

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Model:
HFSC-S56E4VWH



- Elektrisch fornuis, elektrische oven
- 50 x 60 cm

HEINNER

1. INLEIDING

Lees de instructies aandachtig door en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Deze handleiding is bedoeld om Geef alle noodzakelijke instructies met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Om het apparaat te kunnen bedienen Om het apparaat correct en veilig te gebruiken, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen installatie en gebruik.

2. INHOUD VAN UW PAKKET

- Elektrisch fornuis
- Gebruikershandleiding
- Garantiebewijs

3. VEILIGHEIDSMATREGELEN

Algemene maatregelen

1. Installatie en reparatie dienen altijd te worden uitgevoerd door een "GEAUTORISEERDE SERVICE". De fabrikant is niet aansprakelijk voor werkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde personen.
2. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Alleen zo kunt u het apparaat veilig en correct gebruiken.
3. Gebruik de oven volgens de gebruiksaanwijzing.
4. Houd kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik.
5. **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens gebruik van de grill. Buiten bereik van kinderen houden.
6. **WAARSCHUWING:** Brandgevaar; plaats geen materialen op het kookoppervlak.
7. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen zijn heet tijdens gebruik.
8. De instellingen van dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het typeplaatje).
9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens gebruik van de grill. Houd kleine kinderen uit de buurt.
10. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is bedoeld om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals het verwarmen van een ruimte.
11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
12. Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.
13. Probeer **NOOIT** het vuur met water te blussen. Schakel alleen de stroomtoevoer van het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met een deksel of een blusdeken.
14. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden als er geen continu toezicht op hen kan worden gehouden.
15. Raak de verwarmingselementen niet aan.
16. **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan.
17. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, mensen met een lichamelijke, gehoor- of verstandelijke beperking of mensen met weinig ervaring of kennis, zolang er toezicht is of er informatie wordt verstrekt over de gevaren.
18. Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van volwassenen.
20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
21. Verwijder gordijnen, vitrage, papier of ander brandbaar materiaal uit de buurt van het apparaat voordat u het in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar materiaal op of in het apparaat.
22. Houd de ventilatieopeningen open.
23. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

1. Installatie en reparatie dienen altijd te worden uitgevoerd door een "GEAUTORISEERDE SERVICE". De fabrikant is niet aansprakelijk voor werkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde personen.
2. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Alleen zo kunt u het apparaat veilig en correct gebruiken.
3. Gebruik de oven volgens de gebruiksaanwijzing.
4. Houd kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik.
5. WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens gebruik van de grill. Buiten bereik van kinderen houden.
6. WAARSCHUWING: Brandgevaar; plaats geen materialen op het kookoppervlak.
7. WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen zijn heet tijdens gebruik.
8. De instellingen van dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het typeplaatje).
9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens gebruik van de grill. Houd kleine kinderen uit de buurt.
10. WAARSCHUWING: Dit apparaat is bedoeld om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals het verwarmen van een ruimte.
11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
12. Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.
13. Probeer NOOIT het vuur met water te blussen. Schakel alleen de stroomtoevoer van het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met een deksel of een blusdeken.
14. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden als er geen continu toezicht op hen kan worden gehouden.
15. Raak de verwarmingselementen niet aan.
16. LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan.
17. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, mensen met een lichamelijke, gehoor- of verstandelijke beperking of mensen met weinig ervaring of kennis, zolang er toezicht is of er informatie wordt verstrekt over de gevaren.
18. Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van volwassenen.
20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
21. Verwijder gordijnen, vitrage, papier of ander brandbaar materiaal uit de buurt van het apparaat voordat u het in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar materiaal op of in het apparaat.
22. Houd de ventilatieopeningen open.
23. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

56. LET OP: Als het glas van het fornuis gebroken is, schakel dan onmiddellijk alle verwarmingselementen uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan en gebruik het apparaat niet.

Elektrische veiligheid

1. Laat een erkende elektricien de aardingsapparatuur installeren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door het gebruik van het product zonder de vereiste aarding volgens de lokale voorschriften.
2. De stroomonderbrekers van de oven moeten zo geplaatst worden dat de eindgebruiker ze kan bereiken tijdens de installatie.
3. Het netsnoer mag geen contact maken met hete onderdelen van het apparaat.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit snoer vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
5. Reinig het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat risico op elektrocutie.
6. **WAARSCHUWING:** Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de stroomkring van het apparaat is onderbroken voordat u de lamp vervangt.
7. **WAARSCHUWING:** Schakel alle stroomtoevoer uit voordat u de aansluitingen benadert.
8. **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als er scheuren in het oppervlak zitten om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
9. Gebruik geen doorgesneden of beschadigde snoeren of verlengsnoeren anders dan het originele snoer.
10. De achterkant van de oven wordt ook heet tijdens gebruik. Elektrische aansluitingen mogen de achterkant niet raken, anders kunnen ze beschadigd raken.
11. Draai de aansluitkabels niet vast aan de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Als het snoer smelt, kan dit kortsluiting en zelfs brand in de oven veroorzaken.
12. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, een erkende technische dienst of ander gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
13. Gebruik geen stoomreinigers voor het reinigen van het apparaat, anders kan er een elektrische schok optreden.
14. Voor de installatie is een meerpolige schakelaar nodig die de stroomtoevoer kan onderbreken. De stroomonderbreking moet worden voorzien van een schakelaar of een ingebouwde zekering die is geïnstalleerd op de vaste stroomvoorziening volgens de bouwvoorschriften.
15. Het apparaat is voorzien van een Y-vormige kabel.
16. Vaste aansluitingen moeten worden aangesloten op een stroomvoorziening die meerpolige onderbreking mogelijk maakt. Voor apparaten met een overspanningscategorie lager dan III moet de scheidingschakelaar volgens de bedradingsvoorschriften op de vaste stroomvoorziening worden aangesloten.

Kookoppervlak

1. Uw oven vereist een zekering van 40 Ampère voor eenfasige voeding of 3x16 Ampère zekeringen voor driefasige voeding, afhankelijk van het elektrische vermogen. Het kookgedeelte heeft 4 keramische verwarmingselementen en het ovengedeelte is elektrisch. Installatie door een gekwalificeerde elektricien is verplicht.
2. Uw oven is geschikt voor een netspanning van 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Als de netspanning afwijkt van deze specificaties, neem dan contact op met uw erkende servicebedrijf.
3. De elektrische aansluiting van de oven mag alleen worden gemaakt op aansluitingen/stopcontacten met een aardingssysteem dat is geïnstalleerd conform de lokale voorschriften. Als er geen aansluitingen/stopcontacten met een aardingssysteem aanwezig zijn op de plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, neem dan onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde elektricien voor de installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat doordat het apparaat niet is aangesloten op een aardingssysteem.
4. Als uw voedingskabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een erkend servicebedrijf of een gekwalificeerde elektricien om gevaar of elektrische schokken te voorkomen.
5. Elektrische kabels mogen de hete onderdelen van het apparaat niet aanraken.
6. Gebruik uw oven in een droge omgeving.
7. Zorg er bij het plaatsen van uw oven voor dat deze zich op aanrechthoogte bevindt. Breng de oven indien nodig op aanrechthoogte door de pootjes aan te passen.

Beoogd gebruik

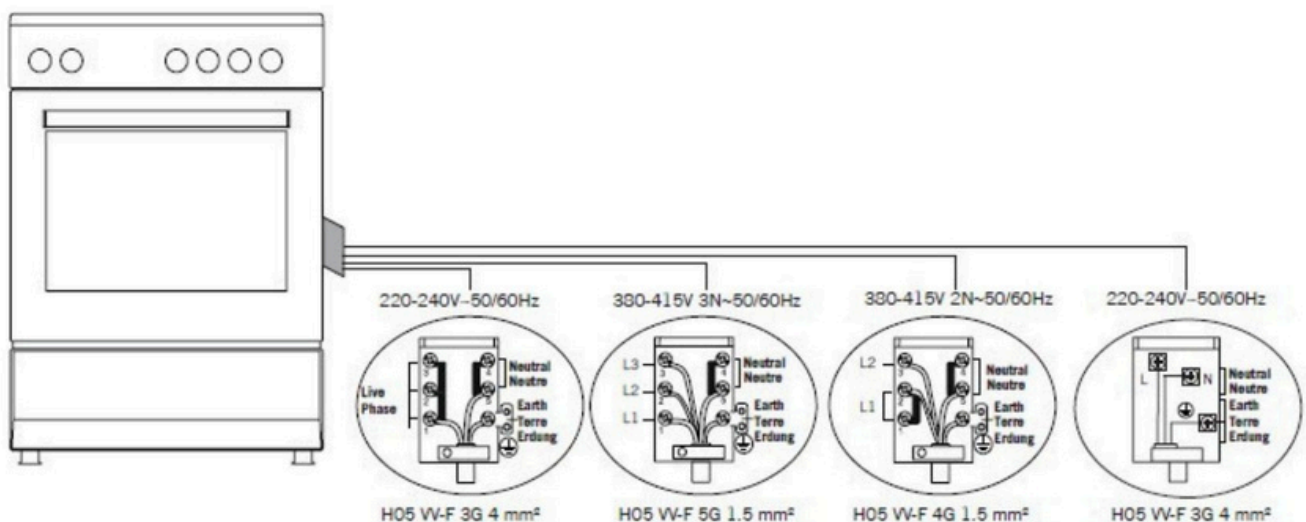
1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan.
2. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals verwarmen een kamer.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om borden onder de grill te verwarmen, kleding of handdoeken te drogen door ze aan het handvat te hangen of om te verwarmen.
4. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van verkeerd gebruik of onjuiste behandeling.
5. Het ovengedeelte van het apparaat kan worden gebruikt voor het ontdooien, braden, frituren en grillen van voedsel.
6. De operationele levensduur van het door u aangeschafte product is 10 jaar. Dit is de periode waarin de fabrikant de voor de werking van dit product benodigde reserveonderdelen levert.

4. VERBINDINGEN

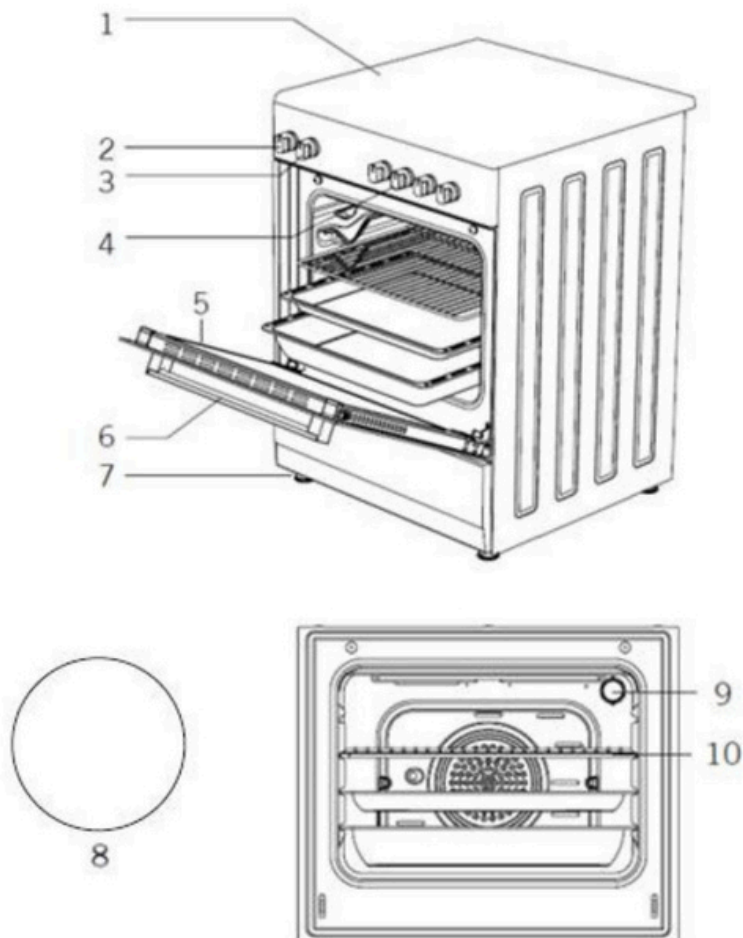
Elektrische aansluiting

1. Uw oven vereist een zekering van 40 Ampère voor eenfasige voeding of 3x16 Ampère zekeringen voor driefasige voeding, afhankelijk van het elektrische vermogen. Het kookgedeelte heeft 4 keramische verwarmingselementen en het ovengedeelte is elektrisch. Installatie door een gekwalificeerde elektricien is verplicht.
2. Uw oven is geschikt voor een netspanning van 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Als de netspanning afwijkt van deze specificaties, neem dan contact op met uw erkende servicepartner.
3. De elektrische aansluiting van de oven mag alleen worden gemaakt op aansluitingen/stopcontacten met een aardingsstelsel dat is geïnstalleerd conform de lokale voorschriften. Als er geen aansluitingen/stopcontacten met een aardingsstelsel aanwezig zijn op de plaats waar de oven wordt geïnstalleerd, neem dan onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde elektricien voor de installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat doordat het apparaat niet is aangesloten op een aardingsstelsel.
4. Als uw voedingskabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een erkende servicepartner of gekwalificeerde elektricien om gevaar of elektrische schokken te voorkomen.
5. Elektrische kabels mogen de hete onderdelen van het apparaat niet aanraken.
6. Gebruik uw oven in een droge omgeving.
7. Zorg er bij het plaatsen van uw oven voor dat deze zich op aanrechthoogte bevindt. Breng de oven indien nodig op aanrechthoogte door de pootjes aan te passen.

Elektrisch aansluitschema



5. PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bovenplaat	6. Ovenhandgreep
2. Temperatuurregelknop (thermostaat)	7. Kunststof poot
3. Kookfunctieknop	8. Keramische verwarming
4. Bedieningsknoppen van het kookgedeelte	9. Ovenlamp
5. Oven door	10. Draadrek

Let op: de afbeelding van het apparaat hierboven dient uitsluitend ter illustratie. De afbeelding van het apparaat kan variëren afhankelijk van de gekozen optie. Houd alleen rekening met uw eigen apparaat.



1. Temperatuurregelknop (thermostaat)	4. Elektrische branderknop
2. Functiekeuzeknop	5. Elektrische branderknop
3. Elektrische kookplaatknop	6. Elektrische branderknop

Accessoires

Standaard bakplaat. Deze wordt gebruikt voor gebak (koekjes, biscuits, enz.) en diepvriesproducten.



Een draadgrill

wordt gebruikt om te braden of om bevroren voedsel, of voedsel dat gebakken of geroosterd moet worden, op het gewenste rooster te plaatsen.



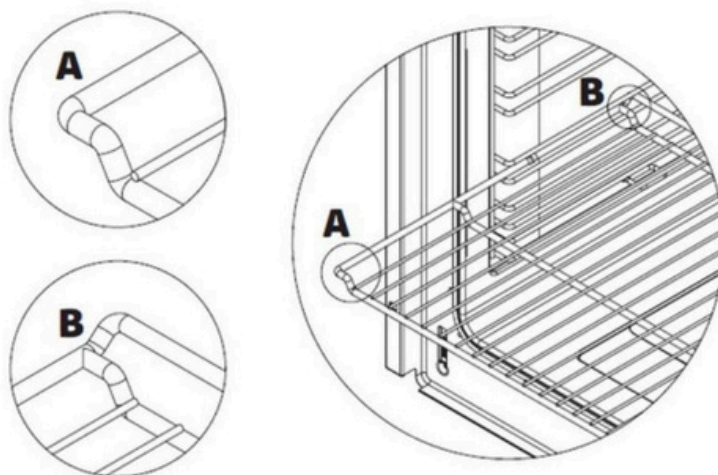
Bij gebruik van het

draadgrillrooster is het belangrijk om het rooster en de bakplaat correct op de roosters te plaatsen.

De correcte plaatsing wordt weergegeven in de naastgelegen afbeelding.

Plaats het rooster of de bakplaat tussen twee rails en zorg ervoor dat deze in balans staat voordat uer voedsel op legt.

Let op: gebruik het draadgaas direct onder het rek waarop de telescopische rail is bevestigd niet.

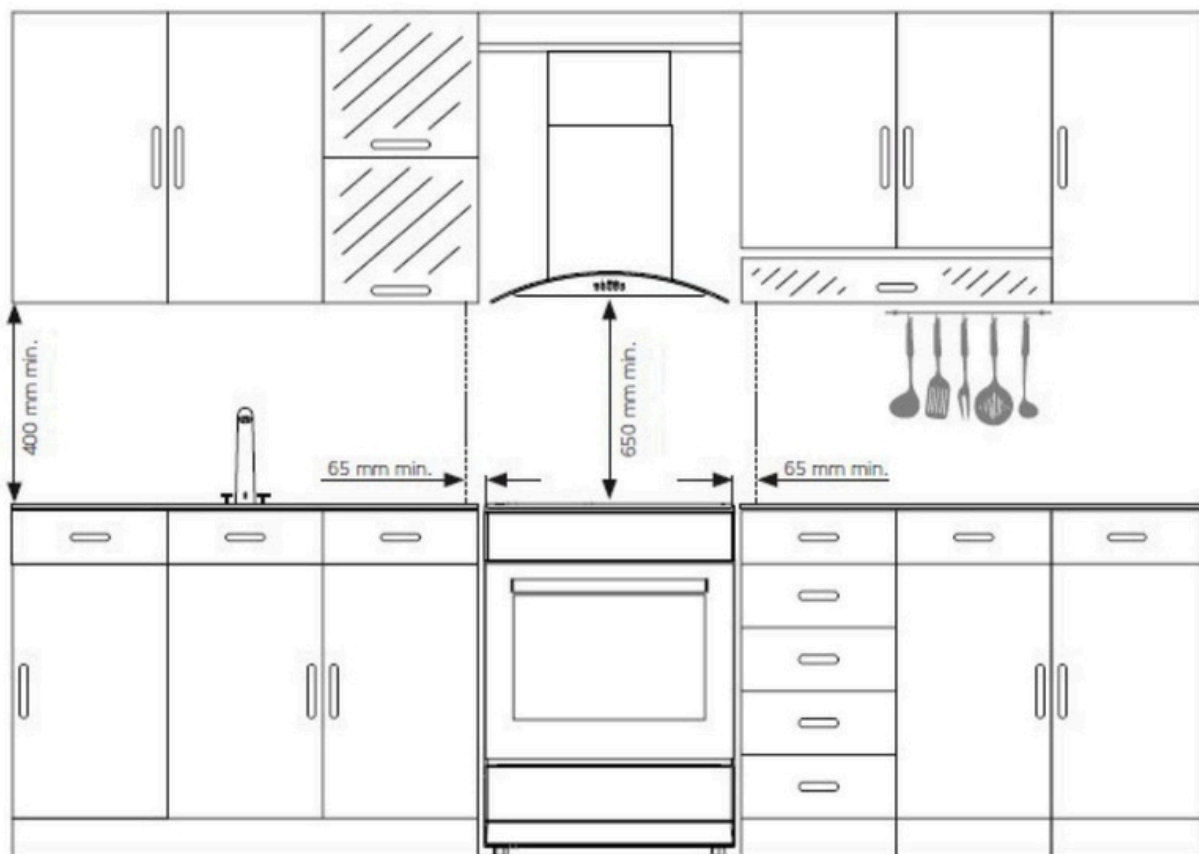


6. INSTALLATIE

Controleer of de elektrische installatie geschikt is om het apparaat te kunnen gebruiken. Als de elektrische installatie niet geschikt is, neem dan contact op met een elektricien en een loodgieter om de benodigde aansluitingen te regelen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door werkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde personen.

