont délicieusement croustillants ; c'est le réglage idéal pour vos plats à rôtir. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille en position la plus haute. Placez ensuite une lèchefrite en troisième position de grill pour recueillir la graisse du plat.

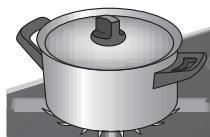
UTILISATION

Utilisation de la cuisinière au gaz

- Vérifiez régulièrement que les chapeaux de brûleur et les anneaux de brûleur sont correctement positionnés sur le brûleur. Un positionnement incorrect pourrait résulter en un mauvais allumage ou endommager les chapeaux.
- Au fil du temps, l'émail du point de soutien peut commencer à être brûlé, la chaleur du brûleur chauffant trop fort la grille support casserole. Ce phénomène est inévitable et n'est donc pas couvert par la garantie.
- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous la casserole. Beaucoup d'énergie est perdue lorsque celles-ci dépassent du pourtour de la casserole. Les poignées deviendront également trop chaudes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est inférieur à 12 cm de diamètre. Les casseroles plus petites ne sont pas stables.



Incorrect



Bon

- Si vous souhaitez faire revenir, sauter, cuisiner ou frire une grande quantité d'aliments, il est préférable d'utiliser le brûleur rapide.
- Il est recommandé d'utiliser le brûleur auxiliaire pour préparer des sauces, ou faire mijoter ou bouillir des aliments. À son niveau maximum, ce brûleur est assez grand pour cuire la nourriture.
- Cuisinez avec le couvercle sur la casserole. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 50 % d'énergie.
- Utilisez des casseroles à fond plat, propre et sec. Les casseroles à fond plat sont stables et un fond propre transfère la chaleur aux aliments plus efficacement.
- Laissez le couvercle de la casserole lorsque vous cuisinez et faites des économies d'énergie. Des casseroles propres absorbent mieux la chaleur.

Casseroles

Les diamètres recommandés du fond de casserole sont :

- ▷ pour le brûleur rapide, au moins 22-26 cm ;
- ▷ pour le brûleur semi-rapide, au moins 14-22 cm ;
- ▷ pour le brûleur auxiliaire, au moins 12-18 cm ;

Dispositif de contrôle de la flamme

- Le dispositif de contrôle de la flamme s'assure, pendant le processus de cuisson, que l'approvisionnement en gaz est fermé si la flamme s'éteint.
- Maintenez la pression sur le bouton de commande, sur le réglage maximum, pendant environ 5 secondes.

Le dispositif de contrôle de la flamme se mettra en marche.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du four

1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner une fonction.
Consultez le tableau au Chapitre « Tableau des fonctions du four » pour sélectionner la fonction préférée. Consultez également les instructions de préparation sur l'emballage du produit.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température du four (entre 50 et 270 °C).
Le témoin du thermostat du four s'allumera.



Le cas échéant, préchauffez tout d'abord le four avant d'y placer le plat.

Minuteur de cuisine

Le signal sonore du minuteur de cuisine sera seulement émis une fois le temps réglé écoulé.

Le minuteur de cuisine n'arrêtera pas le four.

1. Appuyez sur la touche « + » ou « - ».
Un petit symbole d'horloge clignote sur l'affichage et « 0 » apparaîtra.
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure désirée (pendant que l'icone d'horloge clignote).
 - ▷ *Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.*
 - ▷ *L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et l'icone d'horloge arrête de clignoter.*
 - ▷ *Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.*
 - ▷ *Une fois le temps écoulé, un signal est émis et le symbole d'horloge clignote.*
3. Pressez n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



Vous pouvez voir et/ou ajuster le temps restant du minuteur de cuisine de l'affichage à n'importe quel moment : appuyez sur la touche + ou -, le temps restant du minuteur apparaît sur l'écran et le symbole de l'horloge clignote. Utilisez les touches + et - pour changer l'heure (pendant que le symbole d'horloge clignote).

Réglage du signal sonore (minuteur de cuisine)

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

1. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
Vous entendrez alors un signal sonore différent quand vous appuyez de nouveau sur la touche -. Attendez 5 secondes après avoir entendu le signal de votre choix ; le signal réglé est confirmé automatiquement.

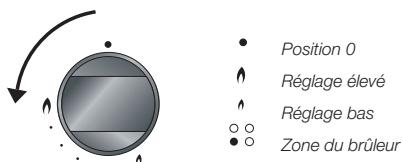
FONCTIONNEMENT

Fonctionnement de la plaque de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche en position maximum.
2. Pour FGV150 : appuyez sur le bouton pour allumage manuel jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur s'allumera.

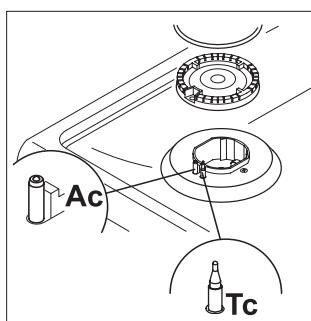
- ▷ Le bouton de commande devrait être maintenu appuyé pendant environ 10 secondes en raison du dispositif de sécurité de la flamme.
- ▷ La flamme de gaz peut être réglée graduellement, de grande à petite. Si, après plusieurs essais, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez pour vous assurer que le chapeau du brûleur est bien positionné.



 Si les flammes sont accidentellement éteintes, tournez le bouton en position « off » (fermé), attendez 60 secondes et rallumez le brûleur, tel qu'indiqué.

Si le brûleur ne se rallume pas ou s'éteint, vérifiez si :

- le chapeau du brûleur et l'anneau du brûleur sont positionnés correctement dans le logement du brûleur ;
- le brûleur/la bougie d'allumage et le thermocouple sont propres et secs.



ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Nettoyez l'appareil après utilisation. Cela permettra d'éviter que des résidus de nourriture soient brûlés sur l'appareil, causant des taches tenaces.

Nettoyage de la cuisinière

- Chaque jour, nettoyez l'appareil avec de l'eau et un détergent ou un nettoyant tout usage.
- Le meilleur moyen d'éliminer les taches résistantes sur l'email consiste à utiliser une crème non abrasive ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de poudres à récurer, d'agents nettoyants agressifs ou de récurant vert.
- Ôtez les taches résistantes avec un nettoyant spécial pour l'acier inox. Nettoyez toujours dans la direction de la structure de l'acier inox, afin d'éviter des taches brillantes. Nettoyez ensuite avec un produit de polissage ou un produit d'entretien pour acier inox.
- Ne faites pas tomber les chapeaux de brûleur dans l'eau froide. Leur refroidissement soudain pourrait les endommager. Cet endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Des dommages de l'écran ou de la grille support casseroles ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage du four



Avant de commencer à le nettoyer ou le réparer, débranchez l'appareil. De préférence, en ôtant la fiche de la prise murale ou en éteignant le commutateur principal.

- L'intérieur de la porte du four, la base du four, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de nettoyer ceux-ci avec de l'eau savonneuse ou un peu de détergent liquide ; rincez bien à l'eau propre.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau propre.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec de l'eau savonneuse ou avec un produit lave-vitres.

Remplacement de la lampe du four



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

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

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

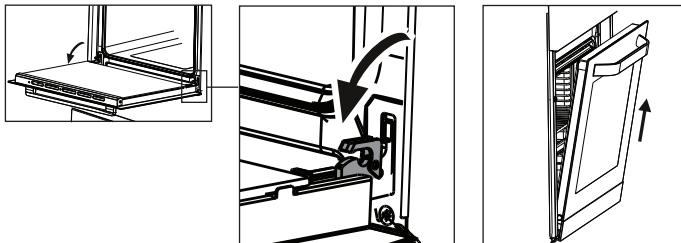


La lampe de cet appareil ménager ne convient que pour l'éclairage de ce dernier. Elle ne doit pas être employée pour l'éclairage d'une pièce. La lampe est un article consommable et n'est donc pas couverte par la garantie.

ENTRETIEN

Retirer la porte du four

Il est possible de retirer la porte du four pour nettoyer l'intérieur du four.



1. Ouvrez entièrement la porte du four.
2. Tirez les cliquets vers l'arrière (à l'aide d'un tournevis) aussi loin que possible.
3. Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets).
4. À un angle de 15° environ (par rapport à la position fermée de la porte), soulevez légèrement la porte vers le haut et retirez-la des deux boîtiers des charnières.

Procédez en sens inverse pour replacer la porte.

1. Insérez la porte à un angle de 15° dans les charnières sur le devant de l'appareil et poussez la porte vers l'avant et vers le bas pour que les charnières glissent dans les crans.
Assurez-vous que les crans des charnières soient bien en place.
2. Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et replacez les cliquets dans leur position d'origine.
3. Fermez lentement la porte et vérifiez si elle se ferme correctement.
Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les crans de charnières soient bien en place dans les supports de charnières.

DYSFONCTIONNEMENTS

Tableau des défaillances

Si vous n'êtes pas certain(e) que votre appareil fonctionne correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez tout d'abord toujours les points énumérés dans le tableau ci-dessous ou consultez notre site « www.Etna.nl » pour obtenir plus d'informations.

Problèmes avec la plaque	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz aux alentours de l'appareil	Le branchement de l'appareil a une fuite.	Éteignez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur
Un brûleur ne s'enflamme pas.	La fiche n'est pas dans la prise murale.	Insérez la prise dans la prise murale.
	Fusible défectueux/le fuselage dans l'armoire compteur est éteint.	Remplacez le fusible ou allumez le fusible dans la boîte à fusibles.
	La bougie d'allumage est sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie d'allumage.
	Les pièces détachées du brûleur ne sont pas correctement installées.	Assemblez les pièces détachées du brûleur en utilisant les arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales/ humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les trous de sortie sont ouverts.
	La valve principale d'alimentation en gaz est fermée.	Ouvrez la valve principale d'alimentation en gaz.
	Défaillance des conduites principales de gaz.	Consultez votre fournisseur de gaz.
	La bouteille ou le réservoir de gaz est vide.	Branchez une nouvelle bouteille de gaz ou faites remplir le réservoir.
	Le mauvais gaz est utilisé.	Vérifiez si le gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur.
	Vous n'avez pas appuyé assez fort sur le bouton de commande.	Gardez le bouton de commande suffisamment appuyé entre plein et bas. La première fois, cela peut prendre plus de temps en raison de l'alimentation en gaz.

DYSFONCTIONNEMENTS

Problèmes avec la plaque	Cause probable	Solution
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Les pièces du brûleur sont mal disposées.	Assemblez les pièces détachées du brûleur en utilisant les arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les trous de sortie sont ouverts.
	Le mauvais gaz est utilisé.	Vérifiez si le gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur.
Après s'être allumé, le brûleur s'éteint.	Vous n'appuyez pas suffisamment longtemps sur le bouton de commande.	Gardez le bouton de commande appuyé pendant au moins 10 secondes.

Problèmes avec le four	Cause probable	Solution
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
Le four ne chauffe pas.	Aucune température n'est réglée.	Réglez la température en utilisant le bouton de température.



Pendant la période de garantie, la visite du technicien de maintenance sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une utilisation inadéquate !

