

CP 857 GT
CP 859 MT.2
CP 057 GT
CP 058 MT.2
CP 059 MT.2
CP 059 MD.2
CP 058 GT (X) F
CP 059 MD.3 (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

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.

- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione comune.**
- 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.**
- 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.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Alcune parti sono coperte da una pellicola antiraffio 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.
- 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.
- 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.
- 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 giocare.
- 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.
- Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento gas e farlo sostituire da personale qualificato non appena presenta qualche anomalia.
- 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.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato e chiudere il rubinetto del gas.
- I bruciatori e le griglie rimangono caldi per lungo tempo dopo l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
- Sui bruciatori non devono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.
- Non utilizzare liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio quando è in uso.
- Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.
- Se l'apparecchio monta un coperchio, eventuali liquidi tracimati sopra di esso dovrebbero essere rimossi.
- Se presente, non chiudere il coperchio se gli elementi del piano sono ancora caldi.
- Non utilizzare macchine a vapore per la pulizia dell'apparecchio

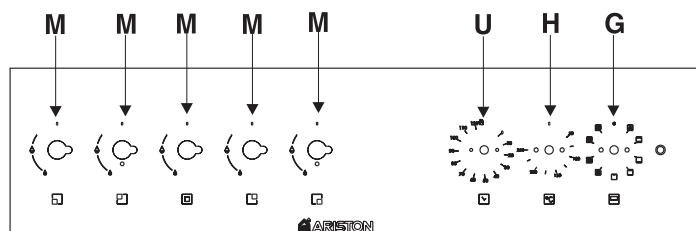


Dismissione degli elettrodomestici

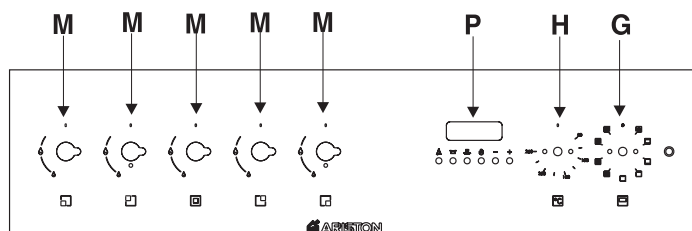
La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero 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.

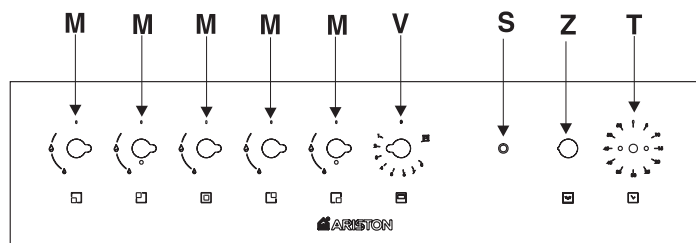
DESCRIZIONE DELLA CUCINA



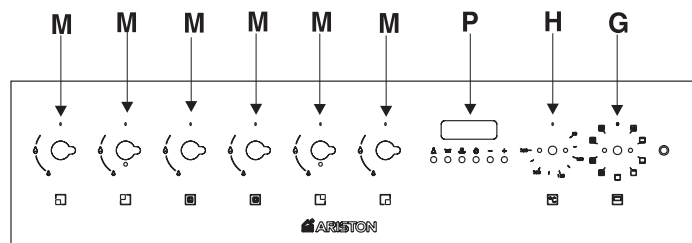
CP 058 MT.2



CP 059 MT.2 - CP 859 MT.2



CP 057 GT - CP 857 GT



CP 059 MD.2

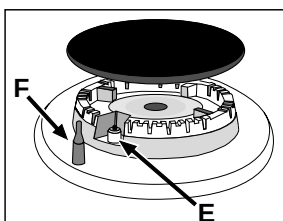
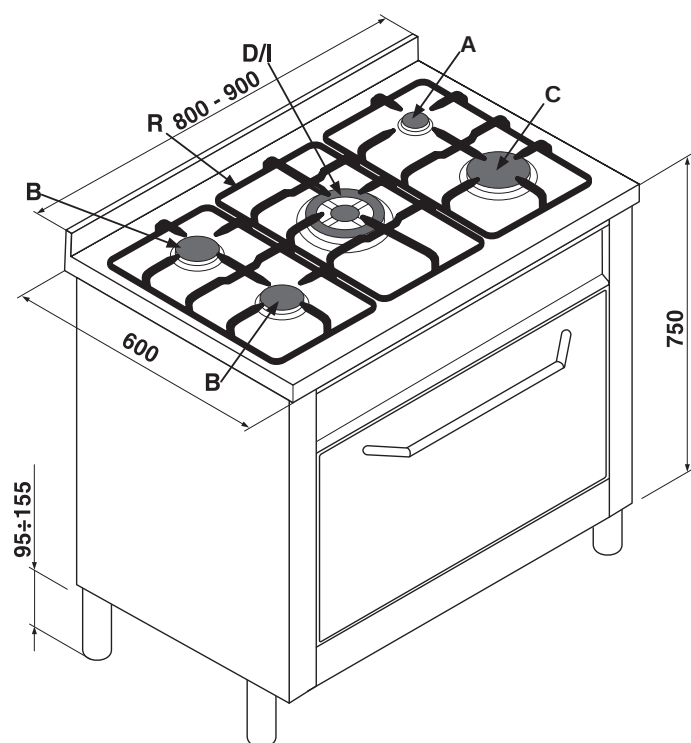


fig.1

- A Bruciatore gas ausiliario
- B Bruciatore gas semirapido
- C Bruciatore gas rapido
- D Bruciatore gas tripla corona
- E Candela di accensione dei bruciatori gas
- I Bruciatore gas DC-DR
- 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.

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

Bruciatori	Ø Diametro dei recipienti (cm.)
A. Ausiliarie	6 – 14
B. Semi-rapido	15 – 20
C. Rapido	21 – 26
D. Tripla corona	24 - 26
I. DC-DR (interno)	10 - 14
I. DC-DR (esterno)	24 - 28

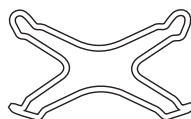


fig.1a

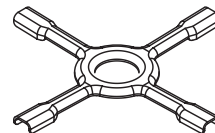


fig.1b

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;

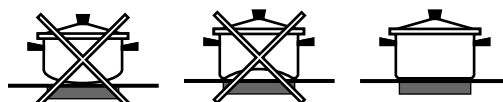
Per accendere la corona desiderata premere a fondo e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massimo  la manopola corrispondente. Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.

Per utilizzare al meglio il bruciatore a doppia fiamma, non regolare mai contemporaneamente la corona interna al minimo e quella esterna al massimo.

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.



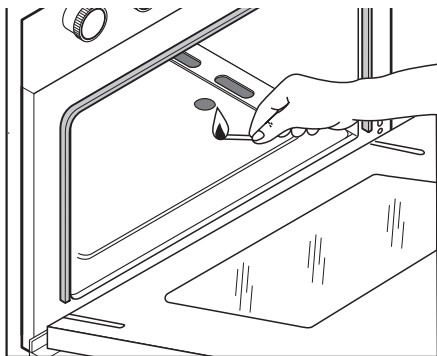
FORNO GAS-GRILL ELETTRICO

Il bruciatore forno è munito di sicurezza a termocoppia. Questo dispositivo permette di bloccare automaticamente l'uscita del gas dal bruciatore in pochi secondi nel caso che la fiamma si spenga accidentalmente.

Accensione del bruciatore forno

- Aprire la porta del forno;
- premere e ruotare la manopola del termostato "V" (con il simbolo ) posizionandola su massimo; tenerla premuta a fondo.

fig.3



Nel caso di mancanza dell'energia elettrica avvicinare un fiammifero al foro centrale posto sul fondo del forno come indicato in fig.3;

- mantenere la manopola premuta per 10 secondi circa;
- rilasciare la manopola verificando che l'accensione sia avvenuta in modo stabile e mantenere la porta aperta per circa 30-40 secondi;
- richiudere dolcemente la porta del forno per evitare che la fiamma si spenga;
- attendere circa 10-12 minuti prima di inserire i cibi da cuocere nel forno, al fine di ottenere un opportuno preriscaldamento;
- impostare la temperatura richiesta per la cottura regolando la manopola del termostato nelle posizioni da 1 a 8 in funzione della seguente tabella:

Posizione manopola	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	120	130	155	170	195	215	235	255

Importante: nel caso di uno spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore, 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.

Funzionamento del grill elettrico

Per effettuare cotture al grill ruotare la manopola di comando del forno in senso orario sulla posizione ; così facendo si accenderà anche la lampada spia "S".

Durante la cottura al grill si raccomanda di lasciare la porta del forno aperta e di applicare lo schermo di protezione manopole come indicato in figura 4.

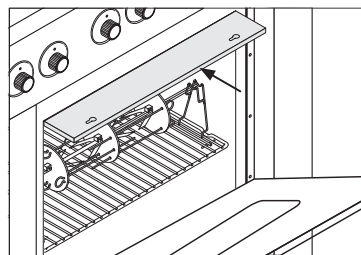


fig.4

ATTENZIONE: quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.

Illuminazione forno

Per accendere la lampada del forno a gas premere il tasto "Z" con il simbolo .

Contaminuti "T"

È un segnalatore acustico a tempo situato sul frontale, atto alla segnalazione di un tempo di 60 minuti max. Ruotando la manopola con il simbolo  si fa coincidere l'indice con il tempo prescelto. Allo scadere del tempo stabilito entra in azione una suoneria (non si interrompe il funzionamento del forno). Si consiglia di ruotare la manopola di un giro completo prima di riportarla sul tempo prescelto, anche se questo è inferiore ai 60 minuti.

Spiedo - Girarrosto

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili (fig.5a). Introdurre i supporti "A" e "B" (fig.5b) nei fori predisposti sulla leccarda "E", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "C" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "D". Azionare grill e girarrosto ruotando la manopola "G" del termostato nella posizione con simbolo .

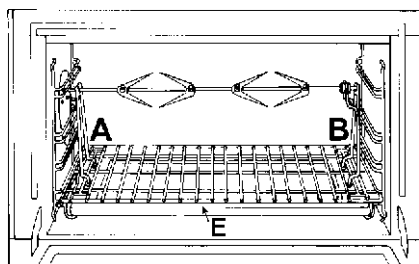


fig.5a

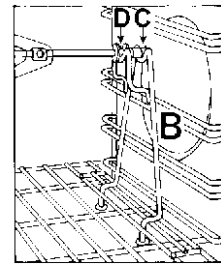


fig.5b

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE

Il forno offre nove combinazioni diverse delle resistenze elettriche riscaldanti; scegliendo quella più indicata per il piatto da cuocere si otterranno risultati molto precisi.

Ruotando la manopola del selettore "G" contrassegnata con il simbolo  si ottengono diverse funzioni di cottura come indicato nella tabella di lato. Dopo aver selezionato la funzione di cottura, posizionare la manopola del **termostato "H"** con il simbolo ° c sulla temperatura desiderata.

- Per cotture tradizionali in modo **convenzionale** (arrosti, biscotti, ecc.) utilizzare la funzione  (caldo sopra+sotto). Introdurre i cibi da cuocere nel forno solo quando questo ha raggiunto la temperatura selezionata ed utilizzare preferibilmente un solo ripiano per la cottura.

Simbolo	Funzione	Potenza
0	0) Spento	-
	1) Luce forno	50 W
	2) Resistenze superiore + inferiore	2350 W
	3) Resistenza inferiore	1300 W
	4) Resistenza minigrill	1050 W
	5) Resistenza grill	2000 W
	6) Resistenze grill + ventilatore	2050 W
	7) Resistenze inferiore + superiore + ventilatore	2400 W
	8) Resistenza circolare + ventilatore	2850 W
	9) Scongelo rapido	50 W

Desiderando avere il riscaldamento soltanto nella parte inferiore o in quella superiore delle pietanze, portare il selettore sulla posizione  (caldo sotto), oppure  (caldo sopra).

- Con la funzione  (caldo sopra e sotto+ ventilazione) si combina una cottura di tipo tradizionale (caldo sotto e sopra) con la ventilazione.
- Con la funzione  (ventilato) la cottura avviene mediante aria preriscaldata da una resistenza e fatta circolare all'interno del forno da un ventilatore. Il riscaldamento del forno è molto rapido, pertanto i cibi da cuocere possono essere introdotti nel forno anche al momento dell'accensione. Inoltre, è possibile la cottura anche su due ripiani contemporaneamente.
- La funzione **"scongelo rapido"**  avviene senza elementi riscaldanti, utilizzando solo la lampada forno e la ventilazione.
- La cottura al **grill** utilizza una potenza riscaldante elevata, la quale permette una immediata rosolatura superficiale dei cibi; è particolarmente indicata nel caso delle carni, le quali devono restare tenere all'interno. Per effettuare cotture al grill ruotare la manopola del selettore "G" su una di queste posizioni  (grill)  (grill + ventilatore).

Durante il funzionamento del grill, è necessario man-

tenere la porta del forno chiusa. Inoltre, posizionare la manopola del termostato non oltre i 200 °C (anche nella funzione minigrill).

Illuminazione forno

L'illuminazione all'interno del forno si ottiene automaticamente ruotando la manopola del selettore  su una qualsiasi delle sue posizioni.

Lampada spia "S"

Indica la fase di riscaldamento del forno; il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola.

A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Temporizzatore "U"

(mod. CP 058 MT.2 - CP 058 MT.2 B)

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 "0".

Funzionamento con programmazione dei tempi di cottura

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "U" 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. Procedere all'accensione del forno agendo sulla manopola del selettore e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del termostato. Trascorso il tempo prestabilito entra in funzione un avvisatore acustico e, contemporaneamente, si avrà lo spegnimento del forno. Ultimata la cottura, riportare le manopole in posizione iniziale "0".

Ventilazione di raffreddamento

(CP 059 MD.2 - CP 059 MD.3 (X) F)

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.

(CP 059 MD.2)

In questi modelli la ventilazione di raffreddamento si attiva 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.

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  e successivamente (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.

Regolazione volume segnale acustico

Dopo aver scelto e confermato le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto  è possibile regolare il volume del segnale acustico d'allarme.

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 esservi 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 detersivo 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 candelette 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.**

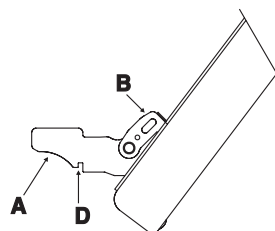


FIGURA 6

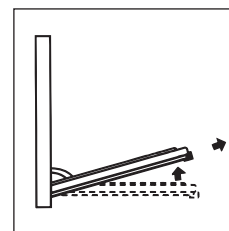


FIGURA 7

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.6-7):

- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "B" (fig.6);
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "A" come indicato in figura 7.

