

HEINNER

PLITA INCORPORABILA

Modele:
HBH-S584I-IX
HBH-S584WI-IX
HBH-S584WI-GBK

www.heinner.ro

- Plita incorporabila
- Dimensiuni: 60 cm

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

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

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

APARATUL TREBUIE INSTALAT NUMAI ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ÎN VIGOARE ȘI UTILIZAT NUMAI ÎNTR-UN SPAȚIU BINE AERISIT. CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE INSTALAREA SAU UTILIZAREA ACESTUI APARAT.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Plită incorporabilă
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție

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

Codul produsului	Caracteristici
HBH-S584I-IX	Plita built in HEINNER, gaz, 4 arzatoare, aprindere electrica integrata, sistem siguranta gaz, gratar email, duze incluse, inox
HBH-S584WI-IX	Plita built in HEINNER, gaz, 4 arzatoare, arzator WOK, aprindere electrica integrata, sistem de siguranta, gratar fonta, duze incluse, inox
HBH-S584WI-GBK	Plita built in HEINNER, gaz, 4 arzatoare, arzator WOK, aprindere electrica integrata, sistem de siguranta, gratar fonta, duze incluse, sticla neagra

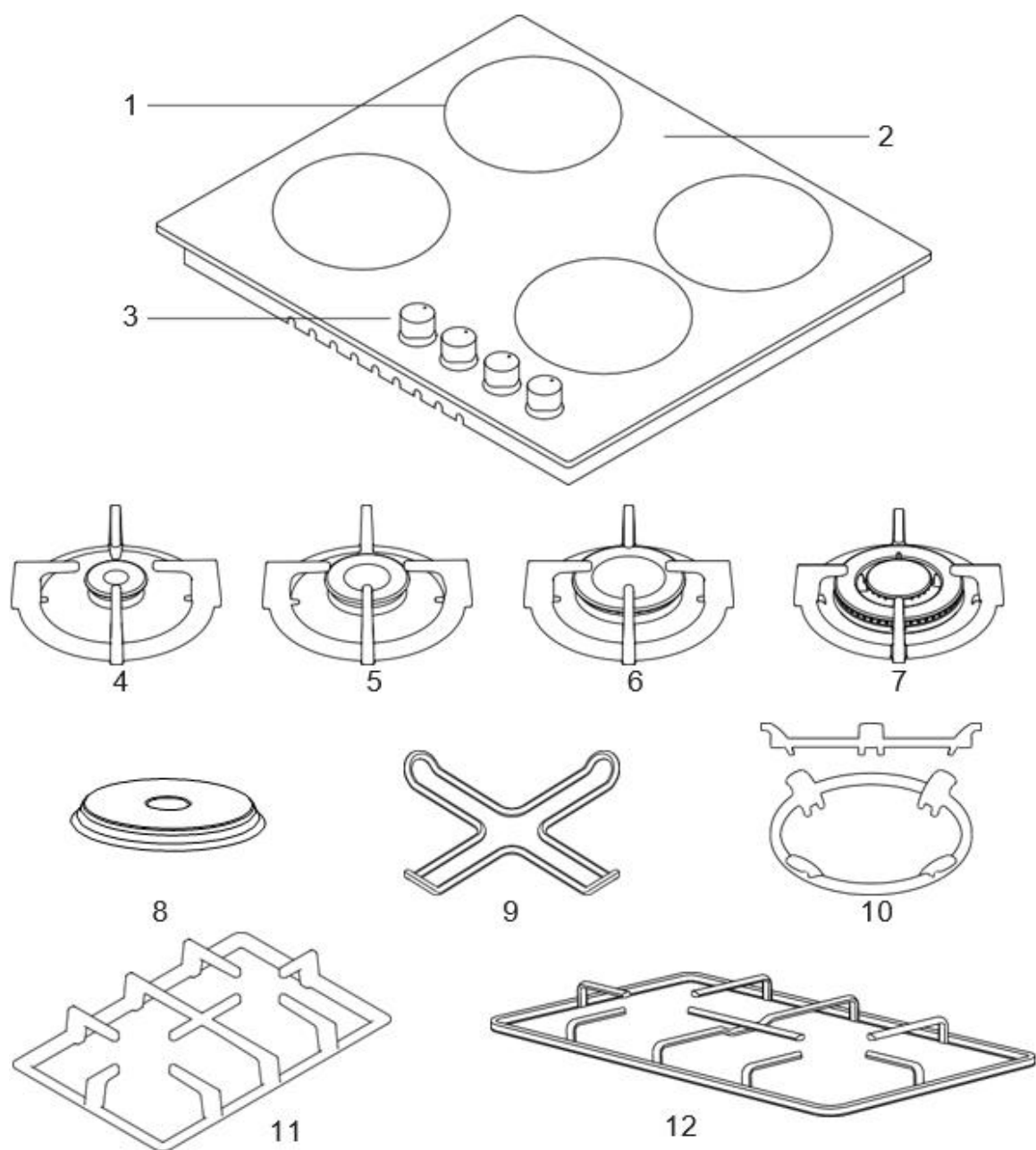
III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

1. **AVERTISMENT:** Înainte de a atinge bornele de conectare, toate circuitele de alimentare trebuie să fie deconectate.
2. **AVERTISMENT:** Orice preparare necorespunzătoare cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și poate provoca incendii.
3. **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu; nu depozitați obiecte pe suprafețele destinate gătitului.
4. **AVERTISMENT:** În timpul utilizării aparatului, suprafețele accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii la distanță.
5. **AVERTISMENT:** Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii.
6. Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt menționate pe eticheta cu date tehnice.
7. Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie. Acest aparat trebuie conectat și instalat în conformitate cu legislația aplicabilă. Luați în considerare cerințele legate de ventilație.
8. Utilizarea unei plite de gătit cu gaz duce la apariția umezelii și a produselor de combustie în încăperea unde plita este montată. În special atunci când aparatul este în funcțiune, asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită și utilizați orificiile de ventilație naturală sau instalați un sistem de ventilație mecanică (hotă montată deasupra cuptorului). În cazul utilizării prelungite a aparatului, poate fi necesară o ventilație suplimentară. Aceasta poate fi obținută prin deschiderea unei ferestre sau prin creșterea capacității unui sistem de ventilație mecanică.
9. **AVERTISMENT:** Acest aparat este destinat exclusiv pentru gătit. Aparatul nu trebuie utilizat în alte scopuri, cum ar fi, de exemplu, încălzirea încăperii.
10. Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare, în spații cu o ventilație corespunzătoare. Citiți instrucțiunile înainte de instalarea și utilizarea aparatului.
11. Înainte de instalarea aparatului, verificați condițiile din locul de instalare (tipul și presiunea gazului) și asigurați-vă că setările aparatului sunt corespunzătoare.
12. Aceste instrucțiuni sunt aplicabile pentru țările ale căror simboluri sunt indicate pe aparat. Dacă simbolul unei țări nu apare pe aparat, citiți instrucțiunile tehnice în vederea adaptării aparatului la condițiile din acea țară.
13. Nu acționați sistemul de aprindere fără întrerupere pentru mai mult de 15 de secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde după 15 secunde, rotiți butonul la poziția OPRIT și aerisiți camera (deschideți ușile și ferestrele) timp de cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou.
14. Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pentru curățarea aparatului.
15. **NU ÎNCERCAȚI** să stingeți focul cu apă. Opriți mai întâi alimentarea și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
16. În lipsa supravegherii continue de către un adult, copiii cu vârste până la 8 ani trebuie ținute la distanță de aparat.

17. Pentru evitarea pericolului de rănire, nu atingeți elementele de încălzire/arzătoarele în timpul funcționării aparatului.

18. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea.

