

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» FORNUIS

»»» COOKER

FG190_...

NL Handleiding

NL 3 - NL 26

EN Manual

EN 3 - EN 26



Gebruikte pictogrammen - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important information



Tip - Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving van het apparaat	5
Bedieningspaneel	6

Eerste gebruik

Oven gebruiken	7
Klok instellen	9

Gebruik

Ovenfuncties	10
Gaskookplaat gebruiken	11

Bediening

Oven bedienen	12
Oven bedienen met de elektronische timer	12
Kookplaat bedienen	15

Onderhoud

Apparaat reinigen	16
Geleiderails verwijderen en reinigen	16
Ovenlamp vervangen	17
Ovendeur demonteren	17

Storingen

Tabel met storingen	18
---------------------	----

Installatie

Algemeen	20
Gasaansluiting	20
Elektrische aansluiting	21
Plaatsing	22
Technische gegevens	23

Milieuaspecten

Afvoeren apparaat en verpakking	26
---------------------------------	----

Inleiding

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

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

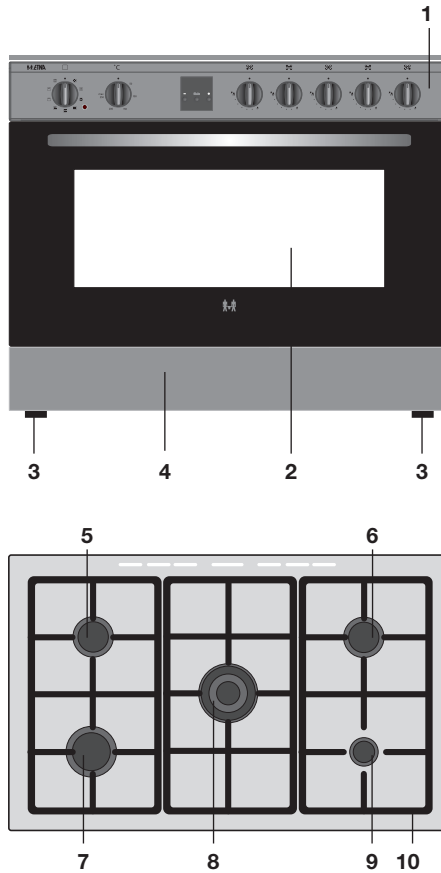


Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

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

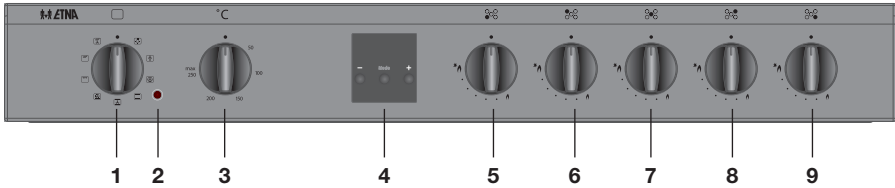
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving van het apparaat

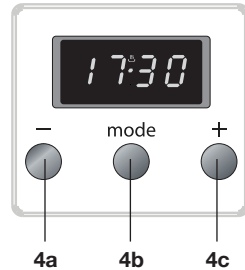


1. Bedieningspaneel
2. Oven
3. Stelvoeten
4. Klep opbergruimte
5. Normaalbrander linksachter
6. Normaalbrander rechtsachter
7. Sterkbrander linksvoor
8. Wokbrander midden
9. Sudderbrander rechtsvoor
10. Pandrager

Bedieningspaneel



1. Functieknop oven
2. Lampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Elektronische timer:
 - 4a. '-' toets
 - 4b. Toets 'mode'
 - 4c. '+' toets
5. Regelknop sterkbrander linksvoor
6. Regelknop normaalbrander linksachter
7. Regelknop wokbrander midden
8. Regelknop normaalbrander rechtsachter
9. Regelknop sudderbrander rechtsvoor



EERSTE GEBRUIK

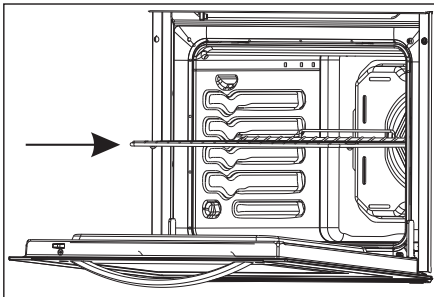
Oven gebruiken

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

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

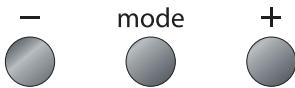
- Voor dunne, platte stukken vlees is de bereidingstijd ongeveer 5 minuten korter dan voor dikke stukken vlees of een lap vlees die is opgerold. Bij het braden van grotere stukken vlees is de bereidingstijd per extra 500 gram 15 tot 20 minuten langer. Smeer het vlees met boter of vet in en leg het in 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 bakgids of de instructies op de verpakking van het voedsel.

Klok instellen

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












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

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.

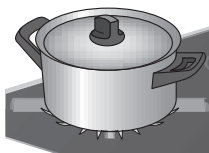
	Ovenverlichting
	Ontdooien U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht oven. De ventilator blaast koude lucht. Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 3.
	Hetelucht De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten.
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.
	Conventioneel + ventilator De lucht in de oven wordt verwarmd door het boven- en onderelement. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht rond in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.
	Hetelucht + onderwarmte Bij deze functie werken de onderverwarming en de ventilator met hete luchtverwarming tegelijkertijd. De functie is vooral geschikt voor het bakken van pizza's. Het beste resultaat wordt bereikt bij het bakken van vochtig of zwaar gebak, vruchtentaarten van gistdeeg of zandtaartdeeg en kwarktaarten.
	Grill De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.
	Grill + bovenwarmte Deze stand wordt gebruikt om snel te grillen. In deze stand heeft de oven een groter grilloppervlak dan in de conventionele grillstand. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.
	Grill + bovenwarmte +ventilator De gecombineerde werking van de grill, bovinelement en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht en is de ideale instelling om gerechten te roosteren. Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.

Gaskookplaat gebruiken

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



Fout



Goed

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

Pannen

De aanbevolen diameters van de panbodem zijn:

- ▷ voor de sterkbrander/wokbrander minimaal 22-26 cm;
- ▷ voor de normaalbrander minimaal 14-22 cm;
- ▷ voor de sudderbrander minimaal 12-18 cm.

Vlambeveiliging

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

Oven bedienen

1. Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctiekноп.
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 250 °C).
Het lampje van de oventhermostaat licht op.

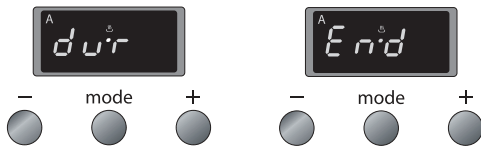


Verwarm indien nodig de oven voor voordat u het gerecht in de oven plaatst.

Oven bedienen met de elektronische timer

De elektronische timer kan op verschillende manieren worden gebruikt:

- U kunt hiermee de tijdsduur van het bakken/braden/grillen instellen. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal zodra de tijd is verstreken. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.
- U kunt de timer ook gebruiken om de tijd in te stellen waarop het bakken/braden/grillen moet stoppen. De oven wordt geactiveerd met de vooraf ingestelde temperatuur en functie totdat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt een geluidssignaal zodra de tijd is verstreken.
- Ten slotte kunt u een tijdsduur en een eindtijd invoeren (voor een automatisch bakproces). De oven start en stopt automatisch. Er klinkt een geluidssignaal zodra het automatisch bakproces is beëindigd.
- De timer kan ook als kookwekker worden gebruikt. De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker.



Baktijd programmeren

1. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functiekноп.
2. Het lampje van de oventhermostaat licht op en de oven wordt ingeschakeld.
3. Druk op de toets 'mode' totdat 'dur' op de display verschijnt.
4. Op de display wordt nu afwisselend 'dur' en '0:00' weergegeven en knippert de 'A'.
5. Stel de juiste tijdsduur in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
6. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.
7. De display toont weer de huidige tijd en de 'A' stopt met knipperen.
8. De oven geeft een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De 'A' begint te knipperen en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.

9. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' nadat de bereidingstijd is verstreken.
Druk vervolgens op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.

Einde van de baktijd programmeren

1. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het lampje van de oventhermostaat licht op en de oven wordt ingeschakeld.
2. Druk op de toets 'mode' totdat 'End' op de display verschijnt.
Op de display wordt afwisselend 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd weergegeven en knippert de 'A'.
3. Stel de gewenste eindtijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
4. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.
De display toont weer de huidige tijd en de 'A' stopt met knipperen. De oven geeft een signaal wanneer de eindtijd is bereikt. De 'A' begint te knipperen en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' nadat de bereidingstijd is verstreken.
Druk vervolgens op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.

Automatisch bakproces programmeren

U kunt de oven zo programmeren dat deze automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Hiertoe stelt u een tijdsduur en een eindtijd in. De starttijd wordt door de oven berekend. Na afloop van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Voorbeeld:

- ▶ Huidige tijd: 17:30;
- ▶ de ingestelde tijdsduur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten;
- ▶ de ingestelde eindtijd van het bakproces: 19:45.
Het bakproces wordt gestart om 18:30 uur. De temperatuur en de functie zijn vooraf ingesteld. De functie wordt om 19:45 uur uitgeschakeld.

