

ARROW

NOTICE D'UTILISATION INSTRUCTION MANUAL

C22001/C22021/C22041

C22002/C22022/C22042

C22005/C22025/C22045

F

SOMMAIRE

1. PRECAUTIONS D'EMPLOI
2. INSTALLATION
3. UTILISATION
4. REGLAGES
5. TABLEAU DES CONVERSIONS
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
7. CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

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, les trous 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.

Adress of the manufacturer:

Görece Köyü, Gülçirpi Mevkii No:575

35470 MENDERES-İZMİR/TÜRKİYE

Tel : (90-232) 781 10 72

Fax : (90-232) 781 10 98 - 781 11 03 - Telex : 53938 Teba

INSTALLATION

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

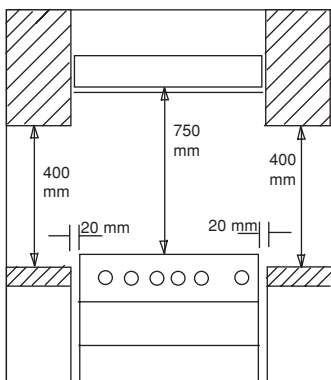


Fig. 1

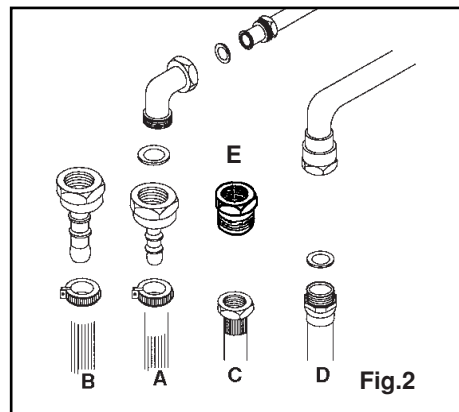


Fig.2

- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- 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.

L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. Fig.2.

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 FLAMME

- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel emballage sur votre cuisinière.
- 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:
 - Laissez la porte du four ouverte,
 - Enfoncez le bouton de commande du four et tournez-le jusqu'à la position . Enfoncez en même temps le bouton de l'allumage électrique.
 - Gardez le bouton de commande enfoncé durant environ 10 secondes après l'allumage.
 - Vérifiez que le brûleur soit bien allumé.
 - Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez-le et laissez-le refroidir.
 - Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de rallumer le four.
 - Procédez de même pour le gril à gaz des modèles C22001/C220021/C22005.
 - Pour les modèles C22041/C22042/C22045, laissez fonctionner le gril durant 10 minutes.
 - Pour les modèles C22002/C22022/C22042, tournez le bouton de la plaque chauffante jusqu'à la position maximale (3) et laissez-la fonctionner durant 5 minutes.
 - Lorsque votre four est complètement refroidi, essuyez-le avec un chiffon propre et humide.

Note: Il n'y a pas de bouton d'allumage ni de lampe intérieure dans les modèles économiques.

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FUNCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELS LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ 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	II2H3B/P		*


* La catégorie des autres pays.


CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FUNCTIONNER	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

Tableau 1

UTILISATION

Panneau de contrôle

-  - brûleur arrière gauche pour modèles C22001/C22021/C22041.
- plaque arrière gauche pour modèles C22002/C22022/C22042.
- il n'existe pas de brûleur ou de plaque arrière gauche sur les modèles C22005/C22025/C22045

-  - brûleur avant gauche

-  - brûleur arrière droit

-  - brûleur avant droit

-  - manette du four

-  - bouton de l'éclairage intérieur

-  - bouton d'allumage électrique

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 brûleurs à gaz

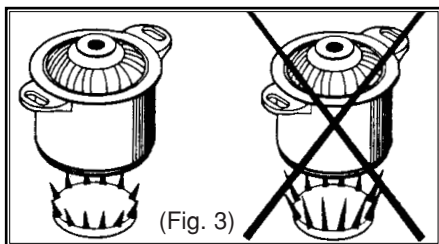
Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu. Le réglage intermédiaire de la flamme s'obtient en tournant la manette entre la position maximale (grande flamme) et la position minimale (petite flamme).

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

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

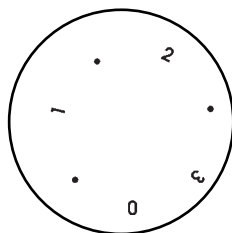
- Brûleur rapide : 22-28 cm.
- Brûleur semi-rapide : 14-22 cm.
- Brûleur auxiliaire : 10-14 cm.

Il est conseillé de cuisiner avec des casseroles à couvercle.



(Fig. 3)

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 C22002/C22022/C22042)

Il existe une plaque électrique sur les modèles C22002/C22022/C22042.

