

fram



Aragaz mixt

FFSC-S90MLITGCF-RBK

**5 Arzatoare Gaz, Cuptor electric, 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 mixt
- ➔ Manual de utilizare
- ➔ Certificat de garanție

3. MĂSURI DE PRECAUȚIE

Instrucțiuni privind siguranța

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare.
- Prezentul manual a fost conceput pentru mai multe modele. Prin urmare este posibil ca aparatul dumneavoastră să nu aibă unele dintre funcțiile descrise în manual. Din acest motiv, este important să acordați o atenție deosebită ilustrațiilor în timp ce parcurgeți manualul de utilizare.

Avertismente generale privind siguranța

- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități 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 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 durate scurte trebuie supravegheate permanent.

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

- Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Pentru curățarea aparatului, nu utilizați dispozitive de curățare cu aburi.
- Aparatul este fabricat în conformitate cu toate standardele și reglementările locale și internaționale în vigoare.
- 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.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă pe aparat apare simbolul de țară corect. Dacă simbolul nu apare pe aparat, consultați instrucțiunile tehnice care descriu modalitatea în care aparatul trebuie modificat în vederea îndeplinirii condițiilor de utilizare.
- 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 (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi dăunătoare pentru copii și trebuie strânse și îndepărtate 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 puneți 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 rotiți mânerul 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 încăperea 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 oricăror 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 electrică

- Conectați aparatul la o priză cu împământare, protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor specificate în tabelul cu specificații tehnice.



- Solicitați unui electrician autorizat montarea instalației de împământare. Societatea noastră nu este responsabilă pentru daunele apărute ca urmare a utilizării produsului fără o împământare instalată conform reglementărilor locale.
- Cablul de alimentare (cablul prevăzut cu ștecăr) nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare (cablul prevăzut cu ștecăr) prezintă deteriorări, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către reprezentantul acestuia sau de către persoane calificate.
- Nu spălați produsul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!

AVERTISMENT: Pentru evitarea pericolului de electrocutare, asigurați-vă că circuitul aparatului nu este parcurs de electricitate înainte de schimbarea becului.

AVERTISMENT: Întrerupeți toate conexiunile circuitului de alimentare înainte de a accesa bornele.

AVERTISMENT: Pentru evitarea pericolului de electrocutare, opriți aparatul în cazul în care suprafața acestuia prezintă fisuri.

- Nu utilizați cabluri sau prelungitoare tăiate sau deteriorate. Utilizați numai cablul de alimentare original.
- Asigurați-vă că nu sunt prezente lichide sau umezeală în priză de alimentare la care ștecărul aparatului este conectat.
- Și suprafața posterioară a cuptorului se încălzește atunci când cuptorul este în funcțiune. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața posterioară, în caz contrar, conexiunile pot suferi deteriorări.
- Nu prindeți cablurile de conectare în ușa cuptorului și nu le poziționați peste suprafețe fierbinți. Topirea cablului poate provoca un scurtcircuit sau chiar un incendiu.
- Deconectați cablul cuptorului de la sursa de alimentare în timpul lucrărilor de instalare, întreținere, curățare și depanare.
- Pentru evitarea situațiilor periculoase, în cazul în care cablul de alimentare prezintă deteriorări, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către un service autorizat sau de către orice alt personal cu același nivel de calificare.
- Pentru evitarea producerii scânteilor, asigurați-vă că ștecărul este bine introdus în priză de perete.
- Pericol de electrocutare! În timpul operațiilor de curățare a aparatului, nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Pentru instalare, este necesar un întrerupător care să poată deconecta complet sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie realizată cu un întrerupător sau cu o siguranță încorporată, instalată într-o sursă de alimentare permanentă în conformitate cu reglementările privind instalațiile electrice.
- Aparatul este prevăzut cu un cablu tip „Y”.
- Conexiunile permanente trebuie conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea completă. Pentru dispozitivele cu clasa de supratensiune sub III, un dispozitiv de deconectare trebuie conectat la o sursă de alimentare permanentă conform reglementărilor privind instalațiile electrice.

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 flacăra 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.

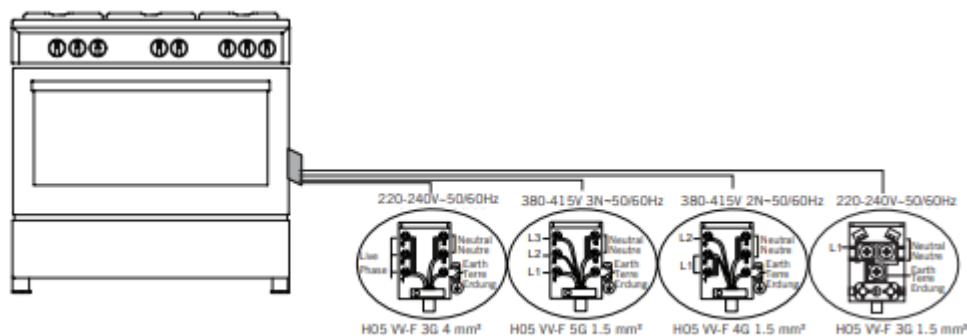
Utilizare prevăzută

1. Acest produs este destinat uzului casnic. Utilizarea aparatului în scopuri comerciale nu este permisă.
2. Aparatul poate fi utilizat numai pentru prepararea alimentelor. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
3. Acest aparat nu trebuie utilizat pentru încălzirea alimentelor sub grill, pentru încălzirea locuinței sau uscarea hainelor sau a prosoapelor pe mânerul ușii cuptorului.
4. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru deteriorările apărute ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a manevrării greșite.
5. Cuptorul poate fi utilizat pentru decongelarea, coacerea, prăjirea și frigerea produselor alimentare.
6. Durata de exploatare 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 sunt furnizate de producător.

4. CONEXIUNEA ELECTRICĂ

1. Acest aragaz funcționează cu o siguranță de 16 sau 32 de amperi, în funcție de puterea aparatului. Dacă este necesar, se recomandă instalarea de către un electrician calificat.
2. Aparatul este proiectat să funcționeze conectat la o sursă de alimentare de 220-240 V AC/380-415 V AC 50/60Hz. În cazul în care valorile sursei de alimentare diferă de cele specificate, contactați serviciul de asistență tehnică.
3. Conectarea aparatului la sursa de alimentare cu energie electrică trebuie realizată numai prin prize prevăzute cu sistem de legare la pământ instalat în conformitate cu reglementările aplicabile. Dacă în locul în care aparatul urmează să fie instalat nu există prize prevăzute cu sistem de legare la pământ, contactați imediat un electrician calificat. Producătorul nu poartă răspunderea pentru deteriorările cauzate de conectarea aparatului la prize fără împământare. În cazul în care capetele cablului conexiunii electrice sunt deschise, în funcție de tipul aparatului, instalați un comutator adecvat prin care toate capetele să poată fi deconectate în cazul în care se efectuează conectarea/deconectarea la/de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
4. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un service autorizat sau de către electricieni calificați.
5. Cablul electric nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale aparatului.
6. Vă rugăm să utilizați aparatul într-un mediu uscat.

Schema de conexiuni electrice



5. RACORDAREA LA SISTEMUL DE ALIMENTARE CU GAZE

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

Vă rugăm să utilizați aparatul într-un mediu uscat.

1. Montați clema pe furtun. Împingeți un capăt al furtunului până când acesta ajunge la capătul țevii.
2. Pentru controlul etanșeității, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise și că butelia de gaz este deschisă. Aplicați un amestec de apă și săpun pe racord. Dacă există scurgeri de gaz, soluția va produce bule.
3. Aparatul trebuie utilizat numai în încăperi bine aerisite și așezat pe o suprafață orizontală.

4. Verificați din nou racordul la gaze.

5. Atunci când poziționați aragazul, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este nevoie, aduceți-l la nivel prin reglarea picioarelor.

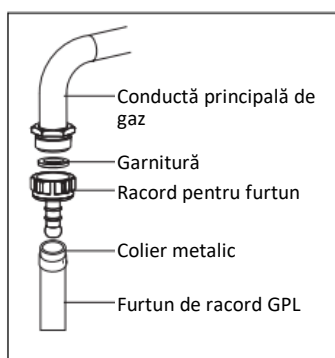
6. Nu lăsați furtunul de gaz și cablul electric să intre în contact cu zonele fierbinți ale aparatului, în special cu partea din spate. Nu deplasați aparatul atât timp cât este racordat la țeava de gaze. Forțarea furtunului poate duce la slăbirea acestuia, putând apărea scăpări de gaze.

7. Vă rugăm să utilizați un furtun flexibil pentru racordarea la sursa de gaz.

Racordarea la GPL

Pentru conectarea la sursa de GPL (la butelia), fixați colierul metalic pe furtunul care iese 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 clocotită. Apoi deplasați colierul către capătul furtunului și strângeți-l cu o șurubelniță. Garnitura și racordul pentru realizarea conectării sunt indicate în imaginea de mai jos.

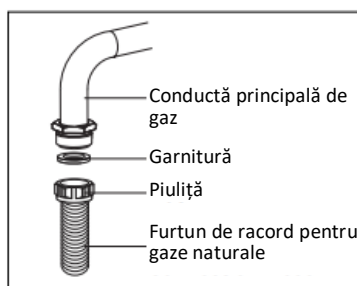
NOTĂ: Racordarea la butelia de GPL trebuie realizată prin intermediul unui regulator de presiune reglat la o presiune de 300 mm coloană de apă.



