

BUILT-IN OVEN

Model:

HBO-M7214GCDRC-GBK



- Energy efficiency class A+
- Volume: 72 L

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

- ➔ **Built-in oven**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Warranty certificate**

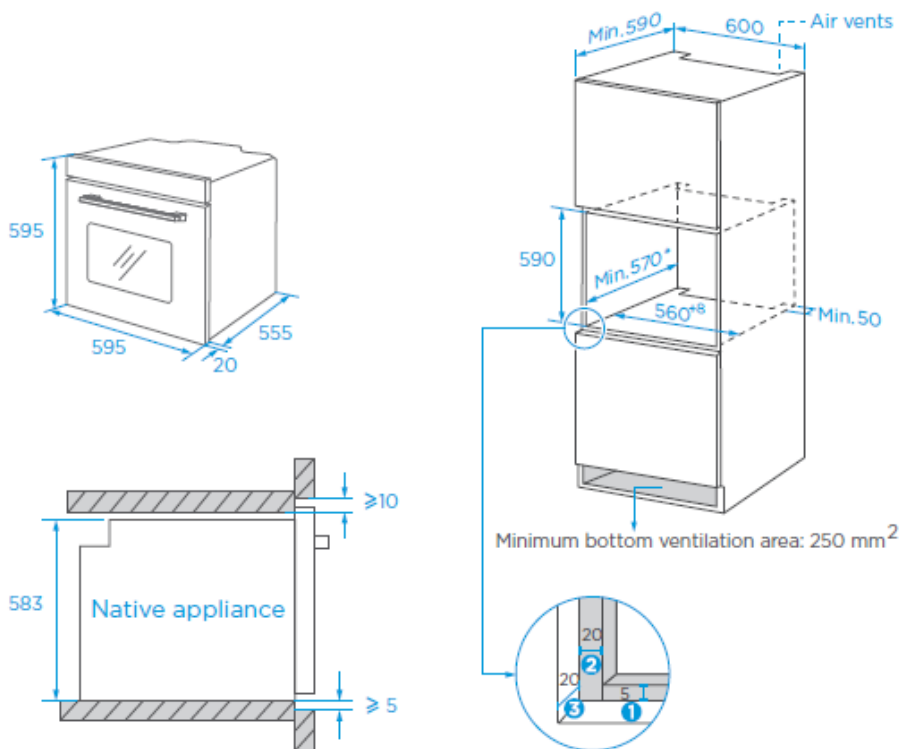
3. SAFETY INSTRUCTIONS

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.
- Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use.
- Young children should be kept away.

- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug i off.

4. INSTALLING

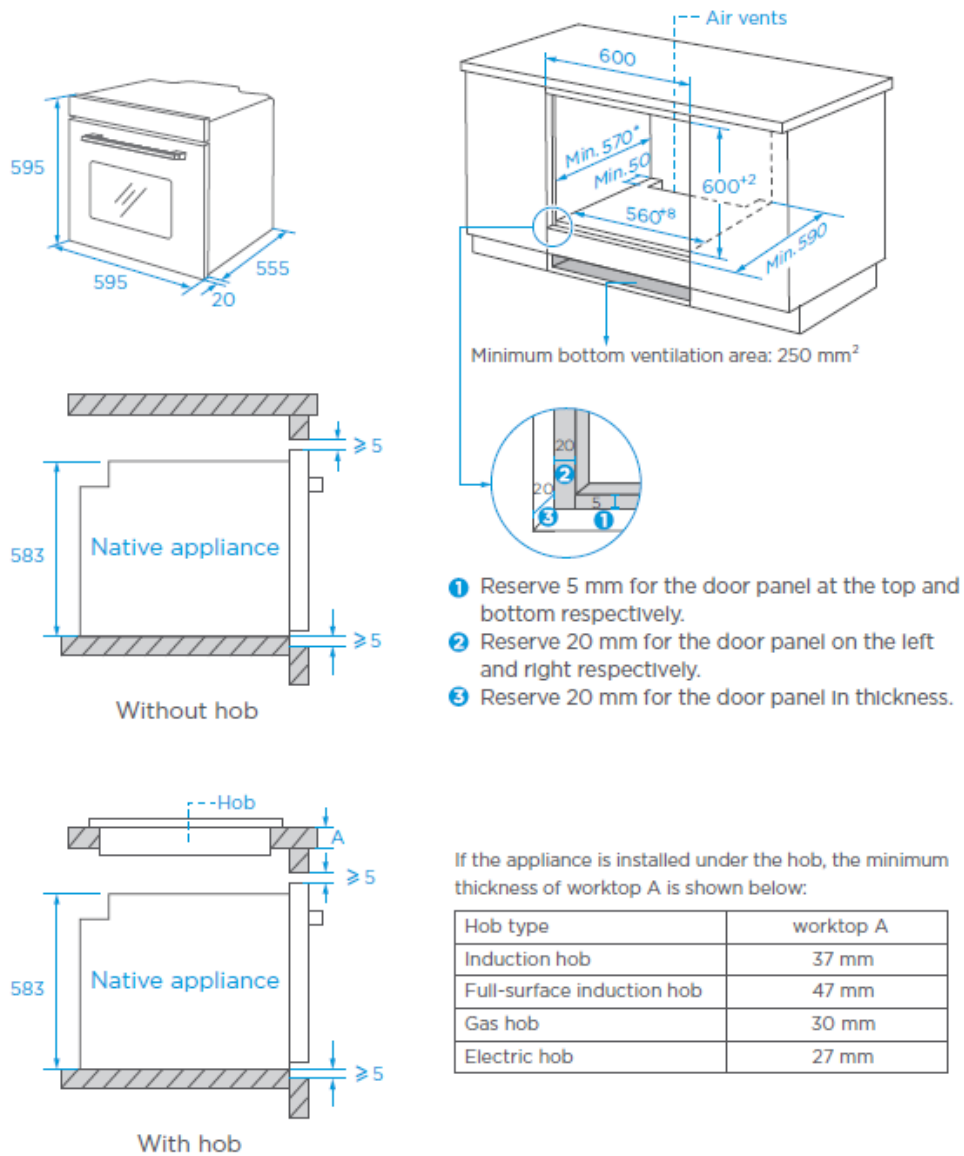
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.

- Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
- Please use a 16A socket
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
- Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
- If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.
- Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
- Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
- After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
- Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

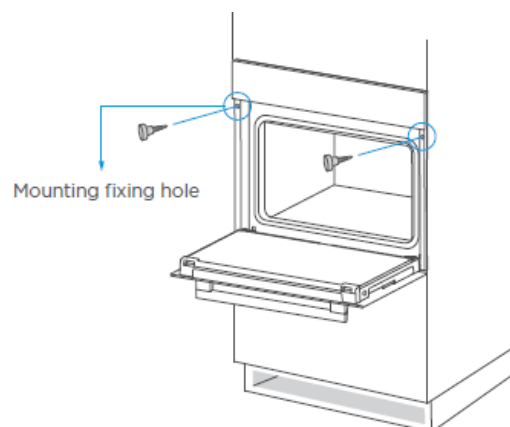
Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".

Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.

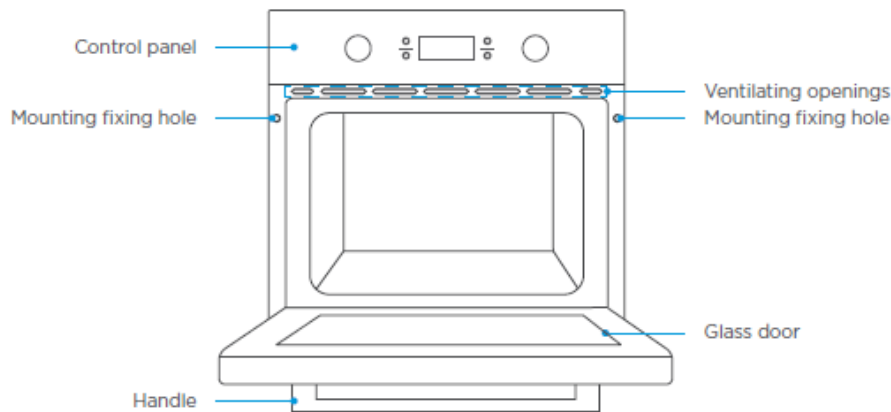
Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.

To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).

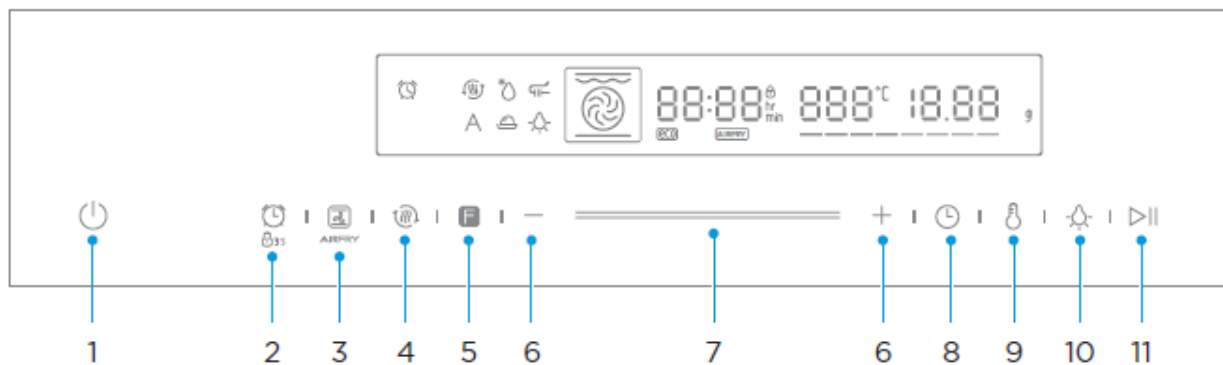
Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



5. USING THE APPLIANCE



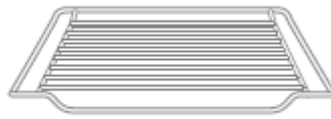
CONTROL PANEL



Function	Function introduction
1	Cancel the current setting and return to the standby state.
2	Press briefly to enter the reminder function setting. Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state
3	Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.
4	Preheat the cavity to ensure the taste of food.
5	Press this key continuously to select the function
6	Adjust the temperature or time.
7	Adjust the temperature or time.
8	Enter the time setting state.
9	Enter the temperature setting state.
10	Press this key to turn on or off the lamp.
11	Start or pause cooking.

Accessories

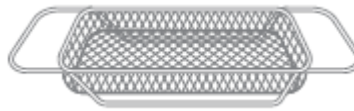
Grill rack



Grill tray



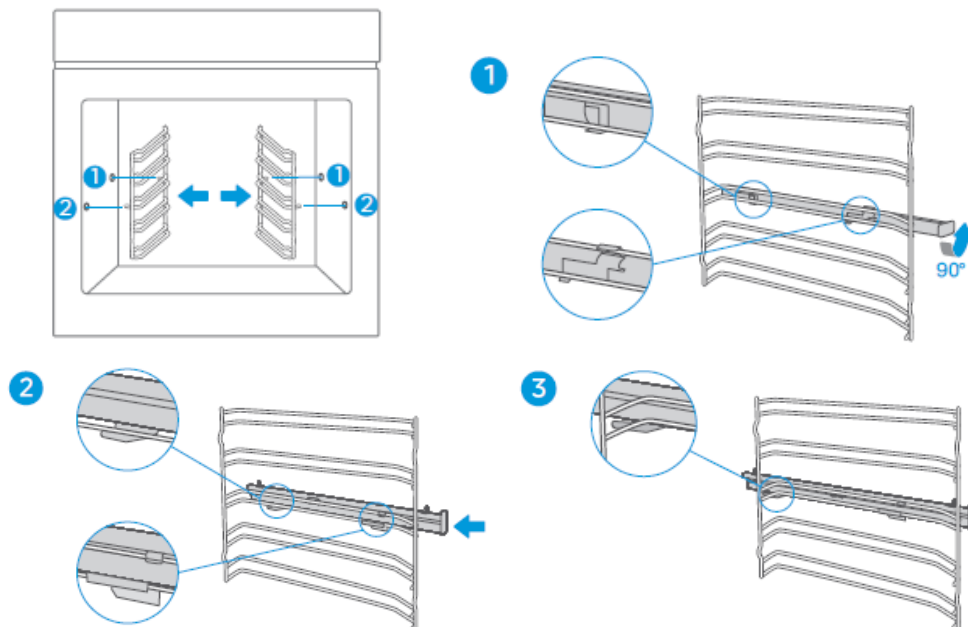
Air fry basket



Side rail



Installation for side rail



PROGRAMS

Before using for the first time

The oven must not be operated until it has been correctly installed.

To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).

Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.

Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.

Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.

After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.




After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
Conventional	250C	0.5 Hour






1. Setting the clock

Before using your oven, set the clock.



If you want to modify the clock again, please follow steps 1.

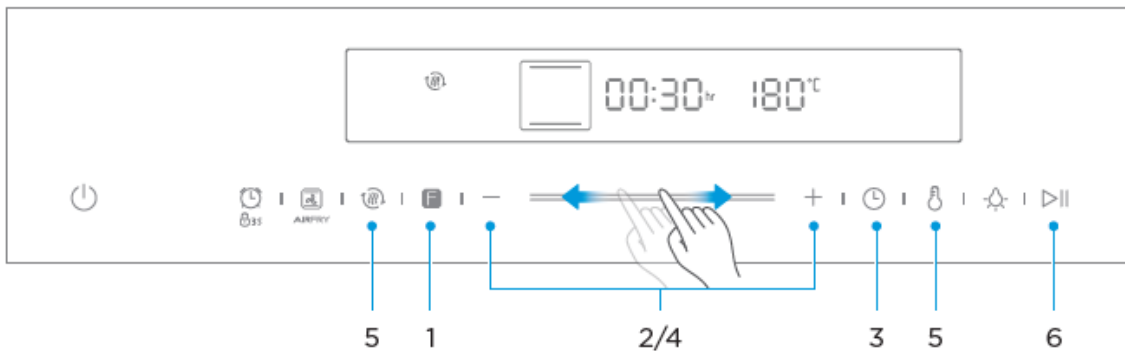
1. In the standby state, Press the "  " key.
2. Press the " +/- " key to adjust the hour digit.
3. Press the "  " key to confirm.
4. Press the " +/- " key to adjust the minute digits.
5. Press the "  " key to complete the clock setting.

2. Baking function

1. In standby or reminder state, press "  " key to select the function.
2. Press the " +/- " key or slide the "  " left and right to adjust the temperature.
3. Press " +/- " to enter the time setting.
4. Press the " +/- " key or slide the "  " left and right to adjust the time.
5. Press the "  " key to preheat the cavity (can be skipped).
6. Press the "  " key to start cooking.

Note

1. Press " F " to change the function during the cooking process or in the state of suspension, and the change will be automatically confirmed in 6 seconds.
2. During cooking, after pressing the "  " key or "  " key, you can adjust the time or temperature by pressing the " +/- " key.
3. Do not put the ingredients in the oven for cooking before preheating is completed.
4. After preheating is completed, the progress bar is always on. At this time, put the ingredients in the oven for cooking.



Baking function table

Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01		Conventional	0-9 hour	30-250°C	Optional
02		Convection	0-9 hour	50-250°C	Optional
03		Conventional + fan	0-9 hour	50-250°C	No
04		Single grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
05		Double grill + fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
06		Double grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
07		Pizza	0-9 hour	50-250°C	Optional
08		Bottom heating	0-9 hour	30-220°C	Optional
09		Energy saving	0-9 hour	140-240°C	No
10		Defrost	0-9 hour	50°C	No
11		Fermentation	0-9 hour	30-45°C	No






3. Reminder function

1. In standby state or during cooking, press " " key to access the reminder Settings.
2. Press the " +/- " key to adjust the hour digit.
3. Press the " " key to confirm.
4. Press the " +/- " key to adjust the minute digits.
5. Press the " " key to complete the reminder setting.



Note:

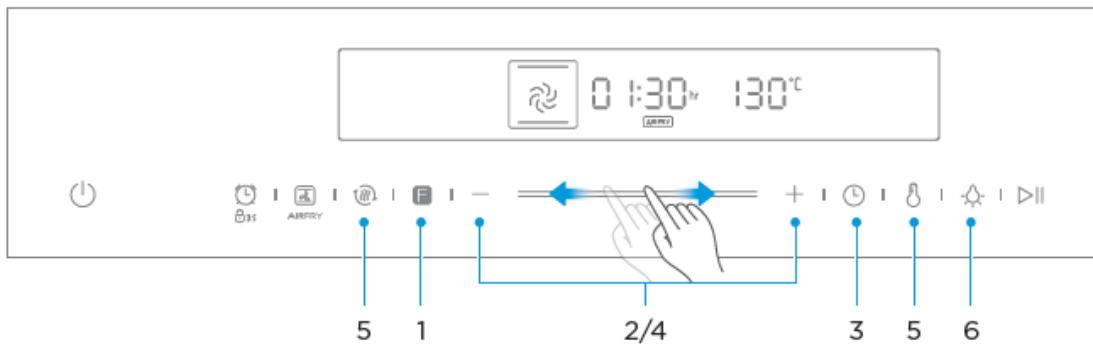
In the reminder state, press the " " key to view the reminder time.

4. Air fry function



1. In standby or reminder state, press "  " key.
2. Press the "+/-" key or slide the "  " left and right to adjust the temperature (150-250°C).
3. Press "  " to enter the time setting.
4. Press the "+/-" key or slide the "  " left and right to adjust the time.
5. Press the "  " key to start cooking.

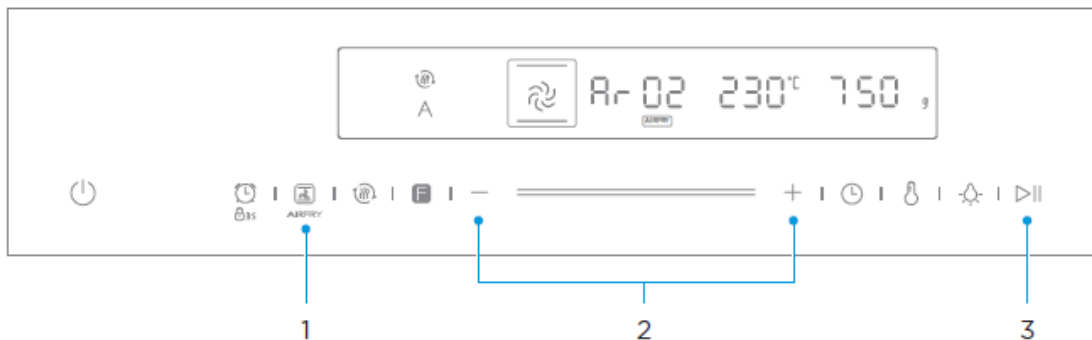
NOTE

1. During cooking, after pressing the "  " key or "  " key, you can adjust the time or temperature by pressing the "+/-" key.



