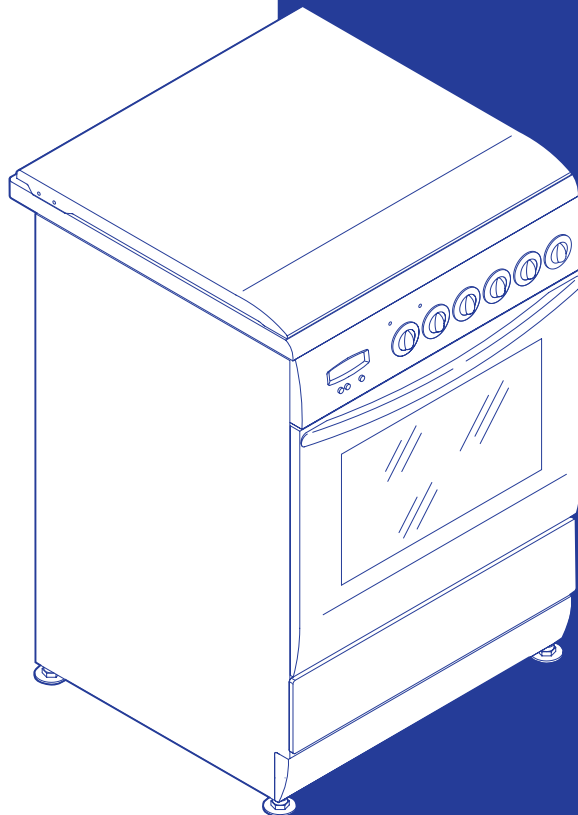




Firstline

CUISINIÈRE



FCG 60

FR



Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

A bientôt

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- * EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 et aux amendements respectifs (gaz).
- * EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- * CEE 73/23 + 93/68 concernant la sécurité électrique.
- * CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- * CEE 90/396 + 93/68 concernant la sécurité gaz.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Sommaire

AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION		page	4
UTILISATEUR	Généralités	page	5
	Description des commandes du plan de cuisson et du four	pages	6-7
	Programmation et réglage de l'heure	page	8
	Conseils pour l'utilisation du plan de cuisson	page	9
	Conseils pour l'utilisation du four	pages	10 - 11
	Conseils pratiques pour la cuisson au four	pages	12 - 13
	Tableau de cuisson four	page	14
	Tableau de cuisson gril	page	15
	Nettoyage et entretien	pages	16 - 17
INSTALLATEUR	Informations techniques	page	18
	Déballage - Mise à niveau - Ventilation	page	19
	Raccordement gaz	page	20
	Raccordement électrique	page	21
	Réglage - Changement injecteurs	page	22
	Changement de pièces détachées	page	23
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?		page	24
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		page	25
GARANTIE - SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES		page	26

Avertissements et précautions d'utilisation

L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.

- * L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutées exclusivement par un technicien qualifié.
- * L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.
- * L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson du type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, donc dangereux et non garanti.
- * Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- * Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- * Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- * La sécurité électrique de l'appareil est assurée quand la cuisinière est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- * Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur l'appareil).

L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:

- * NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- * NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- * NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- * NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).

- * NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- * Lors de la première utilisation du four de l'appareil, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ une heure pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- * Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- * Nettoyez le four après chaque cuisson. Les résidus des aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- * Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux pour l'environnement au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- * Si vous utilisez une prise de courant à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.
- * Après chaque utilisation du four et des foyers de cuisson, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont à la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "0" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "●" gravé sur le bandeau.
- * Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- * En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente CARREFOUR en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

Un appareil hors d'usage qui ne fonctionne plus doit être rendu inutilisable. Eliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, comme:

- * le câble d'alimentation
- * les systèmes de blocage de la porte du four éventuels
- * les accessoires du tournebroche (broche, fourches....)

Utilisateur: Généralités

La cuisinière est équipée d'une table de travail 4 feux gaz (**équipés de sécurités thermocouples sur chaque brûleur**) et d'un four électrique à convection forcée avec ventilation.

La cuisinière est équipée d'un horloge électronique avec fin de cuisson..

Afin de garantir une utilisation en toute quiétude, un thermostat de sécurité se déclenche si le thermostat principal est défectueux. Dans ce cas l'alimentation électrique est temporairement interrompue : **ne tentez pas de réparer vous même la panne, mais éteignez la cuisinière et contactez le centre de service après-vente CARREFOUR le plus proche.**

Les parois du four sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous:

- grille du four (G) (fig.2a)
- support tournebroche + broche (fig.7 page 11)

le lèchefrite (V) (fig. 2b) doit être inséré sous la grille (G).