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



Dispunerea furtunului de gaz

Conectați aparatul la robinetul țevii de gaz folosind cel mai scurt traseu posibil, astfel încât să vă asigurați că nu apar scurgeri de gaze.

Pentru verificarea etanșeității, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise și că butelia de gaz este deschisă.

AVERTISMENT: În timpul verificării etanșeității, nu utilizați brichete, chibrituri, țigări sau alte surse de flacără.

Aplicați o soluție din apă și săpun la punctele de racord. Dacă sunt scăpări, gazul va forma bule.

Atunci când poziționați aparatul, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este nevoie, aduceți-l la nivel prin reglarea picioarelor.

Utilizați aparatul pe o suprafață orizontală, într-un spațiu bine aerisit.

AVERTISMENT: 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.

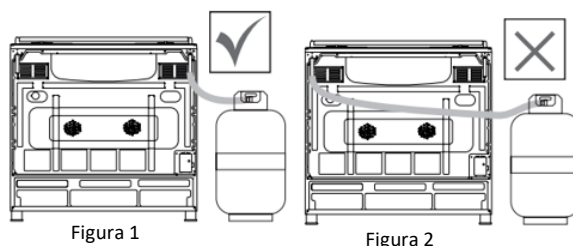


Figura 1

Figura 2

Procedura de schimbare a duzelor

1. Vă rugăm să utilizați o cheie cu cap special (Fig. 3) pentru demontarea și montarea duzelor.
2. Demontați duza (Fig. 4) cu ajutorul unei chei speciale și montați noua duză (figura 5).

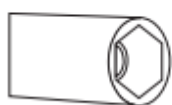


Figura 3



Figura 4



Figura 5

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

Reglarea debitului redus de gaz pentru robinetele plitei:

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la poziția pentru flacără mică.
2. Demontați butonul de pe robinet.
3. Utilizați o șurubelniță potrivită pentru a roti șurubul de reglare a debitului. Pentru funcționare cu GPL (butan - propan), rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru funcționare cu gaze naturale, rotiți o singură dată șurubul în sens contrar acelor de ceasornic.
Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția reglată de robinet pentru flacără mică trebuie să fie de 6-7 mm.
4. Dacă flacăra este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic.

5. Pentru o verificare finală, rotiți robinetul în poziția pentru flacără mare și în cea pentru flacără mică, asigurându-vă că flacăra nu se stinge.

Poziția șurubului de reglare poate varia în funcție de tipul robinetului de gaz cu care este prevăzut aparatul dumneavoastră.

Pentru adaptarea aparatului în funcție de tipul gazului utilizat, efectuați cu grijă reglajul pentru flacără mică prin rotirea șurubului de reglare cu ajutorul unei șurubelnițe potrivite și înlocuiți duzele (figurile 6 și 7).

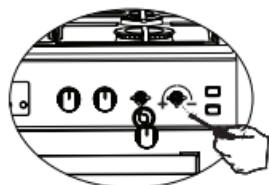


Figura 6

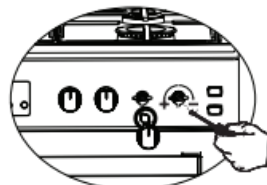


Figura 7

Demontarea arzătorului inferior și a celui superior și montarea duzei pentru cuptor

Demontarea arzătorului superior:

Cu ajutorul unei șurubelnițe, desfaceți șurubul așa cum este indicat în figura 8. Așa cum este indicat în figura 8.1, scoateți duza cu ajutorul unei chei tubulare. Pentru a monta la loc arzătorul, efectuați în ordine inversă pașii pentru demontarea acestuia.

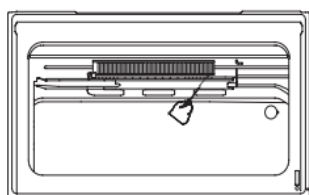


Figura 8

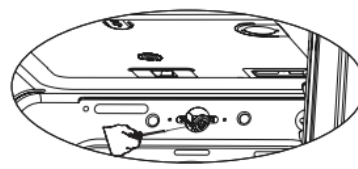


Figura 8.1

Demontarea arzătorului inferior:

Capacul arzătorului inferior este fixat cu două șuruburi. Desfaceți-l cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în figura 9. Așa cum este indicat în figura 9.1, scoateți duza cu ajutorul unei chei tubulare. Pentru a monta la loc arzătorul, efectuați în ordine inversă pașii pentru demontarea acestuia.

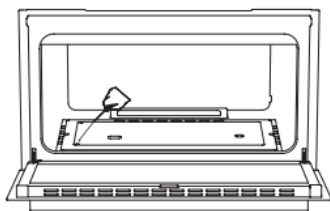


Figura 9

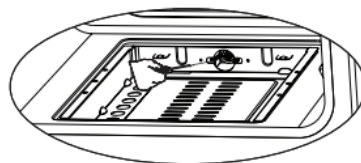
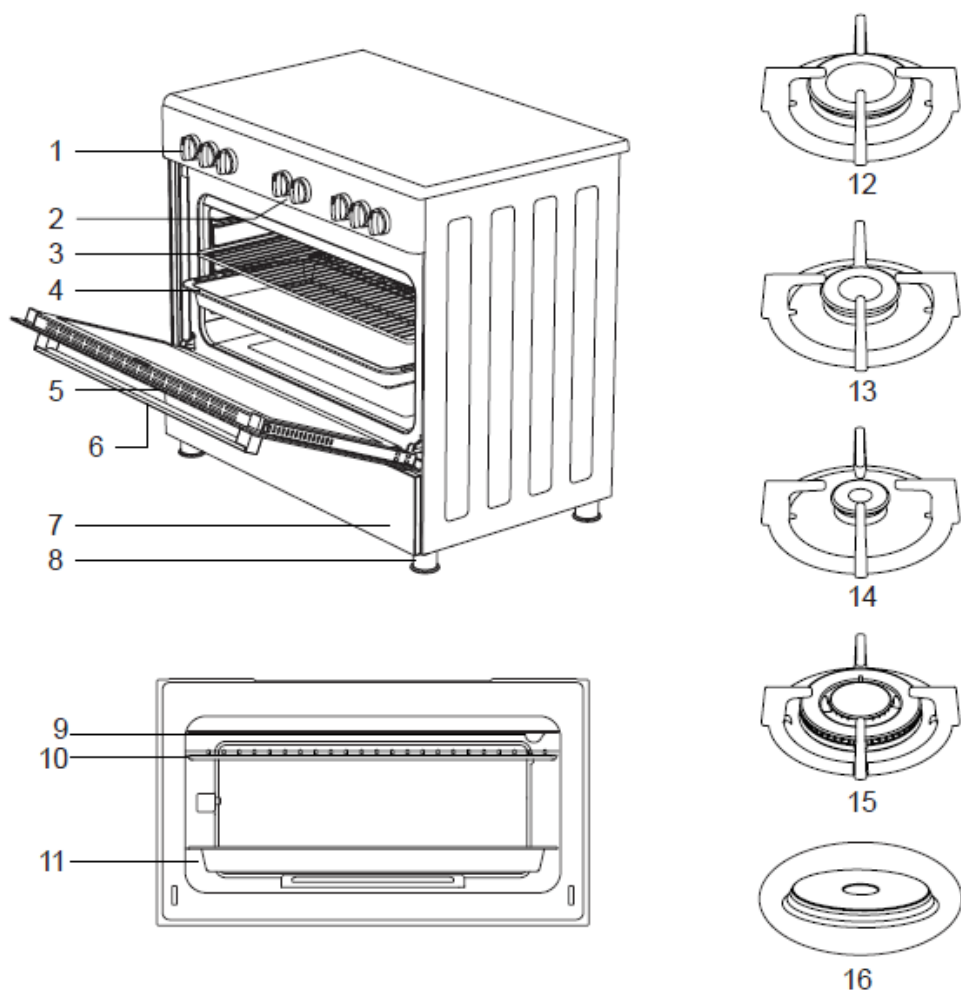


Figura 9.1

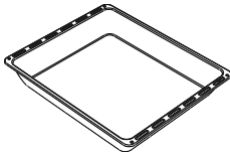

6. PREZENTAREA PRODUSULUI



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>Tavă adâncă</p> <p>Se utilizează pentru produse de patiserie, prăjeli și tocane. De asemenea, în cazul în care doriți să decongelați alimente, să coaceți prăjituri sau să preparați carne direct pe grătar, aceasta poate fi utilizată ca recipient pentru colectarea uleiului sau a grăsimii.</p>
	<p>Grătar</p> <p>Se utilizează pentru prăjirea, coacerea sau poziționarea alimentelor congelate la nivelul dorit.</p>

7. INSTALAREA PRODUSULUI

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 responsabil 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.

