

ZANUSSI

CUCINE A GAS

GAS COOKERS

ISTRUZIONI PER L'USO - INSTRUCTION BOOKLET

IT

Per la Vostra sicurezza

Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e di chiunque vorrà utilizzare la Vostra nuova cucina. Per questo, Vi preghiamo di volerle leggere attentamente prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica, comprese le modifiche agli impianti domestici eventualmente necessarie, devono essere eseguiti solamente da **personale qualificato**.
- Questa apparecchiatura è pesante. Spostatela con cautela.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Assicurate una buona circolazione dell'aria attorno all'apparecchiatura:** fate controllare che le prese d'aria consentano un buon ricambio, o fate installare una cappa di aspirazione con scarico all'esterno. In caso di dubbio, chiedete consiglio al Vostro installatore.
- **Alimentate l'apparecchiatura con il tipo di gas indicato sull'apposita targhetta adesiva posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento del gas.**
- **Evitate assolutamente l'installazione della apparecchiatura vicino a materiali infiammabili (tende, strofinacci, ecc.)**
- **Evitate di posare sui fornelli o sulle piastre recipienti instabili o deformati:** potrebbero rovesciarsi o far traboccare il loro contenuto, causando incidenti.
- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le frittiture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino:** queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
- Quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **controllate che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura.
- AssicurateVi di aver inserito le griglie del forno nel modo corretto.
- Il forno a gas si riscalda con il movimento dell'aria. Per questo, **evitate assolutamente di ostruire i fori alla base del forno. Evitate anche di rivestire il forno con fogli di alluminio.**
- Quando l'apparecchiatura è in funzione, il cassetto (se presente), situato sotto il forno si riscalda. **Usatelo solo per riporvi recipienti resistenti al calore. Evitate assolutamente di riporvi materiali combustibili.**
- Se collegate un elettrodomestico ad una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, controllate che il cavo non vada a toccare la porta del forno o la zona del piano di cottura.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "SPENTO".

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- Il coperchio dell'apparecchiatura (se presente) serve solamente a riparare il piano di cottura dalla polvere, quando è chiuso, o a raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- **Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.**
- **Prima di chiudere il coperchio, pulitelo accuratamente e lasciate raffreddare i fornelli e/o le piastre elettriche.**
- Per facilitare l'accensione della fiamma dei fornelli, accendetela prima di posare il recipiente sulla griglia.
- Dopo aver acceso la fiamma, accertateVi che sia regolare. Prima di togliere le pentole dai fornelli, abbassate sempre la fiamma, o spegnetela.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- **Fate particolare attenzione all'uso di prodotti di pulizia in spray: evitate sempre di dirigere lo spruzzo verso le resistenze o verso il bulbo del termostato.**
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Il piano di cottura	4
Il forno a gas	5
Contaminuti	5
Consigli sull'uso del piano	6
Consigli sull'uso del forno	6
Tabelle di cottura	8
Pulizia e manutenzione	9
Se qualcosa non funziona...	10
Garanzia e Assistenza	10

Per l'Installatore

Istruzioni per l'installatore	11
Collegamento gas	13
Adattamento a diversi tipi di gas	15
Dati tecnici	17
Inserimento tra mobili componibili	18
Collegamento elettrico	18

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.



Informazioni sulla sicurezza



Istruzioni "passo dopo passo"



Consigli utili e suggerimenti



Informazioni legate alla protezione dell'ambiente



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

- 73/23 e 90/683 (relative alla Bassa Tensione);
- 89/336 (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- 90/396 (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- 93/68 (relativa alle Norme Generali) e successive modificazioni.

COSTRUTTORE: ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italia)

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicuratevi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.



Smaltimento - Imballo

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

Il piano di cottura

Installazione

È importante 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 nei capitoli riservati all'installatore.

Prima di usare l'apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato.

L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento, producono fumo e odori sgradevoli. Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per circa 45 minuti alla temperatura massima.

Manopole di comando del piano di cottura

Sul pannello di comando sono situate le manopole per il funzionamento dei bruciatori a gas del piano di cottura. Le manopole di regolazione dei bruciatori si possono ruotare in senso antiorario fino al simbolo di fiamma piccola e viceversa nel senso opposto.

- nessuna erogazione gas
-  massima erogazione gas
-  minima erogazione gas

Accensione bruciatori del piano

Per accendere un bruciatore, prima di posizionare la pentola:

- avvicinare una fiamma allo stesso (nei modelli con accensione elettrica, agire sull'apposito pulsante contraddistinto da una piccola stella ☆),
- spingere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di massimo,
- ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo le necessità.

Se dopo alcuni tentativi, il bruciatore non si accende, verificare che lo spartifiamma ed il relativo cappello siano posizionati correttamente.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione «●».

Nel caso di una estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.



Durante la cottura, quando si utilizzano grassi od olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.

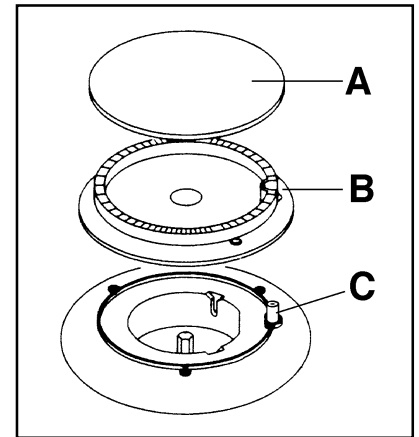


Fig. 1

- A - Cappello
- B - Spartifiamma
- C - Generatore di scintille

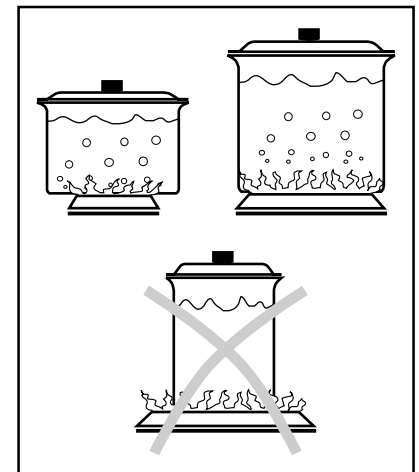


Fig. 2

Il coperchio della cucina

- La funzione del coperchio è di riparare il piano di cottura dalla polvere, quando è chiuso, e di raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Evitate assolutamente di usarlo per qualsiasi altro scopo.
- Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.
- **Prima di chiudere il coperchio, pulitelo da eventuali residui di cottura ed attendete che il piano di cottura sia raffreddato.**
- **ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può scheggiarsi, se viene eccessivamente riscaldato. Accertatevi che tutti i fornelli siano spenti prima di chiuderlo.**

Per un corretto uso dei fornelli a gas

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli (vedi fig.2), come evidenziato nella tabella a lato.