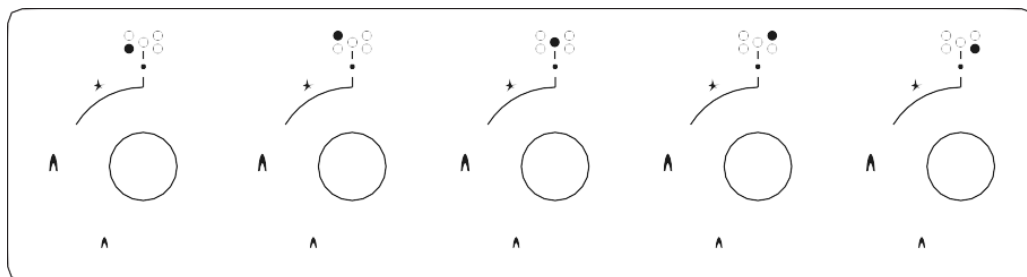
IV. PREZENTAREA APARATULUI



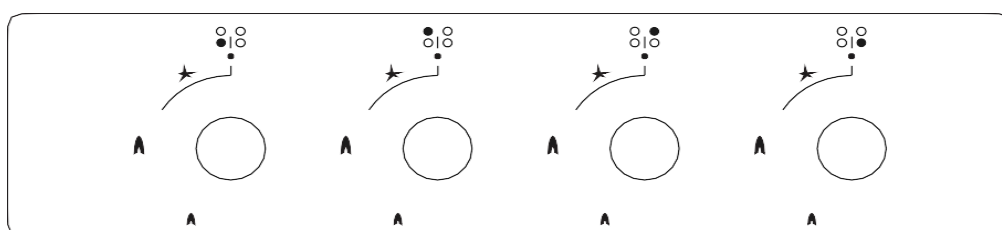
1. Pozițiile arzătoarelor
2. Suprafață metalică sau din sticlă
3. Butoane de comandă
4. Arzător mic
5. Arzător mediu
6. Arzător mare
7. Arzător pentru wok
8. Plită (anumite modele)

9. Adaptor pentru cafea (optional)
10. Adaptor pentru wok (optional)
11. Grătar din fontă (anumite modele)
12. Grătar emailat (anumite modele)

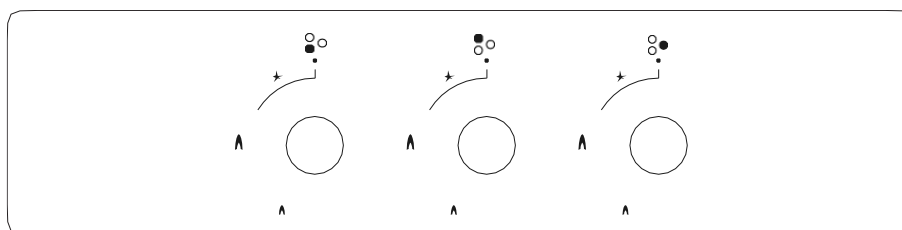
V. PANOUL DE COMANDĂ



Aspectul panoului de comandă al plitelor de 70-90 cm și 100 cm



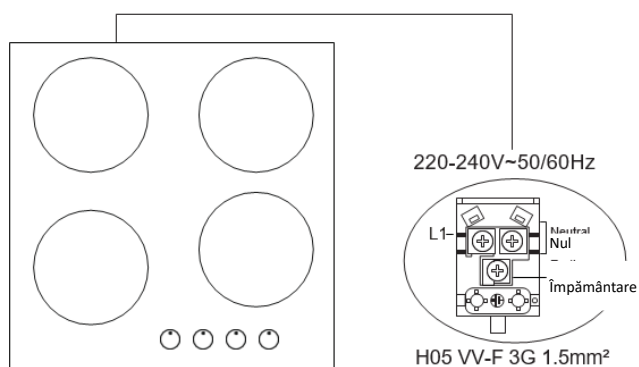
Aspectul panoului de comandă al plitei de 60 cm



Aspectul panoului de comandă al plitei de 45 cm

VI. SCHEMA DE CONEXIUNI ELECTRICE

Conexiunea electrică trebuie efectuată de un specialist calificat, în conformitate cu schema de mai jos.



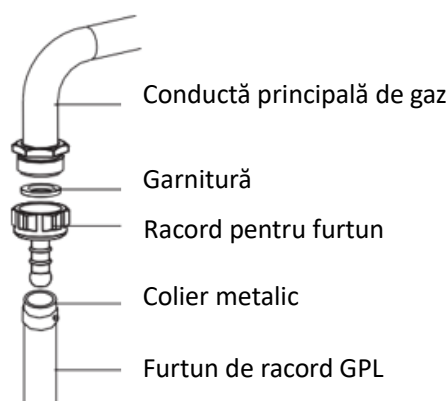
VII. CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE ȘI SIGURANȚA CONECTĂRII

1. Condițiile privind reglarea acestui aparat sunt specificate pe etichetă sau pe plăcuța cu date tehnice.
2. Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie. Aparatul trebuie să fie conectat și instalat în conformitate cu reglementările aplicabile privind instalarea.
3. O atenție deosebită trebuie acordată condițiilor privind ventilația.
4. Aparatul dumneavoastră trebuie să fie conectat la o siguranță corespunzătoare, adaptată la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă este necesar, instalarea trebuie efectuată de către personal calificat.
5. Aparatul dumneavoastră este proiectat să funcționeze cu o sursă de alimentare de 220-240V, 50/60Hz.
6. În cazul în care caracteristicile rețelei de alimentare cu energie electrică nu corespund valorilor indicate, contactați un electrician sau un service autorizat.
7. Conexiunile electrice pentru alimentarea aparatului trebuie să fie efectuate doar prin intermediul unor prize prevăzute cu sistem de împământare conform reglementărilor în vigoare. Contactați un electrician calificat în cazul în care prizele din locul de instalare a aparatului nu sunt prevăzute cu sistem de împământare. Compania producătoare nu este sub nicio formă răspunzătoare pentru daunele cauzate de conectarea aparatului la prize care nu sunt prevăzute cu sistem de împământare.
8. Ștecherul trebuie să fie amplasat într-un loc unde poate fi accesibil după instalare. Conectarea la sursa de alimentare cu energie electrică nu trebuie realizată prin intermediul prelungitoarelor.
9. Nu lăsați cablul de alimentare al aparatului să intre în contact cu zonele fierbinți. De asemenea, feriți cablul de colțuri sau muchii ascuțite.
10. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare (sau ștecărul acestuia) prezintă deteriorări, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către persoane autorizate.
11. O conexiune electrică necorespunzătoare poate duce la deteriorarea aparatului. În acest caz, garanția produsului devine nulă. Conexiunea electrică a aparatului trebuie efectuată de către personal calificat.
12. În timpul funcționării plitei, unele componente ale acesteia se pot încinge. Chiar și după oprirea aparatului, anumite componente pot rămâne fierbinți pentru un anumit timp. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și nu trebuie lăsați nesupravegheați. Nu atingeți suprafața plitei atunci când indicatoarele luminoase de avertizare se aprind intermitent. După oprirea aparatului, componentele încă fierbinți ale aparatului sunt semnalizate cu indicatoarele luminoase de avertizare.

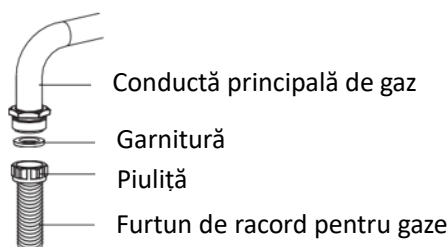
VIII. CONECTAREA LA SURSA DE GAZ ȘI SIGURANȚA CONECTĂRII

1. Pentru conectarea la sursa de GPL (la butelie), fixați colierul metalic pe furtunul care iese din butelia de GPL. Fixați un capăt al furtunului în racordul din partea din spate a aparatului, împingând în acesta. Pentru conectarea cu ușurință a furtunului, încălziți-l în apă clocotită. Apoi deplasați colierul către capătul furtunului și strângeți-l cu o șurubelniță. Garnitura și racordul pentru realizarea conectării sunt indicate în imaginea de mai jos.

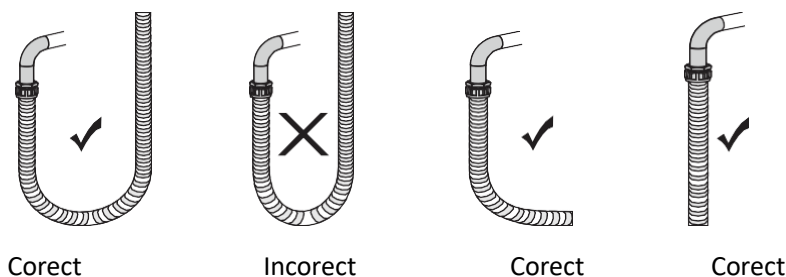
NOTĂ: Racordarea la butelia de GPL trebuie realizată prin intermediul unui regulator de presiune reglat la o presiune de 300 mm coloană de apă.



