

PLITA INCORPORABILĂ

FBH-S4IWF-RBG

4 Arzatoare Gaz, Duze GPL incluse



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **F R A M !**

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 rugam să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ Plita incorporabilă
- ➔ Manual de instrucțiuni
- ➔ Certificat de garanție

3. AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

Instructiuni privind siguranța

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare.

Avertismente generale privind siguranța

- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.



AVERTISMENT: Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii. Evitați atingerea zonelor care se încing. Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani în preajma aparatului decât dacă aceștia sunt supravegheați neîntrerupt.



AVERTISMENT: Utilizarea grăsimii sau uleiului în timpul gătirii pe o plită poate fi periculoasă și poate provoca incendiu. NU încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură rezistentă la foc.

ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durete scurte trebuie supravegheate permanent.



AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele destinate gătitului.

AVERTISMENT: În cazul în care suprafața aparatului este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

Lucrările de întreținere și reparațiile trebuie efectuate numai de către tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparațiile efectuate de către tehnicieni neautorizați pot genera pericole. Nu modificați aparatul în niciun fel. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare pentru plită poate cauza accidente.

- Înainte de a conecta aparatul la conducta de gaze și la sursa de alimentare cu energie electrică, asigurați-vă că tipul gazelor și presiunea acestora, precum și tensiunea și frecvența sursei de alimentare cu energie electrică sunt potrivite pentru aparatul dumneavoastră. Caracteristicile acestui aparat sunt menționate pe eticheta cu date tehnice.

ATENȚIE: Acest aparat este conceput numai pentru prepararea alimentelor și este destinat exclusiv uzului casnic. Acesta nu trebuie utilizat în niciun alt scop, cum ar fi în medii necasnice, comerciale sau pentru încălzirea încăperilor.

- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de ventilare. Acesta trebuie instalat și conectat în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Trebuie acordată atenție deosebită cerințelor relevante cu privire la ventilare.

Dacă arzătorul cuptorului nu se aprinde după 15 secunde de acționare a aprinzătorului, opriți utilizarea dispozitivului și deschideți ușa cuptorului. Așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul.

- Verificați cablul de alimentare, pentru a vă asigura că acesta nu a fost prins sau deteriorat în timpul instalării. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.

Avertismente privind instalarea

- Nu utilizați aparatul înainte de instalarea completă a acestuia.
- Aparatul trebuie să fie instalat de către un tehnician calificat. Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare care ar putea fi cauzată de poziționarea și instalarea necorespunzătoare de către persoane necalificate.
- Atunci când despachetați aparatul, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. În cazul unui defect, nu utilizați aparatul și contactați imediat un reparator calificat. Materialele folosite pentru ambalare (nilon, capse, polistiren etc.) pot fi dăunătoare pentru copii și trebuie strânse și îndepărtați imediat.
- Aparatul trebuie protejat împotriva intemperiilor. Nu expuneți aparatul la soare, ploaie, zăpadă, praf sau umiditate excesivă.
- Materialele din jurul aparatului (cum ar fi, de exemplu, dulapurile) trebuie să reziste la o temperatură de cel puțin 100 °C.
- Pentru evitarea supraîncălzirii, aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative.

În timpul utilizării

- Nu puneti materiale inflamabile în aparat sau în apropierea acestuia atunci când 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 flăcările cauzate de ulei, ci opriți aparatul și acoperiți vasul de preparare cu capacul acestuia sau cu o pătură ignifugă.
 - Poziționați vasele de preparare în partea centrală a zonei de preparare și roțiți mânerele spre o poziție sigură, pentru ca acestea să nu fie lovite.
 - Dacă urmează să nu utilizați produsul pentru o perioadă îndelungată, opriți aparatul de la comutatorul de comandă principal. Închideți robinetul de gaz în caz de neutilizare a aparatului.
 - Asigurați-vă că butoanele de control se află la poziția „0” (oprit) atunci când nu utilizați aparatul.
- ATENȚIE:** În timpul utilizării unui aparat de gătit cu gaz, în încăpere sunt generate umiditate, căldură și produse de ardere. Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită, mai ales în timpul utilizării aparatului. Mențineți deschise orificiile de aerisire naturală sau instalați un dispozitiv de aerisire mecanică (hotă).
- Utilizarea intensă și îndelungată a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară, cum ar fi, de exemplu, deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficientă, cum ar fi, de exemplu, pornirea și creșterea nivelului de aerisire mecanică, acolo unde aceasta este disponibilă.

În timpul curățării și întreținerii

- Înainte de efectuarea oricărora operații de curățare și întreținere, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu scoateți butoanele de comandă atunci când doriți să curățați panoul de comandă.
- Pentru a menține eficiența și siguranța aparatului, vă recomandăm să utilizați numai piese de schimb originale și să contactați service-ul nostru autorizat atunci când este necesar.

Acest aparat a fost conceput numai pentru gătitul casnic. Orice altă utilizare (cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.

Siguranța conectării la sursa de gaze

1. Acest aparat nu este racordat la un echipament de evacuare a produselor de ardere. Acest aparat trebuie să fie racordat și instalat în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Condițiile referitoare la ventilație trebuie luate în considerare.
2. În timpul utilizării unui aparat de gătit cu gaz, în încăpere sunt generate umiditate, căldură și produse de ardere. În primul rând, asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită atunci când utilizați aparatul și mențineți orificiile de ventilație naturală deschise sau instalați un echipament de ventilație mecanică.
3. După o utilizare intensă și îndelungată a aparatului, poate fi necesară o ventilație suplimentară. De exemplu, deschideți o fereastră sau reglați echipamentul de ventilație mecanică (dacă este disponibil), astfel încât acesta să funcționeze la o viteză mai ridicată.

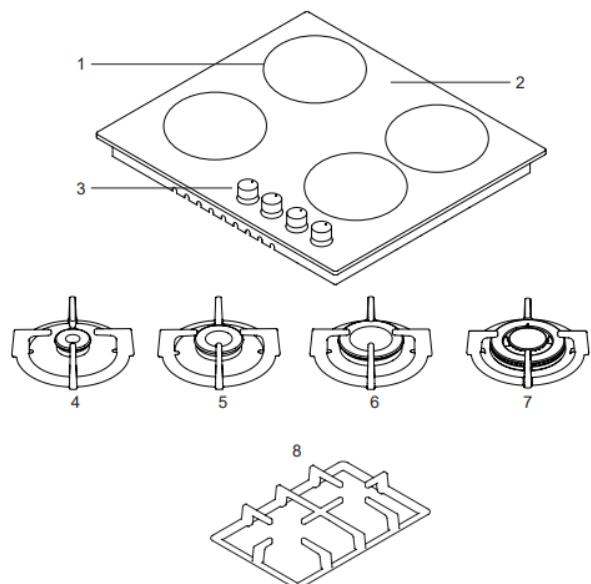
4. Acest aparat trebuie utilizat numai în spații bine aerisite, în conformitate cu reglementările în vigoare. Vă rugăm să citiți manualul înainte de instalarea sau utilizarea acestui produs.
5. Înainte de a poziționa aparatul, asigurați-vă că specificațiile rețelei locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului) corespund cerințelor care se impun în vederea funcționării aparatului.
6. Mecanismul de aprindere nu poate funcționa mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu este aprins după 15 secunde, opriți mecanismul de aprindere și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul.
7. Toate operațiile asupra instalației de gaz trebuie efectuate de către persoane autorizate și calificate.
8. Acest aparat este reglat pentru funcționare cu gaze naturale (GN). Dacă doriți să utilizați produsul cu un alt tip de gaz, solicitați asistență din partea unui service autorizat în vederea efectuării modificărilor necesare.
9. Pentru o funcționare corespunzătoare a aparatului, hota, conducta de gaz și clema trebuie înlocuite periodic în conformitate cu recomandările producătorului și atunci când este necesar.
10. Gazul trebuie să aibă o ardere corespunzătoare. Arderea corespunzătoare a gazului poate fi identificată după flacără albastră fără întreruperi. Dacă gazul nu este ars corespunzător, se poate genera monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, putând provoca decesul chiar și în cantități mici.
11. Adresați-vă furnizorilor locali de gaze pentru întrebări privind numerele de telefon pentru situații de urgență legate de gaze și măsurile care trebuie luate în cazul în care se detectează miros de gaze.