INSTALLATION

En général

Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement au gaz et le branchement électrique doivent être conformes aux réglementations nationales et locales.

⚠ Lisez tout d'abord les consignes de sécurité séparées !

Remarque !

- Cet appareil doit être à tout moment mis à la terre :
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels qui sont autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- Avant toute installation, tout entretien ou toute réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché du circuit électrique uniquement si :
 - ▷ le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint ;
 - ▷ le fusible du réseau électrique domestique a été complètement ôté ;
 - ▷ la fiche a été tirée de la prise murale.
- Les pièces défaillantes ne peuvent être remplacées que par des pièces Etna originales. Uniquement ces pièces sont garanties par Etna comme répondant aux exigences de sécurité.
- Si le câble de branchement est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant, une entreprise de réparation du fabricant ou des personnes qualifiées équivalentes, afin d'éviter des situations dangereuses.

Branchement au gaz

Branchement au gaz : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela inclut les réglementations (NEN 1078). Entre autres, ces réglementations enseignent qu'uniquement les matières approuvées doivent être utilisées.

⚠ Le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la plaque signalétique. L'appareil est réglé en usine pour G25.3 (gaz naturel) avec une pression de 25 mbar. **Appareil de catégorie I II2EK3B/P.**

- Nous recommandons que la cuisinière soit branchée au moyen de tuyaux fixes. Un branchement utilisant un tuyau de sécurité spécialement conçu est également permis.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.

INSTALLATION

Remarque !

- ▷ Un tuyau de sécurité peut ne pas se plier et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine
- ▷ Dans tous les cas, le robinet de raccordement de l'appareil doit rester facilement accessible.
- ▷ Le type de gaz et le pays pour lesquels l'appareil a été conçu sont indiqués sur la carte d'identification de l'appareil.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez les raccords au moyen d'eau et de liquide vaisselle pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Raccordement électrique

230 V~ / 50/60Hz

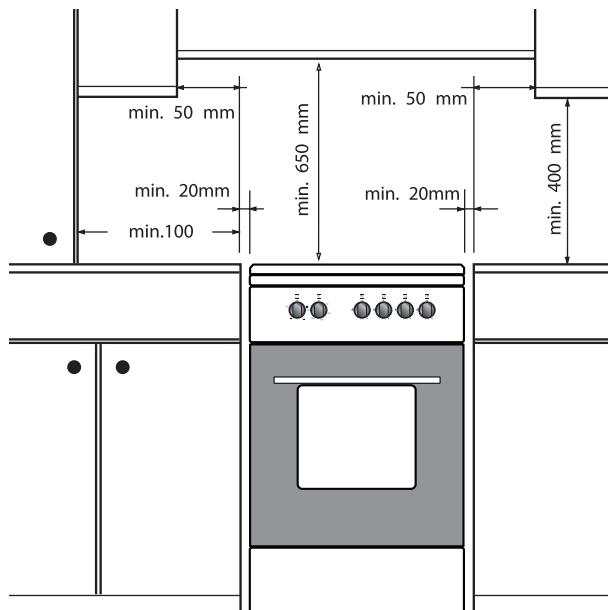
**Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autre, la norme NEN 1010.**

- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.

Installation

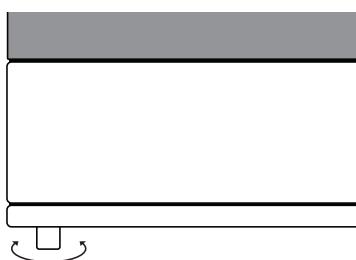
- Si vous placez la cuisinière près d'un haut placard ou d'une autre paroi fabriquée en matière inflammable, laissez au moins 50 mm d'écart entre la cuisinière et les parois.
- De plus, gardez une distance minimum de 650 mm entre la plaque de cuisson et tout couvercle de cuisinière placé au-dessus de celle-ci.
- Si vous placez la cuisinière dans un élément de cuisine, l'espace minimum doit être respecté.
- Si la cuisinière est installée entre les placards de cuisine, le revêtement de ceux-ci doit pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 90 °C.

INSTALLATION



Mise à niveau

- La hauteur de la cuisinière peut être réglée grâce aux pieds réglables.
- Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.



Après avoir installé l'appareil, vérifiez que les brûleurs fonctionnent bien.
La configuration des flammes doit être régulière et stable sur le réglage grande flamme et, au réglage minimum, les brûleurs ne doivent pas s'éteindre.

INSTALLATION

Données techniques

La plaque signalétique sur l'appareil indique la charge minimale totale, la tension nécessaire et la fréquence. La plaque signalétique se trouve dans l'angle en bas à droite derrière la porte.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE.

Incendie				
Modèle		FGV150...	FGV160...	FGV360... FGV460...
Type de four		Électrique	Électrique	Électrique
Masse	Kg	37	40	45
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		93,5	93,9	105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		-	-	94,8
Classe énergétique		A	A	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,73	0,80	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	-	-	0,78
Nombre de cavités		1	1	1
Source de chaleur		Électrique	Électrique	Électrique
Volume		55	72	65
Ce four est conforme à EN 60350-1				

Conseils pour économiser de l'énergie pour le four

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

INSTALLATION

Incendie			
Modèle		FGV150___ FGV160___ FGV360___	FGV460___
Type de plaque de cuisson		Gaz	Gaz
Nombre de zones de cuisson		4	4
Technologie de chauffe-1		Gaz	Gaz
Taille-1	cm	Auxiliaire	Auxiliaire
Efficacité énergétique-1	%	NA	NA
Technologie de chauffe-2		Gaz	Gaz
Taille-2	cm	Semi rapide	Semi rapide
Efficacité énergétique-2	%	59,0	59,0
Technologie de chauffe-3		Gaz	Gaz
Taille-3	cm	Semi rapide	Semi rapide
Efficacité énergétique-3	%	59,0	59,0
Technologie de chauffe-4		Gaz	Gaz
Taille-4	cm	Rapide	Wok
Efficacité énergétique-4	%	57,0	56,00
Efficacité énergétique de la plaque	%	58,3	58,0
Ce four est conforme à EN 30-2-1			

Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

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

INSTALLATION

FGV150.../FGV160.../FGV360...

