

GAS COOKER

Model:

HFSC-K50WH / HFSC-K50SL



- 4-burner gas cooker
 - 50 x 50 cm

HEINNER

1. 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.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ Gas cooker
- ➔ User manual
- ➔ Certificate of warranty

3. SAFETY PRECAUTIONS

GENERAL

1. Installation and repair work must only be carried out by an "AUTHORISED SERVICE CENTRE". The manufacturer cannot be held liable for any work carried out by unauthorised persons.
2. Please read these operating instructions carefully. This is the only way to ensure safe and correct use of the appliance.
3. The oven must be used in accordance with the operating instructions.
4. Do not allow children under 8 years of age or pets near the appliance while it is in operation.
6. **WARNING:** Risk of fire; do not store items on the cooking surfaces.
7. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
8. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or the rating plate.
9. **WARNING:** This appliance is designed exclusively for cooking food. It must not be used for any other purpose, such as heating a room.
10. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
11. Ensure the oven door is fully closed before putting food inside.
12. DO NOT TRY to extinguish a fire with water. Simply disconnect the appliance from the mains and cover the flame with a lid or a fire blanket.
13. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
14. Avoid touching the heating elements.
15. **ATTENTION:** The cooking process must be supervised. The cooking process must be supervised continuously.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are supervised or have been given instructions concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
17. This appliance is intended exclusively for domestic use.
18. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised by an adult.
19. Keep the appliance and its mains cable out of the reach of children under 8 years of age.
20. Remove curtains, fabrics, paper, or other flammable materials from the appliance's vicinity before using it. Do not place flammable materials inside or on top of the appliance.
21. Keep the ventilation openings clean.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
23. Do not heat unopened tins or glass jars. The build-up of pressure may cause the tins or jars to explode.
24. The oven handle is not intended for drying towels. Do not hang towels, cloths, etc., on the oven handle.

25. Do not place baking trays, dishes, or aluminium foil directly on the base of the oven. The accumulated heat may damage the oven base.
26. Always use heat-resistant oven gloves when placing food into or removing it from the oven.
27. Do not use the appliance while under the influence of medication and/or alcohol.
28. Take extra care when using alcohol in recipes. Alcohol evaporates at high temperatures and can catch fire, causing a blaze if it comes into contact with hot surfaces.
29. After each use, ensure that the appliance is switched off.
30. Do not use the appliance if it shows any obvious defects or damage.
31. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull on the cable to unplug the appliance. Always grip the plug firmly.
32. Do not use the appliance if the door glass is missing or broken.
33. Baking paper and food should be placed together into the pre-heated oven inside a dish or on an oven accessory (baking tray, wire rack, etc.).
34. Do not place objects that children might try to reach on top of the appliance.
35. It is important to position the wire rack and the baking tray correctly on the shelf supports and/or to place the tray properly on the shelf. Insert the rack (or tray) between two guide rails and ensure it is balanced before placing food on it.
36. Cut off any excess baking paper hanging over the edge of the accessory or dish to prevent it from touching the oven's heating elements.
37. Do not use the oven at temperatures higher than the maximum usage temperature stated on your baking paper's specifications. Do not place baking paper on the base of the oven.
38. When the oven door is open, do not place heavy objects on it or allow children to sit on it. This may cause the cooker to tip over or damage the door hinges.
39. Packaging materials are dangerous for children. Keep all packaging out of the reach of children.
40. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
41. Do not place the appliance on carpeted surfaces. Without proper ventilation at the bottom of the appliance, the electrical components will overheat. This will cause the appliance to malfunction.
42. The user should not move the appliance alone.
43. The user must be careful when cleaning the gas burners. Injuries may occur.
44. Food may spill if an oven leg is removed or broken. Pay special attention to this, as injuries may result.
45. During use, the inner and outer surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid the hot steam escaping from inside. Risk of burns!
46. If the top cover of the appliance drops shut, cooking pots may tip over. Beware of hot food that could spill on you. Risk of burns!
47. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, as there is a risk of the appliance tipping over.
48. The user must not remove the heating element from its position during cleaning. Risk of electric shock!
49. Do not dismantle the appliance's ignition switches. Failure to observe this precaution may lead to accidental contact with live wires. Risk of electric shock!
50. You may disconnect the appliance from the mains power supply during repair or renovation work in the home. After the work is completed, the cooker must be reconnected to the mains by an authorised service centre.
51. Do not place metal utensils (knives, forks, spoons, etc.) on the surface of the appliance, as they will become hot.
52. To prevent the appliance from overheating, it must not be installed behind a decorative panel.
53. Switch off the appliance before removing the protective guards. After cleaning, reinstall the protective guards according to the instructions.
54. The cable connection point must be protected.
55. Please do not cook food directly on the baking tray or wire rack. Place the food in or on appropriate ovenware before putting it into the oven.
56. Allow hot surfaces to cool down before closing the lid.
57. The appliance is fitted with a lid. Its purpose is to protect the hob from dust when closed and to protect the wall from grease splashes when open.
58. Clean the lid every time before closing it.
59. The accumulation of grease or food residues can cause fires.
WARNING: The metal lid can be significantly damaged by the heat emitted from the burners. Therefore, before closing it, ensure you have switched off all the burners and allow them to cool down for at least 30 minutes.
60. Ensure that you only supply the appliance with the type of gas specified on the sticker next to the gas connection. Please note that the operation of the gas oven involves the circulation of hot air.

61. If technical intervention is required, do not attempt to repair the appliance without the help of a qualified specialist. Repairs carried out by unqualified persons can cause malfunctions or accidents. Contact an authorised service centre and request exclusively original spare parts.

GAS SUPPLY SAFETY

1. This appliance is not connected to a combustion products extraction device. It must be connected and installed in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.
2. The use of a gas cooking appliance results in the production of moisture, heat, and combustion products in the room where it is installed. First and foremost, ensure that the kitchen is well ventilated when using the appliance by keeping natural ventilation openings open or installing a mechanical ventilation system.
3. Prolonged and intensive use of the appliance may require additional ventilation. For example, open a window or adjust the mechanical ventilation system (if available) so that it operates at a higher speed.
4. This appliance must only be used in well-ventilated areas, in accordance with current regulations. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, ensure that the local distribution conditions (gas type and gas pressure) are compatible with the appliance's operating requirements.
6. The ignition mechanism must not operate for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, stop the ignition mechanism and wait at least one minute before attempting to light the burner again.
7. All work on the gas installation must be carried out by authorised and qualified personnel.
8. This appliance is adjusted to operate on Natural Gas (NG). If you wish to use the product with a different type of gas, please contact an authorised service centre for assistance to carry out the necessary modifications.
9. For the proper operation of the appliance, the gas hose, gas pipe, and clip must be replaced periodically in accordance with the manufacturer's recommendations and whenever necessary.
10. The gas must burn properly. Correct gas combustion can be identified by a continuous blue flame. If the gas is not burnt correctly, carbon monoxide (CO) may be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless, and highly toxic gas that can cause death even in small amounts.
11. Contact your local gas supplier for emergency telephone numbers regarding gas leaks and to learn about the measures to be taken if the smell of gas is detected.

Action to take if you smell gas

1. Do not use naked flames and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switches (light switches, doorbells, etc.).
3. Do not use landline or mobile phones.
4. Open doors and windows.
5. Turn off all valves on gas appliances and at the gas meter.
6. Call the fire brigade from a telephone outside the property.
7. Check all hoses and their connections to ensure there are no gas leaks. If you still smell gas, leave the property and warn your neighbours.
8. Do not re-enter the property until the authorities confirm it is safe to do so.

Intended use

1. This product is intended for domestic use only. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. The appliance must only be used for cooking food. It must not be used for any other purpose, such as heating a room.
3. This appliance must not be used for warming food under the grill, heating the home, or drying clothes or towels on the oven door handle.
4. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use or incorrect handling.
5. The oven can be used for defrosting, baking, roasting, and grilling food.
6. The service life of the product you have purchased is 10 years. This is the period during which the spare parts required for the proper operation of this product are supplied by the manufacturer.

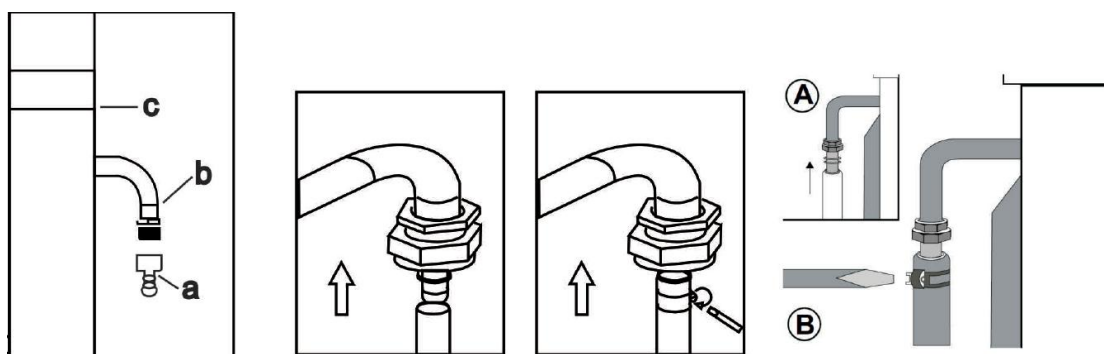
4. INSTALLATION

The appliance is not fitted with a combustion products extraction system. We recommend installing it in well-ventilated rooms, in accordance with current regulations.

Connecting to the gas supply

The connection to the gas supply must be carried out in accordance with current regulations. The manufacturer has tested and factory-adjusted the appliance for the gas type indicated on the rating plate, which is located on the back of the cooker, near the connection pipe. Ensure that you connect the appliance exclusively to the type of gas stated on this plate.

USING RIGID PIPES OR FLEXIBLE METAL HOSES FOR THE CONNECTION: To guarantee the highest level of safety, we recommend connecting the appliance to the gas mains using rigid pipes (e.g., copper) or flexible stainless-steel hoses, to avoid placing any mechanical stress on the connection point.

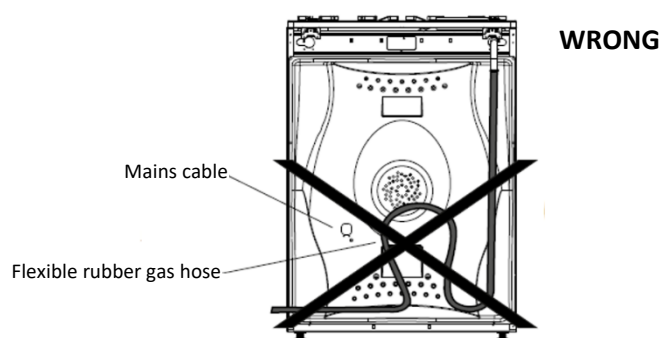
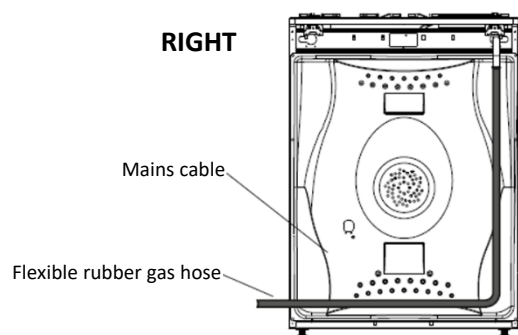


For this type of installation, the connection to the gas supply must be made using exclusively flexible metal tubes, in accordance with current regulations.

USING NON-METALLIC FLEXIBLE HOSES FOR THE CONNECTION:

If the connection can be easily inspected along its entire length, you may use flexible hoses, provided that current regulations are observed. The flexible hose must be tightly secured using hose clips to ensure a leak-proof seal, in accordance with current standards. The flexible hose must meet the following condition:

- It must not be routed through areas where the temperature exceeds the room temperature by more than 30 °C.



- It must have a maximum length of 1500 mm.
- It must not be kinked or bent.
- It must not be stretched or subjected to tension.
- It must be easily accessible for inspection to assess its condition.

To check the condition of the flexible hose, ensure the following:

- There are no cracks, cuts, or burn marks, neither at the ends nor along its entire length.
- The material has not hardened and retains its elasticity.
- The hose clips show no signs of rust.
- The expiry date has not passed.

WARNING: If you notice one or more of these defects, do not attempt to repair the hose; it must be replaced.

IMPORTANT: After completing the installation, check every connection for leaks using a soapy water solution. Never use a naked flame!

CONVERTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

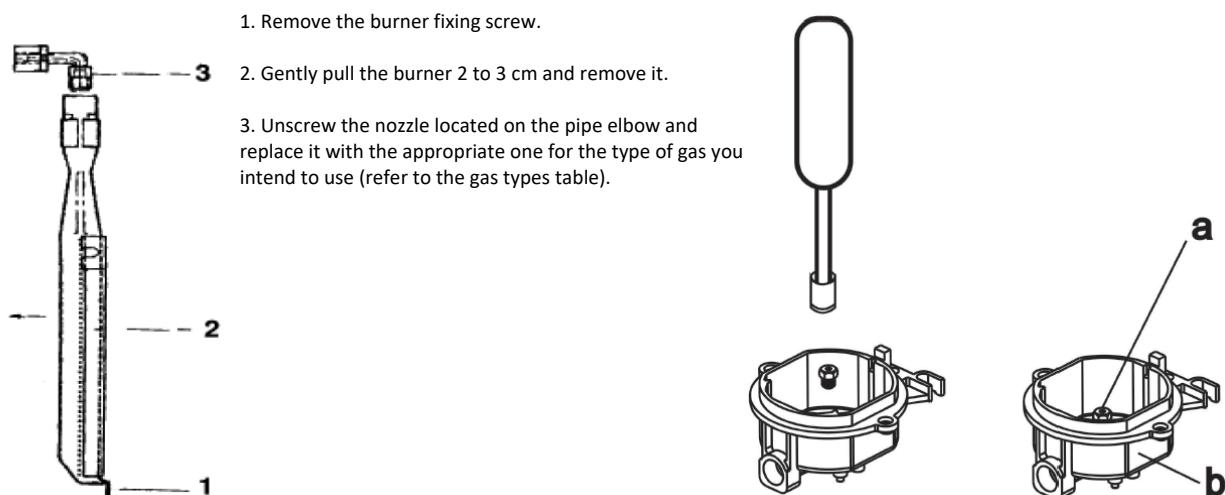
To convert the appliance to a gas type other than the one for which it was factory-adjusted, follow the instructions below in the specified order:

LPG: Use the hose nozzle connection.

Natural Gas (NG): Use the threaded connection. Always insert the sealing washer.

Then, proceed with connecting the appliance to the gas supply according to the instructions in the relevant sections.

Procedure for changing the nozzles



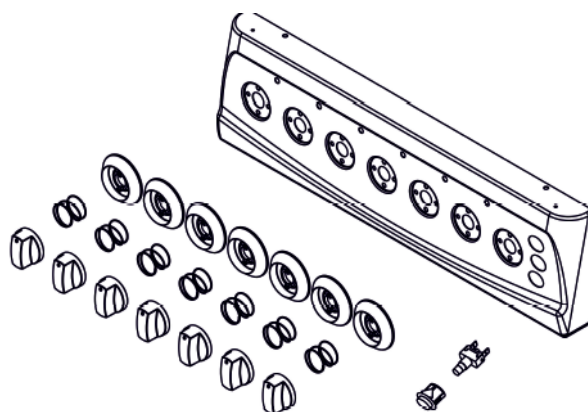
- Remove the pan supports.
- Remove the burner caps and burner bodies.
- Using a 7 mm socket spanner, unscrew the nozzles and replace them with the correct ones for the new type of gas to be used.

Reassemble the components in the reverse order of dismantling.
These burners do not require primary air adjustment.

ADJUSTING THE MINIMUM FLAME OF THE HOB BURNERS

To adjust the minimum flame:

- 1 - Turn the knob to the minimum flame position.
- 2 - Remove the knob.



- a) When converting from Natural Gas (NG) to LPG, fully tighten the minimum flame adjustment screw on the gas valve.
 - b) Converting from LPG to Natural Gas (NG) must be carried out at the factory.
- Replace the knob. Make sure the flame remains lit when turning the knob quickly from max to min.

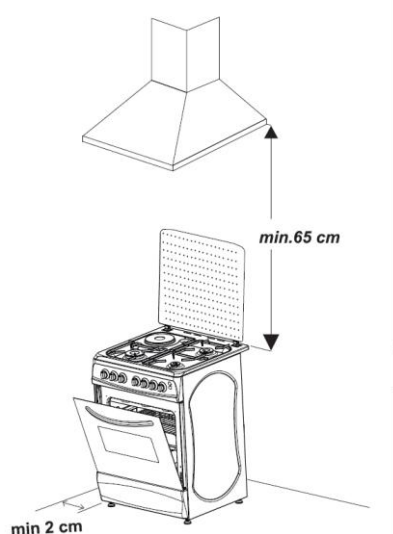
COOKING RECOMMENDATIONS:

Start cooking with a high flame, adjusting according to your needs. The outer part of the flame is much hotter than its interior (the core). Therefore, a flame that is too high is simply a waste of gas. Unlike other cooking systems, gas burners do not require pots and pans with a perfectly flat base; the flames lap the base of the pan and distribute the heat across the entire surface. For this reason, special cookware is not required. However, thin-walled pans transfer heat to the food faster than thick-walled ones.

A thick pan base prevents uneven heating, as it ensures optimal heat distribution.

Avoid using very small pots. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and tall ones, as they allow for faster heating. Cooking time is not reduced by placing narrow pans on large burners. The result is simply a waste of gas. For proper use, place small pans on small burners and large pans on large burners. Remember to cover pots with lids to reduce gas consumption.

INSTALLATION OF THE COOKER



The instructions in this manual are intended for qualified installers to ensure that installation, adjustments, and maintenance comply with current regulations.

Whenever modifications are carried out that involve disconnecting the appliance from the mains, extreme caution must be exercised.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY AN INSTALLATION THAT DOES NOT COMPLY WITH CURRENT REGULATIONS.

INSTALLATION ENVIRONMENT

Warning: This appliance may only be installed and used in permanently ventilated rooms, in accordance with current regulations.

For the appliance to operate correctly and safely, the room must have a natural airflow sufficient to support the combustion process (the installer must adhere to the relevant legislation).

The airflow must enter the room directly through openings made in the external walls.

These openings must be designed so that they cannot be blocked or obstructed from either the inside or the outside.

Installation and maintenance must be carried out exclusively by a qualified technician, in accordance with current regulations.

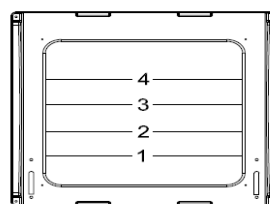
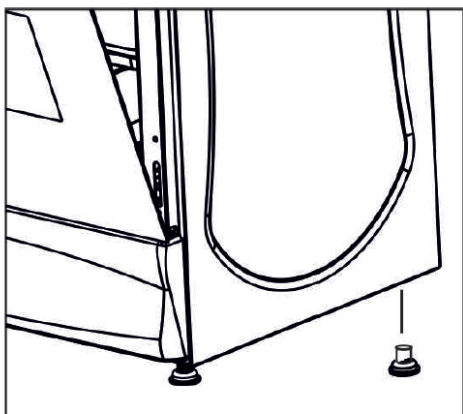
The electrical connection must be made in accordance with the EN 60335 standard. The manufacturer accepts no liability for accidents caused by missing or incorrect earthing.

EXTRACTION OF COMBUSTION PRODUCTS

Gas cooking appliances must discharge the combustion gases through extractor hoods connected directly to ventilation flues or venting directly to the outside.

LEVELLING THE APPLIANCE

The appliance is fitted with adjustable feet, located at the front and rear corners of the base. By adjusting the feet, you can alter the height of the cooker to ensure better alignment with adjacent worktops and an even distribution of liquids in the pans.



Tray levels

INSTALLING THE ANTI-TILT SYSTEM

WARNING!

For safety reasons and to prevent the appliance from tipping over, these stabilising elements must be installed.

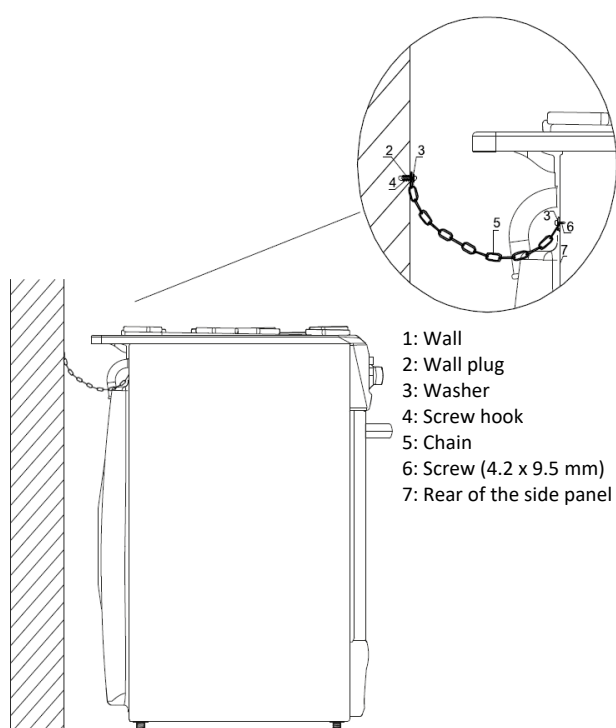
The cooker is equipped with 2 chains that must be secured on each side, at the top rear of the appliance (see the figure below).

- Mark the fixing points on the wall, ensuring they are at the same height as the screws on the back of the cooker.
- Drill the wall and fit the screws.
- Move the cooker close to the wall and securely attach the chains.
- Drill the wall and fit the screws.

Note: If the supplied parts are not suitable for the material your wall is built from, please use appropriate wall fixings to ensure the screws are firmly anchored in the wall.

IMPORTANT:

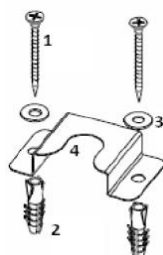
If you move the cooker for any reason (for example, to carry out maintenance work), do not forget to reattach the safety chains after putting it back in place.



For your safety, the appliance must be secured using the floor fixing system.

The following components required for installation are supplied with the product:

- 1 – Screws
- 2 – Wall plugs
- 3 – Washers
- 4 – Fixing bracket

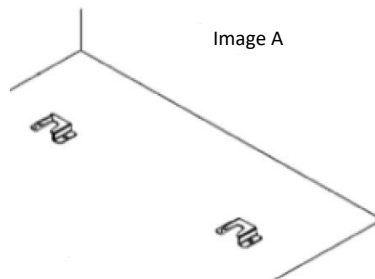


Installation instructions

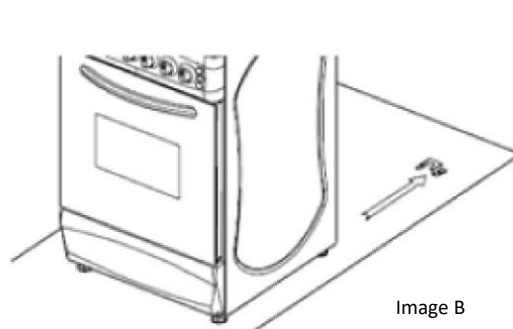
1 – Ensure you have all the necessary tools and components to hand for a safe installation.

2 – Position the fixing brackets on the floor so that they align with the rear feet of the cooker.

Drill two holes for each bracket. Insert the wall plugs into the holes, then place the washers and tighten the screws. Ensure they are securely tightened (see Image A).

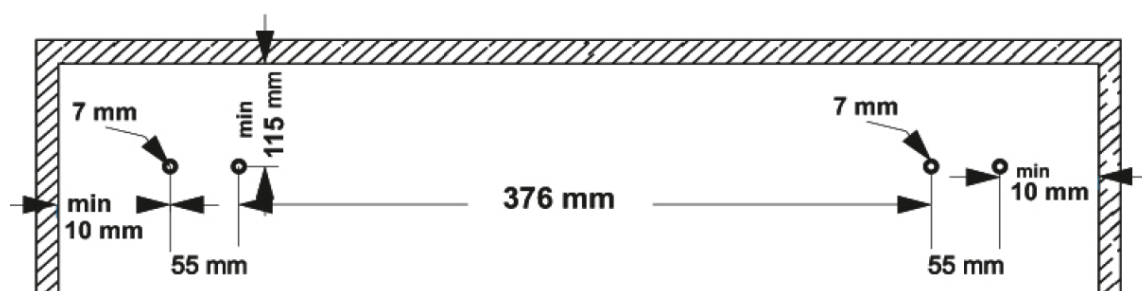
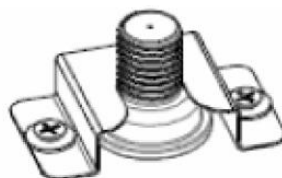


3 – Once the brackets are fitted, push the appliance towards them (see Image B).

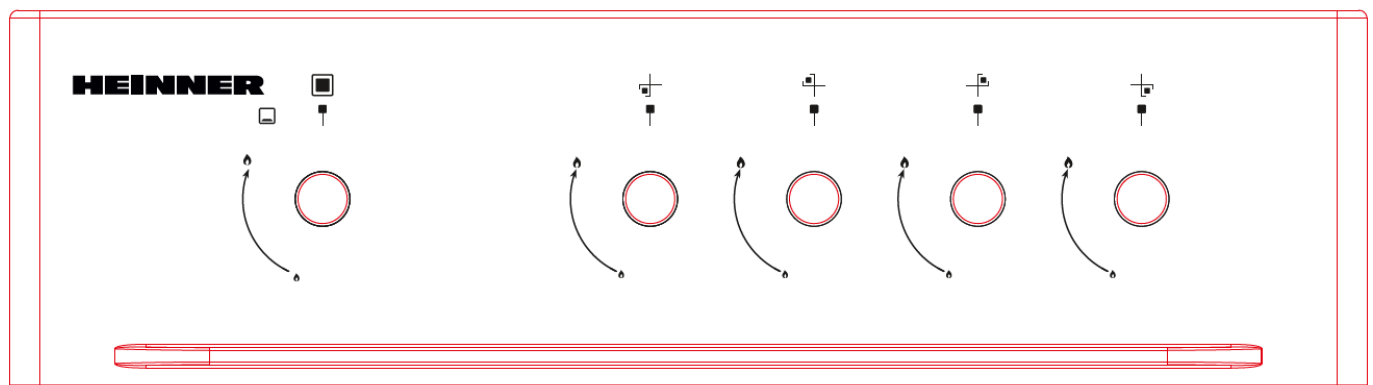
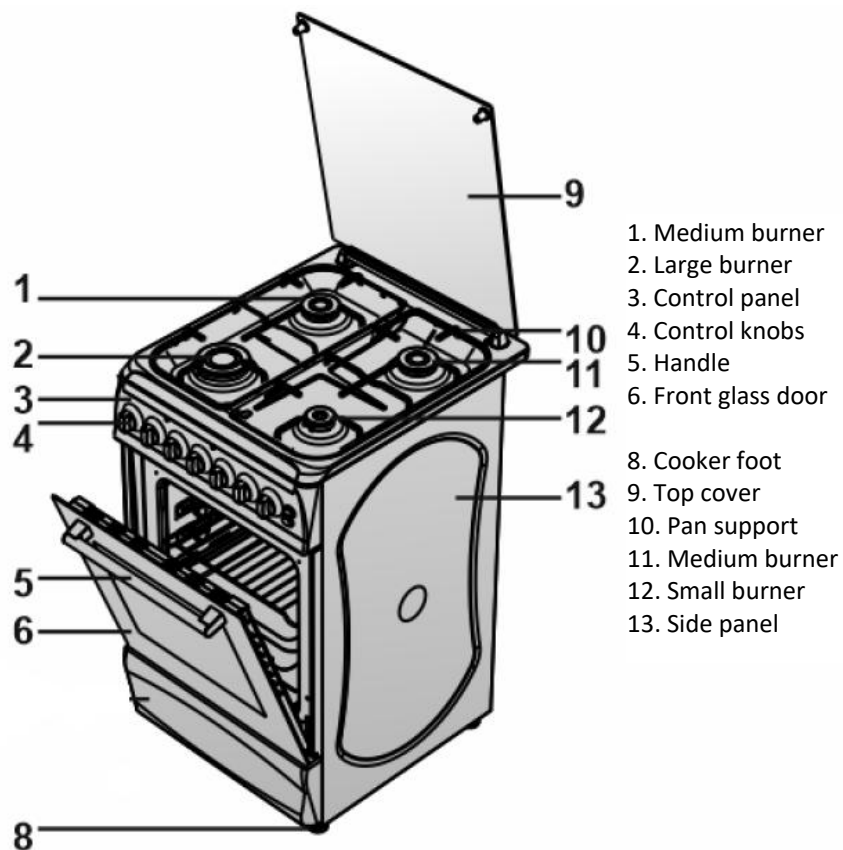


4 – The rear feet of the cooker must slide into and fully engage with both fixing brackets (see Image C).

Image C



5. PRODUCT DESCRIPTION



1. Oven
2. Large burner
3. Medium burner
4. Medium burner
5. Small burner

6. USING THE PRODUCT

USING THE OVEN

RECOMMENDATIONS FOR USING THE CONVENTIONAL OVEN

For baking cakes:

Preheat the oven for at least 10 minutes before use, unless specified otherwise in the recipe. Do not open the oven door when baking items that need to rise (e.g., yeast doughs and soufflés); a rush of cold air will stop the rising process. To check if a cake is baked, insert a skewer into the mixture; if it comes out clean, the cake is ready. Wait until at least three-quarters of the baking time has elapsed before carrying out this check.