1. Druk op de toets 'mode' totdat 'dur' op de display verschijnt.
Op de display wordt nu afwisselend 'dur' en '0:00' weergegeven en knippert de 'A'.
2. Stel de juiste tijdsduur in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
3. Druk op de toets 'mode' totdat 'End' op de display verschijnt.
Op de display wordt afwisselend 'End' en de vroegst mogelijke eindtijd weergegeven en knippert de 'A'.
4. Stel de gewenste eindtijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
Het bereidingssymbool verdwijnt.
5. Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.
De display toont weer de huidige tijd en de 'A' stopt met knipperen.

6. Kies een temperatuur met de temperatuurknop en een ovenfunctie met de functieknop.
 - ▶ *De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer de berekende starttijd is bereikt.*
 - ▶ *Het lampje van de oventhermostaat licht op en op de display verschijnt het bereidingssymbool.*
 - ▶ *De oven geeft een signaal wanneer de eindtijd is bereikt.*
 - ▶ *De 'A' begint te knipperen en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.*
7. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar '0' nadat de bereidingstijd is verstreken. Druk vervolgens op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.
 - U kunt de resterende tijd of de eindtijd van het bakproces op elk moment zien en/of aanpassen op de display: druk op de toets 'mode' totdat 'dur' of 'End' op de display verschijnt en de 'A' gaat knipperen. Pas de tijdsduur of eindtijd aan met de '+' en '-' toetsen (terwijl de 'A' knippert).
 - Als u de oven tijdens het bakken wilt uitschakelen, stelt u de resterende tijdsduur van het bakproces in op '0:00' en stelt u de temperatuurknop en de functieknop in op '0'.

Kookwekker

Het geluidssignaal van de kookwekker klinkt alleen wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De oven wordt niet uitgeschakeld met de kookwekker.

1. Druk op de toets 'mode'.
Er verschijnt een klokje op de display en de stip in het midden van de tijdweergave knippert.
2. Stel de juiste tijd in met de '+' en '-' toetsen (terwijl de stip knippert).
 - ▶ *Wacht nu 5 seconden; de ingestelde tijd wordt automatisch bevestigd.*
 - ▶ *De display toont weer de huidige tijd en de klok stopt met knipperen.*
 - ▶ *De tijd begint nu automatisch af te tellen.*
 - ▶ *Wanneer de tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en knippert het kloksymbool.*
3. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.



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

Geluidssignaal instellen

U kunt een van de drie verschillende geluidssignalen kiezen. Zorg ervoor dat de huidige tijd op de display wordt weergegeven.

1. Houd de '-' toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
Wanneer u de '-' toets nogmaals indrukt, hoort u een ander geluidssignaal.
Wacht na het gewenste signaal 5 seconden; het ingestelde signaal wordt automatisch bevestigd.

Kookplaat bedienen

1. Druk de regelknop in en draai de knop linksom naar de hoge stand.

De brander ontsteekt.

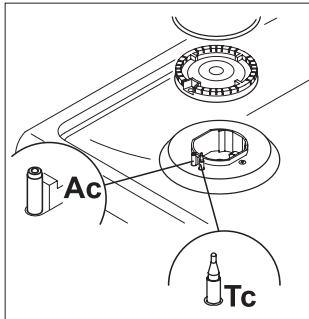
- ▶ U moet de regelknop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden vanwege de vlambeveiliging.
- ▶ U kunt de gasvlam traploos instellen van hoog naar laag. Wanneer de brander na herhaalde pogingen niet aangaat, controleert u of de kap van de brander goed op zijn plaats zit.



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

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

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



Ac: vonkontsteker van de brander

Tc: thermokoppel

Apparaat reinigen



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

Fornuis reinigen

- Maak het apparaat dagelijks schoon met water en een schoonmaakmiddel of allesreiniger.
- Verwijder hardnekkige vlekken op het email met een niet-schurend middel of met een zachte spons.
- Gebruik nooit schuurpoeder, agressieve schoonmaakmiddelen of een schuur spons.
- 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

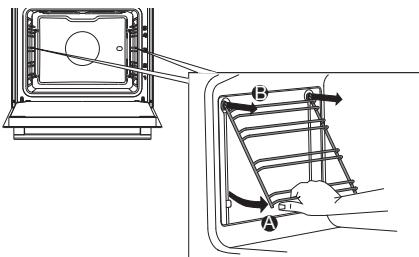


Het apparaat moet spanningsloos worden gemaakt vóór reiniging of reparatie. Trek bij voorkeur de stekker uit het stopcontact of schakel de netschakelaar uit.

- 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.

Geleiderails verwijderen en reinigen

1. Pak de geleiderails aan de onderkant beet en kantel ze naar het midden van de oven (A).
2. Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand (B).



ONDERHOUD

Ovenlamp vervangen



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

Het toestel bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

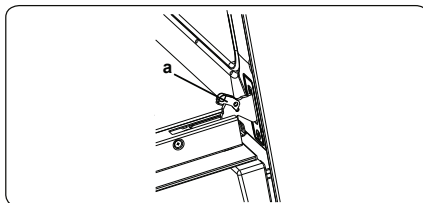
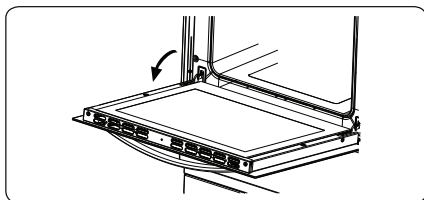
1. Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties (230 V, 15-25 Watt, type E14, bestand tegen 300 °C).
2. Draai het glazen afdekkapje weer vast.



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

Ovendeur demonteren

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



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

STORINGEN

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

Problemen met de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ovenlamp werkt niet.	De ovenlamp is defect.	Vervang de ovenlamp.
De oven wordt niet warm.	Er is geen temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.
	De elektronische timer is actief.	Stel de elektronische timer in op '0:00'.



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

Algemeen

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



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

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

Gasaansluiting

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

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



Het type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, staan vermeld op het typeplaatje. Het apparaat is in de fabriek ingesteld voor G25/G25.3 (aardgas) met een druk van 25 mbar. **Apparaatcategorie I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

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

Let op!

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



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

Elektrische aansluiting

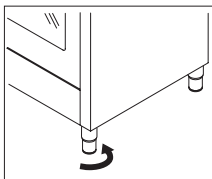
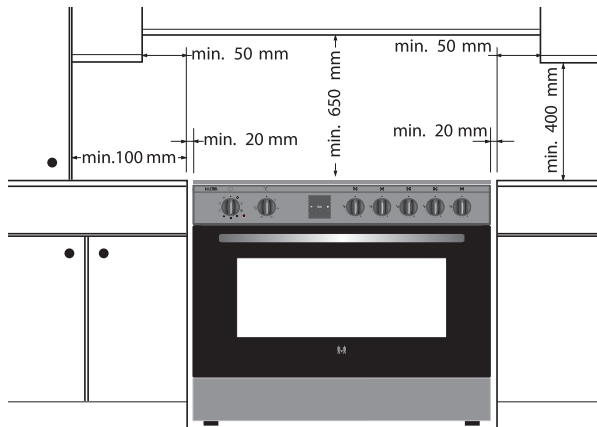
230 V~ / 50/60 Hz

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

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

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.



Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.




Let op!

Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl

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		FG190_...
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	68,1
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		103,9
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		94,9
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	1,03
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	0,94
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		105
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.

INSTALLATIE

Merk		
Model		FG190_...
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		5
Verwarmingstechnologie-1		Gas
Maat-1		Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmingstechnologie-2		Gas
Maat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmingstechnologie-3		Gas
Maat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmingstechnologie-4		Gas
Maat-4		Sterk
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Energie-efficiëntie kookplaat	%	58,3
Maat-5		WOK
Energie-efficiëntie-5	%	56,0
Energie-efficiëntie kookplaat	%	57,8
Deze oven voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

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

INSTALLATIE

FG190_...