L'utilizzo di recipienti con fondo spesso Vi consentirà di ottenere una distribuzione uniforme del calore. Se desiderate usare pentole o casseruola con fondo sottile, Vi consigliamo di mescolare o girare spesso le pietanze. Appena un liquido inizia a bollire, abbassate la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Il forno a gas

Accensione manuale:


- Aprire la porta del forno,
- avvicinare una fiamma al foro del bruciatore come indicato in (fig. 3-a);
- premere e ruotare in senso antiorario la manopola del forno (fig. 3-b) sino alla posizione di massima temperatura;
- tenere premuta la manopola forno per **5 secondi** circa fino a che la valvola di sicurezza mantiene automaticamente acceso il bruciatore forno.

Se al primo tentativo il bruciatore non rimane acceso ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola per un tempo superiore. Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità.



L'accensione del bruciatore forno deve essere eseguita con la porta forno aperta. Durante le cotture con forno o con grill, onde evitare surriscaldamenti, tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura.

Grill elettrico

Nei modelli con forno a gas, premere e ruotare la manopola forno in senso orario sino alla posizione ; contemporaneamente si accenderà la lampada spia «grill».

Durante le cotture con grill elettrico, inserire la leccarda sotto la griglia, onde evitare sgocciolature di grasso sul fondo forno.

Contaminuti

Il contaminuti ha semplicemente la funzione di avvisarvi con un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

Non ha alcuna influenza sul funzionamento del forno.

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. Fate compiere alla manopola del contaminuti (fig. 4) un giro completo in senso orario, poi ruotatela in senso antiorario fino al tempo desiderato. Trascorso il tempo impostato, il contaminuti emette un segnale acustico che si spegne automaticamente dopo un breve tempo.

Tabella dei diametri Min. e Max. dei recipienti da impiegare

BRUCIATORE	DIAMETRO MIN. mm	DIAMETRO MAX. mm
Rapido (grande)	∅ 160	∅ 260
Semirapido (medio)	∅ 120	∅ 220
Ausiliario (piccolo)	∅ 80	∅ 160

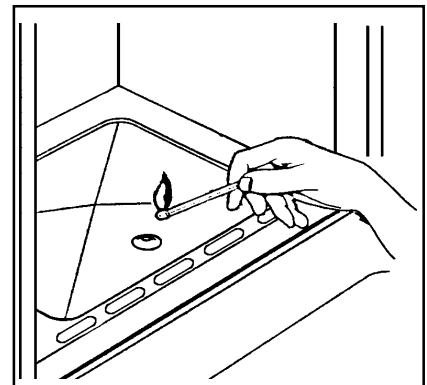


Fig. 3-a

FO 1079

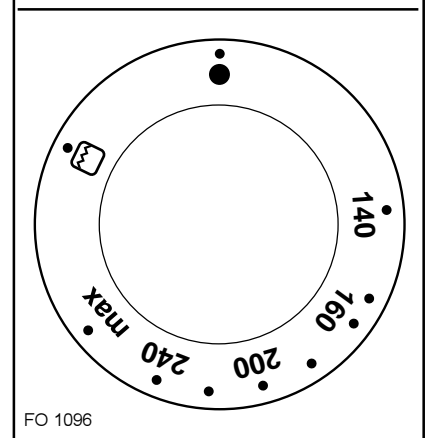


Fig. 3-b

FO 1096

Tasto di accensione luce forno



(a seconda dei modelli)

Consente di accendere la luce all'interno del forno.

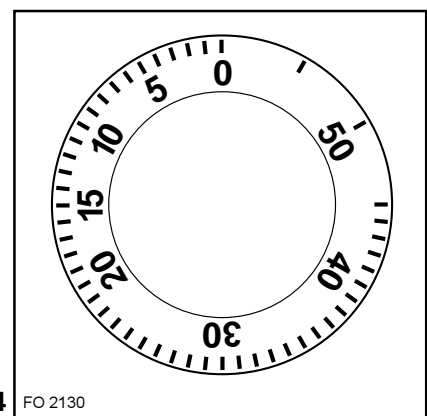



Fig. 4

FO 2130

i Consigli sull'uso del piano

La cottura, deve essere fatta inizialmente con fiamma grande posizionando quindi la manopola di regolazione su . Regolare poi la fiamma secondo le necessità.

La fiamma esternamente è molto più calda rispetto la parte interna (nucleo), di conseguenza le punte della fiamma devono lambire il fondo pentola.

Le fiamme che fuoriescono costituiscono un inutile consumo di gas.

Contrariamente alle piastre elettriche per i fuochi a gas non è indispensabile che le pentole abbiano il fondo piatto. Le fiamme lambiscono il fondo e trasmettono il calore ovunque.

Per i fuochi a gas non sono necessarie pentole particolari. Comunque pentole con pareti sottili trasmettono il calore più velocemente al cibo in esse contenuto di quelle con pareti spesse. Poiché il calore non viene distribuito uniformemente su tutto il fondo pentola c'è

pericolo che le pietanze vengano surriscaldate localmente. Pertanto utilizzando pentole con fondo sottile è consigliabile mescolare più volte le pietanze. Uno spesso fondo pentola riduce il pericolo di surriscaldamento locale, poiché nel fondo pentola avviene una sufficiente compensazione termica.

Si consiglia di non usare pentole troppo piccole. Pentole di forma larga e bassa sono più adatte di quelle strette ed alte, in quanto permettono un rapido riscaldamento.