2. Conectarea la rețeaua de gaze naturale trebuie efectuată de către personal calificat. Pentru conectarea la conducta de gaze naturale, puneți garnitura în piulița de la capătul furtunului de racord pentru gaze naturale. Pentru a conecta furtunul la conducta principală de gaz, strângeți piulița. Finalizați conectarea prin efectuarea unei verificări în vederea detectării scăpărilor de gaze.



ATENȚIE! Furtunul de gaz și conexiunea electrică a aparatului nu trebuie să atingă zonele fierbinți, cum ar fi partea din spate a aparatului. Furtunul de gaz trebuie poziționat astfel încât să se evite ruperea acestuia. Deplasarea aparatului conectat la sursa de gaz poate duce la apariția scăpărilor de gaze.



3. Conectați aparatul la robinetul de gaz pe calea cea mai scurtă posibil și într-un mod care să permită prevenirea scăpărilor de gaze. Din motive de siguranță, furtunul utilizat trebuie să aibă o lungime cuprinsă între 40 cm și 125 cm.
4. În timpul verificării în vederea detectării scăpărilor de gaze, nu utilizați brichete, chibrituri, țigări aprinse sau obiecte similare.
5. Aplicați o soluție din apă și săpun la punctele de racord. În cazul în care racordul prezintă scăpări, în zonele cu probleme se vor forma bule.
6. Dacă plita urmează a fi montată deasupra unui dulap sau deasupra unui sertar care poate fi deschis, este necesară montarea sub plită a unei plăci termorezistente cu o deschidere minimă de 15 mm.

RACORD ÎN CAZUL MONTĂRII PLITEI DEASUPRA UNUI CUPTOR ÎNCORPORAT

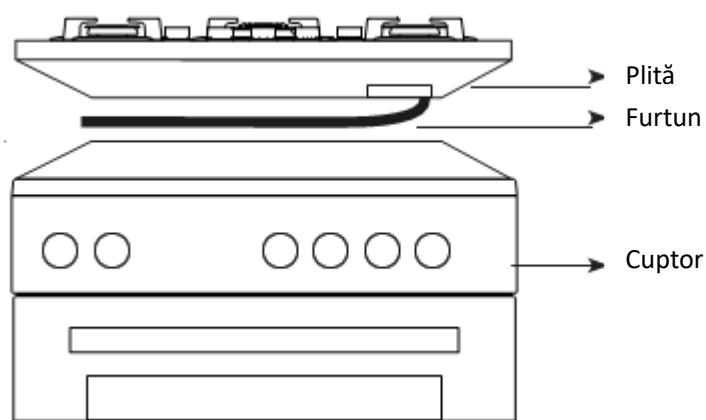
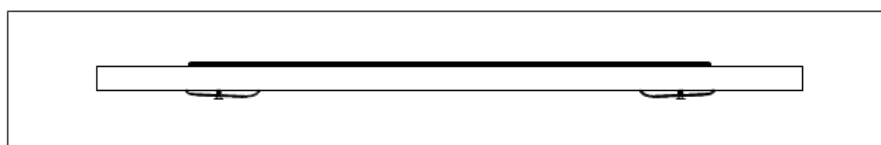
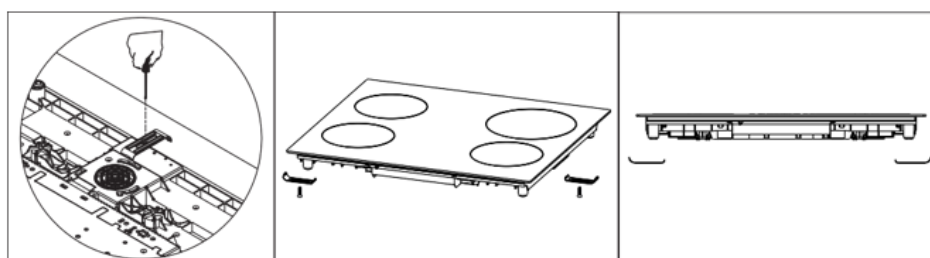
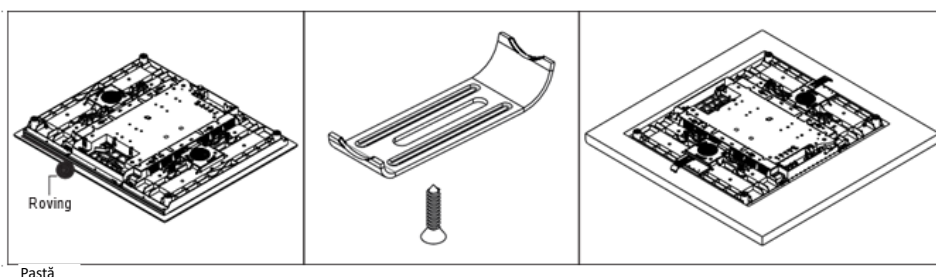


Figura 1

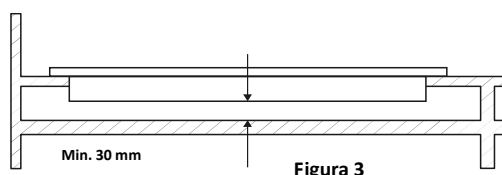
Furtunul de gaz trebuie amplasat astfel încât acesta să nu atingă cuptorul, colțuri sau muchii ascuțite, să nu fie răsucit sau tensionat. Efectuați conectarea la sursa de gaz dinspre partea dreaptă a plitei și fixați furtunul cu ajutorul unei cleme.

IX. INSTALARE

1. Scoateți arzătoarele, capacele arzătoarelor și grătarele.
2. Întoarceți plita cu fața în jos și așezați-o pe o suprafață moale.
3. Pentru a preveni pătrunderea impurităților și a lichidelor în zona dintre plită și blat, aplicați pasta de etanșare furnizată în pachet pe părțile inferioare ale marginilor plitei. Umpleți bine cu pastă de etanșare orificiile de la colțuri.
4. Întoarceți plita cu fața în sus, așezați-o în spațiul din blat și reglați-o corespunzător.
5. Prindeți plita de blat cu ajutorul clemelor și șuruburilor furnizate. Montarea plitei este prezentată în imaginile de mai jos.



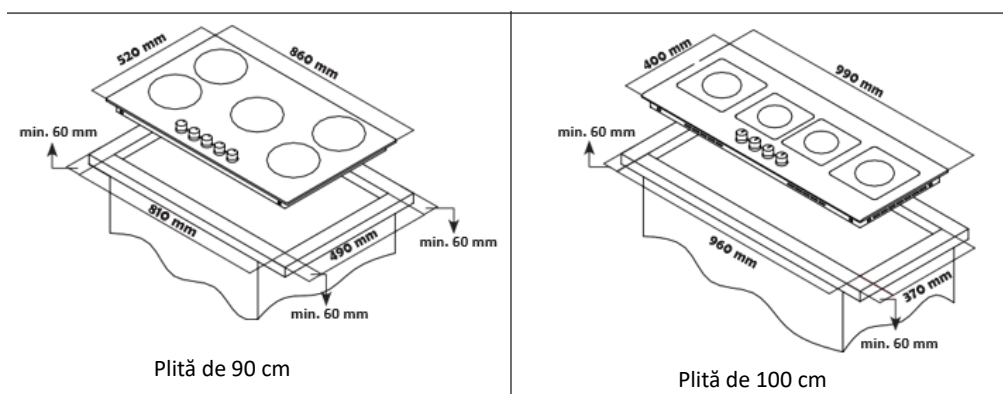
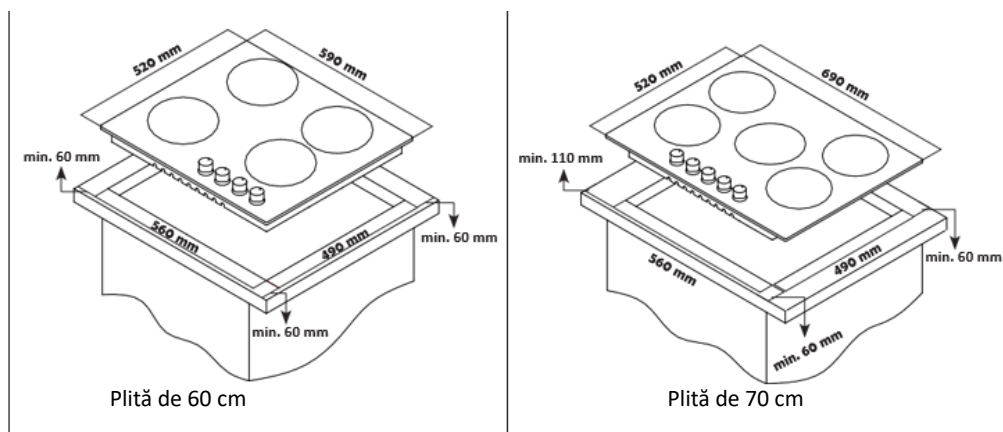
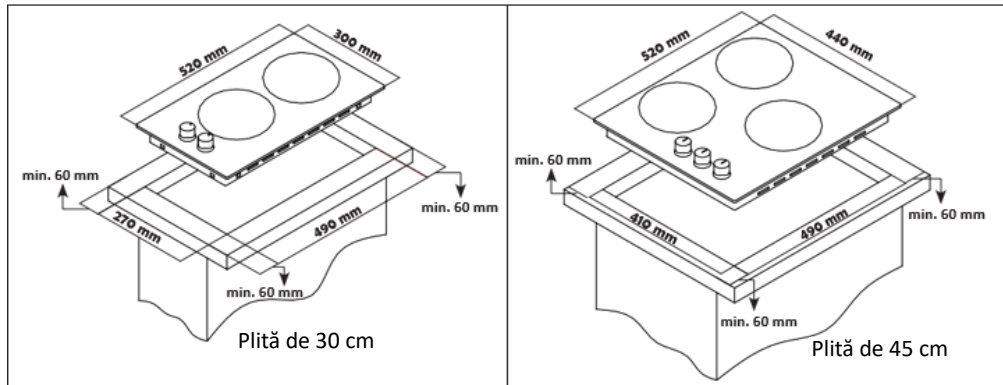
6. Atunci când aparatul este montat deasupra unui sertar, dacă există riscul ca partea inferioară a aparatului să atingă sertarul, această secțiune trebuie separată cu ajutorul unui raft din lemn.



