



IT

FORNO VENTILATO

Libretto istruzioni per Installazione - Uso - Manutenzione

GB

CONVECTION OVEN

Instruction booklet for Installation - Use - Maintenance

MOD: FEX97S62XN4 – FEX0757XN4


ITALIANO

Prima di lasciare la fabbrica, questo apparecchio è stato testato e regolato da personale esperto e qualificato per fornire i migliori risultati operativi. Qualsiasi riparazione o regolazione che possa essere successivamente necessaria deve essere eseguita con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo, Vi consigliamo di contattare sempre il Rivenditore da cui hai acquistato l'apparecchio o il nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di problema e il modello della vostra apparecchiatura. Si ricorda inoltre che i pezzi di ricambio originali sono disponibili solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

Non lasciare la confezione incustodita, sia per la sicurezza dei bambini che per la protezione dell'ambiente, ma smaltirla in un centro per rifiuti differenziati.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento appropriato di questo prodotto aiuta ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causate da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare gli uffici comunali, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

INDICE

Informazioni Importanti sulla Sicurezza	2 ,3,4
Istruzioni per l'Installazione	5,6,7,8
Pulizia e Manutenzione del Dispositivo,	9-10
Efficienza Energetica del Forno	: 11
Specifiche Tecniche del Forno	: 11
Uso del Forno, MODELLO FEX97S62XN4	: 12
Uso del Forno, MODELLO FEX0757XN4	: 13-14
Istruzioni per Cucinare	: 15

INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Questa apparecchiatura è facile da usare, ma è necessario leggere attentamente questo manuale prima di installarla e utilizzarla. Il libretto contiene istruzioni che ti aiuteranno a installare, utilizzare e mantenere il prodotto nel modo migliore.

ATTENZIONE: questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani dall'apparecchio. Fare attenzione e non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. A meno che non siano sorvegliati in ogni momento, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

ATTENZIONE: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che siano adeguatamente supervisionati o addestrati su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e consapevole dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere pulito o riparato da bambini non sorvegliati.

Le parti in vetro non devono essere pulite con prodotti abrasivi o raschietti metallici affilati poiché potrebbero graffiare la superficie e causarne la frantumazione.

INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato con l'apparecchio se cambia il proprietario.

Questo apparecchio è stato progettato per l'uso non professionale da parte di privati nelle loro case e il suo scopo è quello di cucinare e riscaldare il cibo. Non usarlo per altri scopi.

L'apparecchio deve essere installato da un installatore esperto e qualificato che abbia familiarità con le regole di installazione in vigore.

Prima di essere pulito o sottoposto a manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciato raffreddare.

INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

IMPORTANTE: Il forno produce aria calda o vapore durante i processi di cottura. Fare molta attenzione quando si apre la porta.

Il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Deve essere sostituito solo da personale qualificato.

Non rivestire mai il forno con fogli di alluminio. Potrebbe bloccare le asolature e impedire il regolare scambio di calore, danneggiando di conseguenza la superficie smaltata.

Prima di iniziare a utilizzare il forno per cucinare, è necessario rimuovere eventuali pellicole protettive dalla porta del forno e riscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 45 minuti (questo eliminerà gli odori e i fumi creati dai residui di fabbricazione). Dopo questo, il forno deve essere pulito accuratamente con acqua saponata e risciacquato bene, ma non usare troppa acqua in quanto potrebbe penetrare e danneggiare i componenti interni.

Chiamare sempre un centro di assistenza tecnica autorizzato e insistere sui pezzi di ricambio originali se sono necessarie riparazioni. Le riparazioni fatte da persone incompetenti potrebbero causare danni.

L'apparecchio è conforme alle seguenti Direttive e Regolamenti Europei:

Direttiva 2014/35/CE	(Apparecchi a Bassa Tensione)
Direttiva 2014/30/CE	(Compatibilità Elettromagnetica)
Direttiva 2012/19/CE	(WEEE - Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)
Direttiva 2009/125/CE	(ErP - Eco Disegno)
Direttiva 2011/65/CE	(RoHS - Restrizione di Sostanze Pericolose)
Regolamento 1935/2004/CE	(Materiali Destinati a Venire a Contatto con Alimenti)
Regolamento 1907/2006/CE	(REACH –Restrizione di Prodotti Chimici)

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da un tecnico autorizzato secondo le linee guida. La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni a persone, animali o alle cose, a causa di un'installazione scorretta.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

Le dimensioni e i materiali del mobile in cui verrà installato il forno da incasso devono essere corretti e devono essere resistenti agli aumenti di temperatura. Si prega di installare come mostrato in figura.

* Le pareti del mobile in cui è installato il forno devono essere resistenti al calore e resistere a 100 °C, specialmente se le pareti laterali sono rivestite. I pannelli di plastica o adesivi che non sono resistenti a questo calore, possono deformarsi e subire danni.

* Per motivi di sicurezza, il contatto diretto con le parti elettriche del forno deve essere evitato.

* Le parti isolanti e protettive devono essere installate in modo da evitare che possano essere rimosse da qualsiasi attrezzo.

* Il forno deve essere installato come in figura per fornire un flusso d'aria più efficace.

* Si consiglia di lasciare **uno spazio di almeno 40 mm sul retro** per la parte del mobile della cucina in cui è installato il forno.

