

HEINNER

GAS / MIX GAS + ELECTRIC COOKER

Model:

HFSC-S50SW
HFSC-S50LIT
HFSC-S50LITG
HFSC-S50LITGR
HFSC-S50-BRW
HFSC-S50-BK
HFSC-S50LITG-SL
HFSC-S60LITGR
HFSC-M60LITGC-WH
HFSC-M60LITGC-SL
HFSC-M60LITGC-SS

www.heinner.ro

- Gas oven / Gas + Electrical oven
- 50 x 50 / 50 x 60

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

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

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

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

II. PACKAGE CONTENT



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

This user manual is available for the below models:

Product code	Features
HFSC-S50SW	4 burners, safety system, metal lid, 50 x 50cm, white
HFSC-S50LIT	4 burners, safety system, lamp, ignition, timer, metal lid, 50 x 50cm, white
HFSC-S50LITG	4 burners, safety system, lamp, ignition, timer, grill, metal lid, 50 x 50cm, white
HFSC-S50LITGR	4 burners, safety system, lamp, ignition, timer, grill, turnspit, metal lid, 50 x 50cm, white
HFSC-S50-BRW	4 burners, safety system, metal lid, 50 x 50cm, brown
HFSC-S50-BK	4 burners, safety system, metal lid, 50 x 50cm, black
HFSC-S50LITG-SL	4 burners, safety system, lamp, ignition, timer, grill, metal lid, 50 x 50cm, silver
HFSC-S60LITGR	4 burners, safety system, lamp, ignition, timer, grill, turnspit, metal lid, 50 x 60cm, white
HFSC-M60LITGC-WH	4 burners, safety system for hobs, automatic ignition, lamp, timer, grill + fan 0+6 functions, glass lid, drawer, energy class: A, 50 X 60cm, white
HFSC-M60LITGC-SL	4 burners, safety system for hobs, automatic ignition, lamp, timer, grill + fan 0+6 functions, glass lid, drawer, energy class: A, 50 X 60cm, silver
HFSC-M60LITGC-SS	4 burners, safety system for hobs, automatic ignition, lamp, timer, grill + fan 0+6 functions, glass lid, drawer, energy class: A, 50 X 60cm, stainless steel

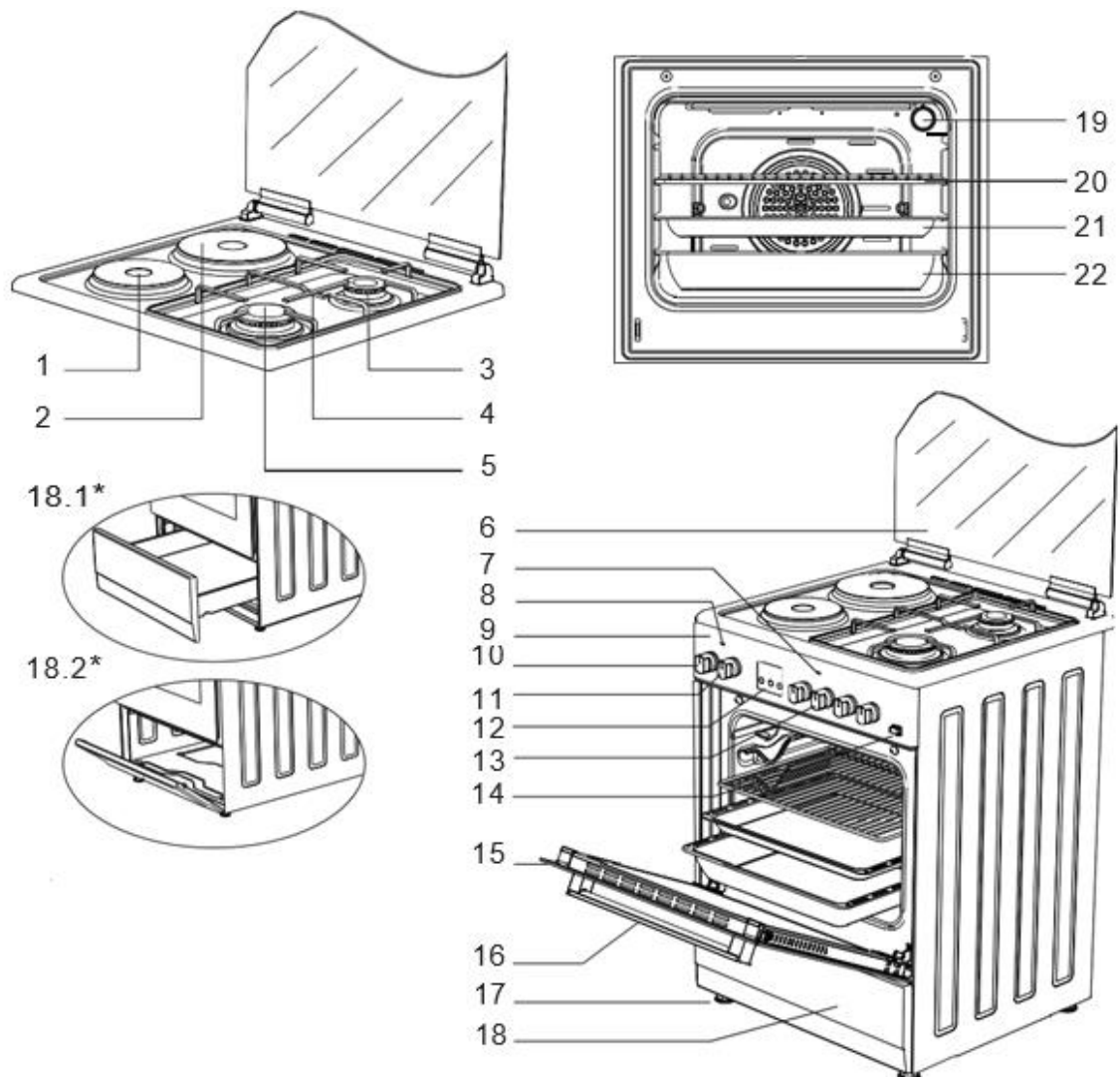
III. SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2. WARNING:** Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3. WARNING:** While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4. WARNING:** Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5. WARNING:** Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6. WARNING:** If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7. WARNING:** During usage, the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
8. The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
9. This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
10. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example, opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
11. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.
- 12. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.**
13. There is additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.
14. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.
15. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

17. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.
18. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.
19. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
20. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it dry.
21. Never try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.
22. Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.
23. After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.
24. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.
25. Do not touch the heating elements.
26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

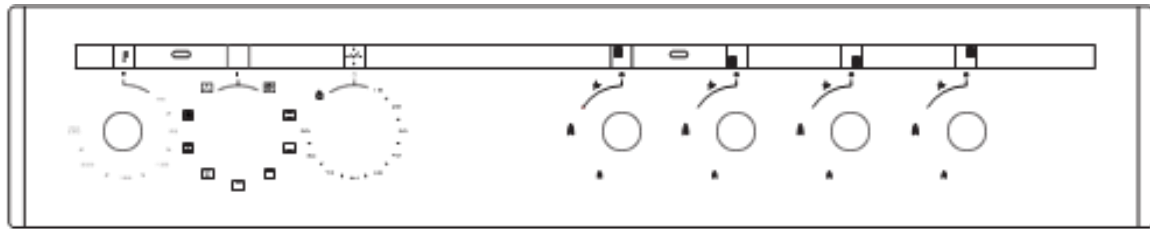
IV. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- | | | |
|--|---|----------------------------|
| 1.Hotplate
145mm*(optional) | 8.Oven section led lamp*
(optional) | 16.Handle |
| 2.HOTPLATE 185mm*
(optional) | 9.Control panel | 17.Plastic leg |
| 3.Middle burner | 10.Thermostat setting | 18.Lower cabinet door |
| 4.Trivet | 11.Oven setting | 18.1 Drawer* (optional) |
| 5.Large burner | 12.Digital timer* (optional) | 18.2 Flap door* (optional) |
| 6.Glass lid* (metal lid) | 13.Cooker section control
switches* (optional) | 19.Lamp* (optional) |
| 7.Cooker section led lamp*
(optional) | 14.Push button lighter | 20.Grill* (optional) |
| | 15.Door | 21.Standard tray |
| | | 22.Deep tray* (optional) |

Figure 18.1 and 18.2 are optional for cookers with dimensions 50x50 and 50x60

V. CONTROL PANELS



Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
Grill burner or heating element	Oven burner* or heating element	Timer *	Thermostat *

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven Burner / Bottom Heating Element
	Flame		Ignition Lighter

THERMOSTAT KNOB: In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 - 240 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*: In order to operate the oven, timerswitch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

V. ELECTRICAL / GAS CONNECTION

ELECTRICAL CONNECTIONS AND SECURITY

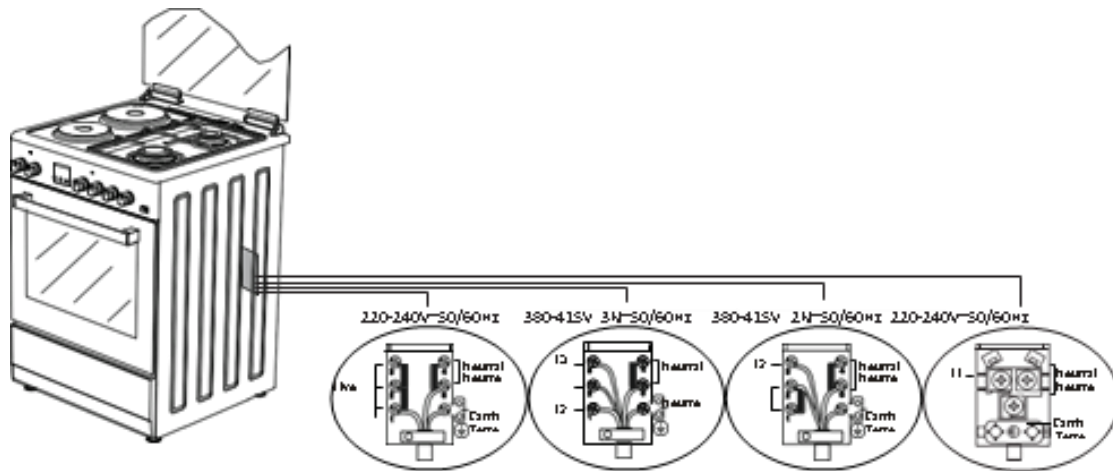
1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact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

GAS CONNECTION AND SECURITY

Please operate your oven in dry atmosphere.

