

Forno da incasso
Installazione e uso

FG 10 K.1

Built-in oven
Installation and use

Horno empotrable
Instalación y uso

Forno de encaixar
Instalação e uso

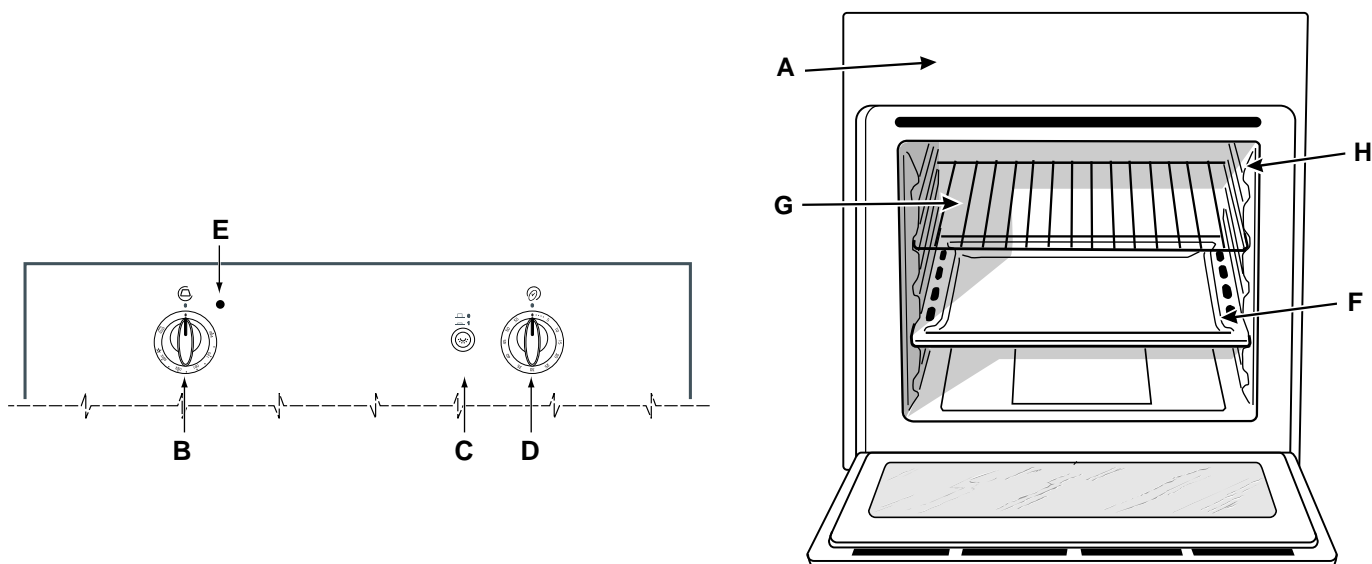
 **INDESIT**



IT	Forno da incasso gas	
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
GB	Built-in gas oven	
	Instructions for installation and use	13
ES	Horno empotrable gas	
	Instrucciones para la instalación y uso	23
PT	Forno de encastrar gas	
	Instruções para a instalação e o uso	33

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 forno / grill-girarrosto
- C. Pulsante accensione luce forno
- D. Manopola del contaminuti (presente solo su alcuni modelli)

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

Come utilizzarlo

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

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

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

La manopola del forno (B)

È il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 240°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola "B" in senso antiorario fino alla posizione **Max** ☆ (mantenendo la porta del forno chiusa). **Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola "B" per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza. Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola "B", aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.** La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il ri-

ferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

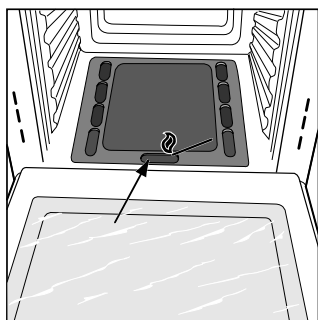
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Accensione manuale del forno

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

- aprire la porta del forno
- avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola come in figura, premere a fondo e ruotare la manopola "B" in senso antiorario fino alla posizione **Max**. **Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola "B" per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.**



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

La manopola del grill (B)

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

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

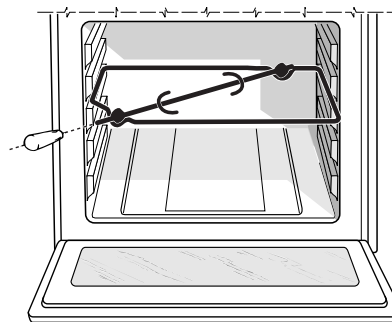
Premendo a fondo e ruotando la manopola "B" fino alla posizione si mette in funzione oltre al grill a raggi infrarossi anche il motorino girarrosto (presente solo su alcuni modelli), che rimane attivato fino a che il grill è in funzione.

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

Il girarrosto (presente solo su alcuni modelli)

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

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



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

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

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

La spia di funzionamento del grill (E)

Risulta accesa quando sia messo in funzione il grill.

Il contaminuti (solo su alcuni modelli)

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "D" 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.

Ventilazione di raffreddamento

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

Nota: a fine cottura la ventola rimane attiva finchè il forno non sarà sufficientemente freddo.

Attenzione: non utilizzare il forno nel caso di mancanza prolungata di energia elettrica o del mancato funzionamento della ventola di raffreddamento.

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:

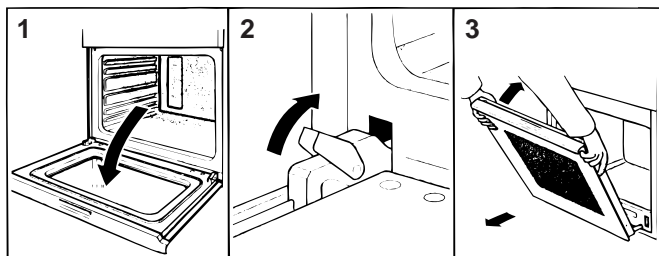
- le parti esterne smaltate o inox vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle. L'acciaio inox può rimanere macchiato. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici normalmente in commercio. Si consiglia di sciacquare 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 detersivo, 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...), perchè 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 rivestite mai il fondo del forno con fogli di alluminio, poichè 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:

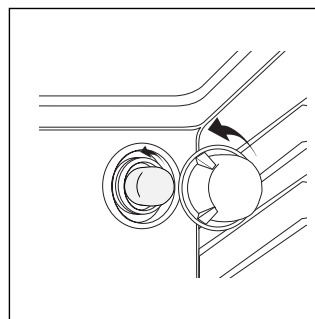
- aprite completamente la porta;
- alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere;
- afferrate la porta ai due lati esterni, richiudetela lentamente ma non completamente;
- tirate la porta verso di voi estraendola dalla sua sede;

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 scollegare 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 ridare alimentazione al forno.



Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, (circa 15 minuti). Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. 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 coloso

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 pò di farina oppure utilizzate carta forno.

Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza:


- Preriscaldare bene il forno per almeno 15 minuti;
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante;
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura;
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (170°C-190°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200-220°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 arrostiti saporiti bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatele in modo che sia nella parte superiore.

Utilizzo del grill

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

Utilizzate la funzione  "grill" posizionando il cibo al centro della griglia.

Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo della funzione 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)	
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55	
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90	
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80	
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90	
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100	
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90	
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80	
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90	
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40	
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40	
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30	
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35	
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60	
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60	
Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6	
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	3	-	4	
	Filetto di merluzzo	1	4	3	-	10	
	Verdure alla griglia	1	4	-	-	8-10	
	Bistecca di vitello	1	4	5	-	20-25	
	Bracioline	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburger	1	4	3	-	10-15	
	Salsicce	1,7	4	5	-	20-25	
	Toast	n.° 4	4	3	-	2-3	
	Con girarrosto (ove presente)						
		Vitello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90
		Pollo allo spiedo	1.5	-	-	-	80-90
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	-	80-90	

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

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

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- 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 innocue 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 prolunghie;
- 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 "o" 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.
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**

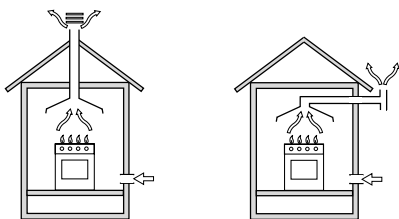
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

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

Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



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

Direttamente all'esterno

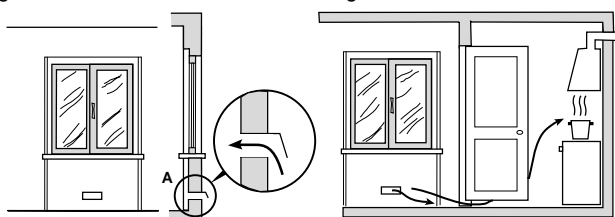
- b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito (Fig.A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig.B).