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 qui se trouve à gauche sur le panneau de contrôle s'allume. Cela permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

Utilisation du four

Manette de commande du four



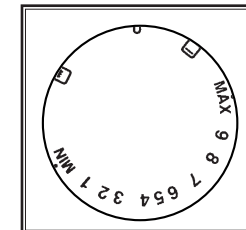
Brûleur



Gril à gaz pour modèles
C22001/C22002/C22005

Gril électrique pour modèles
C22041/C22042/C22045

Il n'y a pas de gril sur les modèles
C22021/C22022/C22025



Le four

La température du four de votre cuisinière est contrôlée par un thermostat: vous pouvez régler la température désirée entre 160°C et 290°C. Le four est muni d'un système de sécurité contre l'extinction. Ainsi, si le brûleur s'éteint, ce système coupera l'arrivée de gaz.

Afin d'épargner de l'énergie, nous vous conseillons d'éteindre votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et de laisser la porte de votre four fermée.

Si vous désirez contrôler la cuisson sans ouvrir la porte du four, vous pouvez utiliser l'éclairage intérieur. Cela permet d'éviter les pertes de chaleur.

Allumage électrique du brûleur du four

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enfoncez en même temps le bouton d'allumage électrique.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après avoir allumé le brûleur. Contrôlez la présence de la flamme après avoir relâché la manette.

Allumage manuel du brûleur du four

Présentez une allumette à l'entrée du brûleur du four. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 minutes après avoir allumé le brûleur. Vérifiez que le brûleur soit bien allumé.

Le gril à gaz (pour modèles C22001/C22002/C22005)

Choisissez la fonction gril. Lorsque vous préchauffez et utilisez le gril, 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 gril.
Si le gril s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée et ne peut être réactivée que manuellement.

Allumage électrique du gril

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril.

Enfoncez en même temps le bouton d'allumage électrique.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes.

Contrôlez la présence de la flamme après avoir relâché la manette.

Allumage manuel du gril

Présentez une allumette à l'entrée du brûleur du gril. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes et vérifiez que le brûleur soit bien allumé.

Recommandation importante

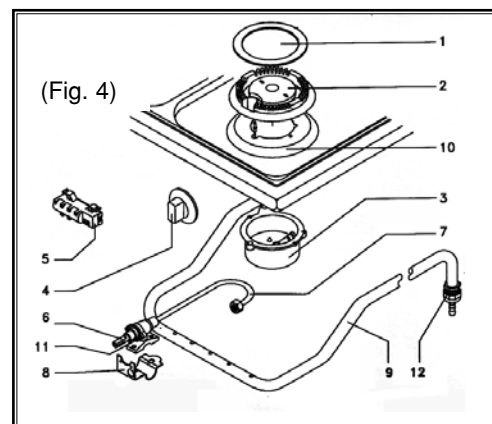
Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

Le gril électrique (pour modèles C22041/C22042/C22045)

Choisissez la position gril. Lorsque vous préchauffez et utilisez le gril, il est recommandé de placer le panneau du déflecteur de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les manettes. La porte du four doit rester ouverte durant toute l'utilisation.

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

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



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

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 retirez-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.