* Durante l'installazione, posizionare un opportuno supporto sotto il forno per sopportarne in peso.

* **La parete posteriore del mobile nella zona del forno, deve essere rimossa per fornire un migliore flusso d'aria.**

* Si sconsiglia di installare il dispositivo vicino a frigoriferi o congelatori, altrimenti le prestazioni di tali dispositivi sarebbero influenzate dal calore irradiato.

* Posizionare l'apparecchio centrato nel vano di incasso del mobile.

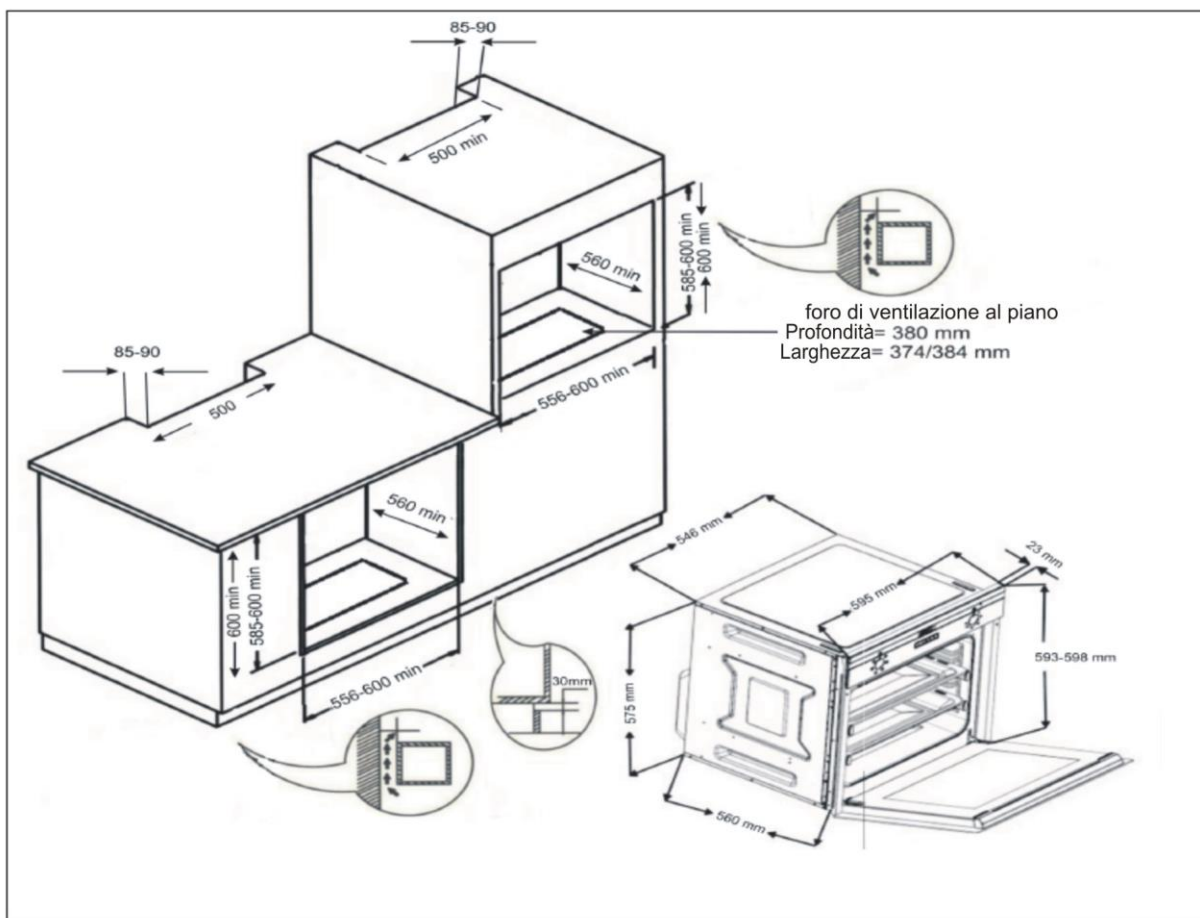
* Aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con quattro viti per legno allineando i fori sui lati.

* Il forno può essere montato su un mobile a colonna alto o sotto il piano di lavoro..

* Quando si monta un piano di cottura sopra il forno, i cavi elettrici del forno e del piano devono essere separati per poter smontare il forno quando necessario.

VEDERE LA FIGURA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

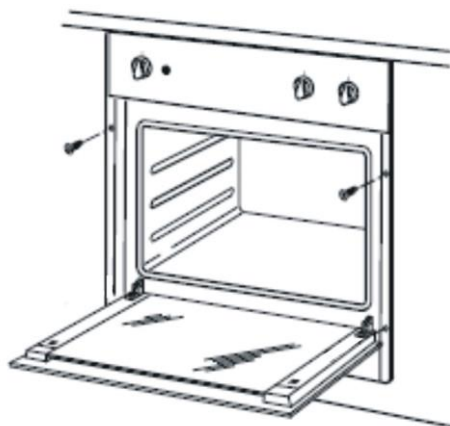


FEX0757XN4

FEX97S62XN4

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Aprire la porta e fissare il forno con quattro viti per legno che devono essere avvitate attraverso i fori nei montanti laterali del forno.