5. Automatic menu

1. In standby state, press and hold the "  " key for 3 seconds to enter the automatic menu setting.
2. Press the "+/-" key to select the menu.
3. Start cooking:
For the menu with preheating function, when the preheating temperature is reached, the buzzer will give a reminder and display the time. At this time, put the ingredients into the oven for cooking.
For the menu without preheating function, put the ingredients directly into the oven and press the "  " key to start working.




Automatic menu table

Number	Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Ar01	French fries	350g		19 min	200°C	Yes
Ar02	French fries	750g		23 min	230°C	Yes
Ar03	Chicken drumsticks	500g		20+10 min	250°C	No
Ar04	Chicken drumsticks	1000g		20+12 min	250°C	No
Ar05	Chicke Nugget	200g		17 min	250°C	Yes
Ar06	Vegetable Nuggets	180g		11.5 min	250°C	Yes
Ar07	Mozzarella Fries	120g		10 min	250°C	Yes
Ar08	Onion rings thick cut	160g		11.5 min	220°C	Yes
Ar09	Breaded mushrooms	125g		13 min	230°C	Yes
Ar10	Breaded mushrooms	250g		13 min	230°C	Yes

6. Demo mode


Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "off".
2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "off"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "on".

Note

1. You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.


7. Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the " " key to return to standby mode.




























1. In standby mode, press and hold the fast-preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode. The screen displays 5A8. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider.








Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 seconds.

Note:

1. During operation, only the " " key is valid, and other keys are invalid.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

Suggested menu table

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		50 min	170°C	2
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		70 min	140°C	1
Sponge cake with fruits in a round form	Round form		50 min	150°C	1
Sponge cake with fruits on a tray	Tray		70 min	140°C	1
Raisin's brioche muffins (yeast cake)	Muffin form		Preaheat: 19 min Baking: 11 min	220°C	2
Gugelhupf (with yeast)	Tray		Preaheat: 11 min Baking: 60 min	150°C	1
Muffins	Muffin form		Preaheat: 8.5 min Baking: 30 min	160°C	1
Muffins	Muffin form		Preaheat: 8.5 min Baking: 30 min	150°C	1
Apple yeast cake on a tray	Tray		Preaheat: 10 min Baking: 42.5 min	160°C	1
Water sponge cake (6 eggs)	Spring form		Preaheat: 9.5 min Baking: 41 min	160°C	1
Water sponge cake (4 eggs)	Spring form		Preaheat: 9 min Baking: 26 min	160°C	1
Water sponge cake	Spring form		Preaheat: 8.5 min Baking: 41 min	160°C	1
Apple Yeast cake on a tray	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 42 min	150°C	2
Hefezopf (Callah)	Tray		40 min	150°C	2
Small cakes 20	Tray		36 min	150°C	2
Small cakes 40	Tray		Preaheat: 10 min Baking: 34 min	150°C	2+4
Butter yeast cake	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 30 min	150°C	2
Shortbread	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 13 min	170°C	2
Shortbread 2 trays	Tray		Preaheat: 8.3 min Baking: 12 min	160°C	2+4
Vanilla cookies	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 10 min	160°C	2
Vanilla cookies	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 14 min	150°C	2+4
White bread (1 kg flour) box shape	Box		Preaheat: 9 min Baking: 50 min	170°C	1
White bread (1 kg flour) box shape	Box		Preaheat: 12 min Baking: 45 min	170°C	1
Fresh pizza (thin)	Tray		Preaheat: 9.5 min Baking: 21 min	170°C	2
Fresh pizza (thick)	Tray		Preaheat: 10 min Baking: 45 min	170°C	2
Fresh pizza (thick)	Tray		Preaheat: 8 min Baking: 41 min	170°C	2
Bread	Tray		Preaheat: 9 min Baking: 30 min	190°C	1

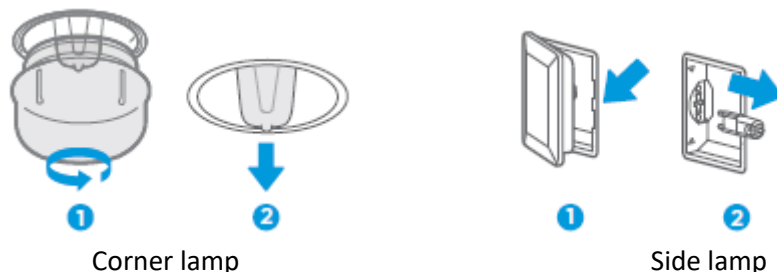
Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Bread tender loin 1.6 kg	Tray		55 min	180°C	2
Meatloaf 1 kg meat	Tray		75 min	180°C	1
Chicken 1 kg	Tray		50 min	180°C	Rack:2 Tray:1
Fish 2.5 kg	Tray		70 min	170°C	2
Ribs Tomahawk cooked B.T.	Tray		85 min	120°C	3
Pork roast of the nech 1.2 kg	Tray		82 min	160°C	1
Chicken 1.7 kg	Tray		78 min	180°C	Rack:2 Tray:1

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which meet food have to be cleaned regularly.
- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
- In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high-pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

Lamp Replacement

- Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp);
- Gently pry open the glass cover with a flat-head tool (side lamp).
- Pull out the wick and replace it (don't turn it).
- Install the glass cover back and take out the towel



Warning

To avoid electric shocks please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Door cleaning

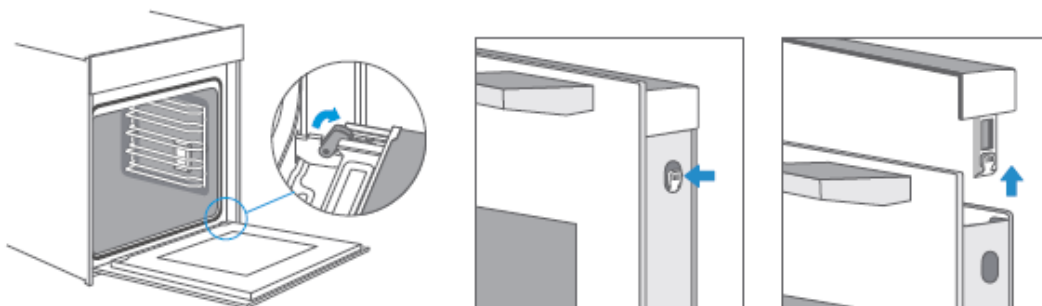
- With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.
- For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.
- When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

Warning

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open

Removal and installation of oven door

- Removal and installation of oven door
- Open the appliance door fully.
- Fold opens the two locking levers on the left and right.
- Close the appliance door as far as the limit stop.
- With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
- The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches of the cover.
- After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place



- Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	Power is not connected	connect power supply
	The main power switch is not turned on	Turn on the power switch
	Oven door not closed	Close the oven door
Lamp does not come on	It's broken	Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	first use	No processing required
Food is not cooked	Temperature is too low	Use a higher temperature
	Food portion is too large	Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	The temperature is set too high, or the heating time is too long	Adjust the cooking temperature or time
	The food is too close to the heating tube	Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	Fan delays blowing for heat dissipation	No processing required

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorized Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

**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

CUPTOR INCORPORABIL

Model:

HBO-M7214GCDRC-GBK



- Clasa energetica: A+
- Volum: 72 L

HEINNER

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

- ➔ **Cuptor incorporabil**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**

3. MASURI DE SIGURANTA

- La prima pornire a cuptorului, acesta poate degaja un miros neplăcut. Acesta este cauzat de agentul de lipire utilizat pentru panourile izolante din interiorul cuptorului. Vă rugăm să puneți în funcțiune noul produs fără alimente în interior, să activați funcția de gătire convențională la 250 °C și să lăsați aparatul să funcționeze timp de 90 de minute, pentru a elimina resturile de ulei din interiorul cuvei.
- În timpul primei utilizări, este normal ca aparatul să emită să degaje puțin fum și un ușor miros. Dacă mirosul apare, este necesar să așteptați ca acesta să dispară înainte de a introduce alimente în cuptor.
- Vă rugăm să utilizați produsul într-o încăpere spațioasă.
- Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii. Evitați atingerea zonelor care se încing. Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani în preajma aparatului decât dacă aceștia sunt supravegheați neîntrerupt.
- În cazul în care suprafața aparatului este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- În timpul utilizării, aparatul se încălzește puternic. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor atunci când acesta este în funcțiune, în special atunci când este pornit grătarul.
- Pentru evitarea riscului de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de înlocuirea becului.
- Este necesară încorporarea în instalația electrică fixă a mijloacelor care să asigure deconectarea, în conformitate cu normele de cablare.
- Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.

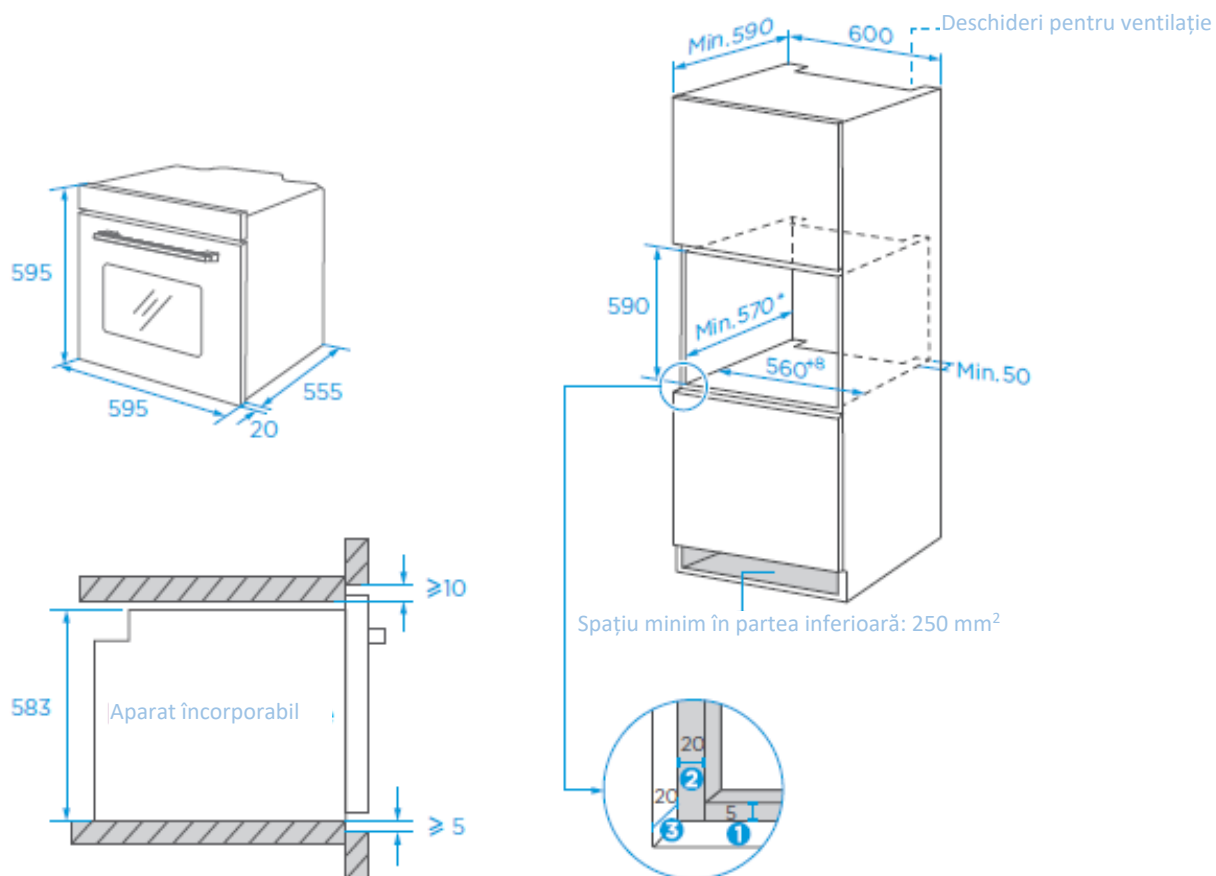
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
- Componentele accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii cu vârste mici trebuie ținuti la distanță de aparat.
- Este necesară încorporarea în instalația electrică fixă a mijloacelor care să asigure deconectarea completă la nivelul tuturor polilor, în conformitate cu normele de cablare.
- Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți metalici pentru curățarea geamului ușii cuptorului, deoarece acesta se poate zgâria sau se poate sparge.
- Utilizați numai sonda de măsurare a temperaturii recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați aparate de curățare cu abur.
- Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
- Instrucțiunile pentru cuptoarele care sunt prevăzute cu rafturi trebuie să includă detalii privind instalarea corespunzătoare a rafturilor.

MASURI DE SIGURANTA

- Nu utilizați cuptorul decât dacă purtați ceva în picioare. Nu atingeți cuptorul cu mâinile sau picioarele umede sau ude.
- Pentru cuptor: Ușa cuptorului nu trebuie deschisă des în timpul procesului de preparare.
- Aparatul trebuie să fie instalat și pus în funcțiune de către un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare care ar putea fi cauzată de poziționarea și instalarea necorespunzătoare de către persoane necalificate.
- Când ușa sau sertarul cuptorului este deschis(ă), nu lăsați nimic pe aceasta/acesta, pentru că riscați să dezechilibrați aparatul sau să spargeți ușa.
- Anumite componente ale aparatului pot rămâne fierbinți pentru o perioadă îndelungată; este necesar să așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a atinge componentele care sunt expuse direct la căldură.
- Dacă urmează să nu utilizați aparatul pentru o perioadă îndelungată, se recomandă deconectarea acestuia de la sursa de alimentare cu energie electrică.

4. INSTALAREA

Schema dulapului (dulap vertical)



- ① Lăsați un spațiu de 5 mm pentru ușă în partea superioară și în partea inferioară.
- ② Lăsați un spațiu de 20 mm pentru ușă în partea stângă și în partea dreaptă.
- ③ Lăsați un spațiu de 20 mm pentru a încadra grosimea ușii.

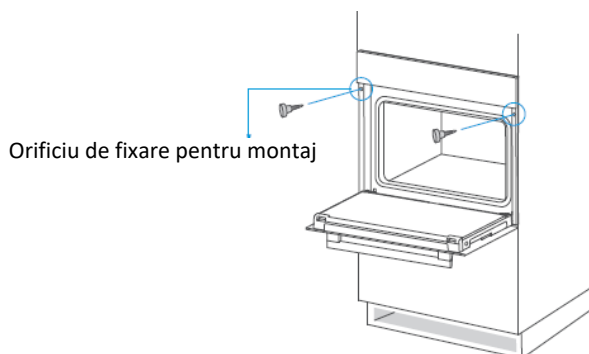
1. Grosimea plăcii dulapului este de 20 mm.
2. În cazul în care priza de curent este în spatele aparatului, adâncimea deschiderii dulapului se mărește de la un minim de 590 mm la 620 mm.
3. Dimensiunile din figuri sunt exprimate în mm.

Instrucțiuni importante de instalare

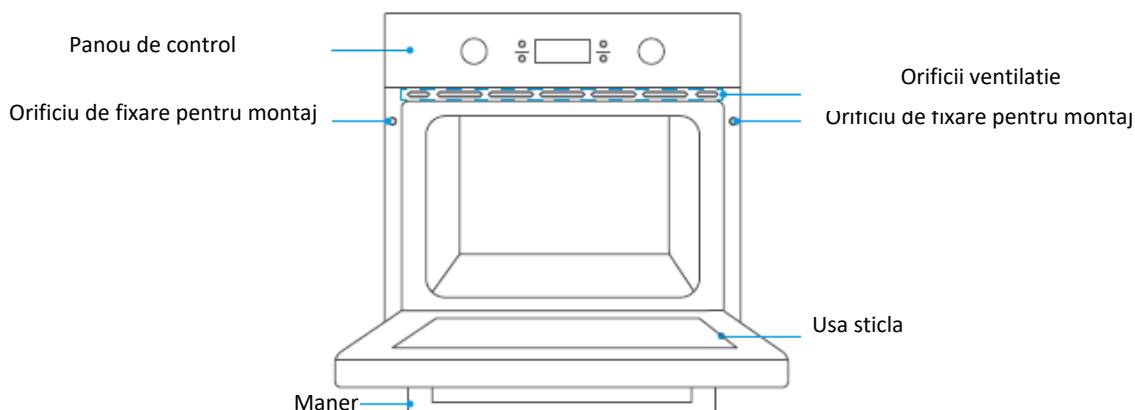
- Funcționarea în siguranță a acestui aparat poate fi garantată numai dacă a fost instalat conform standardelor de specialitate, în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare. Persoana care efectuează instalarea este responsabilă pentru orice daune rezultate în urma unei instalări incorecte.
- Întregul proces de instalare necesită prezența a două persoane calificate. Purtați mănuși de protecție uscate în timpul instalării, pentru a evita zgârieturile sau șocurile electrice.
- Corpurile de bucătărie în care se efectuează instalarea trebuie să fie rezistente la temperaturi de până la 90 °C, iar corpurile adiacente la temperaturi de până la 70 °C. Vă rugăm să utilizați o priză de 16 A.
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative sau a ușii unui corp de bucătărie, deoarece acest lucru poate provoca supraîncălzirea aparatului.
- După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu prezintă deteriorări. Nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.
- Nu blocați orificiul de aerisire a aparatului și spațiul dintre dulap și aparat.
- Acționați cu prudență deosebită atunci când deplasați sau instalați aparatul. Aparatul este foarte greu, nu îl ridicați de mânerul ușii.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul prezintă deteriorări, opriți imediat utilizarea aparatului, pentru a evita incendiile, șocurile electrice sau leziunile.
- Acționați cu prudență deosebită atunci când deplasați sau instalați aparatul, pentru a evita deteriorarea aparatului sau a dulapurilor.
- Înainte de a pune în funcțiune aparatul, îndepărtați toate materialele de ambalare și accesoriile din cuvă.
- Priza de alimentare trebuie să fie accesibilă utilizatorilor (de exemplu, lângă dulap) pentru o deconectare ușoară a aparatului de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- După finalizarea instalării, asigurați-vă că ștecărul este introdus corespunzător în priză.
- Vă rugăm să consultați secțiunea „Schema dulapului” pentru cerințele privind adâncimea utilă a dulapului. Spațiul dintre placa de jos a dulapului și placa din spate (sau perete) nu trebuie să fie mai mic de 50 mm.

