

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

»»» FORNUIS

»»» COOKER

FIV760_...

NL Handleiding

NL 3 - NL 27

EN Manual

EN 3 - EN 27



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

Voordat u het fornuis gaat gebruiken	7
Klok instellen	8

Gebruik

Oven gebruiken	9
Ovenfuncties	10
Inductiekookplaat gebruiken	11
Pannen voor inductiekoken	12

Bediening

Oven bedienen	14
Inductiekookplaat bedienen	16

Onderhoud

Apparaat reinigen	18
Ovenlamp vervangen	18
Ovendeur demonteren	19

Storingen

Tabel met storingen	20
---------------------	----

Installatie

Algemeen	22
Elektrische aansluiting	22
Installatie	23
Technische gegevens	25

Milieuaspecten

Apparaat en verpakking afvoeren	27
---------------------------------	----

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.



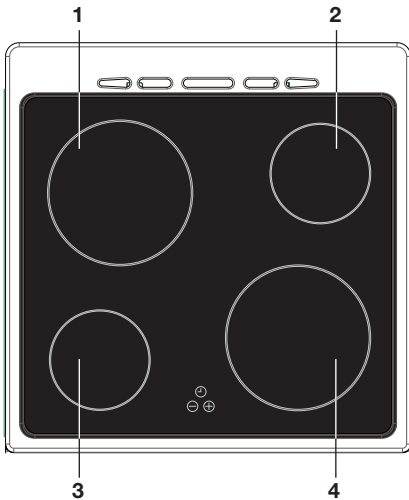
Lees vóór gebruik van het apparaat de afzonderlijk meegeleverde veiligheidsinstructies!

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

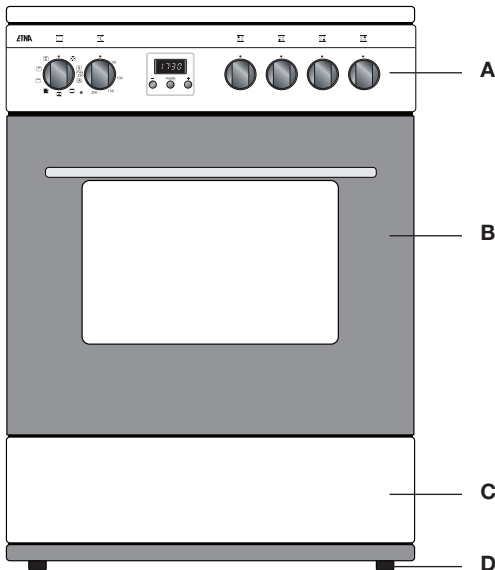
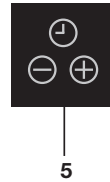
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

UW FORNUIS

Beschrijving van het apparaat

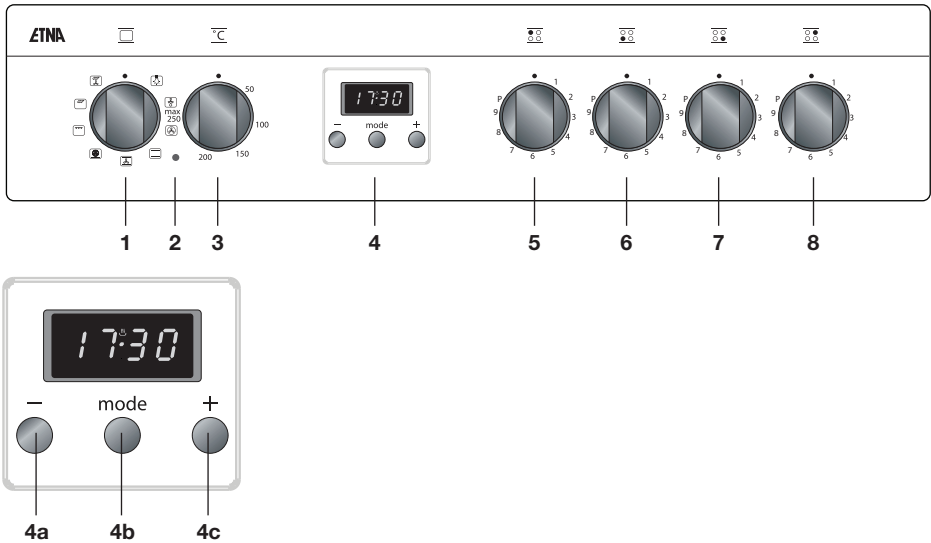


1. Kookzone linksachter
2. Kookzone rechtsachter
3. Kookzone linksvoor
4. Kookzone rechtsvoor
5. Timertoets, '-' toets en '+' toets



