

HEINNER

ARAGAZ SEMIPROFESIONAL

Model: HFSC-S90LITGR-IX



- Aragaz semiprofesional
- 90 x 60

www.heinner.ro

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire 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.

APARATUL TREBUIE INSTALAT NUMAI ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ÎN VIGOARE ȘI UTILIZAT NUMAI ÎNTR-UN SPAȚIU BINE AERISIT. CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE INSTALAREA SAU UTILIZAREA ACESTUI APARAT.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Aragaz
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție
- Set duze pentru funcționare pe GPL

III. INSTRUCIUNI PRIVIND SIGURANTA

1. Lucrările de instalare și reparațiile trebuie efectuate numai de către un „SERVICE AUTORIZAT”. Producătorul nu este răspunzător pentru operațiile efectuate de persoane neautorizate.
2. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în condiții de siguranță.
3. Cuptorul trebuie utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
4. Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
5. AVERTISMENT: Componentele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării grilului. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
6. AVERTISMENT: Pericol de incendiu; nu depozitați materiale pe suprafața de gătit.
7. AVERTISMENT: Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se încing în timpul funcționării.
8. Condițiile privind reglarea acestui aparat sunt specificate pe etichetă sau pe plăcuța cu date tehnice.
9. Componentele accesibile se pot încinge pe durata utilizării grilului. Copiii cu vârste mici trebuie ținuti la distanță de aparat.
10. AVERTISMENT: Acest aparat este destinat exclusiv pentru prepararea alimentelor. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
11. În timpul operațiilor de curățare a aparatului, nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
12. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect după introducerea alimentelor în cuptor.
13. NU ÎNCERCAȚI să stingeți focul cu apă. Doar deconectați aparatul de la sursa de alimentare și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
14. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat în cazul în care aceștia nu pot fi supravegheați permanent.
15. Evitați atingerea elementelor de încălzire.
16. **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie supravegheat. Procesul de preparare trebuie supravegheat permanent.
17. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani, de persoane cu probleme fizice, auditive sau psihice, ori de persoane care nu au experiență sau cunoștințe, numai în cazul în care este asigurată supravegherea acestora sau le sunt furnizate informații cu privire la pericolele pe care le implică utilizarea.
18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
19. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați de către adulți.
20. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
21. Îndepărtați perdelele, țesăturile, hârtia sau alte materiale inflamabile din zona aparatului înainte de a începe să îl utilizați. Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau pe acesta.
22. Mențineți curate orificiile de ventilație.
23. Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă de la distanță.
24. Nu încălziți conserve închise și borcane din sticlă. Presiunea poate duce la explodarea borcanelor.

25. Mânerul cuptorului nu este destinat uscării prosoapelor. Nu atârnați prosoape, cârpe etc. pe mânerul cuptorului.
26. Nu puneți tăvi, vase sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
27. Utilizați mănuși de bucătărie termorezistente de fiecare dată când introduceți alimente în cuptor sau le scoateți din acesta.
28. Nu utilizați produsul sub influența medicamentelor și/sau a alcoolului.
29. Acordați atenție deosebită utilizării alcoolului în preparate. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și poate lua foc, provocând un incendiu dacă intră în contact cu suprafețele fierbinți.
30. După fiecare utilizare, asigurați-vă că aparatul este oprit.
31. Nu utilizați aparatul dacă acesta prezintă defecțiuni sau deteriorări evidente.
32. Nu atingeți ștecărul cu mâinile umede. Nu trageți de cablu pentru a deconecta ștecărul. Apucați întotdeauna de ștecăr.
33. Nu utilizați aparatul dacă geamul ușii nu este montat sau este spart.
34. Hârtia de copt și alimentele se introduc împreună în cuptorul preîncălzit după ce sunt puse într-un vas sau pe un accesoriu al cuptorului (tavă, grătar etc.).
35. Nu puneți pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
36. Este important să așezați corect grătarul și tava pe rafturile de sârmă și/sau să așezați corect tava pe raft. Puneți grătarul (sau tava) între două șine și asigurați-vă că acesta este echilibrat înainte de a pune alimentele.
37. Îndepărtați bucățile de hârtie de copt în exces care atârnă în afara accesoriului sau vasului de gătit, pentru ca acestea să nu atingă elementele de încălzire ale cuptorului.
38. Nu utilizați cuptorul la temperaturi mai ridicate decât temperatura maximă de utilizare indicată în specificațiile hârtiei de copt. Nu puneți hârtia de copt pe baza cuptorului.
39. Atunci când ușa cuptorului este deschisă, nu puneți obiecte grele și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
40. Ambalajele sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor.
41. Nu utilizați pentru curățarea geamului substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite, deoarece zgârieturile apărute pe suprafața geamului ușii pot provoca spargerea acestuia.
42. Nu puneți aparatul pe suprafețe acoperite cu covoare. În lipsa ventilației în partea inferioară a aparatului, componentele electrice se supraîncălzesc. Acest lucru va provoca defectarea aparatului.
43. Utilizatorul nu trebuie să mute singur cuptorul.
44. Utilizatorul trebuie să fie atent atunci când curăță arzătoarele, imediat după ce acestea au fost stinse. Pot rezulta vătămări.
45. Alimentele se pot vărsa atunci când un picior al cuptorului este demontat sau se rupe. Acordați atenție deosebită acestui aspect, deoarece pot rezulta vătămări.

46. În timpul utilizării, suprafețele interioare și exterioare ale cuptorului devin fierbinți. Atunci când deschideți ușa cuptorului, feriți-vă de vaporii fierbinți care ies din interiorul acestuia. Pericol de arsuri!
47. Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului atunci când aceasta este deschisă, deoarece există riscul de răsturnare.
48. Utilizatorul nu trebuie să scoată rezistența din locul acesteia în timpul curățării. Pericol de electrocutare!
49. Nu demontați comutatoarele de aprindere ale aparatului. Nerespectarea acestei măsuri de precauție poate duce la atingerea accidentală a cablurilor aflate sub tensiune. Pericol de electrocutare!
50. Sursa de alimentare a aparatului poate fi deconectată în timpul lucrărilor de construcții. După finalizarea lucrărilor, cuptorul trebuie reconectat la sursa de alimentare de către un service autorizat.
51. Nu puneți ustensilele metalice (cuțite, furculițe, linguri etc.) pe suprafața aparatului, deoarece acestea se vor încinge.
52. Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, acesta nu trebuie instalat în spatele unui panou decorativ.
53. Opriți aparatul înainte de îndepărtarea dispozitivelor de protecție. După curățare, montați dispozitivele de protecție conform instrucțiunilor.
54. Mufa de conectare a cablului trebuie protejată.
55. **AVERTISMENT:** Nu utilizați cuptorul și arzătoarele grillului în același timp.
56. Vă rugăm să nu preparați alimentele direct pe tavă/grătar. Puneți alimentele în sau pe accesoriile corespunzătoare înainte de a le introduce în cuptor.

SIGURANȚA CONECTĂRII LA SURSA DE GAZ

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.

Măsurile 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. Sunați la pompieri de la un telefon din afara locuinței.
7. 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.
8. Intrați în locuință numai după ce autoritățile stabilesc că nu există pericole.

Domeniul de utilizare

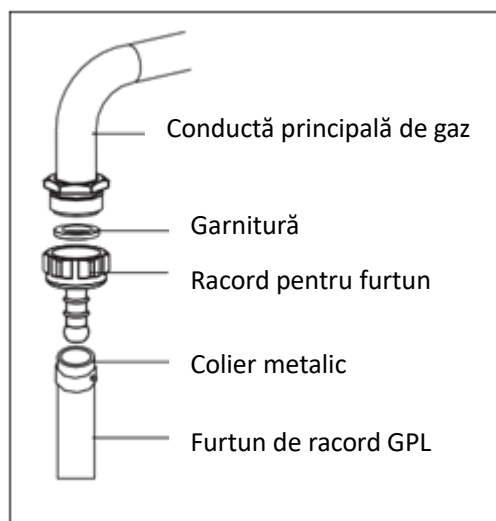
1. Acest produs este destinat uzului casnic. Utilizarea aparatului în scopuri comerciale nu este permisă.
2. Aparatul poate fi utilizat numai pentru prepararea alimentelor. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
3. Acest aparat nu trebuie utilizat 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.

