

# HEINNER

## CUPTOARE INCORPORABILE

Modele:  
HBO-S624LTG-IX  
HBO-S567LDTGC-IX  
HBO-S569LDTGC-GBK

[www.heinner.ro](http://www.heinner.ro)

- Cuptoare incorporabile
- Clasa energetica A
- Capacitate: 62L / 56L / 56L

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



- Cuptor incorporabil
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție

Acest manual de utilizare este disponibil pentru modelele de mai jos:

Codul produsului	Caracteristici
HBO-S624LTG-IX	Cuptor electric built in Heinner, volum: 62L, 4 functii, static, grill, timer, lumina cuptor, clasa energetica: A, geam cuptor detasabil LOW E, inox
HBO-S567LDTGC-IX	Cuptor electric built in Heinner, volum: 56L, multifunctional, 7 functii, ventilatie, grill, timer digital, display Touch, lumina cuptor, clasa energetica: A, geam triplu LOW E, geam cuptor detasabil, inox
HBO-S569LDTGC-GBK	Cuptor electric built in Heinner, volum: 56L, multifunctional, 9 functii, ventilatie, grill, timer digital, display Touch, lumina cuptor, clasa energetica: A, geam triplu LOW E, geam cuptor detasabil, sticla neagra

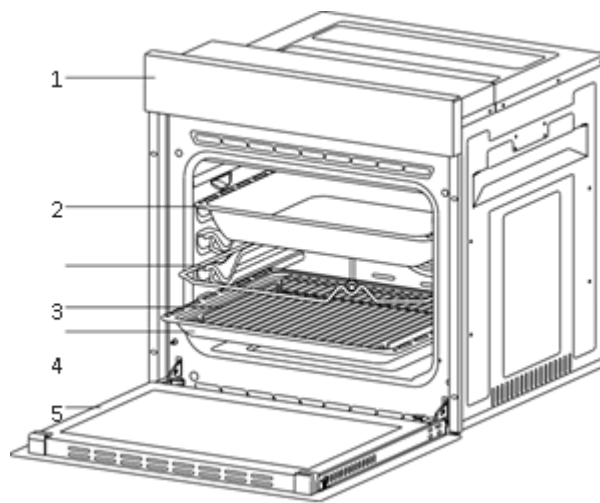
#### INFORMATII TEHNICE

SPECIFICATII	Cuptor incorporabil 60cm			
Putere lampa	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °c			
Arzator superior	1200W			
Arzator inferior	1000W			
Arzator Turbo	1800W			
Arzator grill	Grill mic	1000W	Grill mare	2000W
Tensiune de alimentare	220-240V 50/60Hz			

### III. INSTRUCIUNI PRIVIND SIGURANTA

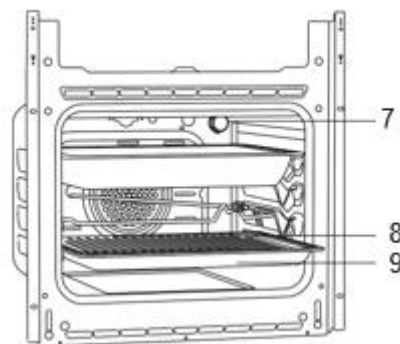
1. **AVERTISMENT:** Pentru evitarea pericolului de electrocutare, asigurați-vă că circuitul aparatului nu este parcurs de electricitate înainte de schimbarea becului.
2. **AVERTISMENT:** Toate circuitele de alimentare trebuie să fie deconectate înainte de atingerea bornelor.
3. **AVERTISMENT:** Componentele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării aparatului. Copiii trebuie ținuți la distanță de aparat.
4. **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu; nu depozitați materiale pe suprafața de gătire.
5. **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața este fisurată, deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru a evita riscul de electrocutare.
6. **AVERTISMENT:** Aparatul și zonele expuse ale acestuia se încing pe parcursul folosirii.
7. Condițiile privind reglarea acestui aparat sunt specificate pe etichetă sau pe plăcuța cu date tehnice.
8. Componentele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării grilului. Copiii cu vârste mici trebuie ținuți la distanță de aparat.
9. **AVERTISMENT:** Acest aparat este destinat exclusiv pentru gătire. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
10. Pentru evitarea contactului cu ușile cuptorului, luați măsuri de protecție suplimentare. Aceste măsuri de protecție trebuie luate în special în cazul utilizării aparatului în prezența copiilor.
11. Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pentru curățarea aparatului.
12. **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.
13. Substanțele de curățare abrazive și puternice sau racletele metalice dure nu trebuie să fie utilizate pentru curățarea sticlei cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și cauza spargerea acesteia.
14. După introducerea alimentelor în cuptor, asigurați-vă că ușa acestuia este închisă complet.
15. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat în cazul în care aceștia nu pot fi supravegheați permanent.
16. Evitați atingerea elementelor de încălzire.
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 nu a fost proiectat pentru a fi utilizat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.
19. Acest aparat este destinat uzului casnic.
20. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
21. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
22. Nu permiteți copiilor în vârstă de până la 8 ani accesul la aparat sau la cablul acestuia.
23. Înainte de a începe să utilizați aparatul, îndepărtați din imediata apropiere a acestuia perdele, prosoapele din hârtie și materiale combustibile (inflamabile). Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau pe acesta.

#### IV. PREZENTAREA APARATULUI



- 1. Panou de comandă
- 2. Tavă adâncă\*
- 3. Suport frigere pui

- 4. Grătar pentru tavă
- 5. Tavă standard
- 6. Ușă cuptor



- 7. Lampă
- 8. Grătar pentru tavă
- 9. Tavă standard

## V. INSTALAREA APARATULUI

Asigurați-vă că instalația electrică este adecvată pentru funcționarea aparatului. În caz contrar, apălați la un electrician sau la un instalator pentru luarea măsurilor necesare. Compania producătoare nu poate fi trasă la răspundere pentru daunele apărute ca urmare a operațiunilor efectuate de către persoane neautorizate, iar garanția produsului devine nulă.

**AVERTISMENT:** Pregătirea amplasamentului unde produsul urmează a fi montat și efectuarea conectării la sursa de alimentare cu energie cad în sarcina clientului.

**AVERTISMENT:** În timpul instalării produsului, se impune respectarea reglementărilor impuse de standardele electrice locale.

**AVERTISMENT:** Înainte de instalarea produsului, asigurați-vă că acesta nu prezintă deteriorări. Nu instalați produsul în cazul în care acesta prezintă deteriorări. Produsele deteriorate prezintă riscuri pentru siguranța dumneavoastră.

### AVERTISMENTE IMPORTANTE PRIVIND INSTALAREA:

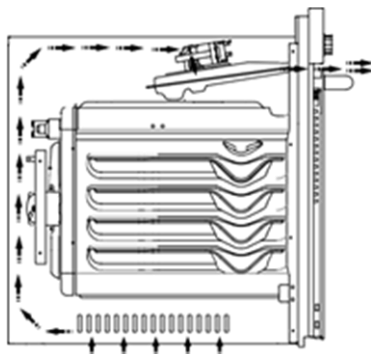


Fig. 1

În timpul funcționării cuptorului, ventilatorul de răcire evacuează o cantitate suplimentară de abur și previne supraîncălzirea suprafețelor exterioare ale aparatului. Aceasta constituie o condiție necesară pentru o funcționare mai bună a aparatului și pentru o gătire mai eficientă. Ventilatorul de răcire funcționează și după finalizarea preparării alimentelor. Ventilatorul se oprește automat după finalizarea răcirii. Pentru o funcționare eficientă și corespunzătoare a aparatului, în spatele acestuia trebuie lăsat un spațiu suficient. Acest spațiu este necesar în vederea funcționării eficiente a sistemului de răcire al aparatului.

#### Locul potrivit pentru instalare

Produsul este proiectat pentru montare pe blaturi de bucătărie achiziționate din comerț. Trebuie prevăzut un spațiu de siguranță între produs și pereții bucătăriei sau mobilă. Pentru informații cu privire la distanțele corespunzătoare, consultați schița de mai jos. (valori în mm).

- Suprafețele utilizate, produsele laminate sintetice și adezivii trebuie să fie realizate din materiale termorezistente (minimum 100 °C).
- Dulapurile de bucătărie trebuie să fie la nivel cu produsul și bine fixate.

Dacă există un sertar sub cuptor, între acesta și cuptor trebuie să fie montată o poliță.

**AVERTISMENT:** Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de către produs duce la creșterea consumului de energie al dispozitivelor de răcire.

**AVERTISMENT:** Pentru transportul sau mutarea produsului, nu utilizați ușa și/sau mânerul acestuia.

#### **Instalarea și montarea cuptorului încorporabil de 60 de cm**

Locul de utilizare a produsului trebuie să fie stabilit înainte de începerea instalării.

Produsul nu trebuie să fie instalat în locuri unde există un curent de aer puternic.

Produsul trebuie să fie transportat de către cel puțin două persoane. Nu trageți de produs pe pardoseală, pentru a evita deteriorarea acesteia. Scoateți toate ambalajele de transport din interiorul și exteriorul produsului. Scoateți toate materialele și documentele din produs.

#### **Instalarea sub blat**

Dimensiunile spațiului necesar instalării trebuie să corespundă cu cele indicate în Figura 2.

În partea din spate a aparatului, trebuie prevăzut un spațiu (așa cum este indicat în figură) care să permită ventilația corespunzătoare.

După instalare, spațiul dintre partea inferioară a blatului și cea superioară trebuie să fie cel indicat în Figura 5 cu litera „A”. Acesta are ca scop asigurarea ventilației corespunzătoare și nu trebuie acoperit.

