

Mode d'emploi Bedienungsanleitung

»»» Cuisinière
Herd

FKV761---

FR Manuel

FR 3 - FR 33

DE Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 33

Pictogrammes utilisés - Verwendete Symbole



Informations importantes - Wichtiger Hinweis



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Avant la première utilisation

Utilisation du four	7
Utilisation de la plaque vitrocéramique	10

Fonctionnement du four

Réglage de l'horloge	12
Verrouillage des touches	12
Fonctions du four	13
Fonctionnement du four	14
Fonctionnement du minuteur électronique	14

Fonctionnement de la plaque de cuisson

Mise en marche et réglages	16
Voyant de chaleur résiduelle	16
Niveaux de cuisson	17

Cuisson facile

Conseils de cuisson, rôtissage et grill	18
Tableau des temps de cuisson	19
Tableau de cuisson traditionnelle	20

Entretien

Nettoyage du four	21
Remplacer l'ampoule du four	24
Nettoyer la plaque vitrocéramique	24

Problèmes

Généralités	26
Liste des dysfonctionnements	26

Installation

Généralités	28
Raccordement électrique	29
Installation	29
Données techniques	30

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	33
---	----

Introduction

Félicitations pour l'achat de cette cuisinière Etna. Ce produit a été conçu pour vous offrir un confort d'utilisation optimal. La cuisinière possède une large gamme de réglages grâce à laquelle vous pourrez chaque fois sélectionner la bonne méthode de cuisson.

Veuillez lire ce manuel attentivement afin de savoir comment tirer le meilleur parti de votre cuisinière. En plus des informations relatives au fonctionnement du four, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles de faciliter l'utilisation de l'appareil.

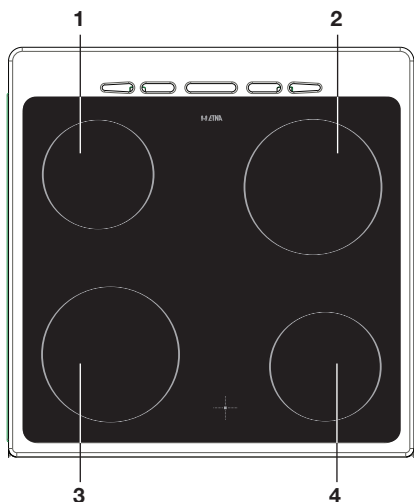


Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

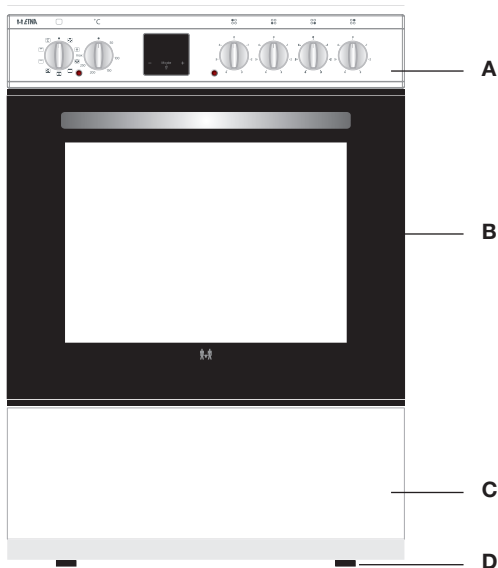
Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

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

Description

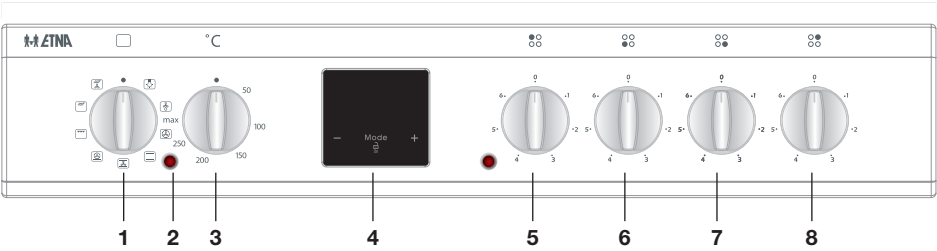


1. Zone de cuisson arrière gauche
2. Zone de cuisson arrière droite
3. Zone de cuisson avant gauche
4. Zone de cuisson avant droite

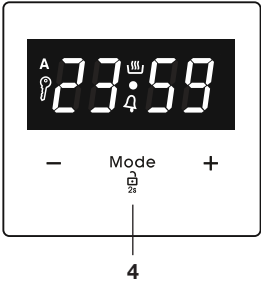


- A. Panneau de contrôle
- B. Four
- C. Compartiment de rangement
- D. Niveleurs

Panneau de commande



- 1. Bouton de fonction du four
- 2. Voyant de thermostat du four
- 3. Bouton de température du four
- 4. Minuterie (four)
- 5. Bouton de commande - zone de cuisson arrière gauche
- 6. Bouton de commande - zone de cuisson avant gauche
- 7. Bouton de commande - zone de cuisson avant droite
- 8. Bouton de commande - zone de cuisson arrière droite



Description de minuterie	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Minuterie de cuisine
Mode	Fonction
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

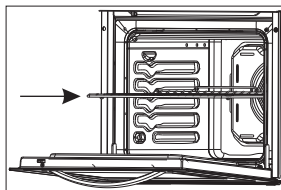
Utilisation du four

- 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 la puissance maximale pendant une heure, avec chauffage de la voûte et de la sole (voir « Fonctionnement du four »). Cela permettra d'éliminer 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.
- Laissez refroidir le four, puis nettoyez-le à l'eau tiède.
- Préchauffez uniquement le four si cela est requis dans la recette ou les tableaux dans ce manuel.



Attention

Placez la grille du four dans les glissières et faites-la glisser jusqu'à la paroi arrière du four.



Utilisation écoénergétique du four

- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Faites cuire des plats nécessitant la même température de cuisson (p. ex. une tarte aux pommes et un plat allant au four) en même temps sur la même grille, ou l'un au-dessus de l'autre en utilisant la fonction air chaud pulsé. En même temps, faites également mijoter un ragoût.
- Enfouissez plusieurs plats successivement, par exemple un plat au four après un gâteau. Le temps de cuisson du deuxième plat est souvent réduit de 10 minutes, car le four est encore chaud.
- Comme le four est isolé, sa chaleur résiduelle continue la cuisson des plats nécessitant une plus longue durée de cuisson (à partir d'une heure). Éteignez le four 10 minutes plus tôt que la durée indiquée, mais laissez sa porte fermée.
- Un préchauffage n'est généralement pas nécessaire, sauf pour les plats dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes ou si cela figure dans la recette.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez du four tout ce dont vous n'avez pas besoin pour le plat.
- Éteignez le four avant de sortir le plat à la fin de la cuisson.

Plats allant au four

- En principe, vous pouvez utiliser tous les 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 briser le verre.
- Utilisez des moules à pâtisserie noirs ou de couleur foncée. Ceux-ci sont de meilleurs conducteurs de la chaleur et permettent à la nourriture de cuire plus uniformément.

Ne couvrez pas le fond du four

- Couvrir le fond du four par exemple avec du papier d'aluminium ou y placer une lèchefrite peut entraîner une surchauffe et endommager l'émail.
- Pour éviter que les moules à charnière coulent au fond du four, pliez du papier d'aluminium en forme de récipient et placez-le sur la grille en dessous de la préparation ou étalez du papier sulfurisé sous cette dernière.

Réglage du temps de cuisson

- Sélectionnez un temps de cuisson 5 minutes plus court que celui indiqué dans la recette. Cela vous permettra de vérifier au dernier moment si votre plat ou gâteau est cuit et doré. Si ce n'est pas le cas, refermez la porte du four et vérifiez à nouveau quelque temps plus tard. Ouvrez et fermez la porte du four lentement, et de préférence pas avant que les trois quarts du temps de cuisson se soient écoulés.

Garder des plats au chaud

- Vous pouvez utiliser le four pour maintenir au chaud des 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 dessèchent.

Rôtir la viande

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

Temps de cuisson

- Pour les morceaux de viande plats et fins, 5 minutes environ de cuisson en moins sont nécessaires par rapport à des morceaux épais ou roulés. Pour les gros morceaux de viande, ajoutez 15 à 20 minutes de cuisson par 500 g supplémentaires.
- Placez la viande dans un plat à rôtir et enduisez-la de beurre chaud ou de matière grasse. Placez la viande dans un plat à rôtir, le côté le plus gras vers le haut. Badigeonnez le côté non gras de la viande toutes les 15 minutes. Badigeonnez le côté avec le gras 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 la serrer avec du papier d'aluminium et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de servir.