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.

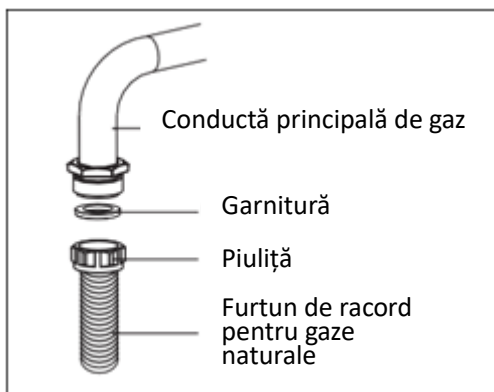
1. Montați clema pe furtun. Împingeți un capăt al furtunului până când acesta ajunge la capătul țevii.
2. Pentru controlul etanșeității, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise și că butelia de gaz este deschisă. Aplicați un amestec de apă și săpun pe racord. Dacă există scurgeri 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.



1. Pentru conectarea la sursa de GPL (la butelie), 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.

Disponerea furtunului de gaz

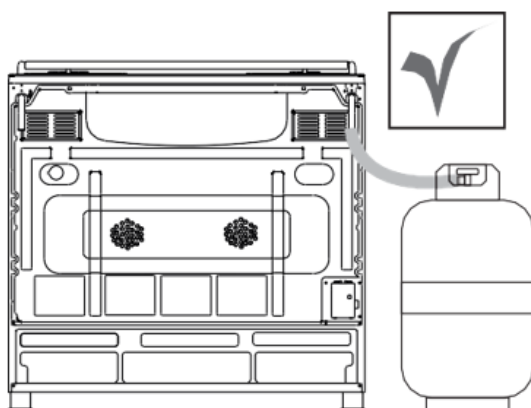


Figura 1

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.

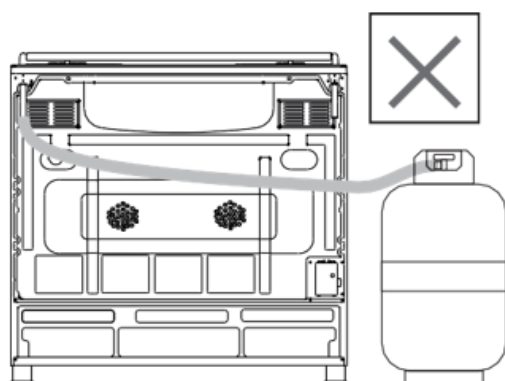


Figura 2

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.

Procedura de schimbare a duzelor

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



Figura 3

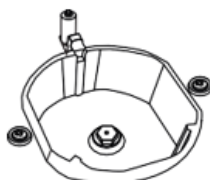


Figura 4

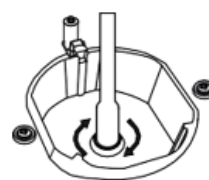


Figura 5

Aerisirea încăperii

Aerul necesar arderii este preluat din aerul din cameră, iar gazele arse sunt emise direct în încăperea. 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 reglaj cu ajutorul unei șurubelnițe potrivite și înlocuiți duzele (figurile 6 și 7).

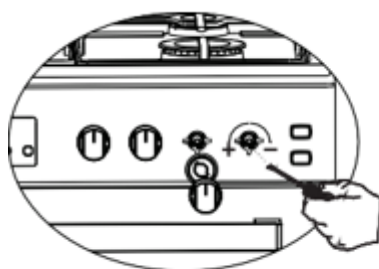


Figura 6

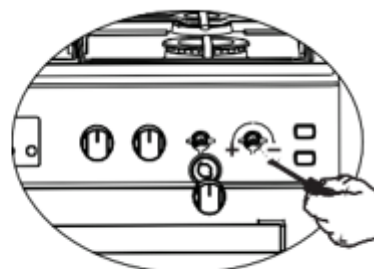


Figura 7

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.

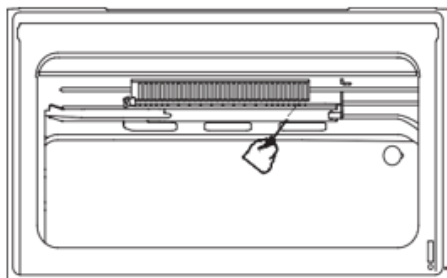


Figura 8

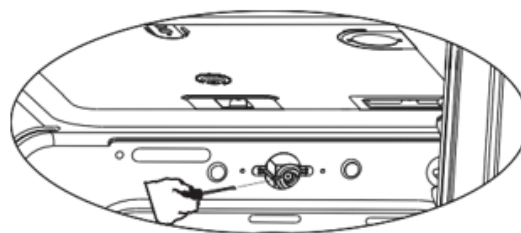


Figura 8.1

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.

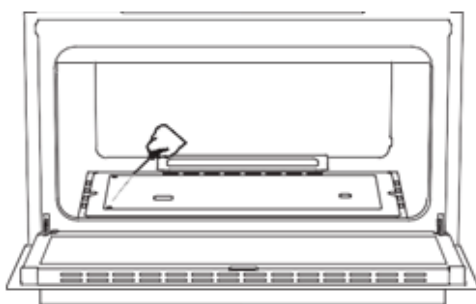


Figura 9

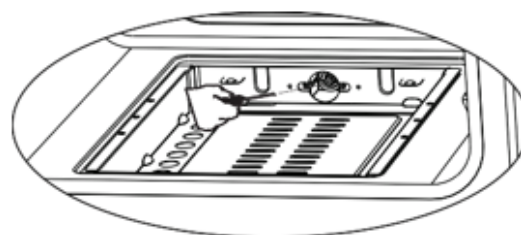
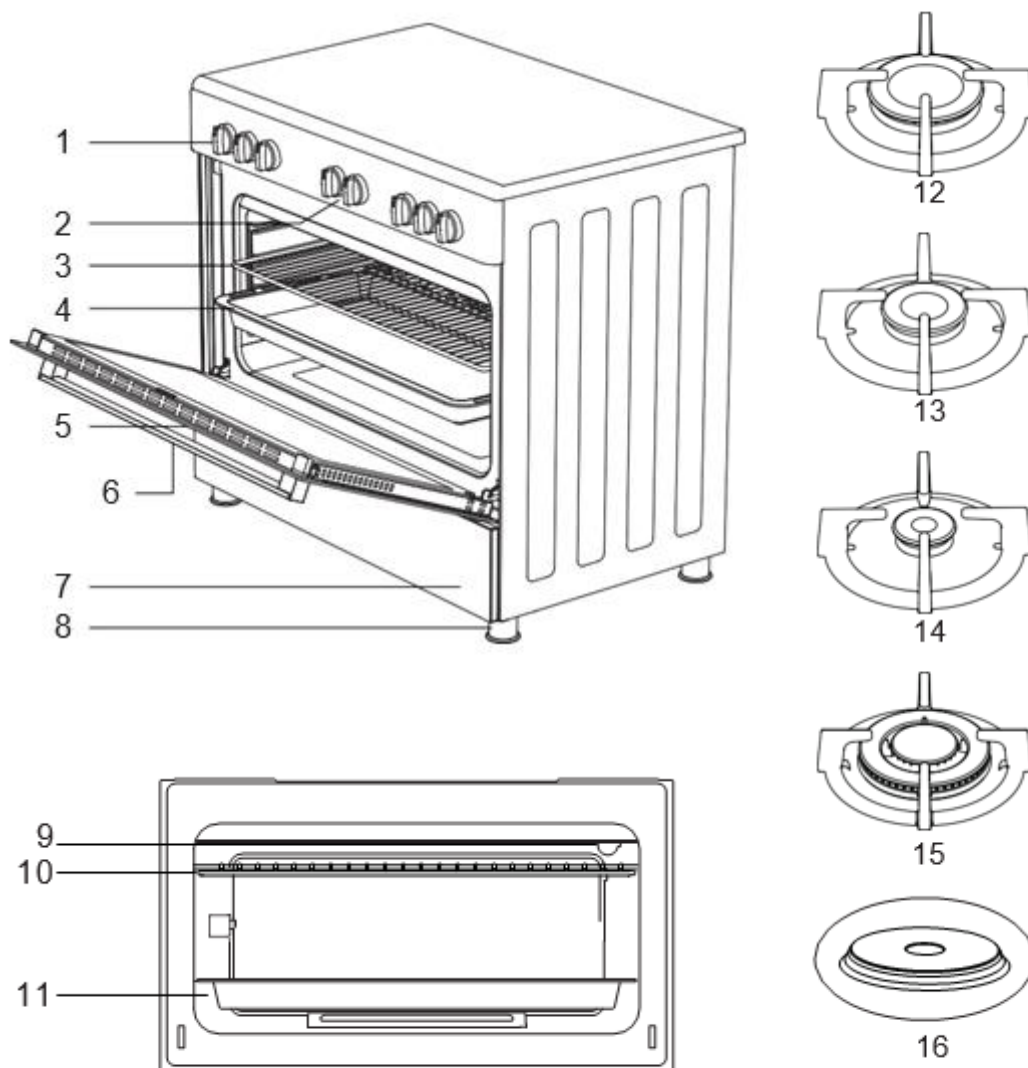