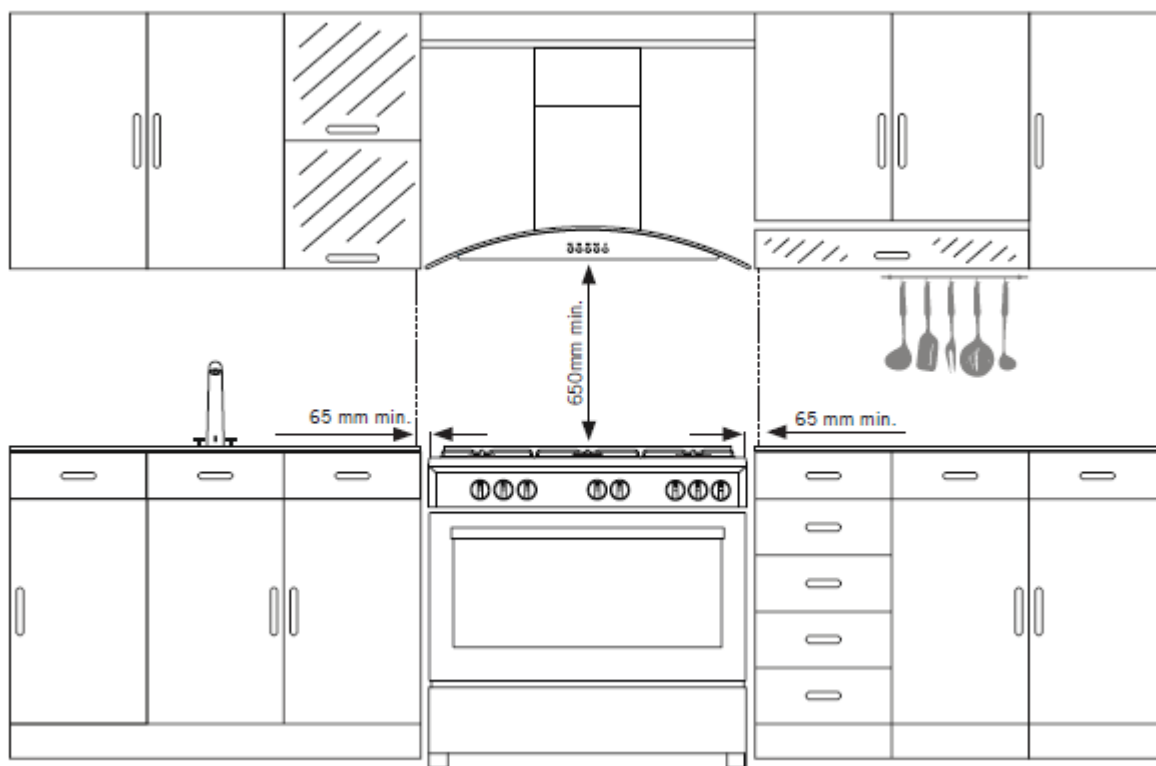
AVERTISMENT: Normele din standardele locale privind instalațiile electrice trebuie respectate în timpul instalării produsului.

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 și avertismente importante

Picioarele aparatului nu trebuie să stea pe suprafețe moi, cum ar fi covoarele. Podeaua bucătăriei trebuie să fie solidă, pentru a putea susține greutatea aparatului și a ustensilelor 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 corp de mobilier. În cazul instalării unei hote sau a unui dispozitiv de aspirare deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru informații cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm).



AVERTISMENT: Mobila de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistentă la căldură.

AVERTISMENT: Pentru transportul sau deplasarea aparatului, nu utilizați ușa și/sau mânerul acestuia.

AVERTISMENT: Nu instalați aparatul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de către aparat duce la creșterea consumului de energie al dispozitivelor de răcire.

Montarea picioarelor cuptorului

Instrucțiuni privind instalarea picioarelor cuptorului:

1. Șuruburile pentru instalarea picioarelor sunt poziționate sub cuptor (figura 10). Piulițele de fixare sunt montate pe aceste șuruburi în vederea fixării picioarelor. Finalizați procesul de montare a picioarelor prin înșurubarea acestora în piulițe (figura 11).
2. Puteți echilibra cuptorul prin strângerea sau slăbirea șuruburilor, în funcție de tipul suprafeței.
3. În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu picioare din plastic (figura 12), puteți regla înălțimea cuptorului prin rotirea acestor picioare în sensul acelor de ceasornic sau în sens contrar acelor de ceasornic.

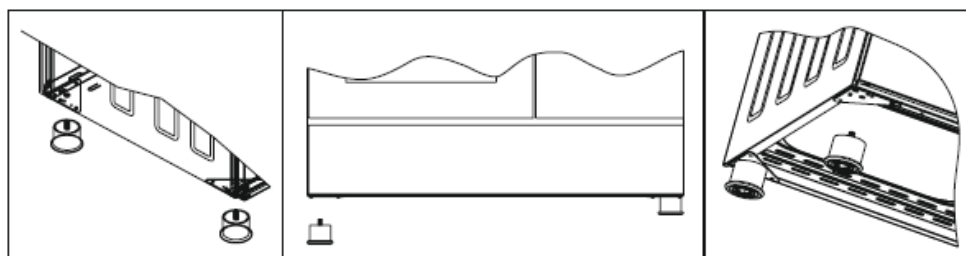


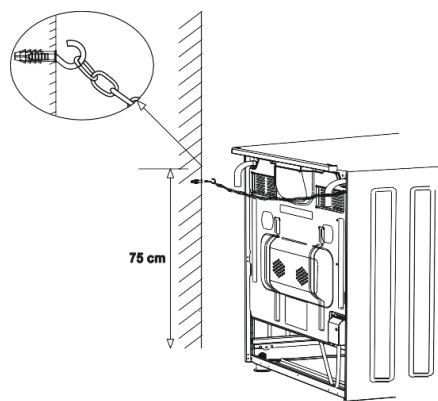
Figura 10

Figura 11

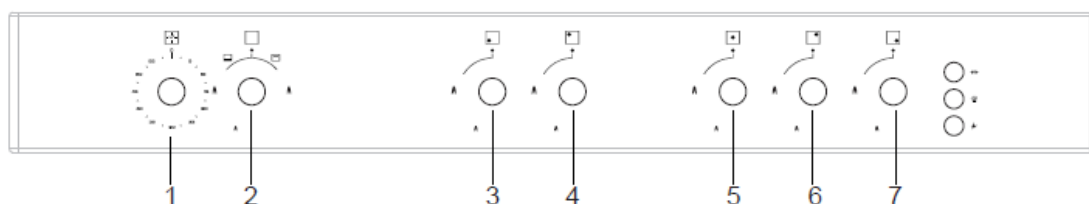
Figura 12

Legarea de perete

Înainte de utilizarea aparatului, pentru asigurarea unei funcționări în condiții de siguranță, legați aparatul de perete cu ajutorul lanțului și cârligului furnizate. Asigurați-vă că ați fixat bine cârligul în perete.



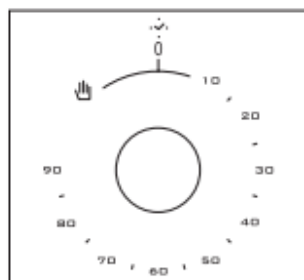
8. PANOUL DE COMANDĂ



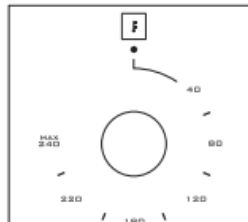
1. Cronometru mecanic
2. Buton pentru selectarea funcțiilor
3. Element de încălzire frontal stânga
4. Element de încălzire posterior stânga
5. Element de încălzire central
(Arzător pentru wok sau plită)
6. Element de încălzire posterior dreapta
7. Element de încălzire frontal dreapta

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

Temporizatorul mecanic*: Acesta este utilizat pentru stabilirea duratei funcționare a cuptorului. Când durata stabilită expiră, alimentarea elementelor de încălzire este oprită, iar aparatul emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi reglat pentru durate cuprinse între 0 și 90 de minute. Pentru duratele de preparare, consultați tabelele corespunzătoare.



Termostatul: Acesta este utilizat pentru setarea temperaturii de preparare a alimentelor gătite în cuptor. După introducerea alimentelor în cuptor, rotiți butonul termostatului pentru a seta temperatura la valori cuprinse între 40 și 240 °C. Pentru temperaturile de preparare a diverselor tipuri de alimente, consultați tabelele corespunzătoare.



9. UTILIZAREA CUPTORULUI

Utilizarea arzătoarelor cuptorului:

1. În cazul în care cuptorul este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, trebuie să utilizați butonul corespunzător pentru aprinderea arzătoarelor. Unele modele au aprindere automată de la buton; arzătorul poate fi aprins cu ușurință, prin rotirea butonului. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse prin apăsarea butonului de aprindere sau cu ajutorul unui chibrit.
2. Nu acționați aprinzătorul fără întrerupere pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou. Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de comandă la poziția oprit și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou.

Utilizarea elementelor de încălzire ale cuptorului

1. La prima utilizare a cuptorului, acesta va emite un miros cauzat de funcționarea elementelor de încălzire. Pentru eliminarea acestui miros, lăsați cuptorul să funcționeze la 240 °C timp de 45-60 de minute fără a introduce nimic în acesta.
2. Butonul de comandă pentru cuptor trebuie poziționat la valoarea dorită. În caz contrar, cuptorul nu va funcționa.
3. Tipurile de alimente, duratele de preparare și pozițiile termostatului sunt prezentate în tabelul cu duratele de preparare recomandate. Valorile indicate în tabel sunt valori caracteristice obținute în urma testelor efectuate în cadrul laboratorului nostru. Puteți obține diverse preparate pe gustul dumneavoastră, în funcție de modalitatea de preparare și de obiceiurile culinare.
4. Puteți găti pui la rotisor cu ajutorul accesoriilor.
5. Duratele de preparare: Rezultatele pot varia în funcție de calitatea ingredientelor, de cantitatea acestora și de temperaturile de preparare.
6. În timpul preparării cu ajutorul cuptorului, evitați deschiderea frecventă a ușii acestuia. În caz contrar, circulația căldurii poate fi afectată, iar rezultatele pot fi diferite.

Utilizarea grillului

1. În cazul așezării alimentelor pe grătarul superior din interiorul cuptorului, alimentele nu trebuie să atingă grillul.

