

CP 647 GT
CP 757 GT
CP 648 MT.2
CP 649 MT.2
CP 758 MT.2
CP 649 MD.2
CP 6480 MT.2 (X) F

- IT** **Cucina mista**
Istruzioni per l'uso e l'installazione
- GB** **Mixed cooker**
Instructions for use and installation
- FR** **Cuisinière mixte**
Instructions pour l'emploi et l'installation
- ES** **Cocina mixta**
Instrucciones para el uso y la instalación
- PT** **Fogão Misto**
Instruções para o uso e a instalação
- TR** **Fırın**
Yerleştirme ve kullanım kılavuzu

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Ariston, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo di leggere questo manuale. Grazie.

AVVERTENZE

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLO PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI FIGURANO SUL LIBRETTO E SULLA TARGA MATRICOLA DELL'APPARECCHIO.

1. **Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione comune.**
2. **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni eventuale consultazione.**
3. Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla Direttiva CEE 89/109 del 21-12-88 e dal D.L. 108 del 25-01-92.
4. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
5. Alcune parti sono coperte da una pellicola antigraffio asportabile. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, la pellicola deve essere rimossa e la parte protetta va pulita con un panno e un prodotto non abrasivo per la pulizia domestica. Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 30 minuti alla temperatura massima allo scopo di eliminare eventuali residui di lavorazione.
6. È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nella sezione riservata all'installatore.
7. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati sulla targhetta caratteristiche (su parte inferiore dell'apparecchio e su ultima pagina libretto) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
8. Durante le cotture al forno e al grill, l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo porta forno e parti adiacenti. Assicurarsi quindi che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.
9. Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
10. Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato non appena presenta qualche anomalia.
11. Il cavo di alimentazione ed il tubo di collegamento gas di questo apparecchio non devono essere sostituiti dall'utente. In caso di danneggiamento e di eventuale sostituzione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
12. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato e chiudere il rubinetto del gas.
13. I bruciatori e le griglie rimangono caldi per lungo tempo dopo l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
14. Sui bruciatori non devono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.
15. Non utilizzare liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio quando è in uso.
16. Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.
17. Se l'apparecchio monta un coperchio, eventuali liquidi tracimati sopra di esso dovrebbero essere rimossi.
18. Se presente, non chiudere il coperchio se gli elementi del piano sono ancora caldi.
19. Non utilizzare macchine a vapore per la pulizia dell'apparecchio

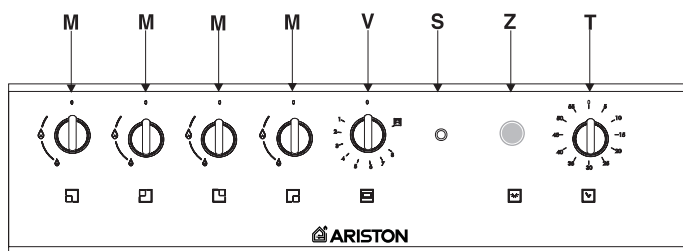


Dismissione degli elettrodomestici

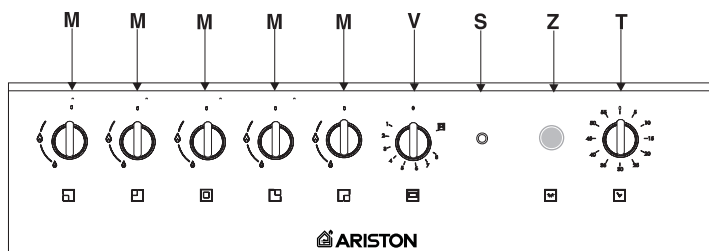
La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

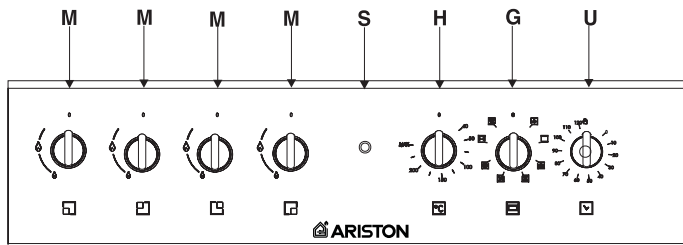
DESCRIZIONE DELLA CUCINA



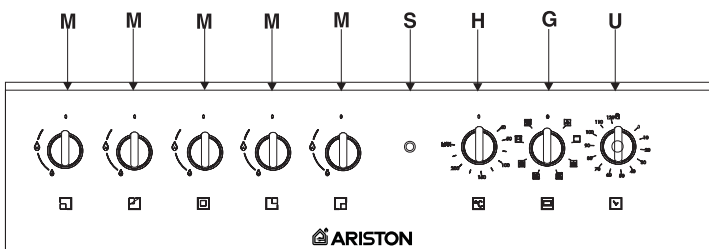
CP 647 GT



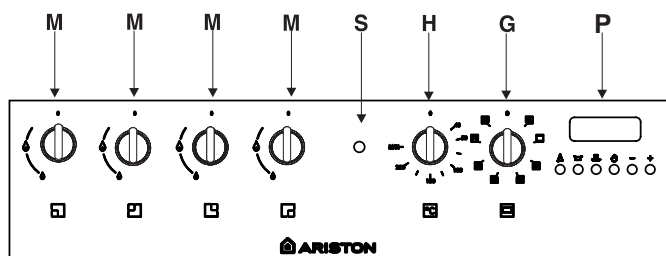
CP 757 GT



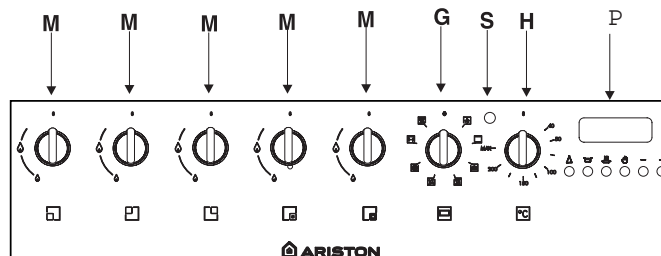
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



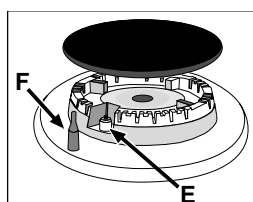
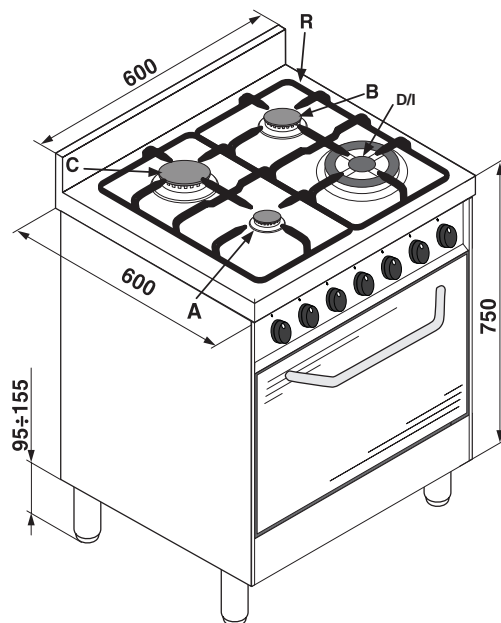
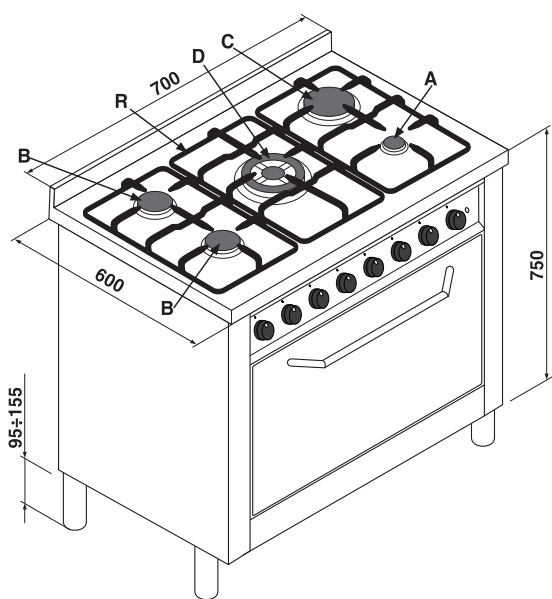
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2



- A Bruciatore gas ausiliario
- B Bruciatore gas semirapido
- C Bruciatore gas rapido
- D Bruciatore gas tripla corona
- I Bruciatore gas DC-DR
- E Candela di accensione dei bruciatori gas
- F **Dispositivo di sicurezza** - Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d'aria, ...) bloccando l'erogazione del gas al bruciatore.
- G **Manopola commutatore del forno elettrico (selettore funzioni di cottura)**

- H **Manopola termostato del forno elettrico (selezione temperature)**
- M **Manopole di comando dei bruciatori**
- R **Griglie di supporto per recipienti di cottura**
- P **Timer**
- S **Lampada spia funzionamento di un elemento riscaldante elettrico**
- T **Contaminuti**
- U **Temporizzatore**
- V **Manopola termostato del forno gas (selettore funzione forno gas con regolazione temperature e grill elettrico)**
- Z **Pulsante accensione lampada forno gas**

Bruciatori gas

Sul pannello comandi, intorno ad ogni manopola "M" oppure sulle manopole stesse, sono indicati i simboli: Rubinetto

Chiuso




Apertura massima



Apertura minima



Inoltre, nelle vicinanze delle manopole i simboli  indicano la posizione sul piano del bruciatore relativo.

I bruciatori sono dotati di sicurezza contro fughe di gas a termocoppia. Questo dispositivo provvede a bloccare l'uscita del gas nel caso che la fiamma del bruciatore si spenga durante il funzionamento.

Per **accendere uno dei bruciatori** procedere come segue:

- ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande;
- premere la manopola a fondo per azionare l'accensione automatica del gas;
- mantenere la manopola premuta per circa 6 secondi con la fiamma accesa per consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza;
- rilasciare la manopola, verificando che l'accensione sia avvenuta in modo stabile. In caso contrario, ripetere l'operazione.

Per avere la potenza minima ruotare la manopola verso il simbolo della fiamma piccola. Sono possibili regolazioni intermedie, posizionando la manopola tra il simbolo di fiamma grande e quello della fiamma piccola.

Importante:

- Non azionare il dispositivo di accensione automatico per più di 15 secondi consecutivi.
- In alcuni casi la difficoltà di accensione è dovuta ad eventuale aria che può trovarsi all'interno del condotto del gas.
- Nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma dei bruciatori, il gas continua ad uscire per qualche istante prima che intervenga il dispositivo di sicurezza. Chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione per almeno 1 minuto, lasciando così dileguare il gas uscito che può essere pericoloso.
- Quando l'apparecchiatura non è in funzione controllare che le manopole siano in posizione di chiuso "●". Si consiglia inoltre di chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per ottenere dai bruciatori il massimo rendimento si consiglia adoperare solo pentole di diametro adatto al bruciatore utilizzato, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo della pentola (vedi tabella seguente).

Inoltre, quando un liquido inizia a bollire, si consiglia di ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Bruciatore	∅ Diametro Recipienti (cm)
A.Ausiliario	6 – 14
B.Semi Rapido	15 – 20
C.Rapido	21 – 26
D. Tripla corona	24 – 26
I.Doppia Corona DC-DR (interno)	10 – 14
I.Doppia Corona DC-DR (esterno)	24 – 28

Il piano di cottura è dotato di due **griglie di riduzione** (fig.1), le quali vanno usate solo sul bruciatore ausiliario "A" e sul DC-DR (interno)"I".

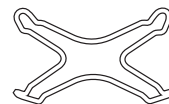





fig.1

Il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti"

Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente. L'utilizzo contemporaneo al massimo consente un'elevata potenza che riduce i tempi di cottura rispetto ai bruciatori tradizionali. La doppia corona di fiamma, inoltre, rende più uniforme la distribuzione di calore sul fondo della pentola, in particolare utilizzando entrambi i bruciatori al minimo. Possono essere usati contenitori di tutte le dimensioni, in questo caso per piccoli recipienti accendete il solo bruciatore interno. Ogni singola corona che compone il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti" ha una sua manopola di comando:

la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona interna.

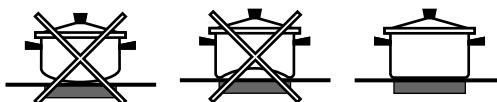
la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona esterna;

Per accendere la corona desiderata premere a fondo e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massimo  la manopola corrispondente. Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.

Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza "F", è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue: Sui bruciatori possono essere utilizzati tutti i tipi di casseruole. L'importante è che il fondo sia perfettamente piano.



COME UTILIZZARLO (FORNO A GAS)

La selezione delle varie funzioni presenti nel forno avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

La manopola del forno (V)

È il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 150°C e 275°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola "V" in senso antiorario fino alla posizione 8. **Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola "B" per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza. Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola "V", aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.**

La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto. La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Posizione 1 (minimo)	Posizione 2	Posizione 3	Posizione 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Posizione 5	Posizione 6	Posizione 7	Posizione 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Accensione manuale del forno

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:

- aprire la porta del forno
- avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola, premere a fondo e ruotare la manopola "V" in senso antiorario fino alla posizione 8.

c) ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.


Avvertenza importante: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando "V", aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del grill (V)

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. **La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...**


Il grill è controllato da un dispositivo termostatico che ne regola il funzionamento

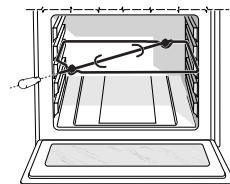
Importante: quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa. Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

Ruotando la manopola "V" fino alla posizione  si mette in funzione oltre al grill a raggi infrarossi anche il motorino girarrosto, che rimane attivato fino a che il grill è in funzione.

Il girarrosto


Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

- posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- azionare il girarrosto selezionando con la manopola "V" la posizione 



Attenzione: durante la cottura la porta forno è calda. Impedite che i bambini vi si avvicinino.

Il pulsante per l'accensione della luce del forno (Z)

È quello individuato dal simbolo  e consente con l'accensione della lampada all'interno del forno, di seguire l'andamento della cottura senza aprire la porta.

La spia di funzionamento del grill (S)

Indica la fase di riscaldamento del grill; il suo spegnimento segnala il raggiungimento della temperatura massima all'interno del forno. L'alternativo accendersi e spegnersi di questa, indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Il contaminuti (solo su alcuni modelli)

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "T" di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)	
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55	
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90	
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80	
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90	
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100	
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90	
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80	
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90	
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40	
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30	
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35	
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60	
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60	
	Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6
Spiedini di calamari e gamberi		1	4	3	-	4	
Filetto di merluzzo		1	4	3	-	10	
Verdure alla griglia		1	4	-	-	8-10	
Bistecca di vitello		1	4	5	-	20-25	
Braciola		1,5	4	5	-	20-25	
Hamburger		1	4	3	-	10-15	
Salsicce		1,7	4	5	-	20-25	
Toast		n.° 4	4	3	-	2-3	
Con girarrosto (ove presente)							
		Vitello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90
		Pollo allo spiedo	1.5	-	-	-	80-90
		Agnello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

TIMER (FORNO ELETTRICO)


Consente di programmare il forno o il grill nei funzionamenti:

- inizio cottura ritardato con durata stabilita;
- inizio immediato con durata stabilita;
- contaminuti.

Funzione dei tasti :

 : contaminuti ore, minuti

 : durata cottura

 : fine cottura

 : commutazione manuale

- : impostazione tempi indietro

+ : impostazione tempi avanti

Come rimettere l'orologio digitale

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: **0.00**


- Premere contemporaneamente i tasti   e succes-

sivamente (entro 4 secondi) con i tasti **-** e **+** impostare l'ora esatta.

Con il tasto **+** il tempo aumenta.


Con il tasto **-** il tempo diminuisce.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati in due modi:

1. Ripetere totalmente le fasi sopra descritte
2. Pigiare il tasto  e successivamente con i tasti **-** e **+** aggiornare l'ora.


Funzionamento manuale del forno

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.


Nota: Pigiare il tasto  per ripristinare il funzionamento manuale dopo ogni cottura "Automatica".


Inizio cottura ritardato con durata stabilita

Va impostata la durata della cottura e l'ora di fine cottura. Supponiamo che il display indichi le ore 10,00

1. Ruotare le manopole di comando del forno sulla funzione e sulla temperatura desiderata (esempio: forno statico, 200°C)
2. Premere il tasto  e successivamente (entro 4 secondi) con i tasti - e + impostare la durata desiderata. Supponiamo di impostare una cottura di 30 minuti; compare:


 0:30




Rilasciando il tasto, dopo 4 secondi, ricompare l'ora corrente con il simbolo  e la scritta **auto**

3. Premere il tasto  e successivamente premere i tasti - e + fino ad impostare l'ora di fine cottura desiderata, supponiamo le 13,00

 13:00

4. Rilasciando il tasto sul display dopo 4 secondi compare l'ora corrente:

 10:00



La scritta **auto** accesa ricorda l'avvenuta programmazione di durata e di fine cottura nella funzione automatica. A questo punto il forno si accende automaticamente alle ore 12,30 in modo da terminare dopo 30 minuti. Quando il forno è acceso compare la pentolina accesa  per tutta la durata della cottura. In qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile visualizzare la durata impostata, premendo il tasto  si visualizza l'ora di fine cottura.

A fine cottura suona il segnale acustico; per interromperlo premere un tasto qualsiasi ad eccezione dei tasti - e +.


Inizio immediato con durata stabilita

Programmando solo la durata (punti 1 e 2 del paragrafo "Inizio cottura ritardato con durata stabilita") si ha l'inizio di cottura immediato.

Per annullare una cottura già programmata

Pigiare il tasto  e con il tasto  riportare il tempo a

0:00

e quindi pigiare il tasto di funzionamento manuale 

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.


Premere il tasto  compare:

0:00

Quindi con i tasti - e + impostare il tempo desiderato

Rilasciando il tasto il tempo parte esattamente al minuto secondo, nel display compare l'ora corrente.

10:00

A fine tempo viene emesso un segnale acustico che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti - e +) ed il simbolo  si spegne.



Correzione cancellazione dei dati

- I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento, premendo il tasto corrispondente e premendo il tasto - o +.
- Cancellando la durata di cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine del funzionamento e viceversa.
- Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

Temporizzatore

(mod.CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Funzionamento manuale

Ruotare la manopola del temporizzatore con il simbolo  in senso antiorario posizionando l'indice sul simbolo  (manuale). Procedere all'accensione del forno agendo sulla manopola del selettore e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del termostato. Lo spegnimento del forno si ottiene riportando la manopola del temporizzatore sulla posizione iniziale "•".

Funzionamento con programmazione dei tempi di cottura

NOTA: E' necessario ruotare la manopola di un giro completo prima di riportarla sul tempo prescelto, anche se questo è inferiore ai 60 minuti.

Ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario posizionando l'indice sul tempo prescelto (da 10 a 120 minuti). Procedere all'accensione del forno agendo sulla manopola del selettore e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del termostato. Al termine del conteggio si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 min. o dopo la pressione di un tasto qualsiasi.

Ricordate che il timer si disattiva nel momento in cui si dà la via ad una cottura (sia immediata che programmata).

Ventilazione di raffreddamento

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 758 MT.2)

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento che entra in funzione ruotando la manopola di selezione dei programmi "G". Durante la cottura è sempre accesa ed è possibile sentire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.

Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva, anche con la manopola "G" in posizione "0", finché il forno non sarà sufficientemente freddo.

Nella funzione "Fast cooking" la ventola si attiva automaticamente solo a forno caldo.

Dopo aver estratto i cibi dal forno si consiglia di lasciare per qualche istante la porta semi aperta: così facendo si diminuirà notevolmente la durata del ciclo di raffreddamento. Il processo è controllato da un termostato supplementare e può avvenire in uno o più cicli.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

 - Così utilizzate solo la lampadina di illuminazione interna.

Forno Tradizionale a

Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori. **Forno**

Pasticceria

Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno. L'assorbimento elettrico di questa funzione è di soli 1600 W. Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bigné, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno. Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe". Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso).

Forno Multicottura

Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente

anche pietanze diverse tra loro, purché le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticcianti, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.

La funzione "Multicottura" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Forno Pizza

Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.

La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Grill


Posizione manopola termostato "H": Tra 40°C e MAX.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione il girarrosto.

La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...


Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

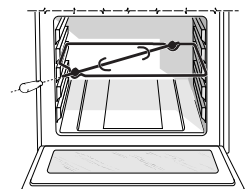
Importante: quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa. Per utilizzare il girarrosto vedere l'apposito paragrafo.

La posizione  "grill ventilato" è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Il girarrosto

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

- posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- azionare il girarrosto selezionando con la manopola "G" la posizione 



Importante: L'apparecchiatura deve essere disinserita elettricamente prima di iniziare la pulizia.

Per una lunga durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, osservando le seguenti istruzioni.

Interno della porta del forno:

Effettuare la pulizia della superficie utilizzando un panno inumidito con acqua calda e detergente liquido non abrasivo, poi risciacquare ed asciugare accuratamente.

Interno del forno: (solo su alcuni modelli)

- L'interno del forno è rivestito con uno speciale smalto microporoso autopulente il quale, ad una normale temperatura di cottura compresa tra i 200 e 300 °C, ossida ed elimina completamente tutti gli schizzi di grasso o altre sostanze che inevitabilmente vanno ad intaccare le pareti interne. L'operazione di pulizia risulta così estremamente ridotta: è infatti sufficiente passare regolarmente, dopo ogni cottura, le superfici del forno con un panno umido per togliere il sottilissimo strato di polvere che può essersi depositato durante la cottura, onde conservare intatta la proprietà autopulente del forno.
- In casi di cottura nei quali si siano verificati traboccamenti di liquidi oppure lo sporco non sia stato eliminato completamente (ad esempio cottura al grill nella quale non si raggiungono temperature sufficienti per una completa azione dello smalto autopulente), è consigliabile far funzionare il forno a vuoto alla massima temperatura affinché tutti i residui di sostanze grasse o altro vengano eliminati.
- Se dopo numerosi utilizzi si riscontrassero delle tracce evidenti di sporco depositate sulle pareti autopulenti, probabilmente dovute all'inosservanza delle norme di manutenzione sopracitate, effettuare una accurata pulizia delle superfici con acqua calda ed un panno morbido (non utilizzare alcun tipo di prodotto detergente), poi risciacquare ed asciugare accuratamente.
- Non togliere eventuali incrostazioni utilizzando oggetti appuntiti che potrebbero graffiare il rivestimento autopulente.
- Se le superfici autopulenti all'interno del forno vengono danneggiate o rese inutilizzabili, per dimenticata o errata manutenzione o dopo numerosi anni di utilizzo, è possibile richiedere un kit di pannelli autopulenti per rivestire l'interno del forno. Per ordinarli rivolgersi ai nostri Centri Assistenza autorizzati.

Esterno del forno:

- Eseguire la pulizia soltanto quando il forno è freddo.
- Le parti in acciaio e soprattutto le zone con i simboli serigrafati non devono essere pulite con diluenti o detersivi abrasivi; utilizzare preferibilmente solo un panno inumidito con acqua tiepida e detergente liquido per piatti. L'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Pertanto è sempre necessario sciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente la superficie dopo la pulizia.

Importante: la pulizia deve essere eseguita in senso orizzontale, come il senso della satinatura dell'acciaio.

- Dopo la pulizia si possono eseguire eventuali trattamenti per risaltare la lucentezza della superficie: utilizzare esclusivamente prodotti specifici per l'acciaio inox.

Importante: non utilizzare polveri abrasive, detersivi aggressivi o sostanze acide per la pulizia.

Piano di cottura:

- Gli elementi mobili dei bruciatori del piano di cottura vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni. Controllare che le fessure di uscita del gas non siano otturate. Asciugarli accuratamente prima di riutilizzarli.
- Eseguire frequentemente la pulizia della parte terminale delle candele di accensione automatica del piano di cottura e del forno a gas.

Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla pulizia interna e alla sostituzione del grasso. **Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

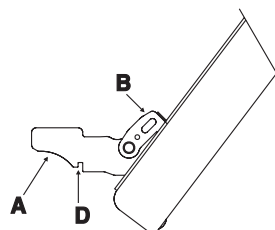


FIGURA 2

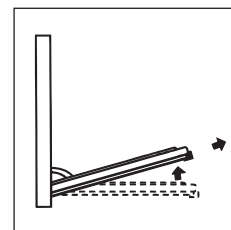


FIGURA 3

Smontaggio/montaggio della porta del forno

Per facilitare la pulizia all'interno del forno è possibile togliere la porta del forno, procedendo nel seguente modo (fig.2-3):

- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "B" (fig.2);
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "A" come indicato in figura 3.

Per **rimontare** la porta:

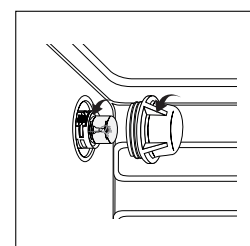
- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "A" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "D" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "B" verso il basso, quindi chiudere la porta.

Sostituzione lampada forno

Assicurarsi che l'apparecchiatura non sia collegata elettricamente.

Dall'interno del forno svitare la calotta di protezione in vetro svitare la lampada e sostituirla con un'altra uguale, idonea per le alte temperature (300 °C) e con le seguenti caratteristiche:

- Tensione 230 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14.

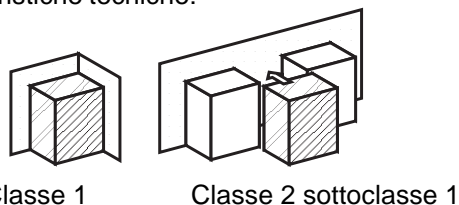


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione, ecc. deve essere eseguito con l'apparecchiatura elettricamente disinserita. Qualora sia necessario mantenerla collegata elettricamente, si dovranno prendere le massime precauzioni. Le cucine hanno le seguenti caratteristiche tecniche:

- Cat. II2H3+



Le dimensioni di massima della cucina sono indicate nella figura a pagina 2. Per un buon funzionamento dell'apparecchiatura installata nei mobili, devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.4. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65 °C

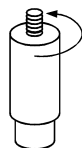


fig.5

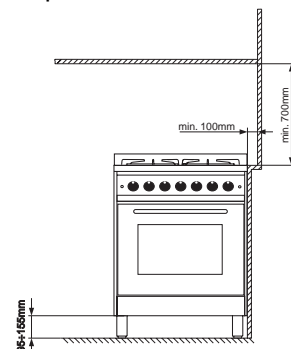


fig.4

Prima di installare la cucina è necessario fissare i piedini di supporto alti 95÷155 mm in dotazione nei fori predisposti nella parte inferiore della cucina (fig.5). Tali piedini sono regolabili a vite, quindi permettono di eseguire il livellamento della cucina quando è necessario.

Posizionamento

Questa apparecchiatura può essere installata e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Devono essere osservati i seguenti requisiti:

- L'apparecchio deve scaricare i prodotti della combustione in una apposita cappa, che deve essere collegata ad un camino, canna fumaria o direttamente all'esterno (fig.6).
- Se non è possibile l'applicazione di una cappa, è permesso l'uso di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciate all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio.

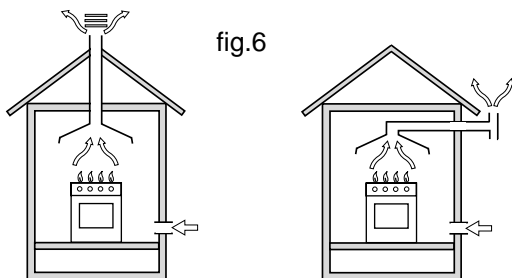


fig.6

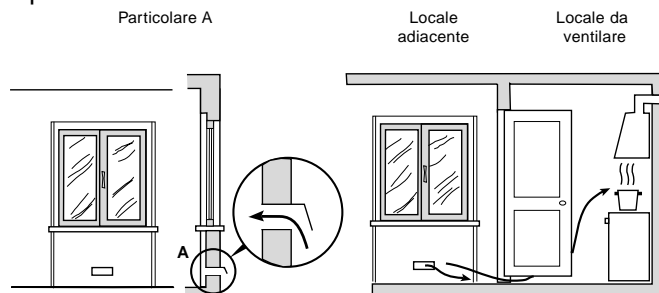
In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

Direttamente all'esterno

Ventilazione ambiente cucina

È necessario che nell'ambiente dove viene installato l'apparecchio possa affluire una quantità di aria pari a quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione dell'ambiente. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire attraverso aperture permanenti praticate su pareti del locale che danno verso l'esterno, oppure da condotti di ventilazione singoli o collettivi ramificati conformi alla norma UNI-CIG 7129. L'aria deve essere prelevata direttamente dall'esterno, lontana da fonti di inquinamento. L'apertura di aerazione dovrà avere le seguenti caratteristiche (fig.7A):

- avere una sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm² per ogni kW di portata termica nominale dell'apparecchio, con un minimo di 100 cm² (la portata termica è rilevabile nella targhetta segnaletica);
- essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite;
- essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc. in modo da non ridurre la sezione utile suindicata;
- essere situate ad una altezza prossima al livello del pavimento.



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

fig. 7A

fig.7B

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche da un locale adiacente purché questo locale non sia una camera da letto o un ambiente con pericolo di incendio quali rimesse, garage, magazzini di materiale combustibile, ecc., e che sia ventilato in conformità alla norma UNI-CIG 7129. Il flusso dell'aria dal locale adiacente a quello da ventilare deve avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione non minore di quella suindicata. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento (fig.7B). Se per l'evacuazione dei prodotti della combustione viene usato un elettroventilatore, l'apertura di ventilazione dovrà essere aumentata in funzione della massima portata d'aria dello stesso. L'elettroventilatore dovrà avere una portata sufficiente a garantire un ricambio orario di aria pari a 3÷5 volte il volume del locale. Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione dell'elettroventilatore se esso esiste. I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bombole di GPL devono avere delle aperture verso l'esterno al livello del pavimento, così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Inoltre non depositare bombole di GPL (anche vuote) in locali a livello più basso del suolo; è opportuno tenere nel locale solo la bombola in utilizzo, collegata lontana da sorgenti di calore che possano portarla ad una temperatura superiore a 50 °C.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Alimentazione gas

- Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas deve essere effettuato secondo le prescrizioni delle norme in vigore (UNI-CIG 7129 e 7131) solo dopo essersi accertati che l'apparecchiatura è regolata per il tipo di gas con cui sarà alimentata.
- Questo apparecchio è predisposto per funzionare con il gas indicato nell'etichetta posta sul piano. Nel caso che il gas distribuito non corrisponda a quello per cui l'apparecchio è predisposto, procedere alla sostituzione degli ugelli corrispondenti (in dotazione), consultando il paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".
- Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli", altrimenti installare sulla tubazione di ingresso un apposito regolatore di pressione secondo la norma UNI-CIG 7430.
- Effettuare il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di nessun genere sull'apparecchio.