La cuisinière est équipée d'un tiroir sous le four **non démontable**. Il peut être utilisé comme logement générique.

Attention: Il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables.

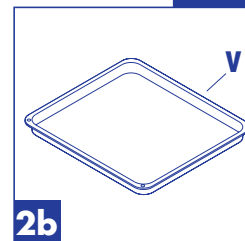
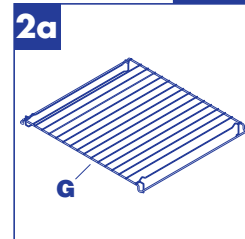
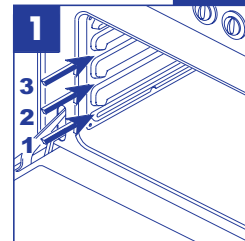
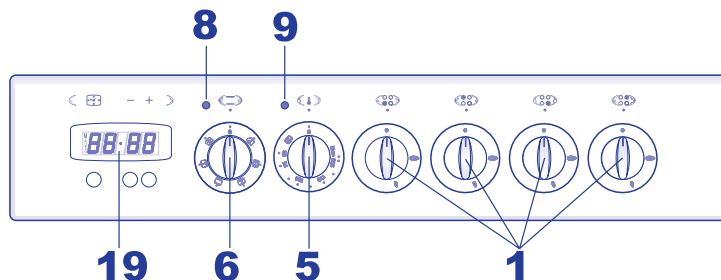


Tableau de commande: Description des commandes du plan de cuisson et du four



DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

- 1) Manette brûleurs table de cuisson
- 5) Manette du thermostat du four
- 6) Manette de sélection des fonctions du four (6 fonctions)
- 8) Voyant rouge de fonctionnement du four
- 9) Voyant jaune de thermostat du four
- 19) Programmateur électronique avec fin de cuisson

DESCRIPTION DES COMMANDES DE LA TABLE DE TRAVAIL

MANETTE BRULEURS TABLE DE CUISSON (rep. 1 et fig 2c, page 6)

- = position fermée

En tournant cette manette vers la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes:

- 🔥 = position flamme maximum
- 🔥 = position flamme réduite

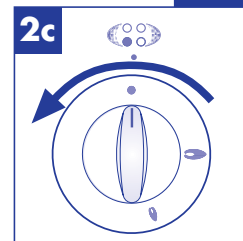
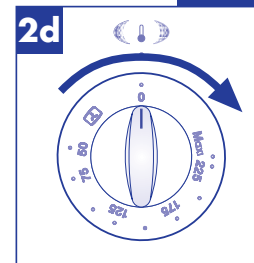


Tableau de commande: Description des commandes du plan de cuisson et du four

MANETTE DU THERMOSTAT (rep. 5, page 6 et fig. 2d, page 7)

En tournant cette manette vers la droite, vous choisirez les températures du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Maxi)).



MANETTE DE SELECTION DES FONCTIONS DU FOUR A CONVECTION FORCEE

(rep. 6, page 6 et fig. 2e, page 7)

En tournant cette manette vers la droite ou la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

0 = four éteint

 = éclairage four (reste allumée pendant toutes les fonctions)

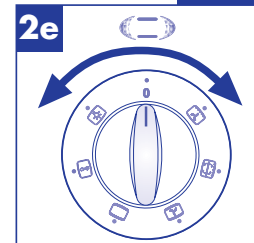
 = ventilation seul

 = résistance supérieure et inférieure

 = résistance supérieure et inférieure avec ventilation

 = résistance grill + tournebroche

 = résistance supérieure avec ventilation



DESCRIPTION DES VOYANTS

VOYANT ROUGE (rep. 8, page 6)

Allumé, il signale la mise en service d'un composant électrique du four.

VOYANT JAUNE (rep. 9, page 6)

Allumé, il signale la mise en service du four et du grill. Pendant le fonctionnement du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Tout au long de la cuisson il s'allume et s'éteint régulièrement à plusieurs reprises, car la température du four est contrôlée par le thermostat.

Tableau de commande: Programmation et réglage de l'heure

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE AVEC FIN DE CUISSON (rep. 19, page 6 et fig. 2f, page 8)

Cette cuisinière est équipée d'un programmateur électronique avec fin de cuisson ayant une triple fonction : celle d'horloge, celle de programmer le temps de cuisson désiré et celle d'éteindre automatiquement le four. L'afficheur numérique (M) indique toujours l'heure, mais affiche aussi les temps de programmation lorsque cette fonction est instaurée.