7. În cazul montării plitei pe un dulap, așa cum este indicat în figura de mai jos, montați un raft care să separe plita de dulap. În cazul montării pe un cuptor încorporat, această măsură nu este necesară.
8. În cazul montării plitei lângă un perete lateral, distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de 50 mm.

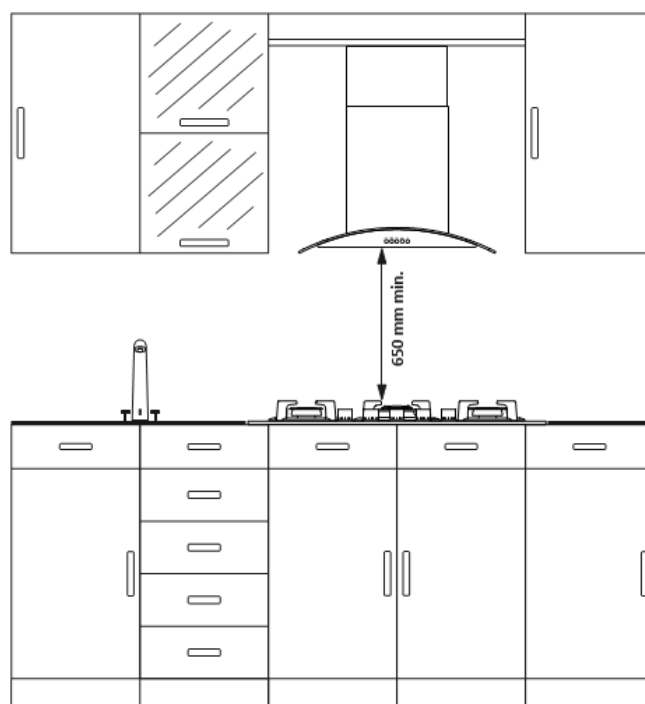
X. DIMENSIUNI DE TĂIERE A BLATULUI ÎN VEDEREA INSTALĂRII PLITEI

Acordați atenție schițelor și dimensiunilor de mai jos atunci când efectuați instalarea plitei.



XI. LOCUL CORECT DE INSTALARE

Produsul este proiectat pentru montare pe majoritatea tipurilor de blaturi de bucătărie disponibile în comerț. Trebuie prevăzut un spațiu de siguranță între produs și pereții bucătăriei sau articolele de mobilier. În cazul instalării unei hote/unui sistem de evacuare deasupra aparatului dumneavoastră, urmați recomandările producătorului cu privire la înălțimea de instalare (min. 65 cm). Spațiul din blatul pe care plita urmează a fi instalată trebuie realizat în conformitate cu dimensiunile de instalare ale plitei. Pentru instalarea produsului, este necesară respectarea normelor locale cu privire la electricitate.



AERISIREA ÎNCĂPERII

Aerul necesar arderii este preluat din aerul din cameră, iar gazele arse sunt emise direct în încăpere. Pentru utilizarea în siguranță a produsului dumneavoastră, aerisirea camerei constituie o condiție esențială. În cazul în care nu este disponibilă nicio fereastră sau deschidere care să permită aerisirea, este necesară instalarea unui sistem de ventilație suplimentar. Cu toate acestea, dacă încăperea are o ușă care se deschide către exterior, nu sunt necesare orificii de ventilație.

Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilație
Sub 5m ³	min. 100 cm ²
Între 5 m ³ și 10 m ³	min. 50 cm ²
Peste 10m ³	nu este necesar
În subsol sau pivniță	min. 65 cm ²

XII. FUNCȚIONAREA CU GAZE NATURALE/GPL

1. Opriți alimentarea cu gaz și electricitate a plitei. Dacă plita este fierbinte, așteptați ca aceasta să se răcească.
2. Pentru înlocuirea duzelor, utilizați o șurubelniță al cărei cap să corespundă celui indicat în Figura 4.
3. Așa cum este indicat în figura 5, scoateți capacul arzătorului și arzătorul, apoi asigurați-vă că duza este vizibilă.
4. Scoateți duza prin rotire cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în Figura 6, apoi înlocuiți-o cu una nouă.

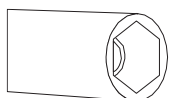


Figura 4

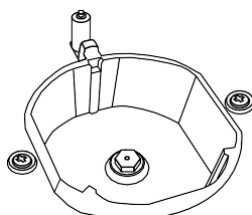


Figura 5

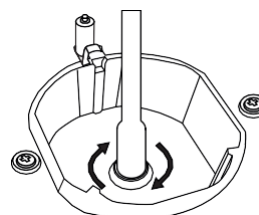


Figura 6

5. După aceea, scoateți butoanele de comandă ale plitei. Efectuați reglajul prin rotirea șurubului situat în centrul robinetului pentru gaze cu ajutorul unei șurubelnițe, așa cum este indicat în imaginea de mai jos. Pentru rotirea șurubului de reglare a debitului, utilizați o șurubelniță cu o dimensiune corespunzătoare. Pentru funcționare cu GPL, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru funcționare cu gaze naturale, rotiți șurubul o tură în sens contrar acelor de ceasornic. În poziția inferioară, înălțimea normală a flăcării trebuie să fie de 6-7 mm. Verificați dacă flacăra este aprinsă sau stinsă. Configurarea aparatului dumneavoastră poate varia în funcție de tipul de gaz utilizat.

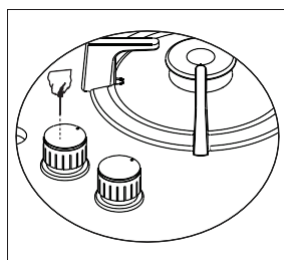


Figura 7

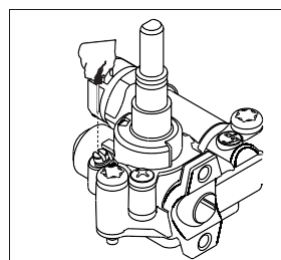


Figura 8

DISPOZITIVUL DE SUPRAVEGHERE A FLĂCĂRII (FFD)

În cazul în care flacăra arzătorului se stinge accidental, dispozitivul de siguranță intră în funcțiune imediat și oprește alimentarea cu gaz.

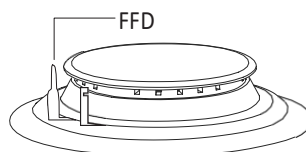


Figura 9

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT CU GAZ

1. Înainte de a începe să utilizați plita, asigurați-vă că toate capacele arzătoarelor sunt poziționate corect. Poziția corectă a capacelor arzătoarelor este indicată în imaginea de mai jos.