Collegare al raccordo filettato $\frac{1}{2}$ "G maschio cilindrico "F" (fig.8) posto nel lato posteriore dell'apparecchio, utilizzando tubo metallico rigido con raccordi (fig.8-D) conforme alla norma UNI-CIG 7129, oppure tubo flessibile metallico a parete continua con raccordi (fig.8-C), conforme alla norma UNI-CIG 9891, la cui massima estensione non deve superare i 2000 mm. Verificare che il tubo non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiarlo o schiacciarlo. Se si utilizza tubo flessibile in gomma, applicare l'apposito portagomma per **gas liquido** (fig.8-A) oppure per **gas naturale** (fig.8-B). La guarnizione "G" (in dotazione) deve essere utilizzata in tutti i vari sistemi di collegamento. Fissare le due estremità del tubo con appositi collari stringitubo "E" secondo UNI-CIG 7141. Il tubo flessibile deve essere conforme alle norme UNI-CIG 7140 e specifico per il tipo di gas utilizzato. Inoltre:

- deve essere il più corto possibile, con una lunghezza massima di 1,5 metri;
- non deve presentare pieghe e strozzature;
- non deve essere posto a contatto con la parete posteriore dell'apparecchiatura, o comunque con parti che possono raggiungere i 50° di temperatura;
- Non deve attraversare fori o fessure adibiti allo scarico dei gas combusti del forno;
- non deve venire a contatto con parti taglienti o spigoli vivi;
- deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il suo percorso, allo scopo di controllare il suo stato di conservazione;
- deve essere sostituito entro la data stampigliata sul tubo stesso.

Importante: Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola), interporre tra la bombola ed il tubo un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432-75.

Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas sia perfetta impiegando una soluzione saponosa (mai una fiamma). Accertarsi che la conduttura del gas naturale

sia sufficiente per alimentare l'apparecchio quando tutti i bruciatori sono in funzione.

Adattamento ai diversi tipi di gas (Istruzioni per il piano)

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte superiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli (fig.9), servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

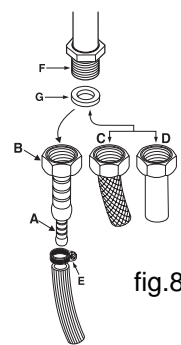


fig.8

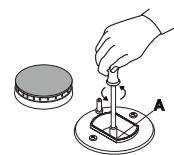


fig.9

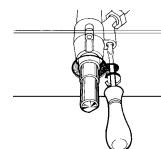


fig.10

Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi Fig. C e Fig. D);
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

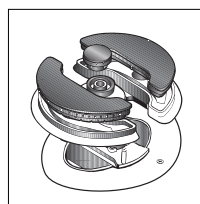


Fig. C

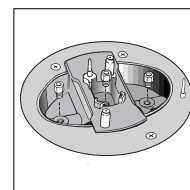


Fig. D

Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

Regolazione minimi

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta sulla destra del rubinetto (fig.10) fino ad ottenere una piccola fiamma regolare, utilizzando un cacciavite (svitando la vite il minimo aumenta, avvitandola diminuisce).
- N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano

spegnimenti dei bruciatori.

- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

Adattamento ai diversi tipi di gas (Istruzioni per il forno)

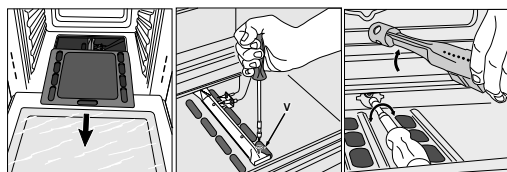
Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

- aprire la porta del forno completamente
- estrarre il fondo forno scorrevole
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore
- rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V";
- svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo del bruciatore forno

c) Regolare il minimo del bruciatore forno:

- portare la manopola sulla posizione **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**
- togliere la manopola
- togliere il dischetto fissato al frontalino
- agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (vedi figura 11) la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno;

N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **8** alla posizione **1** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, inserita nel kit ugelli.

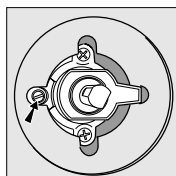


fig.11

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

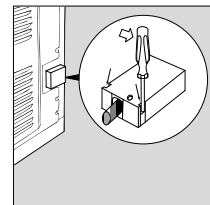
COLLEGAMENTO ELETTRICO

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.



Montaggio cavo di alimentazione

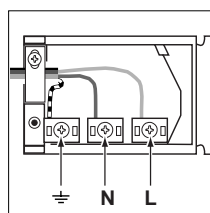
Apertura morsettieria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettieria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettieria.



Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: **Blu (N)** **Marrone (L)** **Giallo-Verde** 
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indi-

spensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo. **La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI ED UGELLI

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
						G30	G31		
C. Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semirapido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Ausiliario	55	1.0	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Tripla Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I. Doppie fiamme (DC DR Interno)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	74	86
I. Doppie fiamme (DC DR Esterno)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Forno Gas		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar)				28-30	37		20
		Minima (mbar)				20	25		17
		Massima (mbar)				35	45		25

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni ;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
 Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Volume utile del forno ELETTRICO: Litri 56

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50Hz 2800W

Mod: CP 647 GT - CP 757 GT

Volume utile del forno GAS:

Litri 58

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50Hz 2250W

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
 Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale:

funzione di riscaldamento: Statico

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

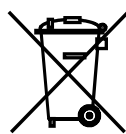
funzione di riscaldamento: Ventilato

Congratulations for choosing an Ariston appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend you read though this booklet for the best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

WARNINGS

THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID FOR THE COUNTRIES OF DESTINATION WHOSE SYMBOLS ARE SHOWN IN THE BOOKLET AND ON THE APPLIANCE RATING PLATE.

- This appliance has been designed for private, non-professional domestic use in the home.**
- Read this instruction booklet carefully, as it provides important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for future reference.**
- The oven accessories that may come into contact with food are made of materials which comply with the provisions set forth by the EEC Directive 89/109 of 21/12/88 and the applicable national norms in force.
- After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified serviceman.
- Some parts are covered with a removable scratch-proof film. Before using the appliance, the film should be removed and the underlying part cleaned with a cloth and a non-abrasive household cleaning product. When switching on the appliance for the first time, we recommend you heat the oven at the maximum temperature setting for about 30 minutes with nothing in it to eliminate any residue from manufacture.
- All installation and adjustment operations should be carried out by a qualified serviceman in accordance with the applicable norms in force. Specific instructions are provided in the section intended for the installer.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (situated underneath the appliance and on the last page of this instruction booklet) correspond to the mains electricity and gas supplies.
- During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance.
- Check that the capacity of the electrical system and the power outlets are suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the rating plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- Check the condition of the gas connection pipe regularly and have it replaced by a qualified technical engineer as soon as it shows any signs of wear or anomaly.
- Under no circumstances should the user replace the power supply cable or the gas connection pipe of this appliance. In the event of damage or the necessity for replacement, contact an authorised service centre only.
- Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and turn off the gas supply when the appliance is not in use.
- The burners and the cast-iron pan supports remain hot for a long time after use. Do not touch them.
- To avoid accidental spills, do not use cookware with uneven or warped bottoms on the burners.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- If the appliance is fitted with a lid, any boiled over liquid should be removed from the hob before shutting it.
- Where present, do not shut the lid if the hob is still hot.
- do not use steam cleaners to clean your oven



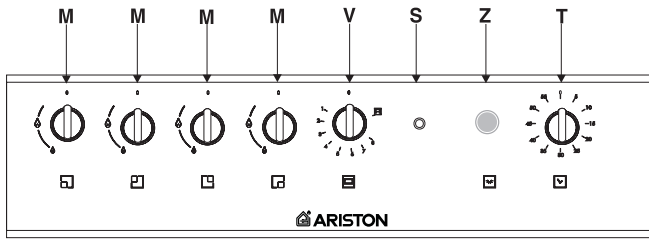
Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

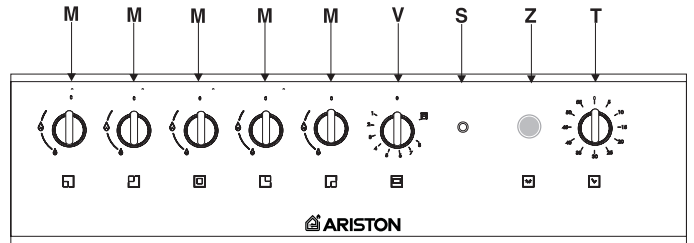
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

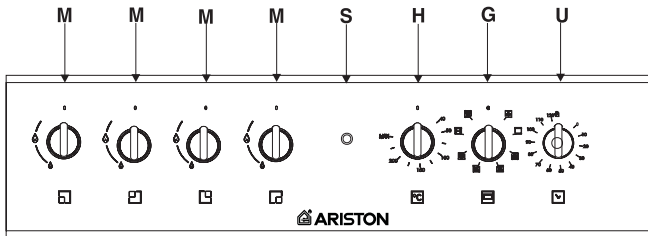
COOKER DESCRIPTION



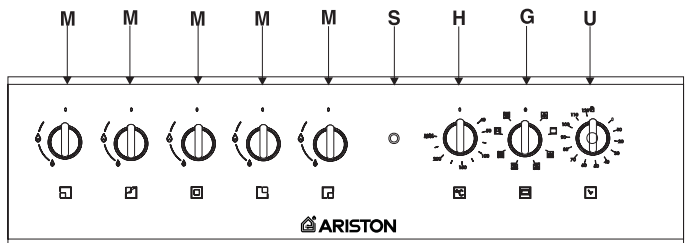
CP 647 GT



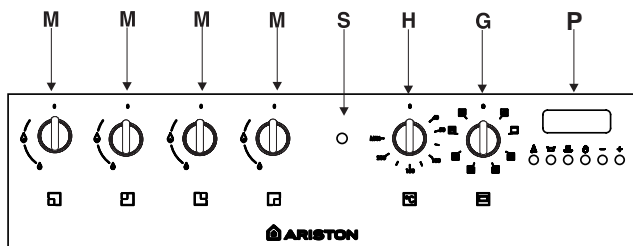
CP 757 GT



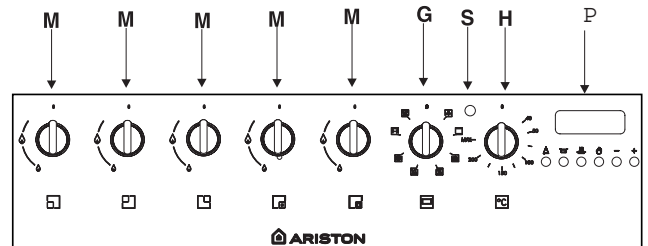
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



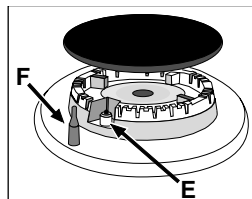
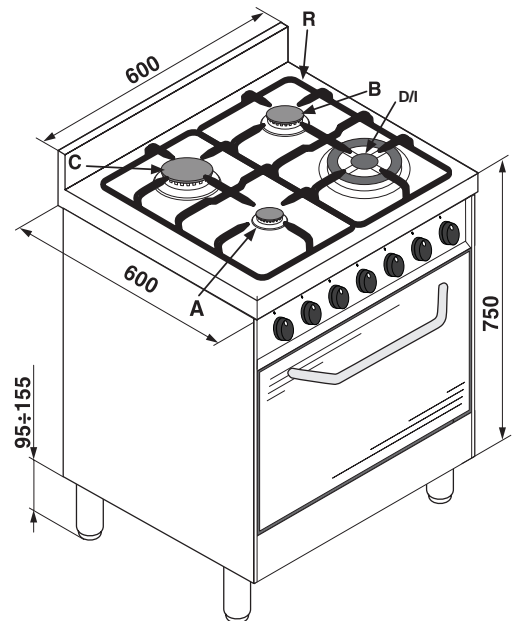
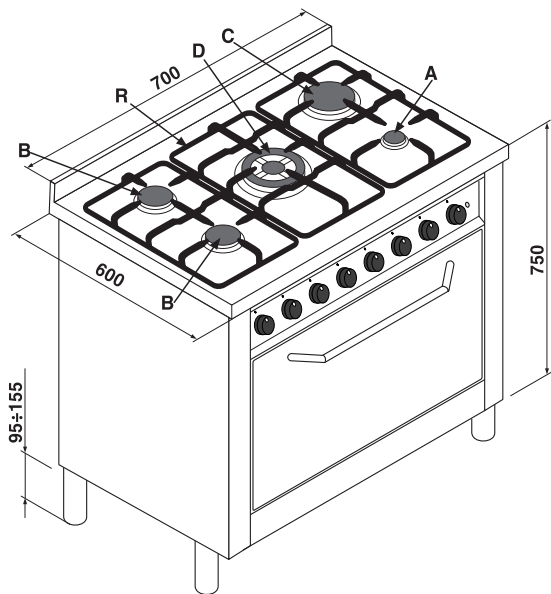
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2







- A Auxiliary gas burner
- B Semi-rapid gas burner
- C Rapid gas burner
- D Triple ring gas burner
- I DC-DR gas burner
- E Ignitor for Gas Burners
- F Safety Device - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the supply of gas to the burner.
- G Electric oven selector knob (cooking mode selection)
- H Electric oven thermostat knob (temperature selection)
- M Control knobs for gas burners
- R Support grid for cookware
- P Timer
- S Electric heating element indicator light
- T Minute minder
- U End of cooking programmer
- V Gas oven thermostat knob (gas oven mode selector with temperature adjustment and electric grill)
- Z Gas oven light button

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas burners

On the control panel, the following symbols are indicated around each knob "M" or on the knob itself: Cock

Off 
 High flame 
 Low flame 

Moreover, the symbols  near the knobs indicate the position of the relative burner on the hob.

The burners are fitted with a safety thermocouple device against gas leaks. This device interrupts the gas supply should the burner flame go out during operation.

To **light one of the burners**, proceed as follows:

- turn the relative knob anti-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully to actuate the automatic gas ignition;
- keep the knob pressed down for about 6 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to heat;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by simply setting the knob anywhere between the high and the low flame symbol.

Important:

- Do not actuate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device is actuated. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the appliance is not in operation, check that the knobs are set to the off position "●". The main gas supply cut-off cock should also be turned off.

Practical advice on using the burners

To obtain maximum efficiency from the burners, we recommend you only use pans with a diameter suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see the following table).

When a liquid starts boiling, we recommend you turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

Burner	∅ Pan Diameter (cm)
A.Auxiliary	6 – 14
B.Semi-rapid	15 – 20
C.Rapid	21 – 26
D. Triple ring	24 - 26

The hob is fitted with **reducing pan stands** (fig. 1), which should only be used on auxiliary burner "A" and on the DC-DR (inner "I").

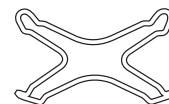





fig.1

The "dual independent flame" burner

This gas burner consists of two concentric burner rings which can be actuated together or independently. When the two rings are used together at the highest setting, the burner reduces the length of cooking time with respect to traditional burners. The dual ring also distributes heat more evenly on the bottom of cookware, especially when both burner rings are used at the lowest setting. Cookware of any size can be used. If small pots or pans are used, only turn the inner burner on. Each burner ring has its own control knob:

the knob indicated by symbol  controls the inner ring;

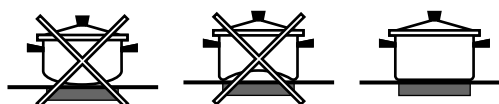
the knob indicated by symbol  controls the outer ring;

To turn on one of the two rings, press the relative knob in all the way and turn it anti-clockwise to the maximum setting . The burner is fitted with an electronic ignitor that is actuated automatically when the knob is pressed.

Since the burner is fitted with a safety device "F", the knob should be pressed for approximately 6 seconds for the device keeping the flame lit automatically to heat up.

To turn the burner off, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the "●" symbol).

For the best performance of your burners, keep the following in mind: All types of pans can be used on the burners. The important thing is that the bottom should be completely even.



HOW TO USE YOUR APPLIANCE (GAS OVEN)

The various features of this oven are controlled via the knobs and buttons located on the control panel.

Warning: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Warning: Place the dripping pan provided on the bottom rack of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom rack and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven rack guides.

The oven knob (V)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself (from 150°C to 275°C) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is built into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob "V" in all the way and turn it anti-clockwise, setting it to position 8. **Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner, keep knob "V" pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated. The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob "V", open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.**

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.

Lighting the oven manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit by hand:

- open the oven door;
- hold a match or lighter near the burner hole, press knob "V" in fully and turn it anticlockwise, setting it to position 8.
- once the burner is lit, shut the oven door.

Important Notice: should the burner flame accidentally go out, turn control knob "V" to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.


Position 1 (minimum setting)	Position 2	Position 3	Position 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	Position 6	Position 7	Position 8
215°C	235°C	260°C	275°C

The grill knob (V)

Your oven is equipped with an electric grill. **The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...**

The grill is controlled by a thermostatic device that regulates its operation

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.


Press knob "V" in fully and set it to position  the grill (which uses infrared rays) and the rotisserie motor will come on, the latter will stay on as long as the grill is in operation.

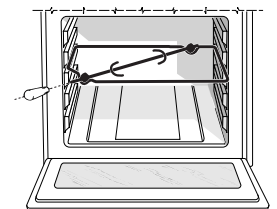
Important: when using the grill, the oven door must be kept shut. For further details on how to use the rotisserie, please read the corresponding paragraph.

The rotisserie

To start the rotisserie, proceed as follows:


- place the dripping-pan on the 1st rack from the oven bottom;
- insert the special rotisserie support on the 3rd rack from the bottom and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- start the rotisserie using knob

"V" to select setting 



Warning: the oven door gets hot during cooking. Please keep children well away.

The oven light button (Z)

this is the button indicated by symbol  and allows you to turn the light on inside your oven to supervise cooking without having to open the oven door.

The grill indicator light (S)

The indicator light is on to indicate the grill is heating up; it turns off when the maximum temperature has been reached inside the oven. When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature constant.

The minute minder  (only available on certain models)

To use the minute minder, the ringer must be wound up by turning knob "T" one full turn clockwise; then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

COOKING TIPS

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)	
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55	
	Veal	1,7	2	10	210	80-90	
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80	
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90	
	Duck	1,8	3	10	200	90-100	
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90	
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80	
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90	
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40	
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35	
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20	
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30	
	Tart	1,1	3	15	180	30-35	
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60	
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60	
	Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
		Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
Cod filet		1	4	3	-	10	
Grilled vegetables		1	4	-	-	8-10	
Veal steak		1	4	5	-	20-25	
Chops		1,5	4	5	-	20-25	
Hamburgers		1	4	3	-	10-15	
Sausages		1,7	4	5	-	20-25	
Toasted sandwiches		n.° 4	4	3	-	2-3	
With rotisserie (where present)							
		Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
		Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
		Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90


N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.


TIMER (ELECTRIC OVEN)


The programmer makes it possible to preset the oven and the grill in terms of:


- delay start with a preset length of time for cooking;
- immediate start with a preset length of time for cooking;
- timer.

Button functions:

 : Timer with hour and minutes;

 : Length of cooking time;

 : End cooking time;



 : Manual change;

 : Change time (backwards);


 : Change time (forwards).

How to Reset the Digital Clock

After the appliance has been connected to the power source or following a power outage, the clock display will begin to blink and read: **0:00**

- Press the   buttons at the same time. Then use (within 4 seconds) the - and + buttons to set the exact time. Use the + button to move the time forwards. Use the - button to move the time backwards.

The time can also be changed in the following two ways:


1. Repeat all of the foregoing steps.
2. Press the  button, and then use the - and + buttons to reset the time.

Manual Operation Mode for the Oven

After the time has been set, the programmer is automatically


TIMER (ELECTRIC OVEN)

set to manual mode.


Note: Press the  button to return the oven to manual mode after every "Automatic" cooking session.


Delayed Start Time with Preset Cooking Length


The length and the end cooking times must be set. Let us suppose that the display shows 10:00.

1. Turn the oven control knob to the cooking setting and temperature desired (example: convection oven at 200°C).
2. Press the  and the use (within 4 seconds) the - and + buttons to set the length of the cooking time. Let us suppose that 30 minutes was set for the length of the cooking time. In this case, the display will show:

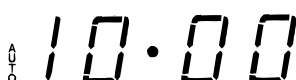





Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the  symbol and "auto."

3. Press the  button, and then use the - and + buttons to set the end cooking time. Let us suppose that it is 13:00



4. Release the button and the display will show the current time within 4 seconds:




When "auto" is lighted, it indicates that the length and end cooking time have been preset to operate in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 in order to finish the cooking session within 30 minutes. When the oven is on, the  symbol (cooking pot) will appear on the display for the entire length of the cooking process. The  button can be pressed at any time to display the setting for the length of the cooking time, while the  button can be pressed to display the end cooking time.

At the end of the cooking time, an acoustic signal will sound. Press any button it turn it off (except the - and + buttons).


Immediate Start Time with Preset Cooking Length

When only the length of the cooking time is set (points 1 and 2 of the paragraph entitled, "Delayed Start Time with Preset Cooking Length"), the cooking session starts immediately.

Cancelling a Preset Cooking Time


Press the  button, and use the - button to set the time to:



Then press the manual cooking mode button .

Timer Feature

The timer can be used to count down from a given length of time. This feature does not control when the oven comes on or turns off, but, rather, it only emits an acoustic signal when the preset time has run out.


Press the  button, and the display will read:



Then use the - and + buttons to set the desired time.

Release the button, and the timer will start at that second. The display will show the current time.



At the end of the preset time, an acoustic signal will sound, which can be turned off by pressing any button (except the - and + buttons), and the  symbol will turn off.



Changing and Cancelling Settings

- The settings can be changed at any time by pressing the corresponding button and using the - or + button.
- When the length setting for the cooking time is cancelled, the end cooking time setting is also cancelled, and vice versa.
- When in automatic cooking mode, the appliance will not accept end cooking times prior to the start cooking time proposed by the appliance itself.

Timer

(mod.CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Manual operation

Turn the timer knob with symbol  anti-clockwise and set the marker to symbol  (manual). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. To turn the oven off, turn the timer knob back to its initial position "•".

Operation with cooking time programming

Turn the timer knob clockwise, setting the marker to the desired cooking time (from 10 to 120 minutes). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever. Remember that the timer is deactivated when cooking starts (be it immediate or programmed).

Cooling ventilation

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 758 MT.2)

In order to cool down the temperature of their exterior, some models are fitted with a cooling fan that comes on when the programme selector knob "G" is turned. In this case, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: when cooking is done, the fan stays on, even if knob "G" is set to "0", until the oven has cooled down sufficiently.

In "Fast cooking" mode, the fan comes on automatically only when the oven is hot.

Once you have removed the food from the oven, we recommend you leave the oven door ajar for a few minutes: this will drastically reduce the duration of the cooling cycle. The process is controlled by an additional thermostat and can consist of one or more cycles.

HOW TO USE YOUR APPLIANCE

Warning: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Warning: Place the dripping pan provided on the bottom rack of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom rack and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven rack guides.



- In this mode only the **interior light** are switched on: ideal for fast defrosting.

Convection Mode

Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, local stockfish recipes, tender veal with rice, etc... Excellent results are achieved when preparing beef- or veal-based dishes as well: braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc., which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for cooking pastries as well as fruit and cooking casseroles in the oven. When cooking in convection mode, use only one rack, as the temperature would not be distributed evenly on several racks. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Baking Mode

Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. The electricity absorption in this cooking mode is only 1600 W. It is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 racks at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc....

"Fast cooking" Mode

Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes. The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom).

Multi-cooking Mode

Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective

cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight of the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To defrost more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Pizza Mode

Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance (2800 W), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom. The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one dripping pan or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Grill


Position of thermostat knob "H": Between **40°C** and **MAX**.

The top central heating element and the rotisserie come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Important: when using the grill, the oven door must be kept shut. For further details on how to use the rotisserie, please read the corresponding paragraph.


The  "Ventilated Grill" is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

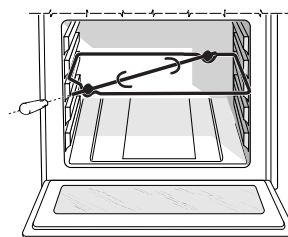
This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

The rotisserie

To start the rotisserie, proceed as follows:

- place the dripping-pan on the 1st rack from the oven bottom;
- insert the special rotisserie support on the 3rd rack from the bottom and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- start the rotisserie using knob

"G" to select setting 



Important: The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.

To ensure a long life cycle for the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, while observing the following instructions:

Inside the oven door:

Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

Inside the oven:(only on certain models)

- The inside of your oven is coated with a special self-cleaning microporous enamel glaze which, at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all grease spots or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. This way, cleaning is kept right down to a minimum: as a matter of fact, you just need to rub the surfaces of the oven with a wet cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking, in order to maintain the self-cleaning property of the oven intact.
- After cooking where liquid has overflowed or when the dirt has not been eliminated completely (for example when grilling food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel to be performed), we recommend you leave the oven on at maximum temperature so that all grease residue and the like are eliminated.
- If, after long-term use, you find evident grease stains deposited on the self-cleaning oven walls, probably due to your failing to follow the above maintenance advice, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergents), then rinse and dry thoroughly.
- Do not remove any dry caked-on grease using sharp objects, as these could etch the self-cleaning coating.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or worn, due to incorrect or poor maintenance or after many years of use, you can request a kit of self-cleaning panels to line the inside of the oven. To order these, just contact an authorised Service Centre.

Oven exterior:

- Only clean the appliance when the oven is cold.
- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid. Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus). It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.

Important: cleaning operations must be made horizontally, in the direction of the steel glazing.

- After cleaning, any treatments to polish the surfaces may be performed: only use specific products for stainless steel.

Important: do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning.

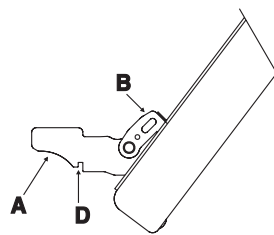


FIG. 2

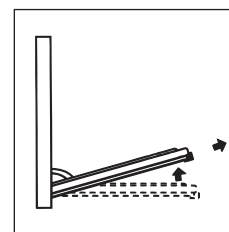


FIG. 3

Hob:

- The removable parts of the burners on the hob should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove any caked-on substances. Check that the gas outlet slits are not clogged. Dry the burners carefully before using them again.
- Clean the end part of the automatic glow plug ignitors of the hob and gas oven frequently.

Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 2-3):

- Open the door completely and lift the 2 levers "B" (fig. 2);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure 3.

To **reassemble** the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

Greasing the taps

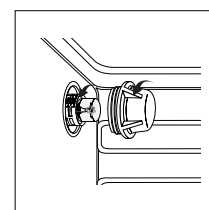
As time passes, a tap may lock or become difficult to turn. In this case it will be necessary to clean inside and replace the grease. **This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

Changing the oven lightbulb

Make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.

Unscrew the glass protective cover from inside the oven, unscrew the lightbulb and replace it with an identical one suitable for high temperatures (300°C) and with the following characteristics:

- Voltage 230 V
- Wattage 15 W
- Type E 14.

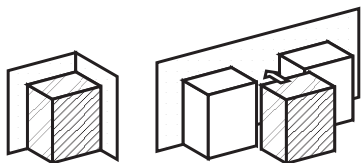


INSTALLATION

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with the applicable norms in force.

Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be used should it be necessary to keep the appliance connected to the electricity supply. The cookers have the following technical specifications:

- Cat. II2H3+



Class 1 Class 2 sub-class 1

The dimensions of the appliance are given in the figure on page 2. For trouble-free operation of appliances installed in furniture cabinets, the minimum distances shown in fig. 4 should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand an overheating temperature of 65 °C.

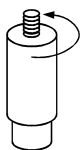


fig.5

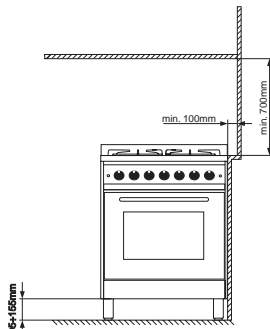


fig.4

Prior to installing the cooker, the 95 ÷ 155 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be underneath the cooker (fig. 5). These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker is level.

Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with the provisions set forth in norms in force. The following requirements must be observed:

- The appliance must vent flue gases into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig. 6).
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.

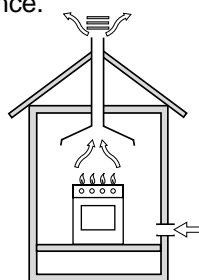
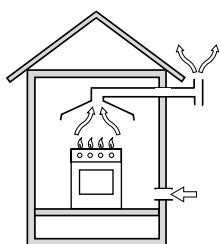


fig.6



In a chimney stack or branched flue
(reserved for cooking appliances)

Directly to the outside

Kitchen ventilation

The air flow into the room where the appliance is installed must equal the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must enter naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the norms. The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution. The ventilation aperture must have the following characteristics (fig. 7A):

- total free cross section of passage of at least 6 cm² for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm² (the heating capacity is indicated on the rating plate);
- it must be made in such a way that the aperture, both on the inside and outside of the wall, cannot be obstructed;
- it must be protected, e.g. with grates, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.

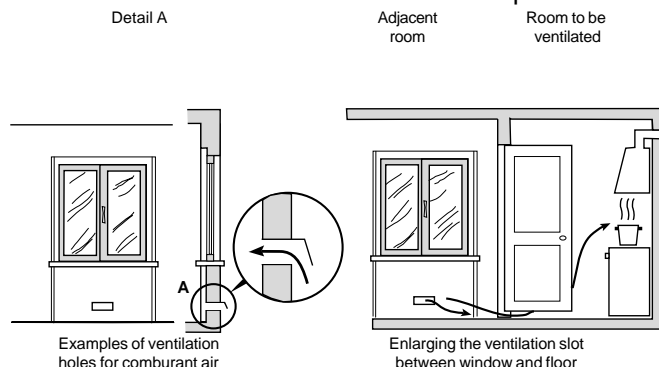


fig. 7A

fig.7B

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as warehouses, garages, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the norms. The air flow from the adjoining room to the one to be ventilated may pass freely through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor (fig. 7B). If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3 ÷ 5 times the volume of the kitchen. Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power of the electric fan if installed. Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements or rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room at any one time and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50 °C.

Gas supply

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with the applicable norms in force.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated

INSTALLATION

on the label situated on the actual hob. If the gas supply is different from the type for which the appliance has been set, replace the corresponding nozzles (provided), following the instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".

- For trouble-free operation, suitable use of energy and a longer life cycle for the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and nozzle specifications", otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings (fig. 8-D) in compliance with norms must be used for connecting to the nipple union (threaded -cylindrical 1/2"G fitting "F") situated at the rear of the appliance (fig. 8), or a flexible steel pipe with a continuous wall and fittings (fig. 8-C) in compliance with norms, which must not exceed 2000 mm in length. Check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. For installation with a flexible rubber pipe, apply the special hose support for **liquid gas** (fig. 8-A) or **natural gas** (fig. 8-B). The gasket "G" (provided) must be utilised in every type of connection. The two ends of the pipe must be fastened with the purpose designed pipe collars "E", in compliance with the norms. The flexible pipe should comply with the norms, and be specific for the type of gas used. In addition:

- it should be as short as possible, with a maximum length of 1.5 metres;
- it should not be bent or kinked;
- it should not be in contact with the rear panel of the appliance or in any case with parts which may reach a temperature of 50°;
- it should not pass through holes or slits used for discharging the oven flue gases;
- it should not come into contact with pointed parts or sharp corners;
- it should be easy to inspect along its entire length in order to be able to check its condition;
- it should be replaced before the date printed on the actual pipe.