#### **Instalarea într-un dulap suspendat**

Dimensiunile spațiului necesar instalării trebuie să corespundă cu cele indicate în Figura 4.

Spațiile indicate în figură trebuie să fie prevăzute în spatele cuptorului și la nivelul secțiunilor superioare și inferioare, pentru ca ventilația să poată fi realizată corespunzător.

#### **Cerințe privind instalarea**

Dimensiunile produsului sunt indicate în Figura 3.

Suprafețele corpurilor de mobilier unde se efectuează instalarea și materialele de montaj utilizate trebuie să fie rezistente la temperaturi de cel puțin 100 °C.

Locul de instalare trebuie să fie bine fixat, iar suprafața inferioară a acestuia trebuie să fie plană pentru ca produsul să nu se dezechilibreze.

Suprafața inferioară a locului de instalare trebuie să suporte o sarcină de cel puțin 60 de kg.

#### **Amplasarea și fixarea cuptorului**

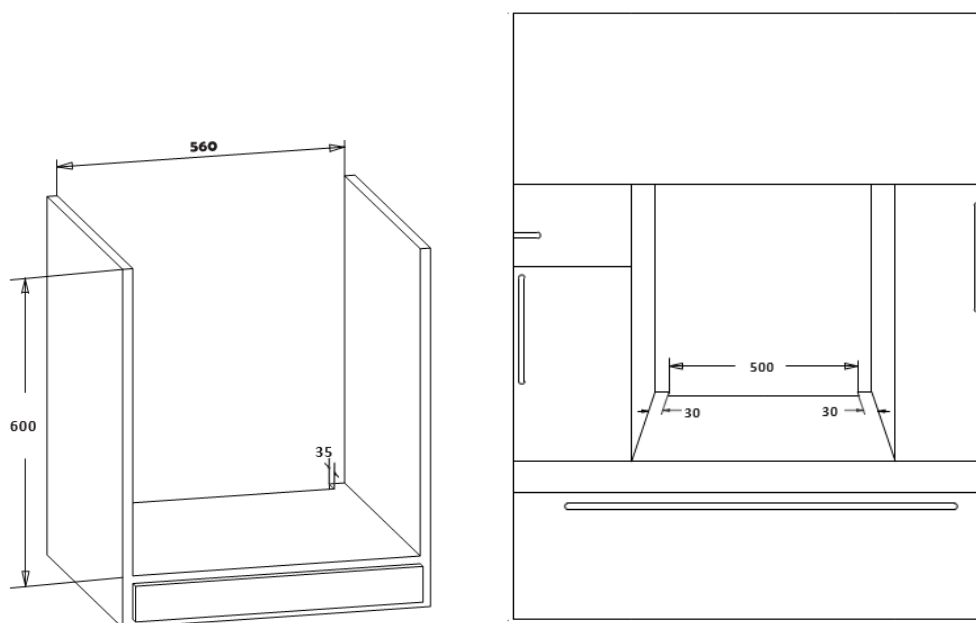
Cu ajutorul unei alte persoane sau al mai multor persoane, poziționați cuptorul în spațiul destinat instalării. Asigurați-vă că marginea frontală a corpului de mobilier și cadrul cuptorului se potrivesc uniform. Cablul de alimentare nu trebuie să fie poziționat sub cuptor, prins între cuptor și corpul de mobilier sau îndoit. Fixați cuptorul în corpul de mobilier cu ajutorul șuruburilor furnizate împreună cu produsul. Șuruburile trebuie montate așa cum este indicat în Figura 5, trecându-le prin piesele din plastic prinse de cadrul produsului. Șuruburile nu trebuie să fie strânse excesiv. În caz contrar, piesele din plastic pot fi deteriorate. După instalare, asigurați-vă că aparatul nu se mișcă. În cazul în care cuptorul nu este montat în conformitate cu instrucțiunile, există riscul ca acesta să basculeze în timpul funcționării.

## VI. CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Locul de instalare a produsului trebuie să fie prevăzut cu un circuit electric corespunzător. Tensiunea rețelei de alimentare cu energie electrică trebuie să fie compatibilă cu valorile furnizate pe eticheta produsului. Conectarea produsului la sursa de alimentare cu energie electrică trebuie să fie efectuată conform reglementărilor impuse de standardele locale și naționale. Înainte de începerea instalării, opriți alimentarea cu energie electrică. Nu conectați aparatul la sursa de alimentare înainte de instalarea completă a acestuia.



Figura 2





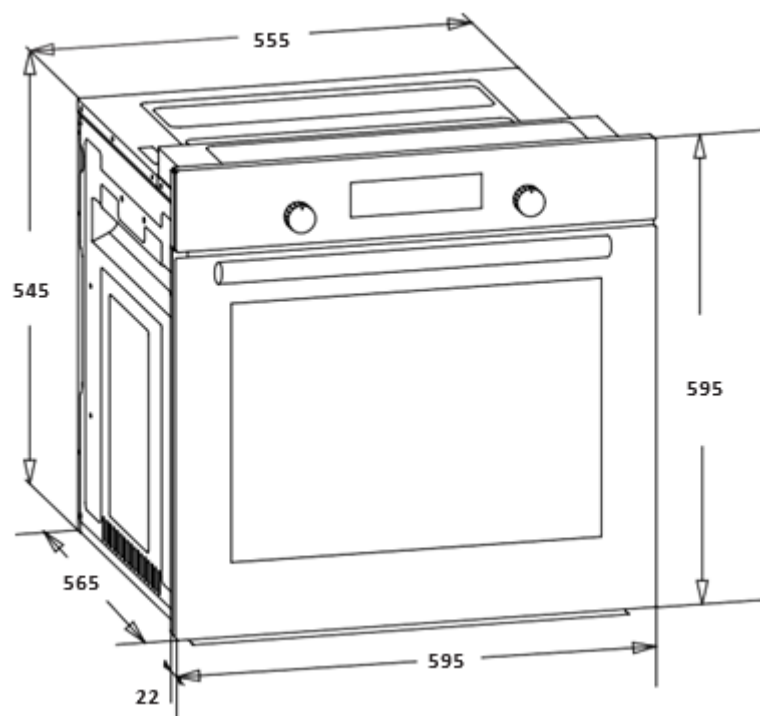


Figura 3

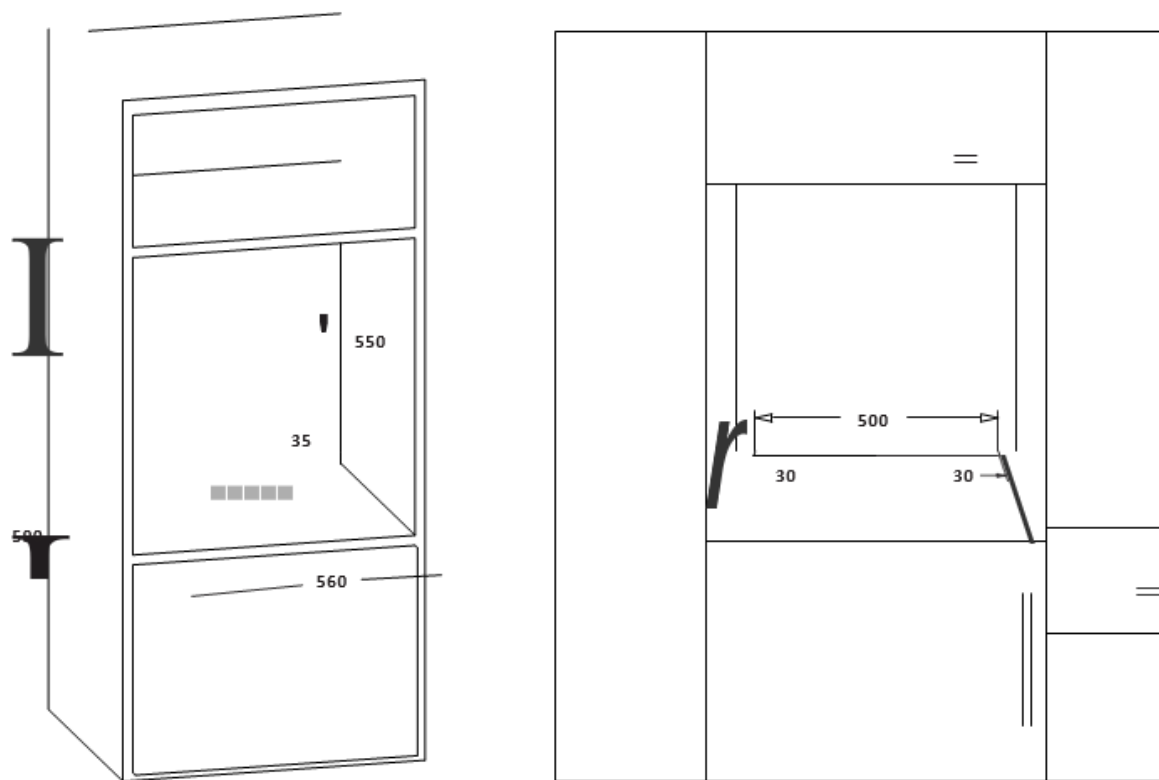


Figura 4

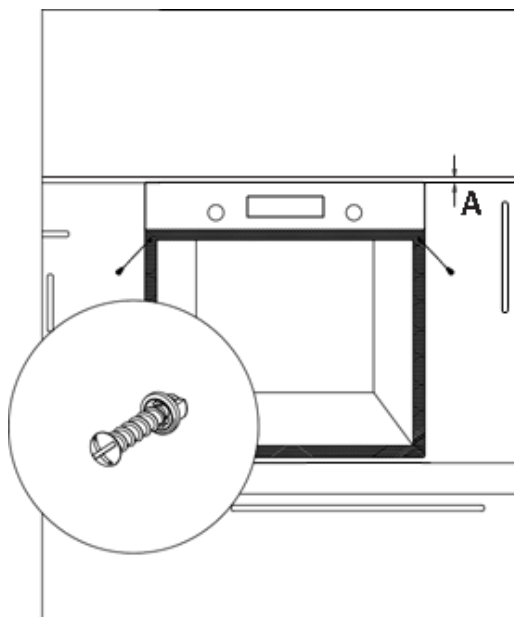


Figura 5

### **CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE ȘI SIGURANȚA CONECTĂRII**

Acest cuptor trebuie să fie instalat și conectat la sursa de alimentare de către un service autorizat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

