

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» FORNUIS

»»» COOKER

FEV150WIT

NL Handleiding

NL 3 - NL 19

EN Manual

EN 3 - EN 19

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving van het apparaat	5
Bedieningspaneel	6
Sierdeksel	6

Eerste gebruik

Oven gebruiken	7
----------------	---

Gebruik

Ovenfuncties	9
Elektrisch kookgedeelte gebruiken	10

Bediening

Oven bedienen	11
Elektrisch kookgedeelte bedienen	11

Onderhoud

Apparaat reinigen	12
Ovenlamp vervangen	12
Ovendeur demonteren	13

Storingen

Tabel met storingen	14
---------------------	----

Installatie

Algemeen	15
Elektrische aansluiting	15
Installatie	16
Technische gegevens	17

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking	19
---------------------------------	----

Inleiding

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

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

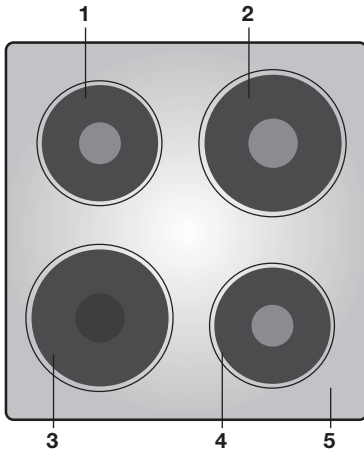


Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

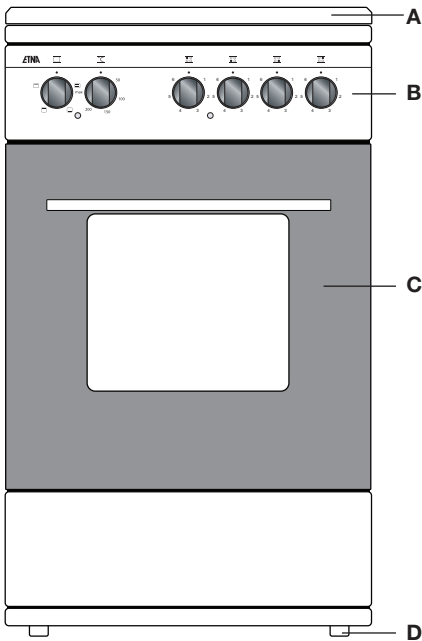
Lees deze handleiding vóór gebruik van het apparaat en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

UW FORNUIS

Beschrijving van het apparaat

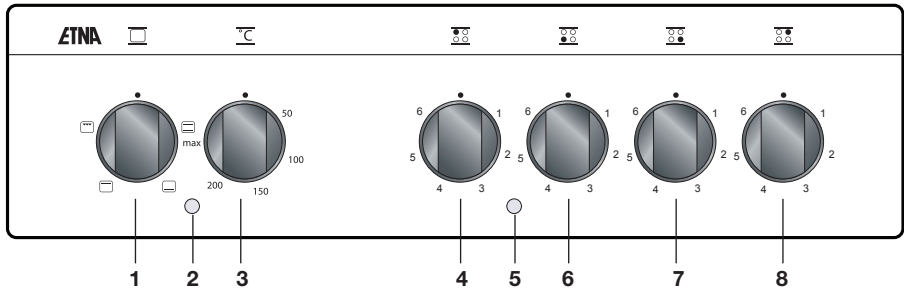


1. Kookzone 1000 W
 2. Kookzone 1500 W
 3. Kookzone 2000 W
 4. Kookzone 1000 W
 5. Vangschaal
- A. Sierdeksel
 - B. Bedieningspaneel
 - C. Oven
 - D. Stelvoeten



UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Regelknop voor ovenfuncties
2. Indicator oventhermostaat
3. Regelknop voor oventemperatuur
4. Regelknop voor kookzone linksachter
5. Indicator kookzone
6. Regelknop voor kookzone linksvoor
7. Regelknop voor kookzone rechtsvoor
8. Regelknop voor kookzone rechtsachter

Sierdeksel



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

EERSTE GEBRUIK

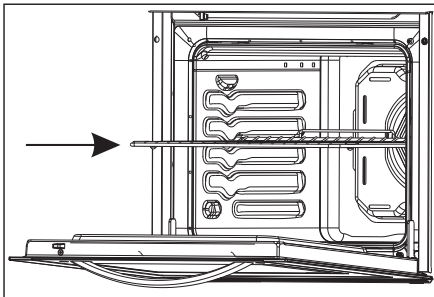
Oven gebruiken

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



Waarschuwing!

