

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

>>> CUISINIÈRE

>>> HERD

FEV150WIT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

 **ETNA**[®]
KEUKENAPPARATUUR

FR	Manuel	FR 3 - FR 20
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 20

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre cuisinière

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

Première utilisation

Utilisation du four	7
---------------------	---

Utilisation

Tableau des fonctions du four	10
Utilisation de la table de cuisson électrique	11

Fonctionnement

Fonctionnement du four	12
Fonctionnement de la table de cuisson électrique	12

Entretien

Nettoyage de l'appareil	13
Remplacement de la lampe du four	13
Retirer la porte du four	14

Dysfonctionnements

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

Installation

Généralités	16
Raccordement électrique	16
Installation	17
Données techniques	18

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	20
---	----

Présentation

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

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

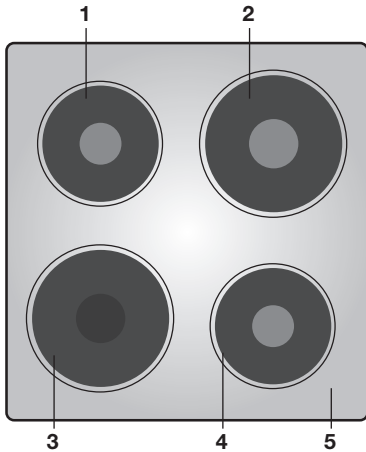


Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

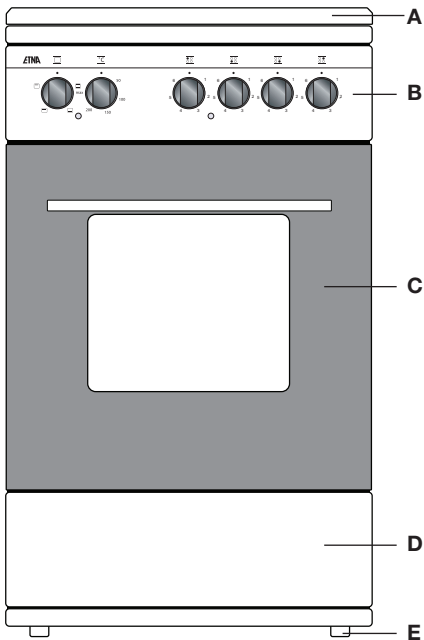
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

VOTRE CUISINIÈRE

Description de l'appareil

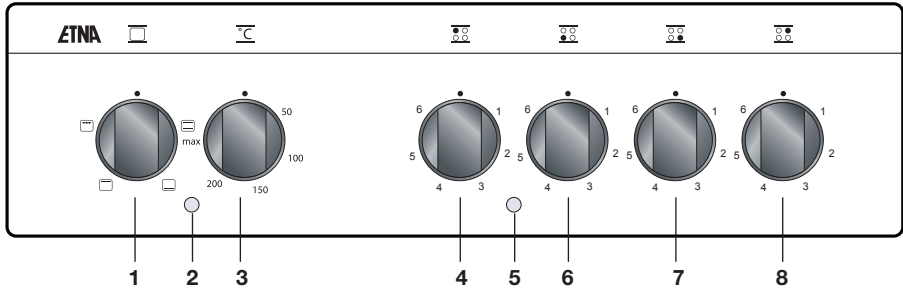


1. Zone de cuisson 1000 W
 2. Zone de cuisson 1500 W
 3. Zone de cuisson 2000 W
 4. Zone de cuisson 1000 W
 5. Bac d'égouttement
- A. Couvercle décoratif
 - B. Panneau de commande
 - C. Four
 - D. Compartiment de rangement
 - E. Niveleurs



VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



1. Bouton de commande des fonctions du four
2. Voyant du thermostat du four
3. Bouton de commande de la température du four
4. Bouton de commande de la zone de cuisson arrière gauche
5. Voyant de la zone de cuisson
6. Bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche
7. Bouton de commande de la zone de cuisson avant droite
8. Bouton de commande de la zone de cuisson arrière droite

Couvercle décoratif



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

PREMIÈRE UTILISATION

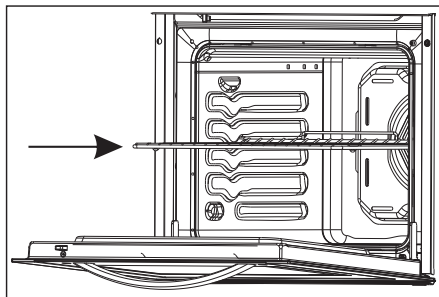
Utilisation du four

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



Attention !