Réglage et correction de l'heure (de 0,01 à 24,00 = hh,mn)

Dès que le branchement électrique est effectué ou suite à une interruption de courant, les chiffres clignotent ("0,00" ou la durée écoulée depuis le retour du courant). Pour régler l'heure, appuyez simultanément sur le bouton 1 et ensuite soit par pression sur les boutons 2 (-) ou 3 (+) jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Pendant ce réglage, le pictogramme  de fonctionnement manuel s'allume. Relâchez les touches dès que l'heure affichée est correcte. Pour corriger l'heure, procédez de la même façon. La fonction s'active 7 secondes après son instauration.

Fonctionnement manuel

Dès que vous appuyez sur le bouton 1 (heure) ou sur le bouton 3 (signal acoustique), le mode manuel est en fonction. Cela vous est confirmé par l'allumage du pictogramme . Autrement, le fonctionnement manuel ne sera en fonction qu'à la fin de la programmation semi-automatique ou après son effacement.

Fonctionnement semi-automatique (avec durée de cuisson de 0,01 à 0,99 = hh,mn)

Le temps de cuisson est programmé par le bouton 3 (programmation par unité de 10 secondes). Vous devez appuyer sur ce bouton jusqu'à ce que s'affiche le temps de cuisson désiré. L'heure ne sera plus affichée, mais l'horloge indiquera le temps de cuisson, le pictogramme  et le symbole AUTO. Pendant le compte à rebours, les unités de temps sont exprimées en seconde. A la fin du temps programmé, le signal acoustique se déclenche, les pictogrammes AUTO et  s'éteignent et l'heure est réaffichée. Pendant cette fonction, l'heure peut être à tout moment affichée en appuyant sur le bouton 1. Il est impératif de remettre sur fonctionnement manuel après cette utilisation.

Signal acoustique

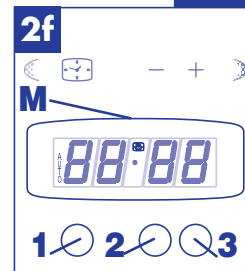
Le signal acoustique retentit à la fin du fonctionnement semi-automatique et dure 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant les 7 minutes, appuyez sur le bouton 3. Après cette opération, n'oubliez pas de placer la manette du sélecteur et du thermostat sur la position arrêt.

Intensité sonore du signal acoustique

Vous avez le choix entre 3 intensités sonores différentes. Vous pouvez sélectionner l'intensité souhaitée en pressant le bouton 2 lorsque le cadran affiche l'heure.

Correction / effacement de la programmation

Pour corriger ou effacer le temps de cuisson programmé, appuyez simultanément sur les touches 2 et 3 puis relâchez d'abord la touche 3 et ensuite la touche 2.



Utilisateur: Conseils pour l'utilisation du plan de cuisson

PLAN DE CUISSON: CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et tenez les enfants hors de portée. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de la cuisinière en fonctionnement.
- Avant d'ouvrir le couvercle, éliminez tous les résidus d'aliments à sa surface.
- Avant de fermer le couvercle, après avoir éteints les brûleurs, attendez le refroidissement complet des pièces chaudes.
- A la fin de leur utilisation, contrôlez que toutes les commandes sont en position arrêt ou fermeture.

BRULEURS GAZ

1. Allumage manuel des brûleurs (en cas de panne courant)

Appuyez et tournez vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme et approchez une allumette enflammée près du brûleur.

2. Allumage électrique automatique (fig. 3 repère AC)

Tournez (sans appuyer) vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme et appuyez sur cette manette gaz pour allumer le brûleur. **Restez appuyé pendant 10 secondes environ afin que la sécurité thermocouple se mette en fonction (fig. 3 repère TC).**

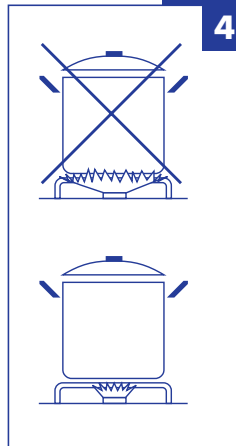
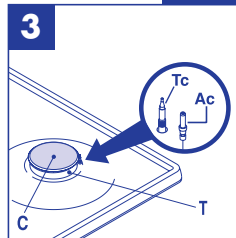
3. Utilisation optimale des brûleurs (voir position des brûleurs page 25, fig. 21)

Pour obtenir le rendement maximum avec une consommation minimale de gaz, vous devez respecter les consignes suivantes:

- Une fois l'allumage intervenu, réglez la flamme en fonction de votre choix.
- Pour chaque brûleur, utilisez un récipient adéquat (voir le tableau ci-dessous et fig. 4).
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position petite flamme.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.