Glissières

Des glissières sont disposées sur les parois du four pour placer la grille du four ou la lèchefrite à différents niveaux. Pour savoir quel est le niveau correct, consultez un guide de pâtisserie ou lisez les instructions sur l'emballage des aliments.

Utilisation de la plaque vitrocéramique

La cuisson sur une plaque vitrocéramique est différente de la cuisson sur un appareil traditionnel. La cuisson sur une plaque vitrocéramique utilise la radiation thermique à travers la surface en verre.

Casseroles adaptées à la cuisson sur une plaque vitrocéramique

Les casseroles utilisées pour la cuisson sur une plaque vitrocéramique doivent présenter certaines qualités.



Remarque

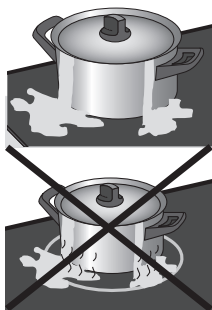
- Utilisez uniquement des casseroles adaptées à la cuisson électrique possédant :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.



Remarque

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

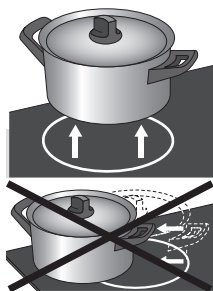
- soumis à des températures élevées, l'émail risque de se détacher de l'acier si la casserole est trop sèche ;
- les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.



Attention

- N'utilisez pas de casseroles de diamètre inférieur à celui de la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les restes d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer. Par ailleurs, les poignées chauffent excessivement et la perte d'énergie est très importante.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium, comme les barquettes des plats préparés, pour cuire des aliments. Si le papier d'aluminium fond sur l'élément de cuisson, il sera impossible de l'enlever. La conductivité thermique du papier d'aluminium est en outre très médiocre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Remarque

- Les grains de sable ou autres substances peuvent provoquer des rayures et des taches qui seront indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les retirer de la plaque (ne les faites pas glisser).
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter toute perte d'énergie.



Conseil

- Faites glisser le fond de la casserole sur un chiffon légèrement humide avant de placer la casserole sur la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi le transfert de salissures sur la surface de cuisson.
- Vous pouvez éteindre l'élément de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur résiduelle terminera la cuisson du plat moyennant que vous laissiez le couvercle sur la casserole.

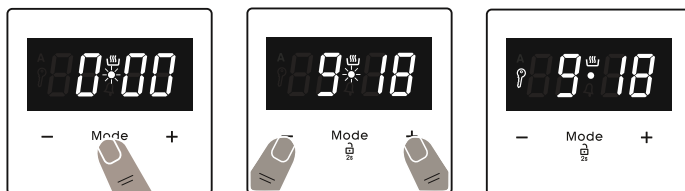
FONCTIONNEMENT DU FOUR

Réglage de l'horloge

Lorsque l'unité est branchée pour la première fois, l'heure clignotera « 0:00 » ou « 12:00 ». L'heure actuelle correcte doit encore être réglée.



Le verrouillage des touches est automatiquement activé après que la minuterie n'est pas utilisée pendant 5 secondes. Déverrouillez d'abord les touches (si nécessaire) avant de vouloir utiliser la minuterie.



1. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
 - 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 quelques secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement.
 - L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point arrête de clignoter.
3. Assurez-vous que le bouton de fonction et le bouton de température du four sont tous deux réglés sur « 0 » pour que l'appareil se mette en veille.

Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches est automatiquement activé après que la minuterie n'est pas utilisée pendant 5 secondes. Déverrouillez d'abord les touches avant de vouloir utiliser la minuterie.

1. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
 - Le voyant s'éteint.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Fonctions du four

	Éclairage du four
	Décongélation Vous pouvez utiliser le ventilateur du four à convection pour la décongélation. Le ventilateur souffle de l'air froid. Retirez les produits surgelés de l'emballage et déposez-les dans un plat. Placez le plat sur la grille au niveau 3.
	Air chaud (chaleur tournante) Le ventilateur sur la paroi arrière assure la distribution d'air chaud dans le four. Cette chaleur permet de chauffer les plats. Vous pouvez enfourner des plats sur différents niveaux en même temps et ainsi économiser de l'énergie. Le système de ventilation par convection est excellent pour la cuisson de gâteaux, biscuits et tartes aux pommes.
	Chaleur de la voûte et de la sole (traditionnel) Le plat est chauffé par la chaleur provenant des éléments de la sole et de la voûte. Placez toujours le plat au milieu du four. Ce mode convient aux plats préparés de manière traditionnelle. Les pâtisseries lèvent bien et ont une croûte bien dorée.
	Traditionnel + chaleur tournante 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 toute la cavité du four. Cette chaleur permet de chauffer les plats.
	Chaleur tournante + chaleur de la sole Cette fonction utilise simultanément la chaleur de l'élément inférieur et celle du ventilateur produisant de l'air chaud. Cette fonction est pratique notamment pour la cuisson de pizzas. Elle donne de très bons résultats pour des gâteaux moelleux ou compacts, des tartes aux fruits à base de pâte levée ou de pâte brisée et des gâteaux au fromage.
	Gril Les plats sont chauffés par la chaleur provenant de l'élément du gril combiné. Les morceaux de viande plats, de poulet ou autre volaille peuvent être cuits directement au gril. Le mode gril convient également pour faire griller du pain.
	Gril + chaleur de voûte Ce mode permet de griller rapidement des aliments. Il offre une surface de gril plus grande que le mode de gril traditionnel. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille au niveau le plus élevé. Placez ensuite une lèchefrite au troisième niveau pour recueillir la graisse s'échappant du plat.
	Gril + chaleur de voûte + chaleur tournante Grâce à l'effet combiné du gril, de l'élément supérieur 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 au niveau le plus élevé. Placez ensuite une lèchefrite au troisième niveau pour recueillir la graisse s'échappant du plat.



La section « Cuisson facile » contient divers conseils de cuisson, rôtissage et gril.

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 (max).
Le témoin du thermostat du four s'allumera.



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

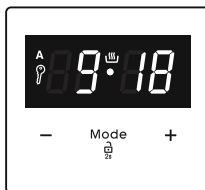
3. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 » après la préparation.

Fonctionnement du minuteur électronique

Le minuteur électronique peut être utilisé de manières différentes :

- Elle vous permet de déterminer la durée du temps de cuisson, de rôtissage ou de gril. Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Un signal sonore sera alors émis. La durée maximale de cuisson est de 10 heures.
- Le minuteur peut également être employé comme minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine n'arrêtera pas le four. La durée maximale est de 24 heures.

Cuisson automatique (Programmation de la durée de cuisson)



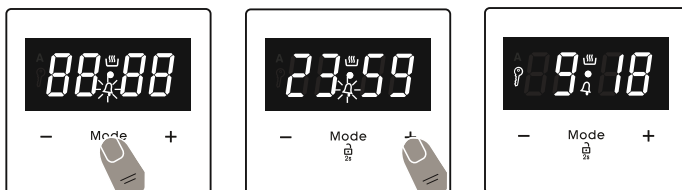
1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.
2. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « Dur » apparaisse sur l'écran.
 - ▷ Le symbole « A » clignote.
3. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
4. Attendez maintenant quelques secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
 - ▷ L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter.
 - ▷ À la fin de la durée programmée, un signal sonore est émis par le four. Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur le « 0 ».

FONCTIONNEMENT DU FOUR

6. Appuyez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.
7. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes.
 - ▷ Le symbole « A » disparaît et le minuteur repasse en cuisson manuelle.

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 « Mode ».
Le symbole de minuteur de cuisine clignote.
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
 - ▷ Attendez maintenant quelques secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
 - ▷ L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le symbole de minuteur de cuisine arrête de clignoter.
 - ▷ Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.
 - ▷ Une fois le temps écoulé, un signal est émis et le symbole de minuteur de cuisine clignote.
3. Pressez n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.
4. Appuyez sur la touche « Mode » pendant 2 secondes.
 - ▷ Le symbole de minuteur de cuisine disparaît et l'heure actuelle s'affiche.



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 « mode », le temps restant du minuteur apparaît sur l'écran et le symbole de minuteur de cuisine clignote. Utilisez les touches + et - pour changer l'heure (pendant que le symbole de minuteur de cuisine clignote).