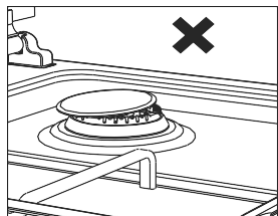


Figura 10

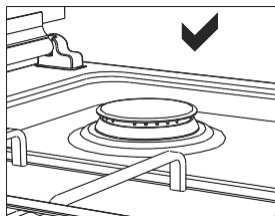
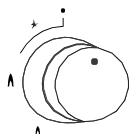


Figura 11

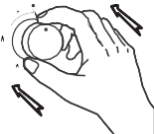
2. Butoanele plitei sunt prevăzute cu un sistem special de blocare. Pentru aprinderea unui arzător, apăsați butonul care corespunde aceluia arzător și răsușiți-l în timp ce îl mențineți apăsat.

● Închis 🔥 Deschis complet 🔥 Deschis pe jumătate

3. Pentru modelele cu aprindere automată, aprinderea este realizată cu ajutorul electricității. Prin urmare, înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că acesta este conectat la sursa de alimentare cu energie electrică. Pentru aceste modele, aprinderea se efectuează după cum urmează.



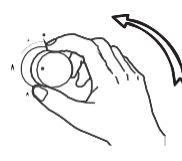
Butonul plitei este în poziția ÎNCHIS.



Apăsați pe butonul plitei către înainte.



Mențineți apăsat butonul, iar sistemul de aprindere va permite aprinderea flăcării.



Prin rotirea butonului plitei către stânga în timp ce îl mențineți apăsat, puteți aprinde flacăra la intensitatea dorită.

4. Asigurați-vă că grătarele plitei sunt poziționate corespunzător. În cazul în care grătarele nu sunt poziționate corespunzător, vasele puse pe acestea se pot răsturna.
5. Pentru modelele prevăzute cu sistem de siguranță la aprindere, după efectuarea operației de aprindere conform instrucțiunilor de mai sus, așteptați timp de 5-10 secunde înainte de a elibera butonul. După expirarea acestei surate, mecanismul de siguranță va permite menținerea flăcării. În cazul în care flacăra arzătorului se stinge accidental, dispozitivul de siguranță intră în funcțiune imediat și oprește alimentarea cu gaz.
6. În cazul utilizării unui ibric pentru cafea, asigurați-vă că acesta este poziționat corect pe grătarul plitei. Utilizați ibricul numai pe arzătorul mic.
7. În cazul utilizării oalelor, încercați să le centrați corespunzător pe arzătoare. Astfel, puteți economisi energie. Tabelul de mai jos prezintă diametrele vaselor de gătit recomandate pentru utilizare pentru fiecare arzător. Zona de pe plită destinată utilizării wokului permite prepararea rapidă a alimentelor.

XIII. DIAMETRELE CORESPUNZĂTOARE ALE VASELOR DE GĂTIT

PLITE DIN STICLĂ						
	Domino	Plite 45 cm	60 cm Control lateral	60 cm Control frontal	70 cm Control frontal	90 cm Control frontal
Arzător mic	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Arzător mediu	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Arzător mare	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Arzător pentru wok	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

PLITE METALICE						
	Domino	45 cm 45 cm	60 cm Control lateral	60 cm Control frontal	70 cm Control frontal	90 cm Control frontal
Arzător mic	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Arzător mediu	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Arzător mare	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Arzător pentru wok	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm



Incorect

Incorect

Incorect

Corect

Vasele de gătit care pot fi utilizate cu aparatele dumneavoastră trebuie să aibă diametrul de cel puțin 120 mm.

ARZĂTORUL PENTRU WOK

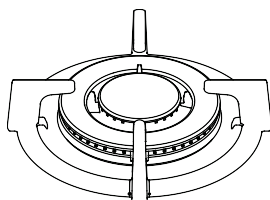


Figura 12

Arzătorul pentru wok este potrivit pentru vase mari și preparare rapidă, sistemul cu flacăra dublă permițând distribuția uniformă a căldurii pe fundul vaselor de gătit. Acesta este ideal pentru prepararea rapidă a alimentelor la temperaturi ridicate. Atunci când doriți să utilizați vase de gătit normale pe arzătorul pentru wok, este necesar să scoateți adaptorul pentru wok.

UTILIZAREA PLITELOR ELECTRICE

Puteți utiliza plitele electrice prin rotirea butoanelor de pe panoul de control la nivelul dorit. Nivelurile de putere ale plitelor electrice sunt indicate în tabelul de mai jos.

	NIVELUL 1	NIVELUL 2	NIVELUL 3	NIVELUL 4	NIVELUL 5	NIVELUL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000 W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000 W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

XIV. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de efectuarea operațiilor de întreținere sau curățare, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare și opriți robinetul de gaz. Dacă plita este fierbinte, așteptați ca aceasta să se răcească.

1. Pentru asigurarea unei durate îndelungate de exploatare și pentru o utilizare economică, operațiile de curățare și întreținere a plitei trebuie efectuate cu regularitate.
2. Nu curățați plita cu instrumente dure, cum ar fi perii aspre, bureți de sârmă sau cuțite. Nu utilizați materiale dure, acizi sau detergenți abrazivi.
3. Ștergeți componentele plitei cu o cârpă umedă și detergent, apoi ștergeți-le bine cu o cârpă moale.
4. Curățați suprafețele din sticlă cu substanțe speciale de curățare a sticlei. Zgărirea suprafețelor din sticlă poate duce la spargerea sticlei. Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice.
5. Nu curățați produsul cu aparate de curățat cu aburi.
6. Curățați capacele arzătorului și suprafața plitei cu apă și detergent. Curățați duzele cu o perie.
7. Nu utilizați acid, diluant sau benzină pentru curățarea plitei.
8. Nu spălați în mașina de spălat vase componentele din plastic sau aluminiu ale plitei.
9. Curățați imediat oțetul, lămâia, sarea și substanțe acide și alcaline similare vărsate pe plită.
10. În timp, este posibil ca butoanele plitei să nu mai poată fi rotite cu ușurință sau să se blocheze. În acest caz, poate fi necesară înlocuirea butoanelor. Înlocuirea butoanelor trebuie efectuată numai de către personal autorizat.

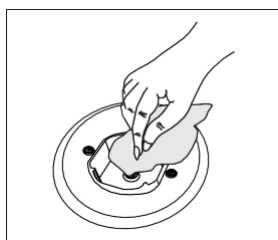


Figura 13

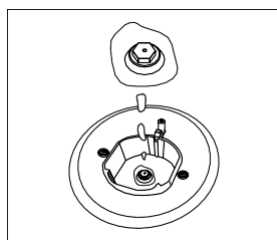


Figura 14

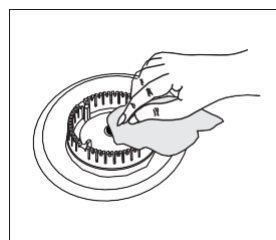


Figura 15

XV. PROBLEME ȘI SOLUȚII

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

Dacă plita nu funcționează:

- Asigurați-vă că ștecărul este conectat la sursa de alimentare.
- Asigurați-vă că rețeaua de alimentare cu energie electrică funcționează corespunzător.
- Verificați siguranțele.
- Asigurați-vă că nu sunt deteriorări la nivelul cablului de alimentare.
- Asigurați-vă că robinetul principal de gaz este deschis.
- Asigurați-vă că furtunul pentru gaz nu este rupt sau răsucit.
- Asigurați-vă că furtunul pentru gaz este conectat la plită în mod corespunzător.
- Asigurați-vă că utilizați componente compatibile cu aparatul dumneavoastră. Efectuați operațiile de întreținere periodică.

Dacă aprinzătorul nu funcționează:

- Asigurați-vă că ștecărul este conectat la sursa de alimentare.
- Curățați aprinzătoarele și eliminați impuritățile depuse pe acestea. Asigurați-vă că arzătoarele sunt curate.

XVI. REGLAREA PLITEI ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE GAZ UTILIZAT

Tipul de gaz (GPL sau gaze naturale) cu care aparatul este conceput să funcționeze este indicat pe eticheta care se află pe partea din spate a produsului și care prezintă caracteristicile tehnice. În cazul în care aparatul nu este reglat pentru funcționarea cu tipul de gaz disponibil în locul de utilizare, reglajele necesare trebuie efectuate de către personal calificat. Tabelul de mai jos indică valorile cu privire la duze, la debitele de gaze și la nivelurile de putere ale aparatului în funcție de tipul de gaz utilizat.

