

ARROW

NOTICE D'UTILISATION

INSTRUCTION MANUAL

C21001/C21002/C21005

C23001/C23002/C23005

C24001/C24002/C24005

C25001/C25002/C25005

C26001/C26002/C26005

SOMMAIRE

- 1.Safety Instructions
- 2.Installation
- 3.Use
- 4.Adjustments
- 5.Conversions
- 6.Maintenance and Care
- 7.General conditions for Warranty

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- **Les conditions de branchement de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.**
- **Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.**
- **Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.**
- **L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou une hotte électrique.**

La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).

Lorsque le four fonctionne, lestrous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.

Address of the manufacturer:

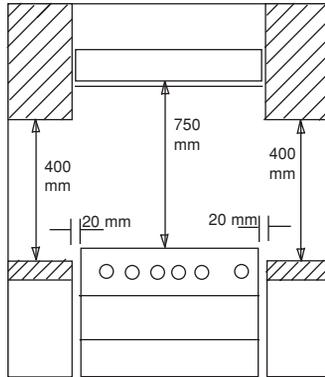
Görece Köyü, Gülçırprı Mevkii No:575
35470 MENDERES-İZMİR/TURKEY

Tel : (90-232) 782 11 04

Fax : (90-232) 782 23 09 - 782 14 87 - Telex : 52424 Teba

INSTALLATION

1. Cet appareil doit être installé suivant les normes en vigueur.
2. La distance entre l'appareil et les murs ou meubles adjacents doit être comme suit : (cf fig 1)
 - a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
 - b. La distance entre les parois de la cuisinière et des murs doit être d'au moins 20 mm.



(Fig. 1)

3. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
4. L'Espagne, L'Italie, Le Portugal, le Luxembourg, la Grèce autorisent leur raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig.2). Pour ces pays, les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande, le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig. 2) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig. 2) ou des tubes rigides.

Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.

En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en CE, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF- GAZ auquel vous ajouterez un collier.

En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes.

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

ATTENTION : NE JAMAIS VERIFIER L'ETANCHEITE AU MOYEN D'UNE

5. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.
6. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four:

Le four

- Laissez la porte ouverte et positionnez le thermostat du four à 200°C.
- Laissez chauffer le four pendant une quinzaine de minutes.
- Eteignez le four et laissez-le refroidir.

Le Gril

- Procédez de même pour le gril; positionnez le sélecteur sur  ou  durant 20 min.
- Eteignez le gril et laissez-le refroidir.

La plaque électrique (Pour modèles C21002/C23002/C24002/C25002/C26002)

Tournez la manette de la plaque jusqu'à la position de haute température (3) et laissez-la fonctionner durant 5 min.

7. Lorsque votre four est complètement refroidi, essuyez-le avec un chiffon propre et humide.

(Tableau 1)

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELS LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	*	*
BE	II2E+3+	*	
DE	II2E3B/P	*	*
DK	II2H3B/P	*	*
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		*
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	*	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	*	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	*	
NO	I3B/P	*	*
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		*

* La catégorie des autres pays.

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT,Ri,SF, GH, MAL, CS,ET, USA	BOL

UTILISATION

Panneau de contrôle

Brûleur arrière gauche pour modèles

C21001/C23001/C24001

C25001/C26001

Plaque arrière gauche pour modèles C21002/C23002/C24002/C25002/C26002)

Il n'existe pas de brûleur ou de plaque arrière gauche sur les modèles C21005/C23005/C24005/C25005/C26005

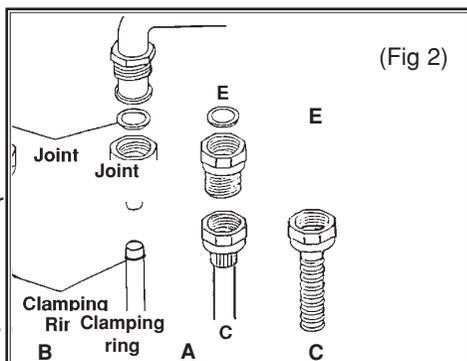
Brûleur avant gauche

Brûleur arrière droit

Brûleur avant droit

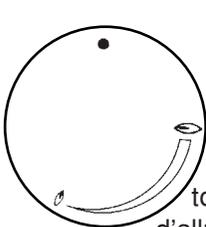
Manette du four

Bouton du thermostat (pour modèles C26001/C26002/C26005)



(Fig 2)

Manette des brûleurs



- Position forte
- Position faible

Allumage électrique des brûleurs à gaz

Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la. Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage.