Măsuri în cazul detectării mirosului de gaze

1. Nu utilizați surse de flacără deschisă și nu fumați.
2. Nu acționați întrerupătoare electrice (întrerupătorul de lumină, soneria de la ușă etc.)
3. Nu utilizați telefoane fixe sau mobile.
4. Deschideți ușile și ferestrele.
5. Închideți toate robinetele aparatelor care folosesc gaz și ale contoarelor de gaz.
6. Verificați toate furtunurile și racordurile acestora, pentru a vă asigura că nu prezintă scăpări de gaz. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, ieșiți din locuință și avertizați-vă vecinii.
7. Sunați la pompieri de la un telefon din afara locuinței.
8. Intrați în locuință numai după ce autoritățile stabilesc că nu există pericole.

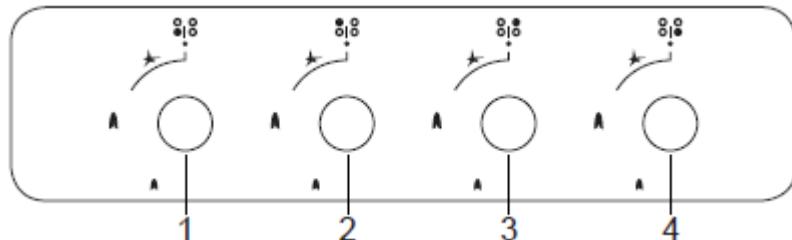
4. PREZENTAREA PRODUSULUI

Important Caracteristicile produsului variază în funcție de model, iar aspectul aparatului dumneavoastră poate dифeиri de cel prezentat în figurile de mai jos:



1. Pozițiile arzătoarelor	5.Arzător mediu
2. Suprafață metalică	6.Arzător mare
3. Butoane de comandă	7.Arzător wok
4. Arzător mic	8.Grătar fontă

5. PANOU DE CONTROL



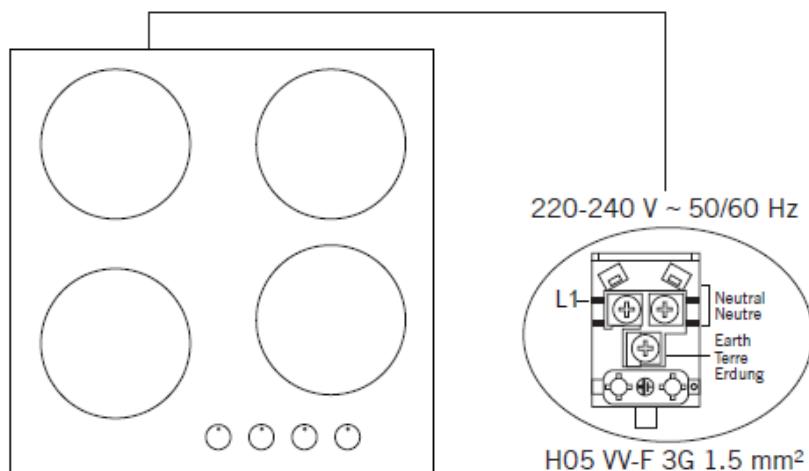
Panou plită de 60 cm

1. Arzător frontal stânga
2. Arzător frontal stânga
3. Arzător frontal dreapta
4. Arzător frontal dreapta

AVERTISMENT: Panoul de comandă de mai sus are numai scop ilustrativ. Luați în considerare panoul de control al dispozitivului dumneavoastră

6. SCHEMA DE CONEXIUNI ELECTRICE

AVERTISMENT: Conexiunea electrică trebuie efectuată de un specialist calificat, în conformitate cu schema de mai jos.



7. CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE ȘI SIGURANȚA CONECTĂRII

1. Condițiile privind reglarea acestui aparat sunt specificate pe etichetă sau pe plăcuța cu date tehnice.
2. Aparatul dumneavoastră trebuie să fie conectat la o siguranță corespunzătoare, adaptată la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă este necesar, instalarea trebuie efectuată de către personal calificat.
3. Aparatul dumneavoastră este proiectat să funcționeze cu o sursă de alimentare de 220-240V, 50/60Hz.
4. În cazul în care caracteristicile rețelei de alimentare cu energie electrică nu corespund valorilor indicate, contactați un electrician sau un service autorizat.
5. Conexiunile electrice pentru alimentarea aparatului trebuie să fie efectuate doar prin intermediul unor prize prevăzute cu sistem de împământare conform reglementărilor în vigoare. Contactați un electrician calificat în cazul în care prizele din locul de instalare a aparatului nu sunt prevăzute cu sistem de împământare. Compania producătoare nu este sub nicio formă răspunzătoare pentru daunele cauzate de conectarea aparatului la prize care nu sunt prevăzute cu sistem de împământare.
6. Ștecherul trebuie să fie amplasat într-un loc unde poate fi accesibil după instalare. Conectarea la sursa de alimentare cu energie electrică nu trebuie realizată prin intermediul prelungitoarelor.
7. Nu lăsați cablul de alimentare al aparatului să intre în contact cu zonele fierbinți. De asemenea, feriți cablul de colțuri sau muchii ascuțite.
8. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare (sau ștecarul acestuia) prezintă deteriorări, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către persoane autorizate.
9. Conectarea necorespunzătoare poate aduce daune dispozitivului. În astfel de situații dispozitivul este considerat ieșit din garanție. Conexiunea electrică a dispozitivului este recomandată a fi efectuată de service-ul autorizat.

8. CONECTAREA LA SURSA DE GAZ ȘI SIGURANȚA CONECTĂRII

AVERTISMENT: Înainte de începerea oricărora lucrări la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz. Pericol de explozie!

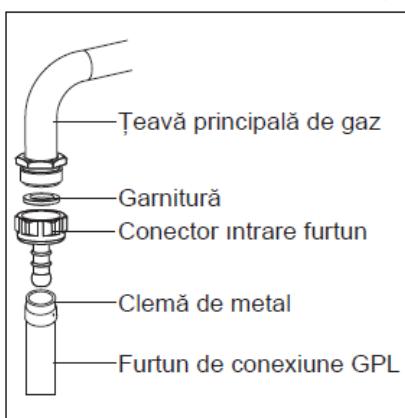
1. Conectați aparatul la robinetul de gaz pe calea cea mai scurtă posibil și într-un mod care să permite prevenirea scăpărilor de gaze. Din motive de siguranță, furtunul utilizat trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 40 cm și 125 cm.
2. În timpul verificării în vederea detectării scăpărilor de gaze, nu utilizați brichete, chibrituri, țigări aprinse sau obiecte similare.
3. Aplicați o soluție din apă și săpun la punctele de racord. În cazul în care racordul prezintă scăpări, în zonele cu probleme se vor forma bule.
4. Dacă plita urmează a fi montată deasupra unui dulap sau deasupra unui sertar care poate fi deschis, este necesară montarea sub plită a unei plăci termorezistente cu o deschidere minimă de 15 mm.

Pentru conexiunea GPL;

Conecțarea la sursa de GPL

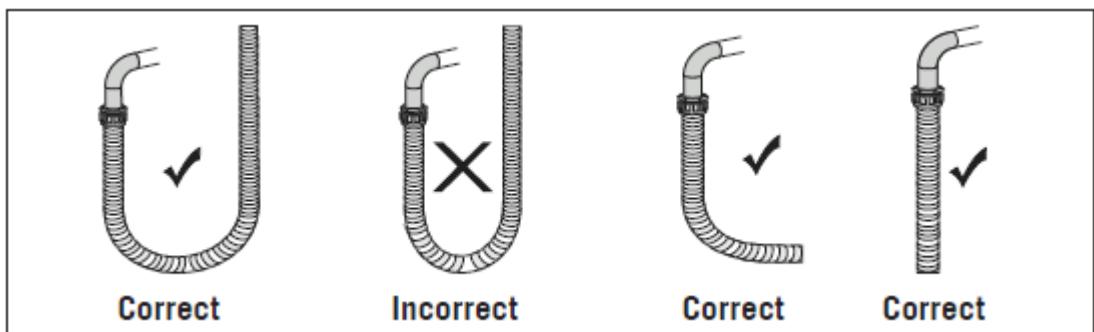
Pentru conectarea la sursa de GPL (la butelie), fixați colierul metalic pe furtunul careiese din butelia de GPL. Fixați un capăt al furtunului în racordul din partea din spate a aparatului, împingând în acesta. Pentru conectarea cu ușurință a furtunului, încălziți-l în apă clocoțită. Apoi deplasați colierul către capătul furtunului și strâneți-l cu o șurubelnită. Garnitura și racordul pentru realizarea conectării sunt indicate în imaginea de mai jos.

NOTĂ: Racordarea la butelia de GPL trebuie realizată prin intermediul unui regulator de presiune reglat la o presiune de 300 mm coloană de apă.

