

ARROW

**MODE D'EMPLOI
POUR CUISINIÈRE**

**INSTRUCTION MANUAL FOR
ELECTRIC OVEN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG
ELEKTROHERDE**

C21003

C21004

C23004

C24004

C25004

C26004

SOMMAIRE

Mesures de Sécurité	1
Entretien et Emploi de la Table de Cuisson	1
Entretien et Emploi du Four C21003/C21004/C23004 C24004/C25004/C26004	1
Entretien et Soins	2
Fiche Technique	3
Tableaux d'Opération	11

MESURES DE SECURITE

Les plaques électriques sont chaudes durant le fonctionnement; les enfants doivent être gardés éloignés de l'appareil. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes, et surtout ne pas être coincé entre la porte de votre four. Attention, l'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très facilement. Faites particulièrement attention quand vous cuisinez avec de l'huile.

L'appareil ne doit pas être utilisé, en dehors du but pour lequel il a été conçu. Le tiroir du four est chaud durant le fonctionnement, nous vous prions de ne pas garder des produits inflammables (des sprays pour four, des sacs en plastique, du papier et des produits de nettoyage) dans ce tiroir.

CETTE CUISINIÈRE APPARTIENT A LA CLASSE DES APPAREILS "X". Veuillez assurer un espace d'au-moins 10 cm. entre l'appareil et les meubles situés au dessus de votre appareil .

Cet appareil est fourni avec des pieds ajustables permettant de modifier la hauteur de votre cuisinière.

ENTRETIEN ET EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON


Avant l'emploi des plaques électriques, faites les chauffer pendant 15 minutes au niveau minimal. Ce qui évitera l'apparition de rouille. Il est important que le pièce soit aérée durant cette période. La plaque rapide, (marquée avec un point rouge) a une plus grande capacité. Elle atteint plus rapidement la température désirée. L'emploi de celle-ci est identique à celui des plaques ordinaires. Chaque plaque peut être commandée par des boutons à quatre positions. Les boutons doivent être tournés dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Les Sélecteurs de Température:

- 0 = position arrêt
- 1 = position température basse
- 2 = position température moyenne
- 3 = position température élevée


Quand les plaques sont en fonctionnement, la lampe témoin se trouvant à gauche du tableau d'opération est allumée.

ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR C21003/C21004/C23004

Fonctionnement avec Thermostat

- * Placez le bouton sélecteur de fonction sur la position four  .
- * Tournez le thermostat vers la droite ce qui mettra en fonction les résistances du four et allumera la lampe intérieure. Le thermostat permet la sélection d'une température intérieure du four entre 0 et 225° C.

Le Gril

- * L'appareil possède une fonction gril qui peut être mise en marche en tournant le bouton de sélection vers la position gril  .
- * Durant le préchauffage et l'emploi du gril, la porte du four doit être tenue ouverte et la température mise au maximum 250° C.
- * Pour protéger le panneau de contrôle de la chaleur dégagée, employez toujours avec le gril le réflecteur de chaleur (Fig. 3).

Attention

Aux positions cités ci-dessous le four fonctionne à température maximale;


 la résistance sole

 La résistance voûte

 Gril avec broche rotative (seulement pour C23004)(La broche rotative ne fonctionne qu'avec le gril.)

DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMÉE.

ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR C24004/C25004**Décongélation**

- * Placez la grille de rôtissage au 3ème niveau.
- * Mettez le plateau à l'étage inférieur pour collecter l'eau dégagée
- * Posez l'aliment congelé sur la grille
- * Ajustez le bouton sur la position décongélation  .

Pour Cuire ou Rôtir

- * Placez le plateau au niveau qui convient
- * Tornez le bouton pour sélectionner la position cuire/rôtir
- * Choisir la température désirée.