Note : Il est recommandé de vérifier que tous les brûleurs soient correctement logés et stables dans leur emplacement avant d'appuyer sur le bouton de l'allumage électrique.

Allumage manuel et réglage des brûleur à gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant la manette entre la position maximale (grande flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits schémas situés sur le panneau de commande indiquent l'emplacement des différents brûleurs.

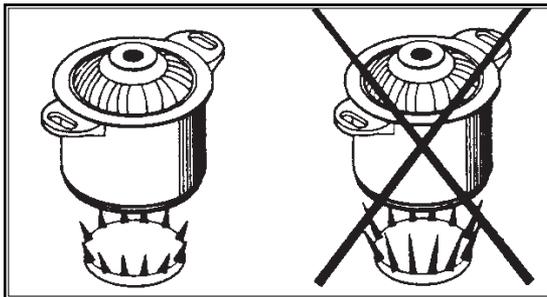


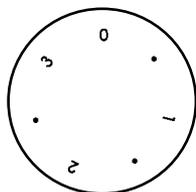
Fig. 3

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

Brûleur rapide	:	18 - 26 cm
Brûleur semi-rapide	:	14 - 22 cm
Brûleur auxiliaire	:	10 - 18 cm

Il est conseillé de cuisiner avec des casseroles à couvercle.

Manette de la plaque électrique



- 1 Position de basse température
- 2 Position de température moyenne
- 3 Position de haute température

Utilisation des plaques électriques (pour modèles C21002/C23002/C24002/C25002/C26002)

Il existe une plaque électrique sur les modèles C21002/C23002/C24002/C25002/C26002.

Cette plaque a 7 positions de chauffe : 4 positions principales (0, 1, 2, 3) et 3 positions intermédiaires.

Tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner la plaque et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'éteindre. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge à gauche du panneau de contrôle s'allume.

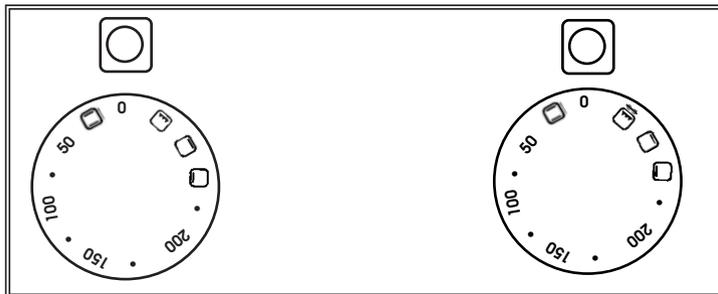
Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Utilisation du four

Manette de commande du four

C21001/C21002/C21005

C23001/C23002/C23005



-  Résistance sole
-  Résistance voûte
-  Gril (pour modèles C21001/C21002/C21005)
-  Gril avec tournebroche (pour modèles C23001/C23002/C23005)

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour le faire fonctionner. Le témoin lumineux s'allume. Il s'éteindra lorsque la température désirée sera atteinte. Le four fonctionne entre 50°C et 250°C. Le thermostat intérieur du four allumera et éteindra celui-ci automatiquement afin de maintenir la température choisie.

La lumière intérieure du four (optionnelle) s'allume et s'éteint lorsque vous actionner la manette pour éteindre ou allumer.

Le four doit normalement être préchauffé. Pour cela, choisissez la température désirée. Lorsque le témoin lumineux s'éteindra, votre four aura atteint cette température et sera donc prêt à l'emploi.

Vous devez généralement utiliser en même temps les deux résistances. Cependant, en fin de cuisson, une seule résistance peut être requise. Après utilisation, laissez la porte du four ouverte afin de le refroidir.

Utilisation du grill

Choisissez la fonction grill. Le grill ne fonctionne qu'à une seule position de température. Lorsque vous préchauffez et utilisez le grill, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons. La porte du four doit toujours rester ouverte lorsque vous utilisez le grill.

