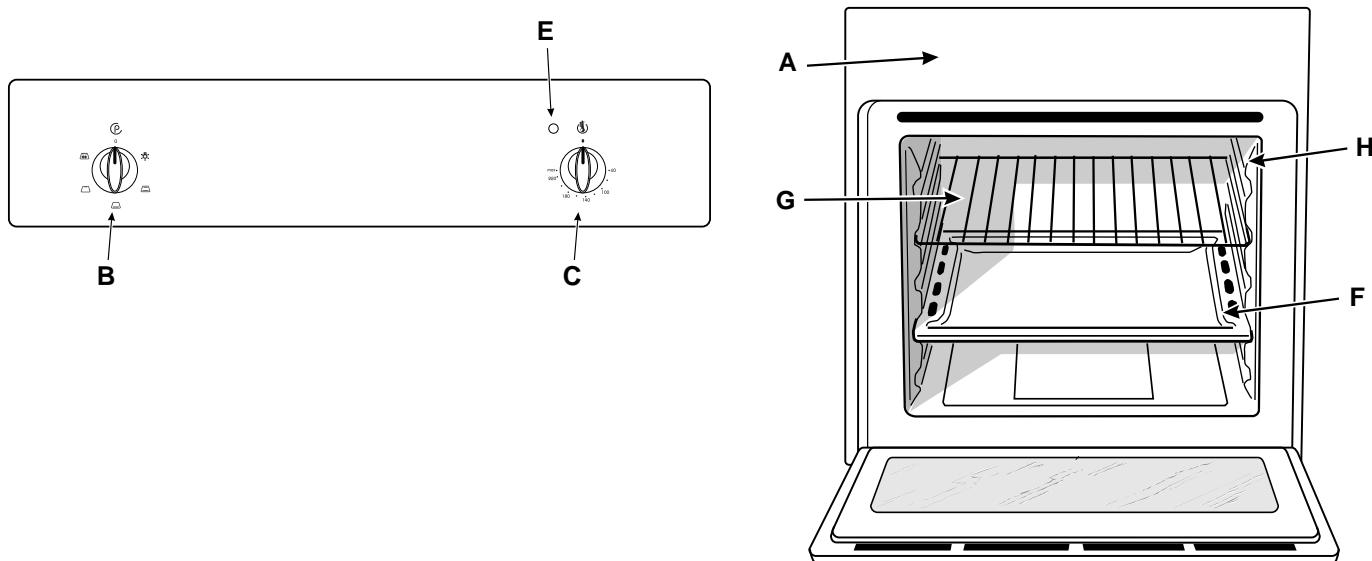


La ringraziamo per aver scelto un prodotto Indesit, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo, prima di utilizzare l'apparecchio, di leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Grazie.

## Visto da vicino



- A. Cruscotto comandi
- B. Manopola di selezione funzioni di cottura
- C. Manopola per la temperatura di cottura
- E. Spia di funzionamento del forno (presente solo su alcuni modelli) - Se accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata

- F. Leccarda o piano di cottura
- G. Griglia ripiano del forno
- H. Guide di scorrimento di leccarde e griglie

## Come utilizzarlo

La selezione delle diverse funzioni offerte dal Vostro forno si ottiene agendo sulle manopole di selezione "B" e del termostato "C" presenti sul cruscotto.

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

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

nio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

### Forno Statico

Posizione manopola termostato "C": Tra **60°C** e **Max**. In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. È il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le

cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

### Forno Dolce

Posizione manopola termostato "C": Tra **60°C** e **Max**.

Si accende l'elemento riscaldante inferiore.

Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso.

Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

### Forno "sopra"

Posizione manopola termostato "C": Tra **60°C** e **Max**.

Si accende l'elemento riscaldante superiore.

Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

### Grill

Posizione manopola termostato "C": **Max**.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale.

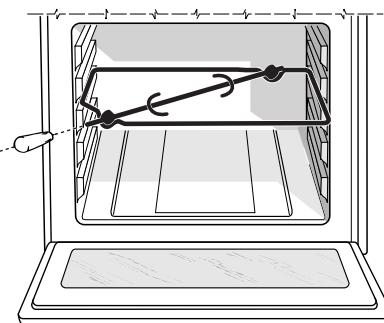
La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: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

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

### Il girarrosto (solo su alcuni modelli)

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

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



### La luce forno

Si accende ruotando la manopola "B" sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

### Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente a forno caldo.

Quando la ventola è in funzione è possibile sentire un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.

**Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.**

## Come tenerlo in forma

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

**Per una lunga durata del forno è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:**

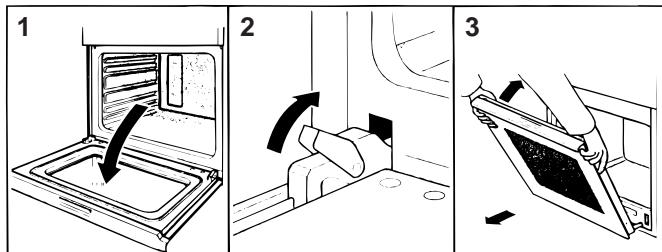
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti esterne smaltate o inox vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle. L'acciaio inox può rimanere macchiato. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici normalmente in commercio. Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia.
- l'interno del forno va pulito, preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detergente, risciacquando e asciugando poi accuratamente con un panno morbido. Evitare l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio le polveri, ecc...) e di spugne abrasive per piatti oppure acidi (ad esempio anticalcare, ecc...), perché potrebbero rovinare lo smalto. Se lo sporco è particolarmente duro da togliere, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno, secondo le istruzioni riportate sulla confezione.
- se usate il forno per un tempo prolungato ci potrebbe essere formazione di condensa. Asciugatela usando un panno morbido.
- attorno all'apertura del forno, una guarnizione in gomma garantisce il suo corretto funzionamento. Controllate quindi periodicamente lo stato di questa guarnizione. Se necessario pulitela evitando di usare prodotti o oggetti abrasivi. In caso risulti danneggiata rivolgetevi al Centro Assistenza più vicino. E' consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.
- non rivesta mai il fondo forno con fogli di alluminio, poiché l'accumulo di calore conseguente comprometterebbe la cottura danneggiando anche lo smalto.
- pulire il vetro della porta forno utilizzando prodotti e spugne non abrasive ed asciugare con un panno morbido.

### Come togliere la porta forno

Per una pulizia più accurata è possibile togliere la porta del forno. Procedere nel seguente modo:

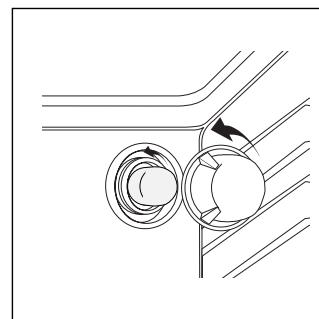
- aprite completamente la porta;
- alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere;
- afferrate la porta ai due lati esterni, richiudetela lentamente ma non completamente;
- tirate la porta verso di voi estraendola dalla sua sede;

Rimontare la porta seguendo il procedimento sopra descritto in senso contrario.



### Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230/240 V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridate alimentazione al forno.



# Consigli pratici per la cottura

Nella cottura al forno utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta. Questa va posizionata sulle guide inferiori o superiori a seconda che la cottura necessiti di maggior calore dal basso o dall'alto.

## Preriscaldamento

Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è consigliabile utilizzare la funzione "forno statico" che consente di raggiungere la temperatura in breve tempo. Alla fine del preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "E", selezionate la funzione di cottura più indicata.

## Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionate la carne in modo che sia nella parte superiore.

## Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci preriscaldate sempre il forno e, per evitare un abbassamento del dolce, non aprite la porta durante la cottura. In generale:

### Dolce troppo secco

La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

### Dolce si abbassa

Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

### Dolce scuro superiormente

Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

### Buona cottura esterna, ma interno colloso

Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

### Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un po' di farina oppure utilizzate carta forno.

## Utilizzo del grill

Utilizzate la funzione d "grill" posizionando il cibo al centro della griglia (posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso), dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore.

Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

**Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa**, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

**Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.**

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
<b>1 Statico</b> 	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè	0.3	3	10	180	30-35
	Pan di spagna	0.5	3	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	30-35
<b>2 Forno Dolce</b> 	Torte lievitate	0,5	3	15	160	30-40
	Crostate	1	3	15	180	35-40
	Torte di frutta	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
<b>3 Forno Sopra</b> 	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
<b>4 Grill</b> 	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	<b>Con girarrosto (ove presente)</b>					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	5	Max	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	5	Max	70-80

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

# La sicurezza una buona abitudine

**Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:**

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- **Per movimentare l'apparecchio, onde evitare danni a persone e al prodotto stesso, servirsi sempre delle apposite maniglie ricavate sulle fiancate del forno.**
- L'apparecchio è concepito per uso non professionale nelle abitazioni e le sue caratteristiche non vanno modificate.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**

**Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con:**

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, chiodi ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno e del grill, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in questo caso vanno rese in nocue le parti che potrebbero essere pericolose).

