

# *Fram*



## ***Aragaz gaz***

***FFSC-S90GLITGCF-RBG***

**5 Arzatoare Gaz, 90x60 cm, Duze GPL incluse**



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **FRAM**!

## 1. INTRODUCERE

*Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.*

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

## 2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ Aragaz gaz
- ➔ Manual de instrucțiuni
- ➔ Certificat de garanție

## 3. AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

### Instrucțiuni privind siguranța

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a folosi aparatul și păstrați-le într-un loc convenabil, pentru a fi consultate atunci când este necesar.

### Avertismente generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Lucrările de curățare și întreținere de utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

**Avertisment:** Produsul și componentele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți, pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.





**Avertisment: Gătirea nesupravegheată cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate rezulta într-un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un astfel de incendiu cu apă, doar opriți produsul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.**

**ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de preparare trebuie să fie supravegheat în permanență.**

**Avertisment: Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătire.**

**Avertisment: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea de șoc electric.**

- Nu utilizați agenți abrazivi duri de curățare sau de degresare pentru curățarea suprafețelor cuptorului. Aceștia pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea geamului ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați aparate de curățat pe bază de abur pentru curățarea aparatului.
- Aparatul dvs. este produs în conformitate cu toate standardele și reglementările locale și internaționale aplicabile.
- Lucrările de întreținere și de reparații trebuie efectuate numai de tehnicienii autorizați de service. Lucrările de instalare și de reparații care sunt efectuate de tehnicienii neautorizați pot fi periculoase. Nu alterați și nu modificați specificațiile aparatului în niciun fel. Elementele necorespunzătoare de protecție a plitei pot cauza accidente.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (natura gazului și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electricității) și specificațiile aparatului. Specificațiile pentru acest aparat sunt prezentate pe etichetă.



**ATENȚIE: Acest produs este conceput numai pentru gătitul alimentelor și este destinat numai pentru uz casnic în interior. Acesta nu trebuie utilizat în niciun alt scop sau în nicio altă aplicație, cum ar fi utilizare ne-casnică sau într-un mediu comercial sau pentru încălzirea unei încăperi.**

- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de ventilare. El trebuie instalat și conectat conform reglementărilor curente de montare. Trebuie acordată atenție specială cerințelor relevante cu privire la ventilare.
- Dacă arzătorul nu s-a aprins după 15 secunde, opriți utilizarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului. Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul.
- Au fost luate toate măsurile posibile pentru a vă asigura siguranța. Deoarece sticla se poate sparge, trebuie să fiți atent în timpul curățării, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea geamului cu accesoriile.
- Asigurați-vă că pentru aparat, cablul de alimentare nu este prins sau deteriorat în timpul instalării. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate asemănător, pentru a preveni un pericol.

#### **Avertismente de instalare**

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie instalat complet.
- Aparatul trebuie să fie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare care ar putea fi cauzată de așezarea și de instalarea incorecte de persoane neautorizate.
- În momentul în care despachetați aparatul, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. În cazul unui defect, nu utilizați aparatul și contactați imediat agentul calificat de service. Materialele folosite pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi daunatoare pentru copii și trebuie colectate și îndepărtate imediat.
- Protejați produsul, nu îl expuneți la soare, la ploaie, la zăpadă, la praf sau la umiditate excesivă.

#### **În timpul utilizării**

Nu plasați materiale inflamabile sau combustibile în aparat sau în apropierea acestuia atunci când acesta este în funcțiune.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări cauzate de ulei, opriți în schimb aparatul și acoperiți tigaia cu capacul său sau cu o pătură ignifugă.

- Întotdeauna poziționați tigăile peste partea centrală a zonei de gătire, și rotiți mânerul spre o poziție sigură pentru a nu fi prinse sau prinse.
- Dacă produsul nu va fi folosit o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul principal de comandă. Opriți supapa de gaz atunci când un aparat cu gaz nu este în uz.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale produsului se află întotdeauna în poziția „0” (stop) atunci când aparatul nu este în uz.
- Utilizarea intensă și prelungită a aparatului poate necesita ventilarea suplimentară, precum deschiderea unei ferestre sau o ventilare mai eficientă, de exemplu prin sporirea nivelului de ventilare mecanică acolo unde este necesară.

**ATENȚIONARE:** Utilizarea unui aparat de gătit care funcționează cu gaz produce căldură, umezeală și produse de combustie în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în uz. Mențineți neobturate orificiile naturale de ventilare sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică).

### În timpul curățării și întreținerii

- Asigurați-vă că aparatul dvs. este oprit de la rețea înainte de a efectua orice operațiuni de curățare sau de întreținere.
- Pentru curățarea panoului de control, nu scoateți butoanele de comandă.
- Pentru a menține eficiența și siguranța plitei, va recomandăm să utilizați întotdeauna piese de schimb originale și să contactați service-ul autorizat atunci când este necesar.

**Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat numai pentru gătit la domiciliu. Orice altă utilizare (cum ar fi încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.**

### Siguranța electrică

- Conectați aparatul la o priză cu împământare protejată de o siguranță fuzibilă corespunzătoare valorilor specificate în diagrama specificațiilor tehnice.
- Solicitați intervenția unui electrician autorizat pentru instalarea împământării pentru echipament. Societatea noastră nu va fi responsabilă pentru daunele care au loc ca urmare a utilizării produsului fără împământare în conformitate cu reglementările locale. Cablul de alimentare cu curent (cablul cu ștecher) nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare (cablul cu ștecher) este deteriorat, acest cablu trebuie înlocuit de către producător sau de agentul de service al acestuia sau de un personal la fel de competent pentru a preveni o situație periculoasă.
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare.

**AVERTISMENT: Pentru a evita electrocutarea, asigurați-vă că circuitul dispozitivului este deschis înainte de a înlocui becul.**

**AVERTISMENT: Întrerupeți conectarea la circuitul de alimentare înainte de a accesa terminalele.**

**AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.**

- Nu folosiți cabluri tăiate sau deteriorate sau cabluri prelungitoare, altele decât cablul original.
- Asigurați-vă că nu există lichid sau umiditate în priză în care este introdus ștecherul produsului.
- Și suprafața din spate a cuptorului se încălzește atunci când cuptorul este în funcțiune. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, în caz contrar conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu strângeți cablurile de conectare de ușa cuptorului și nu le direcționați peste suprafețe fierbinți. Dacă se topește cablul, acest lucru poate duce la scurtcircuitarea cuptorului și chiar la un incendiu.
- Scoateți unitatea din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparării.
- În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul de service tehnic sau personal cu calificări similare pentru a evita orice pericol.
- Asigurați-vă că ștecherul este introdus ferm în priză de perete pentru a evita scântelele.
- Nu folosiți aparate de curățat cu vaporii pentru curățarea aparatului, în caz contrar poate avea loc electrocutarea.
- Pentru instalare este necesar un întrerupător omnipolar care poate deconecta sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie să fie asigurată cu un întrerupător sau o siguranță fuzibilă integrată instalată pe sursa de alimentare fixă în conformitate cu codul clădirii.
- Aparatul este echipat cu un cablu de tip "Y".
- Conexiunile fixe vor fi conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolară. Pentru aparatele cu o categorie de supra-tensiune mai mică de 3,1, dispozitivul de deconectare va fi conectat la sursa de alimentare fixă în conformitate cu codul de cablare.

### **Siguranta gazului**

- Acest echipament nu este conectat la un aparat cu evacuarea produselor de combustie. Aparatul trebuie conectat și instalat conform regulamentelor de instalare în vigoare. Condițiile de ventilație trebuie luate în considerare.
- Când se utilizează un aparat de gătit cu gaz; în încăperea se generează umiditate, căldură și produse de combustie. În primul rând, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată atunci când utilizați aparatul și mențineți orificiile de ventilație naturală deschise sau instalați un echipament de ventilație mecanică.  
După o utilizare intensă a aparatului, pe o perioadă extinsă de timp, poate fi necesară o ventilație suplimentară. De exemplu, deschideți o fereastră sau reglați o viteză mai mare pentru ventilația mecanică, dacă este cazul.
- Acest aparat trebuie utilizat numai în locații bine ventilate în conformitate cu regulamentele în vigoare. Citiți manualul înainte de instalarea sau folosirea produsului.
- Înainte de a poziționa aparatul, asigurați-vă de corespondența dintre condițiile rețelei locale (tipul de gaz și presiunea gazului) și cerințele aparatului.
- Mecanismul nu poate funcționa mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu este aprins după 15 secunde, opriți mecanismul și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să aprindeți arzătorul din nou.  
Toate tipurile de operațiuni care trebuie efectuate asupra instalației de gaz trebuie efectuate de persoane autorizate și competente.
- Acest aparat este reglat pentru gaz natural (GN). Dacă trebuie să utilizați produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să apelați la un service autorizat pentru conversie.
- Pentru o funcționare corespunzătoare, hota, conducta de gaz și clema trebuie înlocuite periodic în conformitate cu recomandările producătorului și atunci când este necesar.
- Gazul trebuie să ardă corespunzător în produsele cu gaz. Gazul care arde corespunzător poate fi identificat după flacăra albastră și arderea continuă. Dacă gazul nu arde suficient, se poate genera monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și extrem de toxic; chiar și cantități mici pot avea un efect letal.
- Întrebați furnizorii locali de gaz privind numerele de telefon de urgență legate de gaz și măsurile care trebuie luate în cazul în care se detectează miros de gaz.

### **Ce trebuie făcut când se detectează miros de gaz:**

1. Nu utilizați flăcări deschise și nu fumați.
2. Nu operați niciun comutator electric. (De exemplu: comutatorul lămpii sau soneria)
3. Nu folosiți telefonul sau telefonul mobil.
4. Deschideți ușile și ferestrele.
5. Închideți toate supapele aparatelor care folosesc gaz și contoarele de gaz.
6. Apelați corpul de pompieri de la un telefon din afara casei.
7. Verificați toate furtunurile și conexiunile acestora pentru eventuale scurgeri. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsiți locația și avertizați-vă vecinii.
8. Nu intrați înapoi în casă până când autoritățile nu vor clarifica că acest lucru este sigur.

### **Domeniu de utilizare**

1. Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Utilizarea comercială a aparatului nu este permisă.
2. Acest aparat poate fi utilizat numai cu scopul de a găti. Acesta nu va fi folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
3. Acest aparat nu va fi folosit pentru a încălzi plăcile de sub grătar, pentru a usca hainele sau prosoapele agățându-le de mâner sau în scopuri de încălzire.
4. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru orice deteriorare cauzată de utilizare sau manipulare incorectă.
5. Partea de cuptor a unității poate fi folosită pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și frigerea produselor alimentare.
6. Durata de funcționare a produsului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. Aceasta este perioada pe parcursul căreia piesele de schimb necesare pentru funcționarea acestui produs, astfel cum sunt definite, sunt furnizate de producător.