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



Économies d'énergie lors de l'utilisation du four

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

PREMIÈRE UTILISATION

Plats allant au four

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

Ne couvrez pas le fond du four

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

Maintien au chaud

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

Rôtir la viande

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

Durées de cuisson

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

Les glissières du four

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

PREMIÈRE UTILISATION

Tiroir

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



Attention !





La température de l'intérieur du tiroir peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

N'entreposez pas d'aliments, de matériaux en plastique ou inflammables dans le tiroir.

UTILISATION

Tableau des fonctions du four

Selon le modèle, votre appareil propose une large gamme de fonctions du four. Consultez le tableau pour sélectionner vos fonctions préférées. De même, consultez les instructions de préparation sur l'emballage du plat.

Fonctions du four	
	Chaleur de voûte + Chaleur de sole <ul style="list-style-type: none">• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Un préchauffage est recommandé.
	Chauffage de la sole <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant inférieur uniquement.• Ce mode peut être utilisé pour les plats et les pâtisseries nécessitant une croûte du dessous ou devant être dorés.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.• Utilisez juste avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.
	Chauffage de la voûte <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de l'élément chauffant supérieur uniquement.• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.• Placez la lèchefrite ou la grille de four sur le niveau 2.
	Gril <ul style="list-style-type: none">• Chauffage au moyen de la résistance de gril.• Ce mode peut être utilisé pour griller de plus petites quantités de sandwiches ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé.• Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2.• Surveillez continuellement le processus de cuisson. Le plat risque de brûler rapidement en raison d'une trop haute température.

Utilisation de la table de cuisson électrique

Réglages disponibles

- Réglage 6
 - ▷ Porter à ébullition des aliments et des liquides. Faire réduire des légumes feuillus. Saisir les viandes. Faire revenir des biftecks, du poisson et des pommes de terre.
- Réglage 5
 - ▷ Faire des crêpes, du pain perdu. Frire les aliments en bain d'huile.
- Réglage 4
 - ▷ Faire des crêpes (ou pancakes écossaises).
- Réglage 3
 - ▷ Faire revenir du poisson ou des petits morceaux de viande. Faire cuire à l'étouffée des gros morceaux de viande, faire frire des oignons.
- Réglage 2
 - ▷ Faire mijoter des légumes dont le temps de cuisson est supérieur à 10 minutes. Faire braiser des légumes. Décongélation de légumes feuillus surgelés.
- Réglage 1
 - ▷ Faire mijoter des viandes. Maintien de plats au chaud. Faire mijoter de petites quantités.
- Réglage 0
 - ▷ La zone de cuisson est arrêtée au réglage 0. Faire mijoter des aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes, une fois qu'ils ont été portés à ébullition à l'aide d'un réglage plus élevé.

Casseroles

- L'épaisseur idéale du fond de la casserole est :
 - ▷ 4-6 mm pour des casseroles en acier inoxydable.
 - ▷ 2-3 mm pour des casseroles en acier émaillé.
- N'utilisez pas de casseroles de plus faible diamètre que la zone de cuisson. Cela pour éviter aux aliments de tomber sur la zone de cuisson. Les déchets alimentaires brûlés à la surface sont difficiles à nettoyer. De plus, les poignées peuvent devenir trop chaudes et beaucoup d'énergie est perdue.
- Le fond d'une casserole froide devrait être un peu concave ; comme il se dilatera à la chaleur, le contact avec la zone de cuisson sera amélioré. Cela permettra un transfert optimal de la chaleur.
- Les casseroles qui ont été utilisées sur des plaques de cuisson à gaz ne sont plus appropriées à la cuisson électrique. Assurez-vous que le fond de la casserole et la plaque de cuisson sont sèches. Servez-vous toujours d'un couvercle pendant la cuisson pour minimaliser les pertes d'énergie.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec.

Fonctionnement du four

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



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

Fonctionnement de la table de cuisson électrique

1. Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson que vous voulez utiliser sur le réglage désiré.
Consultez « Utilisation de la table de cuisson électrique ».
 - ▷ Réglage 6 est le réglage le plus élevé
 - ▷ Réglage 1 est le réglage le plus bas

Nettoyage de l'appareil



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

Nettoyage de la cuisinière

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

Nettoyage du four



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

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

Remplacement de la lampe du four



Avant de remplacer la lampe du four, éteignez l'appareil en ôtant la fiche de la prise murale ou en ôtant le fusible de la boîte à fusibles.