Non si accelera la cottura mettendo pentole piccole sul bruciatore grande. In tale condizione si ottiene solo spreco di gas. L'uso corretto è: pentole piccole sul bruciatore piccolo, pentole grandi sul bruciatore grande. Cuocendo con pentola coperta si riduce il consumo di calore.

i Consigli sull'uso del forno

Per la cottura dei dolci:

Preriscaldare il forno, salvo indicazioni contrarie, almeno 10 minuti prima di usarlo. Non aprire la porta forno quando state cuocendo pietanze che devono gonfiare (es. paste lievitate e soufflés); il colpo d'aria fredda ne bloccherebbe la montata. Per controllare il grado di cottura dei dolci, inserire uno stecchino nella pasta; se esce asciutto il dolce è cotto a puntino. Per fare questa verifica attendere che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura previsto.

In linea di massima ricordare che:

una pietanza cotta a puntino esteriormente ma non sufficientemente all'interno avrebbe richiesto un valore di temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo. Viceversa, un alimento «secco» avrebbe richiesto un tempo più corto ed un valore di temperatura superiore.

Per la cottura della carne:

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg, per evitare che si secchi troppo. Se volete arrostiti ben coloriti, usare pochissimo grasso. Se il pezzo è magro, usare olio e burro o un poco di entrambi. Burro od olio sono invece superflui se il pezzo ha una fascia di grasso. Se il pezzo ha la fascia di grasso da una sola parte, mettetelo in forno con questa parte girata verso l'alto; il grasso, sciogliendosi, ungerà quanto basta anche la parte sottostante.

I pezzi di carne rossa vanno tolti dal frigo con un'ora di anticipo perché altrimenti il brusco sbalzo di temperatura li farebbe indurire. Un arrosto, specie se di carne rossa, non deve essere salato all'inizio della cottura, in quanto il sale fa uscire dalla carne succhi e sangue, impedendo così la formazione di una crosticina ben rosolata.

Si consiglia di salare l'arrosto esternamente poco dopo la metà della cottura.

Sistemare l'arrosto in forno in recipienti con il bordo basso; un recipiente alto scherma il calore.

Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora.

Iniziate la cottura delle carni rosse, al sangue, a calore sostenuto, riducendo poi la temperatura per finire di cuocere la parte interna. La temperatura di cottura delle carni bianche può essere moderata dall'inizio alla fine.

Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con una forchetta; se non cede significa che è cotta al punto giusto.

A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.

I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Per la cottura del pesce:

Per quanto riguarda i pesci, cuocere quelli piccoli dall'inizio alla fine a calore forte. Cuocere i pesci di media taglia, inizialmente a calore forte e poi diminuire gradualmente la temperatura. Cuocere dall'inizio alla fine, i pesci di grossa taglia, a calore moderato.

Controllare il giusto grado di cottura del pesce arrostito sollevando delicatamente un lembo del ventre; la carne deve essere uniformemente bianca e opaca, a meno che non si tratti di salmone, trota o altro.

La cottura al grill

Si cuociono alla griglia per lo più carni o frattaglie tagliate a fette o a pezzi di diversa misura, ma generalmente di non grande spessore, volatili aperti a metà ed appiattiti, pesci, alcune verdure (es. zucchine, melanzane, pomodoro, ecc.), spiedini di carne o pesce e frutti di mare.

La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio e collocati sempre sulla griglia; salare la carne a fine cottura; mentre il pesce verrà invece salato all'interno prima della cottura. La griglia va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno.

Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

È possibile utilizzare il grill anche per gratinare, tostare il pane e grigliare certi tipi di frutta, come ad esempio banane, pompelmi divisi a metà, fette di ananas, mela, ecc. La frutta andrà messa non troppo vicina alla fonte di calore.

Tempi di cottura

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.

A titolo indicativo riportiamo le TABELLE DI COTTURA relativa alle cotture al forno e al grill.

L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati nella tabella stessa.

Seguire comunque attentamente le indicazioni della ricetta che intendete eseguire.

Attenzione: non appoggiare sul fondo del forno nessun utensile, tipo leccarda, lamiera dolci, casseruole, pirofile, fogli di alluminio o altro durante il funzionamento del forno.

Ne deriverebbe un ristagno di calore che nuocerebbe al risultato della cottura e potrebbe danneggiare lo smalto del forno.

Accessori del forno

L'apparecchiatura viene fornita con i seguenti accessori per il forno:

- griglia in acciaio per il forno per la cottura di cibi alla griglia o in teglia.
- una leccarda (vassoio in metallo smaltato con i bordi rialzati) per raccogliere i sughi di cottura delle carni alla griglia.

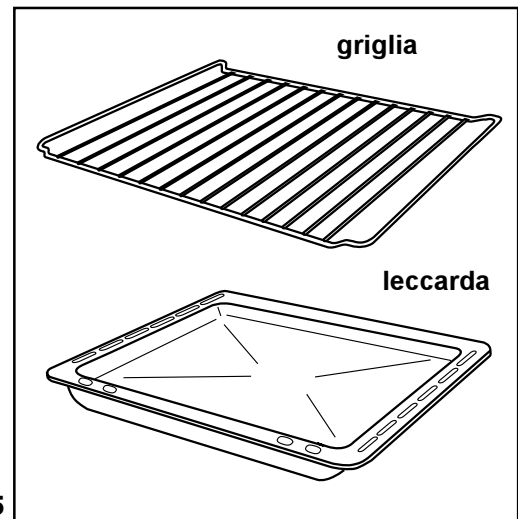


Fig. 5

Tabelle di cottura

Forno a gas

Tipo di pietanza	Temperatura in °C	Livello (dal basso)	Tempo di cottura in minuti
		Forno a gas	
Dolci a stampo con impasto sbattuto Torta marmorizzata Focaccia reale Torta margherita	175 175 175	2 3 3	60-70 60-70 35-40
Dolci di pastafrolla Fondo torta da guarnire Crostata di ricotta Crostata di marmellata	200 200 200	3 2 2	15-20 35-40 35-40
Dolci a stampo con impasto a lievitazione naturale Brioche	200	2	35-40
Dolci piccoli Pasta frolla Bignè Meringhe	170 200 140	3 3 3	10-15 30-40 120
Lasagne	225	2	40-50
Carni (tempo di cottura per ogni cm di spessore) Arrosti cottura lunga Arrosti cottura breve Polpettone	175 200 200	2 2 2	12-15 10-12 30-40
Pollame Anatra (1,5 - 2 kg) Oca (3 kg) Pollo arrosto Tacchino (5 kg)	200 200 200 175	2 2 2 2	120-180 150-210 60-90 240 circa
Selvaggina Lepre Coscia di capriolo Coscia di cervo	200 200 175	2 2 2	60-90 90-150 90-180
Verdure Sformato di verdura cotta	200	2	40-45
Pesce Cefali	200	2	40-50
Pizza	240	2	20-25