- A. Bedieningspaneel
- B. Ovendeur
- C. Opberglade
- D. Stelvoeten

Bedieningspaneel



1. Functieknop oven
2. Lampje oventhermostaat
3. Temperatuurknop oven
4. Elektronische timer:
 - 4a. '-' toets
 - 4b. Toets 'mode'
 - 4c. '+' toets
5. Regelknop - kookzone linksachter (Ø 210/2500 W)
6. Regelknop - kookzone linksvoor (Ø 160/1800 W)
7. Regelknop - kookzone rechtsvoor (Ø 210/2500 W)
8. Regelknop - kookzone rechtsachter (Ø 160/1800 W)

EERSTE GEBRUIK

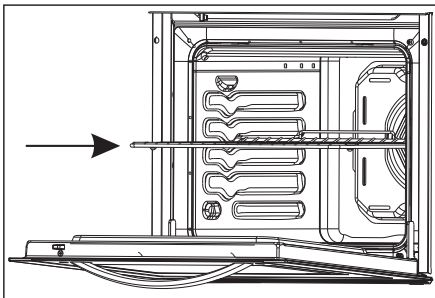
Voordat u het fornuis gaat gebruiken

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



Waarschuwing!

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

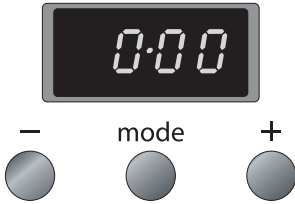


Energiebewust gebruik van de oven

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

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.

Oven gebruiken

Ovengerei

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

Dek de bodem van de oven niet af

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

Voedsel warm houden

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

Vlees braden

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

Bereidingstijd

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

Geleiders

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

GEBRUIK

Lade

Het apparaat heeft een lade waarin u toebehoren zoals platen, roosters en kleine potten en pannen kunt bewaren.



Waarschuwing!

Tijdens gebruik kan het binnenoppervlak van de lade heet worden.

Bewaar geen voedsel, plastic of ontvlambare materialen in de lade.

Ovenfuncties

Het apparaat beschikt over een aantal ovenfuncties **die per model verschillen**.

Raadpleeg de tabel voor de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Ovenfuncties	
	Ovenlamp
	Ontdooien U kunt de ventilator van de convectieoven gebruiken voor ontdooien. De ventilator zorgt voor circulatie van koude lucht. Haal de bevroren producten uit de verpakking en plaats ze in een schaal. Schuif de schaal op het roosterop roosterpositie 3.
	Hete lucht De ventilator in de achterwand zorgt voor circulatie van de hete lucht in de oven. Hierdoor worden de gerechten verwarmd. U kunt meerdere niveaus van de oven tegelijk gebruiken. Zo bespaart u energie. De convectieventilator is ideaal voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten.
	Boven- en onderwarmte Het gerecht wordt verwarmd door stralingswarmte van de elementen voor boven- en onderwarmte. Zet het gerecht altijd in het midden van de oven. Deze modus is geschikt voor het traditioneel bereiden van gerechten. Bakwaren rijzen goed en worden mooi bruin.
	Boven- en onderwarmte + ventilator De lucht in de oven wordt verwarmd met de elementen voor boven- en onderwarmte. De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor circulatie van de hete lucht. Hierdoor worden de gerechten verwarmd.
	Hete lucht + onderwarmte Bij deze functie wordt gelijktijdig het element voor bovenwarmte en de ventilator voor heteluchtverwarming gebruikt. Deze functie is vooral handig voor het bakken van pizza's. Dit geeft het beste resultaat bij het bakken van vochtige of zware cakes, vruchtentaarten van gist- of zanddeeg en kwarktaarten.
	Grill De gerechten worden verwarmd door stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op de grill worden bereid. Deze grillmodus wordt ook gebruikt om brood te roosteren.
	Grill + bovenwarmte Deze modus wordt gebruikt voor snelgrillen. In deze modus heeft de oven een groter grilloppervlak dan in de conventionele grillmodus. Warm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste roosterpositie. Plaats vervolgens een bakplaat op roosterpositie 3 om het vet van het gerecht op te vangen.

GEBRUIK



Grill + ventilator

U kunt grillen met heteluchtcirculatie. De stralingswarmte wordt door de ventilator verspreid rond het gerecht. Het gecombineerde effect van de grill en de ventilator geeft uw voedsel een perfecte knapperigheid en is ideaal voor grillgerechten. Warm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste roosterpositie. Plaats vervolgens een bakplaat op roosterpositie 3 om het vet van het gerecht op te vangen.

Inductiekookplaat gebruiken

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken.

Snel

- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van inductiekoken. Vooral bij hogere standen komen voedsel en vloeistoffen zeer snel aan de kook. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het best altijd bij blijven.

Het vermogen wordt automatisch aangepast.