## **4. CONEXIUNEA LA REȚEAUA DE GAZE**

**AVERTISMENT:** Înainte de a începe orice lucrare legată de instalarea gazelor, opriți alimentarea cu gaz. Risc de explozie.

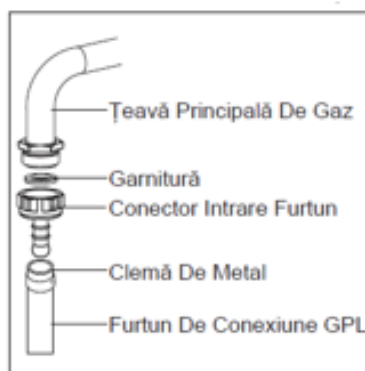
Vă rugăm să folosiți cuptorul în atmosferă uscată.

1. Montați clema pe furtun. Împingeți furtunul până când acesta ajunge la capătul țevii.
2. Pentru controlul etanșării; asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise, dar butelia de gaz este deschisă. Aplicați bule de săpun pe conexiune. În cazul în care există scurgeri de gaze, se va forma spumă în zona pe care s-a aplicat săpun.
3. Cuptorul trebuie folosit într-un loc bine ventilat și trebuie instalat pe o suprafață plană.
4. Re-inspectați conexiunea la gaze.
5. Atunci când plasați mașina de gătit la locul său, asigurați-vă că este la nivelul blatului. Aduceți-o la nivelul blatului ajustând picioarele dacă e necesar.
6. Nu treceți racordul de gaze și cablul electric al mașinii de gătit prin zone încălzite, mai ales prin partea din spate a mașinii. Nu mutați cuptorul fiind conectat la gaz. Dacă e forțat, racordul se poate slăbi, provocând scurgeri de gaze.
7. Folosiți un racord flexibil pentru conexiunea la gaze.

### Pentru conexiunea GPL;

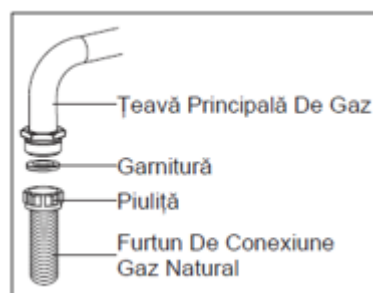
Pentru conectarea GPL-ului (buteliei), fixați clema de metal pe furtunul buteliei de GPL. Fixați marginea furtunului de conectorul de intrare a furtunului din spatele aparatului prin apăsarea până la capăt după încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți clema spre capătul furtunului și strângeți-o cu o șurubelniță. Garnitura și conectorul de intrare al furtunului necesare pentru conexiune sunt ca cele din imaginea de mai jos.

**NOTĂ:** Regulatorul care trebuie montat pe butelia de GPL trebuie să aibă caracteristica de 300 mmSS.



### Pentru conexiunea de gaz natural;

**AVERTISMENT:** Conexiunea de gaz natural trebuie realizată printr-un serviciu autorizat. Pentru conexiunea de gaz natural așezați garnitura în piulița de la marginea furtunului de conexiune pentru gaz natural. Pentru a monta furtunul pe țeava principală de gaz rotiți piulița. Încheiați conexiunea prin controlarea scurgerii de gaze.



### Traseul de trecere al furtunului pentru gaz

Pentru a vă asigura că nu apar scurgeri de gaz, conectați produsul la robinetul de gaz utilizând cea mai scurtă rută posibilă.

Pentru a efectua o verificare de etanșeitate, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de control sunt închise iar rezervorul de gaz este deschis.

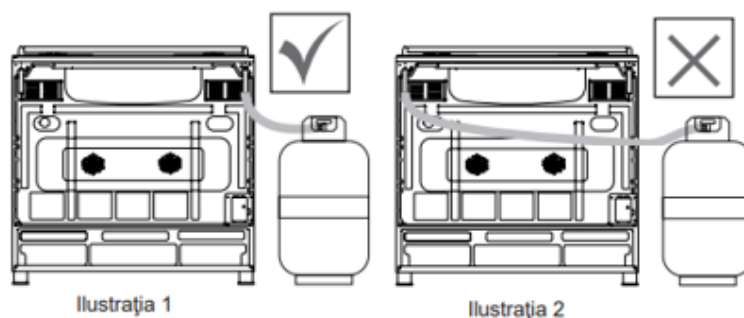
**AVERTISMENT:** În timpul verificării de etanșeitate, nu utilizați niciodată orice fel de brichetă, chibrite, țigări sau substanțe combustibile similare.

Aplicați bule de săpun pe punctele de conectare. Dacă există scurgere, gazul va cauza o formare de bule.

În timpul montării produsului, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este necesar reglați picioruțele pentru a fi la nivel.

Utilizați produsul pe o suprafață echilibrată și într-un mediu bine ventilat.

**AVERTISMENT:** Înainte de poziționarea aparatului, verificați condițiile de distribuție locale (tip și presiune gaz) conform setărilor produsului.



### Operațiunea schimbării duzei

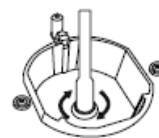
1. Folosiți o șurubelniță cu cap special pentru a îndepărta și instala duza ca în. (ilustrația 3)
2. Îndepărtați duza (ilustrația 4) de pe arzător cu o șurubelniță special de duze și instalați duza nouă. (ilustrația5)



Ilustrația 3



Ilustrația 4



Ilustrația 5

### Ventilarea camerei

Aerul necesar pentru ardere este luat din aerul din cameră, iar gazele sunt emise direct în cameră. Pentru utilizarea sigură a produsului dumneavoastră, ventilarea optimă a camerei reprezintă o condiție prealabilă. În cazul în care nu este disponibilă o fereastră sau o cameră pentru ventilarea camerei, trebuie instalată o aerisire suplimentară. Totuși, în cazul în care camera este prevăzută cu o ușă către exterior, nu sunt necesare orificii de aerisire.

Dimensiune cameră	Orificiu aerisire
Mai mică de 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Între 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Mai mare de 10 m <sup>3</sup>	nu este necesar
În subsol sau pivniță	min. 65 cm <sup>2</sup>

### Reglarea debitului redus de gaz pentru robinetele plitei:

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul în poziția redusă.
2. Îndepărtați butonul de pe robinetul de gaz.

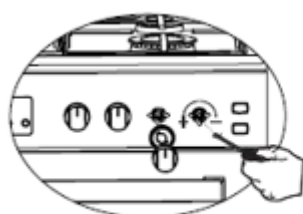


3. Folosiți o șurubelniță de dimensiune corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului. Pentru GPL (butan propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gaz natural, trebuie să rotiți șurubul în sens contrar acelor de ceasornic o dată. „Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziția redusă trebuie să fie de 6-7 mm.”

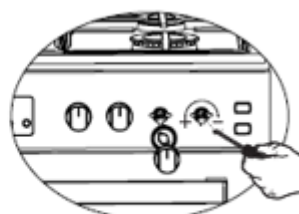
4. Dacă flacăra este mai mare decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic.

5. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără înaltă, cât și în poziția redusă și verificați dacă flacăra este pornită sau oprită.

În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat pe aparatul dvs., poziția șurubului de reglare poate varia. Pentru a ajusta mașina de gătit conform tipului de gaz, efectuați ajustarea pentru flăcără redusă rotind cu o șurubelniță mică așa cum se vede mai jos șurubul din mijloc al robinetelor de gaz, precum și pentru schimbarea duzei (Ilustrația 6 și 7)



Ilustrația 6

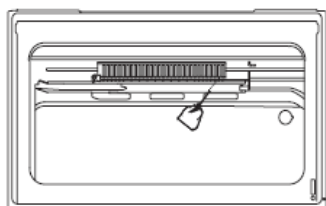


Ilustrația 7

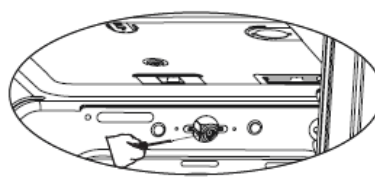
### Demontarea arzătorului din partea de sus și de jos a cuptorului cu gaze

#### Demontarea arzătorului din partea de sus:

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deșurubați șurubul așa după cum vedeți în ilustrația 8. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 8.1. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.



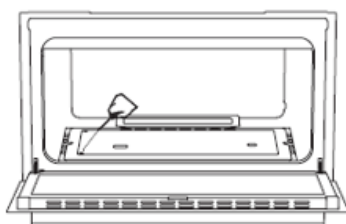
Ilustrația 8



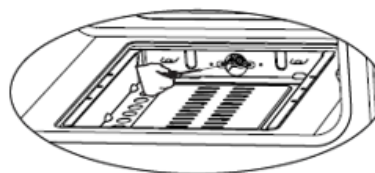
Ilustrația 8.1

#### Demontarea arzătorului din partea de jos:

Capacul arzătorului din partea de jos este fixat cu două șuruburi, pe care trebuie să le deșurubați cu o șurubelniță după cum vedeți în ilustrația 9. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 9.1. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

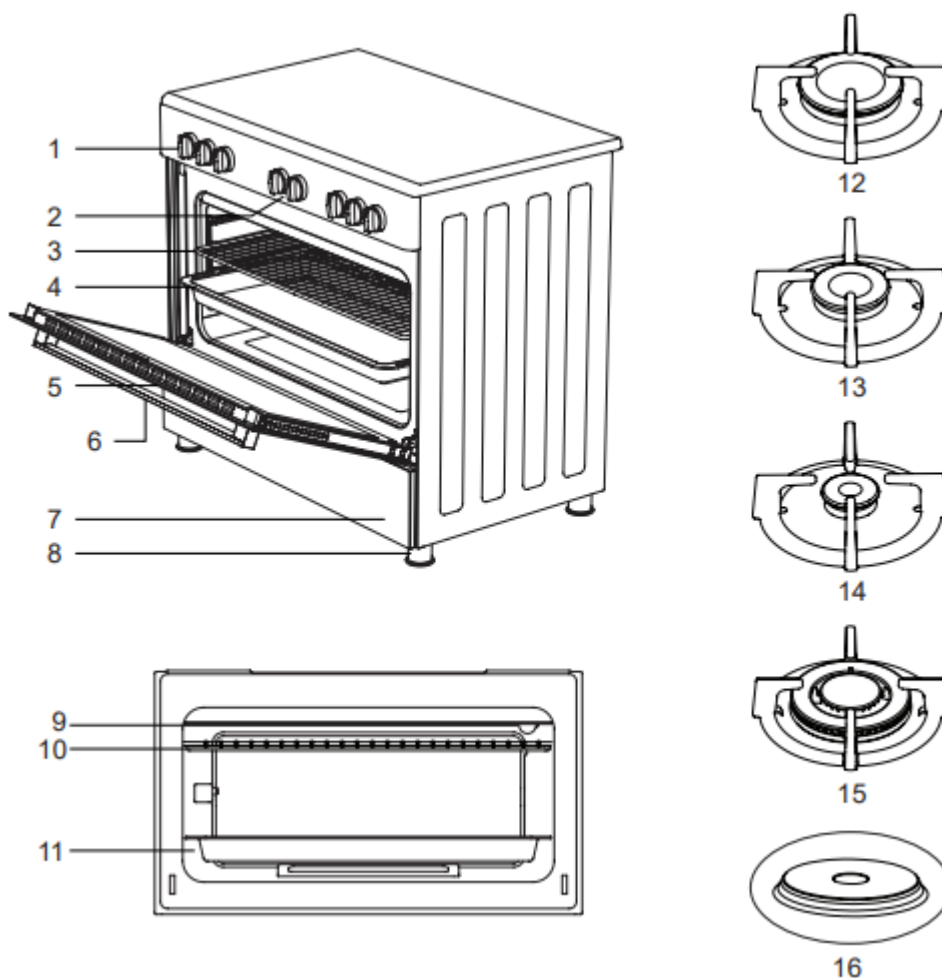


Ilustrația 9



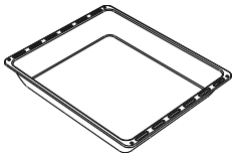

Ilustrația 9.1

## 5. PREZENTAREA PRODUSULUI



1. Butoane de comandă pentru cuptor
2. Butoane de comandă pentru plită
3. Grătar
4. Tavă adâncă
5. Ușă
6. Mâner
7. Ușă compartiment inferior
8. Picior din plastic
9. Lampă
10. Grill
11. Tavă adâncă
12. Arzător mare
13. Arzător mediu
14. Arzător auxiliar
15. Arzător pentru wok
16. Plită