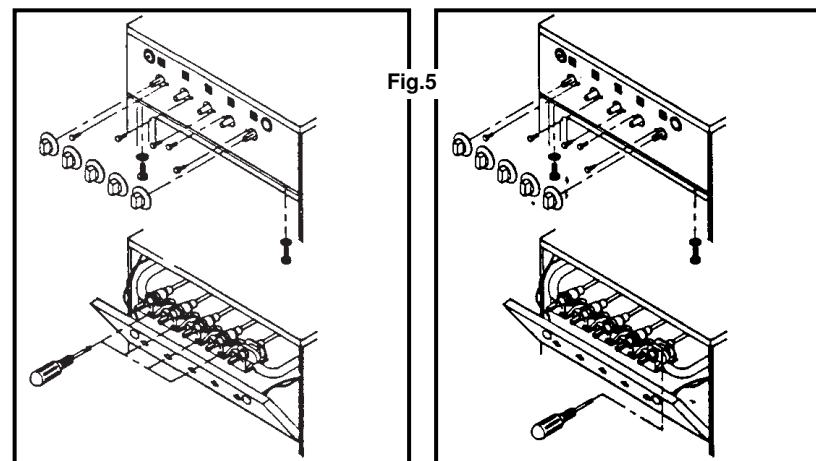


TABLEAU DES CONVERSIONS

Tableau 2

GAZ TYPE	PRESION	BRULEUR	REPÈRE DES INJECTEUR .mm	NOMINAL Kw	REDUIT kW	CONSOMMATION		
LPG (BUTANE), G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3	0.75	218	g/h	
		STANDARD	0.65	1.5	0.50	109		
		STANDARD	0.65	1.5	0.50	109		
		AUXILIAIRE	0.50	0.9	0.29	65		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	0.85	3	0.8		218
			SANS THERMOSTAT	0.80	2.5	0.8		182
		GRIL	0.80	2.5	-	182		
LPG (PROPANE), G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3	0.75	214	g/h	
		STANDARD	0.65	1.5	0.50	107		
		STANDARD	0.65	1.5	0.50	107		
		AUXILIAIRE	0.50	0.9	0.29	64		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	0.85	3	0.8		214
			SANS THERMOSTAT	0.80	2.5	0.8		179
		GRIL	0.80	2.5	-	179		
GAZ NATUREL, G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3	0.75	286	L/h	
		STANDARD	0.95	1.5	0.50	143		
		STANDARD	0.95	1.5	0.50	143		
		AUXILIAIRE	0.75	0.9	0.29	86		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	1.30	3	0.8		286
			SANS THERMOSTAT	1.20	2.5	0.8		238
		GRIL	1.20	2.5	-	238		
GAZ NATUREL, G25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3	0.75	333	L/h	
		STANDARD	0.95	1.5	0.50	167		
		STANDARD	0.95	1.5	0.50	167		
		AUXILIAIRE	0.75	0.9	0.29	100		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	1.30	3	0.8		333
			SANS THERMOSTAT	1.20	2.5	0.8		278
		GRIL	1.25	2.5	-	278		
LPG (BUTANE), G30	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3	1.20	218	g/h	
		STANDARD	0.55	1.5	0.60	109		
		STANDARD	0.55	1.5	0.60	109		
		AUXILIAIRE	0.45	0.9	0.35	65		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	0.75	3	0.80		218
			SANS THERMOSTAT	-	-	-		-
		GRIL	0.70	2.5	-	182		
LPG (PROPANE), G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3	1.20	214	g/h	
		STANDARD	0.55	1.5	0.60	107		
		STANDARD	0.55	1.5	0.60	107		
		AUXILIAIRE	0.45	0.9	0.35	64		
		FOUR	AVEC THERMOSTAT	0.75	3	0.80		214
			SANS THERMOSTAT	-	-	-		-
		GRIL	0.70	2.5	-	179		

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

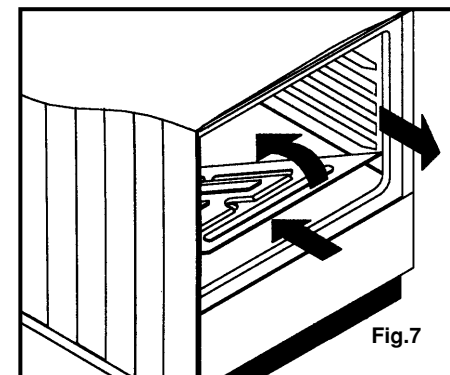
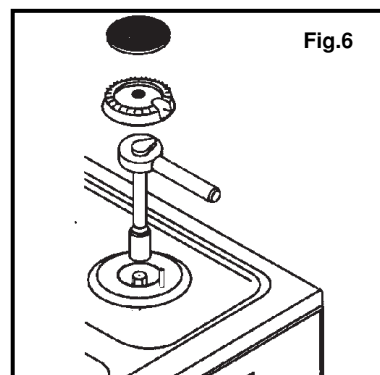
Changement des injecteurs

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par une personne qualifiée.

Si ce remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas valide et l'utilisateur final pourrait être sujet à des poursuites.

1. Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Utilisez les injecteurs fournis avec cette cuisinière. Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas branchée à l'alimentation électrique ou à gaz. Dévissez l'injecteur. Remplacez-le avec le nouveau. Procédez de même avec les trois autres brûleurs (Fig.6).



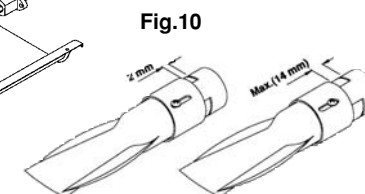
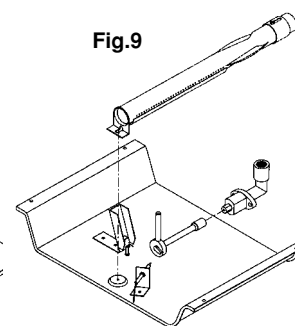
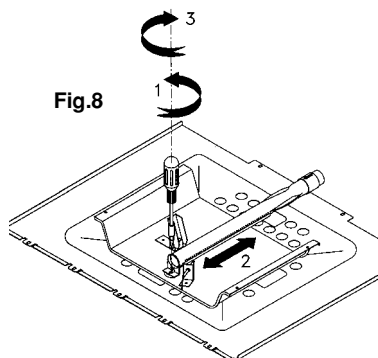
2. Remplacement de l'injecteur du four

Retirez le couvercle inférieur du four. Pour cela, poussez-le vers l'arrière, ensuite soulevez-le et retirez-le. Desserrez la vis qui maintient le brûleur en place et retirez-le brûleur.