G30 28-30mbar 7,5 kW 545 g/h II2EK3B/P NL Classe : 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	125	125
Classification nominale (kw)	3	3
Consommation en 1h	325,0 l/h	285,6 l/h
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	94	94
Classification nominale (kw)	1,75	1,75
Consommation en 1h	189,6 l/h	166,7 l/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	72	72
Classification nominale (kw)	1	1
Consommation en 1h	108,3 l/h	95,2 l/h

FGV460...

G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2EK3B/P NL Classe : 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
BRÛLEUR WOK		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	148	148
Classification nominale (kw)	3,8	3,8
Consommation en 1h	411,7 l/h	361,9 l/h
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	94	94
Classification nominale (kw)	1,75	1,75
Consommation en 1h	189,6 l/h	166,7 l/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	72	72
Classification nominale (kw)	1	1
Consommation en 1h	108,3 l/h	95,2 l/h

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

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

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de sa durée d'utilité. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène (Mousse PS rigide).

Mettez ces matières au rebut de manière responsable, conformément aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée. Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin de sa durée d'utilité, l'appareil ne peut pas être traité via le flux de déchets habituel. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Bedienleiste	6

Erste Verwendung

Verwendung des Backofens	7
Einstellen der Uhr	8
Dekorative Abdeckung	9

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	10
Verwendung des Gaskochfeldes	11

Bedienung

Bedienung des Backofens	12
Bedienung des Kochfeldes	13

Pflege

Reinigung des Geräts	14
Austausch der Ofenlampe	14

Fehlfunktionen

Störungstabelle	15
-----------------	----

Installation

Allgemeines	18
Gasanschluss	18
Elektrische Anschlüsse	19
Installation	19
Technische Daten	21

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	24
-------------------------------------	----

Einleitung

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

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.

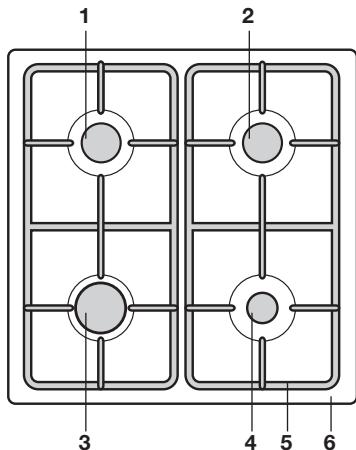
 **Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!**

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

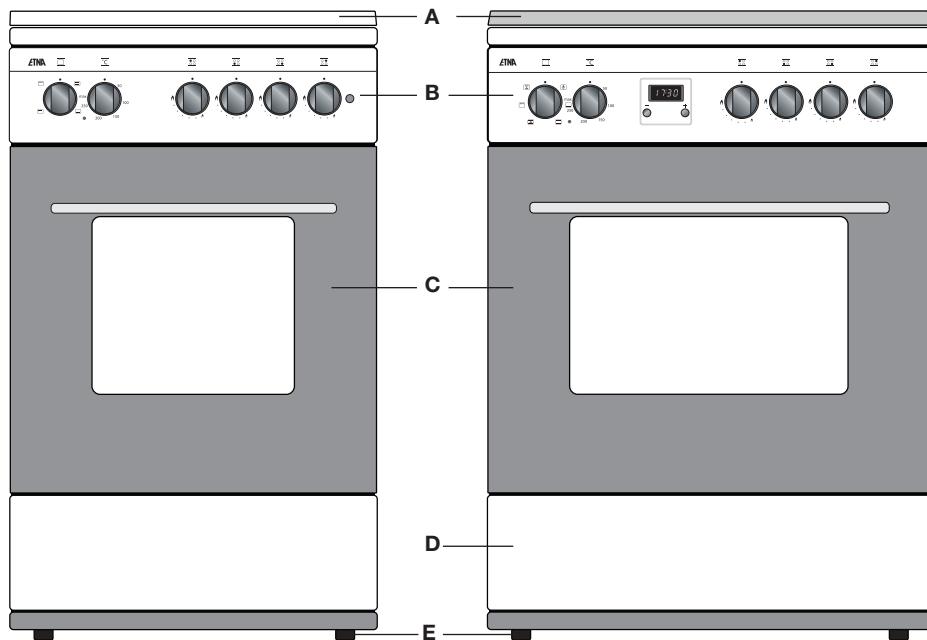
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR HERD

Beschreibung des Geräts



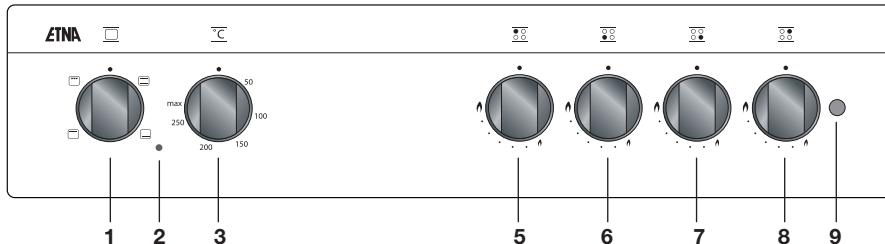
1. Standardbrenner hinten links
 2. Standardbrenner hinten rechts
 3. Starkbrenner
 4. Hilfsbrenner
 5. Topfrost
 6. Auffangschale
- A. Dekorative Abdeckung
 - B. Bedienleiste
 - C. Backofen
 - D. Staufach (FGV360, FGV460)
 - E. Stellfüße