Réglage du signal sonore

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 -.
 - ▷ Si « Off » est sélectionné, tous les sons seront désactivés, à l'exception des sons d'alarme et d'erreur.
 - ▷ Attendez quelques secondes après avoir entendu le signal de votre choix ; le signal réglé est confirmé automatiquement.

Mise en marche et réglages

Les quatre zones de cuisson de la surface de travail en verre sont indiquées par des cercles. Le diamètre du fond de la casserole doit être égal au diamètre de la zone de cuisson. Un symbole près du bouton de commande indique quelle zone de cuisson est utilisée.



Mise en marche et arrêt

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande jusqu'à la position souhaitée.

La zone de cuisson chauffe.

- Vous pouvez tourner le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire.
 - Chaque zone de cuisson offre 6 positions de réglage de la chaleur.
 - La zone de cuisson s'éteint et s'allume automatiquement pour fournir la puissance que vous avez sélectionnée. Sur les réglages moins élevés, la zone de cuisson reste éteinte la majeure partie du temps et ne s'allume qu'occasionnellement. Sur les réglages plus élevés, la zone de cuisson reste allumée la majeure partie du temps et ne s'éteint qu'occasionnellement.
3. Positionnez le bouton sur « 0 » pour éteindre la zone de cuisson.



Remarque

- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la plaque de cuisson soit équipée d'une protection et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole sera extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée.
- N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est plus faible que la zone de cuisson. Vous éviterez ainsi que des morceaux d'aliments ne tombent sur la surface de la zone de cuisson très chaude. Les restes d'aliments carbonisés sont difficiles à nettoyer.

Voyant de chaleur résiduelle



La chaleur résiduelle est indiquée par un « H » pour chaque zone de cuisson sur la table de cuisson en verre. Il indique que la zone de cuisson est encore chaude et s'éteint dès que la température de la table de cuisson ne présente plus de danger.

Niveaux de cuisson

Comme les réglages dépendent de la composition du récipient et de son contenu et de la quantité, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Utilisez le réglage 6 pour :

- porter rapidement des aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- mettre une cocotte minute sous pression.

Utilisez le réglage 5 pour :

- saisir de la viande,
- faire cuire du poisson,
- faire cuire une omelette,
- faire sauter des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments.

Utilisez le réglage 4 pour :

- cuire des crêpes épaisses,
- frire des tranches épaisses de viande panée,
- frire du bacon,
- faire sauter des pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané.

Utilisez les réglages 3 et 2 pour :

- cuire des aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches fines de viande.

Utilisez le réglage 1 pour :

- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- faire fondre du fromage.

Conseils de cuisson, rôtissage et grill

Hauteur de la plaque/grille de four

Placez la plaque à pâtisserie au deuxième ou au troisième niveau à partir du bas en fonction de la hauteur de la pâte ou des biscuits. Placez les moules à gâteau sur la grille au premier ou au deuxième niveau à partir du bas.

Importance du matériau des moules à gâteau

Le matériau du moule à gâteau est très important, en particulier pour les fours à chaleur de voûte et de sole. Les meilleurs moules sont en étain noir ou avec un revêtement polymère spécial ; ce sont ceux qui chauffent le plus rapidement et qui permettent de réduire le temps de cuisson.

Comment savoir si le gâteau est cuit

Piquez le gâteau avec un cure-dent à l'endroit le plus élevé 10 minutes avant la fin de la cuisson. Si le cure-dent reste sec et que la pâte n'y adhère pas, vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle pour finir la cuisson.

Le gâteau s'effondre

Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réduisez la température de cuisson de 10 °C. Vous devez remuer les ingrédients aussi longtemps qu'il est indiqué dans votre recette.

Le gâteau est beau et haut sur le bord, mais affaissé au milieu

Évitez de graisser le bord du moule à charnière. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau avec un couteau.

Le gâteau est trop foncé sur le dessus

Placez le gâteau au niveau de grille inférieur, réduisez la température, laissez cuire le gâteau un peu plus longtemps et, éventuellement, utilisez des moules à gâteau noirs.

La base du gâteau est trop foncée.

Placez le gâteau au niveau de grille plus élevé et réduisez la température.

Le soufflé est bien trop doré sur le dessus

Enlevez la croûte. Laissez une croûte brune se former sur le soufflé sous le gril. N'utilisez pas de parmesan. Ce type de fromage dore trop rapidement et développe un goût amer. Placez le moule un peu plus bas dans le four et réduisez la température de 10 °C.

Les cookies sont collés à la plaque à pâtisserie.

Enfournez brièvement la plaque à pâtisserie de nouveau dans le four, puis retirez les biscuits immédiatement.

Le gâteau ne sort pas du moule lorsqu'il est retourné

Détachez le bord avec précaution à l'aide d'un couteau tranchant. Retournez de nouveau le moule et couvrez le tout à plusieurs reprises avec un chiffon humide et froid. La prochaine fois, veillez à bien graisser le moule et à saupoudrer de la chapelure.

Hauteur de cuisson

Pour les petites quantités, placez le plat à rôtir dans le haut du four (grille niveau 4). Placez les plats nécessitant un temps de cuisson plus long un niveau plus bas (grille niveau 3). Cela vaut également pour les plats à gratiner plus grands.

Tableau des temps de cuisson

Préparation	Temp. °C	Position de la grille à partir du bas	Temps en minutes
Plats à rôtir bas			
Steak	180 - 200	4	10 - 12
Escalope/côtelette	180 - 200	4	12 - 16
Boulettes de viande	180 - 200	3	14 - 18
Saucisses	180 - 200	3	16 - 20
Filet de poisson	180 - 200	4	14 - 16
Pain grillé	180 - 200	4	2 - 4
Pain grillé, avec garniture	180 - 200	3	2 - 4
Brochettes	180 - 200	4	6 - 10
Plats à rôtir à bord haut			
Poulet, environ 1 kg	200	3	50 - 60
Roulade de viande, environ 1 kg	200	2	50 - 60
Flanc de porc fumé	200	2	60 - 70

Tableau de cuisson traditionnelle

Préparation	Temp. °C	Position de la grille à partir du bas	Temps en minutes
Pâte à pâtisserie			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Pain d'épices	160 - 180	2	70 - 80
Tarte aux noix	160 - 180	2	60 - 70
Tarte aux fruits, plaque de four	170 - 180	2, 3	35 - 45
Tarte aux fruits, moule à pâtisserie	160 - 180	3	45 - 55
Fond de tarte	180 - 200	3	20 - 30
Petite pâtisserie	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à biscuit			
Fond de tarte	180 - 200	3	25 - 35
Génoise	190 - 210	3	25 - 30
Pâte pétrie			
Gâteau au fromage blanc	180 - 200	2	70 - 80
Cookies	175 - 200	3	15 - 20
Gâteau-crumble	180 - 200	3	40 - 50
Fond de tarte	180 - 200	3	20 - 25
Pâte levée			
Tarte aux fruits, plaque de four		3	40 - 50
Gâteau-crumble	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Pâte à choux	190 - 210	3	20 - 30
Pâte feuilletée	200 - 220	3	15 - 25
Chaussons aux pommes	200 - 220	3	20 - 25

*Les valeurs figurant dans ce tableau sont uniquement indicatives.
Pour la cuisson à la chaleur tournante, réduisez la température de 20 °C.*



Attention !

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant toute tâche de réparation ou de nettoyage. Il est recommandé de débrancher l'appareil, de désactiver les fusibles ou de basculer le commutateur du compteur électrique sur zéro.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs à vapeur haute pression pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du four

Face avant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un produit de nettoyage liquide non abrasif pour surfaces lisses et un chiffon doux. Appliquez le produit sur le chiffon et éliminez les salissures, puis rincez avec de l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur la surface. N'utilisez pas de détergents décapants ou abrasifs, d'objets pointus ou de la paille de fer, car ils pourraient rayer l'appareil.

Surfaces en aluminium

Nettoyez les surfaces en aluminium avec un produit de nettoyage liquide non abrasif conçu pour ce type de matériau. Appliquez le produit sur un chiffon humide et nettoyez la surface, puis rincez avec de l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponge à récurer. Les nettoyeurs pour fours en aérosol ne doivent pas entrer en contact avec la surface en aluminium.

Panneaux avant en acier inoxydable

Nettoyez la surface avec un détergent doux (solution savonneuse) et une éponge douce pour ne pas rayer la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou à base de solvants. Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez d'endommager l'habillage extérieur de la cuisinière.

Surfaces laquées et en plastique

Nettoyez les boutons et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide convenant au nettoyage de surfaces lisses et laquées. Vous pouvez également utiliser des détergents spécialement conçus pour ce type de surface. Dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

Parties en émail

L'intérieur de la porte du four, toutes les parois de la cavité intérieure, la plaque de cuisson et le plat à rôtir sont entièrement émaillés. Il est préférable de les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse.