WAARSCHUWING: Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie waar het product geplaatst moet worden voor te bereiden en om de elektrische installatie gereed te maken. **WAARSCHUWING:** De voorschriften in de lokale normen voor elektrische installaties moeten tijdens de installatie van het product worden nageleefd. **WAARSCHUWING:** Controleer het apparaat op schade voordat u het installeert. Laat het product niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten vormen een risico voor uw veiligheid.

Juiste plaatsing en belangrijke waarschuwingen: De pootjes van het apparaat mogen niet op zachte ondergronden zoals tapijt staan. De keukenvloer moet stevig genoeg zijn om het gewicht van het apparaat en eventueel ander keukengerei dat op de oven wordt gebruikt te kunnen dragen. Het apparaat moet minimaal 400 mm boven de kookplaat en 65 mm van de zijkanten van een keukenmeubel worden geplaatst. Het apparaat is geschikt voor plaatsing tegen beide zijwanden, zonder ondersteuning of inbouw in een kast. Als er een afzuigkap boven het fornuis wordt geïnstalleerd, volg dan de instructies van de fabrikant voor de montagehoogte (min. 650 mm).



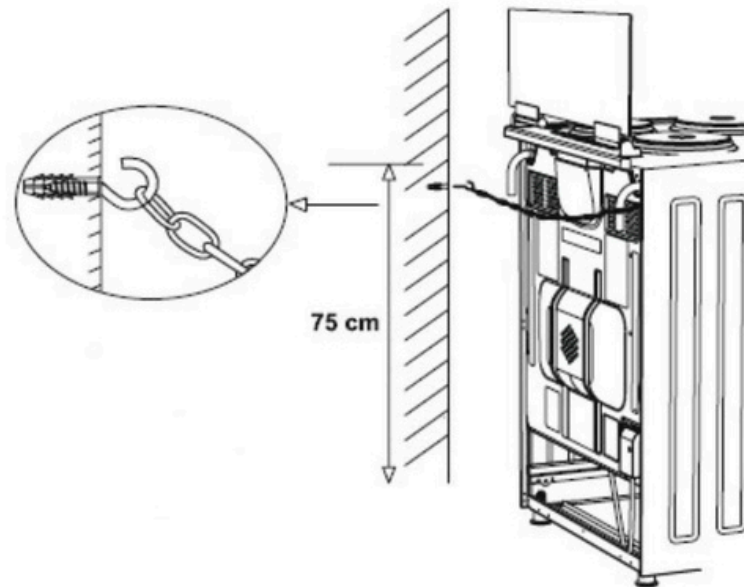
WAARSCHUWING: Het keukenmeubilair in de buurt van het apparaat moet hittebestendig zijn.

WAARSCHUWING: Plaats het apparaat niet naast koelkasten of koelers. De warmte die het apparaat afgeeft, verhoogt het energieverbruik van koelapparaten.

WAARSCHUWING: Gebruik de deur en/of handgreep niet om het apparaat te dragen of te verplaatsen.

Illustratie van het vastmaken

met een ketting. Voordat u het apparaat gebruikt, dient u het, om veilig gebruik te garanderen, met behulp van de meegeleverde ketting en haakschroef aan de muur te bevestigen. Zorg ervoor dat de haak stevig in de muur is geschroefd.



7. BEDIENING VAN DE OVEN

1. Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een geur vrijkomen die afkomstig is van de verwarmingselementen. Om deze geur te verwijderen, laat u de oven 45-60 minuten op 240 °C draaien zonder inhoud.
2. De ovenregelaar moet op de gewenste stand staan; anders werkt de oven niet.
3. Soorten gerechten, kooktijden en thermostaatstanden staan vermeld in de kooktabel. De waarden in de kooktabel zijn indicatieve waarden en zijn verkregen door tests die in ons laboratorium zijn uitgevoerd. U kunt verschillende smaken vinden die bij uw smaak passen, afhankelijk van uw kook- en gebruiksgewoonten.
4. U kunt kip in uw oven bereiden met behulp van de accessoires.
5. Kooktijden: De resultaten kunnen variëren afhankelijk van de netspanning en de kwaliteit, hoeveelheid en temperatuur van het gebruikte materiaal.
6. Open het deksel van de oven niet te vaak tijdens het koken. Anders kan de warmteverdeling verstoord raken en het resultaat beïnvloeden.

Gebruik van de grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rooster plaatst, mag het voedsel op de grill het rooster niet raken.
2. U kunt de grill 5 minuten voorverwarmen tijdens het grillen. Indien nodig kunt u het voedsel omdraaien.
3. Plaats het voedsel in het midden van de grill voor een maximale luchtcirculatie.

De grill inschakelen:

1. Plaats de functietoets op het grillsymbool.
2. Stel vervolgens de gewenste grilltemperatuur in.

De grill uitschakelen:

Zet de functietoets in de uit-stand.

WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.

Technische kenmerken van uw oven

Specificaties	Waarden
Breedte	500 mm
Diepte	630 mm
Hoogte	855 mm
Lampvermogen	15-25 W
Bodemverwarmingselement	1000 W
Bovenste verwarmingselement	800 W
Turbo-verwarmingselement	1800 W
Grillverwarmingselement	1500 W
Voedingsspanning	220-240V, 50/60 Hz
Kookplaat 145 mm (x2)	1500 W
Kookplaat 180 mm (x2)	2000 W

WAARSCHUWING: Voor aanpassingen die door een geautoriseerde servicedienst worden uitgevoerd, dient deze tabel in acht te worden genomen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor problemen die ontstaan door een gebrekkige aanpassing.

WAARSCHUWING: Om de productkwaliteit te verbeteren, kunnen de technische specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. **WAARSCHUWING:** De waarden die bij het apparaat of in de bijbehorende documenten worden vermeld, zijn laboratoriummetingen conform de geldende normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van het gebruik en de omgevingsomstandigheden.

Gebruikmakend van het roosterdeflectorvel

1. Een veiligheidspaneel is ontworpen om het bedieningspaneel en de knoppen te beschermen wanneer de oven in de grillstand staat. (afbeelding 10)
2. Gebruik dit veiligheidspaneel om te voorkomen dat de hitte het bedieningspaneel en de knoppen beschadigt wanneer de oven in de grillstand staat.

WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen van de grill kunnen heet zijn tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

3. Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door de glazen voorplaat van de oven te openen. (afbeelding 11)
4. Bevestig vervolgens het veiligheidspaneel tussen de oven en de voorklep door de klep voorzichtig te sluiten. (afbeelding 12)
5. Het is belangrijk om tijdens het koken in de grillstand het deksel op de aangegeven afstand open te laten.
6. Het veiligheidspaneel zorgt voor een ideale kookomgeving en beschermt tegelijkertijd het bedieningspaneel en de knoppen.

WAARSCHUWING: Als het fornuis de optie "**gesloten grillfunctie**" met thermostaat heeft, kunt u de oven tijdens gebruik gesloten laten; in dat geval is de grilldeflectorplaat niet nodig.

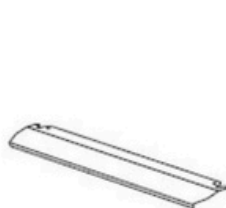


Figure 10

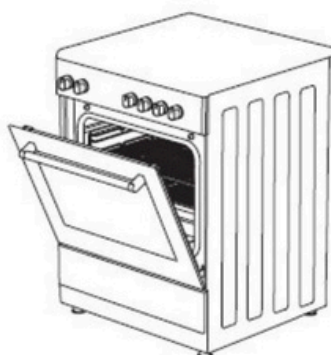


Figure 11

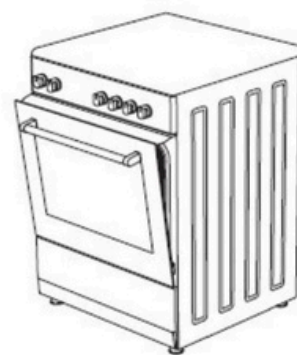
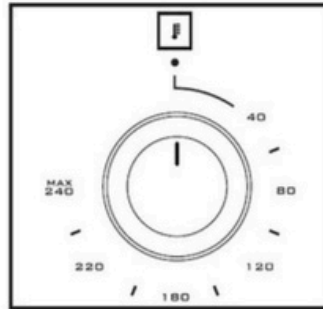


Figure 12

8. GEBRUIK VAN HET KOOKPLAATGEDEELTE

Temperatuurregelknop (thermostaat)

Hiermee kunt u de juiste oventemperatuur instellen voor het gerecht dat u wilt bereiden. Nadat u het gerecht in de oven hebt geplaatst, draait u de schakelaar om de gewenste temperatuur tussen 40 en 240 °C in te stellen. Voor de kooktemperaturen van verschillende voedingsmiddelen, zie de kooktabel.



Gebruik en beschrijving van het kookplaatgedeelte voor vitrokeramiek

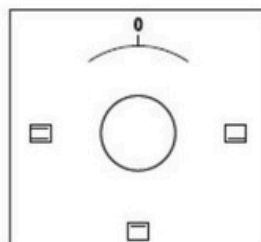
1. U bedient de kookplaat met de ringschakelaars op het bedieningspaneel van de oven. Deze schakelaar regelt het vermogen om de door u ingestelde temperatuur te bereiken.
2. Voor een goed kookresultaat moet de bodem van de pannen zo dik en plat mogelijk zijn.
3. De bodem van de pannen en de kookzones moeten dezelfde afmetingen hebben. Plaats indien mogelijk altijd een deksel op de pannen. Plaats kookgerei altijd in de kookzone voordat deze wordt ingeschakeld. Schakel de kookzones uit vóór het einde van de kooktijd om te profiteren van de restwarmte.
4. Draai de knop met de klok mee om de kookplaat te starten. De temperatuur die wordt ingesteld door de stand van de knop op de schaalverdeling loopt geleidelijk op tot het maximum. (Enkele zone)
5. Bij een dubbele kookzone werkt de eerste ring als een enkele zone; de tweede ring begint te werken na een extra draai met wat meer kracht met de klok mee naar het "max"-gedeelte van de ringmarkering. Wanneer u tegen de klok in draait, werkt de eerste ring op het maximale vermogen en neemt het vermogen van de tweede ring af tot de gewenste temperatuur.







	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
140 mm commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

9. KOOKFUNCTIES EN -KENMERKEN

Funcieknop

Hiermee kunt u de juiste verwarmingselementen selecteren voor het bereiden van het gerecht in de oven. De verschillende verwarmingsprogramma's en hun functies worden hieronder beschreven. Niet alle verwarmingselementen en bijbehorende programma's zijn beschikbaar op alle modellen.



	De onder- en bovenverwarming werken gelijktijdig. Het voedsel wordt tegelijkertijd van onderen en van boven verwarmd. Dit programma kan worden gebruikt voor het bereiden van gerechten zoals cakes, pizza, koekjes en biscuits. Gebruik één bakplaat voor het bereiden.
	Verwarmingselementen onder +boven +ventilator
	De bovenverwarming wordt ingeschakeld. Deze wordt gebruikt voor het verwarmen of braden van zeer kleine stukjes voedsel.
	De lagere warmtestand wordt ingeschakeld. Selecteer dit programma tegen het einde van de kooktijd als u ook de onderkant van het te bereiden voedsel wilt braden. Deze functie wordt ook gebruikt voor stoomreiniging. (Zie stoomreiniging)
	Bodemverwarmingselement +ventilator
	Het wordt gebruikt voor de ovenverlichting. De lamp werkt automatisch bij alle kookfuncties.

WAARSCHUWING: De kookfuncties kunnen per model verschillen. Let alleen op de kookfuncties van uw oven.

10. KOOKADVIES

Voedsel	Kookfuncties	Temperatuur	Rackpositie	Kooktijd (min)
Taart (bakvorm)	Statisch/ Statisch + ventilator	170-180	2	35-45
Kleine gebakjes	Statisch/Turbo +ventilator	170-180	2	25-30
Pasteitje	Statisch/ Statisch + ventilator	180-200	2	35-45
Gebakje	Statisch	180-190	2	25-30
Koekje	Statisch	170-180	3	20-25
Appeltaart	Statisch/Turbo +ventilator	180-190	2	50-70
Biscuitgebak	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch	180-200	3	20-30
Lasagna	Statisch + ventilator / Turbo + ventilator	180-200	2	25-40
Meringue	Statisch	100	2	60
Kip	Statische	180-190	2	45-50
Gegrilde kip**	elektriciteit + ventilator	200-220	4	25-30
Gegrilde vis**	Grill + ventilator	200-220	4	25-30
Ossenhaasbiefstuk**	Grill + ventilator	Max.	4	15-20
Gegrilde gehaktballetjes**	Grill	Max	4	20-25

*Zonder voorverwarmen. De eerste helft van het bakproces moet op 200 °C plaatsvinden en de tweede helft op 150 °C.

Tijdens de helft van de bereiding moet het gerecht worden omgedraaid.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

1. De oven is extreem heet tijdens het gebruik of kort daarna. Raak de verwarmingselementen niet aan.
2. Reinig de binnenkant, het paneel, het deksel, de bakplaten en alle andere onderdelen van de oven nooit met gereedschap zoals een harde borstel, een schuurpons of een mes. Gebruik geen schurende middelen, krassende stoffen of schoonmaakmiddelen.
3. Nadat u de binnenkant van de oven met een sopje hebt schoongemaakt, spoelt u deze af en droogt u hem vervolgens grondig af met een zachte doek.
4. Reinig de glasoppervlakken met speciale glasreinigingsmiddelen.
5. Reinig uw oven niet met stoomreinigers.
6. Voordat u het deksel van de oven opent, dient u gemorste vloeistof van het deksel te verwijderen. Zorg er ook voor dat de kookplaat voldoende is afgekoeld voordat u het deksel sluit.
7. Gebruik nooit ontvlambare middelen zoals zuur, thinner en benzine bij het schoonmaken van uw oven.
8. Was geen enkel onderdeel van uw oven in de vaatwasser.
9. Om de glazen voorplaat van de oven schoon te maken, verwijdert u met een schroevendraaier de bevestigingsschroeven van de handgreep en haalt u de ovendeur eruit. Maak de voorplaat vervolgens grondig schoon en spoel hem af. Plaats na het drogen de glazen voorplaat terug en bevestig de handgreep weer.

Installatie van de ovendeur

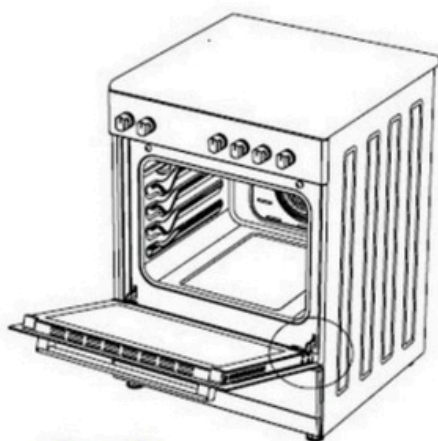


Figure 2

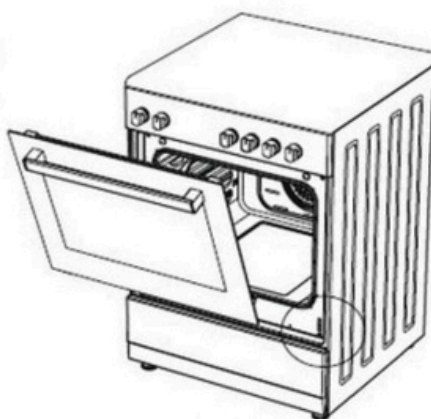


Figure 3

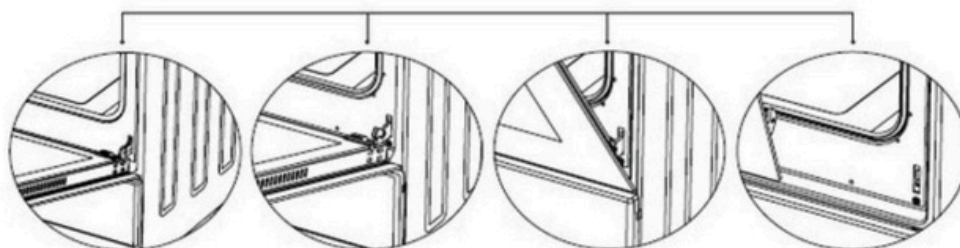


Figure 2.1

Figure 2.2

Figure 3.1

Figure 3.2

Open de ovendeur volledig door deze naar u toe te trekken. Ontgrendel vervolgens de deur door het scharnierslot met behulp van een schroevendraaier omhoog te trekken, zoals weergegeven in **afbeelding 2.1**.

Breng de scharniervergrendeling naar de brede hoek zoals weergegeven in figuur 2.2. Breng beide scharnieren waarmee de ovendeur aan de oven is bevestigd in dezelfde positie.

Sluit vervolgens de ovendeur zodat deze op het scharnierslot rust, zoals weergegeven in **afbeelding 3.1**.

Om de ovendeur te verwijderen, trekt u deze met beide handen omhoog, totdat deze bijna gesloten is, zoals weergegeven in **afbeelding 3.2**.

Om de ovendeur terug te plaatsen, voert u de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit.

Reiniging en onderhoud van het glas van de voordeur van de oven.