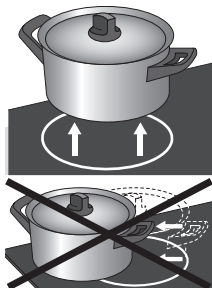
- Bij inductiekoken wordt alleen de zone gebruikt waar de pan wordt geplaatst. Als u een kleine pan op een grote zone gebruikt, wordt het vermogen afgestemd op de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

Schoon

- De kookplaat is eenvoudig schoon te maken. Omdat de kookzone niet warmer wordt dan de pan zelf, kan gemorst voedsel niet inbranden in het glas.

Veilig

- De warmte wordt in de pan opgewekt. Het glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor is de kookzone aanzienlijk koeler dan die van een keramische kookplaat of een gasbrander. Nadat de pan is verwijderd, koelt de kookzone snel af.



Let op

- Zandkorrels of andere stoffen kunnen krassen en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Pannen voor inductiekoken

De pannen die worden gebruikt voor inductiekoken, moeten aan een aantal kwaliteitseisen voldoen.



Pannen waarmee eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor een inductiekookplaat.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.

De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



Niet alle pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Daarom is het belangrijk te weten of de pan van het juiste materiaal is vervaardigd. U kunt een magneet gebruiken om te controleren of de pan geschikt is. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geslacht	Ongeslacht
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/plastic/aluminium

Let op!

- Wees voorzichtig met dunne geëmailleerde plaatstalen pannen:
- als de pan te droog is bij een hoge stand, kan het email loslaten van het staal;
- bij standen met een hoog vermogen kan de bodem van de pan kromtrekken.
- Gebruik nooit een pan waarvan de bodem vervormd is. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het apparaat wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de pan bedraagt 12 cm.
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone.
- Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor snelkookpannen.
- De snel reagerende kookzone brengt de snelkookpan snel onder druk.
- Zodra u een kookzone uitschakelt, raakt het gerecht onmiddellijk van de kook af.

GEBRUIK



Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookplaat is beveiligd en automatisch wordt uitgeschakeld, wordt de pan erg heet. De pan kan beschadigd raken. Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Dit voorkomt dat er voedsel op de gloeiendhete kookzone wordt gemorst. Aangebrand gemorst voedsel is moeilijk te verwijderen.

Geluiden bij inductie

- Tikkend geluid
 - Tijdens het koken kan een zacht tikkend geluid optreden.
- Pan maakt geluid
 - De pan kan geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is een bekend verschijnsel bij bepaalde pannen, vooral bij een hoge kookstand. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
- Ventilator maakt geluid
 - Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen.
 - Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een brommend geluid. De ventilator kan ook geluid maken nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

Indicator voor restwarmte

- Restwarmte wordt aangegeven met een 'H' voor elke kookzone op het glazen kookgedeelte. Dit geeft aan dat de kookzone nog warm is en uitgaat zodra het glazen kookgedeelte een veilige temperatuur heeft bereikt.

Kookstanden

De informatie in de volgende tabel is slechts indicatief.

Standen	Gebruik
0	Element uit
1-3	Verwarmen van delicate gerechten
4-5	Zachtjes laten sudderen, langzaam verwarmen
6-7	Opwarmen en snel laten sudderen
8	Koken, sauteren en dichtschroeien
9	Maximale verhitting
P	Boost-functie

Temperatuurbeveiliging

Elke kookzone is uitgerust met een sensor. Deze sensor controleert de temperatuur van de bodem van de pan en de secties van de kookplaat om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan bijvoorbeeld droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd of wordt de kookzone uitgeschakeld.

Oven bedienen

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

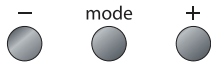


Verwarm indien nodig de oven voor voordat u het gerecht in de oven plaatst.

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.
- 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 functieknop.
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.

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.

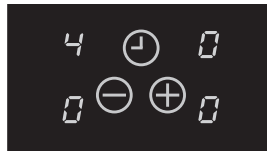
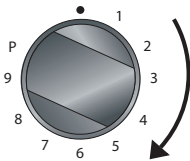
1. Houd de '-' toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
Wanneer u de '-' toets nogmaals indrukt, hoort u een ander geluidssignaal.
Wacht na het gewenste signaal 5 seconden; het ingestelde signaal wordt automatisch bevestigd.

Inductiekookplaat bedienen

Inschakelen en instellen

De vier kookzones op het glazen werkoppervlak worden met cirkels aangegeven. De diameter van de panbodem moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone. Een symbool naast de regelknop geeft aan welke kookzone wordt bediend.

In- en uitschakelen



1. Plaats een pan op een kookzone.
2. Draai de regelknop van de kookplaat rechtsom naar de gewenste positie (zie 'Kookstanden').
De ingestelde stand verschijnt op de display en de kookzone wordt warm.
De kookzones hebben 9 verwarmingsstanden. De zones hebben ook een boost-modus.
3. Draai de knop naar '0' om de kookzone uit te schakelen.