Aparatul trebuie să fie montat într-un spațiu care să asigure o ventilație corespunzătoare. Conexiunile electrice pentru alimentarea produsului trebuie să fie efectuate doar prin intermediul unor prize prevăzute cu sistem de împământare conform reglementărilor în vigoare. Contactați un electrician calificat în cazul în care prizele din locul de instalare a produsului nu sunt prevăzute cu sistem de împământare. Compania producătoare nu este sub nicio formă responsabilă pentru daunele cauzate de conectarea aparatului la prize care nu sunt prevăzute cu sistem de împământare. Ștecărul aparatului trebuie să fie prevăzut cu împământare. Asigurați-vă că priza la care conectați ștecărul este prevăzută cu împământare. Ștecherul trebuie să fie amplasat într-un loc unde poate fi accesibil după instalare.

Cuptorul dumneavoastră este proiectat să funcționeze cu o sursă de alimentare de 220-240 V 50/60 Hz. Sursa de alimentare cu energie electrică trebuie să fie prevăzută cu o siguranță de 16 amperi.

În cazul în care caracteristicile rețelei de alimentare cu energie electrică nu corespund valorilor indicate, contactați un electrician sau un service autorizat.

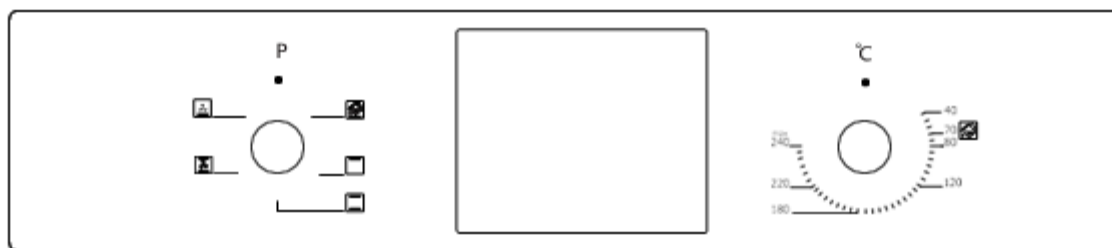
În cazul în care este necesară înlocuirea siguranței electrice, asigurați-vă că realizați conexiunea electrică după cum urmează:

- Faza (la borna aflată sub tensiune) cablu maro
- Cablul albastru la borna de nul
- Cablul galben-verde la borna de împământare

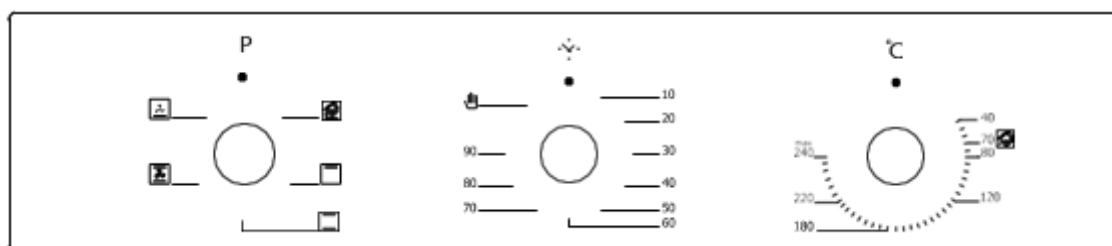
Atunci când cuptorul este montat, comutatoarele necesare a deconectării acestuia trebuie să fie accesibile pentru utilizatorul final.

Cablul de alimentare și ștecărul acestuia nu trebuie să atingă componentele fierbinți ale aparatului. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare (sau ștecărul acestuia) prezintă deteriorări, acesta trebuie înlocuit de către importator sau de către persoane autorizate.

## VII. PANOUL DE CONTROL



Aspectul panoului digital



Aspectul panoului mecanic

În cazul modelelor prevăzute cu butoane retractabile, reglajele pot fi efectuate numai atunci când butoanele sunt ieșite.

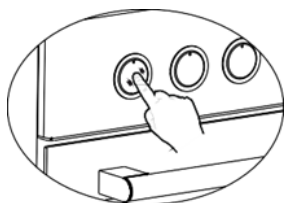


Figura 6

Asigurați-vă că butonul este ieșit prin apăsarea acestuia așa cum este indicat în figura alăturată.



Figura 7

Dacă butonul este ieșit, puteți face reglajele necesare prin rotirea acestuia către stânga sau către dreapta.

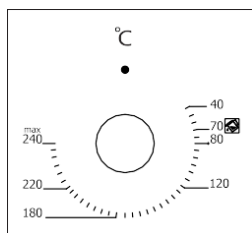


Figura 8

**Butonul de reglare a temperaturii:** Cu ajutorul acestui buton, puteți seta temperatura de gătire a alimentelor preparate în cuptor. După introducerea alimentelor în cuptor, puteți seta temperatura dorită prin rotirea butonului. Pentru informații referitoare la temperaturile de preparare a diverselor alimente, consultați tabelul de gătire.

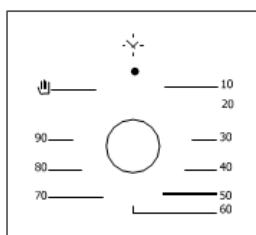



Figura 9

**\*Butonul cu temporizator de reglare a duratei de preparare:** Cu ajutorul acestui buton, puteți seta durata de gătire a alimentelor preparate în cuptor. Temporizatorul oprește elementele de încălzire atunci când durata setată expiră, avertizându-vă printr-un semnal sonor. Pentru informații referitoare la duratele de preparare a diverselor alimente, consultați tabelul de gătire.

În cazul în care nu doriți să utilizați temporizatorul pentru setarea duratei de gătire, pentru a porni cuptorul, butonul temporizator trebuie poziționat pe simbolul .

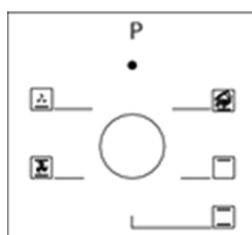
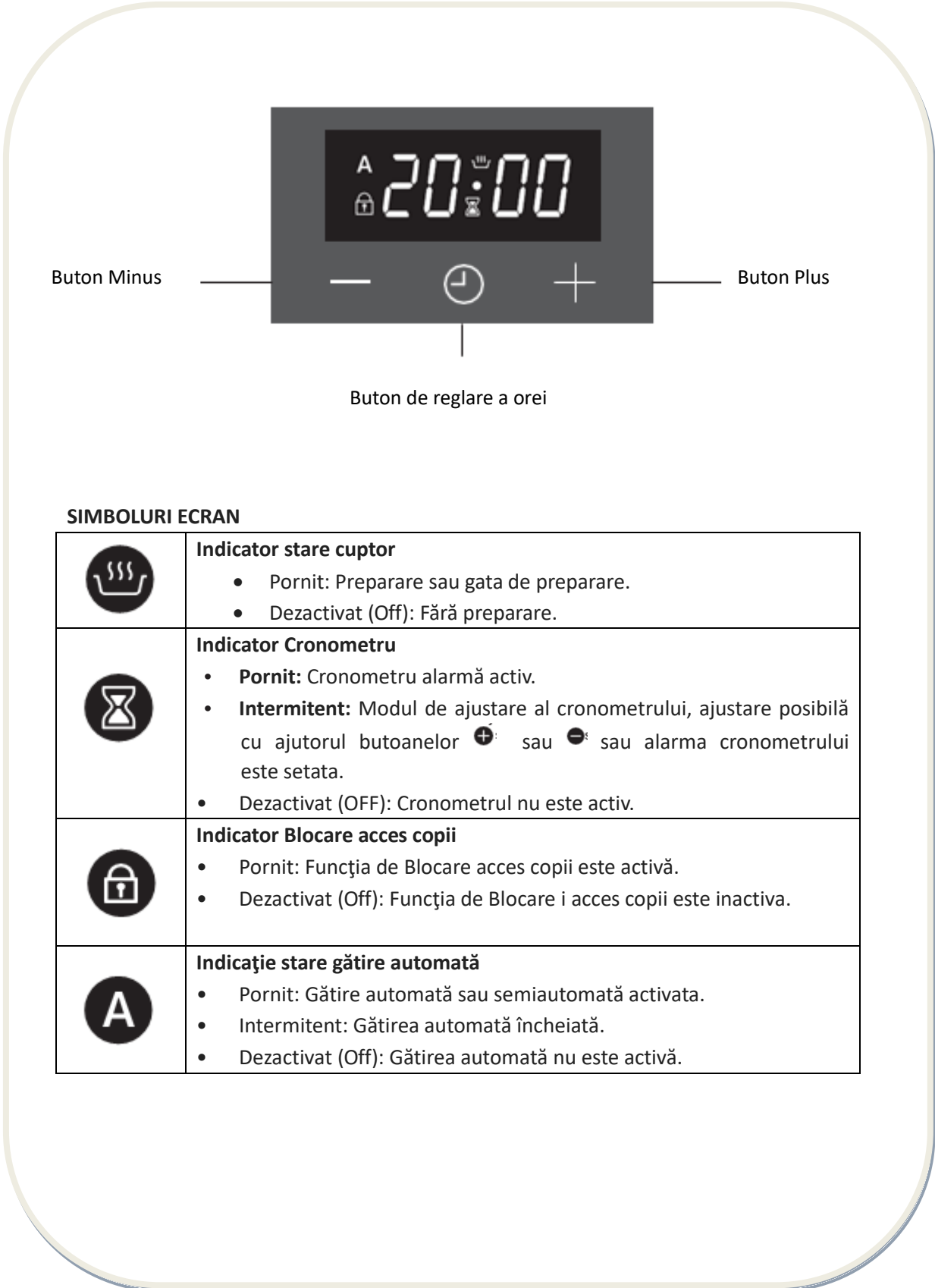








Figura 10

**Butonul de programare:** Cu ajutorul acestui buton, puteți stabili care dintre elementele de încălzire vor fi utilizate pentru prepararea alimentelor. Programele de preparare și funcțiile elementelor de încălzire sunt prezentate mai jos. Elementele de încălzire și programele de preparare pot diferi în funcție de modelul cuptorului.