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/u II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
WOKBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	140	140	96
Nominale waarde (kW)	3,6	3,6	3,6
Verbruik in 1 uur	398,7 l/u	390,1 l/u	261,7 g/u
STERKBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	125	125	85
Nominale waarde (kW)	2,9	2,9	2,9
Verbruik in 1 uur	321,2 l/u	314,3 l/u	210,9 g/u
NORMAALBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	94	94	65
Nominale waarde (kW)	1,75	1,75	1,65
Verbruik in 1 uur	193,8 l/u	189,6 l/u	120 g/u
SUDDERBRANDER			
Diam. injector (1/100 mm)	72	72	50
Nominale waarde (kW)	1	1	0,9
Verbruik in 1 uur	110,7 l/u	108,4 l/u	65,4 g/u

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

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



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisbak met een kruis erdoorheen. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van de economische gebruiksduur niet voor verwerking in de normale afvalstroom terecht mag komen. 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
Setting the clock	9

Use

Oven functions table	10
Using the gas hob	11

Operation

Operating the oven	12
Operating the oven with electronic timer	12
Operating the hob	15

Maintenance

Cleaning the appliance	16
Removing and cleaning the guide rails	16
Replacing the oven lamp	17
Removing the oven door	17

Malfunctions

Fault table	18
-------------	----

Installation

General	20
Gas connection	20
Electrical connection	21
Placing	22
Technical data	23

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	26
---	----

Introduction

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

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

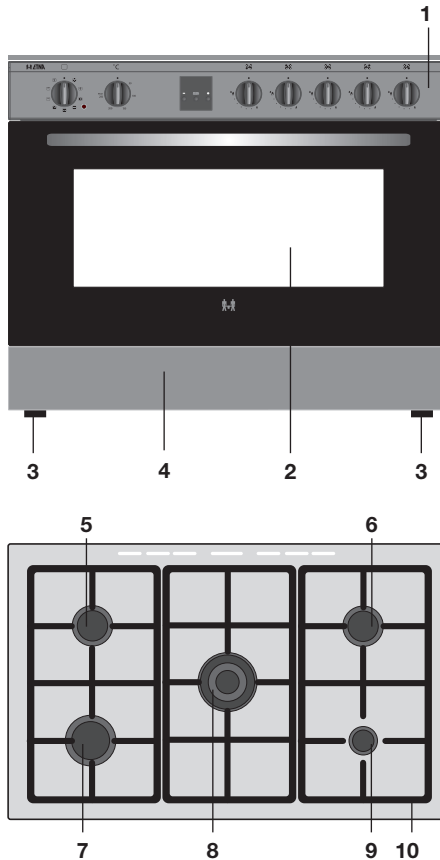


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

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

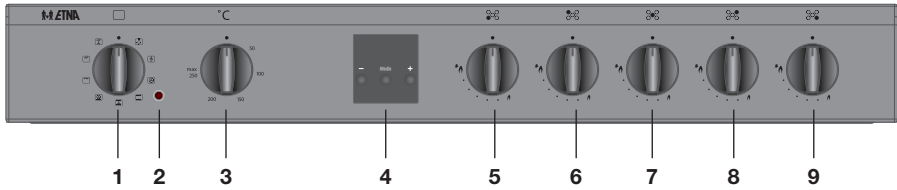
Description of the appliance



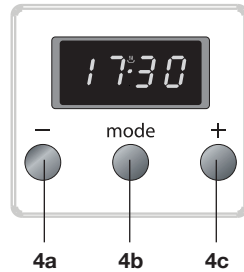
1. Control panel
2. Oven
3. Levellers
4. Flap storage space
5. Semi-rapid burner rear left
6. Semi-rapid burner rear right
7. Rapid burner front left
8. Wok burner middle
9. Auxiliary burner front right
10. Pan support

YOUR COOKER

Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat control light
3. Oven temperature knob
4. Electronic timer:
 - 4a. - key
 - 4b. Mode key
 - 4c. + key
5. Left front rapid burner control knob
6. Left rear semi-rapid burner control knob
7. Middle wok burner control knob
8. Right rear semi-rapid burner control knob
9. Right front auxiliary burner control knob



FIRST USE

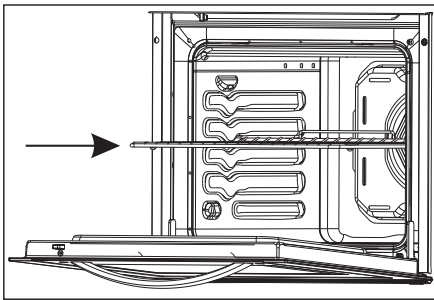
Using the oven

- 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.

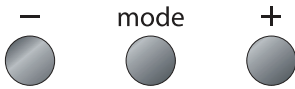
Oven runners

- 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

Setting the clock










When the cooker is connected for the first time, the time will flash '0:00'. The correct time of day has yet to be set.



1. Press the + and - keys at the same time.
A cooking symbol will appear in the display. The dot in the middle of the time display will also flash. You can now set the time of day.
2. Use the + and - keys to set the correct time (while the dot is flashing).
*Now wait 5 seconds; the time of day is confirmed automatically.
The current time appears in the display and the dot stops flashing.*

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.

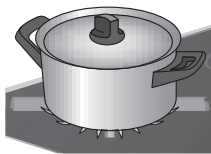
	Oven light
	Defrosting You can use the fan of the convection oven for defrosting. The fan blows cold air. Take the frozen products out of the packaging and place them in a dish. Slide the dish onto the rack in rack position 3.
	Hot Air The fan in the back wall distributes the hot air in the oven. This heats the dishes. You can bake on multiple levels simultaneously, which will save energy. The convection fan system is excellent for baking cakes, cookies and apple pies.
	Top and bottom heat (conventional) The dish is heated by radiant heat from the bottom and top elements. Always place the dish in the middle of the oven. This mode is suitable for preparing dishes in a traditional way. Baked goods rise well and are beautifully browned.
	Conventional + fan The air in the oven is heated by the top and bottom elements. The fan in the back wall blows hot air around the oven. This heats the dishes.
	Hot air + Bottom heat This function simultaneously uses the bottom heat element and the fan with hot air heating. This function is especially useful for baking pizzas. This gives the best results when baking moist or heavy cake, fruit tarts with leavened dough or short crust pastry and cheesecake.
	Grill The dishes are heated by radiant heat from the combined grill element. Flat pieces of meat, chicken or other poultry can be cooked on the grill directly. This grill mode can also be used to toast bread.
	Grill + top heat This mode is used for quick grilling. In this mode, the oven has a larger grill surface than in the conventional grill mode. Preheat the oven for 5 minutes. Slide the rack into the top rack position. Then place a baking sheet in the third rack position to catch the grease from the dish.
	Grill + top heat + fan The combined effect of the grill, top element and the fan gives your food optimal crunch and is the ideal setting for broiling dishes. Preheat the oven for 5 minutes. Slide the rack into the top rack position. Then place a baking sheet in the third rack position to catch the grease from the dish.

Using the gas hob

- Regularly check that the burner caps and burner rings are correctly positioned on the burner bases. Incorrect positioning can result in poor ignition, poor combustion or damage to the caps.
- Over time, the enamel on the support point can become burnt-in because the burner heats the pan support very strongly. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.
- Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles will also become too hot. Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans will not be stable.



Wrong



Right

- When frying, stir-frying, cooking through large quantities, or deep-frying, it is best to use the rapid burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the auxiliary burner. On its high setting this burner is large enough for cooking food right through.
- Cook with the lid on the pan. This way you save up to 50% energy.
- Use pans with a flat, clean, dry base. Pans with a flat base stand stably and pans with a clean base transfer the heat more effectively to the food.
- Keep the lid on the saucepan while cooking and save energy. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Pans

The recommended pan base diameters are:

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

Flame failure device

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

OPERATION

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 250 °C).
The oven thermostat control light will light up.

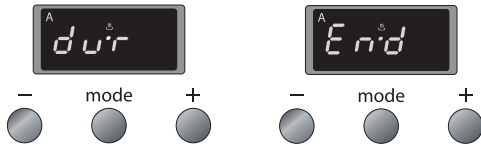


If necessary, first preheat the oven before placing the recipe in the oven.

Operating the oven with electronic timer

The electronic timer can be used in different ways:

- It allows you to determine the duration of baking / roasting / grilling. The oven switches off when the set time has elapsed. An audible signal will sound once the time is up. The maximum baking time you can set is 10 hours.
- You can also use the timer to set the time at which the baking/roasting/grilling should stop. The oven will operate with the preset temperature and function until the set time. An audible signal will sound once the time is up.
- Finally, you can enter a duration and an end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. An audible signal will sound once the automatic baking process is finished.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven.



Programming the baking time

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
2. The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.
3. Press the 'mode' key until 'dur' appears in the display.
4. The display will now alternate between 'dur' and '00:00' and the 'A' flashes.
5. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.
6. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.
7. The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.
8. The oven gives an audible signal when the set time has elapsed. The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.

OPERATION

9. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'. Then press any key to switch off the alarm signal.

Programming the end of the baking time

1. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

The thermostat light for the oven lights up and the oven is switched on.

2. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.

The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time and the 'A' flashes.

3. Use the + and - keys to set the desired end time (while the 'A' is flashing).

4. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.

The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing. The oven sounds a signal when the end time has been reached. The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.

5. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'. Then press any key to switch off the alarm signal.

Programming the automatic baking process

You can program the oven to turn on and off automatically by setting a duration and end time. The oven will calculate the start time and switch off automatically after the end of the cooking time.

Example:

- ▷ Current time: 17:30,
- ▷ the set duration of the baking process: 1 hour and 15 minutes,
- ▷ the set end time of the baking process: 19:45.

The oven will start the baking process at 18:30 with the preset temperature and function and will stop at 19:45.

1. Press the 'mode' key until 'dur' appears in the display.

The display will now alternate between 'dur' and '0:00' and the 'A' flashes.

2. Use the + and - keys (while the 'A' is flashing) to set the correct duration.

3. Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.

The display will now alternate between 'End' and the earliest possible end time and the 'A' flashes.

4. Use the + and - keys to set the desired end time (while the 'A' is flashing).

The cooking symbol disappears.

5. Now wait 5 seconds; the set time is confirmed automatically.

The time of day appears in the display again and the 'A' stops flashing.