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.

1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications.
2. Revissez le couvercle en verre solidement.



Note importante : la lampe peut être très chaude ! Utilisez une protection lorsque vous ôtez la lampe.

Retirer la porte du four

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



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

Procédez en sens inverse pour replacer la porte.

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

DYSFONCTIONNEMENTS

Tableau des défaillances

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

Problèmes avec la zone de cuisson	Cause probable	Solution
La zone de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas dans la prise murale.	Insérez la prise dans la prise murale.
	Fusible défectueux/le fuseau dans l'armoire compteur est éteint.	Remplacez le fusible ou allumez le fusible dans la boîte à fusibles.
Une zone de cuisson ne chauffe pas.	Bouton de commande défectueux.	Remplacez le bouton de commande.

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



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

En général

Seul un installateur agréé peut effectuer le branchement de cet appareil. Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.



Lisez tout d'abord les consignes de sécurité séparées !

Remarque !

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

Raccordement électrique

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

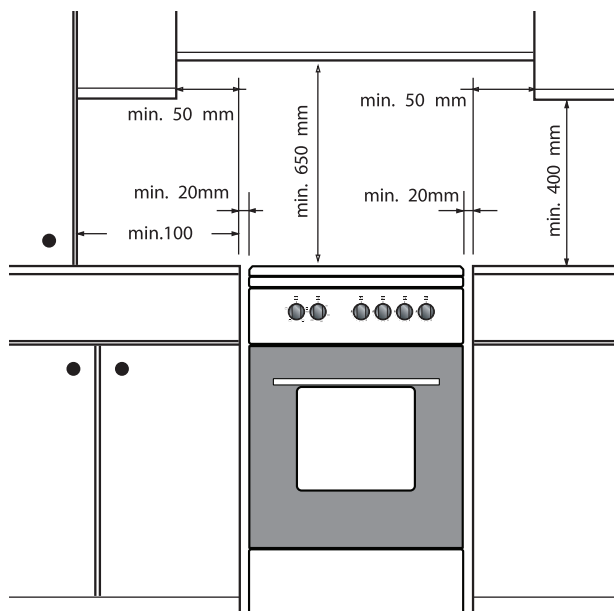
Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Pour les Pays-Bas, cela comprend, entre autre, la norme NEN 1010.

- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Veillez à ce que le câble ne puisse toucher les parties du four susceptibles de devenir chaudes.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois que l'appareil a été installé.
- Assurez-vous que tous les raccordements soient serrés de façon adéquate.
- Fixez le câble de raccordement dans le serre-câble et fermez ensuite le couvercle.
- L'étiquette montrant le diagramme de câblage est placé sur le bornier.

INSTALLATION

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 zone de cuisson et tout couvercle de cuisinière placé au-dessus de celle-ci.
- Si vous placez la cuisinière dans un élément de cuisine, l'espace minimum doit être respecté.
- Si la cuisinière est installée entre les placards de cuisine, le revêtement de ceux-ci doit pouvoir supporter des températures allant jusqu'à 90 °C.



Mise à niveau

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




INSTALLATION

Données techniques

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


Cet appareil est conforme à toutes les directives CE.

Incendie		
Modèle		FEV150WIT
Type de four		Électrique
Masse	Kg	42(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		93,5
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	0,73
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		55
Ce four est conforme à EN 60350-1		

Conseils pour économiser de l'énergie pour le four

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

INSTALLATION

Incendie		
Modèle		FEV150WIT
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffe-1		zone de cuisson
Taille-1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique-1	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffe-2		zone de cuisson
Taille-2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique-2	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffe-3		zone de cuisson
Taille-3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique-3	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffe-4		zone de cuisson
Taille-4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique-4	Wh/kg	194,0
Consommation énergétique de la plaque	Wh/kg	193,3
Ce four 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

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

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

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

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



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

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

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

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

Déclaration de conformité



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.