Per **rimontare** la porta:

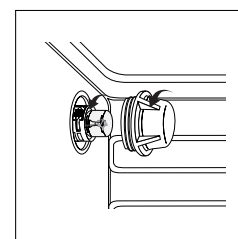
- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "A" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "D" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "B" verso il basso, quindi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



CONSIGLI PER LA COTTURA

I tempi di cottura possono variare secondo la natura dei cibi, la loro omogeneità e il loro volume. Alla prima cottura, scegliere pertanto i valori del tempo di cottura più bassi tra quelli indicati e successivamente aumentarli se necessario.

Cottura al FORNO STATICO

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (minuti)	Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura
Pasticceria			Carni		
Torta di frutta	130	60-70	Tacchino (4-8 kg.)	160	3-4½
Meringhe	130	30-40	Oca (4-5 kg.)	160	4-4½
Pan di Spagna	150	20-30	Anatra (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta dell'Angelo	160	40-50	Cappone (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margherita	160	40-50	Bue brasato (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta al cioccolato	170	30-40	Cosciotto di agnello	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Lepre arrosto (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Fagiano arrosto	160	1-1½
Biscotti di sfoglia	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Millefoglie	200	15-20			
Pasta frolla	200	15-20	Pesce	200	15-25 minuti

Cottura al GRILL

Tipo di pietanza	Tempo di cottura (minuti)	Posizione della griglia
Bracirole (0.5 kg.)	60	3ª guida
Salsiccie	15	2ª guida
Pollo alla griglia (1 kg)	60	1ª guida
Arrosto di vitello allo spiedo (0.6 kg.)	60	-
Pollo allo spiedo (1 kg.)	60	-

La 1ª guida è quella in posizione più bassa.

Cottura al FORNO VENTILATO

Tipo di pietanza	N. guida dal basso	Quantità kg.	Temperatura °C	Tempo minuti
Dolci				
* Con impasto sbattuto in stampo	1-3	1	175	60
* Con impasto sbattuto senza stampo	1-3-4	1	175	50
Pasta frolla fondo torta	1-3-4	0.5	175	30
Pasta frolla con ripieno umido	1-3	1.5	175	70
Pasta frolla con ripieno secco	1-3-4	1	175	45
* Con impasto a lievitazione naturale	1-3	1	175	50
Piccoli dolci	1-3-4	0.5	160	30
Carne				
Arrosti cotti su griglia				
Vitello	2	1	180	60
Manzo	2	1	180	70
Roast beef all'inglese	2	1	220	50
Maiale	2	1	180	70
Pollo	2	1-1.5	200	70
Arrosti cotti su teglia				
Vitello	1-3	1	160	80
Manzo	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Tacchino in tranci	1-3	1.5	180	120
Anatra	1-3	1-1.5	180	120
Stracotti				
Stracotto di manzo	1	1	175	120
Stracotto di vitello	1	1	175	110
Pesci				
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello	1-3	1	180	30
sogliola	1-3	1	180	45
Sgombro, rombo, salmoni	1-3		180	20
Ostriche				
Sformati				
Sformato di pastasciutta	1-3	2	185	60
Sformato di verdura	1-3	2	185	50
* Soufflées dolci e salati	1-3	0.75	180	50
* Pizza e calzone	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Scongellamento				
Piatti pronti	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

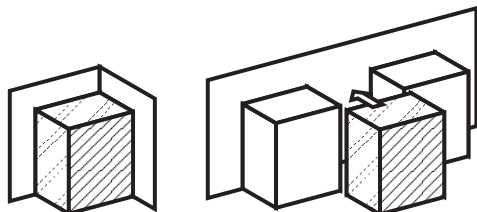
Note:

- 1) Le cotture sono intese senza preriscaldamento del forno ad eccezione di quelle contrassegnate con l'asterisco.
- 2) L'indicazione per l'uso dei gradini data nella tabella è quella preferenziale nel caso di cottura su più livelli.
- 3) I tempi dati si riferiscono alla cottura su un solo ripiano, per più livelli aumentare i tempi di 5÷10 minuti.
- 4) Per gli arrosti di carne di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotondati aumentare i tempi di 20 minuti.

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+



Classe 1

Classe 2 sottoclasse 1

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.8. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65 °C.



fig.8

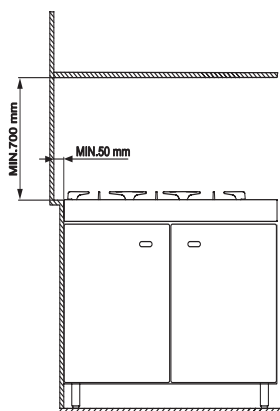


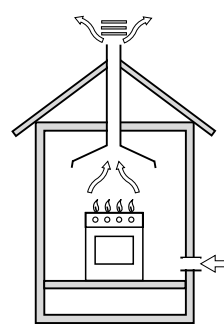
fig.9

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.9). Tali piedini sono regolabili a vite, quindi permettono di eseguire il livellamento della cucina quando è necessario.

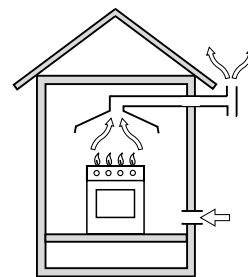
Posizionamento

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.10).
- 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.



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



Direttamente all'esterno

fig.10

Ventilazione ambiente cucina

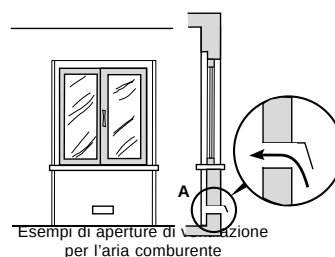
È necessario che nell'ambiente dove viene installato l'apparecchio possa affluire una quantità di aria pari a quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione dell'ambiente. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire attraverso aperture permanenti praticate su pareti 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.11A):

- 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.

Particolare A

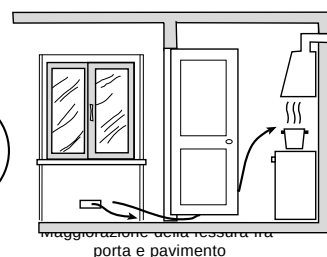
Locale
adiacente

Locale da
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

fig. 11A



maggiorazione della fessura tra porta e pavimento

fig.11B

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.11B). 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.

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 1/2"G maschio cilindrico "F" (fig.12) posto nel lato posteriore dell'apparecchio, utilizzando tubo metallico rigido con raccordi (fig.12-D) conforme alla norma UNI-CIG 7129, oppure tubo flessibile metallico a parete continua con raccordi (fig.12-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.12-A) oppure per **gas naturale** (fig.12-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 possano 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.13), 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, inserita nel kit ugelli.

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.

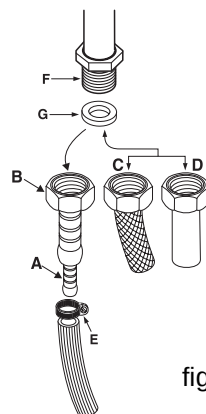


fig.12

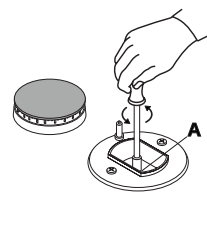


fig.13

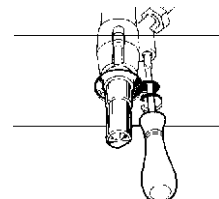


fig.14



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.14) 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.

Forno a gas (CP 057 GT - CP 058 GT (X) F - CP 857 GT):

- Aprire la porta del forno (per intervenire sul bruciatore forno, togliere il fondo);
- svitare le 2 viti che reggono il bruciatore del forno, toglierlo e sostituire l'iniettore "N" con quello adatto al nuovo tipo di gas secondo la tabella a pag.12.
- rimontare tutti i componenti, eseguire la regolazione dell'aria nel bruciatore e della portata minima del rubinetto.

Regolazione minimo

- Aprire la porta e togliere il fondo del forno;
- portare la manopola del forno in posizione 8 (massimo) ed accendere il bruciatore;
- Chiudere la porta ed attendere 15 minuti circa;
- portare la manopola in posizione 1 (minimo);
- togliere la manopola stessa ed agire sulla vite di regolazione posta sopra all'astina del termostato;
- Ottenuta la portata minima desiderata, con il bruciatore acceso verificare che non avvengano spegnimenti portando rapidamente da posizione massimo a minimo per alcune volte e chiudendo normalmente la porta del forno.

Controllo del flusso di aria primaria

I bruciatori forno e grill sono muniti di una boccola di regolazione dell'aria primaria "R" (fig.15: bruciatori del forno a gas). Il flusso di aria primaria è regolato in modo appropriato quando la fiamma risulta stabile ed omogenea, senza avere uno stacco di fiamma con bruciatore freddo nè accensione all'ugello quando il bruciatore è caldo. La regolazione si esegue

svitando la vite "P" e spostando la boccola "R" in modo che l'apertura "X" corrisponda ai valori della tabella seguente. A regolazione avvenuta, bloccare la boccola "R" con la vite "P".

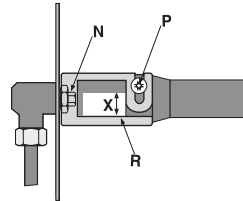


fig.15

Bruciatore	Apertura "X" (mm) gas naturale "G20"	Apertura "X" (mm) gas liquido "G30-G31"
Forno	6.5	16
Grill	5	12

Collegamento elettrico

È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO A TERRA DELL'APPARECCHIATURA.

L'apparecchiatura è predisposta per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sul retro o alla fine del libretto istruzioni). Accertarsi che il valore locale della tensione di alimentazione sia lo stesso di quello indicato sulla targhetta.

Allacciamento del cavo alimentazione elettrico alla rete

Per i modelli privi di spina, montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche e collegarla ad una adeguata presa di corrente. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm., dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il filo di terra giallo-verde 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. Tutti gli apparecchi devono essere collegati separatamente.

Non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

DECLINIAMO OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO LE NORME ANTINFORTUNISTICHE NON VENGANO RISPETTATE.

Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F, di sezione 3 x 1.5 mm².

Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

RISOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa

Avete controllato se:

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta (Vedi paragrafo "Regolazione minimo").

I recipienti sono instabili

Avete controllato se:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica Indesit Company più vicino, comunicando queste informazioni:

- Il tipo di guasto.
- La sigla del modello (Mod. ...) riportata sul certificato di garanzia. Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI ED UGELLI

Tabella 1

BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
				By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h
		Nomin.	Ridot.			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		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)		Minima (mbar)	Massima (mbar)		28-30	37		20
						20	25		17
						35	45		25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Gas Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Gas Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Gas Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Gas Città G110 H.s. = 15,87 MJ/m³



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;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

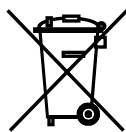
funzione di riscaldamento: ☒ Ventilato

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



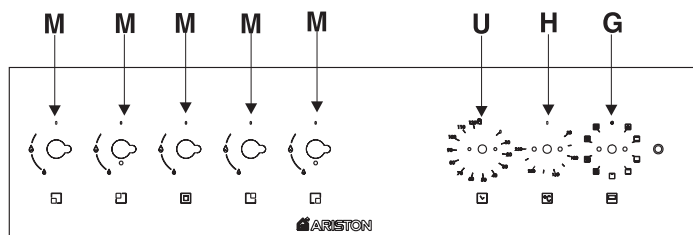
Disposal of old electrical appliances

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.

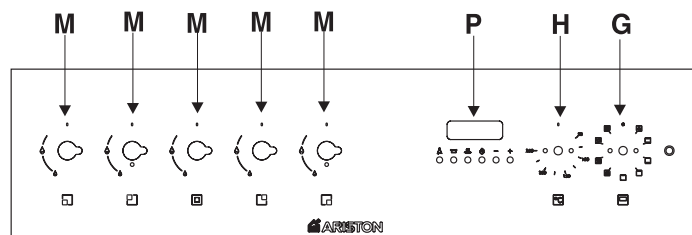
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

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

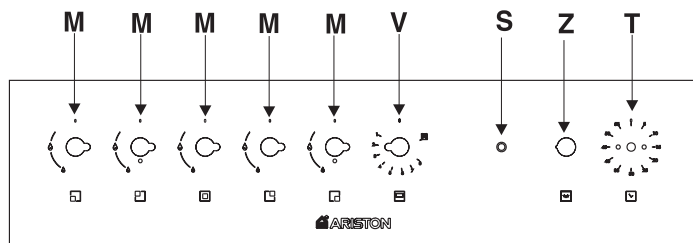
COOKER DESCRIPTION



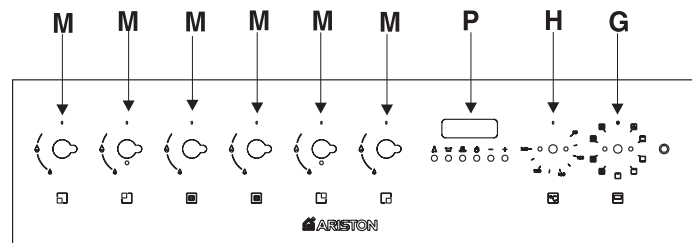
CP 058 MT.2



CP 059 MT.2 - CP 859 MT.2



CP 057 GT - CP 857 GT



CP 059 MD.2

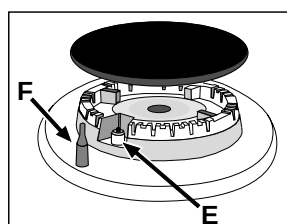
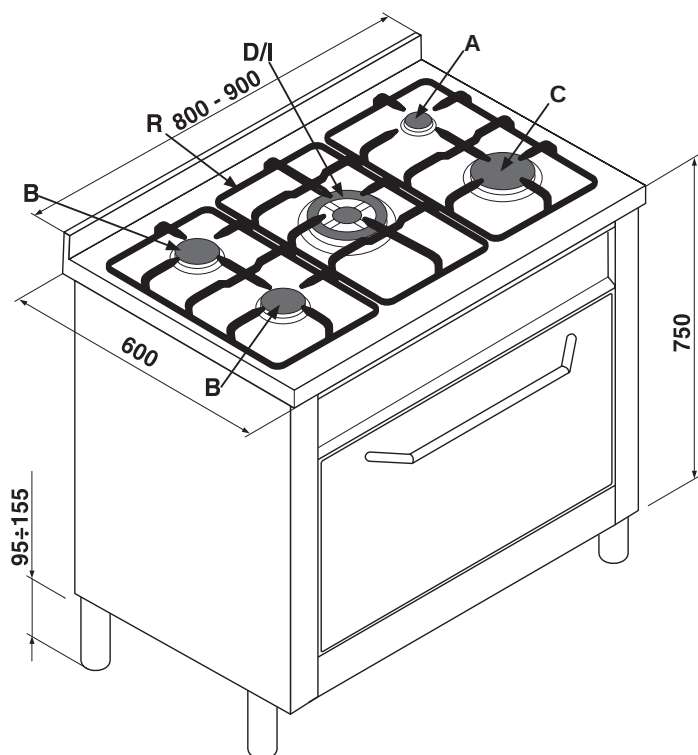


fig.1

- A Auxiliary gas burner
- B Semi-rapid gas burner
- C Rapid gas burner
- D Triple ring gas burner 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

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	Ø Pan Diameter (cm)
A.Auxiliary	6 – 14
B.Semi-rapid	15 – 20
C.Rapid	21 – 26
D. Triple ring	24 - 26
I.Double ring DC-DR (inner)	10 - 14
I.Double ring DC-DR (outer)	24 - 28

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

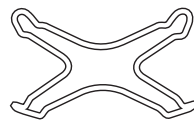


fig.1a

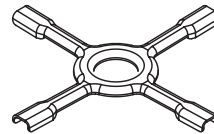


fig.1b

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 

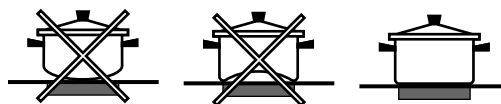
The burner is fitted with an electronic ignitor that is actuated automatically when the knob is pressed.

