

GEBRUIKSAANWIJZING INSTRUCTIONS FOR USE

**>>> FORNUIS
COOKER**

FG890RVS

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



NL Handleiding

NL 3 - NL 31

EN User manual

EN 3 - EN 31

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Vóór het eerste gebruik

Gebruik van de oven	7
Bak- en braadtips	7
Gebruik van de gaskookplaat	9

Bediening van de oven

Instellen van de klok	10
Handbediening van de oven	10
Ovenfuncties	11
De elektronische schakelklok	12

Bediening gaskookplaat

Ontsteken en instellen	16
------------------------	----

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	17
---------------------------------	----

Onderhoud

Reinigen van de oven	18
Reinigen van de gaskookplaat	21

Storingen

Storingstabel	23
---------------	----

Installatie

Algemeen	25
Gasaansluiting	26
Elektrische aansluiting	26
Plaatsing	27

Technische gegevens

28

Milieuaspecten

31

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van Etna. Optimaal gebruikskomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. Tevens is de gaskookplaat voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functiekноп ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



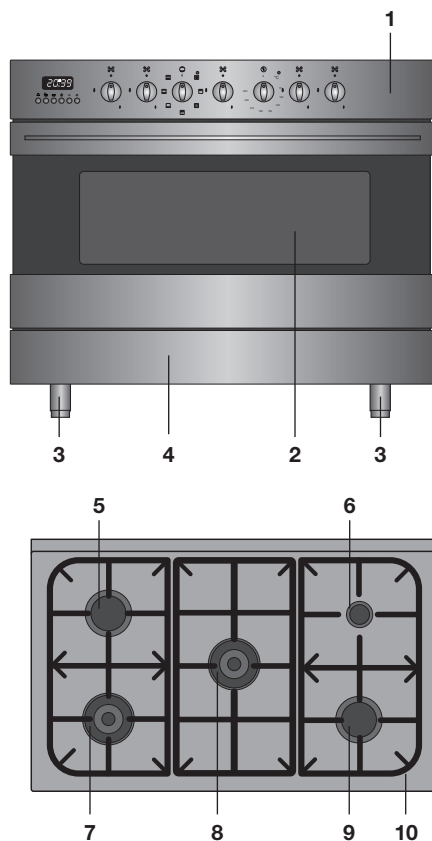
Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW FORNUIS

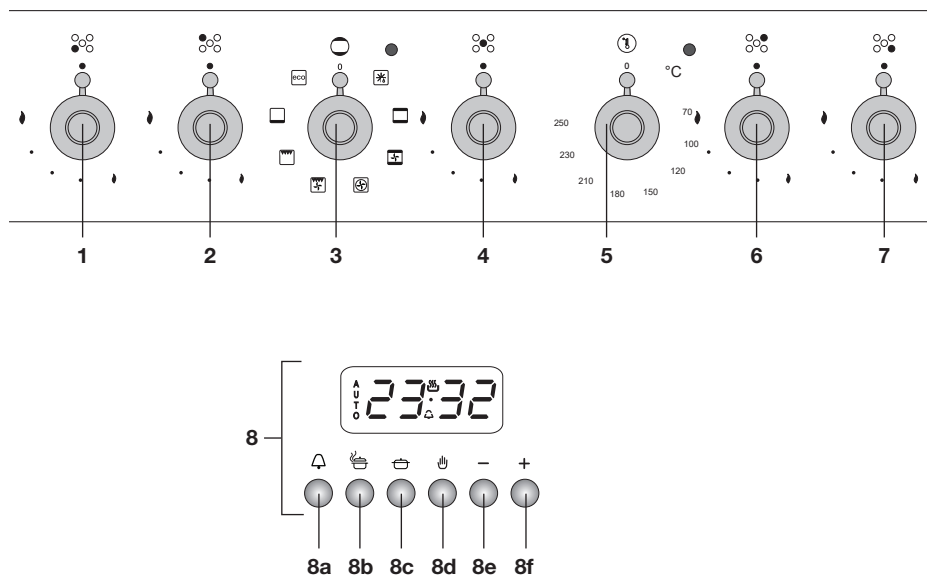
Beschrijving



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

UW FORNUIS

Bedieningspaneel



1. Bedieningsknop wokbrander linksvoor
2. Bedieningsknop sterkbrander linksachter
3. Functieknop oven
4. Bedieningsknop wokbrander midden
5. Thermostaatknop oven
6. Bedieningsknop sudderbrander rechtsachter
7. Bedieningsknop sterkbrander rechtsvoor
8. Elektronische schakelklok
 - 8a. Toets kookwekker
 - 8b. Toets tijdsduur
 - 8c. Toets eindtijd
 - 8d. Toets handmatig
 - 8e. - toets schakelklok
 - 8f. + toets schakelklok