TABEL CU DUZE, DEBITE DE GAZE ȘI NIVELURI DE PUTERE							
CARACTERISTICI ARZĂTOR	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaze naturale			Gaze naturale		Gaze naturale	
Arzător pentru wok (3,5)	Duză	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Debit de gaz	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzător wok (2,5)	Duză	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Debit de gaz	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Putere	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Arzător rapid	Duză	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Debit de gaz	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzător semi-rapid	Duză	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Debit de gaz	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzător auxiliar	Duză	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Debit de gaz	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

TABEL CU DUZE, DEBITE DE GAZE ȘI NIVELURI DE PUTERE							
CARACTERISTICI ARZĂTOR	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Arzător wok (3,5)	Duză	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Debit de gaz	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Putere	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Arzător wok (2,5)	Duză	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Debit de gaz	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Putere	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Arzător rapid	Duză	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Debit de gaz	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Putere	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Arzător semi-rapid	Duză	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Debit de gaz	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Putere	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Arzător auxiliar	Duză	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Debit de gaz	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Putere	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

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

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



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

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

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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

Importator: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

BUILT IN HOBS

Model:
HBH-S584I-IX
HBH-S584WI-IX
HBH-S584WI-GBK

www.heinner.ro

- Built in hobs
- Dimensions: 60 cm

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

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

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

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

II. PACKAGE CONTENT



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

This user manual is available for the below models:

Product code	Features
HBH-S584I-IX	BUILT IN HOB HEINNER, gas, 4 burners, integrated ignition, safety system, enamel pan support, included nozzles, inox
HBH-S584WI-IX	BUILT IN HOB HEINNER, gas, 4 burners, WOK burner, integrated ignition, safety system, cast iron pan support, included nozzles, inox
HBH-S584WI-GBK	BUILT IN HOB HEINNER, gas, 4 burners, WOK burner, integrated ignition, safety system, cast iron pan support, included nozzles, black glass

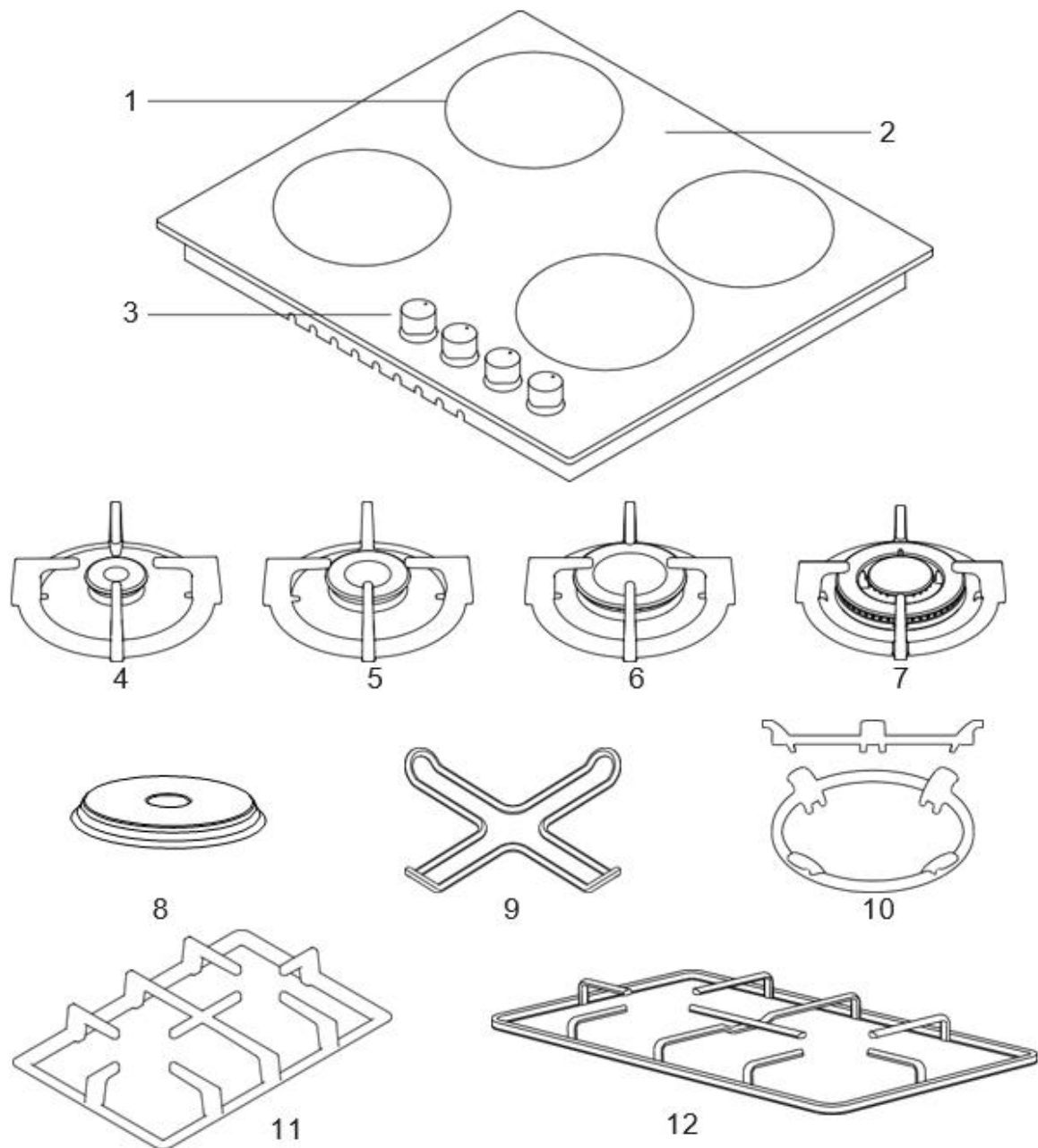
III. SAFETY INSTRUCTIONS

1. **WARNING: Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.**
2. **WARNING: Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.**
3. **WARNING: Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.**
4. **WARNING: During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.**
5. **WARNING: The appliance and its reachable sections become hot during usage.**
6. The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
7. This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
8. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
9. **WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.**
10. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”
11. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.
12. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”
13. Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.
14. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
15. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.
16. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

17. Pay attention for not to touch the heating elements.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

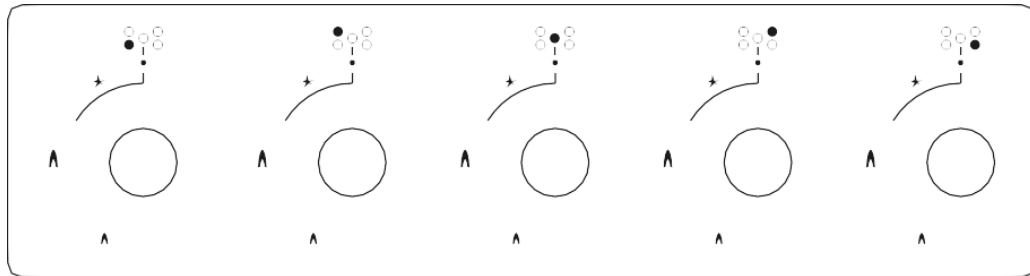
IV. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



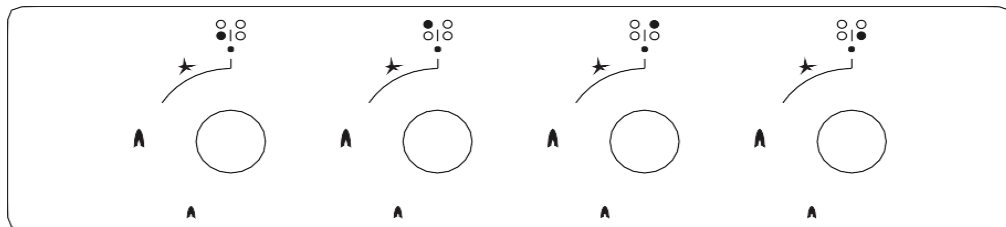
- 1. Burner positions
- 2. Glass or metal surface
- 3. Control buttons
- 4. Small burner
- 5. Medium burner
- 6. Large burner
- 7. WOK burner

- 8. Hotplate (some models)
- 9. Coffee adaptor (optional)
- 10. WOK burner adaptor (optional)
- 11. Cast grill (some models)
- 12. Enamel grill (some models)