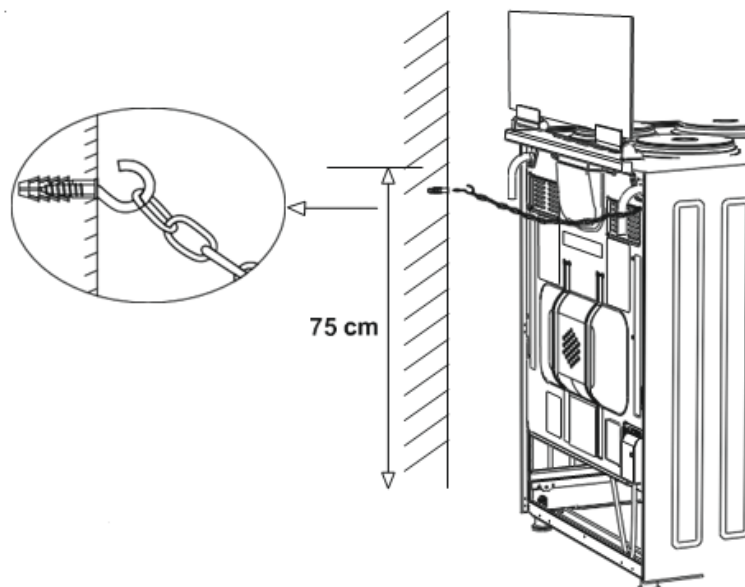
1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.
8. Please use flexible hose for gas connection.

VI. ELECTRICAL CONNECTION SCHEME



VII. CHAIN LASHING ILLUSTRATION

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.



VII. INSTALLATION OF YOUR APPLIANCE



TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER		
SPECIFICATIONS	50x50	50x60
Outer width	498mm	500mm
Outer depth	555mm	630mm
Outer height	890mm	855mm
Lamp power	15W	15W
Bottom heating element	1000W	1000W
Top heating element	800W	800W
Turbo heating element	-	1800W
Grill heating element	1500W	1500W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz	

VIII. USING COOKER SECTION

Using gas burners:

Pot diameter	50x50	50x60
Small burner	12-18cm	12-18cm
Normal burner	18-20cm	18-20cm
Big burner	22-24cm	22-26cm
WOK burner	24-28cm	---

● - Closed

🔥 - Fully open

🔥 - Half open

1. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein above.
2. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.
4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition, you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps is shown as below.

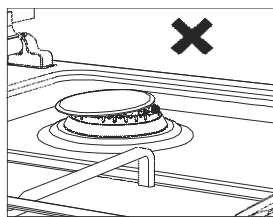


Figure 1

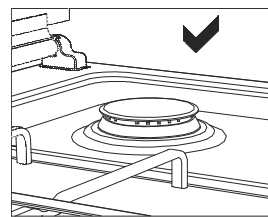


Figure 2

VIII. USING OVEN SECTION

Using oven burners:

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
7. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak**	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

*Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

**During the half of cooking, meal should be turned around.

X. MAINTENANCE AND CLEANING

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



Figure 3

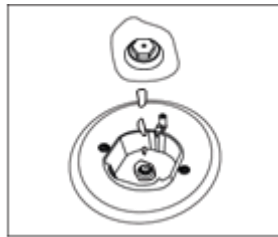


Figure 4

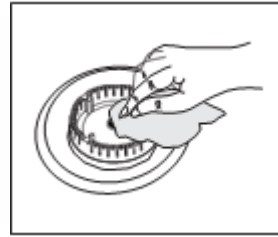


Figure 5

XI. INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

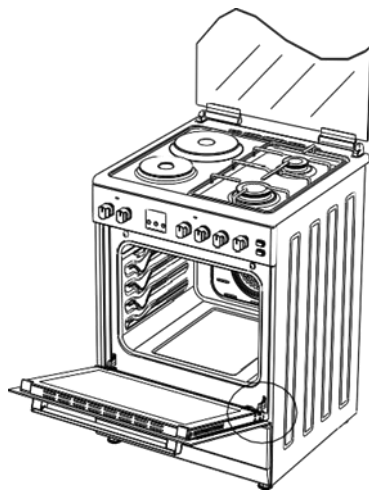


Figure 6

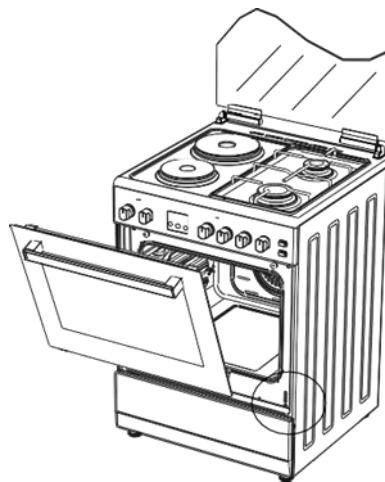


Figure 7

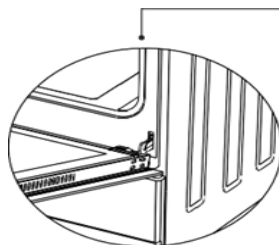


Figure 6.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 6.1**.

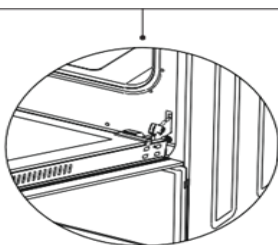


Figure 6.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 6.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

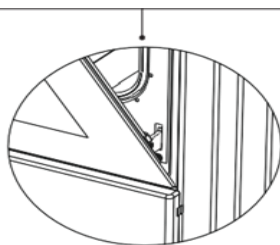


Figure 7.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 7.1**.

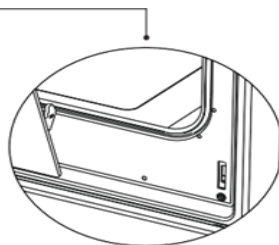


Figure 7.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 7.2**.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 8 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 9. Then remove the inner-glass as shown in Figure 10. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

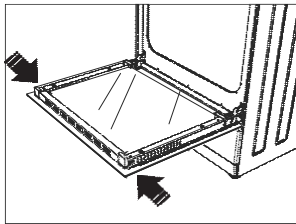


Figure 8

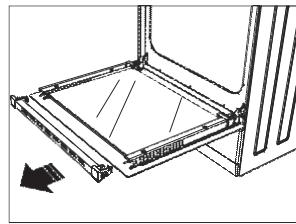


Figure 9

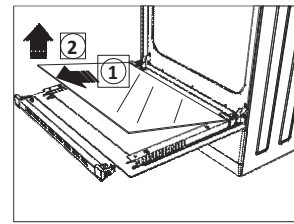


Figure 10

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp.

(The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1. First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.
2. Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.
3. Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:
 - 230V, AC
 - 15W
 - Type E14
4. Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.



Figure 11

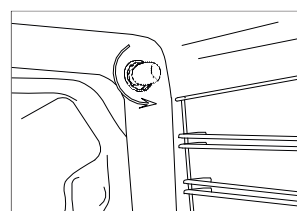
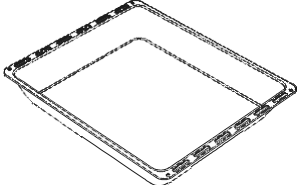
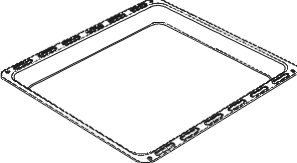
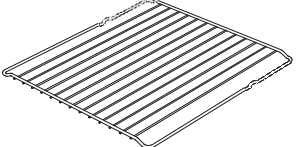

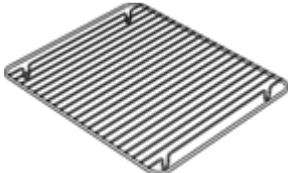
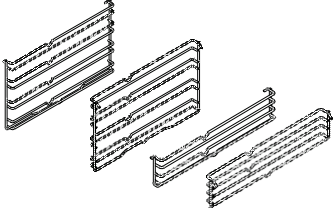



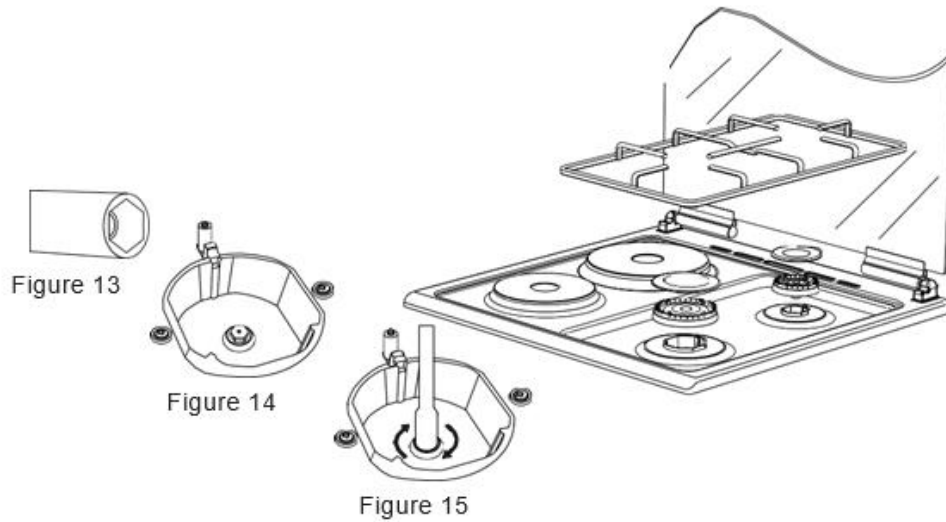
Figure 12

ACCESSORIES

	<p>Deep Tray* Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.</p>
	<p>Tray Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.</p>
	<p>Wire Grill Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>
	<p>Telescopic Rail* With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.</p>
	<p>In Tray Wire Grill* Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.</p>
	<p>Lower and Upper Wire Racks* While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.</p>
	<p>Coffee Pot Support Unit* Can be used for coffee pot.</p>

XII. NOZZLE CHANGE OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as Fig. 13.
2. Please remove nozzle (Fig. 14) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Fig 15)



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane-Pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check wether the flame is on or off. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary. To adjust your oven acc to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turnin with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (Fig 16 and 17).