Boost inschakelen

Met de boost-functie kunt u korte tijd op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar de vorige stand.

1. Draai de regelknop linksom naar de positie 'P' en houd de knop in deze positie totdat een 'P' op de display verschijnt.
2. De boost-functie is nu actief en er verschijnt een 'P' op de display.
3. Draai de regelknop van de kookplaat terug naar '0' en vervolgens rechtsom naar de gewenste positie.
De kookzone schakelt over naar de boost-modus. Op de display worden afwisselend de 'P' en het ingestelde niveau weergegeven.
 - ▶ Als u de regelknop naar een lagere of hogere stand draait, blijft de boost-functie actief.
 - ▶ Draai de knop naar '0' om de boost-functie volledig uit te schakelen tijdens het koken.
 - ▶ Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar de gewenste stand en wordt op de display alleen de warmtestand weergegeven.
4. Draai de knop naar '0' om de kookzone uit te schakelen.

Timerfunctie

Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, kunt u een afzonderlijke timer instellen voor elke kookzone (van 1 tot 99 minuten).

1. Plaats een pan op een kookzone.
2. Draai de regelknop van de kookplaat rechtsom naar de gewenste positie.
De ingestelde stand verschijnt op de display en de kookzone wordt warm.
3. Druk (een aantal keren) op de timertoets.
Op de display wordt '00.' weergegeven en er knippert een stip voor de betreffende kookzone.
4. Stel de tijd in met de '+' toets.
Na enkele seconden begint de timer af te tellen.
Nadat de tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Er klinkt een geluidssignaal en de stip voor de betreffende kookzone en '00.' knippert.
5. Draai de regelknop naar '0' en druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal uit te schakelen.
 - ▷ Als er meerdere timers zijn ingesteld, wordt op de display de tijd weergegeven van de volgende timer die aftelt.
 - ▷ Als de kookzone nog warm is, wordt op de display de indicator voor restwarmte weergegeven.

Kinderslot

U kunt de inductiekookplaat met het kinderslot vergrendelen. Dit voorkomt dat de kookzones onbedoeld worden ingeschakeld.

1. Draai de regelknoppen voor de kookzones linksvoor en rechtsvoor gelijktijdig helemaal rechtsom naar de hoogste stand.
2. Draai vervolgens de regelknoppen voor de kookzones linksvoor en rechtsvoor gelijktijdig twee keer snel rechtsom.
Op de display verschijnt een 'L' voor elke kookzone om aan te geven dat het kinderslot nu is geactiveerd.
3. Draai de regelknoppen voor de kookzones linksvoor en rechtsvoor weer gelijktijdig twee keer snel rechtsom om het kinderslot te deactiveren.
4. Draai daarna weer beide knoppen terug naar stand '0'.

Kookduurbegrenzer

Als de kookzone ongewoon lang is ingeschakeld, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van de gekozen stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Apparaat reinigen



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

Fornuis reinigen

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

Oven reinigen



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

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

Ovenlamp vervangen



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.

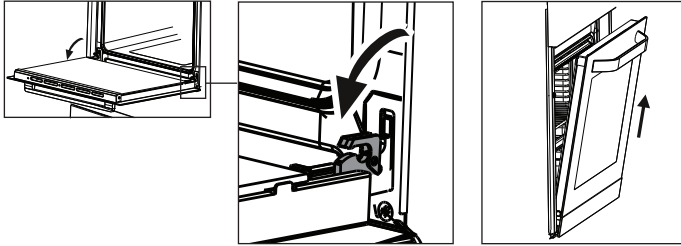
1. Draai het glazen afdekkapje linksom los en vervang de ovenlamp.
Plaats een nieuwe lamp met dezelfde specificaties (230 V, 15-25 Watt, type E14, bestand tegen 300 °C).
2. Draai het glazen afdekkapje weer vast.



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.
2. Draai de pallen tot het einde terug met behulp van een schroevendraaier.
3. Sluit de deur langzaam zodat de klemmen in de flenzen vallen (waarin de pallen passen).
4. 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
De ventilator draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is een bekend verschijnsel bij bepaalde pannen, vooral bij een hoge kookstand. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar de display blijft knipperen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik een goede pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde timertijd is voorbij.	Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Er is geen stroom door een defecte kabel of verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat brandt een zekering door.	Het apparaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Op de display verschijnt het symbool  nadat u een kookzone hebt ingeschakeld.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Zie het hoofdstuk 'Pannen voor inductiekoken'.
Foutcode F00.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Maak het bedieningspaneel schoon.
Foutcode F0 ... F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met het servicecentrum.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Schakel alle warmtebronnen in de buurt van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08.	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat afkoelen en begin opnieuw.