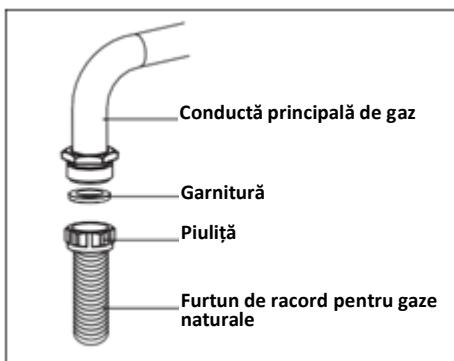


NOTĂ: Regulatorul care trebuie montat pe butelia de GPL trebuie să aibă caracteristica de 300 mmSS.

AVERTISMENT: Furtunul de gaz și conexiunea electrică ale aparatului nu trebuie să se afle în apropierea zonelor fierbinți precum partea din spate a aparatului. Furtunul de gaz trebuie conectat prin răsuciri în unghi larg pentru a preveni ruperea. Mișcarea aparatului cu conexiune la gaz realizată poate cauza surgeri de gaze.



Instrucțiuni privind racordarea la sistemul de alimentare cu gaze:

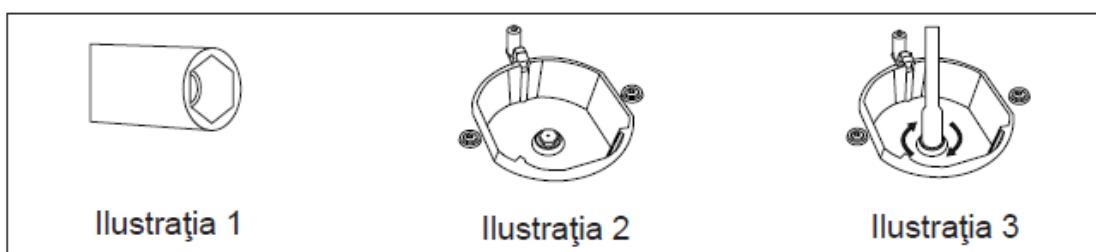


AVERTISMENT: Conectarea la rețeaua de gaze naturale trebuie efectuată de către personal calificat.

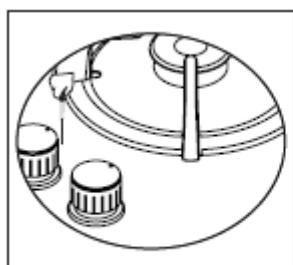
Pentru conectarea la conducta de gaze naturale, puneți garnitura în piuliță de la capătul furtunului de racord pentru gaze naturale. Pentru a conecta furtunul la conducta principală de gaz, strângeți piuliță. Finalizați conectarea prin efectuarea unei verificări în vederea detectării scăpărilor de gaze.

Funcționarea cu gaze naturale/GPL

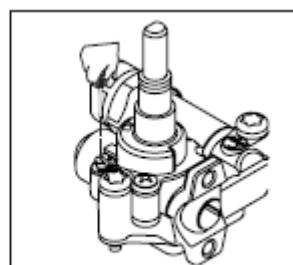
- Oriți alimentarea cu gaz și electricitatea a plitei. Dacă plita este fierbinte, așteptați ca aceasta să se răcească.
- Pentru înlocuirea duzelor, utilizați o șurubelniță al cărei cap să corespundă celui indicat în Figura 1.
- Așa cum este indicat în figura 2, scoateți capacul arzătorului și arzătorul, apoi asigurați-vă că duza este vizibilă.
- Scoateți duza prin rotire cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în Figura 3, apoi înlocuiți-o cu una nouă.



5. După aceea, scoateți butoanele de comandă ale plitei. Efectuați reglajul prin rotirea șurubului situat în centrul robinetului pentru gaze cu ajutorul unei șurubelnită, aşa cum este indicat în imaginea de mai jos. Pentru rotirea șurubului de reglare a debitului, utilizați o șurubelnită cu o dimensiune corespunzătoare. Pentru funcționare cu GPL, roțiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru funcționare cu gaze naturale, roțiți șurubul o tură în sens contrar acelor de ceasornic. În poziția inferioară, înălțimea normală a flăcării trebuie să fie de 6-7 mm. Verificați dacă flacăra este aprinsă sau stinsă. Configurarea aparatului dumneavoastră poate varia în funcție de tipul de robinet de gaz utilizat.



Ilustrația 4

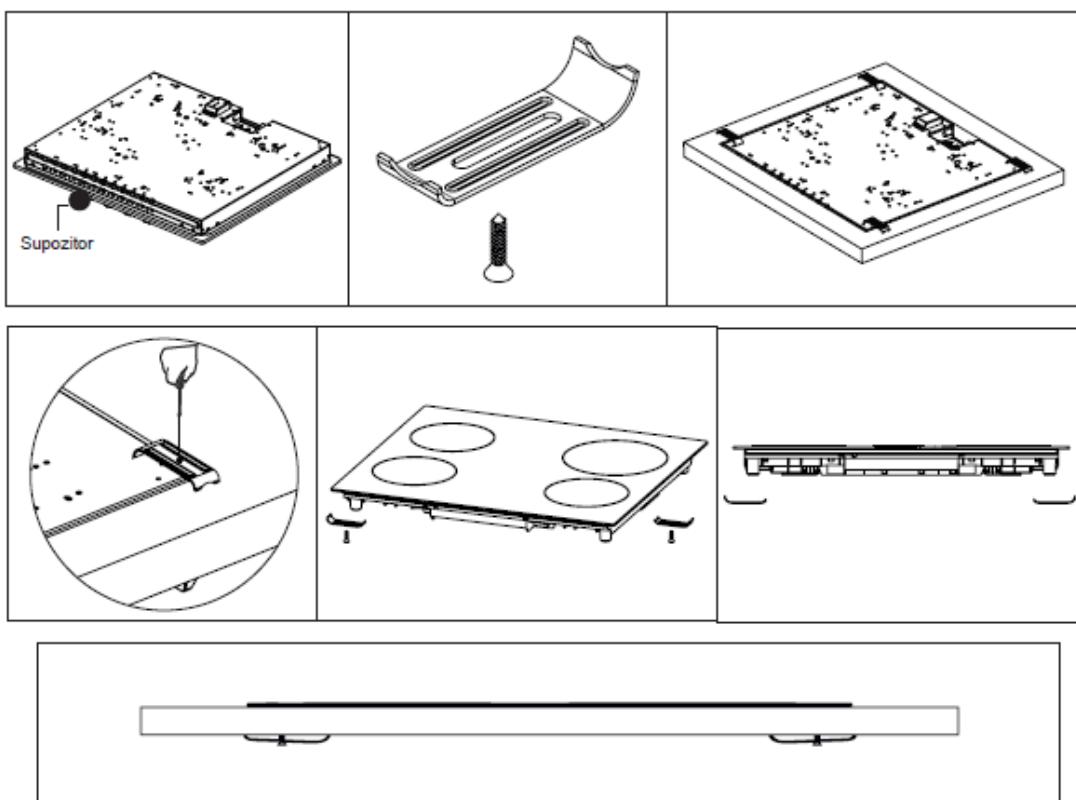


Ilustrația 5

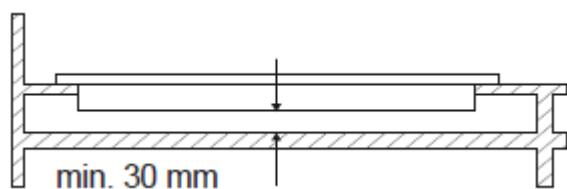
9. INSTALARE

1. Scoateți arzătoarele, capacele arzătoarelor și grătarele.
2. Întoarceți plita cu față în jos și așezați-o pe o suprafață moale.
3. Pentru a preveni pătrunderea impurităților și a lichidelor în zona dintre plită și blat, aplicați pasta de etanșare furnizată în pachet pe părțile inferioare ale marginilor plitei. Umpleți bine cu pastă de etanșare orificiile de la colțuri.
4. Întoarceți plita cu față în sus, așezați-o în spațiul din blat și reglați-o corespunzător.
5. Prindeți plita de blat cu ajutorul clemelor și șuruburilor furnizate.