CONNESSIONE ELETTRICA

* Il dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica principale solo da tecnici autorizzati ed in conformità con le leggi e le normative vigenti.

* Assicurarsi che l'alimentazione dalla rete principale sia sufficiente per fornire la potenza indicata nell'etichetta delle informazioni posta sul frontale del dispositivo.

* Se la corrente del fusibile in casa è inferiore a 16 Ampere, chiedere a un elettricista qualificato di collegare un fusibile da 16 Ampere.

AVVERTENZA: il dispositivo deve essere assolutamente collegato a terra.

* Il forno include una spina con messa a terra montata sul cavo. Questa spina deve essere utilizzata su una linea di messa a terra

Prima di fornire elettricità al prodotto:

1) Posizionare il forno in modo che sia facile raggiungere la spina utilizzata per la connessione elettrica o l'interruttore bipolare.

2) Non lasciare che il cavo elettrico tocchi le superfici calde quando è posizionato e non si incastri nella copertura del forno

3) Contattare il servizio autorizzato più vicino se il cavo elettrico è danneggiato. Assicurarsi che il servizio autorizzato lo sostituisca con un nuovo cavo avente lo stesso tipo di isolamento e le stesse dimensioni per sopportare la corrente elettrica richiesta dal forno.

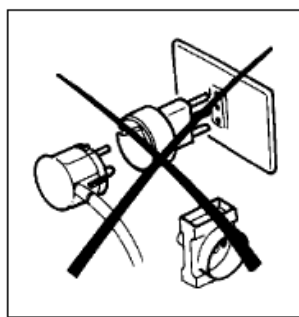
* Nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre a monte dell'apparecchio un interruttore bipolare con apertura minima dei contatti di 3 mm (il filo di terra giallo / verde non deve essere interrotto).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

* Non è consigliabile utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe. Se assolutamente necessario, è possibile utilizzare adattatori o prolunghe conformi alle norme di sicurezza. Tuttavia, non superare mai la capacità di corrente massima e la potenza massima dichiarata per l'adattatore.

* Testare gli elementi riscaldanti per 3 minuti dopo aver eseguito i collegamenti.

* La sicurezza dell'elettricità del dispositivo è garantita solo se collegata correttamente a una fonte adeguata con messa a terra in conformità con le regole. La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni a persone, animali o alle cose a causa della mancata messa a terra del dispositivo in modo corretto.



QUANDO IL DISPOSITIVO È INSTALLATO INIZIALMENTE:

1. Impostare il controllo della temperatura sul livello massimo. (250 C MAX)
2. Impostare la funzione cielo - suola (e Ventola se disponibile).
3. Far funzionare il forno in questa configurazione per 30 minuti.
4. Aprire una finestra per la circolazione dell'aria.

Un fumo e un odore derivanti da materiali isolanti e elementi riscaldanti possono essere avvertiti durante questo periodo. Se ciò accade, attendere che il fumo e l'odore si dissolvano prima di posizionare il cibo all'interno del forno.

* Al termine, pulire l'interno del forno con un panno morbido inumidito leggermente umido.

IMPORTANTE: Utilizzare sempre la parte centrale dell'impugnatura quando si apre la porta del forno.

AVVERTENZA: Prima del primo utilizzo del forno lavare accuratamente parti come vassoio, griglia, ecc.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

Importante: prima di eseguire la manutenzione o la pulizia del forno, scollegarlo e attendere che si raffreddi.

Pulizia generale

Per mantenere la parte smaltata lucida il più a lungo possibile, il forno deve essere pulito ogni volta dopo averlo usato. Lasciando raffreddare il forno sarà possibile rimuovere facilmente i depositi di grasso con una spugna o un panno umido e acqua calda saponata e, se necessario, con un prodotto non abrasivo sul mercato.

Non utilizzare panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto.

Anche il pannello di controllo, l'impugnatura e la manopola dei forni bianchi devono essere puliti ogni volta per evitare che il vapore untuoso li ingiallisca nel tempo. Dopo l'uso, sciacquare bene le parti in acciaio inossidabile e asciugarle con un panno morbido o una pelle scamosciata. Per le macchie più tenaci, utilizzare normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per acciaio inossidabile o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta del forno solo con acqua calda, evitando l'uso di panni ruvidi.

Forno con superfici in rame: le superfici in rame hanno una protezione speciale. Per mantenere intatte le superfici, si consiglia di utilizzare, a forno freddo, un panno morbido e pulito e un detergente neutro per superfici delicate. Non usare mai strumenti abrasivi. Non pulire con un getto di vapore.

Dentro il Forno

Prodotti chimici appropriati possono essere utilizzati solo dopo aver consultato le raccomandazioni del produttore e averli provati su una piccola parte del prodotto. Detergenti abrasivi o panni abrasivi non devono essere utilizzati sulle superfici del forno

Non pulire con un getto di vapore

NOTE: Il produttore di questo apparecchio non si assume responsabilità per danni causati da prodotti chimici o pulizia abrasiva.

RIMOZIONE DEI VASSOI DEI FILI INTERNI DALLE PARETI LATERALI DEL FORNO

È possibile rimuovere le griglie metalliche dalle pareti laterali in cui sono posizionate e pulirle facilmente. Seguire la procedura come mostrato nella figura qui sotto per rimuovere le griglie dalle pareti laterali.