INHALT

Ihr Herd

Einleitung	4
Beschreibung des Geräts	5
Bedienleiste	6
Dekorative Abdeckung	6

Erste Verwendung

Verwendung des Backofens	7
--------------------------	---

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	10
Verwendung der elektrischen Kochfläche	11

Bedienung

Bedienung des Backofens	12
Bedienung der elektrischen Kochfläche	12

Pflege

Reinigung des Geräts	13
Austausch der Ofenlampe	13
Entfernen der Ofentür	14

Fehlfunktionen

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

Installation

Allgemeines	16
Elektrische Anschlüsse	16
Installation	17
Technische Daten	18

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	20
-------------------------------------	----

Einleitung

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

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

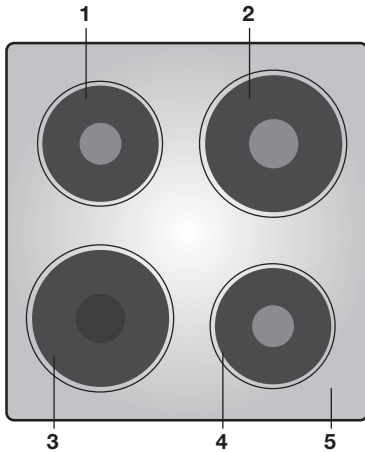


Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

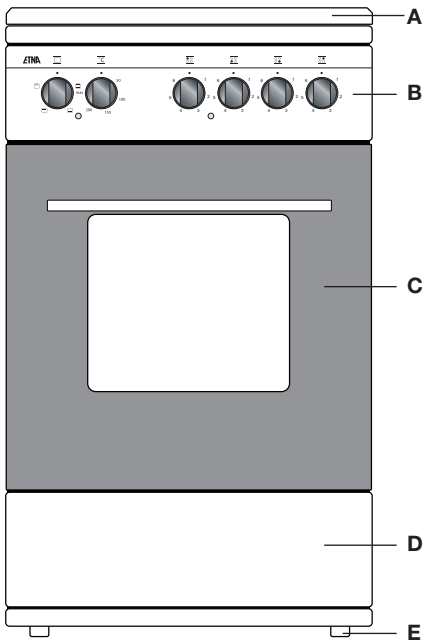
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

IHR HERD

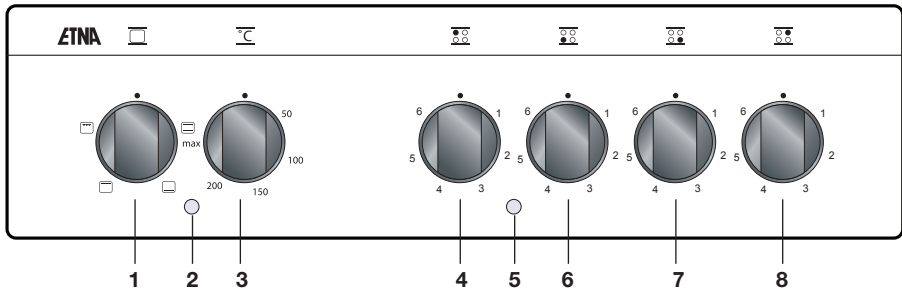
Beschreibung des Geräts



1. Herdplatte 1000 W
 2. Herdplatte 1500 W
 3. Herdplatte 2000 W
 4. Herdplatte 1000 W
 5. Auffangschale
- A. Dekorative Abdeckung
B. Bedienleiste
C. Backofen
D. Stauschublade
E. Stellfüße



Bedienleiste



1. Drehschalter für Backofenfunktionen
2. Anzeige Backofenthermostat
3. Drehschalter für Backofentemperatur
4. Drehschalter für Herdplatte hinten links
5. Anzeige Herdplatte
6. Drehschalter für Herdplatte vorne links
7. Drehschalter für Herdplatte vorne rechts
8. Drehschalter für Herdplatte hinten rechts

Dekorative Abdeckung



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

ERSTE VERWENDUNG

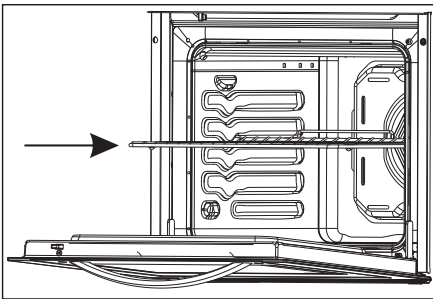
Verwendung des Backofens

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



Achtung!

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



Energiesparende Nutzung des Backofens

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

ERSTE VERWENDUNG

Ofengeschirr

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

Decken Sie den Ofenboden nicht ab.