Important: A pressure regulator, in compliance with the applicable norm in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

Upon completion of installation, check for leaks from the gas circuit using a soapy solution (never use a flame). Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit.

Adapting to different types of gas (instructions for the hob)

To adapt the hob to a different type of gas from the factory-set one (indicated on the rating plate at the top of the hood or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- Unscrew the nozzles (fig. 9), using a 7 mm socket spanner and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").

Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.

- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

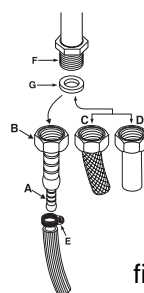


fig.8

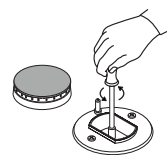


fig.9

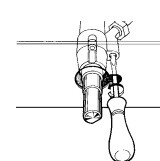


fig.10

Replacing the independent "double flame" burner nozzles:

- Remove the grids and slide the burners off their seats. The burner is made up of three separate parts (see Fig. C and Fig. D);
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. The inner burner has one nozzle, while the outer one has two (of the same size). Replace the nozzles with those for the new type of gas (see table 1).
- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

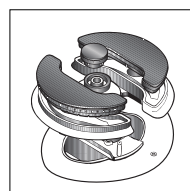


Fig.C

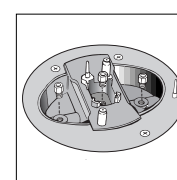


Fig.D

Adjusting the primary air of the burners

The primary air of the burners does not need to be adjusted.

Adjusting the low flame

- Turn the tap to the low flame position;
- Remove the knob and turn the adjusting screw, situated to the right of the tap (fig. 10) until you obtain a regular small flame, using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).

N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.
- In appliances fitted with the safety device (thermocouple), should the device fail to work with the burners set to the low flame setting, increase the low flame setting of the same on the adjusting screw.

Once the adjustment has been made, remount the seals on the by-passes using sealing wax or similar.

Adapting to different types of gas (instructions for the oven)

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

a) Replacing the oven burner nozzle:

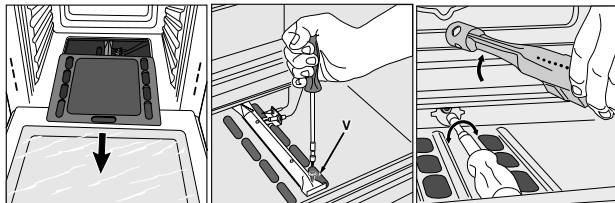
- open the oven door fully;
- pull out the sliding oven bottom;
- unscrew the burner fastening screws;
- remove screw "V" and then the oven burner;

INSTALLATION

- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

Take particular care in handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.



Minimum regulation of the oven burner

c) Regulate the oven burner minimum:

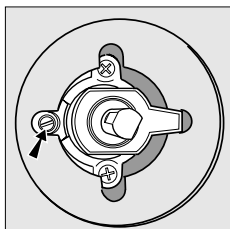
- Turn the knob first to the **Max** setting for about 10 minutes and then to **Min**;
- Remove the knob;
- remove the disk fastened to the control panel;
- adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (see figure 11) - the flame can be seen through the slots on the oven bottom;

N.B. : In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

- Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **8** to **1** quickly and when you open and shut the oven door quickly.

Warning

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available in the "kit of nozzle".



Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with the norms regarding "regulators for channelled gas".

fig.11

ELECTRICAL CONNECTION

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction booklet. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Fitting on a power supply cable

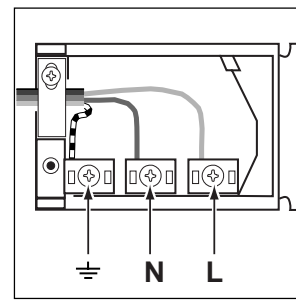
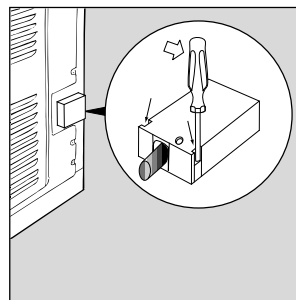
Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws

L-N-



- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: **Blue** (N) **Brown** (L) **Yellow-Green**
- Secure the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50°C above room temperature.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technical engineer. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Table 1

BURNER	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Injector 1/100 (mm)	Flow * g/h		Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
						G30	G31		G20
C.Rapid	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semi-rapid	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Auxiliary	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Triple Ring	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I Double flame DC DR (internal)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86
I. Double Flame DC DR (external)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Gas Oven		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Supply pressure		Nominal Minimum Maximum				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/336/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Models: CP 647 GT - CP 757 GT

Inner Volume of the ELECTRIC Oven:

56 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V ~ 50Hz 2800W

Inner Volume of the GAS Oven:

58 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V ~ 50Hz 2250W

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection:

heating mode: Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class:

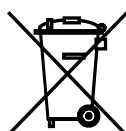
heating mode: Fan assisted

Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

AVERTISSEMENTS

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRODUITS SUR LE LIVRET ET SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

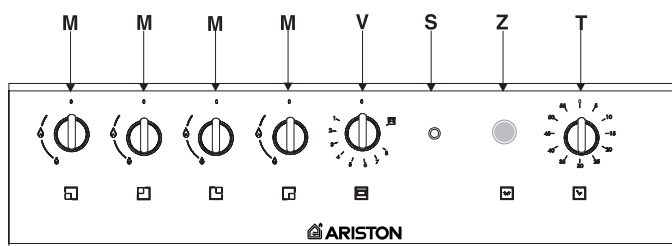
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
- Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
- Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88 et aux normes applicables au niveau national.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule protectrice anti-choc. Il faut absolument l'enlever avant la mise en service de l'appareil et les parties protégées doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon et d'un produit de nettoyage normal non abrasif. Nous vous conseillons, lors de la première utilisation, de laisser chauffer le four vide pendant 30 minutes environ à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur. Les instructions techniques sont décrites dans la partie réservée à l'installateur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique et du gaz du réseau correspondent bien aux données indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sur la partie arrière de l'appareil et à la dernière page du livret).
- Pendant la cuisson, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas pour jouer.
- Vérifiez que la puissance électrique de l'installation et des prises de courant est bien appropriée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- Vérifiez périodiquement le bon état du tuyau de raccord gaz et adressez-vous à un professionnel qualifié pour le faire remplacer dès qu'il présente une anomalie.
- Le câble d'alimentation et le tuyau de raccord gaz de cet appareil ne peuvent en aucun cas être remplacés par l'utilisateur. En cas d'endommagement et d'éventuel remplacement, faites appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et fermez le robinet du gaz.
- Les brûleurs restent chauds longtemps après l'usage. Faites attention, ne les touchez pas.
- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.
- Si l'appareil est muni d'un couvercle, essuyez tous débordements de liquides.
- Ne fermez pas le couvercle des modèles qui en sont munis, tant que les foyers sont chauds.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien du four



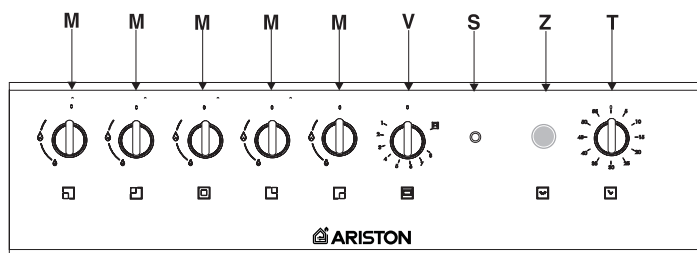
Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

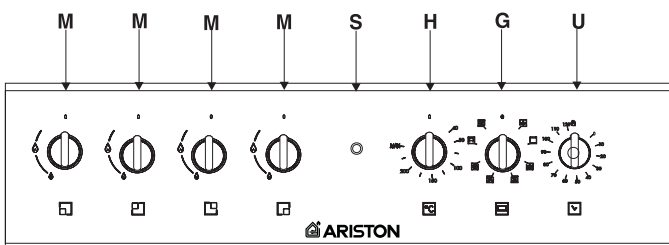
DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE



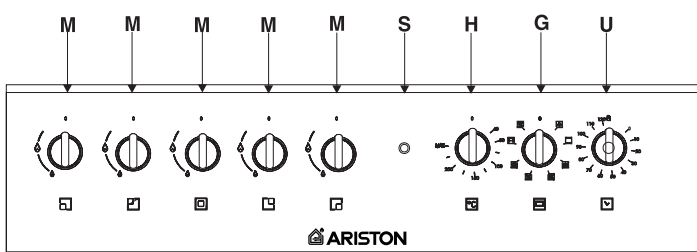
CP 647 GT



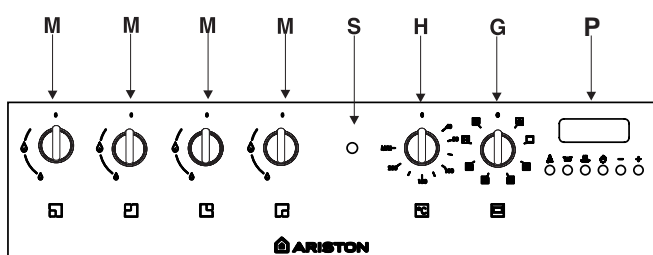
CP 757 GT



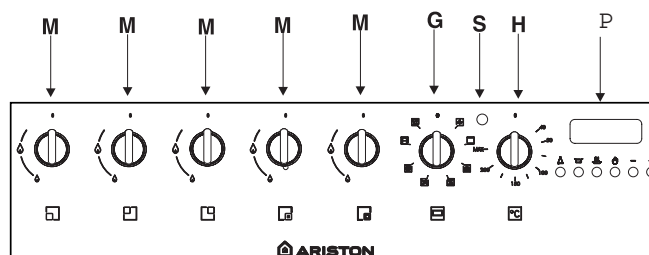
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



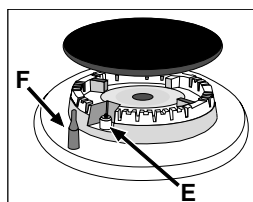
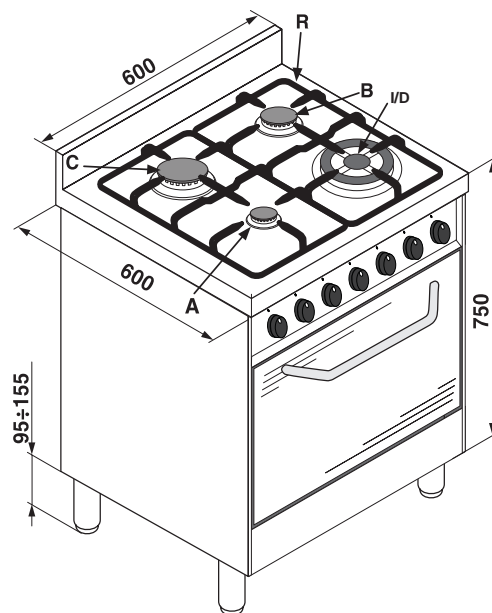
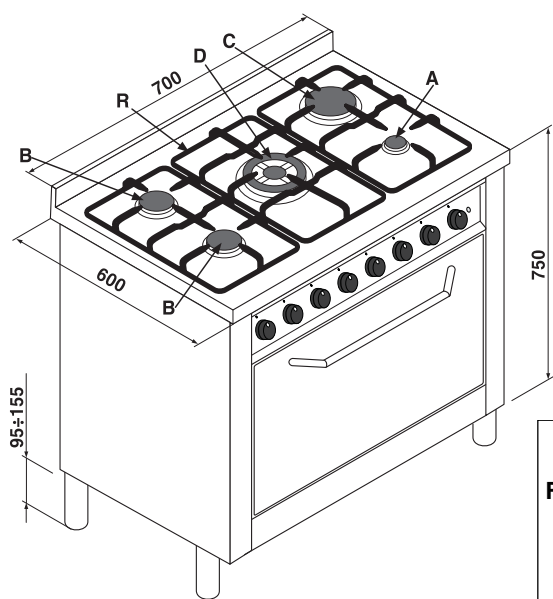
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2



- A Brûleur gaz Auxiliaire
- B Brûleur gaz Semi rapide
- C Brûleur gaz Rapide
- D Brûleur gaz Triple couronne
- I Brûleur gaz DC-DR
- E Bougie d'allumage des brûleurs gaz
- F Dispositif de sécurité - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.

- G Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson)
- H Manette thermostat du four électrique (sélection des températures)
- M Manettes de commande des brûleurs gaz
- R Grilles support de casseroles
- P Programmateur
- S Voyant de fonctionnement d'un élément chauffant électrique
- U Temporisateur

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Brûleurs à gaz

Sur le bandeau de commandes, les symboles suivants sont reproduits autour de chaque manette "M" ou bien directement sur les manettes : Robinet

Fermé




Ouverture maximale



Ouverture minimale



En outre, à côté des manettes les symboles  indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson. Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Ce dernier coupe l'arrivée de gaz dès que la flamme du brûleur s'éteint.

Pour **allumer un des brûleurs** procédez comme suit:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- appuyez à fond sur la manette pour actionner l'allumage automatique du gaz;
- maintenez la manette poussée pendant 6 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme".

Important :

- N'actionnez pas le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez, par sécurité, au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage pour permettre à la fuite de gaz de se dissiper dans l'air.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez si les manettes sont bien sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après). Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

Brûleur	Ø Diamètre du récipient (cm)
A. Auxiliaire	6 – 14
B. Demi-Rapide	15 – 20
C. Rapide	21 – 26
D. Triple couronne	24 – 26
I. Deux flammes (DC-DR intérieur)	10 - 14
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	24 - 28

Le plan de cuisson est muni de **grilles de réduction** (fig.1), qui ne peuvent être utilisées que sur le brûleur auxiliaire "A" et sur le DC-DR (interne) "I".

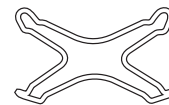





fig.1

Le brûleur à "deux flammes indépendantes"

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximal permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minima. Vous pouvez utiliser des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre manette de commande :

la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau intérieur ;

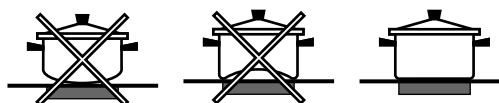
la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau extérieur .

Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maxima 

Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette. **Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme "F"**, appuyez pendant au moins 6 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●").

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.



MODE D'EMPLOI (FOUR A GAZ)

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Attention: Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournés toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

La manette du four (V)

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre 150°C et 275°C). Le dispositif d'allumage électronique du four est intégré à l'intérieur de la manette de commande. Pour allumer le brûleur du four, appuyez à fond sur la manette "V" tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 8. **Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, gardez la manette "B" enfoncée pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé. Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique du brûleur du four pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, n'insistez plus, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.**

Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles. La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette.

Position 1(minima)	Position 2	Position 3	Position 4
150°-155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	Position 6	Position 7	Position 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Allumage manuel du four

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur du four comme suit:

- ouvrez la porte du four
- approchez une allumette ou un allume-gaz à l'ouverture, appuyez à fond sur la manette "V" et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 8.

c) après allumage, fermez la porte du four.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande "V", ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.


La manette du gril (V)

Notre four dispose d'un gril électrique. **La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....**

Le gril est contrôlé par un dispositif thermostatique qui règle son fonctionnement.


Important: si vous utilisez le gril laissez la porte du four fermée.

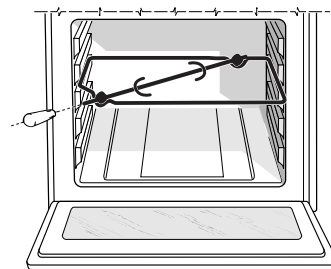
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

En tournant la manette "V" jusqu'à la position  vous pouvez non seulement allumer le gril à infrarouges mais aussi le moteur du tournebroche qui reste allumé tant que le gril fonctionne.

Le tournebroche


Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur "V" sur la position 



Attention : pendant le fonctionnement la porte du four est chaude. Eloignez les jeunes enfants.

Le bouton pour l'allumage de l'éclairage du four (Z).

Il est identifié par le symbole  et permet grâce à l'allumage de la lampe à l'intérieur du four de contrôler la cuisson sans ouvrir la porte.

Le voyant de fonctionnement du gril (S)

Il indique la phase de montée en température de ce dernier et il s'éteint dès que la température maximale est atteinte à l'intérieur du four. Le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement pour maintenir la température du four au degré près.

La minuterie  (présente sur certains modèles)

Pour utiliser la minuterie, remontez la sonnerie en tournant la manette "T" d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse, établissez le temps désiré en amenant le numéro correspondant aux minutes préétablies en face du repère fixe sur le bandeau.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)	
Four	Lasagnes	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Gratin de pâtes	2,2	3	10	200	50-55	
	Veau	1,7	2	10	210	80-90	
	Poulet	1,5	3	10	200	70-80	
	Dinde	2,5	3	10	200	80-90	
	Canard	1,8	3	10	200	90-100	
	Lapin	2,0	3	10	200	80-90	
	Longe de porc	1,5	3	10	200	70-80	
	Gigot d'agneau	1,8	3	10	200	80-90	
	Maquereaux	1,3	3	10	200	30-40	
	Denté	1,5	3	10	180	30-40	
	Truite en papillote	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napolitaine	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscuits secs	0,5	4	15	180	25-30	
	Tarte	1,1	3	15	180	30-35	
	Gâteau au chocolat	1,0	3	15	165	50-60	
Gâteaux levés	1,0	4	15	165	50-60		
Gril	Soles et sépioles	1	4	5	-	6	
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	3	-	4	
	Tranches de colin	1	4	3	-	10	
	Légumes grillés	1	4	-	-	8-10	
	Steaks de veau	1	4	5	-	20-25	
	Côtelettes	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Saucisses	1,7	4	5	-	20-25	
	Croque-monsieur	n.° 4	4	3	-	2-3	
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)						
	Veau à la broche	1.0	-	-	-	-	80-90
Poulet à la broche	1.5	-	-	-	-	80-90	
Agneau à la broche	1.0	-	-	-	-	80-90	


N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

TIMER (FOUR ELECTRIQUE)

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.


Fonction des touches :


 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson



 : commutation manuelle

 : sélection temps à rebours

 : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: **0.00**


- Appuyez simultanément sur les touches   puis,

(dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.

La touche + sert à augmenter le temps.

La touche - sert à diminuer le temps.

Des mises à l'heure éventuelles peuvent être effectuées de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.


Note: Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".


Départ cuisson différé avec durée établie

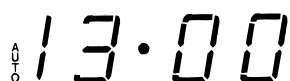
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:






En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription **auto**

3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches - et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures



4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:




L'inscription **auto** allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +..


Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée


Appuyez sur la touche  et à l'aide de la touche - ramenez le temps à



puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur


Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de:



A l'aide des touches- et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données


- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - o +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Temporisateur

(mod. CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Fonctionnement manuel

Tournez le bouton du temporisateur portant le symbole 

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère sur le symbole  (manuelle). (manuel). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Pour éteindre le four, tournez le bouton du temporisateur jusqu'à sa position de départ "•".

Fonctionnement avec programmation des temps de cuisson

Tournez le bouton du temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour positionner le repère sur la durée choisie (de 10 à 120 minutes). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d'une minute ou en appuyant sur une touche quelconque.

N'oubliez pas que le temporisateur se désactive dès que l'on lance une cuisson (qu'elle soit immédiate ou programmée).

Système de refroidissement

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - Mod. : CP 647 GT - CP 757 GT)

Volume utile du four GAZ :

litres 58

Tension et fréquence d'alimentation :


230V ~ 50Hz 2250WCP 758 MT.2)

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du bouton de sélection des programmes "G". Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

Rappel : en fin de cuisson, la turbine continue à fonctionner même si le bouton «G» est sur «0», tant que le four n'est pas suffisamment froid. En fonction "Fast cooking" le ventilateur ne se met en marche que quand le four est chaud. Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être effectué en un ou plusieurs cycles.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfouez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

 Sélectionnez ce symbole pour n'utiliser que la **lampe d'éclairage** intérieur: c'est la fonction idéale pour décongeler rapidement les aliments.

Four Traditionnel

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four traditionnel quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four traditionnel, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfouez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Pâtisserie

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. L'absorption électrique de cette fonction n'est que de 1600 W. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Four "Fast cooking" (Cuisson rapide)

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats préemballés (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines "préparations maison". Grâce à la "Cuisson rapide" vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas).

Four Multicuisson

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

Position sélecteur de températures "H" : entre 40°C et MAX.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore

de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfouant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux". C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Le Multicuisson convient à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes: courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction "Multicuisson", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Four Pizza

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four. Cette fonction "four pizza" est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

Grill


Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que du tournebroche.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....


Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

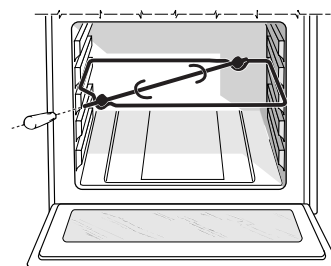
Important : si vous utilisez le gril laissez la porte du four fermée. Pour utiliser le tournebroche voir paragraphe correspondant.

La position  "gril ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.

Le tournebroche

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur "G" sur la position 



Important: débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour assurer la longévité de votre four, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général et soigné, en tenant compte des conseils suivants.

Intérieur de la porte du four:

Le nettoyage de la surface doit être effectué avec de l'eau chaude et du détergent liquide non abrasif puis la rincer et la sécher.

Intérieur du four:(présente uniquement sur certains modèles)

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail microporeux spécial autonettoyante qui, à une température normale comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et élimine complètement pendant la cuisson toutes les projections de graisse. Le nettoyage est ainsi extrêmement simplifié: il suffit de passer régulièrement après chaque cuisson, un chiffon humide sur les surfaces du four pour enlever la mini couche de poussière qui peut s'y être déposée au cours de la cuisson. Les surfaces garderont ainsi intacte leur propriété autonettoyante.
- Au cours de la cuisson, s'il y a eu des débordements de liquide ou si la graisse n'a pas été complètement éliminée (par exemple cuisson au grilloir au cours de laquelle la température n'est pas suffisante pour que l'émail autonettoyant agisse complètement), il est conseillé de faire fonctionner le four à vide à la température maximum afin d'éliminer complètement tous les résidus graisseux.
- Si cette opération ne devait pas éliminer complètement la saleté, présente en quantité excessive, probablement parce que les règles d'entretien susmentionnées n'ont pas été respectées, effectuer le nettoyage minutieux des surfaces avec de l'eau chaude et un chiffon humide (sans utiliser aucun type de produits détergents), puis rincer et essuyer soigneusement
- Ne jamais enlever éventuelles incrustations en utilisant des objets pointus qui pourraient griffer le revêtement autonettoyante.
- Si les surfaces autonettoyantes à l'intérieur du four étaient endommagées ou rendues inutilisables, à cause d'une mauvaise utilisation ou après plusieurs années d'utilisation, il est possible de commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêter l'intérieur du four. Pour le commander, s'adresser au notre service après vente.

Extérieur du four:

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.
- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage.

Important: le nettoyage doit être effectué dans le sens horizontal (sens du dessin de l'acier).

- Après le nettoyage il est possible de traiter l'inox pour rendre à la surface sa brillance: utiliser exclusivement un produit spécifique pour l'acier inox.

Avertissement: ne pas utiliser de poudre abrasive, de détergent agressif ou de liquide acide pour le nettoyage.

Plan de cuisson:

- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique du plan de cuisson.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

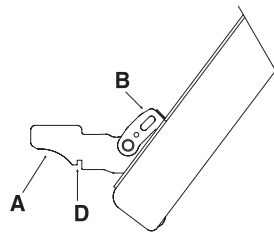


FIG. 2

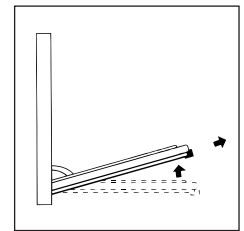


FIG. 3

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez démonter la porte du four en procédant comme suit (fig. 2-3) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 2) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 3.

Pour **remonter** la porte :

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

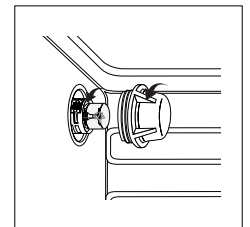
Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez vous que l'appareil soit bien débranché électriquement.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four.

Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe appropriée résistante aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14

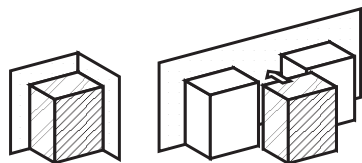


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires. Les cuisinières ont les caractéristiques techniques suivantes :

Catégorie II 2E+3+



Classe 1

Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure de la page 2. Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig. 4. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C.

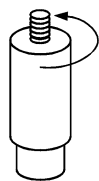


fig.5

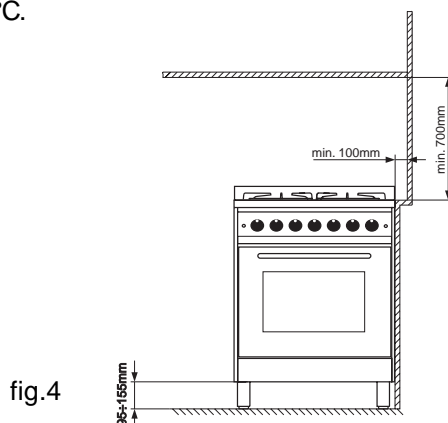


fig.4

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95-155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig. 5). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées :

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig. 6).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que le plan de cuisson.

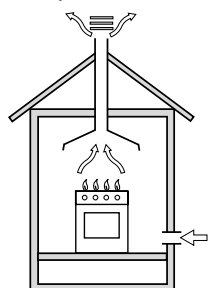
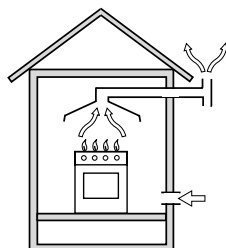


fig.6



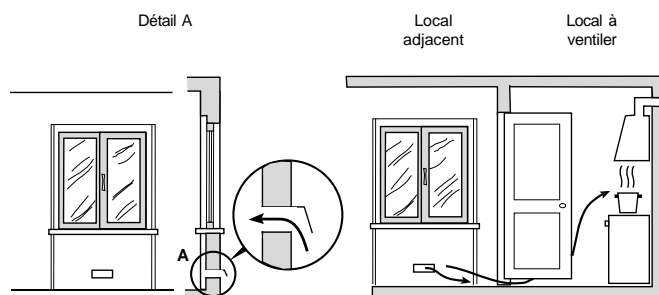
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes applicables en la matière. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig. 7A) :

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

fig. 7A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig.7B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 7B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Alimentation gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes applicables en la matière.
- Effectuez le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Reliez le raccord fileté 1/2"G mâle cylindrique "F" (fig. 8) placé sur le côté arrière de l'appareil, par tuyau métallique rigide avec des raccords (fig. 8-D) conformes aux normes applicables, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue avec raccords (fig. 8-C) conforme aux normes, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale. Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser. Si vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, appliquez l'about annelé spécial pour **gaz liquide** (fig. 8-A) ou pour **gaz naturel** (fig. 8-B). Le joint "G" (fourni) doit être utilisé pour tous les types de raccordement. Fixez les deux extrémités du tuyau au moyen de colliers serre-tube "E" selon les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes en vigueur et spécifique pour le type de gaz utilisé. En outre:

- il doit être le plus court possible, avec une longueur maximale de 1,5 mètres;
- il ne doit pas présenter de plis ou d'étranglements;
- il ne doit pas entrer en contact avec la paroi arrière de l'appareil, ou de toute façon avec des parties pouvant atteindre une température de 50°;
- il ne doit pas passer à travers des orifices ou des fentes destinés à l'évacuation des gaz brûlés du four;
- il ne doit pas entrer en contact avec des parties coupantes ou des arêtes vives;
- il doit pouvoir être facilement examiné tout le long de son parcours afin de contrôler son état de conservation;
- il doit être remplacé avant la date imprimée sur le tuyau même.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

A la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!). Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en

procédant comme suit :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs (fig. 9) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

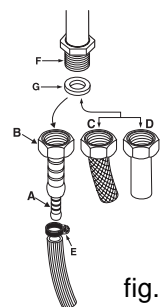


fig.8

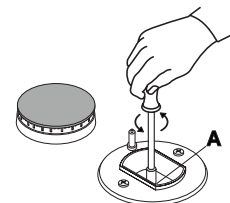


fig.9

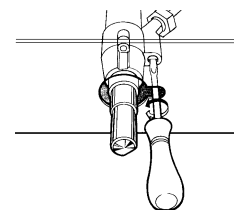


fig.10

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir Fig. C et Fig. D);
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

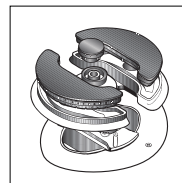


Fig. C

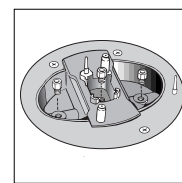


Fig. D

Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position de minima;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig.10) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
- En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, réglez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le four)

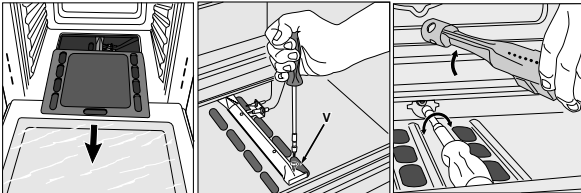
Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit:

a) Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- ouvrez complètement la porte du four
- sortez la sole du four coulissante
- dévissez la vis de fixation du brûleur
- enlevez le brûleur du four après avoir dévissé la vis "V";
- dévissez l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et remplacez-le par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

Faites très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Réglage du minima du brûleur du four

c) Réglez le minima du brûleur du four:

- tournez le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position **Max**;
- enlevez le bouton
- enlevez le disque fixé sur le bandeau
- agissez sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat jusqu'à obtenir une petite flamme régulière (voir figure 11), la flamme est visible à travers les ouvertures de la sole du four;

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- vérifiez si, en tournant rapidement le bouton, de la position **8** à la position **1** ou en ouvrant et refermant brusquement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le Kit des injecteur

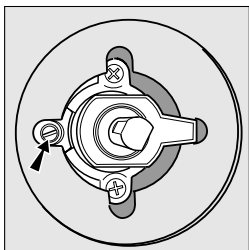


fig.11

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes applicables en la matière sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

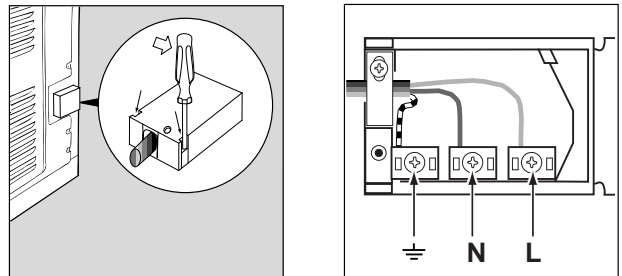
Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N- \perp
- Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs : **Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp**
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance

absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de

sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple. **La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.**

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

BRÛLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
						G30	G31		G20	G25
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	111
D. Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
I. Deux flammes (DC-DR intérieur)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86	100
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390	454
Four Gas		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248	288
Pression de alimentation		Nom.(mbar) Min.(mbar) Max.(mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Volume utile du four ELECTRIQUE :

Litres 56

Tension et fréquence d'alimentation :

230V ~ 50Hz 2800W

Mod. : CP 647 GT - CP 757 GT

Volume utile du four GAZ :

Litres 58


Tension et fréquence d'alimentation :

230V ~ 50Hz 2250W

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle:

fonction four :  Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée:

fonction four :  Ventilé

Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y verdaderamente fácil de usar. Para conocerlo, utilizarlo en forma óptima y por mucho tiempo, le aconsejamos leer este manual. Gracias.