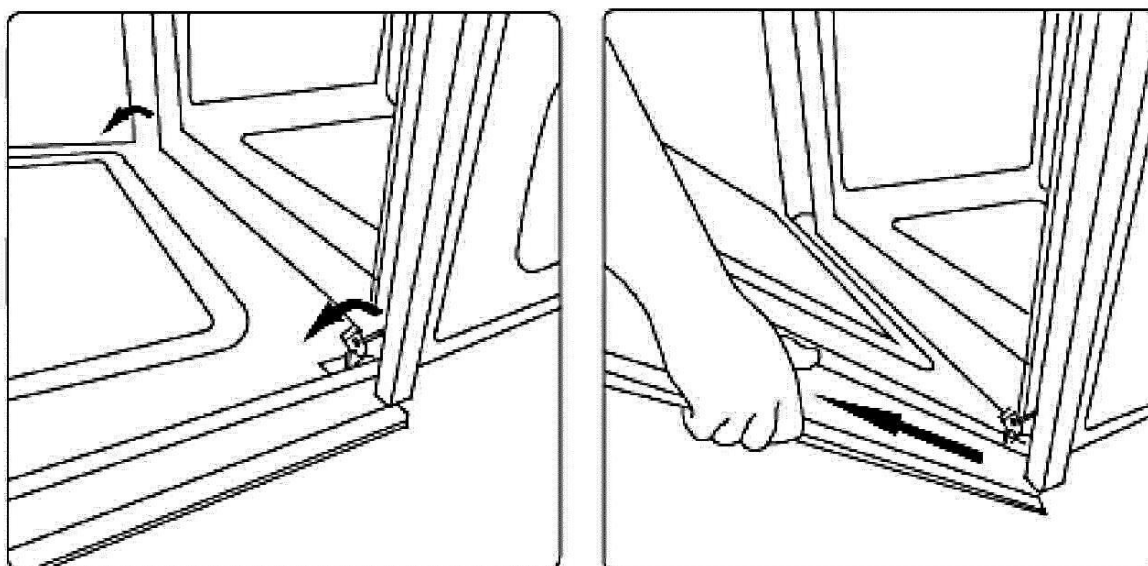
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

RIMOZIONE PORTA DEL FORNO

È possibile rimuovere e pulire facilmente la PORTA del forno. È necessario seguire le procedure seguenti per rimuovere la PORTA

- * Aprire completamente la PORTA.
- * Sollevare i 2 perni mostrati nell'immagine.
- * Tenere la PORTA e richiuderla fino al primo punto di arresto.
- * Sfilare la PORTA sollevandola dalla sua posizione.

Posizionare correttamente le cerniere e spingere verso il basso per rimontare correttamente la PORTA del forno rimossa.

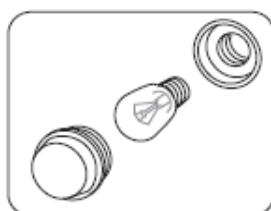


Tutti i cristalli utilizzati in questo apparecchio hanno subito uno speciale trattamento di sicurezza. In caso di rottura, il vetro si frantuma in piccoli pezzi squadrati e lisci che non sono pericolosi perché non sono affilati.

Si prega di fare attenzione ed evitare shock termici per il vetro, per esempio, non iniziare mai la pulizia quando è caldo.

Sostituzione della lampadina del forno

Dopo aver scollegato il forno dall'alimentazione elettrica, svitare la calotta di protezione in vetro e quindi la lampadina e sostituirla con una analoga per alte temperature (300 ° C / E14 / 230V / 25W). Rimontare la calotta e ricollegare il forno.



EFFICIENZA ENERGETICA DEL FORNO - CONSIGLI

- Dovrebbero essere preferiti i forni ad alta efficienza con buon isolamento termico.
- L'apertura frequente della porta del forno fa sì che l'aria fredda all'esterno del forno penetri all'interno, causando così una perdita di energia. Pertanto la porta del forno non deve essere aperta se non necessario.
- Non bisognerebbe provare a cucinare più di un tipo di cibo contemporaneamente nel forno.
- Il calore residuo dopo una cottura nel forno può essere usato per un'altra cottura. In questo modo risparmierei energia.
- Il preriscaldamento dovrebbe essere fatto per un breve periodo (10 minuti al massimo).
- I pasti surgelati devono essere sbrinati prima di cuocerli nel forno.
- I materiali combustibili e infiammabili devono essere tenuti lontani dal forno.
- I forni devono essere installati in un luogo lontano da ambienti infiammabili.
- I forni continueranno a rimanere alla temperatura raggiunta usando meno energia se la porta viene tenuta chiusa il più possibile