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 ensure that the double-flame burner is used to its full potential, never set the inside ring to minimum and the outside ring to maximum at the same time.

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.



GAS OVEN-ELECTRIC GRILL

The oven burner features a thermocouple safety device.

This device automatically cuts off the gas from the burner in a few seconds should the flame accidentally go out.

Lighting the oven burner

- open the oven door;
- press and turn the thermostat knob "V" (with the symbol ) and set it to maximum; keep it pushed.

Should there not be any electric energy, hold a lighted match near the central hole on the oven bottom as in fig.3;

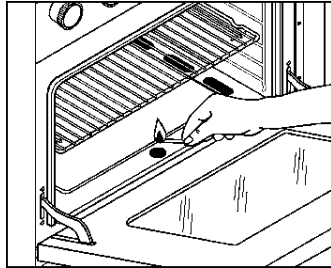


fig.3

- keep the knob pressed in for around 10 seconds;
- release the knob, checking that the flame is stable release the knob, checking that the flame is stable, and hold the door open for approximately 30-40 seconds;
- Close the oven door carefully to prevent the flame from going out;
- wait around 10-12 minutes before placing any food to be cooked into the oven, so as to preheat the oven suitably;
- set the temperature required for cooking by turning the thermostat knob to the positions ranging from 1 to 8 according to the following table:

Important: if the burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device activates.

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.

Electric grill operation

To grill food, turn the oven control knob clockwise to position ; the indicator light "S" will also come on.

When cooking with the grill, we recommend that you keep the oven door open and that you apply the knob protection shield as indicated in figure 4.

Position Knobs	1	2	3	4	5	6	7	8
°C	120	130	155	170	195	215	235	255

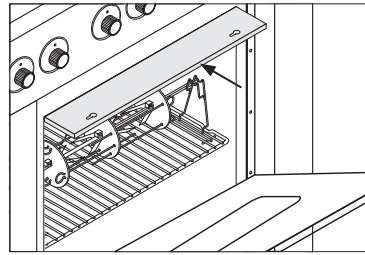


fig.4

WARNING: when the grill is in operation, the surrounding parts can become very hot. Please keep children away from the cooker.

Oven light

To turn the gas oven light on, press button "Z" with the symbol .

Minute minder "T"

This is a buzzer timer situated on the control panel and is suitable for timing up to a max. of 60 minutes.

Turn the knob with the symbol  until the pointer is aligned with the required time.

When the set time has elapsed, a buzzer sounds (it does not turn the oven off).

It is advisable to turn the knob to 60 and then back to the time required, even if this less than 60 minutes.

Spit - Rotisserie

This accessory is to be used exclusively when grilling food. Proceed as follows: insert the meat to be cooked along the length of the spit rod, securing it with the special adjustable forks (fig.5a).

Introduce the supports "A" and "B" (fig.5b) into the holes in the drip tray "E", rest the rod groove on the seat "C" and insert the oven rack into the lowest guide of the oven; now insert the spit rod into the relative hole, moving the groove forward into seat "D". Start the grill and the rotisserie by turning the thermostat knob "G" to the position with the  symbol.

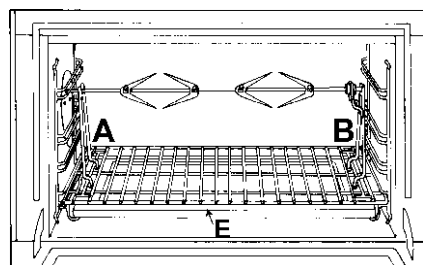


fig.5a

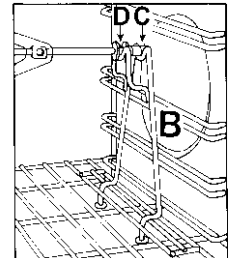


fig.5b

MULTI-FUNCTION OVEN

The oven gives nine different heating element combinations; so the most suitable type of cooking for each dish can therefore be chosen, with convincing results.

By turning the selector knob "G" marked with the symbol , different cooking functions are obtained, as shown in the table on the right.

After having selected the cooking function, set the **thermostat knob "H"** marked with the symbol °C to the temperature required.

- For traditional cooking (roasts, biscuits, etc.) in **conventional** mode use the function  (hot above + below).

Only put the food to be cooked into the oven when it has reached the selected temperature and preferably use just one shelf for cooking.

Symbol	Function	Power
0	0) Off	-
	1) Oven light	50 W
	2) Top + Bottom heating elements	2350 W
	3) Bottom heating element	1300 W
	4) Minigrill heating element	1050 W
	5) Grill heating element	2000 W
	6) Grill heating element + fan	2050 W
	7) Top + Bottom heating elements + fan	2400 W
	8) Rear round heating element + fan	2850 W
	9) Fast defrosting	50 W

To provide heat only to the bottom or the top part of the dishes, turn the selector to the position  (hot below), or  (hot above).

- With the function  (hot above and below + fan assistance) traditional-type cooking (hot above and below) is combined with fan assistance.
- With this function  (fan assisted) heat is transmitted to the foods through pre-heated air made to circulate inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly so the food to be cooked may be put into the oven as it is switched on. Cooking is also possible simultaneously on both shelves.
- The **"fast defrosting"** function  uses no heating elements, just the oven light and the fan.
- Grill operation:** a high heat output is used for grilling, so that the surface of the food is immediately browned; this is particularly indicated for meats which should remain tender

on the inside. To grill, turn the selector knob "G" to the position  (grill),  (grill + fan).

During grilling, do not set the thermostat knob to over 200 °C and keep the oven door closed (not even in the monigrill mode).

Oven light

The oven light comes on automatically when the selector knob  is turned to any of its positions.

Indicator light "S"

It indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required 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.

Timer "U" (mod. CP 058 MT.2)

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 059 MD.2 - CP 059 MD.3 (X) F)

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.

(CP 059 MD.2)

In these models, the cooling fan only comes on 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.

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 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:

  0:30

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

 13:00

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

 10:00

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:

0:00

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:

0:00

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.

10:00

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.

Buzzer volume control

Once you have made and confirmed the clock settings, use button - to adjust the volume of the alarm buzzer.

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.

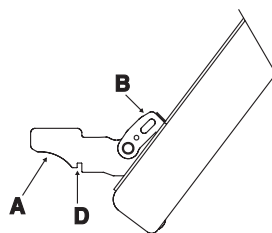


FIG. 6

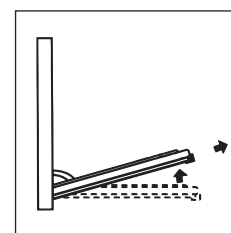


FIG. 7

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. 6-7):

- Open the door completely and lift the 2 levers "B" (fig. 6);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure 7.

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

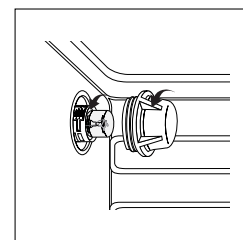
As time passes, a tap may lock or become difficult to turn. In this case it will be necessary to clean inside and replace the grease. **This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

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.



COOKING TIPS

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

CONVENTIONAL oven cooking

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			Meat		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20	Fish	200	15-25 minutes
Short crust pastry	200	15-20			

GRILLING

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf
Chops (0.5 kg)	60	3 rd guide rail
Saussions	15	2 nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	60	1 st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-
Chicken on the spit (1 kg)	60	-

The 1st guide rail is understood as being the lowest position.

FAN ASSISTED cooking

Type of dish	Guide rail no. from bottom	Quantity kg	Temperature °C	Time (minutes)
Cakes				
* With beaten mix, in mould	1-3	1	175	60
* With beaten mix, without mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, flan base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with dry filling	1-3-4	1	175	45
* With natural leavened mix	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
Meat				
Roasts under the grill				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
Roasts on a tray				
Veal	1-3	1	160	80
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey slices	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
Casseroles				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
Fish				
Fillets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3		180	20
Timbales				
Baked pasta dish	1-3	2	185	60
Vegetable pudding	1-3	2	185	50
* Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizzas and savoury rolls	1-3-4	0.5	200	30
Toasted sandwiches	1-3-4	0.5	190	15
Defrosting				
Ready-to-eat meals	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Notes:

- 1) Cooking times do not include oven pre-heating, except for those marked with an asterisk.
- 2) The indication given in the table for the guide rails is the one that should preferably be used in the event of cooking on more than one level.
- 3) The indicated times refer to cooking on one shelf only; for cooking on more than one level, increase the time by 5 ÷ 10 minutes.
- 4) For roast beef, veal, pork and turkey, on the bone or rolled, increase the times by 20 minutes.

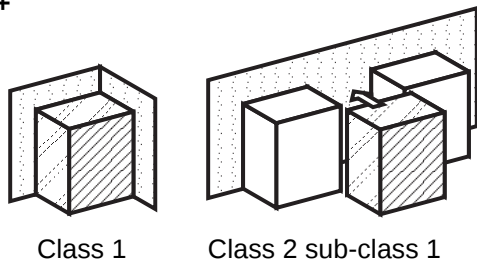
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with national current regulations and standards.

Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be exercised 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 maximum dimensions of the appliance are given in the figure on page 2. For trouble-free operation of appliances installed in housing units, the minimum distances shown in fig.8 should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand a temperature of 65 °C

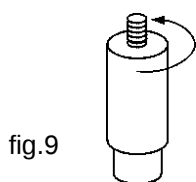


fig.9

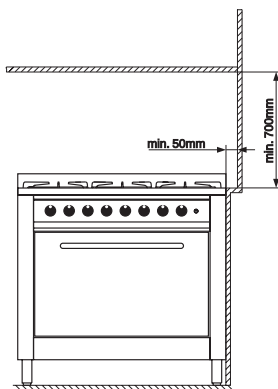


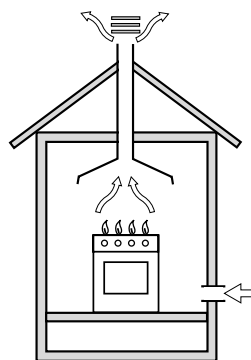
fig.8

Prior to installing the cooker, 99 ÷ 155 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be found in the bottom of the cooker (fig.9). These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker stands level.

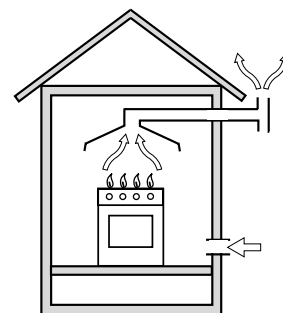
Positioning (only for UK)

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms according to the British Standards Codes Of Practice: B.S. 6172/B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

- The cooker should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20m³. If it is installed in a room of volume less than 5m³ an air vent of effective area of 110cm² is required, if it is installed in a room of volume between 5m³ and 10m³ a supplementary airvent area of 50cm² is required, if the volume exceeds 11m³ no airvent is required. However, if the room has a door or a window which opens directly to the outside no air vent is required even when the volume is between 5m³ and 11m³.
- During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- If there are other fuel burning appliances in the same room, B.S.5440 Part 2 Current Edition, should, be consulted to determine the requisite air vent requirements.



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



Directly to the outside

fig.10

Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with provisions laid down by current regulations and standards. The following requirements must be observed:

- The appliance must discharge combustion products into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig.10).
- 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.

Kitchen ventilation

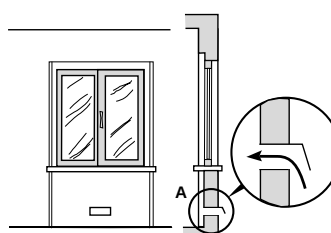
The air flow into the room where the appliance is installed must be equal to the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must be taken in naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the standards in force. 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.11A):

- 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 cannot be obstructed both on the inside and outside of the wall;
- it must be protected, e.g. with grills, 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.

Detail A

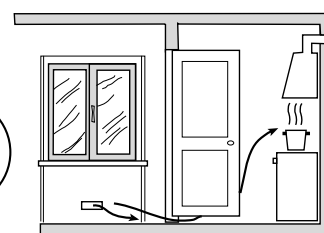
Adjacent room

Room to be ventilated



Examples of ventilation holes
for comburant air

fig. 11A



Enlarging the ventilation slot
between window and floor

fig.11B

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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 standards in force. Air from the adjoining room to the one to be ventilated may be made to 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.11B). 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 $3 \div 5$ 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/rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room 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 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. 12-D) in compliance with norms must be used for connecting to the nipple union (threaded - cylindrical $\frac{1}{2}$ "G fitting "F") situated at the rear of the appliance (fig. 12), or a flexible steel pipe with a continuous wall and fittings (fig. 12-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. 12-A) or **natural gas** (fig. 12-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 tem-

perature 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. 13), 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 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".

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

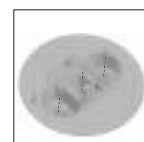


Fig. D

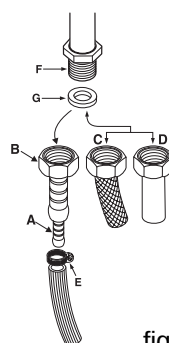


fig.12

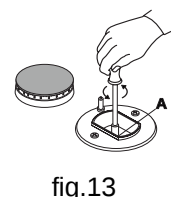


fig.13

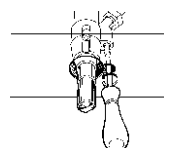


fig.14

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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. 14) 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.