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

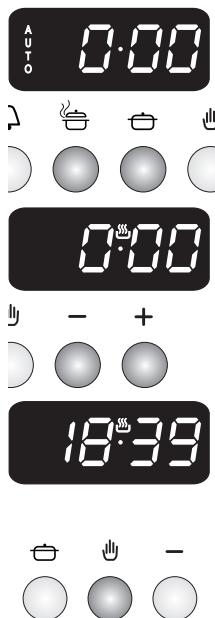
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Gebruik van de gaskookplaat

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.
- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

BEDIENING VAN DE OVEN

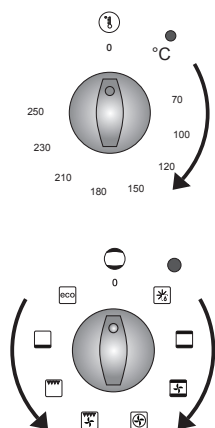
Instellen van de klok



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen de symbolen 'AUTO' en '0 00'. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

1. Druk tegelijkertijd op de toets 'tijdsduur' en de toets 'eindtijd' (een kooksymbool verschijnt boven de punt) en druk tegelijkertijd ook de + toets in om de tijd in te stellen.
2. Houd de toets 'tijdsduur' en de toets 'eindtijd' ingedrukt totdat u met de + en de - toets de juiste tijd hebt ingesteld.
De huidige tijd staat in de display.

Bediening van de oven



1. Zet de oven op 'handmatig'.
 - Druk op de toets 'handmatig' van de schakelklok.
2. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
 - Zie ovenfuncties tabel voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.
3. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

Let op; wanneer de oven niet werkt is het mogelijk dat de elektronische schakelklok geprogrammeerd is. Annuleer de programmering; zie 'Tussentijds uitschakelen van de oven'.

BEDIENING VAN DE OVEN

Ovenfuncties

	Ovenverlichting/ontdooien De ovenverlichting gaat branden, het rode indicatielampje gaat aan en de ventilator gaat draaien. De lucht circuleert in de oven zonder dat er verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen.
	Boven- en onderwarmte (conventioneel) Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht, geschikt voor de bereiding van één gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen. Het gerecht bij voorkeur in een voorverwarmede oven plaatsen, d.w.z. als het indicatielampje naast de thermostaatknop uitgegaan is.
	Conventioneel met ventilator Het boven- en onderelement zijn ingeschakeld. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op '0'.
	Hetelucht De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.
	Ventilator met grill U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.
	Grill Het bovenelement verhit het gerecht. Deze functie is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdruppend vet op te vangen.
	Onderwarmte Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.
	ECO ECO-functie regelt software-matig de werktijd van het verwarmingselement. Door gebruik te maken van de restwarmte wordt het energieverbruik verminderd. De ECO-stand maakt gebruik van een langere kooktijd. Deze functie is o.a geschikt voor het bereiden van vlees.

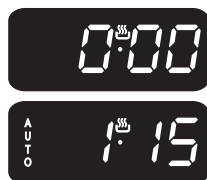
BEDIENING VAN DE OVEN

De elektronische schakelklok

Bediening van de oven met elektronische schakelklok

De elektronische schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.



De duur van de baktijd programmeren

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
Het kooksymbool verschijnt in de display.
2. Stel meteen daarna met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de ingestelde tijd.
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmalampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
4. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
6. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - ▷ U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.
 - ▷ Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

BEDIENING VAN DE OVEN



Het einde van de baktijd programmeren

1. Druk op de toets 'eindtijd'.
De huidige tijd blijft in de display staan.
2. Stel meteen daarna met de + toets de eindtijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de eindtijd.
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmalampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
4. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
6. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - ▷ U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door op de toets 'eindtijd' te drukken.
 - ▷ Wilt u de eindtijd aanpassen, dan drukt u op de toets 'eindtijd' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.



1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
Het kooksymbool verschijnt in de display.
2. Stel meteen daarna met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de ingestelde tijd.
3. Druk op de toets 'eindtijd'.
De huidige tijd verschijnt in de display.
4. Stel meteen daarna met de + toets de eindtijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de eindtijd.
5. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmalampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.

BEDIENING VAN DE OVEN

6. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
7. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
8. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - ▷ U kunt op elk gewenst moment de bereidingstijd en eindtijd in de display zien door op de bijbehorende toets te drukken.
 - ▷ Wilt u de tijden aanpassen, dan drukt u op de bijbehorende toets en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

- **Voorbeeld:**

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.

De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.

Tussentijds uitschakelen van de oven

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
2. Druk op de - toets totdat de tijd in de display op 0.00 staat.
Er klinkt een geluidssignaal.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

Het geluidssignaal instellen

Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk op de - toets.
U hoort een geluidssignaal.
2. Druk een tweede keer op de - toets.
U hoort een ander geluidssignaal.
3. Druk een derde keer op de - toets.
U hoort weer een ander geluidssignaal.
4. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.