Schema instalării



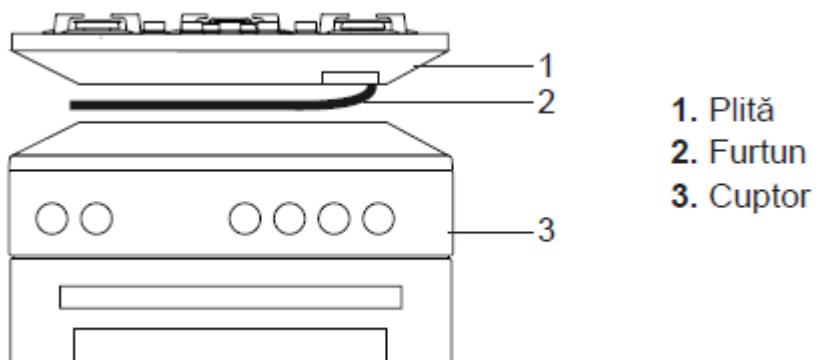
6. Atunci când aparatul este montat deasupra unui sertar, dacă există riscul ca partea inferioară a aparatului să atingă sertarul, această secțiune trebuie separată cu ajutorul unui raft din lemn.



7. În cazul montării plitei pe un dulap, aşa cum este indicat în figura de mai jos, montați un raft care să separe plita de dulap. În cazul montării pe un cuptor încorporat, această măsură nu este necesară.

8. În cazul montării plitei lângă un perete lateral, distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de 50 mm.

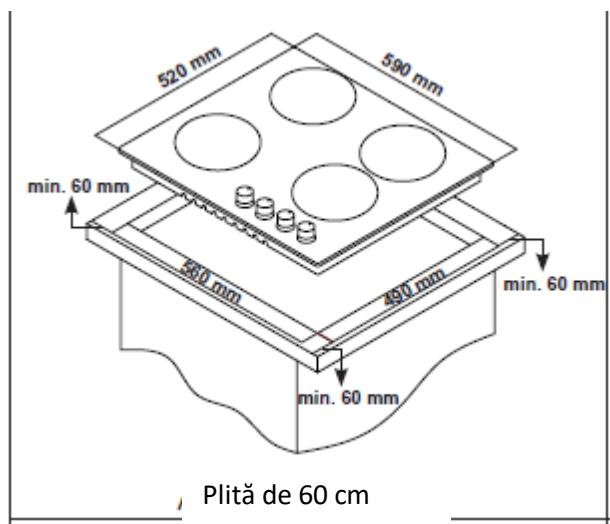
Racord în cazul montării plitei deasupra unui cuptor încorporat



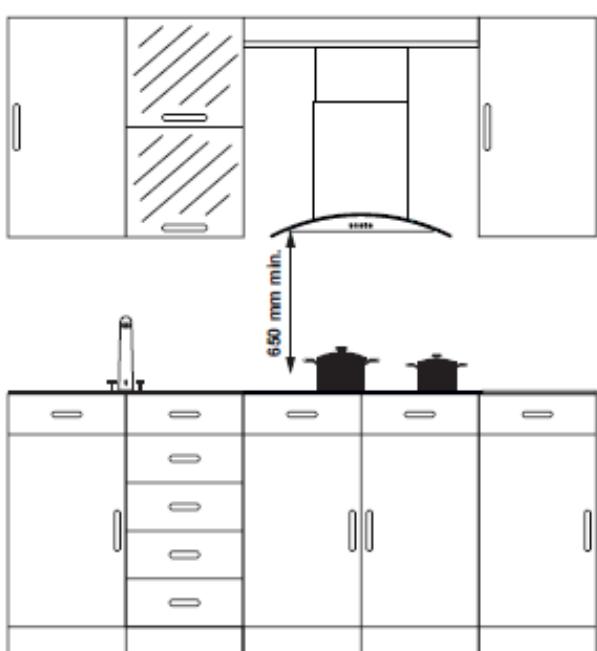
Teava de gaz trebuie montată astfel încât să nu atingă cuptorul de sub plită, marginile și colturile ascuțite și trebuie evitate răsucirea și solicitarea prin tragere. Realizați conexiunea la gaz în partea dreaptă a plitei și fixați furtunul cu ajutorul unei cleme.

10. DIMENSIUNI DE TĂIERE A BLATULUI ÎN VEDERE INSTALĂRII

Atunci cand efectuati montarea plitei și decuparea locului de amplasareva recomandam sa aveti in vedere dimensiunile mentionate mai jos



11. LOCUL CORECT DE INSTALARE



Asigurați-vă că instalația electrică este potrivită pentru punerea în funcțiune a aparatului. Dacă instalația electrică nu este corespunzătoare, apelați la un electrician și la un instalator în vederea efectuării tuturor operațiilor necesare. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele apărute în urma efectuării operațiilor de către persoane neautorizate.

AVERTISMENT: Pregătirea amplasamentului unde produsul urmează a fi montat și realizarea instalației electrice cad în sarcina clientului.

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

AVERTISMENT: Înainte de instalarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu prezintă deteriorări. Nu instalați aparatul în cazul în care acesta este deteriorat. Produsele deteriorate prezintă riscuri pentru siguranța dumneavoastră.

Locul potrivit pentru instalare

Produsul este proiectat pentru montare pe majoritatea tipurilor de blaturi de bucătărie disponibile în comerț.

Trebuie prevăzut un spațiu de siguranță între produs și peretii bucătăriei sau articolele de mobilier. În cazul instalării unei hote/unui sistem de evacuare deasupra aparatului dumneavoastră, urmați recomandările producătorului cu privire la înălțimea de instalare (min. 65 cm).

Spațul din blatul pe care plita urmează a fi instalată trebuie realizat în conformitate cu dimensiunile de instalare ale plitei.

Pentru instalarea produsului, este necesară respectarea normelor locale cu privire la electricitate.

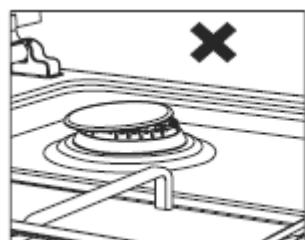
Aerisirea încăperii

Aerul necesar arderii este preluat din aerul din cameră, iar gazele arse sunt emise direct în încăpere. Pentru utilizarea în siguranță a produsului dumneavoastră, aerisirea camerei constituie o condiție esențială. În cazul în care nu este disponibilă nicio fereastră sau deschidere care să permită aerisirea, este necesară instalarea unui sistem de ventilație suplimentar. Cu toate acestea, dacă încăperea are o ușă care se deschide către exterior, nu sunt necesare orificii de ventilație.

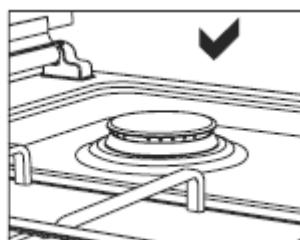
Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilație
Sub 5 m ³	min. 100 cm ²
Între 5 m ³ și 10 m ³	min. 50 cm ²
Peste 10 m ³	nu este necesar
În subsol sau pivniță	min. 65 cm ²

12. UTILIZAREA PLITEI

1. Înainte de a folosi plita, asigurați-vă că poziția capacelor arzătoarelor este cea corectă. Așezarea corectă a capacelor arzătoarelor este indicată în imaginea următoare.



Ilustrația 6

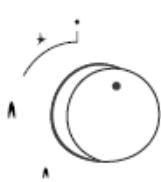


Ilustrația 7

2. Butoanele plitei sunt prevăzute cu un sistem special de blocare. Pentru aprinderea unui arzător, apăsați butonul care corespunde aceluia arzător și răsuciți-l în timp ce îl mențineți apăsat.



3. Pentru modelele cu aprindere automată, aprinderea este realizată cu ajutorul electricității. Prin urmare, înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că acesta este conectat la sursa de alimentare cu energie electrică. Pentru aceste modele, aprinderea se efectuează după cum urmează.



Butonul plitei este în poziția ÎNCHIS.



Pentru a aprinde plita, apăsați mai întâi pe buton către înainte.



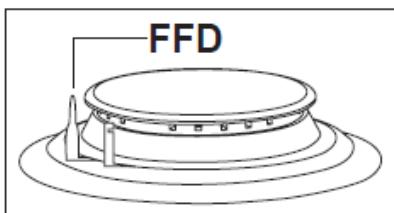
Mențineți apăsat butonul, iar sistemul de aprindere va permite aprinderea flăcării.



Prin rotirea butonului plitei către stânga în timp ce îl mențineți apăsat, puteți aprinde flacăra la intensitatea dorită.

4. Asigurați-vă că grătarele plitei sunt poziționate corespunzător. În cazul în care grătarele nu sunt poziționate corespunzător, vasele puse pe acestea se pot răsturna.