 Décongélation

 Chaleur pulsée

 Gril

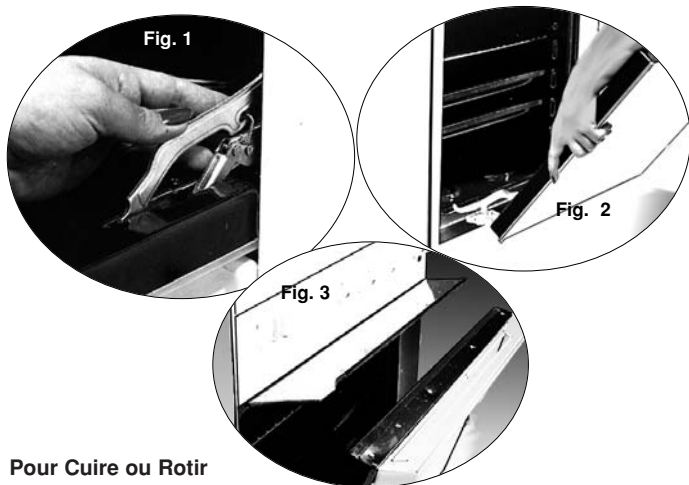
 Gril avec broche rotative (seulement pour le C25004)

La porte du four doit être ouverte et le réflecteur de chaleur fixé.

ENTRETIEN ET EMPLOI DU FOUR C26004

Décongélation

- * Placez la grille de rôtissage au 3ème niveau.
- * Mettez le plateau à l'étage inférieur pour collecter l'eau dégagée
- * Posez l'aliment congelé sur la grille
- * Ajustez le bouton sur la position décongélation  .



Pour Cuire ou Rotir

- * Placez le plateau au niveau qui convient
- * Tournez le bouton pour sélectionner la position cuire/rôtir.
- * Choisissez la température désirée.



Chaleur pulsée pour un ou plusieurs plateaux



Cuisson Traditionnelle



Air pulsé et cuisson Traditionnelle



Four ventilé et Gril avec Broche Rotative.



Gril avec Broche Rotative.

La porte du four doit être ouverte et le réflecteur de chaleur fixé (Fig. 3).

ENTRETIEN ET SOIN

Attention

- Avant de nettoyer le four, assurez-vous que la fiche soit débranchée.
- Les pièces en acier ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude et un nettoyeur adéquat.
 - Toutes les surfaces émaillées peuvent être nettoyées simplement en les essuyant avec un tissu doux et humide.
 - N'utilisez pas de produits abrasifs.
 - Les boutons doivent être nettoyés régulièrement d'abord avec un chiffon humide puis séchés avec un autre.
 - Le réflecteur de chaleur, la porte du four et le tiroir sont détachables pour faciliter le nettoyage.

Les plaques électriques

- Frottez uniquement avec un chiffon humide si nécessaire. Les plaques très sales peuvent être nettoyées doucement avec une éponge à récurer et du savon. Faites attention à ne pas endommager les plaques.
Afin de protéger les plaques, vous pouvez de temps en temps les frotter avec de l'huile de machine ou des produits protecteurs. Faites-le de préférence lorsque les plaques sont chaudes. Le produit protecteur pénétrera mieux.
La partie métallique qui entoure les plaques peut être nettoyée avec un nettoyeur pour métaux.

Le Four

- Lorsque vous avez éteint votre four, laissez toujours la porte ouverte afin d'éviter la formation de buée.
- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse et ensuite, essuyez-les avec un chiffon sec.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, la porte est démontable. Ouvrez la porte à fond et tirez le pivot par dessus le crochet (Fig.2).

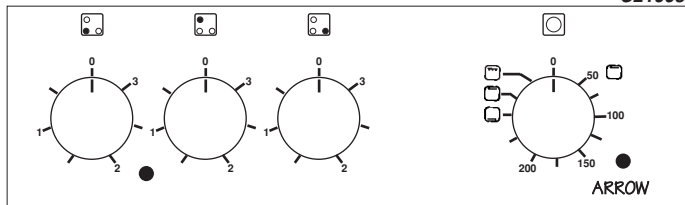
Ne pas oublier de dévisser les deux pivots avant de remonter la porte (Fig.1).

