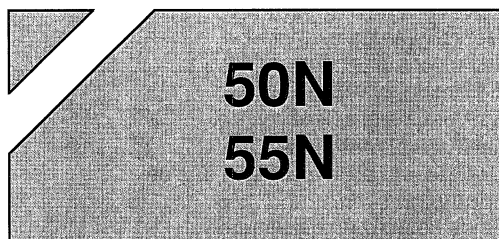


NL Handleiding voor installatie en gebruik van gas-, gemengde en elektrische fornuizen. Serie:

FR Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:



Technische gegevens en kenmerken.....	3
Installatie.....	4 - 8
Ventilatie van de ruimte	4
Plaatsing.....	4
Aansluiting op de gastoevoer.	4
Aanpassing aan verschillende gastypes	5
Afstelling van het " Minimum "van de branders van de kookplaat	6
Aansluiting op het elektriciteitsnet.....	7
Elektrische ontsteking.....	8
Voor de gebruiker	9 - 14
Ventilatie van de ruimte	9
Ontsteking van de branders	9
Ontsteking van de gasoven	9
Ontsteking van de gasgrill	9
Elektrische ontsteking.....	10
Gebruik van de branders van de kookplaat	10
Gebruik van elektrische plaatjes.....	10
Gebruik van de gasoven.....	11
Gebruik van de gas- of elektrische grill.....	11
Elektrisch-statische oven.....	12
Elektrisch-statische oven 4.....	12
Gebruik van het draaispit.....	13
Gebruik van elektrische grill met de elektrische oven.....	13
Einde kooktijd programmeren met een enkele knop	13
Bordenopwarmruimte	14
Algemene aanbevelingen en opmerkingen.....	13
De Richtlijn 2002/96/EG (AEEA)	15
EG VERORDENING nr. 1935/2004.....	15

- Wij willen U danken voor het kiezen van één van de kwaliteits-produkten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding

goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.

- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.
- Voor het bestellen van onderdelen dient het nr. van het model en het serienummer dat op het speciale plaatje staat afgedrukt op het bij uw wederverkoper ingediende verzoek te worden vermeld. Het plaatje is zichtbaar door de bordenopwarm-ruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van de fornuizen.
- HET APPARAAT STEM OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:
 - EEG 90/396
 - Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG (vervangt richtlijn 73/23/EEG en latere wijzigingen)
 - EEG 2004/108 (Radiostoringen)
 - EEG VERORDENING nr. 1935/2004 (materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen)
 - 2002/96/EG (AEEA)

VOOROPSTELLING

- Uitsluitend de gedeelten en hoofdstukken met betrekking tot de accessoires aanwezig in het door u gekochte fornuis zijn van belang in deze handleiding.

NL Technische gegevens en kenmerken

Nominale buitenafmetingen	Fornuizen 50x50	Fornuizen 54x54
Hoogte bij het werkblad	cm. 85,0	cm. 85,0
Hoogte met geopend dek.	cm. 133,0	cm. 137,0
Hoogte glazen deksel	cm. 133,3	cm. 137,3
Diepte bij gesloten deur	cm. 50,0	cm. 54,0
Diepte bij geopende deur	cm. 96,0	cm. 100,0
Breedte	cm. 50,0	cm. 54,0

Nuttige afmetingen	Oven	Oven met ventilator
Breedte	cm. 39,5	cm. 39,5
Diepte	cm. 42,0	cm. 40,0
Hoogte	cm. 31,5	cm. 31,5
Inhoud	l. 52,0	l. 50,0

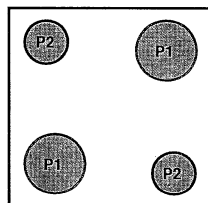
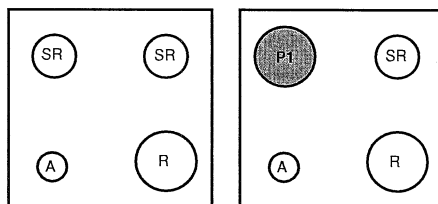
TOEBEHOREN

Alle modellen zijn uitgerust met een branderbeveiliging voor zowel de oven als de grill.

Afhankelijk van de modellen kunnen de fornuizen verder zijn uitgerust met:

- veiligheidsinrichting voor één of meer branders van de kookplaat;
- elektrische ontsteking bij de bovenste branders;
- elektrische ontsteking bij de oven- en grillbranders;
- zelfreinigende ovenwanden;
- thermostaat (of kraantje) voor de oven;
- elektrische verlichting in de oven;
- braadspit;
- grillbrander;
- mechanische keukenwekker;
- pannenbescherming;
- één of meer elektrische plaatjes;

OPSTELLING VAN DE BRANDERS BIJ DEVERSCHILLENDE MODELLEN



A = HULPBRANDER

SR = HALFSNELLE BRANDER

R = SNELLE BRANDER

P2 = PLAATJE ø 145

P1 = PLAATJE ø 180

GASBRANDERS (inspuisers en capaciteit)

Gas	Brandertype	In- spu- iter	bepaalde capaciteit (kW)	nomi- nale capaci- teit (kW)
G20	hulpbrander	70	0,40	0,90
20	halfsnelle br.	99	0,40	1,85
mbar	snelle br.	126	0,85	3,00
G25	ovenbrander	130	1,00	3,00
25	grillbrander	110	-	2,00
mbar				
G30	hulpbrander	48	0,40	0,90
28-30	halfsnelle br.	68	0,40	1,85
mbar	snelle br.	86	0,85	3,00
G31-	ovenbrander	86	1,00	3,00
37	grillbrander	70	-	2,00
mbar				

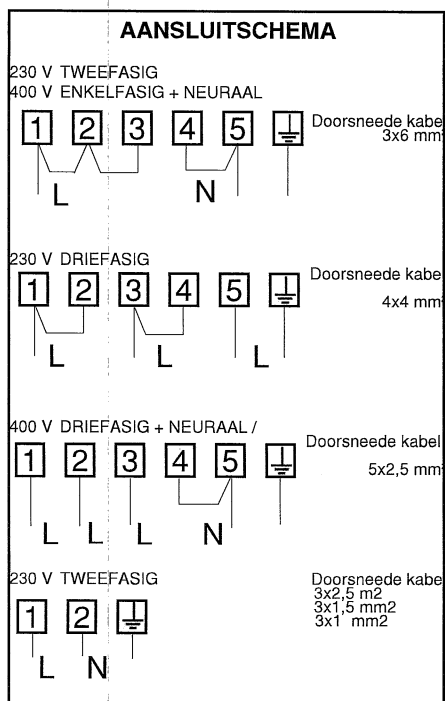
ELEKTRISCHE PLAATJES

ø 145 1,0 kW - Normaal plaatje
1,5 kW - Snel plaatje

ø 180 1,5 kW - Normaal plaatje
2,0 kW - Snel plaatje

VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN

oven (1,5 kW onder; 0,7 kW boven) 2,2 kW
grill 2,0 kW



Het elektrische vermogen staat vermeld op het plaatje met het serienummer. Dit plaatje is zichtbaar door de bordenopwarmruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van het fornuis.