ADVERTENCIAS

ESTAS INSTRUCCIONES SON VÁLIDAS SOLO PARA LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS FIGURAN EN EL MANUAL Y EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DEL APARATO.

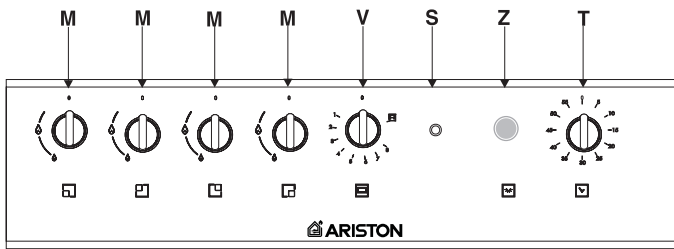
1. **Este aparato se ha concebido para uso privado y de tipo no profesional en el interior de una vivienda común.**
2. **Lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual de instrucciones ya que suministran importantes indicaciones relacionadas con la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conserve y cuide este manual para otras posibles consultas.**
3. Los accesorios del horno que pueden estar en contacto con los alimentos están contruidos con materiales conformes a lo prescrito por la Norma CEE 89/109 del 21-12-88 y por las normas nacionales en vigencia.
4. Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal especializado.
5. Algunas partes están cubiertas por una película protectora extraíble. Antes de poner en funcionamiento el aparato, se debe quitar la película y se debe limpiar la parte protegida con un paño y un producto para la limpieza doméstica, no abrasivo. Es aconsejable, la primera vez que se enciende, calentar el horno vacío durante 30 minutos aproximadamente a la temperatura máxima, con la finalidad de eliminar eventuales residuos de fabricación.
6. Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación y a la regulación sean efectuadas por personal especializado, de acuerdo con las normas vigentes. Las instrucciones específicas se encuentran en la sección reservada al instalador.
7. Antes de conectar el aparato, verifique que los datos contenidos en la placa de características (en la parte inferior del aparato y en la última página del manual) se correspondan con los de la red de distribución eléctrica y de gas.
8. Durante la cocción al horno y en el asador, el aparato está sometido a un sensible calentamiento en la zona del vidrio de la puerta del horno y sus partes adyacentes. Por lo tanto, controle que los niños no se acerquen cuando están jugando.
9. Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, diríjase a una persona especializada.
10. Verifique periódicamente el buen estado del tubo de conexión de gas y hágalo sustituir por personal especializado apenas presente alguna anomalía.
11. El cable de alimentación eléctrica y el tubo de conexión de gas de este aparato no deben ser sustituidos por el usuario. En caso de daño y de posible sustitución, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.
12. No deje el aparato inútilmente alimentado. Cierre el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utiliza y cierre también la llave de gas.
13. Los quemadores y las parrillas permanecen calientes por un largo tiempo después del uso. Tenga cuidado de no tocarlos.
14. No se deben colocar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores para evitar accidentes por vuelco.
15. No utilice líquidos inflamables cerca del aparato cuando el mismo está en uso.
16. Si la cocina se coloca sobre un pedestal, se deben tomar medidas para evitar que el aparato se deslice por el mismo.
17. Cuando el aparato posee una tapa, si eventualmente se derraman líquidos sobre la misma deben ser eliminados.
18. Si existe la tapa, no la cierre cuando los elementos de la encimera están todavía calientes.
19. No utilice máquinas a vapor para la limpieza del horno



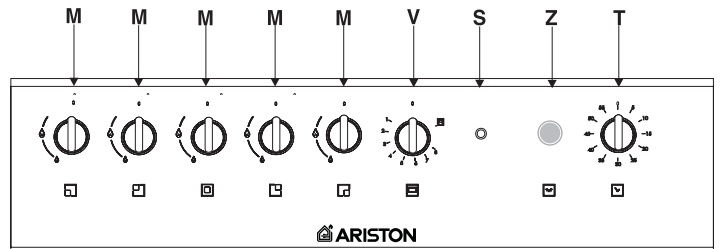
Eliminación del electrodoméstico viejo

En base a la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

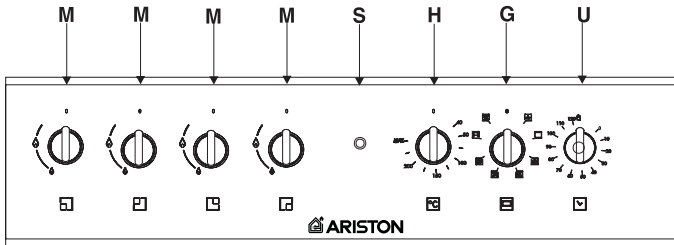
DESCRIPCIÓN DE LA COCINA



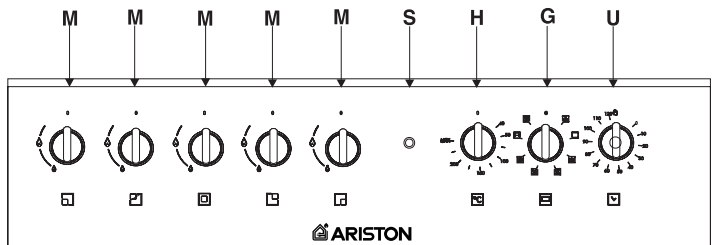
CP 647 GT



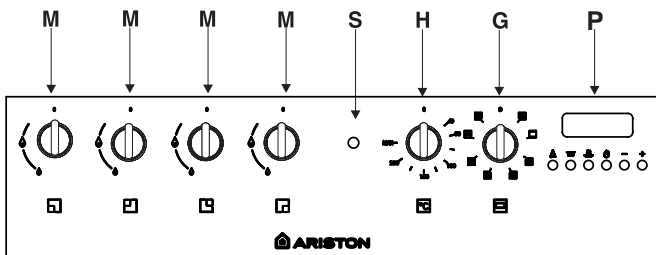
CP 757 GT



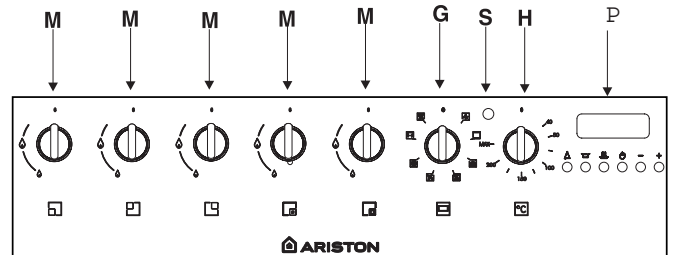
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



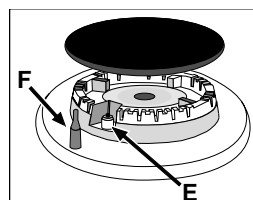
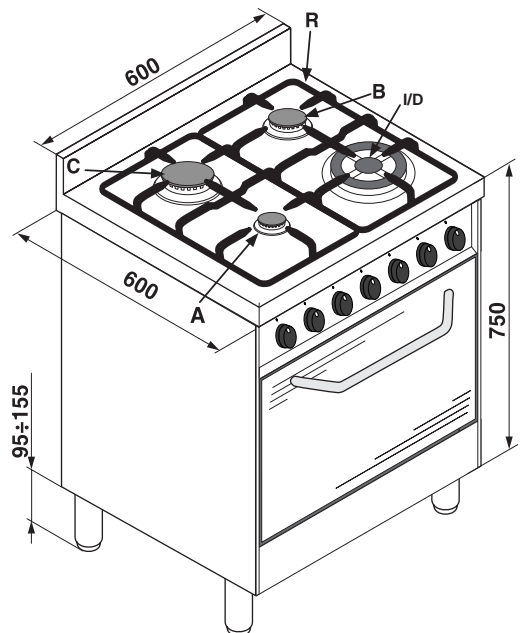
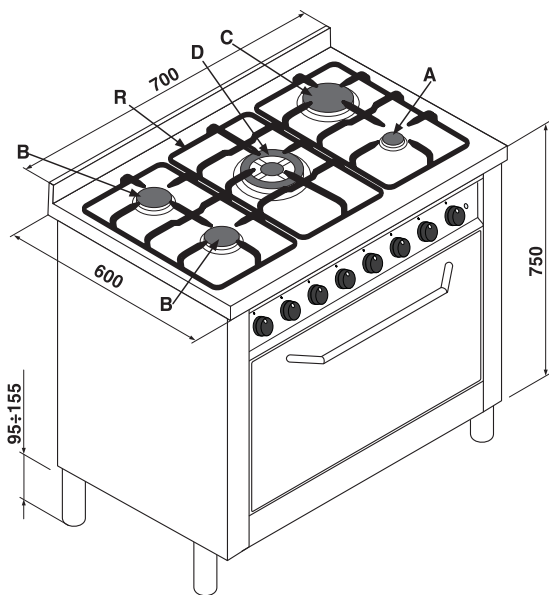
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2



- A Quemador a gas auxiliar
- B Quemador a gas rápido
- C Quemador a gas ultrarrápido
- D Quemador a gas de triple corona
- I Quemador a gas DC-DR
- E Bujía de encendido de los quemadores a gas
- F Dispositivo de seguridad - Interviene si se apaga accidentalmente la llama (derrame de líquidos, corrientes de aire, ...) bloqueando la llegada del gas al quemador.
- G Perilla conmutadora del horno eléctrico (selector de funciones de cocción)
- Perilla del termostato del horno eléctrico (selección

- de temperaturas)
- M Perillas de mando de los quemadores
- R Parrillas de soporte para recipientes de cocción
- P Timer
- S Lámpara indicadora del funcionamiento de un elemento calentador eléctrico
- T Contador de minutos
- U Temporizador
- V Perilla del termostato del horno a gas (selector de funciones del horno a gas con regulación de temperatura y asador)
- Z Botón de encendido de la lámpara del horno a gas

Quemadores a gas

En el panel de mandos, alrededor de cada perilla "M" o bien, sobre ellas mismas, se indican los símbolos:

Llave Cerrada




Apertura máxima



Apertura mínima



Además, cerca de cada perilla, los símbolos  indican la posición del correspondiente quemador sobre la superficie de cocción.

Los quemadores están dotados de un dispositivo de seguridad contra fugas de gas con termopar. Si la llama del quemador se apaga durante el funcionamiento, este dispositivo bloquea la salida del gas.

Para **encender uno de los quemadores** proceda de la siguiente manera:

- gire la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta llegar al símbolo de la llama grande;
- presione la perilla a fondo para accionar el encendido automático del quemador;
- mantenga la perilla presionada durante 6 segundos aproximadamente, con la llama encendida, para permitir el calentamiento del termopar de seguridad;
- suelte la perilla y verifique que el encendido se haya producido de modo estable. En caso contrario, repita la operación.

Para lograr la potencia mínima, gire la perilla hacia el símbolo de la llama pequeña. Se pueden realizar regulaciones intermedias colocando la perilla entre el símbolo de llama grande y el de llama pequeña.

Importante:

- No accione el dispositivo de encendido automático durante más de 15 segundos consecutivos.
- En algunos casos la dificultad de encendido es debida al aire que puede encontrarse dentro del conducto de gas.
- Cuando se apaga accidentalmente la llama de los quemadores, el gas continúa saliendo por algunos instantes antes de que intervenga el dispositivo de seguridad. Cierre la perilla de mando y no vuelva a intentar el encendido antes de 1 minuto permitiendo así disipar el gas que se había escapado, que puede ser peligroso.
- Cuando el aparato no está en funcionamiento, controle que las perillas estén en la posición de cerrado "●". Se aconseja, además, cerrar la llave principal del tubo de alimentación de gas.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores, se aconseja utilizar sólo ollas de un diámetro adecuado para el quemador utilizado evitando que la llama sobresalga del fondo de la misma (ver la tabla siguiente).

Además, cuando un líquido comienza a hervir, se aconseja reducir la llama al tamaño necesario para mantener la ebullición.

Quemador	∅ Diámetro de Recipientes (cm)
A. Auxiliar	6 – 14
B. Semirápido	15 – 20
C. Ultrarrápido	21 – 26
D. Triple corona	24 - 26
I. Doble Corona DC-DR (interno)	10 - 14
I. Doble Corona DC-DR (externo)	24 - 28

La superficie de cocción está dotada de **rejillas de reducción** (fig. 1), que se deben utilizar sólo sobre el quemador auxiliar "A" y sobre el DC-DR (interno) "I".

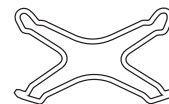





fig.1

El quemador de "dos llamas independientes"

Este quemador a gas está formado por dos fuegos concéntricos que pueden funcionar juntos o de manera independiente. El uso simultáneo al máximo permite una elevada potencia que disminuye los tiempos de cocción con respecto a los quemadores tradicionales. Además, la doble corona de llama vuelve más uniforme la distribución de calor en el fondo de la olla, en particular cuando se utilizan ambos quemadores al mínimo. Se pueden utilizar recipientes de todas las dimensiones, cuando se trate de pequeños recipientes, encienda sólo el quemador interno. Cada una de las coronas que componen el quemador de "dos llamas independientes" posee una perilla de mando propia:

la perilla individualizada por el símbolo  controla la corona interna.

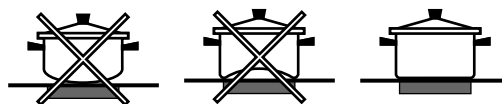
la perilla individualizada por el símbolo  controla la corona externa;

Para encender la corona deseada, presione a fondo y gire la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta llegar a la posición de máximo . El quemador está dotado de un encendido electrónico que se pone en funcionamiento automáticamente presionando la perilla.

Debido a que el quemador está dotado de un dispositivo de seguridad "F", es necesario mantener presionada la perilla durante 6 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene encendida la llama automáticamente.

Para apagar el quemador es necesario girar la perilla en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "●").

Para obtener el máximo rendimiento es útil recordar lo siguiente: Sobre los quemadores se pueden utilizar todo tipo de cacerolas. Lo importante es que el fondo sea completamente plano.



CÓMO UTILIZARLO (HORNO A GAS)

La selección de las distintas funciones presentes en el horno se produce accionando los dispositivos y órganos de mando ubicados en el panel del mismo.

Atención: La primera vez que se enciende el horno, aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego de transcurrido dicho tiempo, apagarlo y abrir la puerta para airear el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el intervalo de tiempo que transcurre entre la producción y la instalación del mismo.

Atención: Utilice el primer estante desde abajo para colocar la grasera que se suministra para recoger jugos y/o grasas, solamente cuando utilice el asador eléctrico o el asador automático (presente sólo en algunos modelos). En las otras cocciones, no utilice nunca el primer estante inferior y no apoye nunca objetos sobre el fondo del horno mientras esté cocinando porque podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (recipientes resistentes al calor, láminas de aluminio, etc.) sobre la parrilla que se suministra con el aparato, especialmente introducida en las guías del horno.

La perilla del horno (V)

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 150°C y 275°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla "V" en sentido antihorario hasta la posición 8. **Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla "B" durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla "V", abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.**

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación. La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

Posición 1 (mínimo)	Posición 2	Posición 3	Posición 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Posición 5	Posición 6	Posición 7	Posición 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

- abra la puerta del horno
- acerque una cerilla o un encendedor a la ranura, presione a fondo y gire la perilla "V" en sentido antihorario hasta la posición 8.


c) una vez producido el encendido, cierre la puerta del horno. **Advertencia importante: en el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando "V", abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.**

La perilla del asador (V)

Su horno está dotado de un asador eléctrico. **La temperatura muy elevada y directa del asador permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...**


El asador está controlado por un dispositivo termostático que regula su funcionamiento.

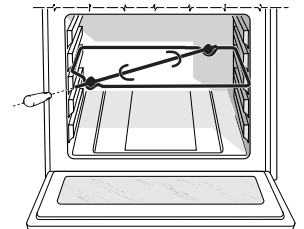
Importante: cuando se utiliza el asador es necesario dejar la puerta del horno cerrada. En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.

Girando la perilla "V" hasta la posición  se ponen en funcionamiento el asador de rayos infrarrojos y también el motor del asador automático, que permanece activado mientras el asador eléctrico esté en funcionamiento.

El asador automático


Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

- coloque la grasera en el 1º estante;
- introduzca el correspondiente apoyo del asador automático en el 3º estante y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático ubicado en la parte posterior del horno;
- accione el asador automático seleccionando con la perilla "V" la posición 




Atención: durante la cocción la puerta del horno está caliente. Impida que los niños se acerquen a ella.

El botón para el encendido de la luz del horno (Z)

es el indicado por el símbolo  y cuando se enciende la lámpara en el interior del horno, permite seguir el desarrollo de la cocción sin abrir la puerta.

La luz indicadora de funcionamiento del asador eléctrico (S)

Indica la fase de calentamiento del asador eléctrico; cuando se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura máxima en el interior del horno. El alternativo encendido y apagado de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

El contador de minutos  (sólo en algunos modelos)

Para utilizar el contador de minutos es necesario programar la alarma girando la perilla "T" un giro casi completo en sentido horario; luego, volviendo hacia atrás, seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos prefijados.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)	
Horno	Lasañas	2,5	3	10	200	55-60	
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45	
	Fideos al horno	2,2	3	10	200	50-55	
	Ternera	1,7	2	10	210	80-90	
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80	
	Arrollado de pavo	2,5	3	10	200	80-90	
	Pato	1,8	3	10	200	90-100	
	Conejo	2,0	3	10	200	80-90	
	Lomo de cerdo	1,5	3	10	200	70-80	
	Cuarto trasero de cordero	1,8	3	10	200	80-90	
	Caballa	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentón	1,5	3	10	180	30-40	
	Trucha envuelta	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napolitana	0,6	3	15	210	15-20	
	Bizcochos secos	0,5	4	15	180	25-30	
	Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35	
	Torta de chocolate	1,0	3	15	165	50-60	
	Tortas leudadas	1,0	4	15	165	50-60	
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6	
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	3	-	4	
	Filete de merluza	1	4	3	-	10	
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10	
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25	
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15	
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25	
	Tostadas	n.º 4	4	3	-	2-3	
	Con asador automático (cuando existe)						
	Asado de ternera	1.0	-	-	-	80-90	
	Pollo asado	1.5	-	-	-	80-90	
Cordero asado	1.0	-	-	-	80-90		

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1º piso contando desde abajo.


TIMER (HORNO ELÉCTRICO)

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:

- comienzo de cocción retardado con duración establecida;
- comienzo inmediato con duración establecida;
- cuentaminutos.

Función de las teclas:

 : cuentaminutos horas, minutos

 : duración de la cocción

 : final de cocción



 : conmutación manual

- : configuración tiempos hacia atrás

+ : configuración tiempos hacia adelante

Como poner en hora el reloj digital


Después de la conexión a la red o después de una falta de corriente, el display centellea en: **0.00**

- Presionar contemporáneamente las teclas   y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas - y + seleccionar la hora exacta.

Con la tecla + el tiempo aumenta.


Con la tecla - el tiempo disminuye.

Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:

1. Repetir completamente las fases descritas más arriba.
2. Presionar la tecla  y posteriormente con las teclas - y + actualizar la hora.

Funcionamiento manual del horno


Después de haber seleccionado la hora, el programador va automáticamente a la posición manual.

Nota: Presionar la tecla  para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".


Comienzo de cocción retardado con duración establecida


Se debe configurar la duración de la cocción y la hora de final de cocción. Supongamos que el display indique las **10,00** horas

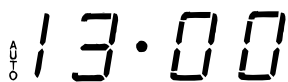
1. Levantar los pomos de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C).

2. Presionar la tecla  y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas - y + configurar la duración deseada. Supongamos configurar una cocción de 30 minutos; aparece:

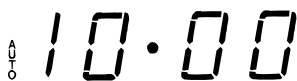





Al soltar la tecla, pasados 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo  y la palabra **auto**.

3. Presionar la tecla  y posteriormente presionar las teclas - y + hasta configurar la hora de final de cocción deseada, supongamos las **13,00**



4. Al soltar la tecla, en el display, después de 4 segundos aparece la hora corriente:




La palabra **auto** encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del final de cocción en la función automática. A partir de ese momento, el horno se enciende automáticamente a las 12,30 horas para terminar 30 minutos después. Cuando el horno está encendido aparece la ollita encendida  durante toda la cocción. Es posible visualizar, en cualquier momento, la duración configurada presionando la tecla  presionando la tecla  se visualizará la hora de final de cocción.

Al finalizar la cocción suena una señal acústica; para interrumpirla presionar una tecla cualquiera, con excepción de las teclas - y +.


Comienzo inmediato con duración establecida

Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo «Comienzo de cocción retardado con duración establecida») comienza inmediatamente la cocción.

Para anular una cocción ya programada

Presionar la tecla  y con la tecla - llevar el tiempo a



luego presionar la tecla de funcionamiento manual .

Función cuentaminutos

En el funcionamiento con cuentaminutos se configura un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se vence el tiempo.

Al presionar la tecla  aparece:



Luego con las teclas - y + configurar el tiempo deseado.

Al soltar la tecla, el tiempo parte inmediatamente, en el display aparece la hora corriente.



Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener presionando una tecla cualquiera (excepto las teclas -

y +) y el símbolo  se apaga.



Corrección, cancelación de datos

- Los datos configurados se pueden cambiar en cualquier momento presionando la tecla correspondiente y presionando la tecla - o +.
- Cancelando la duración de cocción se obtiene también la cancelación automática del final del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de final de cocción anteriores a los de comienzo de cocción propuestos por dicho aparato.

Temporizador

(mod.CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Funcionamiento manual

Gire la perilla del temporizador con el símbolo  en sentido antihorario colocando el índice sobre el símbolo  (manual). Proceda al encendido del horno accionando la perilla del selector y elija la temperatura deseada girando la perilla del termostato. El horno se apaga llevando la perilla del temporizador a la posición inicial "●".

Funcionamiento con programación de los tiempos de cocción

Gire la perilla del temporizador en sentido horario colocando el índice sobre el tiempo previamente elegido (de 10 a 120 minutos). Proceda al encendido del horno accionando la perilla del selector y elija la temperatura deseada girando la perilla del termostato. Al finalizar la cuenta del tiempo, se escuchará una señal sonora que terminará después que ha pasado 1 min. o que se ha pulsado un botón cualquiera.

Recuerde que el temporizador se desactiva en el momento en el que comienza una cocción (ya sea inmediata o programada).

Ventilación de enfriamiento

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 758 MT.2)

Con la finalidad de obtener una disminución de las temperaturas externas, algunos modelos están dotados de un ventilador de enfriamiento que se pone en funcionamiento girando la perilla de selección de programas "G". A partir de ese momento, está siempre encendido y se puede sentir un soplo de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.


Nota: al final de la cocción el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío, aún si la perilla "G" está en la posición "0".

En la función "Cocina rápida" el ventilador se activa automáticamente sólo cuando el horno está caliente.

Después de haber quitado los alimentos del horno, se aconseja dejar algunos instantes la puerta semiabierta: de este modo, se disminuirá notablemente la duración del ciclo de enfriamiento. El proceso está controlado por un termostato adicional y se puede producir en uno o en varios ciclos.

CÓMO UTILIZARLO

Atención: La primera vez que se enciende el horno, aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego de transcurrido dicho tiempo, apáguelo y abra la puerta para airear el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el intervalo de tiempo que transcurre entre la producción y la instalación del mismo.

Atención: Utilice el primer estante desde abajo para colocar la grasera que se suministra para recoger jugos y/o grasas solamente cuando utilice el asador eléctrico o el asador automático (presente sólo en algunos modelos). En las otras cocciones no utilice nunca el primer estante inferior y no apoye nunca objetos sobre el fondo del horno mientras esté cocinando porque podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (recipientes resistentes al calor, láminas de aluminio, etc.) sobre la parrilla que se suministra con el aparato, especialmente introducida en las guías del horno.  - Con este símbolo se utiliza sólo la bombilla de iluminación interna.

Horno Tradicional

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C y MAX.

En esta posición se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Es el clásico "horno de la abuela" pero que ha sido llevado a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y de limitación del consumo. El horno tradicional no ha podido ser superado cuando se deben cocinar platos cuyos ingredientes resultan compuestos por dos o más elementos que forman un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la española, bacalao curado a la anconetana, trocitos de ternera con arroz, etc... Se obtienen óptimos resultados en la preparación de platos a base de carnes de vaca o ternera, como: estofados, guisadillo de ternera, guiso de carne (gulasch), carnes de animales de caza, pemil o lomo de cerdo, etc... que necesitan de una cocción lenta con constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema de cocción para las tortas, para la fruta y para las cocciones con recipientes cubiertos específicos para cocinar al horno. Cuando cocine con el horno tradicional utilice un sólo estante, ya que utilizando varios estantes se produciría una mala distribución de la temperatura. Usando los distintos estantes a disposición podrá balancear la cantidad de calor entre la parte superior e inferior. Si la cocción necesita de mayor calor desde abajo o desde arriba, utilice los estantes inferiores o superiores respectivamente.

Horno Pastelería

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C y MAX.

Se activa el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. La absorción eléctrica de esta función es sólo de 1600 W. Esta función está indicada para la cocción de las comidas delicadas, en especial las tortas que necesitan leudado y algunas preparaciones "mignon" en 3 estantes simultáneamente. Algunos ejemplos: hojaldre con crema, bizcochos dulces y salados, bizcochitos salados de hojaldre, bizcocho enrollado y pequeños trozos de verduras tostadas, etc...

Horno "Cocina rápida"

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C y MAX.

Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor constante y uniforme en el interior del horno. Esta función es particularmente indicada para cocciones veloces (no necesita de precalentamiento) de alimentos precocidos (por ejemplo: comidas congeladas o precocidas) y para algunas "preparaciones caseras". En la cocción en "Cocina rápida" los mejores resultados se obtienen utilizando un sólo estante (el 2º comenzando desde abajo).

Horno Multicocción

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C y MAX.

Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Ya que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme en todos los puntos. Se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí mientras que las temperaturas de cocción sean similares. Se pueden utilizar hasta un máximo de 2 estantes simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo "Cocción simultánea en varios estantes". Esta función es particularmente indicada para

platos que necesitan tostarse o para platos que necesitan una cocción bastante larga, por ejemplo: lasañas, macarrones sazonados, pollo asado con patatas, etc... Se obtienen notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos, manteniendo la carne más tierna con una menor disminución de peso. El Multicocción es particularmente apreciado para la cocción de pescados que pueden ser cocinados con muy poco agregado de condimentos manteniendo así inalterado el aspecto y el sabor. Para las hortalizas que acompañan las carnes, se obtienen excelentes resultados al asar verduras como zapallo, berenjenas, pimientos, tomates, etc... Postres: se obtienen resultados seguros cocinando tortas con levadura. La función "Multicocción" puede también ser usada para un descongelamiento rápido de carnes blancas o rojas y pan, fijando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío colocando la perilla del termostato en 0°C.

Horno Pizza

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C y MAX.

Se activan los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno gracias a la notable potencia suministrada (2800W), con un fuerte aporte de calor fundamentalmente desde abajo. La función horno pizza es particularmente indicada para comidas que requieren una elevada cantidad de calor, por ejemplo: la pizza y los asados de grandes dimensiones. Utilice una sola grasera o parrilla a la vez, si se utiliza más de una, es necesario intercambiarlas entre sí en la mitad de la cocción.

Asador eléctrico

Posición de la perilla del termostato "H": Entre 40°C e MAX.


Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el asador automático. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...


En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.

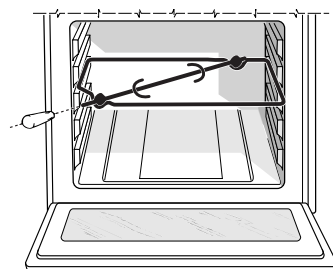
Importante: cuando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada. Para utilizar el asador automático, consulte el párrafo correspondiente.

El asador automático

Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

- coloque la grasera en el 1º estante;
- introduzca el correspondiente apoyo del asador automático en el 3º estante y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático ubicado en la parte posterior del horno;
- accione el asador automático seleccionando con la perilla "G" la posición 

La posición  "grill ventilado" es muy útil para asar rápidamente, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo obtener, simultáneamente con el dorado superficial, una cocción en la parte inferior.



Importante: El aparato debe estar desconectado eléctricamente antes de comenzar la limpieza.

Para lograr una mayor duración del aparato es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, respetando las siguientes instrucciones.

Interior de la puerta del horno:

Efectúe la limpieza de la superficie utilizando un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuague y seque cuidadosamente.

Interior del horno: (sólo en algunos modelos)

- El interior del horno está revestido con un esmalte especial microporoso autolimpiante el cual, a una temperatura normal de cocción comprendida entre los 200 y 300 °C, oxida y elimina completamente todas las salpicaduras de grasa o de otras sustancias que inevitablemente van a atacar las paredes internas. La operación de limpieza resulta así sumamente facilitada: en efecto, es suficiente pasar regularmente, después de cada cocción, por las superficies del horno, un paño húmedo para eliminar la finísima capa de polvo que se pudo haber depositado durante la cocción, para conservar intacta la propiedad autolimpiante del horno.
- Cuando durante la cocción se hayan verificado desbordamientos de líquidos o bien la suciedad no haya sido eliminada completamente (por ejemplo, cocción al grill en la cual no se alcanzan temperaturas suficientes para una completa acción del esmalte autolimpiante), es aconsejable hacer funcionar el horno vacío a la máxima temperatura para que se eliminen todos los residuos de sustancias grasas o de cualquier otro tipo.
- Si después de numerosos usos se encontraran huellas evidentes de suciedad depositadas sobre las paredes autolimpiantes, probablemente debidas a la inobservancia de las normas de mantenimiento antes mencionadas, efectúe una cuidadosa limpieza de las superficies con agua caliente y un paño suave (no utilice ningún tipo de producto detergente), luego enjuague y seque con cuidado.
- No elimine eventuales incrustaciones utilizando objetos con punta que podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Si las superficies autolimpiantes del interior del horno se dañan o se inutilizan, porque no se realiza el mantenimiento correcto o después de varios años de uso, es posible solicitar un kit de paneles autolimpiantes para revestir el interior del horno. Para ordenarlos diríjase a nuestros Centros de Asistencia autorizados.

Parte externa del horno:

- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.
 - Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos. El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.
- Importante: la limpieza se debe realizar en sentido horizontal, siguiendo el sentido del satinado del acero.**
- Después de la limpieza se pueden realizar tratamientos para resaltar el brillo de la superficie: utilice exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable.

Importante: no utilice polvos abrasivos, detergentes agresivos o sustancias ácidas para la limpieza.