Etapele instalării

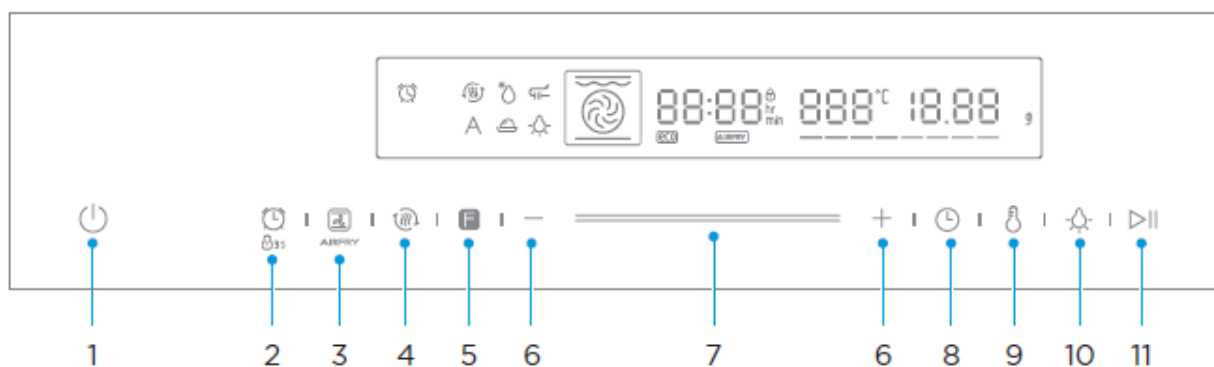
- Vă rugăm să adaptați dulapul în conformitate cu secțiunea „Schema dulapului”.
- Înainte de instalare, vă rugăm să verificați dacă este disponibilă o priză de curent normală, conectată corespunzător la împământare, și dacă dimensiunea dulapului îndeplinește cerințele de instalare.
- Amplasați aparatul în locurile special concepute din bucătărie, instalați-l într-un dulap vertical și conectați ștecărul la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Pentru a localiza orificiile de fixare pentru montaj, deschideți ușa aparatului și priviți către rama laterală a aparatului (poziția prezentată mai sus).
- Fixați aparatul în dulap cu ajutorul celor două dopuri de cauciuc A și cu șuruburile B furnizate împreună cu aparatul.



5. UTILIZAREA APARATULUI



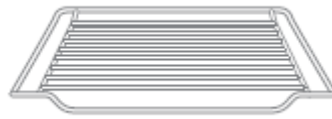
CONTROL PANEL



Funcție	Descriere
1	Anulează setarea curentă și revine in stand-by.
2	Apăsați scurt pentru a seta funcției de reminder. Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a seta sau a debloca funcție de blocare împotriva acționării copiilor
3	Oferă o distribuție rapidă și uniformă a căldurii, iar aerul cald elimină, de asemenea, umiditatea de pe suprafața alimentelor, generând o prăjire crocantă
4	Preîncălzirea cavitatii pentru a asigura o mancare gustoasa.
5	Mentineti apasata aceasta tastă pentru a selecta funcția
6	Reglare temperatura/timp
7	Reglare temperatura/timp
8	Buton pentru setare ceas
9	Buton pentru setare temperatura
10	Mentinet apasata aceasta tasta pentru a porni sau a opri lampa
11	Start/Pauza

Accesorii

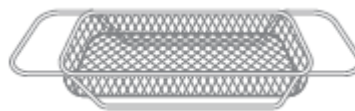
Grătar



Tava adanca



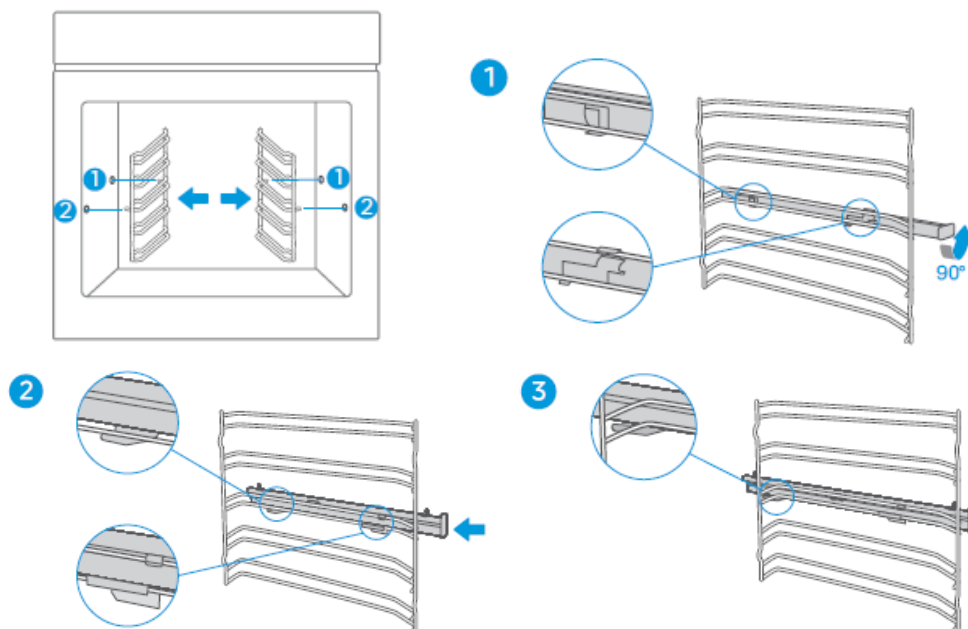
Cos Air fry



Sine telescopice



Instalare sine telescopice



PROGRAME DE UTILIZARE

Prima utilizare

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să curățați puțin cuptorul și accesoriile. Îndepărtați componentele de protecție a ambalajului de transport al cuptorului. Îndepărtați toate accesoriile (de exemplu: tăvi de copt, grătare, polistiren etc.) din cuvă.

Curățați bine accesoriile cu apă cu detergent și o cârpă sau o perie moale.

Ștergeți cuva și suprafețele cuptorului cu o lavetă moale și umedă.

Pentru evitarea incendiilor, înainte de prima utilizare a aparatului, asigurați-vă că ați scos din cuvă toate resturile de materiale de ambalare și accesoriile.

Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, mențineți bucătăria foarte bine aerisită (porniți hota și deschideți ferestrele). În acest timp, nu permiteți accesul copiilor și animalelor de companie în bucătărie și țineți închise ușile încăperilor învecinate.




Pentru a îndepărta mirosul de produs nou, procedați după cum urmează:

Program	Temperatura	Timp
Conventional	250C	0.5 Ora





1. Reglarea ceasului

Înainte de a utiliza cuptorul, reglați ceasul.



Dacă doriți să reglați din nou ceasul, vă rugăm să urmați pașii de mai jos:

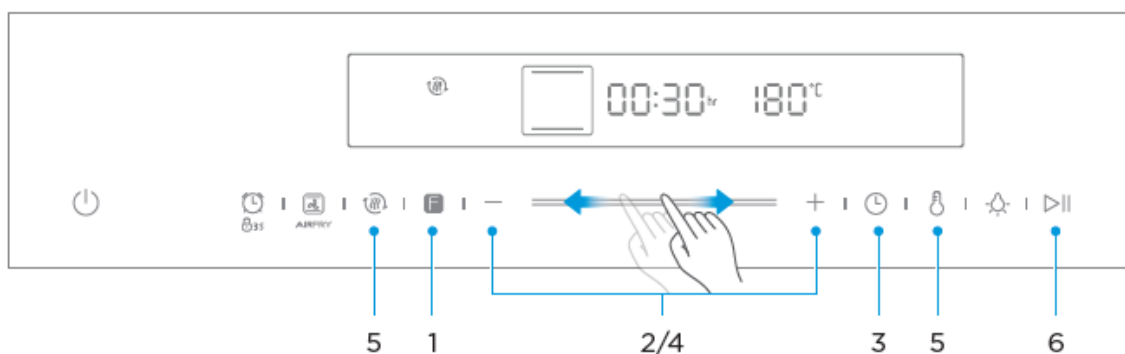
1. Cu aparatul în standby, apăsați pe butonul „”.
2. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a regla cifra orei.
3. Apăsați pe butonul „” pentru a confirma.
4. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a regla cifrele minutelor.
5. Apăsați pe butonul „” pentru a finaliza reglarea ceasului.

2. Funcția de coacere

1. Cu aparatul în standby sau când funcția memento este activă, apăsați pe butonul „” pentru a selecta funcția.
2. Apăsați pe butonul „+/-” sau glisați pe „” către stânga sau dreapta pentru a regla temperatura.
3. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a accesa funcția de setare a duratei.
4. Apăsați pe butonul „+/-” sau glisați pe „” către stânga sau dreapta pentru a seta durata.
5. Apăsați pe butonul „” pentru a preîncălzi (acel pas poate fi omis).

Observație:

1. Apăsați pe butonul „F” pentru a schimba funcția în timpul procesului de preparare sau în standby, iar schimbarea va fi confirmată automat în 6 secunde.
2. În timpul preparării, după apăsarea butonului „” sau a butonului „”, puteți regla durata sau temperatura prin apăsarea butonului „+/-”.
3. Nu introduceți ingredientele în cuptor în vederea preparării înainte ca procesul de preîncălzire să fie finalizat.
4. După finalizarea procesului de încălzire, bara de progres este aprinsă. În acest moment, puneți ingredientele în cuptor pentru a fi gătite.



Tabel pentru programul de coacere

Numar	Simbol	Funcție	Timp	Temperatura	Preincalzire
01		Conventional	0-9 ore	30-250°C	Optional
02		Convectid	0-9 ore	50-250°C	Optional
03		Conventional + ventilatie	0-9 ore	50-250°C	Nu
04		Grill	0-9 ore	150-250°C	Optional
05		Grill duble + ventilatie	0-9 ore	50-250°C	Optional
06		Grill duble	0-9 ore	150-250°C	Optional
07		Pizza	0-9 ore	50-250°C	Optional
08		Incalzire inferioara	0-9 ore	30-220°C	Optional
09		Mod Eco	0-9 ore	140-240°C	Nu
10		Decongelare	0-9 ore	50°C	Nu
11		Fermentare	0-9 ore	30-45°C	Nu






3. Funcția memento

1. Cu aparatul în standby sau în timpul preparării, apăsați pe butonul „” pentru a accesa setările funcției memento.
2. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a regla cifra orei.
3. Apăsați pe butonul „” pentru a confirma.
4. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a regla cifrele minutelor.
5. Apăsați pe butonul „” pentru a finaliza setarea funcției memento.

Observatie:

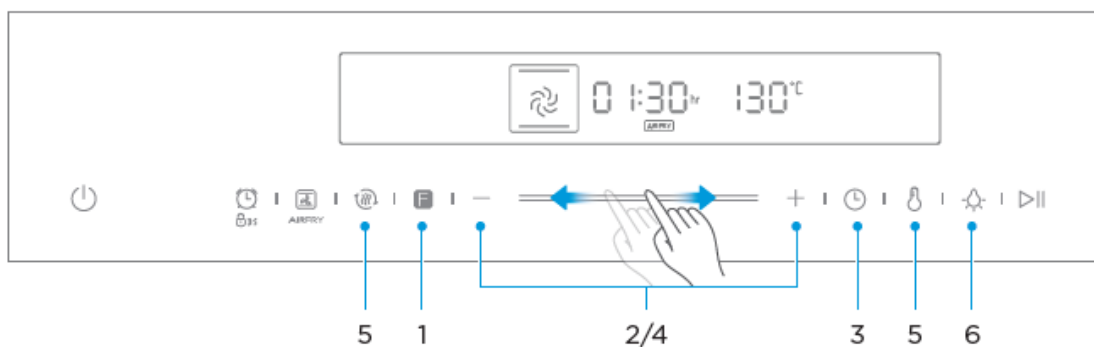
Când funcția memento este activă, apăsați pe butonul „” pentru a vizualiza durata până la memento.

4. Funcția „Air fry”



1. Cu aparatul în standby sau când funcția memento este activă, apăsați pe butonul „”.
2. Apăsați pe butonul „+/-” sau glisați pe „” către stânga sau dreapta pentru a regla temperatura (150-250 °C).
3. Apăsați pe butonul „” pentru a accesa funcția de setare a duratei.
4. Apăsați pe butonul „+/-” sau glisați pe „” către stânga sau dreapta pentru a seta durata.
5. Apăsați pe butonul „” pentru a începe prepararea.

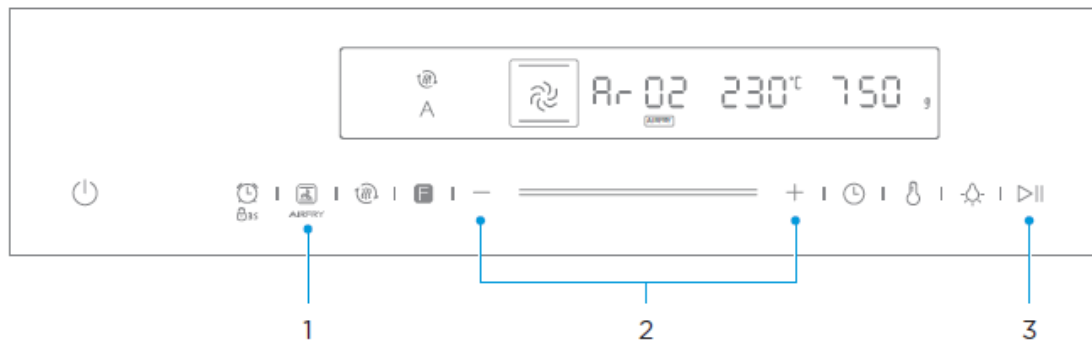
OBSERVAȚIE:

1. În timpul preparării, după apăsarea butonului „” sau a butonului „”, puteți regla durata sau temperatura prin apăsarea butonului „+/-”.












5. Meniul cu funcții automate

1. Cu aparatul în standby, apăsați și mențineți apăsat butonul „” timp de 3 secunde pentru setarea meniului cu funcții automate.
2. Apăsați pe butonul „+/-” pentru a selecta meniul.
3. Începeți prepararea:
Pentru meniul care include funcția de preîncălzire, atunci când temperatura de preîncălzire este atinsă, aparatul emite un avertisment sonor și afișează ora. În acest moment, puneți ingredientele în cuptor pentru a fi gătite.
Pentru meniul care nu include funcția de preîncălzire, puneți ingredientele direct în cuptor și apăsați pe butonul „” pentru a începe prepararea.




Tabel pentru meniul automat

Numar	Meniu	Greutate	Mod	Timp	Temperatura	Preincalzire
Ar01	Cartofi prajiti	350g		19 min	200°C	Da
Ar02	Cartofi prajiti	750g		23 min	230°C	Da
Ar03	Ciocanele de pui	500g		20+10 min	250°C	Nu
Ar04	Ciocanele de pui	1000g		20+12 min	250°C	Nu
Ar05	Nugget de pui	200g		17 min	250°C	Da
Ar06	Nuggets de legume	180g		11.5 min	250°C	Da
Ar07	Cartofi prăjiți cu mozzarella	120g		10 min	250°C	Da
Ar08	Inele de ceapă tăiate gros	160g		11.5 min	220°C	Da
Ar09	Ciuperci pane	125g		13 min	230°C	Da
Ar10	Ciuperci pane	250g		13 min	230°C	Da

6. Modul „Demo”


Mod „Demo” are funcție de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării. Funcția de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării: de exemplu, atunci când este activat modul „Demo”, oprirea și pornirea ulterioară sunt încă active. După activarea modului „Demo”, elementul de încălzire nu funcționează.

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat butonul  pentru a intra în modul „Demo” și a afișa starea de dezactivare „Off”.
2. Glisați către dreapta pentru a activa modul Demo; se afișează starea de dezactivare „Off”. Glisați către stânga pentru a dezactiva modul „Demo”; se afișează starea de activare „On”.

Observatie:


Puteți apăsa pe butonul de anulare pentru a ieși din meniul de setare sau puteți aștepta 3 secunde pentru a ieși automat din meniul de setare a modului „Demo” și a reveni la starea de standby.

7. Modul „Sabat”
























Modul „Sabat” este prevăzut cu o funcție de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării. Această funcție permite memorarea datelor privind prepararea la fiecare 25 de minute. Dacă alimentarea este întreruptă în timpul funcționării, când alimentarea este restabilită, modul „Sabat” va permite continuarea funcționării până când durata de preparare ajunge la „0”. De asemenea, puteți apăsa pe butonul  pentru a reveni la starea de standby.

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul de preîncălzire rapidă pentru a activa modul „Sabat”. Ecranul afișează 5A8. Intervalul de reglare a duratei este cuprins între 24 și 80 de ore.
 2. Timpul de preparare poate fi reglat prin glisare.
- Apăsați pe butonul „Start” sau porniți automat modul „Ramadan” după 8 secunde.

Observatie:

- 1.În timpul funcționării, numai butonul „” este activ, celelalte butoane fiind inactice.
- 2.Dacă modul „Sabat” este activ, când ușa cuptorului este deschisă sau închisă, lumina cuptorului nu se aprinde.