En cours de fonctionnement, le témoin lumineux rouge qui se trouve à droite sur le panneau de contrôle s'allume. Cela permet également de voir si le grill est resté allumé par inadvertance.

Note : Le grill avec tournebroche n'existe que sur les modèles C23001/C23002/C23005.

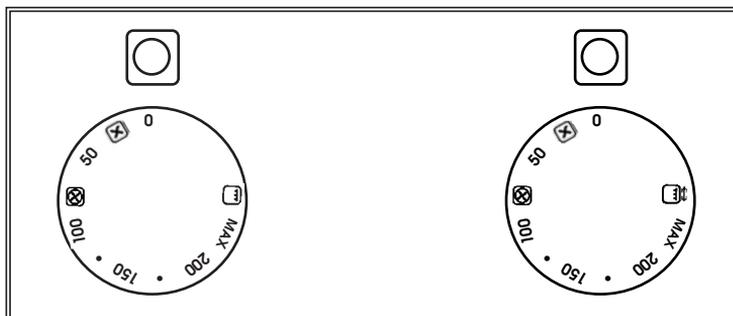
ATTENTION : Les parois de votre four sont chaudes lorsque le grill est allumé. Veuillez tenir les enfants éloignés de l'appareil en fonctionnement.

Utilisation du four des modèles C24001/C24002/C24005/C25001/C25002 C25005

Manette de commande du four

C24001/C24002/C24005

C25001/C25002/C25005



-  Décongélation
-  Four à air pulsé (chaleur tournante)
-  Grill (pour modèles C24001/C24002/C24005)
-  Grill avec tournebroche (pour modèles C25001/C25002/C25005)

Utilisation de la décongélation

Lorsque vous désirez décongeler des aliments, placez la grille de rôtissage au 3 eme niveau et le plateau au niveau inférieur pour récupérer l'eau.

Posez les aliments congelés sur la grille et tournez la manette jusqu'à la position  .

Utilisation du four à air pulsé

Ce four est muni d'un ventilateur qui, lors de la cuisson, évite une trop forte perte de chaleur. La chaleur et l'humidité nécessaires sont donc maintenues à l'intérieur du four. Les aliments sèchent donc moins facilement.

Remarque: La buée qui pourrait se former sur la vitre du four est tout à fait normale.

Il est possible grâce à ce système de faire cuire des aliments de nature différente sans avoir de mélange d'odeurs. La chaleur est, en effet, produite au niveau du ventilateur. Ainsi, l'air chaud est distribué de manière égale à l'intérieur du four.

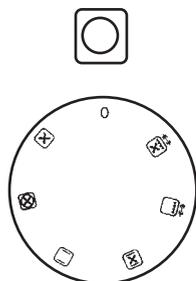
Remarque importante : Les aliments ont tendance à cuire plus rapidement lorsque la température est faible. Lorsque vous utilisez le ventilateur, vous devez réduire de 10 à 20°C la température de cuisson traditionnelle. Préchauffez toujours votre four durant 10 min. avant de l'utiliser. Les surfaces de votre four sont ainsi préchauffées et le système de ventilation actionné.

Utilisation du gril

Procédez de même que pour le gril des modèles C21001/C21002/C21005/C23001/C23002/C23005 (cfr. "Utilisation du gril" pour ces modèles).

Utilisation du four des modèles C26001/C26002/C26005

Manette de commande du four



-  Décongélation
-  Four à air pulsé
-  Résistances soles et vôtés
-  Four à air pulsé avec résistances sole et vôte.
-  Gril avec tournebroche
-  Gril à air pulsé.

Utilisation de la décongélation

Procédez de même que pour la fonction décongélation des modèles C24001/C24002/C24005/C25001/C25002/C25005 (cfr. “Utilisation de la décongélation” de ces modèles).

Utilisation du four à air pulsé

Procédez de même que pour la fonction four à air pulsé des modèles C24001/C24002/C24005/C25001/C25002/C25005.

Utilisation des résistances voûte et sole

Procédez de même que pour la fonction four des modèles C21001/C21002/C21005/C23001/C23002/C23005 (cfr. “Utilisation du four”).

Les modèles C26001/C26002/C26005 n’ont pas de fonction à résistance unique.