## Accesorii

	<p><b>Tavă adâncă</b></p> <p>Utilizat pentru patiserie, prăjiri, alimente pe bază de apă. De asemenea, poate fi utilizată ca recipient de colectare al uleiului dacă dumneavoastră prăjiți direct tortul, alimentele congelate și rețetele pe bază de carne..</p>
	<p><b>Grătar</b></p> <p>Utilizat pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează a fi coapte, prăjite și congelate în grătarul dorit.</p>

## 6. INSTALAREA PRODUSULUI

Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a aduce aparatul în stare de funcționare. Dacă instalarea electrică nu este adecvată, apelați la un electrician și instalator pentru a dispune de toate utilitățile necesare. Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru daunele provocate de operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

**AVERTISMENT:** Este responsabilitatea clientului să pregătească locația în care trebuie să fie poziționat produsul și de asemenea să pregătească utilitatea pentru alimentare.

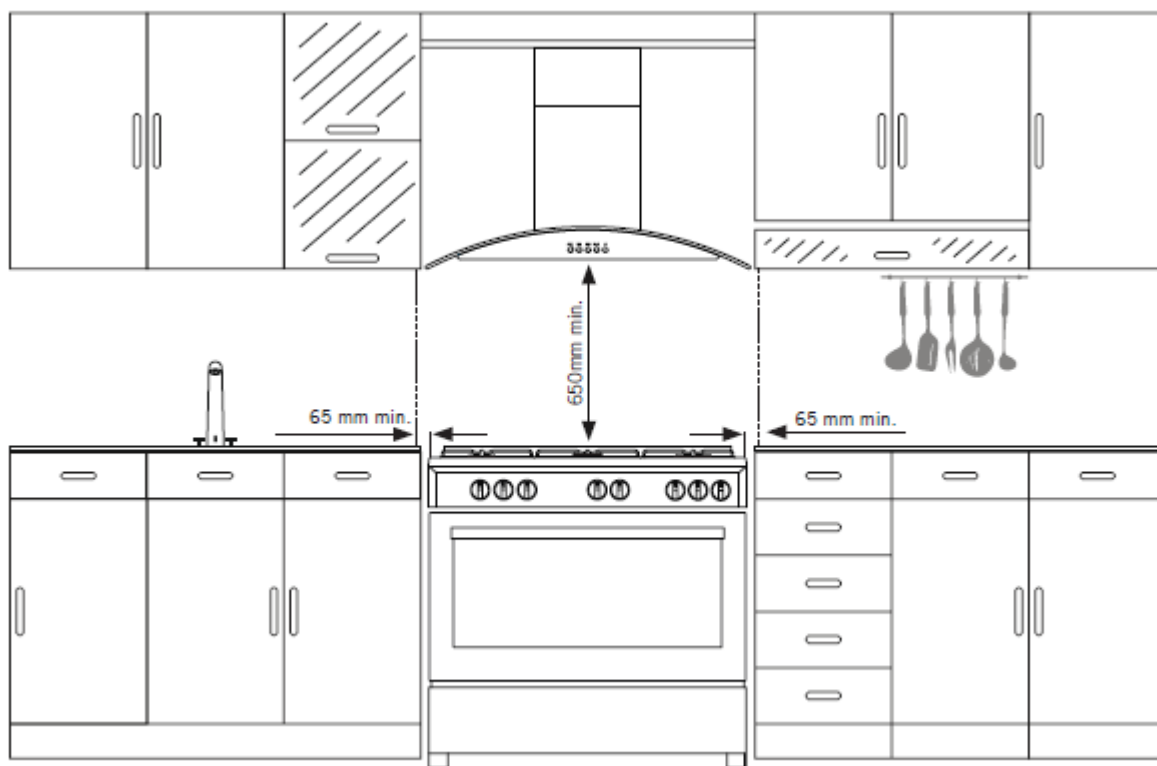
**AVERTISMENT:** Regulile din standardele locale privind instalațiile electrice trebuie respectate în timpul instalării produsului.

**AVERTISMENT:** Verificați eventualele deteriorări ale aparatului înainte de instalare. Nu instalați produsul dacă acesta este deteriorat. Produsele avariate provoacă un risc pentru siguranța dvs.

### Locul potrivit pentru instalare și avertismente importante

Picioarele aparatului nu trebuie să stea pe suprafețe moi, cum ar fi mochetele. Podeaua bucătăriei trebuie să fie durabilă pentru a putea susține greutatea unității și a eventualelor ustensile de bucătărie care pot fi utilizate pe cuptor.

Aparatul este potrivit pentru utilizare pe ambii pereți laterali, fără niciun suport sau fără a fi instalat într-un dulap. Dacă se va instala o hota sau un aspirator deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru înălțimea de montare. (min. 650 mm)



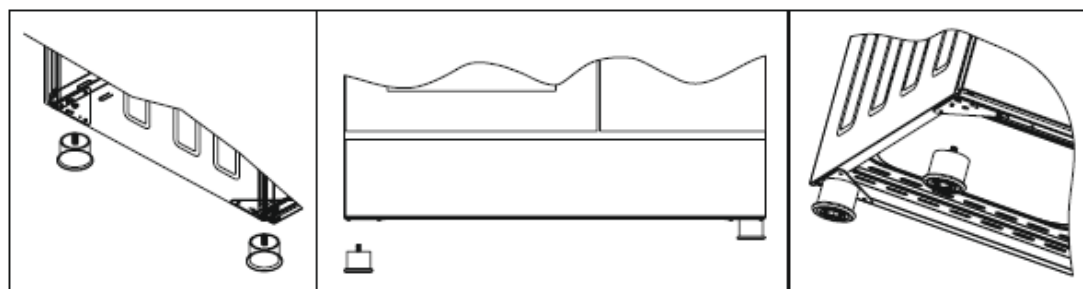
**AVERTISMENT:** Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.

**AVERTISMENT:** Nu instalați aparatul lângă frigider sau răcitoare. Căldura radiată de aparat mărește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.

**AVERTISMENT:** Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau a deplasa aparatul.

#### Pentru a instala picioarele aragazului.

- 1.Elementul de atașare a piciorului este instalat pe mașina de gătit din partea de jos a acesteia așa cum se vede în (ilustrația 10). Piulițele sunt centrate pe aceste elemente pentru a înșuruba picioarele (ilustrația 11). Încheiați procesul de instalare a picioarelor înșurubând picioarele de piulițe (ilustrația 12).
- 2.Puteți echilibra mașina de gătit rotind picioarele înșurubate în funcție de tipul de suprafață folosit.
- 3.Dacă mașina de gătit are alimente de plastic ca puteți ajusta înălțimea mașinii de gătit de la aceste picioare rotindu-le în sens orar sau contraorar.



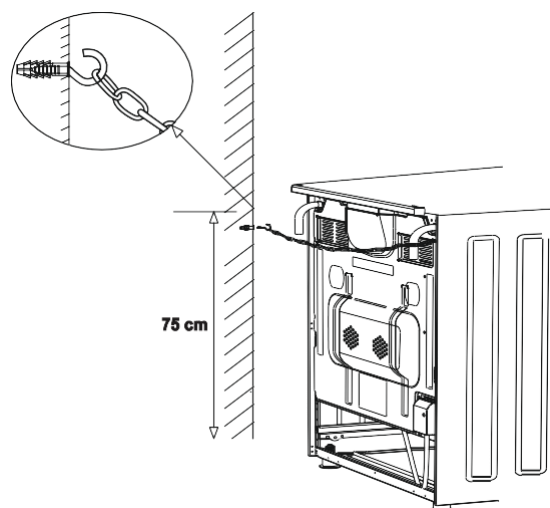
Ilustrația 10

Ilustrația 11

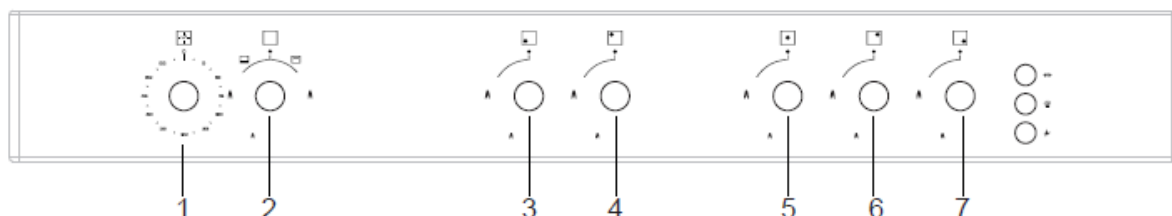
Ilustrația 12

## Ilustrarea Fixării Lanțului

Înainte de a utiliza aparatul, pentru a asigura o utilizare sigură, asigurați-vă că ați fixat aparatul de perete folosind lanțul și șurubul de prindere furnizat. Asigurați-vă că cârligul este înșurubat în perete în siguranță



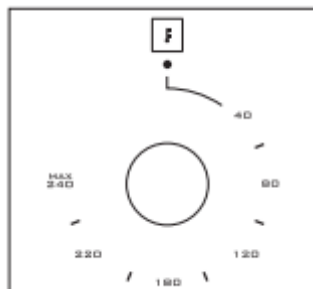
## 7. PANOUL DE CONTROL



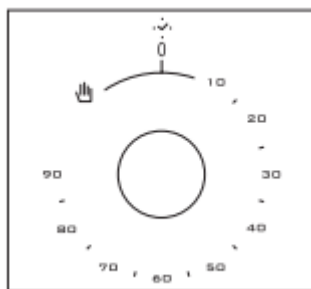
1. Cronometru mecanic
2. Buton pentru selectarea funcțiilor
3. Arzator frontal stanga
4. Arzator stanga spate
5. Arzator central (Wok)
6. Arzator dreapta spate
7. Arzator frontal dreapta

**AVERTISMENT:** Panoul de control de mai sus este doar în scopuri ilustrative. Luați în considerare panoul de control de pe dispozitivul dvs.