5. Pentru modelele prevăzute cu sistem de siguranță la aprindere, după efectuarea operației de aprindere conform instrucțiunilor de mai sus, așteptați timp de 5-10 secunde înainte de a elibera butonul. După expirarea acestei durate, mecanismul de siguranță va permite menținerea flăcării. În cazul în care flacăra arzătorului se stinge accidental, dispozitivul de siguranță intră în funcțiune imediat și oprește alimentarea cu gaz.



6. **Dispozitivul de supraveghere a flăcării (FFD)*:** intră în funcțiune imediat ce mecanismul de siguranță se activează în urma vărsării de lichide pe plitele superioare.

7. În cazul utilizării unui ibric pentru cafea, asigurați-vă că acesta este poziționat corect pe grătarul plitei. Utilizați ibricul numai pe arzătorul mic.

8. În cazul utilizării oalelor, încercați să le centrați corespunzător pe arzătoare. Astfel, puteți economisi energie. Tabelul de mai jos prezintă diametrele vaselor de gătit recomandate pentru utilizare pentru fiecare arzător. Zona de pe plită destinată utilizării wokului permite prepararea rapidă a alimentelor.

9. Asigurați-vă că grătarele plitei sunt poziționate corespunzător. În cazul în care grătarele nu sunt poziționate corespunzător, vasele puse pe acestea se pot răsturna.

10. Așezați oalele și tigăile astfel încât mânerele acestora să nu se afle deasupra ochiurilor, pentru a preveni încingerea mânerelor.

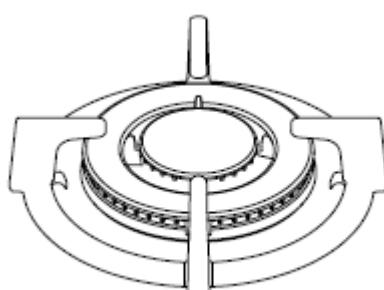
11. Puneți în oale și tigăi cantăți corespunzătoare de alimente. Astfel, puteți preveni revărsarea alimentelor.

12. Dimensiunea recipientului de gătit și cea a flăcării trebuie să se potrivească. Reglați flăcările astfel încât să nu depășească baza recipientului.
13. Nu utilizați pe plită recipiente instabile, care pot fi răsturnate cu ușurință.
14. Nu așezați oale sau tigăi goale pe ochiurile aprinse.
15. Opriți ochiurile după fiecare utilizare.
16. Nu puneți pe produs recipiente care pot fi afectate de căldură.
17. Nu utilizați ochiurile fără a pune oale sau tigăi pe acestea.
18. Nu puneți pe ochiuri capacele oalelor sau tigăilor.
19. Atunci când doriți să puneți o oală pe alt ochi, ridicați oala și așezați-o din nou, nu o trageți.
20. Lăsați deschise capacele recipientelor pe care le utilizați pentru încălzirea uleiului.
21. Nu puneți în tigaie o cantitate de ulei care să depășească o treime din capacitatea tigăii. Nu lăsați uleiul nesupravegheat în timpul încălzirii acestuia. Uleiul foarte încins poate provoca un incendiu.

Arzător Wok *

Caracteristica zonei wok a plitei o reprezintă gătirea rapidă. Datorită faptului că este prevăzut cu un sistem de ardere cu inel dublu, acesta asigură distribuirea omogenă a căldurii în partea inferioară a oalei de gătit, la temperatură ridicată. Acesta este ideal pentru gătit pe perioadă scurtă și la temperatură ridicată.

Atunci când doriți să folosiți o oală de gătit obișnuită pe arzătorul wok, este necesară înlăturarea de pe plită a suportului pentru oala de gătit wok.



Dimensiuni de oale

Recomandările privind diametrele oalelor de utilizat sunt furnizate în tabelele următoare.

Plite metalice	control frontal, 70 cm
Arzător mic	12-18 cm
Arzător mediu	18-20 cm
Arzător mare	22-24 cm
Arzător pentru wok	24-26 cm

AVERTISMENT: Vasele de gătit care pot fi utilizate cu aparatele trebuie să aibă diametrul de cel puțin 120 mm.

Înainte de efectuarea operațiilor de întreținere sau curățare, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și opriți robinetul de gaz. Dacă plita este fierbinte, așteptați ca aceasta să se răcească



Stropii și alimentele vărsate pot deteriora suprafața plitei și pot provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baze concave sau convexe.



Dacă diametrul oalei este mai mic decât diametrul ochiului, se pierde energie.



Utilizați numai oale și tigăi cu baza plată.

13. ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

1. Pentru asigurarea unei durate îndelungate de exploatare și pentru o utilizare economică, operațiile de curățare și întreținere a plitei trebuie efectuate cu regularitate.
2. Nu curătați plita cu instrumente dure, cum ar fi perii aspre, bureți de sârmă sau cuțite. Nu utilizați materiale dure, acizi sau detergenți abrazivi.
3. Ștergeți componentele plitei cu o cârpă umedă și detergent, apoi ștergeți-le bine cu o cârpă moale.
4. Curătați suprafețele din sticlă cu substanțe speciale de curățare a sticlei. Zgârierea suprafețelor din sticlă poate duce la spargerea sticlei. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice.
5. Nu curătați produsul cu aparate de curățat cu aburi.
6. Curătați capacele arzătoarelor și suprafața plitei cu apă și detergent. Curătați duzele cu o perie.
7. Nu utilizați acid, diluant sau benzină pentru curățarea plitei.
8. Nu spălați în mașina de spălat vase componente din plastic sau aluminiu ale plitei.
9. Curătați imediat oțetul, lămâia, sare și substanțe acide și alcaline similare vărsate pe plită.
10. În timp, butoanele plitei se rotesc mai greu sau se blochează; în aceste cazuri, poate fi necesară înlocuirea butoanelor. Înlocuirea butoanelor trebuie efectuată numai de către personal autorizat.

14. DEPANARE SI TRANSPORT

Puteți remedia problemele pe care le întâlniți prin verificarea următoarelor puncte înainte de contacta serviciul de asistență tehnică.

Puncte de verificare

În cazul în care întâmpinați probleme în timpul utilizării plitei, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați să puneti în aplicare sfaturile din cadrul acestuia.

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Ochiurile nu se aprind.	Aprinzătorul nu produce scânteie.	Verificați sursa de alimentare cu energie electrică.
	Capacul arzătorului nu este montat corespunzător.	Montați corespunzător capacul.
	Alimentarea cu gaz este închisă.	Deschideți complet robinetul de gaz.
Ochiurile se aprind necorespunzător.	Robinetul de gaz nu este deschis complet.	Deschideți complet robinetul de gaz.
	Capacul arzătorului nu este montat corespunzător.	Montați corespunzător capacul.
	Bujia de aprindere este înfundată cu corpuș străin.	Îndepărtați corpuș străin cu o lavetă.
	Ochiurile sunt umede.	Uscați cu atenție ochiurile.
	Orificiile distribuitorului de flacără sunt înfundate.	Curățați distribuitorul de flacără.
Zgomot în timpul arderii sau aprinderii.	Capacul arzătorului nu este montat corespunzător.	Montați corespunzător capacul.
Flacără se stinge în timpul funcționării.	Dispozitivul de supraveghere a flacărăi este înfundat cu corpuș străin.	Curățați dispozitivul de supraveghere a flacărăi.
	Alimentele vărsate sting flacără.	Stingeți ochiul. Așteptați un minut, apoi reaprindeti-l.
	Un curent puternic de aer stinge flacără.	Verificați ochiul utilizat și asigurați-vă că în spațiul de gătit nu sunt curenti de aer, de exemplu, de la o fereastră deschisă. Așteptați un minut, apoi reaprindeti-l.
Flacără este galbenă.	Orificiile distribuitorului de flacără sunt înfundate.	Curățați distribuitorul de flacără.
	Se utilizează un gaz diferit.	Verificați gazul utilizat.
Flacără este instabilă.	Capacul arzătorului nu este montat corespunzător.	Montați corespunzător capacul.
Miros de gaz.	Un buton aferent unui arzător al plitei a fost lăsat în poziția deschisă.	Asigurați-vă că niciunul dintre butoanele aferente arzătoarelor nu a fost lăsat deschis.
	Scăpări de gaz la nivelul racordului dintre butelia de gaz și plită.	Asigurați-vă că racordurile nu prezintă scăpări.
Aprinzătorul nu funcționează.	Duzele sau bujile de aprindere sunt murdare.	Curățați duzele sau bujile de aprindere ale arzătoarelor.
	Conductele arzătoarelor sunt înfundate.	Curățați conductele arzătoarelor.