Utilisation du four à air pulsé avec résistances sole et voûte

Cette fonction permet d’utiliser les 2 résistances en même temps avec l’air pulsé afin de distribuer la température à l’intérieur du four et d’éviter des pertes de chaleur. Les caractéristiques et l’utilisation sont pratiquement identiques à la fonction “four à air pulse”. Le temps de chauffe est un peu plus long mais toutes les techniques de cuisson sont les mêmes.

Utilisation du gril avec tournebroche

Procédez de même qu’avec la fonction gril des modèles C23001/C23002/C23005 (cfr “Utilisation du gril” pour ces modèles).

Gril à air pulsé avec tournebroche

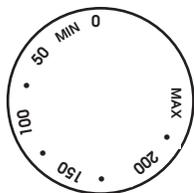
Cette fonction doit être sélectionnée pour les aliments dont l’intérieur cuit difficilement. La résistance du gril produit une forte chaleur qui grille la surface des aliments. Le ventilateur fait circuler la chaleur à l’intérieur du four.

Les aliments doivent toujours être placés au niveau gril et la porte doit être maintenue fermée. Le four doit être bien préchauffé pour les aliments qui cuisent vite.



Manette du thermostat

Le contrôle thermostatique vous permet de choisir la température désirée. Le thermostat fonctionne entre 50 et 250°C. Les températures supérieures à 200°C ne sont généralement pas requises.

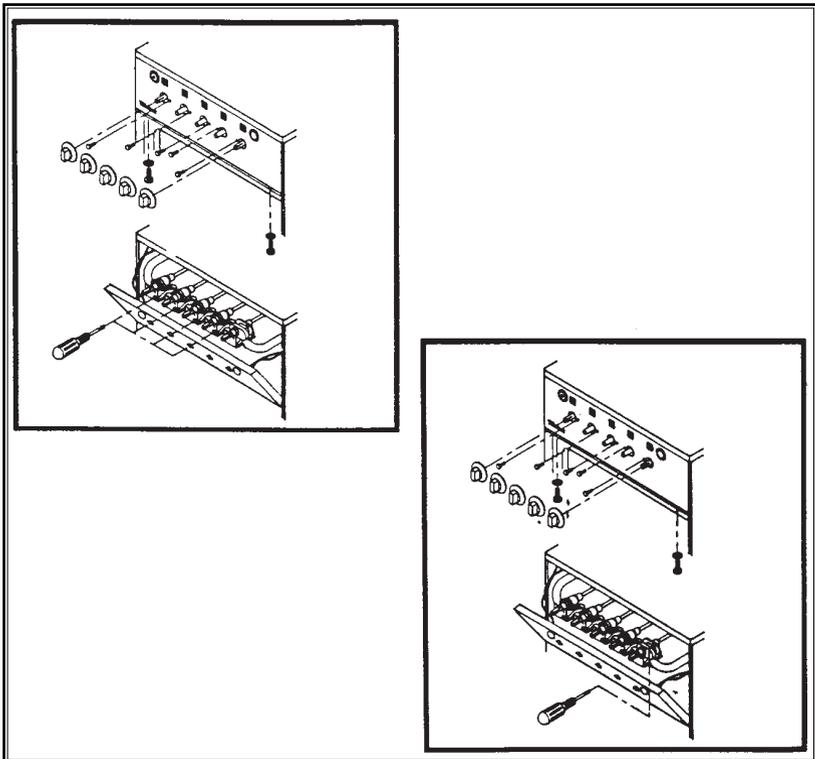


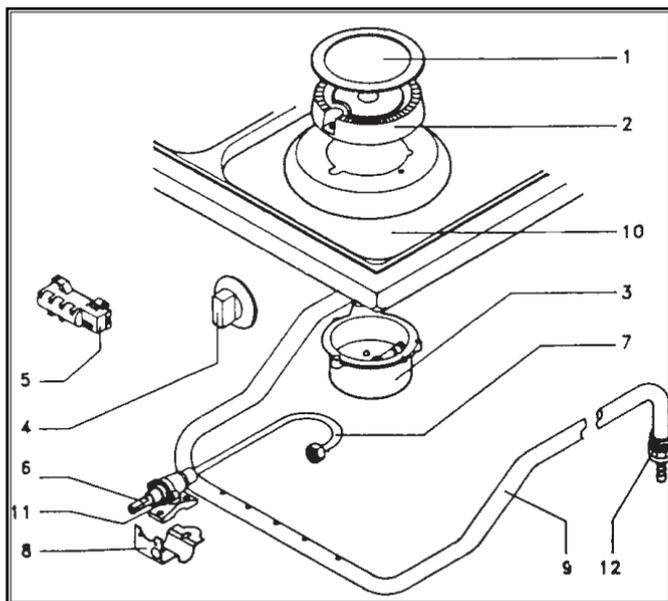
La lampe témoin située sur le panneau de contrôle s’allume lorsque le thermostat entre en fonctionnement et s’éteint lorsque la température désirée est atteinte.

REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz par un technicien qualifié. Pour cela :

1. Débranchez votre appareil.
2. Retirez les manettes des brûleurs, dévissez les vis du panneau et enlevez-le.
3. Allumez les brûleurs en position faible.
4. A l'aide d'un tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit réduite au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimale de 4 mm environ.
Assurez-vous qu'en passant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.
5. Pour le gaz butane, il suffit de visser la vis de réglage.
Pour le gaz naturel, il suffit de dévisser de 3/4 de tour la vis de réglage.





1. Couvercle
2. Brûleur (couronne)
3. Corps de brûleur
4. Manette
5. Dispositif d'allumage électrique
6. Robinet
7. Tuyau de distribution
8. Fixation
9. Rampe d'alimentation
10. Table de cuisson
11. Vis "By-pass" du robinet
12. Ecrou de raccordement

TABLEAU DES CONVERSIONS

PRESSIION	Brûleurs	Diamètre des injecteurs	Débit nominal enkW	Débit réduit enkW	CONSOMMATION de gaz	
Gaz	Rapide	120	2.5	0.75	238	
Naturel	Semi-rapide	95	1.5	0.50	143	
<small>(MÉTHANE-G20)</small>	Semi-rapide	95	1.5	0.50	143	l/h
20 mbar	Auxiliaire	75	0.9	0.29	86	
	Rapide	85	2.5	0.75	182	
Gaz	Semi-rapide	65	1.5	0.50	109	
Butane	Semi-rapide	65	1.5	0.50	109	g/h
28 mbar	Auxiliaire	50	0.9	0.29	65	

Table 2

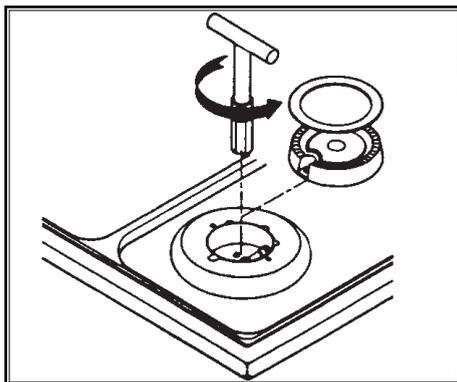
La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h-kw

REMPACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs s'adaptent aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par un technicien qualifié.

Pour cela:

1. Débranchez votre appareil
2. Retirez le couvercle et le brûleur (couronne)
3. Dévissez l'injecteur
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui correspondent au type de gaz utilisé.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre.
N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyées à l'eau et au savon.
6. Pour les modèles C21002/C23002/C24002/C25002/C26002, essuyez la plaque électrique avec un chiffon humide si c'est nécessaire. Une plaque très sale peut être nettoyée doucement à l'aide de fibre de verre et de savon.
Prenez garde à ne pas l'abimer.
Pour la protéger, essuyez-la régulièrement avec de l'huile de machine ou des matériaux de protection. Effectuez cette opération lorsque la plaque est chaude. Le produit pénétrera plus facilement.
7. Le couvercle de la cuisinière peut être retiré.
8. La porte du four est également détachable:
 - Ouvrez-la complètement.
 - Abaissez la bride de chaque charnière.
 - Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous.
La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, effectuez l'opération inverse
9. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez régulièrement votre four et laissez la porte ouverte jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
10. Evitez le contact des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
11. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser avec de l'eau la porte lorsque le four fonctionne.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Nous nous engageons à réparer gratuitement votre appareil tant qu'il est sous garantie.

La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses. Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annule cette garantie. Cet appareil doit être branché au système électrique. Des problèmes dus à une connexion incorrecte ne seront pas couverts par cette garantie.