Particolare A

Locale adiacente Fig. B

Locale da ventilare

Fig. A



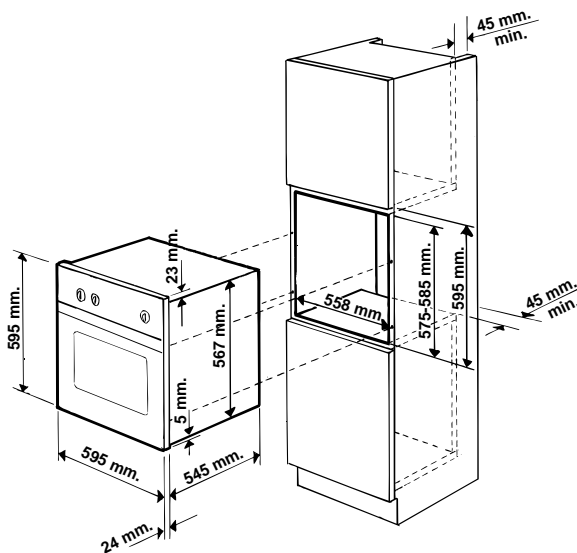
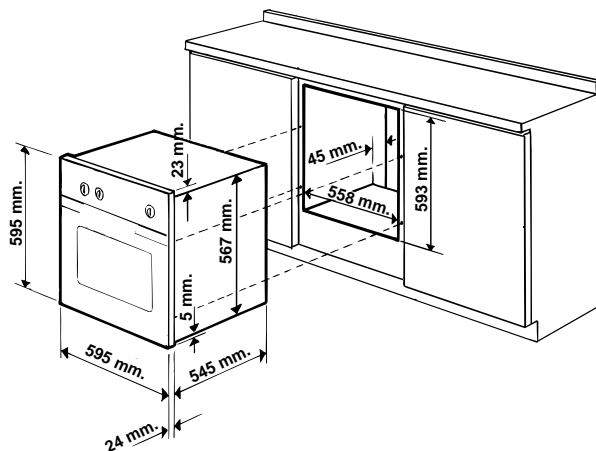
Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

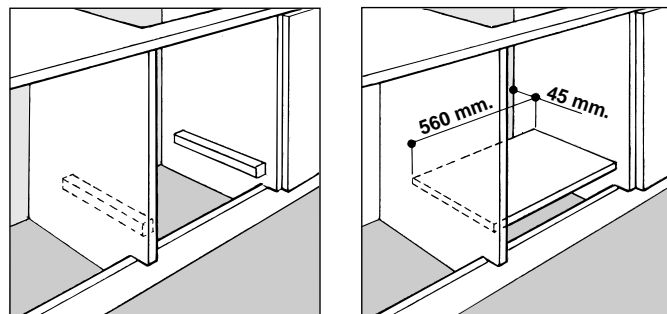
- c) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C .

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.



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 $45 \times 560 \text{ mm}$.



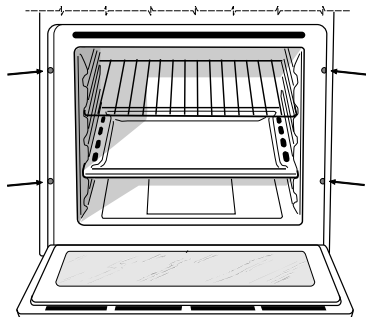
I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 100°C .

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.

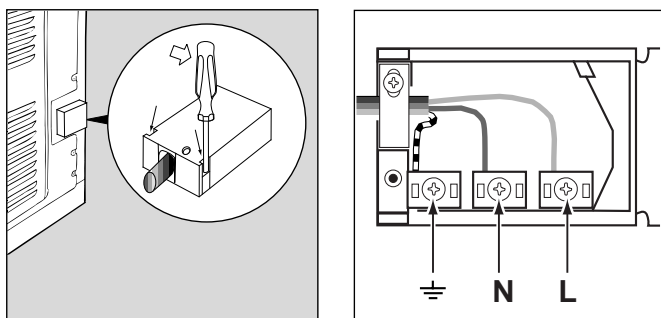
Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsettieria:

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

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

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



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario

verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse 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.**

Collegamento gas

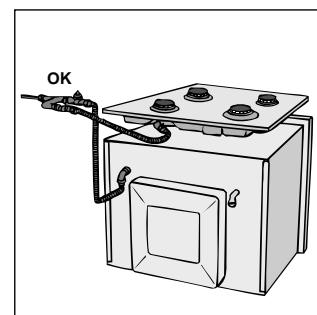
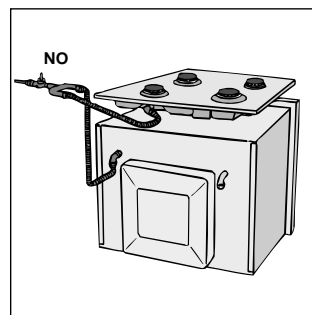
Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: 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".

Nel caso si debba procedere all'installazione di un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione.

Questi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro.



Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Controllo Tenuta

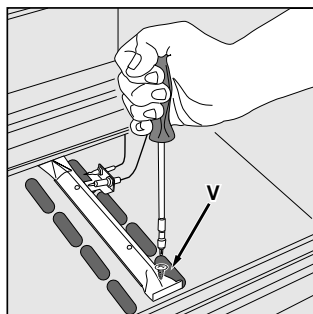
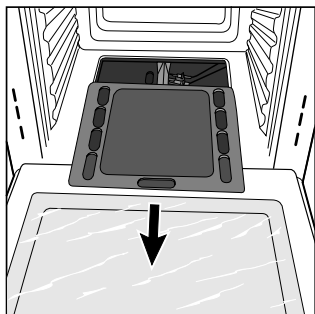
Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

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

a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

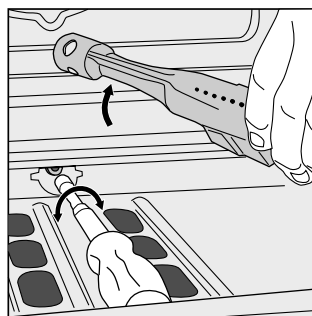
- aprire la porta del forno completamente
- estrarre il fondo forno scorrevole
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore



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

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

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



Regolazione aria primaria del bruciatore forno

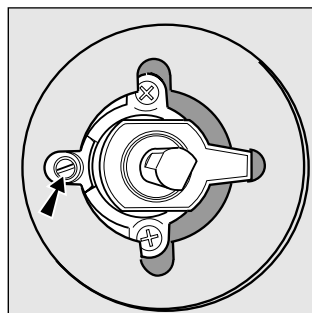
b) Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo del bruciatore forno

c) Regolare il minimo del bruciatore forno:

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

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



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

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

Nota

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

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Bruciatore	Potenza Termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale		Gas città	
	Nominale	Ridotta	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h	Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248	245	589
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)				28-30	37	20		8	
	Minima (mbar)				20	25	17		6	
	Massima (mbar)				35	45	25		15	

- * A 15°C e 1013 mbar-gas secco
 ** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³
 Città P.C.S. = 15.87 MJ/m³

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
 profondità cm. 43
 altezza cm. 31



Volume utile del forno:

litri 58

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

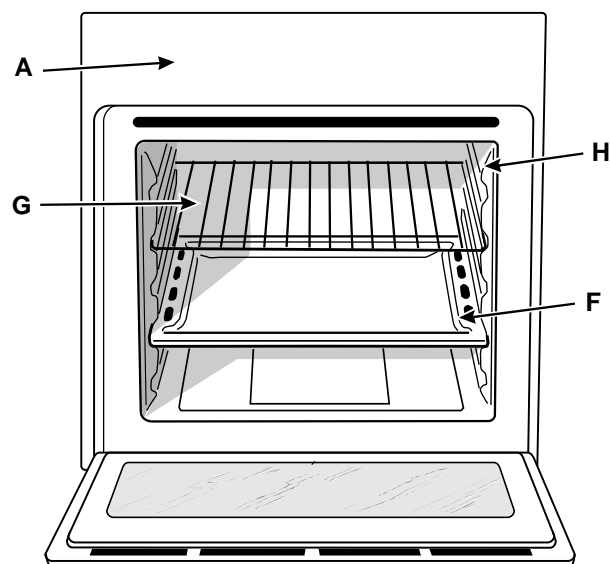
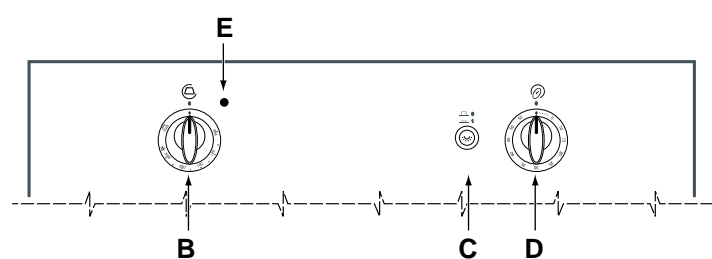
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni ;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Model	Parte Gas		Parte elettrica		
	Categoria	Potenza termica kW (1)	Tensione frequenza		Potenza (W)
FG 10 K.1	III1a2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	230V~	50-60Hz	2250

(1) I valori espressi in g/h si riferiscono alle capacità con gas liquidi (butano, propano).

Congratulations on choosing an Indesit appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

Close-up view



- A. Control Panel
- B. Oven / rotisserie-grill knob
- C. Oven light button
- D. Timer knob (only available on certain models)
- E. Oven indicator light
- F. Dripping Pan or Baking Sheet
- G. Oven Rack
- H. Guides for sliding the racks or dripping pan in and out

How to use your oven

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

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

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

The oven knob (B)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself (from 140°C to 240°C) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is built into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob "B" in all the way and turn it anti-clockwise, setting it to the **Max** ☆ position (keeping the oven door shut). **Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob "B" pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated. The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob "B", open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.** The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the

reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

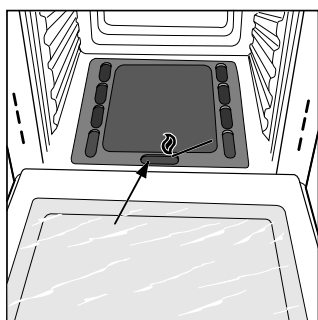
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

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

Lighting the oven manually

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

- open the oven door
- hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob "B" in fully and turn it anticlockwise, setting it to the **Max position**. **Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob "B" pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.**




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

The grill knob (B)

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


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

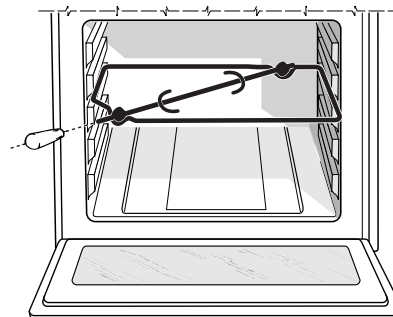
Press knob "B" in fully and set it to position  the grill (which uses infrared rays) and the rotisserie motor (only available on some models) will come on, the latter will stay on as long as the grill is in operation.