OPERATION

6. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
 - ▷ *The oven automatically switches on when the calculated start time has been reached*
 - ▷ *The thermostat light for the oven lights up and the cooking symbol appears in the display.*
 - ▷ *The oven sounds a signal when the end time has been reached.*
 - ▷ *The 'A' starts flashing and the oven switches off automatically.*
7. After the cooking time has elapsed, first turn the temperature knob and the function knob to '0'. Then press any key to switch off the alarm signal.
 - You can see and/or adjust the remaining time of the baking process or the end time in the display at any moment: press the 'mode' key until 'dur' or 'End' appears in the display; the 'A' in the display flashes. Use the + and the - keys to adjust the duration or the end time (while the 'A' is flashing).
 - If you want to switch off the oven during baking, set the remaining duration of the baking process to '0:00' and set the temperature knob and the function knob to '0'.

Kitchen timer

The audible signal of the kitchen timer will only sound after the expiry of the set time. The kitchen timer will not switch off the oven.

1. Press the 'mode' key.

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



You can see and/or adjust the remaining time of the kitchen timer in the display at any moment: press the 'mode' key, the remaining time of the timer appears in the display and the clock symbol flashes. Use the + and the - keys to adjust the time (while the clock symbol is flashing).

Setting the audible signal

You can select one of three different audible signals. Ensure that the current time is shown in the display.

1. Hold the - key until you hear an audible signal.

You will then hear a different audible signal when you press the - key again.

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

OPERATION

Operating the hob

1. Push in the control knob and turn it to the left to the high setting.

The burner will ignite.

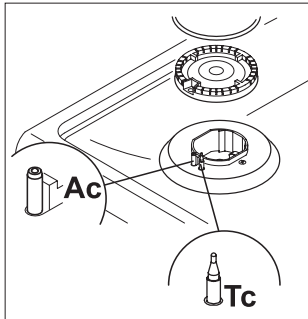
- ▶ The control knob should be pushed in and held for about 10 seconds because of the flame safeguard.
- ▶ The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.



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

If the burner fails to ignite or doesn't stay on, check that:

- the burner cap and burner ring are seated correctly in the burner housing;
- the burner/spark plug and thermocouple are clean and dry.



Ac: Burner spark plug

Tc: thermocouple

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

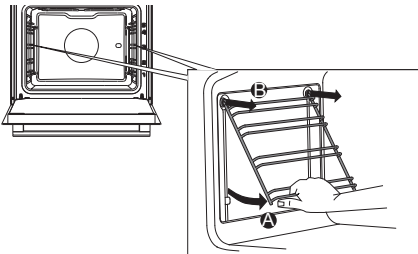


Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably, by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

- 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.

Removing and cleaning the guide rails

1. Grasp the guide rails at the bottom and tilt them towards the middle of the oven (A).
2. Remove the guide rails from the holes in the back wall (B).



Replacing the oven lamp



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

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

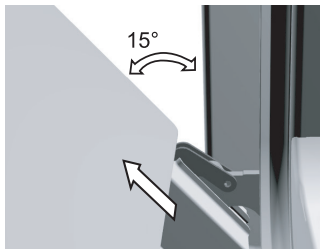
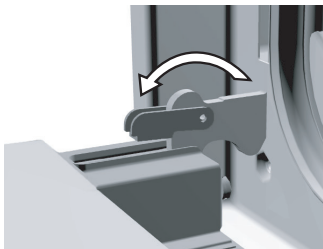
1. Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
Fit a new lamp with the same specifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, resistant to 300 °C).
2. Screw the glass cover back on tightly.



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

Removing the oven door

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



1. Open the oven door fully 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 hob	Possible cause	Solution
There is a smell of gas in the vicinity of the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas tap. Contact your installer.
A burner does not ignite.	Plug not in socket.	Insert the plug into the wall socket.
	Fuse defective/fuse in meter cabinet switched off.	Replace the fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not correctly installed.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner components. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
	Control knob not pressed in far enough.	Keep the control knob pressed in far enough between full and low. This can take longer the first time because of the gas supply.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Assemble the burner parts using the centring ridges.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.

MALFUNCTIONS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
The burner goes out after igniting.	Control knob not pressed in long enough.	Keep the control knob pressed in for at least 10 seconds.

Problems with the oven	Possible cause	Solution
The oven light does not work.	The oven light is defect.	Replace the oven light.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.
	Electronic timer active.	Set the electronic timer to '0:00'.



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 gas connection and the electrical connection must comply with national and local regulations.



Read the separate safety instructions first!

Note!

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

Gas connection

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

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



The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25/G25.3 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. **Appliance category I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

- We recommend that the hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially-designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.

INSTALLATION

Note!

- ▷ A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.
- ▷ The connection tap for the appliance must always be positioned such that it is easily accessible.
- ▷ The type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance identification card.



Before using the appliance for the first time, check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.

Electrical connection

230 V~ / 50/60Hz

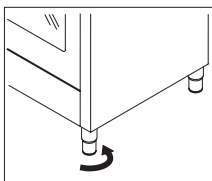
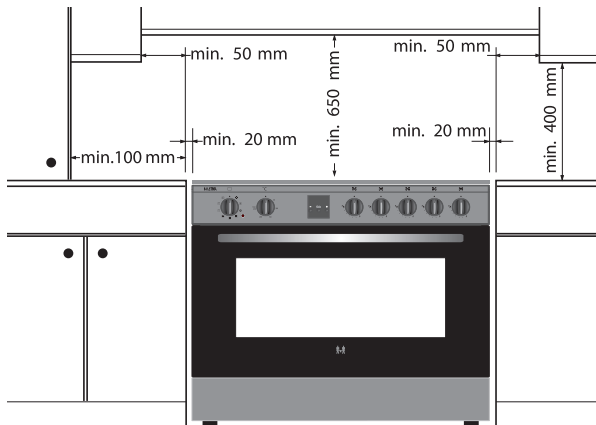
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

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

INSTALLATION

Placing

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



Levelling

The height of the cooker can be adjusted with the adjusting feet.

If you want to install the cooker on a platform, make sure that it is securely fastened.



Please note!


After installation of the device, check whether the burners work properly. The flame pattern should be regular and stable on the high setting, and the burners must not go out on low.

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		FG190_...
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	68.1
Energy Efficiency Index - conventional		103.9
Energy Efficiency Index - fan forced		94.9
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	1.03
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.94
Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		105
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		FG190_...
Type of hob		Gas
Number of Cooking Zones		5
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	N.A.
Heating Technology-2		Gas
Size-2	cm	Semi-rapid
Energy Efficiency-2	%	59.0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-rapid
Energy Efficiency-3	%	59.0
Heating Technology-4		Gas
Size-4	cm	Rapid
Energy Efficiency-4	%	57.0
Energy Efficiency hob	%	58.3
Size-4	cm	Wok
Energy Efficiency-4	%	56.0
Energy Efficiency hob	%	57,8
This oven complies with EN 30-2-1		

Energy Saving Tips for the hob

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

INSTALLATION

FG190_...

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/u II2L3B/P- II2EK3B/P NL Class: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar	
WOK BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	140	140	96	98
Nominal Rating (kw)	3.6	3.6	3.6	3.8
Consumption in 1h	398.7 l/u	390.1 l/u	261.7 g/u	276.3 g/h
RAPID BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	125	125	85	65
Nominal Rating (kw)	2,9	2,9	2,9	1.75
Consumption in 1h	321.2 l/u	314.3 l/u	210.9 g/u	127.2 g/h
SEMI-RAPID BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	94	94	65	65
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.65	1.75
Consumption in 1h	193.8 l/u	189.6 l/u	120 g/u	127.2 g/h
AUXILIARY BURNER				
Injector diam (1/100 mm)	72	72	50	50
Nominal Rating (kw)	1	1	0.9	1
Consumption in 1h	110.7 l/u	108.4 l/u	65.4 g/u	72.7 g/h

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.

www.etna.nl
www.etna.be



829146

829146 / VER 2 / 06-07-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

>>> CUISINIÈRE

>>> HERD

FG190_...

FR	Manuel	FR 3 - FR 26
DE	Bedienungsanleitung	DE 3 - DE 26

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
Réglage de l'horloge	9

Utilisation

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

Fonctionnement

Fonctionnement du four	12
Fonctionnement du minuteur électronique	12
Fonctionnement de la plaque de cuisson	15

Entretien

Nettoyage de l'appareil	16
Enlever et nettoyer les gradins	16
Remplacement de la lampe du four	17
Retirer la porte du four	17

Dysfonctionnements

Tableau des problèmes	18
-----------------------	----

Installation

Généralités	20
Raccordement de gaz	20
Raccordement électrique	21
Installation	22
Données techniques	23

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	26
---	----

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.



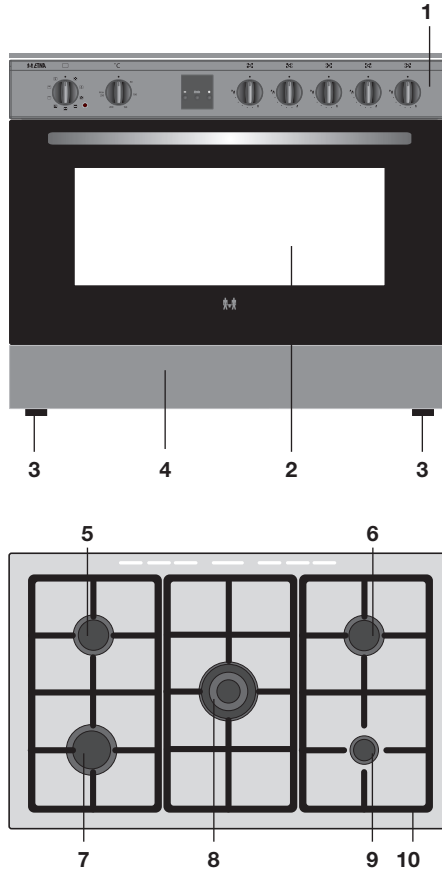
Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément !

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

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

VOTRE CUISINIÈRE

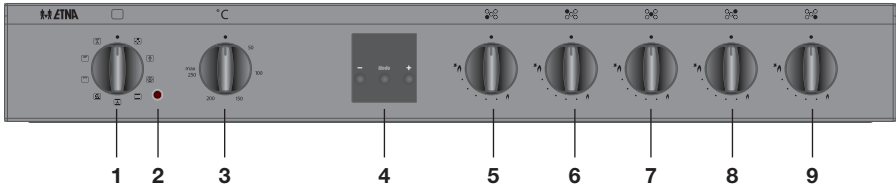
Description de l'appareil



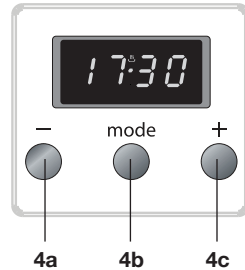
1. Panneau de commande
2. Four
3. Les pieds réglables
4. Soupape l'espace de rangement
5. Brûleur normal arrière gauche
6. Brûleur normal arrière droit
7. Brûleur rapide avant gauche
8. Brûleur pour wok central
9. Brûleur mijoteur avant droit
10. Support de casserole

VOTRE CUISINIÈRE

Panneau de commande



1. Bouton de fonction du four
2. Témoin lumineux du thermostat du four
3. Bouton de température du four
4. Minuteur électronique:
 - 4a Touche -
 - 4b. Touche « mode »
 - 4c. Touche +
5. Bouton de commande du brûleur rapide avant gauche
6. Bouton de commande du brûleur normal arrière gauche
7. Bouton de commande du brûleur pour wok central
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide arrière droit
9. Bouton de commande du brûleur semi-rapide avant droit



PREMIÈRE UTILISATION

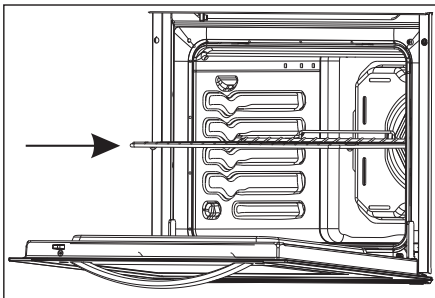
Utilisation du four

- 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.

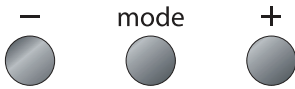
Les glissières du four

- 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

Réglage de l'horloge

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












1. Appuyez simultanément sur les touches + et -.
Un symbole de cuisson apparaîtra sur l'écran. Le point au milieu de l'affichage horaire clignotera également. Vous pouvez maintenant régler l'heure actuelle.
2. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure actuelle est confirmée automatiquement. L'heure actuelle apparaît sur l'écran d'affichage et le point arrête de clignoter.

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	
	Éclairage du four
	Décongélation Vous pouvez utiliser le ventilateur du four à convection pour décongeler. Le ventilateur souffle de l'air froid. Retirez les produits surgelés de l'emballage et déposez-les dans un plat. Placez le plat sur la grille en position 3 de grille.
	Air pulsé Le ventilateur sur la paroi arrière distribue l'air chaud dans le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats. Vous pouvez cuire sur différents niveaux en même temps, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Le système de ventilateurs est excellent pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et des tartes aux pommes.
	Chauffage de la voûte et de la sole Le plat est cuit par la chaleur radiante provenant de la sole et des éléments supérieurs. Placez toujours le plat au milieu du four. Ce mode s'utilise pour les plats préparés de manière traditionnelle. Les pâtisseries lèvent bien et ont une croûte bien dorée.
	Voûte et sole + ventilateur L'air dans le four est chauffé par les éléments supérieurs et inférieurs. Le ventilateur se trouve sur la paroi du fond et souffle de l'air chaud dans tout le four. Cela permet ainsi de chauffer les plats.
	Air pulsé + Chaleur de sole Cette fonction utilise simultanément la chaleur de sole et le ventilateur avec chauffage par air pulsé. Cette fonction est spécialement destinée à la cuisson des 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 cuits par la chaleur radiante provenant de l'élément combiné du gril. Des morceaux plats de viande, de poulet ou autre volaille peuvent être cuits directement au gril. Le mode gril peut aussi être utilisé pour griller du pain.
	Gril + chaleur de voûte Ce mode est utilisé pour faire griller rapidement. En utilisant ce mode, le four a une surface de gril plus grande qu'avec le mode de gril conventionnel. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille en position la plus haute. Placez ensuite une lèchefrite en troisième position de grill pour recueillir la graisse du plat.
	Gril + ventilateur Vous pouvez griller avec le ventilateur en marche. La chaleur radiante est répartie tout autour du plat par le ventilateur. Grâce à l'effet combiné du gril et du ventilateur, vos aliments sont délicieusement croustillants ; c'est le réglage idéal pour vos plats à rôtir. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Faites glisser la grille en position la plus haute. Placez ensuite une lèchefrite en troisième position de grill pour recueillir la graisse du plat.

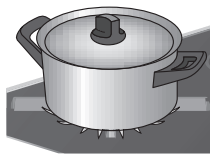
UTILISATION

Utilisation de la cuisinière au gaz

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



Incorrect



Bon

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

Casseroles

Les diamètres recommandés du fond de casserole sont :

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

Dispositif de contrôle de la flamme

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

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

Fonctionnement 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.

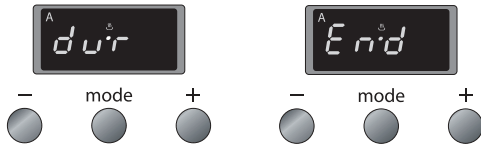


Le cas échéant, préchauffez tout d'abord le four avant d'y placer le plat.

Fonctionnement 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.
- Vous pouvez aussi utiliser le minuteur pour régler l'arrêt à la fin du temps cuisson, de rôtissage ou de gril. Le four fonctionnera avec la température et la fonction programmées jusqu'à l'heure réglée. Un signal sonore sera alors émis.
- Enfin, vous pouvez programmer une durée et une heure de fin (pour processus de cuisson automatique). Le four s'enclenchera et s'arrêtera automatiquement. Un signal sonore sera émis une fois que ce processus de cuisson automatique est écoulé.
- Le minuteur peut également être employé comme minuteur de cuisine. Le minuteur de cuisine n'arrêtera pas le four.



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. Le voyant de thermostat du four s'éclaire et le four est mis en marche.
3. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « Dur » apparaisse sur l'écran.
4. L'écran alternera maintenant entre « Dur » et « 0-00 » et le « A » clignote.
5. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
6. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
7. L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter.
8. 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.

FONCTIONNEMENT

9. Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur le « 0 ». Pressez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.

Programmation de la fin de la durée de cuisson

1. Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.

Le voyant de thermostat du four s'éclaire et le four est mis en marche.

2. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « End » apparaisse sur l'écran.
L'écran alternera maintenant entre « End » et la première heure de fin possible et le « A » clignote.
3. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure de fin désirée (pendant que le « A » clignote).
4. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter. Le four émet un signal une fois l'heure de fin arrivée. 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 ». Pressez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.

Programmation du processus automatique de cuisson

Vous pouvez programmer le four de façon à ce qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement en réglant une durée et une heure de fin. Le four calcule l'heure de démarrage et s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson.

Exemple :

- Heure actuelle : 17:30,
 - durée du processus de cuisson programmée : 1 heure et 15 minutes,
 - heure de fin du processus de cuisson programmée : 19:45.
- Le four lancera le processus de cuisson à 18:30 avec la température et la fonction programmées et s'éteindra à 19:45.

1. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « Dur » apparaisse sur l'écran.
L'écran alternera maintenant entre « Dur » et « 0-00 » et le « A » clignote.
2. Utilisez les touches + et - (pendant que le « A » clignote) pour régler l'heure de fin désirée.
3. Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que « End » apparaisse sur l'écran.
L'écran alternera maintenant entre « End » et la première heure de fin possible et le « A » clignote.
4. Utilisez les touches + et - pour régler l'heure de fin désirée (pendant que le « A » clignote).
Le symbole de cuisson disparaît.
5. Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.
L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et le « A » arrête de clignoter.

FONCTIONNEMENT

- Sélectionnez une température avec le bouton de température et une fonction four avec le bouton de fonction.
 - ▶ *Le four s'allume automatiquement une fois l'heure de départ programmée arrivée.*
 - ▶ *Le voyant de thermostat du four s'éclaire et le symbole de cuisson apparaît sur l'écran.*
 - ▶ *Le four émet un signal une fois l'heure de fin arrivée.*
 - ▶ *Le « A » commence à clignoter et le four s'éteint automatiquement.*
- Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez d'abord le bouton de température et le bouton de fonction sur le « 0 ». Pressez alors n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.
 - Vous pouvez voir et/ou ajuster le temps restant du processus de cuisson or l'heure de fin dans l'affichage à n'importe quel moment : appuyez sur la touche « mode » jusqu'à ce que « Dur » ou « End » apparaisse sur l'écran ; le « A » clignote sur l'écran, Utilisez les touches + et - pour ajuster la durée et l'heure de fin (pendant que le « A » clignote).
 - Si vous souhaitez éteindre le four pendant la cuisson, réglez la durée restante du processus de cuisson sur « 0:00 » et réglez le bouton de température et le bouton de fonction sur « 0 ».