Placa de cocción:

- Los elementos móviles de los quemadores de la superficie de cocción se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las eventuales incrustaciones. Controle que los orificios de salida del gas no estén obturados. Séquelos cuidadosamente antes de volver a utilizarlos.
- Realice frecuentemente la limpieza de la parte terminal de las bujías de encendido automático de la placa de cocción y del horno a gas.

Engrase de las llaves

Con el tiempo puede ocurrir que una llave se bloquee o presente dificultades para girar, en ese caso será necesario realizar una limpieza interna y sustituir la grasa. **Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el constructor.**

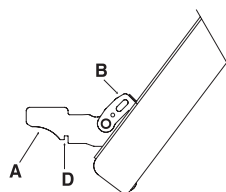


FIG.2

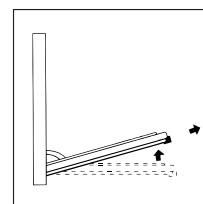


FIG.3

Extraer / colocar la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del interior del horno es posible extraer la puerta del horno, procediendo de la siguiente manera (véase fig. 2-3):

- Abrir completamente la puerta.
- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "B" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura 2.
- Con las dos palancas "B" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "D"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "A", extraer la puerta tal como se indica en la figura 3.

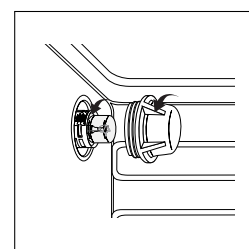
Para volver a colocar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "D" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "A" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "D" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.

Sustitución lámpara horno

Asegúrese de que el aparato no esté eléctricamente conectado.

- Desde el interior del horno destornille la tapa de protección de vidrio;
- Desenrosque la lámpara y reemplácela con otra igual, adecuada a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:
 - Tensión 230 V
 - Potencia 25 W
 - Casquillo E14.

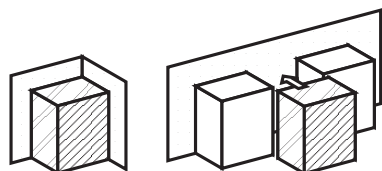


INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las instrucciones que siguen están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.

Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato eléctricamente desconectado. Si acaso fuera necesario mantenerlo conectado eléctricamente, se deberá tener la mayor precaución. Las cocinas poseen las siguientes características técnicas:

- Cat. II2H3+



Clase 1 Clase 2 subclase 1

Las dimensiones máximas de la cocina están indicadas en la figura de la página 2. Cuando el aparato está instalado en muebles, para obtener un buen funcionamiento se deben respetar las distancias mínimas indicadas en la fig. 4. Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben poder resistir una temperatura de 65 °C.

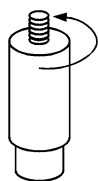


fig.5

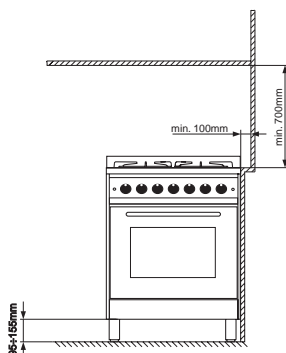


fig.4

Antes de instalar la cocina es necesario fijar los pies de apoyo (suministrados en el equipo base), a una altura de 95÷155 mm, en los orificios ubicados en la parte inferior de la cocina (fig.5). Dichos pies son regulables (fileteados), y por lo tanto, cuando es necesario, permiten nivelar la cocina.

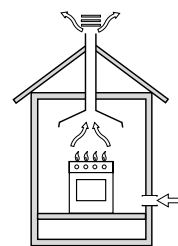
Colocación

Este aparato se puede instalar y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las normas vigentes. Se deben respetar las siguientes condiciones:

- El aparato debe descargar los productos de la combustión en una campana especial, que debe estar conectada a una chimenea, a un conducto de humos o directamente al exterior (fig.6).
- Si no es posible la aplicación de una campana, se permite el uso de un electroventilador instalado en una ventana o en una pared asomada al exterior, que se debe poner en funcionamiento simultáneamente con el aparato.

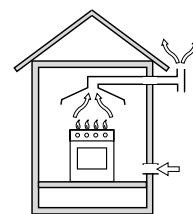
Ventilación del ambiente cocina

Es necesario que en el ambiente en el cual se instala el aparato pueda afluir la cantidad de aire requerida para la combustión regular del gas y para la ventilación del ambiente. La entrada natural de aire se debe producir a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del ambiente que dan al exterior, o a través de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados conformes con las normas vigentes. El aire se debe tomar directamente del exterior, lejos de fuentes de contaminación.



En chimenea o en conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

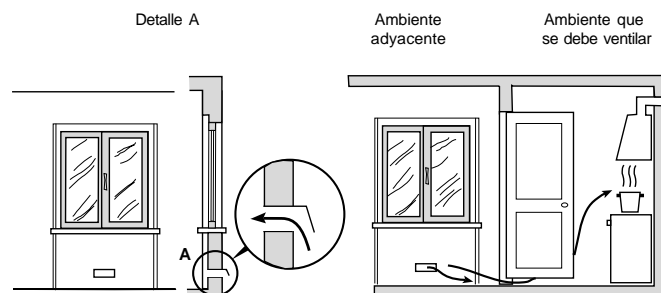
fig.6



Directamente al exterior

La abertura de aireación deberá tener las siguientes características (fig.7A):

- tener una sección libre total neta de paso de 6 cm² como mínimo por cada kW de capacidad térmica nominal del aparato, con un mínimo de 100 cm² (la capacidad térmica se encuentra en la placa indicadora);
- ser realizada de modo tal que las bocas de apertura, tanto en la parte interna como en la externa de la pared, no puedan ser obstruidas;
- estar protegidas, por ejemplo con rejillas, redes metálicas, etc. para no reducir la sección útil indicada arriba;
- estar ubicada a una altura cercana al nivel del piso.



Ejemplos de aberturas de ventilación para el aire comburente

fig. 7A

Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

fig.7B

La entrada de aire también se puede obtener de un ambiente adyacente, siempre que el mismo no sea un dormitorio o un ambiente con peligro de incendio como cocheras, garaje, almacenes de material combustible, etc., y que esté ventilado en conformidad con las normas vigentes. El flujo de aire del ambiente adyacente al que se debe ventilar se debe producir libremente a través de aberturas permanentes de una sección que no sea menor a la indicada previamente. Dichas aberturas también se pueden obtener aumentando la rendija entre la puerta y el piso (fig.7B). Si para la evacuación de los productos de la combustión se usa un electroventilador, el orificio de ventilación se deberá aumentar en función del máximo caudal de aire del mismo. El electroventilador deberá tener un caudal suficiente para garantizar un recambio horario de aire igual a 3÷5 veces el volumen del ambiente. El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una aireación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración del electroventilador, si el mismo existe. Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen cilindros de GPL, deben tener las aberturas hacia el exterior a nivel del piso, para permitir la evacuación de las eventuales fugas de gas desde la parte inferior. Además, no deposite cilindros de GPL (aún si están vacíos) en habitaciones a un nivel más bajo del suelo; es conveniente tener en el ambiente sólo el cilindro que se utiliza conectado lejos de fuentes de calor que puedan llevarlo a una temperatura superior a los 50 °C.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Alimentación de gas

- La conexión del aparato a la tubería o al cilindro de gas, se debe realizar según las prescripciones de las normas vigentes, sólo después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado.
- Este aparato ha sido fabricado para funcionar con el gas indicado en la etiqueta ubicada en la superficie. Cuando el gas de la red no sea el mismo que aquel para el cual el aparato fue fabricado, proceda a la sustitución de los inyectores correspondientes (suministrados en el equipo base), consultando el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".
- Para lograr un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores", si no es así, instale en la tubería de ingreso un regulador de presión según las normas vigentes.
- Realice la conexión sin provocar esfuerzos de ningún tipo sobre el aparato.

Conecte a la unión roscada 1/2"G macho cilíndrica "F" (fig.8) ubicada en la parte posterior del aparato, utilizando un tubo metálico rígido con uniones (fig.8-D), o un tubo flexible metálico de pared continua con uniones (fig.8-C), conforme con las normas vigentes, cuya máxima extensión no debe superar los 2000 mm.

Verifique que el tubo no pueda ponerse en contacto con partes móviles capaces de dañarlo o apretarlo. Si se utiliza un tubo flexible de goma, aplique la correspondiente boquilla para **gas líquido** (fig.8-A) o para **gas natural** (fig.8-B). La junta «G» se debe utilizar en todos los sistemas de conexión a Gas. Fije los dos extremos del tubo con las correspondientes abrazaderas sujeta-tubos "E" según la norma. El tubo flexible debe ser conforme con las normas vigentes y específico para el tipo de gas utilizado. Además:

- debe ser lo más corto posible, con una longitud máxima de 1,5 metros;
- no debe presentar pliegues ni estrangulaciones;
- no debe estar en contacto con la pared posterior del aparato, ni con partes que puedan alcanzar los 50° de temperatura;
- No debe atravesar orificios o rendijas destinadas a la descarga de los gases de combustión del horno;
- no debe estar en contacto con partes cortantes o aristas vivas;
- se debe poder inspeccionar fácilmente en todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;
- se debe sustituir dentro de la fecha indicada en el tubo mismo.

Importante: Para efectuar la conexión con gas líquido (en cilindro), interponer entre el cilindro y el tubo, un regulador de presión conforme con la norma vigente.

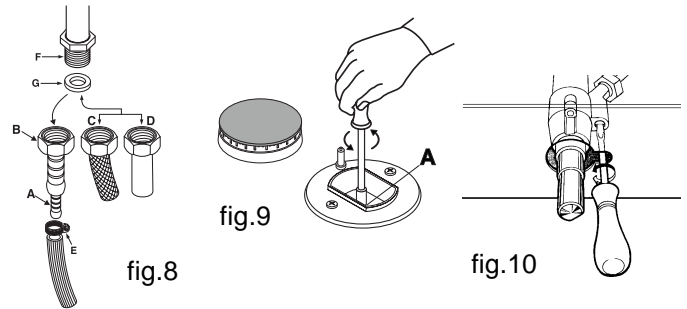
Al finalizar la instalación verifique que la estanqueidad del circuito de gas sea perfecta empleando una solución de agua y jabón (nunca una llama). Verifique que la cañería de gas natural sea suficiente para alimentar el aparato cuando todos los quemadores están en funcionamiento.

Adaptación a los distintos tipos de gas (Instrucciones para la superficie de cocción)

Para adaptar la superficie de cocción a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte superior de la superficie o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las

siguientes operaciones:

- quite las rejillas de la superficie de cocción y extraiga los quemadores.
- desenrosque los inyectores (fig.9), utilizando una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").
vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
- Al finalizar la operación, sustituir la chapa de homologación anterior, con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, que se puede encontrar en Nuestros Centros de Asistencia Técnica.



Sustitución de los inyectores de un quemador de "dos llamas" independientes:

- quite las rejillas y extraiga los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las Fig. C y D);
- desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. El quemador interno posee un inyector, el quemador externo posee dos (de la misma dimensión). Sustituya los inyectores con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).
- vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descrita arriba.

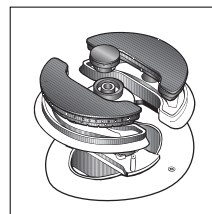


Fig. C

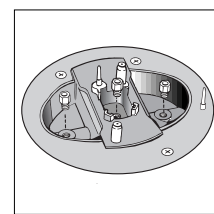


Fig. D

Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

Regulación de los mínimos

- Lleve la llave a la posición de mínimo;
- quite la perilla y accione el tornillo de regulación ubicado a la derecha de la llave (fig.10) hasta obtener una pequeña llama regular utilizando un destornillador (aflojando el tornillo el mínimo aumenta, ajustándolo disminuye).

Nota: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.

- Verifique que girando rápidamente la perilla desde la posición de máximo a la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
- En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termpar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.

Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Adaptación a los distintos tipos de gas (Instrucciones para el horno)

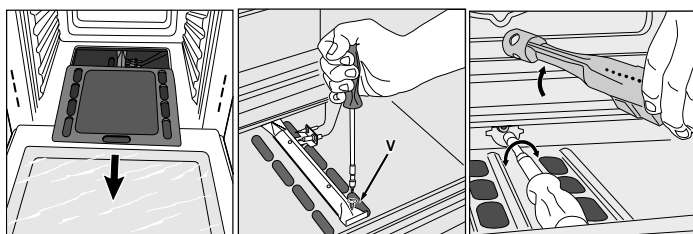
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:

a) Sustitución del inyector del quemador del horno

- abra la puerta del horno completamente
- extraiga el fondo deslizante del horno
- desenrosque el tornillo de fijación del quemador
- extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V";
- desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular para inyectores, o mejor aún, una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).

Tenga un particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

- vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descrita arriba.



Regulación del mínimo del quemador del horno

c) Regule el mínimo del quemador del horno:

- lleve la perilla a la posición **Min** después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición **Max**
- extraiga la perilla
- quite el disco fijado al panel frontal
- accione el tornillo de regulación ubicado en la parte externa del eje del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (ver la figura 11), la llama se puede observar a través de las ranuras del fondo del horno;

Nota: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.

- luego verifique que girando rápidamente la perilla de la posición 8 a la posición 1 o abriendo y cerrando rápidamente la puerta del horno, no se apague el quemador.

Atención:

Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en "Kit des los inyectores"

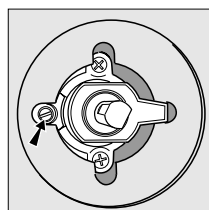


fig.11

Nota:

Cuando la presión del gas utilizado sea diferente de la prevista (o variable), es necesario instalar un regulador de presión apropiado en la tubería de ingreso (según la norma reguladores para gas canalizados")

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

Montaje del cable de alimentación

Apertura del panel de bornes:

- Utilizando un destornillador haga palanca sobre las lengüetas laterales de la tapa del panel de bornes;
- Tire y abra la tapa del panel de bornes.

Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:

- desenrosque el tornillo de la mordaza y los tres tornillos de los contactos L - N - \perp
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde \perp**
- fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

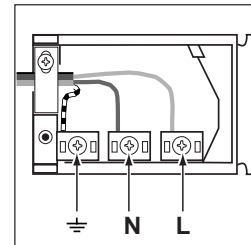
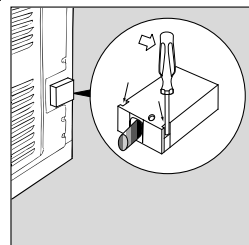
Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características, en el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., adecuado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la placa (colocados en el aparato y/o en el embalaje) se correspondan con los de la red de distribución eléctrica y de gas.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, diríjase a una persona especializada.
- En caso de incompatibilidad entre el toma y el enchufe del aparato, haga sustituir el toma con otro tipo adecuado por personal especializado. Esta persona, en particular, deberá también verificar que la sección de los cables del toma sea la adecuada para la potencia absorbida del aparato. En general, no se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. Si su uso se volviera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes con las normas de seguridad vigentes, pero cuidando de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**



CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES E INYECTORES

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (H.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	Capacidad * g/h		Inyector 1/100 (mm)	Capacidad * l/h
						G30	G31		G20
C. Ultrarrápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Auxiliar	55	1.0	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Triple Corona	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I. Dos llamas (DC DR interno)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86
I. Dos llamas (DC DR externo)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Horno a Gas		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Presiones de alimentación		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
 Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Volumen útil del horno ELÉCTRICO:

56 litros

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V ~ 50Hz 2800W

Mod: CP 647 GT - CP 757 GT

Volumen útil del horno a GAS:

58 litros

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V ~ 50Hz 2250W

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
 Norma EN 50304

Consumo de energía por convección Natural:

función de calentamiento: Convencional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada:

función de calentamiento: Ventilado

Agradecemos a sua escolha de um produto Ariston, seguro e realmente fácil de utilizar. Para conhecê-lo e utilizá-lo da melhor maneira e durante mais tempo, aconselhamos que leia este manual. Obrigado.

ADVERTÊNCIAS

ESTAS INSTRUÇÕES SÃO VÁLIDAS SOMENTE PARA OS PAÍSES DE DESTINO CUJOS SÍMBOLOS CONSTAM NO LIVRETE E NA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO.

1. **Este aparelho foi idealizado para uma utilização de tipo não profissional, no interior de uma morada normal.**
2. **Leia atentamente as advertências contidas no presente livrete porque as mesmas fornecem importantes indicações relativas à segurança na instalação, utilização e manutenção. Guarde com cuidado este livrete para todas as consultas posteriores.**
3. Os componentes do forno que puderem entrar em contacto com alimentos, são fabricados com materiais em conformidade com o estabelecido pela Directiva CEE 89/109 de 21-12-88 e pelos regulamentos nacionais em vigor.
4. Depois de o ter retirado da embalagem, certifique-se do bom estado do aparelho. No caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte pessoal profissionalmente qualificado.
5. Alguns componentes vêm cobertos por uma película extraível protectora contra arranhões. Antes de colocar o aparelho a funcionar, esta película deve ser retirada e o componente que era protegido deve ser limpo com um pano e um produto não abrasivo de limpeza doméstica. É aconselhável, a primeira vez que o acender, aquecer o forno vazio durante cerca de 30 minutos na temperatura máxima, a fim de eliminar eventuais resíduos da elaboração.
6. É necessário que todas as operações relativas à instalação e à regulação sejam efectuadas por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor. As instruções específicas estão descritas na secção reservada ao instalador.
7. Antes de realizar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados da placa de identificação (na parte inferior do aparelho e na última página do livrete) correspondam à rede de distribuição eléctrica e de gás.
8. Durante as cozeduras no forno ou na grelha, o aparelho é submetido a um sensível aquecimento a nível do vidro da porta do forno e dos componentes vizinhos. Assegure-se em seguida que crianças não se aproximem a brincar.
9. Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas eléctricas são adequadas à potência máxima do aparelho indicada na placa. No caso de dúvida, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
10. Verifique periodicamente o bom estado do tubo de ligação do gás e mande trocá-lo por pessoal qualificado assim que houver qualquer anomalia.
11. O cabo de alimentação e o tubo de ligação do gás deste aparelho não devem ser trocados pelo utilizador. No caso de danos e para a eventual troca, contacte exclusivamente um centro de assistência técnica autorizado.
12. Não deixe o aparelho ligado a toa. Desligue o interruptor geral do aparelho quando o mesmo não for ser utilizado e feche a torneira do gás.
13. Os queimadores e as grades permanecem quentes durante muito tempo depois da utilização. Preste atenção para não tocá-los.
14. Sobre os queimadores não devem ser colocadas panelas instáveis nem deformadas para evitar que tombem.
15. Não utilize líquidos inflamáveis nas proximidades do aparelho quando estiver em utilização.
16. Se o fogão for colocado sobre um estrado, será necessário tomar medidas para evitar que o aparelho escorregue do estrado.
17. Se o aparelho montar uma tampa, eventuais líquidos transbordados acima da mesma deveriam ser removidos.
18. Se for presente, não fechar a tampa se os elementos do plano forem ainda quentes.
19. não utilize máquinas a vapor para limpar o forno

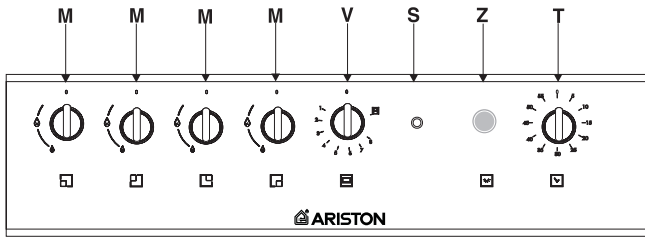


Recolha dos electrodomésticos

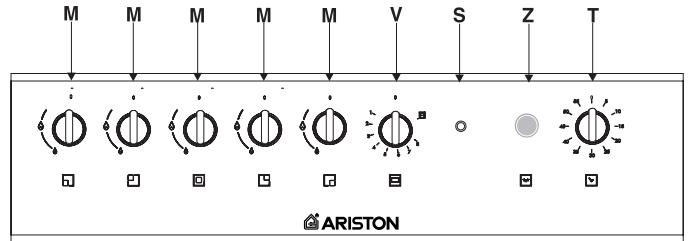
A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

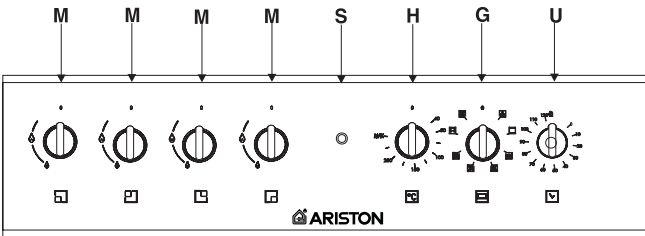
DESCRIÇÃO DO FOGÃO



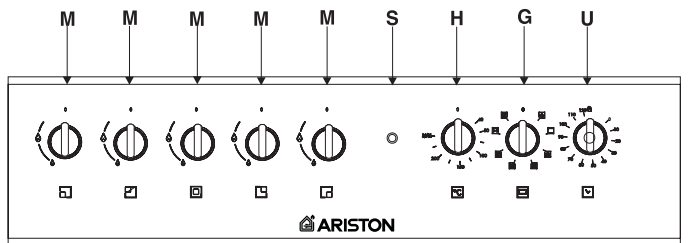
CP 647 GT



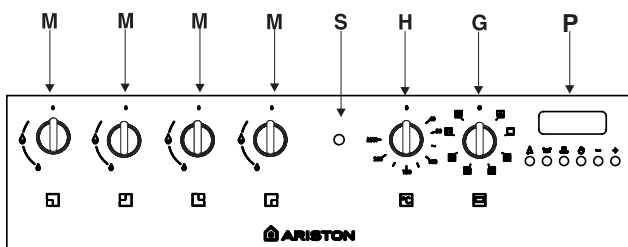
CP 757 GT



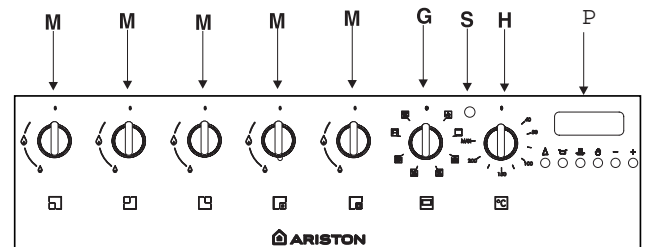
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



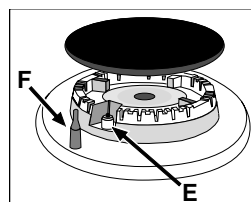
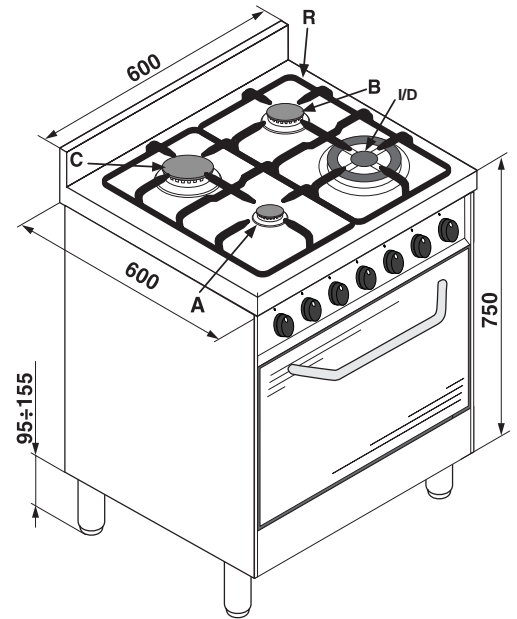
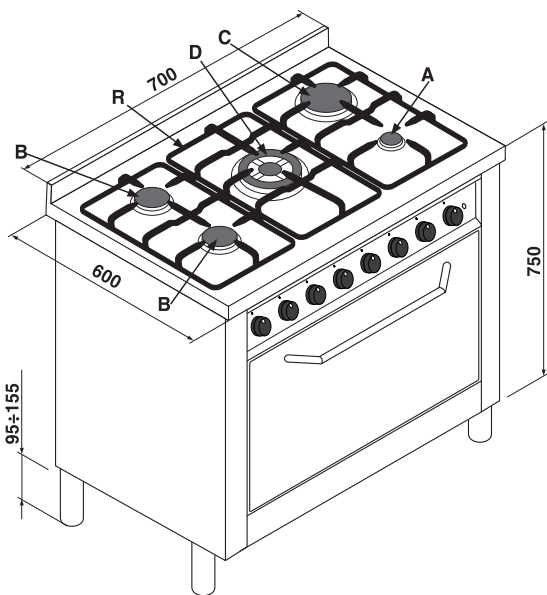
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2



- A Queimador a gás auxiliar
- B Queimador a gás semi-rápido
- C Queimador a gás rápido
- D Queimador a gás de tripla coroa
- I Queimador a gás DC-DR
- E Vela para acender os queimadores a gás
- F Dispositivo de segurança - Intervém se a chama apagar-se por acaso (líquido vazado, correntes de ar ...) e bloqueia o fornecimento de gás ao queimador.
- G Botão comutador do forno eléctrico (selector das funções de cozedura)
- H Botão termostato do forno eléctrico (selecção das

- temperaturas)
- M Botões de comando dos queimadores
- R Grades de suporte para recipientes de cozedura
- P Timer
- S Luz indicadora de funcionamento de um elemento aquecedor eléctrico
- T Contador de minutos
- U Temporizador
- V Botão do termostato do forno a gás (selector do funcionamento do forno a gás com regulação das temperaturas e grill eléctrico)
- Z Botão para acender a luz do forno a gás

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Queimadores a gás

No painel de comandos, ao redor de cada botão "M" ou dos próprios botões, há indicados os símbolos:

Torneira Fechada




Abertura máxima



Abertura mínima



Para mais, nas proximidades dos botões, os símbolos  indicam a posição do respectivo queimador no plano.

Os queimadores são equipados com dispositivos de segurança contra vazamentos de gás com termopar. Este dispositivo providencia um bloqueio da saída de gás se a chama do queimador apagar-se durante o funcionamento.

Para **acender um dos queimadores** proceda da seguinte maneira:

- gire o respectivo botão na direcção antiorária até o símbolo da chama grande;
- carregue no selector até o fundo para acender automaticamente o gás;
- mantenha o botão premido durante cerca de 6 segundos, com a chama acesa, para possibilitar o aquecimento do termopar de segurança;
- solte o botão, verifique se acendeu-se de modo estável. Se não tiver acendido, repita a operação.

Para obter a potência mínima, gire o botão na direcção do símbolo da chama pequena. São possíveis regulações intermediárias, se colocar o botão entre o símbolo da chama grande e o da chama pequena.

Importante:

- Não accione o dispositivo de acendimento automático durante mais de 5 segundos consecutivos.
- Em alguns casos há dificuldades de acendimento por causa de ar que se encontrar no interior do condutor do gás.
- Se a chama dos queimadores apagar-se por acaso, o gás continua a sair durante uns instantes antes da intervenção do dispositivo de segurança. Feche o botão de comando e não tente acender novamente pelo menos 1 minuto, deste modo deixa-se espalhar-se o gás que tiver saído, que pode ser perigoso.
- Quando o aparelho não estiver a funcionar, controle se os botões estão na posição de fechado "●". Além disso, é aconselhável fechar a torneira principal do condutor de alimentação do gás.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter o máximo rendimento dos queimadores é aconselhável utilizar somente panelas de diâmetro adequado ao queimador utilizado, e evitar que a chama ultrapasse o fundo da panela (veja a seguinte tabela).

Além disso, quando um líquido começar a ferver, é aconselhável abaixar a chama o necessário para manter a fervura.

Queimador	Ø Diâmetro dos Recipientes (cm.)
A. Auxiliar	6 – 14
B. Semi-rápido	15 – 20
C. Rápido	21 – 26
D. Tripla coroa	24 - 26
I. Dupla Coroa DC-DR (interior)	10 - 14
I. Dupla Coroa DC-DR (exterior)	24 - 28

O plano de cozedura é equipado com **grades de redução** (fig. 1), que devem ser utilizadas somente sobre o queimador auxiliar "A" e sobre o DC-DR (interior)"I".

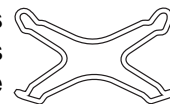




fig.1

O queimador com "duplas chamas independentes"

Este queimador a gás é constituído por dois fogos concêntricos, que podem funcionar juntos ou de maneira independente. A utilização contemporânea no máximo possibilita uma alta potência a diminuir os tempos de cozedura comparados com os queimadores tradicionais. A dupla coroa de chama, além disso, torna mais uniforme a distribuição do calor no fundo da panela, ao utilizar especificamente ambos os queimadores no mínimo. Podem ser utilizados recipientes de todos os tamanhos, neste caso, para pequenos recipientes, acenda apenas o queimador interior. Cada uma das coroas individualmente que constituem o queimador de "duplas chamas independentes" tem um próprio selector de comando:

o selector indicado pelo símbolo  controla a coroa interior.

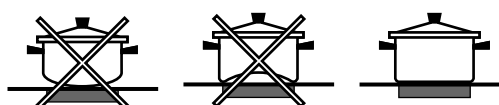
o selector indicado pelo símbolo  controla a coroa exterior;

Para acender a coroa que desejar, carregue até o fundo e rode na direcção antiorária até a posição de máximo  no respectivo selector. O queimador é equipado para acender-se de maneira electrónica que entra em funcionamento automaticamente se carregar no selector.

Como o queimador é equipado com um dispositivo de segurança "F", é necessário manter cerca de 6 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "●") na direcção horária até que se apague.

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte: Sobre os queimadores podem ser utilizados todos os tipos de panelas. O importante é o fundo ser perfeitamente chato.



COMO UTILIZÁ-LO (FORNO A GÁS)

A selecção das várias funções existentes no forno é realizada mediante os dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.

Atenção: A primeira vez que o acender, aconselhamos deixar aproximadamente meia hora o forno a funcionar vazio com o termostato no máximo e a porta fechada. Depois que passar este prazo, desligue-o, abra a porta e ventile a cozinha. O cheiro que pode ser sentido durante esta operação é por causa da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo desde a produção até a instalação do aparelho.

Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo, e coloque o tabuleiro fornecido para colectar molhos e/ou gordura, somente no caso de cozeduras no grill ou com o espeto giratório (existente apenas em alguns modelos). Para as demais cozeduras nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca encoste objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer porque poderá causar danos à pintura. Coloque sempre os seus recipientes de cozedura (recipientes resistentes ao fogo, películas em alumínio etc. etc.) sobre a grade fornecida com o aparelho, apropriadamente encaixada nos trilhos do forno.

O selector do forno (V)

É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 150°C e 275°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno carregue no selector "V" até o fundo e rode-o na direcção antiorária até a posição 8 (mantendo a porta do forno fechada). **Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois que acender o queimador é necessário manter pressionado o botão "B" aproximadamente 6 segundos, para possibilitar a passagem de gás até aquecer o termopar de segurança. O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos, o queimador não tiver acendido, solte o botão "V", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.**

A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Posição 1 (mínimo)	Posição 2	Posição 3	Posição 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Posição 5	Posição 6	Posição 7	Posição 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Acender manualmente o forno

No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:

- abra a porta do forno
- aproxime um fósforo aceso ou um acendedor à fenda, carregue no botão "V" até o fundo e rode-o na direcção antiorária até a posição 8.

c) depois que o forno acender-se, feche a porta.