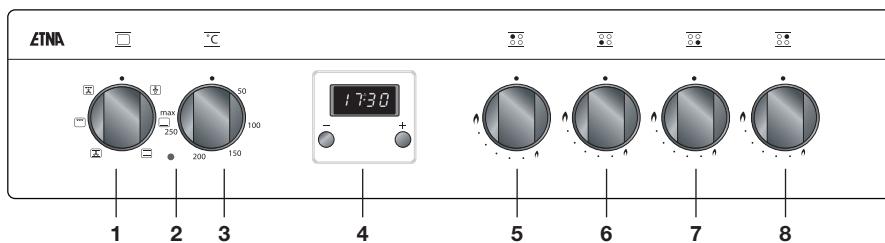
IHR HERD

Bedienleiste

FGV150/160



FGV360/460



1. Backofenfunktionen-Drehschalter
2. Backofenthermostat-Kontrollleuchte
3. Backofentemperatur-Drehschalter
4. Elektronische Uhr/Küchenwecker
- 4a. – Taste
- 4b. + Taste
5. Drehschalter für Standardbrenner hinten links
6. Drehschalter für Starkbrenner
7. Drehschalter für Hilfsbrenner
8. Drehschalter für Standardbrenner hinten rechts
9. Taste für manuelle Funkenzündung (FGV150)

0:00



ERSTE VERWENDUNG

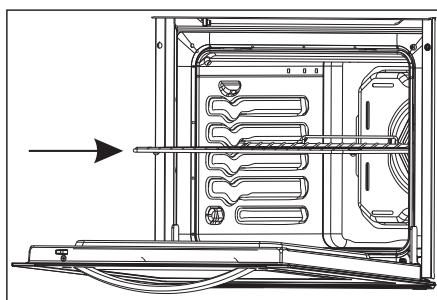
Verwendung des Backofens

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmaterialien.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches, während der Fertigung verwendete Schmutzfett.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem Ofen“ feststellen. Kein Grund zur Besorgnis, dies ist normal. Schalten Sie gegebenenfalls die Dunstabzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn das Rezept oder die Tabelle in dieser Bedienungsanleitung dies erfordert.



Achtung!

Setzen Sie den Backofenrost in die Schiene und schieben Sie ihn vollständig in den Ofen hinein.



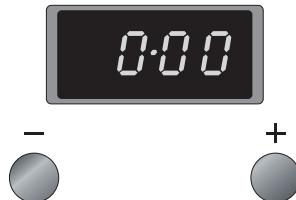
Energiesparende Nutzung des Backofens

- Öffnen Sie den Backofen so wenig wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte, die dieselbe Gartemperatur erfordern (z. B. einen Apfelkuchen und einen Auflauf), auf demselben Ofengitter gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie einige Speisen hintereinander zu, beispielsweise ein Ofengericht nach einem Kuchen. Dabei ist die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts häufig 10 Minuten kürzer, da der Backofen noch heiß ist.
- Da der Backofen isoliert ist, gart die Resthitze des Ofens Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) weiter. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.
- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit der Ausnahme von Gerichten mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls so im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie nicht für das Gericht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

ERSTE VERWENDUNG

Uhrzeit einstellen

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



1. Drücken Sie gleichzeitig auf die + und – Tasten.
Ein Kochsymbol erscheint auf dem Display. Der Punkt in der Mitter der Zeitanzeige blinkt ebenfalls. Sie können jetzt die Uhrzeit einstellen.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange der Punkt blinkt).
Warten Sie jetzt 5 Sekunden, die Uhrzeit wird automatisch bestätigt.
Die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display, und der Punkt hört auf zu blinken.

Ofengeschirr

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

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

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

Speisen warmhalten

- Sie können den Ofen dazu verwenden, bereits zubereitete Speisen warm zu halten. Dazu wählen Sie die Umluftfunktion bei einer Temperatur von 75 °C. Decken Sie Speisen, die Sie warmhalten möchten, ab, um zu verhindern, dass sie austrocknen.

ERSTE VERWENDUNG

Fleisch rösten

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

Garzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Beim Garen größerer Fleischstücke, garen sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.

Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder heißem Fett. Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Bräter. Begießen Sie Fleisch ohne eine Fettschicht alle 15 Minuten. Fleisch mit einer Fettschicht sollte alle 30 Minuten begossen werden.

- Wenn der Bratsaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch locker mit Folie ab und lassen Sie es vor dem Servieren 10 Minuten ruhen.

Ofenschienen

- Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, sodass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Für die richtige Ebene sehen Sie in einem Backbuch nach oder befolgen die Anweisungen auf der Verpackung.

Schublade

Ihr Gerät verfügt über eine Schublade, die Sie zum Verstauen von Zubehörteilen wie Behältern, Brettern, Rosten, kleinen Töpfen und Pfannen verwenden können.



Achtung!

Die Innenoberfläche der Schublade kann während der Verwendung heiß werden.

Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoff oder brennbare Materialien in der Schublade auf.