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.

- Appuyez sur la touche « Mode ».
Une petite horloge apparaît sur l'écran et le point au milieu de l'affichage horaire clignote.
- Utilisez les touches + et - pour régler l'heure (pendant que le point clignote).
 - ▶ *Attendez maintenant 5 secondes ; l'heure réglée est confirmée automatiquement.*
 - ▶ *L'heure actuelle réapparaît sur l'affichage et l'horloge arrête de clignoter.*
 - ▶ *Le décompte du temps commence maintenant automatiquement.*
 - ▶ *Une fois le temps écoulé, un signal est émis et le symbole d'horloge clignote.*
- Pressez n'importe quelle touche pour éteindre le signal d'alarme.



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

Réglage du signal sonore

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

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

Fonctionnement de la plaque de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche en position maximum.

Le brûleur s'allumera.

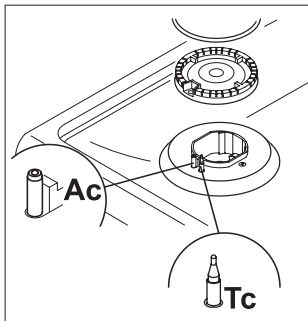
- ▶ Le bouton de commande devrait être maintenu appuyé pendant environ 10 secondes en raison du dispositif de sécurité de la flamme.
- ▶ La flamme de gaz peut être réglée graduellement, de grande à petite. Si, après plusieurs essais, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez pour vous assurer que le chapeau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



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

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

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



Ac : Bougie d'allumage du brûleur

Tc : thermocouple

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

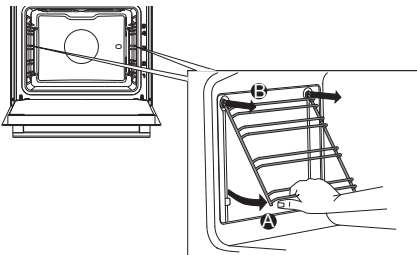


Avant de commencer à le nettoyer ou le réparer, débranchez l'appareil. De préférence, en ôtant la fiche de la prise murale ou en éteignant le commutateur principal.

- 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.

Enlever et nettoyer les gradins

1. Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le milieu du four (A).
2. Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four (B).



Remplacement de la lampe du four



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

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

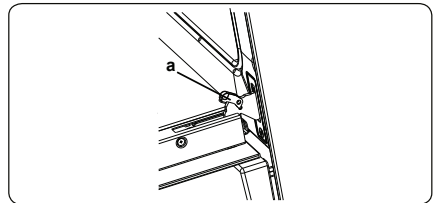
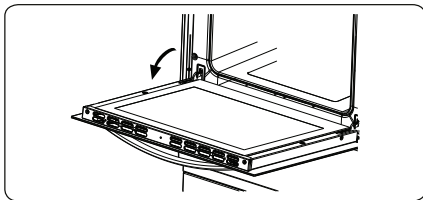
1. Dévissez le couvercle en verre (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et remplacez la lampe du four.
 - ▶ *Installez une nouvelle lampe ayant les mêmes spécifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, résistant à 300 °C).*
2. Revissez le couvercle en verre solidement.



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

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

DYSFONCTIONNEMENTS

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

Problèmes avec le four	Cause probable	Solution
La lampe du four ne fonctionne pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
Le four ne chauffe pas.	Aucune température n'est réglée.	Réglez la température en utilisant le bouton de température.
	Minuteur électronique actif	Réglez le minuteur électronique sur « 0:00 ».



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

INSTALLATION

En général

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



Lisez tout d'abord les consignes de sécurité séparées !

Remarque !

- Cet appareil doit être à tout moment mis à la terre :
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par des professionnels qui sont autorisés par le fabricant. Tout manquement à cette obligation annulerait la garantie.
- Avant toute installation, tout entretien ou toute réparation, l'appareil doit être débranché de l'alimentation principale. L'appareil est débranché du circuit électrique uniquement si :
 - ▷ le commutateur principal du réseau électrique domestique est éteint ;
 - ▷ le fusible du réseau électrique domestique a été complètement ôté ;
 - ▷ la fiche a été tirée de la prise murale.
- Les pièces 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.

Branchement au gaz

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

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



Le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la plaque signalétique. L'appareil est réglé en usine pour G25/G25.3 (gaz naturel) avec une pression de 25 mbar. **Appareil de catégorie I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

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

Remarque !

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



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

Raccordement électrique

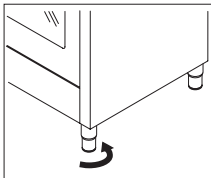
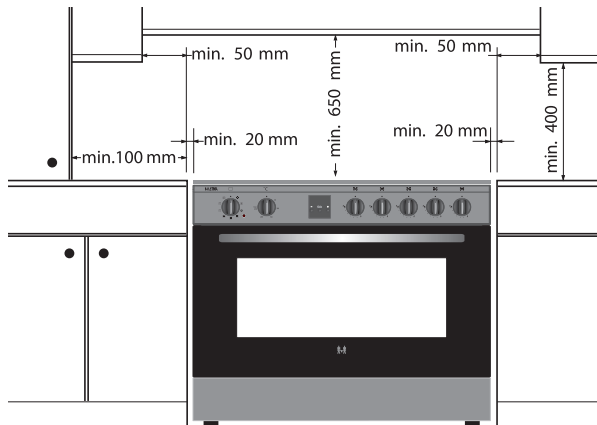
230 V~ / 50/60Hz

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

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

Installation

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



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.



Attention !


Après l'installation de l'appareil, contrôlez que les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être régulière et stable à son maximum, et ne doit pas s'éteindre au minimum.

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		FG190_...
Type de four		Électrique
Masse	Kg	68,1
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,9
Indice d'efficacité énergétique - ventilateur forcé		94,9
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnel	kWh/cycle	1,03
Consommation énergétique (électricité) - ventilateur forcé	kWh/cycle	0,94
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		Électrique
Volume		105
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		FG190_...
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie de chauffe-1		Gaz
Taille-1		Auxiliaire
Efficacité énergétique-1	%	NA
Technologie de chauffe-2		Gaz
Taille-2		Semi rapide
Efficacité énergétique-2	%	59,0
Technologie de chauffe-3		Gaz
Taille-3		Semi rapide
Efficacité énergétique-3	%	59,0
Technologie de chauffe-4		Gaz
Taille-4		Rapide
Efficacité énergétique-4	%	57,0
Technologie de chauffe-5		Gaz
Taille-5		Wok
Efficacité énergétique-5	%	56,0
Efficacité énergétique de la plaque	%	57,8
Ce four est conforme à EN 30-2-1		

Conseils pour économiser de l'énergie pour la plaque

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

INSTALLATION

FG190_...

G30 28-30mbar 10,7 kW 778 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Classe : 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
BRÛLEUR WOK			
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	140	140	96
Classification nominale (kw)	3,6	3,6	3,6
Consommation en 1h	398,7 l/u	390,1 l/u	261,7 g/u
BRÛLEUR RAPIDE			
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	125	125	85
Classification nominale (kw)	2,9	2,9	2,9
Consommation en 1h	321,2 l/u	314,3 l/u	210,9 g/u
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE			
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	94	94	65
Classification nominale (kw)	1,75	1,75	1,65
Consommation en 1h	193,8 l/u	189,6 l/u	120 g/u
BRÛLEUR AUXILIAIRE			
Diam. de l'injecteur (1/100 mm)	72	72	50
Classification nominale (kw)	1	1	0,9
Consommation en 1h	110,7 l/u	108,4 l/u	65,4 g/u

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
Einstellen der Uhr	9

Verwendung

Backofen-Funktionentabelle	10
Verwendung des Gaskochfeldes	11

Bedienung

Bedienung des Backofens	12
Bedienung des Backofens mit dem elektrischen Timer	12
Bedienung des Kochfeldes	15

Pflege

Reinigung des Geräts	16
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	16
Austausch der Ofenlampe	17
Entfernen der Ofentür	17

Fehlfunktionen

Störungstabelle	18
-----------------	----

Installation

Allgemeines	20
Gasanschluss	20
Elektrische Anschlüsse	21
Installation	22
Technische Daten	23

Umweltaspekte

Entsorgung von Verpackung und Gerät	26
-------------------------------------	----

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.