VII. UTILIZAREA TEMPORIZATORULUI (doar modelele cu panou digital)





SIMBOLURI ECRAN





	<p><b>Indicator stare cuptor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pornit: Preparare sau gata de preparare.</li> <li>• Dezactivat (Off): Fără preparare.</li> </ul>
	<p><b>Indicator Cronometru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pornit:</b> Cronometru alarmă activ.</li> <li>• <b>Intermitent:</b> Modul de ajustare al cronometrului, ajustare posibilă cu ajutorul butoanelor  sau  sau alarma cronometrului este setata.</li> <li>• Dezactivat (OFF): Cronometrul nu este activ.</li> </ul>
	<p><b>Indicator Blocare acces copii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pornit: Funcția de Blocare acces copii este activă.</li> <li>• Dezactivat (Off): Funcția de Blocare i acces copii este inactiva.</li> </ul>
	<p><b>Indicație stare gătire automată</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pornit: Gătire automată sau semiautomată activata.</li> <li>• Intermitent: Gătirea automată încheiată.</li> <li>• Dezactivat (Off): Gătirea automată nu este activă.</li> </ul>


Este un modul electronic de temporizare care permite mâncării puse în cuptor să fie gata pentru a fi servita la orice oră doriți. Singurul lucru pe care trebuie să-l faceți este să programați timpul de gătire al mâncării și ora la care doriți ca mâncarea să fie gata. De asemenea, este posibil să folosiți un ceas cu alarmă programabil independent din cuptor. Dacă ceasul cu temporizator este în urmă, nu reprezintă o defecțiune. Ceasul cuptorului poate fi dat înapoi sau înainte potrivit frecvenței alimentării, deoarece este alimentat direct de aici. Acesta nu este un defect.

#### **PORNIRE**

La pornire, cuptorul e inactiv, simbolurile de oră și  clipească intermitent. Ora indicată nu este corectă și trebuie ajustată. Apăsăți  pentru a activa cuptorul și continuați să ajustați ora după cum se vede mai jos.

#### **REGLAREA OREI**





Reglarea orei este posibilă doar atunci când niciun program de gătire nu e în desfășurare. Apăsăți  și  simultan timp de 3 secunde pentru a intra în modul de ajustare a orei și apoi simbolul dintre cifrele orelor și minutelor vor începe să clipească. Folosind butoanele  și  puteți regla ora curentă. Durata maximă de reglare a timpului este de 23 ore și 59 de minute.


Cuptorul va ieși din modul de reglare în 6 secunde după ultima apăsare a butonului sau modul de reglare a orei poate fi abandonat apăsând butonul .

**Notă:** Reglarea orei este, de asemenea, activată în primele 7 secunde după pornirea cuptorului.



#### **SETAREA TEMPORIZATORULUI**

Cu această funcție, puteți ajusta durata de gătire în minute. La finalizarea timpului setat cuptorul va emite un semnal sonor de avertizare.

Apăsăți butonul  o dată pentru a intra în modul de ajustare a cronometrului, simbolul  va începe să clipească pe ecran. Folosind butoanele  sau , ajustați durata dorită. Durata ajustabilă maximă este de 10 ore.

Cuptorul va ieși automat din modul de ajustare a cronometrului în 6 secunde după ultima apăsare a butonului sau puteți ieși din acest mod imediat, apăsând butonul .








#### **ANULAREA SUNETULUI ALARMEI**

Odată ce durata setată pe cronometru s-a scurs, alarma va începe să sune, însoțită de simbolul  ce va clipi intermitent pe ecran. Sunetul alarmei poate fi oprit apăsând orice buton. Dacă niciun buton nu este apăsător, sunetul alarmei se va opri automat după 5 minute, dar simbolul  va continua să clipească intermitent pe ecran.

#### **GĂTIREA SEMIAUTOMATĂ**

Cu ajutorul acestei funcții puteți seta cuptorul să gătească pentru o anumită durată de timp, durata pe care o veți seta dvs.









După ce setați cuptorul pe funcția de gătit dorită și setați temperatura de gătit cu ajutorul butonului dedicat:

1. apăsați butonul  de două ori, simbolul  va clipi pe ecran. Simbolul  și durata gătirii vor fi afișate pe ecran una după alta.
2. Folosind butoanele  sau , setati durata de gătire dorită.
3. Cuptorul va iesi din modul ajustare a timpului de gatire după 6 secunde de la ultima apăsare a butonului sau apăsând de două ori butonul .  
Simbolul  va rămâne pe ecran, ecranul va afișa ora curentă iar programul de gatire setat va porni.



### GĂTIREA COMPLET AUTOMATĂ

Această funcție se folosește pentru a programa gătirea temporizată, programând ora la care doriți ca mancarea să fie gata.


Cu alte cuvinte, cuptorul nu va începe să gătească imediat după setarea acestei funcții, dar va calcula automat ora la care să înceapă gătirea pentru ca mancarea să fie finalizată la ora setată de dvs.


1. Efectuați pasul 1 și 2 al gătirii semiautomate ca mai sus.
2. Apasați butonul  din nou, simbolul  va clipi pe ecran. Simbolul  (ajustarea duratei gătirii) și ora de finalizare a gătirii vor fi afișate pe ecran una după alta.
3. Folosind butoanele  sau , ajustați timpul dorit de finalizare a gătirii. Simbolul  va dispărea, dar simbolul  va continua să clipească pe ecran. Acest lucru indică faptul că programul de gătire automat este programat, dar gătirea nu a început încă.
4. După 6 secunde de la ultima apăsare de buton sau apăsând butonul , setarea va fi terminată, iar ecranul va afișa ora curentă.

### TERMINARE AUTOMATĂ A GĂTIRII




După ce gătirea automată este finalizată, simbolul  va clipi pe ecran și cuptorul va emite o alarmă sonoră. Alarma poate fi oprită apăsând orice buton, dar simbolul intermitent va continua să apară pe ecran până când este apăsat butonul . Alarma va suna timp de 7 minute dacă nu este oprită.

### ÎNTRERUPERILE DE CURENT

După orice întrerupere a curentului electric, cuptorul dvs. va fi inactiv după reluarea alimentării, din motive de siguranță. După pornire, cifrele orei și simbolul  vor clipi și ora trebuie reglată. (consultați secțiunea: **PORNIRE**)





Notă: Simbolul intermitent  indică faptul că cuptorul nu este activ și trebuie să intrați în modul manual.

### BLOCARE ÎMPOTRIVA ACȚIONĂRII DE CĂTRE COPII




Această funcție are ca scop împiedicarea oricărei modificări neautorizate a setărilor temporizatorului. Această funcție se va activa automat în 30 de secunde de la ultima apăsare de buton. Simbolul  va apărea pe ecran. Pentru a o dezactiva, apăsați butonul  timp de 3 secunde. Simbolul  va dispărea de pe ecran.


### OPȚIUNI PROGRAMABILE

#### Ton alarmă:

La apăsarea butonului  timp de 3 secunde se va auzi sunetul alarmei curent. Apăsând butoanele  și , puteți alege din cele 3 tonuri de alarmă disponibile. Ultimul ton de alarmă auzit va fi automat înregistrat ca și ton selectat. După 6 secunde de la ultima apăsare a butonului sau apăsând tasta , reglarea este finalizată.

### Setarea luminozității:

La apăsarea butonului  timp de 3 secunde se va afișa setarea actuală a luminozității. Apăsând butoanele  și , puteți alege din 8 setări disponibile ale luminozității. Ultima setare a luminozității selectată va fi automat înregistrată ca setare activă.















După 6 secunde de la ultima apăsare a butonului sau apăsând , reglarea este finalizată.

Notă: Setările implicite sunt cele mai mari.

Notă: Opțiunile programabile vor rămâne setate după orice pană de curent.

## VIII. PROGRAME DE PREPARARE

Programele de preparare ale aparatului dumneavoastră și descrierile acestora sunt furnizate mai jos, acestea permițându-vă să preparați diferite alimente în funcție de preferințele dumneavoastră.

	Elemente de încălzire inferior și superior		Ventilator (dezghetare)
	Element de încălzire inferior și ventilator		Încălzitor turbo și ventilator
	Grill și suport frigere pui (la anumite modele)		Elemente de încălzire inferior, superior și ventilator
	Element de încălzire superior și ventilator		Grill și ventilator
	Gătire multifuncțională		Grill
	Element de încălzire inferior		Element de încălzire superior
	Grill mic și ventilator		Curățare cu abur



**Element de încălzire inferior:** Selectați acest program aproape de sfârșitul duratei de preparare, dacă doriți ca partea inferioară a alimentului să fie mai prăjită.