2. Pentru utilizarea grillului, puteți preîncălzi cuptorul timp de 5 minute. Dacă este necesar, puteți întoarce alimentele.

3. Alimentele trebuie să se afle pe centrul grătarului, pentru a se asigura circulația corespunzătoare a aerului prin cuptor.

Pornirea grillului:

1. Rotiți butonul pentru selectarea funcțiilor la simbolul care indică grillul.

2. Apoi setați temperatura dorită.

Oprirea grillului:

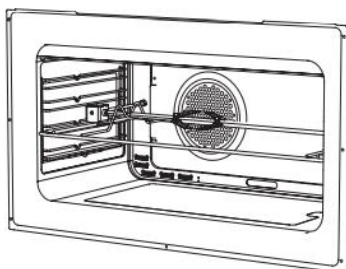
Rotiți butonul pentru selectarea funcțiilor la poziția „oprit”.

AVERTISMENT: Țineți ușa cuptorului închisă în timpul utilizării grillului (grill electric).

AVERTISMENT: Lăsați ușa cuptorului deschisă în timpul utilizării grillului (grill pe gaz).

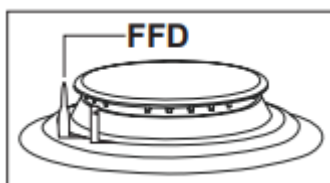
Utilizarea rotisorului*

Așezați frigarea pe cadrul rotisorului. Introduceți cadrul în cuptor la nivelul dorit. Puneți în partea inferioară a cuptorului o tavă pentru colectarea grăsimii. Pentru o curățare ușoară, puneți puțină apă în tava pentru colectarea grăsimii. Nu uitați să detașați componenta din plastic a frigării. După preparare, înșurubați mânerul din plastic pe frigare și scoateți preparatele din cuptor.



Utilizarea arzătoarelor cu gaz:

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




1. Butoanele de comandă sunt prevăzute cu un mecanism de siguranță special. Pentru a aprinde aragazul, apăsați pe buton către înainte și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic către simbolul flăcării. Vor fi puse în funcțiune toate aprinzătoarele, dar se va aprinde numai arzătorul pentru care ați acționat butonul. Țineți butonul apăsat până la aprindere. Apăsați pe butonul aprinzătorului și rotiți butonul în sens contrar acelor de ceasornic.

2. Nu acționați aprinzătorul fără întrerupere pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou.

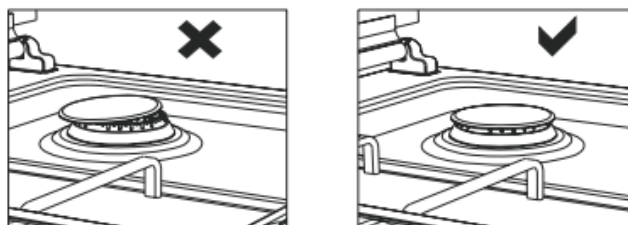
3. În cazul modelelor prevăzute cu sistem de siguranță pentru gaze, atunci când flacăra se stinge, supapa de reglaj întrerupe automat gazul. Pentru utilizarea arzătoarelor prevăzute sistem de siguranță, este necesar să apăsați pe buton și să îl rotiți în sens contrar acelor de ceasornic. După aprindere, trebuie să așteptați aproximativ 5-10 secunde pentru activarea sistemului de siguranță. Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de comandă la poziția oprit și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou.

● Închis

 Deschis complet

 Deschis pe jumătate

4. Înainte de utilizarea aragazului, asigurați-vă că ați poziționat corespunzător capacele arzătoarelor. Poziția corectă a capacelor arzătoarelor este indicată în ilustrația de mai jos.



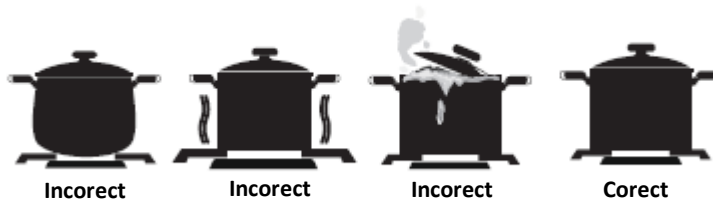
Utilizarea plitelor

	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 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. Plitele electrice au de obicei 6 niveluri de temperatură (așa cum este descris mai sus).
2. Înainte de prima utilizare, lăsați plita electrică să funcționeze la poziția 6 timp de 5 minute. Altfel, materialul termosensibil de pe plită se va întări ca urmare a arderii.
3. Pentru o utilizare mai eficientă a energiei, utilizați oale cu fund plat, care intră complet în contact cu sursa de căldură.

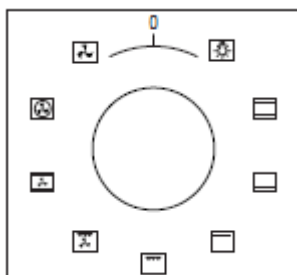
Dimensiunea oalelor



















90*60	
Arzător mic	12-18 cm
Arzător mediu	18-22 cm
Arzător mare	22-26 cm
Arzător pentru wok	26-32 cm



10. BUTONUL DE PROGRAME

Butonul pentru selectarea funcțiilor: Acesta este utilizat pentru stabilirea elementelor de încălzire care vor fi utilizate pentru gătitul preparatelor la cuptor. Programele de preparare și funcțiile elementelor de încălzire sunt prezentate mai jos. Este posibil ca nu toate tipurile de elemente de încălzire și tipurile de programe care utilizează aceste elemente de încălzire să fie disponibile la toate modelele.



	Rotisor		Ventilator
	Elemente de încălzire inferior și superior		Încălzitor turbo și ventilator
	Lampă		Elemente de încălzire inferior și superior și ventilator
	Element de încălzire inferior și ventilator		Grill și ventilator
	Grill și rotisor		Grill
	Grill și lampă		Element de încălzire superior
	Temporizator electric		Element de încălzire inferior
	Flacăra		Butonul aprinzătorului
	Grill la putere redusă și ventilator		Grill la putere redusă

AVERTISMENT: Este posibil ca nu toate tipurile de elemente de încălzire și tipurile de programe care utilizează aceste elemente de încălzire să fie disponibile la toate modelele.

TABEL CU DURATELE DE PREPARARE RECOMANDATE

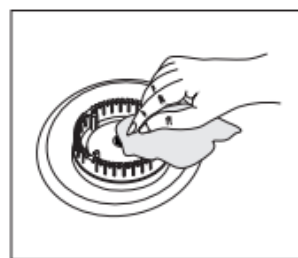
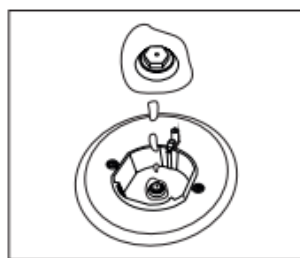
AVERTISMENT: Înainte de introducerea alimentelor în cuptor, acesta trebuie preîncălzit timp de 7-10 minute.

Alimente	Funcție de preparare	Temperatură de preparare (°C)	Raft	Timp de gătire (min.)
Prăjituri	Static	180	2	70
Brioșe	Static	180	2	40
Plăcintă	Static	200	2	70
Produse de patiserie	Static + Ventilator	180-200	2	20-25
Fursecuri	Static	175	2	20
Plăcintă cu mere	Static	180-190	1	150
Pandișpan	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagna	Static	180-200	2	50-60
Bezele	Static	100	2	60
Pui fript *	Grill + Ventilator	220	4	25-35
Pește fript *	Grill + Ventilator	220	4	35-40
Friptură de vițel*	Grill	Max.	4	30
Chiftele fripte *	Grill	Max.	4	40

* Se recomandă ca alimentele să fie întoarse după prima jumătate a duratei de preparare.

11. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați ștecărul aparatului de la sursa de alimentare.
2. În timpul funcționării sau imediat după începerea funcționării, aparatul este foarte fierbinte. Nu atingeți elementele de încălzire.
3. Nu curățați interiorul, panoul de comandă, ușa, tăvile sau celelalte componente ale cuptorului cu bureți de sârmă, perii dure sau obiecte ascuțite. Nu utilizați materiale dure sau detergenți abrazivi.
4. După curățarea componentelor interioare ale cuptorului cu o cârpă înmuiată în apă cu detergent, clătiți-le cu apă și ștergeți-le bine cu o cârpă uscată.
5. Curățați suprafețele din sticlă cu substanțe special concepute pentru curățarea sticlei.
6. Nu curățați cuptorul cu aparate de curățat cu aburi.
7. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, îndepărtați lichidul vărsat pe acesta. În plus, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că plita s-a răcit.
8. Pentru curățarea cuptorului, nu utilizați substanțe inflamabile, cum ar fi acid, diluant sau benzină.
9. Nu spălați componentele cuptorului în mașina de spălat vase.
10. Pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, defaceți cu o șurubelniță șuruburile care fixează mânerul și scoateți ușa. Apoi curățați-o și clătiți-o bine. După uscare, poziționați ușa corespunzător și montați mânerul la loc.