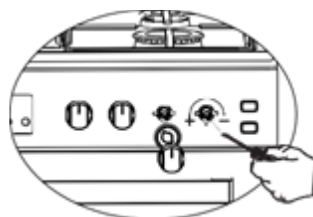


Figure 16

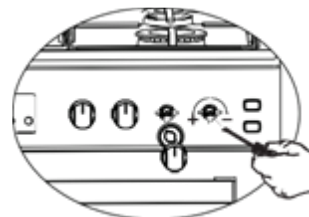


Figure 17

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 18. As shown in Figure 19, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 20, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

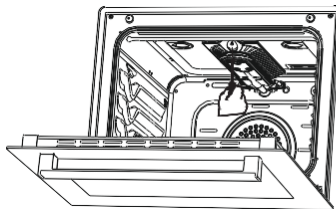


Figure 18

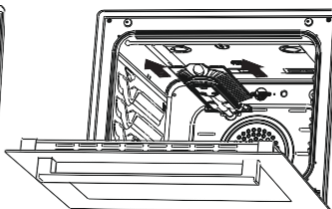


Figure 19

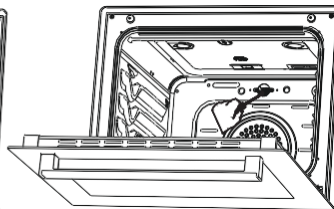


Figure 20

REMOVAL OF THE LOWER BURNER:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 21, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 22. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 23. As shown in Figure 24, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

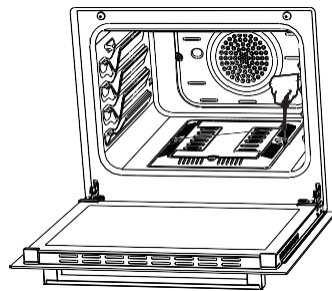


Figure 21

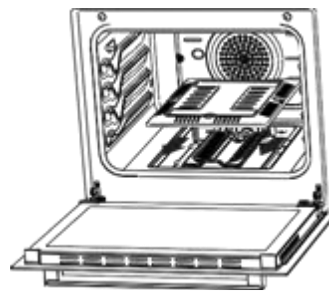


Figure 22

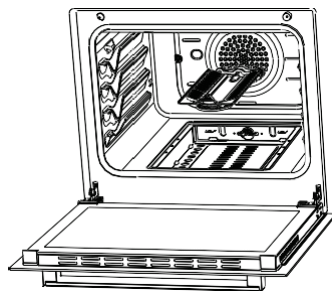


Figure 23

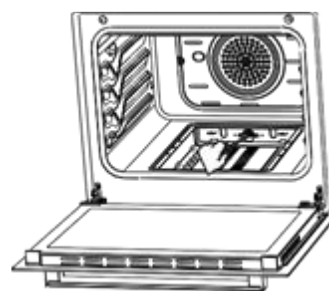


Figure 24

GAS HOSE PASSAGE WAY

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way, that ensure no gas leakage will occur.
2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.
3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage, then it will cause bubbling.
5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.
6. Use the appliance on a level surface and in a well-ventilated environment.

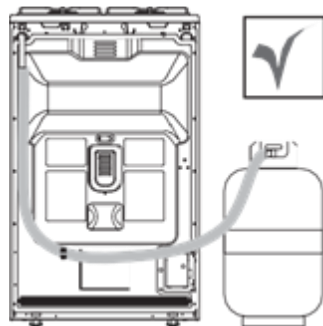


Figure 25

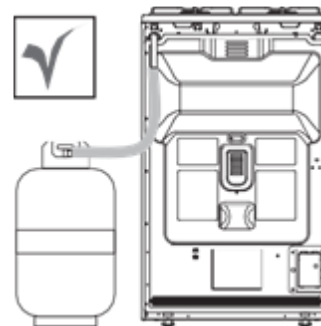


Figure 26

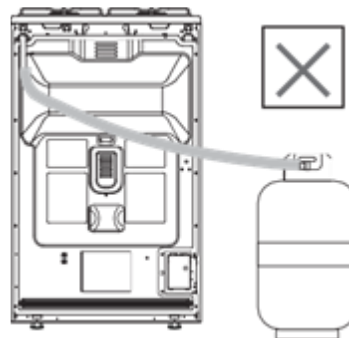


Figure 27

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 28)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode. **WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 29)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 30)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.



Figure 28

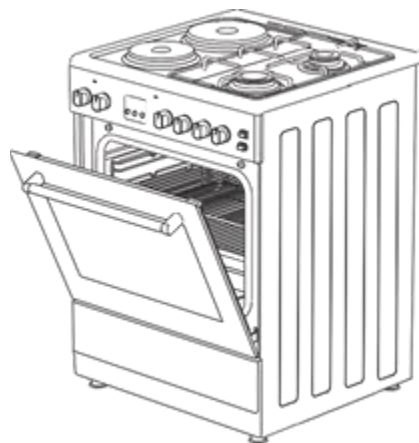


Figure 29



Figure 30

CHICKEN ROASTING

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

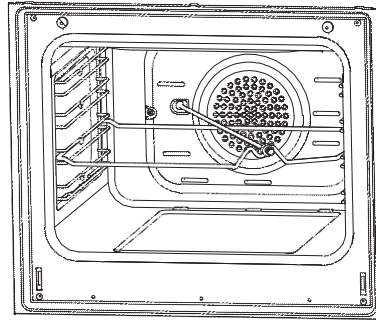


Figure 32

ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED

50*60 / 60*60							
INJECTOR, GAS FLOW and POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas Flow	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas Flow	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*60 / 60*60							
INJECTOR, GAS FLOW and POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



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

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

HEINNER

ARAGAZ / MIXT GAZ + ELECTRIC

Model:

HFSC-S50SW
HFSC-S50LIT
HFSC-S50LITG
HFSC-S50LITGR
HFSC-S50-BRW
HFSC-S50-BK
HFSC-S50LITG-SL
HFSC-S60LITGR
HFSC-M60LITGC-WH
HFSC-M60LITGC-SL
HFSC-M60LITGC-SS

www.heinner.ro

- Aragaz cu 4 arzatoare / Aragaz mixt gaz + electric
- 50 x 50 / 50 x 60

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

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

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

ACEST PRODUS TREBUIE INSTALAT CONFORM REGLEMENTARILOR IN VIGOARE SI UTILIZAT NUMAI IN SPATII BINE AERISITE. CONSULTATI INSTRUCIUNILE DE UTILIZARE INAINTEA INSTALARII SI UTILIZARII ACESTUI PRODUS.

II. CONTINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



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

Acest manual este valabil pentru urmatoarele modele:

Cod produs	Caracteristici
HFSC-S50SW	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, capac metalic, 50 x 50, alb
HFSC-S50LIT	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, 50x50, alb
HFSC-S50LITG	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, 50x50, alb
HFSC-S50LITGR	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, rotisor, 50x50, alb
HFSC-S50-BRW	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, capac metalic, 50 x 50, maro
HFSC-S50-BK	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, capac metalic, 50 x 50, negru
HFSC-S50LITG-SL	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, capac metalic, 50x50, silver
HFSC-S60LITGR	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, rotisor, capac metalic, 50x60, alb
HFSC-M60LITGC-WH	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, convecție, capac din sticla, 50x60, alb
HFSC-M60LITGC-SL	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, convecție, capac din sticla, 50x60, silver
HFSC-M60LITGC-SS	4 arzatoare, dispozitiv de siguranta, plita cu aprindere electrica, lumina, timer, grill, convecție, capac din sticla, 50x60, silver

IV. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

AVERTISMENTE IMPORTANTE

1. **AVERTISMENT:** Înainte de înlocuirea lămpii, pentru evitarea electrocutării, asigurați-vă că circuitul electric este închis.

2. **AVERTISMENT:** Înainte de atingerea terminalelor de conexiune, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.

3. **AVERTISMENT:** În timpul funcționării grill-ului, părțile accesibile pot fi fierbinți. Supravegheați copiii.

4. **AVERTISMENT:** Orice utilizare necorespunzătoare efectuată cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și cauza incendiu.

5. **AVERTISMENT:** Risc de incendiu; nu depozitați mâncare pe suprafața de gătit.

6. **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, deconectați dispozitivul pentru prevenirea oricărui risc de electrocutare.

7. **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, secțiunile accesibile pot fi fierbinți. Nu lasați copiii nesupravegheați.

8. Condițiile de setare ale acestui aparat sunt indicate pe etichetă.

9. Acest produs nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie. Acest produs va fi conectat și montat conform legislației aplicabile. Luați în considerare cerințele referitoare la ventilație.

10. Utilizarea unei plite pe gaz va elibera umiditate și produse de ardere în camera unde este montată. Atunci când produsul este în funcțiune, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată și mențineți găurile naturale de ventilație sau montați un sistem mecanic de ventilație. (Plită pe partea superioară a cuptorului) Utilizarea susținută a aparatului poate solicita ventilație suplimentară. De exemplu, deschiderea unei ferestre sau dacă este disponibil, creșterea nivelului de ventilație a sistemului mecanic.