FICHE TECHNIQUE

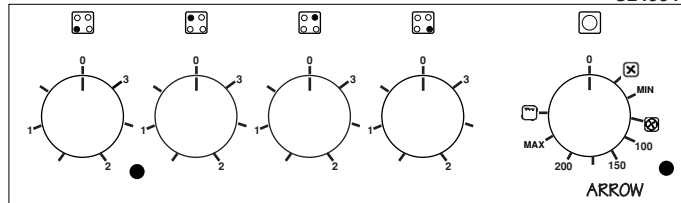
		C21003		C21004		C23004		C24004		C25004		C26004	
Dimensions du four 1) Extérieures h x l x p avec couvercle fermé avec couvercle ouvert	mm												
	mm	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600	890x500x600
	mm	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600	850x500x600
2) Intérieures h x l x p reglable en hauteur de	mm	350x400x430	350x400x430	350x400x430	350x400x430	350x400x430	350x400x430	350x400x400	350x400x400	350x400x400	350x400x400	350x400x400	350x400x400
	mm	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Poids	mm	42		44		46		47		48		49	
Tension	V	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~	230V~/ 400V,3N~	240V~/ 415V,3N~
Puissance													
Totale de l'appareil	KW	6	6.5	7.5	8.15	7.5	8.15	7.8	8.5	7.8	8.5	7.8	8.5
Totale du four	KW	1.75	1.9	1.75	1.9	1.75	1.9	2	2.2	2	2.2	2	2.2
De la résistance voûte	KW	0.75	0.8	0.75	0.8	0.75	0.8	-	-	-	-	0.75	0.8
De la résistance sole	KW	1.0	1.1	1.0	1.1	1.0	1.1	-	-	-	-	1.0	1.1
Gril	KW	1.5	1.6	1.5	1.6	1.5	1.6	1.5	1.6	1.5	1.6	1.5	1.6
Soufflerie à air chaud Plaques Chauffantes	KW	-		-		-		2		2		2	
Avant gauche	Ø mm/KW	180 / 2,R		180 / 2,R		180 / 2,R		180 / 2,R		180 / 2,R		180 / 2,R	
Arrière gauche	Ø mm/KW	145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N	
Arrière droite	Ø mm/KW	-		180 / 1.5,N		180 / 1.5,N		180 / 1.5,N		180 / 1.5,N		180 / 1.5,N	
Avant droite	Ø mm/KW	145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N		145 / 1,N	
N=Plaque de cuisson normale		R=Plaque de cuisson rapide											
Lampe intérieure four	W	15											
Accessoires		Grille de rôtissage Réflecteur de chaleur											

TABLEAUX D'OPÉRATION / CONTROL PANEL / BLENDE-ABBILDUNGEN

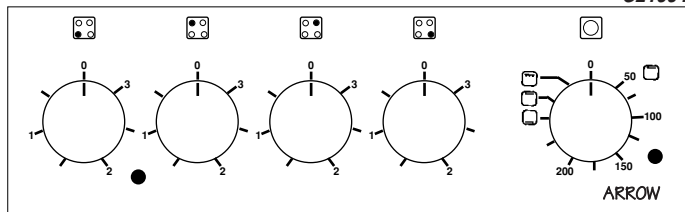
C21003



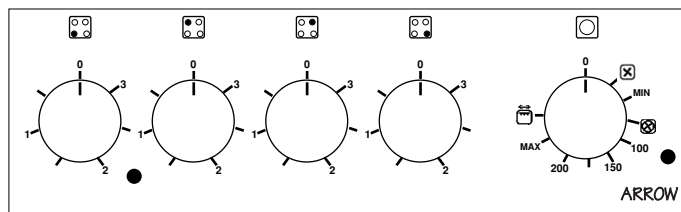
C24004



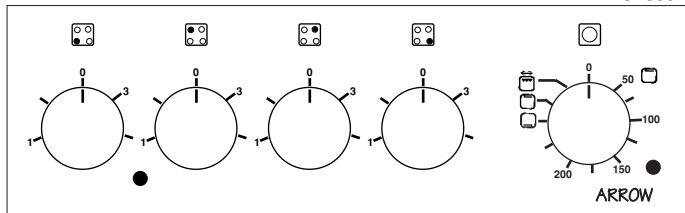
C21004



C25004



C23004



C26004