**Termostat:** Se folosește pentru determinarea temperaturii de gătire a felului de mâncare care va fi gătit în cuptor. După introducerea alimentelor în cuptor, rotiți comutatorul pentru a regla setarea temperaturii dorite între 40-240 °C. Pentru temperaturile de gătire pentru alimente diferite, consultați tabelul de gătit.



**Temporizator mecanic\*:** Se folosește pentru a determina perioada pentru gătit în cuptor. Când expiră timpul reglat, alimentarea încălzitoarelor este oprită și se emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi ajustat la intervalul de timp dorit între 0-90 de minute. Pentru timpii de gătit, consultați tabelele de gătit.



## 8. UTILIZAREA CUPTORULUI

### Folosirea Arzătoarelor Cuptorului

1. În cazul în care cuptorul dvs. este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, trebuie să folosiți un buton adecvat pentru aprinderea arzătoarelor. Unele modele au aprindere automată de la buton; arzătorul poate fi aprins ușor prin rotirea butonului. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse apăsând butonul de aprindere sau pot fi aprinse folosind un chibrit.
2. Nu acționați în mod continuu aprinzătorul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim un minut înainte să încercați din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

### Utilizarea Elementelor De Încălzire Ale Cuptorului

1. Atunci când cuptorul este pus în funcțiune pentru prima oară, se va răspândi un miros de la elementele de încălzire. Pentru a-l elimina, puneți-l în funcțiune la 240 °C timp de 45-60 de minute gol.
2. Butonul pentru controlul cuptorului trebuie poziționat la valoarea dorită; în caz contrar cuptorul nu funcționează.
3. Tipurile de mese, timpii de gătit și pozițiile termostatului sunt indicate în tabelul de gătit. Valorile din tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute ca rezultat al testelor efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi diferite arome adecvate gustului dvs. în funcție de obiceiurile dvs. de gătit și utilizare.

4. Puteți face ca puiul să se rotească în cuptor folosind accesoriile.
5. Timp de gătire: Rezultatele se pot schimba în funcție de tensiunea zonei și de calitatea, cantitatea și temperatura materialului.
6. În timpul se efectuează gătitul la cuptor, capacul cuptorului nu trebuie deschis frecvent. Astfel, circulația căldurii poate fi dezechilibrată și rezultatele se pot schimba

#### **Folosirea Grătarului**

1. Când așezați grătarul pe polița superioară, alimentele de pe grătar nu trebuie să atingă grătarul.
2. Puteți preîncălzi timp de 5 minute în timp ce folosiți grătarul. Dacă este necesar, puteți întoarce alimentele cu susul în jos.
3. Alimentele trebuie să se afle pe centrul grătarului pentru a asigura un debit maxim de aer prin cuptor.

#### **Pentru a porni grătarul;**

1. Poziționați butonul de funcție pe simbolul care ilustrează grătarul.
2. Apoi, setați-l la temperatura dorită pentru grătar.

#### **Pentru a opri grătarul;**

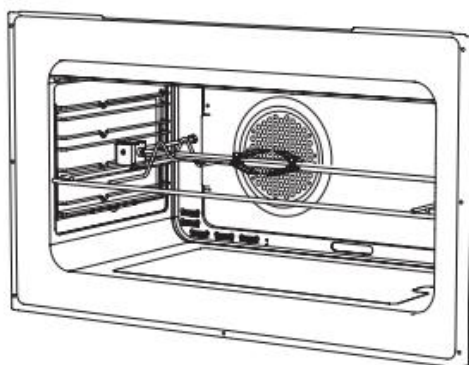
Setați butonul de funcție în poziția „off” (oprit).

**AVERTISMENT:** Mențineți ușa cuptorului închisă în timpul folosirii grătarului. (grătar electric)

**AVERTISMENT:** Mențineți ușa cuptorului deschisă în timpul folosirii grătarului. (grătar pe gaz)

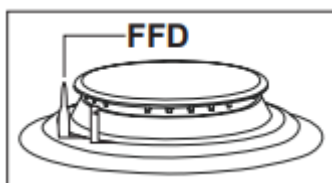
#### **Folosirea Rotisorului Pentru Pui \***

Plasați frigăruia pe cadru. Glisați cadrul cu frigăruile în cuptor la nivelul dorit. Plasați o tavă de grăsime în partea inferioară pentru capturarea grăsimii. Pentru o curățare ușoară, adăugați o cantitate mică de apă în tava de grăsime. Nu uitați să scoateți componenta din plastic de pe frigărui După prăjire, înșurubați mânerul din plastic pe frigărui și scoateți alimentele din cuptor.



#### **Folosirea arzătoarelor pe gaz**


**Dispozitiv de siguranță care întrerupe flacăra (FFD);** acționează în mod direct când mecanismul de siguranță se activează ca urmare a lichidului care se revarsă pe ochiurile de plită superioare.



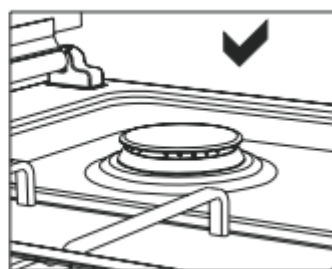
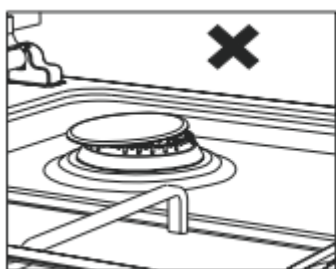
1. Robinetele care controlează mașinile de gătit cu gaz au un mecanism special de securitate. Pentru a porni aragazul, apăsați întotdeauna comutatorul înainte și aduceți-l la simbolul care ilustrează flacăra prin rotire în sens invers acelor de ceasornic. Toate brichetele vor funcționa și doar arzătorul controlat de dvs. se va aprinde. Țineți comutatorul apăsat până când se produce aprinderea. Apăsați pe butonul de aprindere și rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic.

2. Nu acționați în mod continuu aprinzătorul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim un minut înainte să încercați din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

3. La modelele cu sistem de siguranță pe gaz, atunci când flacăra este stinsă, supapa de control întrerupe alimentarea cu gaz automat. Pentru operarea arzătoarelor cu sistem de siguranță a gazelor, trebuie să apăsați butonul și să-l rotiți în sens invers acelor de ceasornic. După aprindere trebuie să așteptați 5-10 secunde pentru activarea sistemelor de siguranță pe gaz. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

- 4.
- Închis
  -  Complet deschis
  -  Jumătate deschis

5. Înainte de a utiliza plita, asigurați-vă de poziționarea corectă a capacelor arzătorului. Poziționarea corectă a capacelor arzătorului este prezentată mai jos.





## Folosirea Ochilor De Plită

	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 6
Ø80 mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145 mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180 mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145 mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180 mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145 mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180 mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220 mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Plitele electrice au un standard de 6 niveluri de temperatură. (așa cum este descris mai sus)
2. Atunci când o folosiți pentru prima oară, acționați plita electrică pe poziția 6 preț de 5 minute. Asta va face agentul de pe plită care e sensibil la căldură să se întărească prin ardere.
3. Folosiți oale cu fund plat care iau contact în totalitate cu căldura, pentru a folosi energia cât mai productiv.

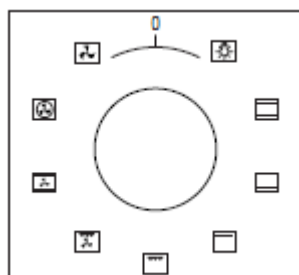
## Dimensiuni De Oale

90*60	
Arzatorul mic	12-18 cm
Arzatorul mijlociu	18-22 cm
Arzatorul mare	22-26 cm
Arzatorul wok	26-32 cm



## 9. BUTONUL DE PROGRAME

**Buton funcțional:** Se folosește pentru determinarea încălzitoarelor a ce vor fi utilizate pentru gătitul felului de mâncare care va fi gătit în cuptor. Tipurile de programe pentru încălzitoare ale acestui buton și funcțiile aferente sunt descrise mai jos. Este posibil ca nu toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care includ aceste încălzitoare să fie disponibile la toate modelele.



	Prăjire pui		Ventilator
	Elemente de încălzire inferioară și superioară		Arzător turbo și ventilator
	Lampă		Element de încălzire inferior-superior și ventilator
	Element de încălzire inferior și ventilator		Grill și ventilator
	Grill și prăjire pui		Grill
	Grill și lampă		Element de încălzire superior
	Timer		Element de încălzire inferior
	Flacara		Brichetă aprindere
	Grill mic și ventilator		Grill mic

**AVERTISMENT:** Este posibil ca nu toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care includ aceste încălzitoare să fie disponibile la toate modelele.

**AVERTISMENT:** Înainte de plasarea alimentelor în el, cuptorul trebuie să fie preîncălzit timp de 7-10 minute.

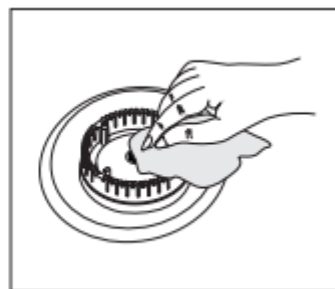
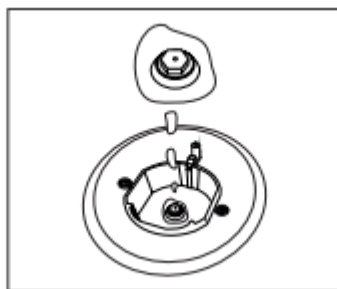
Aliment	Gătire funcție	Temperatura (°C)	Grătar de gătire	Gătire timp (min)
Tort	Static	180	2	70
Torturi mic	Static	180	2	40
Prăjitură	Static	200	2	70
Patiserie	Static+Ventilator	180-200	2	20-25
Prăjituri	Static	175	2	20
Plăcintă cu mere	Static	180-190	1	150
Pandișpan	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagnia	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Pui prăjit *	Grill+Ventilator	220	4	25-35
Pește prăjit *	Grill+Ventilator	220	4	35-40
Friptură de vițel *	Grill	Max.	4	30
Ciftele prăjite *	Grill	Max.	4	40

\* Alimentele trebuie să fie rotite după jumătate din timpul de gătire.