Figura 9.1

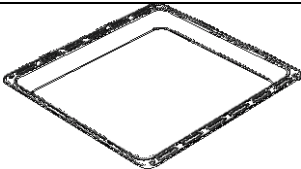
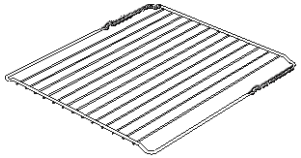

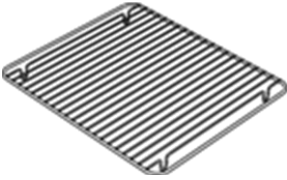
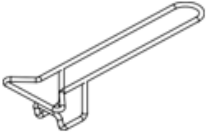


IV. PREZENTAREA APARATULUI



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 (unele modele)

ACCESORII

	Tavă Se utilizează pentru produse de patiserie (fursecuri, biscuiți etc.) și alimente congelate.
	Grătar Se utilizează pentru prăjirea, coacerea sau poziționarea alimentelor congelate la nivelul dorit.
	Șină telescopică* Cu ajutorul șinelor telescopice, tăvile sau grătarele pot fi puse sau scoase cu ușurință în/din cuptor.
	Grătar pentru tavă * Alimentele care se prind de tavă (cum ar fi friptura de vită) în timpul preparării, pot fi puse pe acest grătar. Astfel, alimentele nu intră în contact cu tava și nu se lipesc de aceasta.
	Mâner pentru tavă * Se utilizează pentru manevrarea tăvilor fierbinți.
	Protecție pentru perete Aceasta protejează peretele împotriva căldurii degajate de cuptor.
	Suport pentru ibric Se utilizează pentru ibricul de cafea.

*nu sunt incluse (optionale)

V. INSTALAREA APARATULUI

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

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

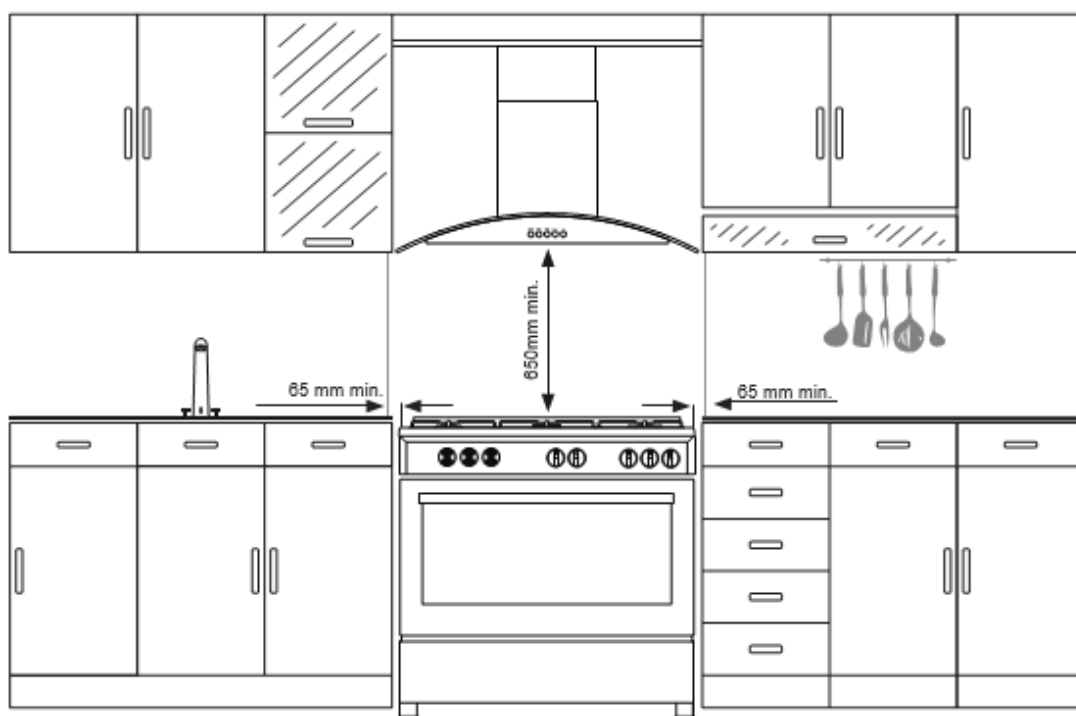
AVERTISMENT! Normele din standardele locale privind instalațiile electrice trebuie respectate în timpul instalării produsului.

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

Locul potrivit pentru instalare 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 mutarea 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 (figura 11). 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.

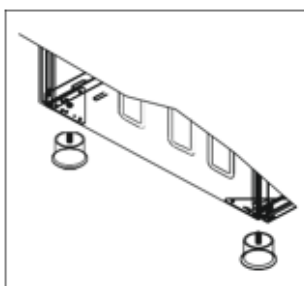


Figura 10

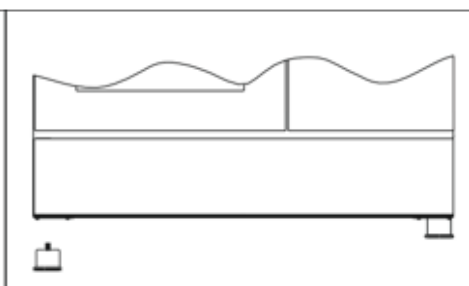


Figura 11

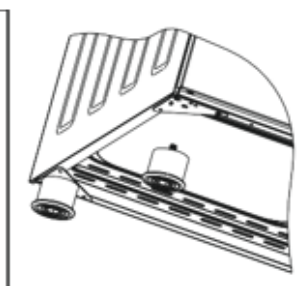
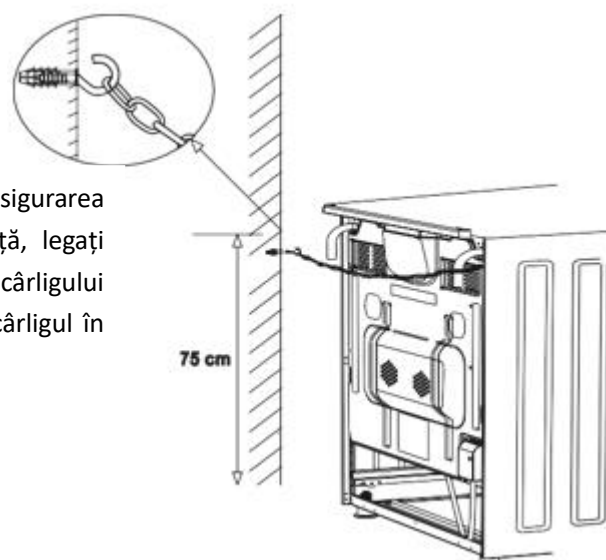