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



Energiebewust gebruik van de oven

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

EERSTE GEBRUIK

Ovengerei

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

Dek de bodem van de oven niet af

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

Voedsel warm houden

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

Vlees braden

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

Bereidingstijd

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





Geleiders

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

GEBRUIK

Ovenfuncties

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

Ovenfuncties	
	Bovenwarmte + onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van de elementen voor boven- en onderwarmte.• Deze modus kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Voorverwarmen wordt aanbevolen.
	Onderwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het element voor onderwarmte.• Deze modus kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.• Gebruik deze modus net voor het einde van de bak- of braadtijd.
	Bovenwarmte <ul style="list-style-type: none">• Verwarming alleen door middel van het element voor bovenwarmte.• Deze modus kan worden gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.• Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2.
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Verwarming door middel van het grillelement.• Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van een aantal belegde boterhammen en saucijsjes, en voor het roosteren van brood.• Plaats het ovenrooster op niveau 4 en de bakplaat op niveau 2.• Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.

Elektrisch kookgedeelte gebruiken

Beschikbare standen

- Stand 6
 - Alle voedsel en vloeistoffen aan de kook brengen. Bladgroenten laten slinken. Vlees dichtschroeien. Biefstuk, vis en aardappels bakken.
- Stand 5
 - Crêpes, wentelteefjes bakken. Frituren.
- Stand 4
 - (Schotse) pannenkoeken bakken.
- Stand 3
 - Vis en kleine stukken vlees bakken. Grote stukken vlees smoren, uien bakken.
- Stand 2
 - Groenten met een bereidingstijd langer dan 10 minuten laten sudderen. Groenten smoren. Bevroren bladgroenten ontdooien.
- Stand 1
 - Vlees stoven. Gerechten warm houden. Kleine hoeveelheden laten sudderen.
- Stand 0
 - Bij deze stand wordt de kookzone uitgeschakeld. Voedsel met een bereidingstijd korter dan 10 minuten laten sudderen, nadat het aan de kook is gebracht bij een hogere stand.

Pannen

- De meest geschikte dikte voor de bodem van de pan is:
 - 4-6 mm voor roestvrijstalen pannen.
 - 2-3 mm voor geëmailleerde stalen pannen.
- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Zo voorkomt u dat er voedselresten op de kookzone komen. Aangebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handvatten te warm worden en gaat er veel energie verloren.
- De bodem van de koude pan moet iets hol zijn, omdat de bodem uitzet bij verwarming waardoor deze beter contact maakt met de kookzone. Dit zorgt voor een optimale warmteoverdracht.
- Pannen die eerder zijn gebruikt op gaskookplaten, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Controleer of de bodem van de pan en de kookplaat droog zijn. Gebruik tijdens het koken altijd een deksel om het energieverlies te beperken.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Laat de pan ook niet droogkoken.

Oven bedienen

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



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

Elektrisch kookgedeelte bedienen

1. Draai de regelknop van de kookzone die u wilt gebruiken in de gewenste stand.
Raadpleeg 'Elektrisch kookgedeelte gebruiken'.
 - ▷ Stand 6 is de hoogste stand
 - ▷ Stand 1 is de laagste stand

Apparaat reinigen



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

Fornuis reinigen

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

Oven reinigen



Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór reiniging of reparatie.

Trek bij voorkeur de stekker uit het stopcontact of schakel de netschakelaar uit.

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

Ovenlamp vervangen



Voordat u de ovenlamp gaat vervangen, maakt u het apparaat spanningsloos.

U doet dit door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de zekeringkast de zekering uit te schakelen.



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

1. Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties.
2. Draai het glazen afdekkapje weer vast.



Let op: de lamp kan erg heet zijn! Draag handbescherming wanneer u de lamp verwijdert.

Ovendeur demonteren

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



1. Open de ovendeur volledig en draai de pallen zo ver mogelijk terug.
2. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
3. Til de deur enigszins op onder een hoek van ongeveer 15° (ten opzichte van de positie van de gesloten deur) en hef deze uit de beide scharnierhouders.

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

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

STORINGEN

Tabel met storingen

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

Problemen met de kookzone	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzone werkt niet:	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Defecte zekering/ zekering in de meterkast is uitgeschakeld.	Vervang de zekering of schakel de zekering in de zekeringkast in.
Een kookzone wordt niet heet.	De regelknop is defect.	Vervang de regelknop.