**Element de încălzire superior:** Utilizat pentru încălzirea sau prăjirea alimentelor de dimensiuni foarte mici.

**Elemente de încălzire inferior și superior:** Acest program poate fi utilizat pentru prepararea produselor cum ar fi blaturile de tort, pizza, biscuiții și fursecurile.

**Element de încălzire inferior și ventilator:** Acest program poate fi utilizat în special pentru prepararea prăjiturilor cu fructe.

**Elemente de încălzire inferior, superior și ventilator:** Acest program este potrivit pentru a prepara torturi, prăjituri și lasagna. De asemenea, acest program este potrivit pentru preparatele din carne.

**Grill:** Grilul este utilizat pentru prepararea fripturilor, a carnaților și a peștelui. În timpul utilizării grilului, puneți o tavă cu apă pe raftul inferior al cuptorului.

**Încălzitor turbo și ventilator:** Acest program este potrivit pentru coacere și prăjire. Mențineți temperatura de preparare la o valoare mai mică decât cea pentru programul „Elemente de încălzire inferior și superior”, deoarece căldura este propagată rapid prin intermediul curentului de aer.

**Grill și ventilator:** Acest program este potrivit pentru prepararea cărnii. În timpul utilizării grilului, nu uitați să puneți o tavă cu apă pe raftul inferior al cuptorului.

**Gătire multifuncțională:** Acest program este potrivit pentru coacere și prăjire. Sunt în funcțiune, elementul de încălzire inferior și cel superior, precum și propagarea rapidă a căldurii prin intermediul curentului de aer. Acest program este potrivit pentru prepararea cu o singură tavă și căldură puternică.

**Ventilator (dezghetare):** Program folosit pentru dezghetarea cărnii, a pâinii etc.

**Element de încălzire superior și ventilator:** Se folosește pentru încălzirea ulterioară sau pentru prăjirea unor cantități mici de alimente.

**Grill mic și ventilator:** Potrivit pentru gătirea alimentelor din carne. Nu uitați să plasați o tavă de gătire pe gratarul inferior și o cantitate mică de apă.

## IX. UTILIZAREA APARATULUI

**RECOMANDĂRI DE PREPARARE**

Tabelul de mai jos cuprinde informații cu privire la tipurile de alimente a căror preparare a fost testată în laboratoarele noastre. Duratele de preparare pot diferi în funcție de tensiunea rețelei de alimentare, precum și de calitatea, cantitatea și temperatura produselor alimentare. Este posibil ca preparatele realizate cu ajutorul informațiilor din tabelul de mai jos să nu fie pe gustul dumneavoastră. Puteți efectua diverse reglaje pentru obținerea unor preparate care să corespundă preferințelor dumneavoastră.

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

**TABEL DE GĂTIRE**

Aliment	Funcție de preparare	Temperatură de preparare (°C)	Raft	Durată de preparare (min.)
Tort	Static /Static + Ventilator	170-180	2-3	35-45
Tort mic	Static/Turbo + Ventilator	170-180	2	25-30
Plăcintă	Static /Static + Ventilator	180-200	2	35-45
Produse de patiserie	Static	180-190	2	20-25
Fursecuri	Static	170-180	2	20-25
Plăcintă cu mere	Static/Turbo + Ventilator	180-190	1	50-70
Pandișpan	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static + Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2-3	25-40
Bezele	Static	100	2	50
Pui fript**	Grill + Ventilator	200-220	3	25-35
Pește fript**	Grill + Ventilator	200-220	3	25-35
Friptură de vițel**	Grill + Ventilator	Max	4	15-20
Chiftele fripte**	Grill + Ventilator	Max	4	20-25

\* Nu preîncălziți cuptorul. Se recomandă ca temperatura din prima jumătate a duratei de preparare să fie de 200 °C, iar cea din a doua jumătate de 150 °C.

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

### PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

Iată câteva informații cu privire la măsurile pe care trebuie să le luați înainte de prima utilizare a cuptorului, după efectuarea conexiunilor necesare conform instrucțiunilor:

1. Îndepărtați etichetele și scoateți accesoriile din interiorul cuptorului. Dacă partea frontală a aparatului este prevăzută cu folie de protecție, îndepărtați folia.
2. Îndepărtați praful și resturile de ambalaj, ștergând interiorul cuptorului cu o cârpă umedă. Interiorul cuptorului trebuie să fie gol. Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză electrică.
3. Setează butonul de reglare a temperaturii la temperatura cea mai ridicată (240 °C max.) porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze timp de 30 de minute cu ușa acestuia închisă. Este posibil să apară puțin fum și miros de ars, dar acest lucru este normal.
4. După ce cuptorul se răcește, ștergeți partea interioară a cuptorului cu o cârpă înmuiată în apă caldă cu detergent, apoi ștergeți-o cu o cârpă curată. Cuptorul dumneavoastră este pregătit pentru utilizare.

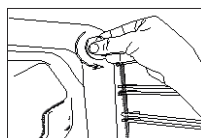
### UTILIZAREA NORMALĂ A CUPTORULUI

1. Pentru a porni prepararea, reglați temperatura la care doriți să preparați alimentele.
2. În cazul modelelor prevăzute cu temporizator mecanic, puteți seta durata de preparare dorită. Temporizatorul oprește elementele de încălzire atunci când durata setată expiră, avertizându-vă printr-un semnal sonor.
3. În funcție de setările efectuate în cazul modelelor prevăzute cu temporizator digital, temporizatorul oprește elementele de încălzire și vă avertizează printr-un semnal sonor atunci când durata setată expiră.
4. Sistemul de răcire al produsului va continua să funcționeze după finalizarea preparării. După finalizarea preparării, nu opriți alimentarea cu energie electrică a aparatului, deoarece aceasta este necesară pentru răcirea cuptorului. Sistemul se va opri după finalizarea operației de răcire.

### 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.

#### Montaj bec tip G9

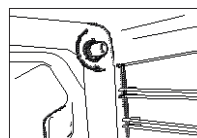


220-240V, AC 15-25W



Figura 11

#### Montaj bec tip E14



220-240V, AC 15W

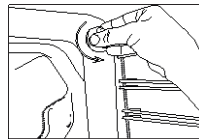


Figura 12

## X. CURĂȚAREA ȘI MONTAREA UȘII CUPTORULUI

### CURĂȚAREA GEAMULUI CUPTORULUI

Apăsați pe sistemele de blocare din plastic din partea stângă și din partea dreaptă, așa cum este indicat în Figura 13, apoi scoateți profilul, trăgând de acesta către dumneavoastră, așa cum este indicat în Figura 14. Geamul este eliberat după scoaterea profilului așa cum este indicat în Figura 15. Scoateți geamul, trăgând cu grijă de acesta către dumneavoastră. Geamul exterior este prins pe profilul ușii cuptorului. După scoaterea geamurilor, acestea pot fi curățate cu ușurință. După curățarea geamurilor, acestea pot fi montate la loc prin efectuarea operațiilor în ordine inversă. Asigurați-vă că profilul este montat la loc în mod corespunzător.

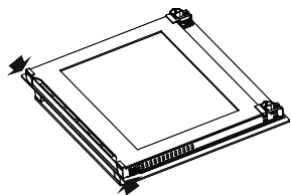


Figura 13

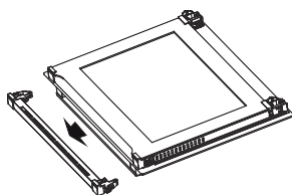


Figura 14

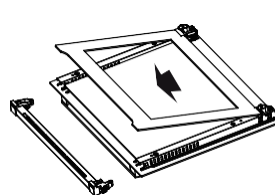


Figura 15

### MONTAREA UȘII CUPTORULUI

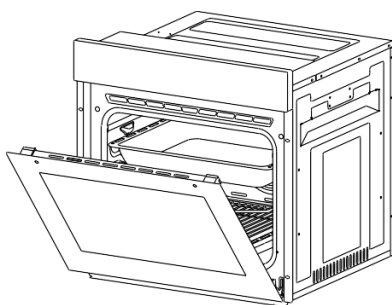


Figura 16

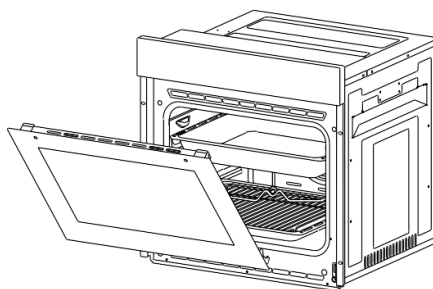


Figura 17

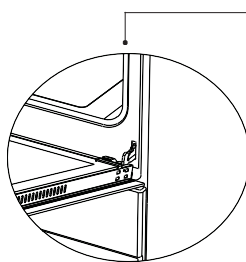


Figura 16.1

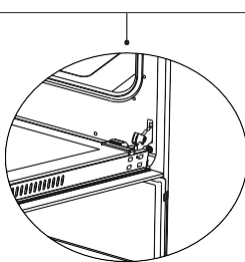


Figura 16.2

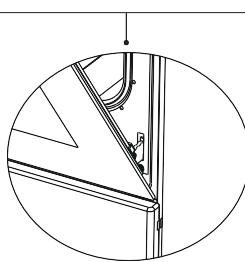


Figura 17.1

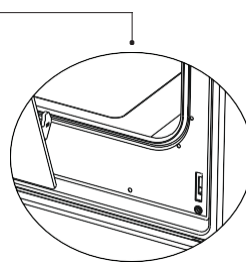


Figura 17.2

Deschideți complet ușa cuptorului prin tragerea acesteia către dumneavoastră. Deblocați balamaua, trăgând în sus sistemul de blocare a balamalei cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în **Figura 16.1**. Deschideți la maximum sistemul de blocare a balamalei așa cum este indicat în **Figura 16.2**. Reglați ambele balamale ale ușii cuptorului în aceeași poziție. Ulterior, închideți ușa cuptorului astfel încât aceasta să atingă sistemul de blocare a balamalei, așa cum este indicat în **Figura 17.1**. Pentru scoaterea cu ușurință a ușii cuptorului, atunci când aceasta este aproape închisă, prindeți-o cu ambele mâini așa cum este indicat în **Figura 17.2** și trageți în sus de aceasta.