12. MONTAREA UȘII CUPTORULUI

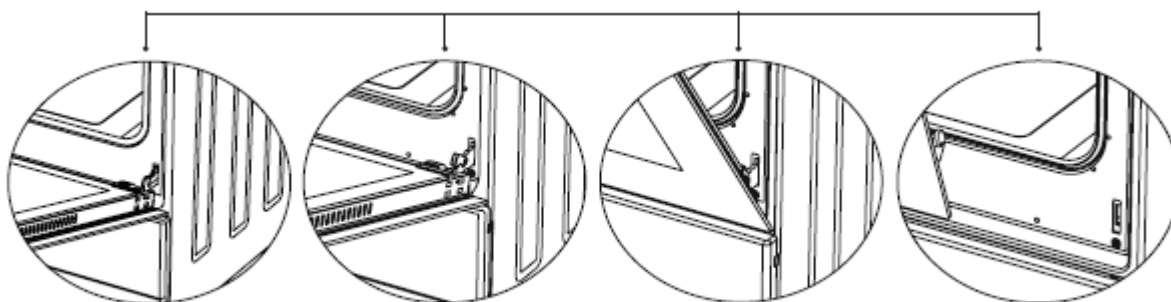


Figura 19.1

Figura 19.2

Figura 20.1

Figura 20.2

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**.

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.

Apoi închideți ușa cuptorului până în poziția în care aceasta atinge sistemul de blocare al balamalei, așa cum este indicat în **Figura 20.1**.

Pentru scoaterea cu ușurință a ușii cuptorului, atunci când aceasta este aproape închisă, prindeți-o cu ambele mâini așa cum este indicat în **Figura 20.2** și trageți în sus de aceasta.

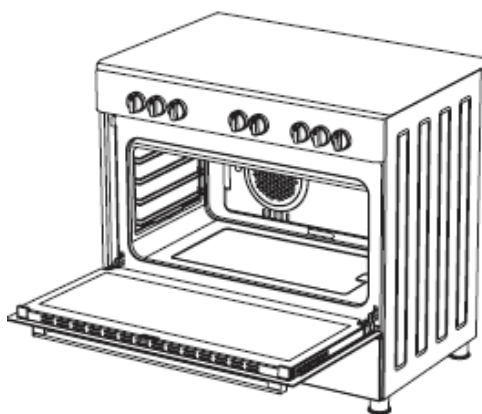


Figura 19

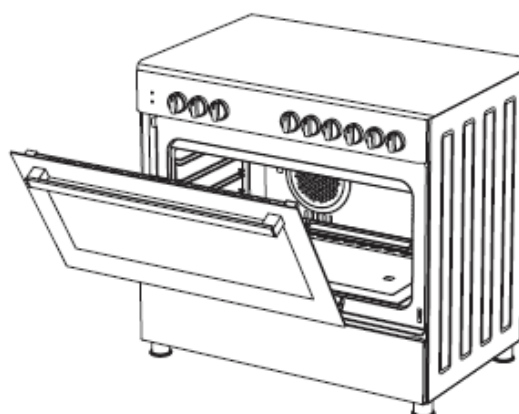


Figura 20

Curățarea și întreținerea geamului ușii cuptorului

Apăsați pe sistemele de blocare din plastic din partea stângă și din partea dreaptă, așa cum este indicat în figura 21, apoi scoateți profilul, trăgând de acesta către dumneavoastră, așa cum este indicat în figura 22. Apoi scoateți geamul interior așa cum este indicat în figura 23. Dacă este necesar, geamul central poate fi scos în același mod. După efectuarea operațiilor de curățare și întreținere, montați la loc geamurile și profilul în ordine inversă. Asigurați-vă că profilul este montat corespunzător.

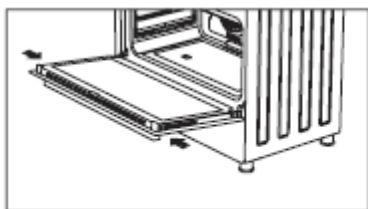


Figura 21

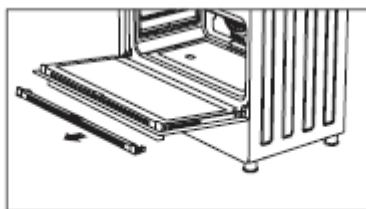
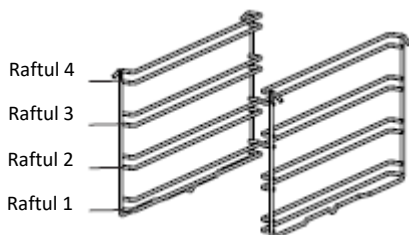


Figura 22



Figura 23

Pereții catalitici *



Pereții catalitici sunt localizați în stânga și în dreapta cavității aparatului, sub ghidaje. Pereții catalitici îndepărtează mirosurile neplăcute și cresc eficiența cuptorului. De asemenea, pereții catalitici absorb reziduurile de ulei și curăță cuptorul în timpul funcționării.

Scoaterea pereților catalitici

Pentru a putea scoate pereții catalitici, trebuie să scoateți ghidajele. După ce ghidajele sunt scoase, pereții catalitici se deblochează automat. Pereții catalitici trebuie să fie înlocuiți la fiecare 2-3 ani.

Pozițiile rafturilor *

Este important să introduceți în mod corespunzător rafturile de sârmă în cuptor. Aveți grijă ca rafturile de sârmă să nu atingă peretele din spate al cuptorului. Pozițiile rafturilor de sârmă sunt prezentate în figura alăturată. Puteți pune pe rafturile de sârmă o tavă adâncă sau o tavă standard.

Montarea și demontarea rafturilor de sârmă

Pentru a scoate rafturile de sârmă, apăsați clemele ilustrate prin săgeți în figură, scoateți mai întâi partea inferioară, apoi scoateți partea superioară din locașul de instalare. Pentru a montarea rafturilor de sârmă, urmați în ordine inversă pașii necesari demontării acestora.

Înlocuirea becului cuptorului

AVERTISMENT: Pentru evitarea pericolului de electrocutare, asigurați-vă că circuitul aparatului nu este parcurs de electricitate înainte de schimbarea becului. Circuitul aparatului nu este parcurs de electricitate atunci când alimentarea acestuia cu energie electrică este oprită.

Deconectați mai întâi aparatul de la sursa de alimentare și asigurați-vă că acesta este rece.

Scoateți capacul de protecție prin rotire, așa cum este indicat în figura alăturată. Dacă întâmpinați dificultăți la rotirea capacului de protecție, utilizați mănuși de cauciuc.

Scoateți becul vechi prin deșurubare, apoi montați un bec nou, cu aceleași caracteristici.

Montați la loc capacul de protecție, conectați ștecărul la sursa de alimentare și finalizați operația de înlocuire a becului. Cuptorul dumneavoastră este pregătit pentru utilizare.

Bec tip G9



220-240 V, AC
15-25 W

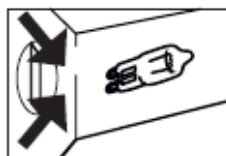


Figura 24

Bec tip E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 25

Utilizarea panoului deflector pentru grill *

1. Aparatul este prevăzut cu un deflector (figura 13) care protejează împotriva căldurii panoul de comandă și butoanele atunci când este utilizat grillul cuptorului (Figura 26).
2. Vă rugăm să utilizați acest deflector pentru a evita deteriorarea panoului de comandă și a butoanelor din cauza căldurii degajate atunci când este utilizat grillul cuptorului.

AVERTISMENT: Zonele accesibile se pot încinge pe durata utilizării grillului. Copiii cu vârste mici trebuie ținuti la distanță de aparat.

3. Deschideți ușa cuptorului și poziționați deflectorul sub panou de comandă (figura 27).
 4. Poziționați deflectorul sub panou de comandă, fixându-l prin închiderea cu grijă a ușii (Figura 28).
 5. Atunci când utilizați grillul, este important să lăsați ușa cuptorului deschisă la un unghi corespunzător.
 6. Deflectorul va asigura condiții ideale de preparare, protejând totodată panoul de comandă și butoanele.
- AVERTISMENT:** În cazul în care aparatul este prevăzut cu un termostat care permite utilizarea grillului cu ușa închisă, utilizarea deflectorului nu mai este necesară.

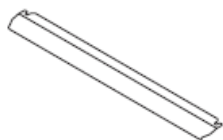


Figura 26

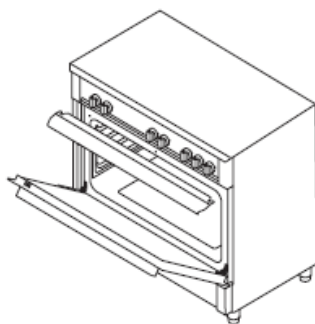


Figura 27

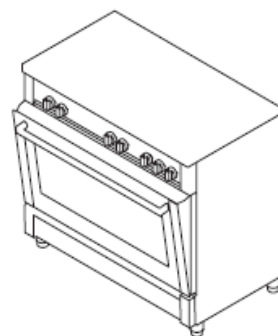


Figura 28

13. DEPANARE

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 cuptorului, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sfaturile din cadrul acestuia.