REGULI PRIVIND MANEVRAREA

1. Pentru transportul sau deplasarea aparatului, nu utilizați ușa și/sau mânerul acestuia.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați atenție maximă aparatului în timpul încărcării/descărcării și manevrării.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manevrării și transportului.
5. Protejați ambalajul de factori externi (umiditate, apă etc.) care îl pot avaria.
6. Aveți grijă să nu deteriorați aparatul în urma loviturilor, căderilor, scăparilor etc. în timpul manevrării și transportării și să nu îl spargeți sau deformați în timpul utilizării.

15. CARACTERISTICI TEHNICE

Puteți utiliza plitele electrice încorporabile prin rotirea butoanelor de pe panoul de control la nivelul dorit.

Nivelurile de putere ale plitelor încorporabile sunt indicate în tabelul de mai jos:

Specificații	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 6
plită Ø 80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
plită Ø 145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
plită Ø 180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
plită rapidă Ø 145 mm	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
plită rapidă Ø 180 mm	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
plită Ø 145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
plită Ø 180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
plită rapidă Ø 145 mm	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
plită rapidă Ø 180 mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Tensiune de alimentare	220-240 V 50/60 Hz.					

Tabel cu duze, debite de gaze și niveluri de putere

Caracteristici arzător	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G20, 20 mbar G25, 25 mbar		
	GPL			Gaze naturale		
Arzător pentru wok (3,5)	Duză	Duză	0,96	mm	1,40	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	254	g/h	0,333	m ³ /h
	Putere	Putere	3,50	kW	3,50	kW
Arzător pentru wok (2,5)	Duză	Duză	0,82	mm	1,15	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	182	g/h	0,243	m ³ /h
	Putere	Putere	2,50	kW	2,50	kW
Arzător rapid	Duză	Duză	0,85	mm	1,15	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	211	g/h	0,276	m ³ /h
	Putere	Putere	2,90	kW	2,90	kW
Arzător semi-rapid	Duză	Duză	0,65	mm	0,97	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	124	g/h	0,162	m ³ /h
	Putere	Putere	1,70	kW	1,70	kW
Arzător auxiliar	Duză	Duză	0,50	mm	0,72	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	69	g/h	0,96	m ³ /h
	Putere	Putere	0,95	kW	0,95	kW

AVERTISMENT: Valorile diametrelor sunt specificate fără virgulă pe duze. De exemplu, diametrul de 1,70 mm este specificat „170” pe duze.

AVERTISMENT: Pentru ca modificarea să fie realizată de service-ul autorizat, trebuie luat în considerare acest tabel. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele probleme apărute ca urmare modificărilor necorespunzătoare.

AVERTISMENT: Pentru a creșterea calității produsului, specificațiile tehnice pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

AVERTISMENT: Valorile furnizate împreună cu aparatul sau în cadrul documentelor însoțitoare sunt valori de laborator conforme cu standardele aplicabile. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

MĂSURI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligații prin legislația specifică privind protecția mediului și regimul deseuriilor: deseurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pot conține substanțe periculoase pentru mediu și sanatatea umană. Conform OUG 5/2015, există obligativitatea predării acestora, pentru tratarea corespunzătoare și valorificarea componentelor reciclabile.

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



Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indică faptul că deseurile DEEE, bateriile și acumulatorii fac obiectul unei colectări separate, il reprezintă o pușcă barată cu o cruce.

Aceste măsuri vor ajuta la protejarea mediului.

Societatea Network One Distribution S.R.L. este înscrisă în Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice și electronice, având numărul de înregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost întocmite și sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE și Registrul de Rechemare EEE, în conformitate cu HG 322/2013. Totodată societatea este înscrisă în Registrul de punere pe piata a bateriilor, având numărul de înregistrare: 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 mulțumim ca participați alături de noi la protejarea mediului și a sănătății 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; www.framappliances.com; www.nod.ro



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

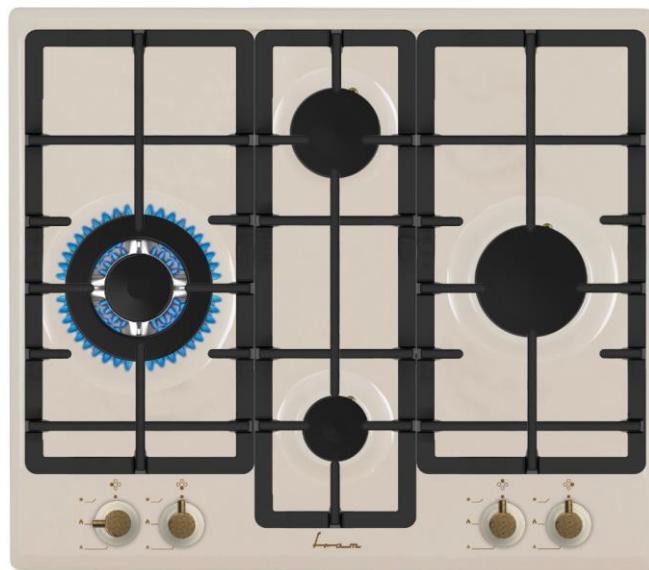


Importator: Network One Distribution

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

Tel: +40 21 211 18 56, www.framelectrocasnice.ro , www.nod.ro

fram



BUILT-IN HOB

FBH-S4IWF-RBG

4 Gas Burners, Spare LPG nozzles included



Thank you for purchasing this product **F R A M !**

1. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully 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 safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ Built in Hob
- ➔ User manual
- ➔ Warranty card

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 on a hob 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.



WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- 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.

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 extractor hood).

- 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.



Gas safety

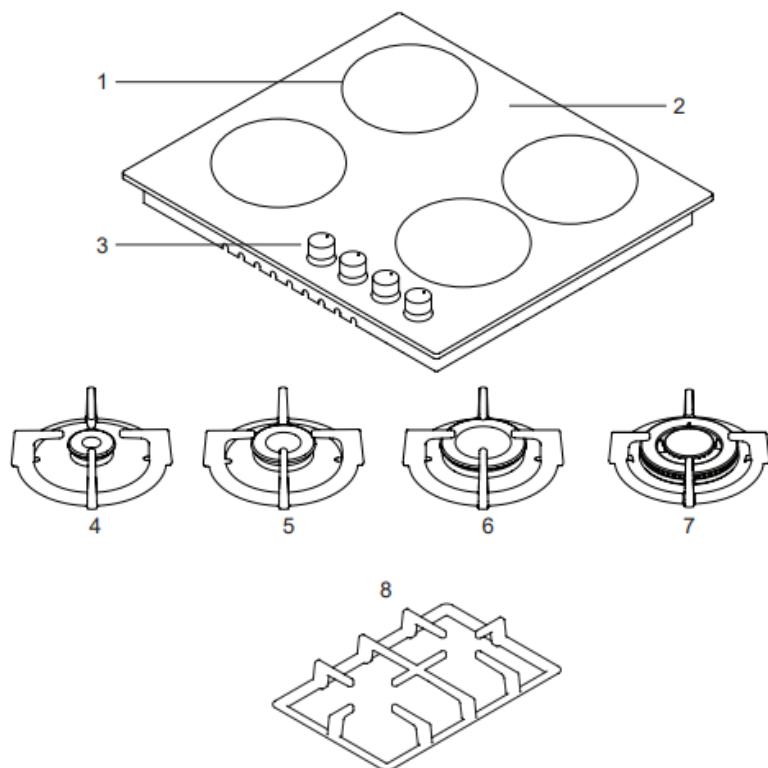
1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products 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 into the house until authorities clarify it is safe.