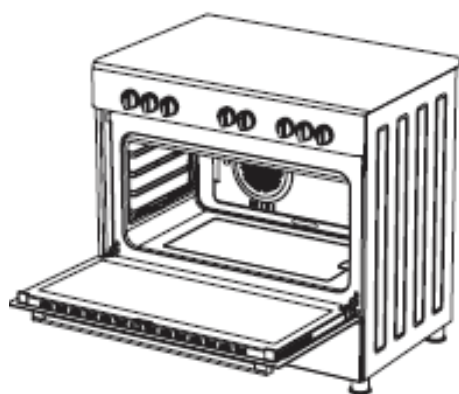
## 10. ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

1. Scoateți aparatul din priză și întrerupeți alimentarea cu gaz prin închiderea supapei de gaz.
2. În timpul funcționării sau imediat ce a început să funcționeze, cuptorul este foarte fierbinte. Nu atingeți elementele de încălzire.
3. Nu curățați partea interioară, paniul, capacul, tăvile sau celelalte părți ale cuptorului cu instrumente precum buretele de sârmă sau cuțitul. Nu folosiți agenți sau detergenți abrazivi.
4. După curățarea părților interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clătiți-le cu apă și ștergeți-le cu o cârpă uscată.
5. Spălați suprafețele de geam cu agenți speciali de curățare a sticlei.
6. Nu curățați cuptorul cu agenți de curățare volatili.

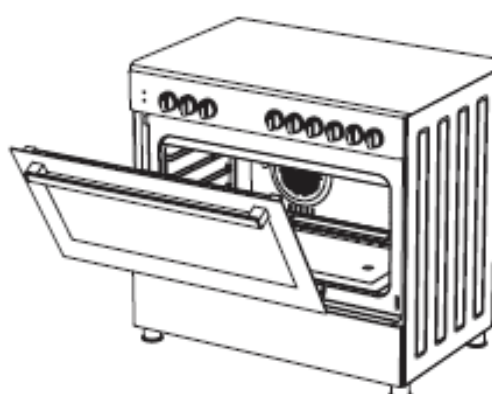
7. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că tava de gătit este destul de rece.
8. Pentru curățarea cuptorului nu folosiți agenți inflamabili, precum acizi, tiner sau motorină.
9. Nu spălați părțile cuptorului în mașina de spălat vase.
10. Pentru a curăța geamul din față al cuptorului, defaceți șaibele de fixare cu o șurubelniță și curățați-l peste tot. După uscare, așezați garniturile la loc și reinstalați geamul.



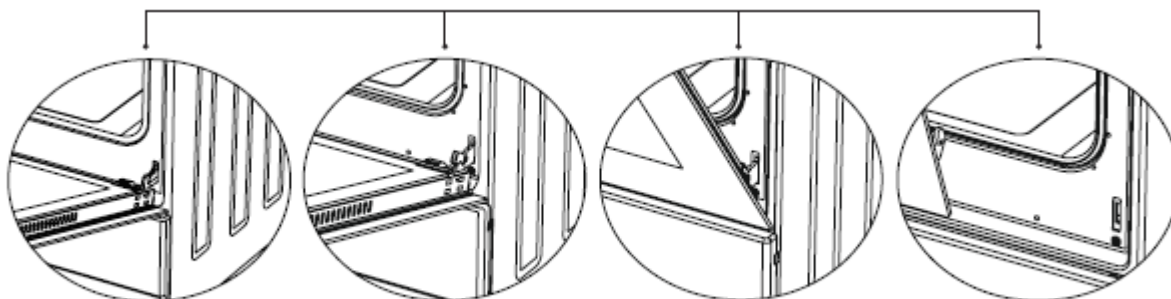
## 11. MONTAREA UȘII CUPTORULUI



Ilustrația 19



Ilustrația 20



Ilustrația 19.1

Trageți către dumneavoastră ușa cuptorului pentru a o deschide complet.

Apoi deblocați balamaua, trăgând în sus de sistemul de blocare al balamalei cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în **Figura 19.1.**

Ilustrația 19.1

Deschideți la maximum sistemul de blocare a balamalei așa cum este indicat în **Figura 19.2.** Aduceți ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție.

Ilustrația 20.1

Deschideți la maximum sistemul de blocare a balamalei așa cum este indicat în **Figura 19.2.** Aduceți ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție.

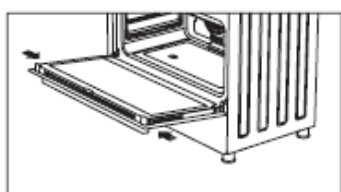
Ilustrația 20.2

Pentru a scoate ușa cuptorului, prindeți-o cu ambele mâni și trageți-o în sus atunci când este aproape de poziția în care este închisă, așa cum este indicat în **Figura 20.2.**

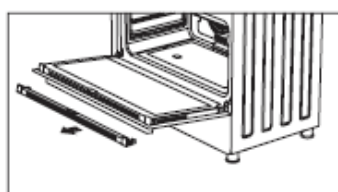
Pentru a monta la loc ușa cuptorului, parcurgeți pașii de mai sus în ordine inversă.

### Curățarea și întreținerea sticlei usii cuptorului

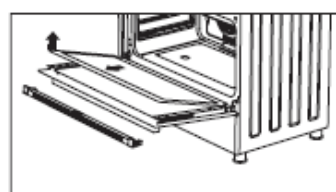
Scoateți profilul prin apăsarea încuietorii de plastic de pe partea stângă și dreaptă după cum este prezentat în ilustrația 21 și trageți profilul către dumneavoastră după cum este prezentat în ilustrația 22. Apoi scoateți sticla internă după cum este prezentat în ilustrația 23. Dacă este necesar, sticla mijlocie poate fi scoasă în același mod. După ce operațiile de curățare și întreținere sunt efectuate, remontați sticlele și profilul în ordinea inversă. Asigurați-vă că profilul este etanș la locul acestuia.



Ilustrația 21



Ilustrația 22



Ilustrația 23

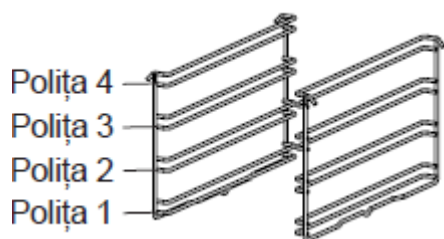
### Pereți Catalitici \*

Pereții catalitici sunt localizați în partea stângă și dreaptă a cavității sub ghidaje. Pereții catalitici îndepărtează mirosurile urâte și obțin cea mai bună performanță din cuptor. De asemenea, pereții catalitici absorb reziduurile de ulei și curăță cuptorul în timpul funcționării.

### Scoaterea pereților catalitici

Pentru a scoate pereții catalitici, ghidajele trebuie să fie scoase. După ce ghidajele sunt scoase, pereții catalitici vor fi eliberați automat. Pereții catalitici trebuie să fie schimbați la fiecare 2-3 ani.

### Poziții Poliță \*



Este important să așezați grătarul din sârmă în mod corespunzător în cuptor. Nu permiteți poliței de sârmă să atingă peretele din spate al cuptorului. Pozițiile poliței sunt prezentate în figura următoare. Puteți poziționa o tavă adâncă sau o tavă standard pe polița de sârmă inferior și superior.

### Instalarea și demontarea poitelor de sârmă

Pentru a scoate polițele de sârmă, apăsați clemele ilustrate cu săgețile din figură, scoateți mai întâi partea inferioară și apoi partea superioară din locul de instalare. Pentru a instala polițele de sârmă; inversați procedura de înlăturare a poliței de sârmă.

### Înlocuirea Lămpii Cuptorului

**AVERTISMENT:** Pentru evitarea șocului electric, asigurați-vă că circuitul produsului este deschis înainte de schimbarea lampii. (circuitul deschis înseamnă că alimentarea este oprită)

Prima dată deconectați alimentarea produsului și asigurați-vă că produsul este rece.

Scoateți protecția sticlei prin rotirea acesteia așa cum este indicat în figura prezentă în partea stângă. Dacă aveți dificultăți în rotirea protecției sticlei, utilizarea mănușilor de plastic vă va ajuta în rotire.

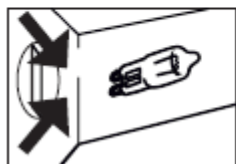
Apoi scoateți lampa prin rotirea acesteia, montați noua lampă având aceleași specificații.

Remontați protecția sticlei, conectați cablul de alimentare al produsului în priză și finalizați înlocuirea. Acum, dumneavoastră puteți utiliza cuptorul.

#### Bec tip G9

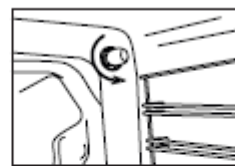


220-240 V, AC  
15-25 W



Ilustrația 24

#### Bec tip E14



220-240 V, AC  
15 W



Ilustrația 25

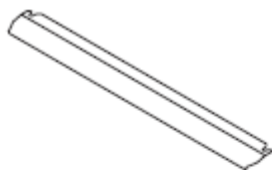
### Folosirea scutului deflector al grătarului \*

1. Un panou de siguranță este conceput pentru protejarea panoului de comandă și butoanele atunci când cuptorul este în modul grill. (ilustrația 26)
2. Folosiți acest panou de siguranță pentru a împiedica avarierea panoului de comandă sau a butoanelor de căldură atunci când cuptorul este în modul grill (grătar).

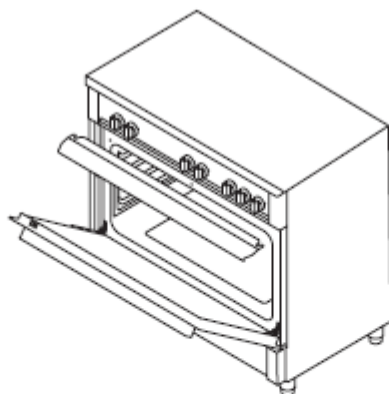
**AVERTISMENT:** Unele piese accesibile pot fi fierbinți atunci când grătarul este în uz. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie.

3. Amplasați panoul de siguranță sub panoul de comandă deschizând sticla capacului frontal al cuptorului (ilustrația 27)
4. Și apoi prindeți panoul de siguranță între cuptor și capacul frontal închizând încet capacul. (ilustrația 28)
5. Este important să țineți capacul deschis la distanța specificată atunci când gătiți în modul grătar.
6. Panoul de siguranță va oferi condiții ideale de gătit protejând panoul de comandă și butoanele.

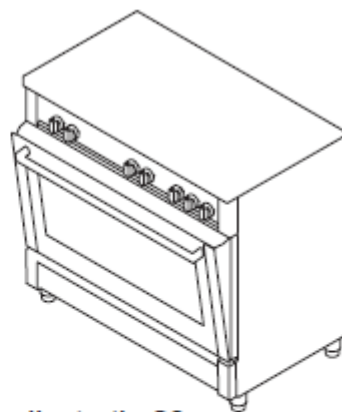
**AVERTISMENT:** Dacă mașina de gătit are opțiunea “**closed grill function**” (funcționare cu grătarul închis) cu termostat, puteți ține ușa cuptorului închisă în timpul funcționării; în acest caz, scutul deflector nu va fi necesar.



Ilustrația 26



Ilustrația 27



Ilustrația 28

## 12. DEPANARE

Puteți rezolva problemele pe care le puteți întâmpina cu produsul dvs., verificând următoarele puncte înainte de a apela la serviciul tehnic.