Cotture al grill

Tipo di cottura	Quantità in kg	Livello dal basso (posizione griglia)	Tempo in Minuti
Pollo	1-1,5	3	30 per lato
Toast	0,5	4	5 per lato
Salsicce	0,5	4	10 per lato
Bracioline	0,5	4	8 per lato
Pesce	0,5	4	8 per lato

Pulizia e manutenzione

 **Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.**

Pulizia della cucina

Le gocce di salsa, sugo, succhi di frutta, ecc. devono essere tolte il più rapidamente possibile con uno strofinaccio umido, in quanto potrebbero, a lungo andare, far perdere la brillantezza allo smalto.

Per far sparire leggere striature nello smalto utilizzare i normali detersivi in polvere leggermente abrasivi. Non utilizzare pagliette o coltelli per togliere le incrostazioni.

Per la pulizia giornaliera utilizzare acqua e detersivo o uno dei tanti prodotti esistenti in commercio.

Lavare le griglie smaltate con acqua e detersivo; le stesse possono essere lavate anche nella lavastoviglie.

Togliere i cappellotti e gli spartifiamma e lavarli accuratamente con acqua calda e detersivo. Asciugarli bene prima di rimetterli a posto.

Assicurarsi inoltre che siano ben posizionati nella loro sede. Il corpo bruciatore può essere strofinato con una paglietta o una polvere leggermente abrasiva. Pulire la porta forno e il coperchio in cristallo, nei modelli che ne sono provvisti, solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi o sostanze abrasive; nelle cucine ad accensione automatica procedere periodicamente ad un'accurata pulizia dell'accenditore per evitare difficoltà di accensione, inoltre, verificare che le cave degli spartifiamma non siano ostruiti.


Pulizia del forno

Pulire accuratamente il forno dopo l'uso e quando è ancora leggermente tiepido.

Infatti, in questo momento, si toglieranno facilmente i depositi di grasso od altro ed i succhi di frutta, particelle di zucchero o di grasso non saranno ancora incrostati. Utilizzare dell'acqua calda e del detersivo, oppure uno dei prodotti spray esistenti in commercio. Seguire a tale proposito le istruzioni del fabbricante. Non dirigere lo spruzzo del prodotto spray sulle parti in acciaio satinato, rischiereste di rovinarle.

Pulire gli accessori del forno (griglia, leccarda, ecc.) con acqua calda e detersivo.

Togliere le eventuali incrostazioni con una polvere leggermente abrasiva.

 **Non rivestire mai le pareti del forno o il fondo forno con fogli di alluminio per raccogliere gli spruzzi di grasso. Ne deriverebbe un accumulo di calore che nuocerebbe al risultato della cottura e potrebbe danneggiare lo smalto.**

Controlli - Varie

Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e farlo sostitu-

ire da personale qualificato appena presenta qualche anomalia. Consigliamo la sostituzione annuale.

Far lubrificare periodicamente i rubinetti di regolazione del gas da personale qualificato. Se si riscontrano anomalie nel funzionamento è necessario far controllare la cucina da personale qualificato.

Sostituzione lampada vano forno (Fig. 6)

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per **alte temperature (300°C)** con queste caratteristiche: Tensione: 230 V (50Hz); Potenza: 15W; Attacco: E14

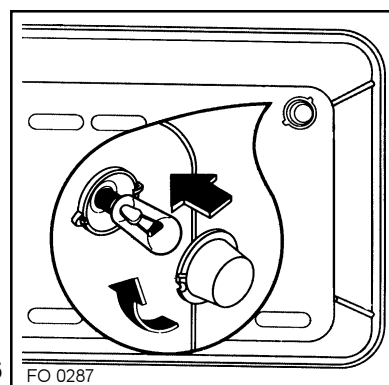


Fig. 6

Pulizia del coperchio

Per una migliore pulizia, tutti i coperchi in cristallo sono estraibili: a tale scopo, sollevate il coperchio come indicato nella Fig. 7 - a.

Il coperchio in cristallo può essere regolato per chiudersi con maggior o minore dolcezza, secondo le esigenze. Per la regolazione, usate un cacciavite a croce per avvitare od allentare la vite di regolazione indicata nella Fig. 7 - b.

Pulite il coperchio di cristallo solo con acqua calda. Controllate che sia perfettamente asciutto prima di rimontarlo.

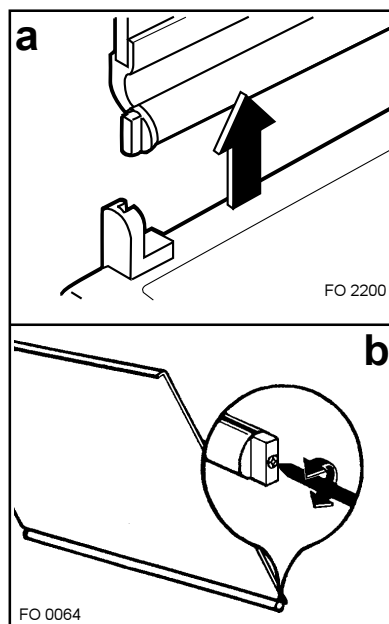


Fig. 7

Pulizia della porta forno

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue (Fig. 8):

aprire completamente la porta; ruotare di 180° i due cavallotti posti sul braccio delle cerniere; socchiudere la porta fino ad un angolo di ~ 30°, sollevare la porta ed estrarla dalla facciata.

Rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.

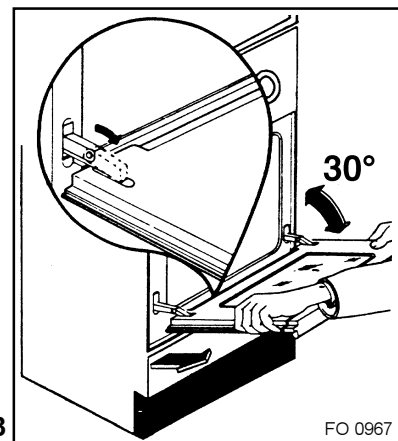


Fig. 8

FO 0967

Se qualcosa non funziona...

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, prima di rivolgervi al servizio di assistenza tecnica, controllare i seguenti punti:

L'afflusso di gas non vi sembra normale

Assicurarsi che:

- i fori degli spartifiamma (cappellotti) dei bruciatori non siano ostruiti;
- nel caso di gas proveniente da una bombola, che la stessa contenga ancora del gas;
- il regolatore di pressione sia funzionante;
- il rubinetto della bombola sia completamente aperto.

Un odore di gas si spande nella stanza

Assicurarsi che:

- un rubinetto non sia rimasto aperto;
- il tubo di alimentazione del gas sia ben posizionato e in buono stato; ricordatevi di sostituirlo almeno una volta all'anno.

Non cercate mai la fuga di gas con un fiammifero, utilizzare allo scopo dell'acqua saponata.

Il forno non scalda

Assicurarsi che la manopola del forno sia in posizione di funzionamento.

Tempi di cottura troppo lunghi

Controllare che la temperatura impostata sia quella più adatta all'alimento da cuocere.

Il forno fuma

Vi consigliamo di pulirlo dopo ogni uso. Durante la cottura della carne si formano degli spruzzi di grasso che, se non vengono puliti, causeranno fumo ed odore alla cottura successiva (vedere al riguardo il paragrafo concernente la pulizia).

La luce del forno non funziona

La lampadina è sicuramente bruciata. Per la sua sostituzione seguite le indicazioni fornite al relativo paragrafo.

Se dopo i controlli di cui sopra l'apparecchiatura non dovesse funzionare, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica più vicino, fornendo tutti i dati relativi: modello e numero di matricola.

Garanzia e Assistenza

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nei documenti che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme ai documenti di garanzia, la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando i documenti di garanzia oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**ZANUSSI SERVIZIO TECNICO**»

 **Electrolux**
D I S T R I P A R T S

Istruzioni per l'installatore



Le seguenti istruzioni relative all'installazione ed alla regolazione devono essere eseguite da personale qualificato.

L'apparecchio deve essere installato in modo corretto in conformità con le norme e le leggi in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da una installazione non conforme alle norme vigenti.

Locale di installazione



Attenzione - Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme in vigore.

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (Fig. 9). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 per le apparecchiature non dotate di termocoppia e 200 cm^2 per le apparecchiature dotate di termocoppia (possono essere realizzate una o più aperture).

Queste aperture (o apertura) devono essere costruite in modo da non venire ostruite sia dall'interno che dall'esterno e preferibilmente posizionate vicino al pavimento al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.

Nel caso queste aperture non siano fattibili nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purché questo locale non sia una camera da letto o ambiente pericoloso, e che sia ventilato come richiesto dalle norme UNI-CIG 7129.

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 10).

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria (UNI-CIG 7129) (Fig. 10).

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

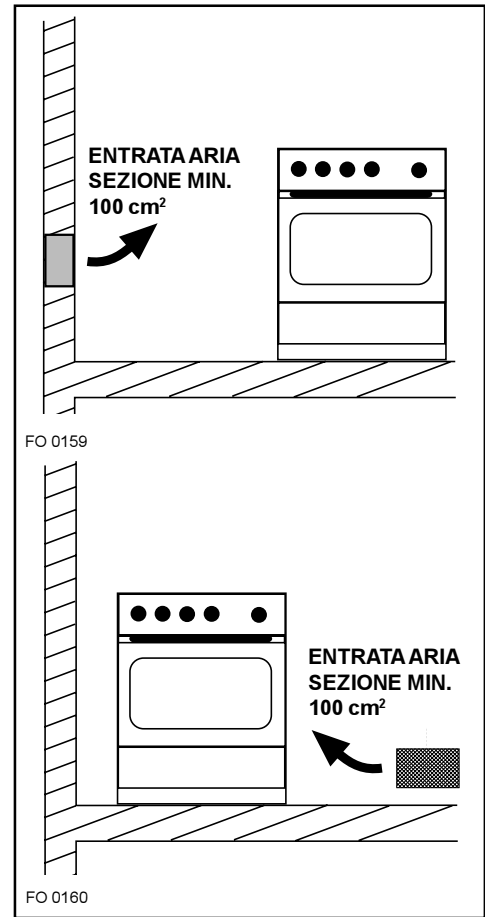


Fig. 9

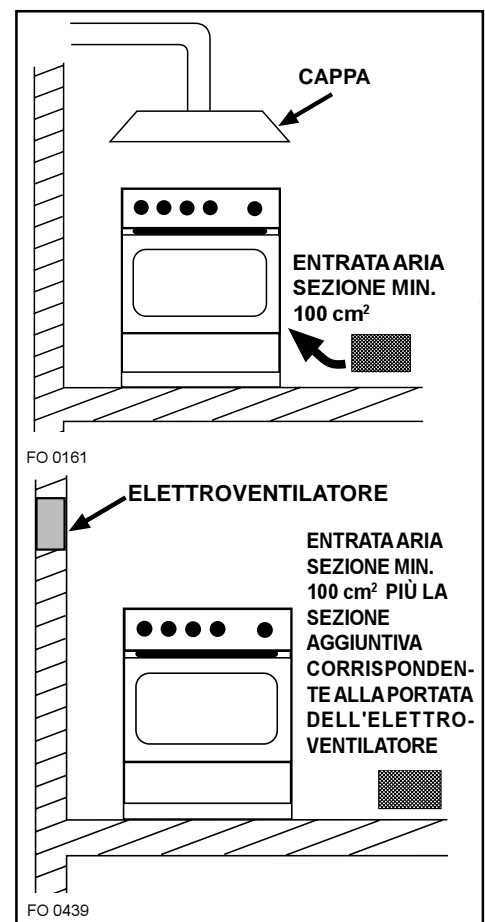


Fig. 10

Posizionamento

L'apparecchiatura è di tipo X.