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

Speisen warmhalten

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

Fleisch rösten

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

Garzeiten

- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Beim Garen größerer Fleischstücke, garen sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder heißem Fett. Legen Sie das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in den Bräter. Begießen Sie Fleisch ohne eine Fettschicht alle 15 Minuten. Fleisch mit einer Fettschicht sollte alle 30 Minuten begossen werden.
- Wenn der Bratensaft zu dunkel ist, geben Sie während des Röstens ab und zu einen Löffel Wasser hinzu.
- Decken Sie das Fleisch locker mit Folie ab und lassen Sie es vor dem Servieren 10 Minuten ruhen.

Ofenschienen

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

Schublade

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







Achtung!

Die Innenoberfläche der Schublade kann während der Verwendung heiß werden. Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoff oder brennbare Materialien in der Schublade auf.

Backofen-Funktionentabelle

Ihr Gerät verfügt, **je nach Modell**, über verschiedene Backofenfunktionen. Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Backofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Backofenfunktionen	
	Oberhitze und Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements.• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Vorheizen des Backofens wird empfohlen.
	Unterhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements.• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.
	Oberhitze <ul style="list-style-type: none">• Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements.• Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.
	Grill <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des Grillelements.• Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.• Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2.• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Gericht kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.

Verwendung der elektrischen Kochfläche

Verfügbare Einstellungen

- Kochstufe 6
 - ▷ Um alle Lebensmittel und Flüssigkeiten zum Kochen zu bringen. Um Blattgemüse zu blanchieren. Zum Anzubraten von Fleisch. Zum Braten von Steaks, Fisch und Kartoffeln.
- Kochstufe 5
 - ▷ Zum Backen von Crêpes, Armer Ritter. Zum Frittieren.
- Kochstufe 4
 - ▷ Zum Backen von Pfannkuchen.
- Kochstufe 3
 - ▷ Zum Braten von Fisch und kleiner Fleischstücke. Zum Schmoren großer Fleischstücke, zum Braten von Zwiebeln.
- Kochstufe 2
 - ▷ Zum Köcheln von Gemüse mit einer Garzeit von mehr als 10 Minuten. Zum Schmoren von Gemüse. Zum Auftauen von Blattgemüse.
- Kochstufe 1
 - ▷ Zum Schmoren von Fleisch. Zum Warmhalten von Speisen. Zum Köcheln kleiner Mengen.
- Kochstufe 0
 - ▷ In dieser Einstellung ist die Herdplatte ausgeschaltet. Zum Köcheln von Lebensmitteln mit einer Garzeit von unter 10 Minuten, nachdem sie zunächst auf einer höheren Einstellung einmal gekocht haben.

Töpfe

- Die beste Dicke für den Topfboden ist:
 - ▷ 4-6 mm bei Edelstahltopfen.
 - ▷ 2-3 mm bei Töpfen aus Stahlblechemaille.
- Benutzen Sie keine Kochtöpfe, die einen kleineren Durchmesser haben als die Herdplatte. So vermeiden Sie, dass Speisen auf die heiße Herdplatte gelangen. Eingebraunte Speisenreste lassen sich nur schwer entfernen. Außerdem können die Griffe des Kochtopfes zu heiß werden, und es geht viel Energie verloren.
- Der kalte Topfboden sollte leicht gewölbt sein, da er sich während des Erhitzens ausdehnt und so einen besseren Kontakt zur Herdplatte herstellt. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeübertragung.
- Töpfe, die zuvor bereits auf einem Gasherd verwendet wurden, sind zum elektrischen Kochen nicht mehr geeignet. Stellen Sie sicher, dass sowohl der Topfboden als auch das Kochfeld trocken sind. Verwenden Sie während des Kochens immer einen Deckel, um den Energieverlust so klein wie möglich zu halten.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Herdplatte stehen. Verhindern Sie zudem, dass ein Topf trocken kocht.

Bedienung des Backofens

1. Drehen Sie am Backofenfunktionen-Drehschalter, 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-Drehschalter, um eine Backofentemperatur (zwischen 50 und 270 °C) einzustellen.
Die Backofenthermostat-Kontrollleuchte leuchtet auf.