Problemă	Cauză posibilă	Soluții
Cuptorul nu funcționează.	Sursa de alimentare cu energie electrică nu este disponibilă.	Verificați sursa de alimentare cu energie electrică.
	Sursa de alimentare cu gaz nu este disponibilă.	Asigurați-vă că robinetul principal de gaz este deschis.
		Verificați conducta de gaz, pentru a vă asigura că aceasta nu este îndoită.
		Asigurați-vă că furtunul de gaz este conectat la cuptor.
Asigurați-vă că este utilizat un robinet de gaz corespunzător.		
Cuptorul se oprește în timpul preparării alimentelor.	Ștecărul iese din priză de perete.	Reintroduceți ștecărul în priză de perete.
Aparatul se oprește în timpul preparării alimentelor.	Funcționare continuă pentru prea mult timp.	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri de preparare îndelungate.
	Sunt introduse mai multe ștecăre în aceeași priză de perete.	Utilizați un singur ștecăr pentru fiecare priză de perete.
Ușa cuptorului nu se deschide corespunzător.	Rămân resturi de alimente între ușa cuptorului și corpul acestuia.	Curățați bine cuptorul.
Aprinzătorul nu funcționează.	Duzele sau bujiile de aprindere sunt murdare.	Curățați duzele sau bujiile de aprindere ale arzătoarelor.
	Conductele arzătoarelor sunt înfundate.	Curățați conductele arzătoarelor.
Șoc electric la atingerea cuptorului.	Împământarea nu este corespunzătoare.	Asigurați-vă că sursa de alimentare este conectată la împământare.
	Este utilizată o priză de perete fără împământare.	
Se scurge apă pe componentele aparatului.	Apa sau aburul pot fi generate în anumite condiții, în funcție de alimentele care sunt preparate. Acesta nu constituie un defect al aparatului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi îndepărtați apa cu o cârpă de vase.
Iese abur pe lângă ușa.		
Rămâne apă în interiorul cuptorului.		
Cuptorul nu încălzește.	Ușa cuptorului este deschisă	Închideți ușa.
	Butoanele cuptorului nu sunt reglate corect.	Consultați secțiunea referitoare la utilizarea cuptorului.
	Siguranță arsă sau disjuncteur declanșat.	Înlocuiți siguranța sau reșetați disjuncteurul. Dacă aceste probleme se repetă în mod frecvent, contactați un electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	Utilizați cuptorul pentru prima dată.	Elementele de încălzire emit fum. Acesta nu constituie un defect. Fumul nu va mai fi emis după 2-3 cicluri de funcționare.
	Sunt alimente pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și curățați resturile de alimente de pe elementul de încălzire.
În timpul funcționării cuptorului, se simte miros de plastic ars.	Se utilizează în cuptor accesorii din plastic sau din alt material care nu este rezistent la căldură.	La temperaturi ridicate, utilizați articole din sticlă adecvate.
Cuptorul nu prepară corespunzător.	Ușa cuptorului este deschisă în mod frecvent în timpul preparării.	Dacă nu este necesar să întoarceți alimentele pe care le gătiți, nu deschideți frecvent ușa cuptorului. Dacă deschideți ușa în mod frecvent, temperatura din interiorul cuptorului scade și, prin urmare, rezultatul preparării va fi afectat.
Lumina din interiorul aparatului este slabă sau becul nu funcționează.	Un obiect străin acoperă becul în timpul preparării.	Curățați suprafețele interioare ale cuptorului.
	Este posibil ca becul să fie defect.	Înlocuiți-l cu un bec cu aceleași caracteristici.

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, scăpărilor etc. în timpul manevrării și transportării și să nu îl spargeți sau deformați în timpul utilizării.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Detaliile de mai jos vă va ajuta să utilizați produsul în mod ecologic și economic.

1. Utilizați recipiente emailate de culori închise, care conduc mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce preparați alimentele, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică faptul că este necesară preîncălzirea, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul preparării.
4. Încercați să nu preparați în cuptor mai multe feluri de mâncare simultan. Puteți găti în același timp dacă puneți două vase pe raftul de sârmă.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare în mod succesiv. Cuptorul nu va pierde căldură.
6. Opriți cuptorul cu câteva minute înainte de expirarea duratei de preparare. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Înainte de preparare, dezghețați alimentele congelate.

14. SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE CUPTORULUI

Caracteristici tehnice ale cuptorului

Specificații	90x60
Lățime exterioară	900 mm
Adâncime exterioară	610 mm
Înălțime exterioară	925 mm
Putere bec	15-25 W
Element de încălzire inferior	2000 W
Element de încălzire superior	1500 W
Element de încălzire grill	** 2500 W / 3250 W
Element de încălzire ventilator	2200 W x 1 / 1250 W x 2
Tensiune de alimentare	220-240 V AC / 380-415 V AC 50/60 Hz
Plită 145 mm *	1000 W
Plită 180 mm *	1500 W
Plită rapidă 145 mm *	1500 W
Plită rapidă 180 mm *	2000 W

** numai pentru produsul mixt.

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.

15. SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE ARGAZULUI

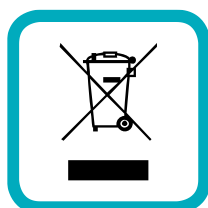
Caracteristici arzător	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G30,28-30 mbar G31,37 mbar		
	Gaze naturale			GPL		
Arzător pentru wok	Duză	Duză	0,96	mm	1,40	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	254	g/h	0.333	m ³ /h
	Putere	Putere	3,50	kW	3,50	kW
Arzător rapid	Duză	Duză	0,85	mm	1,15	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	211	g/h	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
Arzător grill	Duză	Duză	0,78	mm	1,10	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	182	g/h	0.238	m ³ /h
	Putere	Putere	2,50	kW	2,50	kW
Arzător cuptor	Duză	Duză	0,92	mm	1,30	mm
	Debit de gaz	Debit de gaz	254	g/h	0.333	m ³ /h
	Putere	Putere	3,50	kW	3,50	kW

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

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 deșeu, 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; 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



Mixt Cooker

FFSC-S90MLITGCF-RBK

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



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

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 safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Mixt Cooker**
- ➔ **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 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 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.

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 must 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.

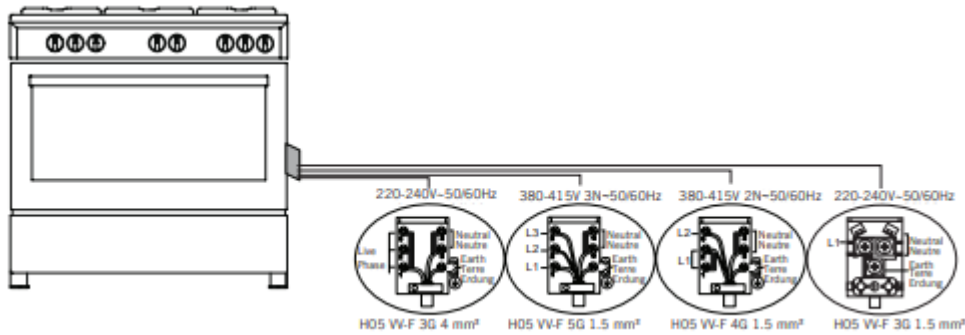
Intended Use

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. ELECTRICAL CONNECTION

7. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
8. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
9. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
10. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
11. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
12. Please operate your oven in dry atmosphere

Electrical connection scheme



5. GAS CONNECTION

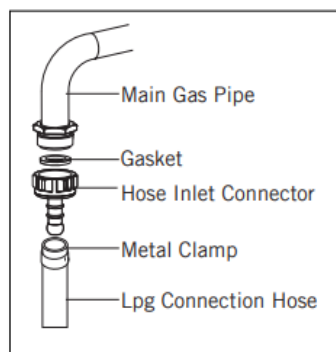
WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion. Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose 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.

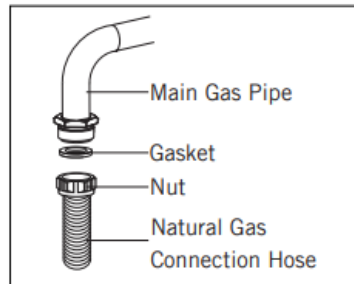
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mms feature.



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.

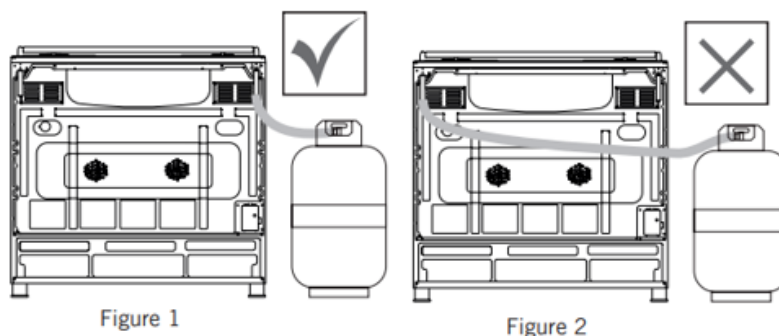
WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

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.



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)

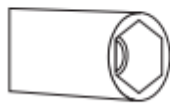


Figure 3



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 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

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 naturel 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

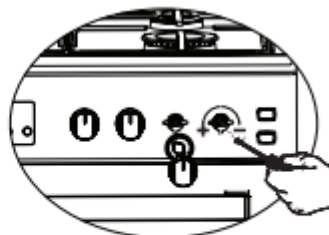


Figure 7

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.

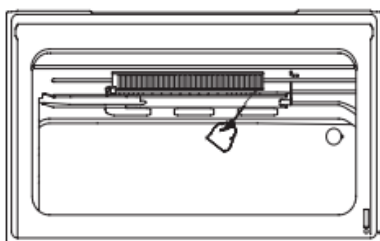


Figure 8

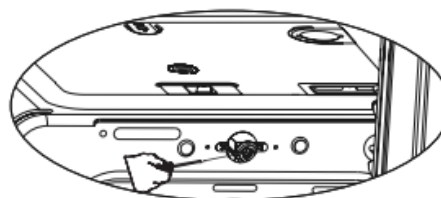


Figure 8.1

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.