Essa è stata progettata per essere accostata a mobili le cui pareti non superino in altezza il piano di lavoro (EN 60 335-2-6).

Livellamento

Le cucine sono provviste di piedini regolabili montati sugli angoli posteriori e anteriori dello zoccolo.

Agendo sui piedini (fig. 11) è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole.

Bilanciamento coperchio

I modelli dotati di coperchio in cristallo sono dotati di speciali molle bilanciate, inserite nella cerniera per consentire la chiusura dolce e regolare del coperchio. Una chiusura personalizzata secondo le vostre esigenze può essere ottenuta regolando con un cacciavite a croce la forza di torsione delle molle nel modo a voi più gradito. La forza necessaria per l'apertura/chiusura del coperchio può essere aumentata avvitando di 2 o 3 giri le viti di regolazione, come indicato in figura 12.

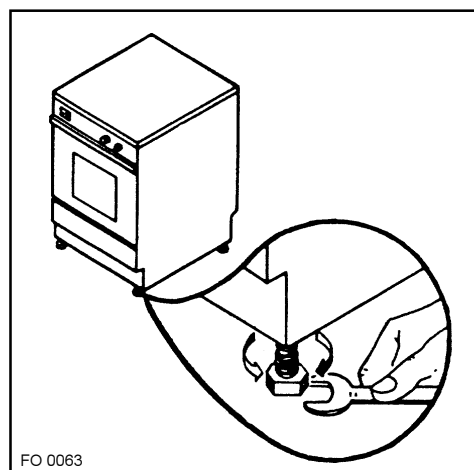


Fig. 11 FO 0063

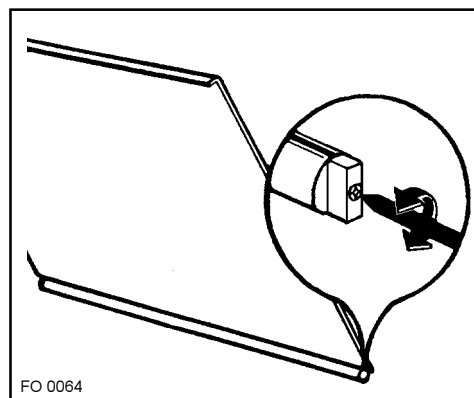


Fig. 12 FO 0064

Collegamento gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 e 7131.

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova sul retro dell'apparecchiatura presso il tubo di collegamento. AccertateVi che il tipo di gas con cui sarà alimentata la cucina sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario eseguite tutte le operazioni secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Per il massimo rendimento e il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche bruciatori".

Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (G.P.L.) è consentito purché questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Allacciamento con tubo metallico rigido o flessibile

Per maggior sicurezza è consigliabile effettuare l'allacciamento all'impianto del gas con tubo metallico rigido o tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891), in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchiatura.

Il raccordo di entrata del gas nelle apparecchiature è Gc 1/2.



Quando la cucina viene installata secondo la classe 2 sottoclasse 1 (cioè incassata) impiegate per l'allacciamento gas solamente tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allacciamento con tubo flessibile non metallico

Quando l'allacciamento è facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso, è possibile usare un tubo flessibile conforme alla norma UNI-CIG 7140.

- **Per l'uso con gas metano:** montate il portagomma tipo "A" indicato nella Figura 13.
- **Per l'uso con gas liquido GPL :** montate il portagomma tipo "B".

In ogni caso, inserite la guarnizione "C" tra il portagomma e il tubo di alimentazione.

Il tubo flessibile deve essere fissato solidamente ai portagomma mediante fascette di sicurezza conformi alla norma UNI-CIG 7141.

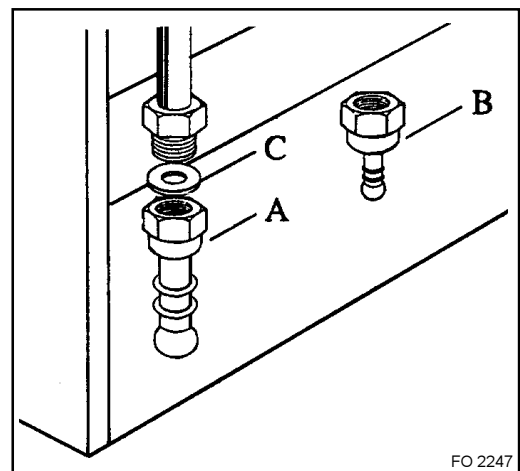


Fig. 13

FO 2247

Il tubo flessibile deve essere messo in opera nel rispetto delle seguenti condizioni:

- il tubo non deve raggiungere in nessun punto una temperatura maggiore di 30°C a quella ambiente; qualora il tubo flessibile, per raggiungere il rubinetto, debba passare dietro la cucina, deve essere disposto come da Fig. 14;
- il tubo non deve essere più lungo di 1500 mm;
- il tubo non deve presentare strozzature;
- il tubo non deve essere soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione;
- il tubo non deve venire a contatto con corpi taglienti o spigoli vivi;
- il tubo deve essere facilmente ispezionabile allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione.

La verifica dello stato di conservazione del tubo flessibile consiste nel controllare che:

- non appaiano screpolature, tagli, tracce di bruciaciture sia alle estremità che lungo il percorso;
- il materiale non sia indurito ma mantenga la sua normale elasticità;
- le fascette di serraggio non siano arrugginite;
- non siano superati i termini di scadenza (5 anni).

Se si verifica una o più delle anomalie sopra indicate, il tubo non va mai riparato ma sostituito.