Surfaces extérieures

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse ou un savon liquide. Rincez à l'eau claire.

Verre

Nettoyez le panneau en verre et (selon le modèle) le couvercle décoratif en verre avec de l'eau savonneuse ou du Glassex.

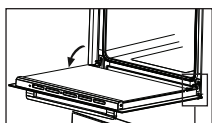
Four

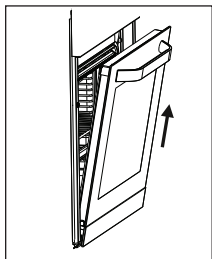
- Nettoyez le four de manière traditionnelle (avec des détergents en aérosol) uniquement lorsque le four est très encrassé et que les taches sont tenaces.
- Pour le nettoyage régulier (après chaque usage), il est recommandé de procéder comme suit :
 - Réglez le four sur le mode « chaleur de voûte et de sole » pour nettoyer le four. Tournez le bouton de température sur 50 °C.
 - Versez 0,6 litre d'eau dans un plat de cuisson et placez ce plat sur la grille au niveau inférieur. Après une demi-heure, les résidus d'aliments sur l'émail du four ont ramolli et vous pouvez les essuyer doucement avec un chiffon humide.

Retirer la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur du four, il est préférable de retirer la porte.

- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Tirez les cliquets vers l'arrière (à l'aide d'un tournevis) aussi loin que possible.





- Fermez lentement la porte pour que les pinces rentrent dans les brides (dans lesquelles se trouvent les cliquets). 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 de charnière.
- Procédez en sens inverse pour remonter la porte. 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 sont bien en place.
- Ouvrez ensuite entièrement la porte du four et remplacez les cliquets dans leur position d'origine. 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 des charnières sont bien en place dans les supports de charnière.

En cas de taches tenaces, il convient d'observer les points suivants :

Laissez le four refroidir avant de procéder au nettoyage.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation afin d'éviter que les salissures carbonisées s'incrustent sur les surfaces du four.
- Le plus simple pour enlever la graisse est d'utiliser de l'eau chaude savonneuse pendant que le four est encore chaud.
- Pour les salissures très tenaces, utilisez des nettoyeurs traditionnels pour fours. Veillez à bien rincer le four ensuite avec de l'eau claire pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs tels que de la laine d'acier, des tampons à récurer, des détachants, etc.
- Les nettoyeurs pour four en aérosol endommageront et décoloreront les surfaces laquées, en acier inoxydable et galvanisées, ainsi que les pièces en aluminium du four, et ne doivent jamais entrer en contact avec celles-ci. Il en va de même pour le capteur du thermostat (si l'appareil est équipé d'un minuteur avec un capteur) et pour les éléments chauffants accessibles en haut.
- Lors de l'achat et de l'utilisation de produits de nettoyage, veillez à tenir compte de l'environnement et à respecter les instructions de leur fabricant respectif.

Conseils pratiques

- Il est recommandé d'envelopper les gros morceaux de viande grasse avec du papier d'aluminium ou de les placer dans un sac de cuisson adapté afin d'éviter les projections de graisse sur les parois du four.
- Placez un plateau ramasse-goutte sous la viande lors de la cuisson au grill.

Accessoires

Lavez tout accessoire (plats de cuisson, grille, etc.) avec de l'eau chaude et du liquide à vaisselle traditionnel.

Remplacer l'ampoule 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.

- 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).
- 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.

Nettoyer la plaque vitrocéramique

Nettoyage quotidien

- Pour le nettoyage quotidien, il est conseillé d'utiliser un détergent doux non abrasif et un chiffon humide.
- Séchez la surface avec du papier absorbant ou un chiffon sec.
- Les produits de nettoyage spéciaux pour plaques vitrocéramiques ont l'avantage de laisser une fine pellicule sur la surface du verre

qui évite que les aliments qui ont débordés et le tartre ne se carbonisent facilement, ce qui facilite le prochain nettoyage de la plaque de cuisson.

- Il est préférable d'attendre que le four ait refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Les débordements d'aliments contenant beaucoup de sucre et d'acides, comme la compote de pommes, la rhubarbe ou le chou rouge, doivent être éliminés immédiatement avec un linge humide pour éviter qu'ils ne brûlent. Faites attention à la zone de cuisson chaude !

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien non abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.
- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Procédez de même pour retirer le plastique ou le sucre fondu.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges à récurer.

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) dans l'armoire du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, placez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Contactez ensuite le service après-vente.

Liste des dysfonctionnements

En cas d'incertitude quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points du tableau ci-dessous ou consultez notre site Internet "www.etna.nl" pour de plus amples informations.

Problèmes avec la plaque	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ce phénomène est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Cela se produit lorsque vous allumez et éteignez les éléments. Un cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur la touche + ou - du minuteur de cuisine pour éteindre le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez les branchements électriques.

PROBLÈMES

Problèmes avec le four	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas réglé en mode manuel.	Réglez le four en mode manuel (voir « Fonctionnement du four »).
Le four ne s'allume pas une fois qu'il est branché.	L'horloge n'a pas été réglée.	Vous devez d'abord régler l'horloge (voir « Fonctionnement du four »). Le four est maintenant opérationnel.
Le four ne chauffe pas.	La température n'a pas été réglée.	Réglez la température à l'aide du bouton de température (voir « Fonctionnement du four »).



Toute visite par un technicien de maintenant pendant la période de garantie sera facturée si l'appareil ne fonctionne pas en raison d'une mauvaise utilisation !

Généralités

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil. Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation !

Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre.

L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.

Avant toute installation, intervention de maintenance ou réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché de l'alimentation électrique uniquement si :

- l'interrupteur principal du système électrique de l'habitation est éteint, ou
- le fusible du système électrique de l'habitation a été retiré, ou
- la fiche a été retirée de la prise murale.

Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces ETNA d'origine. Seules 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 avec des qualifications équivalentes, afin d'éviter toute situation dangereuse.

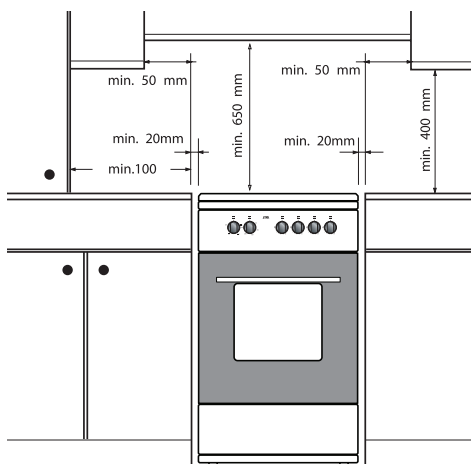
Raccordement électrique

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

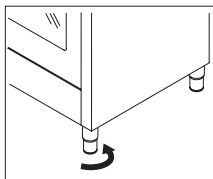
- La prise murale et la fiche doivent être toujours accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse pas toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez que le branchement électrique soit fixe, assurez-vous que le câble d'alimentation est équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact est d'au moins 3 mm.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait 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 toute hotte aspirante placée au-dessus de la cuisinière.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, assurez-vous que l'espace minimum est 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.



Mise à niveau

Vous pouvez régler la hauteur de la cuisinière grâce aux pieds réglables.

Si vous souhaitez installer la cuisinière sur une plateforme, assurez-vous que celle-ci est solidement fixée.

Données techniques

La plaque signalétique sur la face inférieure de l'appareil indique la charge minimale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Branchement	230 V~/400 V 3N~ - 50/60 Hz
Puissance de sortie	9,1 kW
Dimensions extérieures (mm)	
Largeur	600 mm
Hauteur	850 mm
Profondeur	600 mm

Incendie		Etna
Modèle		FKV761_...
Type de four		Électrique
Masse	Kg	42
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		94,8
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	0,78
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		65
Ce four est conforme à EN 60350-1		

Règlement (UE) 2023/826 :

- Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.
- La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

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		Etna
Modèle		FKV761_...
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffe-1		Électrique
Taille-1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique-1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffe-2		Électrique
Taille-2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique-2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffe-3		Électrique
Taille-3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique-3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffe-4		Électrique
Taille-4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique-4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque	Wh/kg	192,0
Ce cuisson est conforme à EN 60350-1		

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.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est susceptible de contenir les matériaux suivants :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler votre obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.