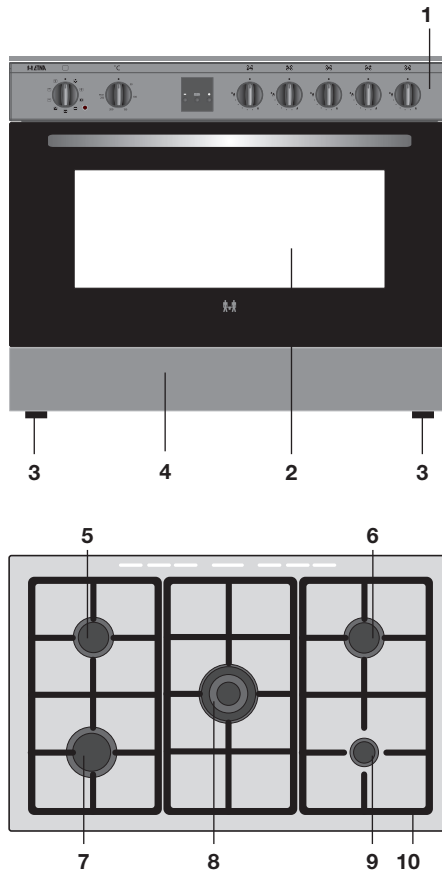
Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um zu erfahren, wie Sie Ihren Herd optimal nutzen. Zusätzlich zu den Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.



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

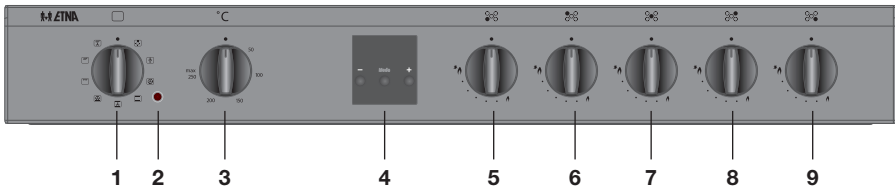
Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Beschreibung des Geräts

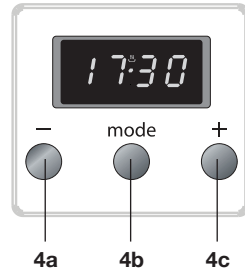


1. Bedienleiste
2. Backofen
3. Stellfüße
4. Klappe Lagerplatz
5. Standardbrenner links hinten
6. Standardbrenner rechts hinten
7. Starkbrenner links vorne
8. Wokbrenner mitte
9. Hilfsbrenner rechts vorne
10. Topfrost

Bedienleiste



1. Backofenfunktionen-Drehschalter
2. Backofenthermostat-Kontrollleuchte
3. Backofentemperatur-Drehschalter
4. Elektronischer Timer:
 - 4a. – Taste
 - 4b. Modus-Taste
 - 4c. + Taste
5. Drehschalter für Starkbrenner vorne links
6. Drehschalter für Standardbrenner hinten links
7. Drehschalter für Wokbrenner Mitte
8. Drehschalter für Standardbrenner hinten rechts
9. Drehschalter für Hilfsbrenner vorne rechts



ERSTE VERWENDUNG

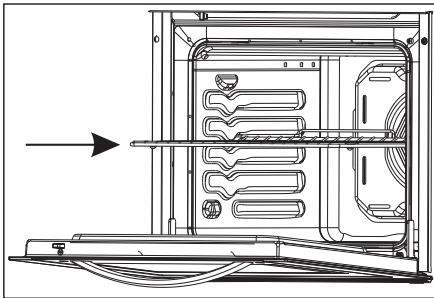
Verwendung des Backofens

- 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 Fleischstücke, 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

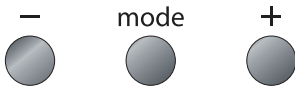
- Flache, dünne Stücke erfordern ca. 5 Minuten weniger Garzeit als dicke oder aufgerollte Fleischstücke. Beim Garen größerer Fleischstücke, garen sie 15 bis 20 Minuten länger pro zusätzlichen 500 Gramm.
Legen Sie das Fleisch in einen Bräter und begießen Sie es mit heißer Butter oder heißem Fett. Legen 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.

Uhrzeit einstellen

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












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

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.

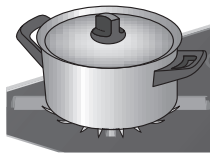
Backofenfunktionen	
	Backofenbeleuchtung
	Auftauen Sie können den Lüfter oder den Konvektionsofen zum Auftauen nutzen. Der Lüfter bläst kalte Luft. Nehmen Sie die gefrorenen Produkte aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Schieben Sie den Teller auf das Ofenrost in Ofenrostposition 3.
	Umluft Der Lüfter in der Rückwand verteilt die Heißluft im Ofen. Dies erwärmt die Speisen. Sie können auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, was Energie einspart. Das Lüftersystem eignet sich hervorragend zum Backen von Apfel- und anderen Kuchen sowie Keksen.
	Ober- und Unterhitze 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.
	Ober- und Unterhitze mit 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 Pizzas. 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 das Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett des Gerichts aufzufangen.
	Grill + Lüfter Sie können bei laufendem Lüfter grillen. Die Strahlungswärme wird vom Lüfter um das Gericht herum verteilt. Der kombinierte Effekt aus Grill und Lüfter verleiht Ihren Speisen eine tolle Kruste und ist die ideale Einstellung zum Braten von Speisen. Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. Schieben Sie das Ofenrost in die oberste Ofenrostposition. Setzen Sie dann ein Backblech auf die dritte Ofenrostposition, um das heruntertropfende Fett des Gerichts aufzufangen.

Verwendung des Gaskochfeldes

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



Falsch



Richtig

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

Töpfe

Die empfohlenen Topfdurchmesser sind:

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

Züandsicherung

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

Bedienung des Backofens

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

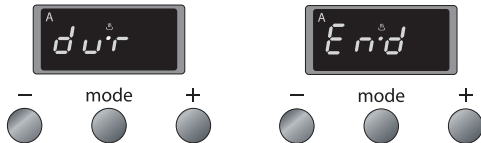


Falls erforderlich, heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

Bedienung 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.
- Sie können den Timer auch dazu verwenden, den Zeitpunkt einzustellen, an dem der Back-/Röst-/Grillvorgang gestoppt werden soll. Der Backofen wird mit der vorab eingestellten Temperatur und Funktion bis zum eingestellten Zeitpunkt betrieben. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Schließlich können Sie eine Zeitdauer und eine Endzeit (für einen automatischen Backvorgang) eingeben. Der Backofen startet und stoppt automatisch. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist.
- Der Timer kann auch als Küchenwecker verwendet werden. Der Küchenwecker schaltet den Backofen nicht aus.



Programmieren der Backzeit

1. Wählen Sie mit dem Temperaturdreheschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdreheschalter eine Backofenfunktion aus.
2. Die Thermostatleuchte des Backofens leuchtet auf, und der Ofen wird eingeschaltet.
3. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
4. Das Display wechselt jetzt zwischen „dur“ und „0 00“, und das „A“ blinkt.
5. Verwenden Sie die + und – Tasten (während das „A“ blinkt), um die richtige Zeitdauer einzustellen.
6. Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
7. Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das „A“ hört auf zu blinken.
8. 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.

9. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturrehschalter und dann den Funktionsdrehesalter auf „0“. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.

Programmieren des Backzeitendes

1. Wählen Sie mit dem Temperaturrehschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdrehesalter eine Backofenfunktion aus.
Die Thermostatleuchte des Backofens leuchtet auf, und der Ofen wird eingeschaltet.
2. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „End“ auf dem Display erscheint.
Das Display wechselt jetzt zwischen „End“ und der frühestens möglichen Endzeit, und das „A“ blinkt.
3. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen (während das „A“ blinkt).
4. Warten Sie jetzt 5 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 Endzeit erreicht ist. Das „A“ beginnt zu blinken, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
5. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturrehschalter und dann den Funktionsdrehesalter auf „0“. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.

Programmieren des automatischen Backvorgangs

Sie können den Backofen programmieren, sodass sich dieser automatisch ein- und ausschaltet. Stellen Sie dazu eine Dauer und die Endzeit ein. Der Backofen wird die Startzeit berechnen und sich am Ende der Garzeit automatisch ausschalten.

Beispiel:

- ▷ Aktuelle Uhrzeit: 17:30
- ▷ die eingestellte Dauer des Backvorgangs: 1 Stunde und 15 Minuten,
- ▷ die eingestellte Endzeit für den Backvorgang: 19:45.
Der Backofen wird den Backvorgang mit der vorab eingestellten Temperatur und Funktion um 18:30 starten und um 19:45 beenden.

1. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ auf dem Display erscheint.
Das Display wechselt jetzt zwischen „dur“ und „0 00“, und das „A“ blinkt.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten (während das „A“ blinkt), um die richtige Zeitdauer einzustellen.
3. Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „End“ auf dem Display erscheint.
Das Display wechselt jetzt zwischen „End“ und der frühestens möglichen Endzeit, und das „A“ blinkt.
4. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen (während das „A“ blinkt).
Das Kochsymbol wird eingeblendet.
5. Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und das „A“ hört auf zu blinken.