BEDIENING VAN DE OVEN

Kookwekker

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.



1. Druk op de toets 'kookwekker'.

Er verschijnt een klokje in de display.

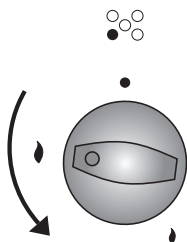
2. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.

De tijd begint automatisch af te tellen; als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.

3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

BEDIENING GASKOOKPLAAT

Ontsteken en instellen



- 0-stand
- Volstand
- Kleinstand
- Zone-aanduiding

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. De brander ontsteekt.

- De bedieningsknop moet ongeveer 10 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

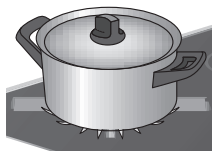
Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de branderdop goed op de brander ligt;
- de brander/bougie schoon en droog is.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt.
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachideolie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte.
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

Reinigen van de oven



Let op!

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor gladde oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om gladde, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de gehele binnenoven alsook de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het fornuis met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

Oven

- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - ▷ Gebruik de ovenfunctie: onder en bovenwarmte voor het reinigen van de oven. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50 °C.
 - ▷ Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze.

ONDERHOUD

Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.

- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijke vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

Accessoires

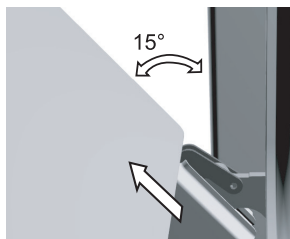
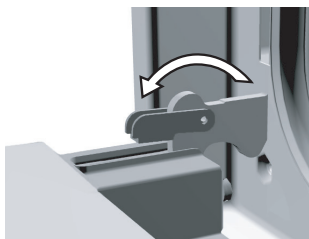
Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

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 oven deur 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.

Ovenlamp vervangen



Voordat u de ovenlamp gaat vervangen, maakt u het apparaat spanningsloos. U doet dit door de stekker uit het stopcontact te halen of door in de zekeringkast de zekering uit te schakelen.

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

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



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

Reinigen van de gaskookplaat

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.

- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen pandragers

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers en branderdoppen).

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen verwijderbare branderdelen

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etna.nl'.

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
	Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.

STORINGEN

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de brander- delen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 10 seconden ingedrukt.

Storing bij de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op hand- bediening.
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in.



Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling!

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele ETNA onderdelen. Alleen van die onderdelen kan ETNA garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

INSTALLATIE

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.



Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid!

Elektrische aansluiting

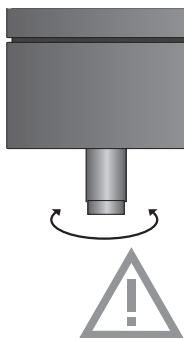
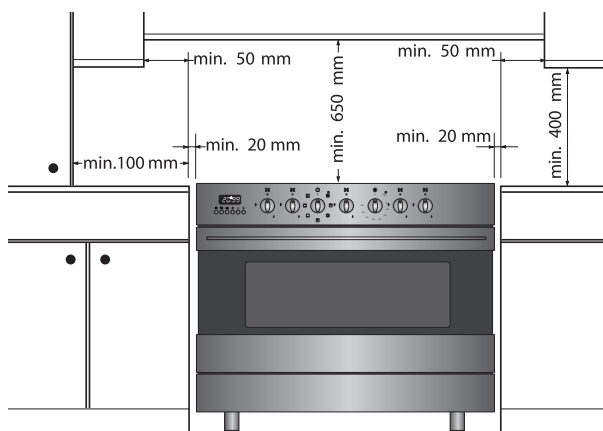
230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

INSTALLATIE

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 de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

TECHNISCHE GEGEVENS

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230V - 50Hz
Vermogen	2,85 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	900
Hoogte	850-950
Diepte	590 / 1000 met open deur
Volume	114 liter

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk mbar
Sterk (2,8 kW)	G25.3	25
Sudder (1 kW)	G25.3	25
Wok (4 kW)	G25.3	25

TECHNISCHE GEGEVENS

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Merk		
Model		FG890RVS
Type oven		Elektrisch
Massa	Kg	81,2
Energie-efficiëntie-index - per ovenruimte		87,5
Energieklasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclus	1,33
Energieverbruik (elektriciteit) - hete lucht	kWh/cyclus	0,89
Aantal ovenruimten		1
Warmtebron		Elektrisch
Volume		114

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Merk		
Model		FG890RVS
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		5
Verwarmingstechnologie-1		Gas
Maat-1 / Gas rechtsachter	cm	Sudder
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmingstechnologie-2		Gas
Maat-2 / Gas rechtsvoor	cm	Sterk
Energie-efficiëntie-2	%	55,4
Verwarmingstechnologie-3		Gas
Maat-3 / Gas midden	cm	Wok
Energie-efficiëntie-3	%	55,5
Verwarmingstechnologie-4		Gas
Maat-4 / Gas linksvoor	cm	Wok
Energie-efficiëntie-4	%	56
Verwarmingstechnologie-5		Gas
Maat-5 / Gas linksachter	cm	Sterk
Energie-efficiëntie-5	%	55,4
Energie-efficiëntie kookplaat	%	55,6

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.