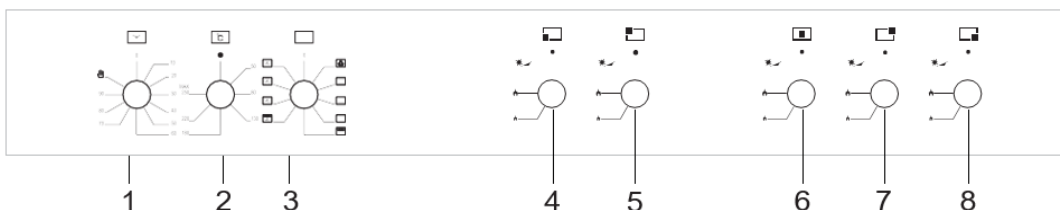
Figura 12

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.

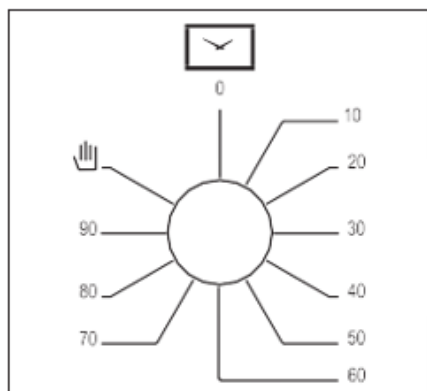


VI. PANOUL DE COMANDĂ



1. Temporizator mecanic
2. Termostat
3. Buton pentru selectarea funcțiilor
4. Element de încălzire frontal stânga
5. Element de încălzire posterior stânga
6. Element de încălzire central (arzător pentru wok sau plită)
7. Element de încălzire posterior dreapta
8. 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.

VII. 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. Puteți găti pui la rotisor cu ajutorul accesoriilor.
4. Duratele de preparare: Rezultatele pot varia în funcție de calitatea ingredientelor, de cantitatea acestora și de temperaturile de preparare.
5. 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! Lăsați ușa cuptorului deschisă în timpul utilizării grillului (grill pe gaz).

Utilizarea rotisorului*

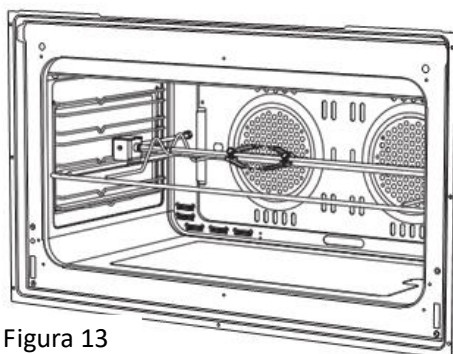
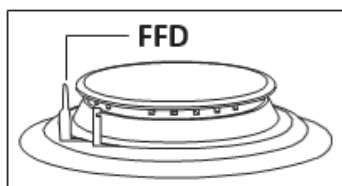


Figura 13

Așezați frigarua 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 aragazului

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.

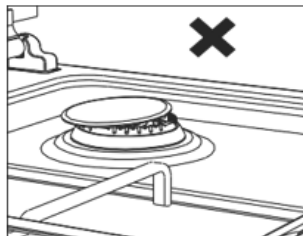


Figura 14

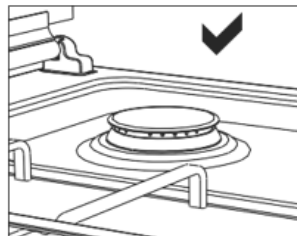


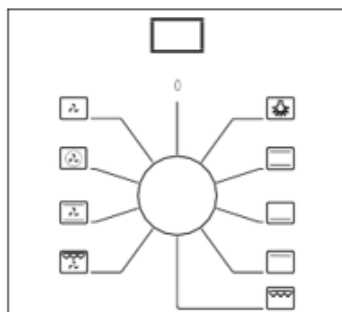
Figura 15

Dimensiunea oalei

90x60	
Arător mic	12-18 cm
Arător mediu	18-22 cm
Arător mare	22-26 cm
Arător pentru wok	26-32 cm



Programe de preparare



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.

VIII. 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. Pentru curățarea cuptorului, nu utilizați substanțe inflamabile, cum ar fi acid, diluant sau benzină.
8. Nu spălați componentele cuptorului în mașina de spălat vase.
9. 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.



Figura 16

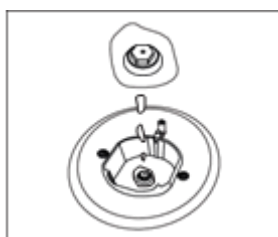


Figura 17

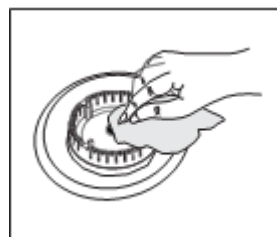


Figura 18

IX. MONTAREA UȘII CUPTORULUI

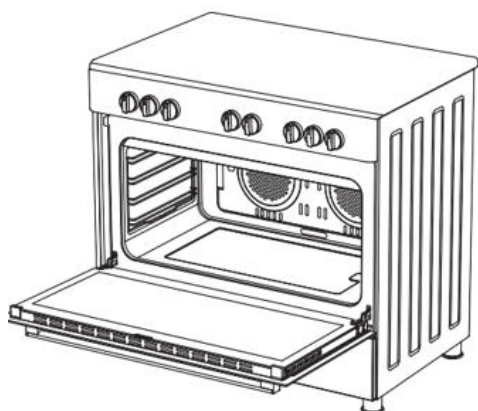


Figura 19

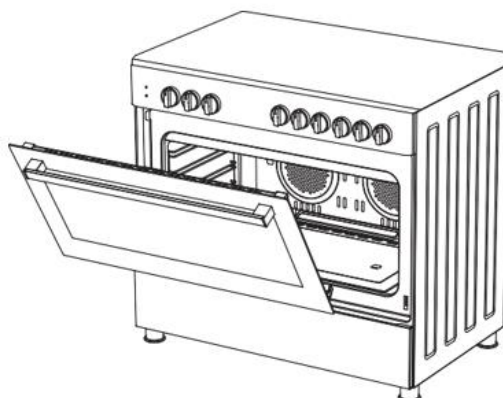


Figura 20

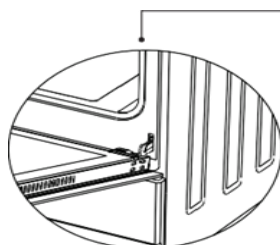


Figura 19.1

Trageți către dumneavoastră ușa cuptorului pentru a o deschide complet.

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

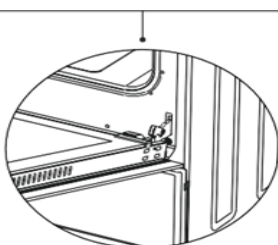


Figura 19.2

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.

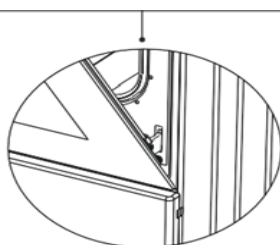


Figura 20.1

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

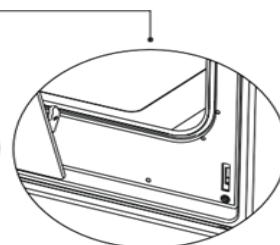


Figura 20.2

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

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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA 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.