As a general rule, remember: a bake that is well-browned on the outside but undercooked on the inside would have required a lower temperature and a longer cooking time. Conversely, a dry texture indicates that it needed a shorter cooking time and a higher temperature.

For roasting meat:

If you want a well-browned roast, use very little oil. If the cuts of meat are lean, use oil, butter, or a little of both. However, there is no need for butter or oil if the piece of meat is already fatty. If the fat is only on one side, place the meat with the fat side facing up; as it melts, it will sufficiently baste the underside. Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking: otherwise, the sudden change in temperature will make it tough. A roast, especially if it is red meat, should not be salted at the beginning of cooking, as salt draws out juices and blood from the meat, thereby preventing a well-browned crust from forming. It is advisable to salt the outside of the meat just after the halfway point of the cooking time.

Place the roast in the oven in a shallow dish; a deep dish blocks the heat. The meat can be placed in an ovenproof dish or directly onto the wire rack, with the drip tray positioned underneath to catch the meat juices. Ingredients for the gravy should only be added to the tray from the start if the cooking time is short; otherwise, add them in the last half-hour.

For meat you prefer less well-done, start cooking at a high temperature, then reduce the heat to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat can be moderate throughout the entire process. You can check if the roast is cooked through by pressing it gently with a fork; if it feels firm, it is ready. At the end of cooking, it is recommended to let the meat rest for at least 15 minutes before carving; this allows the juices to remain inside, making the meat much more tender. Before serving, you can warm your plates in the oven by setting the temperature to the minimum level.

For cooking fish:

Cook small fish at a high temperature throughout the entire process. For medium-sized fish, start with a high temperature, then gradually reduce it until they are cooked right through. You can check if the fish is ready by gently separating the flesh with a fork on one side. The inside should be opaque and white all the way through, except for salmon, trout, or similar species.

Cooking times

Cooking times vary depending on the type of food, its consistency, and its volume. We recommend keeping a close eye on the food the first time you cook it in this oven; you will later find that under identical conditions, you will achieve consistent results.

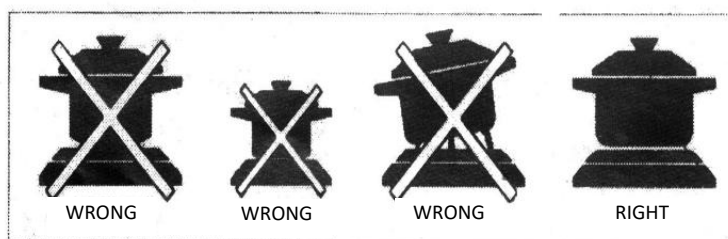
As you become more familiar with your new appliance, you will be able to adjust the values provided in the cooking table.

However, always strictly adhere to the instructions given in your chosen recipe.

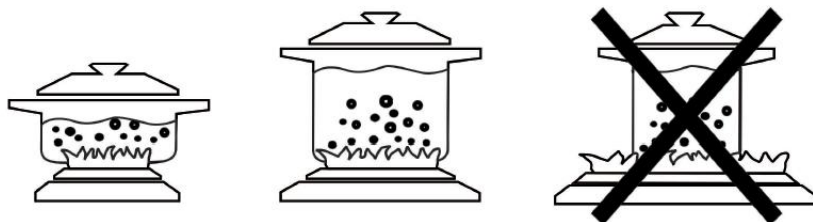
Bear in mind that food cooks more quickly in a wide-based pan than in a narrow one. Always use cookware that is appropriate for the quantity of food you are preparing. Ensure your pots are not too small when boiling liquids, so as to prevent them from boiling over. Avoid using excessively large pans for small amounts of food; the fat and juices will spread across the entire base and burn rapidly. For baking cakes, it is better to use solid-base tins. Springform tins can allow the batter and sugar to leak out; these will drip straight onto the base of the oven and burn, making cleaning an incredibly difficult chore.

Avoid placing pans with plastic handles into the oven, as they are not heat-resistant. Make sure to use pans with a diameter that suits the burner in use; this will make the cooking process more efficient and help to reduce your gas consumption.

ATTENTION! Do not place baking trays, cake tins, saucepans, ovenproof glass dishes, aluminium foil, or any other items directly on the base of the oven whilst it is in operation. Doing so will trap the heat at the bottom, which will compromise your food and cause irreversible damage to the oven's enamel.



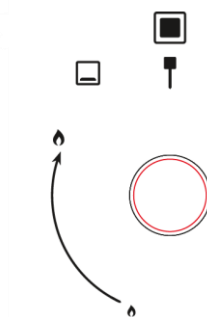
THE RULES FOR USING THE ELECTRIC COOKER ARE SHOWN IN THE IMAGE BELOW



It is also recommended to cover pans with a lid when boiling liquids. As soon as the liquid begins to boil, reduce the flame to a level just sufficient to maintain the boil.

THE OVEN:

The control knob operates the main oven burner. These cookers are equipped with a safety valve that automatically shuts off the gas supply should the flame be accidentally extinguished. To light the bottom burner, push in and turn the control knob anti-clockwise whilst pressing the igniter. As soon as the flame lights, continue to hold the knob in for up to 15 seconds to engage the safety device. You can then adjust the flame to your desired cooking level using the large and small flame symbols. Please note: do not run the ignition for more than 15 seconds at a time. If the burner does not ignite, release the knob, open the oven door, and wait for at least 1 minute to allow the gas to clear before trying again.

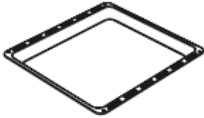
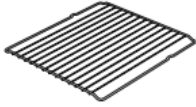


Oven control knob

PREHEATING:

After lighting the oven, leave the door open for a few minutes, then close it and turn the control knob to the desired temperature. Allow the oven to preheat for approximately 15 minutes before placing the food you wish to cook inside.

Accessories

Standard baking tray	 Used for pastries, large roasts, and foods with a high liquid content. It can also be used as a drip tray to collect fat or oil when using the grill or cooking frozen foods.
Wire rack	 Used for roasting, baking, or positioning frozen foods at the desired shelf level.

TECHNICAL DATA

		HFSC-K50WH / HFSC-K50SL			
		Small	Medium	Large	Oven
G30-30 mbar Heat input	Hs	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	2.00 kW
Ø nozzle	mm	0.55	0.70	0.85	0.65
consumption	g/h	73	131	204	145
G20-20 mbar Heat input	Hs	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	2.00 kW
Ø nozzle	mm	0.75	1.00	1.20	1.00
consumption	m ³ /h	0.095	0.167	0.271	0.190

7. CLEANING AND MAINTENANCE

ATTENTION: Before carrying out any cleaning or maintenance work, disconnect the appliance from the mains power supply.

Cleaning the cooker:

Wipe up food or liquid spills as soon as possible using a soft cloth and warm soapy water.

Under no circumstances should you use knives or wire wool to remove hardened residue. Stubborn stains are best removed by soaking them with a detergent-soaked sponge, taking care not to scratch the enamelled surface.

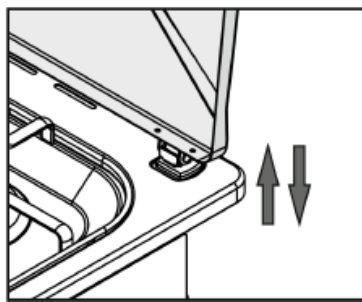
The enamelled pan supports can be washed by hand, but they are also dishwasher safe.

Remove the pan supports and burner caps, then wash them thoroughly with warm soapy water. Allow them to dry completely before putting them back in place.

When replacing them, ensure they are positioned correctly. Only the bare metal components of the burner may be cleaned by scrubbing with a metal scouring pad or a slightly abrasive cloth.

Cleaning the lid:

The cooker lid can be removed to make cleaning easier, as shown in the figure. Follow the specific instructions for this procedure.



Metal lid

Cleaning the oven:

Wipe the oven door using only warm water; avoid using rough sponges or abrasive cleaning agents.

We strongly recommend cleaning the inside of the oven carefully after use, whilst it is still slightly warm. This makes it much easier to remove grease deposits, fruit splashes, or sugar residue. You can use warm soapy water or a specialist oven cleaner spray.

Do not spray the cleaning solution directly onto brushed steel components, as this may damage them. Always follow the instructions provided on the packaging of the cleaning product. Wash the oven accessories (wire rack, baking trays, etc.) with warm soapy water.

For hardened, baked-on residue, you can use a mildly abrasive scouring powder. Do not cover any part of the oven with aluminium foil. Doing so will prevent the heat from circulating correctly, which will compromise your cooking results and irreversibly damage the appliance's enamel surface.

Periodically check the condition of the flexible gas hose. If you notice any signs of wear or damage, immediately arrange for it to be replaced by an authorised technician.

For safety reasons, we recommend replacing the gas hose annually.

Contact an authorised technician to have the gas valves lubricated periodically. Furthermore, if you notice any faults or unusual behaviour in the operation of the cooker, request a professional inspection. For models equipped with a compartment designed to hold a gas cylinder, never use this space to store an empty cylinder or one that is not actively connected to the appliance.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING: Repairs carried out by unqualified persons present a major risk of electric shock, short circuits, or fire.

Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified and authorised service centre.

WARNING: Repairs carried out by unqualified persons present a risk of explosion or gas poisoning.

Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified and authorised service centre.

Normal operating conditions: When turned on for the first time, the appliance may emit a little smoke and a specific odour for a short period of time. During use, it is normal for steam to be released from the appliance. When heating up and cooling down, the metal components may expand and produce slight cracking or clicking noises.

CAUTION!

BEFORE CONTACTING THE SERVICE TEAM, PLEASE CARRY OUT THE FOLLOWING CHECKS:

Problem	Possible cause	Solutions
The product does not work.	Fuses may be faulty or blown.	Check the fuse box. If necessary, reset the circuit breaker or replace the fuse.
	The appliance is not receiving power.	Check that the plug is properly inserted into the socket.
THE APPLIANCE IS NOT RECEIVING GAS.	THE MAIN GAS VALVE IS CLOSED.	OPEN THE MAIN GAS VALVE.
	THE GAS HOSE IS PINCHED OR OBSTRUCTED.	POSITION THE GAS HOSE CORRECTLY TO ENSURE A CLEAR FLOW.
THE BURNER does not light or lights poorly.	THE BURNER BASE IS DAMP.	ENSURE THAT THE BURNER COMPONENTS ARE COMPLETELY DRY.
	THE BURNER IS DIRTY OR CLOGGED.	CLEAN THE BURNER THOROUGHLY.
	THE GAS VALVE IS CLOSED.	OPEN THE GAS VALVE.
	THE GAS CYLINDER IS EMPTY.	CHECK THE CYLINDER AND REPLACE IT IF NECESSARY.
	THE BURNER CAP IS INCORRECTLY POSITIONED.	PLACE THE BURNER CAP IN THE CORRECT POSITION.
The oven door does not close properly.	Food residue is trapped between the door and the oven body.	Clean the oven thoroughly.
Water drips onto appliance components.	Water or steam may be generated depending on the food being cooked. This is not a fault.	Once the oven has cooled, wipe away the water with a cloth.
Steam escapes from around the door.		
Residual water remains inside the oven.		
The oven does not heat up.	The oven door is open.	Close the door.
	The oven knobs are not set correctly.	Refer to the section on using the oven.

Smoke is emitted during operation.	First-time use of the oven.	The heating elements emit smoke initially. This is not a fault and will stop after 2-3 uses.
	Food residue on the heating elements.	Allow the oven to cool and clean any food remains off the heating element.
A smell of burning plastic occurs during use.	Plastic or non-heat-resistant accessories are being used.	Only use ovenproof glassware or metal accessories at high temperatures.
The oven is not cooking properly.	The oven door is opened frequently during cooking.	Unless you need to turn the food, keep the door closed. Opening it frequently drops the internal temperature and affects results.

If the problem persists even after following these instructions:

- 1) Completely disconnect the appliance from the power supply (turn off the switch at the socket or trip the relevant circuit breaker).
- 2) Contact an authorised service centre.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please follow local regulations by taking any non-functional electrical equipment to authorised collection centres for waste electrical and electronic equipment.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective owners.

No part of these specifications may be reproduced in any form or by any means, nor used to create derivative works such as translations, transformations, or adaptations, without the prior written consent of NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



This product is designed and manufactured in compliance with the standards and regulations of the European Community.



Importer: **Network One Distribution**

3–5 Marcel Iancu Street, Bucharest, Romania

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

ARAGAZ GAZ

Model:

HFSC-K50WH / HFSC-K50SL



- Aragaz cu 4 arzătoare
 - 50 x 50 cm

HEINER

1. 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.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ Aragaz
- ➔ Manual de utilizare
- ➔ Certificat de garanție

3. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

GENERALITĂȚI

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.
6. **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu; nu depozitați materiale pe suprafața de gătire.
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. **AVERTISMENT:** Acest aparat este destinat exclusiv pentru prepararea alimentelor. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
10. În timpul operațiilor de curățare a aparatului, nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
11. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă complet înainte de a introduce alimente în cuptor.
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. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat în cazul în care aceștia nu pot fi supravegheați permanent.
14. Evitați atingerea elementelor de încălzire.
15. **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie supravegheat. Procesul de preparare trebuie supravegheat permanent.
16. 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.
17. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
18. 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.
19. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
20. 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.
21. Mențineți curate orificiile de ventilație.
22. Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă de la distanță.
23. Nu încălziți conserve închise și borcane din sticlă. Presiunea poate duce la explodarea borcanelor.

24. Mânerul cuptorului nu este destinat uscării prosoapelor. Nu atârnați prosoape, cârpe etc. pe mânerul cuptorului.
 25. Nu puneți tăvi, vase sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.
 26. Utilizați mănuși de bucătărie termorezistente de fiecare dată când introduceți alimente în cuptor sau le scoateți din acesta.
 27. Nu utilizați produsul sub influența medicamentelor și/sau a alcoolului.
 28. 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.
 29. După fiecare utilizare, asigurați-vă că aparatul este oprit.
 30. Nu utilizați aparatul în cazul în care prezintă defecțiuni sau deteriorări evidente.
 31. Nu atingeți ștecărul cu mâinile umede. Nu trageți de cablu pentru a deconecta ștecărul. Apucați întotdeauna de ștecăr.
 32. Nu utilizați aparatul dacă geamul ușii nu este montat sau este spart.
 33. 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.).
 34. Nu puneți pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
 35. 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.
 36. 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.
 37. 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.
 38. 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.
 39. Ambalajele sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor.
 40. Nu utilizați pentru curățarea geamului substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite, deoarece zgârieturile apărute pe suprafața geamului ușii pot provoca spargerea acestuia.
 41. 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.
 42. Utilizatorul nu trebuie să manevreze singur aparatul.
 43. Utilizatorul trebuie să fie atent atunci când curăță arzătoarele cu gaz. Pot rezulta vătămări.
 44. Alimentele se pot vărsa atunci când un picior al cuptorului este demontat sau se rupe. Acordați atenție deosebită acestui aspect, deoarece pot rezulta vătămări.
 45. 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!
 46. În cazul în care capacul superior al aparatului se închide, vasele de gătit se pot răsturna. Feriți-vă de mănecarea fierbinte care poate cădea peste dumneavoastră. 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. Puteți deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică pe durata lucrărilor de reparații sau amenajare din locuință. 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. Opiți aparatul înainte de îndepărtarea dispozitivelor de protecție. După curățare, montați dispozitivele de protecție conform instrucțiunilor.
 54. Punctul de conectare a cablului trebuie protejat.
 55. Vă rugăm să nu preparați alimentele direct pe tavă/grătar. Puneți alimentele în sau pe accesoriile corespunzătoare înainte de a le introduce în cuptor.
 56. Lăsați suprafețele fierbinți să se răcească înainte de a închide capacul.
 57. Aparatul este prevăzut cu un capac. Rolul acestuia este de a proteja suprafața împotriva prafului atunci când este închis și de a proteja peretele împotriva stropilor de grăsime atunci când este deschis.
 58. Curățați capacul de fiecare dată înainte de a-l închide.
 59. Acumularea de grăsime sau de resturi alimentare poate provoca incendii.
- AVERTISMENT:** Capacul metalic se poate deteriora semnificativ din cauza căldurii degajate de arzătoare. Prin urmare, înainte de a-l închide, asigurați-vă că ați oprit toate arzătoarele și lăsați-le să se răcească timp de cel puțin 30 de minute.

60. Asigurați-vă că alimentați aparatul doar cu tipul de gaz specificat pe eticheta autocolantă de lângă racordul de gaze. Țineți cont de faptul că funcționarea cuptorului pe gaz implică circulația aerului cald.
61. În cazul în care este necesară o intervenție tehnică, nu încercați să reparați aparatul fără ajutorul unui specialist calificat. Reparațiile efectuate de persoane necalificate pot provoca defecțiuni sau accidente. Contactați un centru de service autorizat și solicitați exclusiv piese de schimb originale.

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.

Utilizare prevăzută

1. Acest produs este destinat uzului casnic. Utilizarea aparatului în scopuri comerciale nu este permisă.
2. Aparatul poate fi utilizat numai pentru prepararea alimentelor. Acesta nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea unei încăperi.
3. Acest aparat nu trebuie utilizat pentru încălzirea alimentelor sub grill, pentru încălzirea locuinței sau uscarea hainelor sau a prosoapelor pe mânerul ușii cuptorului.
4. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru deteriorările apărute ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a manevrării greșite.
5. Cuptorul poate fi utilizat pentru decongelarea, coacerea, prăjirea și frigerea produselor alimentare.
6. Durata de exploatare a produsului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. Aceasta este perioada pe parcursul căreia piesele de schimb necesare pentru funcționarea acestui produs sunt furnizate de producător.

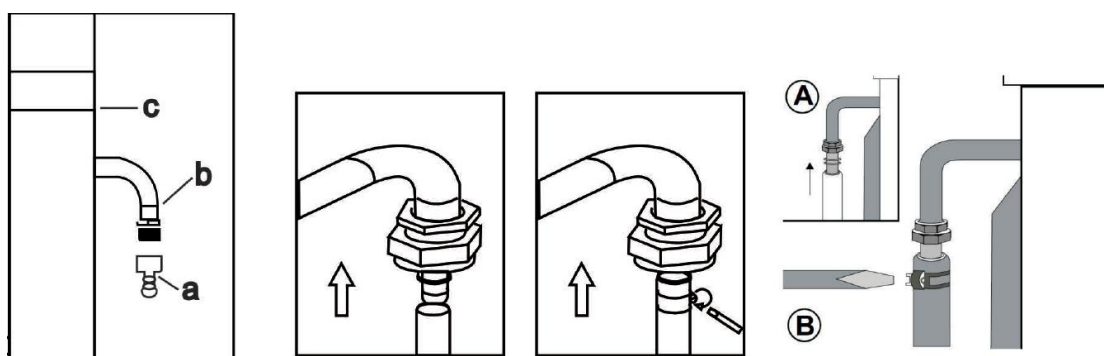
4. INSTALARE

Aparatul nu este prevăzut cu un sistem de evacuare a gazelor arse. Vă recomandăm să îl instalați în încăperi bine ventilate, respectând normele în vigoare.

Racordare la sistemul de alimentare cu gaze

Racordarea la sistemul de alimentare cu gaze trebuie efectuată în conformitate cu reglementările în vigoare. Producătorul a testat și a reglat aparatul din fabrică pentru tipul de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, situată în partea din spate a aragazului, în zona conductei de racord. Asigurați-vă că racordați aparatul exclusiv la tipul de gaz menționat pe această plăcuță.

UTILIZAREA CONDUCTELOR RIGIDE SAU A FURTUNURILOR METALICE FLEXIBILE PENTRU RACORDARE: Pentru a garanta un nivel maxim de siguranță, vă recomandăm să realizați racordarea la rețeaua de alimentare cu gaze folosind conducte rigide (de exemplu, din cupru) sau furtunuri flexibile din oțel inoxidabil, pentru a evita solicitarea mecanică a racordului.

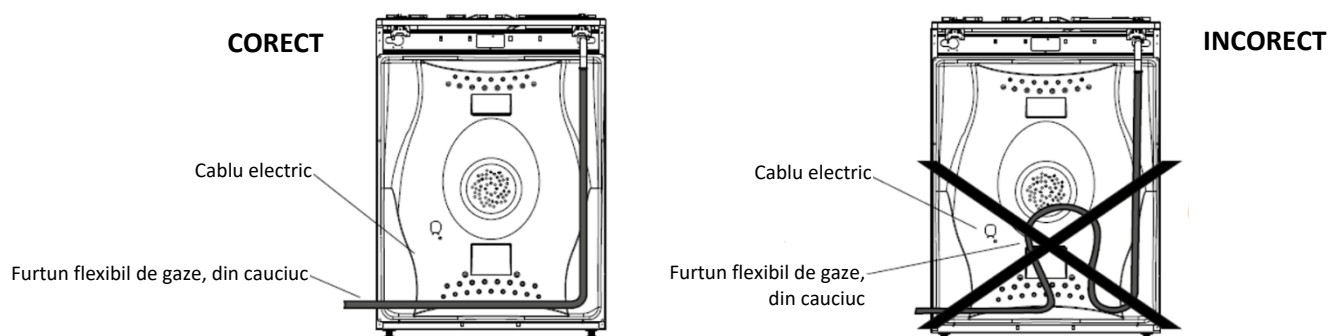


Pentru acest tip de instalare, conectarea la rețeaua de alimentare cu gaz trebuie efectuată utilizând exclusiv tuburi metalice flexibile, în conformitate cu normele în vigoare.

UTILIZAREA FURTUNURILOR FLEXIBILE NEMETALICE PENTRU RACORDARE:

Dacă racordul poate fi verificat cu ușurință pe întreaga sa lungime, puteți utiliza furtunuri flexibile, cu condiția respectării reglementărilor în vigoare. Furtunul flexibil trebuie fixat etanș folosind coliere de prindere, conform normelor în vigoare. Furtunul flexibil trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Să nu fie direcționat prin zone în care temperatura depășește cu mai mult de 30 °C temperatura ambiantă.



- Să aibă o lungime de maximum 1500 mm.
- Să nu prezinte strangulări sau îndoituri.
- Să nu fie tensionat sau întins.

- Să poată fi verificat cu ușurință în vederea evaluării stării.

Pentru a verifica starea furtunului flexibil, asigurați-vă de următoarele:

- Nu prezintă fisuri, tăieturi sau urme de arsuri, nici la capete și nici pe întreaga sa lungime.
- Materialul nu s-a întărit și își păstrează elasticitatea.
- Colierele de prindere nu prezintă urme de rugină.
- Termenul de valabilitate nu a expirat.

AVERTISMENT: Dacă observați una sau mai multe dintre aceste nereguli, nu încercați să reparați furtunul; acesta trebuie înlocuit.

IMPORTANT: După finalizarea instalării, verificați etanșeitatea fiecărui racord, folosind o soluție de apă cu săpun. Nu folosiți niciodată o flacără deschisă!

ADAPTAREA LA DIFERITE TIPURI DE GAZ

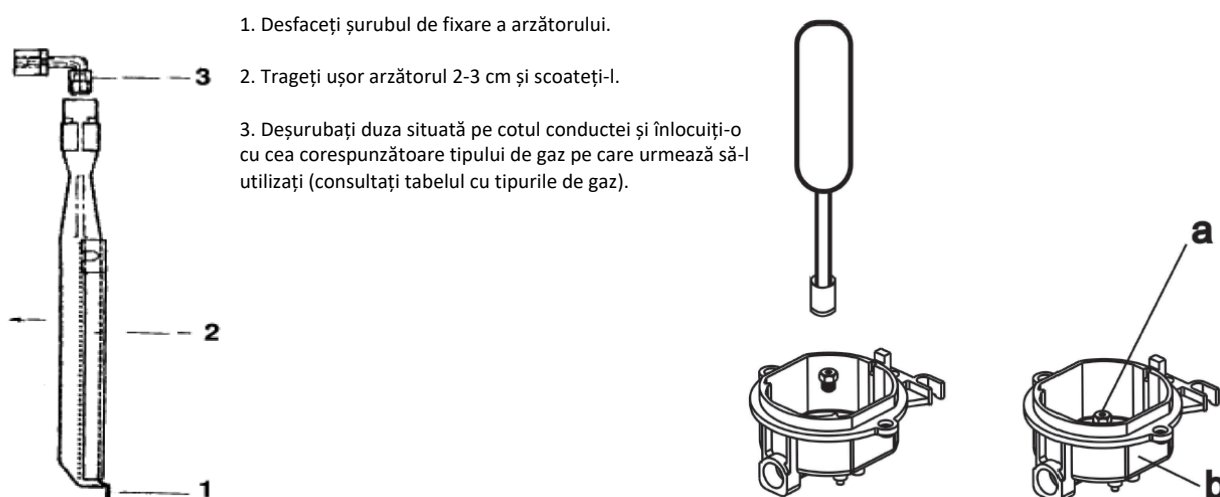
Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost reglat din fabrică, urmați instrucțiunile de mai jos, în ordinea indicată.

GPL: utilizați racordul portfurtun.

Gaze naturale: Utilizați racordul filetat. Introduceți întotdeauna garnitura de etanșare.

Apoi, continuați cu racordarea la instalația de gaze, conform instrucțiunilor din secțiunile corespunzătoare.

Procedura de schimbare a duzelor



- Îndepărtați grătarele.
- Scoateți capacele și corpurile arzătoarelor.
- Folosind o cheie tubulară de 7 mm, deșurubați duzele și înlocuiți-le cu cele potrivite pentru noul tip de gaz utilizat.

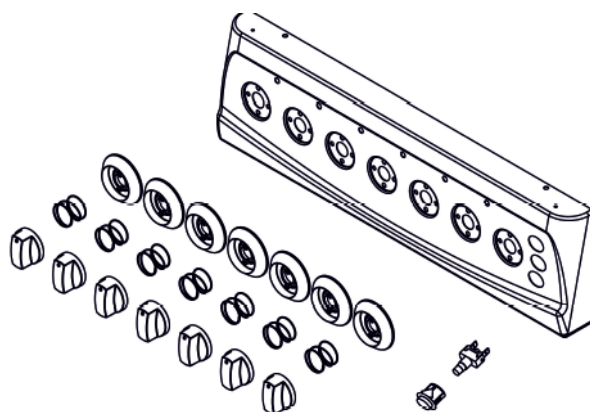
Montați la loc componentele, urmând în ordine inversă pașii necesari demontării.

Aceste arzătoare nu necesită reglarea aerului primar.

REGLAREA FLĂCĂRII MINIME A ARZĂTOARELOR PLITEI

Pentru a regla flacăra minimă:

- 1 - Rotiți butonul la poziția pentru flacără minimă.
- 2 - Scoateți butonul



- a) În cazul trecerii de la gaze naturale la GPL, strângeți complet șurubul de reglare a flăcării minime al robinetului de gaz.
- b) Trecerea de la GPL la gaze naturale trebuie efectuată în fabrică.
- Montați la loc butonul. Asigurați-vă că flacăra nu se stinge atunci când rotiți rapid butonul de la poziția maximă la cea minimă.

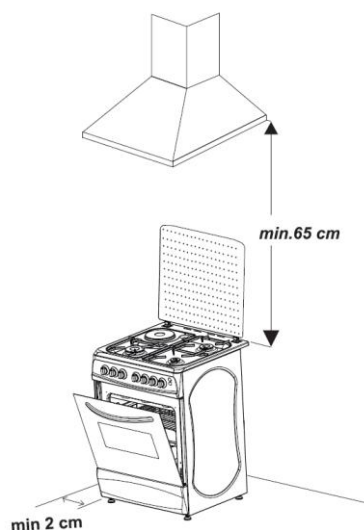
RECOMANDĂRI PRIVIND PREPARAREA:

Începeți prepararea alimentelor folosind o flacăra mare, în funcție de necesități. Partea exterioară a flăcării este mult mai fierbinte decât interiorul acesteia (nucleul). Prin urmare, o flacăra prea înaltă reprezintă doar o risipă de gaz. Spre deosebire de alte sisteme de gătit, arzătoarele pe gaz nu necesită vase cu baza perfect plată; flăcările învăluie baza vasului și distribuie căldura pe întreaga suprafață. Din acest motiv, nu sunt necesare vase speciale. Cu toate acestea, vasele cu pereți subțiri transmit căldura către alimente mai rapid decât cele cu pereți groși.

Baza groasă a unui vas previne încălzirea neuniformă, deoarece asigură o distribuție optimă a căldurii.

Evitați utilizarea vaselor foarte mici. Vasele largi și mai puțin adânci sunt mai potrivite decât cele înguste și înalte, deoarece permit o încălzire mai rapidă. Timpul de gătit nu se reduce dacă așezați vase înguste pe arzătoare mari. Rezultatul este doar o risipă de gaz. Pentru o utilizare corectă, așezați vasele mici pe arzătoarele mici, iar vasele mari pe arzătoarele mari. Nu uitați să acoperiți vasele cu capace, pentru a reduce consumul de gaz.

INSTALAREA ARAGAZULUI



Instrucțiunile din cadrul prezentului manual se adresează instalatorilor calificați, pentru a putea garanta faptul că instalarea, reglajele și întreținerea respectă normele în vigoare.

Ori de câte ori se efectuează modificări care implică deconectarea aparatului de la rețea, este necesar să se procedeze cu maximă prudență.

COMPANIA PRODUCĂTOARE NU ÎȘI ASUMĂ NICIO RĂSPUNDERE PENTRU DAUNELE CAUZATE DE O INSTALARE CARE NU ESTE ÎN CONFORMITATE CU NORMELE ÎN VIGOARE.

MEDIUL DE INSTALARE

Avertisment: Acest aparat poate fi instalat și utilizat doar în încăperi prevăzute cu ventilație permanentă, conform normelor în vigoare.