Gas oven (CP 057 GT - CP 058 GT (X) F - CP 857 GT):

- Open the oven door (to reach the oven burner, remove the floor);
- loosen the 2 screws which hold the oven burner in place, remove the burner and replace the nozzles "N" with suitable ones for the new type of gas according to the table on page 12.
- re-assemble all the components, regulate the air in the burner as well as the minimum flow of the tap.

Adjusting the low flame

- Open the door and remove the oven floor;
- put the oven knob to position maximum and light the burner;
- close the door and wait for about 15 minutes;
- put the knob to position 1 (minimum);
- remove the actual knob and regulate the adjusting screw situated above the thermostat spindle;
- after regulating the low flame as required, with the burner lit, change from the high to the low flame position abruptly for a few times and close the oven door normally, making sure that the burner does not go out.

Primary air flow control

The oven burners and grill are fitted with the primary air control bushing "R" (fig. 15: gas oven burners). The primary air flow is controlled in an appropriate way when the flame is stable and even, without killing the flame when the burner is cold or lighting the nozzle when the burner is hot. The flow may be adjusted by loosening the screw "P" and moving the bushing "R" so that the opening "X" corresponds to the values in the table below. Once all the adjustments have been made, fasten the bushing "R" with the screw "P".

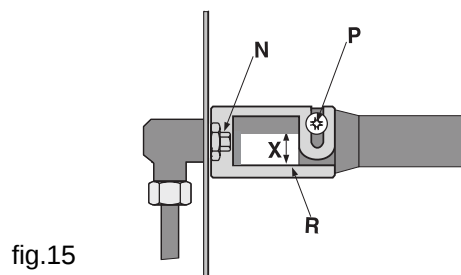


fig.15

Burner	Opening "X" (mm) natural gas"G20"	Opening "X" (mm) liquid gas"G30-G31"
Oven	6.5	10
Grill	5	12

Electrical connection

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED

The appliance is designed to work with alternating current at the supply voltage and frequency indicated on the rating plate (situated on the rear part of the appliance and on the last page of the instruction manual). Make sure that the local supply voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.

Connecting the supply cable to the mains electricity supply

For models supplied without a plug, fit a standard plug, suitable for the load indicated on the rating plate, onto the cable and connect it to a suitable socket.

To connect directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker with a contact separation of at least 3 mm suitable for the load and complying with current standards and regulations must be fitted between the appliance and the mains supply outlet.

The yellow-green earth wire must not be interrupted by the switch.

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

All appliances should be connected separately.

Do not use reducers, adapters or shunts as they could cause heating or burning.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the limiter valve and the domestic system can withstand the load from the appliance (see rating plate);
- the supply system is efficiently earthed according to standards and laws in force;
- the socket or omnipolar circuit-breaker are easily accessible when the appliance is installed.

FAILURE TO OBSERVE THE ACCIDENT-PREVENTION REGULATIONS RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a cross section of 3 x 1.5 mm².

The yellow-green earth wire must be 2 ÷ 3 cm longer than the other wires.

TROUBLESHOOTING

It may occur that the appliance does not function or does not function properly. Before calling customer services for assistance, let's see what can be done.

First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All the removable parts that make up the burner are mounted correctly;
- There are no draughts around the cooking surface.

The flame does not stay on

Check to make sure that:

- You press the knob all the way in;
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain on when set to "Low".

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no draughts near the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled, "Adjusting the low flame").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.

If, despite all these checks, the appliance does not function properly and the problem persists, call the nearest Indesit Company Customer Service Centre, informing them of:

- The type of problem.
- The abbreviation used to identify the model (Mod. ...) as indicated on the warranty.

Never call on technicians not authorised by the manufacturer, and always refuse to accept spare parts that are not original.

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Table 1

BURNER	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
				By-pass 1/100	Injector 1/100	Flow * g/h		Injector 1/100	Flow* l/h
		Nomin.	Reduc.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	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	72	86
I. Double Flame DC DR (external)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Gas Oven		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Supply pressure		Nominal Minimum Maximum				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

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



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.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

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:

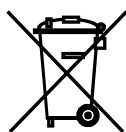
heating mode: ☒ Fan assisted

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

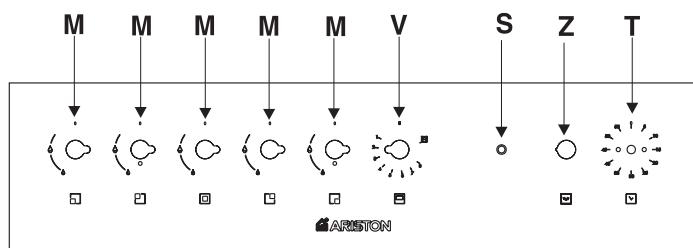


Enlèvement des appareils ménagers usagés

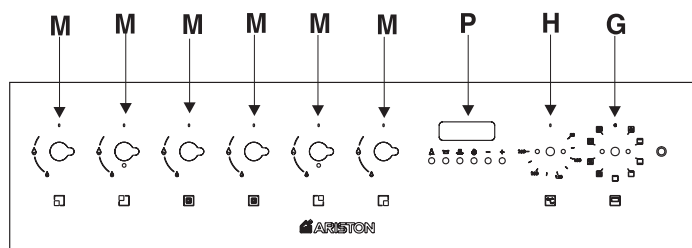
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération 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 058 GT (X) F



CP 059 MD.3 (X) F

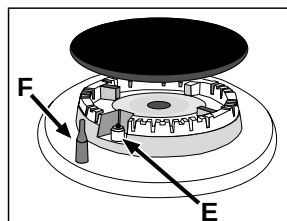
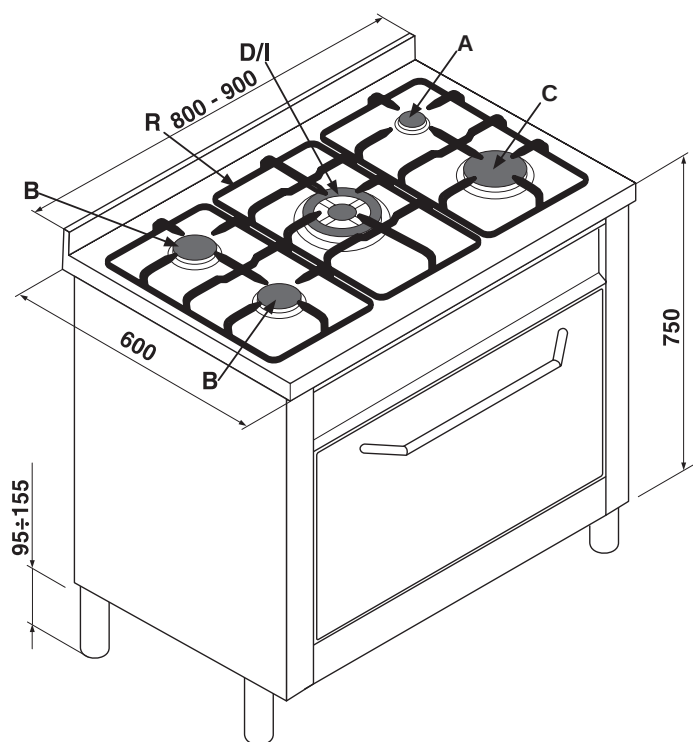


fig.1

- A Brûleur gaz Auxiliaire
- B Brûleur gaz Semi rapide
- C Brûleur gaz Rapide
- D Brûleur gaz Triple couronne
- E Bougie d'allumage des brûleurs gaz
- I Brûleur gaz DC-DR
- 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
- T Minuterie
- U Temporisateur
- V Bouton thermostat du four à gaz (sélecteur fonction four à gaz avec réglage températures et gril électrique)
- Z Touche allumage éclairage four à gaz

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.

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

Brûleur à gaz	Ø Diamètre Casseroles (cm)
A.Auxiliaire	6 – 14
B.Semi-rapide	15 – 20
C.Rapide	21 – 26
D.Triple couronne	24 – 26
I.Double couronne DC-DR (interne)	10 - 14
I.Double couronne DC-DR (externe)	24 - 28

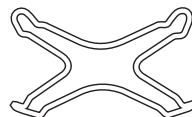


fig.1a

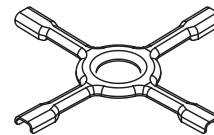


fig.1b

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 une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.

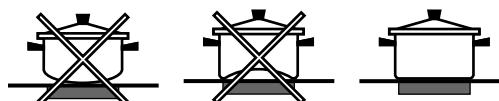
Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles

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.



FOUR GAZ-GRIL ELECTRIQUE

Le brûleur du four est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme à thermocouple. Ce dispositif permet de bloquer automatiquement toute sortie de gaz du brûleur en quelques secondes en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Allumage du brûleur du four

- Ouvrez la porte du four;
- appuyez sur la manette du thermostat "V" (repérable au symbole ) et amenez-la en face du maximum; continuez à appuyer à fond. En cas de panne de courant, approchez une allumette du trou central situé au fond du four (voir fig.3);

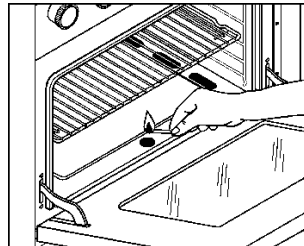


fig.3

- continuez à appuyer sur la manette pendant 10 secondes environ;
- lâchez la manette, vérifiez si l'allumage est stable et régulier et laissez la porte ouverte pendant 30-40 secondes;
- refermez doucement la porte du four pour éviter que la flamme ne s'éteigne;
- attendez 10-12 minutes avant d'enfourner vos plats pour avoir un préchauffage suffisant;
- sélectionnez la température adéquate en amenant la manette du thermostat en face de l'une des positions numérotées de 1 à 8 selon le tableau suivant:

Position manette	1	2	3	4	5	6	7	8
Température °C	120	130	155	170	195	215	235	255

Important: en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant que le dispositif de sécurité de flamme ne se déclenche.

Fermez la manette de commande et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer, vous permettrez ainsi au gaz qui s'est échappé de se volatiliser sans danger.

Fonctionnement du gril électrique

Pour vos cuissons au gril, tournez la manette de commande du four dans le **sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position ; le voyant lumineux "S" s'allumera lui aussi.

Pendant la cuisson au gril, laissez la porte du four ouverte et montez l'écran portège-manettes comme illustré figure 4.

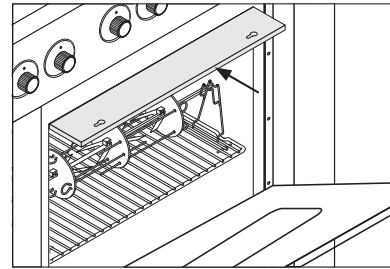


fig.4

ATTENTION: quand le gril est branché, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.

Eclairage four

Pour allumer la lampe du four à gaz, appuyez sur la touche "Z" repérable au symbole .

Minuteur "T"

C'est un avertisseur sonore à temps situé sur le bandeau pouvant signaler une durée max. de 60 minutes.

Tournez la manette repérable au symbole  pour amener le repère en face de la durée choisie.

Dès que la durée établie est échue, une sonnerie retentit (le four reste branché).

Il est conseillé de faire faire un tour complet à la manette avant de la ramener en face de la durée choisie, même si cette dernière est inférieure à 60 minutes.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que lors de cuissons au gril. Procédez comme suit: enfiler la viande sur la broche transversale, dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.5a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.5b) dans les trous prévus sur la lèche-frite "E", posez la gorge de la tige dans le logement "C" et placez la grille sur le premier gradin du bas; glissez à présent la tige dans le trou du tournebroche, en amenant la gorge en avant jusqu'au logement "D". Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du thermostat "G" sur la position repérable au symbole .

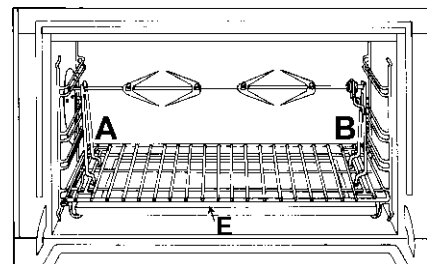


fig.5a

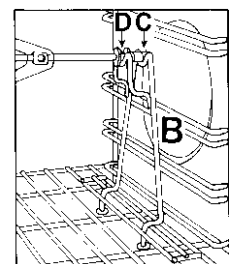


fig.5b

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Tournez la manette du sélecteur "G" repérable au symbole  pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole °C de la manette du thermostat "H" en face de la température désirée.

- Pour des cuissons traditionnelles en mode **conventionnel** (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction  (chaleur dessus+dessous).

Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Eclairage four	50 W
	2) Résistances du haut + du bas	2350 W
	3) Résistance du bas	1300 W
	4) Résistance minigril	1050 W
	5) Résistance gril	2000 W
	6) Résistance gril + ventilateur	2050 W
	7) Résistances du haut + du bas+ventilateur	2400 W
	8) chaleur tournante+ventilateur	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position (chaleur dessous),  ou  (chaleur dessus).

- La fonction  (chaleur dessous et dessus + ventilation) permet une cuisson traditionnelle (chaleur dessous et dessus) combinée à l'air chaud brassé.
- Dans la fonction  (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction "décongélation rapide" , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au **gril** exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre. Pour vos cuissons au gril, amenez la manette du sélecteur "G" en face de l'une des positions

suivantes  (gril),  (gril + ventilateur)

Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la fonction minigril).

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur  est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de signalisation "S"

Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Temporisateur "U" (CP 058 MT.2 B - CP 059 MD.3/FR)

Fonctionnement manuel

Tournez la manette du temporisateur repérable au symbole



dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en

amenant le repère en face du symbole  (manuel).

Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée en tournant la manette du thermostat. Pour éteindre le four, ramenez la manette du temporisateur à sa position de départ "0".

Fonctionnement avec programmation de la durée de cuisson

Tournez la manette du temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre en amenant le repère en face du temps choisi (de 10 à 120 minutes).

Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée en tournant la manette du thermostat.

Une fois que le temps programmé s'est écoulé, un avertisseur sonore retentit et le four s'éteint.

Une fois la cuisson terminée, ramenez les manettes à leur position de départ "0".

Système de refroidissement

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.

(CP 059 MD.2)

Le système de refroidissement de ces modèles 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.

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 programmeur 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:

 **0.30**

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

 **13.00**

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

 **10.00**

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

0.00

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:

0.00

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.

10.00

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 - ou +.
- 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.

Réglage volume signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche - .

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 autonettoyant 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 fine 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 autonettoyant.
- 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 revêtir 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.