Puteți monta ușa la loc prin efectuarea operațiilor în ordine inversă.

## XI. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
2. Nu curățați componentele interioare, panoul de comandă, tăvile și celelalte componente ale produsului cu instrumente dure, cum ar fi perii aspre, bureți de sârmă sau cuțite. Nu utilizați materiale dure sau detergenți abrazivi.
3. Ștergeți componentele cuptorului cu o cârpă umedă și detergent, apoi ștergeți-le bine cu o cârpă moale.
4. Curățați suprafețele din sticlă cu substanțe speciale de curățare a sticlei.
5. Nu curățați produsul cu aparate de curățat cu aburi.
6. Nu utilizați acid, diluant sau benzină pentru curățarea produsului.
7. Nu spălați componentele produsului în mașina de spălat vase.
8. Pentru îndepărtarea murdăriei și a petelor, utilizați stearat de potasiu (săpun moale). Curățarea aparatului poate fi efectuată cu o cârpă moale, pentru a nu zgâria suprafețele.

### CURĂȚAREA CU ABUR

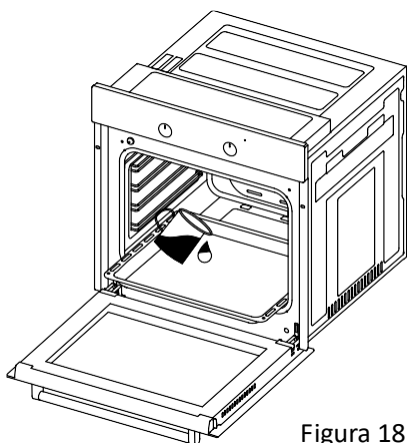

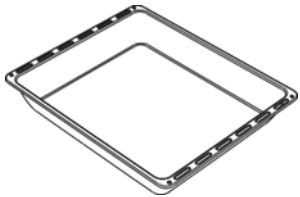




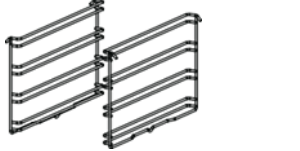


Figura 18

Aceasta permite curățarea depunerilor cu ajutorul aburului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați o jumătate de litru de apă în tavă și puneți tava în partea inferioară a cuptorului.
3. Deplasați comutatorul la funcția de curățare cu ajutorul aburului .
4. Setați butonul de reglare a temperaturii la 70 °C, porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze timp de 30 de minute.
5. După cele 30 de minute de funcționare, deschideți ușa cuptorului și ștergeți suprafețele interioare cu o cârpă umedă.
6. Utilizați detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale pentru îndepărtarea murdăriei persistente, apoi ștergeți cu o cârpă moale zona pe care ați curățat-o.

## XII. ACCESORII

	<p><b>Tavă adâncă*</b></p> <p>Utilizată pentru produse de patiserie, fripturi mari, produse cu conținut ridicat de lichide. De asemenea, poate fi utilizată ca recipient de colectare a uleiului, în cazul utilizării grilului sau preparării alimentelor congelate.</p>
	<p><b>Tavă</b></p> <p>Utilizată pentru produse de patiserie (fursecuri, biscuiți etc.) și alimente congelate.</p>
	<p><b>Grătar</b></p> <p>Utilizat pentru prăjire, coacere sau poziționarea alimentelor congelate la nivelul dorit.</p>
	<p><b>Șină telescopică*</b></p> <p>Tăvile și grătarele pot fi scoase și montate ușor datorită șinelor telescopice.</p>
	<p><b>Grătar pentru tavă *</b></p> <p>Alimentele se prind de tavă în timpul preparării (cum ar fi friptura) pot fi puse pe acest grătar. Astfel, prinderea preparatului de tavă este evitată.</p>
	<p><b>Rafturi din grilaj metalic*</b></p> <p>În timpul preparării, puteți poziționa tava adâncă și tava normală pe rafturile inferioare și superioare.</p>

**SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR**

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

**În cazul în care cuptorul nu funcționează:**

- Asigurați-vă că ați conectat ștecărul la sursa de alimentare.
- Asigurați-vă că rețeaua de alimentare cu energie electrică funcționează.
- Verificați siguranțele.

Asigurați-vă că nu sunt prezente deteriorări la nivelul cablului de alimentare.



### **MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

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

- Deeurile 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 deeurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



#### ***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

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

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

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



**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.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](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# HEINNER

## BUILT IN OVENS

Model:

HBO-S624LTG-IX  
HBO-S567LDTGC-IX  
HBO-S569LDTGC-GBK

www.heinner.ro

- Built in ovens
- Energy class: A
- Volume: 62L / 56L / 56L

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



- **Built in oven**
- **User manual**
- **Warranty card**

This user manual is available for the below models:

Product code	Features
HBO-S624LTG-IX	Built in oven Heinner, volume: 62L, 4 functions, static, grill, timer, oven lamp, energy class: A, LOW E detachable glass, inox
HBO-S567LDTGC-IX	Built in oven Heinner, volume: 56L, multifunctional, 7 functions, fan, grill, digital timer, Touch display, oven lamp, energy class: A, LOW E triple glass, detachable glass, inox
HBO-S569LDTGC-GBK	Built in oven Heinner, volume: 56L, multifunctional, 9 functions, fan, grill, digital timer, Touch display, oven lamp, energy class: A, LOW E triple glass, detachable glass, black glass

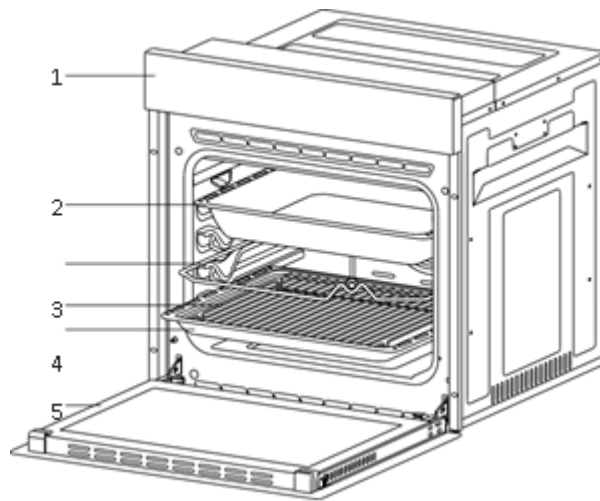
#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	60 cm Built in Oven			
Lamp power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °c			
Lower heater	1200W			
Upper heater	1000W			
Turbo heater	1800W			
Grill heater	Small grill	1000W	Big grill	2000W
Supply voltage	220-240V 50/60Hz			

### III. SAFETY INSTRUCTIONS

24. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.**
25. **WARNING: All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.**
26. **WARNING: The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.**
27. **WARNING: Fire hazard; do not store materials on cooking surface.**
28. **WARNING: If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.**
29. **WARNING: Appliance and its accessible parts are hot during operation.**
30. Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)
31. Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.
32. **WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.**
33. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors.This part must be attached when it's likely that there are children around.
34. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
35. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
36. Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.
37. Ensure that door is fully closed after food is placed.
38. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
39. Touching the heating elements should be avoided.
40. This appliance 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.
41. The appliance hasn't been designed for operation with an external time or a separate remote control system.
42. This device has been designed for domestic use.
43. Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.
44. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.
45. Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.
46. Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place inflammable or combustible materials in or on the appliance.

#### IV. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Control panel

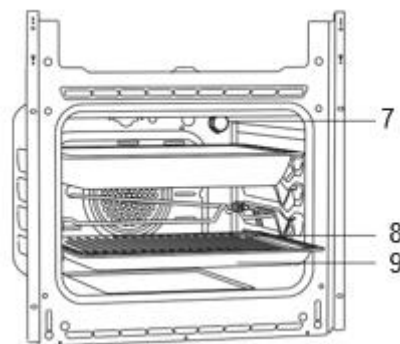
2. Deep tray\*

3. Roast chicken skewer

4. In tray wire grill

5. Standard tray

6. Oven door



7. Lamp

8. In tray wire grill

9. Standard tray

## V. INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

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

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

### IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION:

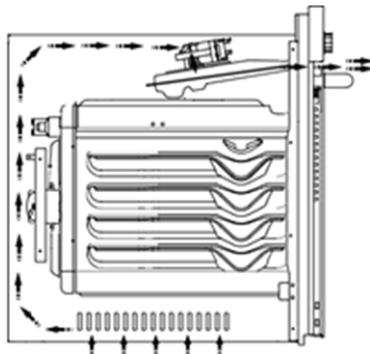


Fig. 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed. A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right place for installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.