Pentru ca aparatul să funcționeze corect și în siguranță, încăperea trebuie să dispună de un flux natural de aer suficient pentru întreținerea procesului de ardere (instalatorul trebuie să respecte legislația în domeniu).

Fluxul de aer trebuie să pătrundă în încăpere direct prin deschideri realizate în pereții exteriori.

Aceste deschideri trebuie realizate astfel încât să nu poată fi blocate sau obstrucționate nici din interior, nici din exterior.

Instalarea și întreținerea trebuie efectuate exclusiv de către un tehnician calificat, în conformitate cu reglementările în vigoare.

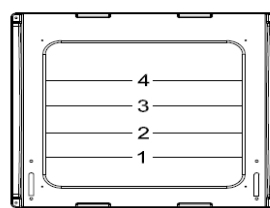
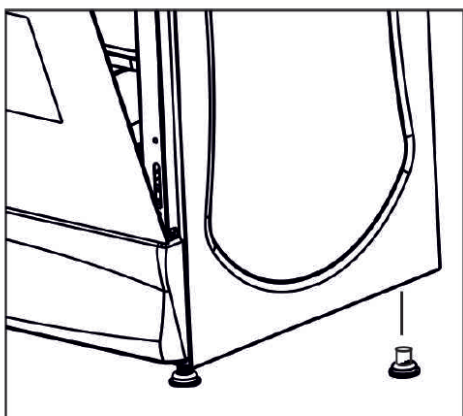
Racordarea la rețeaua electrică trebuie realizată în conformitate cu standardul EN 60335. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru accidente cauzate de lipsa împământării sau de o împământare incorectă.

EVACUAREA GAZELOR ARSE

Aparatele de gătit pe gaz trebuie să evacueze gazele rezultate în urma arderii prin intermediul unor hote conectate direct la coșuri de ventilație sau cu evacuare directă către exterior.

ECHILIBRAREA APARATULUI

Aparatul este prevăzut cu picioare reglabile, amplasate în colțurile din față și din spate ale bazei. Prin reglarea picioareșelor, puteți modifica înălțimea aparatului pentru a asigura o mai bună aliniere cu celelalte suprafețe și o distribuție uniformă a lichidelor în vasele de gătit.



Nivelurile pentru tăvi

INSTALAREA SISTEMULUI ANTIRĂSTURNARE

AVERTISMENT!

Din motive de siguranță și pentru a preveni răsturnarea aparatului, aceste elemente de stabilizare trebuie instalate obligatoriu.

Aragazul este echipat cu 2 lanțuri care trebuie fixate pe fiecare laterală, în partea superioară din spate a aparatului (consultați figura de mai jos).

- Marcați pe perete punctele de fixare, asigurându-vă că sunt la aceeași înălțime cu șuruburile de pe spatele aragazului.

- Găuriți peretele și montați șuruburile.

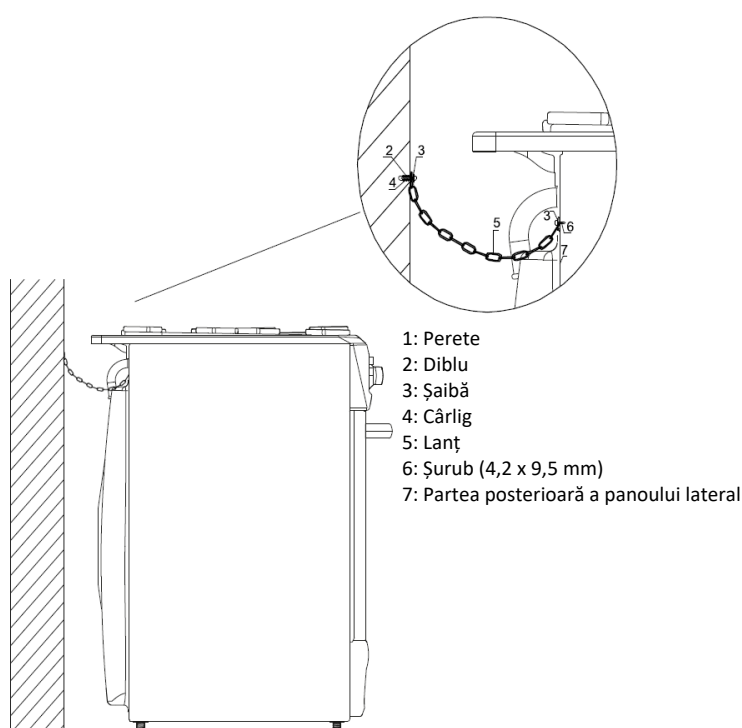
- Aduceți aragazul aproape de perete și prindeți bine lanțurile.

- Găuriți peretele și montați șuruburile.

Notă: Dacă piesele furnizate nu sunt potrivite pentru materialul din care este construit peretele, vă rugăm să utilizați sisteme de prindere adecvate pentru a asigura o fixare solidă a șuruburilor în perete.

IMPORTANT:

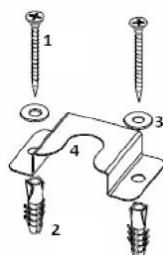
Dacă mutați aragazul din orice motiv (de exemplu, pentru efectuarea operațiilor de întreținere), nu uitați să prindeți din nou lanțurile de siguranță după ce îl puneți la loc.



Pentru siguranța dumneavoastră, aparatul trebuie asigurat folosind sistemul de fixare în pardoseală.

Împreună cu produsul, sunt livrate următoarele componente necesare pentru montaj:

- 1 – Șuruburi
- 2 – Dibluri
- 3 – Șaibe
- 4 – Suport de fixare

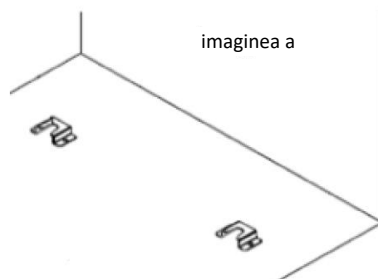


Instrucțiuni de montaj

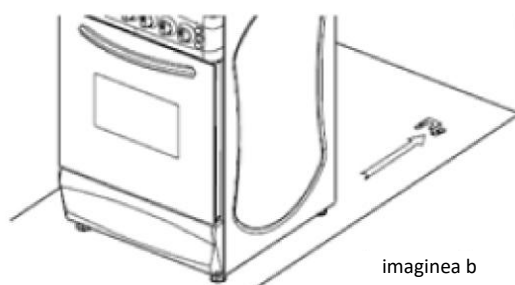
1 – Asigurați-vă că aveți la îndemână toate uneltele și elementele necesare pentru o instalare sigură.

2 – Poziționați suporturile de fixare pe pardoseală, astfel încât să se alinieze cu picioarele din spate ale aragazului.

Dați câte două găuri pentru fiecare suport. Introduceți diblurile în găuri, apoi așezați șaibele și strângeți șuruburile. Asigurați-vă că sunt strânse bine (consultați imaginea A).

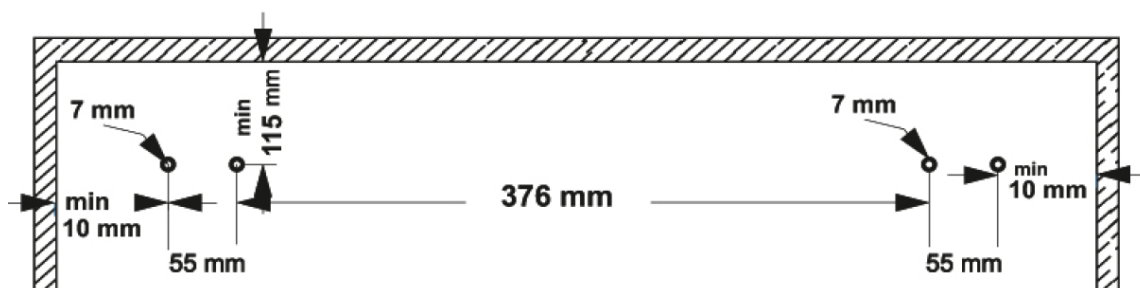
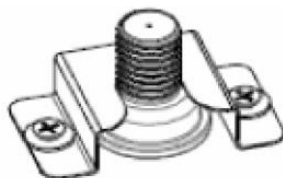


3 – După ce ați montat suporturile, împingeți aparatul către acestea (consultați imaginea b).

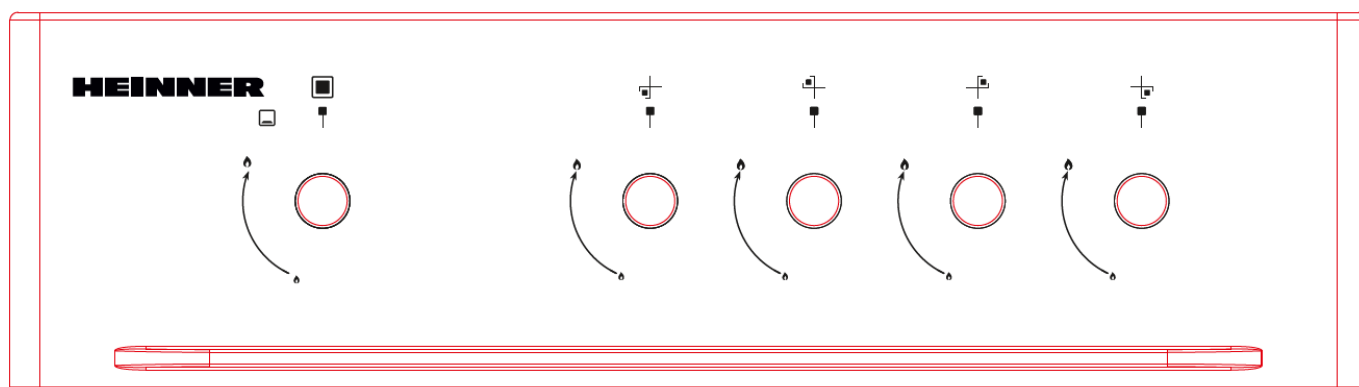
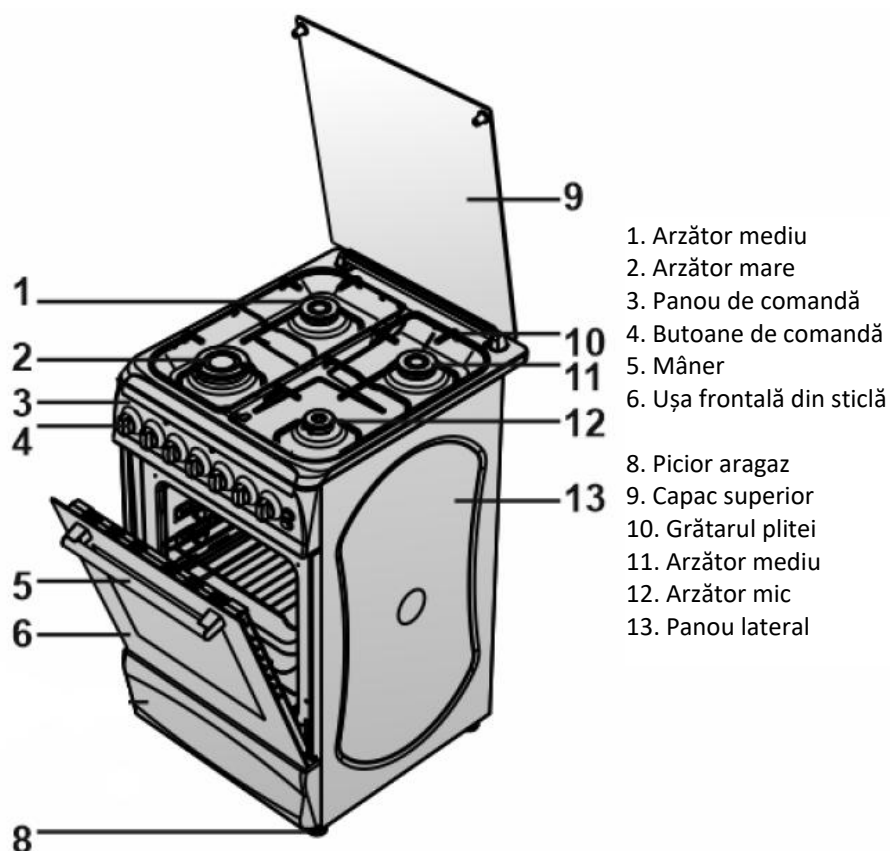


4 – Picioarele din spate ale aragazului trebuie să gliseze și să se fixeze complet în ambele suporturi de fixare (consultați imaginea c).

imaginea c



5. DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1. Cuptor
- 2. Arzător mare
- 3. Arzător mediu
- 4. Arzător mediu
- 5. Arzător mic

6. UTILIZAREA PRODUSULUI

UTILIZAREA CUPTORULUI

RECOMANDĂRI PENTRU UTILIZAREA CUPTORULUI TRADIȚIONAL

Pentru coacerea prăjiturilor:

Preîncălziți cuptorul timp de cel puțin 10 minute înainte de utilizare, cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețetă. Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți produse care trebuie să crească (de exemplu, aluaturi dospite și sufleuri); pătrunderea aerului rece va opri procesul de creștere. Pentru a verifica dacă prăjitura este coaptă, introduceți o scobitoare în aluat; dacă iese curată, prăjitura este gata. Așteptați să treacă cel puțin 3/4 din timpul de coacere înainte de a face această verificare.

Ca regulă generală, rețineți: un preparat bine rumenit la exterior, dar insuficient copt la interior, ar fi necesitat o temperatură mai scăzută și un timp de preparare mai lung. În schimb, o textură uscată a preparatului indică faptul că ar fi necesitat un timp mai scurt și o temperatură mai ridicată.

Pentru gătirea cărnii:

Dacă doriți o friptură bine rumenită, folosiți foarte puțin ulei. Dacă bucățile de carne sunt slabe, folosiți ulei, unt sau câte puțin din ambele. În schimb, nu este nevoie de unt sau ulei dacă respectiva bucată de carne este deja grasă. Dacă grăsimea este doar pe o singură parte, așezați carnea cu acea porțiune în sus; prin topire, va unge suficient și partea inferioară. Carnea roșie trebuie scoasă din frigider cu o oră înainte de preparare: în caz contrar, schimbarea bruscă de temperatură o va întări. O friptură, mai ales dacă este din carne roșie, nu trebuie sărată la începutul preparării, deoarece sarea determină scurgerea sucurilor și a sângelui din carne, împiedicând astfel formarea unei cruste bine rumenite. Se recomandă sărarea suprafeței exterioare a cărnii după ce a trecut puțin peste jumătate din timpul de gătire.

Așezați friptura în cuptor într-un vas cu margini joase; un vas adânc blochează căldura. Carnea poate fi așezată într-un vas termorezistent sau direct pe grătar, având tava de scurgere dedesubt pentru a colecta zeama lăsată de carne. Ingredientele pentru sos trebuie adăugate în tavă de la început doar dacă timpul de gătire este scurt; în caz contrar, adăugați-le în ultima jumătate de oră.

Începeți la o temperatură ridicată gătirea cărnii pe care o doriți mai puțin pătrunsă, apoi reduceți temperatura pentru a finaliza gătirea la interior. Temperatura de gătire pentru carnea albă poate fi moderată pe toată durata procesului. Puteți verifica dacă friptura s-a pătruns presând-o ușor cu o furculiță; dacă o simțiți fermă, înseamnă că este gata. La finalul preparării, este recomandat să așteptați cel puțin 15 minute înainte de a tăia carnea; astfel, zeama va rămâne în interior, iar carnea va fi mult mai fragedă. Înainte de servire, puteți menține farfuriile calde în cuptor, setând temperatura la nivelul minim.

Pentru prepararea peștelui:

Preparați peștii mici la o temperatură ridicată pe toată durata procesului. Pentru peștii de dimensiuni medii, începeți cu o temperatură ridicată, apoi reduceți-o treptat până când aceștia se pătrund complet. Puteți verifica dacă peștele este gata separând ușor carnea cu o furculiță, pe una dintre laterale. Interiorul trebuie să fie alb și opac pe toată grosimea, excepție făcând somonul, păstrăvul sau alte specii similare.

Duratele de preparare

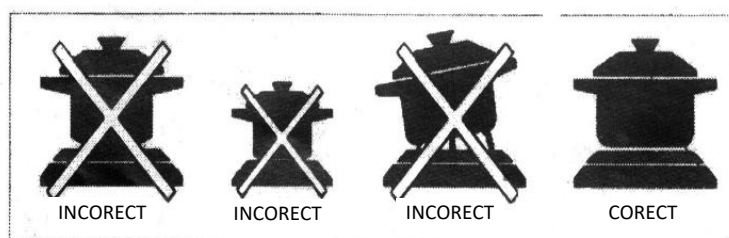
Duratele de preparare variază în funcție de tipul alimentelor, de consistența și de volumul acestora. Vă recomandăm să supravegheați cu atenție alimentele prima dată când le preparați în acest cuptor; ulterior, veți observa că în condiții similare veți obține rezultate similare.

Pe măsură ce căpătați experiență cu noul aparat, veți putea ajusta valorile prezentate în tabelul de gătire. Cu toate acestea, urmați întotdeauna cu strictețe instrucțiunile din rețeta pe care ați ales-o.

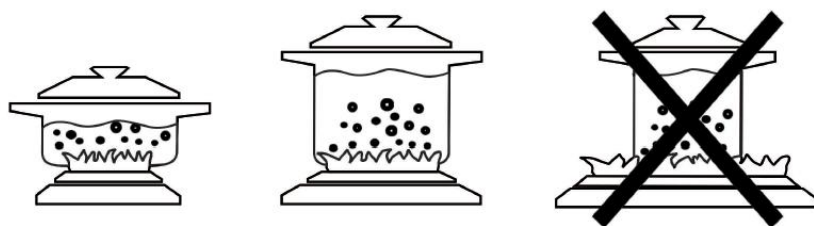
Țineți cont de faptul că într-o cratiță cu baza lată mâncarea se prepară mai repede decât într-una îngustă. Utilizați întotdeauna vase adaptate cantității de mâncare pe care o preparați. Asigurați-vă că vasele nu sunt prea mici atunci când fierbeți lichide, pentru ca acestea să nu dea în foc. Evitați să folosiți vase prea mari pentru cantități mici de mâncare; grăsimea și zeama se vor întinde pe tot fundul vasului și se vor arde rapid. Pentru coacerea prăjiturilor, este preferabil să folosiți tăvi fixe. Tăvile cu pereți detașabili pot permite scurgerea compoziției și a zahărului; acestea vor curge direct pe baza cuptorului și se vor arde, transformând curățarea într-o sarcină foarte dificilă.

Evitați introducerea în cuptor a vaselor cu mânere din plastic, deoarece acestea nu sunt termorezistente. Utilizați vase cu un diametru potrivit arzătorului pe care îl folosiți; astfel, veți eficientiza procesul și veți reduce consumul de gaz.

ATENȚIE! Nu așezați tăvi, forme de prăjituri, cratițe, vase din sticlă termorezistentă, folie de aluminiu sau orice alte obiecte direct pe baza cuptorului în timpul funcționării acestuia. Acest lucru va duce la blocarea căldurii la bază, ceea ce va compromite preparatul și va deteriora iremediabil emailul cuptorului.



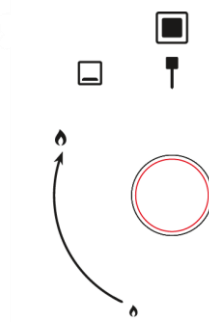
REGULILE DE UTILIZARE A ARGAZULUI ELECTRIC SUNT PREZENTATE ÎN IMAGINEA DE MAI JOS



De asemenea, este recomandat să acoperiți cu un capac vasele în care fierbeți lichide. Imediat ce lichidul începe să fiarbă, reduceți flacăra la un nivel suficient doar pentru a menține fierberea.

CUPTORUL:

Butonul de comandă acționează arzătorul cuptorului. Aceste modele sunt dotate cu un sistem de siguranță care oprește automat alimentarea cu gaz în cazul stingerii accidentale a flăcării. Pentru a utiliza arzătorul inferior al cuptorului, rotiți butonul de comandă în sens contrar acelor de ceasornic și apăsați pe aprinzător până când se aprinde flacăra. Mențineți butonul de comandă apăsat timp de până la 15 secunde pentru a permite activarea sistemului de siguranță. Pentru a regla intensitatea, rotiți butonul în dreptul simbolului cu flacăra mare sau flacăra mică, în funcție de nivelul de căldură dorit. Nu acționați sistemul de aprindere mai mult de 15 secunde continuu. Dacă după 15 secunde arzătorul nu s-a aprins, opriți acționarea butonului, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut pentru aerisire, înainte de a încerca o nouă aprindere.

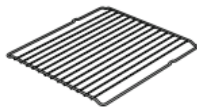


Butonul de comandă al cuptorului

PREÎNCĂLZIREA:

După ce aprindeți cuptorul, lăsați ușa deschisă câteva minute, apoi închideți-o și rotiți butonul de comandă la temperatura dorită. Lăsați cuptorul să se preîncălzească timp de aproximativ 15 minute înainte de a introduce alimentele pe care doriți să le preparați.

Accesorii

Tavă standard	 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.
Grătar metalic	 Utilizat pentru prăjire, coacere sau poziționarea alimentelor congelate la nivelul dorit.

DATE TEHNICE

		HFSC-K50WH / HFSC-K50SL			
		Mic	Mediu	Mare	Cuptor
G30-30 mbar Putere termică	Hs	1,00 kW;	1,80 kW	2,80 kW	2,00 kW
Ø duză	mm	0,55	0,70	0,85	0,65
consum	g/h	73	131	204	145
G20-20 mbar Putere termică	Hs	1,00 kW	1,75 kW	2,85 kW	2,00 kW
Ø duză	mm	0,75	1,00	1,20	1,00
consum	m ³ /oră	0,095	0,167	0,271	0,190

7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENȚIE: Înainte de efectuarea oricărei operații de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

Curățarea aragazului:

Ștergeți stropii de mâncare sau de lichide cât mai curând posibil, folosind o lavetă moale și apă caldă cu detergent.

Pentru îndepărtarea resturilor întărite, nu utilizați în niciun caz cuțite sau bureți de sârmă. Petele dificile se curăță cel mai bine dacă le înmuiati cu un burete cu detergent, având grijă să nu zgâriați suprafața emailată.

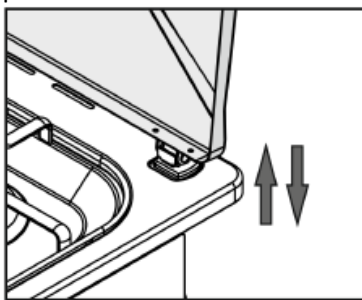
Grătarele emailate pot fi spălate manual, dar le puteți introduce și în mașina de spălat vase.

Scoateți grătarele și capacele arzătoarelor, apoi spălați-le bine cu apă caldă și detergent. Lăsați-le să se usuce complet înainte de a le pune la loc.

De asemenea, atunci când le puneți la loc, asigurați-vă că sunt poziționate corespunzător. Doar componentele metalice ale arzătorului pot fi curățate prin frecare cu un burete de sârmă sau cu o lavetă ușor abrazivă.

Curățarea capacului

Capacul aragazului poate fi demontat pentru a facilita curățarea, așa cum este ilustrat în figură. Urmați instrucțiunile specifice pentru această procedură.



Capac metalic

Curățarea cuptorului

Ștergeți ușa cuptorului doar cu apă caldă; evitați utilizarea bureților aspri sau a substanțelor abrazive.

Vă recomandăm să curățați cu grijă interiorul cuptorului după utilizare, cât timp este încă ușor cald. Astfel, depunerile de grăsime, stropii de la fructe sau resturile de zahăr pot fi îndepărtate mult mai ușor. Puteți folosi apă caldă cu detergent sau un spray special pentru curățarea cuptoarelor.

Nu pulverizați soluția direct pe componentele din oțel mat, deoarece le puteți deteriora. Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalajul soluției de curățare. Spălați accesoriile cuptorului (grătarul, tăvile etc.) cu apă caldă și detergent.

Pentru resturile întărite, puteți folosi o pudră ușor abrazivă. Nu acoperiți nicio parte a cuptorului cu folie de aluminiu. Căldura nu va mai circula corect, iar acest lucru va afecta rezultatul preparării și va deteriora suprafața emailată a aparatului.

Verificați periodic starea furtunului flexibil de alimentare cu gaz. Dacă observați orice semn de uzură sau deteriorare, solicitați imediat înlocuirea acestuia de către un tehnician autorizat.

Pentru siguranță, se recomandă înlocuirea anuală a furtunului.

Apelați la un tehnician autorizat pentru lubrifierea periodică a robinetilor de gaze. De asemenea, dacă observați orice anomalie în funcționarea aragazului, solicitați o verificare de specialitate. În cazul modelelor dotate cu un spațiu conceput pentru butelie, nu folosiți niciodată acest compartiment pentru a depozita o butelie goală sau una care nu este conectată la aparat.

8. REMEDIEREA PROBLEMELOR

AVERTISMENT: Reparațiile efectuate de persoane necalificate prezintă un risc major de electrocutare, scurtcircuit sau incendiu.

Reparațiile aparatului trebuie efectuate doar de un centru de service autorizat și calificat.

AVERTISMENT: Reparațiile efectuate de persoane necalificate prezintă pericol de explozie sau de intoxicație. Reparațiile aparatului trebuie efectuate doar de un centru de service autorizat și calificat.

Situații normale în timpul funcționării: La prima pornire, este posibil ca aparatul să degajeze puțin fum și un miros specific pentru o scurtă perioadă de timp. În timpul utilizării, este normal să iasă abur din aparat. La încălzire și răcire, componentele metalice se pot dilata și pot produce ușoare trosnituri.

ATENȚIE!

ÎNAINTE DE A APELA LA ECHIPA DE SERVICE, VĂ RUGĂM SĂ EFECTUAȚI URMĂTOARELE VERIFICĂRI:

Problemă	Cauză posibilă	Soluții
Produsul nu funcționează.	Siguranțele pot fi defecte sau arse.	Verificați tabloul electric. Dacă este necesar, scoateți siguranța și puneți-o la loc sau înlocuiți-o cu una nouă.
	Aparatul nu este alimentat cu energie electrică.	Verificați dacă ștecărul aparatului este introdus în priză.
APARATUL NU ESTE ALIMENTAT CU GAZ	ROBINETUL PRINCIPAL DE GAZ ESTE ÎNCHIS.	DESCHIDEȚI ROBINETUL PRINCIPAL DE GAZ.
	FURTUNUL DE GAZ ESTE ÎNDOIT SAU STRANGULAT.	AȘezați furtunul de gaz în poziția corectă.
ARZĂTORUL nu se aprinde sau nu se aprinde corespunzător.	BAZA ARZĂTORULUI ESTE UMEDĂ.	ASIGURAȚI-VĂ CĂ ARZĂTORUL ESTE USCAT.
	ARZĂTORUL ESTE MURDAR SAU ÎNFUNDAT.	CURĂȚAȚI ARZĂTORUL.
	ROBINETUL DE GAZ ESTE ÎNCHIS.	DESCHIDEȚI ROBINETUL DE GAZ.
	BUTELIA DE GAZ ESTE GOALĂ.	VERIFICAȚI BUTELIA ȘI ÎNLOCUIȚI-O, DACĂ ESTE NECESAR.
	CAPACUL ARZĂTORULUI ESTE AȘEZAT INCORECT.	AȘezați capacul arzătorului în poziția corectă.
Ușa cuptorului nu se deschide corespunzător	Rămân resturi de alimente între ușa cuptorului și corpul acestuia.	Curățați bine cuptorul.
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.
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.

Dacă problema persistă chiar și după ce ați urmat aceste instrucțiuni:

- 1) Deconectați complet aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică (opriți alimentarea de la comutator sau decuplați siguranța).
- 2) Contactați un centru de service autorizat.



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Va rugăm să respectați reglementările locale, prin predarea echipamentelor electrice nefuncționale unui centru de colectare a echipamentelor electrice uzate.



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, office@nod.ro

ГАЗОВА ПЕЧКА

Модел:
HFSC-K50WH / HFSC-K50SL



- Газова печка с 4 горелки
 - 50 x 50 cm

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдеща справка.

Това ръководство е предназначено да ви предостави всички необходими инструкции относно монтажа, употребата и поддръжката на уреда. За да използвате уреда правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба преди монтажа и употребата.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- ➔ Газова печка
- ➔ Ръководство за употреба
- ➔ Гаранционен сертификат

3. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ

1. Монтажните и ремонтните работи трябва да се извършват само от „ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР“. Производителят не носи отговорност за работи, извършени от неоторизирани лица.
2. Моля, прочетете внимателно настоящите инструкции за експлоатация. Това е единственият начин да се гарантира безопасното и правилно използване на уреда.
3. Фурната трябва да се използва в съответствие с инструкциите за експлоатация.
4. Не позволявайте на деца под 8-годишна възраст или домашни любимци да се приближават до уреда, докато той работи.
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Риск от пожар; не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба.
8. Условията за настройка на този уред са посочени на етикета или на табелката с техническите характеристики.
9. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред е предназначен изключително за готвене на храна. Не трябва да се използва за никакви други цели, като например отопление на помещение.
10. Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.
11. Уверете се, че вратата на фурната е напълно затворена, преди да поставите храна вътре.
12. **НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ** да гасите пожар с вода. Просто изключете уреда от електрическата мрежа и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.
13. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
14. Избягвайте да докосвате нагревателните елементи.
15. **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде под надзор. Процесът на готвене трябва да бъде под постоянен надзор.
16. Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, само ако са под надзор или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности.
17. Този уред е предназначен изключително за домашна употреба.
18. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст най-малко 8 години и не са под надзор на възрастен.
19. Дръжте уреда и хранящия му кабел извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
20. Премахнете завеси, тъкани, хартия или други запалими материали от близостта на уреда, преди да го използвате. Не поставяйте запалими материали вътре или върху уреда.
21. Поддържайте вентилационните отвори чисти.

22. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
23. Не загревайте затворени консервни кутии или стъклени буркани. Натрупването на налягане може да доведе до експлозия на кутиите или бурканите.
24. Дръжката на фурната не е предназначена за сушене на кърпи. Не закачайте кърпи, парцали и др. на дръжката на фурната.
25. Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху основата на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
26. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици за фурна, когато поставяте или изваждате храна от фурната.
27. Не използвайте уреда, докато сте под въздействието на лекарства и/или алкохол.
28. Бъдете особено внимателни, когато използвате алкохол в рецепти. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се възпламени, причинявайки пожар, ако влезе в контакт с горещи повърхности.
29. След всяка употреба се уверете, че уредът е изключен.
30. Не използвайте уреда, ако има видими дефекти или повреди.
31. Не докосвайте щепсела с мокри ръце. Не дърпайте кабела, за да извадите уреда от контакта. Винаги хващайте здраво щепсела.
32. Не използвайте уреда, ако стъклото на вратата липсва или е счупено.
33. Хартията за печене и храната трябва да се поставят заедно в предварително загреватата фурна в съд или върху аксесоар за фурна (тава за печене, решетка и др.).
34. Не поставяйте предмети, до които децата могат да се опитат да се докоснат, върху уреда.
35. Важно е решетката и тавата за печене да бъдат поставени правилно върху опорите на рафта и/или тавата да бъде поставена правилно върху рафта. Поставете решетката (или тавата) между двете водачи и се уверете, че е стабилна, преди да поставите храна върху нея.
36. Отрежете излишната хартия за печене, която виси от ръба на приставката или съда, за да не докосва нагревателните елементи на фурната.
37. Не използвайте фурната при температури, по-високи от максималната работна температура, посочена в спецификациите на хартията за печене. Не поставяйте хартия за печене на дъното на фурната.
38. Когато вратата на фурната е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да седят върху нея. Това може да доведе до преобръщане на уреда или повреда на пантите на вратата.
39. Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте всички опаковки извън достъпа на деца.
40. Не използвайте агресивни абразивни почистващи средства или остри метални скрепери за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
41. Не поставяйте уреда върху повърхности, покрити с мокет. Без подходяща вентилация в долната част на уреда електрическите компоненти ще прегреят. Това ще доведе до неизправност на уреда.
42. Потребителят не трябва да премества уреда сам.
43. Потребителят трябва да бъде внимателен при почистването на газовите горелки. Възможно е да възникнат наранявания.
44. Храната може да се разлее, ако кракът на фурната бъде отстранен или счупен. Обърнете специално внимание на това, тъй като може да възникнат наранявания.
45. По време на употреба вътрешните и външните повърхности на фурната стават горещи. Когато отваряте вратата на фурната, отстъпете назад, за да избегнете изтичането на гореща пара отвътре. Риск от изгаряния!
46. Ако горният капак на уреда се затвори, тенджерите могат да се преобърнат. Внимавайте за гореща храна, която може да се разлее върху вас. Риск от изгаряния!
47. Не поставяйте тежки предмети върху вратата на фурната, когато тя е отворена, тъй като съществува риск уредът да се преобърне.
48. Потребителят не трябва да изважда нагревателния елемент от мястото му по време на почистване. Опасност от токов удар!
49. Не разглобявайте превключвателите за запалване на уреда. Неспазването на тази предпазна мярка може да доведе до случаен контакт с проводници под напрежение. Опасност от токов удар!
50. Можете да изключите уреда от електрозахранването по време на ремонтни или обновителни работи в дома. След приключване на работата печката трябва да бъде включена отново към електрозахранването от оторизиран сервизен център.
51. Не поставяйте метални прибори (ножове, вилици, лъжици и др.) върху повърхността на уреда, тъй като те ще се нагреят.
52. За да се предотврати прегряване на уреда, той не трябва да се монтира зад декоративен панел.

53. Изключете уреда, преди да махнете предпазните решетки. След почистване, поставете предпазните решетки обратно според инструкциите.
54. Мястото на свързване на кабела трябва да бъде защитено.
55. Моля, не гответе храна директно върху тавата за печене или решетката. Поставете храната в или върху подходящ съд за печене, преди да я сложите във фурната.
56. Изчакайте горещите повърхности да изстинат, преди да затворите капака.
57. Уредът е снабден с капак. Неговата цел е да предпазва котлона от прах, когато е затворен, и да предпазва стената от пръски мазнина, когато е отворен.
58. Почиствайте капака всеки път, преди да го затворите.
59. Натрупването на мазнина или остатъци от храна може да предизвика пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Металният капак може да бъде сериозно повреден от топлината, излъчвана от горелките. Затова, преди да го затворите, се уверете, че сте изключили всички горелки и им дайте да изстинат за поне 30 минути.

60. Уверете се, че захранвате уреда само с вида газ, посочен на стикера до газовото свързване. Моля, имайте предвид, че работата на газовата фурна включва циркулация на горещ въздух.
61. Ако е необходима техническа намеса, не се опитвайте да ремонтирате уреда без помощта на квалифициран специалист. Ремонтите, извършени от неквалифицирани лица, могат да причинят неизправности или инциденти. Свържете се с оторизиран сервизен център и изисквайте изключително оригинални резервни части.

БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ГАЗОВОТО СНАБДЯВАНЕ

1. Този уред не е свързан с устройство за отвод на продуктите от горенето. Той трябва да бъде свързан и инсталиран в съответствие с действащите правила за инсталиране. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания относно вентилацията.
2. Използването на газов уред за готвене води до образуване на влага, топлина и продукти на горенето в помещението, където е инсталиран. На първо място, уверете се, че кухнята е добре проветрена при използване на уреда, като държите отворени отворите за естествена вентилация или инсталирате механична вентилационна система.
3. Продължителната и интензивна употреба на уреда може да наложи допълнителна вентилация. Например, отворете прозорец или настройте механичната вентилационна система (ако има такава), така че да работи на по-висока скорост.
4. Този уред трябва да се използва само в добре проветрени помещения, в съответствие с действащите нормативни изисквания. Моля, прочетете ръководството за употреба, преди да инсталирате или използвате този продукт.
5. Преди да поставите уреда, уверете се, че местните условия на разпределение (вид и налягане на газа) са съвместими с изискванията за работа на уреда.
6. Механизмът за запалване не трябва да работи повече от 15 секунди. Ако горелката не се е запалила след 15 секунди, спрете механизма за запалване и изчакайте поне една минута, преди да опитате да запалите горелката отново.
7. Всички работи по газовата инсталация трябва да се извършват от упълномощен и квалифициран персонал.
8. Този уред е настроен да работи с природен газ (NG). Ако желаете да използвате продукта с друг вид газ, моля, свържете се с оторизиран сервизен център за помощ при извършване на необходимите модификации.
9. За правилната работа на уреда газовият маркуч, газовият тръбопровод и скобата трябва да се подменят периодично в съответствие с препоръките на производителя и винаги, когато е необходимо.
10. Газът трябва да гори правилно. Правилното изгаряне на газа може да се разпознае по непрекъснат син пламък. Ако газът не гори правилно, може да се образува въглероден оксид (CO). Въглеродният оксид е безцветен, безмирис и силно токсичен газ, който може да доведе до смърт дори и в малки количества.
11. Свържете се с местния доставчик на газ за телефонни номера за спешни случаи, свързани с изтичане на газ, и за да научите какви мерки да предприемете, ако усетите миризма на газ.

Действия, които трябва да предприемете, ако усетите миризма на газ

1. Не използвайте открит огън и не пушете.
2. Не включвайте никакви електрически превключватели (ключове за осветление, звънци и др.).
3. Не използвайте стационарни или мобилни телефони.
4. Отворете вратите и прозорците.
5. Затворете всички кранове на газовите уреди и на газовия измервателен уред.

6. Обадете се на пожарната от телефон извън имота.
7. Проверете всички маркучи и техните връзки, за да се уверите, че няма изтичане на газ. Ако все още усещате миризма на газ, напуснете имота и предупредете съседите си.
8. Не влизайте отново в имота, докато властите не потвърдят, че е безопасно да го направите.

Предназначение

1. Този продукт е предназначен само за домашна употреба. Търговската употреба на уреда не е разрешена.
2. Уредът трябва да се използва само за приготвяне на храна. Не трябва да се използва за никакви други цели, като например отопление на стая.
3. Уредът не трябва да се използва за затопляне на храна под грила, отопление на дома или сушене на дрехи или кърпи върху дръжката на вратата на фурната.
4. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба или неправилно боравене.
5. Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и гриловане на храна.
6. Срокът на експлоатация на закупения от Вас продукт е 10 години. Това е периодът, през който производителят доставя резервните части, необходими за правилното функциониране на този продукт.

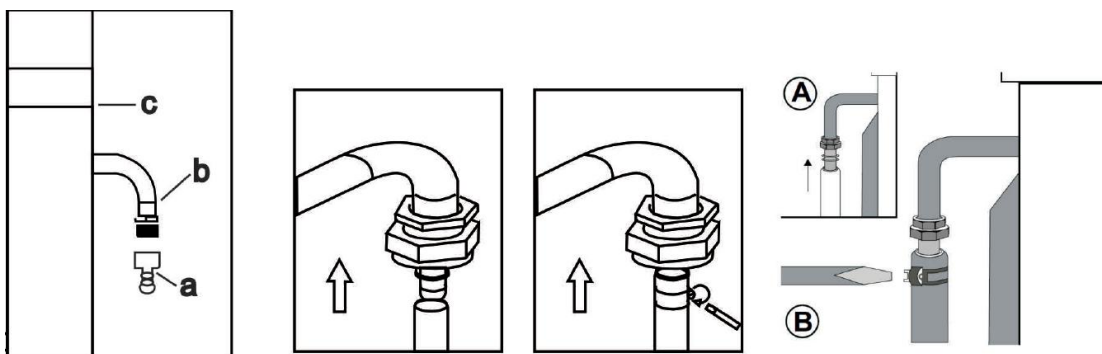
4. МОНТАЖ

Уредът не е оборудван със система за отвод на продуктите на горенето. Препоръчваме да го инсталирате в добре проветривани помещения, в съответствие с действащите нормативни изисквания.

Свързване към газовото захранване

Свързването към газопровода трябва да се извърши в съответствие с действащите нормативни изисквания. Производителят е тествал и фабрично настроил уреда за вида газ, посочен на табелката с техническите характеристики, която се намира на задната страна на печката, близо до свързващата тръба. Уверете се, че свързвате уреда изключително към вида газ, посочен на тази табелка.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТВЪРДИ ТРЪБИ ИЛИ ГЪВКАВИ МЕТАЛНИ МАРКУЧИ ЗА СВЪРЗВАНЕ: За да се гарантира най-високо ниво на безопасност, препоръчваме уредът да се свърже към газопровода с твърди тръби (например медни) или гъвкави маркучи от неръждаема стомана, за да се избегне механично натоварване на мястото на свързване.



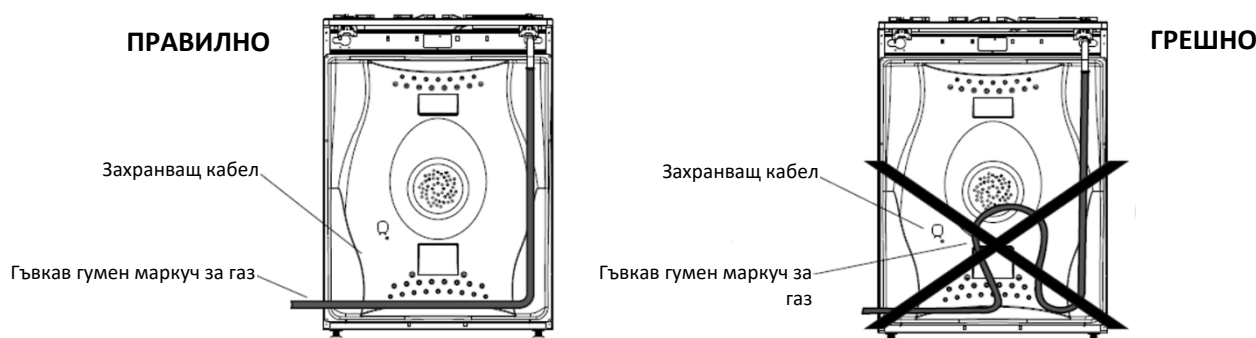
При този вид монтаж свързването към газопровода трябва да се извършва изключително с помощта на гъвкави метални тръби, в съответствие с действащите нормативни изисквания.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА НЕМЕТАЛНИ ГЪВКАВИ МАРКУЧИ ЗА СВЪРЗВАНЕ:

Ако връзката може лесно да бъде проверена по цялата си дължина, можете да използвате гъвкави маркучи, при условие че се спазват действащите нормативни изисквания. Гъвкавият маркуч трябва да бъде здраво закрепен с помощта на скоби за маркучи, за да се гарантира херметично

уплътнение, в съответствие с действащите стандарти. Гъвкавият маркуч трябва да отговаря на следното условие:

- Не трябва да минава през зони, където температурата надвишава стайната температура с повече от 30 °C.



- Максималната му дължина трябва да е 1500 mm.
- Не трябва да е прегъната или изкривена.
- Не трябва да е опъната или подложена на напрежение.
- Трябва да е лесно достъпен за проверка, за да се оцени състоянието му.

За да проверите състоянието на гъвкавия маркуч, уверете се, че:

- Няма пукнатини, разрези или следи от изгаряне, нито в краищата, нито по цялата му дължина.
- Материалът не е втвърден и запазва еластичността си.
- Скобите на маркуча не показват признаци на ръжда.
- Срокът на годност не е изтекъл.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако забележите един или повече от тези дефекти, не се опитвайте да поправите маркуча; тя трябва да бъде подменена.

ВАЖНО: След приключване на монтажа проверете всяко съединение за течове, като използвате разтвор от сапунена вода. Никога не използвайте открит огън!

ПРЕОБРАЗУВАНЕ КЪМ РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ГАЗ

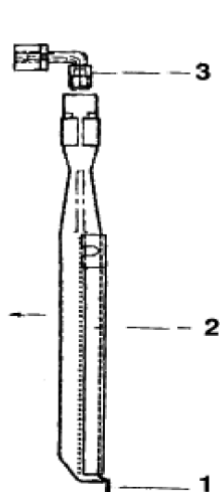
За да преобразувате уреда към вид газ, различен от този, за който е фабрично настроен, следвайте инструкциите по-долу в посочения ред:

LPG: Използвайте връзката с дюзата на маркуча.

Природен газ (NG): Използвайте резбовата връзка. Винаги поставяйте уплътнителната шайба.

След това продължете с свързването на уреда към газовото захранване съгласно инструкциите в съответните раздели.

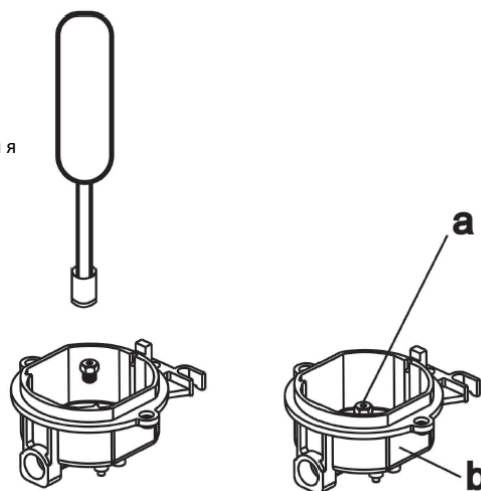
Процедура за смяна на дюзите



1. Отвийте винта за закрепване на горелката.

2. Внимателно издърпайте горелката с 2 до 3 cm и я извадете.

3. Развийте дюзата, намираща се на тръбния коляно, и я заместете с подходящата за вида газ, който възнамерявате да използвате (вижте таблицата с видовете газ).



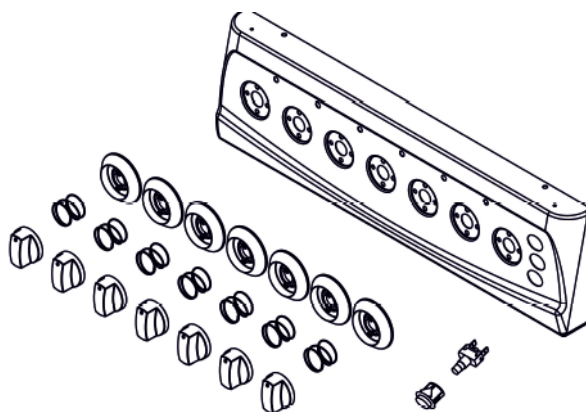
- Премахнете подложките за тигани.
- Свалете капците и корпусите на горелките.
- С помощта на гаечен ключ с размер 7 mm развийте дюзите и ги заместете с подходящите за новия вид газ, който ще използвате.

Сглобете отново компонентите в обратен ред на разглобяването.
Тези горелки не изискват регулиране на първичния въздух.

РЕГУЛИРАНЕ НА МИНИМАЛНИЯ ПЛАМЪК НА ГОРЕЛКИТЕ НА КОЧНИКА

За да регулирате минималния пламък:

- 1 - Завъртете копчето до положението за минимален пламък.
- 2 - Свалете копчето.



а) При преминаване от природен газ (NG) към втечен нефтен газ (LPG) затегнете докрай винта за регулиране на минималния пламък на газовия клапан.

б) Преминаването от втечен нефтен газ (LPG) към природен газ (NG) трябва да се извърши в завода. Поставете копчето на мястото му. Уверете се, че пламъкът остава запален, когато завъртите копчето бързо от максимална към минимална позиция.

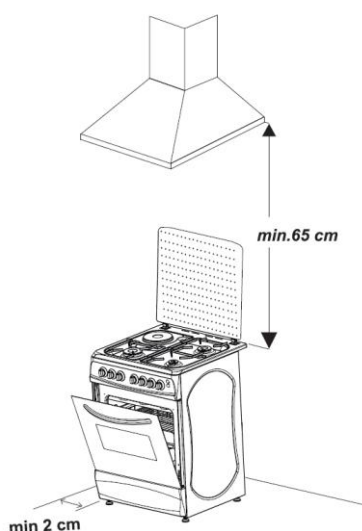
ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ:

Започнете готвенето с висока пламък, като го регулирате според нуждите си. Външната част на пламъка е много по-гореща от вътрешната (сърцевината). Следователно, прекалено високата пламък

е просто загуба на газ. За разлика от другите системи за готвене, газовите горелки не изискват тенджери и тигани с напълно плоско дъно; пламъците обгръщат дъното на съда и разпределят топлината по цялата повърхност. Поради тази причина не се изискват специални съдове за готвене. Въпреки това, съдовете с тънки стени пренасят топлината към храната по-бързо от тези с дебели стени. Дебелото дъно на тигана предотвратява неравномерното загряване, тъй като осигурява оптимално разпределение на топлината.

Избягвайте да използвате много малки тенджери. Широкият и плитките тигани са по-подходящи от тесните и високите, тъй като позволяват по-бързо загряване. Времето за готвене не се съкращава, ако поставите тесни тигани върху големи горелки. Резултатът е просто загуба на газ. За правилна употреба поставяйте малки тигани върху малки горелки и големи тигани върху големи горелки. Не забравяйте да покривате тенджерите с капаци, за да намалите консумацията на газ.

МОНТАЖ НА ГОТВАРСКАТА ПЕЧКА



Инструкциите в това ръководство са предназначени за квалифицирани монтажници, за да се гарантира, че монтажът, настройките и поддръжката отговарят на действащите нормативни изисквания.

Когато се извършват модификации, които включват изключване на уреда от електропреносната мрежа, трябва да се проявява изключителна предпазливост.

ПРОИЗВОДИТЕЛЯТ НЕ НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА ЩЕТИ, ПРИЧИНЕНИ ОТ МОНТАЖ, КОЙТО НЕ ОТГОВАРЯ НА ДЕЙСТВАЩИТЕ НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ.

УСЛОВИЯ ЗА МОНТАЖ

Предупреждение: Този уред може да се монтира и използва само в постоянно проветривани помещения, в съответствие с действащите нормативни изисквания.

За да работи уредът правилно и безопасно, помещението трябва да има естествен въздушен поток, достатъчен за поддържане на процеса на горене (инсталаторът трябва да спазва съответното законодателство).

Въздушният поток трябва да влиза в помещението директно през отвори, направени във външните стени.

Тези отвори трябва да бъдат проектирани така, че да не могат да бъдат блокирани или запушени нито отвътре, нито отвън.

Монтажът и поддръжката трябва да се извършват изключително от квалифициран техник в съответствие с действащите нормативни изисквания.

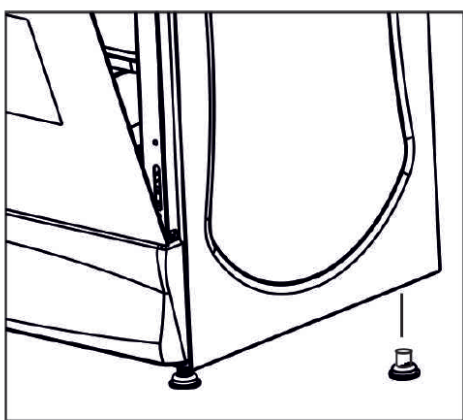
Електрическото свързване трябва да се извърши в съответствие със стандарт EN 60335. Производителят не носи отговорност за инциденти, причинени от липса или неправилно заземяване.

ОТВЕЖДАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ ОТ ГОРЕНЕ

Газовите уреди за готвене трябва да извеждат газовете от горенето чрез аспиратори, свързани директно към вентилационни тръби или извеждащи директно навън.

ИЗРАВНЯВАНЕ НА УРЕДА

Уредът е снабден с регулируеми крачета, разположени в предните и задните ъгли на основата. Чрез регулиране на крачетата можете да промените височината на печката, за да осигурите по-добро изравняване с прилежащите работни плотове и равномерно разпределение на течностите в съдовете.



МОНТАЖ НА СИСТЕМАТА ЗА ЗАЩИТА ОТ НАКЛОН

ВНИМАНИЕ!

Поради причини, свързани с безопасността, и за да се предотврати преобръщането на уреда, тези стабилизиращи елементи трябва да бъдат монтирани.

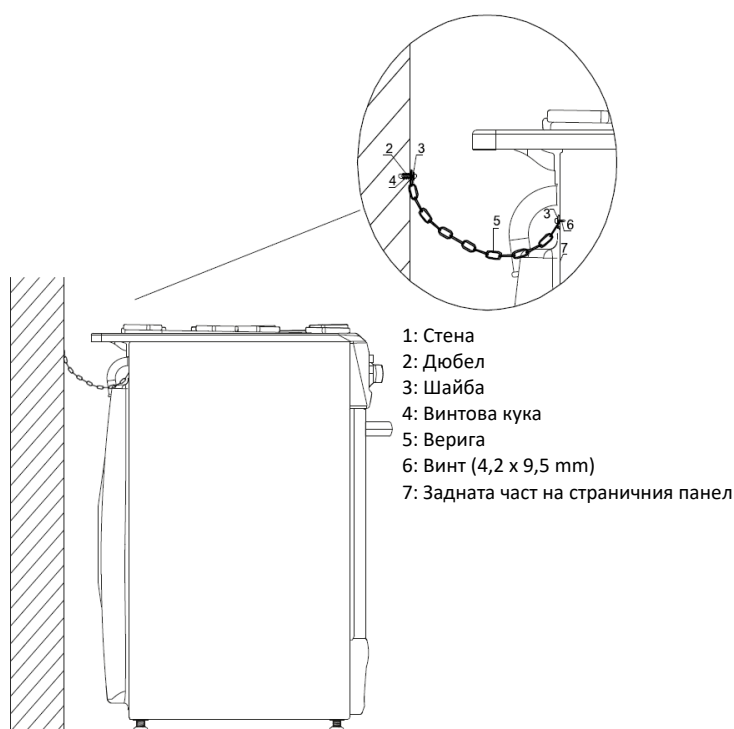
Печката е оборудвана с 2 вериги, които трябва да бъдат закрепени от всяка страна, в горната задната част на уреда (вижте фигурата по-долу).

- Маркирайте точките за закрепване на стената, като се уверите, че са на същата височина като винтовете на задната част на печката.
- Пробийте дупки в стената и поставете винтовете.
- Приближете печката до стената и закрепете веригите здраво.
- Пробийте дупки в стената и поставете винтовете.

Забележка: Ако предоставените части не са подходящи за материала, от който е изградена стената ви, моля, използвайте подходящи крепежни елементи за стена, за да се уверите, че винтовете са здраво закрепени в стената.

ВАЖНО:

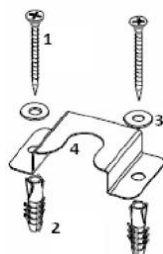
Ако преместите печката по някаква причина (например, за да извършите ремонтни работи), не забравяйте да закрепите отново предпазните вериги, след като я поставите обратно на мястото ѝ.



За вашата безопасност уредът трябва да бъде закрепен с помощта на системата за закрепване към пода.

Следните компоненти, необходими за монтажа, са включени в комплекта на продукта:

- 1 – Винтове
- 2 – Дюбели
- 3 – Шайби
- 4 – Монтажна скоба

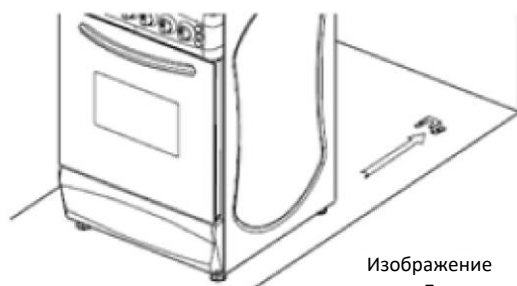


Инструкции за монтаж

- 1 – Уверете се, че разполагате с всички необходими инструменти и компоненти за безопасен монтаж.
- 2 – Поставете монтажните скоби на пода, така че да са успоредни на задните крачета на печката. Пробийте по две дупки за всяка скоба. Поставете дюбелите в дупките, след това поставете шайбите и затегнете винтовете. Уверете се, че са здраво затегнати (вижте изображение А).



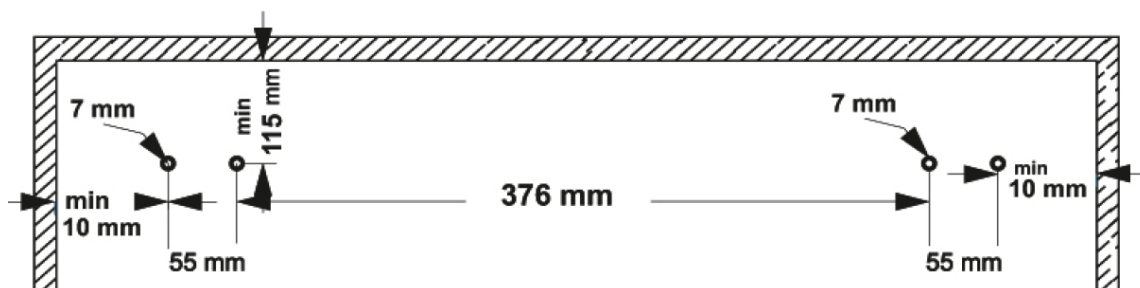
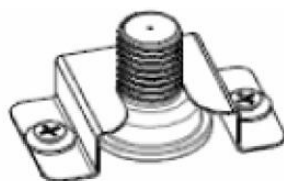
3 – След като скобите са монтирани, притиснете уреда към тях (вижте изображение Б).



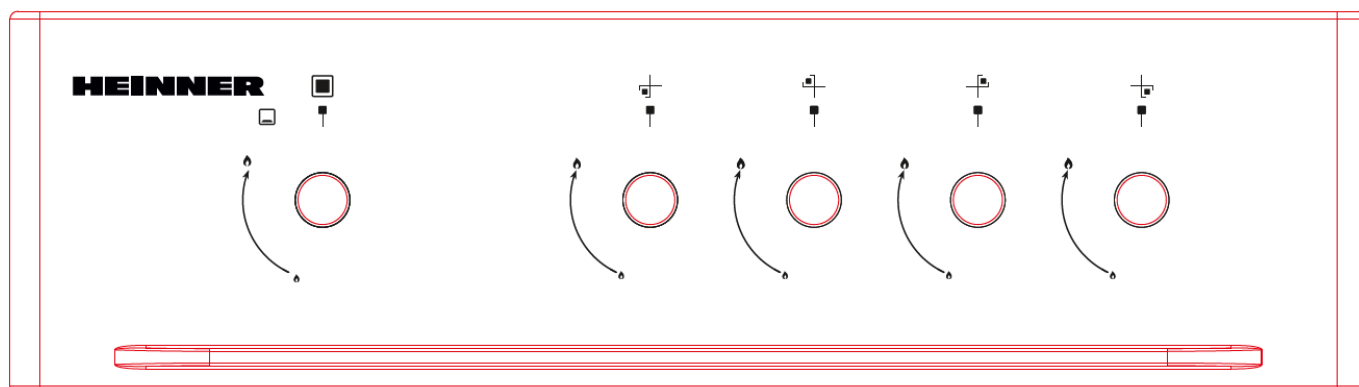
Изображение Б

4 – Задните крачета на печката трябва да се плъзнат и да се закрепят изцяло в двете скоби за закрепване (вижте Изображение В).