Avvertissement: 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.**

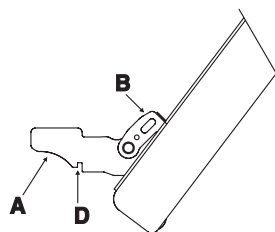


FIG. 6

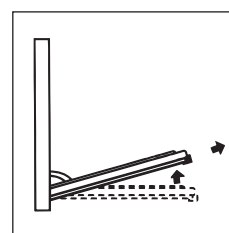


FIG. 7

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. 6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.

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.

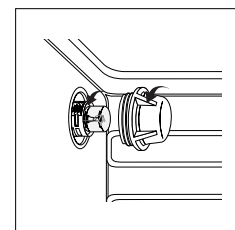
Remplacement de la lampe d'éclairage du four

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



CONSEILS POUR LA CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			Viandes		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Génoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.

Cuisson au four à CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg	Température °C	Temps minutes
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) La position de la grille sur les gradins, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

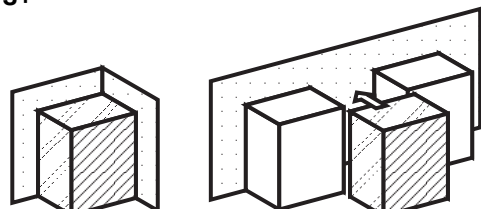
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:

Cat. II 2E+3+



Classe 1

Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

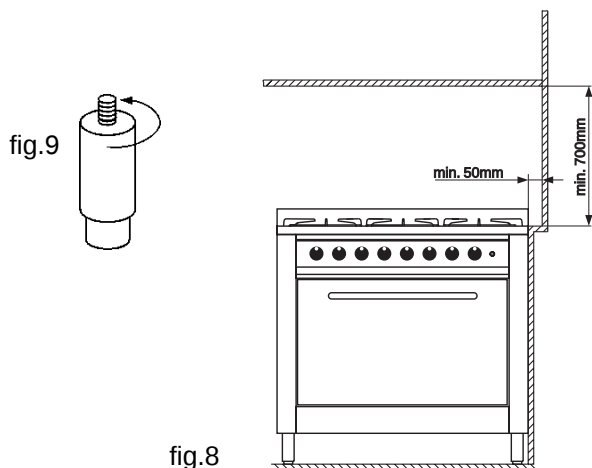


fig.8

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.9). 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.10).
- 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 l'appareil.

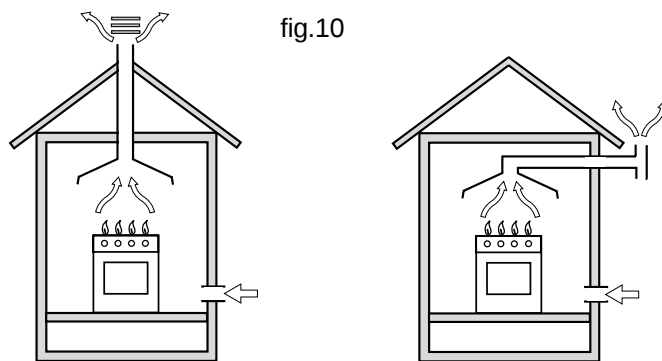


fig.10

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

Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

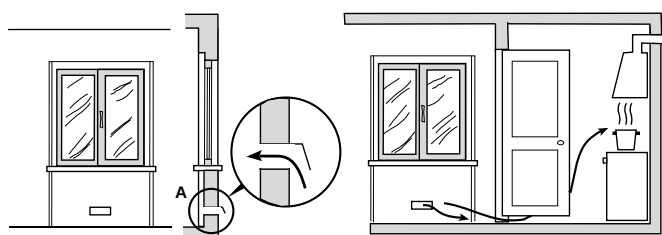
Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur. 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.11A):

- 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.

Détail A

Local adjacent

Local à ventiler



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

fig. 11A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig.11B

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. 11B). 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.

Raccordement gaz

Ne raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu'après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes UNI-CIG 7432.

Important : pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l'alimentation au gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
 - Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
 - Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
 - Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
 - Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;
- Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et

le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur. Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long

Vérification de l'étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

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

À 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. 13) 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 la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

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.14) 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.

Four à gaz:

- Ouvrez la porte du four (pour intervenir sur le brûleur du four, enlevez le fond);
- dévissez les 2 vis qui supportent le brûleur du four, enlevez-le et remplacez le injecteur "N" par le injecteur correspondant au nouveau type de gaz utilisé selon le tableau à pag 12.
- remettez tous les composants en place, effectuez le réglage de l'air dans le brûleur et du débit minimal du robinet.

Réglage du débit minimal

- Ouvrez la porte du four et enlevez le fond du four;
- amenez la manette du four sur la position 8 (maximum) et allumez le brûleur;
- fermez la porte et attendez 15 minutes environ;
- amenez la manette sur la position 1 (minimum);
- enlevez la manette pour pouvoir agir sur la vis de réglage située au-dessus ou à côté de la tige du thermostat;
- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position d'ouverture maximale à la position de ralenti à plusieurs reprises en fermant normalement la porte du four afin de vérifier qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

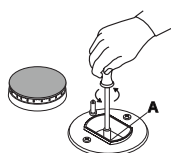


fig.13

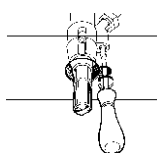
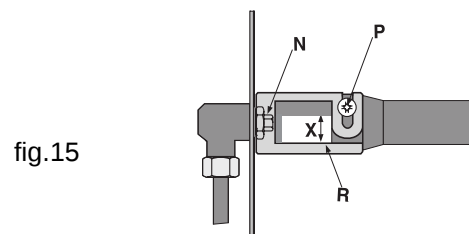


fig.14

Contrôle du flux d'air primaire

Les brûleurs du four et du grill sont munis d'une douille de réglage de l'air primaire «R» (fig.15 : brûleurs du four à gaz). Quand le flux d'air primaire est bien réglé, la flamme est stable et régulière, sans qu'il y ait extinction de flamme quand le brûleur est froid ni allumage à l'injecteur quand le brûleur est chaud. Pour le réglage, dévissez la vis "P" et déplacez la douille "R" de façon à ce que l'ouverture "X" corresponde aux valeurs du tableau suivant. Une fois que le réglage a été effectué, bloquez la douille "R" à l'aide de la vis "P".



Brûleur	Overture "X" (mm) gaz Naturels "G20"	Overture "X" (mm) gaz liquides "G30-G31"
Four	6.5	10
Grill	5	12

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée. Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante. Tous les appareils doivent être raccordés séparément. Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm². Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

QUELQUE CHOSE NE VA PAS?

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire.

Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson.

La flamme ne reste pas allumée.

Avez-vous contrôlé si:

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de sécurité d'être branché.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- le minimum a bien été correctement réglé (Voir paragraphe "Réglage minimum").

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si:

- le fond de la casserole est parfaitement plat
 - la casserole est bien placée au centre du brûleur
- Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, appelez le Service Après-vente Indesit Company le plus proche en précisant:
- le type de panne.
 - le sigle du modèle (Mod. ...) indiqué dans le certificat de garantie.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Tableau 1

BRÛLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
				By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
		Nom.	Red.			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	72	86	100
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390	454
Four Gas		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381	443
Pression de alimentation		Nom.(mbar) Min.(mbar) Max.(mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Gas Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Gas Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Gas Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Gas 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

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.

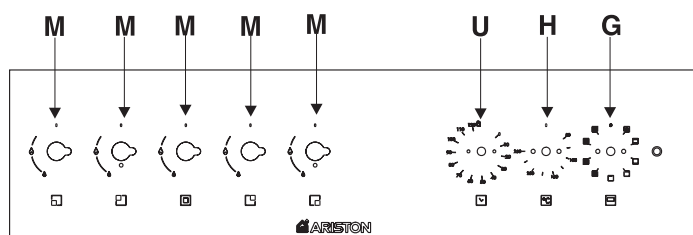
- Este aparato se ha concebido para uso privado y de tipo no profesional en el interior de una vivienda común.**
- Lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual de instrucciones ya que suministran importantes indicaciones relacionadas con la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conserve y cuide este manual para otras posibles consultas.**
- 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.
- Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal especializado.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Verifique periódicamente el buen estado del tubo de conexión de gas y hágalo sustituir por personal especializado apenas presente alguna anomalía.
- 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.
- 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.
- Los quemadores y las parrillas permanecen calientes por un largo tiempo después del uso. Tenga cuidado de no tocarlos.
- No se deben colocar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores para evitar accidentes por vuelco.
- No utilice líquidos inflamables cerca del aparato cuando el mismo está en uso.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, se deben tomar medidas para evitar que el aparato se deslice por el mismo.
- Cuando el aparato posee una tapa, si eventualmente se derraman líquidos sobre la misma deben ser eliminados.
- Si existe la tapa, no la cierre cuando los elementos de la encimera están todavía calientes.
- No utilice máquinas a vapor para la limpieza del horno



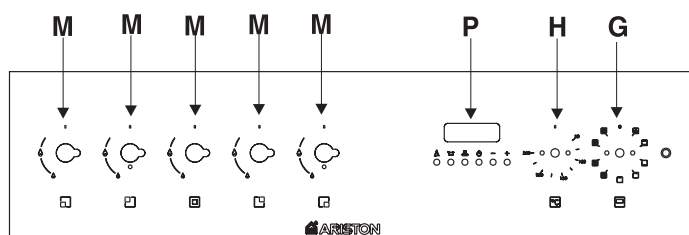
Eliminación del electrodoméstico viejo

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.

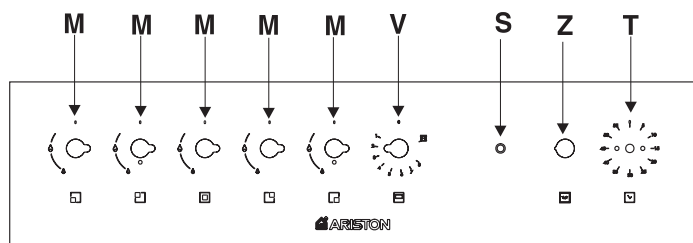
DESCRIPCIÓN DE LA COCINA



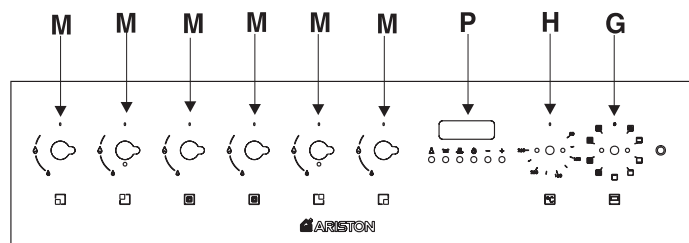
CP 058 MT.2



CP 059 MT.2 - CP 859 MT.2



CP 057 GT - CP 857 GT



CP 059 MD.2

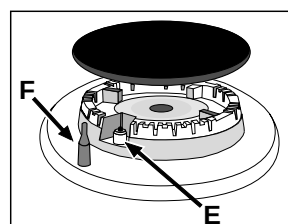
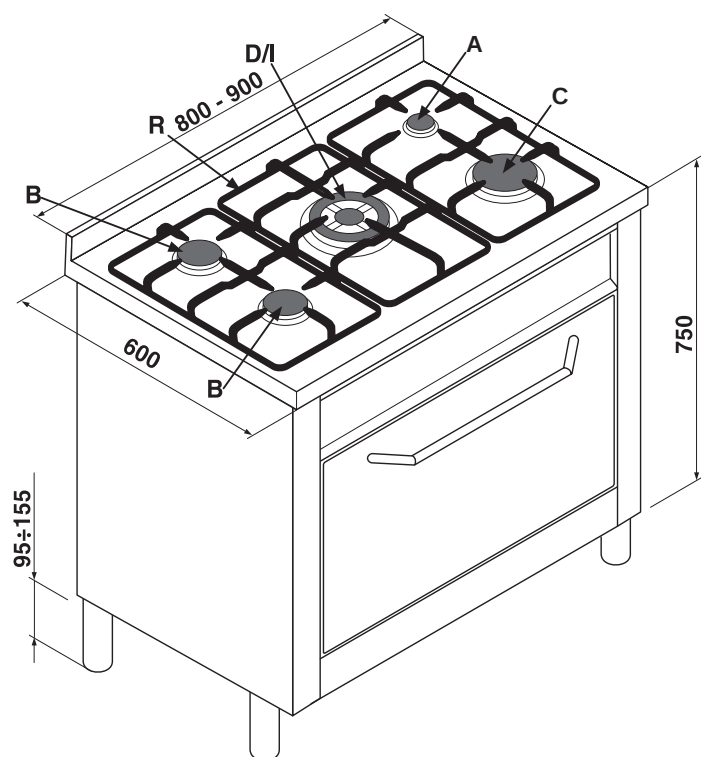


fig.1

- 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.

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

Quemador	Ø 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

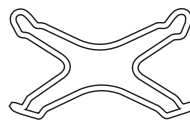


fig.1a

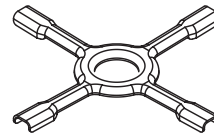


fig.1b

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 utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

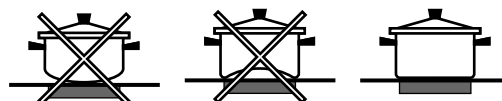
Para encender la corona deseada, presione a fondo y gire la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta llegar a

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.



HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

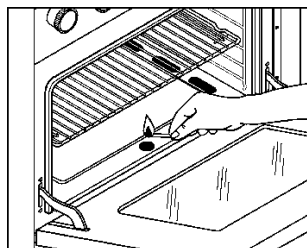
El quemador del horno consta de un dispositivo de seguridad con termopar.

Este dispositivo permite bloquear automáticamente la salida de gas del quemador, en pocos segundos, si accidentalmente se apaga la llama.

Encendido del quemador del horno

- Abra la puerta del horno;
- presione y gire la perilla del termostato "V" (con el símbolo ) colocándola en el máximo; manténgala presionada a fondo. En el caso de falta de energía eléctrica, acerque una llama al orificio central ubicado en el fondo del horno como se indica en la fig.3;

fig.3



- mantenga la perilla presionada durante 10 segundos aproximadamente;
- suelte el mando verificando que el encendido se haya producido de modo estable y mantenga la puerta abierta durante aproximadamente 30-40 segundos;
- cierre suavemente la puerta del horno para evitar que la llama se apague;
- espere aproximadamente 10-12 minutos antes de introducir las comidas a cocinar en el horno con la finalidad de obtener un oportuno precalentamiento;
- seleccione la temperatura requerida para la cocción regulando la perilla del termostato en las posiciones de 1 a 8 de acuerdo a la siguiente tabla:

Posición perilla	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	120	130	155	170	195	215	235	255

Importante: si se apaga accidentalmente la llama del quemador, el gas continúa saliendo durante algunos instantes antes de que intervenga el dispositivo de seguridad.