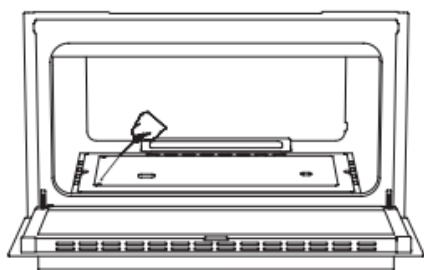


Figure 9

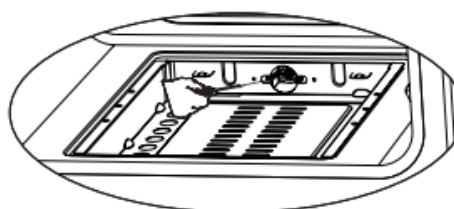
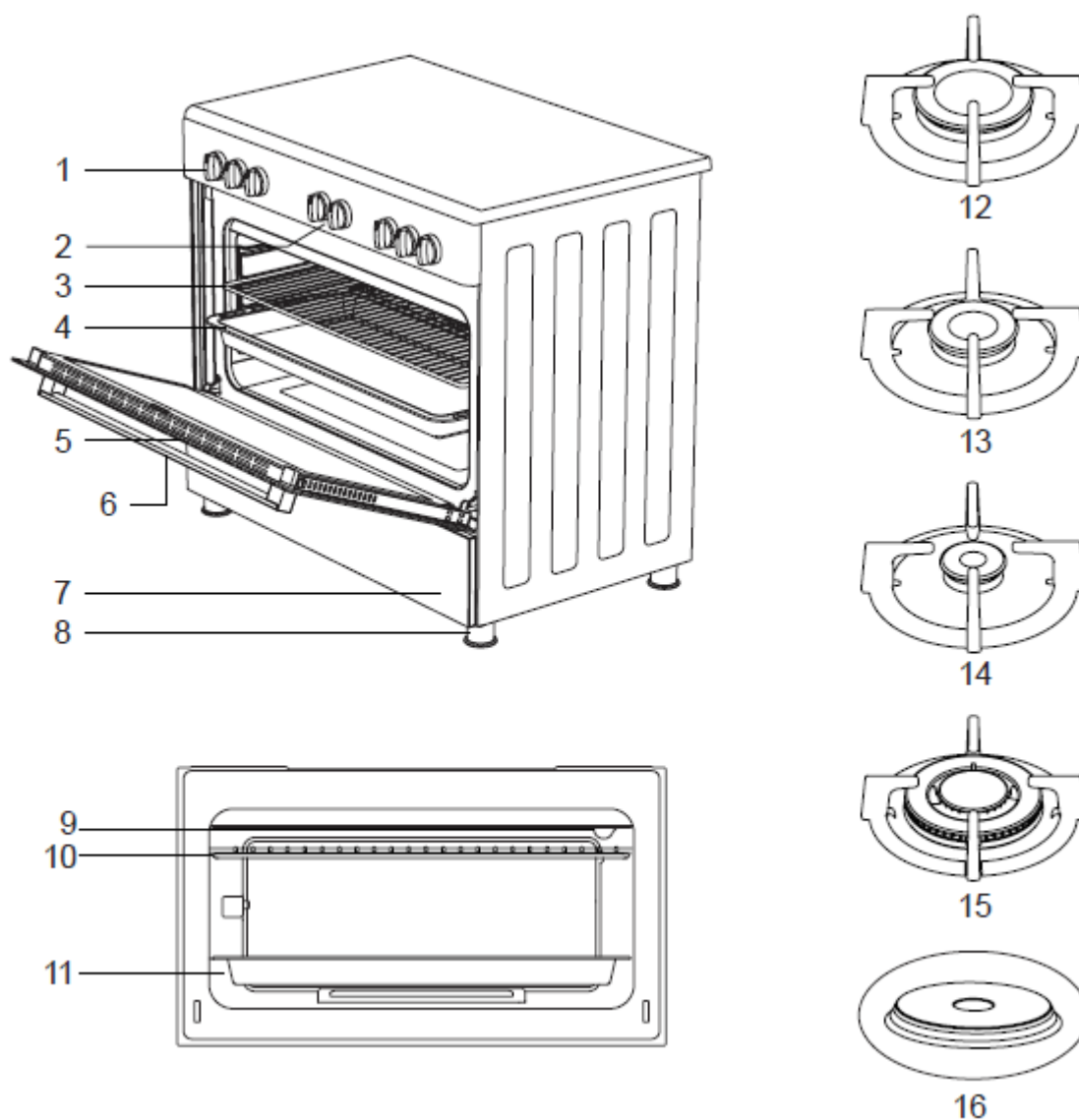


Figure 9.1

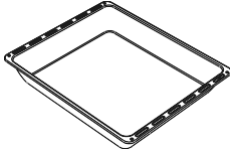
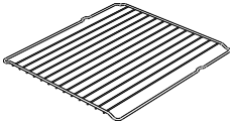
6. PRODUCT DESCRIPTION



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>Deep tray 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>Wire grill Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>

7. 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 also to have the electrical installation prepared.

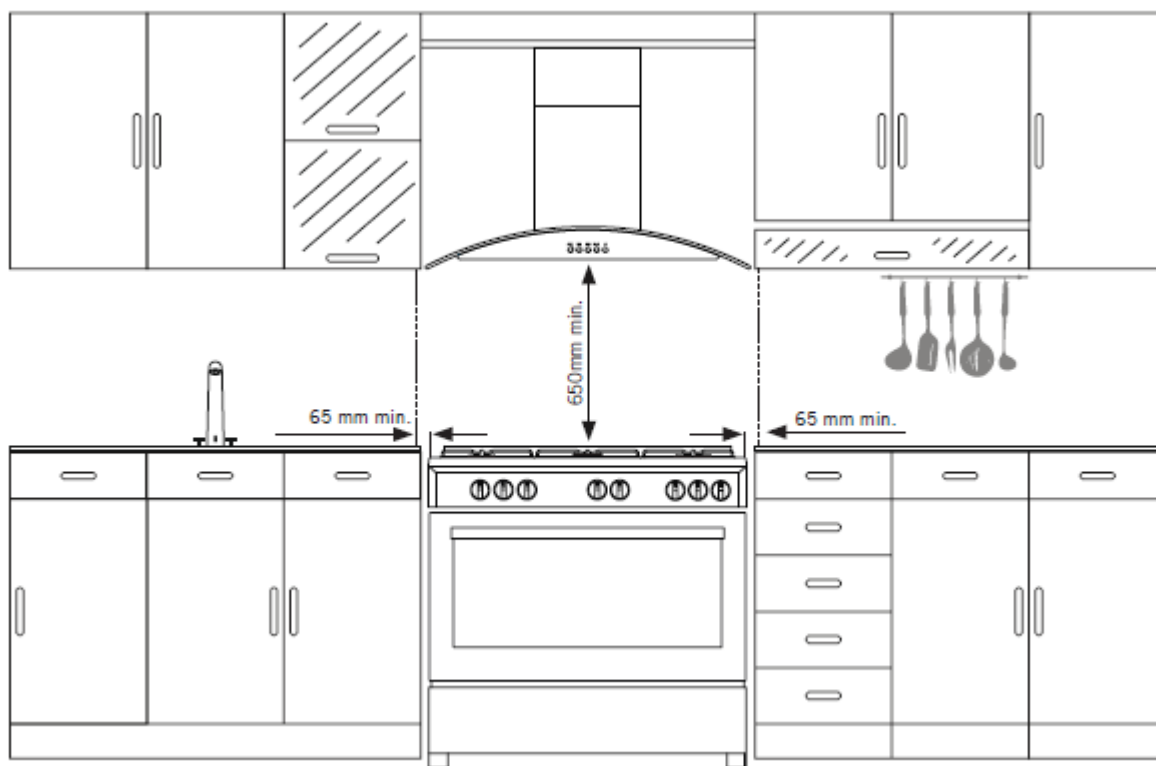
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

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.

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.

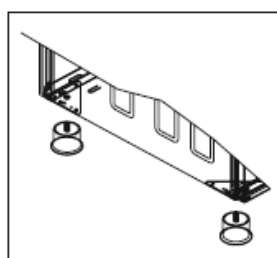


Figure 10

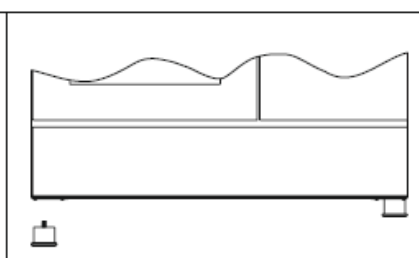


Figure 11

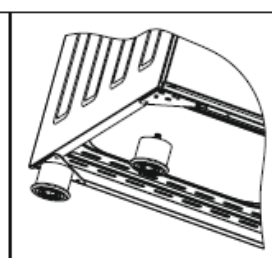
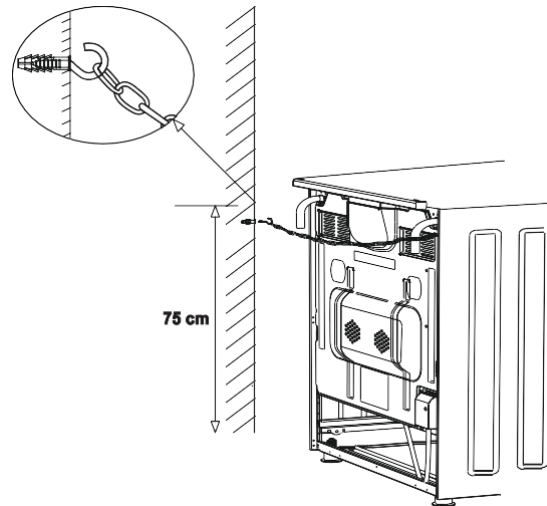


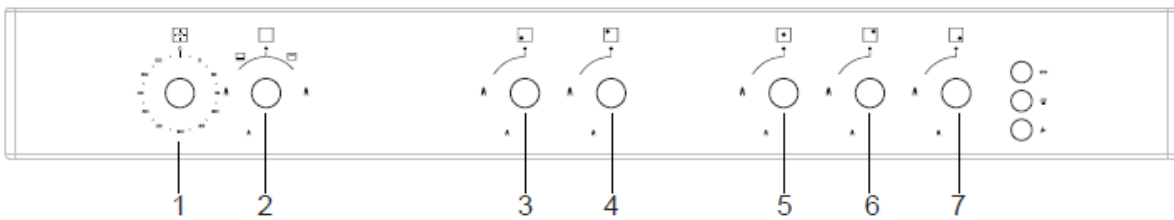
Figure 12

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.