Verpakking en toestel afvoeren

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

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

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

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel 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 ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Conformiteitsverklaring

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 waar naar wordt verwezen.

INHOUD

Your cooker

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Before first use

Using the oven	7
Cooking and baking tips	7
Using the gas hob	9

Operating the oven

Setting the clock	10
Operating the oven	10
Oven functions	11
Operating the oven with timer	11
Kitchen timer	13

Operating the gas hob

Ignition and adjustment	14
-------------------------	----

Easy cooking

Optimal use of the hob	15
Wok burner	15

Maintenance

Cleaning the oven	16
Replacing the oven lamp	19
Cleaning the gas hob	19

Faults

Fault table	21
-------------	----

Installation

General	23
Gas connection	24
Electrical connection	24
Installation	25

Technical data

26

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	29
-------------------------------------	----

Introduction

You have chosen an Etna cooker. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product. The wide range of programming options makes it possible to choose your preparation method precisely.

The gas hob has been designed for people who love to cook. The many different burner capacities ensure that you can prepare every dish. The integrated spark ignition allows you to ignite and operate the burners with one hand. The gas hob is also fitted with a flame safeguard that will shut off the gas supply if the flame goes out while cooking.

The oven functions are grouped logically under the function knob. The oven is also fitted with a timer. The timer switches off the oven when the cooking time has elapsed. Efficient and no fuss.

This manual describes how you can make the best possible use of the cooker. In addition to information about operation, you will also find background information that may help you in using this product.



Before using the appliance for the first time please read the separate safety instructions!

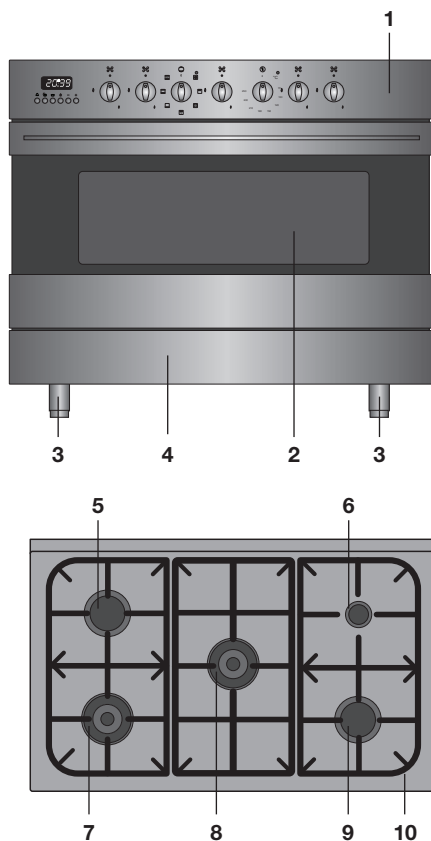
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store the instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your questions.

Happy cooking!

YOUR COOKER

Description



1. Control panel
2. Oven
3. Levellers
4. Flap storage space
5. Rapid burner
6. Simmer burner
7. Wok burner
8. Wok burner
9. Rapid burner
10. Pan support

BEFORE 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. This will remove any protective grease used during manufacture.
- When heating the oven for the first time you will notice a 'new-oven smell'. Don't 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.

Cooking and baking tips

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 more meals 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 don't need for the dish from the oven.
- Turn the oven off before taking out the cooked dish.

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.

BEFORE FIRST USE

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 springforms 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.

Time setting

- Choose a 5 minute shorter cooking time than indicated in the recipe. This will allow you to check whether your food or cake is cooked through and golden brown at the last moment. If not, close the oven door and check again after some time. Open and close the door slowly. Preferably not before three quarters of the cooking time has elapsed.