Tabel cu meniuri recomandate

Meniu	Forma	Mod	Timp	Temperatura	Nivel
Pandișpan (simplu)	Cutie		50 min	170°C	2
Pandișpan (simplu)	Cutie		70 min	140°C	1
Pandișpan cu fructe in tava rotunda	Tava rotunda		50 min	150°C	1
Pandișpan cu fructe in tava	Tava		70 min	140°C	1
Brioșe cu stafide (cu drojdie)	Forma pentru brioșe		Preincalzire: 19 min Coacere: 11 min	220°C	2
Guguluf (cu drojdie)	Tava		Preincalzire: 11 min Coacere: 60 min	150°C	1
Brioșe	Forma pentru brioșe		Preincalzire: 8.5 min Coacere: 30 min	160°C	1
Brioșe	Forma pentru brioșe		Preincalzire: 8.5 min Coacere: 30 min	150°C	1
Prăjitură de mere cu drojdie	Tava		Preincalzire: 10 min Coacere: 42.5 min	160°C	1
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (6 oua)	Tava de tort cu pereti detasabili		Preincalzire: 9.5 min Coacere: 41 min	160°C	1
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (4 oua)	Tava de tort cu pereti detasabili		Preincalzire: 9 min Coacere: 26 min	160°C	1
Pandișpan preparat cu apă fierbinte	Tava de tort cu pereti detasabili		Preincalzire: 8.5 min Coacere: 41 min	160°C	1
Prăjitură de mere cu drojdie	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 42 min	150°C	2
Hefezopf (Callah)	Tava		40 min	150°C	2
Prajituri mici 20	Tava		36 min	150°C	2
Prajituri mici 40	Tava		Preincalzire: 10 min Coacere: 34 min	150°C	2+4
Prăjitură cu unt și drojdie	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 30 min	150°C	2
Biscuit shortbread	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 13 min	170°C	2
Biscuit shortbread 2 tavi	Tava		Preincalzire: 8.3 min Coacere: 12 min	160°C	2+4
Fursecuri de vanilie	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 10 min	160°C	2
Fursecuri de vanilie	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 14 min	150°C	2+4
Pâine albă (1 kg de făină) în formă de cutie	Cutie		Preincalzire: 9 min Coacere: 50 min	170°C	1
Pâine albă (1 kg de făină) în formă de cutie	Cutie		Preincalzire: 12 min Coacere: 45 min	170°C	1

Meniu	Forma	Mod	Timp	Temperatura	Nivel
Pizza proaspata (blat subtire)	Tava		Preincalzire: 9.5 min Coacere: 21 min	170°C	2
Pizza proaspata (blat pufos)	Tava		Preincalzire: 10 min Coacere: 45 min	170°C	2
Pizza proaspata (blat pufos)	Tava		Preincalzire: 8 min Coacere: 41 min	170°C	2
Paine	Tava		Preincalzire: 9 min Coacere: 30 min	190°C	1
Lunca de pâine 1,6 kg	Tava		55 min	180°C	2
Chifteluțe 1 kg de carne	Tava		75 min	180°C	1
Pui 1 kg	Tava		50 min	180°C	Pozitie sina:2 Tava:1
Peste 2.5 kg	Tava		70 min	170°C	2
Coaste Tomahawk coapte B.T.	Tava		85 min	120°C	3
Ceafa de porc 1.2 kg	Tava		82 min	160°C	1
Pui 1.7 kg	Tava		78 min	180°C	Pozitie sina:2 Tava:1

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de efectuarea oricăror operații de întreținere și curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Puneți toate butoanele în poziția OPRIT.
- Așteptați până când interiorul aparatului nu mai este fierbinte, ci doar ușor călduț. Curățarea se realizează mai ușor decât atunci când interiorul este cald.
- Curățați suprafața aparatului cu o lavetă umedă, cu o perie moale sau cu un burete fin, apoi ștergeți-o. În cazul unui grad ridicat de murdărire, utilizați apă caldă și o substanță de curățat neabrazivă.
- Pentru curățarea geamului ușii cuptorului, nu utilizați detergenți abrazivi sau raclete metalice ascuțite, deoarece acestea pot zgâria suprafața sau pot duce la deteriorarea geamului.
- Nu lăsați niciodată substanțe acide (suc de lămâie, oțet) pe componentele din oțel inoxidabil.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare de înaltă presiune pentru curățarea aparatului. Tăvile de copt pot fi spălate în detergent slab.

Înlocuirea lămpii

- Pentru a preveni deteriorarea lămpii, puneți un prosop în cuvă.
- Rotiți în sens contrar acelor de ceasornic pentru a scoate capacul de sticlă (lampa de colț);
- Desfaceți ușor capacul de sticlă cu o unealtă cu capăt plat (lampa laterală).
- Trageți de bec și înlocuiți-l (nu îl rotiți).
- Montați la loc capacul de sticlă și scoateți prosopul.



Avertisment

Pentru a evita șocurile electrice, vă rugăm să vă asigurați că alimentarea cu energie electrică a aparatului este oprită și că aparatul este complet rece înainte de a îndepărta lentila lămpii.

Curatarea usii

- Dacă este îngrijit și curățat în mod corespunzător, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată.
- În scopul curățării și pentru a scoate componentele ușii, ușa aparatului poate fi detașată. Pe balamalele din stânga și din dreapta ale ușii aparatului sunt prevăzute pârgii de blocare. Atunci când pârgiile de blocare sunt închise, ușa aparatului este fixată în poziție. Aceasta nu poate fi detașată.
- Atunci când pârgiile de blocare sunt deschise pentru a detașa ușa aparatului, balamalele sunt blocate. Acestea nu se pot închide brusc.

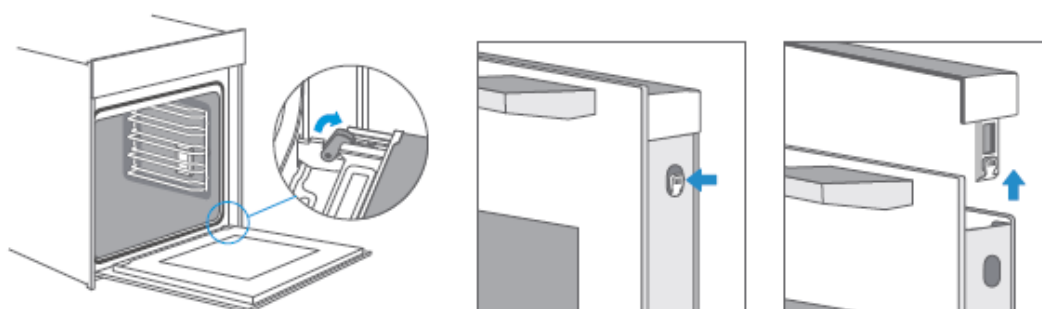
Avertisment

1. Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii, existând pericolul de prindere a mâinilor. Asigurați-vă că nu atingeți balamalele cu mâinile.

2. Dacă balamalele nu sunt blocate, acestea se pot închide brusc, cu forță. Asigurați-vă că pârgiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, atunci când detașați ușa aparatului, complet deschise.

Demontarea și instalarea usii

- Demontarea și montarea ușii cuptorului
- Deschideți complet ușa aparatului.
- Deschideți cele două pârgii de blocare din stânga și din dreapta.
- Închideți ușa aparatului până la limita de oprire.
- Cu ambele mâini, prindeți ușa din partea stângă și din partea dreaptă și trageți-o în sus.
- Inserția de plastic din capacul ușii se poate decolora. Pentru a efectua o curățare temeinică, puteți scoate capacul. Apăsăți pe sistemele de prindere din stânga și din dreapta ale capacului.
- După scoaterea capacului ușii, celelalte componente ale ușii aparatului pot fi scoase cu ușurință, astfel încât să puteți continua curățarea. După finalizarea curățării ușii aparatului, puneți capacul la loc și apăsați pe acesta până când veți auzi un sunet care indică fixarea.



- Montați la loc ușa aparatului, parcurgând în ordine inversă pașii necesari demontării acesteia.

7. DEPANARE

Problema	Cauza posibila	Solutie
Aparatul nu pornește	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare cu energie electrică	Conectați aparatul la sursa de alimentare cu energie electrică
	Comutatorul principal de alimentare nu este acționat.	Acționați comutatorul de alimentare.
	Ușa cuptorului nu este închisă.	Închideți ușa cuptorului.
Lampa nu se aprinde.	Lampa este defectă.	Contactați serviciul de asistență tehnică.
Aparatul emite un miros înțepător sau fum.	Aparatul este utilizat pentru prima dată.	Nu sunt necesare măsuri.
Alimentele nu sunt preparate corespunzător.	Temperatura este prea scăzută.	Utilizați o temperatură mai ridicată.
	Alimentele pe care doriți să le preparați sunt prea mari.	Tăiați alimentele în bucăți mai mici sau prelungiți durata de preparare.
Alimente sunt arse sau nu sunt gătite uniform.	Temperatura setată este prea ridicată sau durata de preparare este prea mare.	Reglați temperatura sau durata de preparare.
	Alimentele sunt prea aproape de elementul de încălzire.	Repoziționați accesoriile.
Ventilatorul funcționează după oprirea încălzirii.	Ventilatorul continuă să funcționeze în vederea disipării căldurii.	Nu sunt necesare măsuri.



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

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



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

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

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



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

ВГРАДЕНА ФУРНА

Модел:

HBO-M7214GCDRC-GBK



- Клас на енергията A+
- Обем: 72 L

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. Съдържание на вашия пакет

- ➔ Вградена фурна
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция

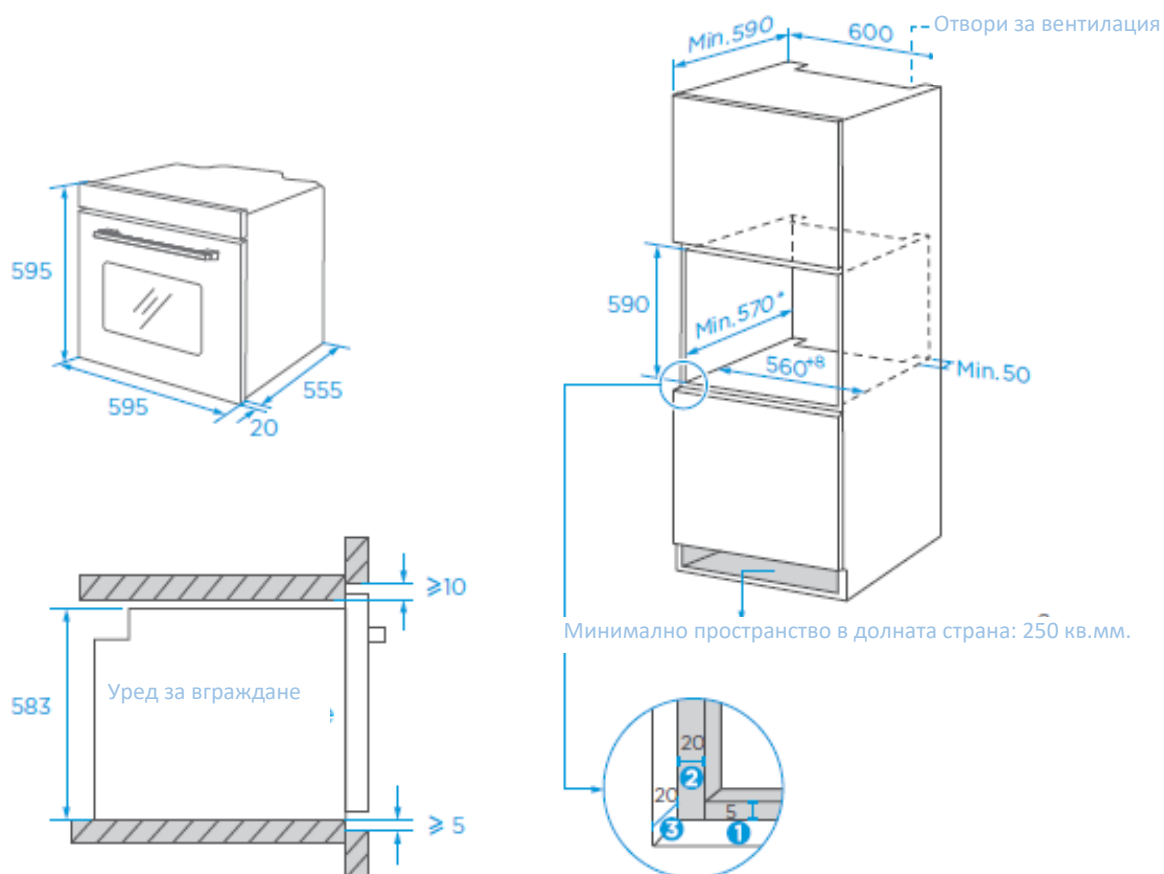
3. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- При първото включване на фурната може да се образува неприятна миризма. Това е причинено от използването лепило за изолационните панели във вътрешността на фурната. Моля, пуснете в експлоатация новия продукт без храни вътре, активирайте функцията за конвенционално готвене при 250°C и оставете уреда да работи 90 минути, за да премахнете остатъците от масло от вътрешната част на ваната.
- По време на първата употреба е нормално уредът да отделя малко дим и да образува лека миризма. Ако се появи миризмата, трябва да изчакате да изчезне, преди да поставите храни във фурната.
- Моля, използвайте продукта в просторна стая.
- Уредът и достъпните му зони може да се нагриват по време на употреба. Избягвайте докосването на местата, които се нагриват. Не допускате деца под 8 години около уреда само, ако не са под непрекъснат надзор.
- Ако повърхността на уреда е пукната, изключете уреда, за да предотвратите риска от токов удар.
- Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.
- По време на работа уредът се нагрива силно. Предотвратявайте докосването на нагревателните елементи от вътрешността на фурната.
- Не позволявайте на деца да се приближават до фурната, когато работи, особено когато е включена скарата.
- С цел предотвратяване на риска от токов удар, уверете се, че уредът е изключен преди подмяна на крушката.

- Необходимо е вграждане във фиксираната електрическа инсталация на средства, които да осигуряват изключването, в съответствие с правилата за окабеляване.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, така че да не си играят с уреда.
- Устройството не е предназначено за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или които нямат необходимите опит и познания, освен ако са наблюдавани или са били обучени относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Достъпните компоненти могат да се нагряват по време на употреба. Децата на малка възраст трябва да стоят далеч от уреда.
- Необходимо е във фиксираната електрическа инсталация да се вградят приспособления, които да осигуряват пълно изключване на всички полюси в съответствие с правилата за окабеляване.
- С цел предотвратяване на опасности, ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени от производителя, от неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация.
- Не използвайте абразивни агенти за почистване или метални телчета с цел почистване на стъклото на вратата на фурната, защото може да се надраска или спуска.
- Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна.
- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.
- Инструкциите за фурните, които са оборудвани с рафтове, трябва да включват подробности относно правилното инсталиране на рафтовете.
- Използвайте фурната, само ако носите нещо на краката си. Не докосвайте фурната с влажни или мокри ръце или крака.
- За фурната: Вратата на фурната не трябва да се отваря често по време на процеса на готвене.
- Уредът трябва да бъде инсталиран и пуснат в експлоатация от оторизиран техник. Производителят не носи отговорност за повреди, които могат да бъдат причинени поради несъответстващо позициониране и инсталиране от неквалифицирани лица.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях, тъй като рискувате да денивелирате уреда или да счупите вратата.
- Някои компоненти на уреда може да останат горещи за дълго време. Необходимо е да изчакате уредът да се охлади, преди да докосвате компоненти, които са пряко изложени на топлина.
- Ако няма да използвате уреда за дълъг период от време, препоръчително е да го изключите от източника на захранване с електроенергия.

4. ИНСТАЛИРАНЕ

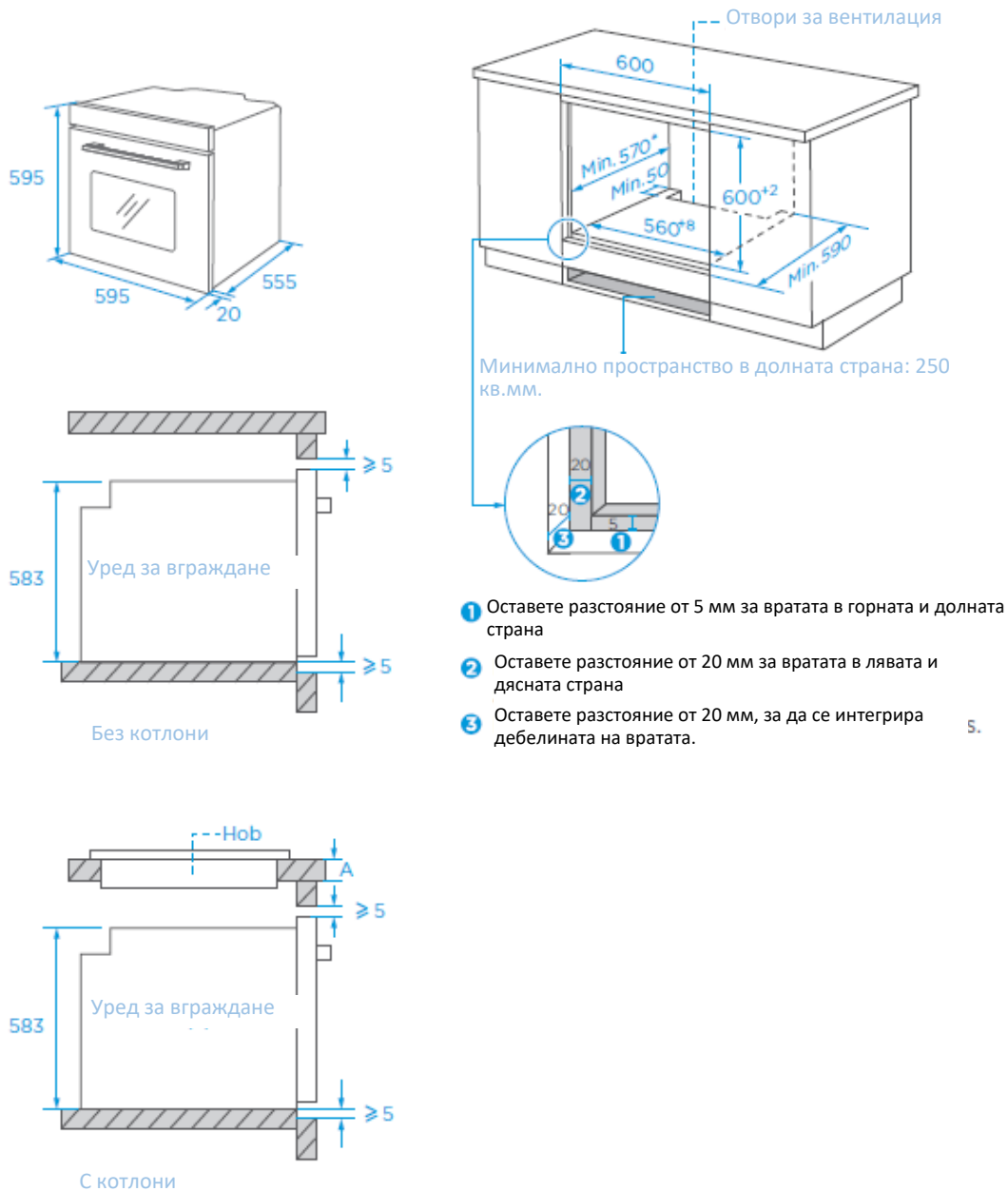
Схема на шкафа (вертикален шкаф)



- 1 Оставете разстояние от 5 мм за вратата в горната и долната страна.
- 2 Оставете разстояние от 20 мм за вратата в лявата и дясната страна.
- 3 Оставете разстояние от 20 мм, за да се интегрира дебелината на вратата.