Verwijder het profiel door de plastic vergrendelingen aan zowel de linker- als de rechterkant in te drukken, zoals weergegeven in afbeelding 4, en het profiel naar u toe te trekken, zoals weergegeven in afbeelding 5.

Verwijder vervolgens het binnenste glas zoals weergegeven in afbeelding 6.

Indien nodig kan het middelste glas op dezelfde manier worden verwijderd. Na het reinigen en onderhoud plaatst u de glasplaten en het profiel in omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat het profiel goed op zijn plaats zit.

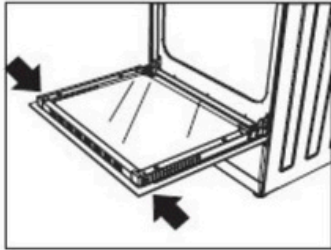


Figure 4

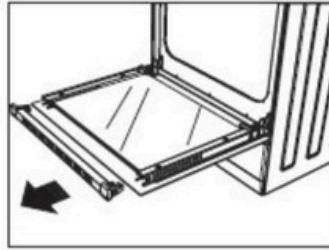


Figure 5

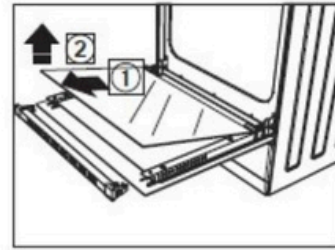


Figure 6

De ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de stroomtoevoer naar het apparaat is onderbroken voordat u de lamp vervangt. (Een onderbroken stroomtoevoer betekent dat de stroom is uitgeschakeld.)

Schakel eerst de stroom van het apparaat uit en zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Verwijder de glasbescherming door te draaien zoals aangegeven in de afbeelding aan de linkerkant. Als het draaien lastig is, kunnen plastic handschoenen helpen. Verwijder vervolgens de lamp door deze te draaien en installeer de nieuwe lamp met dezelfde specificaties. Plaats de glasbescherming terug, sluit de stroomkabel van het apparaat aan op het stopcontact en voltooi de vervanging. Nu kunt u uw oven gebruiken.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

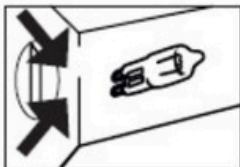


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 9

12. PROBLEEMOPLOSSING

U kunt eventuele problemen met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voordat u contact opneemt met de technische dienst. Mocht u een probleem met de oven ondervinden, raadpleeg dan eerst de onderstaande tabel en probeer de suggesties uit. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
De oven werkt niet.	Er is geen stroomvoorziening beschikbaar.	Controleer of er stroom beschikbaar is.
De oven stopt tijdens het koken.	De stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker weer in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens het koken.	Te lang continu gebruik.	Laat de oven afkoelen na lange kookcycli.
Er passen meerdere stekkers in een stopcontact.	Gebruik slechts één stekker per stopcontact.	Gebruik slechts één stekker per stopcontact.
De oven deur gaat niet goed open.	Voedselresten vastgeklemd tussen de deur en de binnenkant van de deur.	Maak de oven goed schoon en probeer de deur weer te openen.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	De stroomvoorziening is mogelijk niet goed geaard.	Zorg ervoor dat de voeding goed geaard is.
Druppelend water.	Mogelijk gebruikt u een stopcontact zonder aarding.	Laat de oven afkoelen en veeg hem daarna droog met een theedoek.
Er komt stoom uit een kier in de oven deur.	Afhankelijk van het voedsel kan er in sommige gevallen water of stoom ontstaan. Dit is niet de schuld van het apparaat.	
Het resterende water in de oven.		
De oven wordt niet warm.	De oven deur staat open.	Sluit de deur en start opnieuw op.
	De oveninstellingen zijn mogelijk niet correct.	Lees het gedeelte over de bediening van de oven en reset de oven.
	De zekering kan zijn doorgebrand of de stroomonderbreker kan zijn uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit zich regelmatig herhaalt, neem dan contact op met een elektricien.
Tijdens het gebruik komt er rook uit de oven.	Bij het eerste gebruik van de oven.	Laat de oven afkoelen en verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement.
	Eten op het fornuis.	Gebruik glazen containers die geschikt zijn voor hoge temperaturen.
De oven bakt niet goed.	De deur wordt mogelijk te vaak geopend tijdens het koken.	Open de oven deur niet te vaak, tenzij u iets bereidt dat regelmatig gedraaid moet worden. Als u de deur te vaak opent, daalt de interne temperatuur, wat het kookresultaat kan beïnvloeden.
De binnenverlichting is zwak of werkt niet.	De lamp is mogelijk defect.	Vervang de lamp door een lamp met dezelfde specificaties.
	Een vreemd voorwerp bedekt de lamp tijdens het koken.	Reinig de binnenkant van de oven en controleer het nogmaals.
De oven wordt niet warm.	De oven deur staat open.	Sluit de deur en start opnieuw op.
	De ovenbediening is niet correct afgesteld.	Lees het gedeelte over de bediening van de oven en reset de oven.
	De zekering is doorgeslagen of de stroomonderbreker is uitgeschakeld.	Vervang de zekering of schakel de stroomonderbreker uit. Als dit probleem zich regelmatig voordoet, neem dan contact op met een elektricien.

**Milieuvriendelijke afvalverwerking.**

U kunt helpen het milieu te beschermen!

Denk eraan de lokale voorschriften te respecteren: lever defecte elektrische apparatuur in bij een daarvoor bestemd afvalverwerkingscentrum.



HEINNER is een geregistreerd handelsmerk van **Network One Distribution SRL**. Andere merken en productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van hun respectievelijke eigenaren.

Geen enkel onderdeel van de specificaties mag in welke vorm of op welke wijze dan ook worden gereproduceerd of gebruikt om afgeleide werken te maken, zoals vertalingen, transformaties of aanpassingen, zonder toestemming van NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Alle rechten voorbehouden.

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



Dit product voldoet aan de normen en standaarden van de Europese Gemeenschap.



Importeur: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Boekarest, Roemenië Tel:

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Modèle :
HFSC-S56E4VWH



- Cuisinière électrique, four électrique
 - 50 x 60 cm

1. INTRODUCTION

Veillez lire attentivement les instructions et conserver le manuel pour toute information future. Ce manuel est conçu pour donner toutes les instructions nécessaires concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant

l'installation et l'utilisation.

2. CONTENU DE VOTRE COLIS

- **Cuisinière électrique**
- **Manuel d'utilisation**
- **Certificat de garantie**

3. MESURES DE SÉCURITÉ

Mesures générales

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un technicien agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour les interventions effectuées par des personnes non agréées.
2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser l'appareil en toute sécurité et correctement.
3. Le four doit être utilisé conformément au mode d'emploi.
4. Tenez les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques éloignés de l'appareil pendant son utilisation.
5. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez hors de portée des enfants.
6. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ; ne posez aucun objet sur la surface de cuisson.
7. **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles sont chauds pendant son fonctionnement.
8. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
9. Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenez les jeunes enfants éloignés.
10. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil est conçu pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
12. Assurez-vous que la porte du four est bien fermée après y avoir placé des aliments.
13. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Coupez uniquement le courant et recouvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
14. Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil, sauf s'ils ne peuvent être surveillés en permanence.
15. Évitez de toucher les éléments chauffants.
16. **ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée en permanence.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes en situation de handicap physique, auditif ou mental, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles gardent le contrôle et soient informées des dangers.
18. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf sous la surveillance d'un adulte.
20. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
21. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez les rideaux, voilages, papiers et tout matériau inflammable. Ne placez aucun matériau inflammable sur ou dans l'appareil.
22. Assurez-vous que les conduits de ventilation sont dégagés.
23. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie externe ni une télécommande.

24. Ne chauffez pas les boîtes de conserve ni les bocaux en verre fermés. La pression pourrait les faire exploser.
25. La poignée du four n'est pas un essuie-mains. N'y suspendez pas de torchons, etc.
26. Ne placez pas les plaques de cuisson, les assiettes ou le papier aluminium directement sur la sole du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
27. Lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc., utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.
28. N'utilisez pas cet appareil si vous prenez des médicaments ou si vous êtes sous l'influence de l'alcool, car cela pourrait altérer votre jugement.
29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.
30. Après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil est bien éteint.
31. Si l'appareil est défectueux ou présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas. 32. N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est retirée ou cassée.
33. Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé, soit à l'intérieur du four, soit sur un accessoire (plaque, grille, etc.).
34. Ne posez pas d'objets à la portée des enfants sur l'appareil.
35. Il est important de bien positionner la grille et la plaque sur les grilles et/ou de bien placer la plaque sur la grille. Placez la grille ou la plaque entre deux barres et assurez-vous de son équilibre avant d'y déposer les aliments.
36. Pour éviter tout contact avec les résistances du four, retirez l'excédent de papier sulfurisé qui dépasse de l'accessoire ou du récipient.
37. N'utilisez jamais l'appareil à une température supérieure à la température maximale d'utilisation indiquée sur le papier sulfurisé. Ne posez pas le papier sulfurisé sur la sole du four.
38. Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
39. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez-les hors de leur portée.
40. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre, car les rayures qui pourraient apparaître risquent de la briser.
41. Ne heurtez pas les surfaces en verre des plaques vitrocéramiques avec un objet métallique dur ; vous risqueriez de les endommager et de provoquer une électrocution.
42. L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
43. Des aliments peuvent se répandre si le pied du four est démonté ou cassé ; soyez prudent. Cela pourrait entraîner des blessures.
44. Pendant l'utilisation, les surfaces intérieure et extérieure du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte, reculez pour éviter les vapeurs chaudes qui s'échappent de l'intérieur. Risque de brûlure.
45. Si le couvercle du four reste fermé, les ustensiles de cuisson risquent de tomber. Reculez pour éviter que les aliments chauds ne vous éclaboussent. Risque de brûlure.
46. Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, risque de basculement.
47. Ne déplacez pas la résistance pendant le nettoyage. Risque d'électrocution.
48. Ne posez pas d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, cuillère) sur la surface de l'appareil, car ils deviennent chauds.
49. Ne retirez pas l'interrupteur d'allumage de l'appareil. Vous risqueriez d'accéder aux câbles électriques sous tension et de provoquer une électrocution.
50. L'alimentation du four peut être coupée pendant les travaux de construction à domicile. Une fois les travaux terminés, le rétablissement du service après-vente doit être effectué par un technicien agréé.
51. Ne posez pas d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, cuillère) sur la surface de l'appareil, car ils deviennent chauds.
52. Pour éviter la surchauffe, ne placez pas l'appareil derrière un cache décoratif.
53. Mettez l'appareil hors tension avant de retirer les dispositifs de sécurité. Après le nettoyage, installez les dispositifs de sécurité conformément aux instructions.
54. Les points de fixation des câbles doivent être protégés.
55. Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque/grille. Placez-les dans un récipient adapté avant de les enfourner.

56. PRUDENCE : Si la vitre du poêle est cassée, éteignez immédiatement tout élément de chauffage et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez pas l'appareil.

Sécurité électrique

1. Faites installer le dispositif de mise à la terre par un électricien agréé. Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation du produit sans mise à la terre conforme à la réglementation locale.
2. Une fois le four installé, les disjoncteurs doivent être accessibles à l'utilisateur.
3. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
5. Ne jamais laver le produit en le vaporisant ou en lui versant de l'eau ! Risque d'électrocution.
6. AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer l'ampoule.
7. AVERTISSEMENT : Coupez l'alimentation électrique avant d'accéder aux bornes.
8. AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.
9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés, ni de rallonges autres que le cordon d'origine.
10. La face arrière du four chauffe également lorsqu'il est en marche. Les connexions électriques ne doivent pas toucher cette face, sous peine de les endommager.
11. Ne serrez pas les câbles d'alimentation contre la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Si le câble fond, cela peut provoquer un court-circuit, voire un incendie.
12. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service technique agréé ou tout autre personnel qualifié, afin d'éviter tout danger.
13. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, sous peine de choc électrique.
14. Un interrupteur omnipolaire permettant de couper l'alimentation électrique est nécessaire pour l'installation. La coupure de l'alimentation électrique doit être assurée par un interrupteur ou un fusible intégré installé sur l'alimentation fixe, conformément à la réglementation en vigueur.
15. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation de type « Y ».
16. Les connexions fixes doivent être raccordées à une alimentation électrique permettant la coupure omnipolaire. Pour les appareils dont la catégorie de surtension est inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à l'alimentation électrique fixe conformément au code de câblage.

Surface de cuisson

1. Votre four nécessite un fusible de 40 A pour une alimentation monophasée ou un fusible de 3 x 16 A pour une alimentation triphasée, selon la puissance électrique. La partie cuisson est équipée de 4 résistances en céramique, tandis que la partie four est électrique. L'installation par un électricien qualifié est obligatoire.
2. Votre four est conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240 V / 380-415 V CA, 50/60 Hz. Si la tension du réseau est différente, contactez votre service après-vente agréé.
3. Le raccordement électrique du four doit être effectué uniquement sur des prises de courant avec mise à la terre conforme à la réglementation locale. En l'absence de prises de courant avec mise à la terre à l'endroit où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un raccordement non mis à la terre.
4. Si votre câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger ou risque d'électrocution.
5. Les câbles électriques ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
6. Utilisez votre four dans un environnement sec.
7. Lors de l'installation de votre four, assurez-vous qu'il soit au niveau du plan de travail. Ajustez ses pieds si nécessaire pour le mettre à niveau.

Utilisation prévue

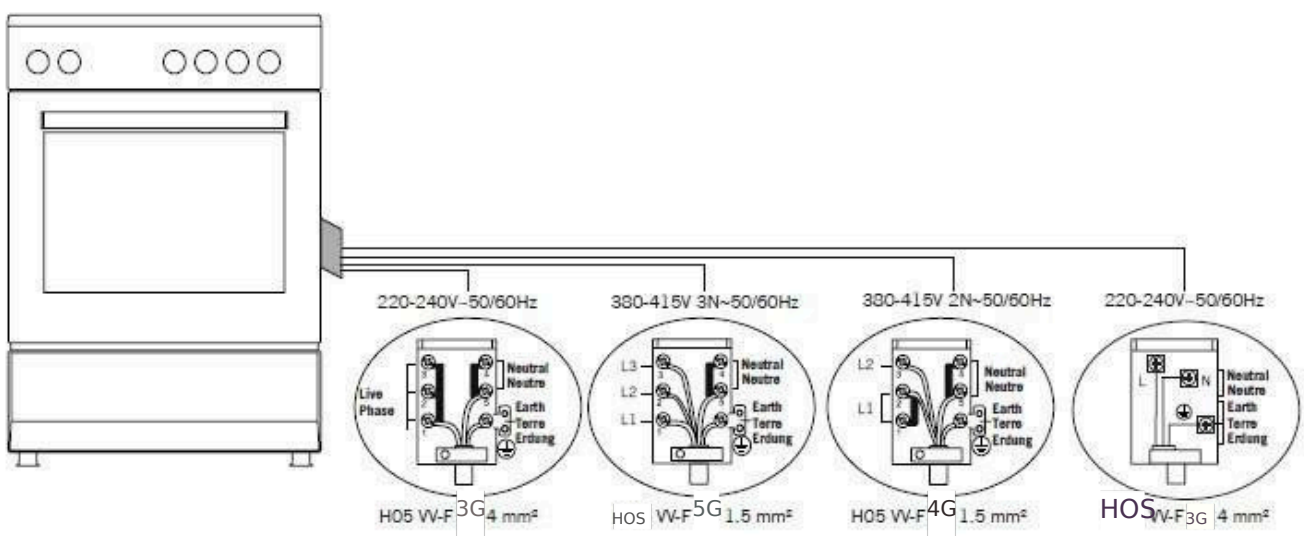
1. Ce produit a été conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale n'est pas autorisée.
2. Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme chauffer une pièce.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, sécher des vêtements ou des serviettes en les suspendant à la poignée ou à des fins de chauffage.
4. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage dû à une mauvaise utilisation ou à une mauvaise manipulation.
5. La partie four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller des aliments.
6. La durée de vie opérationnelle du produit que vous avez acheté est de 10 ans. C'est la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de ce produit, tel que défini, sont fournies par le fabricant.

4. RACCORDEMENTS

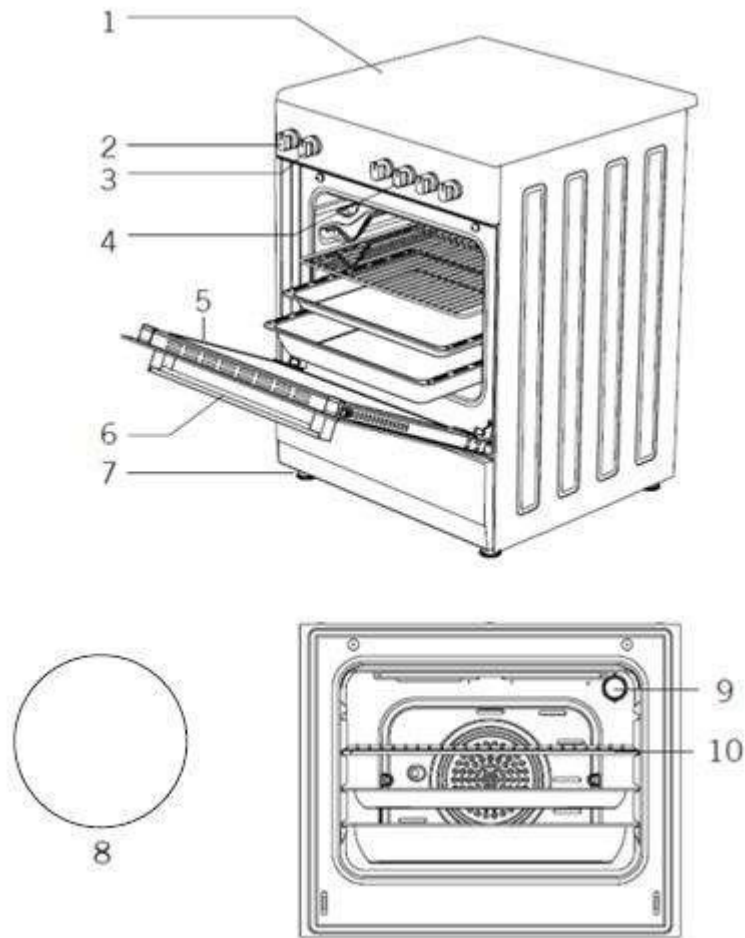
Raccordement électrique

1. Votre four nécessite un fusible de 40 A pour une alimentation monophasée ou un fusible de 3x16 A pour une alimentation triphasée selon la puissance électrique, la partie cuisson ayant 4 plaques chauffantes en céramique et la partie four étant électrique. L'installation par un électricien qualifié est obligatoire.
2. Votre four est réglé pour fonctionner avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Si le réseau électrique diffère de cette valeur, contactez votre service agréé.
3. Le raccordement électrique du four doit être effectué uniquement sur des prises équipées d'une mise à la terre conforme à la réglementation locale. S'il n'y a pas de prises avec mise à la terre à l'endroit où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié pour l'installation. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de l'absence de connexion à la terre de l'appareil.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service agréé ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger ou choc électrique.
5. Les câbles électriques ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
6. Faites fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.
7. Lors de l'installation de votre four, assurez-vous qu'il soit au niveau du plan de travail. Ajustez les pieds si nécessaire pour le mettre à niveau.