Een kopie van het plaatje is op de omslag van de handleiding geplakt (alleen voor gas- of gemengde fornuizen)

INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door een deskundige, die zich aan de geldende normen dient te houden.

Vóór de installatie controleren of de karakteristieken van het lokale gasdistributienet (aard en druk van het gas) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat.

De afstellingsvoorwaarden van het apparaat staan op het etiket op de omslag

beschreven.

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor verbrandingsprodukten. Deze zal moeten worden geïnstalleerd en aangesloten overeenkomstig de geldende installatievoorschriften.

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimtes en overeenkomstig de nationaal geldende normen worden geïnstalleerd en functioneren.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Voor een juiste verbranding van het gas en een goede ventilatie dienen de ruimtes waarin gasapparaten worden geïnstalleerd goed te worden gelucht.

Voor de toevoer van de lucht, noodzakelijk voor de verbranding mag nooit minder dan 2 m³/h per elke kW nominaal geïnstalleerde capaciteit bedragen.

PLAATSING

Het fornuis ontdoen van alle verpakkingsaccessoires, met inbegrip van de folies die verchroomde of inox gedeelten bedekken. Het fornuis op een droge, makkelijk toegankelijke en tochtvrije plek plaatsen. De noodzakelijke afstand van warmtegevoelige wanden (hout, linoleum, papier enz.) in acht nemen.

Het fornuis kan zowel vrijstaand geïnstalleerd worden (klasse 1) of tussen twee meubels (in klasse 2 st 2-1), waarvan de wanden tegen een temperatuur van 100° C bestendig moeten zijn en die niet hoger mogen zijn dan het werkblad.

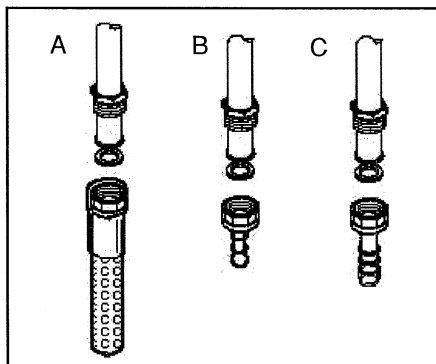
AANSLUITING OP DE GASTOEVOER

Alvorens over te gaan tot aansluiting op het gasnet controleren of de afstelling van het fornuis overeenkomt met het type gas waar hij mee zal worden gevoed. Als dit niet het geval mocht zijn moet het fornuis worden aangepast zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende gassen". De aansluiting op het gasnet wordt aan de rechterkant uitgevoerd. Als de slang achter

de keuken langs moet lopen, moet deze langs de onderkant van het fornuis lopen omdat hier de temperatuur ongeveer 50°C zal bedragen.

- Niet flexibele aansluiting (zie fig A):

De aansluiting op het gas kan met een metalen pijp (A) worden uitgevoerd. Hiertoe de slangaansluiting (indien al gemonteerd) verwijderen en het niet flexibele verloopstuk op het met schroefdraad uitgevoerde verloopstuk van het inlaatstuk draaien; het voor de niet-flexibele verbinding te gebruiken verloopstuk bevindt zich, indien niet reeds op het inlaatstuk gemonteerd, bij de andere accessoires van het fornuis.



- Aansluiting met rubberen slang op slanghouder (zie fig. B en C):

Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een rubberen slang waarop het conformiteitsmerk met de geldende normen staat afgedrukt. Deze slang moet op de aangegeven datum worden vervangen en dient aan beide uiteinden met behulp van genormaliseerde slangklemmen bevestigd en over de volledige lengte voor inspectie toegankelijk te zijn.

- Aansluiting met een flexibele metalen slang (A):

Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een slang overeenkomstig de geldende nationale normen, die, met plaatsing van de speciale sluitende pakking op het verloopstuk wordt geschroefd.

- Na installatie de goede afsluiting van de verbindingen controleren.

- Voor het functioneren met B/P controleren of de gasdruk overeenkomt met die vermeld op het plaatje met serienummer.

BELANGRIJK:

- Uitsluitend genormaliseerde rubberen slangen gebruiken. Voor gebruik bij LPG een slang en drukregelaar overeenkomstig de geldende nationale normen gebruiken

- Knikken in de slang voorkomen en een gepaste afstand ten opzichte van de warme wanden in acht nemen.

- Verwijzingen naar de installatie-voorwaarden voor de aansluiting van het apparaat op het gas:

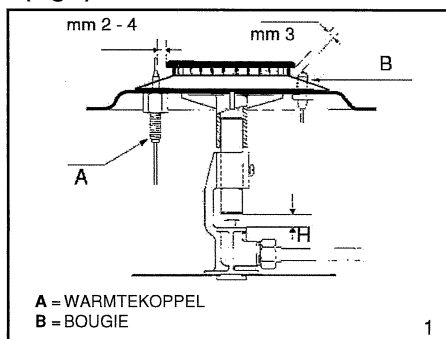
NL: ISO 7-1

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES

Als het fornuis niet afgesteld mocht zijn voor het specifieke aanwezige type gas, moet hij in deze volgorde worden aangepast:

- vervanging van de inspuitsers (raadpleeg de tabel op pag. 3);
- afstelling van de primaire lucht;
- afstelling van de "minima";

VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT (Fig.1)

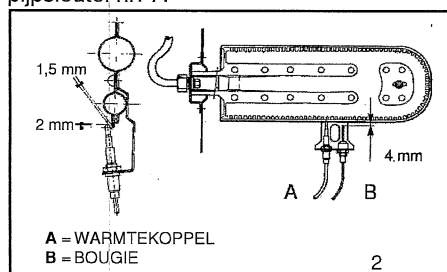


- De roosters, vlamverdelers en branders verwijderen door deze naar boven te trekken;

- de schroeven die het werkblad vastzetten (indien aanwezig) losschroeven, het blad aan de voorkant oplichten, tegen het deksel laten rusten en met plakband vastzetten;
- de mengbuisjes verwijderen en de inspuitsers met behulp van een pijpsleutel nr. 7 vervangen ;

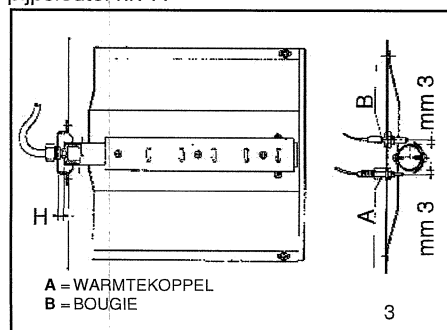
VERVANGING VAN DE INSPIITER VAN DE OVENBRANDER (Fig. 2)

- De bevestigingsschroeven van de ovenbodem losdraaien;
- de bodem van de oven verwijderen (na achteren duwen en oplichten);
- de brander van de oven verwijderen na de bevestigingsschroef te hebben verwijderd;
- de inspuiter vervangen met behulp van een pijpsleutel nr. 7.