Déclaration de conformité

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

Ihr Herd

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienleiste	6

Vor der ersten Verwendung

Verwendung des Ofens	7
Keramikkochfeld verwenden	10

Bedienung des Ofens

Uhrzeit einstellen	12
Tastensperre	12
Ofenfunktionen	12
Bedienung des Backofens	14
Bedienung des Backofens mit dem elektrischen Timer	14

Bedienung des Keramikkochfelds

Einschalten und Einstellungen	16
Restwärmeanzeige	16
Leistungsstufen	17

Einfaches Kochen

Tipps zum Backen, Braten und Grillen.	18
Zeittabelle Grillen	19
Zeittabelle konventionelles Backen	20
Reinigung des Backofens	21
Ofenbeleuchtung austauschen	24
Keramikkochfeld reinigen	24

Störungen

Allgemeines	26
Störungsliste	26

Installation

Allgemeines	28
Elektroanschluss	29
Installation	29
Technische Daten	30

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	33
-------------------------------------	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Etna-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.

In dieser Bedienungsanleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen können. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.

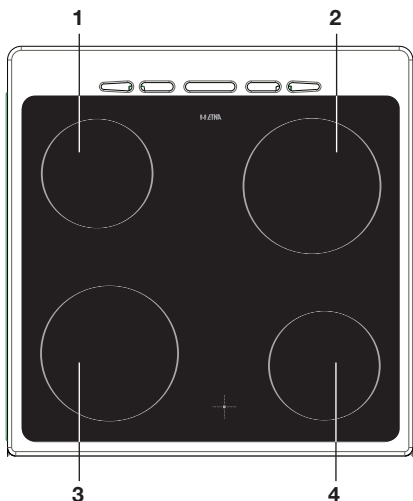


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

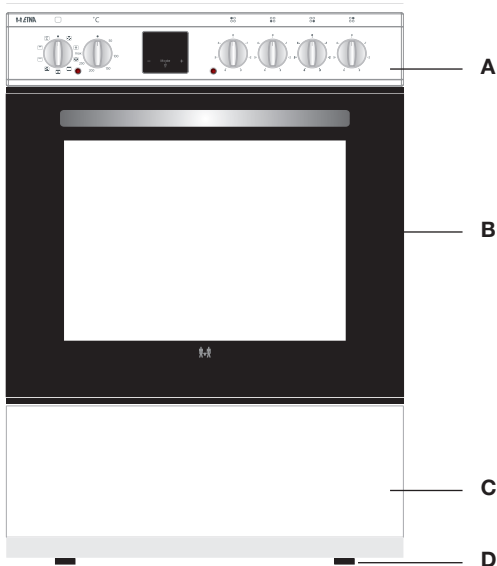
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung

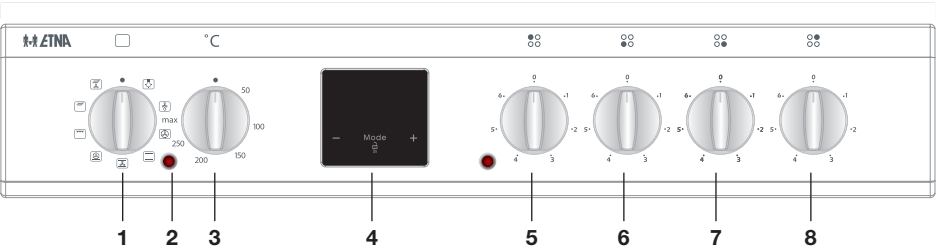


1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne links
4. Kochzone vorne rechts

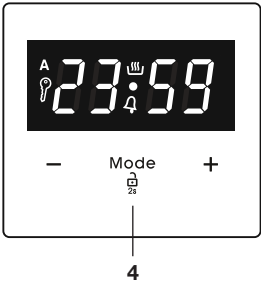


- A. Bedienleiste
- B. Ofen
- C. Aufbewahrungsfach
- D. Stellfüße

Bedienleiste



- 1. Backofenfunktionen (Dreheschalter)
- 2. Thermostatlampe Backofen
- 3. Backofentemperatur (Dreheschalter)
- 4. Elektronische Zeitsteuerung (Ofen)
- 5. Dreheschalter – Kochzone hinten links
- 6. Dreheschalter – Kochzone vorne links
- 7. Dreheschalter – Kochzone vorne rechts
- 8. Dreheschalter – Kochzone hinten rechts



Beschreibung Elektronischer Timer	
A	Automatisches Garen
flame	Manuelles Garen
key	Tastensperre
bell	Küchenwecker
Mode	Funktion
-	Zeit verringern
+	Zeit erhöhen
23 59	Timeranzeige

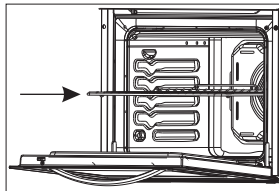
Verwendung des Ofens

- Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Backofen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser mit Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze für eine Stunde auf die höchste Stufe (siehe „Bedienung des Backofens“). Das entfernt jegliches Schutzfett, das während der Herstellung verwendet wurde.
- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Schalten Sie gegebenenfalls die Dunstabzugshaube ein.
- Reinigen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist.



Achtung

Setzen Sie den Backofenrost in die Schiene. Schieben Sie ihn vollständig in den Ofen.



Energiesparende Nutzung des Backofens

- Öffnen Sie den Backofen so selten und so kurz wie möglich.
- Bereiten Sie Gerichte mit gleicher Gartemperatur (z. B. Apfelkuchen und Auflauf) auf demselben Ofenrost gleichzeitig zu, oder übereinander mit der Umluftfunktion. Außerdem können Sie gleichzeitig Fleisch schmoren.
- Bereiten Sie mehrere Speisen hintereinander zu, zum Beispiel ein Ofengericht nach einem Kuchen. Die Zubereitungszeit des zweiten Gerichts ist häufig um 10 Minuten verkürzt, weil der Backofen bereits heiß ist.
- Weil der Backofen isoliert ist, werden Speisen mit einer längeren Garzeit (ab 1 Stunde) von der Resthitze des Ofens weitergegart. Schalten Sie den Backofen 10 Minuten früher als angegeben aus, aber lassen Sie die Tür geschlossen.

- Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, mit Ausnahme von Gerichten mit einer Garzeit von unter 30 Minuten, oder falls im Rezept angegeben.
- Entnehmen Sie alles, was Sie für das Gericht nicht benötigen, aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen aus, bevor Sie die gare Speise entnehmen.

Ofengeschirr

- Prinzipiell können Sie jede Form von hitzebeständigem Ofengeschirr verwenden.
- Spülen Sie Ofengeschirr aus Glas nicht direkt nach dem Gebrauch mit kaltem Wasser ab. Die plötzliche Temperaturänderung 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, zum Beispiel mit Aluminiumfolie oder einem Backblech, kann zu Überhitzung führen und die Emaille beschädigen.
- Sie können verhindern, dass Springformen auf den Ofenboden auslaufen, indem Sie einen Behälter aus Aluminiumfolie falten und auf das Rost unter die Form bzw. Backpapier darunter legen.

Zeiteinstellung

- Wählen Sie die Garzeit 5 Minuten kürzer als im Rezept angegeben. So können Sie kurz vor Ende des Garvorgangs prüfen, ob die Speise bereits gar und goldbraun ist. Falls nicht, schließen Sie die Ofentür, und prüfen Sie die Speise nach einiger Zeit erneut. Öffnen und schließen Sie die Tür langsam. Möglichst nicht öffnen, bevor drei Viertel der Zeit abgelaufen sind.

Warmhalten von Speisen

- 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 beim Warmhalten ab, damit sie nicht austrocknen.

Braten von Fleisch

- 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 beim Braten 80 g bis 100 g Butter oder Fett (oder eine Mischung aus beidem) pro 500 g Fleisch.

Garzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Stücke Fleisch. 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 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 Bratensaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch vor dem Servieren locker mit Folie ab, und lassen Sie es 10 Minuten ruhen.

Ofenschienen

Die Ofenwände sind mit Schienen ausgestattet, so dass Ofenroste oder Backbleche auf unterschiedlichen Ebenen eingesetzt werden können. Die richtige Ebene ist im Backbuch oder auf der Verpackung angegeben.

Keramikkochfeld verwenden

Das Kochen auf einem Keramikkochfeld ist nicht mit dem Kochen auf einem herkömmlichen Herd zu vergleichen. Beim Keramikochen wird mit der Wärmestrahlung gearbeitet, die die Glasfläche durchdringt.

Töpfe für Keramikkochfelder

Es gibt bestimmte Qualitätsanforderungen für Töpfe, die auf einem Keramikkochfeld verwendet werden.