Dévissez et retirez l'injecteur qui se trouve dans le bas du four. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière.

Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 3 pour types de gaz et pressions relatives (Fig.10), régler la mise au point primaire de l'air en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.

Remplacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez la vis. Remplacez le couvercle inférieur.



3. Remplacement de l'injecteur du grill

Retirez la vis et la rondelle qui maintiennent le brûleur en place. Retirez doucement le brûleur (Fig.11).

Retirez l'injecteur. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière (Fig.12).

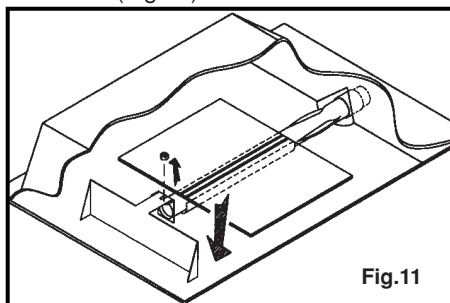


Fig.11

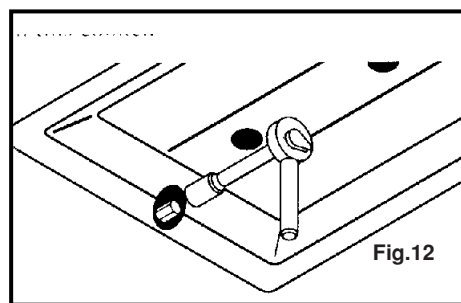


Fig.12

Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 3 pour types de gaz et pressions relatives (Fig.10), régler la mise au point primaire de l'air en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.

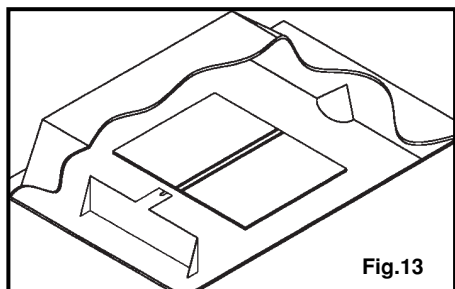


Fig.13

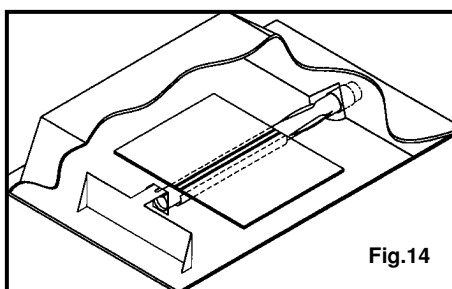


Fig.14

Remplacez le brûleur du grill. Remplacez la vis et la rondelle de maintien. Dimensions de l'accord de l'air primaire pour les brûleurs des fours et grills.

TYPE DE GAS	PRESSION MBAR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU FOUR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÛLEUR DU GRILL
G30 (BUTANE)	28-30	14 (MAX.)	14(MAX.)
G30 (BUTANE)	50	2	2
G31 (PROPANE)	37	14 (MAX.)	14(MAX.)
G31 (PROPANE)	50	2	2
G20	20	2	2
G25	25	2	2

Tableau 3

6. 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 nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Les plaques électriques sales peuvent être nettoyées doucement à l'aide de fibre de verre et du savon. Prenez garde à ne pas l'abimer. Pour les protéger, essuyez-les 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 est amovible.
8. La porte du four est également amovible :
 - Ouvrez la porte complètement
 - Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières. Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante (Fig.15).
 - Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.
9. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
10. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
11. Évitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
12. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la porte du four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.

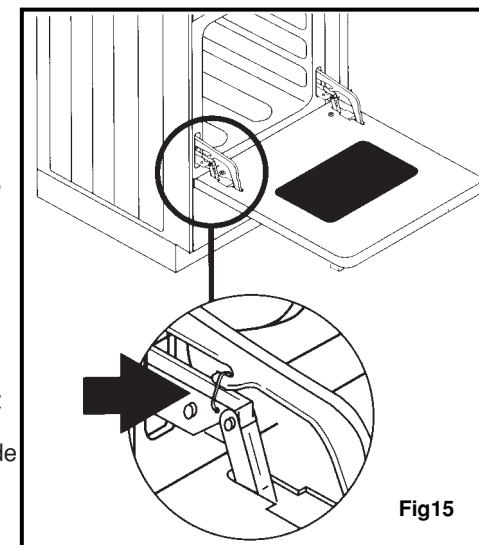


Fig.15

7. CONDITIONS GÉNÉRALES 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.