Изображение В



5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Фурна
2. Голям горещ плот
3. Средна горелка
4. Средна горелка
5. Малък горещ плот

6. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОНВЕНЦИОНАЛНАТА ФУРНА

За печене на торти:

Загрейте фурната поне 10 минути преди употреба, освен ако в рецептата не е посочено друго. Не отваряйте вратата на фурната, когато печете продукти, които трябва да втасат (например тесто с мая и суфле); притокът на студен въздух ще спре процеса на втасване. За да проверите дали тортата е изпечена, забодете шишче в сместа; ако излезе чисто, тортата е готова. Изчакайте да изтекат поне три четвърти от времето за печене, преди да извършите тази проверка.

Като общо правило, запомнете: ястие, което е добре запечено отвън, но не е достатъчно изпечено отвътре, би изисквало по-ниска температура и по-дълго време за печене. И обратното, сухата текстура показва, че е било необходимо по-кратко време за печене и по-висока температура.

За печене на месо:

Ако искате добре запечено печено, използвайте много малко масло. Ако парчетата месо са постно, използвайте масло, масло или малко от двете. Въпреки това, няма нужда от масло или масло, ако парчето месо вече е мазно. Ако мазнината е само от едната страна, поставете месото с мазната страна нагоре; докато се топи, тя ще напои достатъчно долната страна. Червеното месо трябва да се извади от хладилника един час преди готвене: в противен случай резкият температурен скок ще го направи твърдо. Печеното месо, особено ако е червено, не трябва да се осолява в началото на готвенето, тъй като солта извлича соковете и кръвта от месото, като по този начин пречи на образуването на добре запечена коричка. Препоръчително е да осолите външната страна на месото точно след половината от времето за готвене.

Поставете печеното месо във фурната в плитък съд; дълбок съд блокира топлината. Месото може да се постави в подходящ за фурна съд или директно върху решетката, като под нея се постави тава за събиране на соковете от месото. Съставките за соса трябва да се добавят в тавата от самото начало само ако времето за готвене е кратко; в противен случай ги добавете през последния половин час.

За месо, което предпочитате по-малко изпечено, започнете да го готвите на висока температура, след което намалете топлината, за да довършите готвенето отвътре. Температурата на готвене за бяло месо може да бъде умерена през целия процес. Можете да проверите дали печеното е готово, като го натиснете леко с вилица; ако се усеща твърдо, то е готово. В края на готвенето се препоръчва да оставите месото да почива поне 15 минути, преди да го нарежете; това позволява соковете да останат вътре, което прави месото много по-крехко. Преди сервиране можете да затоплите чиниите във фурната, като настроите температурата на минимално ниво.

За готвене на риба:

Гответе малки риби на висока температура през целия процес. За средно големи риби започнете с висока температура, след което я намалявайте постепенно, докато се сготвят напълно. Можете да проверите дали рибата е готова, като леко разделите месото с вилица от едната страна. Вътрешността трябва да е непрозрачна и бяла изцяло, с изключение на съомга, пъстърва или подобни видове.

Време за готвене

Времето за готвене варира в зависимост от вида на храната, нейната консистенция и обем. Препоръчваме да наблюдавате внимателно храната, когато я готвите за първи път в тази фурна; по-късно ще установите, че при идентични условия ще постигате постоянни резултати.

Когато се запознаете по-добре с новия си уред, ще можете да коригирате стойностите, посочени в таблицата за готвене.

Въпреки това, винаги спазвайте стриктно инструкциите, дадени в избраната от вас рецепта.

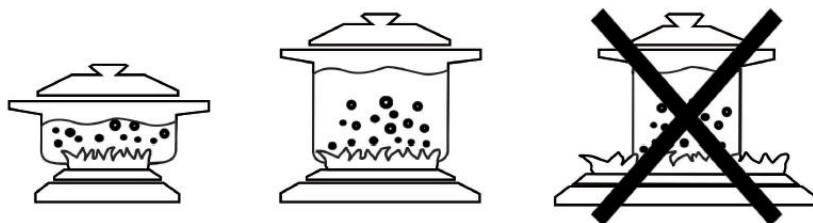
Имайте предвид, че храната се приготвя по-бързо в тиган с широка основа, отколкото в такъв с тясна. Винаги използвайте съдове, подходящи за количеството храна, което приготвяте. Уверете се, че тенджерите ви не са прекалено малки, когато варите течности, за да не прекипят. Избягвайте да използвате прекалено големи тигани за малки количества храна; мазнината и соковете ще се разпрострат по цялото дъно и ще изгорят бързо. За печене на торти е по-добре да използвате форми с твърдо дъно. Формите със сгъваеми стени могат да позволят на тестото и захарта да изтекат; те ще капят директно върху дъното на фурната и ще изгорят, което прави почистването изключително трудна задача.

Избягвайте да поставяте тенджери с пластмасови дръжки във фурната, тъй като те не са устойчиви на топлина. Уверете се, че използвате тенджери с диаметър, подходящ за използваната горелка; това ще направи процеса на готвене по-ефективен и ще помогне за намаляване на консумацията на газ.

ВНИМАНИЕ! Не поставяйте тави за печене, форми за торти, тенджери, стъклени съдове, подходящи за фурна, алуминиево фолио или други предмети директно върху дъното на фурната, докато тя работи. Това ще задържи топлината в долната част, което ще повреди храната ви и ще причини необратими щети на емайла на фурната.



ПРАВИЛАТА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ГОТВАРСКИ ПЛОТ СА ПОКАЗАНИ НА ИЛЮСТРАЦИЯТА ПО-ДОЛУ

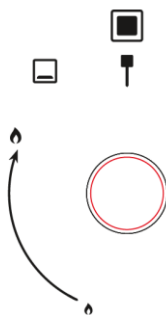


Препоръчително е също така да покривате тенджерите с капак, когато варите течности. Веднага щом течността започне да ври, намалете огъня до ниво, достатъчно за поддържане на кипене.

ФУРНАТА:

Копчето за управление управлява основния горещ на фурната. Тези печки са оборудвани с предпазен клапан, който автоматично изключва подаването на газ, ако пламъкът случайно угасне. За да запалите долния горещ, натиснете и завъртете копчето за управление обратно на часовниковата

стрелка, докато натискате запалката. Веднага щом пламъкът се запали, продължете да държите копчето натиснато до 15 секунди, за да се задейства предпазното устройство. След това можете да регулирате пламъка до желаното ниво за готвене, като използвате символите за голям и малък пламък. Моля, имайте предвид: не оставяйте запалката включена за повече от 15 секунди наведнъж. Ако горелката не се запали, освободете копчето, отворете вратата на фурната и изчакайте поне 1 минута, за да се изчисти газът, преди да опитате отново.

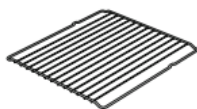


Копче за управление на фурната

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ:

След като запалите фурната, оставете вратата отворена за няколко минути, след което я затворете и завъртете копчето за управление до желаната температура. Оставете фурната да се загрее за около 15 минути, преди да поставите храната, която искате да пригответе.

Аксесоари

Стандартна тава за печене	 Използва се за сладкиши, големи печени ястия и храни с високо съдържание на течности. Може да се използва и като тава за събиране на мазнини или масло при използване на грил или приготвяне на замразени храни.
Решетка	 Използва се за печене, запържване или поставяне на замразени храни на желаното ниво.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

HFSC-K50WH / HFSC-K50SL					
		Малък	Средна	Голям	Фурна
G30-30 mbar	Hs	1,00 kW	1,80 kW	2,80 kW	2,00 kW
Топлинна мощност					
Ø дюза	мм	0,55	0,70	0,85	0,65
консумация	г/ч	73	131	204	145
G20-20 mbar	Hs	1,00 kW	1,75 kW	2,85 kW	2,00 kW

Топлинна мощност					
Ø дюза	мм	0,75	1,00	1,20	1,00
консумация	м ³ /ч	0,095	0,167	0,271	0,190

7. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ВНИМАНИЕ: Преди да извършите каквито и да било дейности по почистване или поддръжка, изключете уреда от електрическата мрежа.

Почистване на печката:

Избършете разлятата храна или течности възможно най-скоро с мека кърпа и топла сапунена вода.

В никакъв случай не използвайте ножове или стоманена вълна за отстраняване на засъхнали остатъци. Упоритите петна се отстраняват най-добре, като ги напоите с гъба, напоена с препарат, като внимавате да не надраскате емайлираната повърхност.

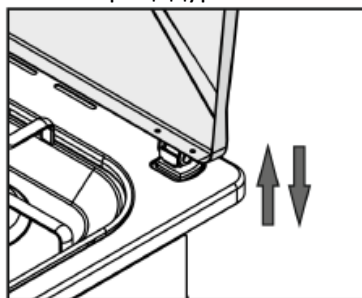
Емайлираните решетки за тенджери могат да се мият на ръка, но са подходящи и за миене в съдомиялна машина.

Свалете подложките за съдове и капациите на горелките, след което ги измийте добре с топла сапунена вода. Оставете ги да изсъхнат напълно, преди да ги поставите обратно на мястото им.

Когато ги поставяте обратно, уверете се, че са позиционирани правилно. Само металните части на горелката могат да се почистват чрез търкане с метална гъба или леко абразивна кърпа.

Почистване на капака:

Капакът на печката може да се свали, за да се улесни почистването, както е показано на фигурата. Следвайте конкретните инструкции за тази процедура.



Метален капак

Почистване на фурната:

Избършете вратата на фурната само с топла вода; избягвайте да използвате груби гъби или абразивни почистващи средства.

Настоятелно препоръчваме да почиствате внимателно вътрешността на фурната след употреба, докато тя е все още леко топла. Това значително улеснява отстраняването на мазнини, пръски от плодове или остатъци от захар. Можете да използвате топла сапунена вода или специален спрей за почистване на фурни.

Не пръскайте почистващия разтвор директно върху компонентите от шлифована стомана, тъй като това може да ги повреди. Винаги спазвайте инструкциите, посочени върху опаковката на почистващия продукт. Измийте аксесоарите на фурната (решетка, тави за печене и др.) с топла сапунена вода.

За втвърдени, запечени остатъци можете да използвате леко абразивен прах за търкане. Не покривайте никаква част от фурната с алуминиево фолио. Това ще попречи на правилното циркулиране на топлината, което ще компрометира резултатите от готвенето и ще повреди необратимо емайловата повърхност на уреда.

Периодично проверявайте състоянието на гъвкавия газов маркуч. Ако забележите признаци на износване или повреда, незабавно се погрижете да бъде подменен от оторизиран техник.

От съображения за безопасност препоръчваме газовият маркуч да се сменя ежегодно.

Свържете се с оторизиран техник, за да смазвате периодично газовите клапани. Освен това, ако забележите някакви неизправности или необичайно поведение при работата на печката, поисквайте професионална проверка. При модели, оборудвани с отделение, предназначено за поставяне на газова бутилка, никога не използвайте това пространство за съхранение на празна бутилка или такава, която не е активно свързана с уреда.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ремонтите, извършвани от неквалифицирани лица, представляват сериозен риск от токов удар, късо съединение или пожар.

Ремонтите на уреда трябва да се извършват само от квалифициран и оторизиран сервизен център.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ремонтите, извършвани от неквалифицирани лица, представляват риск от експлозия или отравяне с газ.

Ремонтът на уреда трябва да се извършва само от квалифициран и оторизиран сервизен център.

Нормални условия на работа: При първото включване уредът може да излъчва малко дим и специфична миризма за кратък период от време. По време на употреба е нормално от уреда да се отделя пара. При нагряване и охлаждане металните компоненти могат да се разширяват и да издават леки пукащи или щракващи шумове.

ВНИМАНИЕ!

ПРЕДИ ДА СЕ СВЪРЖЕТЕ С СЕРВИЗНИЯ ЕКИП, МОЛЯ, ИЗВЪРШЕТЕ СЛЕДНИТЕ ПРОВЕРКИ:

Проблем	Възможна причина	Решения
Продуктът не работи.	Предпазителите може да са дефектни или изгорели.	Проверете кутията с предпазители. Ако е необходимо, рестартирайте прекъсвача или сменете предпазителя.
	Уредът не получава захранване.	Проверете дали щепселът е правилно включен в контакта.
УРЕДЪТ НЕ ПОЛУЧАВА ГАЗ.	ГЛАВНИЯТ ГАЗОВ КРАН Е ЗАКРИТ.	ОТВОРЕТЕ ГЛАВНИЯ ГАЗОВ КРАН.
	ГАЗОВИЯТ ШЛАНГ Е ПРИТИСНАТ ИЛИ ЗАПУШЕН.	ПОСТАВЕТЕ ГАЗОВИЯ ШЛАНГ ПРАВИЛНО, ЗА ДА ОСИГУРИТЕ СВОБОДЕН ПОТОК.
ГОРЕЛКАТА не се запалва или се запалва слабо.	ОСНОВАТА НА ГОРЕЛКАТА Е ВЛАЖНА.	УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ КОМПОНЕНТИТЕ НА ГОРЕЛКАТА СА НАПЪЛНО СУХИ.
	ГОРЕЛКАТА Е ЗАМЪРСЕНА ИЛИ ЗАПУШЕНА.	ПОЧИСТЕТЕ ГОРЕЛКАТА ДОБРЕ.
	ГАЗОВИЯТ КРАН Е ЗАКРИТ.	ОТВОРЕТЕ ГАЗОВИЯ КРАН.
	ГАЗОВАТА БУТИЛКА Е ПРАЗНА.	ПРОВЕРЕТЕ БУТИЛКАТА И Я СМЕНЕТЕ, АКО Е НУЖНО.
	КАПАКЪТ НА ГОРЕЛКАТА Е ПОСТАВЕН НЕПРАВИЛНО.	ПОСТАВЕТЕ КАПАКЪТ НА ГОРЕЛКАТА В ПРАВИЛНОТО ПОЛОЖЕНИЕ.
Вратата на фурната не се затваря правилно.	Между вратата и корпуса на фурната са останали остатъци от храна.	Почистете фурната добре.
Вода капе върху компонентите на уреда.	В зависимост от приготвяната храна може да се образува	След като фурната изстине, избършете водата с кърпа.

От около вратата излиза пара.	вода или пара. Това не е неизправност.	
Вътре във фурната остава остатъчна вода.		
Фурната не се загрева.	Вратата на фурната е отворена.	Затворете вратата.
	Копчетата на фурната не са настроени правилно.	Вижте раздела за използване на фурната.
По време на работа се отделя дим.	Първоначално използване на фурната.	Нагревателните елементи излъчват дим в началото. Това не е повреда и ще спре след 2-3 употреби.
	Остатъци от храна върху нагревателните елементи.	Оставете фурната да изстине и почистете остатъците от храна от нагревателния елемент.
По време на употреба се усеща миризмата на изгорял пластмаса.	Използват се пластмасови или нетоплоустойчиви аксесоари.	Използвайте само стъклени съдове, подходящи за фурна, или метални аксесоари при високи температури.
Фурната не готви правилно.	Вратата на фурната се отваря често по време на готвене.	Освен ако не е необходимо да обърнете храната, дръжте вратата затворена. Честото отваряне понижава вътрешната температура и влияе на резултатите.

Ако проблемът продължава, дори след като сте изпълнили тези инструкции:

- 1) Изключете уреда напълно от електрозахранването (изключете прекъсвача на контакта или изключете съответния прекъсвач).
- 2) Свържете се с оторизиран сервизен център.

**Екологично изхвърляне**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля, спазвайте местните разпоредби, като отнасяте нефункциониращото електрическо оборудване в оторизирани центрове за събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване.



HEINNER е регистрирана търговска марка на **Network One Distribution SRL**. Другите марки и имена на продукти са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им собственици.

Никоя част от тези спецификации не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или по какъвто и да е начин, нито да се използва за създаване на производни произведения, като преводи, преобразувания или адаптации, без предварителното писмено съгласие на NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и регламентите на Европейската общност.



Вносител: **Network One Distribution**

Ул. „Марсел Ианку“ 3–5, Букурещ, Румъния

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro

ГАЗОВА ПЛИТА

Модель:
HFSC-K50WH / HFSC-K50SL



- Газова плита з 4 конфорками
 - 50 x 50 см

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

Ця інструкція містить усі необхідні вказівки щодо встановлення, використання та обслуговування приладу. Для правильної та безпечної експлуатації приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ УПАКОВКИ

- ➔ Газова плита
- ➔ Інструкція з експлуатації
- ➔ Гарантійний талон

3. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ

1. Монтажні та ремонтні роботи повинні виконуватися виключно «АВТОРИЗОВАНИМ СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ». Виробник не несе відповідальності за роботи, виконані неавторизованими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Тільки так можна забезпечити безпечне та правильне використання приладу.
3. Духовку слід використовувати відповідно до інструкції з експлуатації.
4. Не дозволяйте дітям віком до 8 років та домашнім тваринам наближатися до приладу під час його роботи.
6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик виникнення пожежі; не залишайте предмети на поверхнях для приготування їжі.
7. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються.
8. Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці або на табличці з технічними даними.
9. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, таких як обігрів приміщення.
10. Не використовуйте пароочисники для чищення приладу.
11. Перед тим, як ставити їжу всередину, переконайтеся, що дверцята духовки повністю закриті.
12. **НЕ НАМАГАЙТЕСЯ** гасити вогонь водою. Просто відключіть прилад від мережі та накрийте полум'я кришкою або протипожежним ковдрою.
13. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
14. Уникайте дотику до нагрівальних елементів.
15. **УВАГА:** Процес приготування їжі повинен відбуватися під наглядом. Процес приготування їжі повинен відбуватися під постійним наглядом.
16. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або без досвіду та знань, лише за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим ризики.
17. Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
18. Дітям заборонено гратися з приладом. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
19. Тримайте прилад та його шнур живлення поза досяжністю дітей віком до 8 років.
20. Перед використанням приладу приберіть з його околиць штори, тканини, папір та інші легкозаймисті матеріали. Не кладіть легкозаймисті матеріали всередину або на прилад.
21. Утримуйте вентиляційні отвори в чистоті.

22. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
23. Не нагрівайте закриті бляшані або скляні банки. Накопичення тиску може призвести до вибуху бляшаних або скляних банок.
24. Ручка духовки не призначена для сушіння рушників. Не вішайте рушники, ганчірки тощо на ручку духовки.
25. Не ставте деко, посуд або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.
26. Завжди використовуйте термостійкі рукавички для духовки, коли ставите їжу в духовку або виймаєте її звідти.
27. Не використовуйте прилад, перебуваючи під впливом ліків та/або алкоголю.
28. Будьте особливо обережні, використовуючи алкоголь у рецептах. Алкоголь випаровується при високих температурах і може спалахнути, спричинивши пожежу, якщо потрапить на гарячі поверхні.
29. Після кожного використання переконайтеся, що прилад вимкнено.
30. Не використовуйте прилад, якщо він має явні дефекти або пошкодження.
31. Не торкайтеся вилки мокрими руками. Не тягніть за шнур, щоб відключити прилад від мережі. Завжди міцно тримайте вилку.
32. Не використовуйте прилад, якщо скло дверцят відсутнє або розбите.
33. Папір для випічки та продукти слід разом поміщати у попередньо розігріту піч у посуді або на приладдя для випічки (деко, решітку тощо).
34. Не кладіть на прилад предмети, до яких діти можуть спробувати дотягнутися.
35. Важливо правильно встановити решітку та деко на опори полиць та/або правильно розмістити деко на полиці. Вставте решітку (або деко) між двома напрямними рейками та переконайтеся, що вона рівно стоїть, перш ніж класти на неї продукти.
36. Обріжте зайвий папір для випічки, що звисає з краю приладдя або посуду, щоб він не торкався нагрівальних елементів духовки.
37. Не використовуйте духовку при температурах, вищих за максимальну робочу температуру, зазначену в технічних характеристиках вашого паперу для випічки. Не кладіть папір для випічки на дно духовки.
38. Коли дверцята духовки відкриті, не кладіть на них важкі предмети та не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може призвести до перекидання духовки або пошкодження петель дверцят.
39. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Зберігайте всі пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
40. Не використовуйте агресивні абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
41. Не ставте прилад на килимове покриття. Без належної вентиляції в нижній частині приладу електричні компоненти перегріються. Це призведе до порушення роботи приладу.
42. Користувач не повинен переміщувати прилад самостійно.
43. Користувач повинен бути обережним під час чищення газових пальників. Існує ризик отримання травм.
44. Якщо ніжка духовки знята або зламана, їжа може розлитися. Зверніть на це особливу увагу, оскільки це може призвести до травм.
45. Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть назад, щоб уникнути потрапляння гарячої пари, що виходить зсередини. Ризик опіків!
46. Якщо верхня кришка приладу закриється, каструлі можуть перекинутися. Слідкуйте за гарячою їжею, яка може пролитися на вас. Ризик опіків!
47. Не ставте важкі предмети на дверцята духовки, коли вони відкриті, оскільки існує ризик перекидання приладу.
48. Під час чищення користувач не повинен знімати нагрівальний елемент з його місця. Ризик ураження електричним струмом!
49. Не розбирайте вимикачі запалювання приладу. Недотримання цієї запобіжної міри може призвести до випадкового контакту з дротами під напругою. Ризик ураження електричним струмом!
50. Під час ремонтних або оздоблювальних робіт у будинку прилад можна відключити від мережі електроживлення. Після завершення робіт плиту має підключити до мережі авторизований сервісний центр.
51. Не кладіть металевий посуд (ножі, виделки, ложки тощо) на поверхню приладу, оскільки він нагрівається.
52. Щоб запобігти перегріванню приладу, його не можна встановлювати за декоративною панеллю.
53. Вимкніть прилад перед зняттям захисних кожухів. Після очищення встановіть захисні кожухи відповідно до інструкцій.

54. Місце підключення кабелю має бути захищене.
55. Не готуйте їжу безпосередньо на деку або решітці. Перед тим, як поставити в духовку, покладіть їжу у відповідний посуд або на нього.
56. Перед закриттям кришки дайте гарячим поверхням охолонути.
57. Прилад оснащений кришкою. Її призначення — захищати варильну поверхню від пилу в закритому стані та захищати стіну від бризок жиру в відкритому стані.
58. Перед закриттям кришки її слід щоразу очищати.
59. Накопичення жиру або залишків їжі може спричинити пожежу.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Металева кришка може зазнати значних пошкоджень від тепла, що випромінюється конфорками. Тому перед закриттям переконайтеся, що вимкнули всі конфорки та дали їм охолонути щонайменше 30 хвилин.
60. Переконайтеся, що ви використовуєте для приладу лише той тип газу, який вказано на наклейці поруч із газовим підключенням. Зверніть увагу, що робота газової духовки передбачає циркуляцію гарячого повітря.
61. Якщо потрібне технічне втручання, не намагайтеся ремонтувати прилад без допомоги кваліфікованого фахівця. Ремонт, виконаний некваліфікованими особами, може спричинити несправності або нещасні випадки. Зверніться до авторизованого сервісного центру та вимагайте виключно оригінальні запасні частини.

БЕЗПЕКА ПІДВОДУ ГАЗУ

1. Цей прилад не підключений до пристрою для відведення продуктів згоряння. Його необхідно підключити та встановити відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
2. Використання газового кухонного приладу призводить до утворення вологи, тепла та продуктів згоряння у приміщенні, де він встановлений. Перш за все, під час використання приладу слід забезпечити належну вентиляцію кухні, залишаючи відкритими отвори для природної вентиляції або встановивши систему механічної вентиляції.
3. Тривале та інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції. Наприклад, відкрийте вікно або налаштуйте систему механічної вентиляції (якщо вона є) так, щоб вона працювала на вищій швидкості.
4. Цей прилад можна використовувати лише у добре провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних нормативних вимог. Перед встановленням або використанням цього виробу прочитайте інструкцію.
5. Перед встановленням приладу переконайтеся, що місцеві умови постачання (тип газу та тиск газу) відповідають вимогам до експлуатації приладу.
6. Механізм запалювання не повинен працювати довше 15 секунд. Якщо пальник не запалився через 15 секунд, зупиніть механізм запалювання та зачекайте щонайменше одну хвилину, перш ніж спробувати запалити пальник знову.
7. Усі роботи з газовою установкою повинні виконуватися уповноваженим та кваліфікованим персоналом.
8. Цей прилад налаштований на роботу на природному газі (NG). Якщо ви бажаєте використовувати виріб з іншим типом газу, зверніться до авторизованого сервісного центру за допомогою у виконанні необхідних модифікацій.
9. Для належної роботи приладу газовий шланг, газопровід та затискач необхідно періодично замінювати відповідно до рекомендацій виробника та за необхідності.
10. Газ повинен горіти правильно. Правильне згоряння газу можна визначити за безперервним синім полум'ям. Якщо газ згорає неправильно, може утворюватися оксид вуглецю (CO). Оксид вуглецю — це безбарвний, без запаху та високотоксичний газ, який навіть у невеликих кількостях може спричинити смерть.
11. Зверніться до місцевого постачальника газу, щоб дізнатися номери телефонів екстреної служби у разі витoku газу та дізнатися про заходи, які слід вжити, якщо відчувається запах газу.

Дії, які слід вжити, якщо ви відчули запах газу

1. Не використовуйте відкрите полум'я та не паліть.
2. Не вмикайте електричні вимикачі (вимикачі світла, дверні дзвінки тощо).
3. Не користуйтеся стаціонарними або мобільними телефонами.
4. Відкрийте двері та вікна.
5. Закрийте всі крани на газових приладах та на газовому лічильнику.
6. Зателефонуйте до пожежної служби з телефону, що знаходиться поза межами приміщення.

7. Перевірте всі шланги та їхні з'єднання, щоб переконатися, що немає витоку газу. Якщо ви все ще відчуваєте запах газу, покиньте будинок і попередьте сусідів.
8. Не повертайтеся до приміщення, доки органи влади не підтвердять, що це безпечно.

Призначення

1. Цей виріб призначений виключно для побутового використання. Комерційне використання приладу заборонено.
2. Прилад можна використовувати виключно для приготування їжі. Його не можна використовувати для будь-яких інших цілей, таких як опалення приміщення.
3. Цей прилад не можна використовувати для підігріву їжі під грилем, опалення помешкання або сушіння одягу чи рушників на ручці дверцят духовки.
4. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
5. Духовку можна використовувати для розморожування, випікання, запікання та приготування їжі під грилем.
6. Термін експлуатації придбаного вами виробу становить 10 років. Це період, протягом якого виробник постачає запасні частини, необхідні для належного функціонування цього виробу.

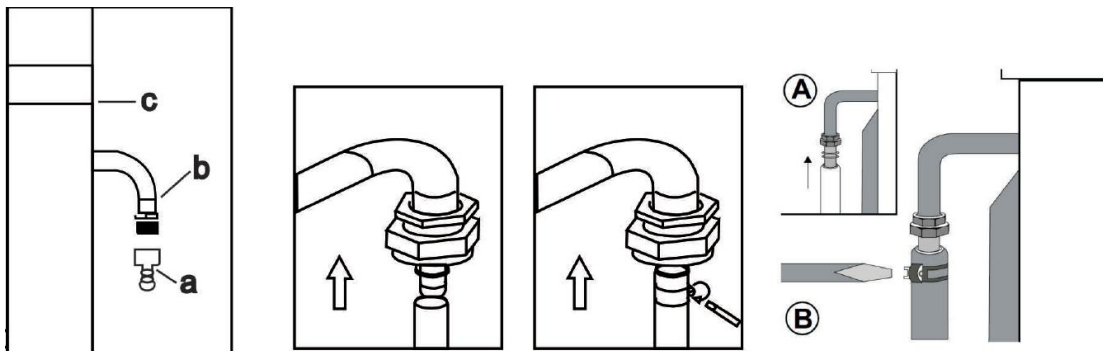
4. ВСТАНОВЛЕННЯ

Прилад не оснащений системою відведення продуктів згоряння. Рекомендуємо встановлювати його у добре провітрюваних приміщеннях відповідно до чинних норм.

Підключення до газопостачання

Підключення до газопостачання повинно здійснюватися відповідно до чинних нормативних вимог. Виробник перевірів та налаштував прилад на заводі для типу газу, зазначеного на паспортній табличці, яка розташована на задній панелі плити, біля з'єднувальної труби. Переконайтеся, що ви підключаєте прилад виключно до того типу газу, який вказано на цій табличці.

ВИКОРИСТАННЯ ЖОРСТКИХ ТРУБ АБО ГНУЧКИХ МЕТАЛЕВИХ ШЛАНГІВ ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ: Щоб гарантувати найвищий рівень безпеки, ми рекомендуємо підключати прилад до газопроводу за допомогою жорстких труб (наприклад, мідних) або гнучких шлангів з нержавіючої сталі, щоб уникнути механічного навантаження на місце з'єднання.



Для цього типу установки підключення до газопроводу має здійснюватися виключно за допомогою гнучких металевих трубок відповідно до чинних нормативних вимог.

ВИКОРИСТАННЯ НЕМЕТАЛЕВИХ ГНУЧКИХ ШЛАНГІВ ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ:

Якщо підключення можна легко перевірити по всій його довжині, можна використовувати гнучкі шланги за умови дотримання чинних нормативних вимог. Гнучкий шланг повинен бути надійно закріплений за допомогою хомутів для забезпечення герметичності відповідно до чинних стандартів. Гнучкий шланг повинен відповідати таким вимогам:

- Він не повинен прокладатися через зони, де температура перевищує кімнатну температуру більш ніж на 30 °C.



- Його максимальна довжина повинна становити 1500 мм.
- Він не повинен бути перекрученим або зігнутим.
- Він не повинен бути розтягнутим або піддаватися натягу.
- До нього має бути забезпечений легкий доступ для огляду з метою оцінки його стану.