Cierre la perilla de mando y no vuelva a intentar el encendido antes de que transcurra 1 minuto, dejando así disipar el gas que puede ser peligroso.

Funcionamiento de la parrilla eléctrica

Para cocinar en la parrilla gire la perilla de mando del horno en sentido **horario** hasta la posición ; de esta manera se encenderá también la lámpara indicadora "S".

Durante la cocción a la parrilla se recomienda dejar la puerta del horno abierta y colocar la pantalla de protección de las perillas como se indica en la figura.

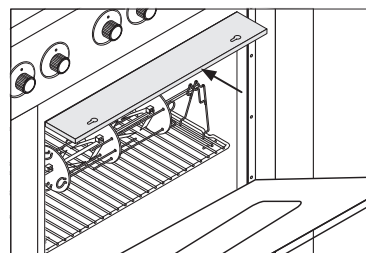


fig.4

Durante la cocción en la parrilla se recomienda dejar la puerta del horno abierta y colocar la pantalla de protección de las perillas como se indica en la figura 4. ATENCIÓN: cuando la parrilla está en funcionamiento, las partes accesibles pueden estar muy calientes. Es aconsejable mantener alejados a los niños.

Iluminación del horno

Para encender la lámpara del horno a gas, pulse la tecla "Z" con el símbolo .

Contador de minutos "T"

Es una señal acústica de tiempo situada en la parte delantera, sirve para marcar un tiempo de 60 minutos como máximo. Girando la perilla con el símbolo  se hace coincidir el índice con el tiempo elegido.

Cuando se vence el tiempo establecido comienza a funcionar una alarma (no se interrumpe el funcionamiento del horno).

Es aconsejable girar la perilla un giro completo antes de colocarla sobre el tiempo elegido, aún si el mismo es inferior a los 60 minutos.

Asador - Asador automático

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda del siguiente modo: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables (fig.5a). Introduzca los soportes "A" y "B" (fig.5b) en los orificios presentes en la grasera "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D". Accione parrilla y asador automático girando la perilla del termostato "G" hasta la posición con el símbolo .

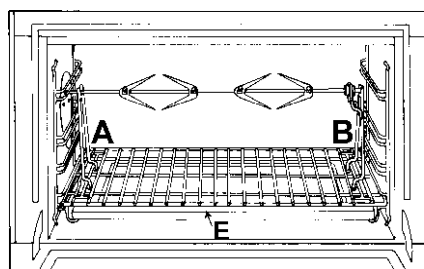


fig.5a

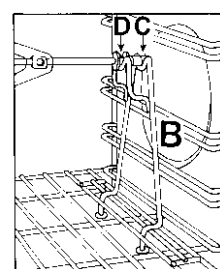


fig.5b

HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato a cocinar se obtendrán resultados muy precisos. Girando la perilla del selector "G" marcada con el símbolo  se obtienen distintas funciones de cocción como se indica en la tabla del costado.

Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el botón del **termostato "H"** con el símbolo °C sobre la temperatura deseada.

- Para cocciones tradicionales de modo **convencional** (asados, bizcochos, etc.) utilice la función  (caliente arriba+abajo).

Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo

Símbolo	Función	Potencia
0	0) Apagado	-
	1) Luz del horno	50 W
	2) Resistencia superior + inferior	2350 W
	3) Resistencia inferior	1300 W
	4) Resistencia minigrill	1050 W
	5) Resistencia grill	2000 W
	6) Resistencia grill + ventilador	2050 W
	7) Resistencia superior +inferior+ventilador	2400 W
	8) Resistencia posterior circular + ventilador	2850 W
	9) Descongelación rápida	50 W

cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo estante para la cocción. Si desea calentar solamente la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición  (caliente abajo), o  (caliente arriba).

- Con la función  (caliente arriba y abajo + ventilación) se combina una cocción de tipo tradicional (caliente arriba y abajo) con la ventilación.
- Con la función  (ventilado) la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno por un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido, por lo tanto, las comidas que debe cocinar se pueden introducir en el horno aún en el momento del encendido. Además, se puede cocinar en dos estantes simultáneamente.
- La "descongelación rápida"  funciona sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
- La cocción en la parrilla utiliza una potencia de calentamiento elevada, la cual permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales

deben permanecer tiernas en su interior. Para cocinar en la parrilla, gire la perilla del selector "G" sobre una de estas posiciones  (parrilla),  (grill + ventilador).

Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, no coloque el botón del termostato por encima de los 200°C (también en la función minigrill).

Iluminación del horno

La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando la perilla del selector  sobre una cualquiera de sus posiciones.

Lámpara indicadora "S"

Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla. A partir de ese momento, el alternativo encendido y apagado de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Temporizador "U" (mod. CP 058 MT.2)

Funcionamiento manual

Gire la perilla del temporizador con el símbolo  en sentido antihorario, colocando el índice sobre el símbolo  (manual).

Proceda a encender el horno accionando la perilla del selector y seleccione la temperatura deseada girando la perilla del termostato. El horno se apaga llevando la perilla del temporizador a la posición inicial "0".

Funcionamiento con programación de los tiempos de cocción

Gire la perilla del temporizador en sentido horario colocando el índice sobre el tiempo elegido (de 10 a 120 minutos).

Proceda al encendido del horno accionando la perilla del selector y seleccione la temperatura deseada girando la perilla del termostato.

Una vez transcurrido el tiempo preestablecido entra en funcionamiento un avisador acústico y, simultáneamente, se apaga el horno. Finalizada la cocción, lleve las perillas a la posición inicial "0".

Ventilación de enfriamiento

(CP 059 MD.2 - CP 059 MD.3 (X) F)

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.

(CP 059 MD.2)

En estos modelos la ventilación para enfriamiento se activa 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.

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 descriptas 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. Llevar 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:

 **0:30**

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**

 **13:00**

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

 **10:00**

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

0.00

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:

0.00

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

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

10:00

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.

Regulación del volumen de la señal sonora

Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón -.

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

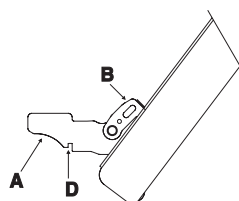


FIG.6

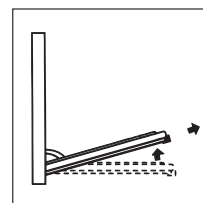


FIG.7

limpieza interna y sustituir la grasa. **Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el constructor.**

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. 6-7):

- 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 6.
- 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 7.

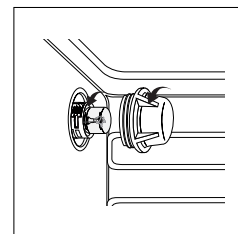
Para volver a colocar la puerta:

- 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.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente aumentelos si es necesario.

Cocción en el HORNO CONVENCIONAL

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			Carnes		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20	Pescado	200	15-25 minutos
Pastafrola	200	15-20			

Cocción al GRILL

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía
Chorizos	15	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

La 1ª guía es la que está en la posición más baja.

Cocción de modo VENTILADO

Tipo de plato	Nº Guía desde abajo	Cantidad kg.	Temperatura °C	Tiempo minutos
Tortas				
* Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
* Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pastafrola fondo torta	1-3-4	0.5	175	30
Pastafrola con relleno húmedo	1-3	1.5	175	70
Pastafrola con relleno seco	1-3-4	1	175	45
* Con pasta leudada naturalmente	1-3	1	175	50
Pequeñas tortas	1-3-4	0.5	160	30
Carne				
Asados sobre la parrilla				
Ternera	2	1	180	60
Vaca	2	1	180	70
"Roast beef" a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1.5	200	70
Asados sobre fuente				
Ternera	1-3	1	160	80
Vaca	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Pavo en trozos	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
Estofados				
Estofado de vaca	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
Pescado				
Filetes, chuletas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmones	1.3	1	180	45
Ostras	1-3		180	20
Pasteles				
Pastel de pasta seca	1-3	2	185	60
Pastel de verdura	1-3	2	185	50
* Tortillas dulces y saladas	1-3	0.75	180	50
* Pizza y "calzone" (empanada)	1-3-4	0.5	200	30
Tostadas	1-3-4	0.5	190	15
Descongelamiento				
Platos listos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Note:

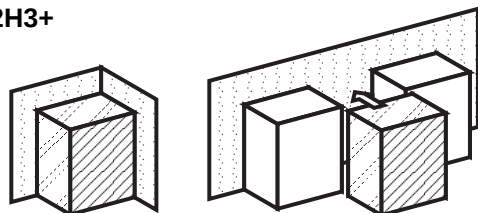
- 1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
- 2) La indicación para el uso de estantes dada en la tabla es la preferencial en el caso de cocción en más de un nivel.
- 3) Los tiempos dados se refieren a la cocción sobre un sólo estante, cuando use más niveles aumente los tiempos 5÷10 minutos.
- 4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

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. 8. Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben poder resistir una temperatura de 65 °C.

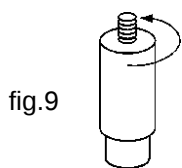


fig.9

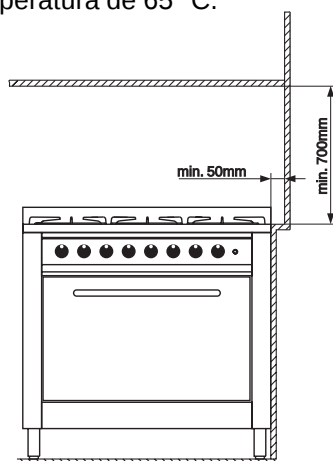


fig.8

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.9). 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.10).
- 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.

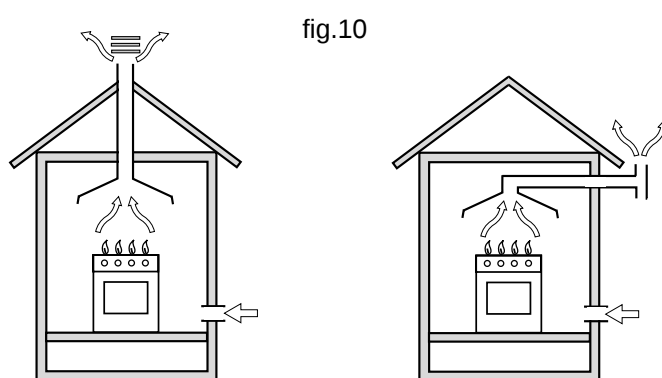


fig.10

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

Directamente al exterior

Ventilación del ambiente cocina

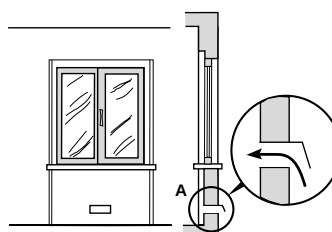
Es necesario que en el ambiente en el cual se instala el aparato pueda afluir la cantidad de aire requerida para la combustión regular del gas y para la ventilación del ambiente. La entrada natural de aire se debe producir a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del ambiente que 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. La abertura de aireación deberá tener las siguientes características (fig.11A):

- 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.

Detalle A

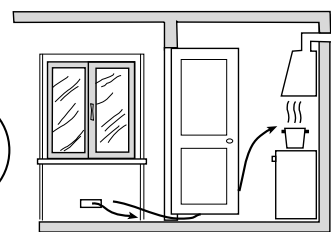
Ambiente
adyacente

Ambiente que
se debe ventilar



Ejemplos de aberturas de ventilación
para el aire comburente

fig. 11A



Aumento de la rendija
entre la puerta y el piso

fig.11B

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

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

entre la puerta y el piso (fig.11B). 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.

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.12) ubicada en la parte posterior del aparato, utilizando un tubo metálico rígido con uniones (fig.12-D), o un tubo flexible metálico de pared continua con uniones (fig.12-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.12-A) o para **gas natural** (fig.12-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 apa-

rato, 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.13), 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, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en "Kit des los inyectores".

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).

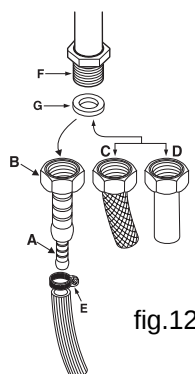


fig.12

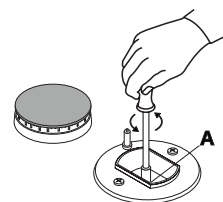


fig.13

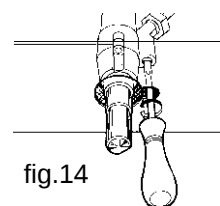


fig.14

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

- 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.14) 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 (termopar), 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.

Horno a gas (para el mod.(CP 057 GT - CP 058 GT (X) F - CP 857 GT):

- Abra la puerta del horno (quite el fondo para poder acceder al quemador del horno);
- desenrosque los 2 tornillos que sostienen el quemador del horno, sáquelo y sustituya el inyector "N" con aquello adecuado al nuevo tipo de gas, según la tabla a pag.12.
- monte nuevamente todos los componentes, realice la regulación del aire en el quemador y del caudal mínimo del grifo.

Regulación de la capacidad mínima

- Abra la puerta y quite el fondo del horno;
- lleve la llave del horno a la posición 8 (máximo) y encienda el quemador;
- cierre la puerta y espere aproximadamente 15 minutos;
- lleve la llave a la posición 1 (mínimo);
- quite dicha llave y mueva el tornillo de regulación) que está colocado sobre o bien al costado de la varilla del termostato;
- obtenido el caudal mínimo deseado, con el quemador encendido verifique que no se apague moviendo rápidamente la llave por algunas veces de la posición de máximo a la de mínimo y cerrando normalmente la puerta del horno.

Control del flujo de aire principal

Los quemadores del horno y del grill poseen un casquillo de regulación del aire principal "R" (fig. 15: quemadores del horno a gas). Cuando el flujo de aire principal está regulado de

modo apropiado, la llama resulta estable y homogénea, no se separa cuando el quemador está frío ni se acerca demasiado al inyector cuando el quemador está caliente. La regulación se realiza desenroscando el tornillo "P" y desplazando el casquillo "R" de modo que la apertura "X" se corresponda con los valores de la siguiente tabla. Una vez realizada la regulación, bloquee el casquillo "R" con el tornillo "P".

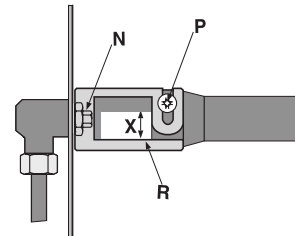


fig.15

Quemador	Apertura "X" (mm) gas Natural "G20"	Apertura "X" (mm) gas líquido"G30-G31"
Horno	6.5	10
Grill	5	12

Conexión eléctrica

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.

El aparato ha sido fabricado para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte posterior o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa.