Advertência importante: se apagaram-se por acaso as chamas do queimador, feche o botão de comando "V", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O botão do grill (V)

Este forno é equipado com um grill eléctrico. **A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície de alimentos que, ao impedirem a saída de líquidos, mantêm-se mais macios por dentro. A cozedura no grill é especificamente aconselhada para pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bife de vitela e vaca, entrecôte, filé, hambúrguer etc. ...**


O grill é controlado por um dispositivo termostático que regula o seu funcionamento

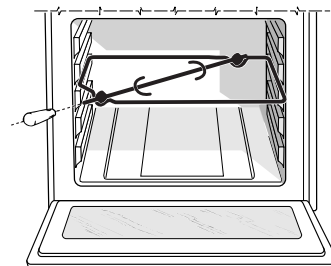
Importante: quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada. Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

Se rodar o botão "V" até a posição  coloca-se em funcionamento, para mais do grill a raios infravermelhos, também o motorzinho do espeto giratório, que permanece ligado enquanto o grill estiver a funcionar.


O espeto giratório

Para ligar o espeto giratório proceda da seguinte maneira:

- coloque o tabuleiro colectador na 1ª prateleira;
- encaixe o apoio específico do espeto giratório sobre a 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado através do apropriado furo no espeto giratório, situado atrás do forno;
- para ligar o espeto giratório, coloque o botão "V" na posição 




O botão para acender a luz do forno (Z)

e o indelicado pelo símbolo  e possibilita acender a luz dentro do forno, para acompanhar o andamento da cozedura sem abrir a porta.

A luz indicadora de funcionamento do grill (S)

Indica a fase de aquecimento do grill; apaga-se para indicar que chegou à temperatura máxima dentro do o forno. Esta luz acende-se e apaga-se a indicar que o termostato está a funcionar correctamente para manter constante a temperatura do forno.

O contador de minutos  (somente em alguns modelos)

Para utilizar o contador de minutos é necessário dar corda na campainha, ao rodar o botão "T" uma volta quase completa na direcção horária e, em seguida, volte para trás, defina no tempo que desejar ao coincidir a referência fixa do pequeno painel com o número correspondente aos minutos desejados.

CONSELHOS PRÁTICOS PARA A COZEDURA

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Forno	Lasanha	2,5	3	10	200	55-60
	Cannellone	2,5	3	10	200	40-45
	Massa ao forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitela	1,7	2	10	210	80-90
	Frango	1,5	3	10	200	70-80
	Rollé de peru	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Coelho	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo de porco	1,5	3	10	200	70-80
	Coxa de cordeiro	1,8	3	10	200	80-90
	Cavala	1,3	3	10	200	30-40
	Peixe dentão	1,5	3	10	180	30-40
	Truta no cartucho	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza Napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscoitos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Tortas	1,1	3	15	180	30-35
	Bolo de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas levedadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Ligando e chocas	1	4	5	-	6
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	3	-	4
	Filé de bacalhau	1	4	3	-	10
	Verduras na grelha	1	4	-	-	8-10
	Bife de vitela	1	4	5	-	20-25
	Costela	1,5	4	5	-	20-25
	Hambúrgueres	1	4	3	-	10-15
	Chouriços	1,7	4	5	-	20-25
	Tostas	n.º 4	4	3	-	2-3
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	-	80-90
Frango no espeto	1.5	-	-	-	80-90	
Cordeiro no espeto	1.0	-	-	-	80-90	

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira a partir de baixo.


TIMER (FORNO ELÉCTRICO)


Possibilita a programação do forno ou grelha nas modalidades de funcionamento:

- início posterior da cozedura com duração estabelecida;
- início imediato com duração estabelecida;
- contador de minutos.

Função das teclas:

 : contador de minutos horas, minutos

 : duração da cozedura

 : final da cozedura



 : comutação manual

- : programação adiantar tempos

+ : programação atrasar tempos.

Como acertar o relógio digital

Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com: **0.00**


- Premer ao mesmo tempo as teclas   em seguida

(dentro de 4 segundos), mediante as teclas - e + programar a hora exacta.

Mediante a tecla + adianta-se o relógio.


Mediante a tecla - atrasa-se o relógio.

É possível, se for preciso, acertar novamente a hora de duas maneiras:

1. Repetir todas as fases acima descritas.
2. Premer a tecla  e em seguida, mediante as teclas - e + acertar o relógio.

Funcionamento manual do forno


Depois de ter programado a hora, o programador automaticamente passa à posição manual.

Obs.: Premer a tecla  para restabelecer o funcionamento manual depois de cada vez que cozer em "Automático".


Início posterior da cozedura com duração estabelecida


Programa-se a duração da cozedura e a hora em que deve

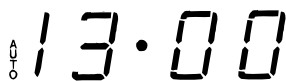
terminar. Suponhamos que o mostrador esteja a indicar 10:00 horas.

1. Girar os botões de comando do forno para a função e a temperatura desejada (por exemplo: forno estático, 200° C).
2. Premir a tecla  e em seguida (dentro de 4 segundos) mediante as teclas - e + programar a duração desejada. Suponhamos programar para cozer durante 30 minutos; será visualizado:

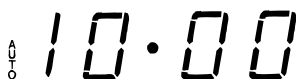





Ao soltar-se a tecla, depois de 4 segundos, será novamente visualizada a hora actual com o símbolo  e a escrita **auto**.

3. Premir a tecla  e em seguida premer as teclas - e + até programar o hora de final de cozedura desejada, suponhamos às 13,00



4. Ao soltar-se a tecla depois de 4 segundos no mostrador será visualizada a hora actual:




A escrita **auto** acesa recorda-nos que foi realizada a programação da duração e do final da cozedura com funcionamento automático. Desta maneira o forno acende-se automaticamente às 12:30 horas e paga-se depois de 30 minutos. Quando o forno estiver aceso, o símbolo da panelinha  permanece aceso durante toda a cozedura. A qualquer momento se for premida a tecla  é possível visualizar a duração programada, e se for premida a tecla  será visualizada a hora do final da cozedura. **No final da cozedura tocará um sinal acústico; para interrompe-lo premer uma tecla qualquer, excepto uma das duas teclas - e +.**


Início imediato com duração estabelecida

Se for programada somente a duração (pontos 1 e 2 do parágrafo "Início posterior da cozedura com duração estabelecida") inicia-se imediatamente a cozedura.

Para anular uma cozedura já programada


Premir a tecla  e mediante tecla - colocar o tempo novamente em:



e em seguida premer a tecla de funcionamento manual .

Função contador de minutos

No funcionamento com o contador de minutos programa-se um tempo a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda o forno para acender-se ou apagar-se, simplesmente avisa, mediante um sinal acústico, o tempo decorrido.


Premir a tecla , será visualizado:



Em seguida, mediante as teclas - e +, programar o tempo desejado.

Ao soltar a tecla, o tempo parte exactamente no segundo, no mostrador é visualizada a hora actual.



No final do tempo tocará um sinal acústico que poderá ser interrompido ao premer-se uma tecla qualquer (excepto as teclas - e +), apaga-se e o símbolo  si spegne.



Correcção e cancelamento dos dados

- Os dados programados podem ser mudados a qualquer momento, ao premer-se a tecla correspondente e premer-se a tecla - o +.
- Ao cancelar-se a duração da cozedura ocorre o cancelamento automático também da programação para final de funcionamento e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita tempos para final de cozedura anteriores aos de início de cozedura propostos pelo próprio aparelho.

Temporizador

(mod.CP 648 MT.2 - CP 758 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F)

Funcionamento manual

Rode o botão do temporizador com o símbolo  na direcção antióraria e coloque-o no indicador do símbolo  (manual). Acenda o forno mediante o botão selector e, para regular a temperatura desejada, gire o selector do termostato. Para apagar o forno, coloque outra vez o selector do temporizador na posição inicial "●".

Funcionamento com programação dos tempos de cozedura

Rode o botão do temporizador na direcção horária e coloque-a no indicador do tempo escolhido (desde 10 até 120 minutos). Acenda o forno mediante o botão selector e, para regular a temperatura desejada, gire o selector do termostato. No final da contagem ouve-se um sinal acústico que termina depois de 1 min. ou se carregar em uma tecla qualquer. Lembre-se que o timer desliga-se no momento em que iniciar uma cozedura (quer imediata, quer programada).

Ventilação de arrefecimento

(CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 F - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2 - CP 758 MT.2)

A fim de obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são dotados de uma ventoinha de arrefecimento que entra em função se for rodada a chave de selecção dos programas "G". Nesta situação ficará sempre ligada e pode ser sentido um jacto de ar sair entre o painel frontal e a porta do forno.

Observação: No final da cozedura o abano fica activo, também com a empunhadura "G" em posição "0", até o forno não for suficientemente frio.

Na função "Fast cooking" a ventoinha liga-se automaticamente somente com o forno quente.

Depois de ter tirado os alimentos do forno, é aconselhado deixar alguns instantes a porta semi aberta: se fizer assim diminuirá sensivelmente a duração do ciclo de arrefecimento. Este processo é controlado por um termostato suplementar e poder acontecer num o mais ciclos.

COMO UTILIZÁ-LO

Atenção: A primeira vez que o acender, aconselhamos deixar aproximadamente meia hora o forno a funcionar vazio com o termostato no máximo e a porta fechada. Depois que passar este prazo, desligue-o, abra a porta e ventile a cozinha. O cheiro que pode ser sentido durante esta operação é por causa da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo desde a produção até a instalação do aparelho.

Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo, e coloque o tabuleiro fornecido para colectar molhos e/ou gordura, somente no caso de cozeduras no grill ou com o espeto giratório (existente apenas em alguns modelos). Para as demais cozeduras nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca encoste objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer porque poderá causar danos à pintura. Coloque sempre os seus recipientes de cozedura (recipientes resistentes ao fogo, películas em alumínio etc. etc.) sobre a grade fornecida com o aparelho, apropriadamente encaixada nos carris do forno.

 Assim **utilizaremos só** a lâmpada de iluminação interna.

Forno Tradicional

Posição do botão do termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno tradicional continua insuperável se for cozer pratos cujos ingredientes forem constituídos por dois ou mais elementos que ajuntam-se para formar um prato único como por exemplo: couves com costeleta de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtém-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno tradicional, utilize apenas uma prateleira, porque com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno para Pastéis

Posição botão do termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. A absorção eléctrica desta função é de apenas 1.600 W. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, especialmente doces que necessitem de levitação e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente. Alguns exemplos: bignés, biscoitos doces e salgados, salgadinhos esfolhados, biscoitos enrolados, pequenas fatias de verduras gratinadas etc.

Forno "Fast cooking"

Posição do botão do termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Ligam-se os elementos aquecedores e entra em função a ventoinha para garantir um calor constante e uniforme no interior do forno. Esta função é especialmente indicada para cozeduras rápidas (não necessita de pré-aquecimento) de comidas preparadas (por exemplo: congelados ou pré-cozidos) e para algumas "preparações caseiras". Na cozedura "Fast cooking" os melhores resultados obtêm-se se utilizar apenas uma prateleira (a 2ª a partir de baixo).

Forno de Cozedura Múltipla

Posição do botão do termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Ligam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a

ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme em todos os pontos. O calor é constante e uniforme no inteiro forno, o ar coze e cora os alimentos de modo uniforme em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo "Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira". Esta função é especialmente indicada para pratos gratinados ou para pratos que necessitem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho denso, frango assado com batata etc. ... Obtém-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que redizem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui menos de peso. O modo de Cozedura Múltipla é especialmente aconselhado para cozer peixe, que pode ser cozido com poucos temperos, e assim mantêm-se inalterados o seu aspecto e sabor. Para os acompanhamentos, obtém-se óptimos resultados ao cozinhar verduras assadas como abóboras, pimentos, tomates Tc... Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo. O funcionamento de Cozedura Múltipla também pode ser utilizado para descongelar carne branca ou vermelha, pão, com programação de uma temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos mais delicados é possível programar para 0°C.

Forno para Pizza

Posição botão termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Ligam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita aquecer rapidamente o forno graças à notável potência fornecida (2.800 W), com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. A função forno para pizza é especialmente indicada para alimentos que necessitem de grande quantidade de calor, por exemplo: pizza e assados grandes. Utilize apenas um tabuleiro colectador ou grade de cada vez, se for mais de uma será necessário trocá-las de lugar na metade da cozedura.


Grill

Posição do botão do termostato "H": Entre **40°C** e **MAX**.

Acende-se o elemento aquecedor superior.


A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantêm o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

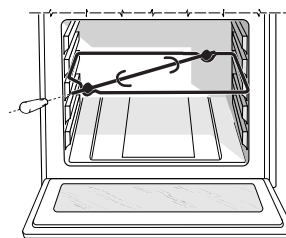
Importante: quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada. Para utilizar o espeto giratório veja o respectivo parágrafo.

A posição  "grelha ventilada" é utilíssima para grelhar rapidamente, o calor emitido pela grelha se distribui permitindo contemporaneamente dourar a superfície e cozer a parte inferior.

O espeto giratório

Para ligar o espeto giratório proceda da seguinte maneira:

- coloque o tabuleiro colectador na 1ª prateleira;
- encaixe o apoio específico do espeto giratório na 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado através do apropriado furo, no espeto giratório situado atrás do forno;
- para ligar o espeto giratório coloque o botão "G" na posição 



Importante: O aparelho deve estar desligado da electricidade antes de começar a limpeza.

Para a aparelhagem durar muito, é indispensável realizar frequentemente uma limpeza cuidadosa, a obedecer as seguintes instruções:

Interior da porta do forno:

Para limpar a superfície utilize um pano molhado de água quente e detergente líquido não abrasivo e, em seguida, enxágue e enxugue com cuidado.

Interior do forno: (somente em alguns modelos)

- O interior do forno é forrado com um esmalte especial micro poroso de auto-limpeza que, com uma normal temperatura de cozedura entre 200 e 300 °C, oxida e elimina inteiramente todos os respingos de gordura ou outras substâncias que inevitavelmente grudam-se nas superfícies internas. A operação de limpeza desta maneira é muito reduzida: é de facto é suficiente passar um pano húmido regularmente, depois de cada cozedura, nas superfícies do forno, para tirar a finíssima camada de poeira que vier a acumular-se durante a cozedura, para manter intacta a propriedade de auto-limpeza do forno.
- Nos casos de cozedura em que vazarem líquidos ou se a sujidade não tiver sido inteiramente eliminada (por exemplo cozedura no grill sem chegar às temperaturas suficientemente altas para uma acção completa do esmalte de auto-limpeza), é aconselhável posteriormente deixar o forno funcionar vazio na máxima temperatura, para eliminar todos os resíduos de substâncias gordurosas ou do que for.
- Se depois de numerosas utilizações observar que há traços evidentes de sujidade acumulados nas superfícies de auto-limpeza, provavelmente porque não foram obedecidas as regras de manutenção acima apresentada, limpe as superfícies com cuidado com água quente e um pano macio (não utilize nenhum tipo de produto detergente) e, em seguida, enxágue e enxugue com cuidado.
- Não tire as crostas que houver utilizando objectos pontiagudos porque poderão arranhar o forro de auto-limpeza.
- Se as superfícies de auto-limpeza no interior do forno forem danificadas e tornarem-se inutilizáveis, por falta ou erro de manutenção ou depois de numerosos anos de utilização, é possível encomendar um kit de painéis de auto-limpeza de reposição para o forro do interior do forno. Para encomendá-lo, entre em contacto com os nossos Centros de Assistência autorizados.

Exterior do forno:

- Realize a limpeza somente quando o forno estiver frio.
- As peças de aço e principalmente as zonas com os símbolos em serigrafia não devem ser limpadas com diluente nem detergente abrasivos; utilize preferivelmente apenas um pano humedecido com água morna e detergente líquido para lavar loiça.
O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo).
Portanto é sempre necessário enxaguar com abundante água e enxugar cuidadosamente a superfície depois da limpeza.

Importante: a limpeza deve ser realizada no sentido horizontal, na mesma direcção do acetinado do aço.

- Depois da limpeza é possível eventualmente realizar

tratamentos para realçar o lustro da superfície: utilize exclusivamente produtos específicos para aço inoxidável.

Importante: não utilize pós abrasivos, detergentes agressivos nem substâncias ácidas de limpeza.

Plano de cozedura:

- Os componentes móveis dos queimadores do plano de cozedura precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas. Controle se as aberturas para a saída do gás não estão entupidas. Enxugue-as cuidadosamente antes de utilizá-las novamente.
- Realize frequentemente a limpeza das pontas das velas de acender automaticamente o plano de cozedura e do forno a gás.

Aplicação de graxa nas torneiras

Com o passar do tempo, pode acontecer de uma torneira bloquear-se ou haver dificuldades na rotação, portanto será necessário realizar a limpeza interna e a troca da graxa da mesma. **Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

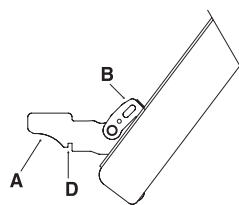


FIG.2

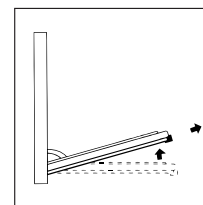


FIG. 3

Desmontar/montar a porta do forno

Para facilitar a limpeza do interior do forno é possível tirar a porta do forno, realize as seguintes operações (fig. 2-3):

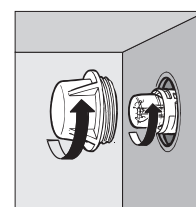
- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "B" (fig. 2);
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "A" da maneira indicada na figura 3.

Para **montar novamente** a porta:

- Com a porta na posição vertical, coloque os 2 ganchos "A" nos carris;
- Certifique-se que a peça "D" esteja perfeitamente enganchada no carril (mova ligeiramente a porta para a frente e para trás);
- Mantenha a porta inteiramente aberta, desenganche as 2 alavancas "B" para baixo e, em seguida feche a porta.

Substituição da lâmpada do forno

- Da parte de dentro do forno desapertar a caixa de protecção em vidro (fig. 8);
- Desapertar a lâmpada e substituí-la com outra igual, idónea para as altas temperaturas (300°C) e com as seguintes características:
 - Tensão 230 V
 - Potência 25 W
 - Acoplamento E 14.

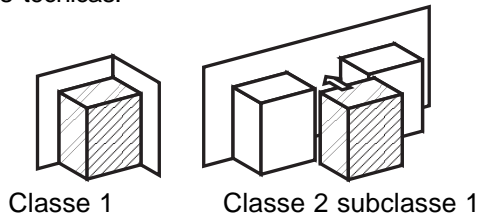


INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

Importante: quaisquer intervenções de regulação, manutenção etc. precisam ser efectuadas com o aparelho desligado da electricidade. Se for preciso mantê-lo sob tensão, será preciso tomar o máximo cuidado. Os fogões possuem as seguintes características técnicas:

- Cat. II2H3+



As medidas máximas do fogão estão indicadas na figura da pagina 2. Para um bom funcionamento da aparelhagem instalada nos móveis, devem ser respeitadas as distâncias mínimas indicadas na fig.4. Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C

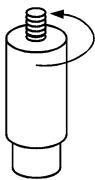


fig.5

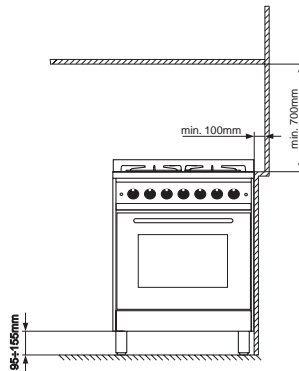


fig.4

Antes de instalar o fogão, é necessário fixar os pezinhos de suporte fornecidos a entre 95÷155 mm de altura, preparados na parte inferior do fogão (fig. 5). Estes pezinhos podem ser regulados mediante o parafuso, portanto possibilitam efectuar o nivelamento do fogão, se for necessário.

Posicionamento

Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas normas em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

- O aparelho precisa escoar os produtos da combustão mediante um adequado exaustor, que deve estar ligado a uma chaminé, a um condutor de fumo ou directamente para o exterior (fig. 6).
- Se não for possível o emprego de uma campânula para o exaustor, é permitida a utilização de uma ventoinha eléctrica, instalada na janela ou numa parede externa, a ser colocada em funcionamento simultaneamente com o aparelho.

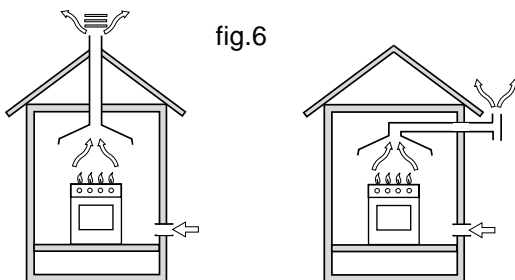


fig.6

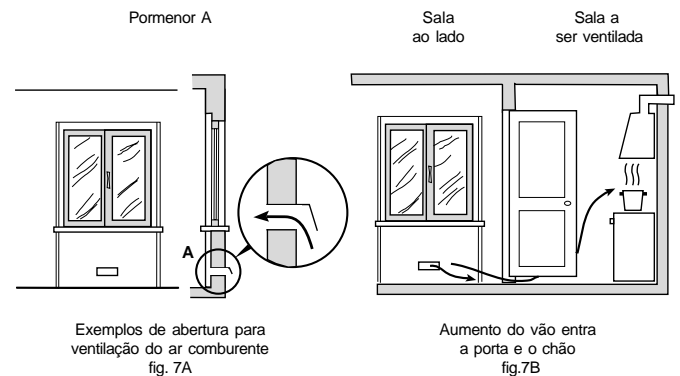
Na chaminé ou condutor de fumo ramificado (reservada aos aparelhos de cozedura)

Directamente para fora

Ventilação do ambiente da cozinha

É necessário que no ambiente onde for instalado o aparelho possa afluír uma quantidade de ar igual à precisa para uma normal combustão do gás e da ventilação do ambiente. O fluxo natural do ar deve ser através de aberturas permanentes realizadas nas paredes da cozinha que dêem para fora, ou de condutos de ventilação individuais ou colectivos ramificados em conformidade com a norma. O ar deve ser obtido directamente de fora, longe de fontes de poluição. A abertura de ventilação deve possuir as seguintes características (fig. 7A):

- possuir uma secção livre total líquida de passagem de pelo menos 6 cm.² para cada kW de capacidade térmica nominal do aparelho, com um mínimo de 100 cm.² (a capacidade térmica pode ser encontrada na placa de identificação);
- ser realizada de maneira que as bocas de abertura, seja no interior que no exterior da parede, não possam ser obstruídas;
- estar protegida, por exemplo, com grades, redes de metal etc. de modo da não se reduza a secção útil acima indicada;
- estar situada a uma altura próxima ao nível do chão.



O fluxo de ar pode também ser obtido a partir de uma sala ao lado, desde que o mesmo não seja um quarto nem um ambiente com perigo de incêndio, nomeadamente uma garagem, depósito, armazém de material combustível etc., e que seja ventilado em conformidade com a norma. O fluxo de ar da sala ao lado ao a ser ventilado deve ser realizado livremente através de aberturas permanentes, de diâmetro não menor do que o acima indicado. Estas aberturas também podem ser obtidas se for aumentado o vão entre a porta e o chão (fig. 7B). Se para o escoamento dos produtos da combustão for empregada uma ventoinha eléctrica, a abertura de ventilação deve ser aumentada em função da capacidade máxima do próprio ar. A ventoinha eléctrica deve ter uma capacidade suficiente para garantir uma troca horário de ar equivalente a entre 3 e 5 vezes o volume da cozinha. Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, mediante o aumento da potência de aspiração da ventoinha eléctrica, se houver. Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, os cômodos que contiverem cilindros de GLP precisam possuir aberturas para fora a nível do chão, de maneira que possibilitem o escoamento por baixo dos eventuais escapes de gás que houver. Além disso, não deposite cilindros de GLP (mesmo vazios) em cômodos a nível mais baixo do solo; é oportuno manter na cozinha somente o cilindro a ser utilizado na altura, ligado longe de fontes de calor que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50 °C.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Fornecimento de gás

- A ligação do aparelho aos tubos ou ao cilindro de gás deve ser efectuada em conformidade com o estabelecido pelas normas em vigor, e somente depois de ter se certificado se o aparelho está regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado.
- Este aparelho é predisposto para funcionar com o gás indicado na etiqueta situada no plano. No caso do gás fornecido não corresponder ao para qual o aparelho é predisposto, proceda à troca dos correspondentes bicos (fornecidos), para tanto consulte o parágrafo "Adaptação aos diversos tipos de gás".
- Para um funcionamento seguro, para uma adequada utilização da energia e maior duração do aparelho, certifique-se que a pressão de alimentação corresponda aos valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e bicos", senão instale no tubo de entrada um apropriado regulador de pressão em conformidade com a norma.
- Efectue a ligação de maneira que não provoque solicitações de nenhum género ao aparelho.

Ligue à união com rosca de 1/2" G macho cilíndrica "F" (fig. 8) situada do lato traseiro do aparelho, mediante um tubo rígido de metal com uniões (fig. 8-D) em conformidade com a norma, ou um tubo flexível de metal de parede contínua com uniões (fig. 8-C), em conformidade com a norma, cuja máxima extensão não deve ultrapassar 2000 mm. Certifique-se que o tubo não possa entrar em contacto com os componentes móveis capazes de danificá-lo ou esmagá-lo. Se for utilizado uma mangueira flexível de borracha, instale o apropriado porta-mangueira para **gás líquido** (fig. 8-A) ou para **gás natural** (fig. 8-B). A guarnição "G" deve ser utilizada em todos os vários sistemas de conexão Gás. Prenda as duas pontas do tubo com adequados grampos braçadeiras "E" nos termos. O tubo flexível deve ser em conformidade com as normas e específico para o tipo de gás utilizado.

Além disso:

- deve ser o mais curta possível, com um comprimento máximo de 1,5 metros;
- não deve haver dobras nem esmagamentos;
- não deve ser colocada em contacto com o painel traseiro do aparelho nem com componentes que possam chegar a 50° de temperatura;
- não deve atravessar furos nem vãos dedicados ao escoamento dos gases combustos do forno;
- não deve entrar em contacto com componentes cortantes nem arestas agudas;
- deve ser fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de controlar o estado de conservação da mesma;
- deve ser trocada antes da data impressa na própria mangueira.

Importante: Para efectuar a ligação com gás líquido (em cilindros), interponha entre o cilindro e o tubo, um regulador de pressão em conformidade com a norma.

Depois de terminar a instalação, certifique-se que a retenção do circuito do gás seja perfeita, mediante uma solução de água e sabão (nunca uma chama). Certifique-se que o condutor de gás natural seja suficiente para alimentar o aparelho quando todos os queimadores estiverem a funcionar.

Adaptação aos diferentes tipos de gás (Instruções para o plano)

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte de cima do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

- tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
- desenrosque os bicos (fig. 9), mediante uma chave de tubo de 7 mm. e troque-os por apropriados ao novo tipo de gás (veja a tabela 1 "Características dos queimadores e bicos"). Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
- no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos Kit dos bicos.

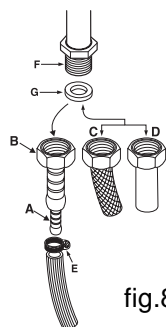


fig.8

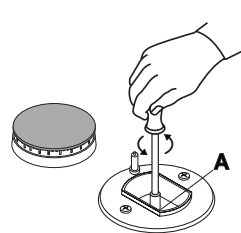


fig.9

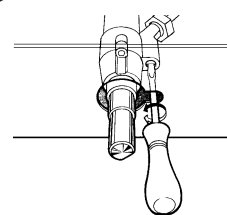


fig.10

Troca dos bicos do queimador de "dupla chama" independentes:

- tire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes. O queimador é constituído por duas partes separadas (veja as Fig. C e Fig. D);
- desenrosque os bicos, para isto utilize uma chave de tubo de 7 mm. O queimador interior tem um bico, o queimador exterior tem dois (do mesmo tamanho). Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).
- coloque outra vez no lugar todas as peças, a realizar as operações acima na ordem contrária à acima.

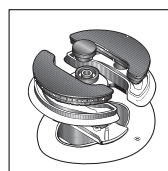


Fig. C

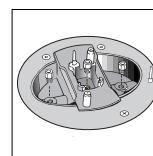


Fig. D

Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

Regulação dos mínimos

- Coloque a torneira na posição de mínimo;
- retire o botão e mova o parafuso de regulação situado à direita da torneira (fig. 10) até obter uma pequena chama regular, mediante uma chave de fenda (ao desatarraxar o parafuso, o mínimo aumenta; ao atarraxar, diminui).

Obs. no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

- Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
- Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.

Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Adaptação aos diferentes tipos de gás (Instruções para o forno)

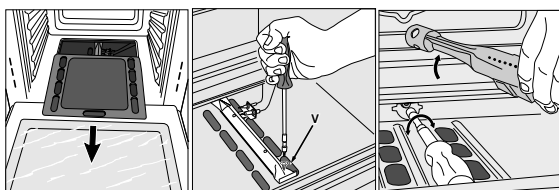
Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do qual para estiver preparado (indicado na etiqueta), será necessário realizar as seguintes operações:

a) Troca do bico do queimador do forno

- abra inteiramente a porta do forno
- tire o fundo correção do forno
- desatarraxe o parafuso que prende o queimador
- tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso "V";
- desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos, ou é ainda melhor uma chave a tubo de 7 mm. e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).

Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos terminares.

- coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



Regulação do mínimo do queimador do forno

c) Regule o mínimo do queimador do forno:

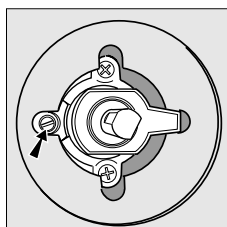
- coloque o botão na posição **Min** depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição **Max**.
- tire o botão
- tire o disco preso no pequeno painel frontal
- ajuste o parafuso de regulação situado fora da haste do termostato até obter uma pequena chama regular (veja a figura 11), a chama é visível através das fendas no fundo do forno;

Obs. no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

- verifique em seguida se ao rodar rapidamente a botão da posição **8** para a posição **1**, ou se abrir e fechar várias vezes a porta do forno, o queimador apaga-se ou não.

Atenção

Ao terminar esta operação, troque a velha etiqueta de calibragem pela correspondente ao novo gás utilizado, que se encontram nos Kit dos bicos.



Observação

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) da prevista, será necessário instalar, no encanamento de entrada, um apropriado regulador de pressão (segundo anormas de "reguladores para gases canalizados").

fig.11

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Os fornos equipados com cabo de fornecimento eléctrico com três pólos, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (situada no aparelho) e no livrete de instruções. A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde.

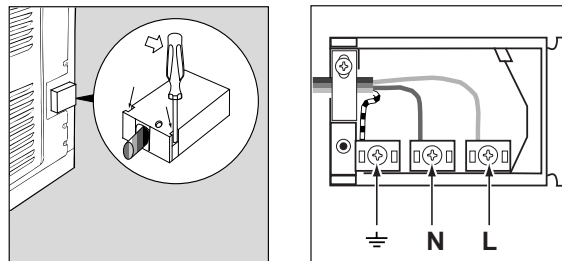
Montagem do cabo de fornecimento

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:

- desatarraxe o parafuso do prendedor do cabo e os três parafusos dos contactos **L - N -**
- Prenda os cabinhos embaixo das pontas dos parafusos, obedecendo as cores: **Azul (N) Castanho (L) Amarelo - Verde**
- prenda o cabo de fornecimento no apropriado prendedor de cabo e feche a tampa.



Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Instale no cabo uma ficha regulamentar para a carga indicada na placa de identificação, no caso de ligação directa à rede é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. dimensionado para a carga e correspondente às normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar posicionado de modo que não chegue, em nenhum ponto, a uma temperatura superior de 50°C à ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada somente quando o mesmo estiver correctamente ligado a um eficiente sistema de ligação à terra da maneira estabelecida pelas normas em vigor para segurança eléctrica. É necessário verificar este fundamental requisito de segurança e, no caso de dúvida, pedir uma verificação cuidadosa do sistema a pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos causados por falta de ligação à terra do equipamento.
- Antes de realizar a ligação do aparelho, certifique-se que os dados da placa de identificação (situada no aparelho e/ou indicados na embalagem) correspondam aos da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas eléctricas são adequadas à potência máxima do aparelho indicada na placa. No caso de dúvida, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande trocar a ficha por outra de tipo adequado, por pessoal profissionalmente qualificado. Este deverá especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idónea à potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhado na utilização de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se a utilização for indispensável, será necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões em conformidade com as normas em vigor de segurança, entretanto preste atenção para não ultrapassar o limite da capacidade em valor de corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo. **Deve haver fácil acesso à tomada e a tomada.**

CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES E BICOS

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (H.s.*)		Gás líquido				Gás natural	
		Nomin.	Reduz.	By-pass	Bico	Capacidade *		Bico	Capacidade *
				1/100	1/100	g/h		1/100	l/h
				(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
C. Rápido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semi-rápido	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. A. Auxiliar	55	1.0	0.3	27	50	73	71	71	95
D. Tripla Coroa	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I. Duplas chamas (DC DR interior)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86
I. Duplas chamas (DC DR Exterior)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Forno a Gás		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Pressões de fornecimento		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Mínima (mbar)				20	25		17
		Máxima (mbar)				35	45		25

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
 Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações;
- 90/336/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Volume útil do forno ELÉCTRICO:

litros 56

Tensão e frequência de fornecimento:

230V ~ 50Hz 2800W

Mod: CP 647 GT - CP 757 GT

Volume útil do forno GAS:

litros 58

Tensão e frequência de fornecimento:

230V ~ 50Hz 2250W


ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
 Norma EN 50304

Consumo de energia com convecção natural:

função de aquecimento:  Estático

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção forçada:

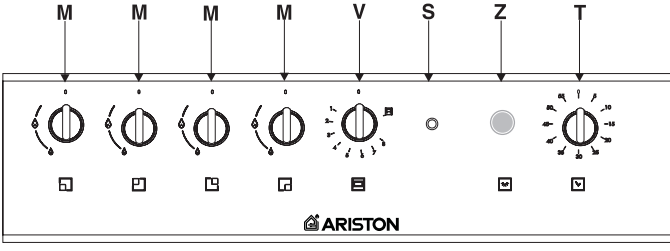
função de aquecimento:  Ventilado

Bir Ariston ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Kullanımı kolay ve emniyetli bir cihaza sahipsiniz. Cihazınızın verimli çalışması ve onu yıllarca kullanabilmeniz için kullanma klavuzunu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

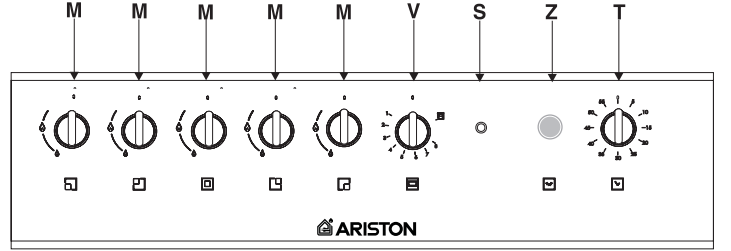
UYARILAR

- Bu cihaz ev içerisinde, profesyonel olmayan kullanım için tasarlanmıştır.**
- Cihazı kullanmadan önce fırının emniyetli bir şekilde yerleştirilmesi, kullanım ve bakımı ile ilgili önemli bilgiler içeren bu kullanma klavuzunu dikkatlice okuyunuz. İleride kullanabilmek için özenle saklayınız.**
- Fırının aksesuarları, EEC 89/109 no ve 21-12-88 tarihli yönergede ve yürürlükte olan ulusal normlara uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Cihazın ambalajını açtıktan sonra herhangi bir hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer herhangi bir kuşkunuz varsa cihazı hiç kullanmayınız ve yetkili servise başvurunuz.
- Fırının bazı bölümleri, çizilmelere karşı ince bir şeffaf folyo ile örtülmüştür. Cihazı çalıştırmadan önce, bu tabakanın çıkartılması ve bu bölümlerin bir bez ile temizlenmesi gerekir. Fırını ilk defa kullanacağınız zaman, 30 dakika süreyle içi boş olarak en yüksek ısıda çalıştırmanızı tavsiye ediyoruz.
- Cihazınız verilen talimatlara uygun olarak sadece Merloni yetkili servisi tarafından monte edilmelidir. Özel talimatlar montaj bölümünde anlatılacaktır.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce ürün plakasında (cihazın alt kısmında veya kullanma klavuzunun son sayfasında) belirtilmiş şartnamenin evinizin elektrik ve gaz şartnamesine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Fırın ya da ızgara çalışırken, cihaza bitişik bölümler ve fırının cam kapağı ısınacaktır. Bu sebeple çocukları fırının yanına yaklaştırmayınız.
- Sistemin elektrik kapasitesi ve prizler, ürün plakasında belirtilen, fırının maksimum gücünü karşılayacak yeterlilikte olmalıdır. Herhangi bir şüpheniz varsa yetkili servisi çağırınız.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı borusunun durumunu kontrol ediniz ve herhangi bir şüpheniz varsa yetkili servisi çağırınız.
- Kullanıcı cihazın besleme kablosunu hiçbir şekilde değiştirmemelidir. Kablonun hasar görmesi ya da değiştirilmesi halinde mutlaka bir Ariston yetkili servisini arayın.
- Cihazı kullanmadığınız zaman fişte bırakmayınız, ve ana şalter ile gaz kaynağını kapatınız.
- Bekler ve ızgaralar kullanımdan sonra uzun bir süre sıcak kalacağı için, dokunmamaya dikkat ediniz.
- Kazara dökülmeleri önlemek için tabanı düz olmayan ya da deforme olmuş pişirme kaplarını bekler üzerinde kullanmayınız.
- Cihaz kullanımda iken yanıcı sıvıları cihazın yakınında kullanmayınız.
- Eğer fırın yükselti üzerinde duruyorsa, cihazın yükseltiden kaymaması için uygun önlemleri almanız gerekir.
- Cihazın üzerinde bir kapak varsa, kapağı kapatmadan önce olası taşmış sıvılar üzerinden alınmalıdır.
- Eğer kapak varsa ve setüstü ocak sıcak ise, kapağı kapatmayın.

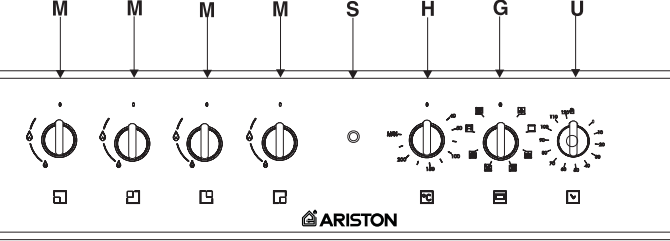
PIŞIRICININ TANITIMI



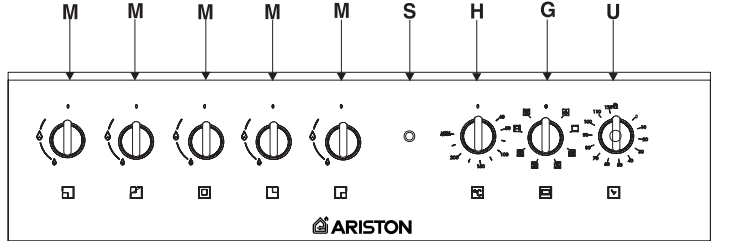
CP 647 GT



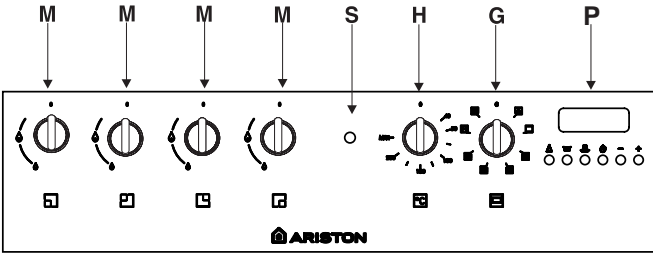
CP 757 GT



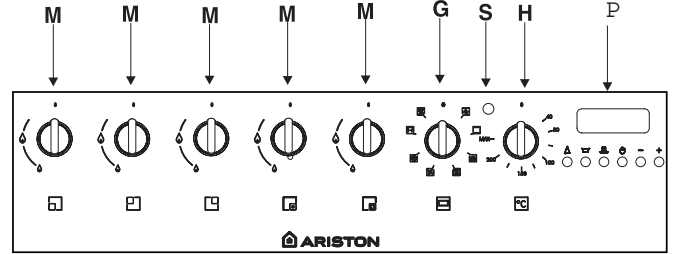
CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F



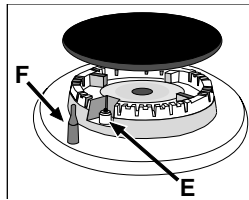
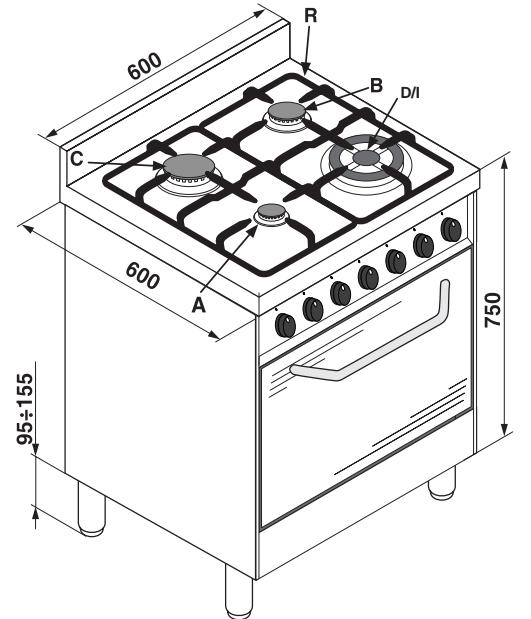
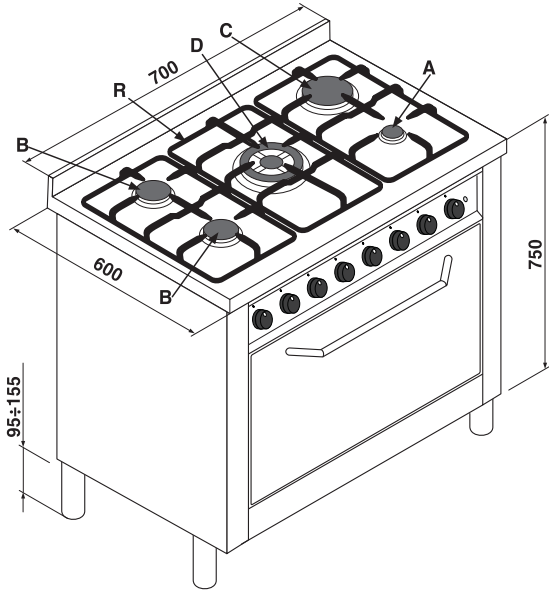
CP 758 MT.2



CP 649 MT.2



CP 649 MD.2





- A Yardımcı Gaz Beki
- B Yarı Hızlı Gaz Beki
- C Hızlı Gaz Beki
- D Üçlü Halkalı Gaz Beki
- I DC-DR Gaz Beki
- E Gaz Bekleri için Ateşleme Düğmesi
- F Emniyet Sistemi - Alevin kaza ile sönmeye durumunda devreye girerek gazı keser
- G Elektrikli fırının kumanda düğmesi (Pişirme fonksiyonu seçim düğmesi)

- H Elektrikli fırının termostat düğmesi (Sıcaklık ayarı seçim düğmesi)
- M Beklerin kumanda düğmeleri
- R Setüstü ocak ızgarası
- P Elektronik Programlama
- S Elektrikli ocak için uyarı lambası
- T Zaman ayar düğmesi
- U Zaman ayar düğmesi (Pişirme bitiş süresi ayarlama düğmesi)
- V Gazlı fırın için termostat düğmesi
- Z Gazlı fırın için başlatma düğmesi

KULLANMA TALİMATLARI

Gazlı Ocak Bekleri

Kontrol panelinin üzerinde, her "M" düğmesinin etrafında veya düğmelerin üzerinde, semboller vardır:

Kapalı ●
Yüksek alev 
Düşük alev 

Ayrıca, düğmelerin yanındaki  sembolleri karşılık gelen ocak bekinin yerini belirtir.

Ocak bekleri gaz sızıntılarına karşı emniyet sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem, bekin alevi cihaz çalışırken sönerse gaz çıkışını kesmeye yarar.

Ocak beklerinden birini açmak için aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- beke denk gelen düğmeyi yüksek alev sembolüne kadar saat yönünün tersine çeviriniz;
- otomatik gaz çıkışını başlatmak için düğmenin sonuna kadar basınız;
- Beki yaktıktan sonra, alev emniyet sistemi ısınmaya kadar gazın geçmesine izin vermek için yaklaşık 6 saniye düğmeyi basılı tutun;
- Yanma işleminin düzgün bir şekilde gerçekleştiğinden emin olduğunuzda, düğmeyi bırakın. Aksi bir durumla karşılaşırsanız, işlemi tekrarlayınız.

Ocak bekinin daha az bir güçle yanmasını istiyorsanız, düğmeyi düşük alev sembolüne doğru çevirin. Düğmeyi yüksek alev sembolü ve düşük alev sembolü arasında ayarlayarak ara ayarlamalar yapabilirsiniz.

Önemli:

- Otomatik gaz başlatma işlemini 15 saniyeden fazla sürdürmeyiniz.
- Otomatik gaz başlatma işlemini 15 saniyeden fazla sürdürmeyiniz.
- Eğer bekin alevi kazara sönerse, gaz emniyet sistemi devreye girene kadar kısa bir an gaz çıkmaya devam eder. Kontrol düğmesini kapayın ve yeniden yakmaya çalışmadan önce en az 1 dakika süreyle bekleyiniz.
- Cihazı çalıştırmadığınız zaman, düğmelerin kapalı konumda olup olmadığını kontrol ediniz. Hatta gazın ana şalterden kapatılması tavsiye edilir.

Beklerin kullanımına dair pratik tavsiyeler

Beklerden maksimum verim elde etmek için, alevlerin tencerenin altını geçmemesi için, her bek için uygun çapta tencerenin kullanılması tavsiye edilir (tabloya bakın).

Ayrıca, kaynama noktasında alevin azaltılması tavsiye edilir.

Bek	Tencere Çapı
Yardımcı Bek	6 -14
Yarı hızlı	15 - 20
Hızlı	21 - 26
Üçlü Halka	24 - 26
İki dilimli bek içteki	10 - 14
İki dilimli bek dıştaki	24 - 28

Setüstü ocak, sadece destekleyici bekin ve iki dilimli DC-DR içteki bek üzerinde kullanılan **bek küçültücü ufak ızgara** ile donatılmıştır.

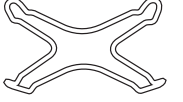





fig.1

İki dilimli ocak bekleri

Bu gaz beki aynı merkezli iki halkadan oluşur ki bunlar birlikte veya bağımsız olarak kullanılabilir özelliğine sahiptir. Her iki bekin birlikte kullanılması geleneksel ocak bekleriyle kıyaslandığında zaman tasarrufu sağlar. Ayrıca, çiftli alev halkası, özellikle her iki beki minimum alevde kullandığınızda, tencerenin altındaki ısının eşit dağılmasını sağlar. Farklı boyutlardaki yemek kapları kullanılabilir. Küçük kaplar içteki bekin kullanılmasını tavsiye ederiz. İki dilimli her bir beki oluşturan her bir halkanın kontrol düğmesi vardır:

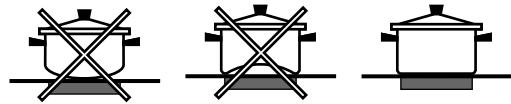
-  sembollü düğme içteki halkayı simgeler;
-  sembollü düğme dıştaki halkayı simgeler.

Tercih edilen halkayı yakmak için ilgili düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek yüksek alev  konuma getiriniz. Bek elektronik ateşleme sistemi ile donatılmıştır ve düğmeye basınca otomatik olarak çalışmaya başlar.

Bek emniyet sistemi F ile donatılmıştır; beki yaktıktan sonra düğmeyi 6 saniye boyunca basılı tutmak gerekir.

Beki söndürmek için, düğmeyi saat yönünde alev sönene kadar çevirin (ilgili sembol ●).

En iyi performans alabilmek için: Bekler üzerinde her tip kap kullanılabilir. Önemli olan kapların alt yüzeyinin tamamen düz olmasıdır.



GAZLI FIRINI NASIL KULLANACAKSINIZ

Fırına dahil edilen çeşitli fonksiyonlar, fırın kontrol paneli üzerine yerleştirilmiş kontrol cihazlarının kullanılmasıyla seçilir.

Dikkat: Fırınınızı ilk kullanışınızda termostat düğmesini en yüksek konuma getirip yarım saat kadar, içinde hiçbir şey yokken kapağı kapalı bir şekilde çalıştırmanızı tavsiye ediyoruz. Bu işlem tamamlanınca fırının kapağını açın ve mutfağı havalandırınız. İlk kullanım sırasında burnunuza gelen koku, fırını depolama sırasında ve kullanılacak duruma gelinceye kadar korumak amacıyla kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanmaktadır.

Dikkat: Yalnızca ızgara yöntemiyle pişirme yaparken veya şiş kullanırken (sadece bazı modeller için geçerlidir), herhangi bir sos ve/veya yağın fırının tabanına damlamasını önlemek için damlama tepsisini fırının en alt rafına yerleştiriniz. Diğer tüm pişirme işlemleri için bu tepsiyi kesinlikle kullanmayın ve fırın çalışır durumdayken alt rafına herhangi bir şey koymayın, aksi halde fırının emaye kaplamasına zarar verirsiniz. Pişirilecek malzemelerinizi ızgara tel üzerine yerleştiriniz.

Fırın Düğmesi (V)

Bu düğme, fırının farklı fonksiyonlarını ve düğmenin üzerinde yer alan yemekler için en uygun olan pişirme derecelerini seçmeye yarar (150°C-275°C arasında). Fırının elektronik ateşleme cihazı da kontrol düğmesinin içinde bulunur. Fırın bekini açmak için düğmenin sonuna kadar basılı tutun ve "V" düğmesini saatin tersi yönünde 8 konumuna kadar çevirin.

Fırın emniyet sistemi ile donatıldığından; beki yaktıktan sonra, emniyet cihazı ısınıncaya kadar gaz çıkışına izin vermek için "V" düğmesini yaklaşık 6 saniye boyunca basılı tutun. Fırın bekinin elektronik ateşleme cihazını 15 saniyeden fazla harekete geçirmeyiniz. Eğer 15 saniye içinde bek yanmazsa, "V" düğmesine basmayı bırakın, fırının kapısını açınız ve yeniden beki yakmayı denemeden önce en azından bir dakika bekleyiniz.

Pişirme derecesi, istenilen derece kontrol panelinde belirtilen dereceyle örtüşecek şekilde seçilir; elde edilebilen sıcaklık değerlerinin tamamı aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Fırın otomatik olarak ayarlanan sıcaklığa gelir ve bu derece düğme tarafından kumanda edilen termostat sayesinde korunur.

Fırının elle başlatılması

Elektrik enerjisi olmadığı durumlarda beki elle çalıştırabilirsiniz:

- Fırının kapağını açınız
- Kibriti bekin deliğine yaklaştırınız, düğmeyi sonuna kadar basılı tutun ve "V" düğmesini saatin tersi yönünde 8 konumuna kadar çeviriniz
- Cihaz çalışmaya başladığında fırının kapağını kapayınız.

konum 1 (min)	konum 2	konum 3	konum 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
konum 5	konum 6	konum7	konum 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Önemli uyarı: Eğer bek ateşi kazara sönerse, kontrol düğmesi "V" yi kapatınız, fırının kapağını açınız, ve yeniden beki yakmayı denemeden önce en azından bir dakika bekleyiniz.

Izgara düğmesi (V)


Fırınınız elektrikli ızgara ile donatılmıştır. **Izgaranın çok yüksek ve doğrudan ısı etlerin yüzeyini kızartırken, sularının içinde kalıp etin yumuşak olmasını sağlar. Izgara, yüzeyde yüksek miktarda ısı gerektiren siğir bifteği, dana eti, kaburga bifteği, fileto, hamburger vb. yemekler için özellikle önerilir.**

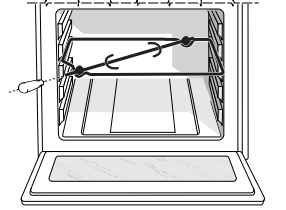
Izgaranın çalıştırılması termostat ile sağlanır.

Önemli: Izgara kullanıldığı zaman fırının kapağının kapalı olması gerekir. Bazı kullanım örnekleri "Pratik pişirme önerileri" paragrafında verilmiştir. "V" düğmesini konumuna kadar çevirdiğinizde, hem şiş çevirme hem de enfraruj ızgara devreye girecektir.

Şişte çevirme:


Şişte çevirmeyi başlatmak için aşağıdakileri uygulayınız:

- Damlama tepsisini 1. rafa yerleştiriniz;
- Şişte çevirme yapmak için sağlanan özel desteği 3. rafa yerleştirip şiş özel deliğinden fırının arkasındaki şiş bölümüne sokarak yerleştiriniz;
- Şişte pişirmeye başlamak için "V" düğmesini kullanarak  ayarını seçin.




Önemli: Fırının kullanılması sırasında kapı çok sıcak olabileceğinden çocukları cihazdan uzak tutunuz.

İç Aydınlatma Lambası (Z):

 sembolü ile belirtilir ve fırının içinde bu ışığın yanmasıyla, fırının kapağı açılmadan pişirme süreci takip edilebilir.

Izgara uyarı lambası (S)

Bu lamba ızgaranın ısındığını gösterir; söndüğünde fırının içindeki sıcaklık maksimum değere erişmiştir. Bu lambanın yanıp sönmesi, fırının sıcaklığını sabit bir seviyede tutmak için termostatın düzgün bir şekilde çalıştığını gösterir.

Zaman ayarlama düğmesi  (bazı modellerde vardır) Zaman ayarlama düğmesini kullanabilmek için "T" düğmesini saat yönünde tam bir tur çevirerek zili kurmak gerekir. Ardından düğmeyi istediğiniz zaman ayarına getiriniz.

PRATİK PIŞİRME ÖNERİLERİ

Yapılan Ayar	Yemek Türü	Ağırlık (kg)	Rafın alttan yüksekliliği	Ön ısıtma süresi (dak.)	Termostat ayarı	Pişirme süresi (dak.)
Fırın	Lazanya	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Fırında makarna	2,2	3	10	200	50-55
	Dana	1,7	2	10	210	80-90
	Tavuk	1,5	3	10	200	70-80
	Hindi	2,5	3	10	200	80-90
	Alabalık	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Bisküviler	0,5	4	15	180	25-30
	Reçelli tart	1,1	3	15	180	30-35
	Çikolatalı turta	1,0	3	15	165	50-60
	Mayalı turtalar	1,0	4	15	165	50-60
	Izgara	Dilbalıdı ve mürekkepbalıdı	1	4	5	-
Kalamar ve karides kebabı		1	4	3	-	4
Balık fileto		1	4	3	-	10
Izgara sebze		1	4	-	-	8-10
Dana biftek		1	4	5	-	20-25
Kotlet		1,5	4	5	-	20-25
Hamburger		1	4	3	-	10-15
Uskumru		1,7	4	5	-	20-25
Tost		n.° 4	4	3	-	2-3
Bişte çevirme						
Bişte dana eti	1.0	-	-	-	80-90	
Bişte tavuk eti	1.5	-	-	-	80-90	
Bişte kuzu eti	1.0	-	-	-	80-90	


Dikkat: Pişirme süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve damak zevkinize göre değişebilir. Izgara veya graten kullanarak pişirme yaparken damlama tepsisi her zaman alttan birinci rafa yerleştirilmelidir.


ELEKTRİKLİ FIRINI NASIL KULLANACAKSINIZ

Fırın yada grilin çalışmasını programlamakta kullanılır:


- Belli pişme süresi için geç yanma;
- Belli pişme süresi için hemen yanma;
- Dakika sayacı;

Tuşların fonksiyonları:

 : Saat sayacı, dakika sayacı

 : Pişme süresi

 : Pişirmenin sonu





 : Elle değiştirme


 : Geriye doğru saat ayarı

 : İleriye doğru saat ayarı

Dijital saatin ayarı




Şebekeye bağlandıktan sonra yada elektrik kesilmelerinden sonra gösterge **00:00** göstererek yanıp söner

-  ve  tuşlarına beraber basın ve hemen sonra (4 saniye içinde)  ve  tuşlarıyla doğru saate ayarlayın.

 tuşuyla zaman artar.


 tuşuyla zaman azalır.

Saatin ayarını değiştirmek iki şekilde olabilir:

1. Yukarıda gösterilen işlemleri tamamen yeniden yaparak.
2.  tuşuna basarak ve sonra  ve  tuşlarıyla ayarlayarak.




Fırının el düzeni ile çalışması


Saati ayarladıktan sonra, programlayıcı otomatik olarak el düzeni pozisyonuna gelir.

Not: "Otomatik" pişirmelerden sonra, el düzenine tekrar dönmek için,  tuşuna basınız.

Belli pişme süresi için geç yanma

Pişirmenin başlangıç ve bitiş saatlerini programlamak lazımdır. Göstergenin 10:00 gösterdiğini farz edelim.




1. Fırının komuta düğmesini istenilen konuma ve istenilen ısıya getirin (mesela: normal fırın, 200°C).
2.  tuşuna basın ve hemen sonra (4 saniye içinde)  ve  tuşlarıyla istenilen zamanı belirleyin. 30 dakikalık bir süre farz edelim; görünen:


 0:30

Tuş bıraktıktan 4 saniye sonra, gösterge tekrar normal saat


ELEKTRİKLİ FIRINI NASIL KULLANACAKSINIZ




konumuna döner  ve **auto** yazısı görülür.



3.  tuşuna basıp hemen sonra  ve  tuşlarıyla istenilen pişme bitiş saatini programlayın, mesela 13:00 farz edelim

 13.00

4. Tuşu bıraktıktan 4 saniye sonra normal saat göstergesi tekrar yerine döner:

 10.00



Yanık **auto** yazısı, otomatik programlama fonksiyonunda pişme süresinin ve bitiş saatinin hafızaya alındığını gösterir. Bu konumlarda fırın 12:30 da yanacak ve 30 dakika sonrada sönecektir. Fırının yandığı sürece  sinyali yanık kalır. İstenen her anda  tuşuna basarak hafızaya alınan pişme süresini,  tuşuna basarak da pişmenin bitiş saatini görmek mümkündür.

Pişme süresinin sonunda sesli uyarı sinyali çalar; çalışı durdurmak için herhangi bir tuşa ( ve  dışında) basmak yeterlidir.


Belli bir pişme süresi için anında yanma

Sadece pişme süresini programlayınca (belli bir pişme süresi için geç yanma paragrafının 1 ci ve 2 ci noktası) fırın hemen çalışmaya başlar.

Programlanan bir işlemi silmek için

 tuşuna basıp,  tuşuyla saati a getirin.


 0.00

Hemen sonra  el düzeni ile çalışma tuşuna basın.

Dakika sayacı

Bu fonksiyonda, istenilen belli bir süreden geriye sayım programlanır.

Bu konumda fırının yanıp sönmeye kontrol altında olmayıp, zaman bitince sadece bir uyarı sinyali çalar.

 tuşuna basınca:




 0.00

görülür.



 ve  tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.

Geriye sayım, tuşu bıraktığınız andan itibaren başlar, göstergede ise normal saat görülür.

 10.00

Süre tamamen dolduktan sonra sesli bir uyarı duyulur. Bu uyarıyı durdurmak için ( ve  dışında) herhangi bir tuşa basmak yeterlidir.  sembolü söner.

Verilerin düzeltilmesi yada silinmesi

- Programlanan veriler, istenilen anda karşıtı olan tuşa yada  veya  tuşlarına basarak değiştirilebilir.
- Pişirme süreci silinince, otomatik olarak fonksiyon sonu da kararlaştırılır ve bunun aksi de geçerlidir.
- Programlı çalışmada cihaz, hafızadaki pişirme başlangıcından önce olan bitiş süresini kabul etmez.



Hızlı Pişirme ayarı seçilmişse fan fırın ısıdıktan sonra otomatik olarak çalışacaktır.

Yemekleri fırından çıkardıktan sonra kısa bir süre fırın kapısının yarı açık bırakılması tavsiye edilir: böylece soğuma süresi azalmış olur. Bu ek bir termostat aracılığı ile kontrol edilir.

Zaman Ayar Düğmesi

(model CP 648 MT  CP 758 MT)

Programsız pişirme (Manuel ayarlama düğmesi):

 sembolü zaman ayar düğmesini göstergede  el sembolü gelinceye kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Pişirme ayarı seçim düğmesine basarak fırını çalıştırınız ve termostat düğmesini çevirerek istenilen dereceyi ayarlayınız. Zaman ayar düğmesini başlangıç konumuna "●" çevirdiğiniz zaman fırın söner.

Pişirme süresinin programlanması:


Zaman ayar düğmesini, göstergede istenilen zamanı (10-120 dakika arası) ayarlayana kadar saat yönünde çeviriniz. Pişirme ayarı seçim düğmesine basarak fırını çalıştırınız ve termostat düğmesini çevirerek istenilen dereceyi ayarlayınız. Geri sayım sona erince, çalan zil sesi ya bir dakika sonra ya da herhangi bir tuşa basmanızla susar.

Pişirme başladıktan sonra geri sayımın sıfırlandığını unutmayınız.

FIRININIZI NASIL KULLANACAKSINIZ

Uyarı: Cihazınızı ilk kez kullandığınızda termostatı en yüksek dereceye ayarlayıp fırını içi boş bir halde yarım saat boyunca kapağı kapalı olarak çalıştırmanızı öneririz. Ardından fırın kapağını açıp odayı havalandırınız. Bu ilk kullanım sırasında sıkça tespit edilen koku depolama sırasında ve kurulana dek fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlıdır.