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

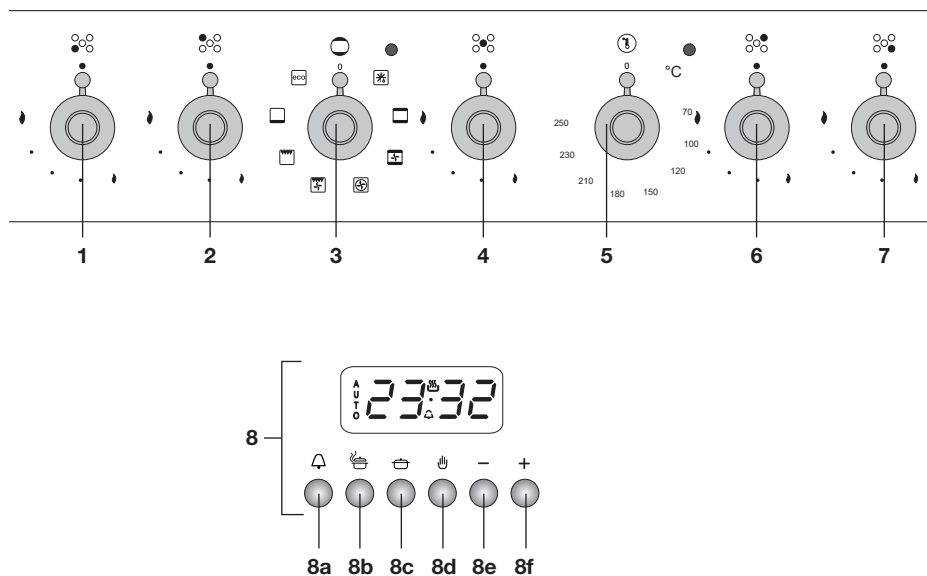
- Large pieces of meat, from 1 kg, are the most suitable. The meat will get a regularly shaped, crispy crust, with virtually no weight loss.
- Rub the meat with salt and spices fifteen minutes beforehand. Use 80 to 100 g of butter or fat (or a mixture of the two) per 500 g of meat for roasting.

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 spoonfuls of water now and then during roasting.
- Cover the meat loosely with foil and let it stand for 10 minutes before serving.

YOUR COOKER

Control panel



1. Control knob wok burner front left
2. Control knob rapid burner rear left
3. Oven function knob
4. Control knob wok burner centre
5. Oven temperature knob
6. Control knob simmer burner rear right
7. Control knob rapid burner front right
8. Electronic timer
 - 8a. Timer button
 - 8b. Duration button
 - 8c. End time button
 - 8d. Button manual
 - 8e. - button timer
 - 8f. + button timer

BEFORE FIRST USE

Oven runners

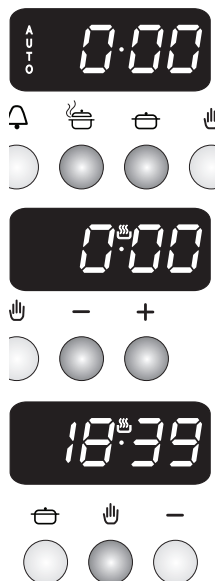
- The oven walls are fitted with runners so that the oven grid or baking sheet can be placed at different levels. For the correct level, consult a baking guide or food packaging instructions.

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 pan support is heated very strongly by the burner. This is unavoidable and is therefore not covered by the guarantee.

OPERATING THE OVEN

Setting the clock



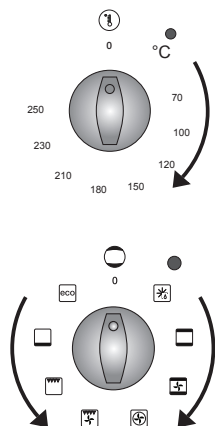
When connecting the unit for the first time, 'AUTO' and '0:00' will flash on the display. The correct time of day has yet to be set.

1. Press and hold the 'duration' button and 'end time' button at the same time (a cooking symbol appears above the dot) and also press the + button at the same time to set the time.

2. Keep the 'duration' button and 'end time' button pressed until you have set the correct time with the + and - button.

The time of day appears in the display.

Operation of the oven



1. Set the oven to 'manual operation'; press the button 'manual' of the timer.
 - If a indicator lamp is on, the electronic timer has been programmed. You first need to cancel the programming; see 'Turning off the oven in between uses'.
2. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.

The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.

 - See the 'oven functions' table for more information on the various oven functions that are available.
3. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to switch the oven off.

Please note: If the oven doesn't work, it is possible that the timer is programmed. Cancel the programme; see 'Turning off the oven in between uses'.

OPERATING THE OVEN

Oven functions

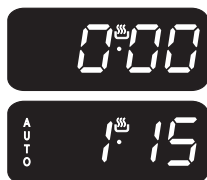
	Oven light/defrosting The oven light switches on, the red indicator light comes on and the fan starts. The air circulates in the oven without activating the heating element. This method is used for slowly defrosting food.
	Top and bottom heat (conventional) The heating elements at the top and bottom of the oven radiate even heat. There is only one setting for baking pastries or roasting meat.
	Hot air circulation The fan at the rear of the oven ensures a continuous circulation of hot air around the meat or pastry. This function is especially suitable for roasting meat and baking cakes on multiple levels.
	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.
	Fan with grill You can grill with the fan running. The radiant heat is distributed around the dish by the fan.
	Grill The grill element at the top of the oven gives off heat. Grilling is especially suitable for cooking small pieces of meat such as steaks, sausages, schnitzels, chops etc.
	Bottom heat This mode is recommended for dishes where the bottom should be well cooked. The bottoms of dishes are cooked well. Before you are finished baking (with a quarter of the baking time to go), switch the function knob to 'bottom heat' mode. Adjust the temperature knob to the maximum setting. The dish will be heated mainly by the bottom element, while continuing to brown on top.
	ECO The ECO function uses software to control the operating time of the heating element. Energy consumption is reduced by using the residual heat. The ECO function uses a longer cooking time than other oven functions. This function is suitable for, among other things, the preparation of meat.