STORINGEN

Problemen met de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Het apparaat is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien slechts één toets tegelijk.
Foutcode FA.	De netspanning is te laag.	Neem contact op met de energieleverancier.
Foutcode FAN.	De luchtcirculatie is niet goed.	Controleer of de ventilatiegaten onder de kookplaat niet dicht zitten.
Foutcode E6.	De gebruikte pan is ongeschikt.	Ga naar www.atagservice.nl voor informatie over een geschikte wok.
	Hardware-/softwarefout.	Neem contact op met het servicecentrum.
Overige foutcodes.	De generator is defect.	Neem contact op met het servicecentrum.

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 elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.**



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies!

Let op!

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

Elektrische aansluiting

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

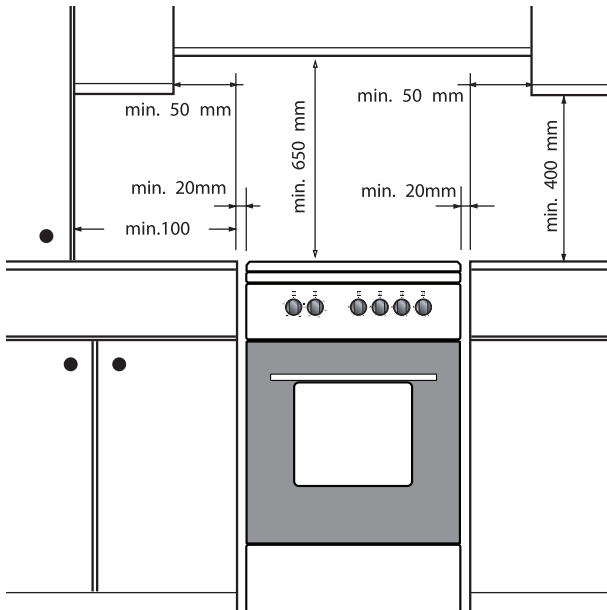
**De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
Voor Nederland omvat dit onder meer de norm NEN 1010.**

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

INSTALLATIE

Installatie

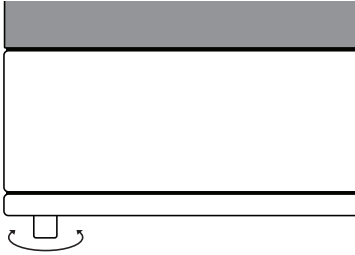
- Wanneer u het fornuis naast een hoge kast of een wand van brandbaar materiaal plaatst, moet de afstand tussen het fornuis en de wand ten minste 50 mm zijn.
- De afstand tussen de kookplaat en een afzuigkap boven het fornuis moet ten minste 650 mm zijn.
- Wanneer het fornuis in een keukeneenheid wordt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



INSTALLATIE

Vlakstelling

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




Na installatie van het apparaat controleert u of de branders goed werken. Het vlammenpatroon moet bij de hoge stand regelmatig en stabiel zijn en de branders mogen bij de lage stand niet uitgaan.

INSTALLATIE

Technische gegevens

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


Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Merk		
Model		FIV760_...
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	48
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		105,7
Energie-efficiëntie-index - hete lucht		94,8
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	0,87
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	0,78
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		65
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		FIV760_---
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie-1		Inductie
Maat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	182,0
Verwarmingstechnologie-2		Inductie
Maat-2	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	182,0
Verwarmingstechnologie-3		Inductie
Maat-3	cm	Ø 21,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	182,0
Verwarmingstechnologie-4		Inductie
Maat-4	cm	Ø 21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	182,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	182,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing voor de kookplaat

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

Afvoeren apparaat en verpakking

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

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

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

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



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorkruiste vuilnisbak aangebracht. 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 appliance	5
Control panel	6

First use

Before using the cooker	7
Setting the clock	8

Use

Using the oven	9
Oven functions table	10
Using the induction hob	11
Pans for induction cooking	12

Operation

Operating the oven	14
Operating the induction hob	16

Maintenance

Cleaning the appliance	18
Replacing the oven lamp	18
Removing the oven door	19

Malfunctions

Fault table	20
-------------	----

Installation

General	22
Electrical connection	22
Installation	23
Technical data	25

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	27
---	----

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.