Conexión del cable de alimentación eléctrico a la red

En los modelos que no poseen enchufe, monte en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características y conéctelo a un toma de corriente adecuado. Si desea una 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 interruptor no debe interrumpir el conductor de tierra amarillo-verde. El cable de alimentación se debe colocar de modo que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente. Todos los aparatos deben estar conectados separadamente. No utilice reductores, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la válvula de sobrepresión y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características);
- la instalación de alimentación eléctrica posea una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones legales vigentes;
- se acceda fácilmente al toma o al interruptor omnipolar, con el aparato instalado.

DECLINAMOS TODA RESPONSABILIDAD CUANDO NO SE RESPETEN LAS NORMAS SOBRE SEGURIDAD.

Sustitución del cable

Utilice un cable de goma de tipo H05VV-F con una sección de 3x1.5 mm². El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

SOLUCIÓN DE ALGUNOS PROBLEMAS

Puede suceder que la superficie de cocción no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme

Controle si:

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han montado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corrientes de aire cerca de la superficie.

La llama no permanece encendida

Controle si:

- No ha presionado a fondo la perilla.
- No ha mantenido presionada a fondo la perilla por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido

Controle si:

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la superficie.
- La regulación del mínimo es la correcta (Ver párrafo "Regulación de mínimos").

Los recipientes no permanecen estables

Controle si:

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.

Si, no obstante todos los controles, la cocina no funciona y el inconveniente por Ud. detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica Indesit Company más cercano, comunicando estos datos:

- El tipo de avería.

- La sigla del modelo (Mod. ...) que se encuentra en el certificado de garantía.

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos no originales.

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	Inyector 1/100	Capacidad * g/h		Inyector 1/100	Capacidad * l/h
				(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	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	72	86
I. Dos llamas (DC DR externo)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Horno a Gas		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Presiones de alimentación		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Gas Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Gas Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Gas Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Gas Citta G110 H.s. = 15,87 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

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:

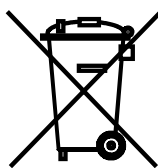
función de calentamiento: ☒ Ventilado

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 da 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 encima 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

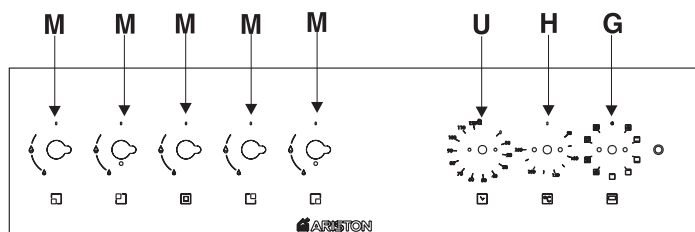


Recolha dos electrodomésticos

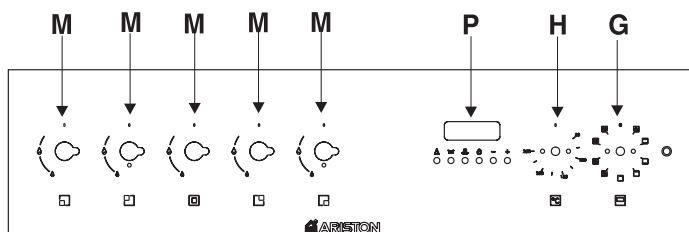
A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação 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.

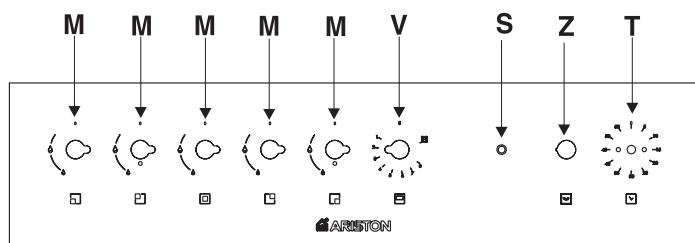
DESCRIÇÃO DO FOGÃO



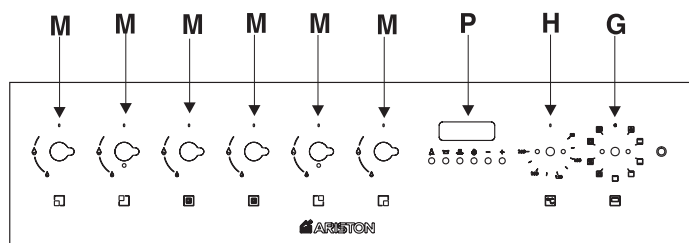
CP 058 MT.2



CP 059 MT.2 - CP 859 MT.2



CP 057 GT - CP 857 GT



CP 059 MD.2

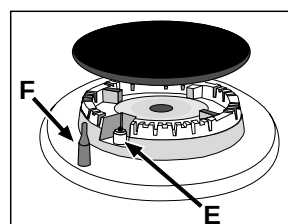
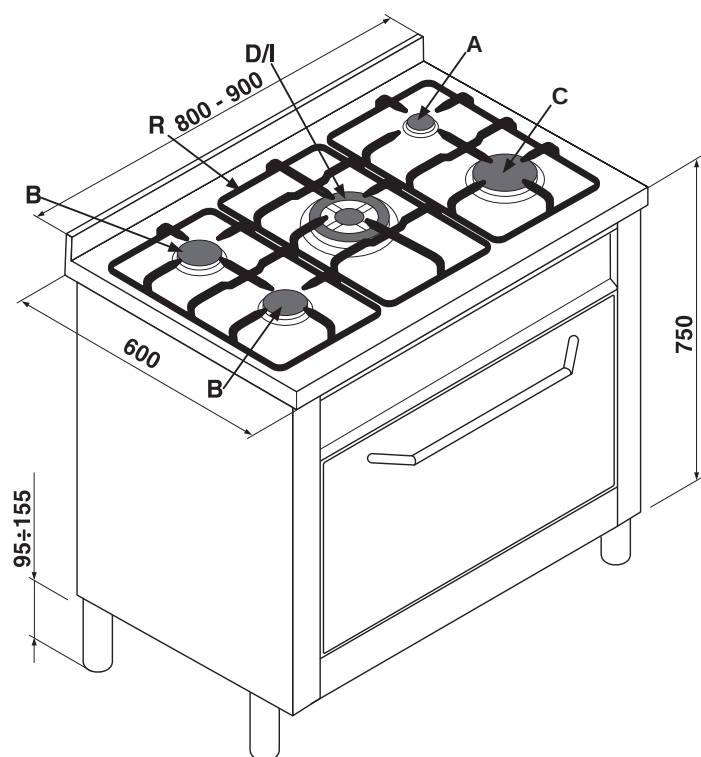


fig.1

- 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

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.

O plano de cozedura é equipado com **grades de redução**, que devem ser utilizadas somente sobre o queimador auxiliar "A" (fig. 2a) e sobre o DC-DR (interior) "I" (fig. 2b).

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

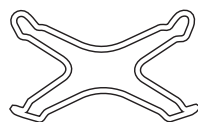


fig.1a

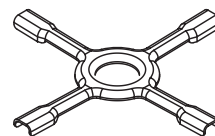


fig.1b

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 utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna no mínimo e, ao mesmo tempo, a externa no máximo.

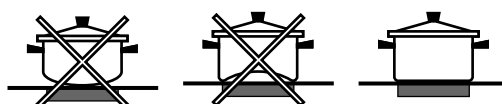
Para acender a coroa que desejar, carregue até o fundo e rode

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.



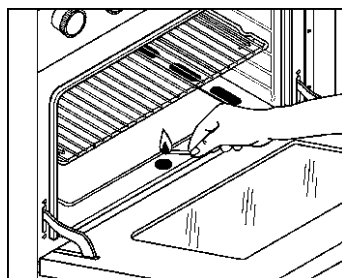
FORNO GÁS-GRILL ELÉCTRICO

Os fogões com forno a gás estão dotadas de segurança com termopar. Este dispositivo permite de bloquear automaticamente a saída do gás pelo queimador em poucos segundos no caso que a chama se apague acidentalmente.

Acendimento do queimador do forno

- Abrir a porta do forno;
- premer e rodar o manípulo do termostato "V" (com o símbolo ) posicionando-o máximo; te-lo premido a fundo. No caso da falta de corrente aproximar um fósforo ao furo central colocado no fundo do forno como indicado na fig.3;

fig.3



- manter o botão premido por cerca de 10 segundos;
- soltar o botão, verificando que o acendimento foi efectuado em modo estável e manter a porta aberta por aproximadamente 30-40 segundos;
- fechar a porta do forno suavemente para evitar que a chama se apague;
- esperar cerca 10-12 minutos antes de inserir os alimentos para cozer no forno, a fim de obter um oportuno pré-aquecimento;
- elaborar a temperatura pedida para a cozedura regulando o manípulo do termostato nas posições de 1 a 10 em função da tabela seguinte;

Posição botão	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	120	130	155	170	195	215	235	255

Advertências: No caso de um apagamento acidental da chama dos queimadores, o gás continua a sair por qualquer instante antes que intervenha o dispositivo de segurança. Fechar o manípulo de comando e não tentar novamente o acendimento pelo menos por 1 minuto, deixando assim dispersar o gás saído que pode ser perigoso.

Funcionamento do grill eléctrico

Para efectuar cozeduras ao grill rodar o manípulo de comando do forno em sentido horário na posição ; O aparelho está dotado de um indicador luminoso "S" que se acende quando o grill está em função.

Durante a cozedura ao grill recomenda-se de deixar a porta do forno aberta e de aplicar a placa de protecção dos manípulos como indicado na figura 4.

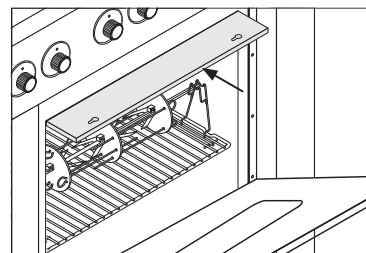


fig.4

ATENÇÃO: quando o grill está em função, as partes acessíveis podem-se tornar muito quentes. É portuno ter as crianças à distância.

Iluminação do forno

Para acender a lâmpada do forno premer a tecla "Z" com o símbolo .

Contador de minutos "T"

É um sinal acústico temporizado situado no painel frontal, apto a sinalizar um tempo de 60 minutos no máximo. Gire o botão com o símbolo  até o indicador corresponder ao tempo desejado.

No final do prazo programado, soa o contador (mas não se interrompe o funcionamento do forno).

É aconselhável girar o botão uma inteira volta antes de colocá-lo no tempo desejado, mesmo se inferior a 60 minutos.

Espeto - assador

Este acessório é de utilizar só para cozeduras com o queimador grill.

Enfiar a carne para cozinhar na haste transversal, no sentido do seu comprimento, bloqueando-a com os apropriados garfos reguláveis (fig.5a).

Introduzir os suportes "A" e "B" (fig.5b) nos furos predispostos na pingadeira "E" apoiar a ranhura da haste na sede "C" e enfiar a grelha na primeira guia mais baixa do forno: enfiar agora a haste no furo do gira-assado, levando para a frente a ranhura na sede "D". Aviar o gira-assado rodando o manípulo do selector "G" em uma destas posições: .

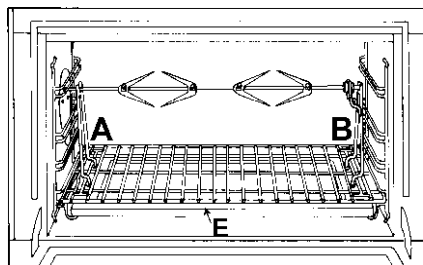


fig.5a

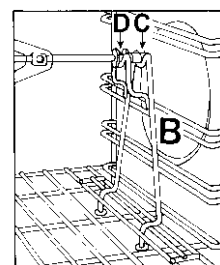


fig.5b

FORNO ELÉTRICO MULTIFUNIONAL

O forno possibilita nove diferentes combinações de resistências eléctricas aquecedoras; ao escolher a mais indicada para o prato a ser cozido, obtêm-se resultados muito precisos. Ao girar o botão do selector "**G**" marcado com o símbolo  obtêm-se diferentes funções de cozedura do modo indicado na seguinte tabela.

Depois de ter seleccionado a função de cozedura, coloque na temperatura desejada o botão do termostato "**H**" com

o símbolo ° **C**

- Para cozeduras tradicionais, de modo **convencional** (assados, biscoitos etc.) utilize a função  (quente em cima + embaixo).

Coloque no forno os alimentos a serem cozidos somente quando o mesmo tiver chegado à temperatura seleccionada e utilize preferivelmente apenas uma prateleira para a cozedura.

Símbolo	Função	Potência
0	0) Apagado	-
	1) Iluminação do forno	50 W
	2) Resistência superior + inferior	2350 W
	3) Resistência inferior	1300 W
	4) Resistência superior	1050 W
	5) Grill	2000 W
	6) Grill + ventoinha	2050 W
	7) Resistência superior + inferior+ventoinha	2400 W
	8) Resistência a circular+ventoinha	2850 W
	9) Descongelamento rápido	50 W

Se desejar obter aquecimento somente na parte inferior ou superior dos pratos, coloque o selector na posição  (quente embaixo), ou  (quente em cima).

- Com a função  (resistencia superior + inferior + ventoinha) estão reunidas as funções do forno estático e daquele ventilado.
- Com a função  (ventilado) a cozedura é efectuada mediante ar previamente aquecido por uma resistência a circular no interior do forno mediante uma ventoinha. O aquecimento do forno é muito rápido, portanto os pratos a serem cozidos podem ser colocados no forno mesmo na altura em que o mesmo for aceso. Além disso, também é possível cozer em duas prateleiras simultaneamente.
- A função "**descongelamento rápido**"  é efectuada sem elementos aquecedores, porque utiliza somente a lâmpada do forno e a ventilação.
- A cozedura na **grelha** utiliza uma elevada potência aquecedora, que proporciona logo uma aparência avermelhada à superfície dos alimentos; é especialmente

indicada no caso de carnes, que devem permanecer tenras no interior. Para efectuar cozeduras na grelha, coloque o botão do selector "**G**" numa destas posições:  (grill),

 (grill + ventoinha).

Durante o funcionamento da grelha, é necessário manter a porta do forno fechada. Além disso, coloque o botão do termostato não acima de 200°C.

Iluminação do forno

A iluminação no interior do forno é obtida automaticamente se o botão do selector  for colocado em qualquer das posições.

Indicador luminoso "S"

Indica a fase de aquecimento do forno; apaga-se para indicar que o interior do forno já chegou à temperatura regulada mediante o botão. Nesta altura esta luz acende-se e apaga-se a indicar que o termostato está a funcionar correctamente para manter constante a temperatura do forno.