### Puncte de verificare

În cazul în care întâmpinați o problemă cu cuptorul, verificați mai întâi tabelul de mai jos și încercați sugestiile.

Problema	Cauză posibilă	Ce să faceți
În cazul în care cuptorul nu funcționează.	Sursă de alimentare cu curent indisponibilă.	Verificați alimentarea cu curent.
	Sursă de alimentare cu gaz indisponibilă.	Verificați dacă este deschis robinetul principal de gaze alrețelei.
		Verificați dacă țeava de gaz este îndoită sau formează o buclă.
		Asigurați-vă că furtunul de gaz este conectat la cuptor.
	Verificați dacă este folosit un robinet de gaze corespunzător.	
Cuptorul se oprește în timpul gătitului.	Ștecherul iese din priză de perete.	Reinstalați ștecherul în priză de perete.
Se oprește în timpul gătitului.	Funcționare continuă prea lungă.	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri de gătit lungi.
	Mai multe ștechere într-o priză de perete.	Folosiți un singur ștecher pentru fiecare priză de perete.
Ușa cuptorului nu se deschide în mod corespunzător.	Reziduuri de alimente s-au blocat între ușă și cavitatea interioară.	Curățați bine cuptorul și încercați să redeschideți ușa.
Aprinzătorul nu funcționează.	Vârful sau corpul de aprindere sunt blocate.	Curățați vârful sau corpul de aprindere Ștecherele arzătoarelor pe gaz.
	Țevile arzătorului de gaze sunt blocate.	Curățați țevile arzătorului de gaze.
Electrocutare la atingerea cuptorului.	Împământare necorespunzătoare.	Asigurați-vă că sursa de alimentare este împământată bine.
	Este utilizată o priză de perete fără împământare.	



Problema	Cauză posibilă	Ce să faceți
<b>Curge apă.</b>	Apa sau aburul se pot genera în anumite condiții, în funcție de alimentele care sunt gătite. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune a aparatului.	Lăsați cuptorul să se răcească și apoi ștergeți cu o cârpă de vase pentru uscare.
<b>Iese abur dintr-o fisură pe ușa cuptorului.</b>		
<b>Rămâne apă în interiorul cuptorului.</b>		
<b>Cuptorul nu se încălzește.</b>	Ușa cuptorului este deschisă.	Închideți ușa și reporniți-l.
	Comenzile cuptorului nu sunt reglate corect.	Citiți secțiunea privind utilizarea cuptorului și resetați cuptorul.
	Siguranță fuzibilă declanșată sau întrerupător de circuit închis.	Înlocuiți siguranța fuzibilă sau resetați întrerupătorul. Dacă acest lucru se repetă în mod frecvent, apălați la un electrician.
<b>Iese fum în timpul funcționării.</b>	Când folosiți cuptorul pentru prima dată.	Iese fum din încălzitoare. Acesta nu este un defect. După 2-3 cicluri, nu va mai ieși fum.
	Sunt alimente pe încălzitor.	Lăsați cuptorul să se răcească și curățați reziduurile de alimente de pe încălzitor.
<b>În timpul funcționării cuptorului iese miros de ars sau plastic.</b>	Se folosesc accesorii din plastic sau din alt material care nu este rezistent la căldură în cuptor.	La temperaturi ridicate, folosiți articole din sticlă adecvate.
<b>Cuptorul nu gătește bine.</b>	Ușa cuptorului este deschisă în mod frecvent în timpul gătitului.	Nu deschideți ușa cuptorului în mod frecvent dacă mâncarea pe care o gătiți nu necesită rotire. Dacă deschideți ușa în mod frecvent, temperatura internă scade și, prin urmare, rezultatul gătirii va fi influențat.
<b>Becul intern este slab sau nu funcționează.</b>	Un obiect străin acoperă becul în timpul gătitului.	Curățați suprafața interioară a cuptorului și verificați din nou.
	E posibil ca becul să fie defect.	Înlocuiți-l cu un bec cu aceeași specificații.

#### REGULI DE MANIPULARE

1. Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau a deplasa aparatul.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați atenție maximă aparatului în timpul încărcării/descărcării și manipularii.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manipularii și transportului.
5. Protejați-l de factori externi (precum umiditate, apă, etc.) care pot cauza avaria ambalajul.
6. Aveți grijă să nu avariați aparatul în urma loviturilor, căderilor, scăpărilor, etc. în timpul manipularii și transportării și nu-l spargeți în timpul funcționării.

## RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Urmărirea detaliilor vă va ajuta să utilizați produsul în mod ecologic și economic.

1. Utilizați recipiente de culori închise sau emailate care conduc mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce gătiți mâncarea, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică faptul că este necesară preîncălzirea, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți ușa cuptorului în mod frecvent în timpul gătitului.
4. Încercați să nu gătiți mai multe feluri de mâncare în mod simultan în cuptor. Puteți găti în același timp dacă puneți două oale pe polița de sârmă.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare în mod succesiv. Cuptorul nu va pierde căldură.
6. Oprți cuptorul câteva minute înainte de expirarea timpului de gătire. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Dezghețați alimentele congelate înainte de gătire.

## 13. SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE CUPTORULUI

Specificații	90x60
Lățime exterioară	900 mm
Adâncime exterioară	610 mm
Înălțime exterioară	925 mm
Alimentare lampă	15-25 W
Element încălzire inferior	2000 W
Element încălzire superior	1500 W
Element încălzire grătar	** 2500 W / 3250 W
Element încălzire turbo	2200 W x 1 / 1250 W x 2
Tensiune alimentare	220-240 V AC / 380-415 V AC 50/60 Hz
Ochi de plită 145 mm *	1000 W
Ochi de plită 180 mm *	1500 W
Ochi de plită rapid 145 mm *	1500 W
Ochi de plită rapid 180 mm *	2000 W

## 14. SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE ARGAZULUI

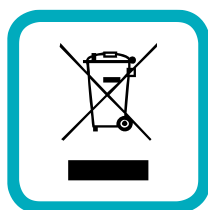
Arzător Specificații	G20,20 mbar G25,25 mbar			G30,28-30 mbar G31,37 mbar		
	Gaz Natural			GPL		
Wok Arzător	Injector	Injector	0,96	mm	1,40	mm
	Debit gaz	Debit gaz	254	g/h	0,333	m³/h
	Alimentare	Alimentare	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Arzător	Injector	Injector	0,85	mm	1,15	mm
	Debit gaz	Debit gaz	211	g/h	0,276	m³/h
	Alimentare	Alimentare	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Arzător	Injector	Injector	0,65	mm	0,97	mm
	Debit gaz	Debit gaz	124	g/h	0,162	m³/h
	Alimentare	Alimentare	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Arzător	Injector	Injector	0,50	mm	0,72	mm
	Debit gaz	Debit gaz	69	g/h	0,96	m³/h
	Alimentare	Alimentare	0,95	kW	0,95	kW
Grătar Arzător	Injector	Injector	0,78	mm	1,10	mm
	Debit gaz	Debit gaz	182	g/h	0,238	m³/h
	Alimentare	Alimentare	2,50	kW	2,50	kW
Cuptor Arzător	Injector	Injector	0,92	mm	1,30	mm
	Debit gaz	Debit gaz	254	g/h	0,333	m³/h
	Alimentare	Alimentare	3,50	kW	3,50	kW

**AVERTISMENT:** Valorile diametrului scrise pe injector sunt specificate fără virgulă. De exemplu: diametrul de 1,70 mm este specificat ca 170 pe injector.

## MĂSURI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor: deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile.

Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.



Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.

Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului.

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



F R A M este marcă înregistrată a companiei Network One Distribution SRL. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



**Importator: Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# fram



## **GAS COOKER**

**FFSC-S90GLITGCF-RBG**

**5 Gas Burners, 90x60 cm, Spare LPG nozzles included**



Thank you for purchasing this product **FRAM** !

## 1. INTRODUCTION

*Before using the appliance, please carefully read this instruction manual and keep it for future reference.*

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## 2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ Gas Cooker
- ➔ User manual
- ➔ Warranty card

i

## 3. SAFETY PRECAUTIONS

### Safety instructions

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

### General safety warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.



**WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.**



**WARNING: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.**

**CAUTION: The cooking process must be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.**

**WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.**

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.



**CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.**

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

**CAUTION: "In case of hotplate glass breakage": immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply, do not touch the appliance surface, do not use the appliance.**

#### **Installation warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorized people.



- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

#### During use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the oven unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the center of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when the appliance is not in use.

**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractorhood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

#### During cleaning and maintenance

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorized service agents when needed.

**This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous. The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.**

#### Electrical Safety

- Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
- Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
- The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
- If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.



**WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

**WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

**WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**

- Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
- Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
- The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- An omni polar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
- Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.
- Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omni polar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

### **Gas safety**

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example, open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion .
9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect .

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odor is detected.

#### **What to do when gas odor is detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbors.
7. Call fire brigade from a telephone outside the home.
8. Do not enter the house until authorities clarify it is safe.

#### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## **4. GAS CONNECTION**

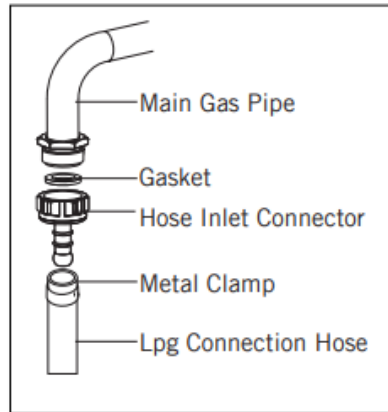
**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion. Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hoses until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.

### For LPG connection.

For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose-on-hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

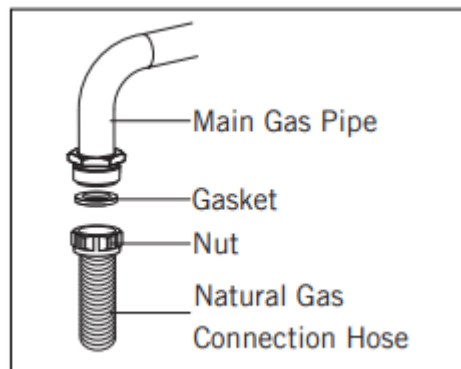
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mms feature.



### For natural gas connection.

**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



### Gas hose passageway

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well-ventilated environment.