Dekorative Abdeckung



- Heben Sie immer die dekorative Abdeckung ab, wenn Sie das Kochfeld verwenden. Bevor Sie die dekorative Abdeckung abheben, überprüfen Sie, ob sie trocken ist.
- Die dekorative Abdeckung kann aufgrund von Hitze zerbrechen. Überprüfen Sie, dass alle Brenner/Kochzonen ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie die dekorative Abdeckung schließen.
- Wenn sich auf der Abdeckung Feuchtigkeit befindet, müssen Sie sie vor dem Öffnen trocknen. Tun Sie dies nicht, kann Feuchtigkeit ins Gerät eindringen.
- Verwenden Sie die dekorative Abdeckung nicht als Kochoberfläche.

VERWENDUNG

Backofen-Funktionsentabelle

Ihr Gerät verfügt, **je nach Modell**, über verschiedene Backofenfunktionen.

Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach.

Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Backofenfunktionen	
	Auftauen <ul style="list-style-type: none">• Sie können den Lüfter von der ofen zum Auftauen nutzen. Der Lüfter bläst kalte Luft.• Nehmen Sie die gefrorenen Produkte aus der Verpackung und legen Sie sie in einen Teller auf dem Ofengestell. Setzen Sie das Ofengestell auf Einschubebene 3.
	Oberhitze und Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements.• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
	Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements.• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.
	Oberhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements.• Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.
	Oberhitze und Unterhitze und Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Die Luft im Backofen wird durch die Heizelemente oben und unten erhitzt. Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen.
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des Grillelements.• Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.• Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
	Grill + Lüfter <ul style="list-style-type: none">• Sie können bei laufendem Lüfter grillen. Die Strahlungswärme wird vom Lüfter um das Gericht herum verteilt. Der kombinierte Effekt aus Grill und Lüfter verleiht Ihren Speisen eine tolle Kruste und ist die ideale Einstellung zum Braten von Speisen.• Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie das Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett des Gerichts aufzufangen.

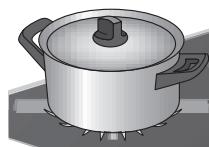
VERWENDUNG

Verwendung des Gaskochfeldes

- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Brennerdeckel und Brennerringe richtig in die Brennerunterteile eingesetzt sind. Falsches Einsetzen kann zu schlechter Zündung oder schlechter Verbrennung führen bzw. die Deckel beschädigen.
- Im Laufe der Zeit kann die Emaille des Topfrostes einbrennen, da der Brenner den Rost sehr stark erhitzt. Das lässt sich nicht verhindern und ist deshalb auch nicht von der Garantie abgedeckt.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen außen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Außerdem werden dadurch die Griffe zu heiß. Benutzen Sie keine Töpfe mit kleinerem Bodendurchmesser als 12 cm. Kleinere Töpfe stehen nicht stabil.



Falsch



Richtig

- Beim Braten, Sautieren oder Durchgaren größerer Mengen oder von Tiefgefrorenem oder beim Frittieren verwenden Sie am besten den Starkbrenner.
- Der Hilfsbrenner eignet sich besonders für die Zubereitung von Saucen sowie zum Köcheln und Kochen. Auf der hohen Stufe ist dieser Brenner stark genug, um Speisen gar zu kochen.
- Kochen Sie mit dem Deckel auf dem Topf. Sie sparen dann bis zu 50 % Energie.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem, sauberem und trockenem Boden. Töpfe mit flachem Boden stehen stabil und Töpfe mit sauberem Boden übertragen die Wärme besser ins Innere.
- Halten Sie beim Kochen den Deckel auf dem Kochtopf, um Energie zu sparen. Saubere Kochtöpfe absorbieren Hitze effizienter.

Töpfe

Die empfohlenen Topfdurchmesser sind:

- ▷ für den Starkbrenner min. 22-26 cm;
- ▷ für den Standardbrenner min. 14-22 cm;
- ▷ für den Hilfsbrenner min. 12-18 cm;

Zündsicherung

- Die Zündsicherung garantiert, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, sollte die Flamme während des Kochvorgangs erloschen.
- Halten Sie den Drehknopf auf hoher Stufe ungefähr 5 Sekunden lang gedrückt.

Die Zündsicherung wird eingeschaltet.

BEDIENUNG

Bedienung des Backofens

1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehschalter, um eine Backofenfunktion auszuwählen.
Siehe Kapitel „Backofen-Funktionsentabelle“ für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion.
Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter, um eine Backofentemperatur (zwischen 50 und 270 °C) einzustellen.
Die Backofenthermostat-Kontrolleuchte leuchtet auf.



Falls erforderlich, heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

Küchenwecker

Der Signalton des Küchenweckers ertönt nur nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus.

1. Drücken Sie auf die + oder – Taste.
Ein kleines Kochsymbol blinkt am Display und „0“ wird eingeblendet.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen (solange der Punkt blinkt).
 - ▷ Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
 - ▷ Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das Uhrsymbol hört auf zu blinken.
 - ▷ Die Zeit beginnt jetzt automatisch abzuzählen.
 - ▷ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, und das Uhrsymbol blinkt.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



Sie können die verbleibende Zeit des Küchenweckers auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen; Drücken Sie auf die + oder – Taste, die verbleibende Zeit des Timers, erscheint im Display und das Uhrsymbol blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Zeit anzupassen (während das Uhrsymbol blinkt).

Einstellen des akustischen Signals (Küchenwecker)

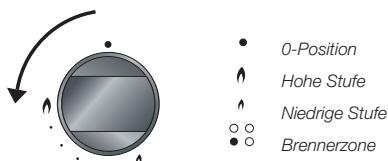
Sie können eines von drei verschiedenen akustischen Signalen auswählen. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Zeit auf dem Display angezeigt wird.

1. Halten Sie die – Taste gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.
Sie hören ein anderes akustisches Signal, wenn Sie nochmals auf die – Taste drücken.
Waren Sie 5 Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben; das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.