Brûleurs	Rapide 3.100 W	Semi-rapide 1.800 W	Auxiliaire 1.000 W
Ø casserole cm	de 22 à 24	de 16 à 20	de 12 à 14

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération de la pièce en n'obstruant pas les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 13) et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou ventilateur fig. 14 et 15). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est prévue.



Utilisateur: Conseils pour l'utilisation du four

QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR DE LA CUISINIERE

Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ une heure pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

- Réglez l'horloge électronique avec fin de cuisson sur le fonctionnement manuel
- Tournez la manette de thermostat sur la température maximum
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires (grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche etc..).

Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, le couvercle de l'appareil doit être ouvert pour éviter tout échauffement.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale.
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). De plus, il ne faut pas poser directement les plats de cuisson sur la sole du four pour les mêmes raisons.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au gril (voir fig. 6 ou 7, page 11).
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position "0".
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.

Effectuez toutes les cuissons (au four et au gril) avec la porte du four fermée.

Utilisateur: Conseils pour l'utilisation du four

COMMENT UTILISER LE FOUR

- A titre indicatif, vous trouverez ci-dessous, une brève description des différentes cuissons
- pages 12-13, des conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats,
- pages 14-15, les tableaux de cuisson et de grillades.

DECONGELATION A TEMPERATURE AMBIANTE

Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et introduisez les mets à décongeler dans le four. La durée de décongélation dépend de la quantité et du type d'aliment. En sélectionnant cette fonction, la ventilation accélère la décongélation des mets. Cette fonction est particulièrement préconisée pour les fruits et les desserts.

CUISSON TRADITIONNELLE (résistances voûte + résistance sole)

Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep.5, page6) sur la température souhaitée. Si vous faites une cuisson avec préchauffage, attendez que le voyant jaune du thermostat s'éteigne avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, la chaleur est répartie du haut vers le bas sur les mets. Cette fonction est préconisée pour la cuisson de tous les aliments (viande, poisson, pain, pizza, pâtisseries, etc.)

CUISSON TRADITIONNELLE VENTILEE (résistances voûte + résistance sole + ventilation)

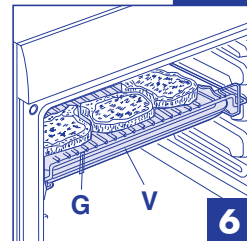
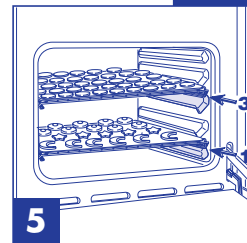
Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. 5, page6) sur la température souhaitée (20% en moins par rapport à la cuisson traditionnelle). Si faites une cuisson avec préchauffage, attendez que le voyant jaune du thermostat s'éteigne avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, la circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur, ce qui autorise des cuissons sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. Cette fonction est préconisée pour cuire simultanément des plats de nature différentes (fig. 5).

CUISSON AU GRIL TRADITIONNEL (résistance supérieure centrale)

Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep.5, page6) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, la résistance supérieure centrale cuit les mets par rayonnement. En plus de griller, cette fonction peut aussi être utilisée pour dorer les aliments déjà cuits. Le tourne broche est mis en fonction sur cette position.

CUISSON AU GRIL VENTILE (résistance supérieure centrale + ventilation)

Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep.5, page6) sur la température souhaitée (maximum 200°C). En sélectionnant cette fonction, l'air chauffé par la résistance supérieure centrale est aspiré par le ventilateur qui le dirige sur les aliments. Cette fonction est particulièrement indiquée pour alléger le rayonnement direct de la résistance gril en utilisant des températures de cuisson plus basses. Elle permet de dorer uniformément les mets. Idéale pour les poulets et les rôtis de viande.



Utilisateur: Conseils pour l'utilisation du four

Comment utiliser le tournebroche (fig. 7, page 11)

- Enfillez le poulet ou le morceau à rôtir sur la broche en le serrant entre les deux fourches; équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Après avoir enfilé le support dans la glissière 2, posez le tournebroche sur le support et introduisez l'extrémité (A) dans l'axe du moteur du tournebroche (E).
- Utilisez toujours le lèche-frite pour récupérer la graisse et le jus de la viande qui rôtit, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON".
- Dévissez et enlevez la poignée de la broche et fermez la porte du four.
- Tournez la manette du sélecteur (rep. 6, page 6) sur le symbole  et réglez la manette du thermostat (rep. 5, page 6) sur la température souhaitée. Le tourne broche est mis en fonction à la position grill.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèche-frite émaillée pour la cuisson des gâteaux.
- Comme s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- **Si le gâteau retombe:** La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- **Si le gâteau est trop sec.** Piquez des petit trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- **Si le dessus du gâteau est trop brun:** La prochaine fois, mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- **Si le dessus du gâteau est brûlé:** Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- **Si le dessous du gâteau est trop brun:** La prochaine fois, mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- **Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit:** La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- **Si le gâteau ne se démoule pas:** Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien la moule et saupoudrez de farine.
- **Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle:** Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