VERVANGING VAN DE INSPIITER VAN DE GRILLBRANDER (Fig3)

- Na de twee bevestigingsschroeven te hebben verwijderd de brander verwijderen;
- de inspuiter vervangen met behulp van een pijpsleutel nr. 7.



BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:

- De inspuitsers nooit te strak aandraaien;
- na voltooiing van de vervanging alle inspuitsers op lekkages controleren.

AFSTELLING VAN DE LUCHT NAAR DE BRANDERS

De volgende tabel gebruiken voor de afstelling van de in mm. uitgedrukte afstand H van fig. 5 voor de kookplaat, van fig. 1 voor de oven, van fig.3 voor de grill.

Om het functioneren van de brander te controleren

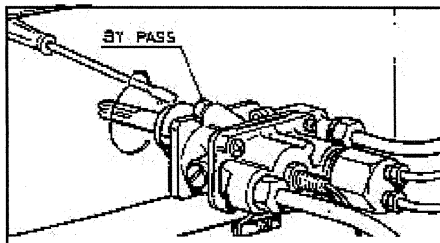
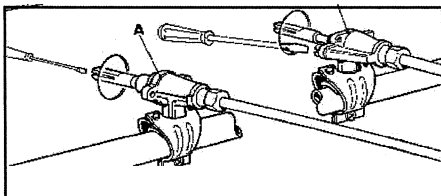
BRANDER TYPE	G20 20mbar	G30 28-30 mbar
	G25 25mbar	G31-37mbar
Hulpbrander	3	3
Halfsnelle br.	3	4
Snelbrander	4	6
Ovenbrander	2	4
Grillbrander	3	7

- De brander ontsteken en de vlam in de hoogste stand zetten;
- De tong van de vlam moet helder en zonder gele punten zijn, maar desalniettemin goed aan de brander gehecht. Als er teveel lucht wordt toegevoerd, zal de vlam zich losmaken, hetgeen gevaarlijk kan zijn. Als daarentegen de luchttoevoer gering is zal de vlam gele punten vertonen en kan er roetvorming optreden.

AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Als het fornuis op vloeibaar gas moet werken (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig worden dichtgedraaid.

Het fornuis kan met kraantjes van het type "A", die de by-pass binnenin hebben (toegang wordt verkregen met behulp van een kleine schroevendraaier in staafje) of type "B" die de by-pass buiten hebben, aan de rechterkant (toegang is rechtstreeks).



Als het fornuis op aardgas moet werken moet op de volgende wijze voor beide soorten kranen te werk worden gegaan:

- De brander ontsteken met de vlam in de maximale stand;
- de knop verwijderen door te trekken, zonder het frontpaneel als hefboom te gebruiken, daar die beschadigd zou kunnen raken;
- met een kleine schroevendraaier de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien (de schroevendraaier linksom draaien);
- het staafje van de kraan nogmaals tot het eind linksom draaien: de vlam zal nu zo hoog mogelijk zijn;
- de by-pass uiterst langzaam, zonder druk uit te oefenen op de as van de schroevendraaier weer dichtdraaien, tot de vlam op het oog tot 3/4 is verminderd. De vlam moet echter, ook bij lichte tocht, voldoende stabiel zijn.

AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDER VAN DE OVEN

Als het fornuis op vloeibaar gas moet functioneren (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig dicht worden gedraaid.

Als het fornuis echter op aardgas moet werken wordt als volgt te werk gegaan:

- De bodem van de oven verwijderen (naar achteren duwen en oplichten);
- de brander van de oven aansteken door de wijzer van de knop in de stand "maximum" te zetten;
- de deur van de oven sluiten;
- een schroevendraaier op de by-pass van de thermostaat of de kraan plaatsen ;

- de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien;
- na ongeveer 5 of 6 min., de wijzer van de knop op de "minimum" stand plaatsen;
- de by-pass uiterst langzaam weer dichtdraaien, en door het venster van de (dichte) deur het verlagen van de vlam observeren tot de tong van de vlam ongeveer 4 mm. hoog is. Het wordt aangeraden de vlam niet té laag in te stellen. De vlam moet stabiel blijven, ook tijdens het abrupte openen en sluiten van de deur.
- de brander doven en de bodem opnieuw monteren.

A A N S L U I T I N G O P H E T E L E K T R I C I T E I T S N E T

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:

- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
- de aardaansluiting efficiënt is.

Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een onderbrekingsschakelaar met contactopeningen van minimaal 3 mm. te installeren.

Als het apparaat met een kabel zonder stekker is uitgevoerd, moet de te gebruiken stekker genormaliseerd zijn en dient er rekening mee te worden gehouden dat:

- de geel-groene draad voor de aardaansluiting moet worden gebruikt;
- de blauwe draad een neutrale leider is;
- de bruine draad voor de fase is;
- de kabel niet met wanden warmer dan 75°C in aanraking mag komen;

- bij vervanging, de kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type dient te zijn, met een geschikte doorsnede (zie pag. 16)
- als het apparaat zonder kabel mocht zijn geleverd, dient een kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type met een geschikte doorsnede te worden gebruikt (zie pag.16)

BELANGRIJK: de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie pag. 4)

FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

De juiste afstanden tussen de elektrode en de brander zijn vermeld in de figuren 1,2,3.

Als er geen vonking plaatsvindt is het beter niet te vaak te proberen: de generator zou beschadigd kunnen raken. Mogelijke oorzaken van het afwijkend- of niet goed functioneren kunnen zijn:

- natte, aangekoekte of kapotte ontstekingsstift;
- verkeerde afstand tussen brander en elektrode;
- draad naar de ontstekingsstift kapot of zonder isolatie;
- vonk ontleedt naar de massa (in andere gedeelten van het fornuis);
- de generator of de microschakelaar kapot;
- luchtophoping in de leidingen (vooral na lange periodes van stilstand);
- verkeerd gas-luchtmengsel (slechte carburatie).