OPERATING THE OVEN

Operating the oven with the electronic timer

The timer can be used in different ways:

- You can set the duration of your baking/roasting/grilling. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch off and an alarm will sound.
- You can set the end time of your baking/roasting/grilling. The oven will operate at the set temperature and function until the end time is reached. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch off and an alarm will sound.
- You can also use the timer to enter a start or end time (for an automatic baking process). The oven will start and stop automatically. As soon as the automatic baking process has ended, an alarm will sound.
- The timer can also be used as a kitchen timer. The kitchen timer will not switch off the oven.



Programming the duration of the baking time

1. Press the 'duration' button.
The cooking symbol appears in the display.
2. Immediately use the + and – button to set the baking time.
'AUTO' and the set time appear in the display.
3. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.
4. When the set baking time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
6. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0'. This also switches off the indicator lights of the oven.
 - ▷ You can see the remaining baking time in the display at any time by pressing the 'duration' button.
 - ▷ If you want to adjust the duration, press the 'duration' button and immediately after that the + or – button to adjust the time.

OPERATING THE OVEN



Programming the end time

1. Press the 'end time' button.
The current time will remain in the display.
2. Immediately use the + button to set the end time.
'AUTO' and the set end time appear in the display.
3. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
The red function indicator light and the orange temperature indicator light will light up; the oven is switched on.
4. When the set end time has been reached, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
5. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
6. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0'. This also switches off the indicator lights of the oven.
 - ▷ You can see the end time in the display at any time by pressing the 'end time' button.
 - ▷ If you want to adjust the end time, press the 'end time' button and immediately after that the + or – button to adjust the time.

Programming 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.



1. Press the 'duration' button.
The cooking symbol appears in the display.
2. Immediately use the + and – button to set the baking time.
'AUTO' and the set time appear in the display.
3. Press the 'end time' button.
The current time will remain in the display.
4. Immediately use the + button to set the end time.
'AUTO' and the set end time appear in the display.
5. Select a temperature with the temperature knob and an oven function with the function knob.
*The red function indicator light will light up.
The orange temperature indicator light will light up and the oven will switch on as soon as the start time is reached.*

OPERATING THE OVEN

6. When the set end time has been reached, an audible signal will sound and the oven will switch off automatically.
7. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.
8. After the cooking time has elapsed, turn the temperature knob and the function knob to '0' to also switch off the indicator lights of the oven.
 - ▷ You can see the remaining baking and end time in the display at any time by pressing the 'duration' or 'end time' button.
 - ▷ If you want to adjust the duration or end time, press the 'duration' button or 'end time' button and immediately after that the '+' or '-' button to adjust the 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.

Turning off the oven in between uses

1. Press the 'duration' button.
2. Press the – button until the time in the display shows '0.00'.
You will hear an audible signal.
3. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.

Setting the audible signal

If you have not set an oven function, you can change the audible signal using the – button. There are three different types.

1. Press the – button.
You will hear an audible signal.
2. Press the – button a second time.
You will hear a different audible signal.
3. Press the – button a third time.
You will hear yet another audible signal.
4. Choose from these three signals by pressing the – button (several times).

OPERATING THE OVEN

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 'timer' button.

A clock symbol appears in the display.

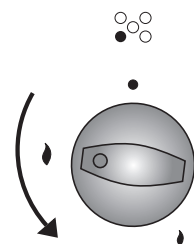
2. Use the + or – button to set the desired time.

The time will count down automatically; when the time has elapsed, an audible signal will sound.

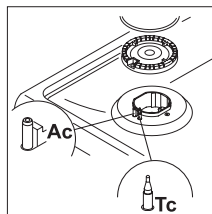
3. Switch off the audible signal by pressing the 'manual' button.

OPERATING THE GAS HOB

Ignition and adjustment



- 0 position
- High setting
- Low setting
- Burner zone



A symbol next to the control knob indicates which burner is being operated. Each burner is fully adjustable between high and low settings.

Spark ignition

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.

Flame safeguard

Your gas hob has a flame failure device (Tc). This ensures that the gas supply is shut off if the flame goes out during cooking.