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

The rotisserie (only available on certain models)


To start the rotisserie, proceed as follows:

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



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



The oven light button (C)

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

The grill indicator light (E)

This light comes on when the grill starts.

Timer (only available on certain models)

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

Cooling ventilation

In order to cool down the temperature of their exterior, some models are equipped with a cooling fan that comes on by turning the selector knob "B". During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: when cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Warning: do not use the oven in the event of a prolonged power failure or if the cooling fan does not work.

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

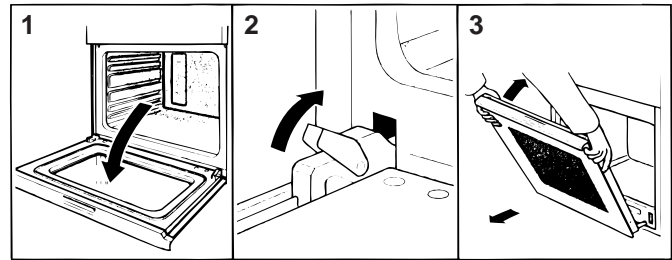
- the enamelled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them; Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as limescale-remover, etc...) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- if you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

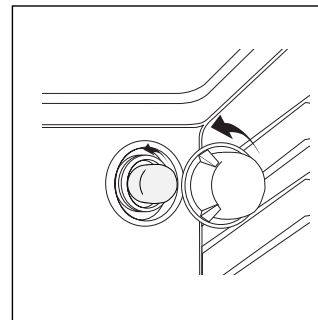
- open the door fully;
- lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
- pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage: 230/240 V
 - Wattage 25W
 - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

- Preheat the oven for at least 15 minutes
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 170 °C to 190 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.


In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

Use the  "grill" mode, placing the food under the centre of the grill.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

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

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

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centres authorised by the manufacturer
- always use original spare parts

- **This instruction manual concerns a class 3 built-in appliance.**
- This appliance is designed for non-professional, household use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

Service Centres authorised by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance from the electricity mains and turn off the gas tap (if foreseen);
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the "o" position when the appliance is not in use.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.
- **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**

Installation

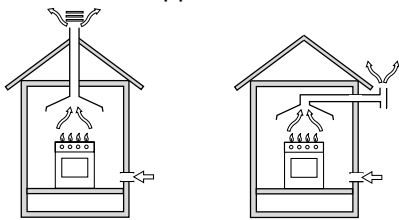
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Positioning

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Norms. The following requirements must be observed.

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A flue or branched flue system
(only for cooking appliances)

Directly
to the Outside

- b) The room must also have a system that allows for proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening cannot under any circumstances be blocked accidentally (Fig.A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms, bedrooms or rooms with a fire hazard (Fig. B).

Detail A

Adjacent
room

Room
to be ventilated

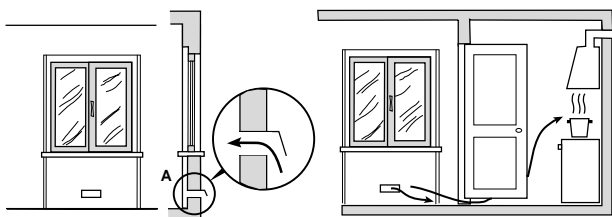


Fig. A

Fig. B

Examples of Ventilation Openings Increased Opening
for Comburent Air

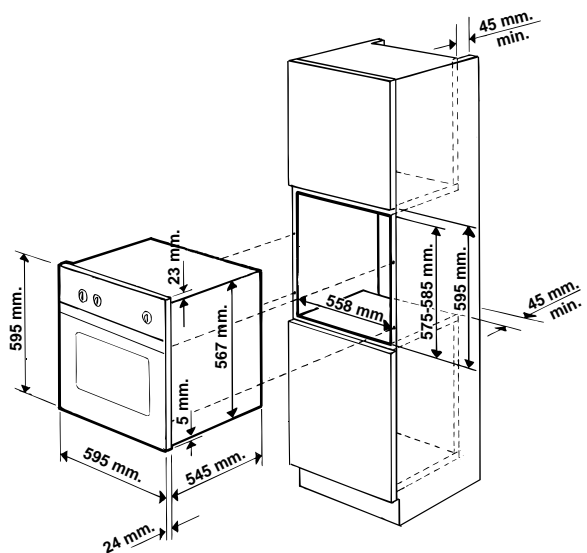
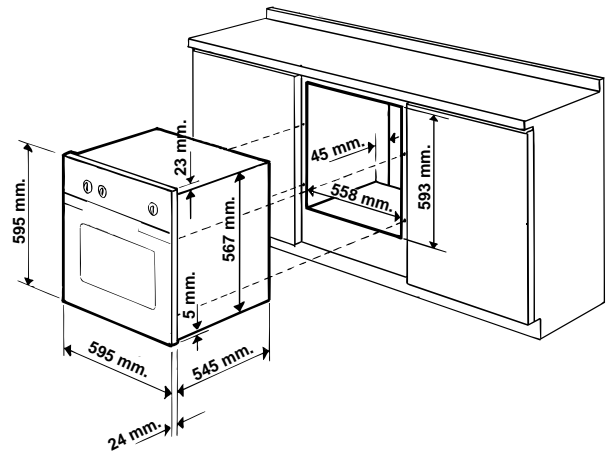
Between Door and Floor

- c) Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to

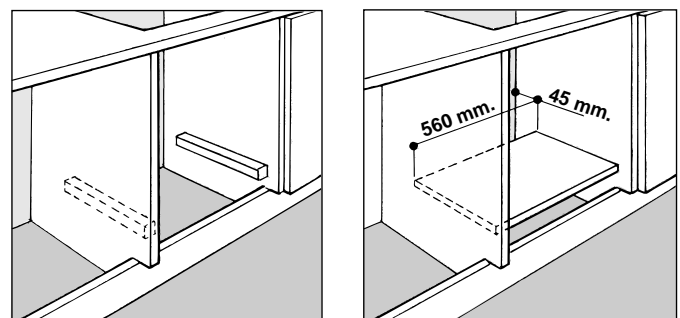
heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to above 50°C.

Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45 x 560 mm.

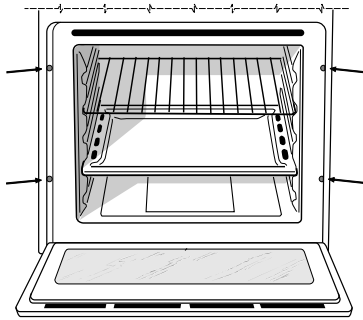


The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100 °C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Electrical Connection

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

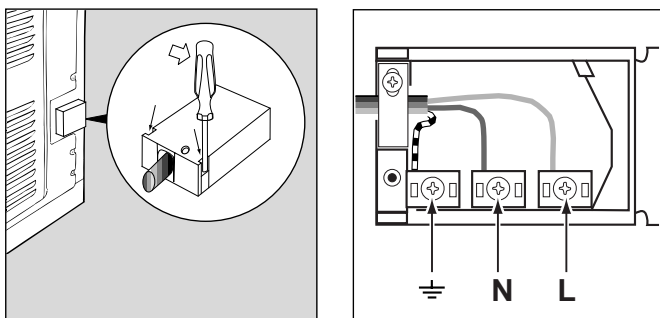
Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

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

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N- \perp
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: **Blue (N) Brown (L) Yellow-Green \perp**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

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

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

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

Gas connecting

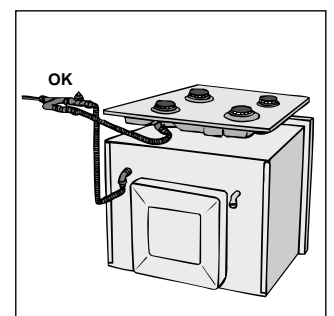
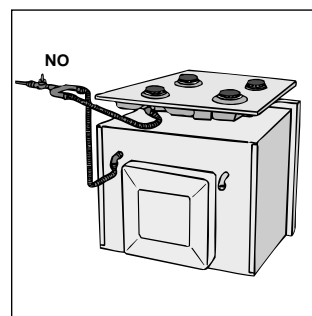
The appliance should be connected to the gas mains or to a gas cylinder in compliance with current National Norms. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current National Norms.

Important: Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to make the connection between the two or to use a single cut-off tap.

The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap to render them independent from one another.