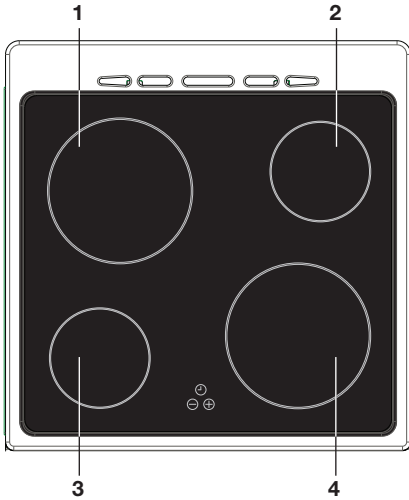
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

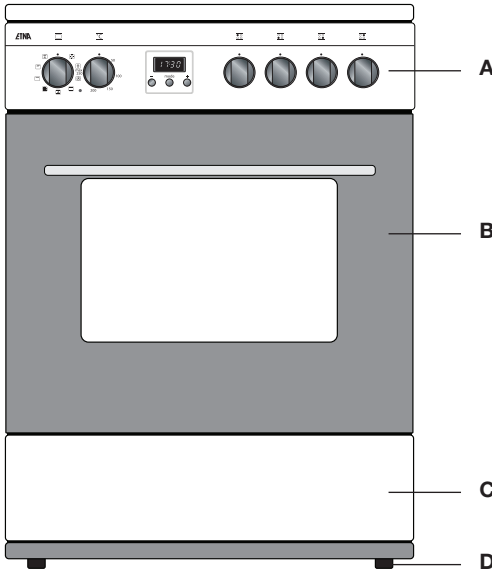
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR COOKER

Description of appliance



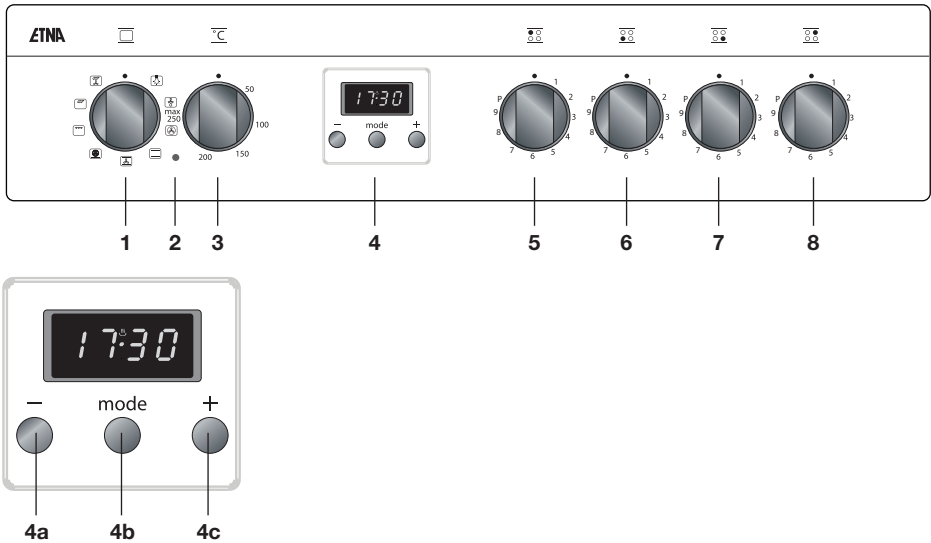
1. Left rear cooking zone
2. Right rear cooking zone
3. Left front cooking zone
4. Right front cooking zone
5. Timer key, - key and + key



- A. Control panel
- B. Oven door
- C. Storage compartment
- D. Levellers

YOUR COOKER

Control panel



1. Oven function knob
2. Oven thermostat
3. Oven temperature knob
4. Electronic timer:
 - 4a. - key
 - 4b. 'mode' key
 - 4c. + key
5. Control knob - left rear cooking zone (Ø 210/2500W)
6. Control knob - left front cooking zone (Ø 160/1800W)
7. Control knob - right front cooking zone (Ø 210/2500W)
8. Control knob - right rear cooking zone (Ø 160/1800W)

FIRST USE

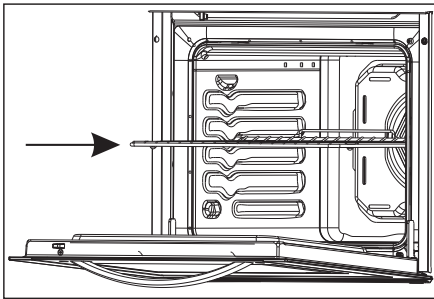
Before using the cooker

- 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

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.*

Using the oven

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.

Drawer

Your appliance has a drawer to store accessories like trays, shelves, grids, small pots and pans.



Warning!









The inside surface of drawer may become hot during use.

Do not store any food, plastic or inflammable materials in the drawer.

Oven functions table

Your appliance is accompanied by a range of oven functions, **depending on the model**.

Consult the table to select the preferred function. Also, consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Oven functions	
	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 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.
	Top and bottom + 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 + fan

You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan. The combined effect of the grill 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 induction hob

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat.

Quick

- At first, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to a boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.