Uyarı: Fırının damlama tepsisini tabanına sos ve/veya yağ damlamasını önlemek için sadece yiyeceğinizi ızgara yaparken veya şişte çevirirken (sadece belirli modellerde vardır) fırının en alt rafına yerleştiriniz. Tüm diğer pişirme şekilleri için asla en alttaki rafı kullanmayınız, ayrıca emaye hasar görebileceğinden fırın çalışırken fırının tabanına asla bir şey koymayın. Pişirme kaplarınızı (tabaklar, alüminyum folyo, vs.) her zaman cihazla birlikte verilen ızgaranın üzerine koyunuz.

 Bu ayarda **sadece iç ışık yanar**: yemeklerin hızlı defrost olması için ideal bir fonksiyondur.

Geleneksel Fırın

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Bu konumda üst ve alt ısıtma elemanları birlikte çalışır. Bu, olağanüstü ısı dağılımı ve azaltılmış enerji tüketimi ile klasik fırın tipidir. Etlı lahana, kurutulmuş morina balığı, ince dana dilimleri gibi birden fazla malzeme içeren yiyecekleri pişirirken ısıyı yayan fırınların üstüne yoktur. Yavaş pişirilmesi ve üzerine ara ara kendi suyunun veya başka bir sıvının eklenmesini gerektiren dana veya sığır etli yemekleri (güveç, et, vb.) hazırlarken de mükemmel sonuçlar elde edilir. Dahası kek ve meyve pişirmede, ayrıca fırında kapaklı kaplarda pişirilen yiyecekler için en iyi sistem olmaya devam etmektedir.

Geleneksel ayarı seçtiğinizde pişirirken ısı dağılımının eşit olması için her bir seferde sadece bir damlama tepsisini veya pişirme rafını kullanın. Farklı raf yüksekliklerini kullanarak fırının üstü ve altı arasındaki ısı miktarını dengeleyebilirsiniz. Yemeğin üstten ne kadar ısıya ihtiyacı olduğuna bağlı olarak farklı raf yükseklikleri arasından istediğinizi seçin.

Pasta Pişirme:

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Arka ısıtma elemanı ile fan çalışmaya başlayıp ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu pişirme ayarı sadece 1600W elektrik harcar. Bu ayar hassas yiyecekleri, özellikle kabarması gereken kekleri, pişirmek ve bazı tartları aynı anda 3 rafta da hazırlamak için idealdir. Örnek vermek gerekirse, kremalı kurabiyeler, baharatlı tatlı bisküviler, baharatlı kurabiyeler, küçük ekmekler, küçük porsiyonlar halinde peynir soslu sebzeler, vb.

Hızlı Pişirme Ayarı:

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Isıtma elemanları ile fan çalışmaya başlayıp ısının fırının her yerine eşit dağılmasını garantiler. Bu ayar (önceden ısıtılması gerekmediğinden), özellikle donmuş veya önceden pişirilmiş gıdalar gibi önceden paketlenmiş yiyeceklerle, bazı ev yapımı yiyecekleri çabucak pişirmek için önerilir. Hızlı pişirme ayarında en iyi sonuçları sadece tek bir pişirme rafı kullanırsanız (alttan 2. raf) elde edersiniz.

Çoklu Pişirme Ayarı:

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Isıtma elemanları ile fan çalışmaya başlar. Isı fırının içinde sabit

ve eşit biçimde yayılmış olduğundan fırının içindeki hava yiyeceğin tüm yüzeyini pişirip kahverengileştirir. Bu ayarla aynı ısıda pişen çeşitli yemeği aynı anda pişirebilirsiniz. "Birden fazla rafta pişirme" başlıklı bölümdeki talimatlara göre aynı anda en fazla 2 raf birden kullanılabilir. Bu çoklu pişirme ayarı özellikle gratenli veya uzun sürede pişen lazanya, makarnalar, kızarmış tavuk ve patates, vb. yemekler için önerilir. Üstelik mükemmel ısı dağılımı et pişirirken daha düşük ısıları kullanmanızı da sağlar. Bu sayede et suyunu içinde daha çok tutar, daha yumuşak olur ve ağırlığının daha azını kaybeder. Çoklu pişirme ayarı özellikle çok az çeşni eklenerek hazırlanabilen, böylece kendi tadını ve görüntüsünü koruyan balık pişirmede idealdir. Tatlılar: Çoklu pişirme ayarı ile mayalı keklerin pişirilmesinde de mükemmel sonuçlar elde edersiniz.

Dahası, bu ayarda ısı 80°C'ye getirilerek beyaz veya kırmızı et ile ekmek çözmeye de kullanılabilir. Daha hassas gıdaları çözmek için termostatı 60°C'ye getirilebilir, veya termostatı 0°C'ye ayarlayarak sadece soğuk hava dolaşımı özelliğini kullanabilirsiniz.

Pizza ayarı:

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Alt ve dairesel ısıtma elemanları ile fan çalışmaya başlar. Cihazın kullandığı yüksek miktarda güce (2800 W) bağlı olarak fırın alt kısmında önemli oranda ısı ürettiğinden bu kombinasyon fırını çabucak ısıtır. Pizza ayarı, pizzalar veya büyük rostolar gibi yüksek ısı gerektiren yiyecekler için idealdir. Her bir seferde tek bir damlama tepsisi veya raf kullanın. Birden fazla tepsi veya raf kullanılırsa, pişirme sürecinin ortasında bunların yerlerinin değiştirilmesi gerekir.

Izgara:

Termostat düğmesi **H**'yi **40°C** ile **MAX** arası bir noktaya getirin. Üst merkezi ısıtma elemanı devreye girer ve şiş bölümü çalışır.


Izgaranın çok yüksek ve doğrudan ısı etlerin yüzeyini kızartırken sularının içinde kalıp etin yumuşak olmasını sağlar. Izgara yüzeyde yüksek miktarda ısı gerektiren sığır bifteği, dana eti, kaburga bifteği, fileto, hamburger vb. yemekler için özellikle önerilir.

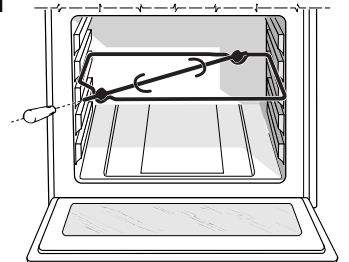
Önemli: Izgara kullanıldığı zaman fırının kapağının kapalı olması gerekir.

Fan hızlı ızgaralar için çok gereklidir, ısının fırın içerisinde homojen dağılımını sağlayarak, yiyeceklerin hem yüzeylerinin hem de iç kısmının pişmesi sağlanır. Bu fanı yüzeyinin kızarmasını istediğiniz yemeklerde pişme işleminin sonuna doğru da çalıştırabilirsiniz.

Şişte çevirme:

Şişte çevirmeyi başlatmak için aşağıdakileri uygulayın:

- Damlama tepsisini 1. rafa yerleştirin;
- Şişte çevirme yapmak için sağlanan özel desteği 3. rafa yerleştirip şişi özel deliğinden fırının arkasındaki şiş bölümüne sokarak yerleştirin;
- Şişte pişirmeye başlamak için "G" düğmesini  ayarını seçin.



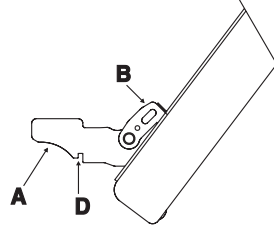
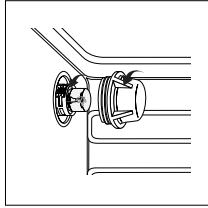
Her çalıştırmadan önce, fırının elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.

Ömrünün uzun olması için, cihaz, sık sık aşağıdakilere dikkat edilerek temizlenmelidir:

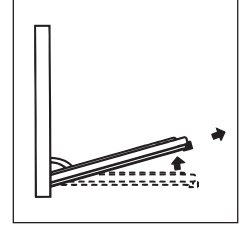
- Emaye parçalar ve kendi kendine temizlenen paneller zararlı olabilecek aşındırıcı tozlar veya paslandırıcı maddeler kullanmadan ılık su ile yıkanmalıdır
- Fırının içi hala sıcakken sıcak su ve deterjan kullanarak ve ardından dikkatli biçimde durulayarak ve kurulayarak düzgün biçimde temizlenmelidir.
- Paslanmaz çelik, kireçli su veya sert deterjanlarla uzun süre temas ederse çizilebilir. Temizlikten sonra, tamamen durulamanız ve kurutmanız tavsiye edilir. Ayrıca su damlalarının da kurulanması tavsiye edilir.
- Fırın tabanına kesinlikle alüminyum folyo sermeyin, çünkü bunun sonucunda oluşan ısı birikimi pişirme sürelerinizi bozar ve hatta emayeye zarar verebilir.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

- Cihazı elektrik şebekesine bağlamak için kullanılan şalter ile fırının güç kaynağından bağlantısını kesiniz veya erişilebilir ise fişini çekiniz;
- Lamba tutucusunun cam kapağını çıkarınız;
- Lambayı çıkarınız ve aşağıdaki özelliklerde, yüksek sıcaklıklara (300°C) dirençli bir lamba ile değiştiriniz:
 - 230/240V
 - 15 Wat
 - E14 Tipi
- Cam kapağı yerine takınız ve fırını ana şebekeye bağlayınız.



Pekil 2



Pekil 3

Fırın kapağını sökme ve takma:

Aşağıdaki işlemleri izleyerek (şekil 3-4), daha ayrıntılı bir temizlik yapmak için, fırınınızın kapağını çıkarabilirsiniz:

- Fırın kapağını sonuna kadar açın ve iki menteşe üzerine oturtulmuş olan küçük kolları kaldırınız (şekil 3, B);
- Kapağı kısmen kapatın, şekil 4'de gösterildiği gibi, kapıyı kaldırarak kancalardan (A) çıkarınız.

Kapağı yeniden monte etmek için:

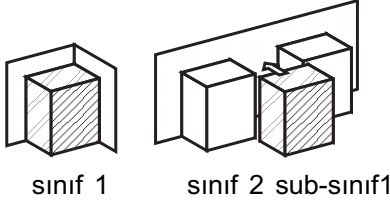
- Kapağı dik pozisyona getirin ve iki kancayı deliklerin içine oturtunuz;
- Fırın kapağını tamamen açınız, aşağıya doğru 2 menteşeyi kancalarından çıkartınız, kapağı kapatınız.

MONTAJ

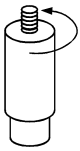
Aşağıdaki bilgiler cihazı yerleştirecek Merloni Yetkili Servisi tarafından okunmalıdır. Montaj işlemleri, doğru yerleştirme, teknik bakım ve servis işlemi için bilinmesi şart kurallardır.

Önemli: Cihazın ayarlanması, bakımı veya taşınması esnasında öncelikle cihazın elektrik bağlantısının şebekeden ayrılmasının gerekliliği unutulmamalıdır. Eğer elektrik bağlantısının şebekeye bağlı kalması gerekiyorsa, maksimum tedbirlerin alınması gerekmektedir. Mutfaklar aşağıdaki teknik özelliklere sahiptir:

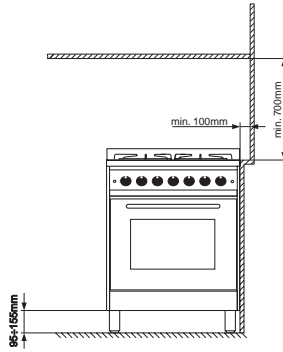
- Cat. II2H3+



Mutfağın maksimum ölçüleri 2. sayfadaki şekilde belirtilmiştir. Doğru bir yerleştirme için, şekil 5'de belirtilen minimum uzaklıklara dikkat edilmesi gerekir. Ayrıca, fırına bitişik yüzeyler ve arka duvar, oda sıcaklığının 65°C üzerindeki bir sıcaklığa dayanıklı türden yapılmış olmalıdır.



Şekil 5



Şekil 4

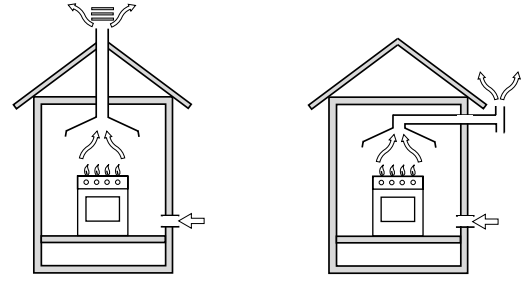
Fırını monte etmeden önce, fırın tabanının altına açılmış olan 95-155 mm yüksekliğinde ayarlanabilir ayakları yerleştirin (şekil 6). Bu ayaklar vidalıdır; istenilen seviye bu vidalı ayaklar ile ayarlanabilir.

Cihazın pozisyonu

Yürürlükte olan UNI-CIG 7129 ve 7131 normlarına göre, bu cihaz sadece sürekli havalandırmanın olacağı bir mahalde kurulmalı ve kullanılmalıdır. Aşağıda anlatılan önlemleri uygulayınız:

- Cihazdan kullanım esnasında açığa çıkan gazların, bir baca tarafından dışarıya atılması veya direk dışarıya bağlanmış olan uygun bir davlumbaz tarafından emilmesi gerekmektedir.
- Aspiratörün konmasının mümkün olmadığı durumlarda, pencere üzerine veya dışarıya bakan duvarın üzerine elektrikli hava emicinin konulmasına izin verilir. Hava emici cihazla aynı anda çalıştırılır.

Şekil 6



In a chimney stack or branched flue
(reserved for cooking appliances)

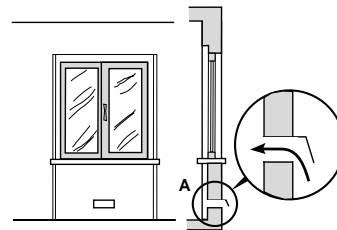
Directly to the outside

Mutfak Havalandırması

Cihazın monte edileceği ortamdaki hava akışı, yanma esnasında cihazdan çıkan gaz miktarına eşit olmalıdır. Doğal hava akımı, mutfağın dışarıya bakan duvarlarındaki açıklıklardan veya tek veya çok delikli havalandırma kanalından sürekli olarak hareket etmelidir. Hava, kirli kaynaklardan uzak yerlerden doğrudan alınır. Havalandırma açıklığı aşağıdaki özellikler sahip olmalıdır:

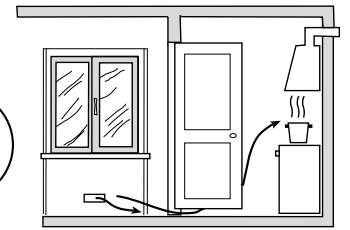
- Havanın toplam serbest geçiş alanı, ısıtma kapasitesi için kullanılan her kW için yaklaşık 6 cm² olmalıdır;
- Hava akımı ateş riskinin olmadığı bitişik bir odadan da sağlanabilir. Hava akımının sağlanacağı bu bitişik odadan havalandırılacak olan odaya yukarıda belirtildiği gibi sürekli olarak açıklıkların bulunması lazım. Bu açıklıklar kapı ile döşeme arasındaki ince boşlukları artırarak da elde edilebilir (şekil 8B). Eğer yanma esnasında çıkan gazın dışarı atılması için elektrikli havalandırıcı kullanılırsa havalandırma açıklığının maksimum performans elde etmek için artırılması gerekir. Cihazın uzun bir süre yoğun çalıştırılması, ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencere açabilir veya elektrikli havalandırıcının kademesini artırabilirsiniz. Havadan daha ağır olan petrol gazları aşağıya doğru durgunlaşırlar. Bu durumda, LPG tüpgazı içeren yerlerin yer seviyesinde dışarıya doğru açıklıklarının olması lazım, böylelikle aşağıdan olabilecek olası gaz sızıntılarının dışarı atılması sağlanır. LPG tüpgazlarını yer seviyesinin altında bulunan yerlere koymayınız; tüpgazın 50°C sıcaklığın üzerine çıkartacak ısı kaynaklarının yanından uzak bir yere bağlanması tavsiye edilir.

DetayA
havalandırma



Hava temini için havalandırma deliklerinden örnekler

Bitişik odadan



Havalandırma açıklığını (deliğini) cam ve taban arasında yaymak

şekil. 7A

şekil.7B

BESLEME KABLOSUNUN ŞEBEKEYE BAĞLANMASI:

- Önce cihazın hangi tip gazla besleneceğine karar verilir. Cihazın gaz şebekesinin borularına veya tüpgaza olan bağlantısı yürürlükteki normlara göre yapılır (UNI-CIG 7129 ve 7131).
- Bu cihaz setüstü ocak etiketinin üzerinde yazan gaz tipiyle çalıştırılmak üzere hazırlanmıştır. Cihazda kullanılması gereken gaz tipi, cihaza gelen gaz tipiyle aynı değilse, "Farklı gaz tiplerine uyarılma" paragrafındaki talimatları uygulayarak, boru ağzılarını değiştiriniz.
- Cihazın güvenli bir şekilde çalışması, uygun enerji tüketmesi ve uzun ömürlü olması için, besleme basıncının, beklerin ve boru ağzılarının özelliklerinin belirtildiği tablo 1'deki değerlere uygun olması gerekir. Aksi takdirde, UNI-CIG 7430 normuna göre, besleme borusunun üzerine uygun bir basınç regülatörü monte etmek gerekir.
- Cihazın bağlantıları dikkatli bir şekilde yapılmalıdır.

Cihazın arka kısmında bulunan 1/2 parmak çapındaki bağlantı uçlu boruya (F), UNI-CIG 7129 normuna uygun olan sert metalik boruyu (şekil 11-D), veya maksimum uzunluğu 2000 mm'yi geçmeyen, UNI-CIG 9891 normuna uygun olan, daha esnek bir metalik boruyu (şekil 11-C) birleştirmek gerekir. Boru, kendisine zarar gelmemesi ve ezilmemesi için hareketli nesnelere temas etmemelidir. Eğer kauçuk esnek boru kullanılırsa, sıvılaştırılmış gaz (şekil 11-A) veya doğal gaz (şekil 11-B) için uygun hortumun kullanılması gerekir. Conta (G) bütün farklı bağlantılarda kullanılmalıdır. UNI CIG 7141'e göre, borunun iki ucunu uygun kelepçe (E) ile sabitleştirin. Esnek boru, UNI-CIG 7141 normuna ve kullanılan özel gaz tipine uygun olmalıdır.

Bunlardan başka :

- Maksimum 1,5 metre uzunluğunda, mümkün olan en kısa hortum olmalıdır;
- Hortum kat kat olmamalı ve dolanmamalıdır;
- Cihazın konduğu yerin arka duvarıyla ve 50°C ısıyla temas halinde olmaması gerekir (sıcaklığını 50°C'nin üzerine çıkartabilecek ısı kaynaklarının yanında kesinlikle bulundurulmaması);
- Hortum keskin köşelere temas etmemelidir;

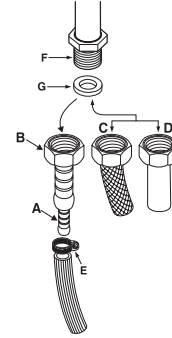
Önemli: UNI-CIG 7432-75 normuna uygun olarak, tüpgaz bağlantısını gerçekleştirmek için, tüpgaz ile hortum arasına basınç regülatörü koyunuz.

Bağlantıların doğruluğunu kontrol etmek için, gaz devresinde sabun köpüğü kullanılır (asla ateşle kontrol yapılmaz). Bütün bekler çalışırken, doğal gazın yeterli olup olmadığını kontrol ediniz.

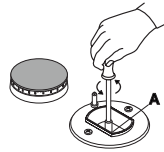
Farklı gaz tiplerine uyarılma (setüstü ocak için talimatlar)

Setüstü ocağı önceden fabrikanın belirlediği gaz tipinden (setüstü ocağın üzerinde yer alan etikette veya ambalajda belirtilen) başka bir gaz tipine uygun hale getirebilmek için, aşağıdaki işlemleri uygulayarak, beklerin boru ağzılarını değiştirmek gerekir:

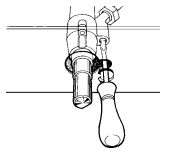
- Setüstü ocağın ızgaralarını kaldırınız ve bekleri merkezlerinden çıkartınız;
- 7mm. uzunluğunda İngiliz anahtarı kullanarak boru ağzılarını sökünüz (şekil 10) ve yeni gaz tipine uygun olan boru ağzıları ile değiştiriniz (tabela 1'deki beklerin ve boru ağzılarının özelliklerine bakın);
- İşlemleri tersinden uygulayarak parçaları yeniden monte ediniz;
- Bu işlemin sonunda, eski etiketi kullanılacak yeni gazın belirtildiği etiketle değiştiriniz.



Şekil 8



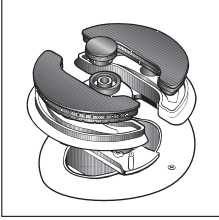
Şekil 9



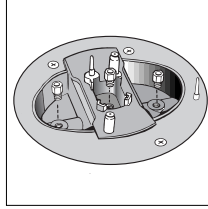
Şekil 10

İki dilimli ocak bekleri üzerindeki boru ağızlarının değiştirilmesi:

- Izgaraları kaldırın ve bekleri merkezlerinden çıkartınız. Bek iki ayrı bölümden oluşur (şekil C ve şekil D'ye bakın);
- 7mm. uzunluğunda İngiliz anahtarı kullanarak boru ağızlarını sökünüz. İç bekin bir boru ağızı, dış bekin ise iki boru ağızı (aynı ölçüde) vardır. Yeni gaz tipine uygun olan boru ağızları ile değiştiriniz (tabela 1'e bakın);
- İşlemleri tersinden uygulayarak parçaları yeniden monte ediniz.



Şekil C



Şekil D

Minimum ayar

- Elektrik bağlantısını minimum konumuna getiriniz;
 - Düğmeyi çıkartınız ve elektrik bağlantısının sağında bulunan (şekil 11) ayarlanabilir vidayı az bir ateş elde edinceye kadar tomavida ile çeviriniz (vidayı sökerken ateşin yüksekliği artar, vidalarken azalır).
- Not:** Tüpgaz kullanılıyorsa, ayarlanabilir vidanın sonuna kadar vidalanması gerekir.
- Minimum ateş için gerekli ayarlamaları yaptıktan sonra, düğmeyi aniden birkaç defa minimum konumdan maksimum konuma veya tam tersine çevirin, ve beklerin sönüp sönmediğini kontrol ediniz.
 - Emniyet sistemi ile donatılmış cihazlarda, eğer bekler düşük ateş ayarında iken, cihaz çalışmazsa ayarlanabilir vida ile düşük ateş ayarını arttırınız.

Farklı gaz tiplerine uyarlama (fırın için talimatlar)

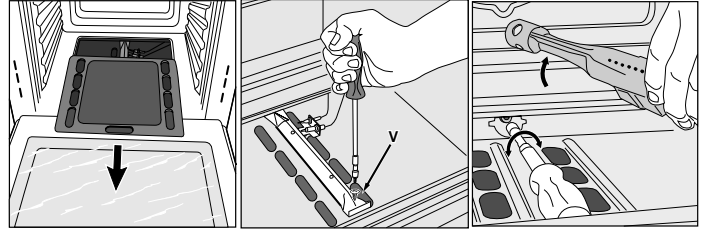
Fırını önceden fabrikanın belirlediği gaz tipinden (etiketin üzerinde belirtilen) başka bir gaz tipine uygun hale getirebilmek için, aşağıdaki işlemleri uygulamak gerekir:

a) Fırın bekinin boru ağızının değiştirilmesi

- Fırının kapısını tamamen açınız
- Kaygan fırın tepsisini dışarı çıkartınız
- Bekin sabit vidalarını sökünüz
- Vidayı (V) çıkardıktan sonra fırın bekini çıkartınız
- 7mm. uzunluğunda İngiliz anahtarı kullanarak fırın bekinin boru ağızını sökünüz ve yeni gaz tipine uygun olan boru ağızı ile değiştiriniz (tabela 1'e bakın)

Özellikle, buji tellerine ve termokopya? borularına dikkat ediniz.

- Bütün işlemleri tersinden uygulayarak parçaları yeniden monte ediniz.



c) Fırın bekinin minimum ayarı

- Max konumunda düğmeyi yaklaşık 10 dakika belettikten sonra aynı düğmeyi Min konumuna getiriniz
- Düğmeyi çıkartınız
- Kontrol paneline bağlı olan sabit disketi çıkartınız
- Az bir ateş elde edinceye kadar termostatın astinasının dışında bulunan ayarlanabilir vidayı ayarlayınız (şekil 12) – ateş fırının altındaki deliklerden görünür.

Not: Tüpgaz kullanılıyorsa, ayarlanabilir vidanın sonuna kadar vidalanması gerekir.

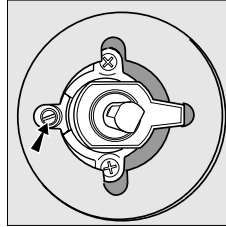
- Düğmeyi hızlıca 8 konumundan 1 konumuna çevirdiğinizde veya fırının kapısını hızlıca açıp kapadığınızda, beklerin sönüp sönmediğini kontrol ediniz.

Önemli

Bu işlemin sonunda, eski etiketi kullanılacak yeni gazın belirtildiği etiketle değiştiriniz.

Not

Kullanılacak olan gaz basıncı öngörülen gaz basıncından farklı ise, giriş borusunun üzerine uygun bir basınç regülatörü monte etmek gerekir (UNI-CIG 7430 normuna göre).



şekil 11

Üç kutuplu güç kaynağı kablosu olan fırınlar ürün plakası (cihaza takılı olan) üzerinde ve kılavuz içerisindeki talimatlarda belirtilen voltaj ve frekans değerleriyle çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazın topraklama kablosu rengi sarı-yeşildir.

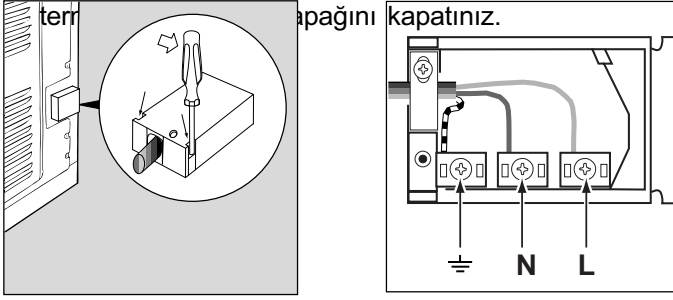
Güç kaynağı kablosunu takma:

Terminal kutusunu açma:

- Bir tornavida kullanarak, terminal kart kapağının kenar çıkıntılarını kaldırınız;
- Terminal kutusunun kapağını çekerek açınız.

Kabloyu takmak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

- Tek sıkıştırıcı vidayı ve üç temas vidasını (L-N- \perp) çıkarınız
- Aşağıdaki renk tablosunu izleyerek vida başları altındaki kabloları bağlayınız: **Mavi (N)**, **Kahverengi (L)**, **Sarı-Yeşil (\perp)**
- Güç kaynağı kablosunu sıkıştırarak yerine bağlayınız ve



Güç kaynağı kablosunu ana enerji kaynağına bağlama

Ürün plakası üzerindeki yük değerine takabül eden standart bir fiş takınız. Kabloyu doğrudan ana enerji kaynağına bağlarken, cihaz ve ana enerji kaynağı arasında minimum 3mm.lik bir temas açıklığı bırakarak çok kutuplu bir devre kesici yerleştiriniz. Çok kutuplu devre kesicinin boyutu yük değerine uygun olmalıdır ve bu konu ile ilgili geçerli yönetmeliklere uymalıdır (toprak hattı devre kesici ile kesilmemelidir).

Güç kaynağı kablosu o şekilde yerleştirilmelidir ki, uzunluğu boyunca hiçbir noktasında sıcaklığı oda sıcaklığının 50°C üzerine çıkmamalıdır.

Bağlantıyı yapmadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Bu cihazın elektrik emniyeti, ancak cihaza elektrik emniyeti ile ilgili yönetmeliklere uygun, doğru ve yeterli bir topraklama yapılırsa garanti edilebilir. Her zaman topraklamanın yeterli olup olmadığını kontrol ediniz, bu konuda herhangi bir şüpheye düşerseniz, sistemi kontrol ettirmek amacıyla bu konuda yetkili servisi çağırınız. Topraklama yapılmadan kullanılan bir sistemden kaynaklanacak herhangi bir zarardan üretici sorumlu olmayacaktır.
- Cihazı ana enerji kaynağına bağlamadan önce, veri plakası (cihaz ve/veya ambalaj üzerindeki) üzerinde belirtilen özelliklerin evinizin tesisat özelliklerine uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Tesisatın ve prizlerin elektrik kapasitesinin cihazı maksimum güçte (veri plakası üzerinde belirtilen) kullanmaya yeterli olup olmadığını kontrol ediniz. Bu konuda herhangi bir şüpheniz olursa, yetkili servisi çağırınız.
- Cihazın fişi priz ile uyumlu değilse, bir teknisyen çağırarak prizin uygun bir tip ile değiştirilmesini sağlayınız. Özellikle priz kablolarının kesitinin cihazın çektiği güce uygun olmasını sağlayınız. Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kablolarının kullanılması önerilmemektedir. Bunları mutlaka kullanmak gerekiyorsa, geçerli emniyet yönetmeliklerine uygun tek veya birden çok adaptör üzerinde belirtilen maksimum gücü kesinlikle aşmayınız. Fiş ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

BEK VE ENJEKTÖR ÖZELLİKLERİ

Tablo 1

BEK	Çap (mm)	Termik güç W (H.s.*)		LPG				Doğal gaz	
		Nominal.	azaltılmış.	Baypas 1/100 (mm)	Enjektör 1/100 (mm)	Debi * g/h		Enjektör 1/100 (mm)	Debi* l/h G20
						G30	G31		
C.Hızlı	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Yarı hızlı	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Yardımcı	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
D.3'lü bek	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
I Çift çerçeve DC DR (iç)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	70	86
I. Çift çerçeveDC DR (dış)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Gazlı fırın		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248
Besleme basıncı		Nominal Minimum Maksimum				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* 15°C de ve 1013 mbar-kuru gaz
Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Doğal gaz P.C.S. = 37.78 MJ/m3



Bu cihaz aşağıdaki direktiflere uygundur.

- 73/23/EEC of 19/02/73 (alçak gerilim) ve müteakip değişiklikler
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromanyetik uyumluluk) ve müteakip değişiklikler
- 90/336/EEC of 29/06/90 (Gaz) ve müteakip değişiklikler;
- 93/68/EEC of 22/07/93 ve müteakip değişiklikler.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Mod: CP 648 MT.2 - CP 6480 MT.2 (X) F - CP 758 MT.2 - CP 649 MT.2 - CP 649 MD.2

Modeller: CP 647 GT - CP 757 GT

Elektirikli Fırın iç hacmi:

56 litre

Voltaj ve Frekans:

230V ~ 50Hz 2800W

Gazlı fırın GAS Oven:

58 litre

Voltaj ve Frekans:

230V ~ 50Hz 2250W

ENERJİ ETİKETİ

2002/40/EC direktifi

Norm EN 50304

Doğal konveksiyon enerji tüketimi:

mod: doğal konveksiyon

Fanlı konveksiyon için beyan edilen enerji tüketimi

mod: Fanlı fırın

Indesit Company spa

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.indesit.com