4. PRODUCT PRESENTATION

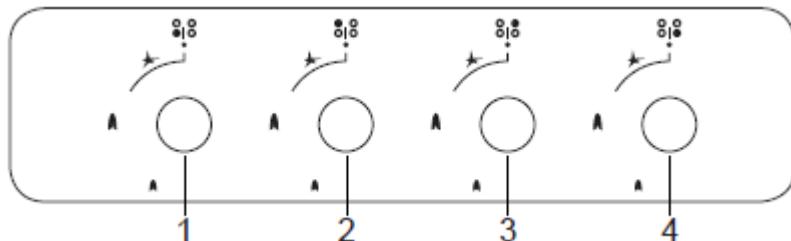
Important Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below:



1. Burner positions	5. Medium burner
2. Metal surface	6. Large burner
3. Control buttons	7. Wok burner
4. Small burner	8. Cast grill

5. CONTROL PANEL

Built in Hob panel visual of 60 cm

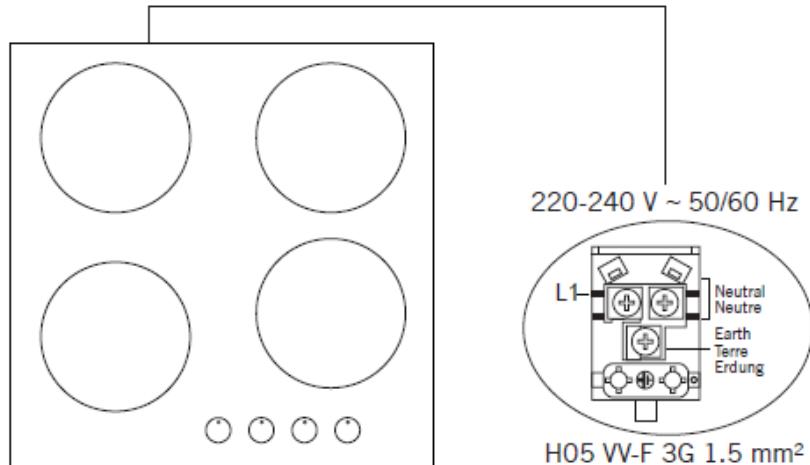


1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

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

6. ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

WARNING: Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



7. ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

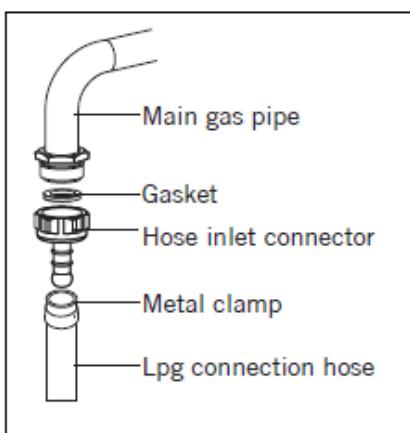
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
9. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.

8. GAS CONNECTION AND SAFETY

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
2. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
3. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
4. If the built-in hob is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the built-in hob.

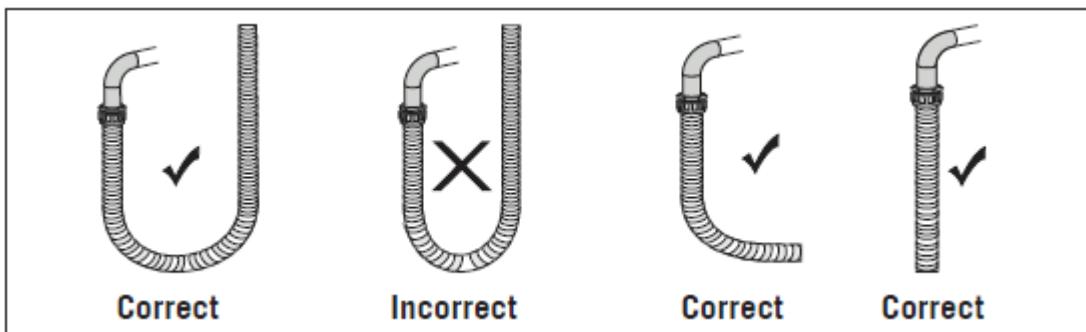
For LPG connection.



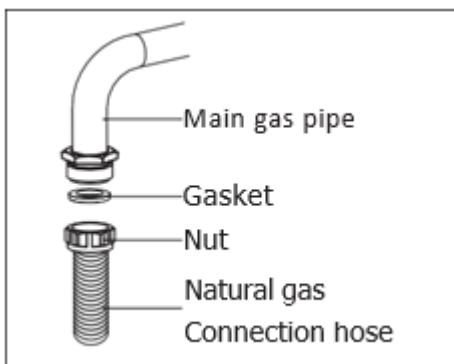
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. 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 300mm SS feature.

WARNING: Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



For natural gas connection;

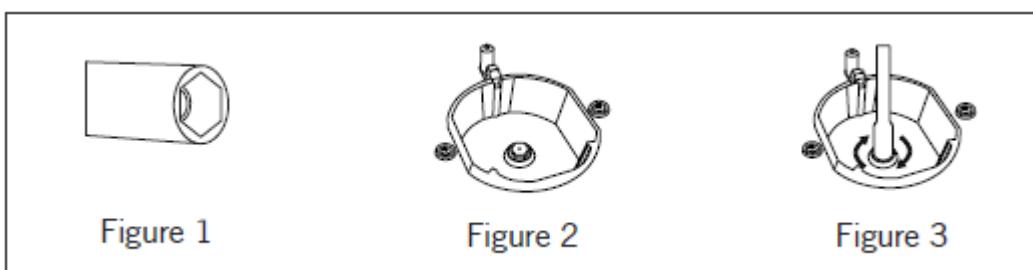


WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

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.

Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas

1. Turn off gas and electricity of the built-in hob. If your built-in hob is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the figure 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the built-in hob and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



5. After that, detach control switches of the built-in hob. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counterclockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

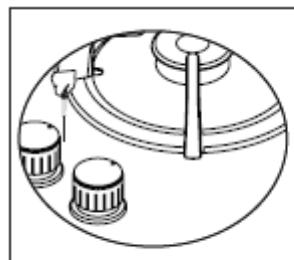


Figure 4

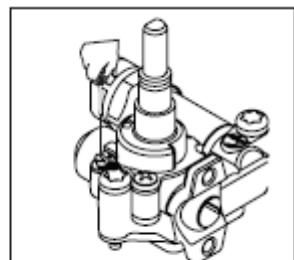
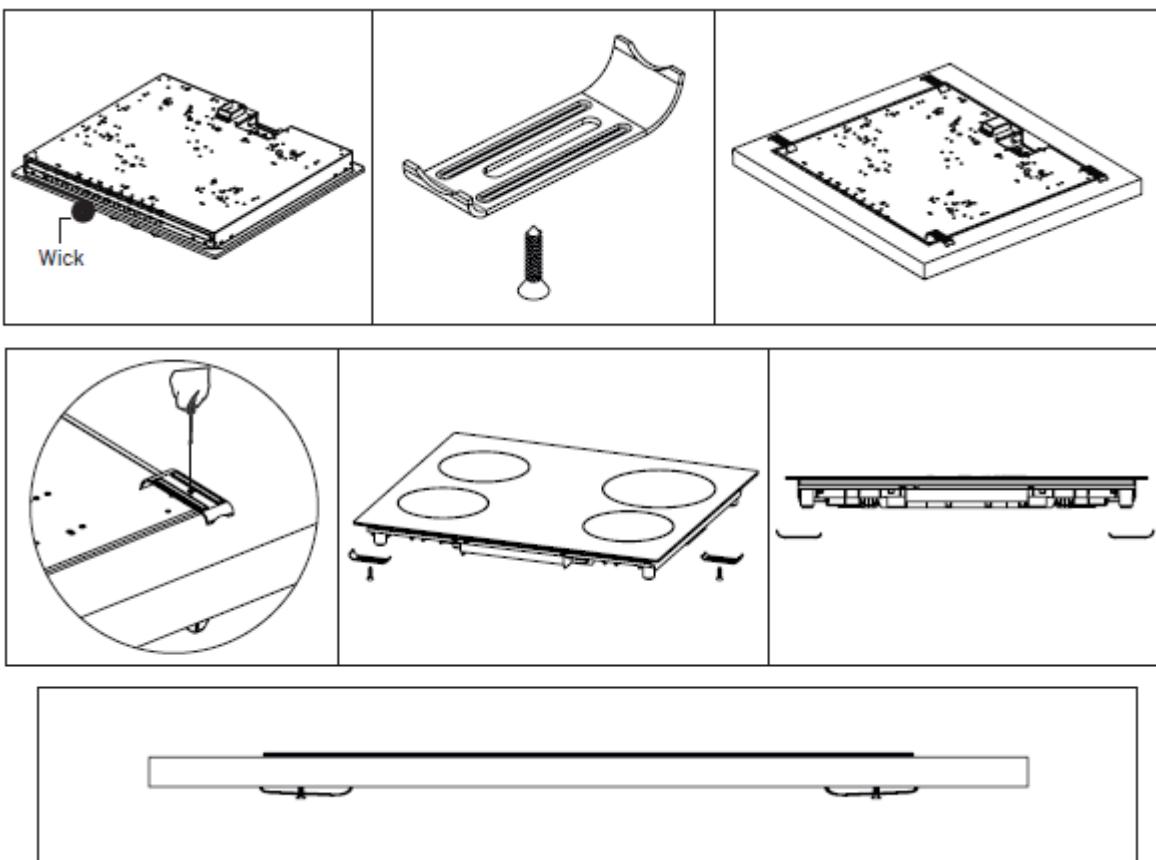


Figure 5

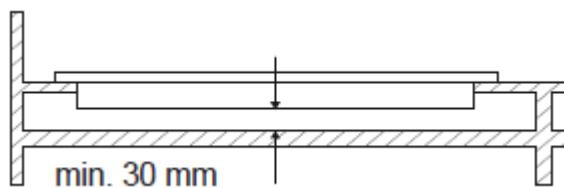
9. INSTALLATION

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the built-in hob down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between built in hob and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn built in hob again and align with and place on counter.
5. Fasten up your built-in hob on counter by using the clamp and screws supplied.