**Vanno evitate le seguenti operazioni:**

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- l'uso quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- che il cavo di alimentazione di piccoli elettrodomestici finisca su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili nei pressi;

- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolungherie;
- tentativi di installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

**Occorre assolutamente rivolgersi a personale qualificato nei seguenti casi:**

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- quando si hanno dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

**Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:**

- in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio dopo aver tolto l'imballaggio;
- danneggiamento o sostituzione del cavo di alimentazione;
- in caso di guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

**È opportuno effettuare le seguenti operazioni:**

- solo la cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- verificare l'integrità dopo aver tolto l'imballaggio;
- disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di cattivo funzionamento e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
- quando inutilizzato, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere il rubinetto del gas (se previsto);
- utilizzare guanti da forno per inserire o estrarre recipienti;
- impugnare sempre la maniglia della porta al centro dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria;
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato;
- tagliare il cavo di alimentazione dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

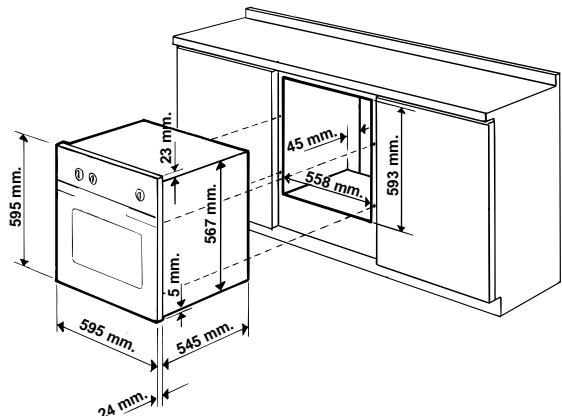
# Installazione

**L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.** Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

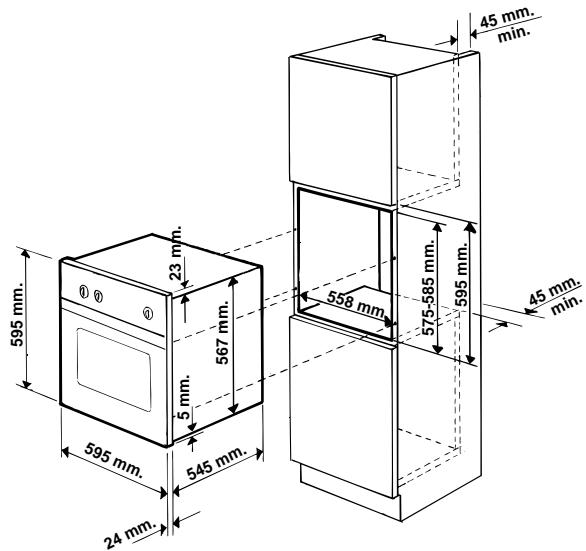
**Importante:** qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

## Installazione dei forni da incasso

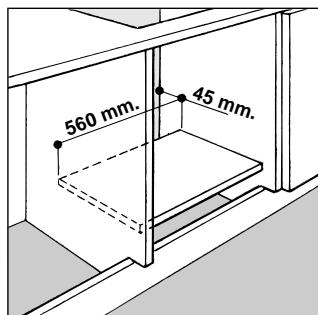
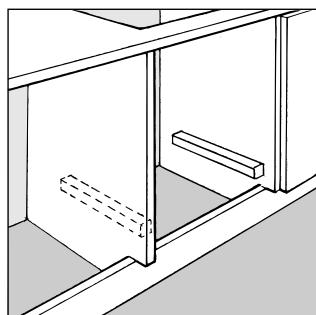
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura sottostante vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo ed a colonna.



N.B.: Installazione per dichiarazione consumi



Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura di almeno 45 x 560 mm.

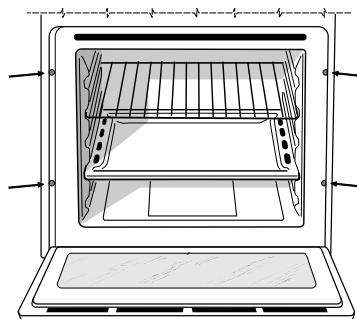


I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 100 °C.

In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche.

Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Per fissare il forno al mobile aprite la porta del forno e fissate il forno tramite 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.



## Collegamento elettrico

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

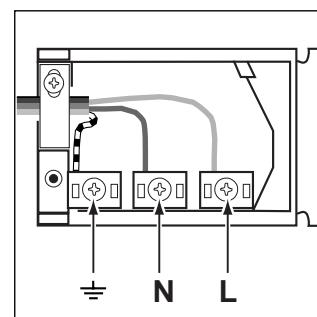
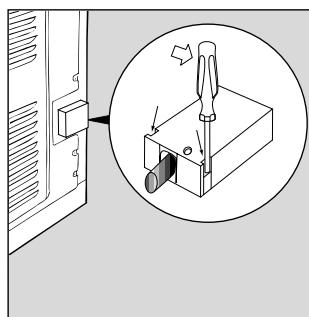
## Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsettiera:

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

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

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



## Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e

rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qua-lora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo. **La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

## Caratteristiche tecniche

### Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5  
profondità cm. 43,5  
altezza cm. 32

### Volume utile del forno:

litri 60

### ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici

Norma EN 50304

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale  
funzione di riscaldamento:  Statico

### Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50/60Hz 2250W



### 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;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.