Connection with a rigid pipe (copper or steel)

Connection to the gas system must be made in such a way as not to cause any stress of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the supply ramp to the appliance, whose watertightness is ensured by a seal. Should you need to turn the pipe fitting, you must in all cases replace the seal (provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipes and seals that comply with the current National Norms. These pipes must be installed so that their length is never any longer than 2000 mm when fully extended. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the connection is tight

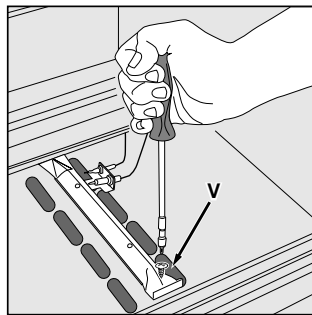
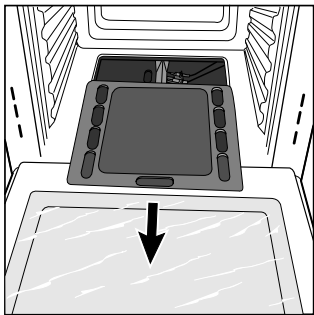
When installation is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

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

a) Replacing the oven burner nozzle

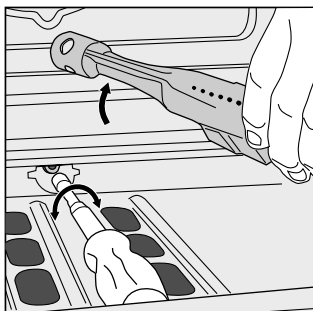
- open the oven door fully
- pull out the sliding oven bottom
- unscrew the burner fastening screws



- remove screw "V" and then the oven burner;
- Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

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

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



Regulating the Primary Air for the Oven Burner

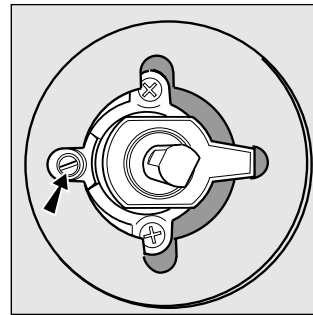
- b) the burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

Minimum regulation of the oven burner

c) Regulate the oven burner minimum:

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

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



- Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **Max** to Min quickly and when you open and close the oven door quickly.

Warning

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

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

Burner and Nozzle Characteristics

Table 1		Liquid gas				Natural gas	
		By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*	49	78	***	**	119	248
	Nominal			Reduced			
Oven	2,60	1,00			189	186	
Supply pressures	Nominal (mbar)			28-30	37	20	
	Minimum (mbar)			20	25	17	
	Maximum (mbar)			35	45	25	

- * At 15°C and 1013 mbar-dry gas
 ** Propane Gross Heat Value = 50.37 MJ/Kg
 *** Butane Gross Heat Value = 49.47 MJ/Kg
 Natural Gross Heat Value = 37.78 MJ/m³
 Methane Gross Heat Value = 15.87 MJ/m³

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5 cm
 Depth 43 cm
 Height 31 cm



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

Inner Volume of the Oven:

58 litres

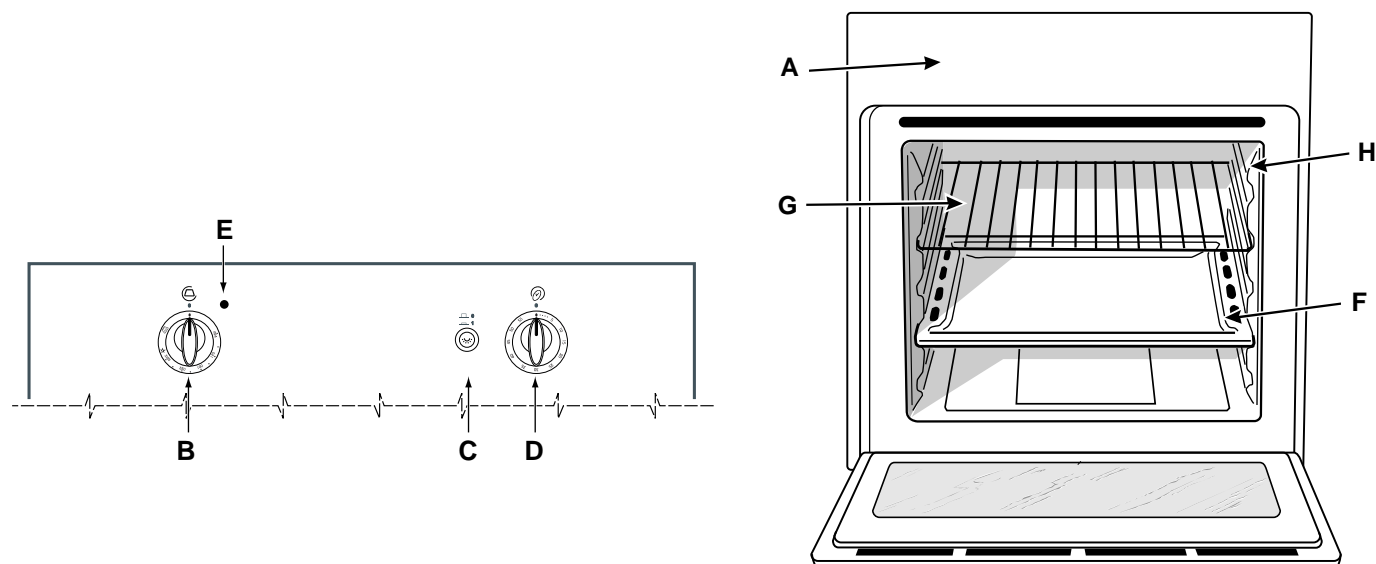
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/336/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

Model	Gas Part		Electric Part		
	Category	Thermal Power kW (1)	Voltage frequency		Power (W)
FG 10 K.1	I12H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	230V~	50-60Hz	2250

(1) The values in g/h refer to the capacities with liquid gas (Butane, Propane).

Le agradecemos por haber elegido un producto Indesit, seguro y realmente fácil de usar. Para conocerlo y utilizarlo bien y por mucho tiempo, le aconsejamos, antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad, la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas. Gracias.

Visto de cerca



- A. Panel de mando
- B. Perilla del horno / grill-asador automático
- C. Botón de encendido de la luz del horno
- D. Perilla del contador de minutos (presente sólo en algunos modelos)

- E. Luz indicadora de funcionamiento del horno
- F. Bandeja o placa de cocción
- G. Parrilla del horno
- H. Guías de deslizamiento bandejas y parrillas

Cómo utilizarlo

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

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa, solamente en el caso de cocciones en el grill o con asador automático (presente sólo en algunos modelos). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno (B)

Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado dentro de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno pulse a fondo la perilla «B» y gírela en sentido antihorario hasta la posición **Max** ☆ (manteniendo la puerta del horno cerrada). **Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, es necesario mantener presionada la perilla «B» durante aproximadamente 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico de los quemadores del horno, no debe accionarse por más de 15 segundos. Si pasados los 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla «B», abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.** La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado

con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indica a continuación.

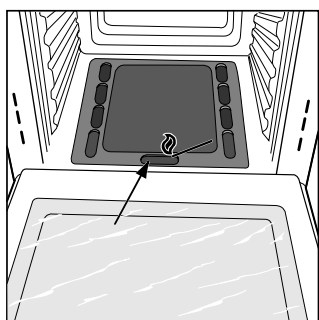
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla.

Encendido manual del horno

Si se interrumpe momentáneamente el suministro de energía eléctrica, el quemador del horno se puede encender manualmente:

- abra la puerta del horno
- acerque una cerilla o un encendedor al orificio, como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla «B» en sentido antihorario hasta la posición **Max**. **Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador es necesario mantener presionada la perilla «B» durante aproximadamente 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.**
- una vez encendido, cierre la puerta del horno.




Advertencia importante: si accidentalmente se apagan las llamas del quemador, cierre la perilla de mando «B», abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del grill (B)

Su horno está dotado de un grill eléctrico. La temperatura elevada y directa del grill permite el inmediato dorado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos internamente. La cocción al grill está particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...


Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo "Consejos prácticos para la cocción".

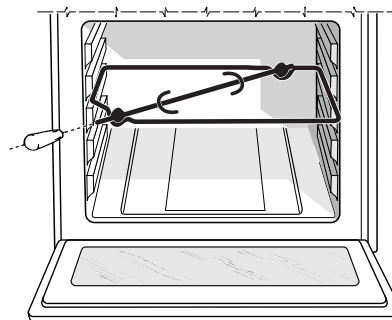
Presionando a fondo y girando la perilla "B" hasta la posición  se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos y también el motor del asador automático (presente sólo en algunos modelos), que permanece encendido mientras el grill está en funcionamiento.

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

El asador automático (sólo en algunos modelos)


Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

- coloque la bandeja para la grasa en el 1º piso;
- introduzca el soporte del asador automático en el 3º piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
- accione el asador automático seleccionando la posición con la perilla «B» .



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



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

Es el individualizado por el símbolo  y permite, con el encendido de la lámpara en el interior del horno, seguir el desarrollo de la cocción sin abrir la puerta.

La luz indicadora de funcionamiento del grill (E)

Permanece encendida cuando está en funcionamiento el grill.

El contador de minutos (presente sólo en algunos modelos)

Para utilizar el contador de minutos, es necesario cargar el timbre girando la perilla «D» un giro casi completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir, con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos predeterminados.

Ventilación de enfriamiento

Con la finalidad de obtener una disminución de la temperatura externa, algunos modelos están dotados de un ventilador de enfriamiento que entra en funcionamiento girando la perilla de selección de programas «B». Durante la cocción, el ventilador está siempre encendido y es posible sentir un chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

Nota: al final de la cocción, el ventilador permanece funcionando hasta que el horno esté suficientemente frío.

Atención: no utilizar el horno en caso de corte prolongado del suministro de energía eléctrica o falta de funcionamiento del ventilador de refrigeración.