Schéma de raccordement électrique



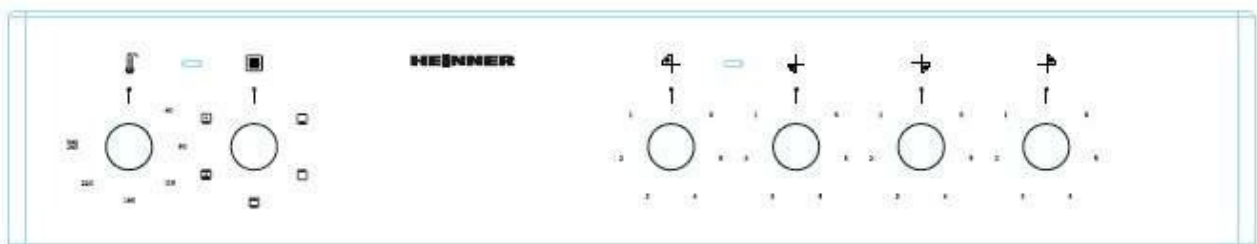
5. DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Plateau supérieur	6. Poignée du four 7.
2. Bouton de réglage de la température (thermostat)	7. Plastique pied.
3. Bouton de fonction de cuisson	8. Élément chauffant céramique
4. Boutons de contrôle des sections de la plaque	9. Lampe du four .
5. Porte du four	10. Gond de fil métallique

Remarque : L'image de l'appareil ci-dessus est fournie à titre indicatif uniquement. L'image de l'appareil peut varier en fonction de l'option. Ne prenez en compte que votre appareil.

Panneau de contrôle



1. Bouton de réglage de la température (thermostat)	4. Bouton de brûleur électrique
2. Bouton de sélection des fonctions	5. Bouton de brûleur électrique
3. Bouton de brûleur électrique	6. Bouton de brûleur électrique

Accessoires

Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.), et les aliments congelés.



Grille métallique

Elle est utilisée pour rôtir ou placer les aliments congelés, ou les aliments à faire frire ou rôtir sur le rack souhaité.



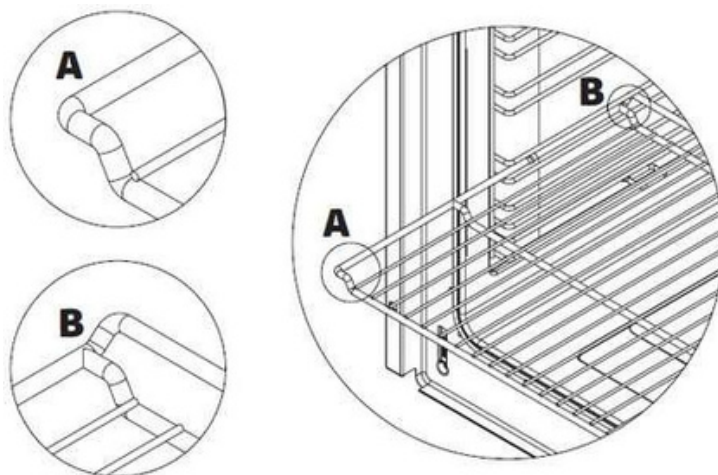
Gebruik van het draadrooster

Het is belangrijk om het draadrooster en de bakplaat correct op de roosters te plaatsen en het rooster en/of de bakplaat op de juiste manier op het rooster te bevestigen.

De juiste plaatsing wordt weergegeven in de afbeelding hiernaast.

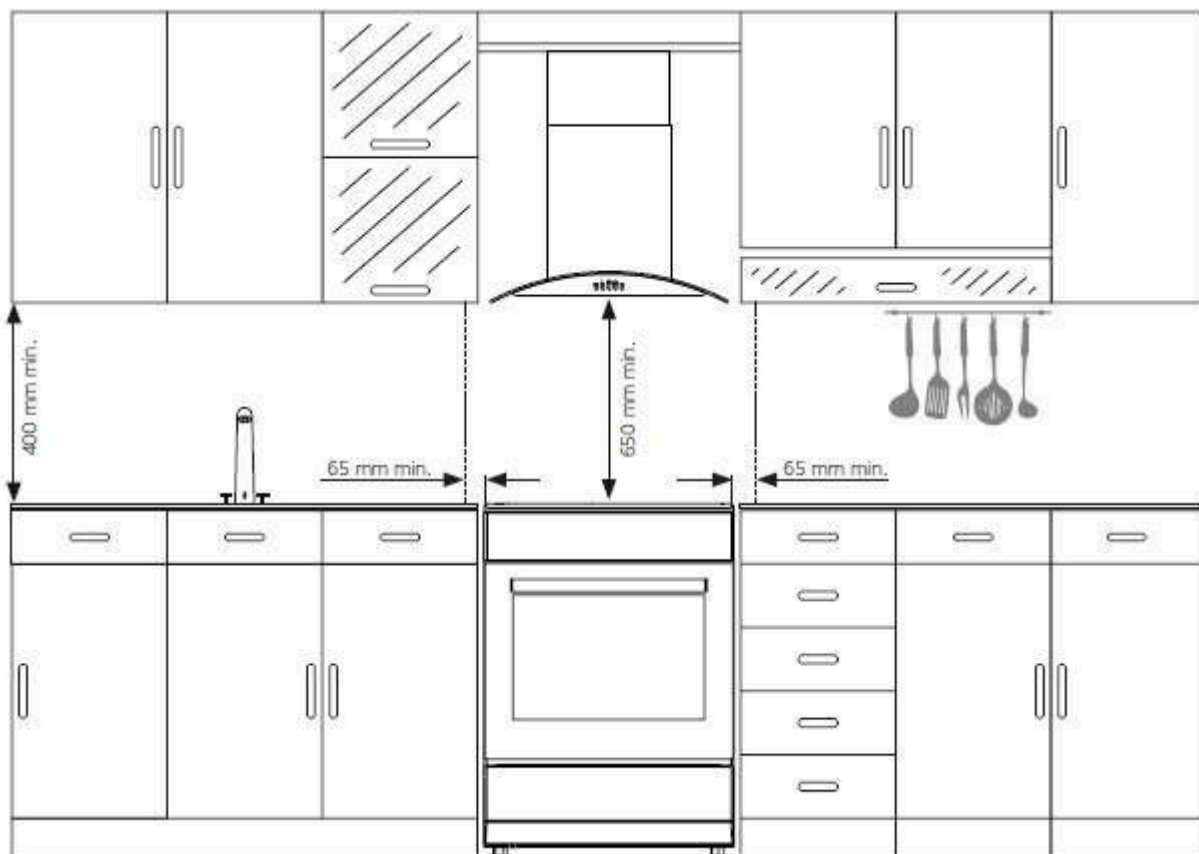
Plaats het rooster of de bakplaat tussen twee rails en zorg ervoor dat het in balans is voordat u er voedsel op legt.

Let op: Gebruik het draadrooster niet direct onder het rooster waarop de telescopische rail is bevestigd.



6. INSTALLATION

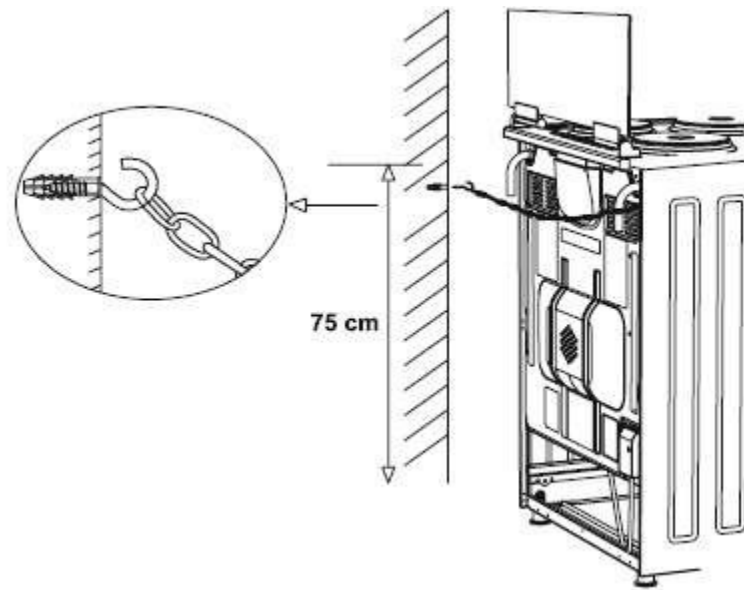
Vérifiez si l'installation électrique est adéquate pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'électricité n'est pas adaptée, faites appel à un électricien et à un plombier pour effectuer les raccordements nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des interventions effectuées par des personnes non autorisées. **AVERTISSEMENT** : Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit sera installé et de faire préparer l'installation électrique. **AVERTISSEMENT** : Les règles des normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation du produit. **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés présentent un risque pour votre sécurité. Emplacement approprié pour l'installation et avertissements importants Les pieds de l'appareil ne doivent pas reposer sur des surfaces molles telles que des tapis. Le sol de la cuisine doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de tout autre ustensile de cuisine pouvant être utilisé sur le four. L'appareil doit être utilisé avec un dégagement minimum de 400 mm au-dessus des surfaces de la table de cuisson et de 65 mm des surfaces latérales à l'intérieur d'un meuble de cuisine. L'appareil convient à une utilisation contre les deux parois latérales, sans support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant concernant la hauteur de montage. (min. 650 mm)



AVERTISSEMENT : Les meubles de cuisine à proximité de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
AVERTISSEMENT : N'installez pas l'appareil à côté de réfrigérateurs ou de refroidisseurs. La chaleur dégagée par l'appareil augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.
AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration de l'arrimage par chaîne

Avant d'utiliser l'appareil, afin de garantir une utilisation en toute sécurité, veillez à fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournies. Assurez-vous que le crochet est solidement vissé dans le mur.



7. FONCTIONNEMENT DU FOUR

1. Lors de la première utilisation de votre four, une odeur peut se dégager, provenant des éléments chauffants. Pour l'éliminer, faites-le chauffer à 240 °C pendant 45 à 60 minutes à vide.
 2. Le bouton de commande du four doit être positionné sur la valeur souhaitée ; sinon, le four ne fonctionnera pas.
 3. Le tableau de cuisson indique les types de plats, les temps de cuisson et les positions du thermostat. Les valeurs indiquées sont des valeurs caractéristiques, obtenues grâce à des tests réalisés dans notre laboratoire. Vous trouverez ainsi différentes saveurs adaptées à vos goûts, selon vos habitudes culinaires.
 4. Vous pouvez faire rôti du poulet dans votre four à l'aide des accessoires fournis.
 5. Temps de cuisson : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension d'alimentation et des ingrédients (qualité, quantité et température).
 6. Pendant la cuisson, n'ouvrez pas fréquemment le couvercle du four. Cela pourrait perturber la circulation de la chaleur et affecter le résultat.
- Utilisation du gril**
1. Lorsque vous placez le gril sur la grille supérieure, les aliments ne doivent pas toucher la grille.
 2. Vous pouvez préchauffer le four pendant 5 minutes pendant la cuisson. Si nécessaire, retournez les aliments.
 3. Placez les aliments au centre du gril pour une circulation d'air optimale.

Pour allumer le gril :

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du gril.
2. Réglez ensuite la température souhaitée.

Pour éteindre le gril :

Placez le bouton de fonction sur la position « arrêt ».

AVERTISSEMENT : Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.

Caractéristiques techniques de votre four

Spécifications	Valeurs
Largeur	500 mm
Profondeur	630 mm
Hauteur	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W
Élément de chauffage inférieur	1000 W
Élément de chauffage supérieur	800 W
Élément de chauffage turbo	1800 W
Élément de chauffage du grill	1500 W
Tension d'alimentation	220-240V, 50/60 Hz
Plaque chauffante 145 mm (x2)	1500 W
Plaque chauffante 180 mm (x2)	2000 W

AVERTISSEMENT : Toute modification doit être effectuée par un service agréé. Veuillez consulter ce tableau. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de problèmes résultant d'une modification non conforme.

AVERTISSEMENT : Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT : Les valeurs fournies avec l'appareil ou sa documentation sont des mesures de laboratoire effectuées conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Utilisation de la plaque de déflecteur du grill

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill (figure 10)
2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Garder les jeunes enfants à l'écart.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant le vitrage de la face avant du four. (figure 11)
4. Puis fixez le panneau de sécurité entre le four et la façade en refermant doucement le couvercle. (figure 12)
5. Il est important de cuisiner en laissant le couvercle ouvert à une distance spécifiée lors du mode grill.
6. Le panneau de sécurité offrira des conditions de cuisson idéales tout en protégeant le panneau de commande et les boutons.

AVERTISSEMENT : Si le cuiseur dispose de l'option « grill fermé » avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement ; dans ce cas, la plaque de déflecteur du grill n'est pas nécessaire.

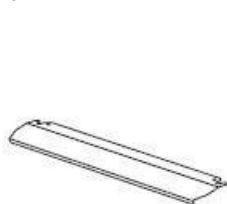


Figure 10

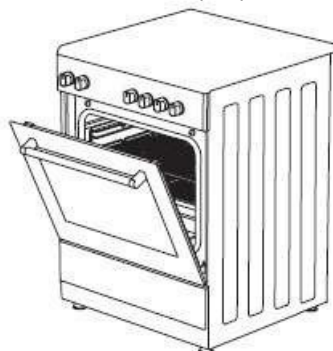


Figure 11

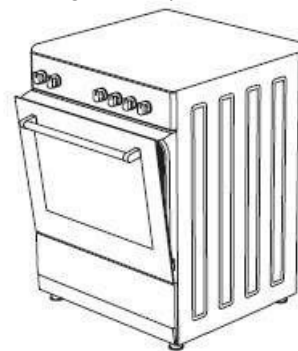
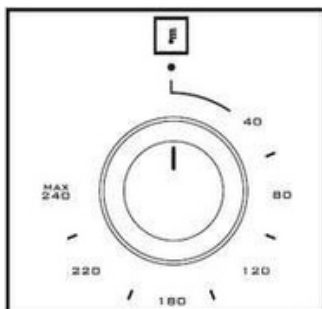


Figure 12

8. UTILISER LA SECTION PLACER SUR LE

Bouton de réglage de la température (thermostat)

Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé les aliments à l'intérieur du four, tournez l'interrupteur pour régler la température souhaitée entre 40 et 240 °C. Pour les températures de cuisson des différents aliments, voir le tableau de cuisson.



Utilisation et description de la section hob pour vitro-ceramique

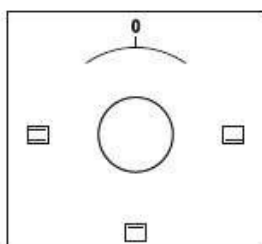
1. La plaque de cuisson se commande à l'aide des interrupteurs annulaires situés sur le panneau de commande du four. Cet interrupteur régule la puissance afin d'atteindre la température souhaitée.
2. Pour une cuisson optimale, le fond des casseroles doit être aussi épais et plat que possible.
3. Le fond des casseroles et des zones de cuisson doit être de même diamètre. Si possible, utilisez toujours des couvercles sur les casseroles. Placez toujours les ustensiles de cuisson dans la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteignez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.
4. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre en marche la plaque. La température, réglée par la position du bouton sur la ligne, augmente progressivement jusqu'à la température maximale (zone unique).
5. Pour une plaque à deux zones de cuisson, la première zone fonctionne comme une zone unique ; la seconde zone s'active après avoir tourné le bouton plus fermement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « max ». En tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la première zone fonctionne à pleine puissance et la puissance de la seconde diminue jusqu'à la température souhaitée. Levelhjinehinehie







	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
180 mm commutateur	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm commutateur	180 W	470 W	790 W	850 W	1230W	1700 W

9. FONCTIONS ET CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON

bouton de fonction

Utilisé pour déterminer les éléments chauffants à utiliser pour cuisiner le plat à cuire au four. Programme du chauffage types dans ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffages et types de programme constituant ces chauffages peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.



	Le chauffage inférieur et supérieur est actionné ensemble. La nourriture est chauffée vers le bas et vers le haut en même temps. Ce programme peut être utilisé pour cuisiner des aliments tels que gâteaux, pizzas, biscuits et gâteaux. Utilisez une seule plaque pour la cuisson.
	Éléments de chauffage inférieur + supérieur + ventilateur
	Le chauffage supérieur est activé. Il est utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux de nourriture.
	Le chauffage inférieur est actionné. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si le fond du plat en cuisson doit également être rôti. De plus, cette fonction est utilisée pour le nettoyage à la vapeur. (Voir le nettoyage à la vapeur)
	Élément de chauffage inférieur + ventilateur
	Il est utilisé pour l'éclairage du four. La lampe fonctionne automatiquement pour toutes les cuissons fonctions.

AVERTISSEMENT : Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes selon le modèle. Faites attention uniquement aux fonctions de cuisson de votre four.

10. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Aliments	Fonctions de cuisson	Température	Position de la grille	Durée de cuisson (min)
Gâteau (Plaque/Moule)	Statique / Statique + ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo + ventilateur	170-180	2	25-30
Patty	Statique/ Statique+ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statiste	180-190	2	25-30
biscuit	Statiste	170-180	3	20-25
Tarte aux pommes	Statiste/ Turbo + ventilateur	180-190	2	50-70
Gâteau éponge	Statiste	200/150*	2	20-25
Pizza	Statiste + ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagnes	Statiste	180-200	2	25-40
Meringue	Statiste	100	2	60
Poulette	Statique + ventilateur/Turbo+ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet Pouletgrillé**	Grill	200-220	4	25-30
Poisson grillé**	Grill + ventilateur	200-220	4	25-30
Steak de faux-filet**	Grill + ventilateur	Max.	4	15-20
Boulettes de viande grillées**	Grill	Max	4	20-25

*Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit être à 200 °C et la seconde moitié à 150 °C.