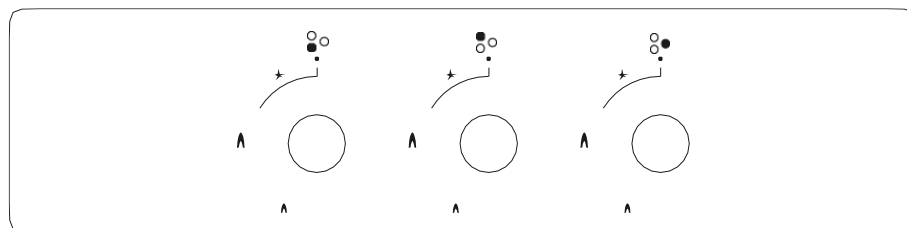
V. CONTROL PANEL



Cooktop panel visual of 70-90 cm and 100 cm



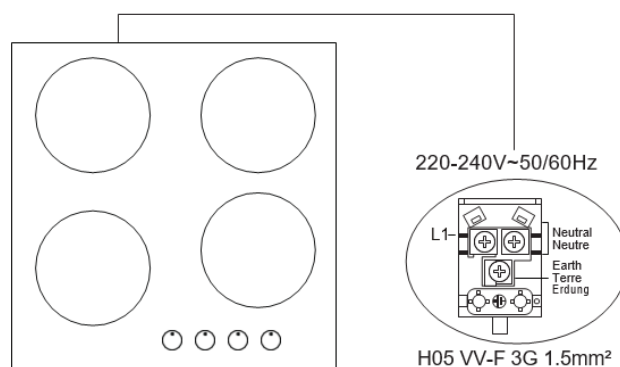
Cooktop panel visual of 60 cm



Cooktop panel visual of 45 cm

VI. ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme:



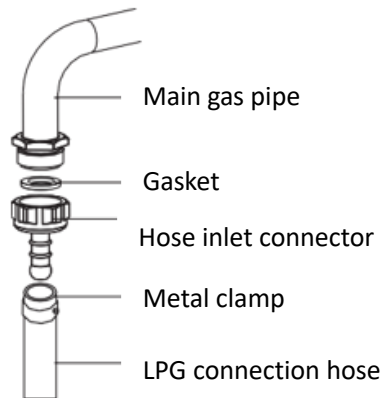
VII. ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
4. Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
5. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
6. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
7. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
8. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
9. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
10. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
11. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
12. During operation of cooktop, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights.

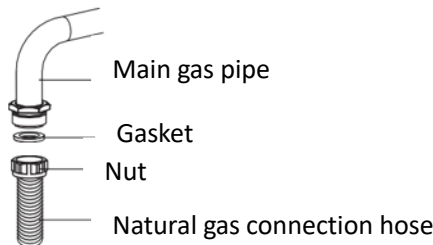
VIII. GAS CONNECTION AND SAFETY

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

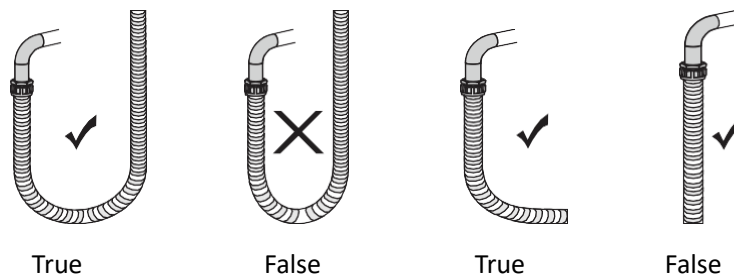
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300mmSS feature.



2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



ATTENTION! Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
6. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

IF BUILT IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP

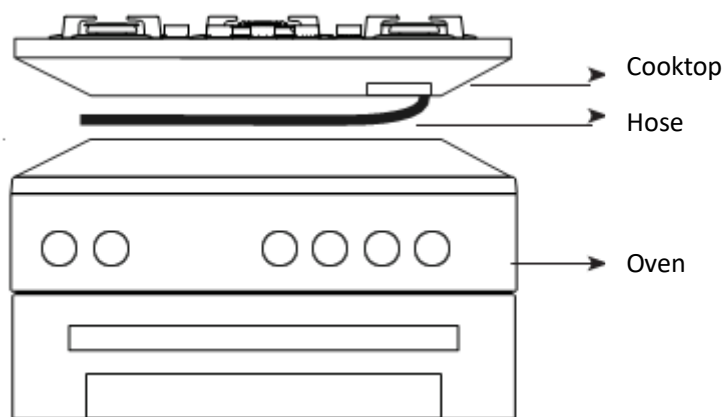
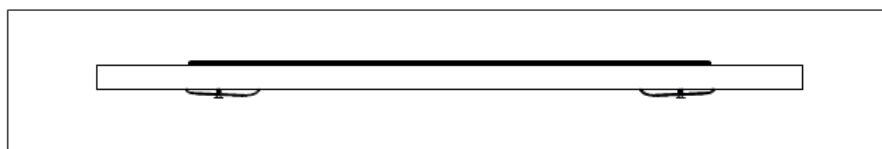
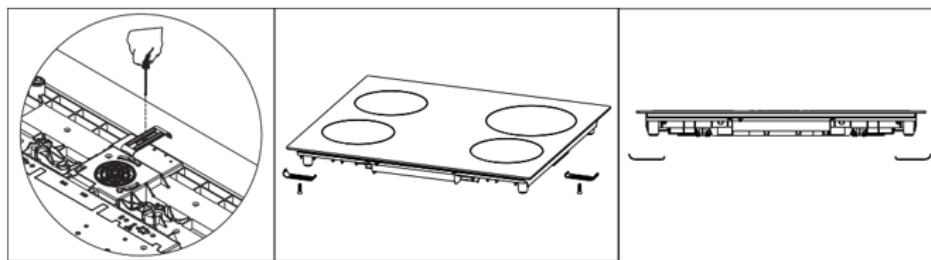
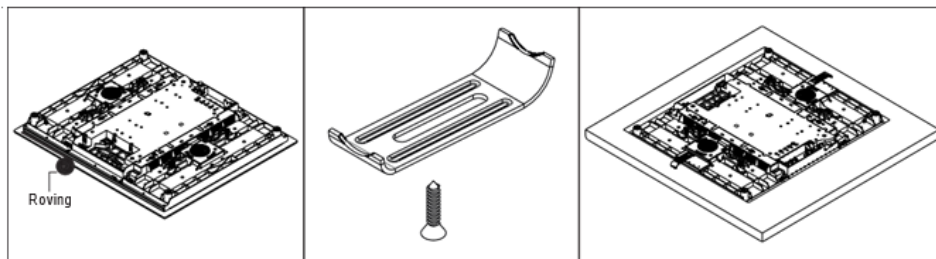


Figure 1

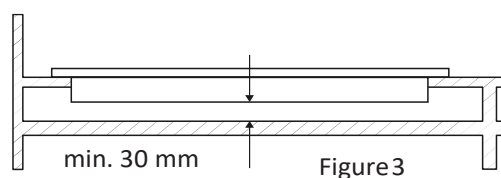
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

IX. INSTALLATION

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied. On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.