Controllo della tenuta



Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. **Non utilizzate mai una fiamma per questo controllo.**

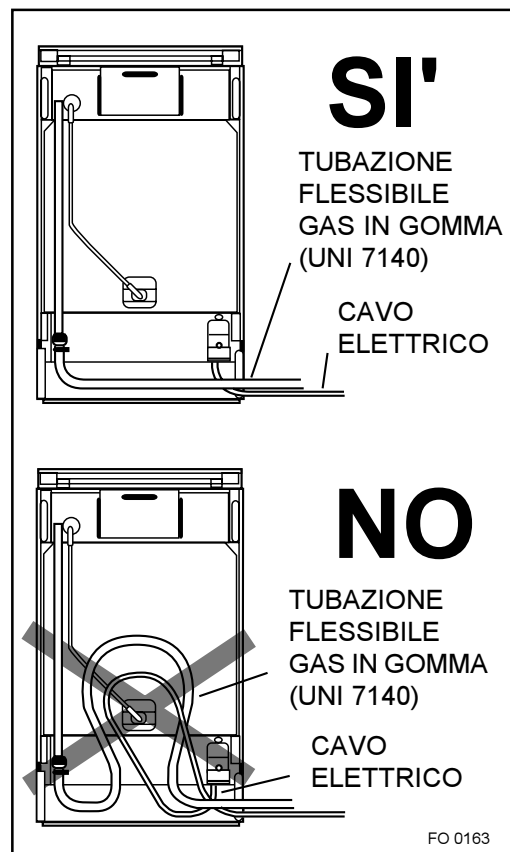


Fig. 14

FO 0163

Adattamento a diversi tipi di gas

Sostituzione portagomma

Se l'apparecchiatura è già stata installata usando un tubo flessibile non metallico, il portagomma usato per l'allacciamento deve essere sostituito secondo le indicazioni fornite nel paragrafo "Allacciamento con tubo flessibile non metallico".

Bruciatori del piano di cottura

1. Rimuovete le griglie del piano di cottura.
2. Rimuovete i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a tubo da 7 svitare e togliete gli ugelli (Fig. 15) sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella "Caratteristiche dei bruciatori").
4. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

Bruciatore del forno

1. Rimuovete il fondo del forno.
2. Svitare la vite di fissaggio del bruciatore del forno (Fig. 16 - A) e rimuovetelo.
3. Con una chiave a tubo da 7 svitare e togliete l'ugello situato nel fondo del forno e sostituitelo con quello corrispondente al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella "Caratteristiche dei bruciatori").
4. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

Regolazione del minimo

Bruciatori del piano di cottura

1. Accendete la fiamma del bruciatore.
2. Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
3. Estraete la manopola.
4. Agite con un cacciavite a lama sottile sullo spillo by-pass posto lateralmente all'asta del rubinetto o all'interno della stessa (vedi fig. 17).

Se operate una trasformazione **da gas metano a gas Gpl**, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass.

Per passare **da gas Gpl a gas metano** svitare di 1/4 di giro.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

5. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.
6. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

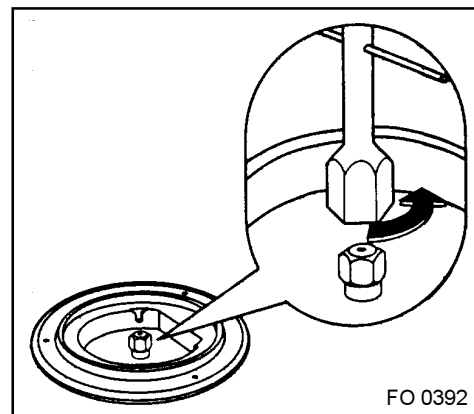


Fig. 15

FO 0392

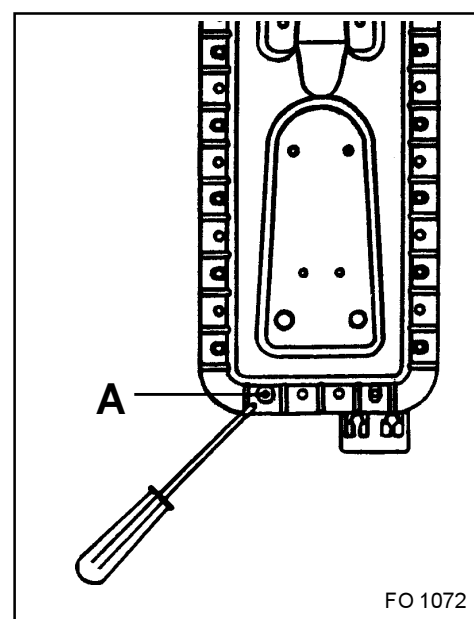


Fig. 16

FO 1072

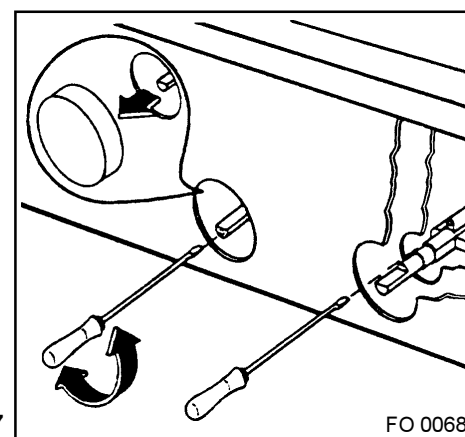


Fig. 17

FO 0068

Bruciatore del forno

1. Accendete il bruciatore del forno e fatelo funzionare per circa 10 minuti sulla posizione di massima temperatura con la porta del forno chiusa.
2. Regolate la temperatura su 140° (min.) circa.
3. Estraiete tutte le manopole.
4. Smontate il frontalino.
5. Se il forno è dotato anche di grill elettrico, sarà necessario rimuovere la camma fissata sull'asta del termostato.
6. Agite con un cacciavite a lama sottile (fig. 18) sullo spillo by-pass posto in alto a destra dell'asta del termostato.

Se operate una trasformazione **da gas metano a gas Gpl**, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass.