Щоб перевірити стан гнучкого шланга, переконайтеся в наступному:

- Відсутність тріщин, порізів або слідів горіння як на кінцях, так і по всій довжині.
- Матеріал не затвердів і зберіг свою еластичність.
- Затискачі шланга не мають ознак іржі.
- Термін придатності не минув.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо ви помітили один або кілька з цих дефектів, не намагайтеся ремонтувати шланг; його необхідно замінити.

ВАЖЛИВО: Після завершення монтажу перевірте кожне з'єднання на герметичність за допомогою мильного розчину. Ніколи не використовуйте відкрите полум'я!

ПЕРЕОБЛАДНАННЯ НА ІНШІ ВИДИ ГАЗУ

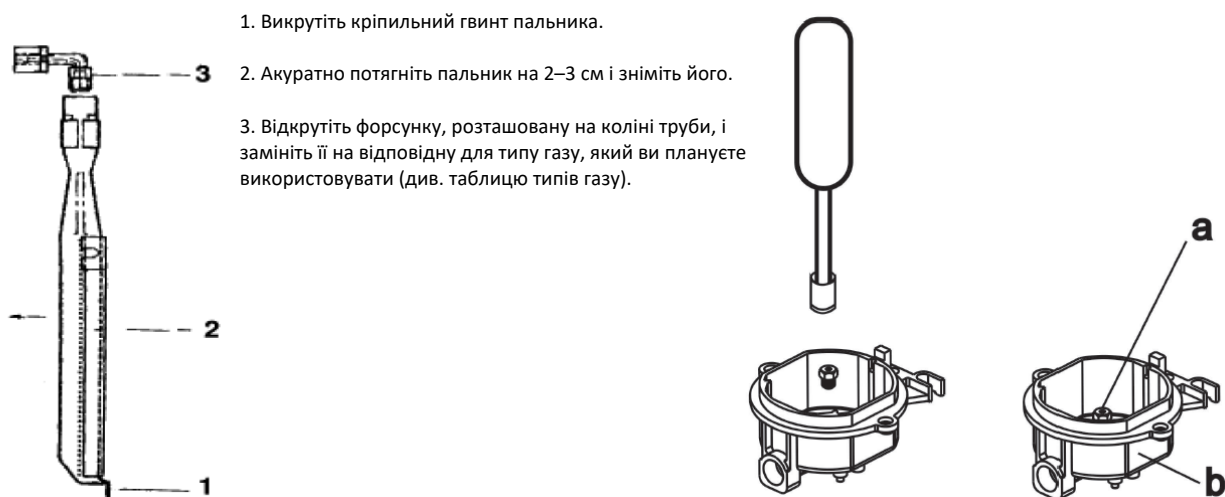
Щоб перевести прилад на тип газу, відмінний від того, на який він був налаштований на заводі, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій у вказаному порядку:

Зріджений газ (LPG): Використовуйте з'єднання з насадкою для шланга.

Природний газ (NG): Використовуйте різьбове з'єднання. Завжди вставляйте ущільнювальну шайбу.

Потім приступайте до підключення приладу до газопостачання відповідно до інструкцій у відповідних розділах.

Процедура заміни форсунок



1. Викрутіть кріпильний гвинт пальника.
2. Аккуратно потягніть пальник на 2–3 см і зніміть його.
3. Відкрутіть форсунку, розташовану на коліні труби, і замініть її на відповідну для типу газу, який ви плануєте використовувати (див. таблицю типів газу).

- Зніміть опори каstrулі.
- Зніміть кришки та корпуси пальників.
- За допомогою торцевого ключа 7 мм відкрутіть форсунки та замініть їх на відповідні для нового типу газу, який буде використовуватися.

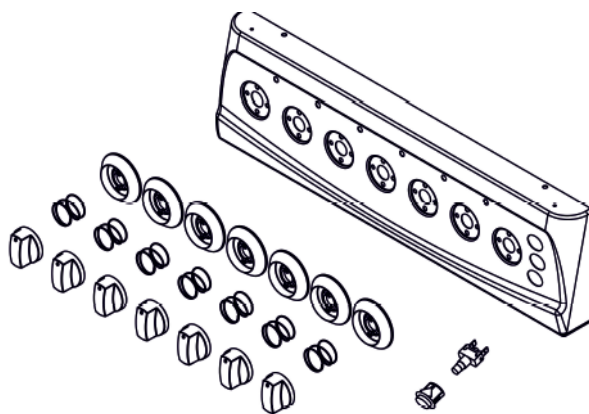
Зберіть компоненти у зворотному порядку розбирання.

Ці конфорки не потребують регулювання подачі первинного повітря.

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я КОНФОРОК

Щоб відрегулювати мінімальне полум'я:

- 1 - Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
- 2 - Зніміть ручку.



- а) При переході з природного газу (NG) на скраплений газ (LPG) повністю затягніть гвинт регулювання мінімального полум'я на газовому клапані.
- б) Перехід з скрапленого газу (LPG) на природний газ (NG) повинен здійснюватися на заводі. Встановіть ручку на місце. Переконайтеся, що полум'я не згасає при швидкому повороті ручки з максимального на мінімальне положення.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ:

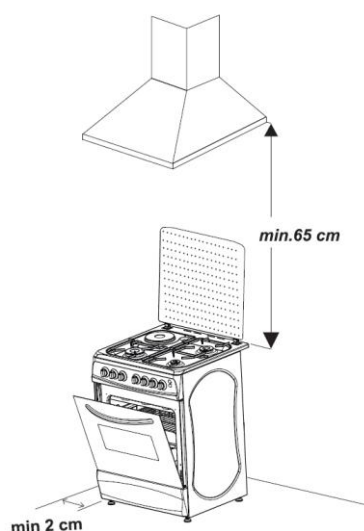
Починайте готування з сильного полум'я, регулюючи його відповідно до своїх потреб. Зовнішня частина полум'я набагато гарячіша, ніж його внутрішня частина (ядро). Тому занадто сильне полум'я —

це просто марнування газу. На відміну від інших систем приготування їжі, газові конфорки не вимагають каструль і сковорідок з ідеально рівним дном; полум'я огортає дно посуду і розподіляє тепло по всій поверхні. З цієї причини спеціальний посуд не потрібен. Однак тонкостінні сковорідки передають тепло їжі швидше, ніж товстостінні.

Товсте дно каструлі запобігає нерівномірному нагріванню, оскільки забезпечує оптимальний розподіл тепла.

Уникайте використання дуже маленьких каструль. Широкі та неглибокі сковорідки підходять краще, ніж вузькі та високі, оскільки вони забезпечують швидше нагрівання. Час приготування не скорочується, якщо поставити вузькі сковорідки на великі конфорки. Результатом є просто марнування газу. Для правильного використання ставте маленькі сковорідки на маленькі конфорки, а великі — на великі. Не забувайте накривати каструлі кришками, щоб зменшити споживання газу.

МОНТАЖ ПЛИТИ



Інструкції в цьому посібнику призначені для кваліфікованих монтажників, щоб гарантувати відповідність установки, налаштувань та технічного обслуговування чинним нормам.

Під час виконання будь-яких модифікацій, що передбачають відключення приладу від електромережі, слід дотримуватися особливої обережності.

ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ЗБИТКИ, СПРИЧИНЕНІ МОНТАЖЕМ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ ЧИННИМ НОРМАТИВНИМ ВИМОГАМ.

УМОВИ ВСТАНОВЛЕННЯ

Попередження: Цей прилад можна встановлювати та використовувати лише у приміщеннях із постійною вентиляцією відповідно до чинних нормативних вимог.

Для правильної та безпечної роботи приладу приміщення повинно мати природний приплив повітря, достатній для забезпечення процесу горіння (монтажник повинен дотримуватися відповідного законодавства).

Повітряний потік повинен надходити в приміщення безпосередньо через отвори, виконані у зовнішніх стінах.

Ці отвори повинні бути спроектовані таким чином, щоб їх не можна було заблокувати або перекрити ні зсередини, ні ззовні.

Монтаж та технічне обслуговування повинні виконуватися виключно кваліфікованим фахівцем відповідно до чинних нормативних вимог.

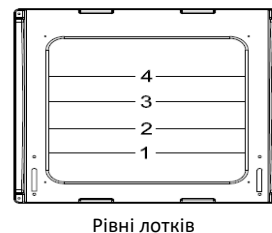
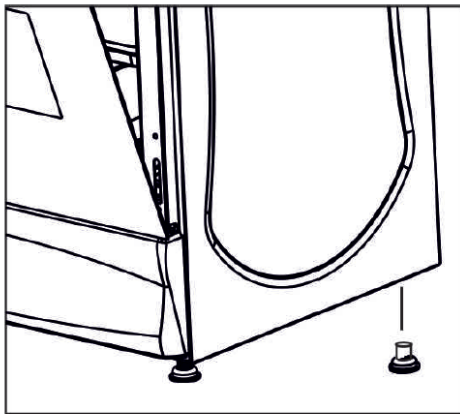
Електричне підключення має виконуватися відповідно до стандарту EN 60335. Виробник не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутністю або неправильним заземленням.

ВИВЕДЕННЯ ПРОДУКТІВ ГОРІННЯ

Газові кухонні прилади повинні відводити продукти згоряння через витяжні шафи, підключені безпосередньо до вентиляційних каналів або з виведенням назовні.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДА

Прилад оснащений регульованими ніжками, розташованими у передніх і задніх кутах основи. Регулюючи ніжки, можна змінювати висоту плити, щоб забезпечити кращу вирівнювання з сусідніми стільницями та рівномірний розподіл рідини в каструлях.



ВСТАНОВЛЕННЯ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ

УВАГА!

З міркувань безпеки та для запобігання перекиданню приладу необхідно встановити ці стабілізуючі елементи.

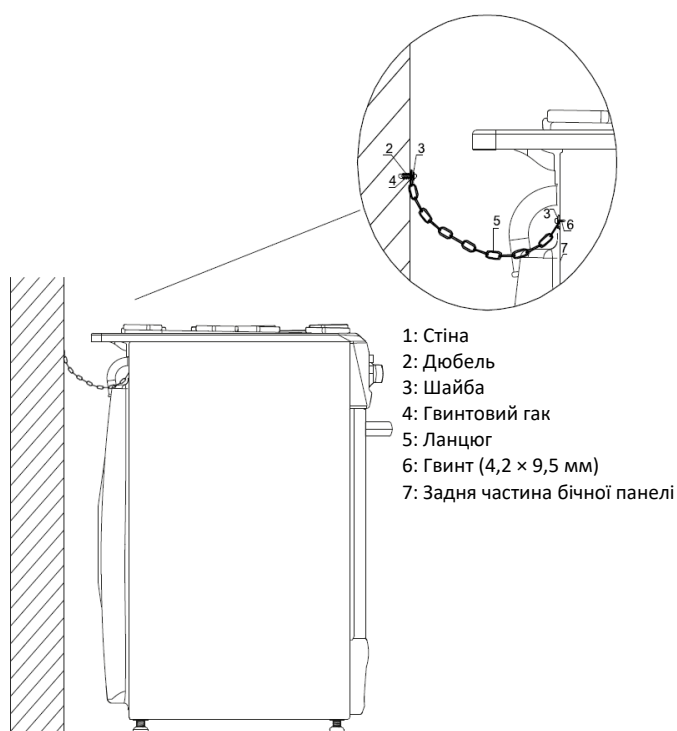
Плита оснащена 2 ланцюгами, які необхідно закріпити з обох боків у верхній задній частині приладу (див. малюнок нижче).

- Позначте точки кріплення на стіні, переконавшись, що вони знаходяться на тій самій висоті, що й гвинти на задній панелі плити.
- Просвердліть отвори у стіні та вкрутіть гвинти.
- Піднесіть плиту до стіни та надійно закріпіть ланцюги.
- Просвердліть отвори в стіні та вкрутіть гвинти.

Примітка: Якщо деталі, що входять до комплекту, не підходять для матеріалу, з якого зроблена ваша стіна, використовуйте відповідні кріплення для стін, щоб гарантувати надійне закріплення гвинтів у стіні.

ВАЖЛИВО:

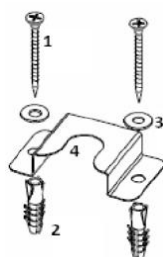
Якщо ви з будь-якої причини переміщуєте плиту (наприклад, для проведення технічного обслуговування), не забудьте знову закріпити ланцюги безпеки після повернення її на місце.



Для вашої безпеки прилад необхідно закріпити за допомогою системи кріплення до підлоги.

Наступні компоненти, необхідні для монтажу, входять до комплекту поставки:

- 1 – Гвинти
- 2 – Дюбелі
- 3 – Шайби
- 4 – Кріпильний кронштейн



Інструкція з монтажу

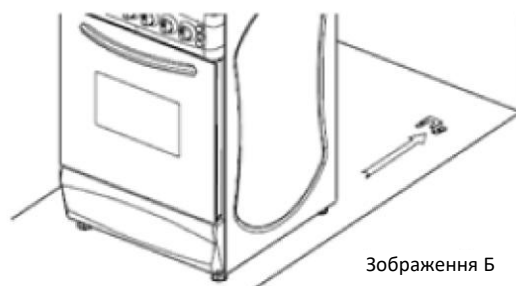
1 – Переконайтеся, що у вас під рукою є всі необхідні інструменти та компоненти для безпечного монтажу.

2 – Розмістіть кріпильні кронштейни на підлозі так, щоб вони збігалися з задніми ніжками плити.

Просвердліть два отвори для кожного кронштейна. Вставте дюбелі в отвори, потім покладіть шайби та закрутіть гвинти. Переконайтеся, що вони надійно закручені (див. зображення А).

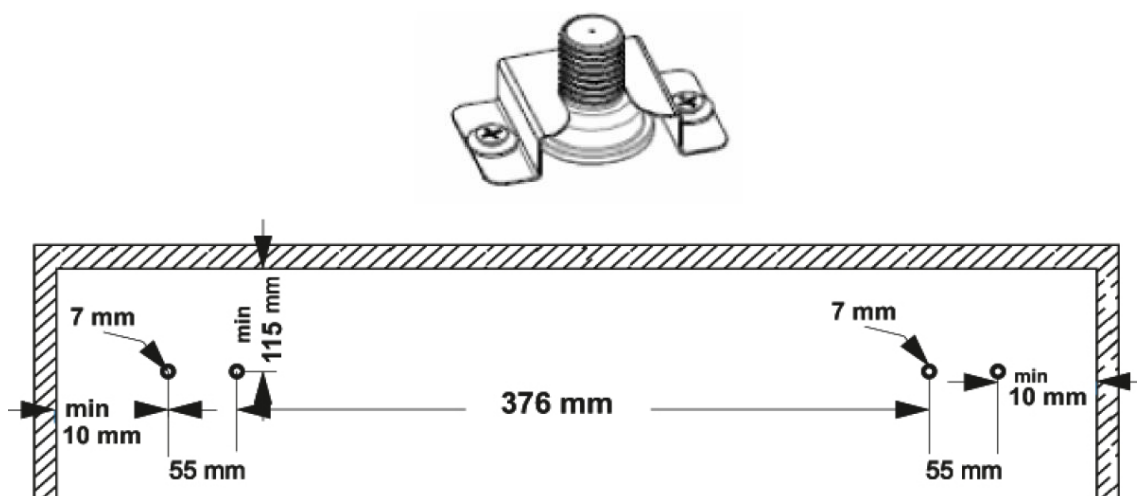


3 – Після встановлення кронштейнів притисніть прилад до них (див. малюнок Б).

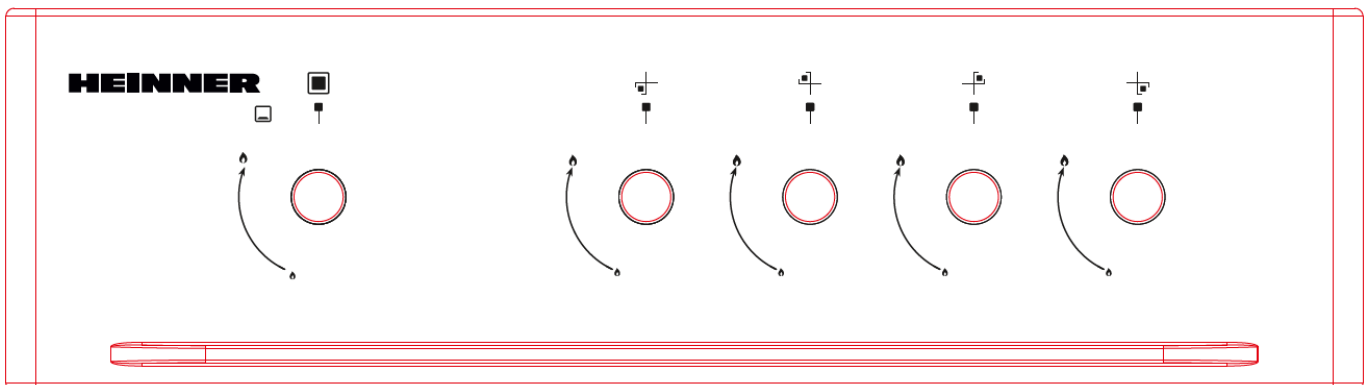
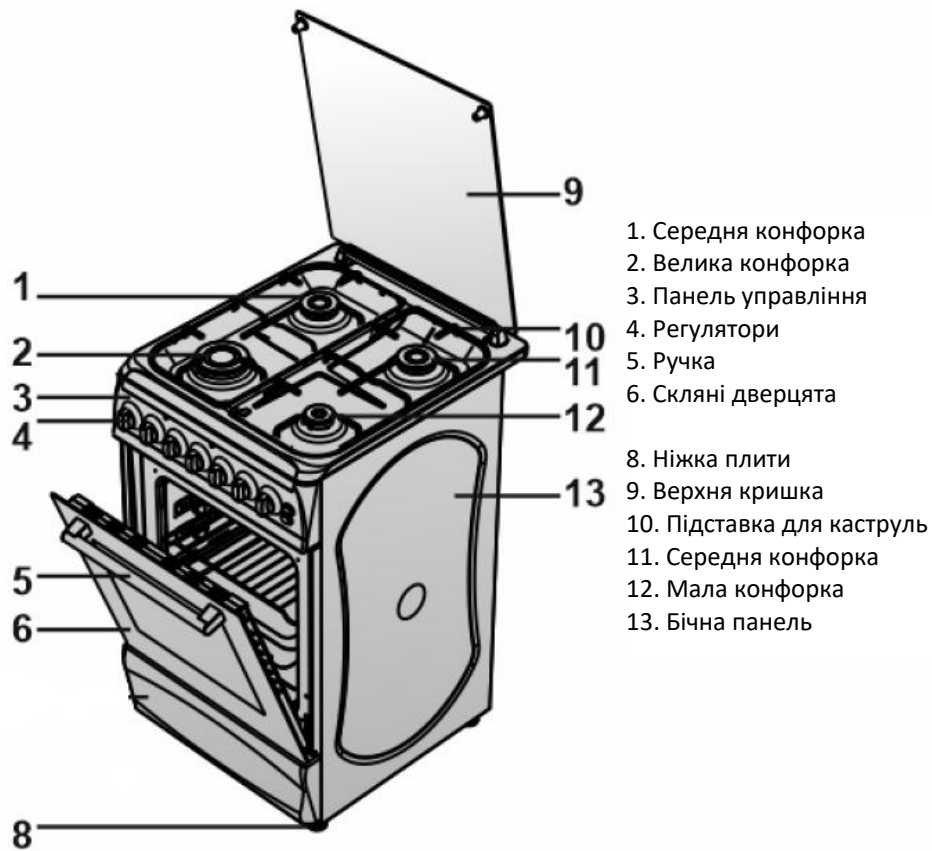


4 – Задні ніжки плити повинні всунутися в обидва кріпильні кронштейни та повністю зафіксуватися в них (див. зображення С).

Зображення С



5. ОПИС ПРОДУКТУ



1. Духовка
2. Велика конфорка
3. Середня конфорка
4. Середня конфорка
5. Мала конфорка

6. КОРИСТУВАННЯ ВИРОБОМ

КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТРАДИЦІЙНОЇ ДУХОВКИ

Для випікання тортів:

Перед використанням розігрійте духовку щонайменше на 10 хвилин, якщо інше не вказано в рецепті. Не відкривайте дверцята духовки під час випікання виробів, які мають підніматися (наприклад, дріжджового тіста та суфле); потік холодного повітря зупинить процес підйому. Щоб перевірити, чи готовий торт, вставте шпатель в тісто; якщо вона виходить чистою, торт готовий. Зачекайте, поки не мине принаймні три чверті часу випікання, перш ніж проводити цю перевірку.

Як правило, пам'ятайте: якщо страва добре підрум'янилася зовні, але всередині залишилася сирого, значить, потрібно було вибрати нижчу температуру і довший час приготування. І навпаки, суха текстура вказує на те, що потрібно було вибрати коротший час приготування і вищу температуру.

Для запікання м'яса:

Якщо ви хочете отримати добре підрум'янене м'ясо, використовуйте дуже мало олії. Якщо шматки м'яса нежирні, використовуйте олію, масло або трохи того й іншого. Однак немає потреби в маслі чи олії, якщо шматок м'яса вже жирний. Якщо жир знаходиться лише з одного боку, покладіть м'ясо жирною стороною догори; коли він розтопиться, він достатньо змастить нижню сторону. Червоне м'ясо слід дістати з холодильника за годину до приготування: інакше різка зміна температури зробить його жорстким. Запіканку, особливо якщо це червоне м'ясо, не слід солити на початку приготування, оскільки сіль витягує соки та кров з м'яса, тим самим заважаючи утворенню добре підрум'яненої скоринки. Рекомендується посолити м'ясо ззовні лише після того, як минула половина часу приготування.

Покладіть запіканку в духовку на неглибоке блюдо; глибоке блюдо блокує тепло. М'ясо можна покласти в жаростійке блюдо або безпосередньо на решітку, під яку слід поставити піддон для збору м'ясного соку. Інгредиенты для підливи слід додавати на піддон з самого початку лише в тому випадку, якщо час приготування короткий; інакше додайте їх за півгодини до закінчення приготування. Якщо ви віддаєте перевагу м'ясу, яке не дуже просмажене, починайте готувати на високій температурі, а потім зменшіть вогонь, щоб довести м'ясо до готовності всередині. Температура приготування білого м'яса може бути помірною протягом усього процесу. Ви можете перевірити, чи пропеклася печеня, злегка натиснувши на неї виделкою; якщо вона відчувається твердою, вона готова. Після закінчення приготування рекомендується дати м'ясу відпочити принаймні 15 хвилин перед нарізанням; це дозволяє сокам залишитися всередині, роблячи м'ясо набагато ніжнішим. Перед подачею на стіл ви можете підігріти тарілки в духовці, встановивши температуру на мінімальний рівень.

Для приготування риби:

Готуйте дрібну рибу при високій температурі протягом усього процесу. Для риби середнього розміру починайте з високої температури, а потім поступово зменшуйте її, поки риба не пропечеться повністю. Ви можете перевірити, чи готова риба, обережно відокремивши м'ясо виделкою з одного боку. Всередині воно має бути непрозорим і білим наскрізь, за винятком лосося, форелі або подібних видів.

Час приготування

Час приготування залежить від виду продукту, його консистенції та обсягу. Рекомендуємо уважно стежити за продуктом під час першого приготування в цій духовці; згодом ви побачите, що за однакових умов ви отримаєте стабільні результати.

Коли ви краще ознайомитеся зі своїм новим приладом, ви зможете коригувати значення, наведені в таблиці приготування.

Однак завжди суворо дотримуйтесь інструкцій, наведених у вибраному рецепті.

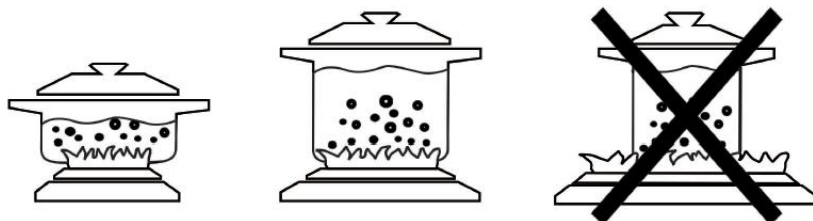
Майте на увазі, що їжа готується швидше у посуді з широким дном, ніж у вузькому. Завжди використовуйте посуд, що відповідає кількості їжі, яку ви готуєте. Переконайтеся, що каstrулі не надто малі під час кип'ятіння рідин, щоб запобігти їх виливанню. Уникайте використання надто великих сковорідок для невеликої кількості їжі; жир та соки розтечуться по всьому дну і швидко підгорять. Для випікання тортів краще використовувати форми з суцільним дном. Форми зі знімними бортами можуть призвести до витікання тіста та цукру; вони капатимуть прямо на дно духовки та підгорять, що зробить прибирання надзвичайно важким завданням.

Уникайте розміщення в духовці каstrул із пластиковими ручками, оскільки вони не є термостійкими. Переконайтеся, що використовуєте каstrулі з діаметром, який відповідає використовуваній конфорці; це зробить процес приготування їжі ефективнішим і допоможе зменшити споживання газу.

УВАГА! Не ставте деко, форми для випічки, каstrулі, жаростійкий посуд зі скла, алюмінієву фольгу або будь-які інші предмети безпосередньо на дно духовки під час її роботи. Це призведе до накопичення тепла внизу, що негативно вплине на якість їжі та завдасть непоправної шкоди емалі духовки.



ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПЛИТОЮ ПОКАЗАНІ НА ЗОБРАЖЕННІ НИЖЧЕ

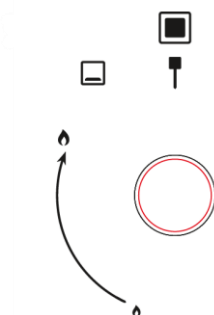


Також рекомендується накривати каstrулі кришкою під час кип'ятіння рідини. Як тільки рідина почне кипіти, зменшіть вогонь до рівня, достатнього для підтримання кипіння.

ДУХОВКА:

Регулятор керує роботою основного пальника духовки. Ці плити оснащені запобіжним клапаном, який автоматично перекриває подачу газу у разі випадкового згасання полум'я. Щоб запалити нижній пальник, натисніть і поверніть регулятор проти годинникової стрілки, одночасно натискаючи на запальник. Як тільки полум'я запалиться, продовжуйте утримувати регулятор натиснутим протягом 15 секунд, щоб увімкнути запобіжний пристрій. Потім ви можете відрегулювати

полум'я до бажаного рівня за допомогою великих і малих символів полум'я. Зверніть увагу: не тримайте запальник увімкненим більше 15 секунд за один раз. Якщо конфорка не запалюється, відпустіть ручку, відкрийте дверцята духовки та зачекайте щонайменше 1 хвилину, щоб газ вивітрився, перш ніж спробувати знову.

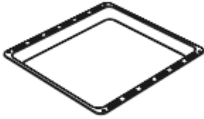
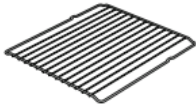


Ручка управління духовкою

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ:

Після запалювання духовки залиште дверцята відкритими на кілька хвилин, потім закрийте їх і поверніть ручку регулювання на бажану температуру. Дайте духовці розігрітися приблизно 15 хвилин, перш ніж ставити всередину продукти, які ви хочете приготувати.

Приладдя

Стандартний деко	 Використовується для випічки, великих запіканок та страв з високим вмістом рідини. Також може використовуватися як піддон для збору жиру або олії під час використання гриля або приготування заморожених продуктів.
Решітка	 Використовується для запікання, випікання або розміщення заморожених продуктів на потрібному рівні.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

		HFSC-K50WH / HFSC-K50SL			
		Малий	Середній	Великий	Духовка
G30-30 мбар	Hs	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	2,00 кВт
Теплова потужність					
Діаметр сопла	мм	0,55	0,70	0,85	0,65
споживання	г/год	73	131	204	145
G20-20 мбар	Hs	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	2,00 кВт
Теплова потужність					
Діаметр сопла	мм	0,75	1,00	1,20	1,00

споживання	м ³ /год	0,095	0,167	0,271	0,190
------------	------------------------	-------	-------	-------	-------

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА: Перед виконанням будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування відключіть прилад від мережі електроживлення.

Чищення плити:

Якнайшвидше витирайте розлиті продукти або рідини м'якою ганчіркою та теплою мильною водою. Ні в якому разі не використовуйте ножі або дротяну губку для видалення застиглих залишків. Найкраще видаляти стійкі плями, замочивши їх губкою, змоченою миючим засобом, намагаючись не подрпати емальовану поверхню.

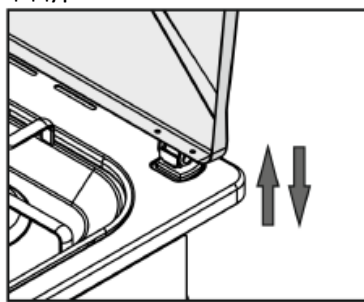
Емальовані підставки для каструль можна мити вручну, але їх також можна мити в посудомийній машині.

Зніміть підставки для каструль і кришки конфорок, а потім ретельно вимийте їх теплою мильною водою. Дайте їм повністю висохнути, перш ніж встановлювати їх на місце.

Встановлюючи їх на місце, переконайтеся, що вони розташовані правильно. Тільки металеві деталі конфорок можна чистити за допомогою металевої губки або злегка абразивної тканини.

Чищення кришки:

Кришку плити можна зняти, щоб полегшити чищення, як показано на малюнку. Дотримуйтесь конкретних інструкцій щодо цієї процедури.



Металева кришка

Чищення духовки:

Протирайте дверцята духовки лише теплою водою; уникайте використання жорстких губок або абразивних миючих засобів.