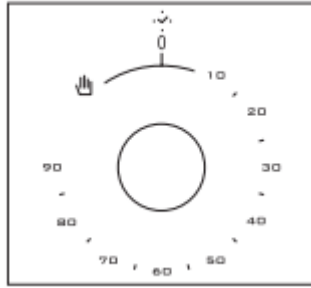
8. CONTROL PANEL



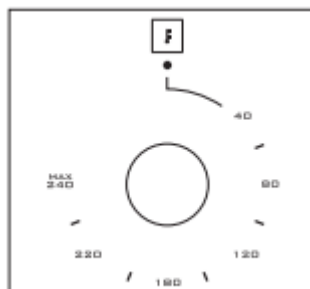
1. Mechanical timer
2. Function selection button
3. Front left heater
4. Rear left heater
5. Center heater
(Wok burner or hotplate)
6. Rear right heater
7. Front right heater

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.



9. 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 because 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.

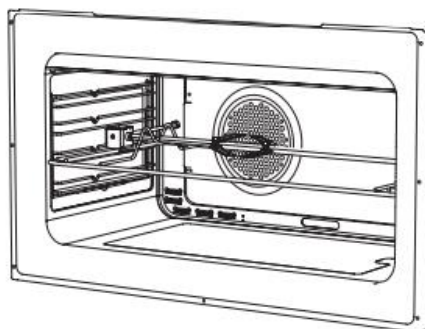
Set the function button to the off position.

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

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

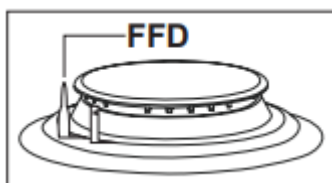
Using the Chicken Roasting *

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.

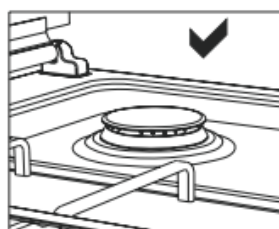
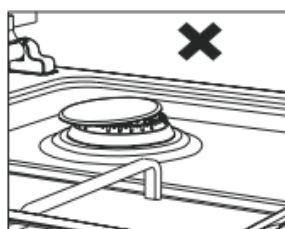
Closed



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 are 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.

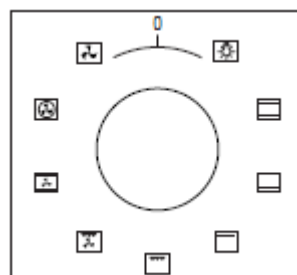
Pot Sizes



















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



10. 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 TIME TABLE

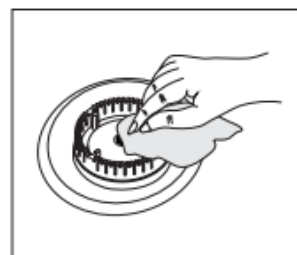
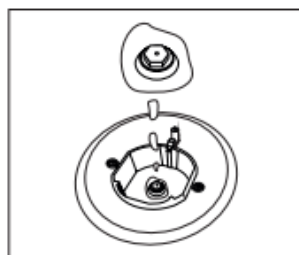
WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

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

11. MAINTENANCE AND CLEANING

11. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
12. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
13. 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.
14. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.

15. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
16. Do not clean your oven with steam cleaners.
17. 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.
18. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
19. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
20. 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

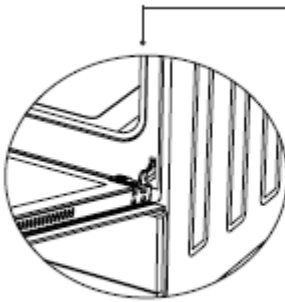


Figure 19.1

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**.

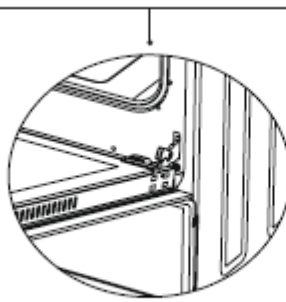


Figure 19.2

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.

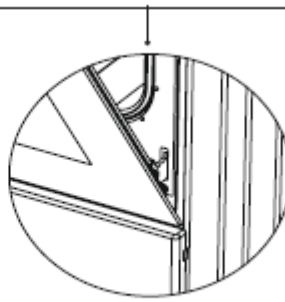


Figure 20.1

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

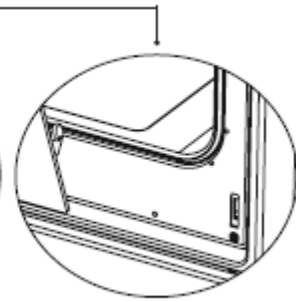


Figure 20.2

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

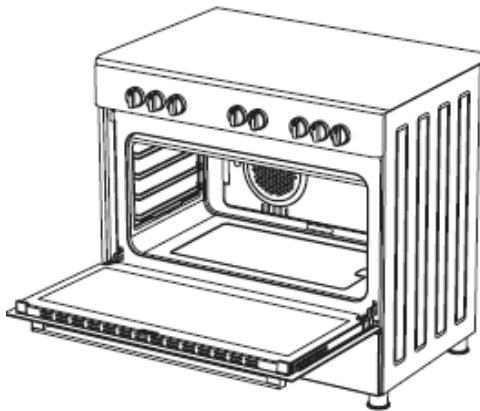


Figure 19

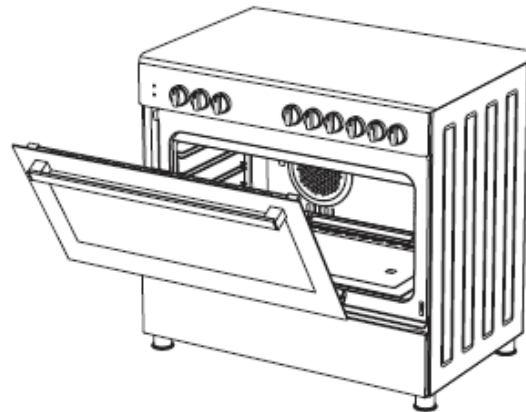


Figure 20

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.

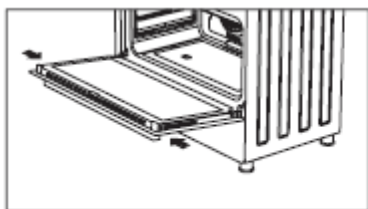


Figure 21

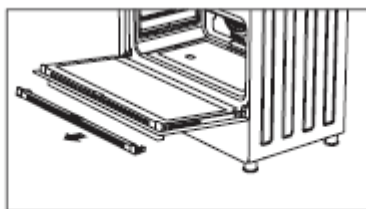
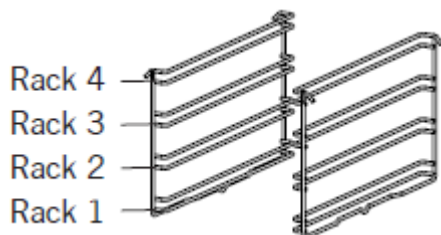


Figure 22



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's operating.

Removing the catalytic walls

In order 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

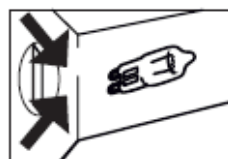
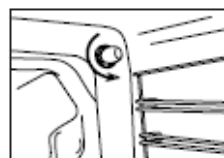


Figure 24

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.

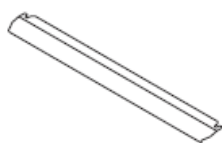


Figure 26

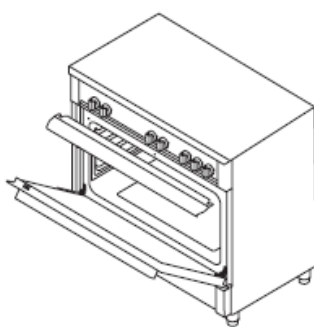


Figure 27

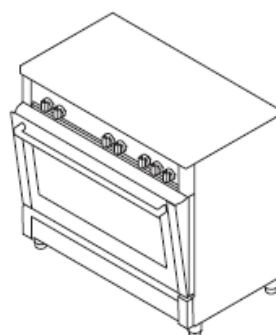


Figure 28

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
Oven does not operate.	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.	
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	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.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re- open the door.
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.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	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.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	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.
Smoke coming out during operation.	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.
When operating the oven burnt or plastic odor coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	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.
Internal light is dim or does not operate.	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 mbar G25,25 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 ³ /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 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
Grill Burner	Injector	Injector	0,78	mm	1,10	mm
	Gas flow	Gas flow	182	g/h	0,238	m ³ /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 ³ /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; 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