**Pendant la moitié de la cuisson, le plat doit être tourné.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Pendant son fonctionnement ou juste après sa mise en marche, le four est extrêmement chaud. Évitez de toucher les résistances.
2. Ne nettoyez jamais l'intérieur du four (paroi, couvercle, plaques, etc.) avec des outils tels qu'une brosse dure, une éponge abrasive ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, récurants ou détergents.
3. Après avoir nettoyé l'intérieur du four avec un chiffon savonneux, rincez-le puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
4. Nettoyez les surfaces vitrées avec un produit nettoyant spécial pour vitres.
5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.
6. Avant d'ouvrir le couvercle du four, essuyez tout liquide renversé. Avant de le refermer, assurez-vous que la table de cuisson est suffisamment refroidie.
7. N'utilisez jamais de produits inflammables tels que de l'acide, du diluant ou de l'essence pour nettoyer votre four.
8. Ne lavez aucune partie de votre four au lave-vaisselle. 9. Pour nettoyer la vitre avant du four, retirez les vis de fixation de la poignée à l'aide d'un tournevis, puis retirez la porte du four. Nettoyez et rincez soigneusement la vitre. Après séchage, remplacez la vitre du four correctement et remettez la poignée en place.

Installation de la porte du four

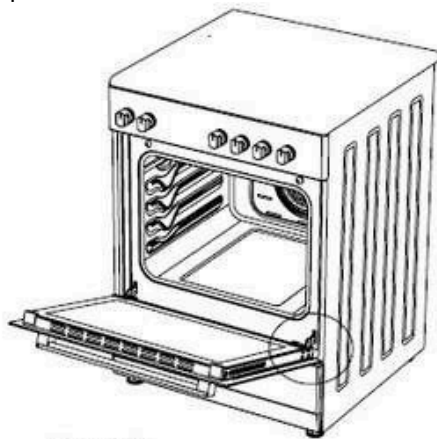


Figure 2

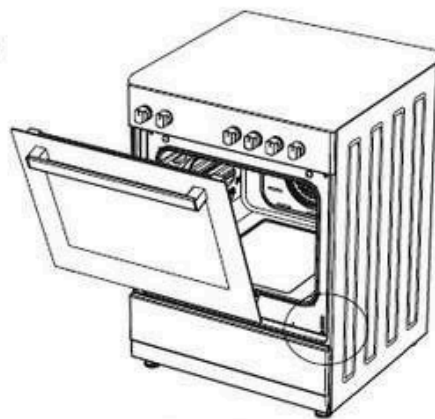


Figure 3

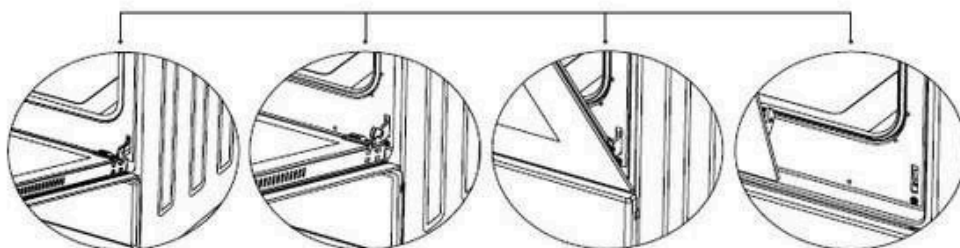


Figure 2.1

Figure 2.2

Figure 3.1

Figure 3.2

Ouvrez complètement la porte du four en tirant dessus vous-même. Ensuite, effectuez le déverrouillage en tirant le loquet de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur la figure 2.1.

Amenez le loquet de charnière à l'angle le plus large comme indiqué sur la figure 2.2. Placez les deux charnières qui relient la porte du four dans la même position.

Ensuite, fermez la porte du four en appuyant sur le loquet de charnière comme indiqué sur la figure 3.1.

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en la tenant des deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée, comme

indiqué sur la figure 3.2.

Pour replacer la porte du four, effectuez les étapes ci-dessus à l'envers.

Nettoyage et entretien de la vitre de la porte frontale du four

Retirez le profil en enfonçant les loquets en plastique des deux côtés gauche et droit comme indiqué à la figure 4 et en tirant le profil vers vous comme indiqué à la figure 5.

Puis retirez la vitre intérieure comme indiqué à la figure 6.

Si nécessaire, la vitre centrale peut être retirée de la même manière. Après nettoyage et entretien, remettez les vitres et le profil dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profil est correctement enclenché.

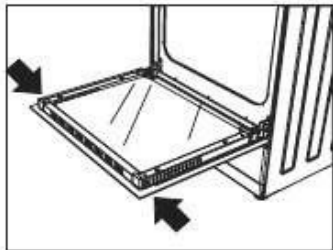


Figure 4

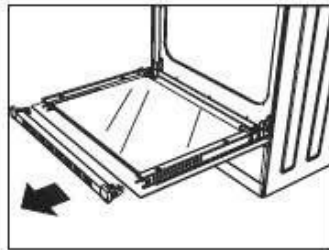


Figure 5

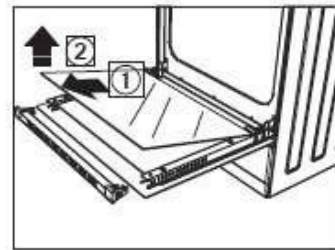


Figure 6

Changement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe. (un circuit ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

Commencez par déconnecter l'alimentation de l'appareil et assurez-vous que l'appareil est froid.

Retirez la protection en verre en tournant comme indiqué sur la figure du côté gauche. Si vous avez du mal à tourner, porter des gants en plastique vous aidera.

Puis retirez la lampe en la tournant, installez la nouvelle lampe avec les mêmes spécifications.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil sur la prise et terminez le remplacement. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Lampe de type G9



220-240V, AC
15-25 W

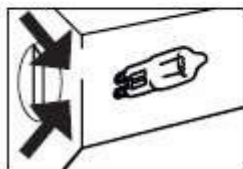
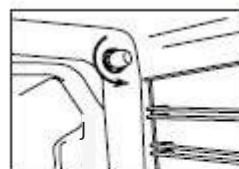


Figure 8

Lampe de type E14



220-240 V, AC
15W



Figure 9

12. DÉBOGAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pourriez rencontrer avec votre produit en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique. En cas de problème avec le four, commencez par vérifier le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez le centre de service.

Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible.	Vérifiez que l'alimentation électrique est disponible.
Le four s'arrête pendant la cuisson.	La prise se retire de la prise murale.	Réinsérez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long.	Laissez le four refroidir après les longs cycles de cuisson.
Plusieurs appareils peuvent être branchés sur une même prise murale.	Utilisez une seule fiche par prise murale.	Utilisez une seule fiche par prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Des résidus alimentaires coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de rouvrir la porte.
Choc électrique au contact du four.	Il se peut que l'alimentation électrique ne soit pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Vous utilisez peut-être une prise non mise à la terre.	
De l'eau qui goutte.	Selon les aliments, de l'eau ou de la vapeur peuvent se former. Cela n'est pas dû à un défaut de l'appareil.	Laissez le four refroidir puis essuyez-le avec un torchon.
De la vapeur s'échappe d'une fissure dans la porte du four.		
De l'eau restant à l'intérieur de four.		
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont peut-être pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez-le.
	Le fusible a peut-être sauté, ou le disjoncteur a peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur. Si ce problème se répète fréquemment, appelez un électricien.
De la fumée s'échappe du four pendant son fonctionnement.	Lors de la première utilisation du four.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus alimentaires de la résistance.
	Nourriture sur le chauffeplats.	Utilisez des récipients en verre adaptés aux hautes températures.
Le four ne cuit pas bien.	Il se peut que la porte soit ouverte trop souvent pendant la cuisson.	N'ouvrez pas trop souvent la porte du four, surtout si vous faites cuire un aliment qui nécessite d'être retourné. Si vous l'ouvrez trop souvent, la température interne baissera, ce qui risque d'affecter la cuisson.
L'éclairage intérieur est faible ou ne fonctionne pas.	La lampe est peut-être défectueuse.	Remplacez-la par une lampe ayant les mêmes caractéristiques.
	Un corps étranger obstruit la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface intérieure du four et vérifiez à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Commandes du four mal réglées	Lisez la section relative au fonctionnement du four et réinitialisez-le.
	Fusible déclenché ou disjoncteur coupé.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si le problème se répète fréquemment, faites appel à un électricien.

**Élimination respectueuse de l'environnement**

Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !

Veillez respecter la réglementation locale : déposez vos appareils électriques hors d'usage dans un centre de collecte approprié.



HEINNER est une marque déposée de Network One Distribution SRL. D'autres marques et noms de produits sont des marques déposées ou des marques déposées de leurs détenteurs respectifs.

Aucune partie des spécifications ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit ou utilisée pour créer des dérivés tels que traduction, transformation ou adaptation sans l'autorisation de NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright©2013NetworkOneDistribution. Tous droits réservés.

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



Ce produit est conforme aux normes et standards de la Communauté européenne

**Importateur : Network One Distribution**

Rue Marcel Iancu, 3-5, Bucarest, Roumanie

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

ELEKTROHERD

Modell:

HFSC-S56E4VWH



- Elektroherd, Elektrobackofen
- 50 x 60 cm

HEINNER

1. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Verwendung auf. Dieses Handbuch ist dazu bestimmt, Geben Sie alle notwendigen Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Zum Betrieb
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät ordnungsgemäß und sicher in Betrieb nehmen Installation und Verwendung.

2. INHALT IHRES PAKETS

- **Elektroherd**
- **Bedienungsanleitung**
- **Garantieschein**

3. Sicherheitsmaßnahmen

Allgemeine Maßnahmen

1. Installation und Reparatur dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Arbeiten, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.
3. Der Backofen ist gemäß der Bedienungsanleitung zu verwenden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
5. **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können beim Grillen heiß werden. Von Kindern fernhalten.
6. **WARNUNG:** Brandgefahr! Lagern Sie keine Materialien auf der Kochfläche.
7. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
8. Die Einstellbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
9. Die zugänglichen Teile können beim Grillen heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
10. **WARNUNG:** Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke wie z. B. zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.
11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.
12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür nach dem Einlegen von Speisen vollständig geschlossen ist.
13. Versuchen Sie **NIEMALS**, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät nur aus und decken Sie die Flamme anschließend mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.
14. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden können.
15. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
16. **VORSICHT:** Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, Hör- oder geistigen Beeinträchtigungen oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern die Aufsicht gewährleistet ist oder Informationen über die Gefahren bereitgestellt werden.
18. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nur von Kindern unter 8 Jahren und unter Aufsicht von Erwachsenen durchgeführt werden.
20. Gerät und Netzkabel sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
21. Vor Inbetriebnahme des Geräts Vorhänge, Tüll, Papier und andere brennbare Materialien entfernen. Brennbare Materialien dürfen nicht auf oder in das Gerät gelegt werden.
22. Belüftungsöffnungen freihalten.
23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung geeignet.

24. Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann zum Bersten führen.
25. Der Ofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher etc. an den Ofengriff.
26. Legen Sie Backbleche, Teller oder Alufolie nicht direkt auf den Ofenboden. Die entstehende Hitze kann den Ofenboden beschädigen.
27. Verwenden Sie beim Einlegen und Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen immer hitzebeständige Ofenhandschuhe.
28. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Medikamenten oder Alkohol stehen, da dies Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen kann.
29. Seien Sie vorsichtig beim Verwenden von Alkohol in Speisen. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
30. Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
31. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist.
32. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Glasscheibe der Fronttür entfernt oder beschädigt ist.
33. Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in den vorgeheizten Backofen. Verwenden Sie dazu entweder den Backofeneinsatz oder ein Zubehörteil (z. B. Backblech, Grillrost).
34. Stellen Sie keine Gegenstände in Reichweite von Kindern auf das Gerät.
35. Achten Sie darauf, den Grillrost und das Backblech korrekt auf den Rosten zu platzieren. Stellen Sie den Rost oder das Backblech zwischen zwei Schienen und vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht, bevor Sie Speisen darauflegen.
36. Um die Heizelemente des Backofens nicht zu berühren, entfernen Sie überstehende Teile des Backpapiers.
37. Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Temperaturen als der auf dem Backpapier angegebenen Maximaltemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden.
38. Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.
39. Die Verpackungsmaterialien sind für Kinder gefährlich. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
40. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung der Glasscheibe, da Kratzer auf der Oberfläche der Türscheibe zum Bruch des Glases führen können.
41. Schlagen Sie nicht mit harten Metallgegenständen auf die Glasoberflächen von Glaskeramik-Kochfeldern, da dies die Beschichtung beschädigen und einen Stromschlag verursachen kann.
42. Bedienen Sie den Backofen nicht alleine.
43. Beim Abmontieren oder Brechen des Backofenfußes können Speisen herausspritzen. Seien Sie vorsichtig. Es besteht Verletzungsgefahr.
44. Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Backofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um sich vor den austretenden heißen Dämpfen zu schützen. Verbrennungsgefahr!
45. Die obere Abdeckung des Backofens kann aus bestimmten Gründen geschlossen sein. Dadurch kann Kochgeschirr herunterfallen. Halten Sie Abstand, um sich vor heißen Speisen zu schützen. Verbrennungsgefahr!
46. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür, da diese umkippen kann.
47. Bewegen Sie den Heizwiderstand nicht während der Reinigung. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
48. Legen Sie keine Metallutensilien wie Messer, Gabeln oder Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden.
49. Entfernen Sie nicht den Zündschalter des Geräts. Andernfalls können stromführende Kabel freigelegt werden. Dies kann zu einem Stromschlag führen.
50. Die Stromzufuhr zum Ofen kann während Bauarbeiten unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen von einem autorisierten Kundendienst wieder angeschlossen werden.
51. Legen Sie keine Metallutensilien wie Messer, Gabeln oder Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden.
52. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer Abdeckung installiert werden.
53. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß Anleitung anbringen.
54. Kabelbefestigungspunkte müssen geschützt werden.
55. Speisen nicht direkt auf dem Backblech/Grillrost zubereiten. Bitte die Speisen vor dem Einschieben in den Ofen auf geeignete Backformen oder -utensilien geben.

56. VORSICHT: Wenn die Glasscheibe des Herdes zerbricht, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und benutzen Sie das Gerät nicht.

Elektrische Sicherheit

1. Lassen Sie die Erdung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
2. Die Sicherungsautomaten des Ofens müssen so angebracht sein, dass sie für den Endbenutzer nach der Installation erreichbar sind.
3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
4. Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichwertig qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Reinigen Sie das Produkt niemals mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr.
6. WARNUNG: Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis des Geräts unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe wechseln.
7. WARNUNG: Trennen Sie alle Verbindungen des Stromkreises, bevor Sie an die Anschlüsse gelangen.
8. WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, wenn die Oberfläche Risse aufweist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
9. Verwenden Sie keine beschädigten oder durchtrennten Kabel oder Verlängerungskabel außer dem Originalkabel.
10. Die Rückwand des Backofens erhitzt sich beim Betrieb. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückwand nicht berühren, da sie sonst beschädigt werden können.
11. Ziehen Sie die Anschlusskabel nicht fest an der Backofentür an und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies einen Kurzschluss und sogar einen Brand verursachen.
12. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
13. Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
14. Für die Installation ist ein Allpol-Schalter erforderlich, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Trennung von der Stromzufuhr muss durch einen Schalter oder eine integrierte Sicherung an der fest installierten Stromversorgung gemäß den Bauvorschriften erfolgen.
15. Das Gerät ist mit einem Y-förmigen Netzkabel ausgestattet.
16. Feste Anschlüsse müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allseitige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unterhalb III muss die Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

Kochfläche

1. Ihr Backofen benötigt eine 40-A-Sicherung für einphasigen Strom oder eine 3x16-A-Sicherung für dreiphasigen Strom, je nach Leistung des Kochfelds (4 Keramikheizkörper) bzw. des Backofens (elektrische Ausführung). Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
2. Ihr Backofen ist für eine Netzspannung von 220–240 V / 380–415 V Wechselstrom, 50/60 Hz ausgelegt. Weicht die Netzspannung von diesem Wert ab, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst.
3. Der Backofen darf nur an Steckdosen mit Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen werden. Sind am Aufstellungsort keine geerdeten Steckdosen vorhanden, beauftragen Sie umgehend einen qualifizierten Elektriker mit der Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden Erdungsanschluss entstehen.
4. Beschädigte Netzkabel müssen von einem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefahren oder Stromschläge zu vermeiden.
5. Elektrische Kabel dürfen die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
6. Betreiben Sie Ihren Backofen in einer trockenen Umgebung.
7. Stellen Sie den Backofen so auf, dass er auf Arbeitsplattenhöhe steht. Passen Sie die Füße gegebenenfalls an, um ihn auf die richtige Höhe zu bringen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

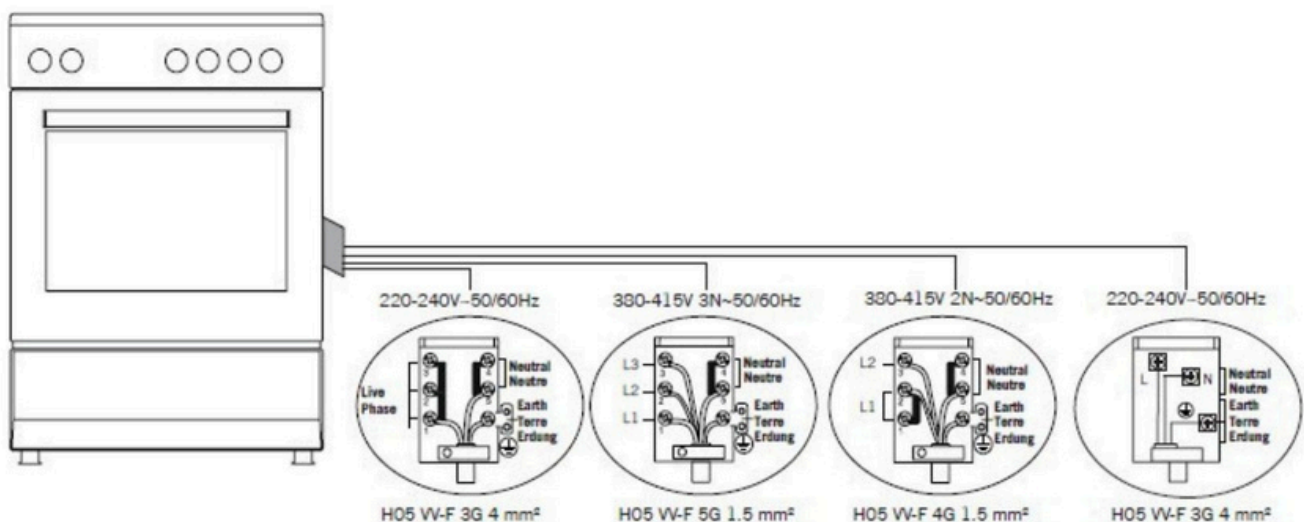
1. Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt. Gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie z. B. Erhitzen verwendet werden ein Zimmer.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Tellern unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung entstehen.
5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Frittieren und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
6. Die Nutzungsdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den der Hersteller die für den Betrieb dieses Produkts gemäß Definition erforderlichen Ersatzteile bereitstellt.