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De juiste afstand tussen het uiteinde van het gevoelige element van het warmtekoppel en de brander is aangegeven in de figuren 1,2,3.

Om de efficiëntie van de klep te controleren als volgt te werk gaan:

- de brander aansteken en gedurende 3 min. laten branden;
- de brander doven door de knop in de sluitingsstand te plaatsen (●);
- na 90 seconden de wijzer van de knop op de stand "open" plaatsen.
- de knop in deze stand laten en een brandende lucifer bij de brander houden: **DEZE MOET NIET GAAN BRANDEN.**

Tijd noodzakelijk om tijdens het ontsteken de magneet te bekrachtigen: ongeveer 10 seconden;

Tijd noodzakelijk voor de automatische ingreep na het doven van de vlam: niet meer dan 90 seconden.

WAARSCHUWINGEN

- Alvorens tot technische ingrepen op het fornuis over te gaan dient de stekker uit het stopcontact te worden verwijderd en de gastoevoer onderbroken.
- De controle op eventuele lekkages dient niet met behulp van een lucifer te worden uitgevoerd. Als men niet de beschikking heeft over een speciaal controleapparaat, kan schuim of zeepsop worden gebruikt.
- Bij het sluiten van de kookplaat erop toezien dat de draden van de ontstekingsstiften (indien aanwezig) zich niet in de nabijheid van de inspuisers bevinden, om te voorkomen dat zij daarop komen te rusten.

GEBRUIK VAN HET FORNUIS

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Het gebruik van een apparaat voor het koken op gas zal leiden tot de produktie van warmte en vocht in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Er moet op worden toegezien dat het fornuis altijd goed is geventileerd: de natuurlijke ontluuchtingsopeningen geopend laten, of een gedwongen afzuigkap installeren. Bij een langer en intensief gebruik kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam, of een meer efficiënte ventilatie, door bijvoorbeeld het vermogen van de afzuigkap te vergroten.

ONTSTEKING VAN DE BRANDERS OP DE KOOKPLATEN

- Op de knop drukken en naar links draaien tot aan het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- tegelijkertijd een brandende lucifer bij de kop van de brander houden;
- als een lagere vlam gewenst is de knop nogmaals linksom draaien en de wijzer op het symbool  (laagste stand van de vlam).

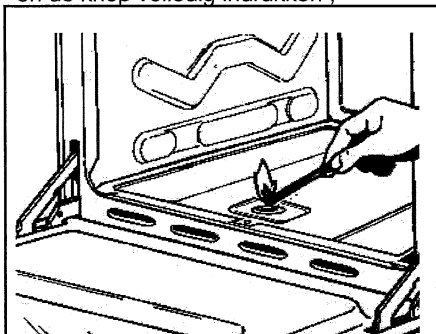
VOOR BRANDERS VAN DE PLAAT DIE MET EEN BEVEILIGINGSINRICHTING ZIJN UITGERUST

- Drukken en linksom draaien tot het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- een brandende lucifer bij de brander houden en de knop gedurende 10 sec. ongeveer ingedrukt houden;
- vervolgens de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE OVENBRANDER

- De deur van de oven openen;
- op de knop drukken en linksom draaien tot aan de stand "maximum";
- een brandende lucifer bij het gat in het

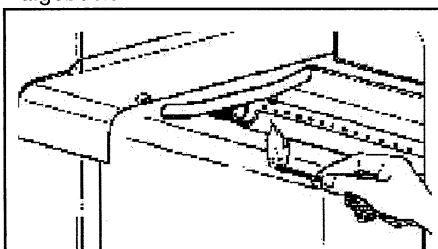
midden van de bodem van de oven houden en de knop volledig indrukken ;



- door het gat in het midden van de bodem controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE GRILLBRANDER (GASGRILL)

- De knoppenbescherming plaatsen zoals afgebeeld



- op de knop drukken en rechtsom draaien tot het einde;
- een brandende lucifer bij de pijp met gaten van de brander houden en de knop volledig indrukken
- controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De branders die met deze inrichting zijn uitgerust hebben het voordeel dat ze beschermd

zijn bij het ongewenst doven van de vlam. Als dit mocht gebeuren zal de gastoevoer naar de bewuste brander namelijk automatisch worden onderbroken, en op die wijze zullen de gevaren, verbonden aan het vrijkomen van onverbrand gas worden voorkomen: vanaf het moment dat de vlam dooft tot het onderbreken van de gastoevoer mogen niet meer dan 60 seconden verstrijken voor de oven- en grillbranders en 90 seconden voor die van de kookplaat.

BIJ FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Hetgeen hierboven is gezegd blijft gehandhaafd, maar de lucifer is vervangen door een vonk die wordt verkregen door (ook meerdere malen) op de knop te drukken die zich op het bedieningspaneel bevindt, of door op de knop van de brander te drukken die moet worden aangestoken.

Indien de elektrische ontsteking bij bepaalde gassoorten moeizaam gaat, is het raadzaam de handeling met de knop op de minimumstand (kleine vlam) uit te voeren.

- Bij fornuizen uitgevoerd met een elektrische ontsteking van de oven en grill, is het absoluut noodzakelijk dat het ontsteken uitsluitend bij een volledig geopende deur geschiedt.

- Tijdens het ontsteken van de branders van de oven en de grill die zijn uitgerust met de ontstekingsinrichting, mag deze gedurende niet meer dan 10 seconden worden geactiveerd. Als na deze 10 seconden de brander nog niet is gaan branden, moet de ontstekingsoperatie worden onderbroken, de deur open worden gelaten en gedurende tenminste één minuut worden gewacht alvorens opnieuw te proberen de brander te ontsteken. Als hetzelfde euvel zich opnieuw voordoet, moet tot het ontsteken met de hand worden overgegaan en de servicedienst worden gebeld.

LET OP:

- Het is normaal dat het ontsteken moeizaam gaat als het fornuis langere tijd niet is

gebruikt. Enkele minuten zullen genoeg zijn om de lucht die zich in de leiding heeft opgehoopt te verwijderen;

- het is in ieder geval noodzakelijk een overdreven uitstroming van onverbrand gas uit de branders te voorkomen. Als de ontsteking niet binnen een redelijke tijd zou mogen lukken, dient, na de knop op de sluitstand te hebben geplaatst (●) dezelfde handeling te worden herhaald;
- als de oven en de grill voor de eerste keer worden ontstoken, is het mogelijk dat er zich een typische brandlucht verspreidt en dat er rook uit de mond van de oven komt. Dit is het gevolg van de harsbehandeling en van olieachtige resten die op de branders zijn achtergebleven.

HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Altijd potten en pannen met een voor de bewuste brander geschikte diameter gebruiken. De vlammen dienen namelijk niet onder de bodem van de pan uit te komen. Wij raden aan:

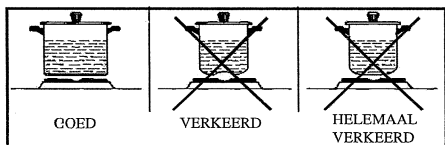
- voor een hulpbrander = pan van tenminste 8 cm.
- voor de halfsnelle brander = pan van tenminste 14 cm.
- voor snelbrander of kroon = pan van tenminste 22 cm.

NOTA: de knop nooit in een stand halverwege het symbool voor de maximale vlam  en de gesloten stand (●) plaatsen.

VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE PLAATJES

De verschillende warmteniveaus worden op de volgende wijze verkregen:

- stand 1 = minimale intensiteit voor alle plaatjes;
- stand 6 = maximale intensiteit voor normale plaatjes en snelle plaatjes (met rode schijf)
- stand 0 = alles uit



De diameter van de pannen dient nimmer kleiner dan die van de plaatjes te zijn en de bodem moet zo plat mogelijk zijn.

LET OP:

- De plaatjes niet zonder pannen laten branden, met uitzondering van de eerste keer, gedurende ongeveer 10 min., om olie- en vochtresten op te laten drogen;
- als de plaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, verdient het aanbeveling de geverfde oppervlakte licht in te vetten;
- voorkomen dat vuil op het plaatje vastkoekt om vervolgens niet genoodzaakt te zijn deze schoon te moeten maken met schuurmiddelen.

GEbruIK VAN DE GASOVEN

- Na de brander te hebben ontstoken de oven gedurende 10 minuten laten verwarmen;
- de te koken levensmiddelen in een normale ovenschotel doen, en op het verchroomde rooster plaatsen;
- het geheel indien mogelijk, in de 3e positie in de oven stoppen en de wijzer van de knop op de gewenste stand zetten;
- de kookfase kan door het venster van de deur en met de verlichte oven worden gecontroleerd. Op deze wijze wordt voorkomen dat, afgezien van het oliën of invetten van het gerecht, de deur te vaak wordt geopend.

BELANGRIJKE : Leccarda wordt onder de grill geplaatst. Het wordt gebruikt om de op grill gekookte olie en water dat uit besin is voortgekomen te verwijderen. Leccarda kan ook gebruikt worden om besin materiaal te koken.

- NOTA:** Bij fornuizen zonder thermostaat:
- met de knop in de stand "maximum"  = 270°C
 - met de knop in de stand "minimum"  = 150°C

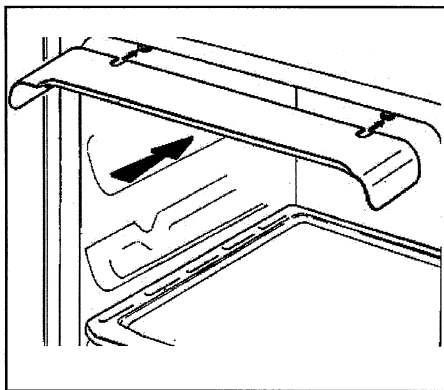
- alle andere temperaturen tussen de 150°C en 270°C zullen respectievelijk tussen de standen Min. en Max. liggen.

De knop nooit tussen de stand "maximum"  en gesloten (●) zetten.

HET GEBRUIK VAN DE GAS GRILL

- De knoppenbescherming bevestigen ;
- de brander aansteken en enkele minuten de tijd te geven om op temperatuur te komen, of de weerstand aandoen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

NOTA: de eerste keer dat de grill wordt gebruikt, zal er rook uit de oven komen. Alvo-rens levensmiddelen te koken, dient daarom te worden gewacht tot eventuele olieresten op de brander volledig zijn verbrand.



De grill moet uitsluitend op zijn nominale caloriec capaciteit worden gebruikt. Tabel te grillen levensmiddelen.

LET OP: de bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de

grill! Kinderen uit de buurt houden.

Te grilleren levensmiddelen	Tijdsduur in minuten	
	1e zijde	2e zijde
Dunne vleessoorten	6	4
Dikke vleessoorten	8	5
Dunne vis	10	8
Flinke vis	15	12
Worstjes	12	10
Geroosterd brood	5	2
Klein gevogelte	20	15

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL-GAS OVEN

- ontsteking van de grill;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten ;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen (Tabel te grillen levensmiddelen).

Het element van de grill, die bovenin de oven is geplaatst, wordt in werking gesteld door de knop van de thermostaat of van de functiekeuzes rechtsom te draaien tot het grillsymbool op het bedieningspaneel.

Het oplichten van het rode controlelampje zal op de inwerkingstelling van het element wijzen.

ELEKTRISCH STATISCHE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de

ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).

- standen van 1 tot 8 (oftewel van 60 tot 250°C): toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.
- symbool : ontsteking van de grill, voor het grillen met een geopende deur moet u de knoppenbescherming.
- symbool : ontsteking van het braadspit met brandende grill.

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCH STATISCHE OVEN 4

Dankzij verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, wanneer we vanaf de stand 0 (uit) de knop rechtsom draaien, vinden we achtereenvolgend de volgende standen:

- symbool : ontsteking ovenlamp (zal altijd blijven branden, ook met de wijzer van de knop in alle andere standen).
- symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven).
- symbool : ontsteking van het braadspit met ingeschakelde grill.
- symbool : ontsteking van de weerstand bovenin en van die onderin (statische functie).

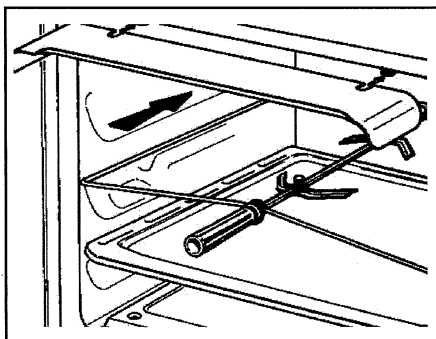
N.B.: Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de interventie van de thermostaat.

Alvorens de te bereiden gerechten in de oven te stoppen moet u de oven tenminste 10 minuten voorverwarmen.

HET GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT

a) Bij het roosteren met geopende deur.