11. Atunci când grill-ul este utilizat, secțiunile accesibile pot deveni fierbinți. Supravegheați copiii.

12. **AVERTISMENT:** Acest produs este destinat doar pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri cum ar fi încălzirea camerei.

13. Pentru prevenirea atingerii necorespunzătoare a ușilor cuptorului, există echipament suplimentar de protecție. Pentru familiile cu copii, acest echipament trebuie montat.

14. Acest produs trebuie utilizat conform reglementărilor și într-o locație bine ventilată. Înainte de montarea și utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile.

15. Înainte de montarea produsului, verificați condițiile locale (tipul și presiunea gazului) și asigurați-vă că setările produsului sunt corespunzătoare.

16. Aceste instrucțiuni sunt aplicabile pentru țările în care simbolurile sunt indicate pe aparat. Dacă simbolul țării nu este disponibil pe aparat, pentru adaptarea produsului la condițiile acelei țări, instrucțiunile tehnice trebuie citite.

17. Nu utilizați butonul de aprindere automata mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim 1 minut înainte de a încerca din nou. Dacă focul se stinge fără motiv, închideți supapa de control a gazului și așteptați minim 1 minut înainte de a încerca din nou.

18. Pentru curățarea produsului, nu utilizați aspiratoare pe bază de abur.

19. Înainte de deschiderea ușii cuptorului, curățați fragmentele de pe ea. Înainte de închiderea ușii cuptorului, așteptați să se usuce.

20. Niciodată nu încercați să stingeți un incendiu cu apă, mai întâi deconectați cuptorul și apoi utilizând, de exemplu un capac sau o pătură, acoperiți focul.

21. Pentru curățarea ușii din sticlă, nu utilizați agenți de curățare puternici sau abrazivi sau raclete metalice dure deoarece acestea pot zgâria și sparge suprafața.

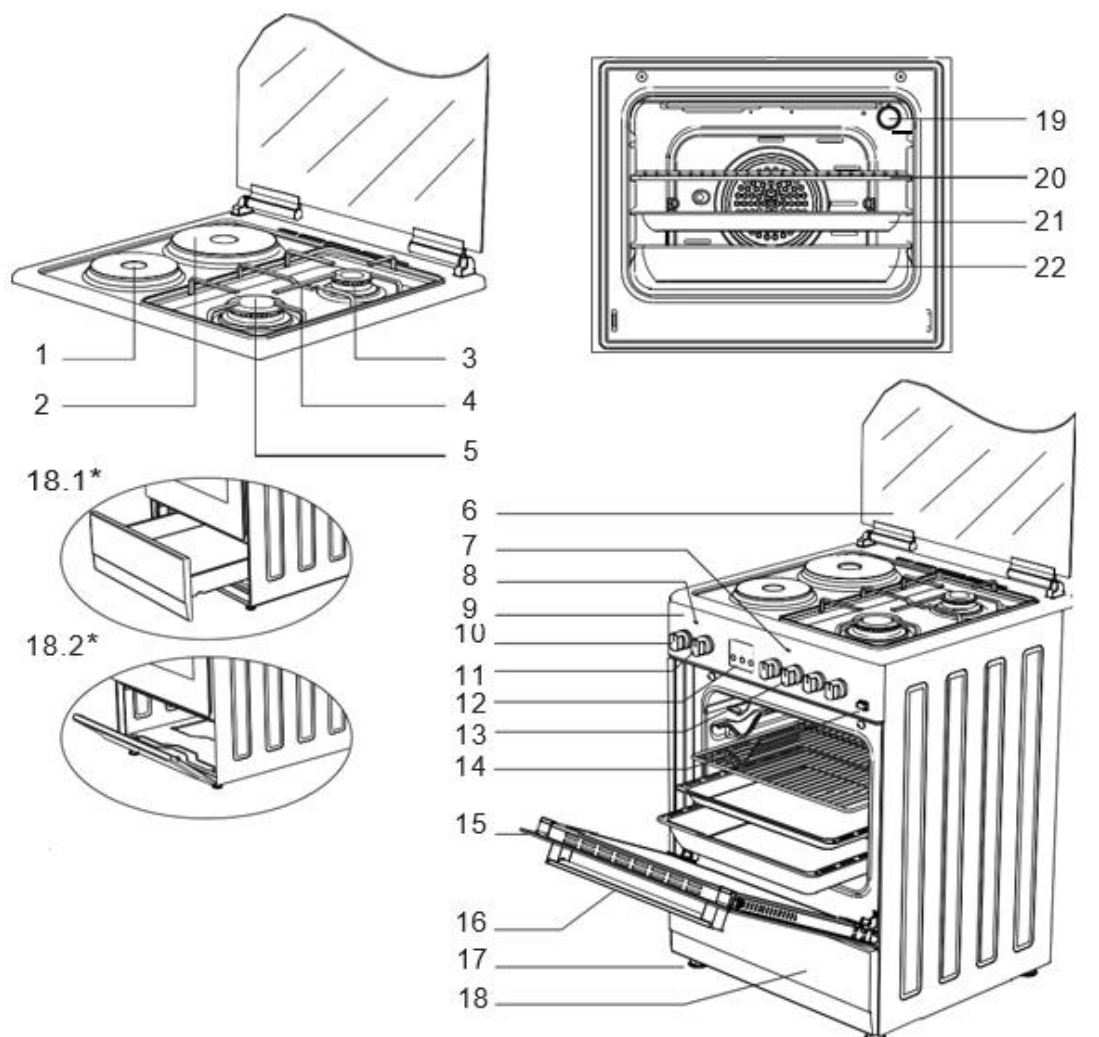
22. După introducerea mâncării în cuptor, asigurați-vă că ușa este închisă ferm.

23. Supravegheați întotdeauna copiii în vârstă de 8 ani sau mai mici.

24. Asigurați-vă că aceștia nu ating elementele de încălzire.

25. Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârstă de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă aceștia au fost supravegheați sau instruiți referitor la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

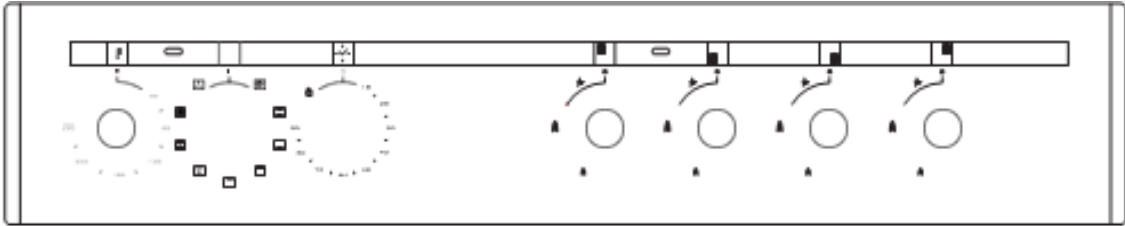
V. DESCRIEREA APARATULUI



1.Hotplate (optional)	145mm*	9.Panou de comanda* (optional)	17.Picior din plastic
2.Hotplate (optional)	180mm*	10.Reglare termostat* (optional)	18.Usa dulap inferior
3.Arzator mediu		11.Reglare cuptor* (optional)	18.1 Sertar
4.Gratar		12.Reglare ceas digital* (optional)	18.2 Capac cu clapa
5.Arzator mare		13.Butoane control pentru aragaz	19.Lumina cuptor* (optional)
6.Capac din sticla / metal* (optional)		14.Buton de aprindere	20.Raft din sarma
7.Lampa cu led pentru aragaz* (optional)		15.Usa cuptor	21.Tava standard
8.Lampa cu led pentru cuptor* (optional)		16.Maner cuptor	22.Tava adanca* (optional)

Figurile 18.1 si 18.2 sunt optionale pentru cuptoarele cu dimensiuni 50x50 si 50x60

VI. PANOUL DE CONTROL



Plită electrică frontală	Plită electrică posterioară	Arzător stânga spate (arzător mijlociu)	Arzător frontal stânga (arzător mare)
Arzător grill sau element de încălzire	Arzător cuptor* sau element de încălzire	Cronometru*	Termostat*

DESCRIEREA ARAGAZULUI SI A PANOULUI DE COMANDĂ

	Rotisor		Ventilator
	Rezistenta superioara / inferioara		Arzator Turbo + Ventilator
	Lampa		Rezistenta superioara / inferioara si ventilator
	Rezistenta inferioara si ventilator		Rezistenta grill + ventilator
	Rezistenta grill + rotisor		Grill pe gaz/Rezistenta grill
	Rezistenta grill + lampa		Arzator superior
	Timer		Arzator inferior
	Flacara		Aprindere electrica

BUTON TERMOSTAT: Pentru a folosi cuptorul, termostatul trebuie ajustat la temperatura dorita. Termostatul dvs are o ajustare de 40-240 grade.

BUTON TIMER MECANIC: Pentru a folosi cuptorul, butonul timer trebuie ajustat la timpul dorit.

V. INSTALAREA ARAGAZULUI – LEGATURI ELECTRICE / DE GAZ

LEGATURA ELECTRICA SI SECURITATEA

1. Aragazul are nevoie de o siguranță de 16 Amp. Vă recomandăm să efectuați instalarea cu ajutorul unui electrician calificat.
2. Aragazul se alimentează de la o sursă electrică de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Dacă rețeaua electrică are altă valoare, luați legătura cu serviciul autorizat.
3. Legătura electrică a aragazului trebuie să se facă numai la prize cu împământare ce respectă reglementările. Dacă în locul unde doriți să instalați aragazul nu există nici o priză cu împământare, luați legătura imediat cu un electrician calificat. Producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni cauzate de conectarea la o priză fără împământare. Dacă terminațiile legăturii electrice sunt deschise, în funcție de tipul de aparat, faceți un comutator adecvat instalat pe rețeaua electrică prin care toate terminațiile să fie deconectate în cazul în care se efectuează conectarea / deconectarea de la rețeaua electrică.
4. Dacă cablul de alimentare electrică se defectează, el trebuie înlocuit imediat de un serviciu autorizat sau de un electrician calificat pentru a evita pericolele.
5. Cablul electric nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului.