4. VERBINDUNGEN

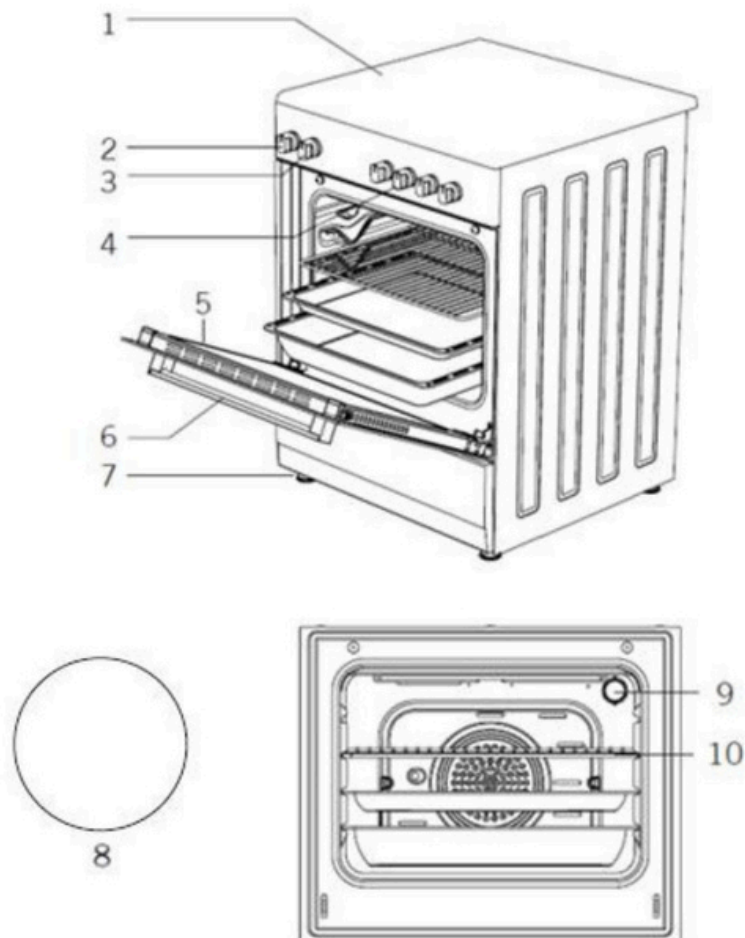
Elektrischer Anschluss :

1. Ihr Backofen benötigt eine 40-A-Sicherung für einphasigen Strom oder 3x 16-A-Sicherungen für dreiphasigen Strom, je nach Leistung des Kochfelds (4 Keramikheizkörper) bzw. des Backofens (elektrische Ausführung). Die Installation muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
2. Ihr Backofen ist für eine Netzspannung von 220–240 V/ 380–415 V Wechselstrom, 50/60 Hz ausgelegt. Weicht die Netzspannung von diesem Wert ab, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Kundendienst.
3. Der Backofen darf nur an Steckdosen mit Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen werden. Sind am Aufstellungsort keine geerdeten Steckdosen vorhanden, beauftragen Sie umgehend einen qualifizierten Elektriker mit der Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden Erdungsanschluss entstehen.
4. Beschädigte Netzkabel müssen von einem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefahren oder Stromschläge zu vermeiden.
5. Elektrische Kabel dürfen die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
6. Betreiben Sie Ihren Backofen in einer trockenen Umgebung.
7. Stellen Sie sicher, dass der Backofen auf Arbeitsflächenhöhe steht. Passen Sie gegebenenfalls die Füße an, um ihn auf die richtige Höhe zu bringen.

Elektrischer Anschlussplan



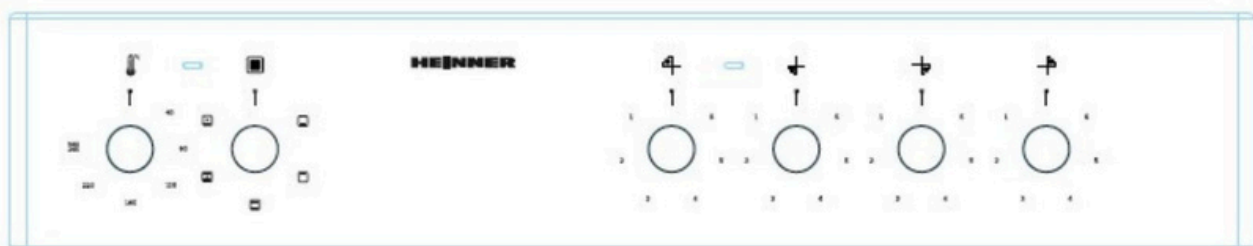
5. PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Deckplatte	6. Ofengriff
2. Temperaturregler (Thermostat)	7. Kunststoffbein
3. Drehknopf für Kochfunktionen	8. Keramisches Heizelement
4. Drehknöpfe zur Steuerung der Kochfeldabschnitte	9. Ofenlampe 1
5. Durchgaren	10. Ofenlampe 2

Hinweis: Das obige Bild des Geräts dient nur zur Veranschaulichung. Das tatsächliche Gerät kann je nach Ausstattungsvariante abweichen. Bitte beachten Sie ausschließlich Ihr Gerät.

Bedienfeld



1. Temperaturregler (Thermostat)	4. Drehknopf für elektrische Kochfelder
2. Funktionswahlknopf	5. Drehknopf für elektrische Kochfelder
3. Drehknopf für elektrische Kochfelder	6. Drehknopf für elektrische Kochfelder

Zubehör

Standardtablett. Es wird für Gebäck (Kekse, Plätzchen usw.) und Tiefkühlkost verwendet.



Drahtgrill. Er

dient zum Braten oder zum Platzieren von gefrorenen Lebensmitteln oder Lebensmitteln, die gebraten oder geröstet werden sollen, auf dem gewünschten Rost.



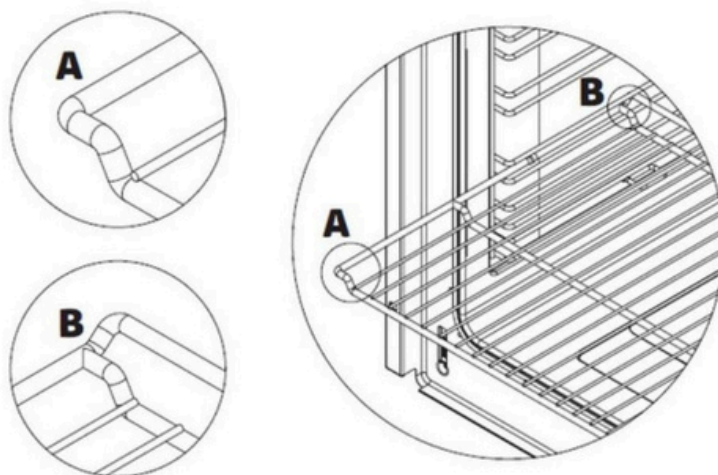
Bei der Verwendung des

Drahtgrills ist es wichtig, den Drahtgrill und die Schale richtig auf den Drahtrosten zu platzieren und den Grill bzw. die Schale korrekt auf dem Rost zu positionieren.

Die korrekte Platzierung ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

Platzieren Sie den Grillrost oder das Tablett zwischen zwei Schienen und vergewissern Sie sich, dass es ausbalanciert ist, bevor Sie Lebensmittel darauflegen.

Hinweis: Verwenden Sie nicht den Drahtrost direkt unterhalb des Rostes, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

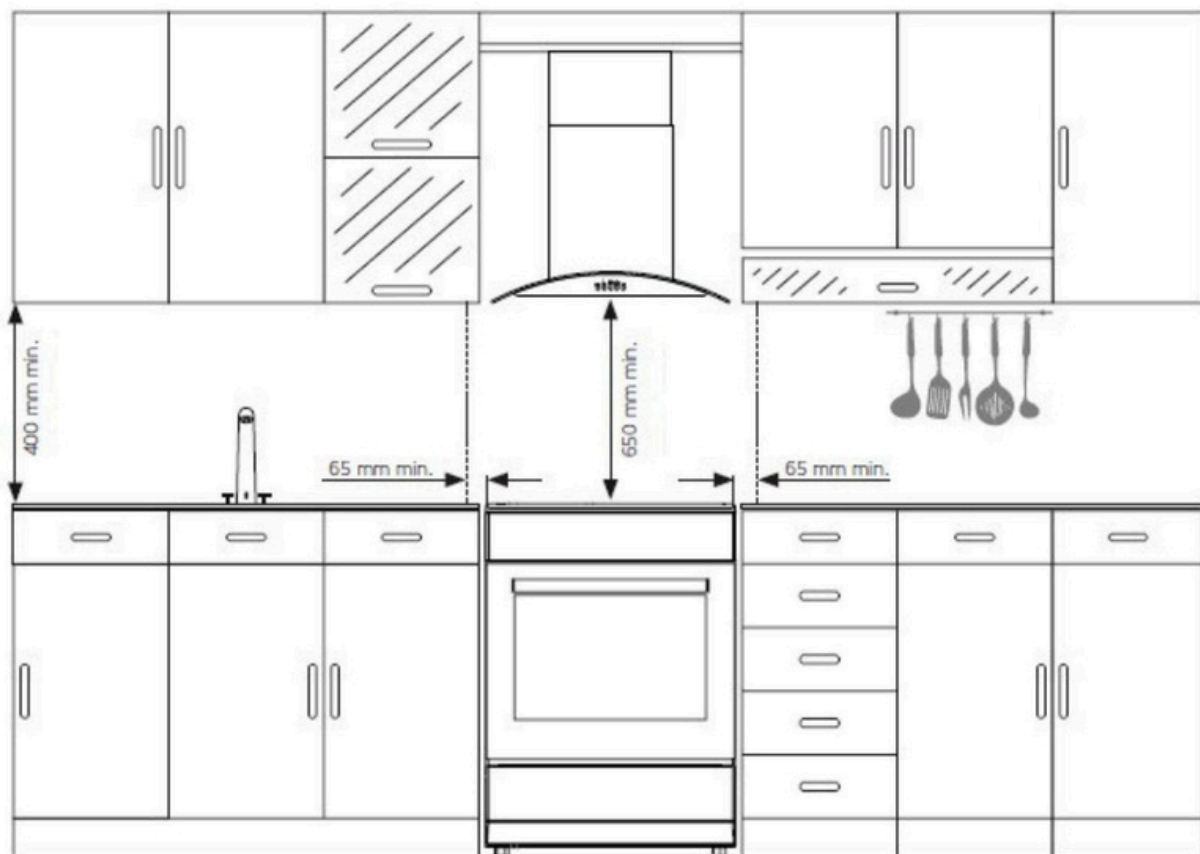


6. INSTALLATION

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation für den Betrieb des Geräts geeignet ist. Ist die Elektroinstallation nicht geeignet, beauftragen Sie einen Elektriker und einen Installateur, die erforderlichen Anschlüsse herzustellen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung des Geräts entstehen.

WARNUNG: Der Kunde ist für die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Installation der elektrischen Anlage verantwortlich. **WARNUNG:** Bei der Installation sind die örtlichen Normen für Elektroinstallationen zu beachten. **WARNUNG:** Prüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Beschädigte Geräte dürfen nicht installiert werden. Beschädigte Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar.

Richtiger Aufstellungsort und wichtige Warnhinweise: Die Gerätefüße dürfen nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss stabil genug sein, um das Gewicht des Geräts und eventuell verwendeter Küchenutensilien zu tragen. Das Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 400 mm zu den oberen Kochfeldflächen und 65 mm zu den Seitenwänden innerhalb von Küchenmöbeln aufgestellt werden. Es kann an beiden Seitenwänden ohne zusätzliche Stützen oder ohne Einbau in einen Schrank verwendet werden. Falls eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers zur Montagehöhe (mind. 650 mm).



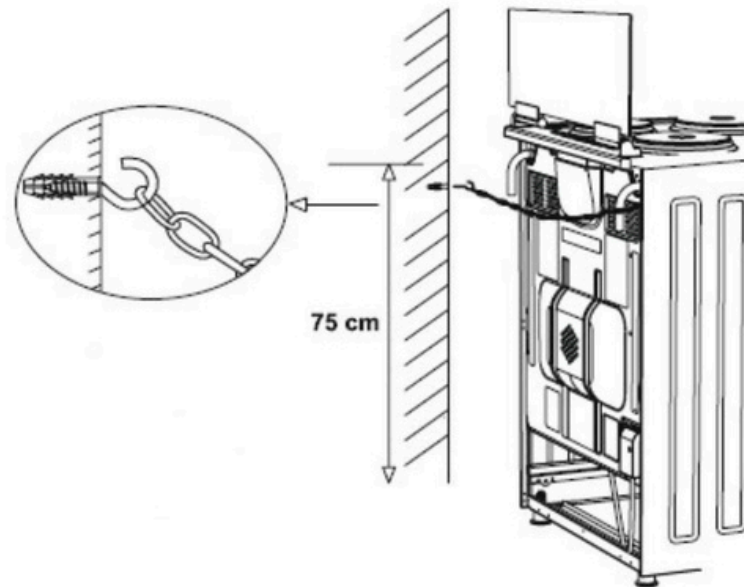
WARNUNG: Die Küchenmöbel in der Nähe des Geräts müssen hitzebeständig sein.

WARNUNG: Installieren Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlgeräten. Die vom Gerät abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch der Kühlgeräte.

WARNUNG: Benutzen Sie nicht die Tür und/oder den Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

Kettenbefestigung (Abbildung)

Vor der Inbetriebnahme des Geräts muss dieses zur Gewährleistung einer sicheren Verwendung mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigt werden. Achten Sie darauf, dass der Haken fest in der Wand verschraubt ist.



7. BEDIENUNG DES OFENS

1. Bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens kann ein Geruch entstehen, der von den Heizelementen stammt. Um diesen zu beseitigen, heizen Sie den Backofen leer für 45–60 Minuten bei 240 °C vor.
2. Stellen Sie den Backofenregler auf die gewünschte Temperatur ein; andernfalls funktioniert der Backofen nicht.
3. Die Garzeiten und Thermostateinstellungen für verschiedene Gerichte finden Sie in der Gartabelle. Die dort angegebenen Werte sind Richtwerte und basieren auf Tests in unserem Labor. Je nach Ihren Koch- und Nutzungsgewohnheiten können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen entdecken, die Ihrem Geschmack entsprechen.
4. Mit dem Zubehör können Sie Hähnchen im Backofen drehen.
5. Garzeiten: Die Ergebnisse können je nach Netzspannung und Materialqualität, -menge und -temperatur variieren.
6. Öffnen Sie den Backofendeckel während des Garvorgangs nicht zu oft. Andernfalls kann die Wärmeverteilung ungleichmäßig werden und das Ergebnis beeinträchtigt werden.

Benutzung des Grills

1. Platzieren Sie den Grillrost auf dem oberen Rost. Achten Sie darauf, dass das Grillgut den Rost nicht berührt.
2. Sie können den Grill 5 Minuten vorheizen. Wenden Sie das Grillgut bei Bedarf.
3. Platzieren Sie das Grillgut mittig auf dem Grillrost, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten.

Einschalten des Grills

1. Stellen Sie die Funktionstaste auf das Grillsymbol.
2. Stellen Sie die gewünschte Grilltemperatur ein.

Ausschalten des Grills

1. Stellen Sie die Funktionstaste auf „Aus“.

Warnung: Halten Sie die Backofentür während des Grillens geschlossen.

Technische Merkmale Ihres Backofens

Spezifikationen	Werte
Breite	500 mm
Tiefe	630 mm
Höhe	855 mm
Lampenleistung	15-25 W
Unteres Heizelement	1000 W
Oberes Heizelement	800 W
Turbo-Heizelement	1800 W
Grillheizelement	1500 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz
Heizplatte 145 mm (x2)	1500 W
Heizplatte 180 mm (x2)	2000 W

WARNUNG: Bei Änderungen, die von einem autorisierten Service durchgeführt werden sollen, ist diese Tabelle zu beachten. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die durch fehlerhafte Modifikationen entstehen.

WARNUNG: Zur Verbesserung der Produktqualität können die technischen Daten ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

WARNUNG: Die mit dem Gerät oder den zugehörigen Dokumenten angegebenen Werte sind Laborwerte gemäß den jeweiligen Normen. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen abweichen.

Verwendung der Grillabweiserfolie

1. Eine Sicherheitsabdeckung schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn der Backofen im Grillmodus betrieben wird. (Abbildung 10)
 2. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn der Ofen im Grillmodus ist. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können beim Grillen heiß werden. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
 3. Platzieren Sie die Sicherheitsabdeckung unter dem Bedienfeld, indem Sie die vordere Glasabdeckung des Backofens öffnen. (Abbildung 11) 4. Anschließend die Sicherheitsabdeckung zwischen Ofen und Frontabdeckung einrasten lassen, indem die Abdeckung vorsichtig geschlossen wird. (Abbildung 12)
 5. Beim Grillen ist es wichtig, den Deckel in einem bestimmten Abstand geöffnet zu halten.
 6. Das Sicherheitspanel sorgt für optimale Kochbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.
- WARNUNG:** Verfügt der Herd über die Option „Grillfunktion mit geschlossenem Thermostat“, kann die Backofentür während des Betriebs geschlossen bleiben; in diesem Fall ist die Grillabweiserplatte nicht erforderlich.