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

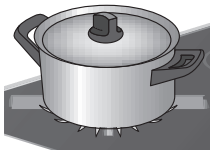
- the burner cap and burner ring are seated correctly in the burner housing;
- the burner/spark plug (Aa) and thermocouple (Tc) are clean and dry.

COMFORTABLE COOKING

Optimal use of the hob



Wrong



Right



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.

- When frying, stir-frying, cooking through large quantities, or deep-frying, it is best to use the rapid or wok burner.
- Preparing sauces, simmering and boiling can be done best on the simmer 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.

Wok burner

With the wok burner you can prepare dishes at a very high temperature. For this purpose it is important:

- to cut the ingredients into strips, slices or pieces before cooking.
- to use good-quality oil, such as olive, maize, sunflower or peanut oil when stir-frying. A small quantity is enough. Butter and margarine on the other hand will burn because of the high heat.
- place the dishes with the longest cooking time in the pan first, so that at the end of the cooking time all ingredients are cooked al dente at the same time.

MAINTENANCE

Cleaning the oven



Warning!

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any repairs or cleaning. Preferably unplug the appliance, switch off the fuses, or set the switch in the meter cupboard to zero.

Do not use steam cleaners or high-pressure steam cleaners to clean the appliance.

Front of the unit

Clean the surface with a liquid, non-abrasive cleaner for smooth surfaces and a soft cloth. Apply the cleaning product to the cloth and wipe away the dirt; then rinse with water. Do not apply the cleaning product directly onto the surface. Do not use harsh or abrasive detergents, sharp objects or steel wool, as this can cause scratches on the unit.

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive, liquid cleaning products designed for such materials. Apply the cleaning product to a damp cloth and wipe the surface clean; then rinse the surface with water. Do not apply the cleaning product directly onto the aluminium surface. Do not use abrasive detergents or scourers. The surface must not come into contact with oven sprays.

Stainless steel front panels

Clean the surface with a mild detergent (soapsuds) and a soft sponge that does not scratch the surface. Do not use abrasive or solvent-based detergents. If you do not follow these instructions the casing may become damaged.

Varnished and plastic surfaces

Clean the knobs/buttons and door handle with a soft cloth and liquid cleaning agent suitable for cleaning smooth, varnished surfaces. You can also use cleaning agents specifically designed for this type of surface. In this case, follow the instructions of the manufacturer.

MAINTENANCE

Enamelled parts

The inside of the oven door, the entire oven interior and the baking tray and griddle are entirely enamelled. They can be cleaned best with warm soapy water.

Exterior

Clean the oven exterior with warm soapy water or liquid soap.
Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass panel with soapy water or Glassex.

Oven

- The oven can be cleaned in the traditional way (with cleaning agents or oven spray), but only when the oven is very dirty and the stains are very stubborn.
- The following procedure is recommended for regular cleaning (after each use):
 - ▷ Set the oven to 'top and bottom heat' mode to clean the oven. Set the temperature knob at 50 °C.
 - ▷ Pour 0.6 litres of water into a baking tin and place it on the bottom ledge. After half an hour the food residues on the enamel of the oven will become soft and you can gently wipe them off with a damp cloth.

In the event of stubborn stains, the following should be observed:

The oven should be cooled down before cleaning.

- Clean the oven and the accessories after each use, to prevent the dirt from burning into the oven.
- The easiest way to remove grease is by using warm soapy water while the oven is still warm.
- For very stubborn dirt, use conventional oven cleaners. Make sure to thoroughly rinse the oven afterwards with clean water to remove any residual cleaning agent.
- Never use aggressive cleaning agents such as steel wool, scouring pads, stain removers etc.

MAINTENANCE

- Varnished, stainless steel, and galvanised surfaces, and aluminium parts must never come into contact with oven sprays, because this will damage and discolour them. The same applies to the thermostat sensor (if the device is equipped with a timer with a sensor), and to the heating elements that are accessible at the top.
- When purchasing and using cleaning agents, be sure to take account of the environment and heed the instructions of their manufacturer.

Practical tips

- It is recommended to wrap large pieces of fatty meat in aluminium foil or put them in a suitable roasting bag to prevent grease from splashing on the oven walls.
- Put a drip tray under the meat when grilling.

Accessories

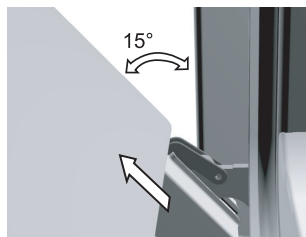
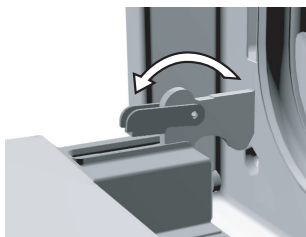
Wash any accessories (baking trays, grids, etc.) with warm water and standard washing-up liquid.

Special enamel coating

The oven, the inside of the door and the baking trays have been treated with special enamel, which has a smooth and strong surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.