Utilisateur: Conseils pour l'utilisation du four

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage plus rapide est plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- **Si le rôti est trop dur:** La prochaine fois, laissez faire un peu plus la viande.
- **Si le dessus ou le dessous du rôti est trop brun:** La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson. Placez-le sous la grille ou sur le fond du four (voir fig. 6 ou 7, page 11). **Versez de l'eau dans le lèchefrite** afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer sous les ailes pour que la graisse puisse sortir, après environ une heure de rôtissage.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus du citron....). Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

Utilisateur: Tableau de cuisson four

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	CUISSON A CONVECTION NATURELLE		CUISSON A CONVECTION FORCEE (avec l'aide du ventilateur)		REMARQUES
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	
VIANDES							Casserole ou autre récipient sur la grille du four
Veau rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Rosbeef	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Porc rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Agneau rôti	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
GIBIER							
Lièvre rôti	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Faisan rôti	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Perdrix rôti	1	2	225-Maxi	50-70	225-Maxi	50	
VOLAILLE							
Poulet rôti	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Dinde rôtie	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Canard rôti	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
POISSON							Plat à pâtisserie sur la grille du four
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30	
Poisson en sauce	1	2	175	20-25	160-170	15-20	
PATE							
Lasagne	2.5	1	210-225	60-75	225-Maxi	30-40	
Cannelloni	2.5	1	210-225	60-75	225-Maxi	30-40	
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30	225-Maxi	20-25	
PAIN	1	2	225-Maxi	20-25	220	20	
PATISserie							
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15	
Pâte brisée		2	200	20	190-200	20	
Savarin	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
TARTES							Moule sur la grille du four
Gâteau Paradis	0.8	2	190	52	170-190	45	
Tarte aux fruits	0.8	2	200	65	190-200	65	
Gâteau au chocolat	0.8	2	200	45	190-200	45	

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les fours à convection forcée avec ventilation, si vous utilisez plusieurs niveaux (de 1 à 3), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

Utilisateur: Tableau de cuisson au grill

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	CUISSON A CONVECTION NATURELLE			CUISSON A CONVECTION FORCEE (avec l'aide du ventilateur)		
			Températures en °C	Temps de cuisson en minutes		Températures en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1° côté	2° côté		1° côté	2° côté
VIANDES Entrecôte Bifteck Poulet (coupés en deux)	0,50 0,15 1	3 3 3	225-Maxi 225-Maxi 225-Maxi	15 5 25	15 5 25	200 200 200	10 5 18	10 5 18
POISSON Truite Sole	0,42 0,20	3 2	225-Maxi 225-Maxi	18 10	18 10	200 200	10 7	10 7
PAIN Toast		2	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Tournebroche

POULET	1,3	2-3	225-Maxi	60-80	=	=
---------------	-----	-----	----------	-------	---	---

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

Utilisateur: Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique.

PLAN DE CUISSON

Pour maintenir la surface émaillée brillante et les différents composants en bon état (les grilles en acier émaillé, les chapeaux des brûleurs émaillés (C), les têtes des brûleurs (T) (fig. 3, page 9), il est très important de les laver après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse, de les rincer et de bien les sécher.

Nettoyez lorsque la table et les composants sont froids. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de tomates.

MISES EN GARDE:

- Lors du remontage des différentes pièces des brûleurs, vérifiez que les fissurations des tête (T) ne soient bouchés par des corps étrangers et assurez-vous que les chapeaux émaillés (C) soient positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (fig.3, page9).
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet quelconque devient difficile, ne pas forcer, mais faire immédiatement intervenir le Service Après-Vente CARRFOUR.

STRUCTURE

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émaillés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

Nettoyez la structure lorsqu'elle est froide. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs. En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de tomates. N'utilisez pas de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydables, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.

FOUR

Ne pas vaporiser ou laver les résistances électriques ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (contrôler l'étiquette informative du produit que vous utilisez).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés.

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des tâches de graisse. Dans le cas contraire, le nettoyage deviendra de plus en plus difficile, car les graisses brûleront pendant les cuissons successives, en s'incrassant dans l'émail et en produisant des odeurs désagréables. Nettoyez le four quand il est tiède (mais pas chaud).

Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Ne les lavez pas quand elles sont encore chaudes et n'utilisez pas de poudres abrasives. Evitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron et de tomate restent trop longtemps au contact des surfaces émaillées.

Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

Utilisateur: Nettoyage et entretien

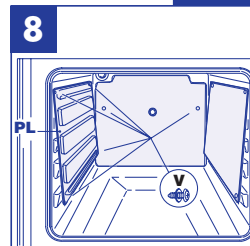
PANNEAUX AUTO-NETTOYANTS (fig. 8)

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson.

Le phénomène de catalyse se produit au dessus de 200°C. Dans le cas de cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse, nous vous conseillons, une fois la cuisson terminée, de prolonger d'environ une demi-heure le fonctionnement du four à vide (avec le thermostat position Maxi) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement.

En cas de débordements abondants de liquides ou de graisses, essuyez immédiatement avec une éponge humide et chauffez le four pendant 2 heures avec le thermostat sur la position Maxi. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération.

Il est recommandé d'extraire périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux. Pour le démontage il faut dévisser les vis (V) et enlever les panneaux latéraux (PL) et le panneau du fond (PF).

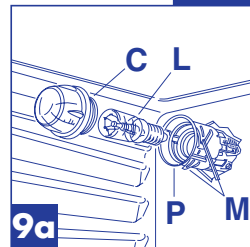


JOINT DE LA FACADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de :

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente CARREFOUR pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.



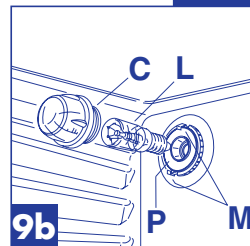
REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Attention, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe.

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C).

La cuisinière peut être équipée de deux modèles de douille.

- Douille modèle 1 (fig. 9a): Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe. Remontez la calotte en la revissant vers la droite.
- Douille modèle 2 (fig. 9b): Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe. Remontez la calotte en veillant à introduire les encoches dans les languettes de blocage et revissez en tournant vers la droite.



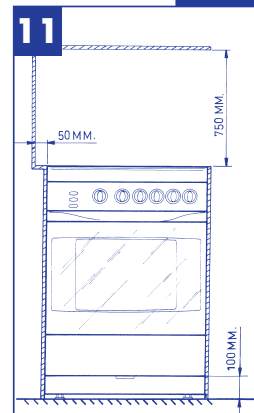
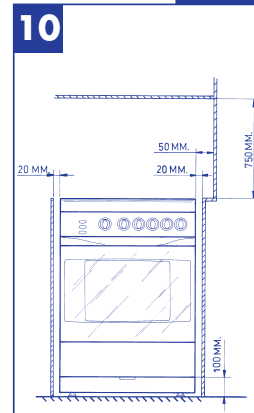
Installateur: Informations techniques

INFORMATIONS TECHNIQUES

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils gaz et mixtes peuvent être installés comme "classe 1" (installation libre) ou "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans les figures 10 ou 11 doivent absolument être respectées.
- Conformément à la norme "ELECTRIQUE", les appareils mixtes et électriques sont du type X et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson (fig. 11).
- Les parois arrières et les superficies adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 65K.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé conformément aux consignes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux recommandations ci-dessous en matière de ventilation et d'aération.

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doit être effectuée conformément aux normes en vigueur et respecter les règlements en vigueur ci-dessous:

- Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977- Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.



Installateur: Déballage - Mise à niveau - Ventilation de la pièce

DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Pour une mise à niveau correcte la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- pieds réglables (P) pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 12).
- de deux entretoises positionnées sous les charnières du couvercle, qui ont la fonction d'assurer une distance minimale entre l'appareil et le mur à l'arrière. Elles ne doivent pas être enlevées.

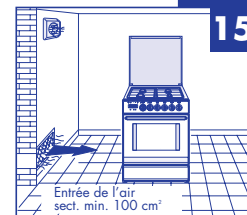
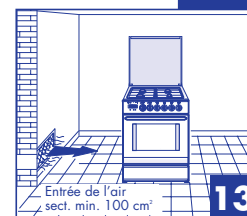
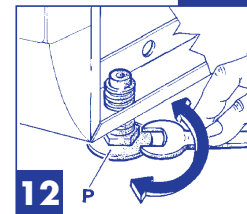
VENTILATION DE LA PIÈCE

Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel de l'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm² (fig. 13). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

La ventilation indirecte est également possible. On peut prélever de l'air des pièces contiguës, en respectant obligatoirement les prescriptions des normes en vigueur.

EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (fig. 14). Si une hotte ne peut pas être installée, l'utilisation d'un ventilateur est admise, il devra être installé sur une fenêtre ou une cloison donnant sur l'extérieur et devra entrer en fonction en même temps que l'appareil (fig. 15). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.



Installateur: Raccordement gaz

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1. Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 24/08/77).