6. Wählen Sie mit dem Temperaturdreheschalter eine Temperatur und mit dem Funktionsdreheschalter eine Backofenfunktion aus.
 - ▶ *Der Backofen schaltet sich automatisch ein, wenn die berechnete Startzeit erreicht ist.*
 - ▶ *Die Thermostatleuchte des Backofens leuchtet auf, und das Kochsymbol erscheint auf dem Display.*
 - ▶ *Der Backofen gibt ein akustisches Signal ab, wenn die Endzeit erreicht ist.*
 - ▶ *Das „A“ beginnt zu blinken, und der Ofen schaltet sich automatisch aus.*
7. Nach Ablauf der Garzeit schalten Sie zunächst den Temperaturdreheschalter und dann den Funktionsdreheschalter auf „0“. Drücken Sie dann eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.
 - Sie können die verbleibende Zeit des Backvorgangs auf dem Display jederzeit sehen und/oder anpassen: Drücken Sie auf die „Modus“-Taste, bis „dur“ oder „End“ auf dem Display erscheint; das „A“ auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Endzeit anzupassen (während das „A“ blinkt).
 - Wenn Sie den Backofen während des Backvorgangs ausschalten möchten, stellen Sie die verbleibende Zeitdauer des Backvorgangs auf „0 00“ und stellen Sie den Temperaturdreheschalter und den Funktionsdreheschalter auf „0“.

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.
Eine kleine Uhr erscheint auf dem Display, und der Punkt in der Mitte der Zeitanzeige blinkt.
2. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die korrekte Uhrzeit einzustellen (solange der Punkt blinkt).
 - ▶ *Warten Sie jetzt 5 Sekunden; die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.*
 - ▶ *Die Uhrzeit wird im Display wieder angezeigt, und die Uhr hört auf zu blinken.*
 - ▶ *Die Zeit beginnt jetzt automatisch abzuzählen.*
 - ▶ *Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton, und das Uhersymbol blinkt.*
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Alarmsignal auszuschalten.



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 Uhersymbol blinkt. Verwenden Sie die + und – Tasten, um die Zeit anzupassen (während das Uhersymbol 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. Waren Sie 5 Sekunden, nachdem Sie das akustische Signal gehört haben; das eingestellte Signal wird automatisch bestätigt.

Bedienung des Kochfeldes

1. Drücken Sie den Drehschalter und drehen Sie ihn nach links, bis zu höchsten Stellung.

Der Brenner wird gezündet.

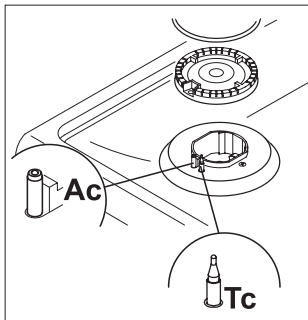
- ▶ Der Drehschalter sollte aufgrund des Flammenwächters für ca. 10 Sekunden gedrückt gehalten werden.
- ▶ Die Gasflamme kann stufenlos von hoch bis niedrig eingestellt werden. Falls sich der Brenner nach mehrmaligem Versuchen nicht entzünden lässt, überprüfen Sie, ob der Brennerdeckel richtig eingesetzt ist.



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

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

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



AC: Brennerzündkerze

TC: Thermoelement

Reinigung des Geräts



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

Reinigung des Herds

- Reinigen Sie das Gerät täglich mit Wasser und einem Reinigungsmittel bzw. Allzweckreiniger.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken auf der Emaille mit einer nicht scheuernden Milch oder einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, 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

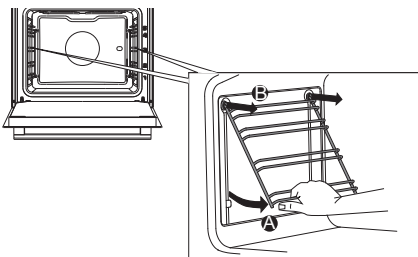


Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen oder eine Reinigung ausführen. Vorzugsweise indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Hauptsicherung Ihrer Wohnung abschalten.

- 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.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

1. Fassen Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
2. Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand (B).



Austausch der Ofenlampe



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

Das Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

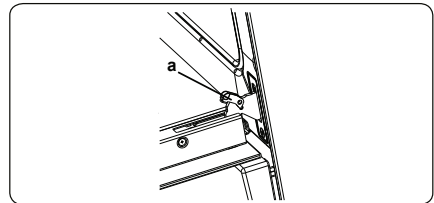
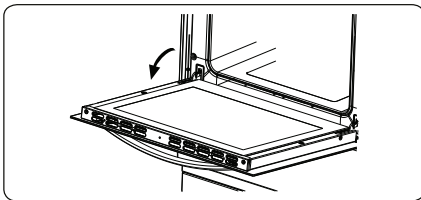
1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und ersetzen Sie die Ofenlampe.
 - *Installieren Sie eine neue Lampe mit identischen technischen Daten (230 V, 15-25 Watt, Typ E14, beständig bis 300 °C).*
2. Drehen Sie die Glasabdeckung wieder fest.



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

Entfernen der Ofentür

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



1. Öffnen Sie die Tür vollständig 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.*

Störungstabelle

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

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

FEHLFUNKTIONEN

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

Probleme mit dem Backofen	Mögliche Ursache	Lösung
Die Ofenlampe funktioniert nicht.	Die Ofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Ofenlampe aus.
Der Backofen heizt nicht auf.	Keine Temperatur eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturreh-schalter ein.
	Elektronischer Timer aktiv.	Stellen Sie den elektronischer Timer auf „0:00“.



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

Allgemeines

**Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
Der Gasanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.**



Lesen Sie erst die separaten Sicherheitshinweise!

Hinweis!

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

Gasanschluss

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

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



Die Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Typenschild angegeben. Das Gerät wurde im Werk auf G25/G25.3 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar eingestellt. **Gerätekategorie I II2L3B/P + II2EK3B/P.**

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

Hinweis!

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



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

Elektrischer Anschluss

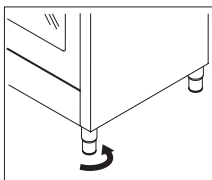
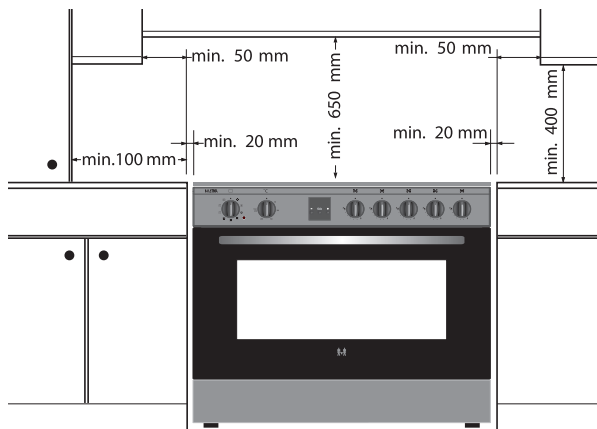
230 V~ / 50/60Hz

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

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

Installation

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



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.



Achtung!

Überprüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren. Das Flammenbild muss auf der Vollstufe regelmäßig und stabil sein, und auf der kleinsten Stufe dürfen die Brenner nicht ausgehen.

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		FG190RVS
Ofenart		Elektrisch
Masse	Kg	68,1
Energieeffizienzklasse – herkömmlich		103,9
Energieeffizienzklasse – Umluft		94,9
Energieklasse		A
Energieverbrauch (elektrisch) – herkömmlich	kWh/Zyklus	1,03
Energieverbrauch (elektrisch) – Umluft	kWh/Zyklus	0,94
Anzahl Garräume		1
Wärmequelle		Elektrisch
Inhalt		105
Dieser Ofen entspricht EN 60350-1		

Energiespartipps für den Backofen

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

INSTALLATION

Marke:		
Modell		FG190...
Kochfeldart		Gas
Anzahl der Kochzonen		5
Heiztechnologie-1		Gas
Größe-1		Hilfsbrenner
Energieeffizienz-1	%	NZ
Heiztechnologie-2		Gas
Größe-2		Standardbrenner
Energieeffizienz-2	%	59,0
Heiztechnologie-3		Gas
Größe-3		Standardbrenner
Energieeffizienz-3	%	59,0
Heiztechnologie-4		Gas
Größe-4		Starkbrenner
Energieeffizienz-4	%	57,0
Heiztechnologie-5		Gas
Größe-5		Wokbrenner
Energieeffizienz-4	%	56,0
Energieeffizienz Kochfeld	%	57,8
Dieser Ofen entspricht EN 30-2-1		

Energiespartipps für das Kochfeld

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

INSTALLATION

FG190_...

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h II2L3B/P- II2EK3B/P NL Klasse: 1	NG/G25 25 mbar	NG/G20/G25.3 20/25 mbar	LPG/G30 28-30 mbar
WOK-BRENNER			
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	140	140	96
Nennleistung (kw)	3,6	3,6	3,6
Verbrauch in 1 Stunde	398,7 l/u	390,1 l/u	261,7 g/u
STARKBRENNER			
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	125	125	85
Nennleistung (kw)	2,9	2,9	2,9
Verbrauch in 1 Stunde	321,2 l/u	314,3 l/u	210,9 g/u
STANDARDBRENNER			
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	94	94	65
Nennleistung (kw)	1,75	1,75	1,65
Verbrauch in 1 Stunde	193,8 l/u	189,6 l/u	120 g/u
HILFSBRENNER			
Gasdüsendurchmesser (1/100 mm)	72	72	50
Nennleistung (kw)	1	1	0,9
Verbrauch in 1 Stunde	110,7 l/u	108,4 l/u	65,4 g/u

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

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



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

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

Konformitätserklärung



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

www.etna.nl
www.etna.be



829145

829145 / VER 2 / 06-07-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