Installation Diagram



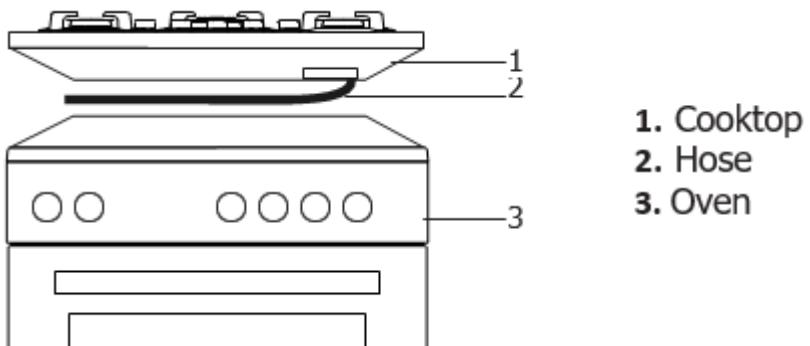
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. While mounting built in hob on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and built-in hob, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

8. If your built-in hob will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and built in hob should be 50 mm.

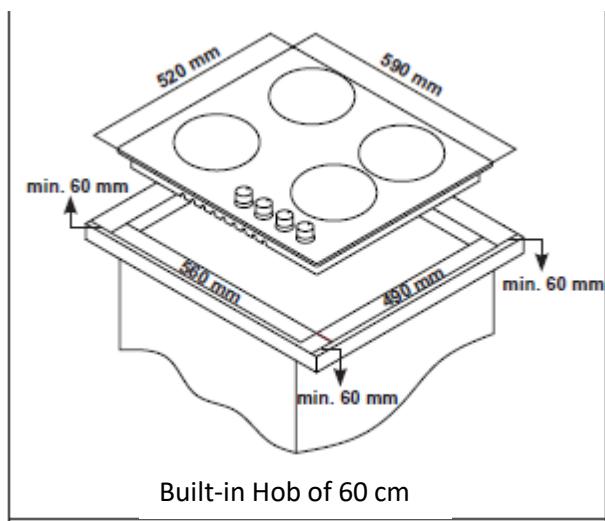
If Built-In Oven Is Placed Under Built-in hob;



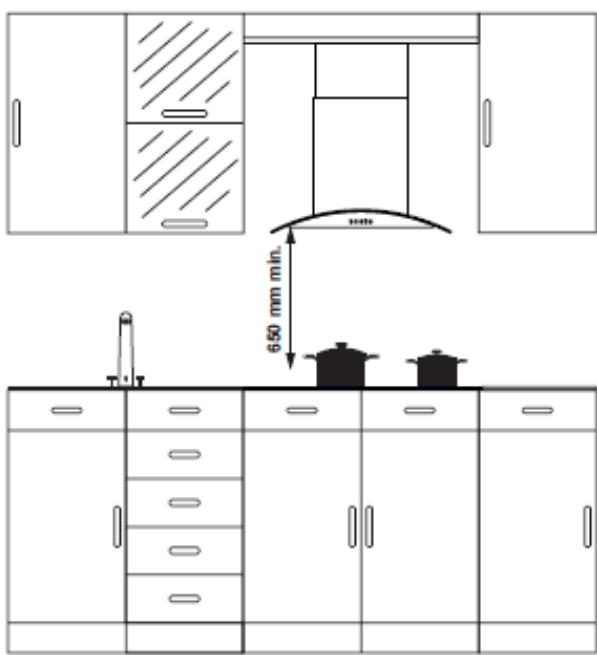
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the built-in hob, fasten the hose by use of clamp

10. COUNTER CUT-OFF DIMENSIONS

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making built in hob installation and adjusting counter cutting sizes.



11. INSTALLATION OF BUILT IN HOB



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 also 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.

Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market.

A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

The gap that built in hob is to be placed on the counter should be cut in line with built in hob installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

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 ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

12. USAGE OF YOUR BUILT IN HOB

- Before starting to use your built-in hob, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

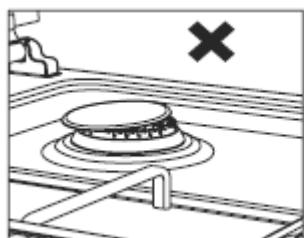


Figure 6

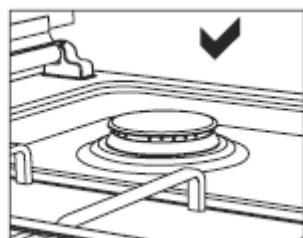


Figure 7

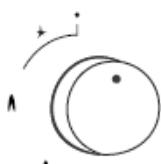
- Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate built in hob zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed

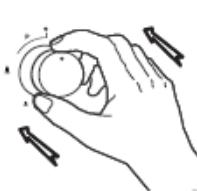
Fully open

Half open

- For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



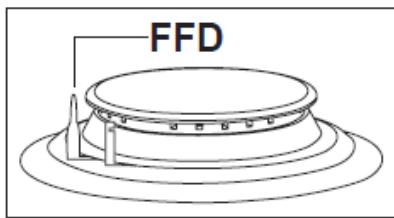
While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

- Pay attention that built-in hob grills are placed on built in hob table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

- For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the built-in hob. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to built in hob zone in case of putting out of built-in hob flame due to any reason.



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

7. While utilizing gas built in hobs, use saucepan, placed on built in hob surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok built in hob zone is to cook quickly.

8. Ensure that the grates are fully seated on the built-in hob plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.

9. Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.

10. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

11. The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.

12. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the built-in hob.

13. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

14. Always turn off the hobs after each use.

15. Do not put containers that may be affected by heat on the product.

16. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

17. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

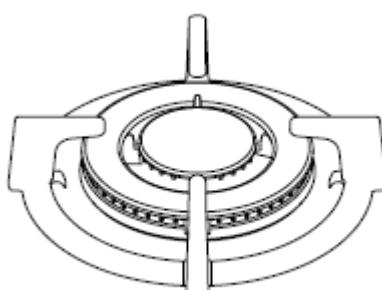
18. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.

19. Keep the lid of container you use for heating oil open.

20. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Wok Burner *

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from built in hob



Pot Sizes

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables.

Metal hobs	60 cm frontal control
Small burner	12-18 cm
Middle burner	18-20 cm
Big burner	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm

WARNING: Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm diameter.



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

13. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to built in hob and turn down gas valve. If built in hob is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your built-in hob has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your built in hob.
2. Do not clean your built-in hob with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your built-in hob with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Do not clean your built-in hob with steamy cleaners.
5. Clean channels and lids of built-in hob zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
6. In the course of cleaning your built-in hob, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.

7. Do not wash plastic and aluminium parts of your built-in hob in dishwasher.
8. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your built-in hob immediately.
9. In time, built in hob buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

14. 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 cooker, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
Not Proper Ignition.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hobs.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	Flame observer device is clogged by foreign material.	Clean flame observer device.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is being used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	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.

15. TECHNICAL FEATURES

You can operate electric built in hobs by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Built in hob powers as per levels are given in the following table.

Specifications	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm hotplate	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm hotplate	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid hotplate	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid hotplate	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm hotplate	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid hotplate	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid hotplate	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.					

Injector, gas flow and power table

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G20,20 mbar G25,25 mbar		
	LPG			Natural Gas		
Wok burner (3,5)	Injector	Injector	0,96	mm	1,40	mm
	Gas flow	Gas flow	254	g/h	0,333	m ³ /h
	Power	Power	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	Injector	0,82	mm	1,15	mm
	Gas flow	Gas flow	182	g/h	0,243	m ³ /h
	Power	Power	2,50	kW	2,50	kW
Rapid burner	Injector	Injector	0,85	mm	1,15	mm
	Gas flow	Gas flow	211	g/h	0,276	m ³ /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 ³ /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 ³ /h
	Power	Power	0,95	kW	0,95	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.

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.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



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 Distibution. All rights reserved.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; 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, www.nod.ro