Hinweis

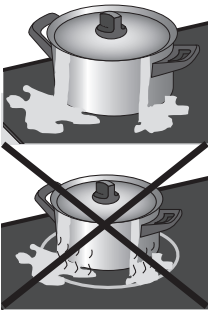
- Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde geeignet sind:
 - Bodenstärke mindestens 2,25 mm
 - flacher Boden



Hinweis

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

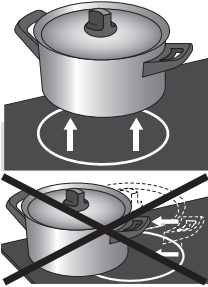
- das Email kann auf einer höheren Kochstufe vom Stahl abspringen, wenn der Topf trockenkocht
- bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen



Achtung

- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als der Elementbereich. So kann vermieden werden, dass verschüttete Speisen auf die glühendheiße Kochzone gelangen. Eingebrennte verschüttete Speisen lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes sehr heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Verwenden Sie zum Kochen von Speisen niemals Aluminiumfolie, auch nicht die Schalen von Fertiggerichten. In Kochelemente eingebrennte Aluminiumfolie lässt sich nicht mehr entfernen. Aluminium ist außerdem ein sehr schlechter Wärmeleiter.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



Hinweis

- Sandkörner oder andere Substanzen können Kratzer und Flecken verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie deshalb nur Töpfe mit sauberen Böden auf die Kochzonen. Heben Sie die Töpfe beim Bewegen immer hoch.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.



Tipp

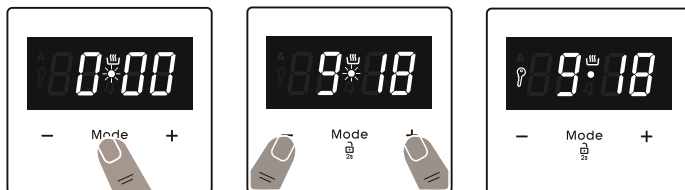
- Wischen Sie den Topfboden mit einem leicht feuchten Tuch ab, bevor Sie den Topf auf die Kochzone stellen. So lässt sich verhindern, dass Schmutz auf die Oberfläche des Kochfelds gelangt.
- Das Kochelement kann 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Das Gericht kann mit der Restwärme fertig gegart werden, solange der Topf geschlossen bleibt.

Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts blinkt die Zeitanzeige „0·00“ oder „12·00“. Die richtige Uhrzeit muss erst eingestellt werden.



Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Entsperren Sie zunächst die Tasten (falls erforderlich), bevor Sie den Timer verwenden möchten.



- Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren.
 - Der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt. Sie können jetzt die Uhrzeit einstellen.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass der Funktionsknopf und der Temperaturknopf des Backofens beide auf „0“ stehen, damit das Gerät in den Standby-Modus geht.

Tastensperre

Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Entsperren Sie zunächst die Tasten, bevor Sie den Timer verwenden möchten.

- Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren.
 - Die Kontrollleuchte erlischt.

Ofenfunktionen



Ofenbeleuchtung

BEDIENUNG DES OFENS

	Auftauen Sie können den Lüfter oder den Konvektionsofen zum Auftauen nutzen. Der Lüfter bläst kalte Luft aus. Nehmen Sie die gefrorenen Produkte aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Schieben Sie den Teller auf den Ofenrost in Ofenrostposition 3.
	Umluft Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie spart. Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Kuchen, Keksen und Apfelkuchen.
	Ober- und Unterhitze (konventionell) Die Speise wird durch die Strahlungswärme des unteren und oberen Heizelements erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens. Dieser Modus ist zur herkömmlichen Zubereitungsweise von Gerichten geeignet. Backwaren gehen gut auf und werden schön braun.
	Konventionell + Lüfter 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.
	Umluft + Unterhitze Diese Einstellung setzt gleichzeitig das untere Heizelement und den Lüfter bei Umlufthitze ein. Diese Funktion ist besonders nützlich zum Backen von Pizza. Sie erzielen so die besten Ergebnisse beim Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obstkuchen aus Hefeteig oder Mürbeteig und Käsekuchen.
	Grill Die Speisen werden durch die Strahlungswärme des kombinierten Grillelements erhitzt. Flache Fleischstücke, Hähnchenfleisch oder anderes Geflügel kann direkt auf dem Grill gegart werden. Dieser Grillmodus kann zum Rösten von Brot verwendet werden.
	Grill und Oberhitze Dieser Modus wird zum schnellen Grillen verwendet. In diesem Modus hat der Backofen eine größere Grilloberfläche als beim herkömmlichen Grillmodus. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie den Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett der Speise aufzufangen.
	Grill + Oberhitze + Lüfter Der kombinierte Effekt von Grill, oberem Element 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 den Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett der Speise aufzufangen.



Im Abschnitt „Einfaches Kochen“ finden Sie verschiedene Tipps zum Backen, Braten und Grillen.

Bedienung des Backofens

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



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

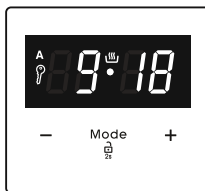
3. Drehen Sie nach der Zubereitung den Temperaturknopf und den Funktionsknopf auf „0“.

Bedienung des Backofens mit dem elektrischen Timer

Der elektronische Timer kann unterschiedlich verwendet werden:

- Er ermöglicht es, die Dauer des Backens/Röstens/Grillens festzulegen. Der Backofen wird nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist. Die maximale einstellbare Backzeit beträgt 10 Stunden.
- Der Timer kann auch als Küchenwecker verwendet werden. Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus. Die maximale einstellbare Zeit beträgt 24 Stunden.

Automatisches Garen (Programmieren der Backzeit)



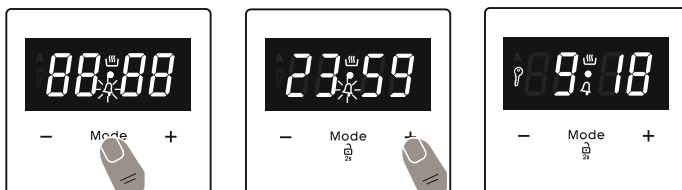
1. Wählen Sie mit dem Temperatur-Drehknopf eine Temperatur und mit dem Backofenfunktionen-Drehknopf eine Backofenfunktion aus.
2. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
 - ▷ In dem Display blinkt das Symbol „A“.
3. Verwenden Sie die + und – Tasten (während das „A“ blinkt), um die richtige Zeitdauer einzustellen.
4. Warten Sie jetzt einige Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
 - ▷ Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das „A“ hört auf zu blinken.
 - ▷ Der Backofen gibt ein akustisches Signal ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das „A“ beginnt zu blinken, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
5. Nach Ablauf der Garzeit drehen Sie zunächst den Temperatur-Drehknopf und dann den Backofenfunktionen-Drehknopf auf „0“.

6. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.
7. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang.
 - ▷ Das Symbol „A“ verschwindet und der Timer wechselt zurück zur Manuelles Garen.

Küchenwecker

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

Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus.



1. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste.
 - ▷ Das Symbol des Küchenweckers blinkt.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange das Symbol des Küchenweckers blinkt).
 - ▷ Warten Sie jetzt einige Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
 - ▷ Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das Symbol des Küchenweckers hört auf zu blinken.
 - ▷ Die Zeit beginnt jetzt automatisch abzuzählen.
 - ▷ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, und das Symbol des Küchenweckers blinkt.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.
4. Drücken Sie die „Mode“-Taste 2 Sekunden lang.
 - ▷ Das Symbol „A“ verschwindet und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Sie können die verbleibende Zeit des Backvorgangs auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, die verbleibende Zeit des Küchenweckers erscheint im Display und das Symbol des Küchenweckers blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Zeit anzupassen (während das Symbol des Küchenweckers blinkt).

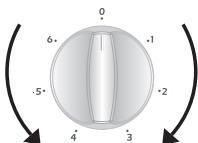
Einstellen des akustischen Signals

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.
 - ▷ Wenn „Off“ ausgewählt ist, werden alle Töne außer Alarm- und Fehlertönen ausgeschaltet.
 - ▷ Waren Sie einige Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben; das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.

Einschalten und Einstellungen

Die vier Kochzonen auf der gläsernen Arbeitsfläche werden mit Kreisen angedeutet. Der Durchmesser des Topfbodens muss so gut wie möglich mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Ein Symbol neben dem Drehschalter zeigt an, welche Kochzone in Betrieb ist.