Cómo mantenerlo en buenas condiciones

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

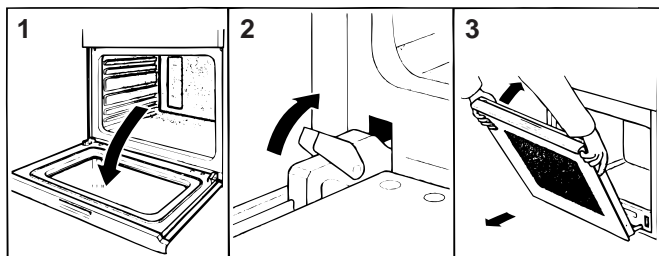
Para una duración prolongada del horno es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

- las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas. El acero inoxidable puede quedar manchado. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos que se encuentran normalmente en el comercio. Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza.
- El interior del horno se debe limpiar, preferentemente cada vez que se usa, cuando todavía está tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente con un paño suave. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo los polvos, etc...) y de esponjas abrasivas para platos o ácidos (por ejemplo, anticaliza, etc...), porque podrían arruinar el esmalte. Si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones contenidas en el paquete.
- si usa el horno por un tiempo prolongado se podría formar líquido de condensación. Séquelo usando un paño suave.
- una junta de goma alrededor de la apertura del horno garantiza su correcto funcionamiento. Por lo tanto, controle periódicamente el estado de dicha junta. Si es necesario límpiela evitando usar productos o elementos abrasivos. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparado.
- no revista nunca el fondo del horno con hojas de aluminio, porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.
- limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

Cómo extraer la puerta del horno

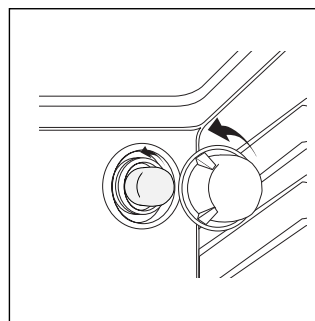
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno. Proceda del siguiente modo:

- abra completamente la puerta;
 - alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;
 - agarre la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
 - tire la puerta hacia Ud. extrayéndola de su alojamiento;
- Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descrito arriba pero en sentido contrario.



Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor onnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230/240 V
 - Potencia 25W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general

Cuando se hacen tartas colocar siempre al horno previamente calentado. Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcocho para evitar que la masa deje de aumentar su volumen. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde

Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

Cocción de la pizza

Para una buena cocción de la pizza:

- Precaliente el horno durante 15 minutos, como mínimo
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja para horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 170 °C a 190 °C.


Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C-220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo.

Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

Uso del grill

Importante:efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Utilice la función  "grill" colocando el alimento en el centro de la parrilla.

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la rejilla en los últimos niveles comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja suministrada con el aparato en el primer nivel, desde abajo.

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

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

La seguridad como una buena costumbre

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- dirijase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados
- requiera siempre el uso de repuestos originales

- Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.
- El aparato está destinado a un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo en los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad.
- Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.

Tratándose de fuentes de peligro, evite que los niños e incapaces se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsitas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al sobrecalentamiento;
- un aparato inutilizado (en este caso, se deben proteger las partes que podrían ser peligrosas).

Evite las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso cuando está descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del tomacorriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o para eliminación del calor;
- que el cable de alimentación de pequeños electrodomésticos quede en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como trastero;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal calificado.

Es absolutamente necesario llamar a personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del toma en caso de incompatibilidad con el enchufe del aparato.

Es necesario llamar a centros de asistencia autorizados por el fabricante, en los siguientes casos:

- dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento, solicitando repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la llave de gas (si está previsto);
- utilice guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- tome siempre la manija de la puerta en el centro debido a que los extremos podrían estar más calientes con motivo de eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que las perillas estén en la posición «●»/»o» cuando no se utiliza el aparato.
- cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica cuando se decide no utilizar más el aparato.
- El fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños derivados de: errores en la instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.
- Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la «Colocación».

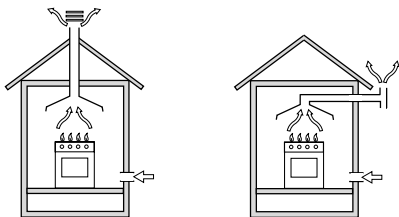
Instalación

La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. **Importante:** cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

- a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



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

Directamente al exterior

- b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm², como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente (Fig.A). También se puede realizar, de manera indirecta, desde ambientes adyacentes, que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio, o dormitorios (Fig.B).

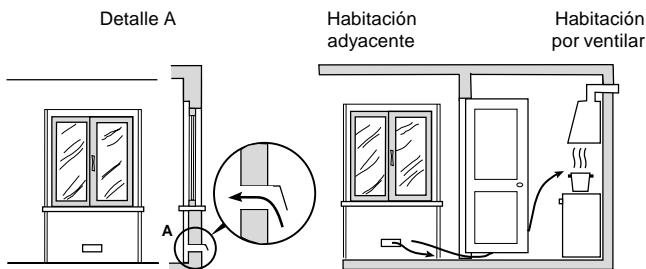


Fig. A
Ejemplos de abertura de ventilación para aire comburente

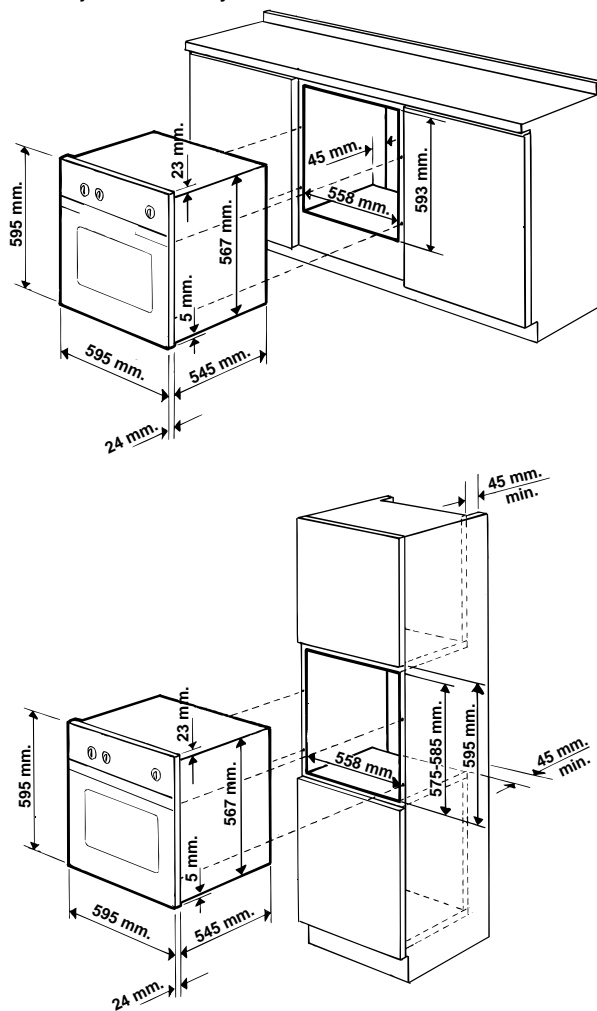
Fig. B
Aumento de la ranura entre puerta y suelo

- c) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede

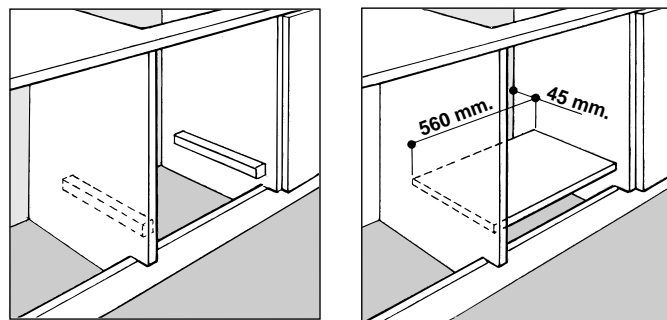
expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Instalación de los hornos empotrables

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera y en columna.



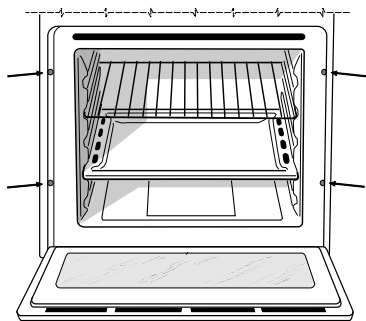
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del espacio para el horno, es preferible instalarlo de modo que apoye sobre dos listeles de madera; en el caso de que sea una superficie continua de apoyo, la misma debe tener una abertura de 45 x 560 mm como mínimo.



Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 100 °C.

En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las paredes en las que hay instalaciones eléctricas. Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble abra la puerta del horno y fíjelo mediante 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el marco.



Conexión eléctrica

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

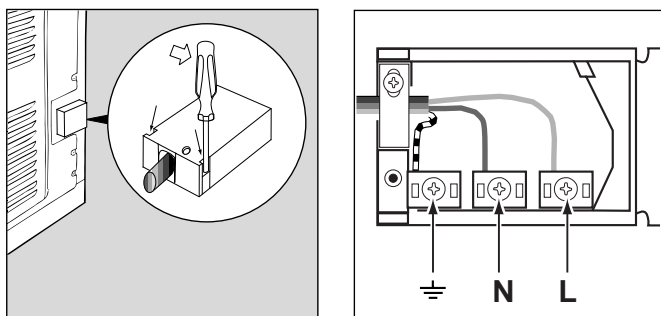
Montaje del cable de alimentación

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

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



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Conexión gas

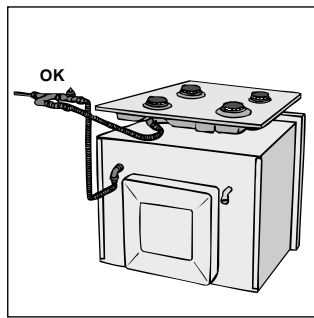
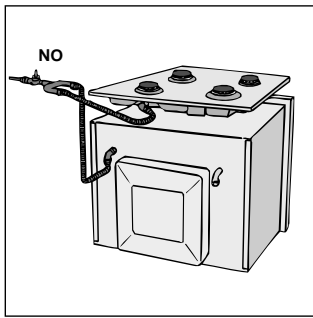
Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".

Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso.

Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro.



Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato. En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes con las Normas Nacionales vigentes y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, **no** sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

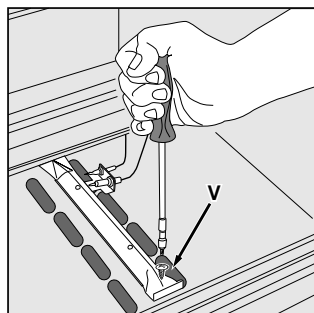
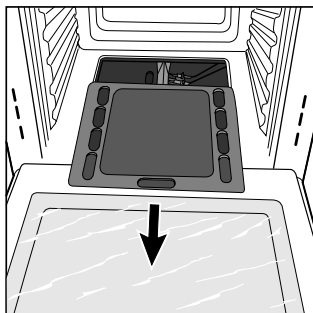
Finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

a) Sustitución del pico del quemador del horno

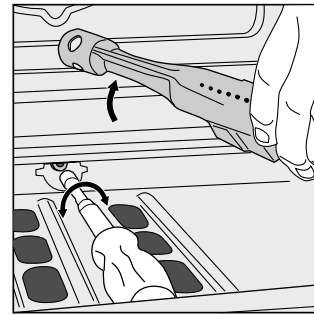
- abra la puerta del horno completamente
- extraiga el fondo del horno deslizante
- desenrosque el tornillo de fijación del quemador



- extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V";
- destornille el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

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

- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



Regulación aire primario del quemador del horno:

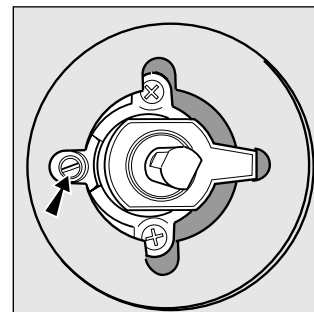
- b) El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

Regulación del mínimo del quemador del horno

- c) Regular el mínimo del quemador del horno:

- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;
- quitar el pomo
- quitar el disco fijado al panel frontal
- opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);

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



- luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición **Max** a la posición de **Mín** o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

Atención

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

Características de los quemadores y de los picos

Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
	Nominal	Reducida	By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100 (mm)	Caudal* l/h
					***	**		
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Mínima (mbar)				20	25	17	
	Máxima (mbar)				35	45	25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

ancho cm. 43,5
profundidad cm. 43
altura cm. 31

Volumen útil del horno:

litros 58



Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

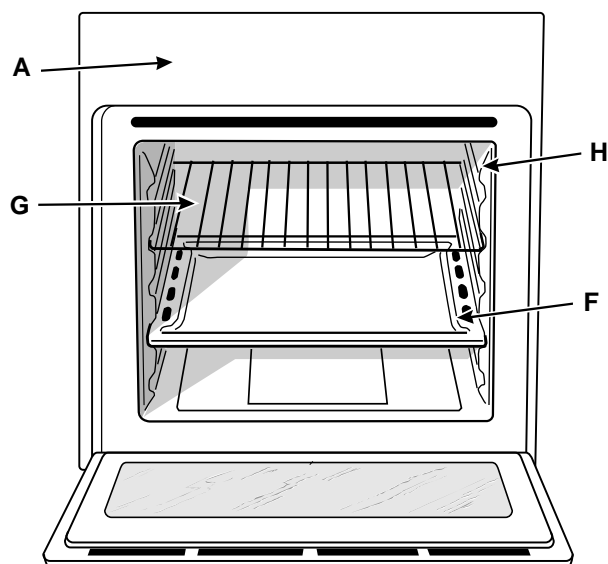
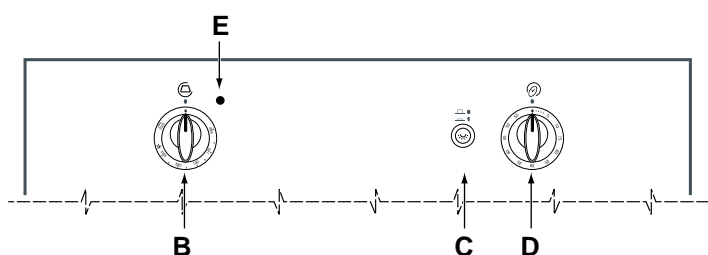
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Modelo	Parte Gas		Parte eléctrica	
	Categoría	Potencia térmica kW (1)	Tensión frecuencia	Potencia (W)
FG 10 K.1	II2H3+ / II1a2H	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	230V~ 50-60Hz	2250

(1) Los valores expresados en g/h se refieren a la capacidad de suministro de gases líquidos (butano, propano).

Agradecemos a sua escolha de um produto Indesit, seguro e realmente fácil de utilizar. Para conhecê-lo, utilizá-lo da melhor maneira e durante longo tempo, é aconselhável, antes de utilizar o aparelho, ler atentamente as advertências contidas no presente folheto, que fornecem importantes indicações relativas a segurança na instalação, na utilização e na manutenção. Guarde cuidadosamente este folheto para consultas futuras. Obrigado

Visto de perto



- A. Painel de comandos
- B. Selector forno / grill - espeto giratório
- C. Botão para acender a luz do forno
- D. Selector do contador de minutos (presente somente em alguns modelos)
- E. Luz indicadora de funcionamento do forno
- F. Bandeja pingadeira ou plano de cozedura
- G. Grelha da prateleira do forno
- H. Carris de deslizamento para bandejas pingadeiras e grelhas

Como utilizar

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

Atenção: A primeira vez que o acendem, aconselhamos deixar funcionar a vácuo o forno aproximadamente durante meia hora com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Logo depois, passado esse tempo, desligá-lo, abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o período entre a produção e a instalação do produto.

Atenção: Utilize a primeira prateleira a partir de baixo, e coloque a bandeja pingadeira fornecida, para a colecta do suco e/ou gordura derretida, somente se cozer no grill ou com espeto giratório (presente somente em alguns modelos). Para as demais cozeduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cozedura (formas, películas de alumínio etc.

etc.) na grelha fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

O selector do forno (B)

É o dispositivo que consente seleccionar as várias funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio botão (compreendida entre 140°C e 240°C). O dispositivo para acender electronicamente o forno é integrado no interior do selector de comando. Para acender o queimador do forno pressione até o fundo e rode o selector "B" na direcção antiorária, até a posição **Max** ☆ (mantenha a porta do forno fechada). **Como o forno é equipado com um dispositivo de segurança, depois de acender o queimador, é necessário manter pressionado o selector "B" durante aproximadamente 6 segundos, para consentir a passagem de gás até aquecer-se o termopar de segurança. O dispositivo de acendimento electrónico dos queimadores do forno não deve ser accionado por mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector "B", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender**

o queimador. A selecção da temperatura obtém-se fazendo coincidir a indicação do valor desejado com a referência colocada no painel ou no espelho do botão. A gama completa de temperaturas possíveis está indicada abaixo.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

A temperatura seleccionada é atingida automaticamente mantendo-se constante graças ao termostato controlado pelo botão.

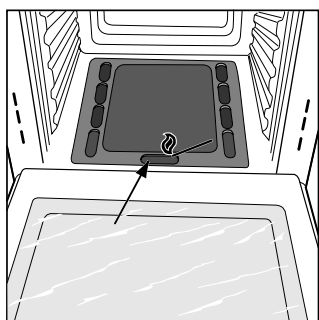
Como acender manualmente o forno

Se houver falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:

- abra a porta do forno
- aproxime um fósforo ou isqueiro aceso ao bocal, como na figura, carregue até o fundo e rode o selector "B" da direcção anterior até a posição **Max**.

Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "B" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

- depois do forno acender-se, feche a sua porta.



Advertência importante: se as chamas apagarem-se acidentalmente das chamas do queimador, feche o selector de comando "B", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender de novo o queimador. .

A selector do grill (B)

Este forno é equipado com grill eléctrico. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc. ...

Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

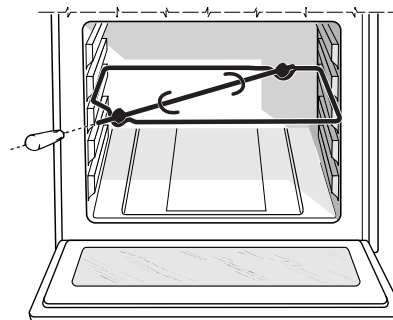
Pressione até o fundo e rode o selector "B" até a posição para colocar em funcionamento, além do grill de raios infravermelhos, também o motorzinho do espeto giratório (que há somente em alguns modelos), que permanecerá ligado enquanto o grill estiver a funcionar.

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

O espeto rotatório (somente em alguns modelos)

Para accionar o espeto rotatório proceda da seguinte maneira:

- coloque a bandeja pingadeira na 1ª prateleira;
- coloque o apropriado apoio do espeto rotatório na 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado no furo apropriado, no virador do espeto, situado na parte traseira do forno;
- para accionar o espeto rotatório, seleccione com o botão "B" a posição .



Atenção: durante a cozedura, a porta do forno estará quente. Impeça que crianças aproximem-se.

O botão para acender a luz do forno (C)

É indicado pelo símbolo e possibilita acender a lâmpada dentro do forno, para seguir o andamento da cozedura sem precisar abrir a porta.

O indicador de funcionamento do grill (E)

Estará acesa quando o grill estiver a funcionar.