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.

MAINTENANCE

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.

Replacing the oven lamp



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

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

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



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

Cleaning the gas hob

Your gas hob has been manufactured from high-grade, easy-to-clean materials.

- Regular cleaning immediately after use prevents food spills from becoming ingrained and causing stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning detergent to remove stains. Do not use too much moisture, as there is a risk that it will penetrate into the burner or vent holes.
- Clean the control knobs, burners and pan supports first and then the drip tray. This prevents the drip tray from becoming dirty again during cleaning.
- The ignition plugs should preferably be cleaned with a cloth. Do this carefully. Otherwise the spark plug can become defective. The spark plug will only operate correctly in a dry environment. If the plug is very dirty, you can clean it with a tiny brush.
- Set the pan supports down vertically, without sliding them over the drip tray.
- Assemble the burner parts using the guide notches. Pay attention to the notches for the ignition plug and thermocouple. Make sure the burner parts are lying flat.

Cleaning the pan supports

Do not clean the pan supports in the dishwasher. The enamel on the pan supports is suitable for cleaning in the dishwasher, but the connection with the rubber feet is not. The pan supports might also show some discolouration if washed in the dishwasher. If the rubber feet are lost, the pan support is likely to damage the drip tray.

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner caps and drip tray)

Stubborn stains can best be removed with a liquid cleaning agent. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Cleaning removable burner components

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher. Dishwasher detergents can corrode burner parts! The removable burner components (including those of the wok) are best cleaned with a mild cleaning agent and a soft cloth. For stubborn stains, soak the burner components in hot soapy water. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

FAULTS

Fault table

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below in the table 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.

FAULTS

Problems with the hob	Possible cause	Solution
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 components. 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.
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 does not switch on.	The oven is not set to manual operation.	Set the oven to 'manual operation'.
The oven does not heat up.	No temperature set.	Set the temperature using the temperature knob.



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

INSTALLATION

General



This appliance should only be connected by a registered installer. 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, or
- the fuse of the domestic electrical system has been completely removed, or
- 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.

INSTALLATION

Gas connection

- 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.



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

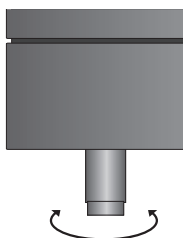
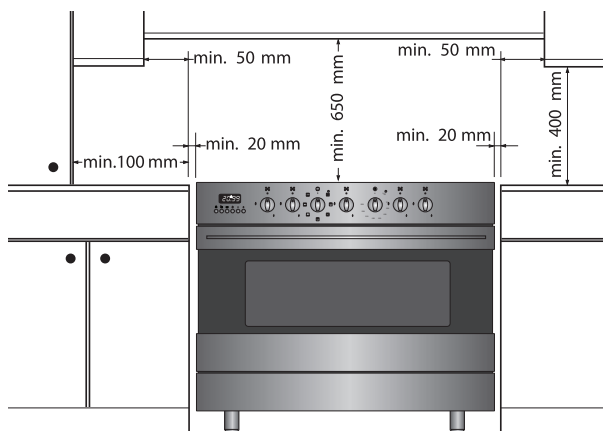
230–240 V~ - 50/60Hz

- 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 multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.

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.
-



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.



TECHNICAL DATA

The data plate on the underside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Connection	230V - 50Hz
Power output	2.85 kW
External dimensions (mm)	
Width	900
Height	850-950
Depth	590/1000 with door open
Volume	114 L

Gas information

Burner	Gas	Operating pressure mbar
Rapid (2.8 kW)	G25.3	25
Auxiliary (1 kW)	G25.3	25
Wok (4 kW)	G25.3	25

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Brand		
Model		FG890RVS
Type of Oven		Electric
Mass	Kg	81.2
Energy Efficiency Index - cavity		87.5
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	1.33
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.89
Number of cavities		1
Heat Source		Electric
Volume		114

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.

TECHNICAL DATA

Brand		
Model		FG890RVS
Type of hob		Gas
Number of Cooking Zones		5
Heating Technology-1		Gas
Size-1 / Gas rear right	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	-
Heating Technology-2		Gas
Size-2 / Gas rear front	cm	Rapid
Energy Efficiency-2	%	55.4
Heating Technology-3		Gas
Size-3 / Gas centre	cm	Wok
Energy Efficiency-3	%	55.5
Heating Technology-4		Gas
Size-4 / Gas front left	cm	Wok
Energy Efficiency-4	%	56
Heating Technology-5		Gas
Size-5 / Gas rear left	cm	Rapid
Energy Efficiency-5	%	55.4
Energy Efficiency hob	%	55.6

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 packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

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

Dispose of these materials in a responsible way and in compliance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant 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.



Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number
to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.



802248

802248 / VER 1 / 16-05-2019

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