The power level adjusts itself

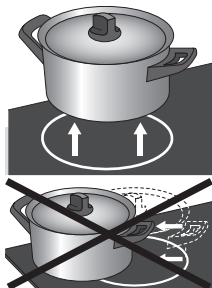
- In induction cooking, only the zone where the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Clean

- The hob is easy to clean. Because the cooking zone does not get any hotter than the pan itself, food spills cannot burn into the glass.

Safe

- The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any hotter than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler than a ceramic hob or a gas burner. Once a pan has been removed, the cooking zone cools down quickly.



Please note

- Grains of sand or other substances may cause scratches and spots that cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always lift pans to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- To avoid energy loss, always keep the lid on the pan when cooking.

Pans for induction cooking

There are some quality requirements for the pans used in induction cooking.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:

- a thick base of a minimum of 2.25 mm;
- a flat base.

The best pans are those with the 'Class Induction' quality mark.



Not all pans are suitable for induction cooking. It is therefore important to know whether the pan is made of the correct material. You can use a magnet to check whether your pan is suitable. The pan is suitable if its base is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Plastic / Aluminium

Please note!

- Be careful with thin enamelled sheet steel pans:
- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan is too dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.
- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of a pan must be at least 12 cm.
- The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone.
- If a pan is too small, the cooking zone will not work.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers.
- The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly.
- As soon as you switch off a cooking zone, the dish stops cooking immediately.

USE



Never let an empty pan stand on a cooking zone that is switched on. While the hob is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged. Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This avoids the possibility of spilled food getting onto the glowing hot cooking zone. Burnt-on spilled food is difficult to remove.

Induction sounds

- Ticking sound
 - A soft ticking sound can occur while cooking.
- Pan makes sounds
 - The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.
- Ventilator makes sounds
 - In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator.
 - If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

Residual heat indicator

- Residual heat is indicated with an 'H' for each cooking zone on the glass cooktop. This indicates that the cooking zone is still warm and goes out once the glass cooktop has reached a safe temperature.

Cooking settings

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Temperature safety

Each cooking zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob to avoid any risk of overheating, for example, a pan boiling dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced or shut off automatically.

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 270 °C).
The oven thermostat control light will light up.

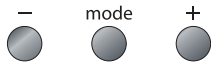


If necessary, first preheat the oven before placing the recipe in the oven.

Operating the 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.
- 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 '0:00' 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.
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.

OPERATION

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.

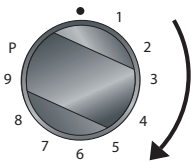
OPERATION

Operating the induction hob

Switching on and settings

The four cooking zones on the glass work surface are indicated with circles. The diameter of the pan bottom must be as similar to the diameter of the cooking zone as possible. A symbol next to the control knob indicates which cooking zone is being operated.

Switching on and off



1. Place a pan on a cooking zone.
2. Turn the control knob clockwise to the desired position (see 'Cooking settings').
The display shows the setting that you have set and the cooking zone heats up.
The cooking zones have 9 available heat settings. The zones also have 'boost' mode.
3. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.

Switching on 'boost'

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level for a short period of time. After the maximum boost time has passed, the power will be reduced to the previous setting.

1. Turn the control knob anticlockwise to the 'P' position and leave the knob in that position until 'P' appears in the display.
2. The 'boost' function is now active and 'P' appears in the display.
3. Then turn the control knob back to '0' and then clockwise to the desired position.
The cooking zone switches to 'Boost' mode. The display will show the 'P' and the set level alternately.
 - ▶ If you turn the control knob to a lower or higher setting, the 'boost' function remains active.
 - ▶ Turn the knob to '0' to completely switch off the 'boost' function while cooking.
 - ▶ After the maximum boost time has passed, the power will be reduced to the desired setting and only the heat setting will be shown in the display.
4. Turn the knob to '0' to switch off the cooking zone.

OPERATION

Timer function

When the hob is switched on, you can set a separate timer for each cooking zone (from 1 to 99 minutes).

1. Place a pan on a cooking zone.

2. Turn the control knob clockwise to the desired position.

The display shows the setting that you have set and the cooking zone heats up.

3. Press the timer button (a number of times).

The display shows '00.' and a dot for the respective cooking zone flashes.

4. Use the + key to set the time.

The timer will begin to count down after a few seconds.

The cooking zone will switch off automatically when the time has elapsed.

A beep sounds and the dot for the respective cooking zone and '00' flash.

5. Turn the control knob to '0' and press any button to switch off the alarm signal.

- ▶ If multiple timers have been set, the display will show the time of the timer that will run down next.
- ▶ If the cooking zone is still hot, the display will show the residual heat indicator.

Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents the cooking zones being switched on unintentionally.

1. Simultaneously turn the control knobs for the left-front and right-front cooking zones totally clockwise to the highest setting.

2. Then quickly turn the control knobs for the left-front and right-front cooking zones clockwise simultaneously two times.