1. Дебелината на плочата на шкафа е 20 мм.
2. Ако електрическият контакт е зад уреда, дълбочината на отваряне на шкафа се увеличава от минимум 590 мм на 620 мм.
3. Размерите във фигурите са изразени в мм.

Диаграма на шкафа (наземен шкаф)



Ако уредът се монтира под готварския плот, минималната дебелина на работния плот А е показана по-долу:

Тип на плота	Работен плот А
Индукционен плот	37 mm
Пълен индукционен плот	47 mm
Газов плот	30 mm
Електрически котлони	27 mm

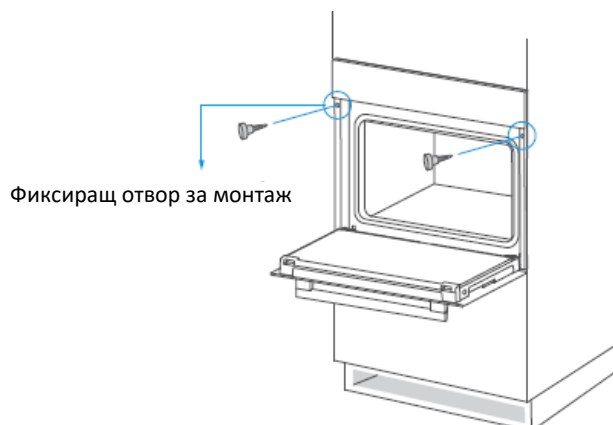
1. Дебелината на плочата на шкафа е 20 мм.
2. Ако електрическият контакт е зад уреда, дълбочината на отваряне на шкафа се увеличава от минимум 590 мм на 620 мм.
3. Размерите във фигурите са изразени в мм.

Важни инструкции за инсталиране

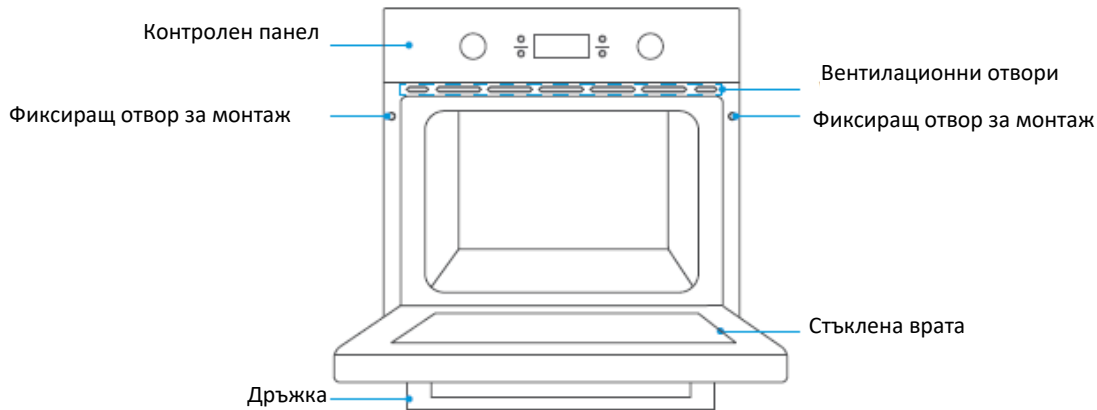
- Безопасната работа на този уред може да бъде гарантирана само, ако е инсталиран съгласно специализираните стандарти, в съответствие с тези инструкции за инсталиране. Лицето, което извършва инсталирането, носи отговорност за всякакви щети, произтичащи от неправилното инсталиране.
- Целият процес на инсталиране изисква присъствието на две квалифицирани лица. Носете сухи защитни ръкавици по време на инсталиране, за да избегнете надраскване или токов удар
- Кухненските модули, в които се извършва инсталирането, трябва да са устойчиви на температури до 90°C, а съседните модули на температури до 70°C. Моля, използвайте контакт от 16 А.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата или врата на кухненски модул, тъй като това може да доведе до прегряване на уреда.
- След като разопаковате уреда, уверете се, че няма повреди. Не свързвайте уреда към източника на захранване, ако е бил повреден по време на транспортиране.
- Не блокирайте вентилационния отвор на уреда и пространството между шкафа и уреда.
- Действайте особено внимателно, когато местите или инсталирате уреда. Уредът е много тежък, не го вдигайте за дръжката на вратата.
- Ако захранващият кабел или щепселът са повредени, незабавно спрете да използвате уреда, за да избегнете пожар, токов удар или нараняване.
- Действайте особено внимателно, когато премествате или инсталирате уреда, за да избегнете повреда на уреда или на шкафове.
- Преди да пуснете уреда в експлоатация, отстранете всички опаковъчни материали и аксесоари от ваната.
- Електрическият контакт трябва да е достъпен за потребителите (например, до шкафа) за лесно изключване на уреда от източника на захранване с електроенергия.
- След като инсталацията приключи, уверете се, че щепселът е поставен в контакта по съответстващ начин.
- Моля, вижте раздел „Схема на шкафа“ за изискванията относно полезната дълбочина на шкафа. Разстоянието между долната плоча на шкафа и задната плоча (или стената) не трябва да бъде по-малко от 50 мм.

Стъпки на инсталиране

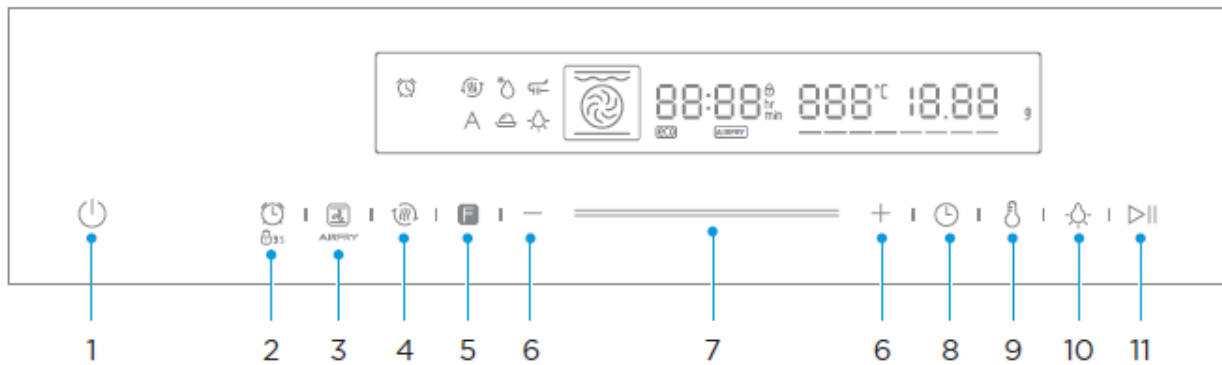
- Моля, приспособете шкафа в съответствие с раздел „Схема на шкафа“.
- Преди инсталиране, моля, проверете дали е достъпен нормален електрически контакт, правилно заземен, и дали размерът на шкафа отговаря на изискванията за инсталиране.
- Поставете уреда на специално предназначенията места в кухнята, инсталирайте го във вертикален шкаф и включете щепсела в източника на захранване с електроенергия.
- За да намерите фиксиращите отвори за монтаж, отворете вратата на уреда и погледнете към страничната рамка на уреда (позицията е показана по-горе).
- Фиксирайте уреда в шкафа с помощта на двете гумени тапи А и с винтовете В, доставени заедно с уреда.



5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА



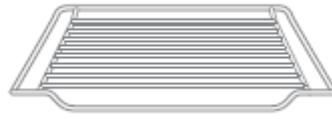
CONTROL PANEL



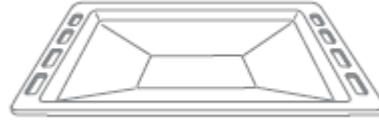
Функция	Въвеждане на функцията
1	Отменя текущата настройка и се връща в състояние на готовност.
2	Натиснете за кратко, за да влезете в настройката на функцията за напомняне. Натиснете и задръжте за 3 секунди, за да влезете или излезете от състоянието на заключване за деца
3	Осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината, а горещият въздух отнема и влагата от повърхността на храната, създавайки хрупкаво и крехко пържене.
4	Загрейте предварително кухината, за да гарантирате вкуса на храната.
5	Натиснете този клавиш продължително, за да изберете функцията
6 +/-	Регулирайте температурата или времето.
7	Регулирайте температурата или времето.
8	Въведете състоянието на настройка на времето.
9	Въведете състоянието на настройка на температурата.
10	Натиснете този клавиш, за да включите или изключите лампата.
11	Стартиране или спиране на готвенето.

Акcesoари

Решетка за грил:



Тава за грил:



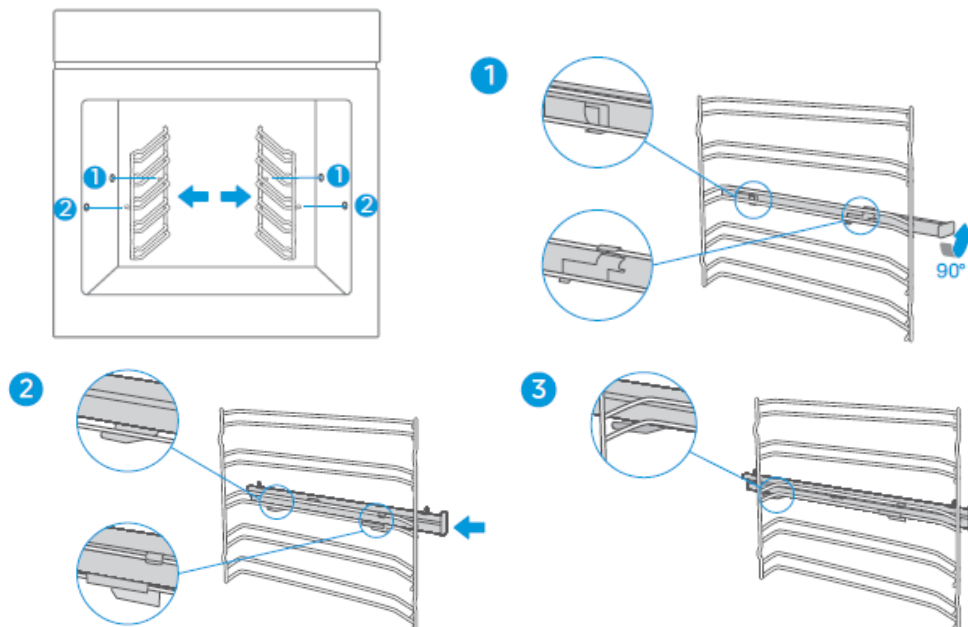
Кошница за пържене във въздуха:



Странична релса



Монтаж за странична релса



ПРОГРАМИ

Първа употреба




- Преди първата употреба, моля, почистете малко фурната и аксесоарите. Отстранете защитните компоненти на транспортната опаковка на фурната. Отстранете всички аксесоари (например: тави за печене, скари, полистирол и др.) от ваната.
- Почистете аксесоарите старателно с вода с препарат за миене и кърпа или мека четка.
- Избършете ваната и повърхностите на фурната с мека и влажна попивателна кърпа.
- За да избегнете пожар, преди да използвате уреда за първи път, се уверете, че сте извадили всички аксесоари и всички останали опаковъчни материали от ваната.
- Когато използвате уреда за първи път, поддържайте кухнята много добре проветрена (включете абсорбатора и отворете прозорците). През това време не позволявайте достъпа на деца и домашни любимци в кухнята и дръжте затворени вратите на съседните помещения.
- За да премахнете миризмата на нов продукт, направете следното:

Функция	Температура	Време
Conventional	250C	0.5 Час

1. Настройка на часовника


Преди да използвате фурната настройте часовника.


Ако искате да настроите часовника отново, моля, следвайте стъпките по-долу:

1. Когато уредът е в режим на готовност, натиснете бутона „”.
2. Натиснете бутона „+/-”, за да настроите цифрата на часа.
3. Натиснете бутона „”, за да потвърдите.
4. Натиснете бутона „+/-”, за да настроите цифрите на минутите..
5. Натиснете бутона „”, за да завършите настройката на часовника.


2. Функция печене


1. Когато уредът е в режим на готовност или когато функцията за напомняне е активна, натиснете


бутона „”, за да изберете функцията.

2. Натиснете бутона „+/-” или плъзнете върху „” наляво или надясно, за да настройте температурата.

3. Натиснете бутона „+/-” с цел достъп до функцията за настройка на продължителността.

4. Натиснете бутона „+/-” или плъзнете върху „” наляво или надясно, за да настройте продължителността.

5. Натиснете бутона „” с цел предварително нагряване (онази стъпка може да бъде пропусната).

6. Натиснете бутона „”, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

1. Натиснете бутона „F”, за да промените функцията по време на процеса на готвене или в режим на готовност и промяната ще бъде потвърдена автоматично след 6 секунди.

- По време на готвене, след натискане на бутона „🕒“ или на бутона „🔥“, може да регулирате продължителността или температурата чрез натискане на бутона „+/-“.
- Не поставяйте съставки във фурната с цел готвене преди процесът на предварително нагряване да е приключил.
- След приключване на процеса на нагряване лентата за напредъка ще свети. В този момент поставете съставките във фурната, за да се готвят.

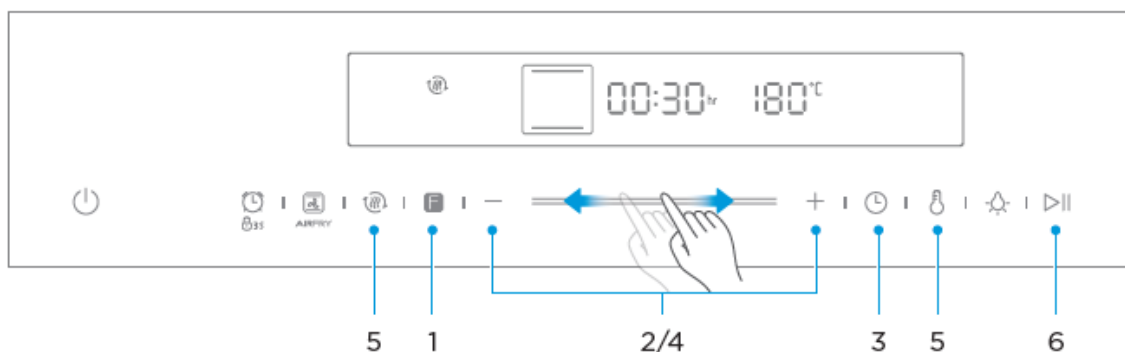




Таблица с функции за печене

Номер	Икона	Функция	Време	Температура	Загрейте предварително
01		Конвенционален	0-9 час	30-250°C	По избор
02		Конвекция	0-9 час	50-250°C	По избор
03		Конвенционален + вентилатор	0-9 час	50-250°C	Не
04		Единична решетка	0-9 час	150-250°C	По избор
05		Двойна скара + вентилатор	0-9 час	50-250°C	По избор
06		v	0-9 час	150-250°C	По избор
07		Pizza	0-9 час	50-250°C	По избор
08		Нагряване на дъното	0-9 час	30-220°C	По избор
09		Пестене на енергия	0-9 час	140-240°C	Не
10		Размразяване	0-9 час	50°C	Не
11		Ферментация	0-9 час	30-45°C	Не


3. Функция за напомняне


- Когато уредът е в режим на готовност или по време на готвене, натиснете бутона „🕒“ с цел достъп до настройките на функцията за напомняне.
- Натиснете бутона „+/-“, за да настроите цифрата на часа.
- Натиснете бутона „🕒“, за да потвърдите.
- Натиснете бутона „+/-“, за да настроите цифрите на минутите.
- Натиснете бутона „🕒“, за да завършите настройката на функцията за напомняне.


Забележка:


Когато функцията за напомняне е активна, натиснете бутона „ „“, за да видите оставащото време до напомнянето.


4. Функция „Air fry”

1. Когато уредът е в режим на готовност или когато функцията за напомняне е активна, натиснете бутона „“.



2. Натиснете бутона „+/-” или плъзнете върху „” наляво или надясно, за да настроите температурата (150-250 °C).

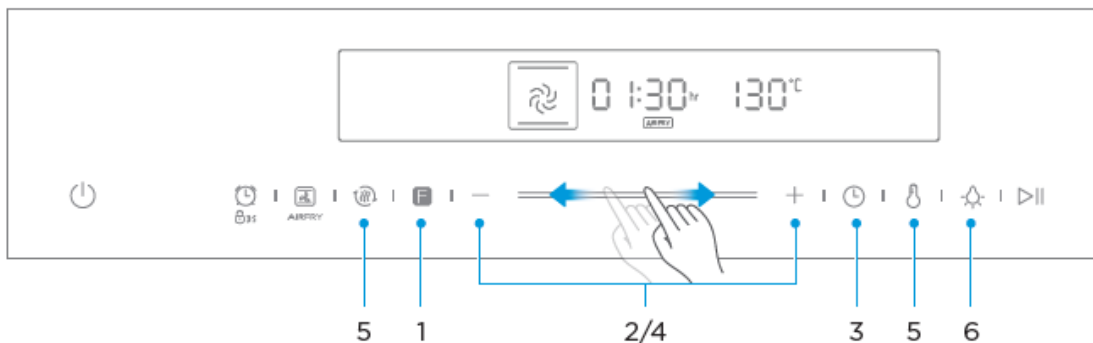
3. Натиснете бутона „” с цел достъп до функцията за настройка на продължителността.