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



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

Algemeen

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



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.
- Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is spanningsloos gemaakt als:
 - ▷ de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld;
 - ▷ de zekering van de elektrische huisinstallatie volledig is verwijderd;
 - ▷ de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele Etna-onderdelen. Alleen van deze onderdelen garandeert Etna dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, mag een beschadigd elektriciteits snoer alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Elektrische aansluiting

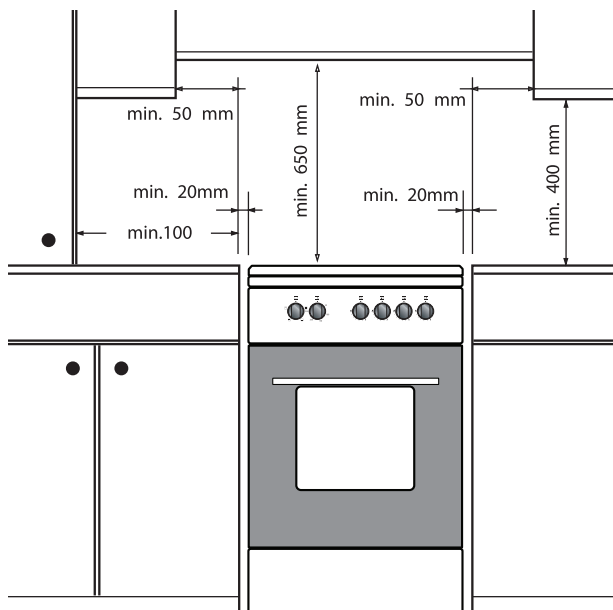
230 V ~/400 V 3 N ~ - 50/60 Hz

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

- U moet altijd bij de stekker en het stopcontact kunnen komen.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- De gezeekerde schakelaar moet makkelijk toegankelijk zijn na installatie van het apparaat.
- Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de voedingskabel in de kabelklem en sluit het deksel.
- Het label met de bedradingschema's bevindt zich op de aansluitdoos.

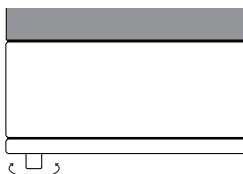
Installatie

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



Vlakstelling

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




INSTALLATIE

Technische gegevens


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

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Merk		
Model		FEV150WIT
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	42 (+/-2)
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		93,5
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		-
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,73
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	-
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		55
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de oven

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

Merk		
Model		FEV150WIT
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie-1		kookzone
Maat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	193,0
Verwarmingstechnologie-2		kookzone
Maat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	193,0
Verwarmingstechnologie-3		kookzone
Maat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	193,0
Verwarmingstechnologie-4		kookzone
Maat-4	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	194,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	193,3
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste maat.
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u de stand.

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit



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

CONTENTS

Your cooker

Introduction	4
Description of the appliance	5
Control panel	6
Decorative cover	6

First use

Using the oven	7
----------------	---

Use

Oven functions table	9
Using the electric cooktop	10

Operation

Operating the oven	11
Operating the electric cooktop	11

Maintenance

Cleaning the appliance	12
Replacing the oven lamp	12
Removing the oven door	13

Malfunctions

Fault table	14
-------------	----

Installation

General	15
Electrical connection	15
Installation	16
Technical data	17

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	19
---	----

Introduction

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

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

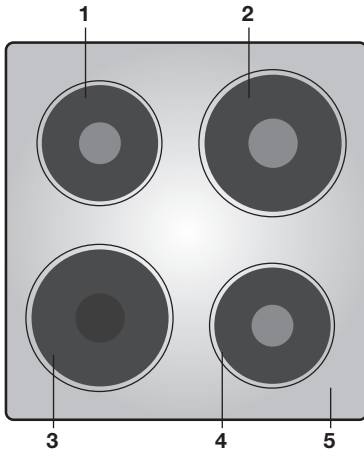


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

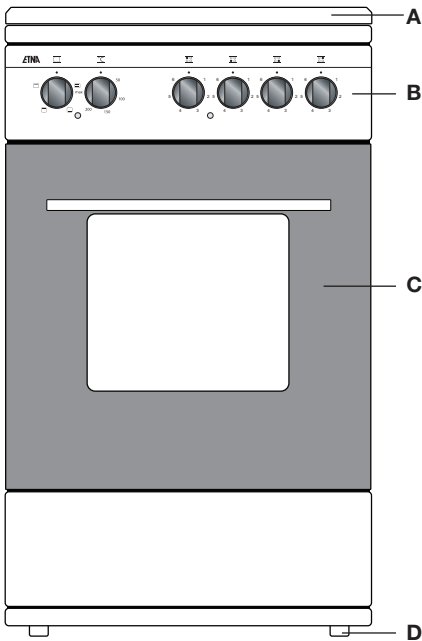
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