Per passare **dal gas Gpl al gas metano** svitate di 1/2 giro.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

7. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.
8. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

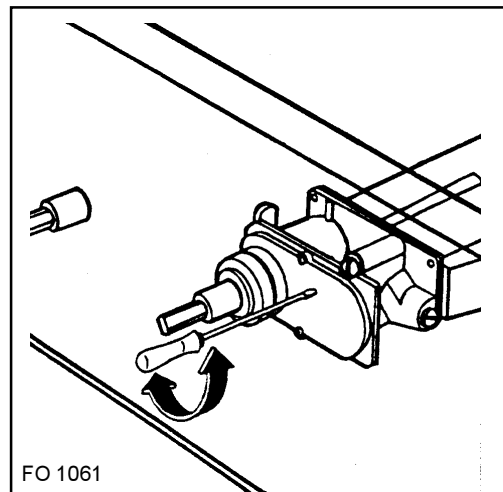


Fig. 18 FO 1061

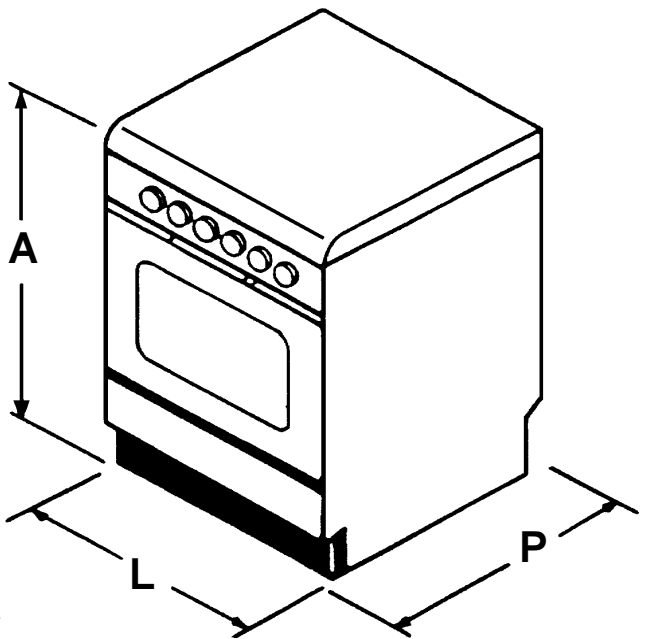
Sostituzione della targhetta di taratura

Terminate tutte le operazioni di adattamento dell'apparecchiatura al nuovo tipo di gas, sostituite la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco per l'allacciamento gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas.

Questa targhetta si trova nella busta dei documenti di garanzia.

Dati tecnici

Dimensioni delle apparecchiature



Altezza	Larghezza	Profondità
850	600	500

Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass in 1/100mm
Normale (ausiliario)	28
Semi-rapido	32
Rapido	40
Forno	55

Categoria

II 2H3+

Apparecchio di classe 1 e classe 2 - sottoclasse 1

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante Grill	1750 W
Lampada forno	15 W
Potenza massima:	1765 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Caratteristiche dei bruciatori

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE m bar
					m ³ /h	g/h	
GAS NATURALE (Metano)	Rapido	119	3,0	0,65	0,286	-	20
	Semirapido	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Ausiliario	70	1,0	0,33	0,095	-	
	Forno	114	2,7	1,1	0,257	-	
GAS LIQUIDO (But./ Prop.)	Rapido	86	2,8	0,65	-	202	28-30/37
	Semirapido	71	2,0	0,45	-	144	
	Ausiliario	50	1,0	0,33	-	72	
	Forno	83	2,7	1,1	-	195	

I bruciatori del piano e del forno non necessitano di regolazione d'aria primaria.

AVVERTENZA

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) da quella prevista è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione.

Nell'eventuale utilizzo di regolatori di pressione per GPL, questi devono essere conformi alle norme UNI-CIG 7432.

Inserimento tra mobili componibili

Nel caso di inserimento dell'apparecchiatura fra mobili componibili, rispettate le distanze indicate nella Figura 19.

i Con questo tipo di installazione (cioè secondo la classe 2 sottoclasse 1) impiegate per l'allacciamento gas solamente tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI-CIG 9891.

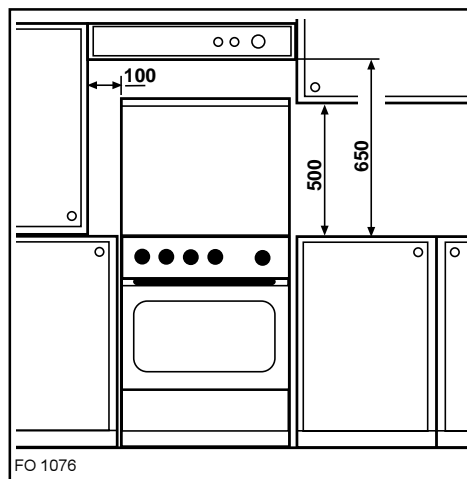


Fig. 19 FO 1076

Collegamento elettrico

! Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase.

Prima di effettuare l'allacciamento accertateVi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola),
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore,
- la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montate sul cavo di alimentazione di cui l'apparecchiatura è dotata, una spina normalizzata adatta al carico indicato sulla targhetta matricola e collegatela ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiere cucina) deve **sempre** essere collegato alla fase della rete di alimentazione. In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

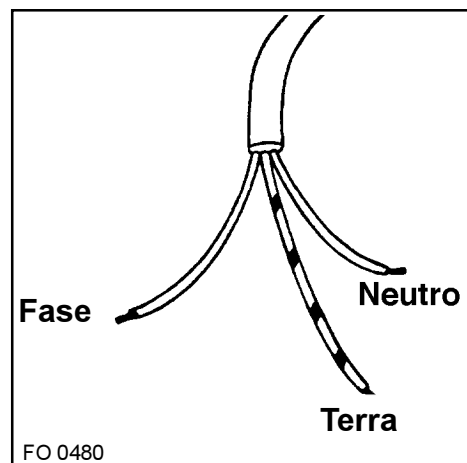


Fig. 20 FO 0480

Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare cavi di tipo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, di sezione adatta al carico; è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm dei cavetti di fase e neutro (fig. 20).

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.