If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

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

### **60 cm Built-In Oven Installation and Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged. Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing and Securing the Oven**

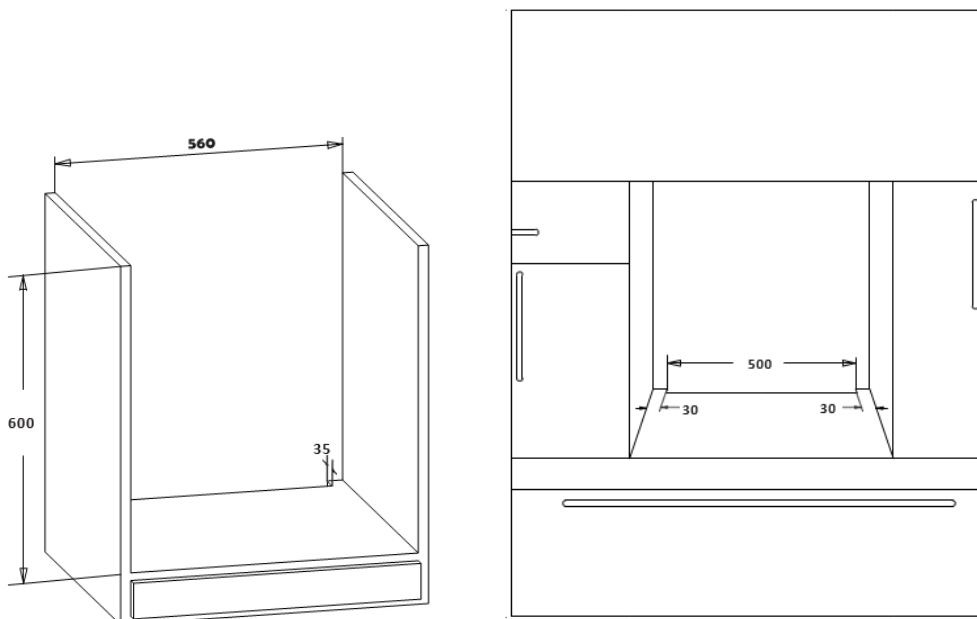
Place the oven into the cabin with two or more people. Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly. Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend. Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn. Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

## VI. ELECTRICAL CONNECTION

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.  
Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.  
Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements. Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.



Figure 2





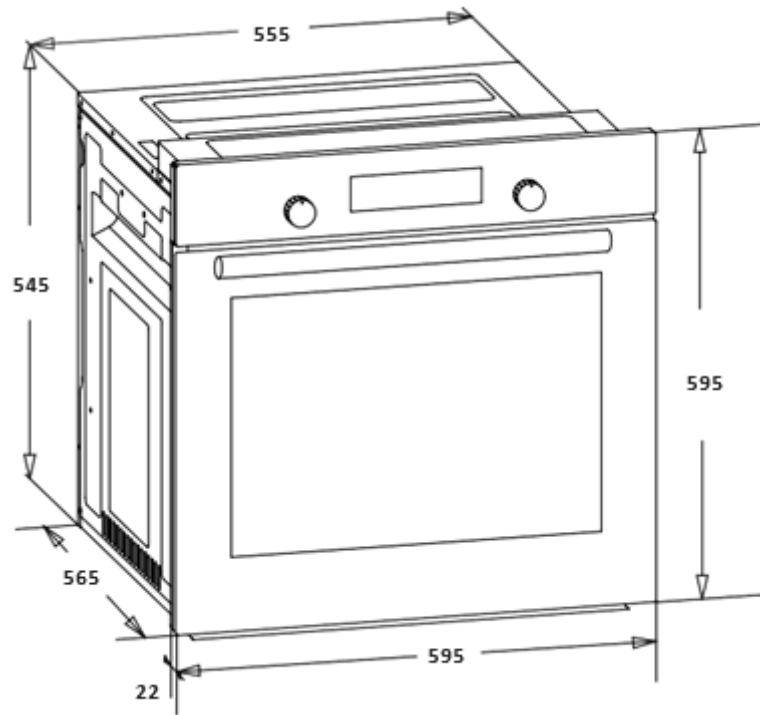


Figure 3

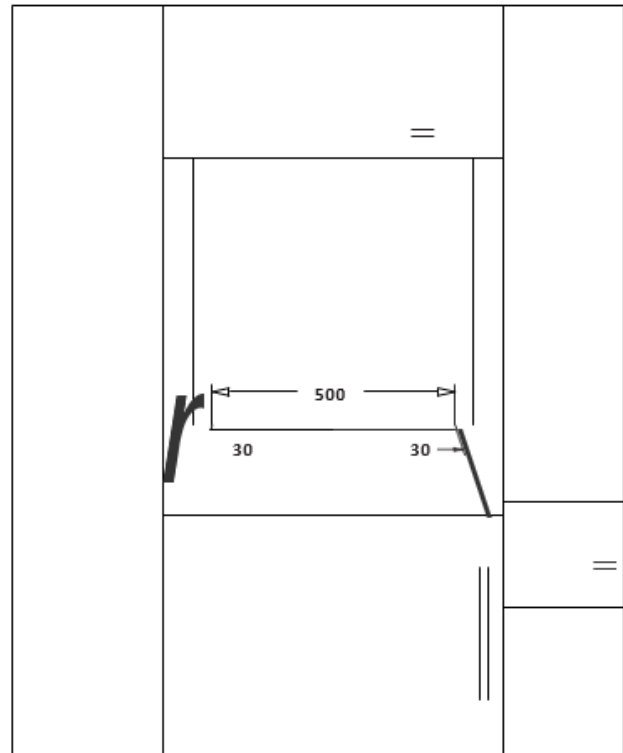
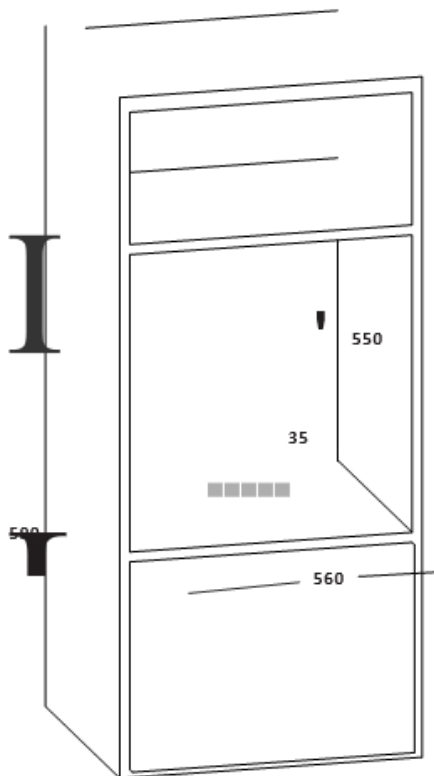


Figure 4

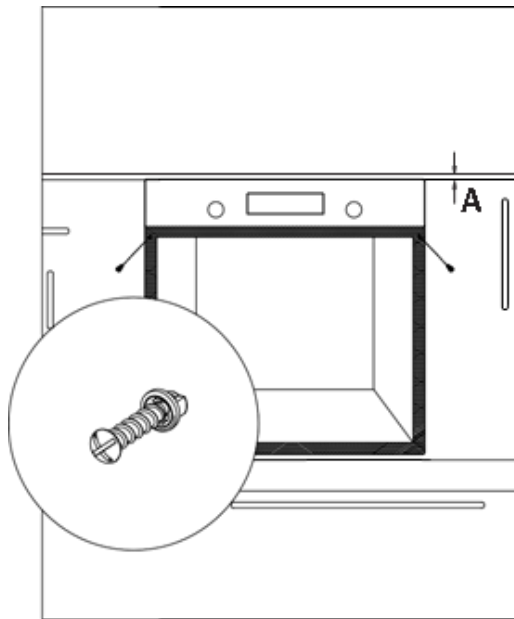


Figure 5

#### **ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY**

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation. Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance. Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service. When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

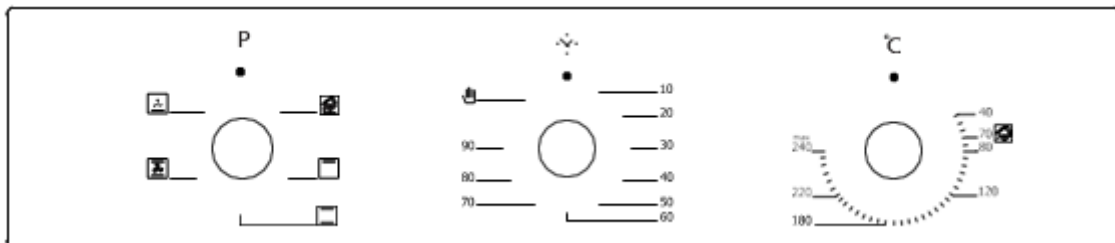
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance. If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## VII. CONTROL PANEL



Digital panel visual



Mechanical panel visual

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

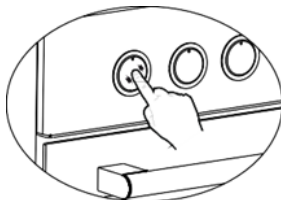


Figure 6

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



Figure 7

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

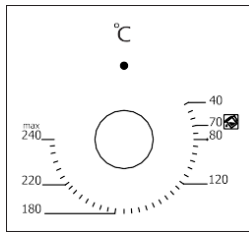


Figure 8

**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

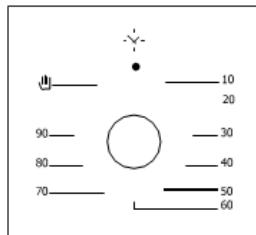



Figure 9

**\*Mechanical Timer Button:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer deenergizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times. In case you do not want to use the timer in order to set the cooking time, for starting the oven, the timer must be positioned on the symbol .