- Plaats de knoppenbescherming zoals getoond in afbeelding ;



rijg het te braden vlees op de spies en zet het in het midden vast met behulp van de twee grote vorkklemmen;

- steek de punt van de spies in de aangedreven naaf op het frame
- verwijder de handgreep van de spies
- plaats het draagframe van de spies op de middelste richel van de oven en plaats de aandrijfas in de naaf van het elektromotortje
- plaats de druippan op de onderste richel van de oven en vergeet niet er een beetje water in te doen;
- schakel het grillelement in;
- sluit de deur zachtjes tot hij tegen de knoppenbescherming leunt;
- bevochtig zo nu en dan het vlees. Verwijder, als het koken is voltooid, het frame van de naaf van het motortje en draai de handgreep weer vast op de spies.

b) Bij het roosteren met gesloten deur.

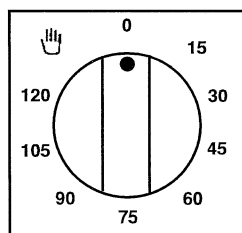
- als boven zonder gebruik van de knoppenbescherming zoals aangegeven in afbeeldingen.

HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET DE ELEKTRISCHE OVEN

- Het grillen met een gesloten deur zonder de knoppenbescherming is alleen mogelijk met de door twee onafhankelijke knoppen (keuzeschakelaar-thermostaat) bediende modellen met "Elektrische Oven". Bij het grillen met een gesloten deur moet u geen temperaturen van meer dan 200°C.

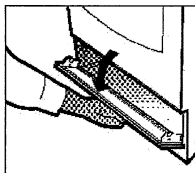
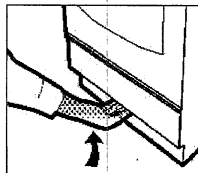
PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK)

Maakt het mogelijk de duur van de kooktijd in te stellen. Werking:



- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min. bij een elektrische oven; max. 100 min. bij een gasoven).
- De temperatuur met behulp van de thermostaatknop instellen en de keuzeschakelaar op de gekozen kookmethode instellen.
- Als de keuzeknop van de programmering op het symbool 0 staat is de kooktijd beëindigd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken.
- De thermostaatknop op het symbool ● terugzetten.
- De keuzeknop op het symbool 0 terugzetten.

N.B.: Als de programmering niet wordt gebruikt, zal de oven uitsluitend functioneren indien de keuzeknop van de programmering in de handbediende stand  staat.

BORDENOPWARMRUIMTE

Om de bordenopwarmruimte te openen, met een hand de klep opheffen.

Om de ruimte te sluiten, de klep eenvoudig in zijn zitting duwen.

ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN

- De elektrische aansluiting moet altijd worden verbroken alvorens werkzaamheden binnen de oven uit te voeren of op plaatsen waar de mogelijkheid bestaat met gedeelten onder spanning in aanraking te komen.
- De bordenopwarmruimte niet gebruiken om brandbare vloeistoffen of niet-hitte bestendige voorwerpen zoals hout, papier, spuitbussen, lucifers, enz. in op te bergen.
- Regelmatig de rubberen toevoerslang controleren en erop toezien dat zij niet te dicht langs hete wanden loopt, geen knikken heeft of ingeklemd is, en verder in goede staat verkeert. Op uiterlijk de aangegeven datum moet de slang worden vervangen en moeten de twee uiteinden met behulp van genormaliseerde slangeklemmen worden bevestigd.
- Mochten de kraantjes na verloop van tijd stroever gaan draaien, dan dient men zich tot de Servicedienst te wenden.
- De geëmailleerde of verchroomde delen moeten met lauw zeepsop of met niet schurende schoonmaakmiddelen worden schoongemaakt. De bovenste branders en de vlamverdelers kunnen daarentegen ook met een metalen borsteltje worden ontkoekt. Goed afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van geëmailleerde of

verchroomde delen.

- De kookplaat moet tijdens het schoonmaken niet overstromen. Er op toezien dat er geen water of ander materiaal in de openingen van de branderhouders komt, daar dit gevaar op zou kunnen opleveren.
- De bougie voor de elektrische ontsteking moeten na elk gebruik schoon worden gemaakt en afgedroogd; vooral als er is gemorst of overgekookt.
- Om barsten of breken van de glazen deksels te voorkomen, deze niet sluiten zolang de branders of de plaatjes van de kookplaat nog heet zijn.
- Niet tegen de geëmailleerde delen en bougies (indien aanwezig) stoten.
- Als het fornuis niet wordt gebruikt, wordt het aanbevolen de hoofdkraan (of de kraan aan de muur) van het gas te sluiten.
- Til het fornuis nooit op aan de handgreep van de ovendeur

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken als gevolg van een slechte installatie of een niet juist gebruik van het fornuis.

Bij afwijkingen, en vooral als er gaslekken of lekstromen worden geconstateerd, dient onmiddellijk een technicus te worden geraadpleegd.

DE RICHTLIJN 2002/96/EG (AEEA) INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS



Fig. A

Deze aanvullende informatie is uitsluitend bestemd voor eigenaars van apparaten met het symbool van (Fig. A) op de sticker met de technische specificaties, aangebracht op het product zelf (typeplaatje):

Dit symbool wijst erop dat het product in overeenstemming met de geldende normen is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur, en conform is aan de Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) en dus, op het eind van de nuttige levensduur ervan, verplicht apart van het huishoudelijke afval zal moeten worden behandeld, door kosteloze overhandiging aan een centrum voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten, of door het terugbrengen ervan aan de wederverkoper bij aanschaf van een vergelijkbaar apparaat.

De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat op het eind van diens levensduur wordt ingeleverd bij de geschikte inzamelingsstructuren, op straffe van de sancties voorzien in de geldende wetgeving inzake afvalverwijdering.

De juiste gescheiden inzameling voor de daaropvolgende recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking van het afgedankte apparaat draagt bij aan het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waarmee het product is samengesteld.

Voor meer gedetailleerde informatie inzake de beschikbare inzamelingsystemen moet u zich wenden tot plaatselijke afvalverwerkingsorganisatie, of tot de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

De producenten en importeurs zullen zowel re-

chtstreeks als door deelneming in een collectief systeem voldoen aan hun verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking.

EG VERORDENING nr. 1935/2004 - materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Kennisgeving aan de gebruikers.



Het in de afbeelding weergegeven symbool, dat u op de verpakking kunt vinden, geeft aan dat de materialen van dit product die met levensmiddelen in contact kunnen komen voldoen aan de vereisten van EG verordening nr. 1935/2004.

In de ovenruimte kunnen de levensmiddelen in contact komen met: ovenroosters, lekbakken, gebakschalen, ruit ovendeur, rubberverpakking, braadspitten, ovenwanden, Op de kookplaat met: pandragers, branders en de vangschaal.

In de opwarmruimte met de wanden ervan.