SPECIFICHE TECNICHE DEL FORNO

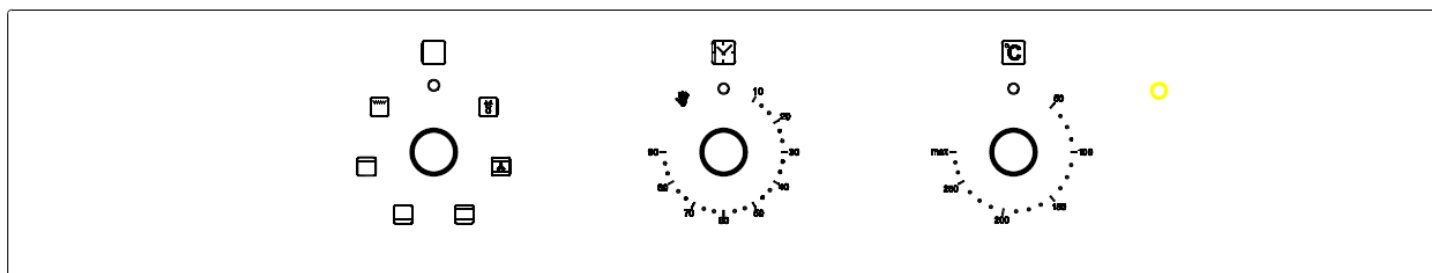
MODELLO :	FEX97S62XN4 ; FEX0757XN4
Resistenza Superiore	800 W
Resistenza Inferiore	1200 W
Resistenza Grill	1200 W
Ventilatore di Raffreddamento	22 W
Lampada del Forno	25 W
Ventilatore interno forno	25 W
Dimensione Esterna del Forno (LxPxA)	600x600x570 mm
Dimensione della Cabina di Installazione (LxPxA)	595x595x560 mm
Volume utile del Forno	64 lt
Peso Netto	37 Kg
Peso Lordo	40 Kg
Voltaggio - frequenza	220-240 V 50-60 Hz
Potenza Massima	2177 W

AVVERTENZA AMBIENTALE:

* Dopo aver installato il prodotto, si prega di smaltire i materiali di imballaggio in base alle condizioni di sicurezza e ambientali.

USO DEL FORNO

MODELLO : **FEX97S62XN4**



1

2

3

1 : MANOPOLA COMMUTATORE = consente di selezionare le funzioni del forno

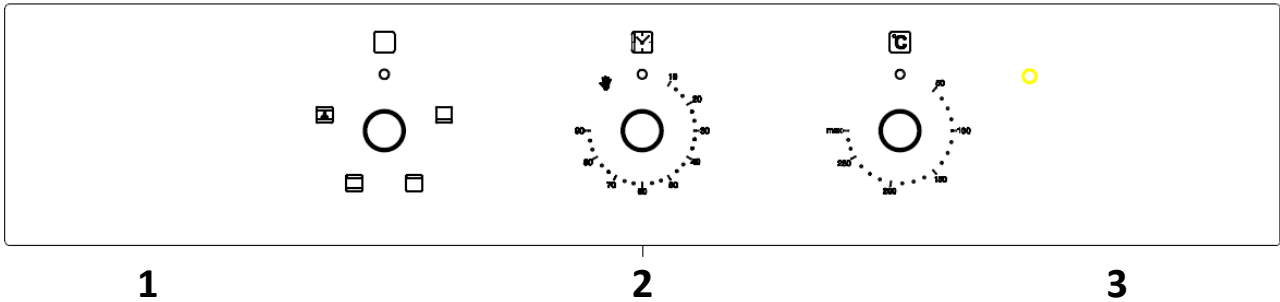
2: TIMER MECCANICO = Leggere le istruzioni di seguito

3 : MANOPOLA TERMOSTATO = Consente di scegliere la temperatura di cottura. Selezionare la posizione “max” solo per la funzione Grill

	FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO): In questa posizione il forno è spento
	SCONGELAMENTO : attivo solo il motoventilatore, che fa circolare l'aria a temperatura ambiente e favorisce lo scongelamento del cibo.
	VENTILATORE + RESISTENZE SUPERIORE E INFERIORE: L'aria calda circola all'interno del forno per una cottura più omogenea. Usato per cibi che volete morbidi all'interno e croccanti all'esterno.
	RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE: utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante
	RESISTENZA INFERIORE: è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.
	RESISTENZA SUPERIORE: è in funzione solo la resistenza superiore. Utilizzato per arrostitire la parte superiore dei cibi cotti o per riscaldare i pasti precedentemente cotti.
	GRILL : utilizzata per grigliare o arrostitire porzioni medio/piccole

USO DEL FORNO

MODELLO : FEX0757XN4



- 1 : MANOPOLA COMMUTATORE** = consente di selezionare le funzioni del forno
- 2: TIMER MECCANICO** = Leggere le istruzioni di seguito
- 3 : MANOPOLA TERMOSTATO** = Consente di scegliere la temperatura di cottura. Selezionare la posizione “max” solo per la funzione Grill

	FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO): In questa posizione il forno è spento
	VENTILATORE + RESISTENZE SUPERIORE E INFERIORE: L'aria calda circola all'interno del forno per una cottura più omogenea. Usato per cibi che volete morbidi all'interno e croccanti all'esterno.
	RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE: utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante
	RESISTENZA INFERIORE: è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.
	RESISTENZA SUPERIORE: è in funzione solo la resistenza superiore. Utilizzato per arrostitire la parte superiore dei cibi cotti o per riscaldare i pasti precedentemente cotti.