LEGĂTURA DE GAZE SI SECURITATEA

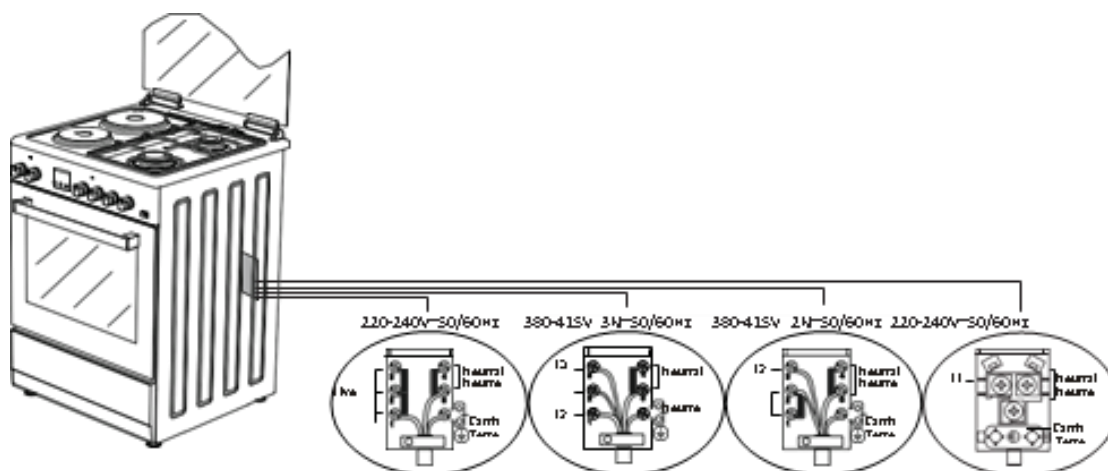
1. Prindeți agrafa la furtun. Împingeți unul din furtunuri până ajunge la capătul țevii.
2. Pentru controlul etanșeității, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise, dar butelia de gaz să fie deschisă. Verificați legătura cu spumă de săpun. Dacă există scurgeri de gaz, spuma se va umfla.
3. Aragazul trebuie să fie folosit doar în încăperi bine aerisite iar instalarea trebuie să se facă pe o suprafață plană.
4. Va rugăm să folosiți cuptorul în zone fără umiditate.

CONTROLAȚI ÎNCĂ O DATĂ LEGĂTURA DE GAZE

Atunci când instalați aragazul la locul său, aveți grijă să se afle la nivelul contorului. Aduceți-l la nivelul contorului prin ajustarea picioarelor, dacă este nevoie.

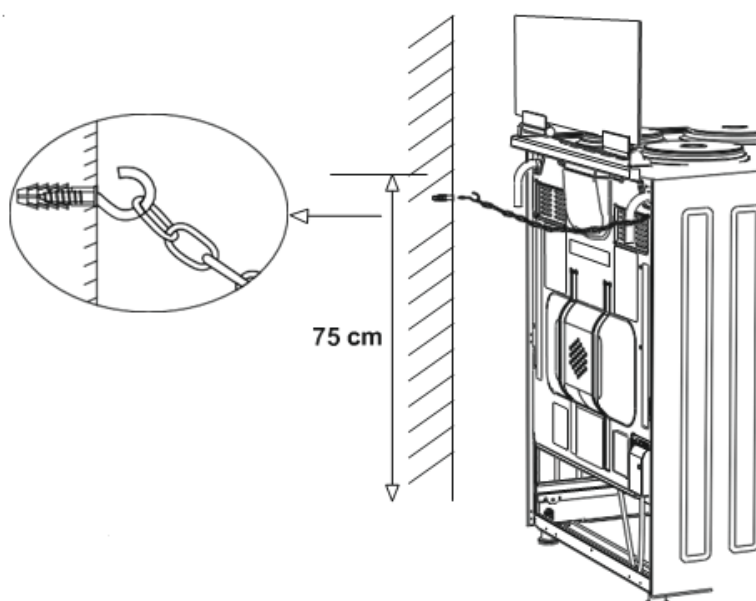
FURTUNUL DE GAZ ȘI CABLUL ELECTRIC AL ARAGAZULUI NU TREBUIE SĂ AIBĂ CONTACT CU ZONELE FIERBINȚI ALE ACESTUIA ȘI TREBUIE EVITATĂ MAI ALES PARTEA DIN SPATE A CUPTORULUI. NU MUTAȚI ARAGAZUL CÂT TIMP ESTE LEGAT LA ȚEAVA DE GAZ. FORȚA DE PRESIUNE A GAZULUI POATE SLĂBI AGRAFA CARE FIXEAZĂ FURTUNUL ȘI POT AVEA LOC SCURGERI DE GAZ.

VI. SCHEMĂ DE CONECTARE ELECTRICĂ

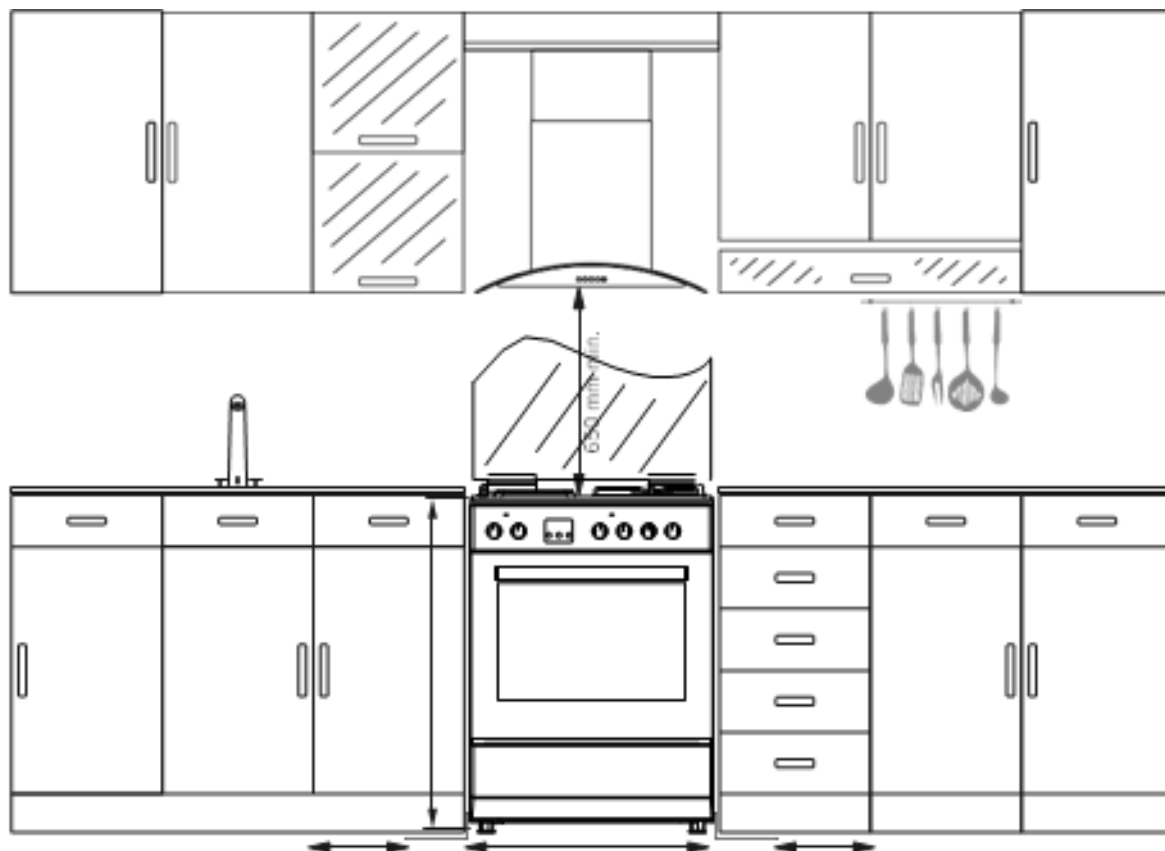


VII. FIXAREA PE PERETE

Înainte de utilizarea produsului și pentru a se asigura o utilizare în siguranță a acestuia, asigurați-vă că ați fixat produsul în perete utilizând lanțul și șurubul cu cârlig furnizat. Asigurați-vă că ați montat cârligul foarte bine în perete.



VII. MONTAREA ARAGAZULUI



CARACTERISTICILE TEHNICE ALE ARAGAZULUI

SPECIFICATII	50x50	50x60
Latimea exterioara	498mm	500mm
Grosimea exterioara	555mm	630mm
Inaltimea exterioara	890mm	855mm
Bec alimentare*	15W	15W
Arzator superior	1000W	1000W
Arzator inferior	800W	800W
Rezistenta Turbo	-	1800W
Rezistenta grill*	1500W	1500W
Tensiune alimentare	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz	

VIII.UTILIZAREA OCHIURILOR

Utilizarea ochiurilor:

Diametru oala		
	50x50	50x60
Ochi mic	12-18cm	12-18cm
Ochi mediu	18-20cm	18-20cm
Ochi mare	22-24cm	22-26cm
Ochi WOK	24-28cm	---

● - Inseamna Pozitie inchis – flacara este stinsa

🔥 - complet deschisa

🔥 - jumătate deschisa

1. Apăsați întotdeauna în față pe buton și până la simbolul flăcării rotindu-l în sens invers acelor de ceas (stânga). Vor funcționa toate aprinzătoarele și se va aprinde numai ochiul pentru care ați apăsut butonul. Țineți butonul apăsat până la aprindere.