Ми настійно рекомендуємо ретельно чистити внутрішню частину духовки після використання, поки вона ще трохи тепла. Це значно полегшує видалення жиркових відкладень, бризок від фруктів або залишків цукру. Ви можете використовувати теплу мильну воду або спеціальний спрей для чищення духовки.

Не розпилюйте миючий засіб безпосередньо на деталі з матової сталі, оскільки це може їх пошкодити. Завжди дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці миючого засобу. Мийте аксесуари духовки (решітку, деко тощо) теплою мильною водою.

Для видалення затверділих, припечених залишків можна використовувати м'який абразивний порошок для чищення. Не накривайте жодну частину духовки алюмінієвою фольгою. Це завадить правильній циркуляції тепла, що погіршить результати приготування та безповоротно пошкодить емальовану поверхню приладу.

Періодично перевіряйте стан гнучкого газового шланга. Якщо ви помітили будь-які ознаки зносу або пошкодження, негайно зверніться до авторизованого технічного спеціаліста для його заміни.

З міркувань безпеки ми рекомендуємо замінювати газовий шланг щорічно.

Зверніться до авторизованого технічного спеціаліста для періодичного змащування газових клапанів. Крім того, якщо ви помітили будь-які несправності або незвичайну поведінку під час роботи плити, замовте професійну перевірку. У моделях, оснащених відсіком для газового балона, ніколи не

використовуйте цей простір для зберігання порожнього балона або балона, який не підключений до приладу.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ремонт, виконаний некваліфікованими особами, створює серйозний ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.

Ремонт приладу повинен виконуватися виключно кваліфікованим та уповноваженим сервісним центром.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ремонт, виконаний некваліфікованими особами, створює ризик вибуху або отруєння газом.

Ремонт приладу повинен виконуватися виключно кваліфікованим та уповноваженим сервісним центром.

Нормальні умови експлуатації: При першому увімкненні прилад може протягом короткого часу виділяти невелику кількість диму та специфічний запах. Під час використання виділення пари з приладу є нормальним явищем. Під час нагрівання та охолодження металеві компоненти можуть розширюватися та видавати легкі тріскотливі або клацальні звуки.

УВАГА!

ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗВЕРНУТИСЯ ДО СЕРВІСНОЇ СЛУЖБИ, ВИКОНАЙТЕ НАСТУПНІ ПЕРЕВІРКИ:

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не працює.	Можливо, перегоріли або несправні запобіжники.	Перевірте коробку запобіжників. За необхідності перезапустіть автоматичний вимикач або замініть запобіжник.
	Прилад не отримує живлення.	Перевірте, чи правильно вставлена вилка в розетку.
ПРИЛАД НЕ ОТРИМУЄ ГАЗ.	ГОЛОВНИЙ ГАЗОВИЙ КЛАПАН ЗАКРИТИЙ.	ВІДКРИЙТЕ ГОЛОВНИЙ ГАЗОВИЙ КЛАПАН.
	ГАЗОВИЙ ШЛАНГ ЗАТИСНУТО АБО ЗАБЛОКОВАНО.	ПРАВИЛЬНО РОЗМІСТІТЬ ГАЗОВИЙ ШЛАНГ, ЩОБ ЗАБЕЗПЕЧИТИ БЕЗПЕРЕБІЙНИЙ ПОТІК.
ПАЛЬНИК не запалюється або запалюється слабо.	ОСНОВА ПАЛЬНИКА ВОЛОГА.	ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО КОМПОНЕНТИ ПАЛЬНИКА ПОВНІСТЮ СУХІ.
	ПАЛЬНИК ЗАБРУДНЕНИЙ АБО ЗАБИТИЙ.	Ретельно очистіть пальник.
	ГАЗОВИЙ КЛАПАН ЗАКРИТИЙ.	ВІДКРИЙТЕ ГАЗОВИЙ КЛАПАН.
	БАЛОН З ГАЗОМ ПУСТИЙ.	ПЕРЕВІРТЕ БАЛОН І ЗАМІНІТЬ ЙОГО, ЯКЩО НЕОБХІДНО.
	КРИШКА ПАЛЬНИКА ВСТАНОВЛЕНА НЕПРАВИЛЬНО.	ВСТАНОВІТЬ КРИШКУ ПАЛЬНИКА У ВІДПОВІДНЕ ПОЛОЖЕННЯ.
Дверцята духовки не закриваються належним чином.	Між дверцятами та корпусом духовки застрягли залишки їжі.	Ретельно очистіть духовку.
Вода капає на деталі приладу.		

Пара виходить з-під дверцят.	Залежно від страви, що готується, може утворюватися вода або пара. Це не є несправністю.	Після охолодження духовки витріть воду ганчіркою.
Усередині духовки залишається вода.		
Духовка не нагрівається.	Дверцята духовки відкриті.	Закрийте дверцята.
	Ручки духовки встановлені неправильно.	Дивіться розділ про використання духовки.
Під час роботи з'являється дим.	Перше використання духовки.	На початку нагрівальні елементи виділяють дим. Це не є несправністю і припиниться після 2–3 використань.
	Залишки їжі на нагрівальних елементах.	Дайте духовці охолонути та очистіть нагрівальний елемент від залишків їжі.
Під час використання відчувається запах горілого пластику.	Використовуються пластикові або нетермостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте лише термостійкий посуд або металеві аксесуари.
Духовка не готує належним чином.	Дверцята духовки часто відкриваються під час приготування.	Якщо вам не потрібно перевертати страву, тримайте дверцята закритими. Часте відкривання знижує внутрішню температуру та впливає на результат.

Якщо проблема не зникає навіть після виконання цих інструкцій:

- 1) Повністю відключіть прилад від електромережі (вимкніть вимикач на розетці або вимкніть відповідний автоматичний вимикач).
- 2) Зверніться до авторизованого сервісного центру.

**Екологічна утилізація**

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих нормативних вимог, здаючи непрацююче електричне обладнання до авторизованих пунктів збору відходів електричного та електронного обладнання.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою компанії **Network One Distribution SRL**.

Інші бренди та назви продуктів є торговими марками або зареєстрованими торговими марками відповідних власників.

Жодна частина цих технічних характеристик не може бути відтворена в будь-якій формі або будь-якими засобами, а також не може бути використана для створення похідних робіт, таких як переклади, перетворення або адаптації, без попередньої письмової згоди NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

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



Цей продукт розроблено та виготовлено відповідно до стандартів та нормативних вимог Європейського Союзу.



Імпортёр: **Network One Distribution**

вул. Марсеа Іанку, 3–5, Бухарест, Румунія

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro , office@nod.ro

plinski štednjak

Model:

HFSC-K50WH / HFSC-K50SL



- Plinoviti štednjak s 4 plamenika
 - 50 x 50 cm

HEINNER

1. UVOD

Molimo pročitajte upute pažljivo i sačuvajte priručnik za buduću potrebu.

Ovaj priručnik osmišljen je kako bi pružio sve potrebne upute za instalaciju, uporabu i održavanje uređaja. Kako biste uređaj ispravno i sigurno koristili, pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije instalacije i uporabe.

2. SADRŽAJ VAŠE AMBALAŽE

- ➔ Plinoviti štednjak
- ➔ Upute za uporabu
- ➔ Jamstveni list

3. MJERE SIGURNOSTI

OPĆE

1. Instalaciju i popravak smije obavljati isključivo "OVLAŠTENI SERVISNI CENTAR". Proizvođač ne može biti odgovoran za radove koje su obavile neovlaštene osobe.
2. Molimo pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. To je jedini način da osigurate sigurnu i ispravnu uporabu uređaja.
3. Pećnica se mora koristiti u skladu s uputama za uporabu.
4. Ne dopuštajte djeci mlađoj od 8 godina ili kućnim ljubimcima da se približavaju uređaju dok je u pogonu.
6. **UPOZORENJE:** Rizik od požara; ne stavljajte predmete na površine za kuhanje.
7. **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
8. Uvjeti podešavanja za ovaj uređaj navedeni su na naljepnici ili na pločici s podacima.
9. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe, kao što je grijanje prostorije.
10. Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
11. Provjerite je li vrata pećnice potpuno zatvorena prije stavljanja hrane unutra.
12. **NE POKUŠAVAJTE** gasiti vatru vodom. Jednostavno isključite aparat iz struje i prekrijte plamen poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
13. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja, osim ako nisu neprestano nadzirana.
14. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.
15. **PAŽNJA:** Proces kuhanja mora biti nadziran. Proces kuhanja mora biti neprekidno nadziran.
16. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina naviše i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju povezane opasnosti.
17. Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kućansku upotrebu.
18. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina, osim ako nisu pod nadzorom odrasle osobe.
19. Držite uređaj i njegov kabel za napajanje izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
20. Prije uporabe uklonite zavjese, tkanine, papir ili druge zapaljive materijale iz blizine uređaja. Ne stavljajte zapaljive materijale u uređaj ili na njega.
21. Držite ventilacijske otvore čistima.
22. Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
23. Ne zagrijavajte neotvorene limenke ili staklene posude. Povećanje tlaka može uzrokovati eksploziju limenki ili posuda.
24. Drška pećnice nije namijenjena za sušenje ručnika. Ne vješajte ručnike, krpe itd., na dršku pećnice.
25. Ne stavljajte plehove, posuđe ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice.
26. Uvijek koristite vatrostalne rukavice pri stavljanju hrane u pećnicu i pri vađenju iz nje.

27. Ne koristite aparat pod utjecajem lijekova i/ili alkohola.
28. Budite posebno oprezni pri upotrebi alkohola u receptima. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može zapaliti, uzrokujući požar ako dođe u kontakt s vrućim površinama.
29. Nakon svake upotrebe provjerite je li uređaj isključen.
30. Ne koristite uređaj ako pokazuje bilo kakve očite nedostatke ili oštećenja.
31. Ne dodirujte utikač mokrim rukama. Ne povlačite kabel kako biste isključili uređaj. Uvijek čvrsto hvatajte utikač.
32. Ne koristite aparat ako nedostaje ili je razbijeno staklo vrata.
33. Papir za pečenje i hranu treba zajedno staviti u prethodno zagrijanu pećnicu u posudi ili na dodatak za pećnicu (lim za pečenje, rešetka itd.).
34. Ne stavljajte predmete na vrh uređaja koje bi djeca mogla pokušati dosegnuti.
35. Važno je pravilno postaviti rešetku i lim za pečenje na nosače police i/ili pravilno položiti lim na policu. Umetnite rešetku (ili lim) između dva vodilja i provjerite je li uravnotežen prije stavljanja hrane na njega.
36. Odrežite višak papira za pečenje koji viri preko ruba dodatka ili posude kako biste spriječili da dodirne grijaće elemente pećnice.
37. Ne koristite pećnicu na temperaturama višim od maksimalne radne temperature navedene u specifikacijama vašeg papira za pečenje. Ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
38. Kada je vrata pećnice otvorena, nemojte na njih stavljati teške predmete niti dopustiti djeci da na njima sjede. To može uzrokovati prevrtanje pećnice ili oštećenje šarki vrata.
39. Pakirni materijali opasni su za djecu. Držite sav pakirni materijal izvan dohvata djece.
40. Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
41. Ne postavljajte uređaj na tepisane površine. Bez odgovarajuće ventilacije na dnu uređaja električne komponente će se pregrijati. To će uzrokovati neispravnost uređaja.
42. Korisnik ne bi trebao premještati uređaj sam.
43. Korisnik mora biti oprezan pri čišćenju plinskih plamenika. Može doći do ozljeda.
44. Hrana se može proliti ako se noga pećnice ukloni ili slomi. Obratite posebnu pozornost na to jer može doći do ozljeda.
45. Tijekom uporabe unutarnje i vanjske površine pećnice postaju vruće. Prilikom otvaranja vrata pećnice odmaknite se kako biste izbjegli vruću paru koja izlazi iznutra. Rizik od opekline!
46. Ako se gornji poklopac uređaja zatvori, posude za kuhanje može se prevrnuti. Pazite na vruću hranu koja bi vam se mogla izliti. Opasnost od opekline!
47. Ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice dok su otvorena jer postoji opasnost od prevrtanja uređaja.
48. Korisnik ne smije ukloniti grijaći element iz njegova položaja tijekom čišćenja. Rizik od strujnog udara!
49. Nemojte rastavljati prekidače za paljenje uređaja. Nepridržavanje ove mjere opreza može dovesti do slučajnog kontakta s podnaponskim vodovima. Rizik od električnog udara!
50. Možete isključiti aparat iz električne mreže tijekom popravaka ili renoviranja u kući. Nakon dovršetka radova, pećnicu mora ponovno priključiti ovlašteni servisni centar.
51. Ne stavljajte metalne pribore (nožev, vilice, žlice itd.) na površinu uređaja jer će se zagrijati.
52. Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja, ne smije se ugrađivati iza ukrasne ploče.
53. Isključite aparat prije uklanjanja zaštitnih poklopaca. Nakon čišćenja, ponovno postavite zaštitne poklopce prema uputama.
54. Mjesto priključka kabela mora biti zaštićeno.
55. Molimo ne kuhajte hranu izravno na limu za pečenje ili rešetki. Stavite hranu u odgovarajuće posude za pečenje ili na njega prije stavljanja u pećnicu.
56. Pustite da se vruće površine ohlade prije zatvaranja poklopca.
57. Uređaj je opremljen poklopcem. Njegova je svrha zaštititi ploču za kuhanje od prašine kada je zatvoren i zaštititi zid od prskanja masnoće kada je otvoren.
58. Očistite poklopac svaki put prije zatvaranja.
59. Nakupljanje masnoće ili ostataka hrane može uzrokovati požar.
- UPOZORENJE:** Metalni poklopac može biti značajno oštećen toplinom koja izlazi iz plamenika. Stoga, prije zatvaranja, provjerite jeste li isključili sve plamenike i pustite ih da se ohlade najmanje 30 minuta.
60. Pobrinite se da uređaj napajate samo vrstom plina navedenom na naljepnici pored priključka za plin. Imajte na umu da rad plinskog pećnica uključuje cirkulaciju vrućeg zraka.
61. Ako je potrebna tehnička intervencija, ne pokušavajte popraviti uređaj bez pomoći kvalificiranog stručnjaka. Popravci koje obavljaju nekvalificirane osobe mogu uzrokovati kvarove ili nezgode. Obratite se ovlaštenom servisnom centru i zatražite isključivo originalne rezervne dijelove.

SIGURNOST NADOPUŠTENJA PLINOM

1. Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za odvod proizvoda izgaranja. Mora biti priključen i instaliran u skladu s važećim propisima o instalaciji. Posebnu pozornost treba posvetiti relevantnim zahtjevima u vezi s ventilacijom.
2. Korištenje plinskog kuhinjskog uređaja dovodi do stvaranja vlage, topline i produkata izgaranja u prostoriji u kojoj je instaliran. Prije svega, osigurajte da je kuhinja dobro prozračena tijekom korištenja uređaja tako da ostavite otvorenima otvore za prirodnu ventilaciju ili instalirate mehanički ventilacijski sustav.
3. Dugotrajna i intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju. Na primjer, otvorite prozor ili prilagodite mehanički ventilacijski sustav (ako je dostupan) tako da radi na većoj brzini.
4. Ovaj uređaj smije se koristiti samo u dobro prozračenim prostorima, u skladu s važećim propisima. Molimo pročitajte upute prije instalacije ili uporabe ovog proizvoda.
5. Prije postavljanja uređaja provjerite jesu li lokalni uvjeti opskrbe (vrsta plina i tlak plina) kompatibilni sa zahtjevima za rad uređaja.
6. Mehanizam paljenja ne smije raditi dulje od 15 sekundi. Ako se plamenik ne zapali nakon 15 sekundi, zaustavite mehanizam paljenja i pričekajte najmanje jednu minutu prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik.
7. Sve radove na plinskoj instalaciji mora izvesti ovlašteno i kvalificirano osoblje.
8. Ovaj je uređaj podešen za rad na prirodni plin (NG). Ako želite koristiti proizvod s drugom vrstom plina, obratite se ovlaštenom servisnom centru za pomoć pri izvođenju potrebnih izmjena.
9. Za ispravan rad uređaja, plinski crijevo, plinovod i kopča moraju se periodično zamjenjivati u skladu s preporukama proizvođača i kad god je to potrebno.
10. Plin mora pravilno gorjeti. Pravilno izgaranje plina prepoznaje se po neprekidnom plavom plamenu. Ako se plin ne sagorijeva pravilno, može doći do stvaranja ugljičnog monoksida (CO). Ugljični monoksid je plin bez boje i mirisa, vrlo otrovan, koji može uzrokovati smrt čak i u malim količinama.
11. Obratite se svom lokalnom dobavljaču plina za hitne telefonske brojeve u slučaju curenja plina i kako biste saznali koje mjere poduzeti ako osjetite miris plina.

Postupak ako osjetite miris plina

1. Ne koristite otvorene plamenove i ne pušite.
2. Ne koristite nikakve električne prekidače (prekidače za svjetlo, zvona na vratima itd.).
3. Ne koristite fiksni telefon ni mobitel.
4. Otvorite vrata i prozore.
5. Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i na plinomjeru.
6. Nazovite vatrogasce s telefona izvan objekta.
7. Provjerite sve crijeva i njihove priključke kako biste bili sigurni da nema curenja plina. Ako i dalje osjećate miris plina, napustite objekt i upozorite svoje susjede.
8. Ne ulazite ponovno u objekt dok vlasti ne potvrde da je to sigurno.

Namjena

1. Ovaj proizvod namijenjen je isključivo za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba uređaja nije dopuštena.
2. Uređaj se smije koristiti samo za kuhanje hrane. Ne smije se koristiti ni za koju drugu svrhu, kao što je grijanje prostorije.
3. Ovaj uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje hrane ispod roštilja, grijanje doma ili sušenje odjeće ili ručnika na ručki vrata pećnice.
4. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnom uporabom ili nepravilnim rukovanjem.
5. Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, pirjanje i roštiljanje hrane.
6. Trajanje uporabe proizvoda koji ste kupili je 10 godina. To je razdoblje tijekom kojeg proizvođač isporučuje rezervne dijelove potrebne za ispravan rad ovog proizvoda.

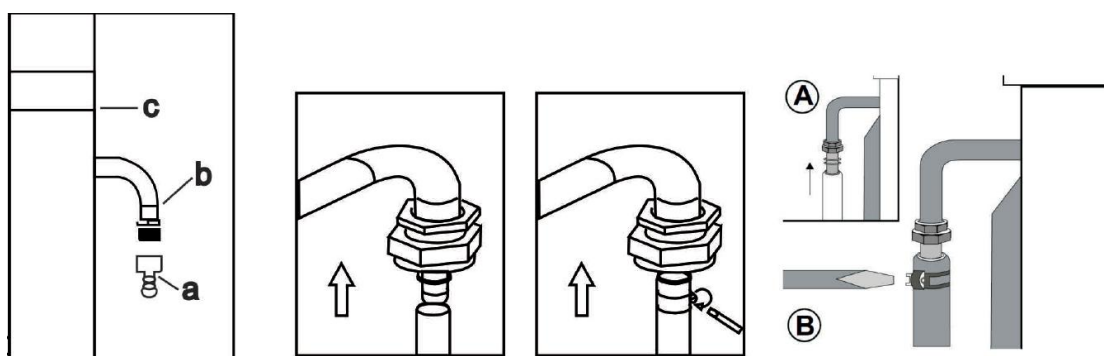
4. MONTAŽA

Uređaj nije opremljen sustavom za odvođenje produkata izgaranja. Preporučujemo ga instalirati u dobro prozračenim prostorijama, u skladu s važećim propisima.

Priključivanje na plinovod

Priključak na plinovod mora biti izveden u skladu s važećim propisima. Proizvođač je testirao i tvornički podesio uređaj za vrstu plina navedenu na pločici s podacima o proizvodu, koja se nalazi na stražnjoj strani pećnice, blizu priključne cijevi. Pobrinite se da uređaj priključite isključivo na vrstu plina navedenu na toj pločici.

KORIŠTENJE KRUTIH CIJEVI ILI FLEKSIBILNIH METALNIH CRPKI ZA POVEZANJE: Kako bi se zajamčila najviša razina sigurnosti, preporučujemo povezivanje uređaja na plinovodne instalacije pomoću krutih cijevi (npr. bakrenih) ili fleksibilnih crpki od nehrđajućeg čelika, kako bi se izbjeglo bilo kakvo mehaničko opterećenje na mjestu priključka.

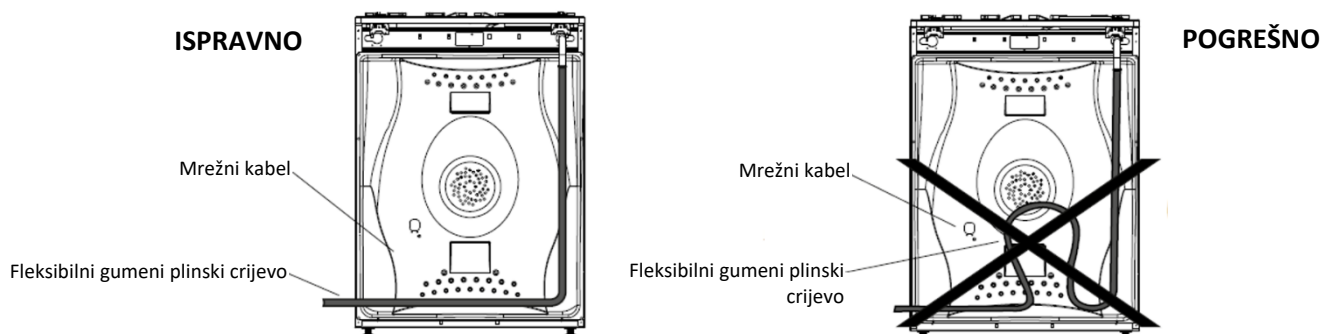


Za ovu vrstu instalacije priključak na plinovod mora se izvesti isključivo fleksibilnim metalnim cijevima, u skladu s važećim propisima.

KORIŠTENJE NE-METALNIH FLEKSIBILNIH CRPKI ZA POVEZIVANJE:

Ako se priključak može lako pregledati duž cijele svoje duljine, možete koristiti fleksibilne crijeva, pod uvjetom da se poštuju važeći propisi. Fleksibilno crijevo mora biti čvrsto pričvršćeno kopčama za crijeva kako bi se osiguralo nepropusno brtvljenje, u skladu s važećim standardima. Fleksibilno crijevo mora ispunjavati sljedeći uvjet:

- Ne smije se provoditi kroz prostore gdje temperatura prelazi temperaturu prostorije za više od 30 °C.



- Mora imati maksimalnu duljinu od 1500 mm.
- Ne smije biti zgužvan niti savijen.
- Ne smije biti rastegnut niti podvrgnut naprezanju.

- Mora biti lako dostupan za pregled kako bi se procijenilo njegovo stanje.

Za provjeru stanja fleksibilnog crijeva osigurajte sljedeće:

- Nema pukotina, rezova ili tragova izgaranja, ni na krajevima ni duž cijele duljine.
- Materijal nije očvrsnuo i zadržava elastičnost.
- Stezaljke crijeva ne pokazuju znakove hrđe.
- Rok trajanja nije istekao.

UPOZORENJE: Ako primijetite jedan ili više ovih nedostataka, ne pokušavajte popraviti crijevo; ono se mora zamijeniti.

VAŽNO: Nakon dovršetka instalacije, provjerite svaku spojku na curenje pomoću otopine sapuna i vode. Nikada ne koristite otvoreni plamen!

PRETVARANJE NA DRUGE VRSTE PLINA

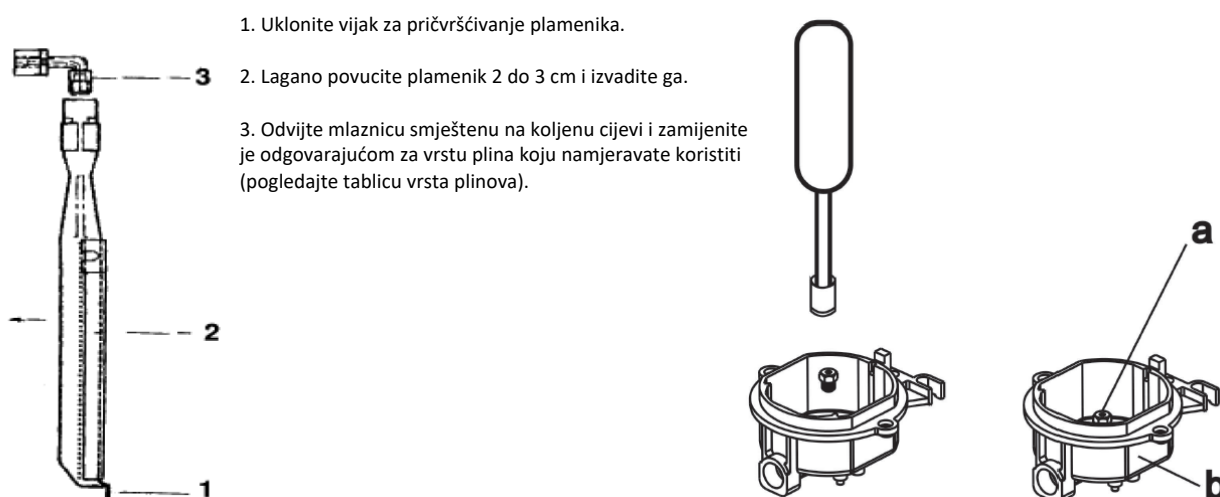
Da biste preuredili uređaj za plin drugog tipa od onog za koji je tvornički podešen, slijedite upute u nastavku u navedenom redoslijedu:

LPG: Koristite spoj crijeva s nastavkom.

Prirodni plin (NG): Koristite navojni spoj. Uvijek umetnite brtvenu podlošku.

Zatim nastavite s povezivanjem uređaja na dovod plina prema uputama u relevantnim odjeljcima.

Postupak zamjene mlaznica



- Uklonite potpore za lonac.
- Uklonite poklopce i tijela plamenika.
- Korištenjem nasadnog ključa od 7 mm odvrnite mlaznice i zamijenite ih odgovarajućima za novi tip plina koji ćete koristiti.

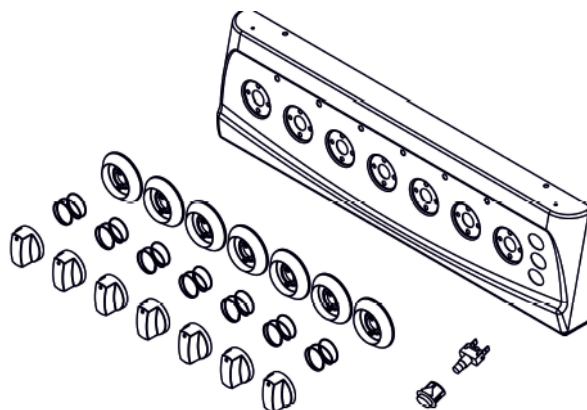
Složite komponente u obrnutom redoslijedu rastavljanja.

Ovi plamenici ne zahtijevaju podešavanje primarnog zraka.

PODEŠAVANJE MINIMALNOG PLAMENA PLOČE ZA KUHANJE

Za podešavanje minimalne vatre:

- 1 - Okrenite gumb na položaj minimalnog plamena.
- 2 - Uklonite gumb.



- a) Prilikom prebacivanja s prirodnog plina (NG) na LPG, potpuno zategnite vijak za podešavanje minimalne vatre na plinskom ventilu.
- b) Preinaka s LPG-a na prirodni plin (NG) mora se obaviti u tvornici.
- Vratite gumb na mjesto. Provjerite ostaje li plamen upaljen kada brzo okrećete gumb s maksimalne na minimalnu postavku.

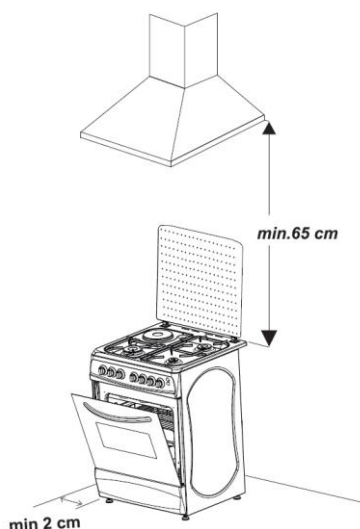
PREPORUKE ZA KUHANJE:

Počnite kuhati na jakoj vatri, prilagođavajući je svojim potrebama. Vanjski dio plamena je mnogo vrući od njegovog unutarnjeg dijela (jezgre). Stoga je previsoka plamen previše rasipanja plina. Za razliku od drugih sustava za kuhanje, plinski plamenici ne zahtijevaju posuđe s potpuno ravnim dnom; plamen obavija dno posude i raspoređuje toplinu po cijeloj površini. Iz tog razloga nije potrebno posebno posuđe. Međutim, posuđe s tankim stijenkama brže prenosi toplinu na hranu od onog s debelim stijenkama.

Debela dna posude sprječava neujednačeno zagrijavanje jer osigurava optimalnu raspodjelu topline.

Izbjegavajte korištenje vrlo malih lonaca. Širi i plitki lonci prikladniji su od uskih i visokih jer omogućuju brže zagrijavanje. Vrijeme kuhanja se ne skraćuje stavljanjem uskih lonaca na velike plamenike. Rezultat je jednostavno rasipanje plina. Za pravilno korištenje, stavljajte male lonce na male plamenike, a velike lonce na velike plamenike. Ne zaboravite poklopiti lonce poklopcima kako biste smanjili potrošnju plina.

MONTAŽA PLINSKE PLOČE



Upute u ovom priručniku namijenjene su kvalificiranim instalaterima kako bi se osiguralo da su instalacija, podešavanje i održavanje u skladu s važećim propisima.