Spia termostato

Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

USO DEL FORNO

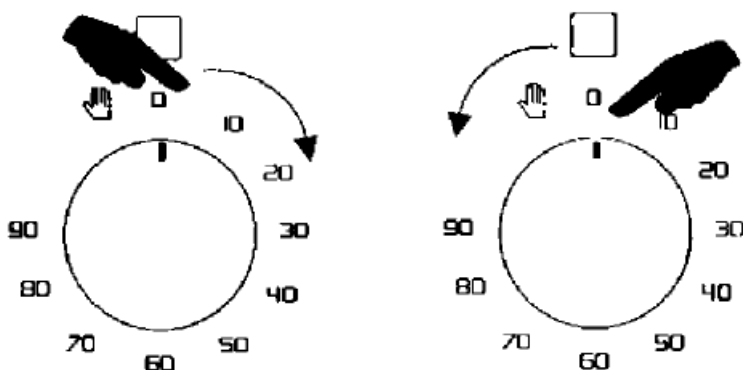
UTILIZZO DEL TIMER MECCANICO

È possibile impostare il tempo fino a 90 minuti max.

Dopo aver impostato il commutatore ed il termostato nelle posizioni desiderate e posizionato il cibo all'interno del forno, ruotare la manopola in senso orario per caricare l'orologio e quindi riportarla in senso antiorario fino al tempo di cottura desiderato. L'orologio farà funzionare il forno per la durata impostata e lo spegnerà automaticamente quando il tempo sarà scaduto.

Al termine del tempo impostato l'allarme del forno suona e il forno si spegne automaticamente

Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, allineare l'indice della manopola dell'orologio al simbolo .



ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Per una cottura perfetta, il forno deve essere preriscaldato alla temperatura di cottura preimpostata. Solo la carne molto grassa può essere cucinata con il forno partendo dal freddo. Non utilizzare mai pentole poco profonde o il vassoio raccogliogocce come padelle per arrostiti, per sporcare il meno possibile le pareti del forno ed evitare schizzi di grasso e fumi.

Riscaldamento Ventilato


















Questa funzione crea una circolazione continua di aria calda che consente la cottura simultanea su due ripiani. Le temperature di cottura possono essere al di sotto di quelle tradizionali.















Riscaldamento Tradizionale

Questo è particolarmente adatto per cuocere arrostiti, pane e pan di Spagna. È buona norma inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura, cioè quando la spia del termostato si spegne.

TEMPI DI COTTURA

La tabella mostra alcuni esempi di impostazione del termostato e tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della natura del cibo, della sua uniformità e del suo volume. **Siamo sicuri che la vostra esperienza suggerirà presto possibili variazioni ai valori mostrati nella tabella.**

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'


ENGLISH

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres.

Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

TABLE OF CONTENTS

Important information regarding safety	: 17,18,19
Instruction for Installation	: 20,21,22,23
Device Cleaning and Maintenance,	: 24,25
Oven Energy Efficiency	: 26
Oven Technical specification	: 26
Oven Use, MODEL FEX97S62XN4	: 27
Oven Use, MODEL FEX0757XN4	: 28,29
Instruction for cooking	: 30

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly

supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance.

The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :

Directive 2014/35/EC	(Low Voltage Appliances)
Directive 2014/30/EC	(ElectroMagnetic Compability)
Directive 2012/19/EC	(WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
Directive 2009/125/EC	(ErP - Eco Design)
Directive 2011/65/EC	(RoHS - restriction of hazardous substances)
Regulation 1935/2004/EC	(Materials intended to come into contact with food)
Regulation 1907/2006/EC	(REACH –Restriction of Chemicals)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

*The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

*For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

*Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

*Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

*It is advised to **leave a space of at least 40 mm on the back** for the kitchen unit in which the oven is installed.

*A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

***The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.**

*It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

*Place the device centered on the inlaid cabin.