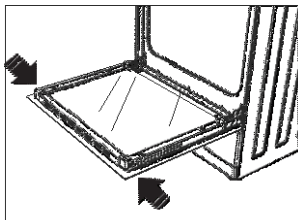


Figura 21

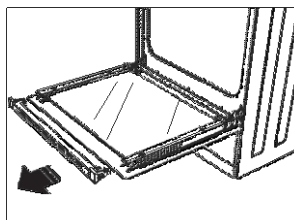


Figura 22

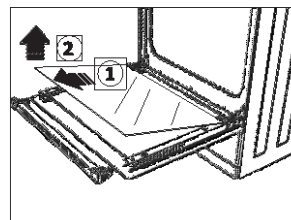
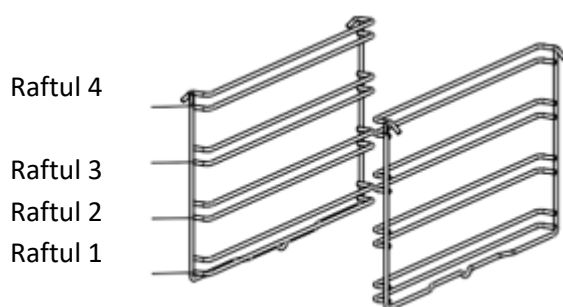


Figura 23

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

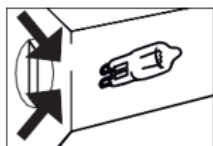
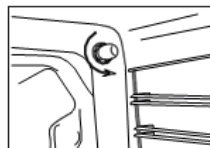


Figura 24

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 utilizați 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 încălzi pe durata utilizării grilului. 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 grilului cu ușa închisă, utilizarea deflectorului nu mai este necesară.

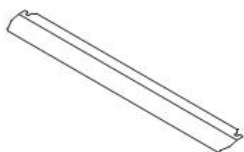


Figura 26

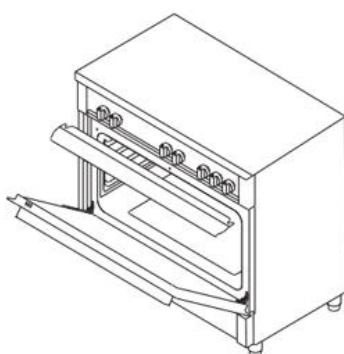


Figura 27

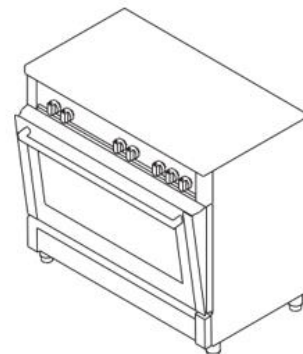


Figura 28

X. REMEDIEREA PROBLEMELOR

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	Soluție
Cuptorul nu funcționează	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
Aparatul se oprește în timpul preparării alimentelor	Funcționare continuă pentru prea mult timp	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri de preparare îndelungate
Ușa cuptorului nu de 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 ușă		
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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.

XI. FIȘĂ TEHNICĂ

Caracteristici	90x60
Lățimea exterioară	900 mm
Adâncime exterioară	610 mm
Înălțime exterioară	925 mm
Putere bec	15-25 W

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 șide mediu.

Caracteristici arzător	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar		G20, 10 mbar	
	Gaze naturale			Gaze naturale		Gaze naturale		Gaze naturale	
Arzător pentru wok	Duză	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Debit de gaz	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,318	m ³ /h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Arzător rapid	Duză	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm	1,55	mm
	Debit de gaz	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,318	m ³ /h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Arzător semi-rapid	Duză	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,20	mm
	Debit de gaz	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,185	m ³ /h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Arzător auxiliar	Duză	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Debit de gaz	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,100	m ³ /h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Arzător grill	Duză	1,20	mm	1,20	mm	1,50	mm	---	mm
	Debit de gaz	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	---	m ³ /h
	Putere	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Arzător cuptor	Duză	1,45	mm	1,45	mm	1,70	mm	---	mm
	Debit de gaz	0,381	m ³ /h	0,381	m ³ /h	0,381	m ³ /h	---	m ³ /h
	Putere	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	kW

Caracteristici arzător	G30,28-30 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar		G30, 27,5 mbar	
	G31,37 mbar			GPL		GPL		GPL	
	GPL			GPL		GPL		GPL	
Arzător pentru wok	Duză	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Debit de gaz	254	g/h	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Arzător rapid	Duză	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Debit de gaz	211	g/h	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Arzător semi-rapid	Duză	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Debit de gaz	124	g/h	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Arzător auxiliar	Duză	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Debit de gaz	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h	76,3	g/h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Arzător grill	Duză	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm	---	mm
	Debit de gaz	196	g/h	196	g/h	196	g/h	---	g/h
	Putere	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Arzător cuptor	Duză	1,00	mm	1,00	mm	1,00	mm	---	mm
	Debit de gaz	291	g/h	291	g/h	291	g/h	---	g/h
	Putere	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	kW

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



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea 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-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

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



HEINNER 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 © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



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

Importator: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

SEMI-PROFESSIONAL GAS COOKER

Model: HFSC-S90LITGR-IX



- Semi-professional gas cooker
- 90 x 60

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL-VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

II. PACKAGE CONTENT



- **Cooker**
- **User manual**
- **Warranty card**
- **LPG conversion nozzle set**

III. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Installation and repair should always be performed by "AUTHORIZED SERVICE". Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING:** The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
6. **WARNING:** Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
7. **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING:** This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. **NEVER** try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION:** Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
35. Do not put objects that children may reach on the appliance.
36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets.
43. User should not handle the oven by himself.
44. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
45. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

46. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
47. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
48. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
49. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
50. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
51. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
52. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
53. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
54. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
55. Cable fixing point shall be protected.
56. **WARNING:** Don't use oven and grill burners at same time.
57. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

GAS SAFETY

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

WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR 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. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

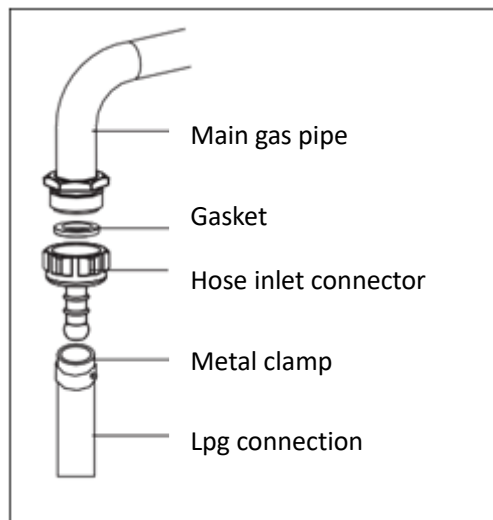
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels 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.

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.

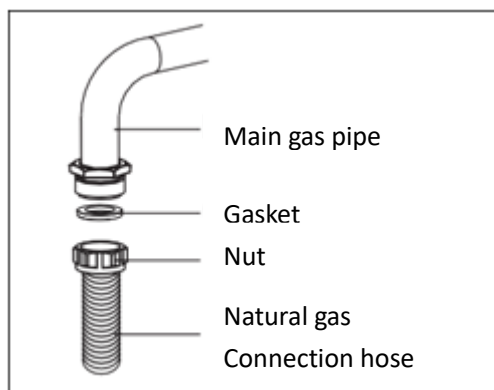
1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the 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.



2. 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 fixed on LPG cylinder should have 300mmss 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 passage way

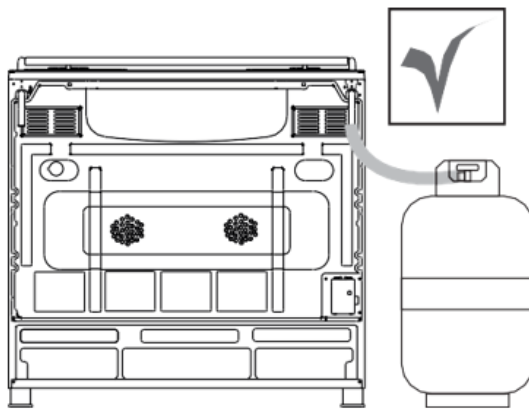


Figure 1

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.