O contador de minutos (presente somente em alguns modelos)

Para utilizar o contador de minutos é necessário dar corda na campainha, para tanto, rode o botão "D" uma volta inteira na direcção horária ; e, em seguida, volte até para marcar o tempo desejado, ao fazer coincidir a referência fixa do painel do número correspondente aos minutos desejados.

Ventilação de refrigeração

A fim de diminuir a temperatura exterior, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de refrigeração; para ligá-la, rode o botão de selecção dos programas "B". Durante a cozedura a ventoinha fica sempre ligada e é possível ouvir o jacto de ar que sai entre o painel frontal e a porta do forno.

Observação: depois de acabar a cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Atenção: não utilize o forno no caso de prolongada falta de energia eléctrica ou de falta de funcionamento da ventoinha de arrefecimento.

Como mantê-lo em forma

Antes de cada operação de limpeza, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Para uma longa duração do forno é indispensável realizar frequentemente uma cuidadosa limpeza geral, lembre-se que:

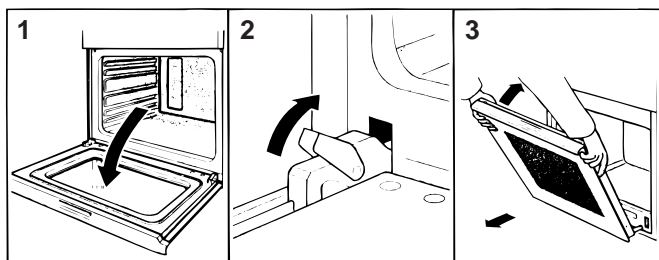
- as peças exteriores esmaltadas ou inoxidáveis devem ser lavadas com água morna sem usar pós abrasivos nem substâncias corrosivas que poderão estragá-las. O aço inoxidável poderá manchar-se. Se for difícil tirar as manchas, empregue produtos específicos a venda normalmente no comércio. Aconselha-se enxaguar com muita água e enxugar após a limpeza.
- o interior do forno deve ser limpo, preferivelmente todas as vezes que terminar de utilizá-lo, enquanto ainda estiver quente, empregue água quente e detergente, enxagúe e, em seguida, enxugue com cuidado usando um pano macio. Evite utilizar detergentes abrasivos (por exemplo produtos em pó etc. ...), esponjas abrasivas de limpeza de loiça e ácidos (por exemplo contra calcário etc. ...), porque poderão estragar o esmalte. Se a sujidade for muito difícil de tirar, use um produto específico para limpeza de forno, segundo as instruções apresentadas na embalagem do produto.
- se usar o forno durante muito tempo, pode ser que se forme condensação. Enxugue-a com um pano macio.
- ao redor da abertura do forno, uma guarnição em borracha garante um funcionamento correcto do mesmo. Portanto periodicamente verifique o estado desta guarnição. Se for necessário, limpe-a mas evite usar produtos ou objectos abrasivos. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.
- nunca forre o fundo do forno com folhas de alumínio, porque a acumulação de calor conseqüente perturbará a cozedura e também danificará o esmalte.
- limpe o vidro da porta do forno utilizando produtos e esponjas não abrasivas e enxugue com um pano macio.

Como tirar a porta do forno

Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível tirar a porta do forno. Proceda da seguinte maneira:

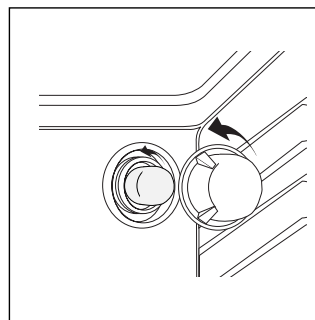
- abra inteiramente a porta;
- levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;
- segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a de novo de vagar mas não inteiramente;
- puxe a porta na direcção de si a tirá-la do lugar;

Monte a porta realizando na ordem contrária as operações acima descritas.



Troca da lâmpada no vão do forno

- Desligue o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao sistema eléctrico, ou desligue a ficha, se for acessível;
- Desatarraxe a tampa de vidro do porta lâmpada;
- Desatarraxe a lâmpada e substitua-a com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
 - Tensão 230/240 V.
 - Potência 25 W.
 - Bocal E14
- Atarraxe a tampa de vidro e ligue novamente o forno à rede.



Conselhos práticos para a cozedura

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura de sobremesas

A o cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno. A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. Em geral:

Bolo muito seco

A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se

Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima

Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro

Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O doce não se solta da forma

Unte bem a forma e deite também na mesma um pouco de farinha ou utilize papel de forno.

Cozedura de pizza

Para cozer bem pizzas :

- Aqueça previamente o forno pelo menos 15 minutos.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- Não abra frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizzas com muita cobertura (capricciosa, quatro estações), é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Cozedura de peixe ou carne


Para carnes brancas, aves e peixe utilize temperaturas entre 170 °C e 190 °C. Para a carne ficar bem cozida por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C ~ 220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente.

Em geral, quanto maior for o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha.

Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1ª prateleira a partir de baixo. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), coloque uma camada de banha ou toucinho na carne, de modo que esteja na parte superior.

Utilização do grill

Importante: efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada; desta maneira obterá, além de melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).

Utilize a função  "grill" e coloque a comida no centro da grelha.

Portanto os melhores resultados na utilização das funções de grill são obtidas se colocar a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja a tabela de cozedura) posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira fornecida na primeira prateleira a partir de baixo.

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

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

A segurança um bom costume

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente aos centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças de reposição originais**

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- Este aparelho foi concebido para utilização não profissional nas moradas e as suas características não podem ser modificadas.
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente quando o mesmo tiver sido correctamente ligado a um eficiente sistema de ligação à terra da maneira prevista pelas normas de segurança em vigor.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**

Por serem fontes de perigo, evite que crianças e incapazes entrem em contacto com:

- os comandos e o aparelho em geral;
- as embalagens (saquinhos, poliestirol, pregos etc.);
- o aparelho, durante e logo após o funcionamento do forno e do grill, por causa do superaquecimento;
- o aparelho inutilizado (neste é preciso tornar inócuos os componentes que poderão ser perigosos).

É preciso evitar as seguintes operações:

- tocar o aparelho com partes do corpo húmidas;
- utilizá-lo com os pés descalços;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação eléctrica para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- tapar as aberturas de ventilação ou de escoamento do calor;
- que o cabo de alimentação de pequenos electrodomésticos entrem em contacto com partes quentes do aparelho;
- a exposição aos elementos atmosféricos (chuva, sol);
- a utilização do forno para guardar utensílios;
- a utilização de líquidos inflamáveis nas proximidades;
- o emprego de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões;
- tentativas de instalação ou reparação sem a intervenção de pessoal qualificado.

É absolutamente necessário dirigir-se a pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (segundo as instruções do fabricante);
- quando houver dúvidas sobre o funcionamento;
- troca de tomada eléctrica no caso de incompatibilidade com a ficha do aparelho.

É preciso dirigir-se aos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- no caso de dúvida sobre o bom estado do aparelho, ao tirá-lo da embalagem;
- danos ou troca do cabo de alimentação eléctrica;
- anomalia ou mau funcionamento, solicite sempre peças de reposição originais.

É oportuno efectuar as seguintes operações:

- somente a cozedura de alimentos, evite outras operações;
- verifique o bom estado, logo após tirar da embalagem;
- desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica no caso de mau funcionamento e antes de quaisquer operações de limpeza ou manutenção;
- quando não for utilizá-lo, desligue o aparelho da rede eléctrica e feche a torneira do gás (se houver);
- utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes do forno;
- segure sempre a maçaneta da porta pelo meio, porque a ponta pode estar mais quente por causa de eventual saídas de ar;
- controle sempre que os botões estejam na posição “o” quando o aparelho não for utilizado.
- corte o cabo de alimentação eléctrica depois de tê-lo desligado da rede eléctrica, quando for decidido não mais utilizar o aparelho.
- O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos derivantes de: errada instalação, ou utilizações impróprias, erradas e não racionais.
- **Os aparelhos a gás precisam de uma boa ventilação para funcionar correctamente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objectos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

Importante: quaisquer intervenções de regulação, manutenção etc. precisam ser efectuadas com o forno desligado da electricidade.

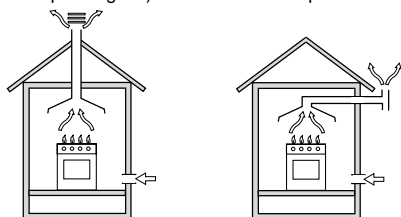
Posicionamento

Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados conforme as prescrições das Normas Nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.