Raccordement pour le gaz naturel

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G 1/2),
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le gaz Butane/Propane

Le raccordement se fait par tuyau souple suivant NFD 36-102 (longueur mini. de 400 mm et maxi. de 2000 mm). En France, le tuyau doit porter l'estampille **NF GAZ** pour être conforme aux normes et doit être équipé de 2 colliers à chaque extrémité.

AVERTISSEMENTS:

En cas d'utilisation du tuyau souple en caoutchouc, il est indispensable de respecter les prescriptions suivantes:

- Le tuyau souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 70 K.
- Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.
- Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.
- Il doit être visitable sur toute sa longueur afin de contrôler son état de conservation.
- Remplacez le tuyau avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau lui-même.

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les informations indiquées sur l'étiquette signalétique, appliquée dans le tiroir sous le four de la cuisinière, sont compatibles avec le réseau de distribution du gaz.

Une étiquette placée au dos de la cuisinière reporte les conditions de réglage de l'appareil (type de gaz et pression d'utilisation).

Une fois l'installation terminée, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais approcher de flamme!

Installateur: Raccordement électrique

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- l'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée dans le tiroir sous le four de la cuisinière).
- la mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect des indications suivantes et laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:

lettre	L	(phase)	=	conducteur couleur marron
lettre	N	(neutre)	=	conducteur couleur bleu
symbole de terre			=	conducteur couleur jaune-vert
- Vérifier que le câble d'alimentation ne touche pas des surfaces coupantes ou chaudes (température supérieure à 75°C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement en cas de nettoyage ou de réparation. Vérifier aussi que la fiche soit accessible.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.
- Vérifiez aussi que la fiche soit accessible.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut être protégé au choix par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation efficace de mise à la terre.

Installateur: Réglage - Changement injecteurs

REGLAGE

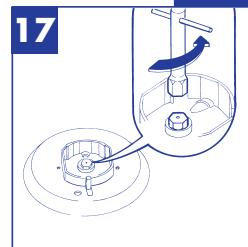
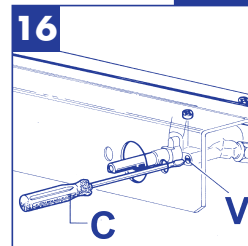
- En cours d'installation ou en cas de transformation, interrompez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les préréglages terminés, les scellages doivent être replombés par l'installateur.
- Le réglage du débit réduit doit s'exécuter seulement sur des brûleurs fonctionnant avec du G20. Sur des brûleurs fonctionnant avec du G30 ou du G31, la vis doit être serrée à fond en vissant le "by-pass" vers la droite.
- Le réglage de l'air primaire sur les brûleurs de la table de travail n'est pas nécessaire.

ROBINETS TABLE DE CUISSON (fig. 16)

Nos robinets sont du type mâle conique et conviennent à tous les types de gaz.

Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante:

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de "minimum" (petite flamme).
- Enlevez la manette du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.
- Introduisez un petit tournevis (C) dans le trou qui se trouve sur le côté de l'axe et tournez à droite ou à gauche la vis de réglage (V) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au "minimum".
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de "maximum" à la position de "minimum", la flamme ne s'éteigne pas.



TRANSFORMATION

CHANGEMENT DES INJECTEURS (fig. 17)

Les brûleurs sont adaptables avec les différents types de gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation.

Pour changer les injecteurs de la table, enlevez le chapeau et la tête du brûleur et procédez à leur changement à l'aide d'une clé (tube de Ø 7 mm).

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau page 25 indique les débits, les débits calorifiques thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'utilisation pour les différents types de gaz.

Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, sceller les pièces de réglage ou de préréglage et appliquer une nouvelle étiquette reportant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

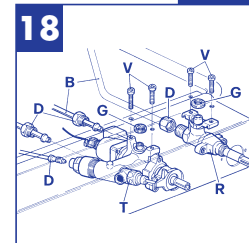
Installateur: Changement de pièces détachées

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

CHANGEMENT DES ROBINETS (fig. 18)

Pour changer un robinet, procéder de la façon suivante :

- Enlevez les grilles, les têtes des brûleurs et les manettes.
- Dévissez les vis de fixation des brûleurs.
- Démontez les panneaux latéraux, le couvercle et la table de travail.
- Dévissez les écrous de blocage des rampes (D) et des thermocouples et démontez le robinet (R) en dévissant les vis (V).
- Extrayez partiellement les petits tubes d'alimentation des brûleurs et changez la pièce.
- A chaque changement de robinet, changez aussi le joint (G) dans le but d'assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage

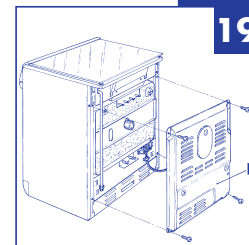


CHANGEMENT DU TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC DE RACCORDEMENT GAZ

Pour garantir toujours une efficacité parfaite du tuyau flexible en caoutchouc, il est vivement recommandé de le remplacer à la date de péremption estampillée sur le tuyau.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer les résistances électriques, la douille, le motoréducteur, le bornier et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière (fig. 19).
- En cas de remplacement de la douille (P) suivez les instructions ci-dessous :
Modèle 1 (fig. 9a, page 17) : forcez à l'aide d'un tournevis sur les pointes (M) des ressorts de blocage et sortez la douille vers l'intérieur du four.
Modèle 2 (fig. 9b, page 17) : forcez les languettes de blocage (M) et sortez la douille vers l'extérieur du four.
- **En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (tableau page 25). Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".**
- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de la page 17.
- Pour changer le générateur d'allumage, il faut démonter le panneau gauche de la cuisinière.
- Pour changer le thermostat, le commutateur, les micro-interrupteurs, il faut démonter la table de travail.



Que faire en cas de panne ?

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	• Contrôlez que le robinet du gaz est ouvert. • Contrôlez que la fiche est branchée. • Contrôlez la position des manettes , répétez les opérations décrites dans ce manuel. • Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.
Le four électrique ne fonctionne pas.	• Contrôlez que l'horloge fin de cuisson est sur le fonctionnement "manuel", répétez les opérations décrites dans ce manuel.
Le thermostat ne fonctionne pas.	• Adressez-vous au Service Après-Vente.
Le voyant du thermostat électrique ne s'allume pas.	• Tournez le thermostat sur une température plus élevée. • Tournez le sélecteur sur une autre fonction.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée. • Achetez auprès du Service Après-Vente CARREFOUR une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions de la page 17.

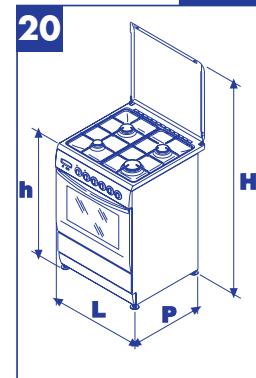
Caractéristiques techniques

DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIERE (fig. 20)

hauteur H mm	hauteur H mm	largeur L mm	profondeur P mm	Volume litres
1442	850	597	600	52

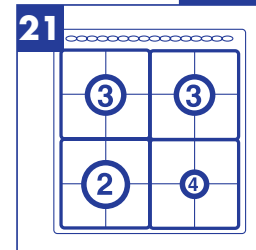
COMPOSANTS ELECTRIQUES

Designation	Données nominales
résistance inférieure four	1400W
résistance supérieure four + gril	700W+1800W
résistance gril	1800W
lampe du four	15W - E 14 - T300
moteur tourne broche	4W
ventilateur	25..29W
câble d'alimentation	H05 RR-F 3x 1,5mm²



POSITION ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ SUR LA TABLE DE TRAVAIL (fig. 21)

BRULEURS		PRESSION DE SERVICE DU GAZ		DEBIT		DIAM. INJECTEUR	DEBIT CALORIFIQUE W	
N°	DESIGNATION	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min.	Max
2	Rapide	G30 - Butane	28-30	225		88	750	3100
		G31 - Propane	37	222		88	750	3100
		G20 - Naturel Lacq	20		295	117-Y	750	3100
		G25 - Naturel Groningue	25		310	117-Y	750	2800
3	Semirapide	G30 - Butane	28-30	131		68	600	1800
		G31 - Propane	37	129		68	600	1800
		G20 - Naturel Lacq	20		171	98-Z	600	1800
		G25 - Naturel Groningue	25		183	98-Z	600	1650
4	Auxiliaire	G30 - Butane	28-30	73		51	350	1000
		G31 - Propane	37	71		51	350	1000
		G20 - Naturel Lacq	20		95	75-X	350	1000
		G25 - Naturel Groningue	25		111	75-X	350	1000



GARANTIE - SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.

Pour toute mise en œuvre de la garantie ou du service après-vente, nous vous recommandons de vous adresser au magasin Carrefour le plus proche de votre domicile (de préférence dans le magasin où vous avez effectué votre achat).

Notre société assure gratuitement le remplacement des pièces défectueuses et la main d'œuvre correspondante, pendant une durée de deux ans à partir de la date d'acquisition, sauf en cas de non respect des conditions d'utilisation ou lorsqu'une cause étrangère à l'article est responsable de la défaillance.

Les dispositions stipulées ci-dessus ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défaut et vice cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil.