4. Натиснете бутона „+/-” или плъзнете върху „” наляво или надясно, за да настроите продължителността.

Натиснете бутона „”, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА:

1. По време на готвене, след натискане на бутона „” или на бутона „”, може да регулирате продължителността или температурата чрез натискане на бутона „+/-”.


**5. Меню с автоматични функции**

1. Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте натиснат бутона „” за 3 секунди, за да настроите менюто с автоматични функции.

2. Натиснете бутона „+/-”, за да изберете менюто.

3. Започнете готвенето:

За менюто, което включва функцията за предварително нагряване, когато е достигната температурата за предварително нагряване, уредът издава звуково предупреждение и показва часа. В този момент поставете съставките във фурната, за да се готвят.

За менюто, което не включва функцията за предварително нагряване, поставете съставките директно във фурната и натиснете бутона „”, за да започнете готвенето.

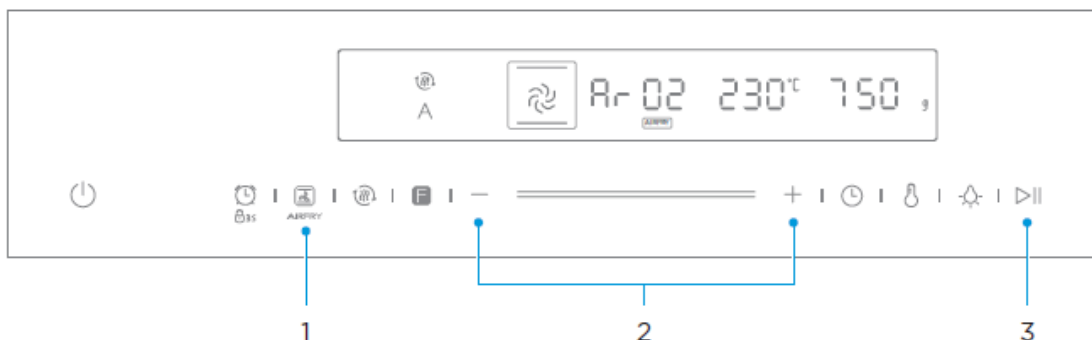



Таблица за автоматично меню

Номер	Име на менюто	Тегло	Режим	Време	Температура	Загрейте предварително
Ar01	Пържени картофи	350g		19 мин	200°C	Да
Ar02	Пържени картофи	750g		23 мин	230°C	Да
Ar03	Пилешки бутчета	500g		20+10 мин	250°C	Не
Ar04	Пилешки бутчета	1000g		20+12 мин	250°C	Не
Ar05	Пилешко самообръсначка	200g		17 мин	250°C	Да
Ar06	Зеленчукови самообръсначки	180g		11.5 мин	250°C	Да
Ar07	Пържени картофи с моцарела	120g		10 мин	250°C	Да
Ar08	Дебело нарязани лукови пръстени	160g		11.5 мин	220°C	Да
Ar09	Панирани гъби	125g		13 мин	230°C	Да
Ar10	Панирани гъби	250g		13 мин	230°C	Да

6. Режим „Demo“

Режим „Demo“ с функция за съхранение на данни в случай на прекъсване на захранването. Функция за съхранение на данни в случай на прекъсване на захранването: Например, когато е активиран режимът „Demo“, последващото изключване и включване са все още активни. След активиране на режим „Demo“ нагревателният елемент не работи.


Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте натиснат бутона „“, за да влезете в режим „Demo“ и да се покаже състоянието на деактивиране „Off“.

Плъзнете надясно, за да активирате режим „Demo“. Показва се състоянието на деактивиране „Off“.

Плъзнете наляво, за да деактивирате режим „Demo“. Показва се състоянието на активиране „On“.

Може да натиснете бутона за отмяна, за да излезете от менюто за настройки, или може да изчакате 3 секунди, за да излезете автоматично от менюто за настройки на режим „Demo“ и да се върнете в режим на готовност.


Режим „Sabat“

Режимът „Sabat“ има функция за съхранение на данни в случай на прекъсване на захранването. Тази функция позволява да се записват данни за готвенето на всеки 25 минути. Ако захранването с електроенергия бъде прекъснато по време на работа, когато се възстанови захранването, режимът „Sabat“ ще позволи продължаване на работата, докато времето за готвене стигне до „0“. Може също да натиснете бутона „“, за да се върнете в режим на готовност.




Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди бутона за бързо предварително нагряване, за да активирате режим „Sabat“. Върху цифровия екран се изписва „5A8“. Диапазонът на настройка на продължителността е между 24 и 80 часа.














Продължителността за готвене може да се регулира чрез плъзгане.

Натиснете бутона „Start“ или стартирайте автоматично режима „Ramadan“ след 8 секунди.

По време на работа само бутонът „“ е активен, като останалите бутони са неактивни. Ако режимът „Sabat“ е активен, когато вратата на фурната е отворена или затворена, лампата на фурната не светва.

Suggested menu table

Име на менюто	Формуляр	Режим	Време	Температура	Ниво
Пандишпан (обикновен)	Кутия		50 мин	170°C	2
Пандишпан (обикновен)	Кутия		70 мин	140°C	1
Пандишпан с плодове с кръгла форма	Кръгла форма		50 мин	150°C	1
Пандишпан с плодове на поднос	Тава		70 мин	140°C	1
Мъфини със стафиди (с мая)	Форма за мъфини		Предварително загряване: 19 мин Печене: 11 мин	220°C	2
Козуначен кекс Гугелхупф (с мая)	Тава		Предварително загряване: 11 мин Печене: 60 мин	150°C	1
Мъфини	Форма за мъфини		Предварително загряване: 8.5 мин Печене: 30 мин	160°C	1
Мъфини	Форма за мъфини		Предварително загряване: 8.5 мин Печене: 30 мин	150°C	1
Ябълков сладкиш с мая	Тава		Предварително загряване: 10 мин Печене: 42.5 мин	160°C	1
Пандишпан, приготвен с гореща вода(6 яйца)	Пролетна форма		Предварително загряване: 9.5 мин Печене: 41 мин	160°C	1
Пандишпан, приготвен с гореща вода(4 яйца)	Пролетна форма		Предварително загряване: 9 мин Печене: 26 мин	160°C	1
Пандишпан, приготвен с гореща вода	Пролетна форма		Предварително загряване: 8.5 мин Печене: 41 мин	160°C	1
Ябълков сладкиш с мая	Тава		Предварително загряване: 8 мин Печене: 42 мин	150°C	2
Козуначена плитка „Hefezopf“	Тава		40 мин	150°C	2
Малки торти 20	Тава		36 мин	150°C	2
Малки торти 24	Тава		Предварително загряване: 10 мин Печене: 34 мин	150°C	2+4
Сладкиш с краве масло и мая	Тава		Предварително загряване: 8 мин Печене: 30 мин	150°C	2
Бисквита от маслено тесто	Тава		Предварително загряване: 8 min Печене: 13 мин	170°C	2
Бисквита от маслено тесто 2 подноси	Тава		Предварително загряване: 8.3 мин Печене: 12 мин	160°C	2+4
Бисквитки с ванилия	Тава		Предварително загряване: 8 мин Печене: 10 мин	160°C	2
Бисквитки с ванилия	Тава		Предварително загряване: 8 мин Печене: 14 мин	150°C	2+4

Име на менюто	Формуляр	Режим	Време	Температура	Ниво
Бял хляб (1 кг брашно) форма на кутия	Кутия		Предварително загряване: 9 мин Печене: 50 мин	170°C	1
Бял хляб (1 кг брашно) форма на кутия	Кутия		Предварително загряване: 12 мин Печене: 45 мин	170°C	1
Прясна пица (тънка)	Тава		Предварително загряване: 9.5 мин Baking: 21 мин	170°C	2
Прясна пица (дебела)	Тава		Предварително загряване: 10 мин Печене: 45 мин	170°C	2
Прясна пица (дебела)	Тава		Предварително загряване: 8 мин Печене: 41 мин	170°C	2
Хляб	Тава		Предварително загряване: 9 мин Печене: 30 мин	190°C	1
Крехък хляб 1,6 кг	Тава		55 мин	180°C	2
Месо за печене 1 кг месо	Тава		75 мин	180°C	1
Пилешко 1 kg	Тава		50 мин	180°C	Rack:2 Tray:1
Риба 2.5 kg	Тава		70 мин	170°C	2
Ребра Томахоук, приготвени В.Т.	Тава		85 мин	120°C	3
Свинско печено от неч 1,2 кг	Тава		82 мин	160°C	1
Пилешко 1.7 kg	Тава		78 мин	180°C	Rack:2 Tray:1

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди извършване на всякакви операции по поддръжка и почистване, изключвайте уреда от източника на захранване с електроенергия.
- Поставете всички бутони в позиция „ИЗКЛЮЧЕНО“.
- Изчакайте, докато вътрешността на уреда вече не е гореща, а само леко топла. Почистването се извършва по-лесно, отколкото когато вътрешността е топла.
- Почистете повърхността на уреда с влажна попивателна кърпа, мека четка или фина гъба, след което я избършете. При по-висока степен на замърсяване използвайте топла вода и неабразивно почистващо вещество.
- За да почистите стъклото на вратата на фурната, не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, тъй като могат да надраскат повърхността или да повредят стъклото.
- Никога не оставяйте киселинни вещества (лимонов сок, оцет) върху компонентите от неръждаема стомана.
- Не използвайте устройство за почистване под високо налягане, за да почистите уреда. Тавите за печене могат да се измият с мек почистващ препарат.

Смяна на лампата

- Завъртете в обратна посока на часовниковите стрелки, за да извадите стъкления капак (ъгловата лампа).
- Развийте леко стъкления капак с инструмент с плосък край (страничната лампа).
- Издърпайте крушката и я сменете (не я въртете).
- Монтирайте стъкления капак обратно на място и извадете хавлията.



Предупреждение

За да избегнете токови удари, уверете се, че електрическото захранване на уреда е изключено и че уредът е напълно студен, преди да свалите лещата на лампата.

Почистване на вратите

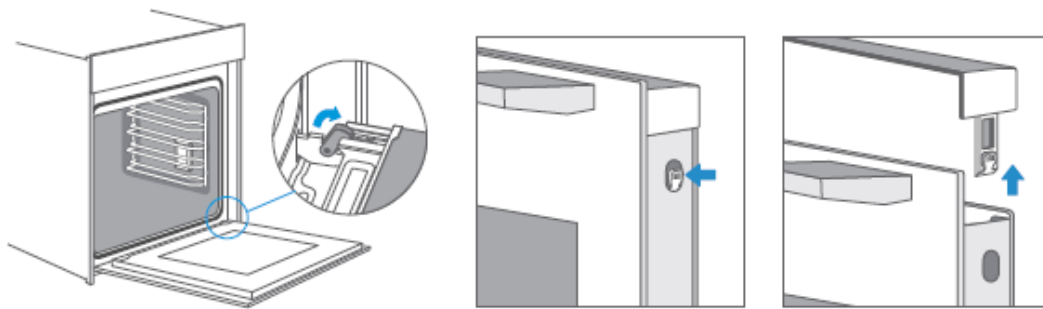
- Ако се грижите и го почиствате по съответстващ начин, Вашият уред ще запази външния си вид и ще остане напълно функционален за дълго време.
- За целите на почистването и за да извадите компонентите на вратата, вратата на уреда може да бъде свалена. На лявата и дясната панта на вратата на уреда има заключващи лостове. Когато заключващите лостове са затворени, вратата на уреда е фиксирана на място. Тя не може да бъде свалена.
- Когато заключващите лостове са отворени с цел сваляне на вратата на уреда, пантите са заключени. Те не могат да се затворят внезапно.

1. Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата като съществува опасност от захващане на ръцете. Уверете се, че не докосвате пантите с ръцете си.

2. Ако пантите не са заключени, те могат да се затворят внезапно със сила. Уверете се, че заключващите лостове са винаги напълно затворени или, когато сваляте вратата на уреда, напълно отворени.

Демонтаж и монтаж на вратата на фурната

- Демонтаж и монтаж на вратата на фурната
- Отворете напълно вратата на уреда.
- Отворете двата заключващи лоста отляво и отдясно.
- Затворете вратата на уреда до границата на спиране.
- С две ръце хванете вратата отляво и отдясно и я дръпнете нагоре.
- Пластмасовата вложка от капака на вратата може да се обезцвети. За да извършите цялостно почистване, може да извадите капака. Натиснете върху системите за захващане от лявата и дясната страна на капака.
- След изваждане на капака на вратата, другите компоненти на вратата на уреда може да се отстранят с лекота, за да може да продължите с почистването. След като приключите с почистването на вратата на уреда, поставете капака обратно на място и го натиснете, докато чуete звук, който показва фиксирането.



- Монтирайте вратата на уреда обратно на място като следвате необходимите стъпки в обратен ред на нейния демонтаж.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не се включва.	Уредът не е свързан към източника на захранване с електроенергия.	Свържете уреда към източника на захранване с електроенергия.
	Главният прекъсвач на електрическото захранване не е задействан.	Задействайте захранващия прекъсвач.
	Вратата на фурната не е затворена.	Затворете вратата на фурната.
Лампата не светва.	Лампата е повредена.	Свържете се с отдела за техническо обслужване.
От уреда излиза остра миризма или дим.	Уредът се използва за първи път.	Не е необходимо никакво действие.
Храните не са сготвени по съответстващ начин.	Температурата е твърде ниска.	Използвайте по-висока температура.
	Храните, които искате да сготвите, са твърде големи.	Нарежете храните на по-малки парчета или увеличете продължителността за готвене.
Храната е изгоряла или не е приготвена равномерно.	Зададената температура е твърде висока или продължителността за готвене е твърде голяма.	Регулирайте температурата или продължителността за готвене.
	Храните са твърде близо до нагревателния елемент.	Променете мястото на аксесоарите.
Вентилаторът работи след изключване на нагряването.	Вентилаторът продължава да работи, за да разсейва топлината.	Не е необходимо никакво действие.

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.

**HEINNER е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL.**

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията 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 нормите на Европейската общност.

**Вносител: Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

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

BEÉPÍTETT SÜTŐK

Modell:

HBO-M7214GCDRC-GBK



- Energiaosztály: A+
- Űrtartalom: 72 L

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Beépíthető sütők**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**

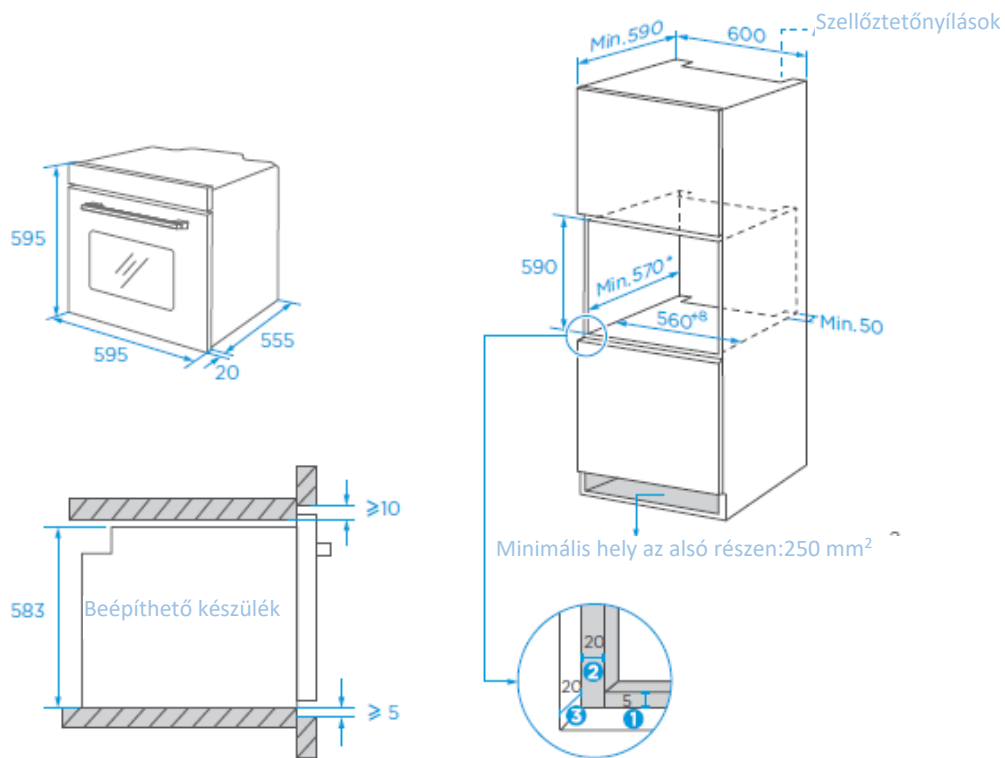
3. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Amikor először kapcsolja be a sütőt, az kellemetlen szagot áraszthat. Ezt a sütő belsejében lévő szigetelőlemezekhez használt ragasztóanyag okozza. Kérjük, hogy az új terméket úgy indítsa el, hogy a készülékben ne legyen étel, kapcsolja be a hagyományos főzési funkciót 250 °C-on, és hagyja a készüléket 90 percig működni, hogy a a készülék eltávolítsa a belsejében lévő olajmaradványokat.
- Az első használat során normális, hogy a készülék egy kis füstöt és enyhe szagot bocsát ki. Ha a szag megjelenik, meg kell várni, amíg eltűnik, mielőtt ételt helyezne a sütőbe.
- Kérjük, hogy a terméket tágas helyiségben használja.
- A készülék és hozzáférhető felületei ahasználat során felforrósodhatnak. Kerülje a felforrósodott felületek megérintését. Tartsa távol a készüléktől a 8 évnél kisebb gyermekeket, ha nincsenek állandó felügyelet alatt.
- Abban az esetben, ha a felület megrepedt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról.
- A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek játszani a készülékekkel. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Használat közben a készülék erősen felmelegszik. Kerülje a sütő belsejében lévő melegítő elemek érintését.
- Ne engedjen gyerekeket a sütő közelébe, amikor az működésben van, különösen akkor, amikor a grill funkció be van kapcsolva.
- Az áramütés veszélyének az elkerülése érdekében az égő kicserélése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- A vezetékes villanszerelésbe a vezetékek bekötési szabályainak megfelelően be kell építeni a kikapcsolást biztosító eszközöket.
- A gyerekek esetében állandó felügyelet szükséges, ne engedje, hogy a készülékekkel játszanak.