Données et caractéristiques	17
Installation	18 - 22
Aération des locaux.....	18
Emplacement	18
Raccordement du gaz	18
Adaptation aux différents types de gaz.....	19
Changement des injecteurs	19
Réglage de l'air	20
Réglage du ralenti	20
Branchement électrique	21
Allumage électrique.....	22
Dispositif de sécurité	22
Pour l' utilisateur.....	23 - 28
Aération des locaux.....	23
Allumage des brûleurs	23
Allumage du four à gaz	23
Allumage du grilloir à gaz	23
Allumage électrique.....	24
Utilisation des feux de la table	24
Utilisation des plaques électriques.....	24
Utilisation du four à gaz.....	25
Grilloir à gaz ou électrique	25
Four électrique statique.....	26
Four électrique statique 4.....	26
Utilisation du tournebroche	26
Grilloir électrique avec four électrique.....	27
Minuterie	27
Utilisation du programmeur de fin cuisson monocommande	27
Coffre chauffe-plats.....	27
Conseils et avertissements	27
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	28
Règlement Européen n° 1935/2004.....	28

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.

- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.

- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:

- CEE 90/396

- 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)

- CEE 2004/108 (Perturbations radio élect.)

- Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux à contact avec des denrées alimentaires)

- 2002/96/EC (DEEE)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 50x50	Cuisinière 54x54
Hauteur (table de travail)	cm 85,0	cm 85,0
Hauteur (couvercle ouvert)	cm 133,0	cm 137,0
Hauteur (couvercle verre)	cm 133,3	cm 137,3
Profondeur (porte fermée)	cm 50,0	cm 54,0
Profondeur (porte ouverte)	cm 96,0	cm 100,0
Largeur	cm 50,0	cm 54,0

Dimensions utilisables	Four	Four avec ventilateur
Largeur	cm 39,5	cm 39,5
Profondeur	cm 42,0	cm 40,0
Hauteur	cm 31,5	cm 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominale (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire semi-rap. rapide four grilloir	70	0,40	0,90
		99	0,40	1.85
		126	0,85	3.00
		130	1,00*	3.00
		110	-	2.00
G20 20 mbar	auxiliaire semi-rap. rapide four grilloir	70	0,40	0,90
		99	0,40	1.85
		126	0,85	3.00
		130	1,00*	3.00
		110	-	2.00
G30 28-30 mbar G31- 37 mbar	auxiliaire semi-rap. rapide four grilloir	48	0,40	0,90
		68	0,40	1.85
		86	0,85	3.00
		86	1,00	3.00
		70	-	2.00

*Pour thermostat. En cas de robinet du four: 1,3 kW

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- ø 145 1,0 kW - Plaque Normale
 1,5 kW - Plaque Rapide
 ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
 2,0 kW - Plaque Rapide

PUISSANCE FOUR ÉLECTRIQUE

four (1,5 kW sole; 0,7 kW plafond) 2,2 kW
 grilloir 2,0 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

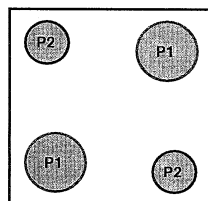
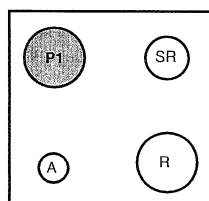
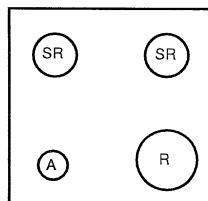
EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

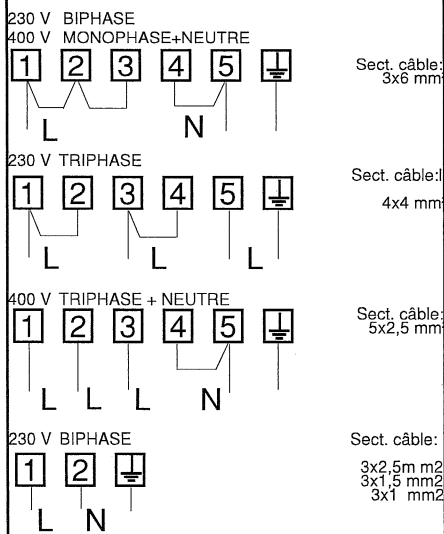
- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail auto-nettoyant
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur ou résistance grilloir
- Minuterie mécanique
- Programmeur de fin cuisson monocommande
- Une ou plusieurs plaques électriques

DISPOSITION DES BRÛLEURS SELON LES DIFFERENTS MODELES



- A** = auxiliaire
SR = semirapide
R = rapide
P1 = plaque ø 180
P2 = plaque ø 145

SCHEMA DES BRANCHEMENTS



La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil. Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

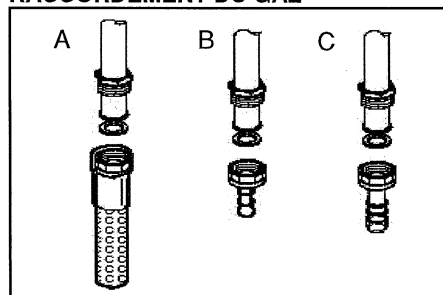
AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte. En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc). La cuisinière peut être installée en pose libre (classe 1) ou entre deux meubles (en classe 2 st 2-1) dont les parois doivent résister à une température de 100°C et qui ne peuvent pas être plus hautes que le plan de travail.

RACCORDEMENT DU GAZ



Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- Raccordement avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide (voir fig. A):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. B et C):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et **doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.**

Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées. Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**
- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil: France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de l'ABOUT EST INTERDIT.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

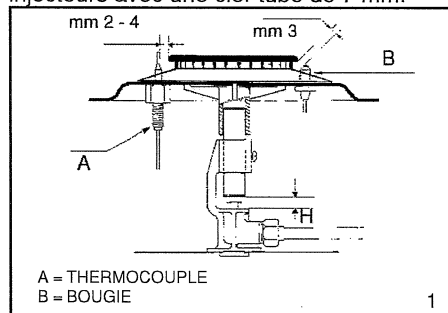
Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 17);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Nota: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

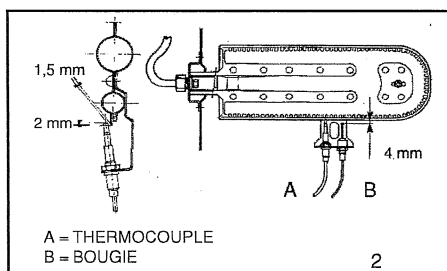
CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 1)

- Soulever le couvercle de la cuisinière pour le faire sortir des supports;
- enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les 2 vis (supérieures) ou écrous (inférieurs) arrière qui fixent le plan de travail et l'extraire vers l'avant;
- enlever les tubes mélangeurs et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.