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

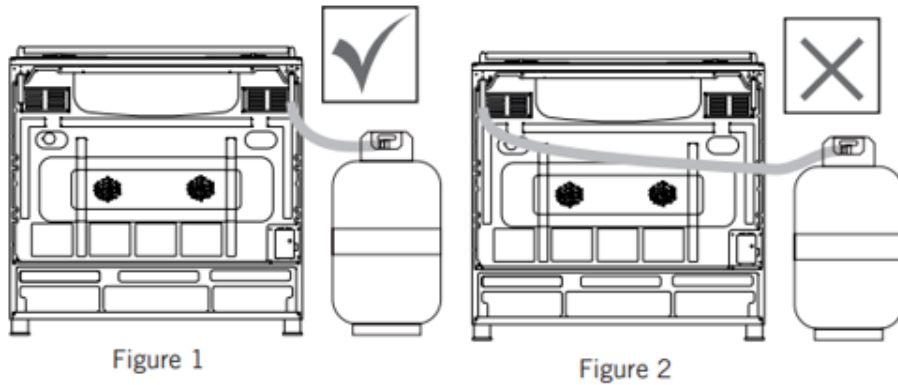


Figure 1

Figure 2

### Nozzle change operation.

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

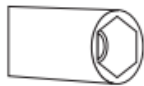


Figure 3



Figure 4



Figure 5

### Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

### Reduced gas flow rate setting for hob taps.

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm. "

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 6 and 7).



Figure 6

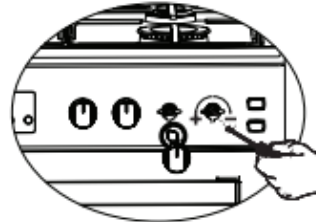


Figure 7

### Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

#### Removal of the upper burner:

With the help of a screwdriver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 8.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

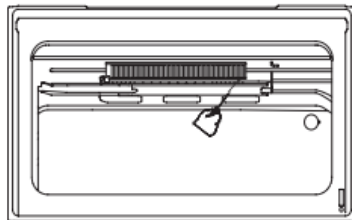


Figure 8

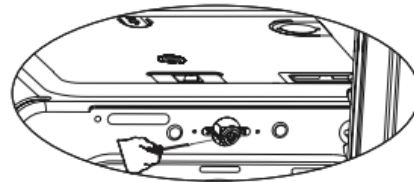


Figure 8.1

#### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 9, remove it with the help of a screwdriver. As shown in figure 9.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

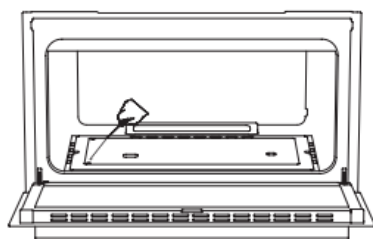


Figure 9

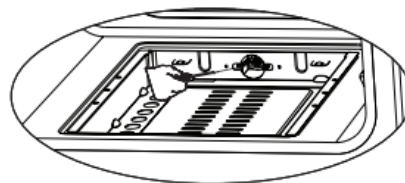
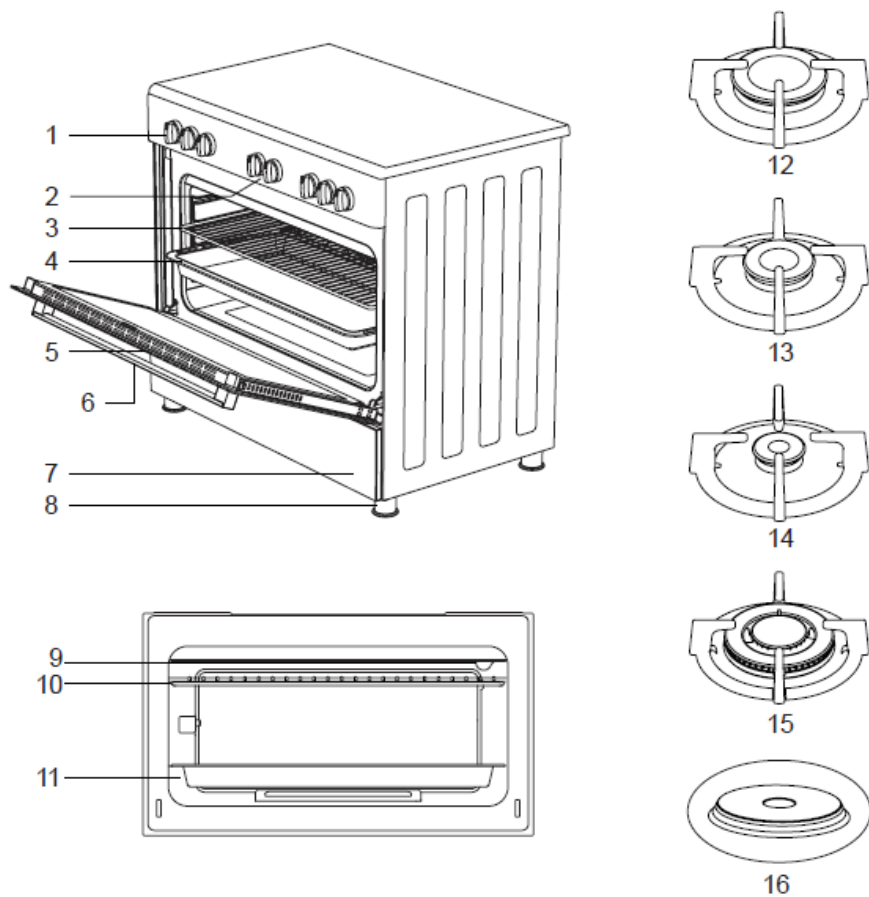


Figure 9.1

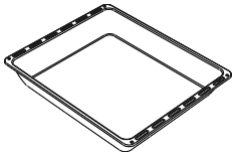

## 5. PRODUCT DESCRIPTION



1. Oven control knobs
2. Hob control knobs
3. Wire grill
4. Deep tray
5. Door
6. Handle
7. Lower cabinet door
8. Plastic leg

9. Lamp
10. Grill
11. Deep tray
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. Wok burner
16. Hot plate

## Accessories

	<p><b>Deep tray</b> Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.</p>
	<p><b>Wire grill</b> Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>

## 6. INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

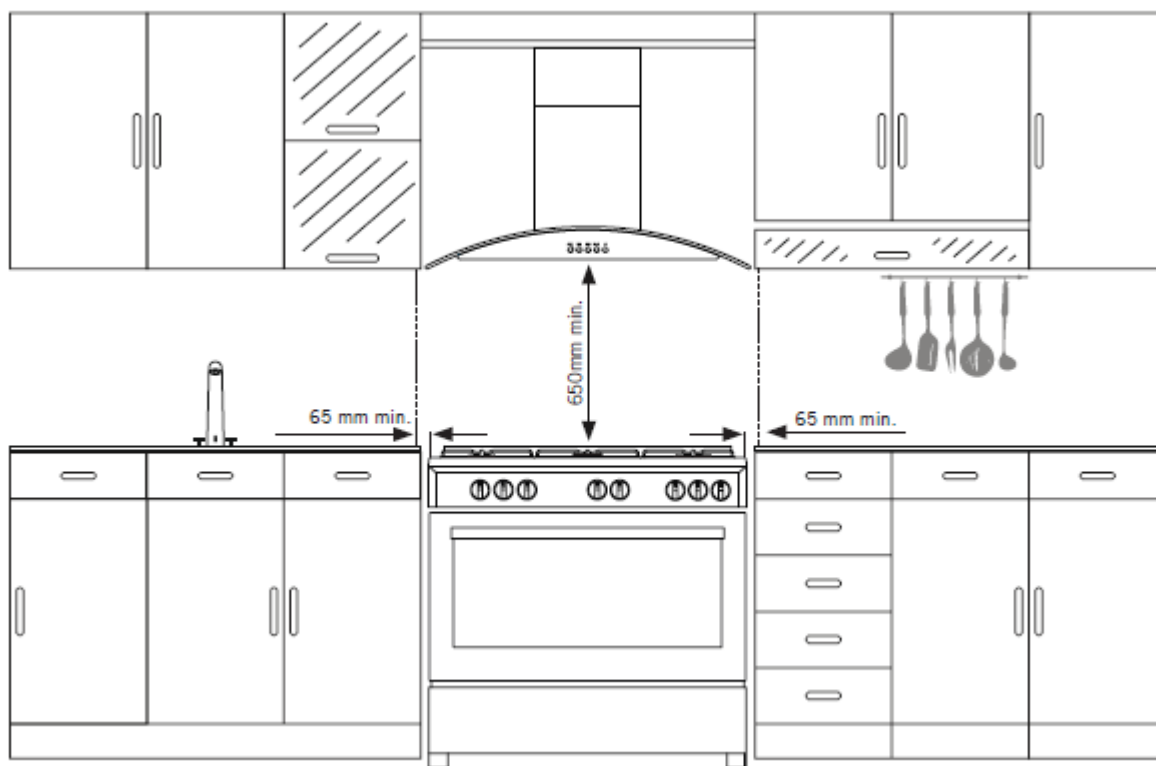
**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)





**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

### Installation of The Oven Feet

**In order to install the oven feet.**

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 10). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 11).
2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.
3. If your oven has plastic food as in (figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

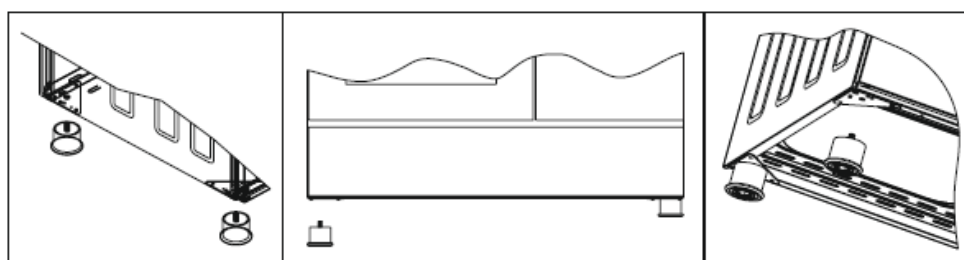


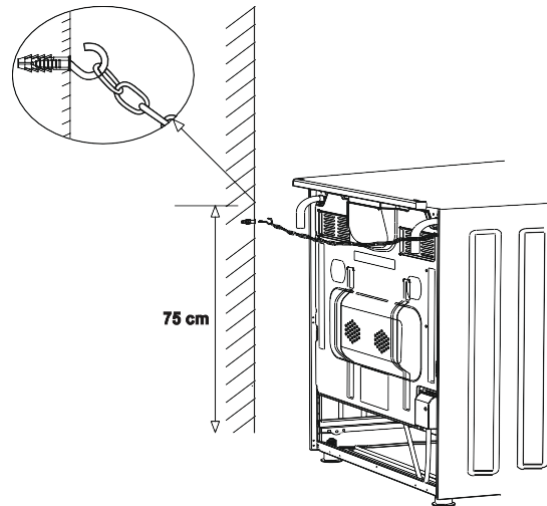
Figure 10

Figure 11

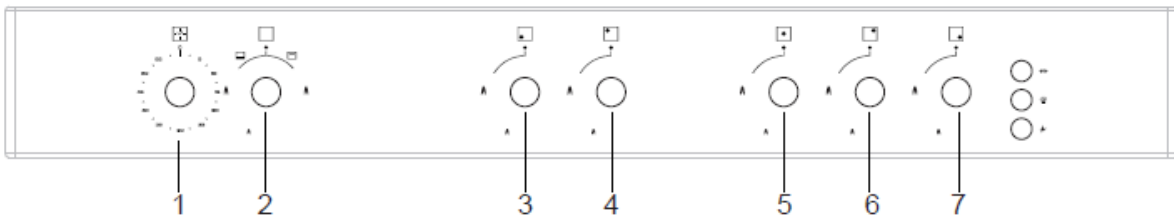
Figure 12

## Chain Lashing Illustration

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.