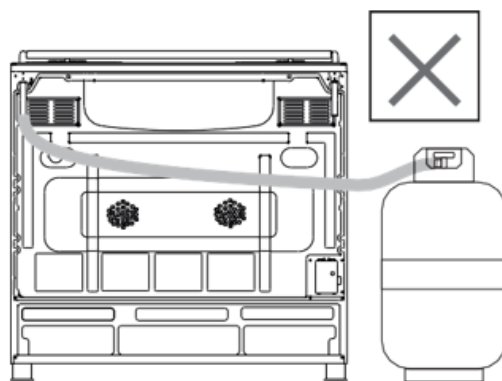


Figure 2

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

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

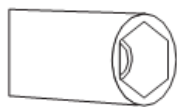


Figure 3

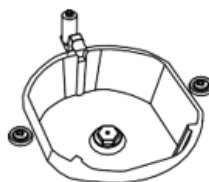


Figure 4

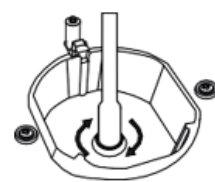


Figure 5

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-pro pane) 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 then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to higt-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 coks as well as nozzle changes (figure 6 and 7).

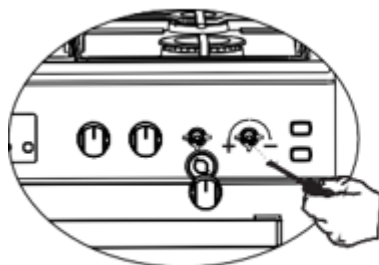


Figure 6

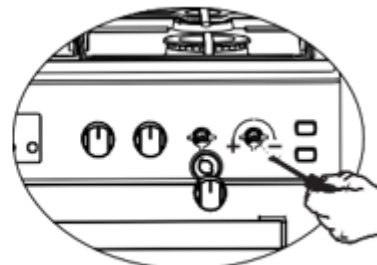


Figure 7

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 screw driver, 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.

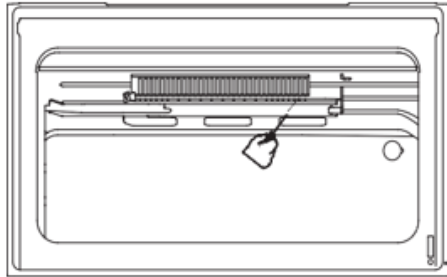


Figure 8

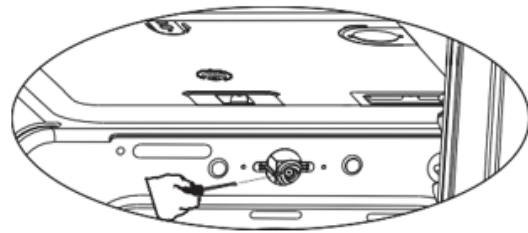


Figure 8.1

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 screw driver. 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.

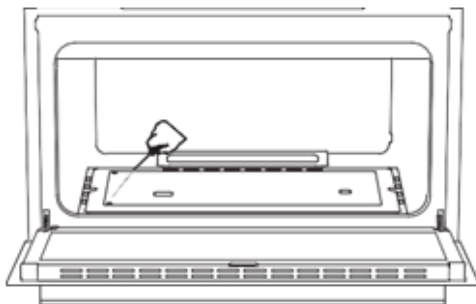


Figure 9

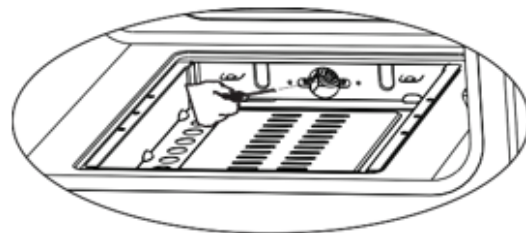
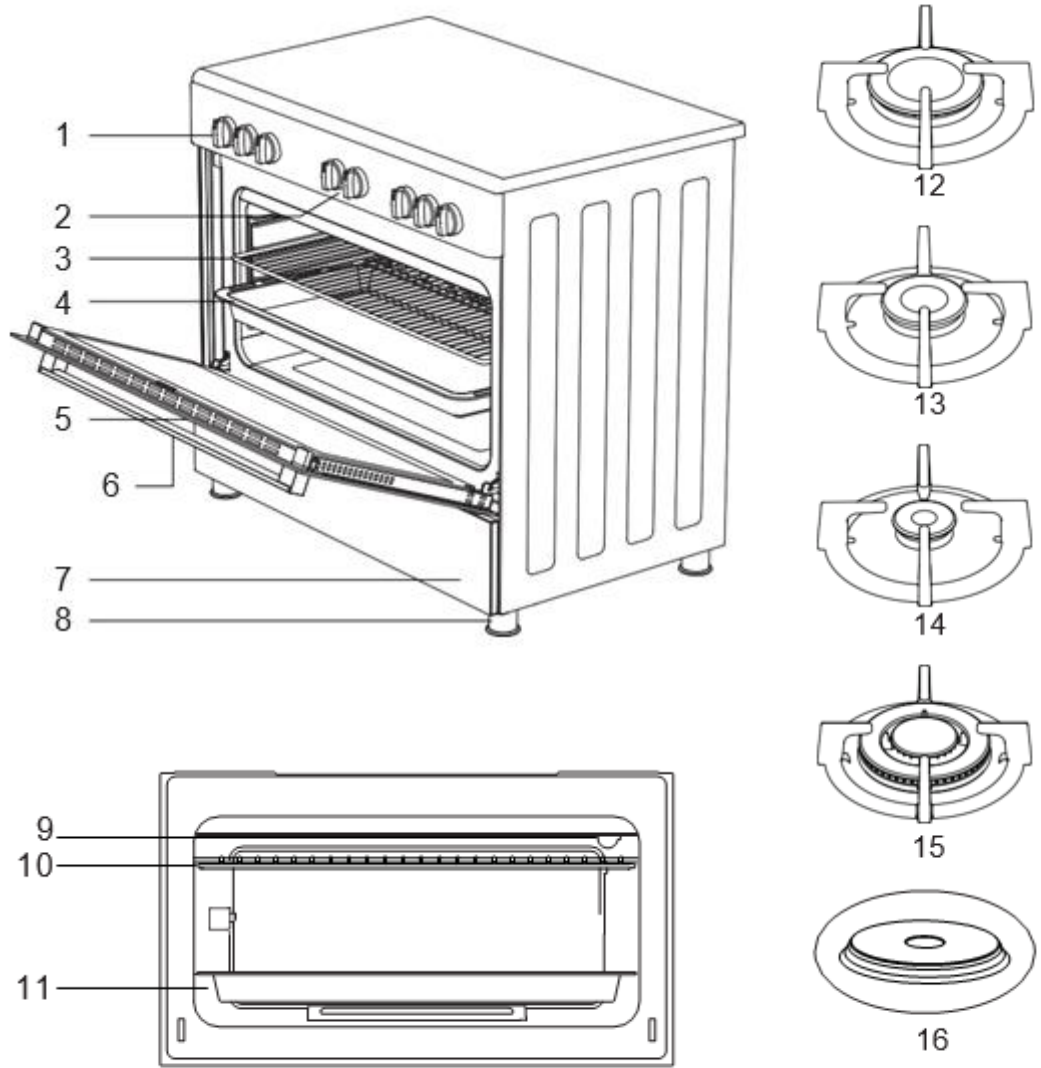



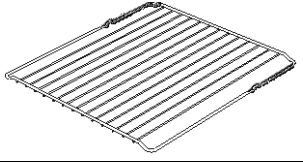

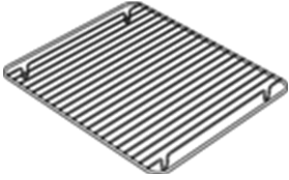
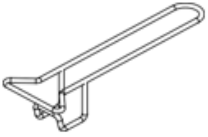


Figure 9.1

IV. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 17. Oven control knobs | 25. Lamp |
| 18. Hob control knobs | 26. Grill |
| 19. Wire grill | 27. Deep tray |
| 20. Deep tray | 28. Large burner |
| 21. Door | 29. Middle burner |
| 22. Handle | 30. Auxiliary burner |
| 23. Lower cabinet door | 31. Wok burner* |
| 24. Plastic leg | 32. Hot plate (some models) |

ACCESSORIES

	Tray Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.
	Wire Grill Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.
	Telescopic Rail* With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.
	In Tray Wire Grill* Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.
	Tray handle * It is used to hold hot trays.
	Splash back * The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.
	Coffee Pot Support Unit* Can be used for coffee pot.