- A készülék nem használható csökkent értelmi, érzékszervi, vagy fizikai képességű személyek által (gyermeket is beleértve), vagy olyanok által, akik nem rendelkeznek a kellő mennyiségű tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett, vagy ha a felügyeletért és a biztonságukért felelős személy megtanította őket a helyes használatra.
- Az elérhető alkatrészek használat során felforrósodhatnak. Tartsa távol a készüléktől a kisgyermeket.
- A helyhez kötött villanszerelésbe olyan eszközöket kell beépíteni, amelyek a vezetékvezetési szabályoknak megfelelően minden póluson biztosítják a teljes lekapcsolást.
- A veszélyek elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, a szervizközpontnak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- A sütő ablakának tisztításához ne használjon dörzsható tisztítószeret vagy fémszivacsot, mert ezek megkarcolhatják az ablak felületét vagy eltörhetik azt.
- Csak a sütőhöz ajánlott hőmérsékletmérő szondát használjon.
- Ne használjon gőztisztító készülékeket.
- A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.
- A rácsokkal felszerelt sütők használati utasításának tartalmaznia kell a rácsok megfelelő felszerelésének részleteit.
- Ne használja a sütőt, ha nem visel valamit a lábán. Ne érintse meg a sütőt nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal.
- A sütőhöz: A sütő ajtaját nem szabad gyakran kinyitni a sütési folyamat során.
- A készüléket csak erre felhatalmazott szakembernek kell telepítenie és üzembe helyezni. A gyártó nem vonható felelősségre a szakképzetlen személyek által végzett nem megfelelő beállítás és beszerelés által okozott meghibásodásokért.
- Ha a sütő ajtaja vagy fiókja nyitva van, ne hagyjon rajta semmit, mert ez kibillentheti a készülék egyensúlyát vagy az ajtó leszakadását okozhatja.
- A készülék egyes részei hosszú ideig forróak maradhatnak; meg kell várni, amíg a készülék lehűl, mielőtt a hőnek közvetlenül kitett részekhez nyúlna.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, ajánlott leválasztani a hálózatról

4. BESZERELÉS

Szekrényséma (függőleges szekrény)



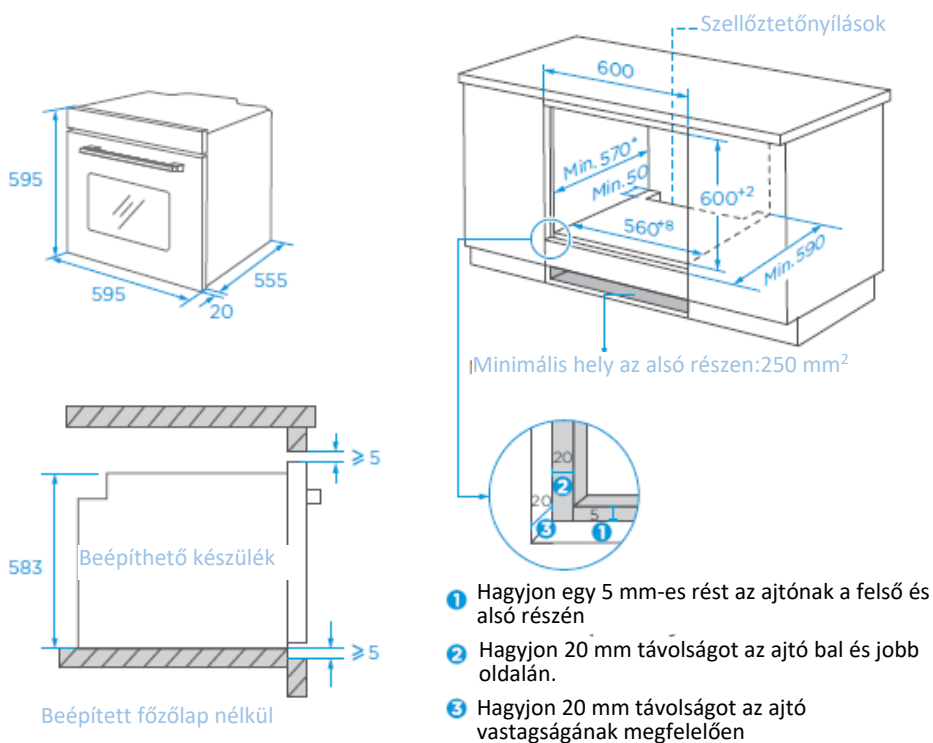
1. Hagyjon egy 5 mm-es rést az ajtónak a felső és alsó részén.
2. Hagyjon 20 mm távolságot az ajtó bal és jobb oldalán.
3. Hagyjon 20 mm távolságot az ajtó vastagságának megfelelően.

1. A szekrénylemez vastagsága 20 mm.

2. Ha a csatlakozóaljzat a készülék mögött van, a szekrénynyílás mélysége a minimális 590 mm-ről 620 mm-re nő.

3. Az ábrákon szereplő méretek mm-ben értendők.

Szekrény diagram (földi szekrény)



Ha a készüléket a főzőlap alá szerelik be, az A munkalap minimális vastagsága az alábbiakban látható

Hobb típus	Munkalap A
Indukciós főzőlap	37 mm
Teljesen indukciós főzőlap	47 mm
Gáztűzhely	30 mm
Elektromos főzőlap	27 mm

1.A szekrénylemez vastagsága 20 mm.

2.Ha a csatlakozóaljzat a készülék mögött van, a szekrénynyílás mélysége a minimális 590 mm-ről 620 mm-re nő.

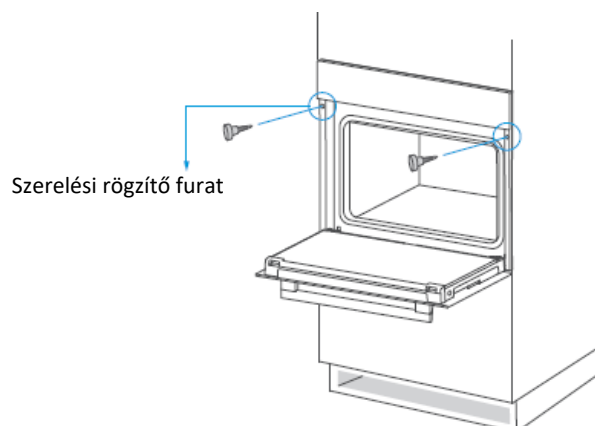
3.Az ábrákon szereplő méretek mm-ben értendők.

Telepítés Fontos utasítások

- A készülék biztonságos működése csak akkor garantálható, ha a készüléket a vonatkozó szabványoknak megfelelően, a jelen szerelési útmutatónak megfelelően szerelték fel. A helytelen telepítésből eredő károkért a telepítést végző személy felel.
- A teljes telepítési folyamathoz két szakképzett személy jelenléte szükséges. A szerelés során viseljen száraz védőkesztyűt a karcolások és az áramütés elkerülése érdekében.
- Azoknak a konyhai berendezési tárgyakkal, amelyekben a szerelést végzik, 90 °C-ig, a szomszédos berendezési tárgyakkal pedig 70 °C-ig kell ellenállniuk a hőmérsékletnek. Kérjük, használjon 16 A-s csatlakozóaljzatot.
- Ne helyezze a készüléket díszajtó vagy konyhai berendezési tárgy ajtaja mögé, mert ez a készülék túlmelegedését okozhatja.
- A készülék kicsomagolása után győződjön meg arról, hogy a készülék sértetlen. Ne csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez, ha az szállítás közben megsérült.
- Ne zárja el a készülék szellőzőnyílását, valamint a szekrény és a készülék közötti teret.
- A készülék mozgatásakor vagy telepítésekor fokozott óvatossággal járjon el. A készülék nagyon nehéz, ne emelje fel az ajtókilincsnél fogva.
- Ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, azonnal hagyja abba a készülék használatát a tűz, áramütés vagy sérülés elkerülése érdekében.
- A készülék mozgatásakor vagy telepítésekor a készülék vagy a szekrények sérülésének elkerülése érdekében fokozott óvatossággal járjon el.
- A készülék üzembe helyezése előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és tartozékot a belsejéből.
- A csatlakozóaljzatnak a felhasználók számára hozzáférhetőnek kell lennie (pl. a szekrény közelében), hogy a készüléket könnyen le lehessen választani az áramellátásról.
- A telepítés befejezése után győződjön meg arról, hogy a konnektor megfelelően be van-e dugva a csatlakozóaljzatba.
- A szekrény hasznos mélységére vonatkozó követelményeket lásd a „Szekrény sémája” fejezetben. A szekrény fenéklemeze és a hátlap (vagy a fal) közötti távolság nem lehet kevesebb, mint 50 mm.

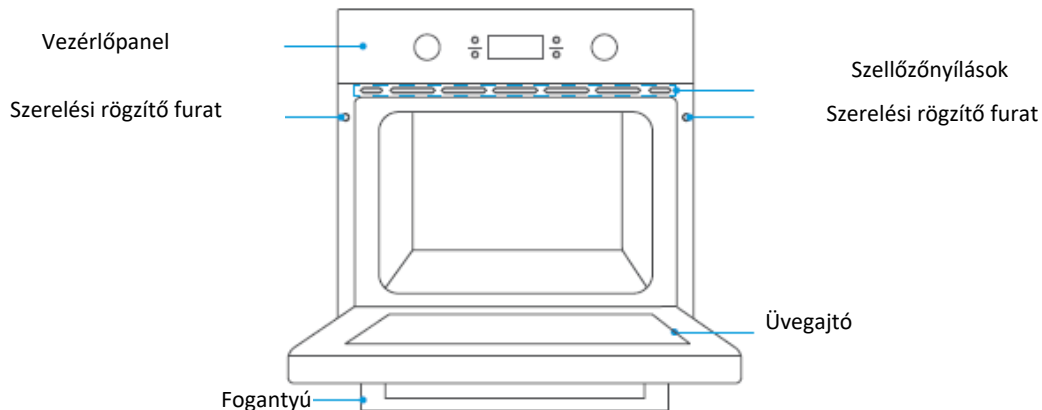
A beszerelés lépései

- Kérjük, a szekrényt a „Szekrény sémája” szakasz szerint alakítsa ki.
- A beszerelés előtt ellenőrizze, hogy rendelkezésre áll-e normál elektromos csatlakozóaljzat, megfelelően csatlakoztatva a földeléshez, és hogy a szekrény mérete megfelel-e a beszerelési követelményeknek.
- Helyezze a készüléket a konyhában erre a célra kialakított helyekre, szerelje be egy függőleges szekrénybe, és csatlakoztassa a készülék aljzatát az elektromos hálózathoz.
- A rögzítőfuratok megtalálásához nyissa ki a készülék ajtaját, és nézzen a készülék oldalsó kerete felé (a fenti helyzetben).
- Rögzítse a készüléket a szekrénybe a készülékhez mellékelt két A gumidugóval és B csavarral.

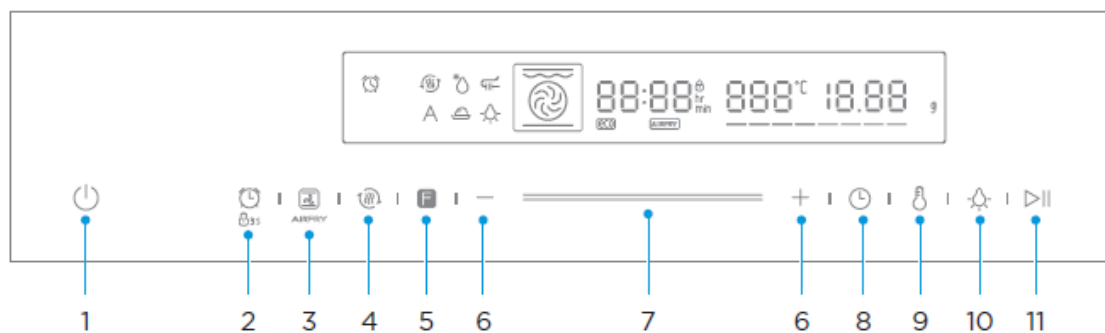


5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Az étel eltávolításakor viseljen hőszigetelő kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében!
A kemence ajtajának kinyitásakor figyeljen a gőzre. Kérjük, nyissa ki az ajtót kis szögben, hogy elkerülje a gőz az arcára kerülését.



CONTROL PANEL



Funkció	Funkció bevezetése
1	Az aktuális beállítás törlése és visszatérés a készenléti állapotba.
2	Nyomja meg röviden az emlékeztető funkció beállításához. Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyermekzár állapotba való belépéshez vagy abból való kilépéshez.
3	Gyors és egyenletes hőeloszlást biztosít, a forró levegő elszívja a nedvességet az étel felületéről, ropogós és ropogós sütést eredményezve.
4	Melegítse elő az üreget, hogy biztosítsa az ételek ízét.
5	A funkció kiválasztásához nyomja meg folyamatosan ezt a gombot
6 +/-	Állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt.
7	Állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt.
8	Lépjön be az időbeállítási állapotba.
9	Adja meg a hőmérséklet-beállítási állapotot.
10	Nyomja meg ezt a gombot a lámpa be- vagy kikapcsolásához.
11	A főzés elindítása vagy szüneteltetése.

Accessories

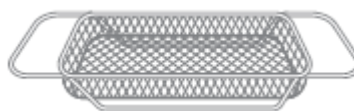
Grillrács:



Grilltálca:



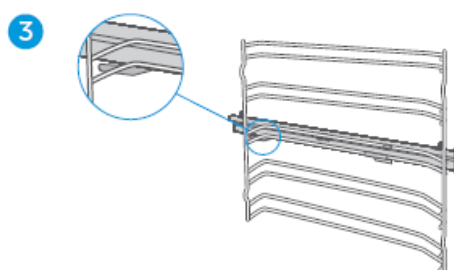
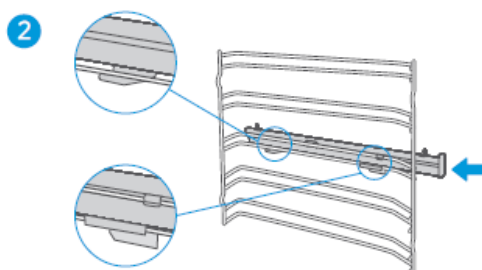
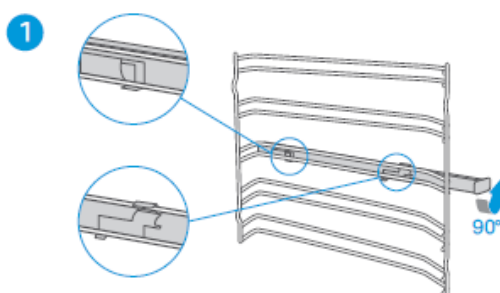
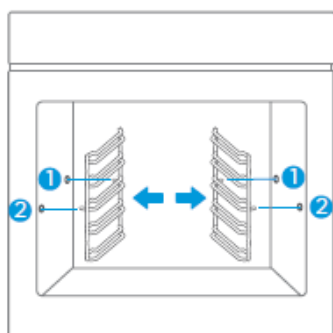
Légsütőkosár:



Oldalsín



Szerelés az oldalsó sínhez



PROGRAMOK




- Kérjük, a szekrényt a „Szekrény sémája” szakasz szerint alakítsa ki.
- A beszerelés előtt ellenőrizze, hogy rendelkezésre áll-e normál elektromos csatlakozóaljzat, megfelelően csatlakoztatva a földeléshez, és hogy a szekrény mérete megfelel-e a beszerelési követelményeknek.
- Helyezze a készüléket a konyhában erre a célra kialakított helyekre, szerelje be egy függőleges szekrénybe, és csatlakoztassa a készülék aljzatát az elektromos hálózathoz.
- A rögzítőfuratok megtalálásához nyissa ki a készülék ajtaját, és nézzen a készülék oldalsó kerete felé (a fenti helyzetben).
- Rögzítse a készüléket a szekrénybe a készülékhez mellékelt két A gumidugóval és B csavarral.

Funkció	Hőmérséklet	Idő
Conventional	250C	0.5 Óra






1. Az óra beállítása

A sütő használata előtt állítsa be az órát.

Ha újra szeretné állítani az órát, kövesse az alábbi lépéseket:



1. Ha a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg a „” gombot.
2. Nyomja meg a „+/-” gombot az óra számjegyek beállításához.
3. Nyomja meg a „” gombot a megerősítéshez.
4. Nyomja meg a „+/-” gombot a percmutatók beállításához.
5. Nyomja meg a „” az óra beállításának befejezéséhez.

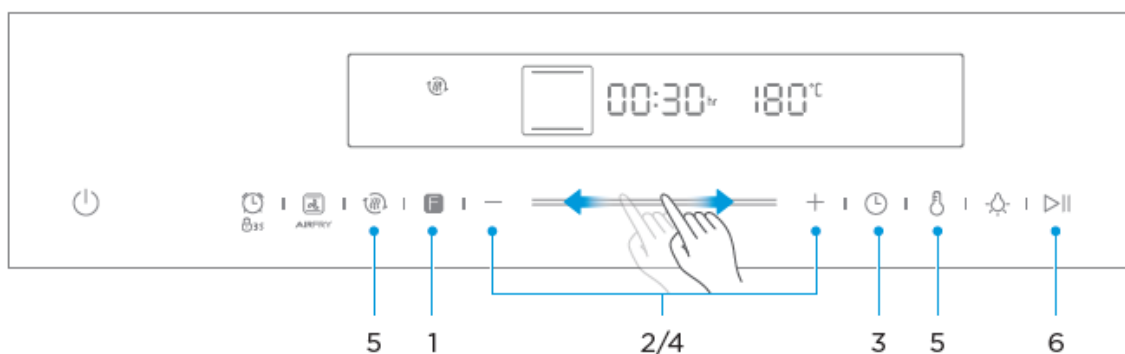
2. Sütési funkció

1. Ha a készülék készenléti állapotban van, vagy ha az emlékeztető funkció aktív, nyomja meg a „” gombot a funkció kiválasztásához.
2. Nyomja meg a „+/-” gombot, vagy csúsztassa a „” gombot balra vagy jobbra a hőmérséklet beállításához.
3. Nyomja meg a „+/-” gombot az időtartam beállítási funkció eléréséhez.
4. Nyomja meg a „+/-” gombot vagy húzza a „” gombot balra vagy jobbra az időtartam beállításához.
5. Nyomja meg a „” gombot az előmelegítéshez (ez a lépés kihagyható).
6. Nyomja meg a „” gombot a főzés megkezdéséhez.