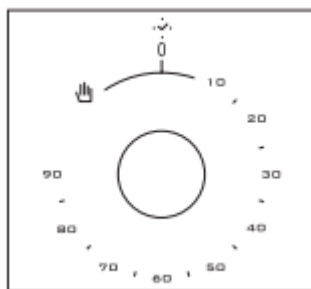
## 7. CONTROL PANEL



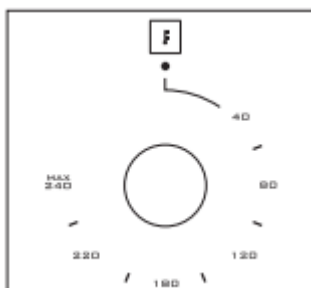
1. Mechanical timer
2. Function selection button
3. Front left heater
4. Rear left heater
5. Center heater  
(Wok burner or hotplate)
6. Rear right heater
7. Front right heater

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



## 8. USING OVEN SECTION

### Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

### Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise, oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our

laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise, circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

### Using the Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill.

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off.

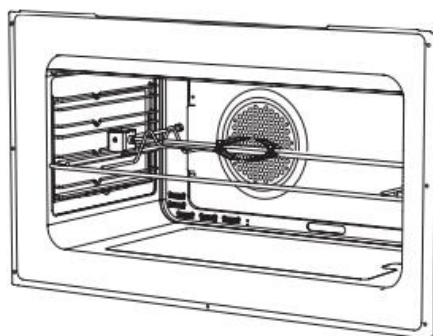
Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

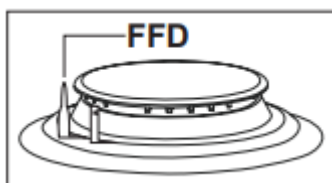
### Using The Chicken Roasting \*

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, crew the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.



### Using Gas Burners

**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.



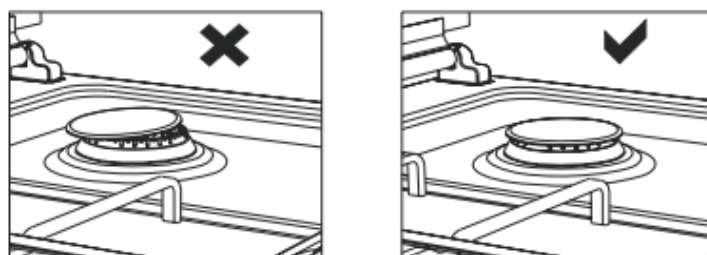
1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning counterclockwise. All the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. Press on the lighter button and turn the knob counterclockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counterclockwise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

- Closed
- 🔥 Fully open
- 🔥 Half open

4. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps is shown as below.



## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

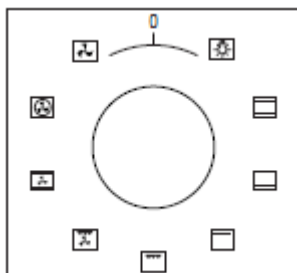
## Pot Sizes

90*60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 cm



## 9. PROGRAM KNOB

**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.



	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter
	Small grill and fan		Small grill

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIMETABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static + Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagna	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill + Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill + Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

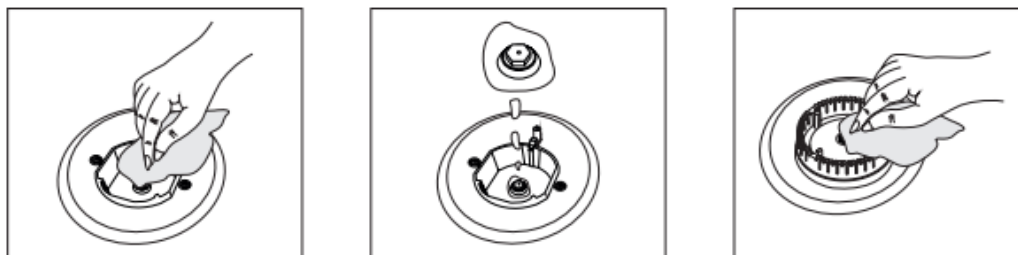
\* Food must be turned after half of the cooking time.

## 10. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.



7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.



## 11. INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

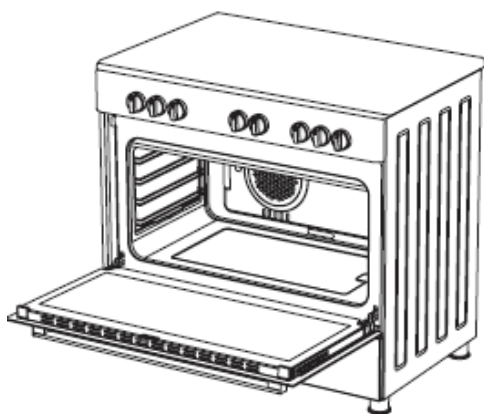


Figure 19

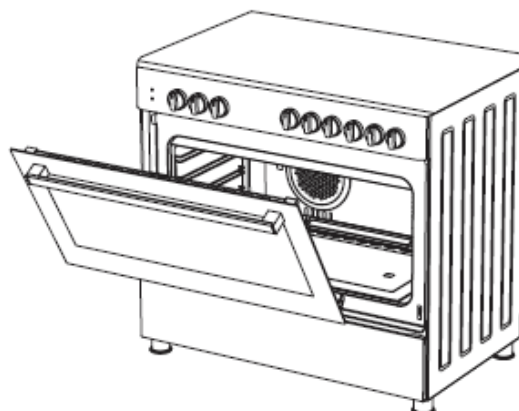


Figure 20

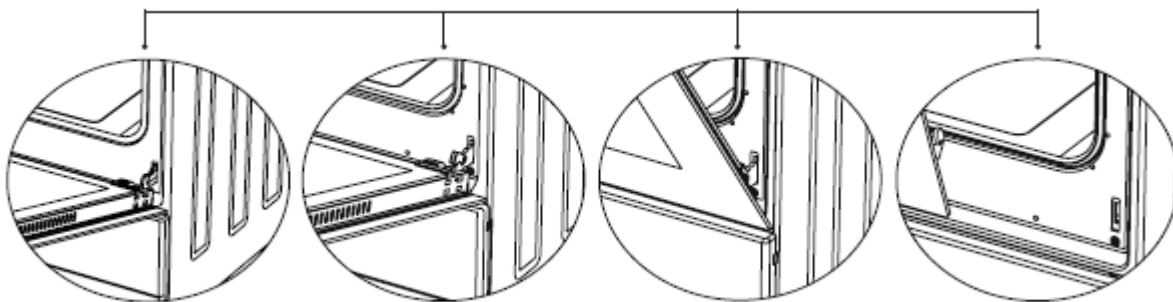


Figure 19.1

Figure 19.2

Figure 20.1

Figure 20.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screwdriver as shown in **Figure 19.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 19.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 20.1**.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 20.1**.

### Cleaning and Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 21 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 22. Then remove the inner glass as shown in figure 23. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

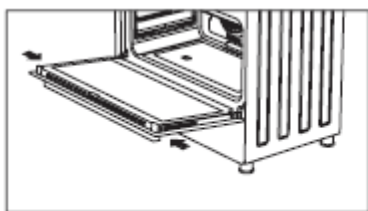


Figure 21

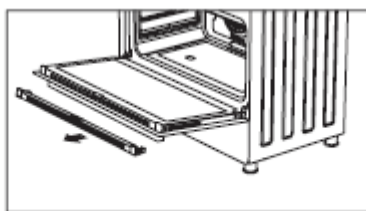


Figure 22



Figure 23

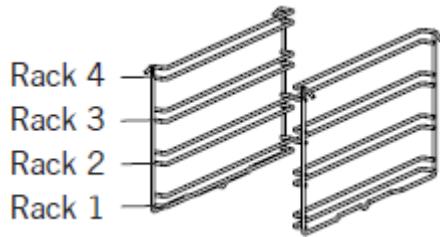
### Catalytic Walls \*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it is operating.

### Removing the catalytic walls

To remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

## Rack Positions \*



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack .

## Changing the Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

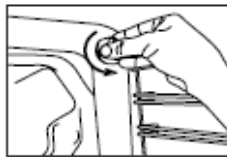
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

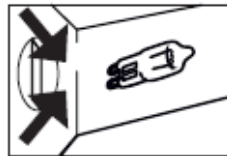
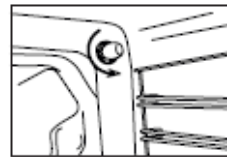


Figure 24

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 25

## Using the Grill Deflector Sheet \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 26)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 27)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 28)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING:** If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

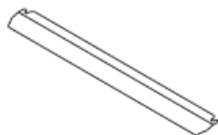


Figure 26

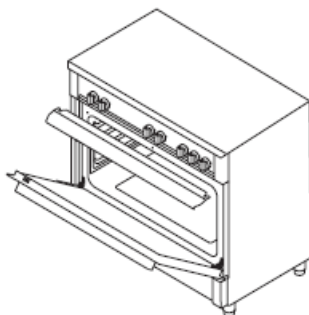


Figure 27

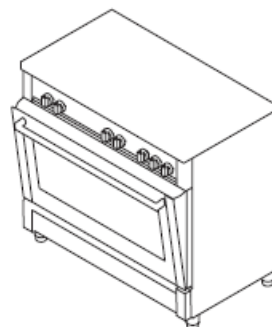


Figure 28

## 12. TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
	Check if suitable gas valve is being used.	
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wallsocket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odor coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

#### HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark colored and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## 13. TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

### Technical Features Of Your Oven

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Grill heating element	** 2500 W / 3250 W
Turbo heating element	2200 W x 1 / 1250 W x 2
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50/60 Hz
Hot plate 145 mm *	1000 W
Hot plate 180 mm *	1500 W
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W

\*\* only for mix product.

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## 14. TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER

Burner Specifications	G20,20 mbarG25,25 mbar			G30,28-30 mbar G31,37 mbar		
	Gas natural			LPG		
Wok Burner	Injector	Injector	0,96	mm	1,40	mm
	Gas flow	Gas flow	254	g/h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	Injector	0,85	mm	1,15	mm
	Gas flow	Gas flow	211	g/h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	Injector	0,65	mm	0,97	mm
	Gas flow	Gas flow	124	g/h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	Injector	0,50	mm	0,72	mm
	Gas flow	Gas flow	69	g/h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	Injector	0,78	mm	1,10	mm
	Gas flow	Gas flow	182	g/h	0,238	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	Injector	0,92	mm	1,30	mm
	Gas flow	Gas flow	254	g/h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	Power	3,50	kW	3,50	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.



F R A M is a registered trademark of Network One Distribution SRL. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



**Importer: Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)