V. INSTALLATION OF THE APPLIANCE

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.

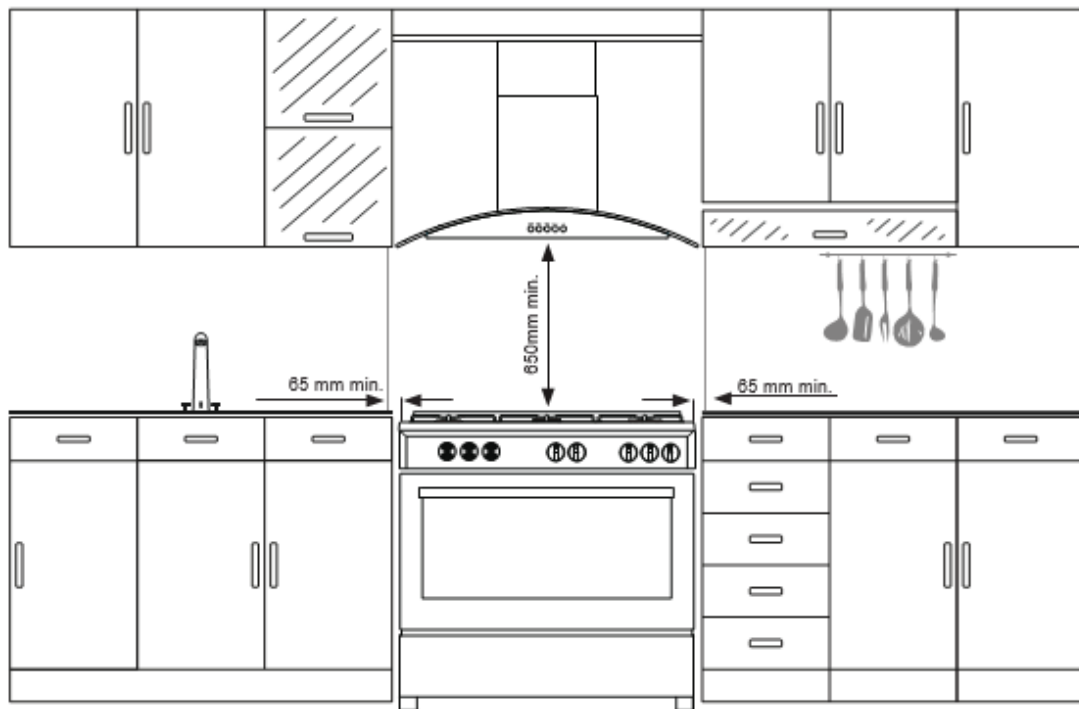
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

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.

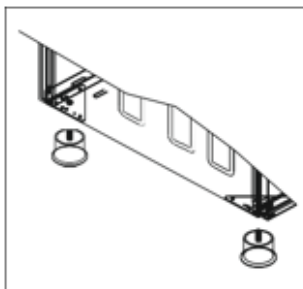


Figure 10

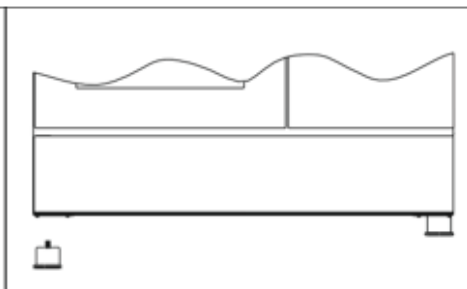


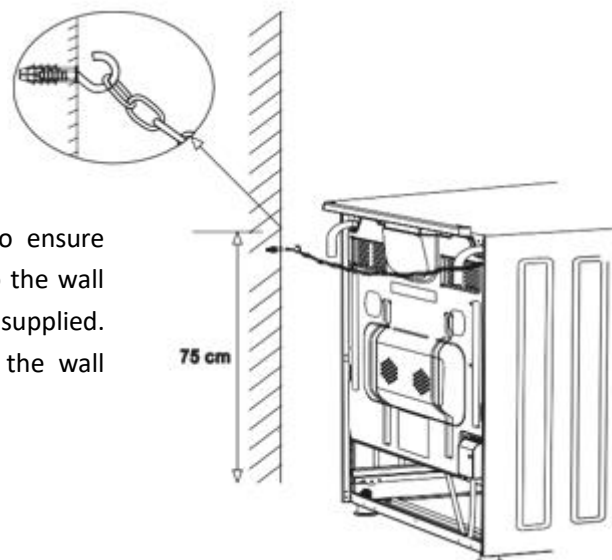
Figure 11



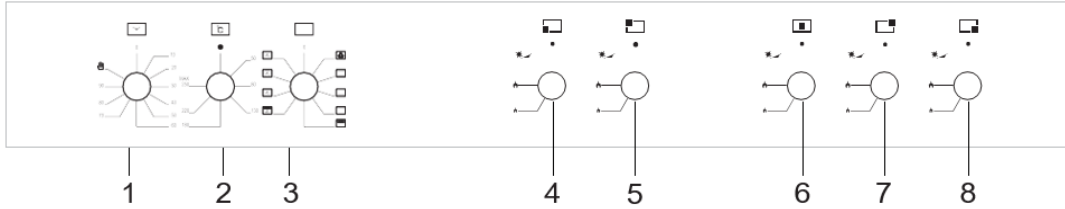
Figure 12

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.

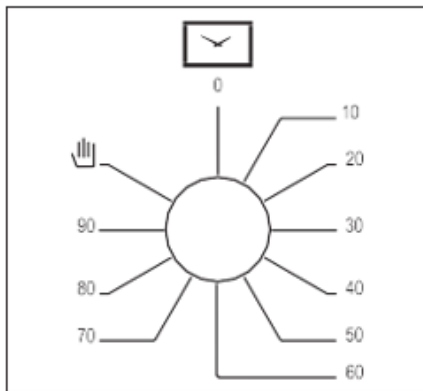


VI. CONTROL PANELS



1. Mechanical timer
2. Thermostat
3. Function selection button
4. Front left heater
5. Rear left heater
6. Center heater (Wok burner or hotplate)
7. Rear right heater
8. 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 warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

VII. 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. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
4. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
5. 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 of the grill:

Set the function button to the off position.