YOUR COOKER

Description of the appliance

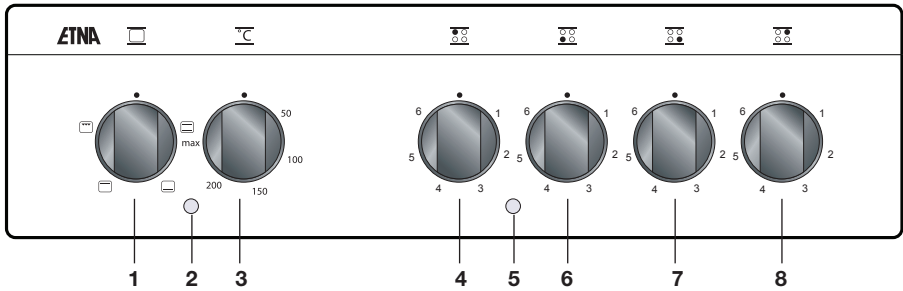


1. Hotplate 1000 W
 2. Hotplate 1500 W
 3. Hotplate 2000 W
 4. Hotplate 1000 W
 5. Drip tray
- A. Decorative cover
 - B. Control panel
 - C. Oven
 - D. Levellers



YOUR COOKER

Control panel



1. Control knob for oven functions
2. Indicator oven thermostat
3. Control knob for oven temperature
4. Control knob for hotplate left rear
5. Indicator hotplate
6. Control knob for hotplate left front
7. Control knob for hotplate right front
8. Control knob for hotplate right rear

Decorative cover



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

FIRST USE

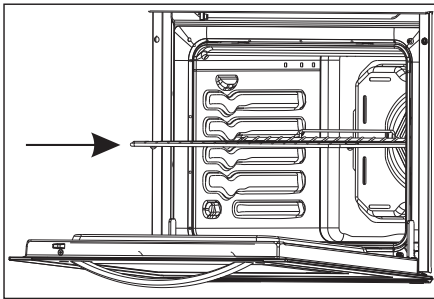
Using the oven

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



Warning!

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



Energy-conscious use of the oven

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

FIRST USE

Ovenware

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

Do not cover the oven floor

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

Keeping food warm

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

Roasting meat

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

Cooking times

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





Oven runners

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

FIRST USE

Oven functions table

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

Oven functions	
	Top Heat + Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the upper and lower heating elements.• This mode can be used for traditional baking and roasting.• Place the baking tray or oven rack on level 2.• Preheating is recommended.
	Bottom Heat <ul style="list-style-type: none">• Heating only by means of the lower heating element.• This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.• Place the baking tray or oven rack on level 2.• Use just before the end of the baking or roasting time.
	Top Heat <ul style="list-style-type: none">• Heating only by means of the upper heating element.• This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish.• Place the baking tray or oven rack on level 2.
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Heating by means of the grill element.• This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread.• Place the oven rack is on level 4 and the baking tray on level 2.• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.

Using the electric cooktop

Available settings

- Setting 6
 - Bringing all foods and liquids to the boil.Reducing leaf vegetables. Sealing meats. Frying steak, fish and potatoes.
- Setting 5
 - Frying crêpes, French toast. Deep frying.
- Setting 4
 - Frying (Scotch) pancakes.
- Setting 3
 - Frying fish and small cuts of meat. Braising large joints of meat, frying onions.
- Setting 2
 - Simmering vegetables with a cooking time of more than 10 minutes. Braising vegetables. Thawing frozen leaf vegetables.
- Setting 1
 - Stewing meats. Keeping dishes warm. Simmering small quantities.
- Setting 0
 - In this setting the hotplate is switched off. Simmering food with a cooking time shorter than 10 minutes, once it has first been brought to the boil at a higher setting.

Pans

- The best thickness for the base of the pan is:
 - 4-6 mm for stainless steel pans.
 - 2-3 mm. for steel-enamel pans.
- Do not use pans that are smaller than the hotplate. This will prevent food remains ending up on the hotplate. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.
- The base of the cold pan should be somewhat concave, as it will expand upon heating thus making better contact with the hotplate. This will enable optimal heat transfer.
- Pans which have previously been used on gas hobs are no longer suitable for electric cooking. Make sure that both the base of the pan and the hob are dry. Always use a lid during cooking to minimise the loss of energy.
- Never leave an empty pan on a hotplate that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either.