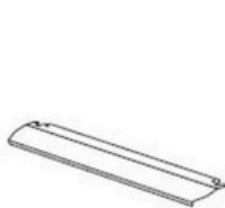


Figure 10

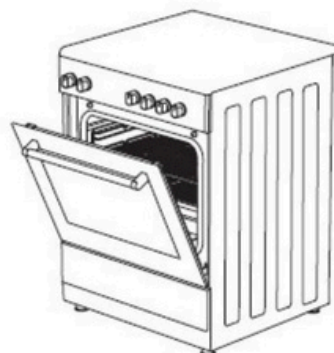


Figure 11

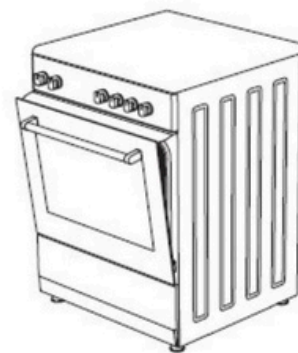


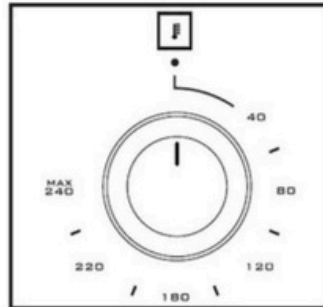
Figure 12

8. VERWENDUNG DES HERDPLATTES

Temperaturregler (Thermostat)

Dient zur Bestimmung der Gartemperatur des im Backofen zuzubereitenden Gerichts. Nachdem Sie das Essen in den Backofen gestellt haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatur zwischen 40 und 240 °C einzustellen.

Die Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel entnehmen Sie bitte der Gartabelle.



Verwendung und Beschreibung des Kochfeldabschnitts für Glaskeramik

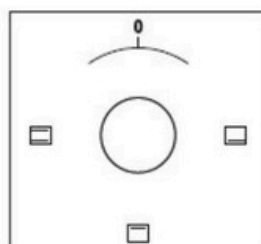
1. Sie bedienen das Kochfeld mit den Ringschaltern am Bedienfeld des Backofens. Dieser Schalter reguliert die Energiezufuhr, um die von Ihnen eingestellte Temperatur zu erreichen.
2. Für optimale Kochergebnisse sollte der Topfboden möglichst dick und flach sein.
3. Topfboden und Kochzonen sollten die gleiche Größe haben. Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf die Töpfe. Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf die Kochzone, bevor diese eingeschaltet wird. Schalten Sie die Kochzonen vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
4. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um das Kochfeld einzuschalten. Die Temperatur wird durch die Position des Drehknopfs auf der Skala bis zur Maximalstufe eingestellt. (Einzelne Kochzone)
5. Bei zwei Kochzonen arbeitet der erste Ring wie eine einzelne Kochzone. Der zweite Ring wird durch weiteres Drehen im Uhrzeigersinn bis zur „Max“-Position aktiviert. Drehen Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn, arbeitet der erste Ring mit maximaler Leistung, und die Leistung des zweiten Rings reduziert sich bis zur gewünschten Temperatur.







	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6
140-mm-Kommutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180-mm-Kommutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

9. Kochfunktionen und -merkmale

Funktionsknopf

Dient zur Auswahl der Heizelemente für die Zubereitung des jeweiligen Gerichts im Backofen. Die Heizelementprogramme dieser Taste und ihre Funktionen werden im Folgenden beschrieben. Nicht alle Heizelementtypen und Programme sind bei allen Modellen verfügbar.



	Ober- und Unterhitze arbeiten zusammen. Das Gargut wird gleichzeitig von unten und oben erhitzt. Dieses Programm eignet sich zum Backen von Kuchen, Pizza, Keksen und Plätzchen. Bitte verwenden Sie nur ein Backblech.
	Heizelemente unten + oben + Ventilator
	Die Oberhitze wird eingeschaltet. Sie dient zum Erhitzen oder Braten sehr kleiner Lebensmittelstücke.
	Die Heizstufe wird reduziert. Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Garzeit, wenn auch die Unterseite des Garguts gebräunt werden soll. Diese Funktion wird auch zur Dampfreinigung verwendet. (Siehe: Dampfreinigung)
	Heizelement unten + Ventilator
	Sie dient zur Beleuchtung des Backofens. Die Lampe schaltet sich bei allen Kochfunktionen automatisch ein.

WARNUNG: Die Kochfunktionen können je nach Modell variieren. Beachten Sie ausschließlich die Kochfunktionen Ihres Backofens.

10. Kochempfehlungen

Lebensmittel	Kochfunktionen	Temperatur	Rackposition	Garzeit (Min.)
Kuchen (Backblech/Form)	Statisch/Statisch + Ventilator	170-180	2	35-45
Kleine Kuchen	Statisch/Turbo + Lüfter	170-180	2	25-30
Patty	Statisch/Statisch + Ventilator	180-200	2	35-45
Gebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Plätzchen	Statisch	170-180	3	20-25
Apfelkuchen	Statisch/Turbo + Lüfter	180-190	2	50-70
Biskuit	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statische Batterie + Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2	25-40
Baiser	Statisch	100	2	60
Huhn	Statisch + Lüfter / Turbo + Lüfter	180-190	2	45-50
Gegrilltes Hähnchen**	Grill	200-220	4	25-30
Gegrillter Fisch**	Grill + Ventilator	200-220	4	25-30
Lendensteak**	Grill + Ventilator	Max.	4	15-20
Gegrillte Fleischbällchen**	Grill	Max	4	20-25

*Ohne Vorheizen. Die erste Hälfte des Garvorgangs sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

Nach der Hälfte der Garzeit sollte das Gericht gewendet werden.

11. Wartung und Reinigung

1. Während des Betriebs oder kurz nach dem Einschalten wird der Backofen extrem heiß. Berühren Sie die Heizelemente auf keinen Fall.
2. Reinigen Sie den Innenraum, die Frontblende, den Deckel, die Bleche und alle anderen Teile des Backofens niemals mit harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel.
3. Nach der Reinigung der Innenteile des Backofens mit einem Seifenlappen spülen Sie ihn ab und trocknen ihn anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
4. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihren Backofen nicht mit Dampfreinigern.
6. Bevor Sie den Deckel des Backofens öffnen, wischen Sie verschüttete Flüssigkeit vom Deckel ab. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Kochfläche ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel schließen.
7. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Backofens niemals entzündliche Mittel wie Säure, Verdünner oder Benzin.
8. Waschen Sie keinen Teil Ihres Backofens in der Spülmaschine.
9. Um die Frontglasscheibe des Backofens zu reinigen, entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Griffs mit einem Schraubendreher und nehmen Sie die Backofentür ab. Reinigen und spülen Sie die Scheibe anschließend gründlich ab. Setzen Sie nach dem Trocknen die Backofenscheibe wieder ein und montieren Sie den Griff.

Einbau der Ofentür

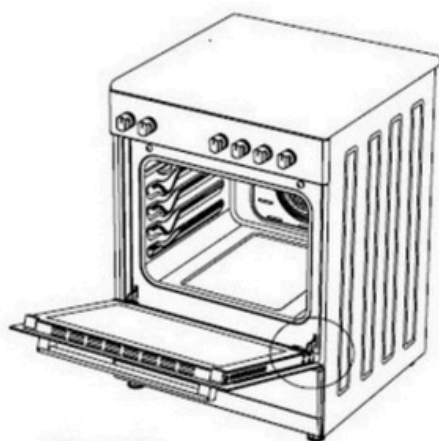


Figure 2

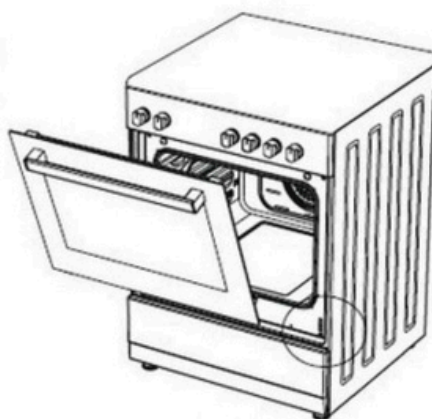


Figure 3

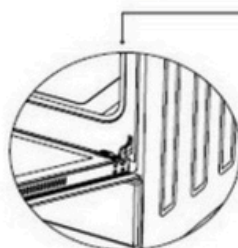


Figure 2.1

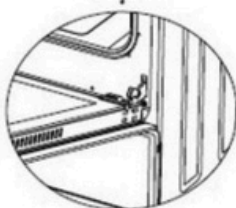


Figure 2.2

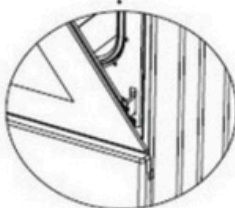


Figure 3.1

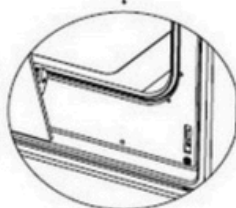


Figure 3.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich heranziehen. Führen Sie anschließend den Entriegelungsvorgang durch, indem Sie die Scharnierverriegelung mithilfe eines Schraubendrehers nach oben ziehen, wie in **Abbildung 2.1** gezeigt.

Bringen Sie das Scharnierschloss bis zum weitesten Winkel, wie in **Abbildung 2.2** gezeigt. **Bringen Sie beide** Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, in die gleiche Position.

Schließen Sie anschließend die Ofentür, indem Sie sich wie in **Abbildung 3.1** gezeigt auf das Scharnierschloss lehnen.

Um die Ofentür zu entfernen, ziehen Sie sie mit beiden Händen nach oben, wenn sie sich in der Nähe der geschlossenen Position befindet, wie in **Abbildung 3.2** gezeigt.

Um die Ofentür wieder einzusetzen, führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Reinigung und Wartung der vorderen Glastür des Backofens

Das Profil lässt sich entfernen, indem man die Kunststoffriegel auf der linken und rechten Seite wie in Abbildung 4 gezeigt drückt und das Profil wie in Abbildung 5 gezeigt zu sich heranzieht.

Anschließend wird das innere Glas wie in Abbildung 6 gezeigt entfernt.

Bei Bedarf kann die mittlere Scheibe auf die gleiche Weise entfernt werden. Nach der Reinigung und Wartung werden die Scheiben und das Profil in umgekehrter

Reihenfolge wieder montiert. Achten Sie darauf, dass das Profil korrekt sitzt.

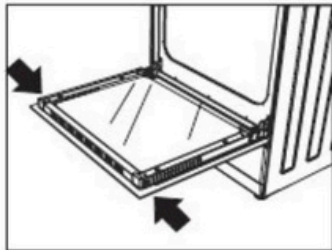


Figure 4

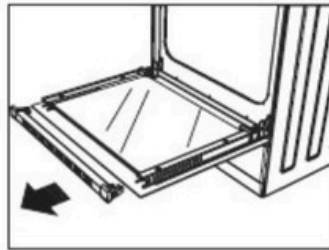


Figure 5

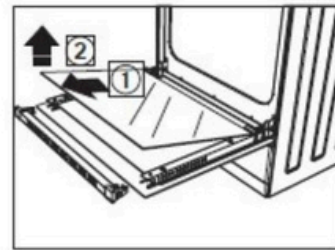


Figure 6

Auswechseln der Ofenlampe

WARNUNG: Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis des Geräts unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe wechseln. (Ein unterbrochener Stromkreis bedeutet, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist.) Zuerst den Netzstecker des Geräts ziehen und sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. Entfernen Sie die Glasschutzfolie, indem Sie sie wie in der Abbildung links gezeigt drehen. Sollten Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, können Ihnen Plastikhandschuhe helfen. Anschließend die Lampe durch Drehen entfernen und die neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen einsetzen. Bringen Sie die Glasschutzscheibe wieder an, stecken Sie das Netzkabel des Geräts in die Steckdose und schließen Sie den Austausch ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen benutzen.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

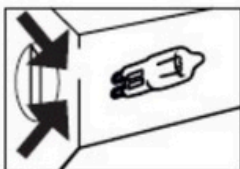
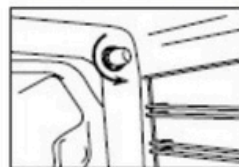


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 9

12. FEHLERSUCHE

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, möglicherweise selbst lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen. Sollten Sie ein Problem mit Ihrem Backofen haben, überprüfen Sie bitte zuerst die untenstehende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

	Mögliche Ursache	Was zu tun
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromversorgung nicht verfügbar.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung verfügbar ist.
Der Ofen schaltet sich während des Garvorgangs ab.	Der Stecker kommt aus der Wandsteckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Wandsteckdose.
Schaltet sich während des Kochens ab.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach längeren Garvorgängen abkühlen.
Mehrere Stecker in einer Wandsteckdose.	Verwenden Sie für jede Wandsteckdose nur einen Stecker.	Verwenden Sie für jede Wandsteckdose nur einen Stecker.
Die Ofentür lässt sich nicht richtig öffnen.	Essensreste hatten sich zwischen Tür und Innenraum verklemmt.	Reinigen Sie den Backofen gründlich und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
Stromschlaggefahr beim Berühren des Ofens.	Die Stromversorgung ist möglicherweise nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Möglicherweise verwenden Sie eine nicht geerdete Steckdose.	
Wasser tropft.	Je nach Lebensmittel kann sich in manchen Fällen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Geschirrtuch trocken.
Dampf tritt aus einem Spalt in der Ofentür aus.		
Restwasser im Inneren Ofen.		
Der Ofen heizt nicht.	Die Ofentür ist offen.	Tür schließen und neu starten.
	Die Ofensteuerung ist möglicherweise nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt zur Bedienung des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Möglicherweise ist die Sicherung durchgebrannt oder der	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leitungsschutzschalter zurück. Wenn dies häufig vorkommt, rufen Sie einen
Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Ofen aus.	Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und entfernen Sie Speisereste aus dem Heizelement.
	Essen auf dem Warmhaltegerät.	Verwenden Sie hitzebeständige Glasbehälter.
Der Ofen gart nicht richtig.	Die Tür wird während des Kochens möglicherweise zu oft geöffnet.	Öffnen Sie die Ofentür nicht zu oft, es sei denn, Sie garen etwas, das gedreht werden muss. Häufiges Öffnen der Tür führt zu einem Temperaturabfall im Inneren, was das Garergebnis beeinträchtigen kann.
Die Innenbeleuchtung ist schwach oder funktioniert nicht.	Die Lampe könnte defekt sein.	Ersetzen Sie die Lampe durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
	Fremdkörper, der die Lampe während des Kochens bedeckt.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie ihn erneut.
Der Ofen heizt nicht.	Die Ofentür ist offen	Tür schließen und neu starten.
	Die Ofensteuerung ist nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt zur Bedienung des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Leitungsschutzschalter ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus oder setzen Sie den Leitungsschutzschalter zurück. Sollte das Problem häufiger auftreten, rufen Sie einen Elektriker.

**Umweltfreundliche Entsorgung.**

Sie können helfen, die Umwelt zu schützen! Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionierende Elektrogeräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.

HEINNER ist eine eingetragene Marke der **Network One Distribution SRL**. Andere Marken und Produktnamen sind Marken oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Inhaber.



Kein Teil dieser Spezifikationen darf ohne Genehmigung von NETWORK ONE DISTRIBUTION in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln reproduziert oder zur Erstellung abgeleiteter Werke wie Übersetzungen, Transformationen oder Anpassungen verwendet werden.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Alle Rechte vorbehalten.
www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Dieses Produkt entspricht den Normen und Standards der Europäischen Gemeinschaft.



Importeur: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bukarest, Rumänien

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

ELECTRIC COOKER

Model:
HFSC-S56E4VWH



- Electric cooker, Electric oven
 - 50 x 60 cm

HEINNER

1. INTRODUCTION

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

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- Electric cooker
- User manual
- Warranty certificate

3. SAFETY MEASURES

General measures

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

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food on or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medication and/or under the influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
33. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
34. Do not put objects that children may reach on the appliance.
35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
36. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
38. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
39. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
40. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
42. User should not handle the oven by himself.
43. Food can spill when the foot of the oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
44. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is a risk of burning.
45. Upper cover of the oven can be closed for a reason, then cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is a risk of burning.
46. Do not place heavy objects when the oven door is open, risk of toppling.
47. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
48. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
49. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
50. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
51. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
52. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.
53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
54. Cable fixing points shall be protected.
55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting it in the oven.