Ein- und Ausschalten

1. Setzen Sie einen Topf auf eine Kochzone.
2. Drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Position.
Die Kochzone wird erwärmt.
 - Sie können den Drehschalter in beide Richtungen drehen.
 - Die Kochzonen haben 6 verfügbare Kochstufen.
 - Die Kochzone wird automatisch ein- ausgeschaltet, um die eingestellte Leistung bereitzustellen. Bei niedrigeren Einstellungen bleibt die Kochzone überwiegend ausgeschaltet und wird nur gelegentlich eingeschaltet. Bei höheren Einstellungen bleibt die Kochzone überwiegend eingeschaltet und wird nur gelegentlich ausgeschaltet.
3. Um die Kochzone auszuschalten, stellen Sie den Drehschalter auf „0“.



Hinweis

- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Obwohl die Heizplatte gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Kochzone. So kann vermieden werden, dass verschüttete Speisen auf die glühendheiße Kochzone gelangen. Eingebraunte verschüttete Speisen lassen sich nur schwer entfernen.

Restwärmeanzeige



Die Restwärme wird für jede Kochzone auf dem Kochfeld mit einer Lampe angezeigt. So wird angezeigt, dass die Kochzone noch warm ist. Sobald das Kochfeld eine sichere Temperatur erreicht hat, wird die Anzeige ausgeschaltet.

Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle sind lediglich als Orientierungswerte zu verstehen, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Leistungsstufe 6 verwenden für:

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Druckaufbau im Schnellkochtopf

Leistungsstufe 5 verwenden für:

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts backen
- Gekochte Kartoffeln braten
- Frittieren

Leistungsstufe 4 verwenden für:

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Armer Ritter backen
- Panierten Fisch braten

Leistungsstufen 3 und 2 verwenden für:

- Speisen gar kochen
- Hartes gefrorenes Gemüse auftauen
- Braten und Garen dünner Fleischstücke

Leistungsstufe 1 verwenden für:

- Bouillon köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- Käse schmelzen

Tipps zum Backen, Braten und Grillen.

Ofenhöhen

Schieben Sie das Backblech je nach Höhe des Gebäcks auf die zweite oder dritte Ofenrostposition von unten. Setzen Sie Backformen auf die erste oder zweite Ofenrostposition von unten.

Besonderheiten bei Backformen

Bei Backformen kommt es auf das Material an, aus dem sie hergestellt sind, besonders bei Öfen mit Ober-/Unterhitze. Die besten Backformen sind aus Schwarzblech oder Stahl mit einem Spezialpolymer hergestellt. Diese werden am schnellsten heiß, so dass die Backzeiten verkürzt werden können.

Wann ist ein Kuchen fertig gebacken?

Stechen Sie 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit einen Zahnstocher an der höchsten Stelle des Kuchens ein. Bleibt der Zahnstocher trocken, haftet also kein Teig daran, können Sie den Ofen ausschalten und den Kuchen mit der Restwärme fertig backen.

Kuchen kollabiert

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Halten Sie die exakten Rührzeiten ein, die in Ihrem Rezept angegeben sind.

Kuchen ist schön und hoch am Rand, aber in der Mitte zusammengefallen.

Kante der Springform nicht schmieren. Nach dem Backen Kuchen vorsichtig mit einem Messer ablösen.

Kuchen wird auf der Oberseite zu dunkel

Setzen Sie den Kuchen auf eine tiefere Ofenblechposition. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein, und lassen Sie den Kuchen länger backen. Verwenden Sie nach Möglichkeit schwarze Backformen.

Kuchen wird auf der Unterseite zu dunkel

Setzen Sie den Kuchen auf eine höhere Ofenblechposition. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

Die Oberseite des Soufflés ist viel zu dunkel

Entfernen Sie die Kruste. Stellen Sie das Soufflé für die Bildung einer Kruste unter den Grill. Verwenden Sie keinen Parmesankäse. Diese Käseart wird zu schnell braun und schmeckt bitter. Setzen Sie das Backblech auf eine niedrigere Ofenblechposition. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Gebäck klebt am Backblech

Setzen Sie das Backblech kurz zurück in den Ofen und entfernen Sie danach sofort das Gebäck.

Beim Stürzen kommt der Kuchen nicht aus der Form

Lösen Sie die Kanten vorsichtig mit einem scharfen Messer. Stürzen Sie die Form, und bedecken sie das Loch mehrmals mit einem feuchten kalten Tuch. Schmieren Sie beim nächsten Mal die Form. Streuen Sie Brotkrümel darauf.

Backhöhen

Stellen Sie für kleinere Mengen den Bräter ganz oben in den Ofen (Ofenblechposition 4). Speisen, die eine höhere Grilldauer benötigen, sollten tiefer in den Ofen gestellt werden (Ofenblechposition 3). Gleiches gilt für das Grillen von Speisen mit größeren Oberflächen.

Zeittabelle Grillen

Speise	Temp. °C	Ofenblechposition von unten	Zeit in min
Flache gegrillte Speisen			
Steak	180–200	4	10–12
Schnitzel/Kotelett	180–200	4	12–16
Fleischklößchen	180–200	3	14–18
Würstchen	180–200	3	16–20
Fischfilet	180–200	4	14–16
Toast	180–200	4	2–4
Toast, mit Belag	180–200	3	2–4
Schaschlik	180–200	4	6–10
Größere gegrillte Speisen			
Hähnchen, ca. 1 kg	200	3	50–60
Fleischrolle, ca. 1 kg	200	2	50–60

Speise	Temp. °C	Ofenblechposition von unten	Zeit in min
Gepökelte Seite von Schweinefleisch	200	2	60–70

Zeittabelle konventionelles Backen

Speise	Temp. °C	Ofenblechposition von unten	Zeit in min
Backteig			
Kuchen	160–180	2	65–70
Spice-Cake	160–180	2	70–80
Nusskuchen	160–180	2	60–70
Früchtetorte Backblech	170–180	2, 3	35–45
Früchtetorte Backform	160–180	3	45–55
Teigdecke	180–200	3	20–30
Kleingebäck	180–200	3	15–25
Sandgebäck			
Teigdecke	180–200	3	25–35
Biskuitkuchen	190–210	3	25–30
Knetteig			
Käsekuchen	180–200	2	70–80
Kekse	175–200	3	15–20
Streuselkuchen	180–200	3	40–50
Teigdecke	180–200	3	20–25
Hefeteig			
Früchtetorte Backblech		3	40–50
Streuselkuchen	190–210	3	35–45
Pizza	190–210	2	20–30
Windbeutel	190–210	3	20–30
Blätterteig	200–220	3	15–25
Apfeltaschen	200–220	3	20–25

Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Orientierungswerte.
Beim Backen mit Heißluft, Temperatur 20 °C niedriger einstellen.



Achtung!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparatur- oder Reinigungsarbeiten durchführen. Vorzugsweise ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten die Sicherung aus oder den Schalter im Stromkasten auf „0“.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger oder Hochdruckdampfreiniger.

Reinigung des Backofens

Vorderseite des Geräts

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem flüssigen, nicht scheuernden Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen und einem weichen Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf und wischen den Schmutz ab. Anschließend mit Wasser abspülen. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Oberfläche auf. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände oder Stahlwolle, da dies zu Kratzern am Gerät führen kann.

Aluminiumoberflächen

Reinigen Sie Aluminiumoberflächen mit nicht scheuernden, flüssigen Reinigungsmitteln, die für dieses Material geeignet sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf, und wischen den Schmutz ab. Anschließend mit Wasser abspülen. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die Aluminiumoberfläche auf. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Die Oberfläche darf nicht mit Ofensprays in Berührung kommen.

Edelstahl-Frontplatten

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenlauge) und einem weichen Schwamm, der die Oberfläche nicht zerkratzt. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösemittelhaltigen Reinigungsmittel. Falls Sie diese Anweisungen nicht befolgen, kann das Gehäuse beschädigt werden.

Lack- und Kunststoffoberflächen

Reinigen Sie die Drehschalter/Tasten und den Türgriff mit einem weichen Tuch und flüssigem Reinigungsmittel für empfindliche lackierte Oberflächen. Außerdem können Sie speziell für derartige Oberflächen hergestellte Reinigungsmittel verwenden. Befolgen Sie in diesem Fall die Anleitungen des Herstellers.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, der gesamte Innenraum des Ofens, das Backblech und der Bräter sind alle vollständig emailliert. Am besten lassen sie sich mit warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.

Außenseite

Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit Wasser mit Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen.

Glas

Reinigen Sie die Glasfront und die dekorative Glasabdeckung (falls vorhanden) mit Wasser mit Spülmittel oder Glassex.