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

Using the chicken roasting*

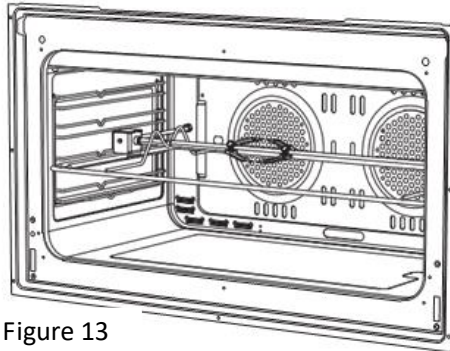
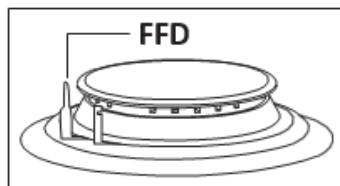


Figure 13

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, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Using cooker section

Using gas burner



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 of 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 counter clockwise.
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 counter-clock-wise. 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:

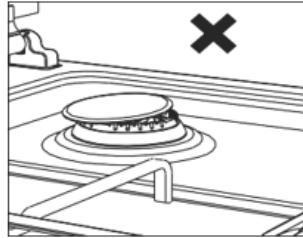


Figure 14

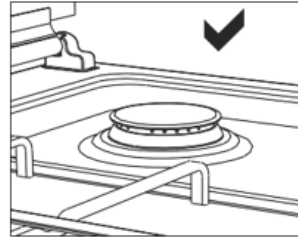


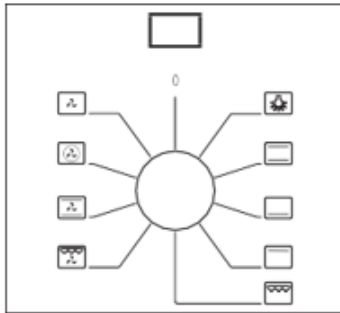
Figure 15

Pot size

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



Program types



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 programs types consisting of these heaters may not be available at all models.

VIII. MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean the oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. 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. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.



Figure 16

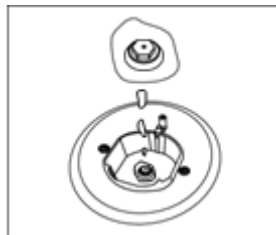


Figure 17



Figure 18

IX. INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

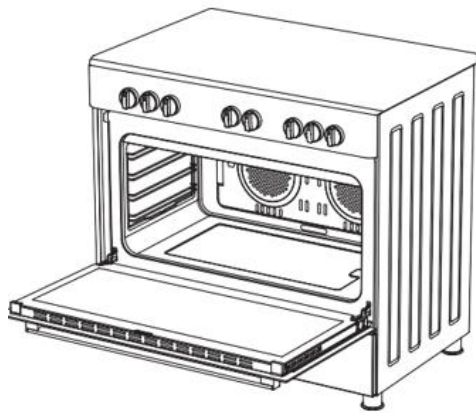


Figure 19

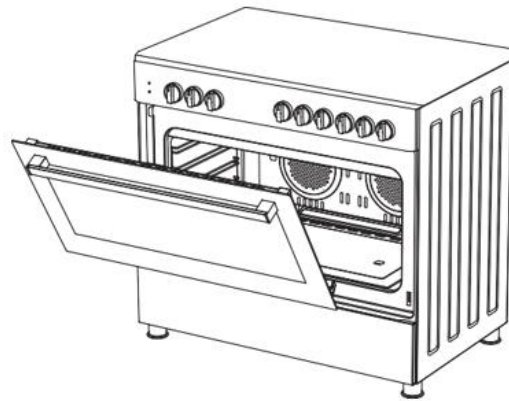


Figure 20

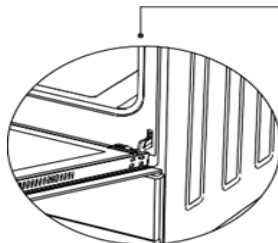


Figure 19.1

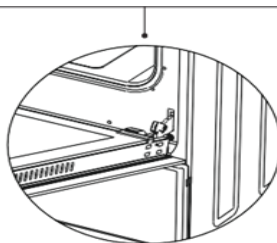


Figure 19.2

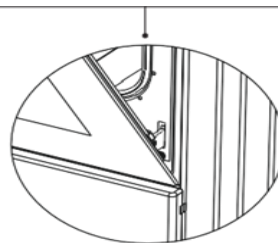


Figure 20.1

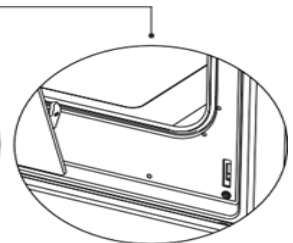


Figure 20.2

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

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

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

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 20.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

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.

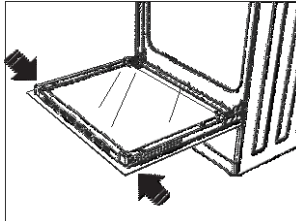


Figure 21

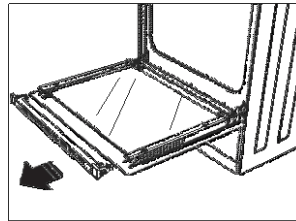


Figure 22

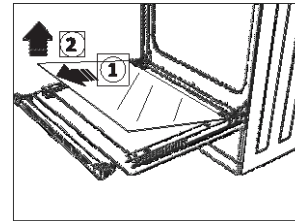
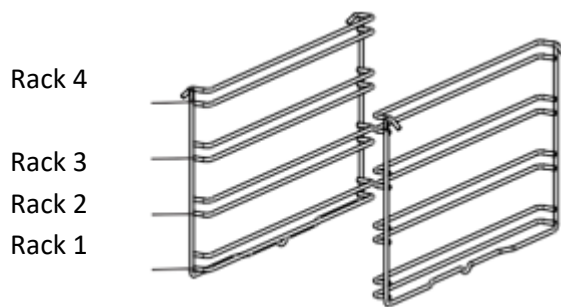


Figure 23

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

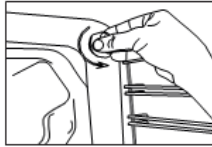
Warning: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

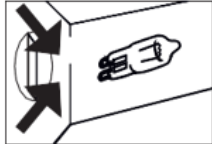


Figure 24

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.

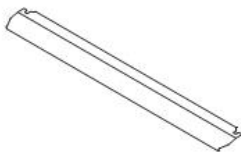


Figure 26

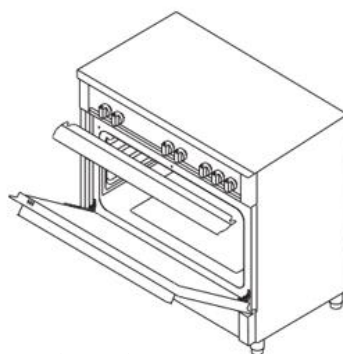


Figure 27

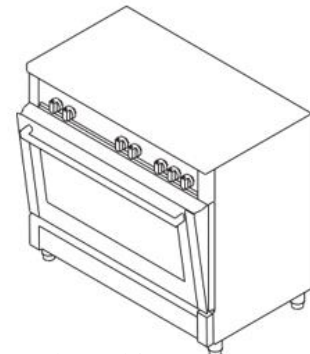


Figure 28

X. TROUBLESHOOTING

You may solve the problem 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	Solution
Oven does not operate	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
Turns off during cooking	Too long continuous operation	Let the oven cool down after long cooking cycles
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 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.

Problem	Possible cause	Solution
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 odour 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 coloured 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.

XI. TECHNICAL FICHE

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W

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.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar		G20,10 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,318	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm	1,55	mm
	Gas flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,318	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,20	mm
	Gas flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,185	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,100	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	1,20	mm	1,20	mm	1,50	mm	---	mm
	Gas flow	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	0,257	m ³ /h	---	m ³ /h
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Oven Burner	Injector	1,45	mm	1,45	mm	1,70	mm	---	mm
	Gas flow	0,381	m ³ /h	0,381	m ³ /h	0,381	m ³ /h	---	m ³ /h
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar		G30,27.5 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm	---	mm
	Gas flow	196	g/h	196	g/h	196	g/h	---	g/h
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Oven Burner	Injector	1,00	mm	1,00	mm	1,00	mm	---	mm
	Gas flow	291	g/h	291	g/h	291	g/h	---	g/h
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	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.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



HEINNER 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 © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



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

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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