An 'L' will appear in the display for each cooking zone to show that the child lock is now activated.

3. Quickly turn the control knobs for the left-front and right-front cooking zones clockwise two times again to disable the child lock.

4. Then turn both control knobs back to setting '0'.

Cooking time limiter

If a cooking zone is on for an unusually long time, it will be switched off automatically.

Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Cooking level	The cooking zone switches off automatically after:
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

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 repairation. Preferably, by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

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

Replacing the oven lamp



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

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

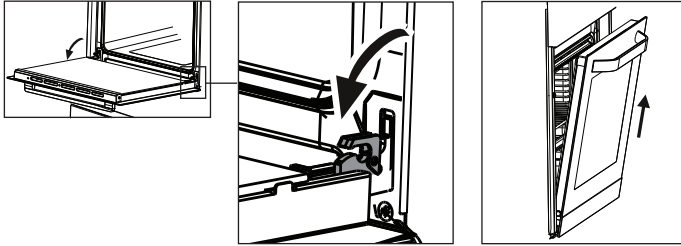
1. Unscrew the glass cover (anticlockwise) and replace the oven lamp.
Fit a new lamp with the same specifications (230 V, 15-25 Watt, type E14, resistant to 300 °C).
2. Screw the glass cover back on tightly.



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.
2. Turn the pawls back (with the aid of a screwdriver) as far as they will go.
3. Close the door slowly so that the clips are in the flanges (in which the pawls fit).
4. 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.

Problem with the hob	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain saucepans, particularly at high settings. This does not harm the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan used is not suitable for induction cooking.	Use a good pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Press any button to switch off the signal.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
The  symbol appears in the display after you have switched on a cooking zone.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	See chapter 'Pans for induction cooking'.
Fault code F00.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Fault code F0 ... F6 and FC.	Defective generator.	Contact your service centre.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Fault code F8 and F08.	Appliance overheated.	Let the appliance cool down and then start again.

MALFUNCTIONS

Problem with the hob	Possible cause	Solution
Fault code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Fault code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at a time.
Fault code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Fault code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Error code E6.	Unsuitable pan.	Visit www.atagservice.nl for a suitable wok.
	Hardware/software fault.	Contact your service centre.
Other error codes	Defective generator.	Contact your service centre.

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 electrical connection must comply with national and local regulations.



Read the separate safety instructions first!

Note!

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

Electrical connection

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

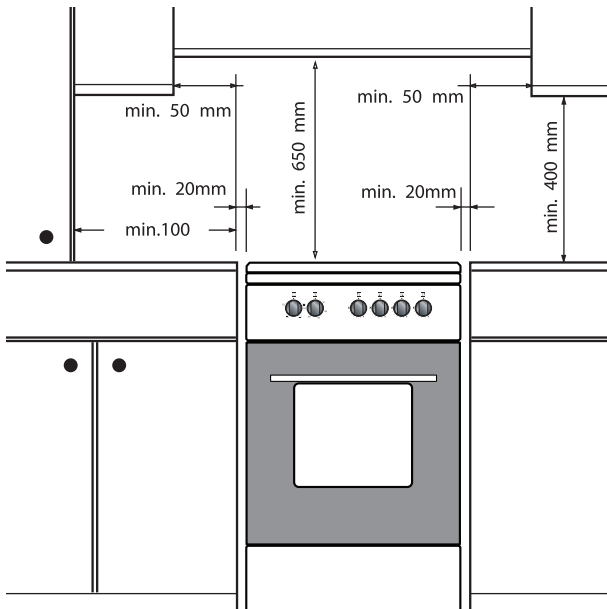
The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.

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

INSTALLATION

Installation

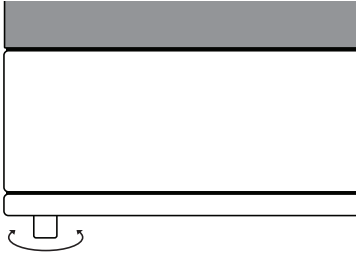
- When placing the cooker next to a tall cupboard or another wall made of flammable material, keep at least 50 mm distance between the cooker and the walls.
- Also keep a minimum distance of 650 mm between the hob and any cooker hood placed above the cooker.
- If you place the cooker in a kitchen unit, 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.



INSTALLATION

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.




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		FIV760_...
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	48
Energy Efficiency Index - conventional		105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,8
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.78
Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		65
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		FIV760_...
Type of hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø 16.0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182.0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø 16.0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182.0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø 21.0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182.0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø 21.0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182.0
Energy Consumption of hob	Wh/kg	182.0
This hob complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips for the hob

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

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of Conformity



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

www.etna.nl
www.etna.be



671764

671764 / VER 9 / 04-04-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