Na chaminé ou conduto para fumo ramificada (reservado para fogões)

Directamente para fora



- b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

Detalhe A

Local adjacente

Local a ser ventilado

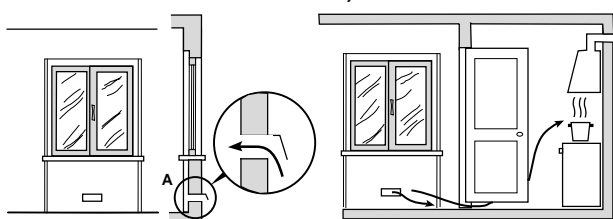


Fig. A

Fig. B

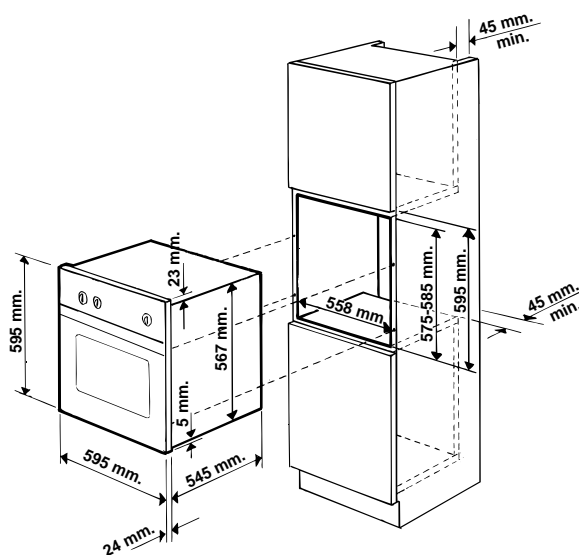
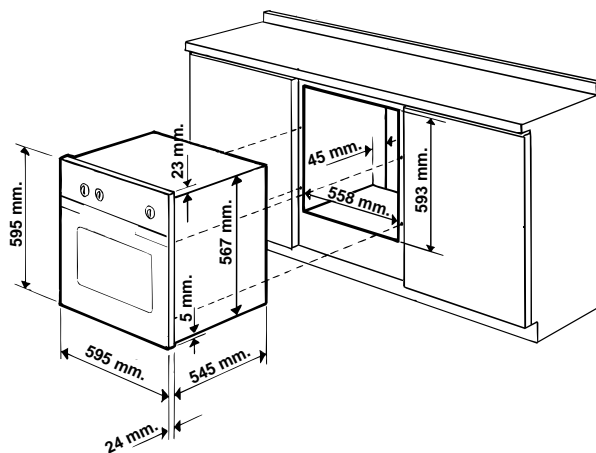
Exemplos de abertura de ventilação entre porta e soalho

Aumento da fenda para ar comburente

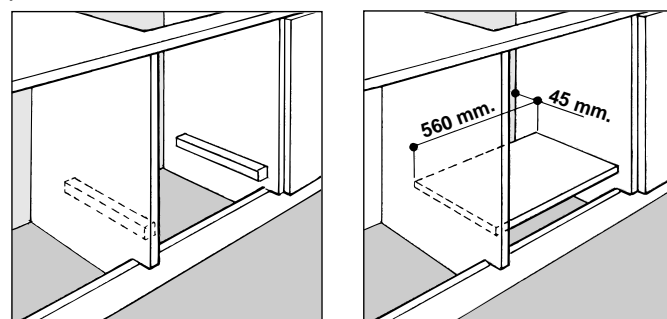
- c) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contém os recipientes de GLP devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GLP vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos etc.). É oportuno manter no local somente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C.

Instalação dos fornos de encaixar

Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encaixar é necessário que o móvel seja de características adequadas. Na figura a seguir, são apresentadas as dimensões do vão do móvel na introdução embaixo de uma mesa ou numa coluna.



Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar o painel traseiro do vão, é preferível instalar o forno de modo que apoie sobre ripas de madeira; se houver um plano contínuo de apoio, o mesmo precisa possuir uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm.



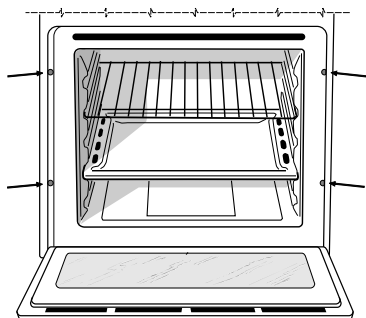
Os painéis dos móveis adjacentes ao forno precisam ser de material resistente ao calor. Especialmente no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas da mesma precisam ser resistentes a temperatura de 100 °C.

Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o

emprego de uma ferramenta.

Para prender o forno no móvel, abra a porta do forno e prenda o forno usando 4 parafusos para madeira nos 4 furos situados na moldura do perímetro.



Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo eléctrico tripolar, são preparados para o funcionamento com corrente alternada na tensão e frequência eléctricas indicadas na placa de identificação (situada no aparelho) e no folheto de instruções. O fio de ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo-verde.

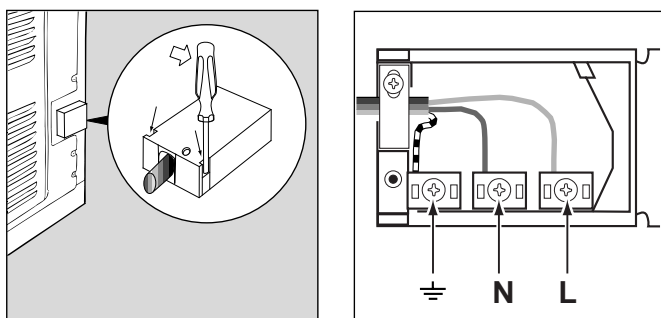
Montagem do cabo de alimentação

Abertura da caixa de bornes:

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

Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:

- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-≡
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: **Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde ≡**
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada so-

mente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle metucioso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.

- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo. **A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.**

Ligação ao gás

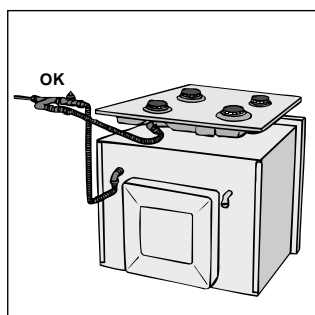
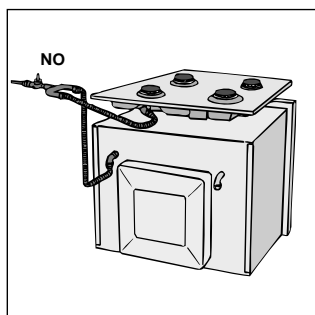
A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Importante: para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Se for instalar um plano de cozedura a gás e também um forno de encaixar a gás, é absolutamente proibido realizar uma ligação entre os dois aparelhos ou utilizar uma única torneira de interceptação.

Os aparelhos devem ser ligados separados, e cada um deve ter uma própria torneira de interrupção para ficarem independentes um do outro.



Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for necessário rodar a junta será absolutamente necessário trocar a guarnição de retenção (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gás macho cilíndrico.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gás macho cilíndrico. Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser realizada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja mais de 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Controle da vedação

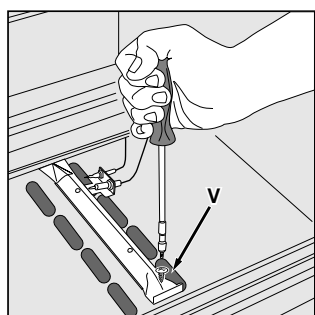
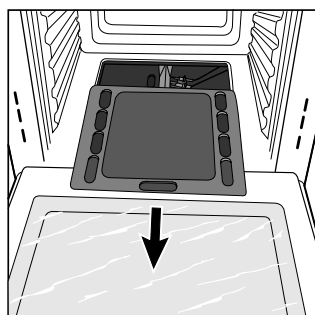
Ao terminar a instalação controle a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação a diferentes tipos de gás

Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do para o qual tiver sido predisposto (indicado na etiqueta), é necessário realizar as seguintes operações:

a) Substituição do bico do queimador do forno:

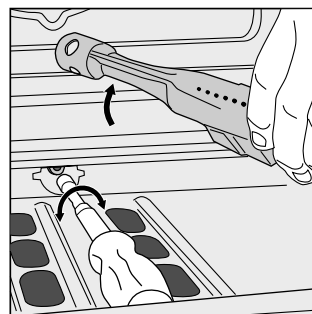
- abra a porta do forno inteiramente
- tire o fundo correção do forno
- desatarraxe o parafuso de fixação do queimador



- tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “V”;
- desparafuse o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos, ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e troque-o por aquele apropriado para o novo tipo de gás (veja a tabela 1).

Preste atenção especialmente aos cabos das velas e aos tubos dos pares térmicos.

- coloque no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



Regulação do ar primário do queimador do forno

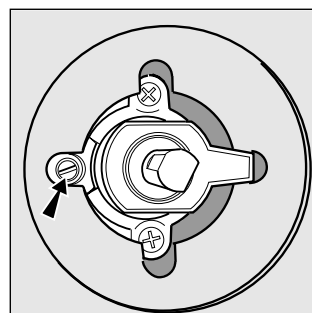
b) O queimador é projectado de maneira que nenhuma regulação do ar primário será necessária.

Regulação do mínimo do queimador do forno

c) Regule o mínimo do queimador do forno :

- leve o botão à posição de **Mín** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição **Max**;
- retire o botão
- tire o disco preso no painel frontal
- mediante o parafuso de regulação situado no exterior da pequena haste do termostato obtenha uma pequena chama regular (a chama é visível mediante as fendas do fundo do forno);

Obs.: em caso dos gases líquidos, a rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.



- verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição **Max** à posição de **Mín**, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

Atenção

Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

Nota

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1		Gás Líquido				Gás Natural	
		By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100	Vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	Vazão* l/h
Queimador	Potência térmica kW (p.c.s.*)						
	Nominal	Reduzida			***	**	
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119 248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)				28-30	37	20
	Mínima (mbar)				20	25	17
	Máxima (mbar)				35	45	25

* A 15°C e 1013 mbar-gás seco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Características técnicas

Medidas úteis do forno:

largura: 43,5 cm.

profundidade: 43 cm.

altura: 31 cm.



Este equipamento é em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

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

Volume útil do forno:

58 litros

Modelo	Parte Gás		Parte eléctrica	
	Categoria	Potência térmica kW (1)	Tensão da frequência	Potência (W)
FG 10 K.1	II2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	230V~ 50-60Hz	2250

(1) Os valores expressos em g./h. referem-se às capacidades de suprimento com gases líquidos (butano, propano).



Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com

Forno da incasso gas e grill elettrico
07/02 - 195035435.00 Xerox Business Services - Docutech

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>