56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damage that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that the end user can reach them when the oven is installed.
3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.
4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
6. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
7. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
8. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections should not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
14. An omnipolar switch capable of disconnecting power supply is required for installation. Disconnection from the power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
15. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code

Cooking surface

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heaters and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damage that will arise because of the appliance is not connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock
5. Electrical cables should not touch the hot parts of the appliance.
6. Operate your oven in a dry atmosphere.
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary

Intended use

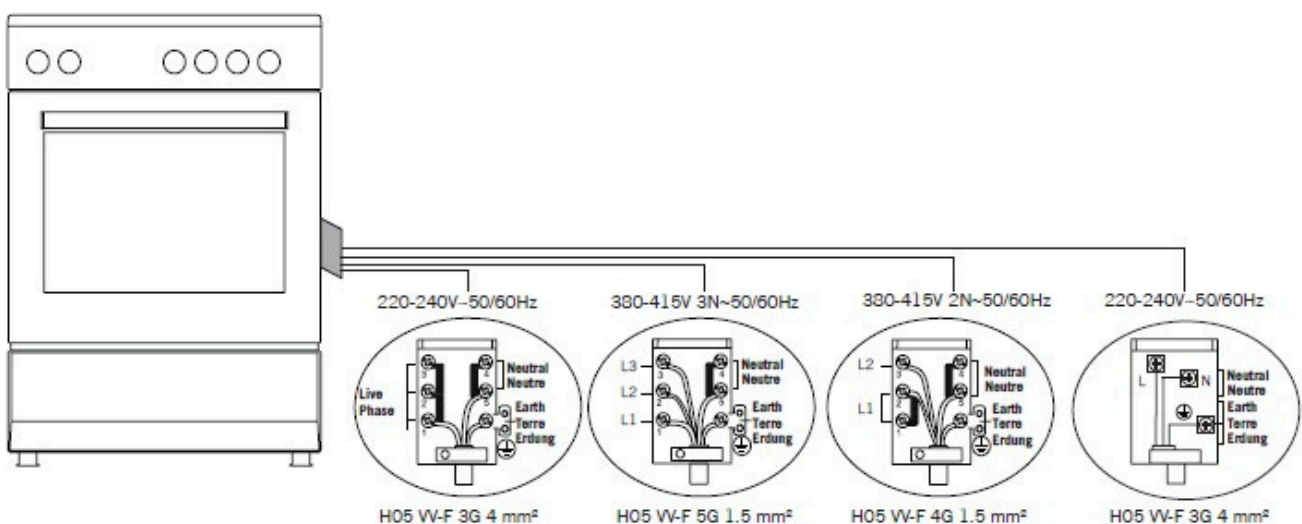
1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance should not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

4. CONNECTIONS

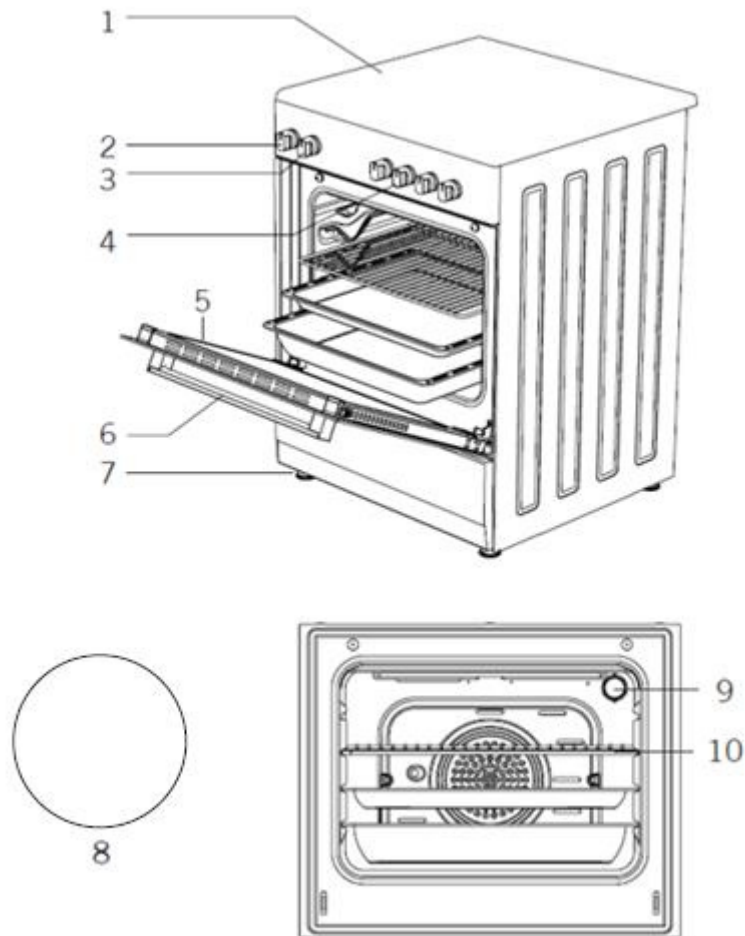
Electrical connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heaters and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damage that will arise because of the appliance is not connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock
5. Electrical cables should not touch the hot parts of the appliance.
6. Operate your oven in a dry atmosphere.
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary

Electrical connection scheme



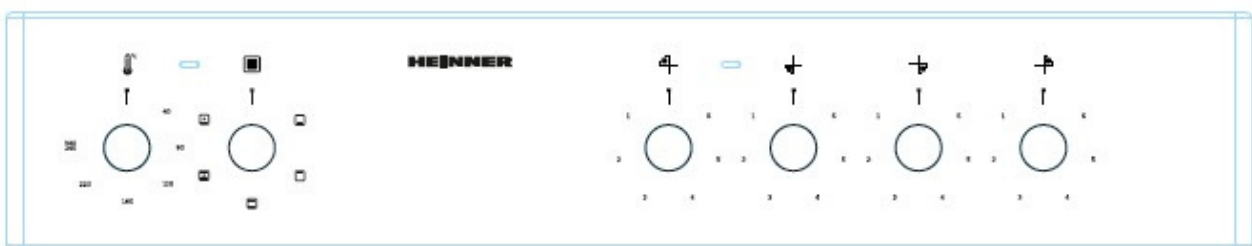
5. PRODUCT DESCRIPTION



1. Top plate	6. Oven handle
2. Temperature adjustment knob (thermostat)	7. Plastic leg
3. Cooking function knob	8. Ceramic heater
4. Hob section control knobs	9. Oven lamp
5. Oven door	10. Wire rack

Note: The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

Control panel



1. Temperature adjustment knob (thermostat)	4. Electric burner knob
2. Function selection knob	5. Electric burner knob
3. Electric burner knob	6. Electric burner knob

Accessories

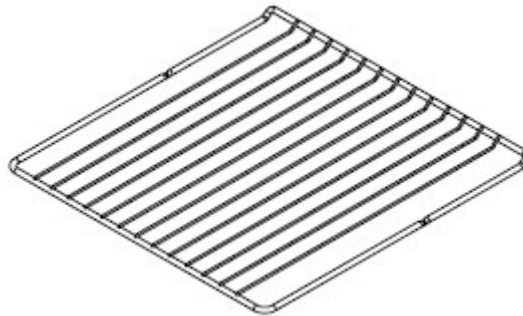
Standard tray

It is used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.



Wire grill

It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.



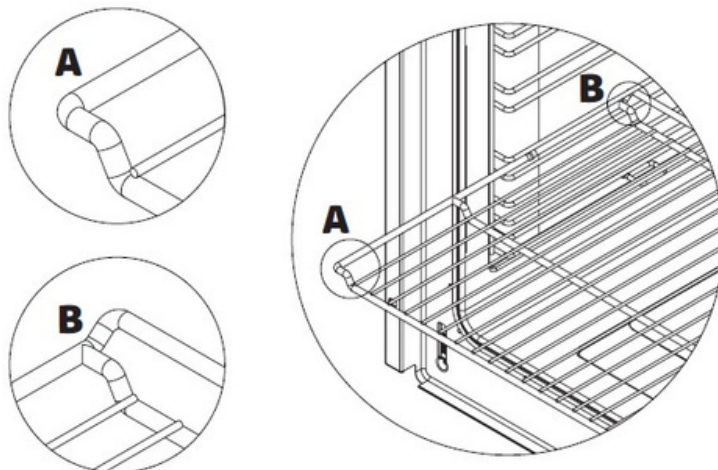
Using the wire grill

It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

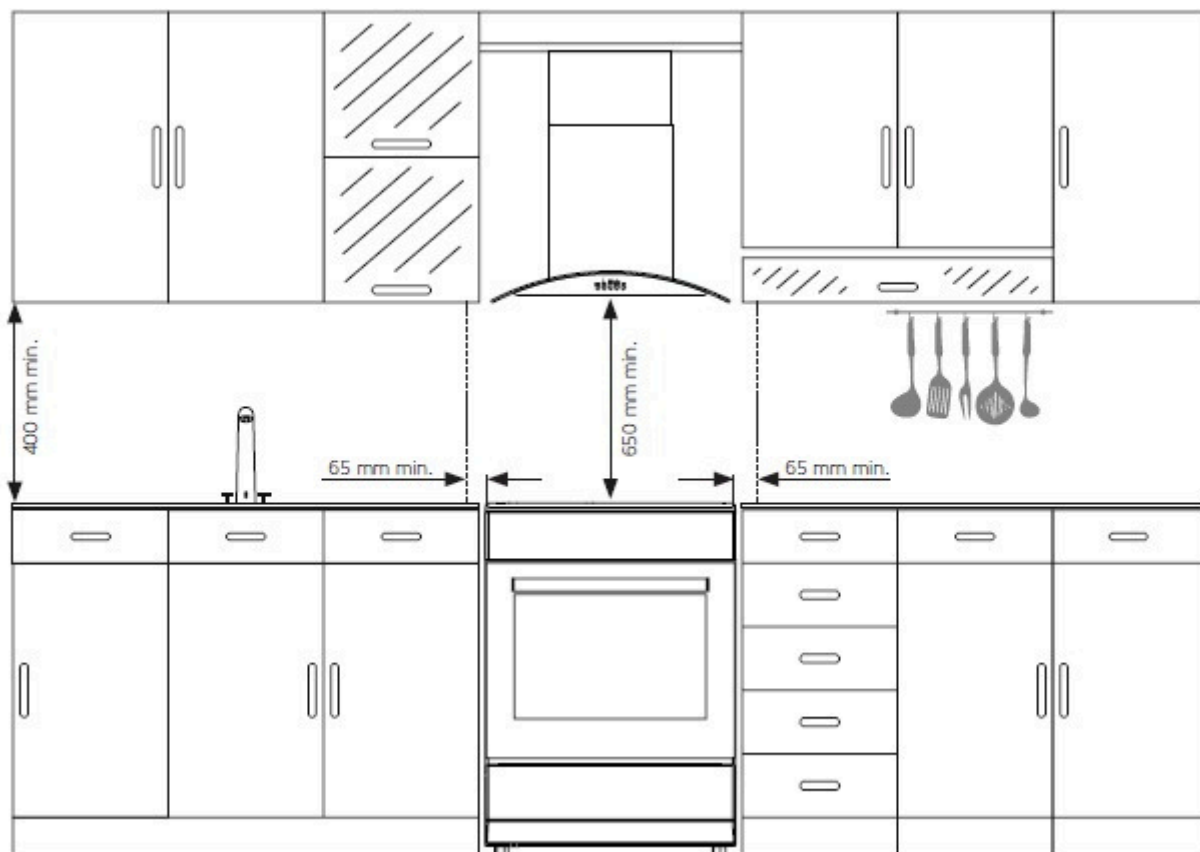
Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.



6. INSTALLATION

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons. **WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared. **WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation. **WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety. **Right Place for Installation and Important Warnings** Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven. Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture. The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



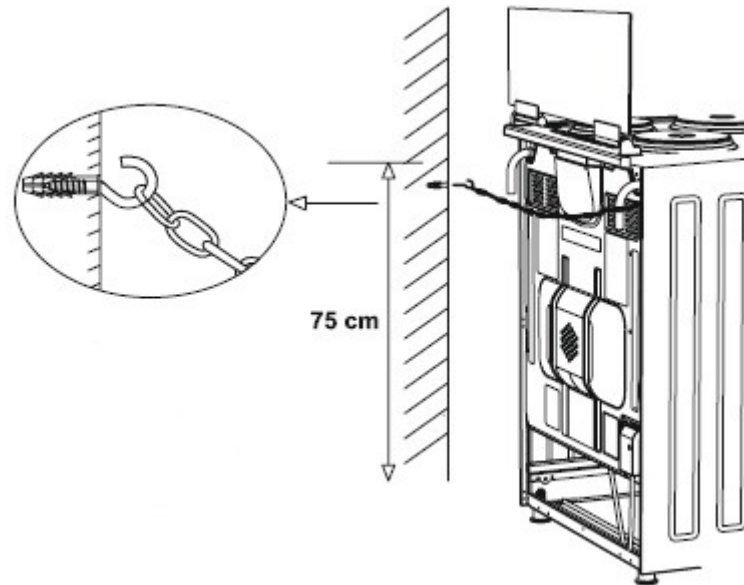
WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

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

Chain lashing illustration

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



7. OPERATION OF THE OVEN

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

Using the grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill.

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off.

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Technical features of your oven

Specifications	Values
Width	500 mm
Depth	630 mm
Height	855 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	1000 W
Top heating element	800 W
Turbo heating element	1800 W
Grill heating element	1500 W
Supply voltage	220-240V, 50/60 Hz
Hot plate 145 mm (x2)	1500 W
Hot plate 180 mm (x2)	2000 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.
WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice. **WARNING:** The values provided with the appliance, or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions

Using the grill deflector sheet

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grilling mode.
WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 11)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.
WARNING: If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.



Figure 10

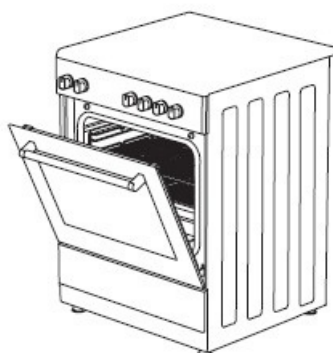


Figure 11

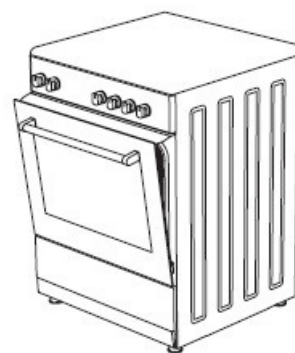
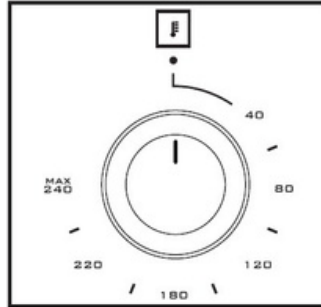


Figure 12

8. USING THE HOB SECTION

Temperature adjustment knob (Thermostat)

Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust the desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different foods, see the cooking table.



Using and description of hob section for vitroceramic

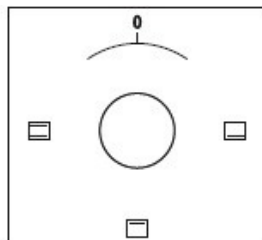
1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates energy in order to reach the desired temperature set by you.
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware in the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
4. Turn the knob to clockwise to start to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)
5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to the counterclockwise, the first ring will operate as maximum range, and the second ring's power will reduce up to your desired temperature.







	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
140 mm commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

9. COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

Function knob

Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.



	Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.
	Bottom + Top heating elements + Fan
	Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces of food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also, this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)
	Bottom heating element + Fan
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to the cooking functions of your oven.

10. COOKING RECOMMENDATIONS

Foods	Cooking functions	Temperature	Rack position	Cooking duration (min)
Cake (Tray/Mold)	Static/ Static + fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static/ Turbo + fan	170-180	2	25-30
Patty	Static/ Static + fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static/ Turbo + fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static + fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static + fan/ Turbo + fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish**	Grill + fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak**	Grill + fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls**	Grill	Max	4	20-25

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

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

11. MAINTENANCE AND CLEANING

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

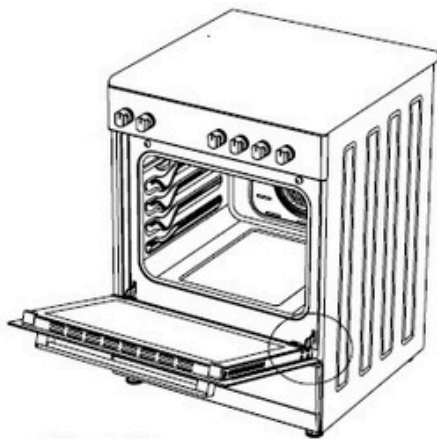


Figure 2

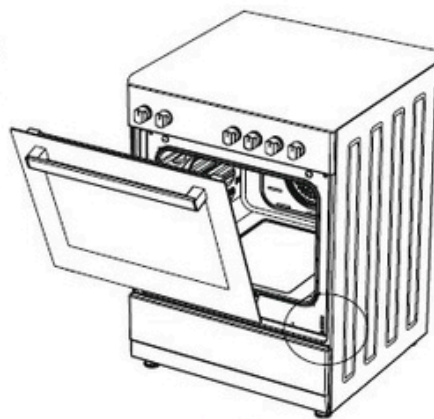


Figure 3

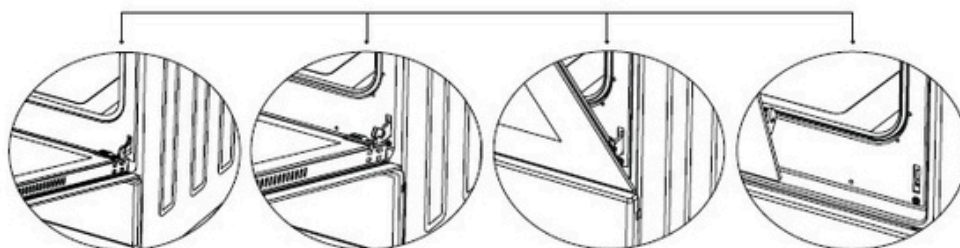


Figure 2.1

Figure 2.2

Figure 3.1

Figure 3.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screwdriver as shown in **figure 2.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

To re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning and maintenance of the oven's front door glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5.

Then remove the inner glass as shown in figure 6.

If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

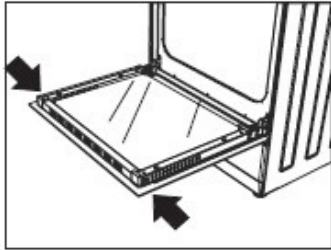


Figure 4

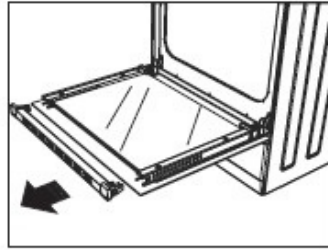


Figure 5

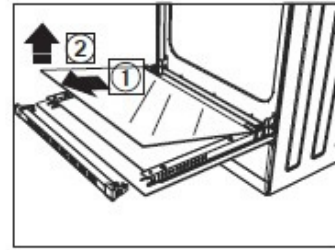


Figure 6

Changing the oven lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

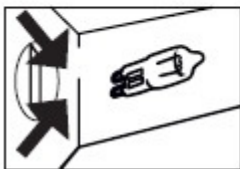
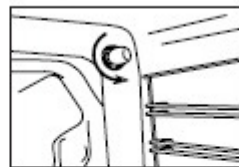


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

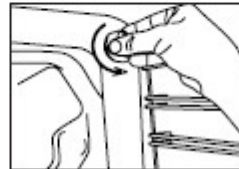


Figure 9

12. TROUBLESHOOTING

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

In case you experience a problem with the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem persists, contact the Service Centre.

Oven does not operate.	Power supply is not available.	Check that the power supply is available.
The oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Reinstall the plug into the wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.	
The oven door is not open properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to reopen the door.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure the power supply is grounded properly.
	You may be using an unground- ed socket.	
Water dripping,	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not the fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding the operation of the oven and reset the oven
	The fuse may have blown, or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke comes out of the oven during operation.	When operating the oven for the first time.	Let the oven cool down and clean food residues from the heater.
	Food on heater.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having the same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean the internal surface of the oven and check again.
Oven does not heat	Oven door is open	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit	Replace the fuse or reset the circuit

**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