Temporizador "T" (mod. CP 058 MT.2)

Funcionamento manual:

Rodar o manípulo do temporizador (marcado com o símbolo



em sentido anti-horário colocando o índice no símbolo

 (manual). Proceder ao acendimento do forno agindo no manípulo do selector e elaborar a temperatura desejada rodando o manípulo do termostato.

Obtém-se o apagamento do forno levando o manípulo do temporizador à posição inicial "**0**".

Funcionamento com programação dos tempos de cozedura:

Rodar o manípulo do temporizador em sentido horário colocando o índice no tempo escolhido (de 10 até 120 minutos). Proceder ao acendimento do forno agindo no manípulo do selector e elaborar a temperatura desejada rodando o manípulo do termostato. Percorrido o tempo preestabelecida entra em função um avisador acústico e contemporaneamente, se obterá o apagamento do forno. Terminada a cozedura, levar os manípulos à posição inicial "**0**".

Ventilação de arrefecimento

(CP 059 MD.2 - CP 059 MD.3 (X) F)

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.

(CP 059 MD.2)

Nestes modelos a ventilação de esfriamento activa-se somente quando o forno estiver 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 ou mais ciclos.

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**

- Premir 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. Premir 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.: Premir 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:

  0.30

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 premir as teclas - e + até programar o hora de final de cozedura desejada, suponhamos às 13,00

 13.00

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

 10.00

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 premir 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:

0.00

e em seguida premir 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:

0.00

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.

10.00

No final do tempo tocará um sinal acústico que poderá ser interrompido ao premir-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 premir-se a tecla correspondente e premir-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.

Regulação volume sinal sonoro

Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio mediante a tecla  é possível regular o volume do sinal sonoro de alarme.

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 limpas 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.**

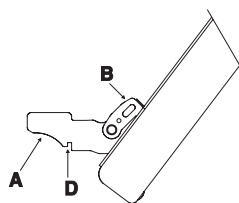


FIG. 6

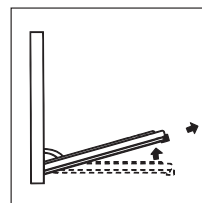


FIG. 7

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. 6-7):

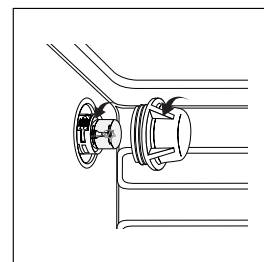
- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "B" (fig. 6);
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "A" da maneira indicada na figura 7.

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.



CONSELHOS PARA A COZEDURA

Os tempos de cozedura podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Para a primeira cozedura, escolher portanto os valores de tempo de cozedura mais baixos entre aqueles indicados e sucessivamente se necessário aumentá-los.

Cozedura ao FORNO ESÁTICO

Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)	Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (horas)
Pastelaria			Carnes		
Tarte de fruta	130	60-70	Toucinho (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Pão de Espanha	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Tarte dos Anjos	160	40-50	Capão (2½-3 kg.)	170	2-2½
Tarte marguerita	160	40-50	Novilho (1-1½ kg.)	160	3-3½
Tarte de chocolate	170	30-40	Costeletas de carneiro	160	1-1½
Fogaça	170	40-50	Lebre assada (2 kg.)	160	1-1½
Bigné	200	15-20	Faisão assado	160	1-1½
Biscoito de massa	200	15-20	Frango (1-1½ kg.)	170	1-1½
Mil folhas	200	15-20			
Massa tenra	200	15-20	Peixe	200	15-25 minutos

Cozedura ao GRILL

Tipo de iguaria	Tempo de cozedura (minutos)	Posição da grelha
Bife (0.5 kg.)	60	3ª guia
Salsicha	15	2ª guia
Frango na grelha (1 kg)	60	1ª guia
Vitela assada no espeto (0.6 kg.)	60	-
Frango no espeto (1 kg.)	60	-

O 1º trilho é o da posição mais baixa.

Cozedura ao FORNO VENTILADO

Tipo de iguaria	Nº de guia de baixo	Quantidade kg.	Temperatura °C	Tempo minutos
Doces				
* Com massa batida num molde	1-3	1	175	60
* Com massa batida sem molde	1-3-4	1	175	50
Massa podre como fundo bolo	1-3-4	0.5	175	30
Massa podre com recheio húmido	1-3	1.5	175	70
Massa podre com recheio seco	1-3-4	1	175	45
* Com massa a levadura natural	1-3	1	175	50
Doces pequenos	1-3-4	0.5	160	30
Carnes				
Assados feitos na grelha				
Vitelo	2	1	180	60
Carne de vaca	2	1	180	70
Roast beef à Inglesa	2	1	220	50
Porco	2	1	180	70
Frango	2	1-1.5	200	70
Carne assada na pingadeira				
Vitelo	1-3	1	160	80
Carne de vaca	1-3	1	160	90
Porco	1-3	1	160	90
Frango	1-3	1-1.5	180	90
Perú em postas	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
Guisados				
Guisado de carne de vaca	1	1	175	120
Guisado de vitelo	1	1	175	110
Peixe				
Filetes, bifes, bacalhau, badejo de solha	1-3	1	180	30
Cabala, rodvalho, salmão	1-3	1	180	45
Ostras	1-3		180	20
Pratos ao forno				
Prato de massa ao forno	1-3	2	185	60
Prato de verdura ao forno	1-3	2	185	50
* Soufflées doces e salgados	1-3	0.75	180	50
* Piza e piza recheada	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Descongelção				
Pratos prontos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Notas:

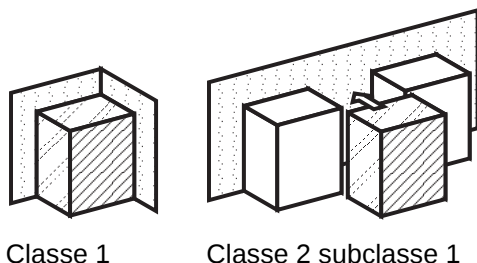
- 1) As cozeduras entendem-se sem prévio aquecimento do forno à excepção daquelas que estão marcadas com o asterisco.
- 2) A indicação para o uso dos degraus dada na tabela é aquela preferencial no caso de cozedura em diversos níveis.
- 3) Os tempos dados referem-se à cozedura em um degrau único, para mais níveis aumentar os tempos de 5÷10 minutos.
- 4) Para os assados de carne de vaca, vitelo, porco e peru com osso ou enrolados aumentar os tempos de 20 minutos.

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+



Classe 1

Classe 2 subclasse 1

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. 8. Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C

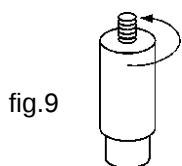


fig.9

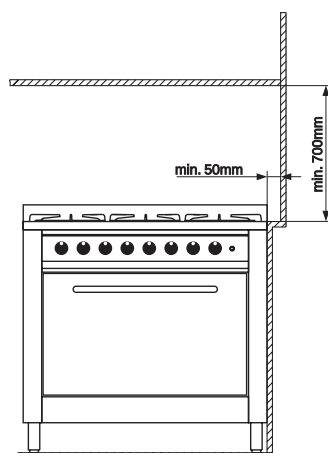


fig.8

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. 9). 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 precisar 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 externo (fig. 10).
- 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.

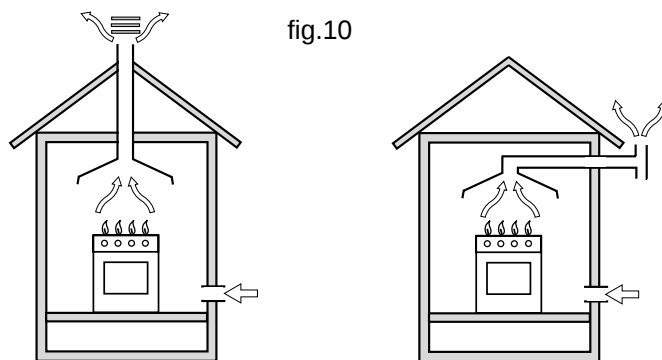


fig.10

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

Ventilação do ambiente da cozinha

É necessário que no ambiente onde for instalado o aparelho possa afluir 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. 11A):

- 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.

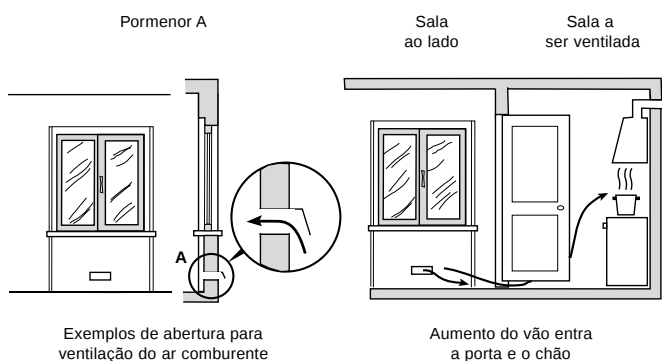


fig. 11A

fig.11B

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 ventilada deve ser realizado livremente através de aberturas permanentes, de diâmetro não menor do que o acima indicado. Estas aberturas

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

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. 11B). 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.

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. 12) situada do lato traseiro do aparelho, mediante um tubo rígido de metal com uniões (fig. 12-D) em conformidade com a norma, ou um tubo flexível de metal de parede contínua com uniões (fig. 12-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. 12-A) ou para **gás natural** (fig. 12-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. 13), 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.

Troca dos bicos do queimador de "dupla chama"

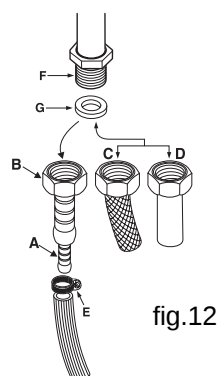


fig.12

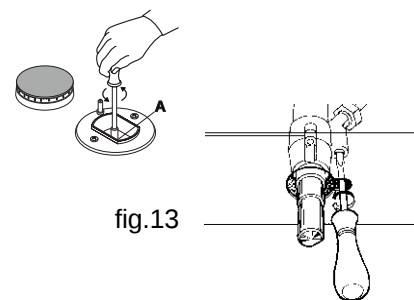


fig.13

fig.14

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

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. 14) 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.

Forno a gás : (CP 057 GT - CP 058 GT (X) F - CP 857 GT):

- Abrir a porta do forno (para intervir no queimador do forno, extrair o fundo);
- Desatarraxar os dois parafusos que suportam o queimador do forno, extraí-lo e substituir o injetor "N" com aquele adequado ao novo tipo de gás conforme a tabela de pag 12.
- Tornar a montar todos os componentes, executar a regulação do ar no queimador e da capacidade mínima da torneira.

Regulação dos mínimos

- Abrir a porta do forno e extrair o fundo do forno;
- Levar o manípulo do forno à posição 8 (máximo) e acender o queimador;
- Fechar a porta e esperar cerca de 15 minutos;
- Levar o manípulo à posição 1 (mínimo);
- Extrair o próprio manípulo e actuar no parafuso de regulação colocado por cima o ao lado da haste do termóstato;
- Obtida a capacidade mínima desejada, com o queimador aceso verificar que não aconteçam apagamentos levantes

do rapidamente da posição máximo a mínimo por algumas vezes e fechando normalmente a porta do forno.

Controlo do fluxo do ar primário

Os queimadores do forno e grill são equipados com uma anilha de regulação do ar primário "R" (fig. 15: queimadores do forno a gás). O fluxo do ar primário é regulado em modo apropriado quando a chama apresenta-se estável e homogénea, sem ter um destacamento da chama com o queimador frio nem um acendimento no bico quando o queimador estiver quente. Para realizar a regulação atarraxe o parafuso "P" e desloque a anilha "R" de maneira que a abertura "X" corresponda aos valores da seguinte tabela. Quando a regulação tiver sido efectuada, bloquear a anilha "R" com o parafuso "P".

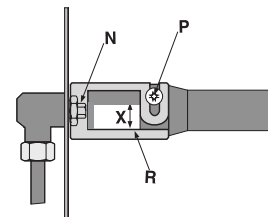


fig.15

Queimador	Abertura "X" (mm) gas Natural "G20"	Abertura "X" (mm) gas liquido "G30-G31"
Forno	6.5	10
Grill	5	12

Ligação eléctrica

É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA DO APARELHO. Este aparelho é predisposto para o funcionamento com corrente alternada na tensão e frequência de alimentação indicadas na placa de identificação (situada atrás ou no final do livrete de instruções). Certifique-se que o valor local da tensão de alimentação seja o mesmo do indicado na placa.. Accertarsi che il valore locale della tensione di alimentazione sia lo stesso di quello indicato sulla targhetta.

Ligação do cabo de alimentação eléctrico à rede

Para os modelos sem ficha, montar no cabo uma ficha normalizada para a carga indicada na placa de matrícula e ligá-la a uma adequada tomada de corrente. Desejando uma 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 à carga e correspondente às normas em vigor. O fio terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo interruptor. Em todo o caso o cabo de alimentação deve ser posicionado em modo que em nenhum ponto atinja uma temperatura superior de 50° C daquela ambiente. Antes de efectuar a ligação certificar-se que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga aparelho (veja a placa de identificação);
- a instalação de alimentação seja equipada com uma eficiente ligação à terra em conformidade com as normas e as orientações das leis em vigor;
- seja fácil o acesso à ficha eléctrica ou ao interruptor depois de ter instalado o plano.

EXIMIMO-NOS DE TODAS AS RESPONSABILIDADES SE AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES NÃO FOREM RESPEITADAS.

Troca do cabo

Utilize um cabo de borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm². O condutor amarelo-verde precisa ser mais comprido de 2 ou 3 cm. dos demais condutores.

RESOLUÇÃO DE ALGUNS PROBLEMAS

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme
Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com dispositivo de segurança

Foi controlado se:

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece

aceso

Foi controlado se:

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano
- A regulação do mínimo não está correcta (Veja o parágrafo "Regulação dos mínimos").

Os recipientes são instáveis

Foi controlado se:

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o nosso Centro de Assistência Técnica mais próximo, comunicando as seguintes informações:

- O tipo de avaria.
- A sigla do modelo (Mod. ...) indicada no certificado de garantia.

Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

CARACTERÍSTICAS DOS QUEIMADORES E BICOS

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica A kW (H.s.*)		Gás líquido				Gás natural	
				By-pass 1/100	Bico 1/100	Capacidade * g/h		Bico 1/100	Capacidade * l/h
		Nomin.	Reduz.	(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. 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	72	86
I. Duplas chamas (DC DR Exterior)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390
Forno a Gás		4.00	0.8	45	95	291	286	142	381
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Mínima (mbar)					20	25		17
	Máxima (mbar)					35	45		25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

Gas Propano G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Gas Butano G30 H.s. = 49,47 MJ/kg

Gas Metano G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

Gas Citta G110 H.s. = 15,87 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.

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

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com