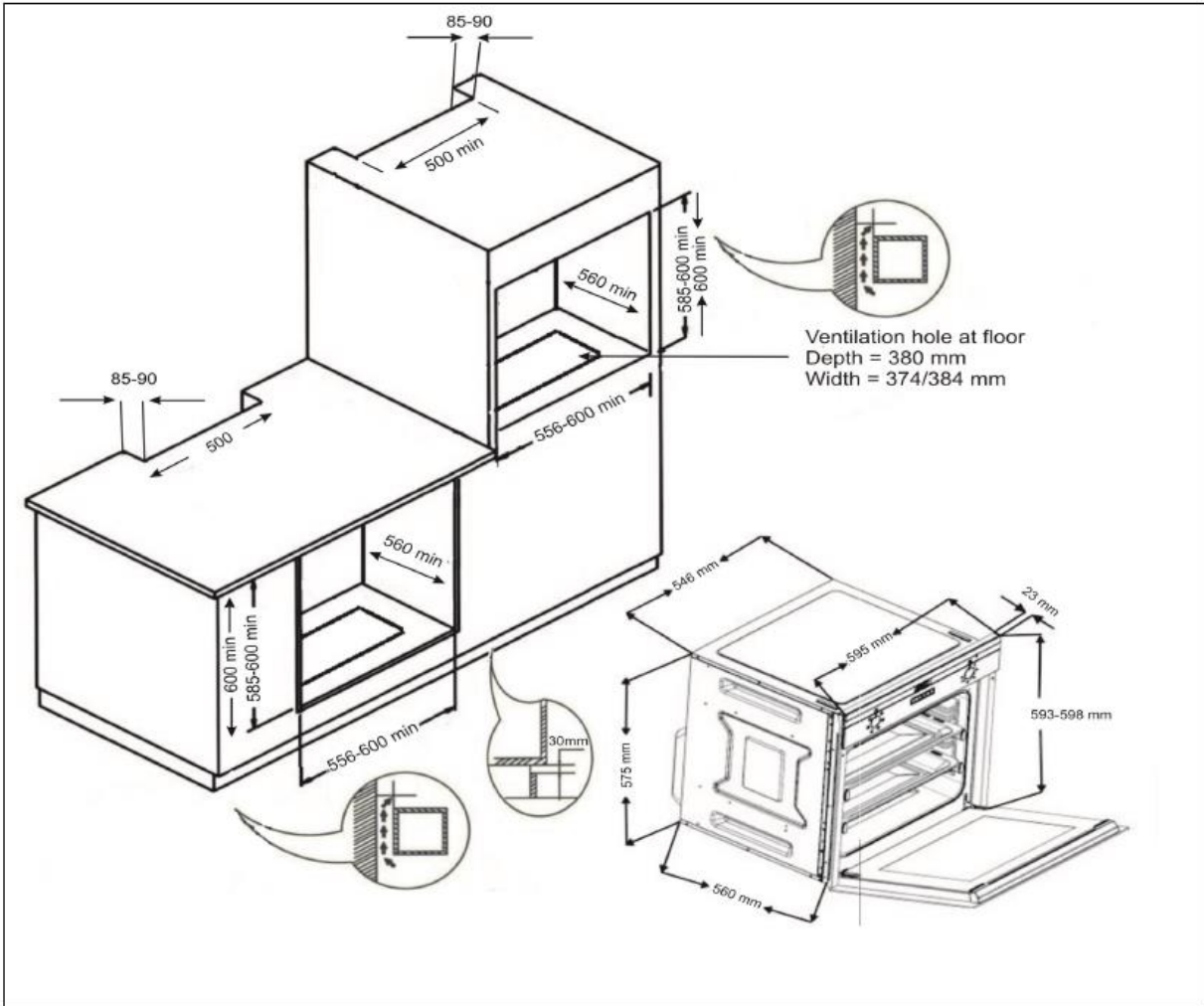
*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

*Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

*When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

SEE THE FIGURE

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

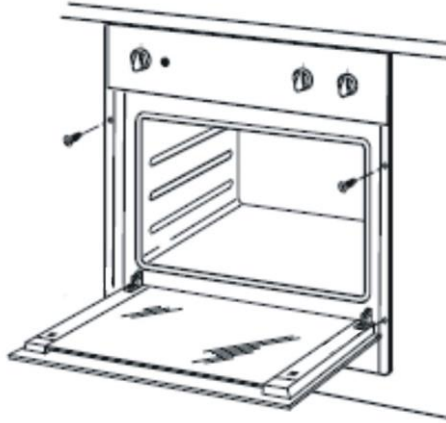


FEX0757XN4

FEX97S62XN4

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



ELECTRICAL CONNECTION

*The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.

*Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

*If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

WARNING: The device must absolutely be grounded.

*Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

Before supplying electricity to the device:

- 1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
- 2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
- 3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

*A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed

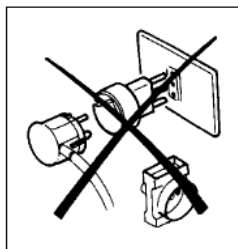
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

*It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

*Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

*Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

Important: before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

General cleaning

To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.

Inside the Oven

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

Do not clean with a jet of steam.

NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



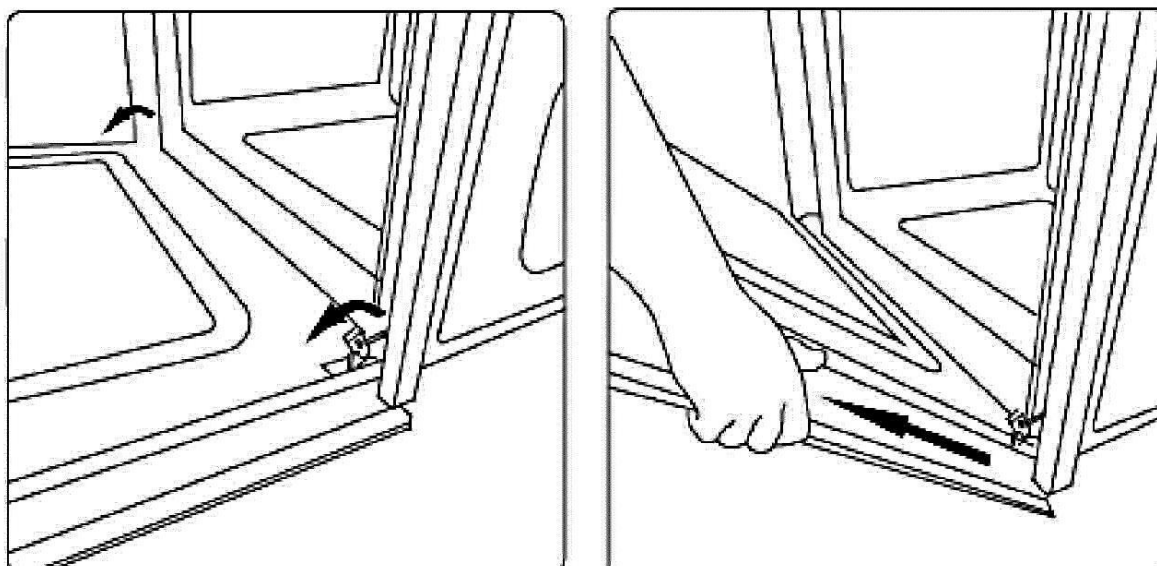
DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- *Open the DOOR completely.
- *Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- *Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- *Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

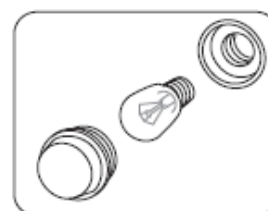


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

Replacing the oven light bulb

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14/230V/25W). Remount the glass cap and reconnect the oven.



OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

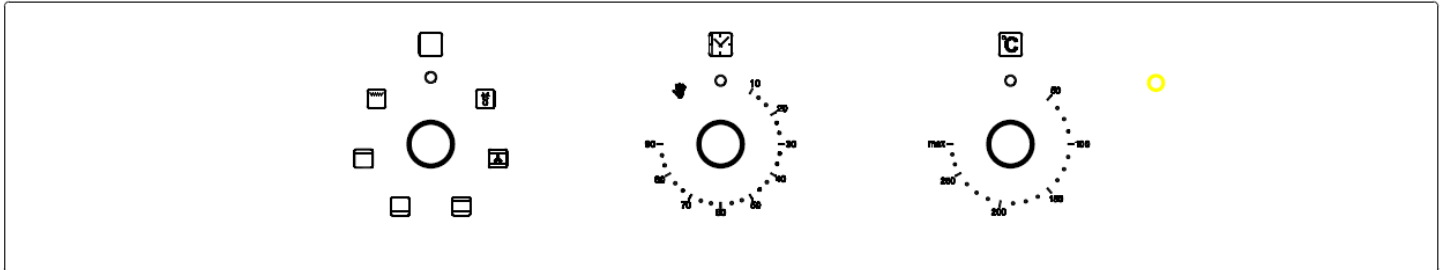
MODEL :	FEX97S62XN4 ; FEX0757XN4
Top Heater	800 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	600x600x570 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	595x595x560 mm
Oven Interior Volume	64 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2177 W

ENVIRONMENTAL WARNING:

*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

OVEN USE

MODEL : **FEX97S62XN4**



1

2

3

1 : FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions

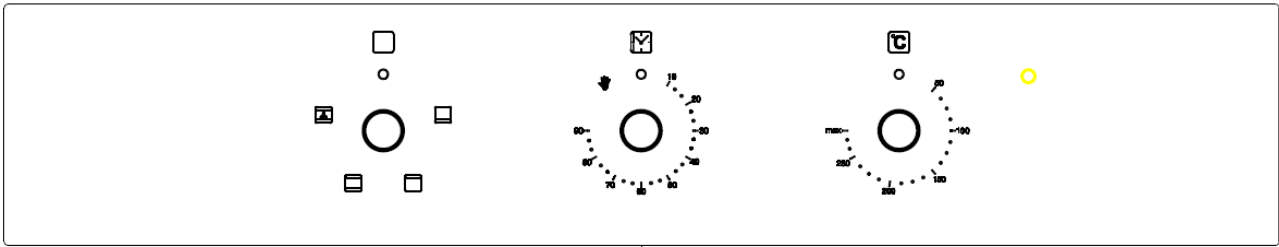
2 : MECHANICAL TIMER = Read the instructions below

3 : TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position
	FAN ASSISTED FUNCTION : Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	GRILL FUNCTION : Uses the grill heater

OVEN USE

MODEL : **FEX0757XN4**



1






2

3

1 : FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions

2 : MECHANICAL TIMER = Read the instructions below

3 : TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION : The product won't work in this position
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crisply
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals

Thermostat light




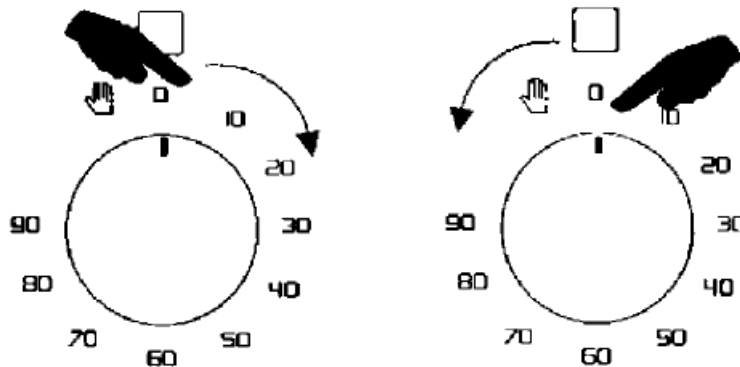
This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

OVEN USE

USING MECHANICAL TIMER

You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clock wise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up. With circuit cutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods manually.

For manual use, align the clock button counter clockwise to the  symbol. You oven will start working at this position. It will continue working for the duration of your choosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.



INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold. Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

Ventilated heating

















This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.















Traditional heating

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off

COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. **We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.**

								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

							
							
	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Etichetta dati caratteristici del prodotto
Label of ratings plate



CE



COD : HF21.47.00.0206 REV 00