Prilikom izvođenja bilo kakvih preinaka koje uključuju odspajanje uređaja iz električne mreže, potrebno je postupati s krajnjim oprezom.

PROIZVOĐAČ NE PRIHVATA ODGOVORNOST ZA ŠTETU PRUZROKOVANU INSTALACIJOM KOJA NIJE U SKLADU S VAŽEĆIM PROPISIMA.

OKOLIŠ ZA UGRADNJU

Upozorenje: Ovaj uređaj smije se ugrađivati i koristiti samo u stalno prozračenim prostorijama, u skladu s važećim propisima.

Kako bi uređaj ispravno i sigurno radio, prostorija mora imati prirodnu cirkulaciju zraka dovoljnu za potporu procesu izgaranja (instalater se mora pridržavati važećih propisa).

Zrak mora ulaziti u prostoriju izravno kroz otvore napravljene u vanjskim zidovima.

Te otvori moraju biti projektirani tako da se ne mogu blokirati niti ometati ni iznutra ni izvana.

Ugradnju i održavanje smije obavljati isključivo kvalificirani tehničar, u skladu s važećim propisima.

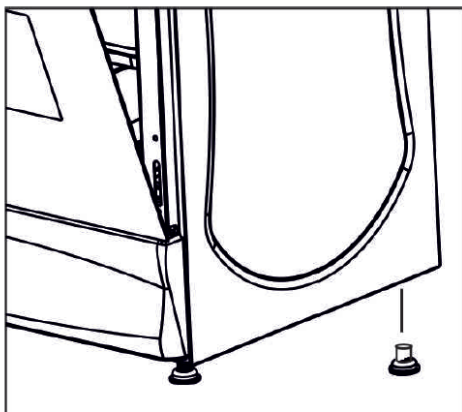
Električno priključenje mora biti izvedeno u skladu sa standardom EN 60335. Proizvođač ne preuzima odgovornost za nezgode uzrokovane izostankom ili neispravnim uzemljenjem.

ODVOD PROIZVODA GORENJA

Plinski kuhinjski uređaji moraju ispuštajući plinove izgaranja kroz usisne kapake koji su izravno priključeni na ventilacijske kanale ili se izravno odводе na van.

PORAVNANJE UREĐAJA

Uređaj je opremljen podesivim nožicama, smještenima u prednjim i stražnjim kutovima baze. Podesivim nožicama možete promijeniti visinu pećnice kako biste osigurali bolje poravnanje s susjednim radnim pločama i ravnomjernu raspodjelu tekućina u posudama.



MONTAŽA SISTEMA PROTIV PREVRTA

UPOZORENJE!

Iz sigurnosnih razloga i kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja, ovi stabilizirajući elementi moraju biti postavljeni.

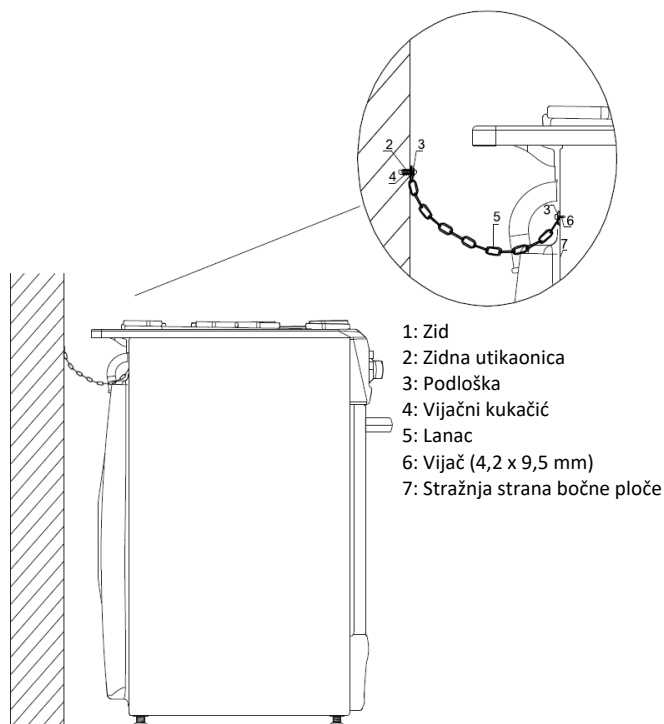
Rerna je opremljena s 2 lanca koja se moraju pričvrstiti sa svake strane, na gornjem stražnjem dijelu uređaja (vidi sliku ispod).

- Označite točke za pričvršćivanje na zid, pazeći da budu na istoj visini kao i vijke na stražnjoj strani pećnice.
- Izbušite rupu u zidu i uvrnite vijke.
- Približite pećnicu zidu i čvrsto pričvrstite lance.
- Izbušite zid i postavite vijke.

Napomena: Ako priloženi dijelovi nisu prikladni za materijal od kojeg je vaš zid, upotrijebite odgovarajuće zidne pričvrstne elemente kako biste osigurali da su vijke čvrsto učvršćeni u zid.

VAŽNO:

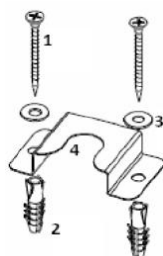
Ako iz bilo kojeg razloga pomaknete peć (na primjer, radi servisiranja), ne zaboravite ponovno pričvrstiti sigurnosne lance nakon što je vratite na mjesto.



Radi vaše sigurnosti, uređaj mora biti pričvršćen pomoću sustava za pričvršćivanje na pod.

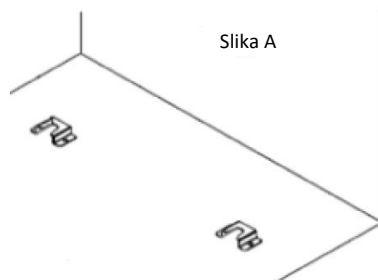
Sljedeće komponente potrebne za instalaciju isporučuju se s proizvodom:

- 1 – Vijke
- 2 – Zidne utičnice
- 3 – Podloške
- 4 – Montazna konzola

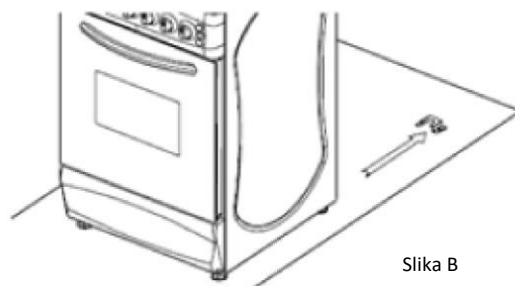


Upute za instalaciju

- 1 – Provjerite imate li pri ruci sve potrebne alate i komponente za sigurnu instalaciju.
 - 2 – Postavite nosače za pričvršćivanje na pod tako da budu poravnati s stražnjim nogicama pećnice.
- Izbušite dvije rupe za svaki nosač. Umetnite zidne utičnice u rupe, zatim postavite podloške i zategnite vijke. Provjerite jesu li čvrsto zategnuti (vidi sliku A).

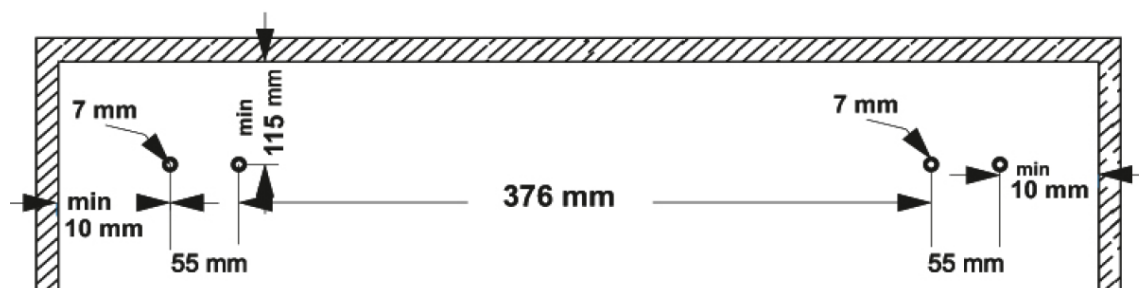
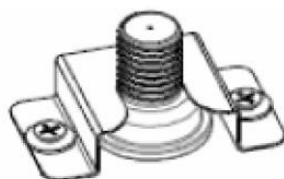


3 – Nakon što su nosači postavljeni, gurnite uređaj prema njima (vidi sliku B).

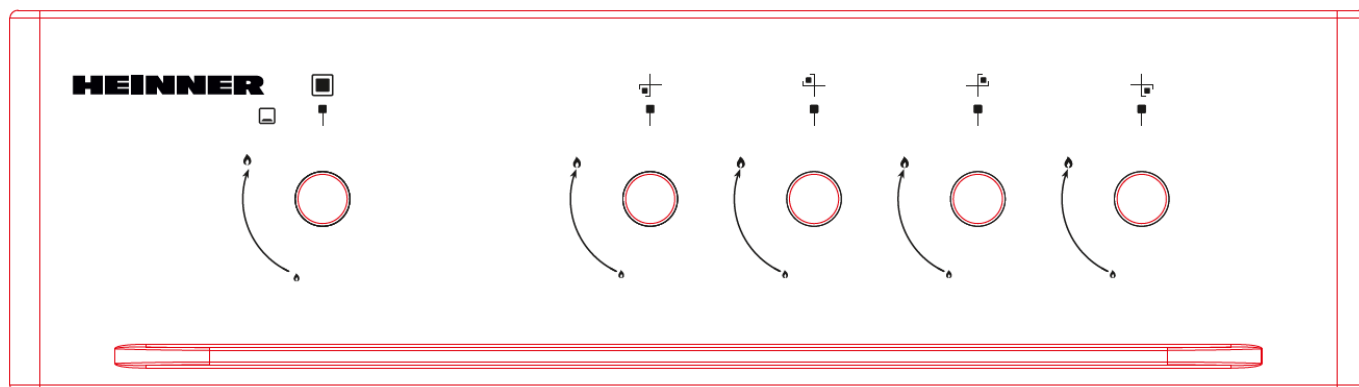
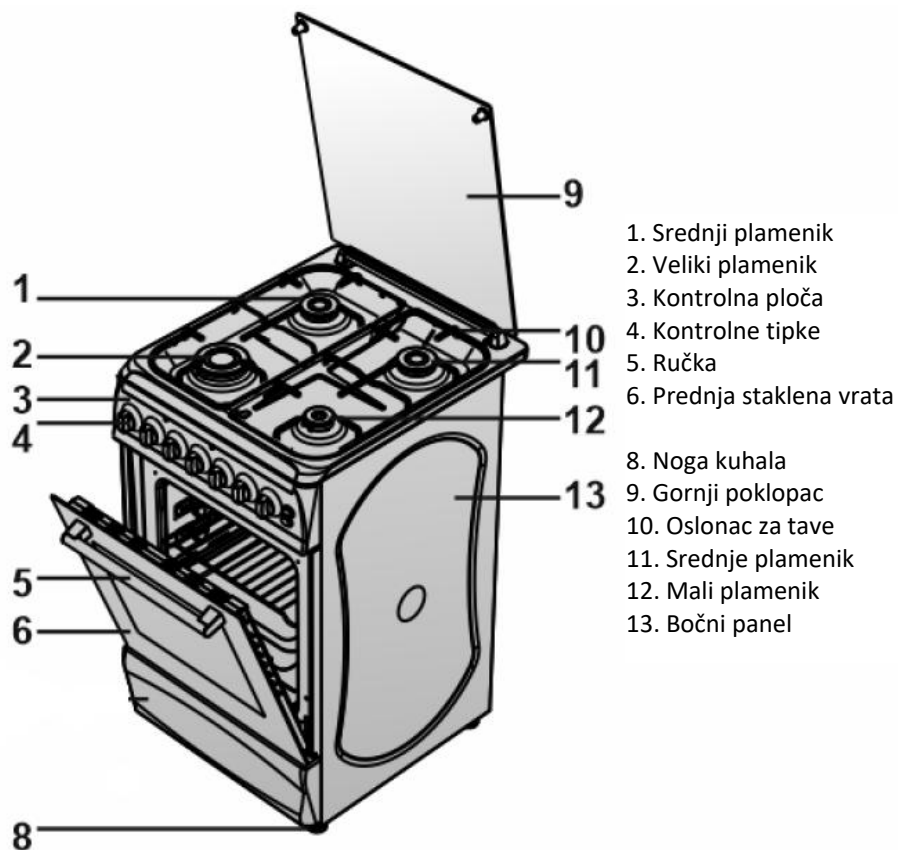


4 – Stražnje noge pećnice moraju kliziti u i potpuno se uklopiti u oba nosača za pričvršćivanje (vidi sliku C).

Slika C



5. OPIS PROIZVODA



- 1. Pećnica
- 2. Veliki plamenik
- 3. Srednji plamenik
- 4. Srednji plamenik
- 5. Mali plamenik

6. KORIŠTENJE PROIZVODA

KORIŠTENJE PEĆNICE

PREPORUKE ZA KORIŠTENJE KLASIČNE PEĆNICE

Za pečenje kolača:

Zagrijte pećnicu najmanje 10 minuta prije upotrebe, osim ako u receptu nije drugačije navedeno. Ne otvarajte vrata pećnice tijekom pečenja namirnica koje trebaju narasti (npr. kvasni tijesti i sufleji); nalet hladnog zraka zaustavit će proces dizanja. Da biste provjerili je li kolač pečen, zabodite čačalicu u smjesu; ako izađe čista, kolač je gotov. Pričekajte da prođe najmanje tri četvrtine vremena pečenja prije nego što obavite ovu provjeru.

Kao opće pravilo, zapamtite: ako je pečenje izvana dobro zapečeno, ali iznutra nedovoljno pečeno, trebalo je koristiti nižu temperaturu i dulje vrijeme pečenja. Suprotno tome, suha tekstura ukazuje na to da je bilo potrebno kraće vrijeme pečenja i viša temperatura.

Za pečenje mesa:

Ako želite dobro zapečenu pečenku, koristite vrlo malo ulja. Ako su komadi mesa nemasni, koristite ulje, maslac ili malo i jednog i drugog. Međutim, nema potrebe za maslacem ili uljem ako je komad mesa već masan. Ako je masnoća samo na jednoj strani, stavite meso masnom stranom okrenutom prema gore; kako se topi, dovoljno će podliti donju stranu. Crveno meso treba izvaditi iz hladnjaka jedan sat prije kuhanja: inače će ga nagla promjena temperature učiniti žilavim. Pečenje, pogotovo ako je od crvenog mesa, ne treba soliti na početku kuhanja jer sol izvlači sokove i krv iz mesa, čime se sprječava stvaranje dobro zapečene kore. Preporučljivo je meso posoliti s vanjske strane tek nakon što prođe polovica vremena kuhanja.

Stavite pečenje u pećnicu u plitku posudu; duboka posuda blokira toplinu. Meso se može staviti u posudu za pećnicu ili izravno na rešetku, s posudom za kapanje ispod kako bi se skupili sokovi od mesa. Sastojke za umak treba dodavati u posudu od samog početka samo ako je vrijeme pečenja kratko; inače ih dodajte u zadnjih pola sata.

Za meso koje preferirate manje pečeno, počnite ga peći na visokoj temperaturi, a zatim smanjite temperaturu kako biste dovršili pečenje iznutra. Temperatura pečenja bijelog mesa može biti umjerena tijekom cijelog procesa. Možete provjeriti je li pečenje pečeno tako da ga nježno pritisnete vilicom; ako je čvrsto na dodir, spremno je. Na kraju pečenja preporučuje se pustiti meso da odstoji najmanje 15 minuta prije rezanja; tako će sokovi ostati unutra, a meso će postati puno mekanije. Prije posluživanja možete zagrijati tanjure u pećnici na najnižoj temperaturi.

Za kuhanje ribe:

Kuhajte male ribe na visokoj temperaturi tijekom cijelog procesa. Za srednje velike ribe započnite s visokom temperaturom, a zatim je postupno smanjujte dok se potpuno ne skuha. Možete provjeriti je li riba gotova tako da nježno odvojite meso vilicom s jedne strane. Unutrašnjost bi trebala biti posvuda neprozirna i bijela, osim kod lososa, pastrve ili sličnih vrsta.

Vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja varira ovisno o vrsti hrane, njezinoj konzistenciji i zapremini. Preporučujemo da prvi put kad kuhate hranu u ovoj pećnici pomno pratite hranu; kasnije ćete primijetiti da ćete pod istim uvjetima postizati dosljedne rezultate.

Kako budete sve više upoznavali svoj novi uređaj, moći ćete prilagoditi vrijednosti navedene u tablici za kuhanje.

Međutim, uvijek se strogo pridržavajte uputa danih u odabranom receptu.

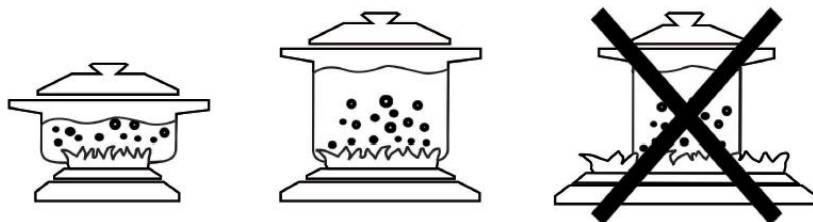
Imajte na umu da se hrana brže kuha u tavi širokog dna nego u uskoj. Uvijek koristite posuđe prikladno za količinu hrane koju pripremate. Pobrinite se da vaše posude ne budu premale prilikom kuhanja tekućina kako ne bi prevrele. Izbjegavajte korištenje pretjerano velikih tava za male količine hrane; masnoća i sokovi raspršit će se po cijelom dnu i brzo će zagorjeti. Za pečenje kolača bolje je koristiti kalupe s čvrstim dnom. Kalupi s obručem (springform) mogu dopustiti da smjesa i šećer iscuri; oni će kapati ravno na dno pećnice i zagorjeti, što čišćenje čini iznimno teškim poslom.

Izbjegavajte stavljati posuđe s plastičnim ručkama u pećnicu jer nisu otporne na toplinu. Koristite posuđe s promjerom koji odgovara plameniku koji koristite; time će proces kuhanja biti učinkovitiji i pomoći će vam smanjiti potrošnju plina.

PAŽNJA! Ne stavljajte plehe za pečenje, kalupe za kolače, lonce, staklene posude otporne na toplinu, aluminijsku foliju ili bilo koje druge predmete izravno na dno pećnice dok je u pogonu. Time će se toplina zadržati na dnu, što će pokvariti vašu hranu i uzrokovati nepopravljivu štetu emajlu pećnice.



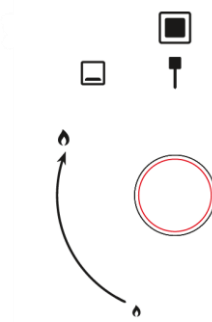
PRAVILA ZA KORIŠTENJE ELEKTRICNOG ŠTEDNJAKA PRIKAZANA SU NA SLICI ISPOD



Također se preporučuje pokriti posuđe poklopcem prilikom kuhanja tekućina. Čim tekućina počne kuhati, smanjite plamen na razinu koja je tek dovoljna za održavanje vrenja.

PEĆNICA:

Rukohvat za upravljanje upravlja glavnim plamenikom pećnice. Ovi plamenici opremljeni su sigurnosnim ventilom koji automatski isključuje dovod plina ako se plamen slučajno ugasi. Da biste upalili donji plamenik, pritisnite i okrećite rukohvat za upravljanje u smjeru suprotnom kazaljki na satu dok pritiskate paljilo. Čim se plamen upali, nastavite držati rukohvat pritisnutim do 15 sekundi kako biste aktivirali sigurnosni uređaj. Zatim možete podesiti plamen na željenu razinu kuhanja pomoću velikih i malih simbola plamena. Napomena: ne palite plamenik duže od 15 sekundi odjednom. Ako se plamenik ne upali, otpustite regulator, otvorite vrata pećnice i pričekajte najmanje 1 minutu da se plin ispusti prije nego što ponovno pokušate.

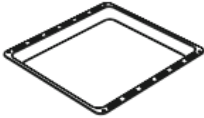
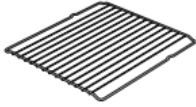


Ručica za upravljanje pećnicom

PRETHAĆANJE:

Nakon paljenja pećnice, ostavite vrata otvorena nekoliko minuta, zatim ih zatvorite i okrenite kontrolnu tipku na željenu temperaturu. Dopustite pećnici da se pregrije otprilike 15 minuta prije nego što stavite hranu koju želite kuhati unutra.

Dodaci

Standardni lim za pečenje	 Koristi se za peciva, velika pečenja i hranu s visokim udjelom tekućine. Također se može koristiti kao posuda za kapanje masnoće ili ulja prilikom korištenja roštilja ili kuhanja smrznute hrane.
Žičana rešetka	 Koristi se za pečenje, kuhanje ili postavljanje smrznute hrane na željenu razinu rešetke.

TEHNIČKI PODACI

		HFSC-K50WH / HFSC-K50SL			
		Mala	Srednja	Velika	Rerna
G30-30 mbar	Hs	1,00 kW	1.80 kW	2.80 kW	2.00 kW
Unos topline					
Ø mlaznica	mm	0.55	0.70	0.85	0.65
potrošnja	g/h	73	131	204	145
G20-20 mbar	Hs	1,00 kW	1,75 kW	2,85 kW	2,00 kW
Unos topline					
Ø mlaznica	mm	0.75	1.00	1.20	1.00
potrošnja	m ³ /h	0.095	0.167	0.271	0.190

7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

PAŽNJA: Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja isključite uređaj iz napajanja.

Čišćenje pećnice:

Obrišite razlivenu hranu ili tekućinu što je prije moguće mekanom krpom i toplom vodom s deterdžentom. Ni u kojem slučaju ne smijete koristiti noževe ili čeličnu vunu za uklanjanje stvrdnute prljavštine. Uporne mrlje najbolje je ukloniti namakanjem spužve natopljene deterdžentom, pazeći da ne ogrebete emajliranu površinu.

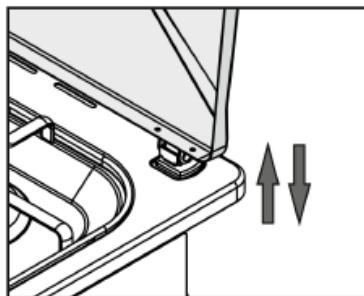
Emajlirane rešetke za posuđe mogu se prati ručno, ali su i sigurne za pranje u perilici posuđa.

Uklonite držače posuđa i poklopce plamenika, zatim ih temeljito operite toplom vodom i deterdžentom. Ostavite ih da se potpuno osuše prije nego što ih vratite na mjesto.

Prilikom njihovog vraćanja, provjerite jesu li pravilno postavljeni. Samo se metalne komponente plamenika mogu čistiti ribanjem metalnom spužvicom za ribanje ili blago abrazivnom krpom.

Čišćenje poklopca:

Poklopac pećnice može se ukloniti radi lakšeg čišćenja, kao što je prikazano na slici. Slijedite posebne upute za ovaj postupak.



Metalni poklopac

Čišćenje pećnice:

Obrišite vrata pećnice samo toplom vodom; izbjegavajte korištenje grubih spužvi ili abrazivnih sredstava za čišćenje.

Toplo preporučujemo da unutrašnjost pećnice pažljivo očistite nakon upotrebe, dok je još blago topla. Time se znatno lakše uklanjaju naslage masnoće, mrlje od voća ili ostaci šećera. Možete koristiti toplu vodu s deterdžentom ili specijalizirani sprej za čišćenje pećnice.

Ne raspršujte sredstvo za čišćenje izravno na komponente od brušenog čelika jer ih možete oštetiti. Uvijek slijedite upute navedene na ambalaži sredstva za čišćenje. Operite dodatke za pećnicu (rešetku, limenke za pečenje itd.) toplom vodom s deterdžentom.

Za očvrstnute, zapečene ostatke možete koristiti blago abrazivni prašak za ribanje. Nemojte prekrivati nijedan dio pećnice aluminijskom folijom. To će spriječiti pravilnu cirkulaciju topline, što će utjecati na rezultate kuhanja i nepovratno oštetiti emajliranu površinu uređaja.

Povremeno provjeravajte stanje fleksibilnog plinskog crijeva. Ako primijetite bilo kakve znakove habanja ili oštećenja, odmah dogovorite njegovu zamjenu s ovlaštenim tehničarom.

Iz sigurnosnih razloga preporučujemo godišnju zamjenu plinskog crijeva.

Obratite se ovlaštenom tehničaru kako bi periodično podmazao plinske ventile. Nadalje, ako primijetite bilo kakve kvarove ili neuobičajeno ponašanje pri radu pećnice, zatražite profesionalni pregled. Za modele opremljene pretincem namijenjenim za plinski bocun, nikada ne koristite taj prostor za pohranu praznog bocuna ili onog koji nije aktivno priključen na uređaj.

8. OTKLONJAVANJE POTEŠKOĆA

UPOZORENJE: Popravke koje obavljaju nekvalificirane osobe predstavljaju veliki rizik od električnog udara, kratkog spoja ili požara.

Popravke uređaja smije obavljati samo kvalificirani i ovlašteni servisni centar.

UPOZORENJE: Popravci koje obavljaju nekvalificirane osobe predstavljaju rizik od eksplozije ili trovanja plinom.

Popravke uređaja smije obavljati samo kvalificirani i ovlašteni servisni centar.

Uobičajeni uvjeti rada: Prilikom prvog uključivanja uređaj može kratko vrijeme ispuštajući malo dima i specifičan miris. Tijekom uporabe normalno je da uređaj ispušta paru. Prilikom zagrijavanja i hlađenja metalne komponente se mogu širiti i stvarati blage zvukove pucanja ili kliktanja.

OPREZ!

PRIJE KONTAKTIRAJTE SERVISNI TIM, MOLIMO PROVEDITE SLJEDEĆE PROVJERE:

Problem	Mogući uzrok	Rješenja
Proizvod ne radi.	Osigurači mogu biti neispravni ili pregorjeli.	Provjerite kutiju s osiguračima. Po potrebi resetirajte prekidač ili zamijenite osigurač.
	Uređaj ne prima napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu.
UREĐAJ NE DOBIVA PLIN.	GLAVNI VENTIL ZA PLIN JE ZATVOREN.	OTVORITE GLAVNI VENTIL ZA PLIN.
	GASOVO CRIJEVO JE STISNUTO ILI ZAGRADIANO.	ISPRIKAVITE GASOVU CRIJEVU ISPRIBAVNO DA OSIGURATE SLOBODAN PROTOK.
GORIONIK se ne pali ili se teško pali.	Baza plamenika je vlažna.	Provjerite da su dijelovi plamenika potpuno suhi.
	GORIONIK JE PRLJAV ILI ZARUŠTEN.	DOBRO OČISTITE PLAMENIK.
	GASNI VENTIL JE ZATVOREN.	OTVORITE VENTIL ZA PLIN.
	BOCA S PLINOM JE PRAZNA.	Provjerite bocu i po potrebi je zamijenite.
	KAPICA PLAMENIKA JE NEPRAVILNO POSTAVLJENA.	POSTAVITE KAPICU PLAMENIKA U ISPRAVAN POLOŽAJ.
Vrata pećnice se ne zatvaraju pravilno.	Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i kućišta pećnice.	Temeljito očistite pećnicu.
Voda kaplje na komponente uređaja.	Ovisno o hrani koja se kuha, može nastati voda ili para. Ovo nije kvar.	Kad se pećnica ohladi, obrišite vodu krpom.
Para izlazi oko vrata.		
Ostatak vode ostaje unutar pećnice.		
Rerna se ne zagrijava.	Vrata pećnice su otvorena.	Zatvorite vrata.
	Gumbi pećnice nisu pravilno postavljeni.	Pogledajte odjeljak o korištenju pećnice.

Tijekom rada se ispušta dim.	Prvo korištenje pećnice.	Grijaći elementi isprva ispuštaju dim. To nije kvar i prestat će nakon 2-3 upotrebe.
	Ostatci hrane na grijaćim elementima.	Ostavite pećnicu da se ohladi i očistite sve ostatke hrane s grijaćeg elementa.
Tijekom upotrebe javlja se miris paljene plastike.	Koriste se plastični ili dodatci koji nisu otporni na toplinu.	Pri visokim temperaturama koristite samo stakleno posuđe otporno na toplinu ili metalne dodatke.
Rerna ne peče pravilno.	Vrata pećnice se često otvaraju tijekom pečenja.	Osim ako ne trebate okrenuti hranu, držite vrata zatvorenima. Često otvaranje smanjuje unutarnju temperaturu i utječe na rezultate.

Ako problem i dalje traje nakon što ste slijedili ove upute:

- 1) Potpuno isključite uređaj iz napajanja (isključite prekidač na utičnici ili isključite odgovarajući prekidač).
- 2) Obratite se ovlaštenom servisnom centru.



Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Možete pomoći u zaštiti okoliša!

Molimo vas da postupate u skladu s lokalnim propisima i svu neispravnu električnu opremu odnesete u ovlaštene centre za prikupljanje otpada od električne i elektroničke opreme.



HEINNER je registrirani zaštitni znak tvrtke **Network One Distribution SRL**. Ostale marke i nazivi proizvoda zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.

Nijedan dio ovih specifikacija ne smije se reproducirati ni na koji način niti koristiti za stvaranje izvedenih djela, kao što su prijevodi, transformacije ili adaptacije, bez prethodnog pisanog pristanka tvrtke NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorska prava © 2013 Network One Distribution. Sva prava pridržana.

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



Ovaj proizvod je dizajniran i proizveden u skladu sa standardima i propisima Europske zajednice.



Uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu 3–5, Bukurešt, Rumunjska

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