MEGJEGYZÉS

1. Nyomja meg az „F” gombot a funkció megváltoztatásához a főzési folyamat közben vagy készenléti állapotban, és a változás automatikusan megerősítésre kerül 6 másodpercen belül.




2. Főzés közben a „” vagy a „” gomb megnyomása után a „+/-” gomb megnyomásával beállíthatja az időtartamot vagy a hőmérsékletet.
3. Ne tegyen a sütőbe hozzávalókat főzés céljából az előmelegítési folyamat befejezése előtt.
4. Amikor a fűtési folyamat befejeződött, a folyamatjelző világít. Ekkor helyezze a sütéshez szükséges hozzávalókat a sütőbe.



Sütési funkció táblázat

Szám	Ikon	Funkció	Idő	Hőmérséklet	Előmelegítés
01		Hagyományos	0-9 óra	30-250°C	Opcionális
02		Konvekció	0-9 óra	50-250°C	Opcionális
03		Hagyományos + ventilátor	0-9 óra	50-250°C	Nem
04		Egyetlen grill	0-9 óra	150-250°C	Opcionális
05		Dupla grill + ventilátor	0-9 óra	50-250°C	Opcionális
06		Dupla grill	0-9 óra	150-250°C	Opcionális
07		Pizza	0-9 óra	50-250°C	Opcionális
08		Alsó fűtés	0-9 óra	30-220°C	Opcionális
09		Energiatakarékosság	0-9 óra	140-240°C	Nem
10		Leolvasztás	0-9 óra	50°C	Nem
11		Erjesztés	0-9 óra	30-45°C	Nem


3. Emlékeztető funkció


1. Ha a készülék készenléti állapotban vagy főzés közben van, nyomja meg a „” gombot az emlékeztető funkció beállításainak eléréséhez.
2. Nyomja meg a „+/-” gombot az óra számjegyek beállításához.
3. Nyomja meg a „” gombot a megerősítéshez.
4. Nyomja meg a „+/-” gombot a percmutatók beállításához.
5. Nyomja meg a „” gombot az emlékeztető beállításának befejezéséhez.


MEGJEGYZÉS


Amikor az emlékeztető funkció aktív, nyomja meg a „” gombot az emlékeztető idő megtekintéséhez.


4. „Air fry” funkció

1. Ha a készülék készenléti állapotban van, vagy ha az emlékeztető funkció aktív, nyomja meg a „” gombot.



2. Nyomja meg a „+/-” gombot, vagy csúsztassa a „” gombot balra vagy jobbra a hőmérséklet beállításához (150-250 °C).

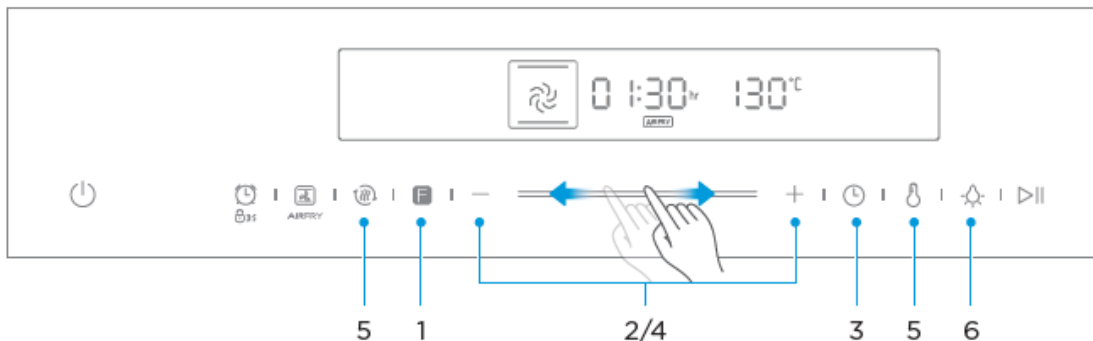
3. Nyomja meg a „” gombot az időtartam beállítási funkció eléréséhez.

4. Nyomja meg a „+/-” gombot vagy húzza a „” gombot balra vagy jobbra az időtartam beállításához.


5. Nyomja meg a „” gombot a főzés megkezdéséhez.

MEGJEGYZÉS:

1. Főzés közben a „” vagy a „” gomb megnyomása után a „+/-” gomb megnyomásával beállíthatja az időtartamot vagy a hőmérsékletet.




5. Automatikus funkciókat tartalmazó menü

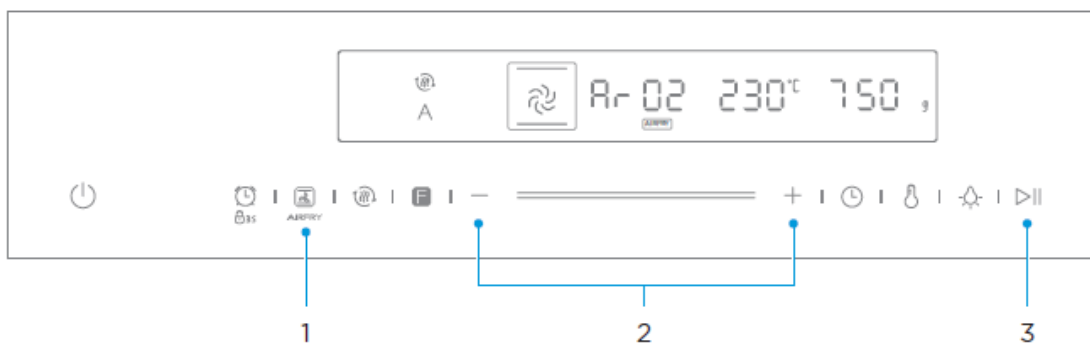
1. Ha a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a „” gombot az automatikus funkciókat tartalmazó menü beállításához.

2. Nyomja meg a „+/-” gombot a menü kiválasztásához.

3. Indítsa el a főzést:

Az előmelegítés funkciót tartalmazó menü esetében az előmelegítési hőmérséklet elérésekor a készülék hangjelzést ad és megjeleníti az időt. Ekkor helyezze a sütéshez szükséges hozzávalókat a sütőbe.

Az előmelegítő funkciót nem tartalmazó menü esetében helyezze a hozzávalókat közvetlenül a sütőbe, és a sütés megkezdéséhez nyomja meg a „” gombot.




Automatikus menü táblázat

Szám	Menü neve	Súly	Mód	Idő	Hőmérséklet	Előmelegítés
Ar01	Sült krumplic	350g		19 min	200°C	Igen
Ar02	Sült krumplic	750g		23 min	230°C	Igen
Ar03	Csirkecombok	500g		20+10 min	250°C	Nem
Ar04	Csirkecombok	1000g		20+12 min	250°C	Nem
Ar05	Csirke Nugget	200g		17 min	250°C	Igen
Ar06	Zöldség Nuggets	180g		11.5 min	250°C	Igen
Ar07	Mozzarella sült krumplic	120g		10 min	250°C	Igen
Ar08	Hagymakarikák vastagon vágva	160g		11.5 min	220°C	Igen
Ar09	Panírozott gomba	125g		13 min	230°C	Igen
Ar10	Panírozott gomba	250g		13 min	230°C	Igen

6. „Demo” üzemmód


„Demo” üzemmód adattárolási funkcióval áramkimaradás esetén. Adattárolási funkció áramkimaradás esetén: pl. amikor a „Demo” üzemmód aktiválva van, a ki- és bekapcsolás továbbra is aktív. A „Demo” üzemmód aktiválása után a fűtőelem nem üzemel.

1. Ha a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg és tartsa lenyomva a „” gombot „Demo” üzemmódba való belépéshez és a „Off” állapot megjelenítéséhez.
2. A demó üzemmód aktiválásához húzza jobbra; a kijelzőn megjelenik az „Off” letiltott állapot. A „Demo” üzemmód kikapcsolásához húzza balra; a „On” aktiválási állapot jelenik meg.

MEGJEGYZÉS:


1. Megnyomhatja a törlés gombot a beállítási menüből való kilépéshez, vagy várhat 3 másodpercet, hogy automatikusan kilépjen a „Demo” üzemmód beállítási menüből és visszatérjen a készenléti állapotba.

7. „Sabbat” üzemmód

A „Sabbat” üzemmód adatmemória funkcióval rendelkezik áramkimaradás esetén. Ez a funkció lehetővé teszi az előkészítési adatok 25 percenkénti tárolását. Ha a működés közben megszakad az áramellátás, az áramellátás visszaállításakor a „Sabbat” üzemmód lehetővé teszi a működés folytatását, amíg a főzési idő el nem éri a „0” értéket. A készenléti üzemmódba való visszatéréshez megnyomhatja a „” gombot is.








1. Amikor a készülék készenléti állapotban van, nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés gombot a „Sabbat” üzemmód aktiválásához. A kijelzőn 5A8 jelenik meg. Az időtartam beállítási tartománya 24 és 80 óra között van.
 2. A főzési idő húzással állítható.
- Nyomja meg a „Start” gombot, vagy 8 másodperc után automatikusan átvált „Ramadan” üzemmódba.

MEGJEGYZÉS:

1. Működés közben csak a „” gomb aktív, a többi gomb inaktív.
2. Ha a „Sabbat” üzemmód aktív, a sütőajtó nyitásakor vagy zárásakor a sütőfény nem világít.

Javasolt menüasztal

Menü neve	Formanyomtatvány	Mód	Idő	Hőmérséklet	Szint
Piskóta (szimpla)	Box		50 min	170°C	2
Piskóta (szimpla)	Box		70 min	140°C	1
Piskóta kerek gyümölcsökkel	Kerek forma		50 min	150°C	1
Piskóta tálcán gyümölcsökkel	Tálca		70 min	140°C	1
Mazsolás muffin (élesztővel)	Muffin forma		Előmelegítés: 19 min Sütés: 11 min	220°C	2
Guguluf (élesztővel)	Tálca		Előmelegítés: 11 min Sütés: 60 min	150°C	1
Muffins	Muffin forma		Előmelegítés: 8.5 min Sütés: 30 min	160°C	1
Muffins	Muffin forma		Előmelegítés: 8.5 min Sütés: 30 min	150°C	1
Almatorta élesztővel	Tálca		Előmelegítés: 10 min Sütés: 42.5 min	160°C	1
Forró vízzel készített piskóta (6 tojás)	Tavaszi forma		Előmelegítés: 9.5 min Sütés: 41 min	160°C	1
Forró vízzel készített piskóta (4 tojás)	Tavaszi forma		Előmelegítés: 9 min Sütés: 26 min	160°C	1
Forró vízzel készített piskóta	Tavaszi forma		Előmelegítés: 8.5 min Sütés: 41 min	160°C	1
Almatorta élesztővel	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 42 min	150°C	2
Hefezopf (Callah)	Tálca		40 min	150°C	2
Kis sütemények 20	Tálca		36 min	150°C	2
Kis sütemények 40	Tálca		Előmelegítés: 10 min Sütés: 34 min	150°C	2+4
Vajjal és élesztővel készült sütemény	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 30 min	150°C	2
Shortbread keksz	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 13 min	170°C	2
Shortbread keksz 2 tálcák	Tálca		Előmelegítés: 8.3 min Sütés: 12 min	160°C	2+4
Vaníliás sütik	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 10 min	160°C	2
Vaníliás sütik	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 14 min	150°C	2+4
Fehér kenyér (1 kg liszt) dobozos formában	Box		Előmelegítés: 9 min Sütés: 50 min	170°C	1
Fehér kenyér (1 kg liszt) dobozos formában	Box		Előmelegítés: 12 min Sütés: 45 min	170°C	1
Friss pizza (vékony)	Tálca		Előmelegítés: 9.5 min Sütés: 21 min	170°C	2
Friss pizza (vastag)	Tálca		Előmelegítés: 10 min Sütés: 45 min	170°C	2
Friss pizza (vastag)	Tálca		Előmelegítés: 8 min Sütés: 41 min	170°C	2
Kenyer	Tálca		Előmelegítés: 9 min Sütés: 30 min	190°C	1

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Kenyérsült karaj 1.6 kg	Tálca		55 min	180°C	2
Fasírt 1 kg hús	Tálca		75 min	180°C	1
Csirke 1 kg	Tálca		50 min	180°C	Rack:2 Tray:1
Halak 2.5 kg	Tálca		70 min	170°C	2
Bordák Tomahawk főtt B.T.	Tálca		85 min	120°C	3
Sertéssült a nech 1.2 kg	Tálca		82 min	160°C	1
Csirke 1.7 kg	Tálca		78 min	180°C	Rack:2 Tray:1

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A karbantartási és tisztítási műveletek elvégzése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Fordítsa az összes gombot OFF állásba.
- Várjon, amíg a készülék belseje már nem forró, hanem csak enyhén meleg. A tisztítás könnyebb, mint amikor a belseje meleg.
- Tisztítsa meg a készülék felületét nedves ruhával, puha kefével vagy finom szivaccsal, majd törölje tisztára. Erős szennyeződés esetén használjon meleg vizet és nem súrolószeres tisztítószeret.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet vagy károsíthatják az üveget.
- Soha ne kerüljenek savas anyagok (citromlé, ecet) a rozsdamentes acél alkatrészekre.
- Ne használjon nagynyomású tisztítószeret a készülék tisztításához. A sütőtálcákat gyenge mosószerrel lehet mosni.

Lámpacsere

- Az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva távolítsa el az üvegfedelet (saroklámpa);
- Óvatosan csavarja le az üvegburkolatot egy lapos végű szerszámmal (oldalsó lámpa).
- Húzza ki az izzót, és cserélje vissza (ne csavarja ki).
- Helyezze vissza az üvegburkolatot, és vegye le a törölközőt.



Figyelmeztetés

Az áramütés elkerülése érdekében kérjük, győződjön meg arról, hogy a készülék áramellátása ki van kapcsolva, és a készülék teljesen kihűlt, mielőtt eltávolítja a lámpa lencséjét.

Ajtótisztítás

- Ha megfelelően ápolják és tisztítják, a készülék megőrzi megjelenését és hosszú ideig teljesen működőképes marad.
- Tisztítás és az ajtóalkatrészek eltávolítása céljából a készülék ajtaja levehető. A készülékajtó bal és jobb zsanérján zárókarok találhatók. Ha a reteszelőkarok zárva vannak, a készülék ajtaja rögzül a helyén. Nem lehet levenni.
- Amikor a készülék ajtajának leválasztásához a zárókarokat kinyitják, a zsanérok reteszelődnek. Nem tudnak hirtelen becsukódni.

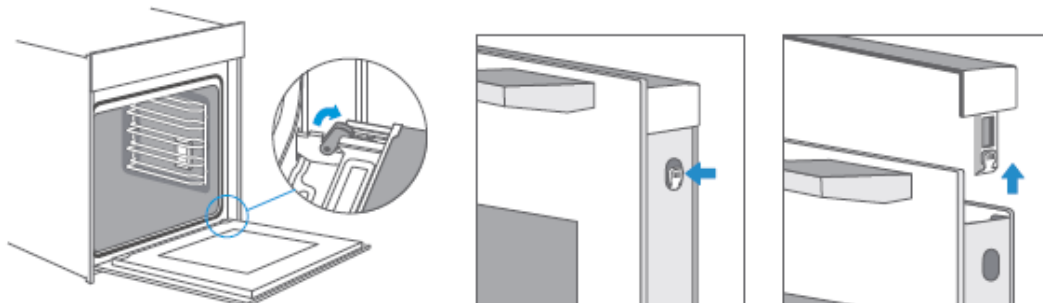
MEGJEGYZÉS:

1.A készülék ajtajának zsanérjai az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak, és fennáll a kezek beakadásának veszélye. Ügyeljen arra, hogy kezével ne érintse meg a zsanérokat.

2.Ha a zsanérok nincsenek reteszelve, hirtelen és erősen becsukódhatnak. Ügyeljen arra, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen zárva legyenek, vagy a készülék ajtajának eltávolításakor teljesen nyitva.

A sütőajtó eltávolítása és beszerelése

- A sütőajtó eltávolítása és felszerelése
- Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
- Nyissa ki a bal és jobb oldali két reteszelő kart.
- Zárja be a készülék ajtaját a megállási határig.
- Mindkét kezével fogja meg az ajtót a bal és a jobb oldalon, és húzza fel.
- Az ajtófedél műanyag betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz vegye le a fedelet. Nyomja meg a fedél bal és jobb oldali markolatát.
- Az ajtófedél eltávolítása után a készülék ajtajának többi alkatrésze könnyen eltávolítható, így folytathatja a tisztítást. Ha befejezte a készülék ajtajának tisztítását, helyezze vissza a fedelet a helyére, és nyomja meg addig, amíg egy hangot nem hall, amely jelzi, hogy a fedelet biztonságosan rögzítette.



- Helyezze vissza a készülék ajtaját, és fordított sorrendben végezze el az eltávolításhoz szükséges lépéseket.

7. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem indul el	A készülék nincs csatlakoztatva a tápegységhez	Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez
	A főkapcsoló nincs működtetve.	Kapcsolja be a hálózati kapcsolót.
	A sütő ajtaja nem záródik.	Csukja be a sütő ajtaját.
A lámpa nem világít.	A lámpa meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a műszaki ügyfélszolgálatlal.
A készülék szúrós szagot vagy füstöt bocsát ki.	A készüléket először használják.	Nincs szükség intézkedésekre.
Az étel nincs megfelelően elkészítve.	A hőmérséklet túl alacsony.	Használjon magasabb hőmérsékletet.
	Az elkészíteni kívánt étel túl nagy.	Vágja az ételt kisebb darabokra vagy hosszabbítsa meg a főzési időt.
Az étel megégett vagy nem egyenletesen főtt.	A beállított hőmérséklet túl magas vagy az elkészítési idő túl hosszú.	Állítsa be a hőmérsékletet vagy a főzési időt.
	Az étel túl közel van a fűtőelemhez.	Tartozékok újrapozícionálása.
A ventilátor a melegítés leállítása után is működik.	A ventilátor tovább működik, hogy elvezesse a hőt.	Nincs szükség intézkedésekre.



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.



Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

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