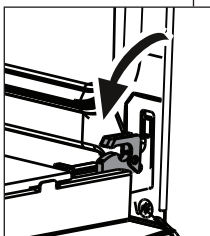
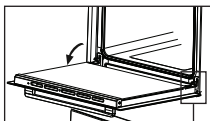
Ofen

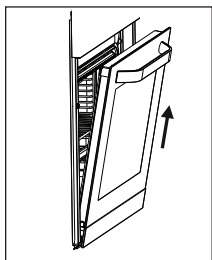
- Der Ofen kann auf herkömmliche Weise gereinigt werden (mit Reinigungsmitteln oder Ofenspray), aber nur, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und die Flecken sehr hartnäckig sind.
- Das folgende Verfahren wird für die regelmäßige Reinigung empfohlen (nach jeder Verwendung):
 - Aktivieren Sie den Ofenmodus „Ober- und Unterhitze“, um den Ofen zu reinigen. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf 50 °C.
 - Geben Sie 0,6 Liter Wasser in eine Metallbackform und setzen Sie diese hinten unten in den Ofen. Nach einer halben Stunde werden die Speisereste auf der Emaille des Ofens weich, und lassen sich leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.

Entfernen der Ofentür

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

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drehen Sie die Sperrklinken (mit Hilfe eines Schraubendrehers) so weit wie möglich zurück.





- Schließen Sie die Tür langsam, so dass sich die Klemmen in den Flanschen befinden (in die die Sperrklinken passen). 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. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15° in die Scharniere auf der Vorderseite des Geräts. Drücken Sie die Tür nach vorne und unten, so dass die Scharniere in ihre Aussparungen gleiten. Überprüfen Sie, ob die Scharnieraussparungen richtig eingesetzt sind.
- Öffnen Sie die Tür dann vollständig. Drehen Sie die Sperrklinken in ihre ursprüngliche Position. Schließen Sie die Tür langsam. Vergewissern Sie sich, dass sie richtig schließt. Lässt sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen, stellen Sie sicher, dass sich die Scharnieraussparungen korrekt in den Scharnierhalterungen befinden.

Bei hartnäckigen Flecken gehen Sie wie folgt vor:

Vor dem Reinigen sollte der Ofen abgekühlt sein.

- Reinigen Sie Ofen und Zubehör nach jeder Verwendung, damit sich kein Schmutz in den Ofen einbrennt.
- Die einfachste Möglichkeit zum Entfernen von Fett ist die Verwendung von warmem Wasser mit Spülmittel, während der Ofen noch warm ist.
- Für sehr hartnäckigen Schmutz, konventionelle Ofenreiniger verwenden. Spülen Sie den Ofen anschließend gründlich mit sauberem Wasser, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Stahlwolle, Topfkratzer, Fleckentferner usw.
- Lackoberflächen, Edelstahl und galvanisierte Oberflächen und Aluminiumteile dürfen niemals in Kontakt mit Ofensprays kommen, weil sie sonst beschädigt und entfärbt werden. Gleiches gilt für den Thermostatsensor (wenn das Gerät mit einer Zeitsteuerung mit Sensor ausgestattet ist) sowie für die von oben zugänglichen Heizelemente.
- Wenn Sie Reinigungsmittel kaufen und verwenden, denken Sie an den Umweltschutz und Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers.

Praktische Tipps

- Es wird empfohlen, größere Stücke fettigen Fleisches in Aluminiumfolie einzuwickeln oder sie in einen geeigneten Bratschlauch zu stecken, damit kein Fett auf die Ofenwände spritzt.
- Stellen Sie beim Grillen eine Tropfschale unter das Fleisch.

Zubehör

Waschen Sie alles Zubehör (Backbleche, Rost usw.) mit warmem Wasser und Spülmittel.

Ofenbeleuchtung austauschen



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.

- 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).
- 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.

Keramikkochfeld reinigen

Tägliche Reinigung

- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.
- Spezialreiniger für Keramikkochfelder haben den Vorteil, dass sie einen dünnen Film auf der Glaskeramikplatte hinterlassen, so dass

übergekochte Speisen und Kalk weniger leicht in die Kochzone einbrennen und diese beim nächsten Mal leichter gereinigt werden kann.

- Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Verschüttete säure- oder zuckerhaltige Speisen wie Apfelmus, Rotkraut, Rhabarber, Rote Beete sofort mit einem feuchten Lappen entfernen, damit sie nicht einbrennen! Vorsicht bei heißen Kochzonen!

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel entfernen (z. B. mit Geschirrspülmittel).
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich manchmal nur schwer entfernen. Hierfür sind im Handel spezielle Reinigungsmittel verfügbar.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff oder Zucker kann damit entfernt werden.



Auf keinen Fall verwenden

- Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Allgemeines

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Hauptschalter auf „0“. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störungsliste

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
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche
Im Kochfeld ist ein leichtes Ticken zu hören.	Dieses Geräusch hängt mit dem Ein- und Ausschalten der Heizelemente zusammen. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein Ticken auftreten.	Das ist normal.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Signalton wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ der Kurzzeituhr gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

STÖRUNGEN

Probleme mit dem Ofen	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen wird nicht eingeschaltet.	Der Ofen ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt.	Schalten Sie auf die manuelle Bedienung um (siehe „Bedienung des Ofens“).
Nach dem Verbinden des Netzsteckers mit der Steckdose wird der Ofen nicht eingeschaltet.	Es wurde noch keine Uhrzeit eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Bedienung des Ofens“). Der Ofen ist betriebsbereit.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturdrehschalter ein (siehe „Bedienung des Ofens“).



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

Allgemeines



Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden! Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Lesen Sie zuerst die separaten Sicherheitshinweise!

Achtung!

Dieses Gerät muss immer geerdet sein.

Lassen Sie Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ausschließlich von Fachwerkstätten durchführen, die vom Hersteller dazu autorisiert wurden. Bei Nichtbeachtung verfallen alle Garantieansprüche.

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, oder
- die Sicherung der Stromversorgung der Wohnung vollständig entfernt wurde, oder
- 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 Kundendienst oder Elektrikern ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

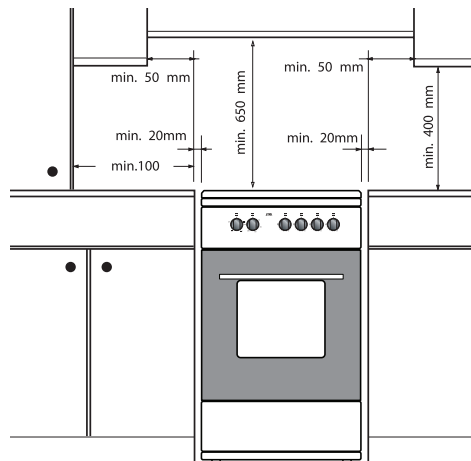
Elektroanschluss

230 V~ / 400 V 3N~ (50/60 Hz)

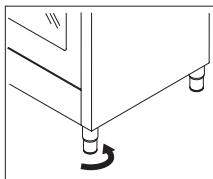
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens in Kontakt kommen, die heiß werden können.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in 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 der Herd in eine Einbauküche integriert wird, müssen die vorgeschriebenen Mindestabstände eingehalten werden.



- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.



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.

Technische Daten

Typennummer, Energieart und Anschlusswert stehen auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Anschluss	230 V~ / 400 V 3N~ (50/60 Hz)
Ausgangsleistung	9,1 kW
Außenmaße (mm)	
Breite	600 mm
Höhe	850 mm
Tiefe	600 mm

Marke:		Etna
Modell		FKV761_...
Ofenart		Elektrisch
Masse	Kg	42
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		105,7
Energieeffizienzklasse – Umluft		94,8
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	0,78
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		65
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

Verordnung (EU) 2023/826:

- Beide Einstellknöpfe müssen sich in der Position „Aus“ befinden, damit das Produkt in den Stand-by-Modus wechselt.
- Der Stromverbrauchswert des Produkts beträgt im ausgeschalteten Stand-by-Modus <0,8 W.

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.

Marke:		Etna
Modell		FKV761_...
Kochfeldart		Elektrisch
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie-1		Elektrisch
Größe-1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch-1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie-2		Elektrisch
Größe-2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch-2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie-3		Elektrisch
Größe-3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch-3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie-4		Elektrisch
Größe-4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch-4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
Dieser Kochfeld entspricht EN 60350-1		

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.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

www.etna.nl
www.etna.be



788564

788564 / VER 6 / 09-04-2025