BEDIENUNG

Bedienung des Kochfeldes

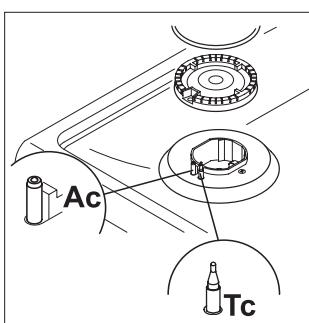
1. Drücken Sie den Drehschalter und drehen Sie ihn nach links, bis zu höchsten Stellung.
2. Für FGV150: Drücken Sie die Taste für manuelle Funkenzündung bis der Brenner zündet.
Der Brenner wird gezündet.
 - ▷ Der Drehschalter sollte aufgrund des Flammenwächters für ca. 10 Sekunden gedrückt gehalten werden.
 - ▷ Die Gasflamme kann stufenlos von hoch bis niedrig eingestellt werden. Falls sich der Brenner nach mehrmaligem Versuchen nicht entzünden lässt, überprüfen Sie, ob der Brennerdeckel richtig eingesetzt ist.



Falls die Flammen versehentlich ausgehen, drehen Sie den Schalter in die „Aus“-Position, warten Sie 60 Sekunden und entzünden Sie den Brenner erneut, wie beschrieben.

Falls der Brenner sich nicht entzündet oder angeschaltet bleibt, überprüfen Sie ob:

- der Brennerdeckel und der Brennerring korrekt im Brennergehäuse sitzen;
- der Brenner/die Zündkerze und das Thermoelement sauber und trocken sind.



AC: Brennerzündkerze

TC: Thermoelement

Reinigung des Geräts

 Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das verhindert, dass Nahrungsmittelrückstände in das Gerät einbrennen und so hartnäckige Flecken verursachen.

Reinigung des Herds

- Reinigen Sie das Gerät täglich mit Wasser und einem Reinigungsmittel bzw. Allzweckreiniger.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emaille mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Bio-Scheuermittel.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreiniger für Edelstahl. Reinigen Sie immer entlang der Struktur des Stahls, um Glanzflecken vorzubeugen. Anschließend mit einem Polier- oder Pflegemittel für Edelstahl nachbehandeln.
- Tauchen Sie heiße Brennerdeckel niemals in kaltes Wasser. Sie könnten aufgrund der starken Abkühlung beschädigt werden. Diese Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Schäden am Topfrost werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

Reinigung des Backofens

 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen oder eine Reinigung ausführen. Vorzugsweise indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Hauptsicherung Ihrer Wohnung abschalten.

- Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Sie lassen sich am besten mit heißem Seifenwasser oder etwas flüssigem Reinigungsmittel reinigen; mit sauberem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Seifenwasser oder Flüssigseife. Mit klarem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür mit Seifenwasser oder einem Glasreinigungsprodukt.

Austausch der Ofenlampe

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

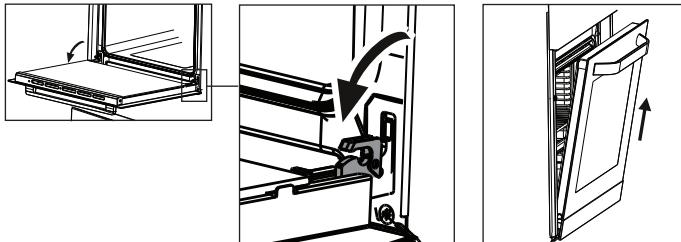
Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

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

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

Entfernen der Ofentür

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



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drehen Sie die Sperrklinken (mit Hilfe eines Schraubendrehers) so weit wie möglich zurück.
3. Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen).
4. Bei einem Winkel von ca. 15 ° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus den Scharnierhalterungen.

Gehen Sie für den Einbau der Tür in umgekehrter Reihenfolge vor.

1. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15 ° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts und drücken Sie die Tür nach vorne und unten, sodass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten.
Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Tür dann vollständig und drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position.
3. Schließen Sie die Tür langsam und überprüfen Sie, dass sie sich richtig schließt.
Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

FEHLFUNKTIONEN

Störungstabelle

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

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Es riecht nach Gas im Geräteumfeld.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Ein Brenner zündet nicht.	Gerätestecker nicht in der Steckdose.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung defekt/Sicherung im Elektroschrank ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein.
	Zündkerze verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
	Drehschalter nicht tief genug eingedrückt.	Halten Sie den Drehschalter zwischen Groß- und Kleinstellung tief und lange genug gedrückt. Bedingt durch die Gaszufuhr kann dies beim ersten Gebrauch etwas länger dauern.

FEHLFUNKTIONEN

Probleme mit dem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Zentrierzapfen zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Der Brenner erlischt nach dem Zünden.	Drehschalter nicht lange genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Drehschalter mindestens 10 Sekunden lang gedrückt.

Probleme mit dem Backofen	Mögliche Ursache	Lösung
Die Ofenlampe funktioniert nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturdrehschalter ein.



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

INSTALLATION

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Der Gasanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Lesen Sie erst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

- Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachleuten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden; andernfalls verfällt Ihr Garantieanspruch.
- Bei Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät ist nur dann spannungsfrei, wenn:
 - ▷ der Hauptschalter der Stromversorgung der Wohnung abgeschaltet ist;
 - ▷ die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde;
 - ▷ der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Defekte Teile dürfen nur durch Etna-Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann Etna garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Serviceorganisation oder entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

Gasanschluss

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

- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen. Für die Niederlande umfasst dies die GAVO-Vorschriften (NEN 1078). Unter anderem informieren diese Vorschriften darüber, dass nur zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.

 Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Typenschild angegeben. Das Gerät wurde im Werk auf G25.3 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar eingestellt. **Gerätekategorie I II2EK3B/P.**

- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.

INSTALLATION

Hinweis!

- ▷ Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- ▷ Der Gashahn für das Gerät muss immer an einer gut erreichbaren Stelle angebracht werden.
- ▷ Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.



Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.

Elektrischer Anschluss

230 V~ / 50/60Hz

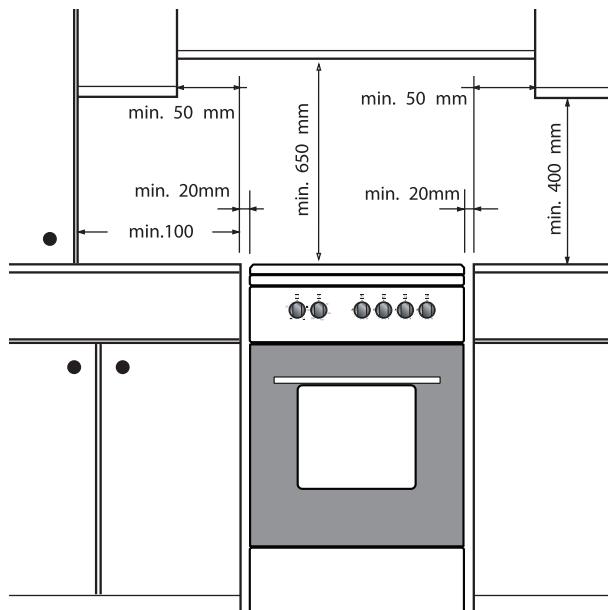
**Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.**

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

Installation

- Wenn Sie den Herd neben einem großen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufstellen, halten Sie einen Abstand von mindestens 50 mm zwischen dem Herd und den Wänden ein.
- Halten Sie ebenfalls einen Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und einer über dem Kochfeld angebrachten Dunstabzugshaube ein.
- Wenn Sie den Herd in eine Küchenzeile einbauen, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.

INSTALLATION



Nivellierung

- Die Höhe des Herdes kann mit dem Stellfuß eingestellt werden.
- Wenn Sie den Herd auf einer Plattform aufstellen möchten, sorgen Sie dafür, dass er ausreichend gesichert ist.



Nach der Installation des Geräts überprüfen Sie, ob die Brenner richtig funktionieren. Das Flammenbild sollte im höchsten Stand gleichmäßig und stabil sein, und die Brenner dürfen sich nicht von alleine auf eine niedrig Stufe stellen.

INSTALLATION

Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild des Geräts.
Das Typenschild befindet sich in der rechten unteren Ecke hinter der Tür.

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Marke:		 ETNA		
Modell		FGV150___	FGV160___	FGV360___ FGV460___
Ofenart		Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Masse	Kg	37	40	45
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		93,5	93,9	105,7
Energieeffizienzklasse – Umluft		-	-	94,8
Energieklasse		A	A	A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,73	0,80	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	-	-	0,78
Anzahl Garräume		1	1	1
Wärmequelle		Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch
Inhalt		55	72	65
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1				

Energiespartipps für den Backofen

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

INSTALLATION

Marke:			
Modell		FGV150___ FGV160___ FGV360___	FGV460___
Kochfeldart		Gas	Gas
Anzahl der Kochzonen		4	4
Heiztechnologie-1		Gas	Gas
Größe-1	cm	Hilfsbrenner	Hilfsbrenner
Energieeffizienz-1	%	NZ	NZ
Heiztechnologie-2		Gas	Gas
Größe-2	cm	Standardbrenner	Standardbrenner
Energieeffizienz-2	%	59,0	59,0
Heiztechnologie-3		Gas	Gas
Größe-3	cm	Standardbrenner	Standardbrenner
Energieeffizienz-3	%	59,0	59,0
Heiztechnologie-4		Gas	Gas
Größe-4	cm	Starkbrenner	Wok-Brenner
Energieeffizienz-4	%	57,0	56,00
Energieeffizienz Kochfeld	%	58,3	58,0
Dieser Ofen entspricht EN 30-2-1			

Energiespartipps für das Kochfeld

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

INSTALLATION

FGV150 ... / FGV160 ... / FGV360 ...

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
STARKBRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	125	125
Nennleistung (kw)	3	3
Verbrauch in 1 Stunde	325,0 l/h	285,6 l/h
STANDARDBRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	94	94
Nennleistung (kw)	1,75	1,75
Verbrauch in 1 Stunde	189,6 l/h	166,7 l/h
HILFSBRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	72	72
Nennleistung (kw)	1	1
Verbrauch in 1 Stunde	108,3 l/h	95,2 l/h

FGV460 ...

G30 28-30 mbar 8,3 kW 604 g/h II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
WOK-BRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	148	148
Nennleistung (kw)	3,8	3,8
Verbrauch in 1 Stunde	411,7 l/h	361,9 l/h
STANDARDBRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	94	94
Nennleistung (kw)	1,75	1,75
Verbrauch in 1 Stunde	189,6 l/h	166,7 l/h
HILFSBRENNER		
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	72	72
Nennleistung (kw)	1	1
Verbrauch in 1 Stunde	108,3 l/h	95,2 l/h

UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt ist aus nachhaltigen Materialien gefertigt. Es muss jedoch am Ende seiner Nutzung in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Die folgenden Materialien wurden verwendet:

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

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb. Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Anweisungen und Gesetze sowie die Standards, auf die in diesen verwiesen wird, erfüllen.

www.etna.nl
www.etna.be



681172

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar


KEUKENAPPARATUUR