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

Bedienung der elektrischen Kochfläche

1. Drehen Sie den Drehschalter der Herdplatte, die Sie verwenden möchten, auf die gewünschte Einstellung.
Siehe „Verwendung der elektrischen Herdplatte“
 - ▶ Stufe 6 ist die höchste Stufe
 - ▶ Stufe 1 ist die niedrigste Stufe

Reinigung des Geräts



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

Reinigung des Herds

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

Reinigung des Backofens



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

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

Austausch der Ofenlampe



Unterbrechen Sie vor dem Austausch der Ofenlampe die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten!



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.

1. Lösen Sie die Schrauben der Glasabdeckung (gegen den Uhrzeigersinn) und tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen technischen Angaben.
2. Schrauben Sie die Schrauben der Glasabdeckung wieder fest.



Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Entfernen der Lampe.

Entfernen der Ofentür

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



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

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

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

FEHLFUNKTIONEN

Störungstabelle

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

Probleme mit der Herdplatte	Mögliche Ursache	Lösung
Die Herdplatte funktioniert nicht.	Gerätestecker nicht in der Steckdose.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung defekt/ Sicherung im Elektroschrank ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten ein.
Eine Herdplatte erwärmt sich nicht.	Drehschalter defekt.	Tauschen Sie den Drehschalter aus.

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



Der Besuch eines Servicetechnikers in der 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 erst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

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

Elektrischer Anschluss

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

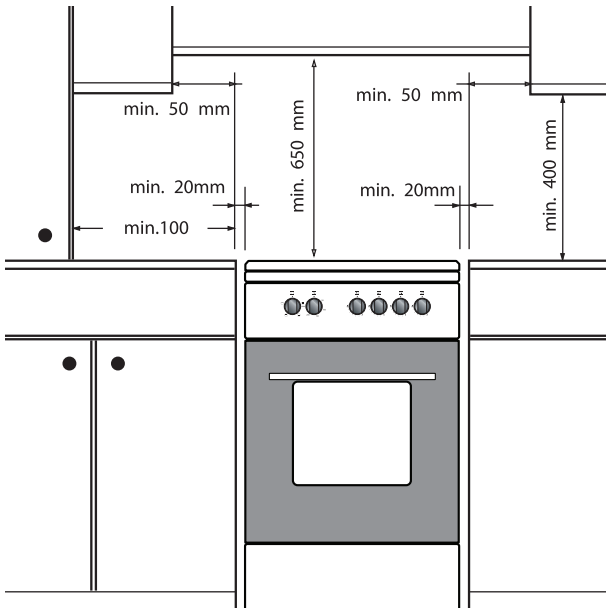
Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande umfasst dies, neben anderen Normen, die Vorschrift NEN 1010.

- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kabel nicht mit Teilen des Backofens, die heiß werden können, in Kontakt kommen
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Der Sicherungsschalter muss leicht erreichbar sein, nachdem das Gerät installiert wurde.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse angemessen fest sitzen.
- Befestigen Sie das Anschlusskabel an der Kabelschelle und schließen Sie dann die Abdeckung.
- Das Etikett mit den Schaltplänen befindet sich auf dem Anschlusskasten.

INSTALLATION

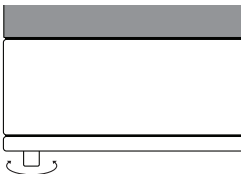
Installation

- 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 der Herdplatte und einer über der Herdplatte angebrachten Dunstabzugshaube ein.
- Wenn Sie den Herd in eine Küchenzeile einbauen, muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut wird, muss die Beschichtung der Küchenzeile Temperaturen über 90 °C standhalten.



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 des Geräts. Das Typenschild befindet sich in der rechten unteren Ecke hinter der Tür.

Dieses Gerät entspricht allen relevanten CE-Richtlinien.

Marke:		
Modell		FEV150WIT
Ofenart		Elektrisch
Masse	Kg	42(+/-2)
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		93,5
Energieeffizienzklasse – Umluft		-
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	0,73
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	-
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		55
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

Energiespartipps für den Backofen

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

Marke:		
Modell		FEV150WIT
Kochfeldart		Elektrisch
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie-1		Herdplatte
Größe-1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch-1	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie-2		Herdplatte
Größe-2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch-2	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie-3		Herdplatte
Größe-3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch-3	Wh/kg	193,0
Heiztechnologie-4		Herdplatte
Größe-4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch-4	Wh/kg	194,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	193,3
Dieser Ofen 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

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

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

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

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



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

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

Konformitätserklärung



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



680961

680961 / VER3 / 26-06-2018

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