Operating the oven

1. Turn the oven function knob to select an oven function.
Consult the table in chapter 'Oven functions table' to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.
2. Turn the temperature knob to set an oven temperature (between 50 and 270 °C).
The oven thermostat control light will light up.



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

Operating the electric cooktop

1. Turn the control knob from the hotplate you want to use to the desired setting.
Consult 'Using the electric cooktop'.
 - ▷ Setting 6 is the highest setting
 - ▷ Setting 1 is the lowest setting

MAINTENANCE

Cleaning the appliance



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

Cleaning the cooker

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

Cleaning the oven



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

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

Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, switch off the appliance by removing the plug from the socket or switching off the fuse in the fuse box.



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

1. Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
Fit a new lamp with the same specifications.
2. Screw the glass cover back on tightly.



Please note: the lamp can be very hot! Use protection when removing the lamp.

Removing the oven door

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



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

Use the reverse order to assemble the door.

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

MALFUNCTIONS

Fault table

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

Problems with the hotplate	Possible cause	Solution
The hotplate does not work.	Plug not in socket.	Insert the plug into the wall socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
A hotplate does not get hot.	Control knob defect.	Replace the control knob.

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



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

INSTALLATION

General

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



Read the separate safety instructions first!

Note!

- This appliance must be earthed at all times.
- Installation, maintenance or repairs should only be carried out by professionals who are authorised by the manufacturer, as failure to do so will void the guarantee.
- The device should be disconnected from the mains prior to installation, maintenance or repairs. The device is only disconnected from the electric power if:
 - ▷ the main switch of the domestic electrical system is switched off;
 - ▷ the fuse of the domestic electrical system has been completely removed;
 - ▷ the plug has been pulled out of the socket.
- Faulty parts may only be replaced with original Etna parts. Only these parts are guaranteed by Etna to meet the safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

Electrical connection

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

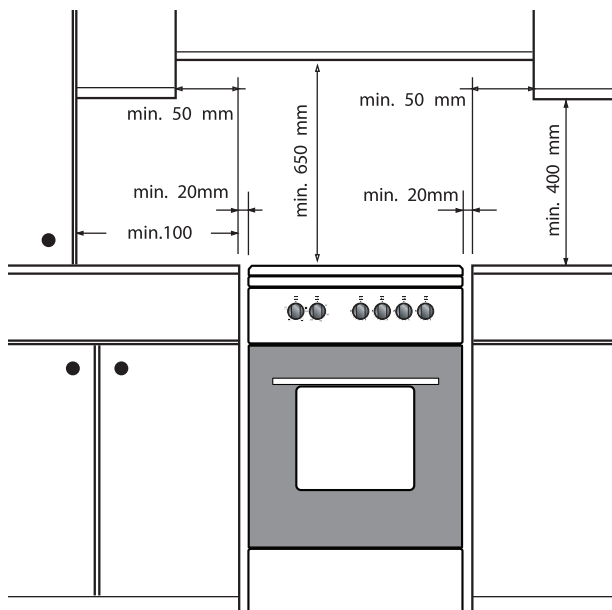
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- Make sure that the cable does not come into contact with parts of the oven that may become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The appliance should not be connected to the mains via a multiplug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The label showing the wiring diagrams is placed on the terminal box.

INSTALLATION

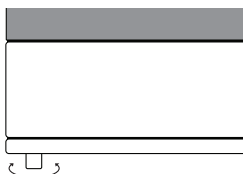
Installation

- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hotplate and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, the minimum space must be adhered to.
- If the cooker is built in between kitchen cabinets, the lining of the units must be able to withstand temperatures up to 90 °C.



Levelling

- The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.
- If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.




INSTALLATION

Technical data

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


This appliance meets all relevant CE guidelines.

Brand		
Model		FEV150WIT
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	42(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		93.5
Energy Efficiency Index - fan forced		-
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.73
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	-
Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		55
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips for the oven

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

INSTALLATION

Brand		
Model		FEV150WIT
Type of hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		hotplate
Size-1	cm	Ø 14.5
Energy Consumption-1	Wh/kg	193.0
Heating Technology-2		hotplate
Size-2	cm	Ø 14.5
Energy Consumption-2	Wh/kg	193.0
Heating Technology-3		hotplate
Size-3	cm	Ø 18.0
Energy Consumption-3	Wh/kg	193.0
Heating Technology-4		hotplate
Size-4	cm	Ø 18.0
Energy Consumption-4	Wh/kg	194.0
Energy Consumption of hob	Wh/kg	193.3
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips for the hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of Conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.



671730

671730 / VER4 / 19-11-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