2. Apăsați butonul de aprindere apăsând în față butonul și rotindu-l în sens invers acelor de ceas (stânga) La modelele cu Sistem de Securitate Gaz, când flacăra este stinsă, supapa de control întrerupe gazul automat. Pentru utilizarea arzătoarelor ce au incorporat sistem de securitate apăsați butonul și rotiți în sens invers acelor de ceas.

3. După aprindere (cu aprinderea electrică sau cu un chibrit) trebuie să așteptați aproximativ 5-10 secunde pentru activarea sistemului de securitate al gazului. Nu apăsați încontinuu pe aprindere mai mult de 15 secunde. După 15 secunde, dacă nu se aprinde, opriți-vă și dacă doriți să aprindeți cuptorul deschideți ușa cuptorului și așteptați minim un minut înainte de a încerca din nou.

4. Arzătoarele superior și inferior fac parte dintr-un sistem alternativ. Dacă vreți să folosiți arzătorul dorit, mai întâi trebuie să apăsați butonul și să așteptați aproximativ 5-10 secunde. După aceea puteți aprinde cu un chibrit. Trebuie să așteptați 10-15 secunde după aprindere. Dacă nu reușiți această operațiune, mai încercați o dată. Când folosiți cuptorul pentru prima dată, cuptorul va emana un miros ce provine de la elementele de încălzire. Pentru a scăpa de acesta, Când efectuați operațiunea de aprindere, închideți ușa cuptorului după 3-4 minute.

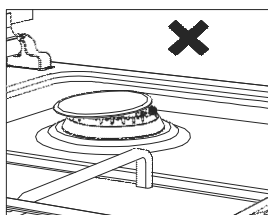


Figura 1

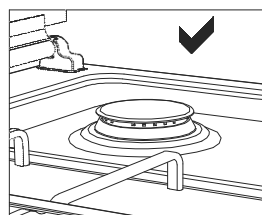


Figura 2

VIII. UTILIZAREA CUPTORULUI

UTILIZAREA CUPTORULUI

1. În cazul în care cuptorul este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, ar trebui să folosiți butonul corespunzător pentru aprinderea arzătoarelor. Unele modele au aprindere automată de la buton; Este ușor să aprindeți arzătorul prin rotirea butonului. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse apăsând butonul de aprindere sau pot fi aprinse cu o potrivire.
2. Nu acționați continuu declanșatorul timp de mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim un minut înainte să încercați din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou.
3. Aprindeți cuptorul la 240°C timp de 45-60 minute, fără să conțină nimic înăuntru.
4. Pentru a putea folosi cuptorul, butonul cuptorului trebuie rotit. Altfel cuptorul nu va funcționa.
5. Tipurile de mâncăruri, timpul de gătit și pozițiile termostatului au fost date în tabelul de gătit. Valorile din tabelul de gătit sunt valori specifice și au fost obținute în urma unor teste efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi multe feluri de mâncare pe gustul dvs. în funcție de obiceiurile dvs. culinare.
6. Puteți găti pui la rotisor cu ajutorul accesoriilor. (opțional)
7. Timpul de coacere: Rezultatul poate diferi în funcție de voltaj, de cantitate și temperatură.
8. În timpul în care are loc coacerea, usa cuptorului nu trebuie deschisă frecvent. În caz contrar, circulația căldurii poate fi dezechilibrată, iar rezultatele pot fi diferite.
9. Cuptorul trebuie încălzit cu 5-10 minute înainte de introducerea mâncării.

IN CAZUL ÎN CARE NU FUNCȚIONEAZA

1. Verificați sursa principală de gaz.
2. Furtunul de gaz poate fi deteriorat sau îndoit.
3. Va rugăm să verificați legătura dintre furtunul de gaz și aparat.
4. Va rugăm să verificați presiunea gazului.
5. Va rugăm să verificați supapele, asigurați-vă că ele sunt potrivite pentru tipul dumneavoastră de gaz.
6. Recomandăm schimbarea supapelor cel puțin o dată la un interval de ani.
7. Va rugăm să verificați cablul electric dacă este conectat la priză sau nu.
8. Va rugăm să verificați rețeaua electrică.
9. Va rugăm să verificați priză.
10. Va rugăm să verificați cablul electric să nu aibă probleme.
11. Dacă nu puteți remedia situația, apălați la ajutorul producătorului sau a personalului calificat.

Tabel cu duratele recomandate pentru gătit

Feluri De Mâncare	Funcții De Gătit	Temperatura (°C)	Pozitia gratarului	Timpul de gatit (Min.)
Tort	Static / Static+Ventilator	170-180	2	35-45
Prajituri	Static / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Pate	Static / Static+Ventilator	180-200	2	35-45
Patiserie	Static	180-190	2	25-30
Fursecuri	Static	170-180	3	20-25
Plăcintă Cu Mere	Static / Static+Ventilator	180-190	2	50-70
Cozonac	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Bezea	Static	100	2	60
Pui	Static+Ventilator / Turbo+Ventilator	180-190	2	45-50
Pui La Gratar**	Grătar	200-220	4	25-30
Pește La Grătar**	Grătar+Ventilator	200-220	4	25-30
Friptură De Muschi**	Grătar+Ventilator	Max.	4	15-20
Chifelute La Gratar**	Grătar	Max.	4	20-25

* Fără preîncălzire. Jumătate din timpul de gătit trebuie folosită temperatura de 200 ° C și a doua jumătate a timpului de gatit temperatura ar trebui să fie de 150 ° C.

** La jumătatea timpului de gatit, felul de mâncare trebuie întors.

X. ÎNTREȚINEREA și CURĂȚAREA

1. Scoateți aparatul din priză și întrerupeți alimentarea cu gaz prin închiderea supapei de gaz.
2. În timpul funcționării sau imediat ce a început să funcționeze, cuptorul este foarte fierbinte. Nu atingeți elementele de încălzire.
3. Nu curățați partea interioară, paniul, capacul, tăvile sau celelalte părți ale cuptorului cu instrumente precum buretele de sârmă sau cuțitul. Nu folosiți agenți sau detergenți abrazivi.
4. După curățarea părților interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clățiți-le cu apă și ștergeți-le cu o cârpă uscată.
5. Spălați suprafețele de geam cu agenți speciali de curățare a sticlei.
6. Nu curățați cuptorul cu agenți de curățare volatili.
7. Spălați periodic capetele arzătoarelor cu apă cu săpun și curățați conductele de gaz cu ajutorul unei perii.
8. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că tava de gătit este destul de rece. Pentru curățarea cuptorului nu folosiți agenți inflamabili, precum acizi, tiner sau motorină.
9. Pentru curățarea cuptorului nu folosiți agenți inflamabili, precum acizi, tiner sau motorină.
10. Nu spălați părțile cuptorului în mașina de spălat vase.
11. Pentru a curăța geamul din față al cuptorului, desfaceți șaibele de fixare cu o șurubelniță și curățați-l peste tot. După uscare, așezați garniturile la loc și reinstalați geamul.



Figura 6

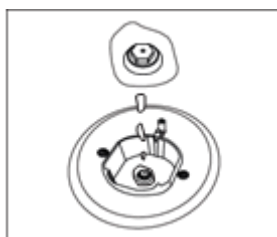


Figura 7

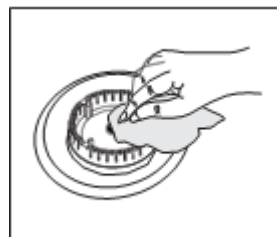


Figura 8

XI. MONTAREA UȘII CUPTORULUI

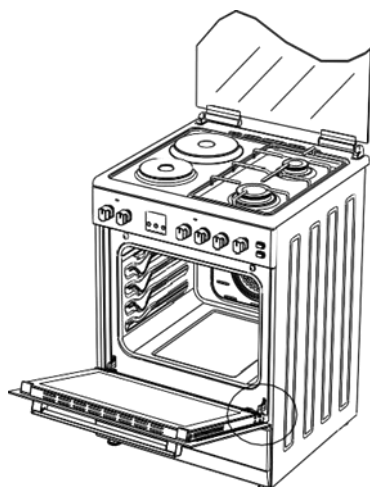


Figura 9

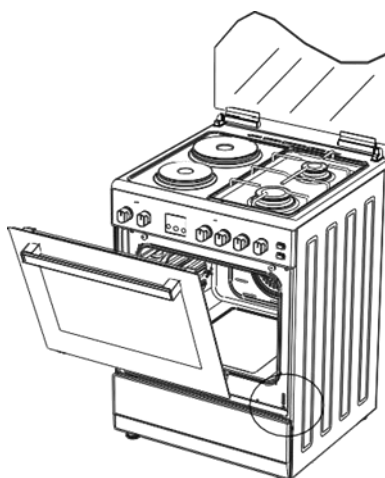


Figura 10

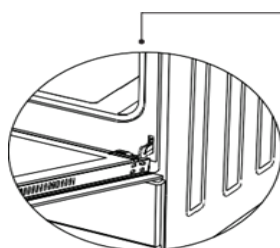


Figura 9.1

Trageți către dumneavoastră capacul cuptorului și deschideți-l în întregime. Apoi, după cum se vede în **ilustrația 9.1**, cu ajutorul unei șurubelnițe trageți în sus încuietoarea balamalei și deschideți încuietoarea.

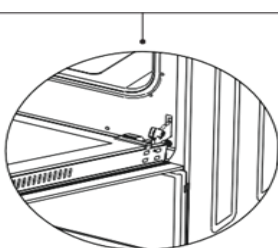


Figura 9.2

Deschideți la maxim încuietoarea balamalei așa după cum vedeți în **ilustrația 9.2**. Aduceți în aceeași poziție ambele balamale care fac legătura între ușă și cuptor.