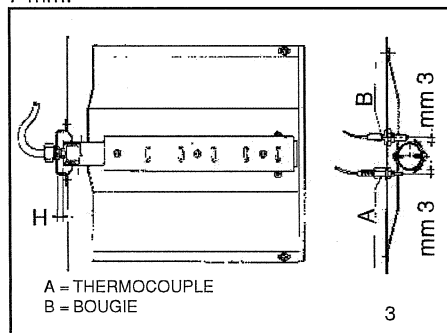
CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (fig. 2)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole (en la tirant vers l'avant);
- enlever le brûleur du four après avoir ôté la vis qui le fixe;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm



CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (fig. 3)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.



RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

REGLAGE DE L'AIR DES BRÛLEURS

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (valeurs indicatives) (fig. 1 pour la table, fig. 3 pour le grilloir):

BRÛLEUR	G20 20mbar G25 25mbar	G30 28-30 mbar G31-37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	3
Rapide	4	6
Four	-	-
Grilloir	4	8

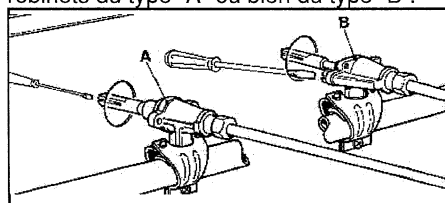
Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B".



- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.

- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

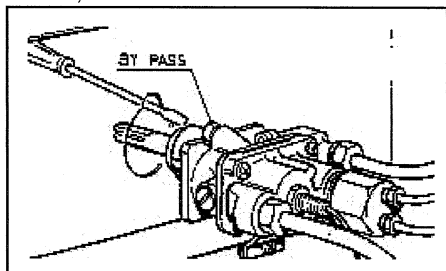
- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

REGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever la sole du four (après avoir dévissé la vis);
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet;



- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un

interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des recommandations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir page 20).

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 1, 2, 3. Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6.

Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou griloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRÛLEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou griloir.

ATTENTION:

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

AÉRATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

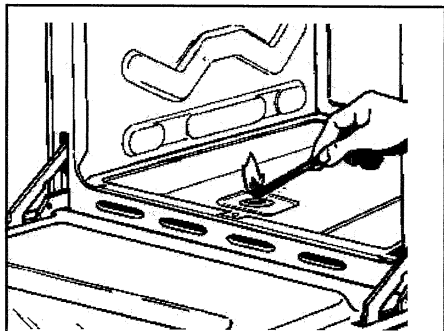
- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'au repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

BRÛLEURS DE LA TABLE ÉQUIPÉS DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'au repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

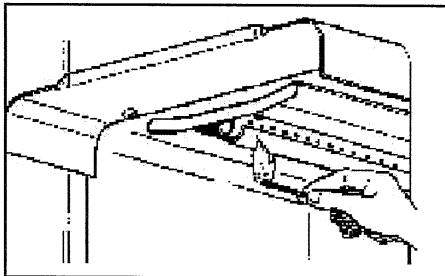
- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";



- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette;
- vérifier l'allumage par le trou central de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure (voir page 25);
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;



- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette;
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la ma-

nette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on veut allumer.

Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION:

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage

des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;

- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

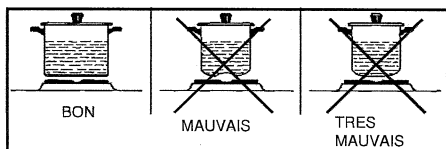
- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères (●) et (●).

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé



Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 9).

ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

UTILISATION DU FOUR A GAS

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le troisième gradin et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Éviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

IMPORTANT: La lèche-frite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèche-frite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

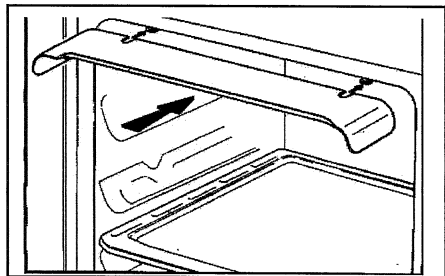
- manette en position "maximum" = 270°C
- manette en position "minimum" = 150°C
- Toutes les autres températures entre 150°C et 270°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères et ().

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

- Placer la protection manettes ;
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le

- gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.



NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets. Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

Le tableau de mets à griller est donné à titre indicatif.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR A GAZ

- allumer la résistance du grilloir;
- poser les mets à cuire sur la grille support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte ;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.

Voir le tableau " Mets à griller "

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants. En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère grilloir dur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette.

Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères 1 à 8 (ou de 60 à 250°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère : allumage du grilloir, griller avec la porte ouverte et placer la protection manettes.
- repère : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le

thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, en partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette en sens horaire, on a les positions suivantes :

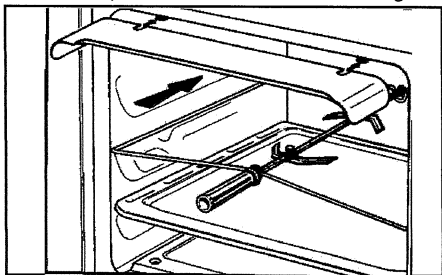
- symbole  : éclairage du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).
- symbole  : allumage du grilloir (sur la voûte du four).
- symbole  : mise en marche du tournebroche avec le grilloir allumé.
- symbol  : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique).

REMARQUE – Le voyant jaune s'allume selon l'intervention du thermostat. Avant d'introduire les aliments à cuire, préchauffer le four pendant au moins 10 minutes.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

a) Cuisson (grillade et dorage) porte ouverte.

- Placer la protection manette selon la figure



- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;

- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

b) Cuisson (grillade et dorage) porte fermée.

- comme ci-dessus sans l'utilisation de la protection manette.

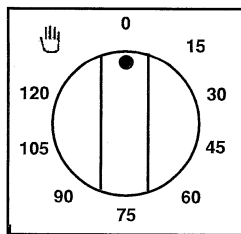
UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparées (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette. Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE)

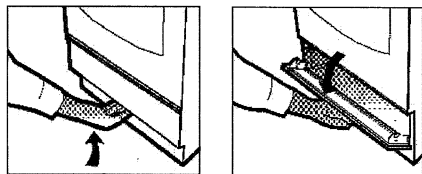


Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

COFFRE CHAUFFE-PLATS



Pour ouvrir le coffre chauffe-plats, lever l'abattant avec une main.

Refermer en poussant l'abattant dans son logement.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit

être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;

- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- ne soulever jamais la cuisinière par la poignée de la porte de four.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur. La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Information aux utilisateurs.



Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.