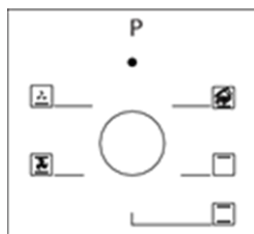
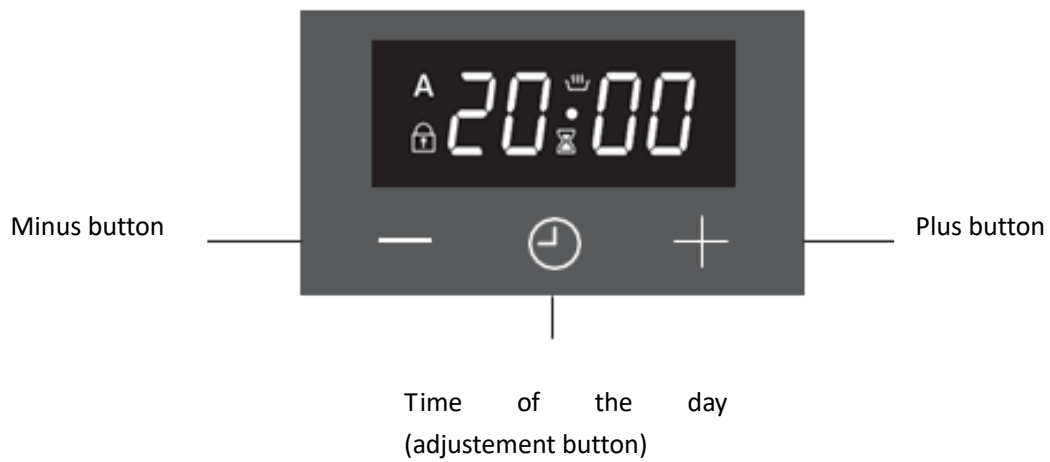








Figure 10

**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

## XI. USING THE TIMER





### SCREEN SYMBOLS

	<p>Oven Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On: Cooking or ready for cooking.</li> <li>• Off: No cooking.</li> </ul>
	<p>Minute Minder Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On: Minute minder alarm active.</li> <li>• Flashing: Minute minder adjustment mode , adjustment possible by  or  buttons or current minute minder alarm completed.</li> <li>• Off: Minute minder is not active.</li> </ul>
	<p>Child Lock Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On: Child Lock is active.</li> <li>• Off: Child Lock is inactive.</li> </ul>
	<p>Automatic cooking Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On: Full or semi auto-cooking active.</li> <li>• Flashing: Auto cooking completed or power on condition.</li> <li>• Off: No auto cooking active.</li> </ul>





It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to programme the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.


It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven. The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

#### **POWER ON**

At power on, oven is inactive, time of day and  symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

#### **TIME OF DAY ADJUSTMENT**





Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  and  simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  and  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes.


Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

**Note:** Time of Day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.


#### **SETTING THE MINUTE MINDER**

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press  button once to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hour.








Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

#### **CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND**

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 5 minutes, but the flashing symbol will go on.









#### **SEMI AUTOMATIC COOKING**

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and Temperature via the oven knobs:



1. Press twice  button,  symbol will flash on the screen.  and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  will be steady on the screen and the display shows the current time of day.

#### FULL AUTOMATIC COOKING


This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.


1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above.  (cooking time adjustment)
2. Press  button once again,  symbol will flash on the screen and time of cooking will show on the screen one after another.
3. Using  or , adjust the desired end of cooking time.  symbol will disappear, but  symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.

#### AUTO COOKING END




After the automatic cooking has been completed,  symbol will be flashing on the screen and the buzzer alarm will sound. Any button press will stop the alarm sound but the flashing symbol will go on till  button is pressed. The buzzer alarm will sound for 7 minutes if not stopped.

#### POWER INTERRUPTS

After any interrupt of mains power, your oven will be inactive after the power is restored, for safety reasons. After power on, the time of day digits and  symbol will flash and the time of day has to be adjusted. (see: power on)





Note: The flashing  symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

#### CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button  will appear. To deactivate it, press the  button for 3 seconds.  will disappear.

#### PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing  and  buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

**Brightness setting:**















Pressing and holding the **+** button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing **+** and **-** buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing **⏻**, the adjustment is completed.

Note: Default settings are highest.

Note: Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

**VIII. PROGRAM TYPES**

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and Upper Heating Elements		Fan (defrost)
	Lower Heating Element and Fan		Turbo heater and Fan
	Grill and Roast Chicken		Lower – upper heating element and Fan
	Upper Heating Element and Fan		Grill and Fan
	Multifunctional Cooking		Grill
	Lower Heating Element		Upper Heating Element
	Small Grill and Fan		Steam Cleaning



**Lower heating element:** Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Multi Functional Cooking:** Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

**Fan (defrost):** For defrosting e.g. meat, poultry, bread etc. The fan causes the air to circulate around the dish.

**Upper heating element and fan:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Small grilling and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

## IX. USING THE APPLIANCE

**COOKING RECOMMENDATIONS**

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

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

**COOKING TABLE**

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static / Static+Fan	170-180	2-3	35-45
Small Cake	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled Chicken**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Calf Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grilled Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C while the other half at 150°C.

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

### INITIAL USE OF THE OVEN

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

5. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
6. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
7. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
8. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### NORMAL USE OF THE OVEN

5. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
6. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
7. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
8. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

### REPLACING 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 assembly

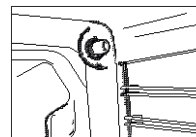


220-240V, AC 15-25W



Figure 11

#### Type E14 Lamp assembly



220-240V, AC 15W

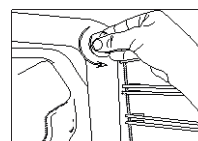


Figure 12

## X. CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

### CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in Figure 13 and pulling the profile toward yourself as in Figure 14. Glass is released after profile is removed as shown in Figure 15. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

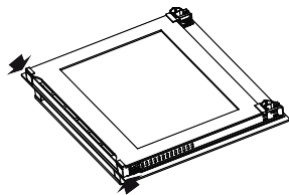


Figure 13

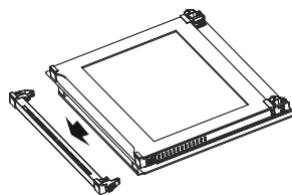


Figure 14

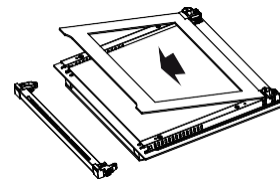


Figure 15

### MOUNTING OVEN DOOR

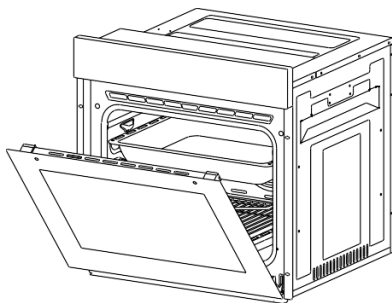


Figure 16

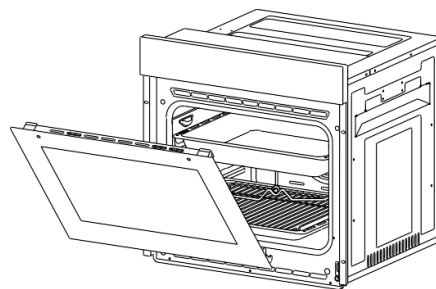


Figure 17

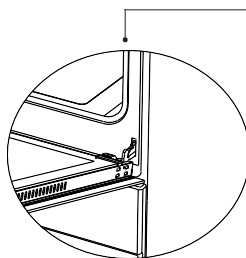


Figure 16.1

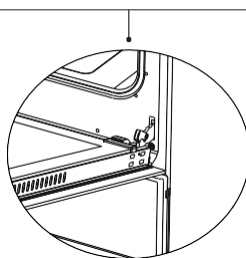


Figure 16.2

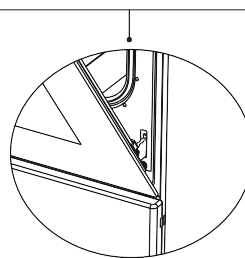


Figure 17.1

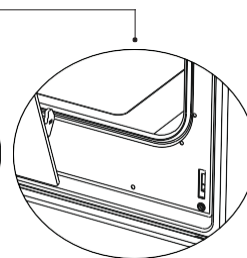


Figure 17.2

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **Figure 16.1**. Set the hinge lock to the widest angle as in **Figure 16.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position. Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **Figure 17.1**. For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **Figure 17.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## XI. MAINTENANCE AND CLEANING

9. Remove the power plug from electrical socket.
10. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
11. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
12. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
13. Do not clean your product with steam cleaners.
14. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
15. Do not wash any part of the product in dishwasher.
16. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

### STEAM CLEANING

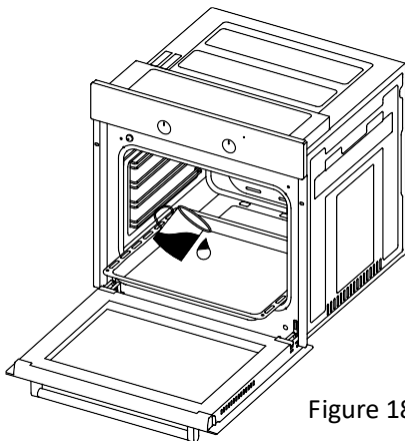

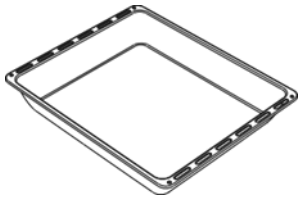







Figure 18

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode .
4. Set the thermostat to 70° C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## XII. ACCESSORIES

	<p><b>Deep Tray *</b> Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray</b> Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Wire Grill</b> Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic Rail*</b> Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In Tray Wire Grill *</b> Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Wire Racks*</b> You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.</p>

### TROUBLESHOOTING

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

#### If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.

Check if electrical cable of the oven is damaged.



**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.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](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)