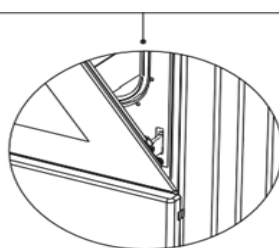


Figura 10.1

Apoi, închideți ușa cuptorului pe care ați deschis-o până ajunge în poziția în care atinge încuietoarea balamalei, așa după cum vedeți în **ilustrația 10.1**.

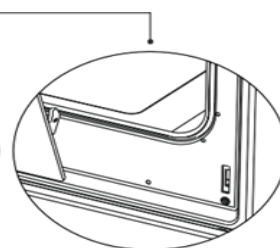


Figura 10.2

Pentru a scoate ușa cuptorului, când se ajunge la nivelul aproape de cel de închidere, țineți capacul cu ambele mâini și trageți în sus, după cum vedeți în **ilustrația 10.2**.

Pentru a monta înapoi ușa cuptorului, realizați în sens invers toate operațiunile pe care le-ați realizat pentru deschiderea ușii.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA STICLEI UȘII CUPTORULUI

Scoateți profilul prin apăsarea încuietorii de plastic de pe partea stângă și dreaptă după cum este prezentat în Ilustrația 11 și trageți profilul către dumneavoastră după cum este prezentat în Ilustrația 12. Apoi scoateți sticla internă după cum este prezentat în Ilustrația 13. Dacă este necesar, sticla mijlocie poate fi scoasă în același mod. După ce operațiile de curățare și întreținere sunt efectuate, remontați sticlele și profilul în ordinea inversă.

Asigurați-vă că profilul este etanș la locul acestuia.

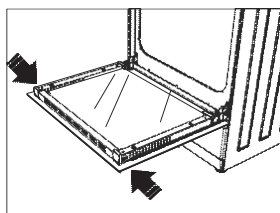


Figura 11

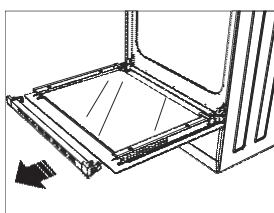


Figura 12

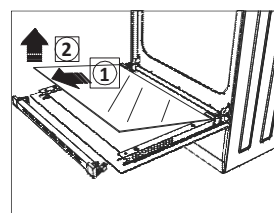


Figura 13

SCHIMBAREA BECULUI

Pentru a evita riscul de electrocutare, înainte de schimbarea becului asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețea.

(Deconectarea de la rețea înseamnă că aparatul nu este alimentat cu curent)

1. Pentru început, deconectați aparatul de la rețea și asigurați-vă că aparatul este rece.
2. Scoateți prin rotire protecția din sticlă, după cum vedeți în ilustrația din lateral. Dacă nu puteți să efectuați rotirea, puneți-vă o mânășă din plastic, care vă va ajuta să prindeți mai bine.
3. Apoi scoateți becul prin deșurubare și montați în locul său un bec similar.

Caracteristicile becului trebuie să fie după cum urmează:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

Montați înapoi apăraătoarea din sticlă, puneți aparatul în priză și finalizați operațiunea de schimbarea becului. Cuptorul dumneavoastră este gata de folosire.

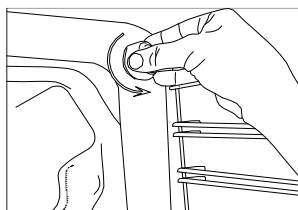


Figura 14

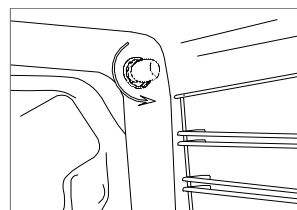
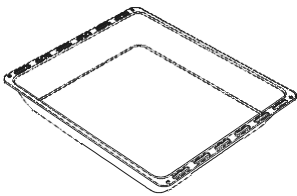
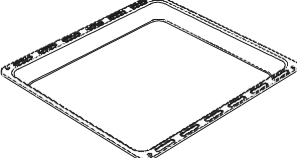
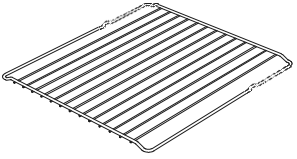


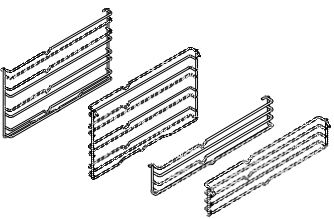



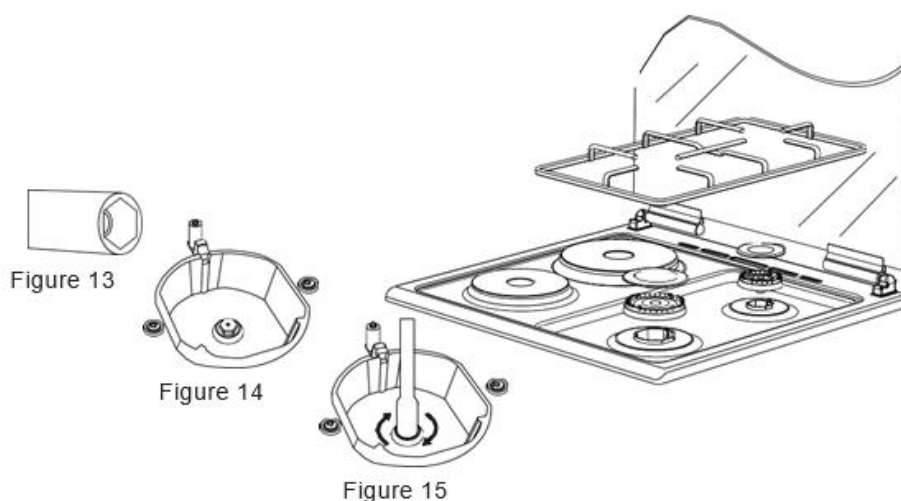
Figura 15

ACCESSORII

	<p>Tava Adâncă*</p> <p>Se utilizează pentru produse de panificație, prăjeli și mâncăruri cu sos. De asemenea, se poate folosi și ca recipient pentru adunarea grăsimii în cazul în care folosiți grătarul pentru coacerea checurilor, dezghețarea produselor congelate și prăjirea cărnii.</p>
	<p>Tavă</p> <p>Se utilizează pentru produsele de panificație (fursecuri, biscuiți, etc.) și produse congelate.</p>
	<p>Grătar</p> <p>Se utilizează pentru montarea pe raftul dorit a produselor ce urmează a fi prăjite sau a produselor congelate ce urmează să fie prăjite sau coapte.</p>
	<p>Braț Telescopic*</p> <p>Datorită brațelor telescopice, tăvile sau grătarele pot fi puse sau scoase cu ușurință în/din cuptor.</p>
	<p>Grătar Tavă*</p> <p>Se pune pe tavă pentru alimentele de ce lipesc în timpul gătitului, cum ar fi friptura de vacă. Astfel, contactul alimentului cu tava și lipirea acestuia de tavă sunt împiedicate.</p>
	<p>Rafturile Superioare și Inferioare din Sârmă*</p> <p>În timp ce gătiți puteți dispune tava adâncă sau pe cea normală pe rafturile superioare și inferioare din sârmă.</p>
	<p>Suport İbric*</p> <p>Se utilizează pentru ibricul de cafea.</p>

XII. OPERATIUNEA DE SCHIMBARE A DUZELOR

1. Va rugam sa folositi o surubelnita cu cap special pentru inlaturarea si instalarea duzelor ca in. (Ilustrația 13)
2. Va rugam sa inlaturati duza (Ilustrația 14) de la arzator cu surubelnita speciala si instalati noua duza. (Ilustrația 15)



SETARE REDUSĂ DE DEBIT AL GAZULUI PENTRU ROBINETELE PLITEI

1. Aprindeți arzătorul care urmează a fi reglat și rotiți butonul spre poziția redusă.
2. Scoateți butonul din robinetul de gaz.
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni potrivite pentru a regla șurubul debitului de gaz. Pentru GPL (Butan - Propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gaz natural, dumneavoastră trebuie să rotiți șurubul o singură dată în sensul invers al acelor de ceasornic. Lungimea normală a unei flăcări drepte aflate în poziția redusă trebuie să fie de 6-7 mm.
4. Dacă flacăra este mai mare decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sensul invers al acelor de ceasornic.
5. Pentru ultima operațiune de control, aduceți arzătorul în ambele poziții de flăcără puternică și flăcără redusă și verificați dacă flacăra este pornită sau oprită.

Depinzând de tipul de gaz utilizat în produsul dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia. (Ilustrația 16 și 17)

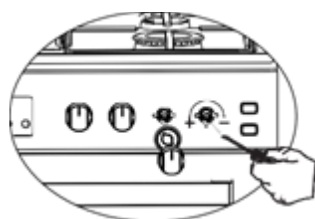


Figura 16

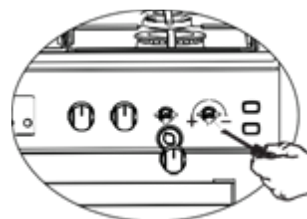


Figura 17

DEMONTAREA ARZĂTORULUI DIN PARTEA DE SUS ȘI DE JOS A CUPTORULUI CU GAZE

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deșurubați șurubul așa după cum vedeți în ilustrația 18. Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 19. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 20. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

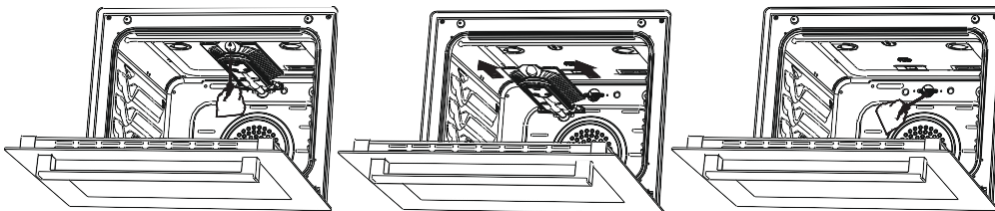


Figura 18

Figura 19

Figura 20

Demontarea arzătorului din partea de jos:

Capacul arzătorului din partea de jos este fixat cu două șuruburi, pe care trebuie să le deșurubați cu o șurubelniță după cum vedeți în ilustrația 21. Trageți în sus capacul și scoateți-l, așa după cum vedeți în ilustrația 22.

Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 23. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 24. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

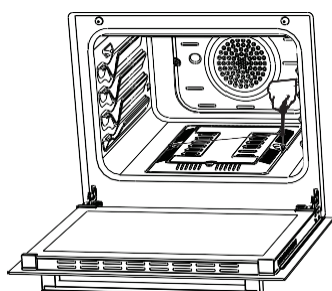


Figura 21

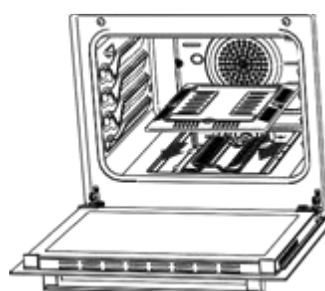


Figura 22

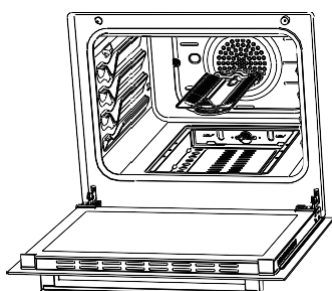


Figura 23

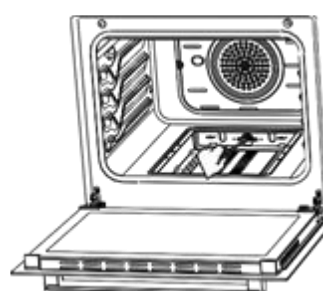


Figura 24

UTILIZAREA ARAGAZULUI PE BUTELIE

1. Pentru a vă asigura că nu apar scurgeri de gaz, conectați produsul la robinetul de gaz utilizând cea mai scurtă rută posibilă.
2. Pentru a efectua o verificare de etanșeitate, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de control sunt închise iar rezervorul de gaz este deschis.
3. În timpul verificării de etanșeitate, nu utilizați niciodată orice fel de brichetă, chibrite, țigări sau substanțe combustibile similare.
4. Aplicați bule de săpun pe punctele de conectare. Dacă există scurgere, gazul va cauza o formare de bule.
5. În timpul montării produsului, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este necesar reglați picioruțele pentru a fi la nivel.
6. Utilizați produsul pe o suprafață echilibrată și într-un mediu bine ventilat.

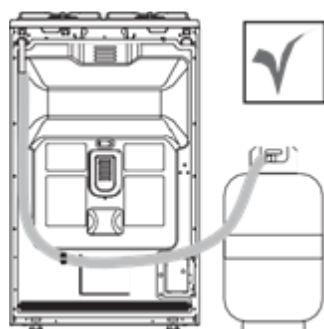


Figura 25

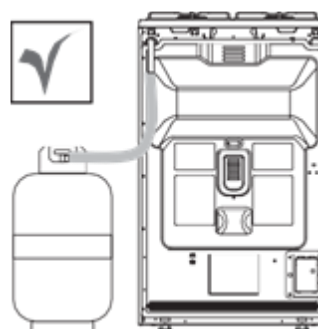


Figura 26

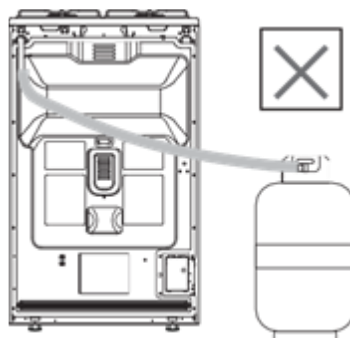


Figura 27

UTILIZAREA PANOULUI DEFLECTOR AL CUPTORULUI (optional)

1. În momentul când cuptorul se află în modul Grill, un panou de siguranță poate fi amplasat pentru a proteja panoul de control și butoanele. (Ilustrația 28)
2. Plasați panoul de siguranță sub panoul de control al cuptorului, deschizând protecția frontală din sticlă a cuptorului. (Ilustrația 29)
3. Apoi asigurați panoul de siguranță între cuptor și panoul frontal prin închiderea ușoară a usii cuptorului. (Ilustrația 30)
4. Pentru evitarea avarierii panoului de control și a butoanelor atunci când cuptorul se află în modul Grill, vă rugăm să utilizați acest panou de siguranță.
5. Atunci când gătit se face în modul Grill, este important să mențineți usa cuptorului deschisă la o distanță corespunzătoare.
6. Panoul de siguranță va furniza o gătire ideală în timp ce protejează panoul de control și butoanele.
7. In cazul in care aragazul are optiunea "Functie Grill Oprit" cu termostat, puteti tine usa cuptorului inchisa, in acest caz, foaia de deflector pentru gratar nu va mai fi necesara.



Figura 28

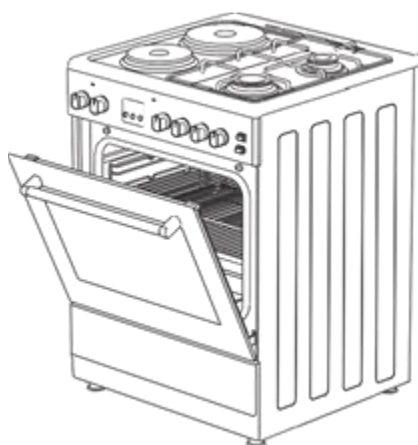


Figura 29

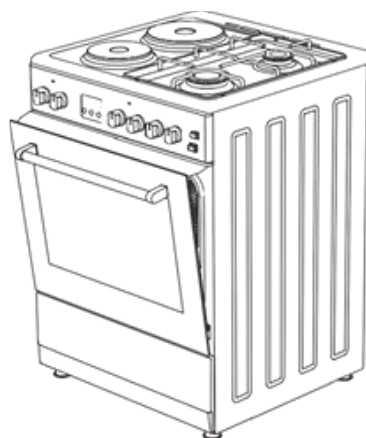


Figura 30

UTILIZAREA ROTISORULUI (*) Opțional

În cazul în care aragazul este prevăzut cu rotisor, vă rugăm să urmați recomandările de mai jos:

Plasați frigăruia pe cadru. Glisați cadrul cu frigăruile în cuptor la nivelul dorit.

Plasați o tavă în partea inferioară pentru colectarea grăsimii.

Pentru o curățare ușoară, adăugați o cantitate mică de apă în tava pentru colectarea grăsimii. Nu uitați să scoateți componenta din plastic de pe frigărui. După prăjire, înșurubați mânerul din plastic pe frigărui și scoateți alimentele din cuptor.

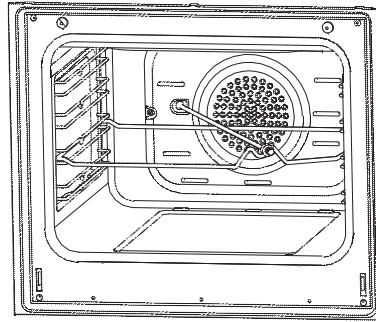


Figura 32

Rotisorul trebuie utilizat întotdeauna cu ușa cuptorului închisă

50*60 / 60*60							
INJECTOR, CONSUM SI PUTERE MASA							
Valorile injectorului arзаторului in functie de tipul de gaz	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz natural			Gaz Natural		Gaz Natural	
Arzatorul Wok	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consum	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzatorul mare	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consum	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzatorul mijlociu	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consum	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzatorul mic	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consum	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Arzatorul grill	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Consum	0,144	m ³ /h	0,144	m ³ /h	---	---
	Putere	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Arzatorul superior	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Consum	0,171	m ³ /h	0,171	m ³ /h	---	---
	Putere	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*60 / 60*60							
INJECTOR, CONSUM SI PUTERE MASA							
Valoriile injecteurului arzatorului in functie de tipul de gaz	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Arzatorul Wok	Injector	0,9 6	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consum	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Putere	3,5 0	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzatorul mare	Injector	0,8 5	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consum	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Putere	2,9 0	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzatorul mijlociu	Injector	0,6 5	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consum	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Putere	1,7 0	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzatorul mic	Injector	0,5 0	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consum	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Putere	0,9 5	kW	0,95	kW	0,95	kW
Arzatorul grill	Injector	0,6 0	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Consum	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Putere	1,5 0	kW	1,50	kW	1,50	kW
Arzatorul superior	Injector	0,6 5	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consum	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Putere	1,8 0	kW	1,80	kW	1,80	kW



INFORMATII PRIVIND DESEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE SI ELECTRONICE (DEEE)

Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE) pot contine substante periculoase ce au un impact negativ asupra mediului si sanatatii umane, in cazul in care nu sunt colectate separat.

Acest produs este conform cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE) si este marcat cu un simbol de clasificare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE), reprezentat grafic in imaginea alaturata.



Aceasta pictograma indica faptul ca DEEE nu trebuie amestecate cu deseurile menajere si ca ele fac obiectul unei colectari separate.

Avand in vedere prevederile OUG 195/2005 – referitoare la protectia mediului si O.U.G. 5/2015 privind deseurile de echipamente electrice si electronice, va recomandam sa aveti in vedere urmatoarele:

- Materialele si componentele folosite la constructia acestui produs sunt materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate.
- Nu aruncați produsul împreună cu gunoiul menajer sau cu alte gunoaie la sfârșitul duratei de exploatare.
- Transportați-l la centrul de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice unde va fi preluat in mod gratuit.
- Va rugam sa luați legătura cu autoritățile locale pentru detalii despre aceste centre de colectare organizate de operatorii economici autorizati pentru colectarea DEEE.

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

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



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă, sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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

Importator: **Network One Distribution**

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

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