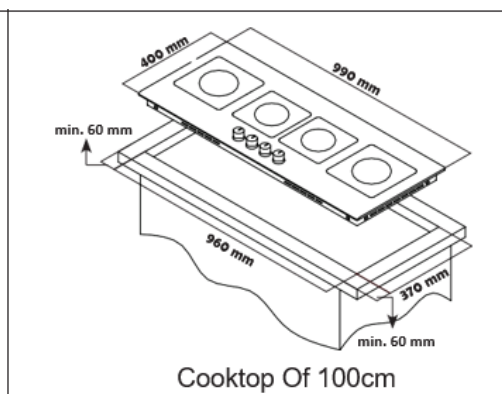
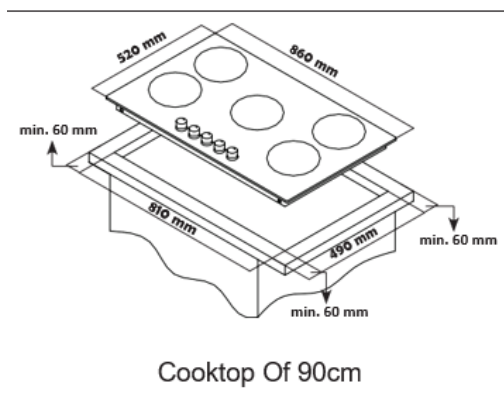
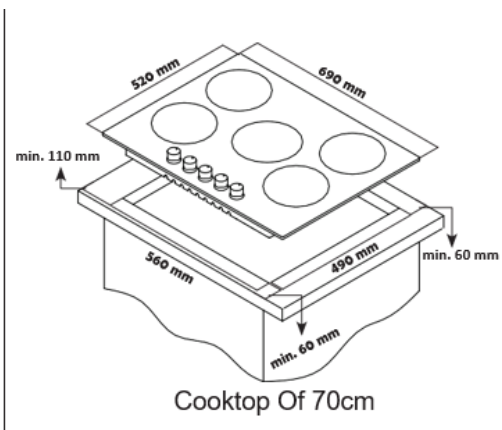
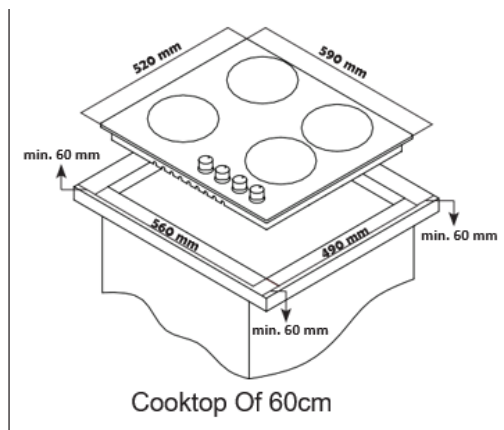
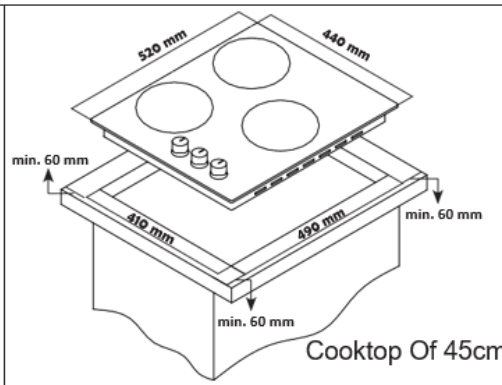
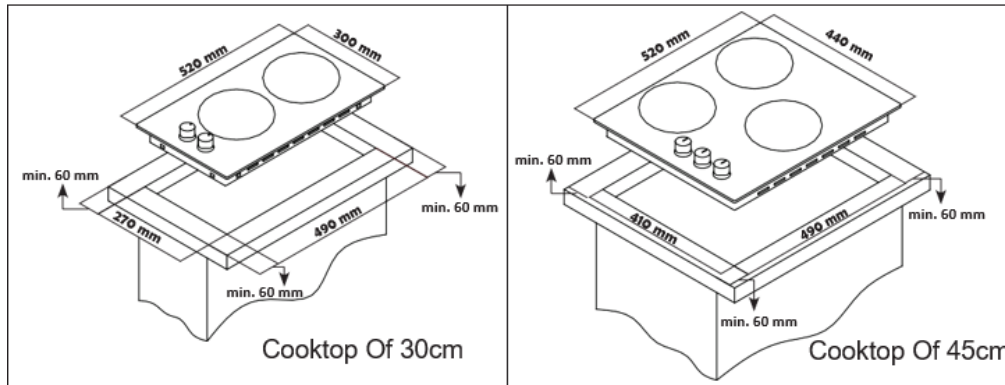
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. While mounting cooktop on a closet, as shown on the picture above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.
8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

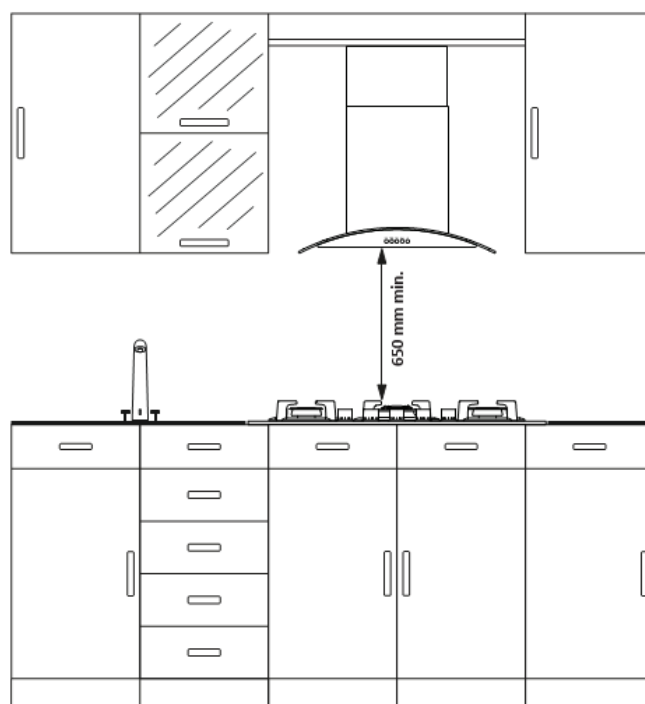
X. COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



XI. COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION

Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/ aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm) The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions. For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.



VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

XII. NATURAL GAS / LPG

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

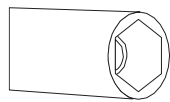


Figure 4

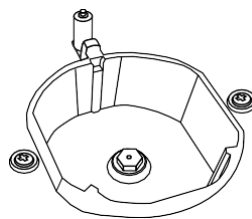


Figure 5

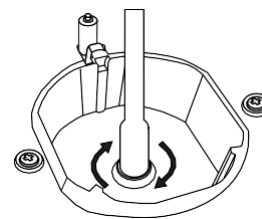


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed. Setting of your appliance may differ according to the types of gas used.

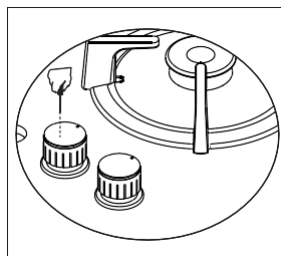


Figure 7

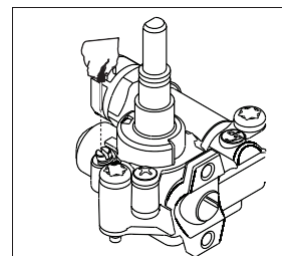


Figure 8

GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

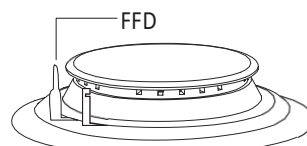


Figure 9

USAGE OF GAS COOKTOP

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

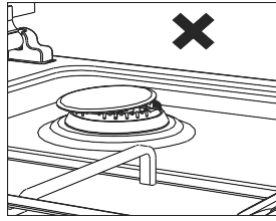


Figure 10

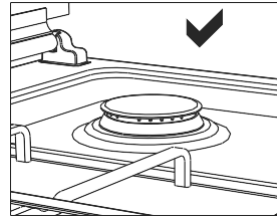
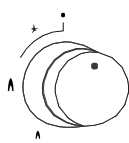


Figure 11

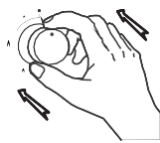
2. Gas knobs have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

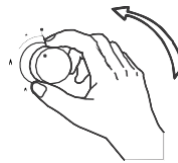
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



Cooktop knob is at closed position



To ignite cooktop, firstly press the button towards



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignite



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.
5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.
6. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.
7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok

XIII. POT DIAMETER

GLASS HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



F a l s e F a l s e F a l s e T r u e

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.

WOK BURNER

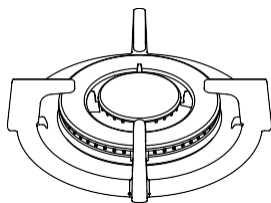


Figure 12

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

USAGE OF HOT PLATES

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

XIV. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn off gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop turns hard or never turn anymore. In such circumstances, it may be necessary o change the buttons. The change should only be done by the authorized service.

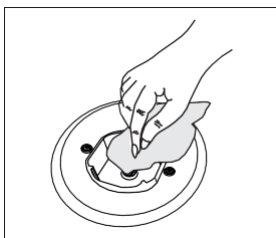


Figure 13

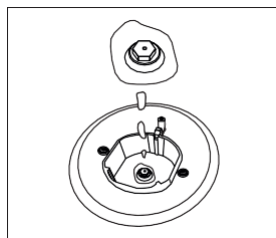


Figure 14

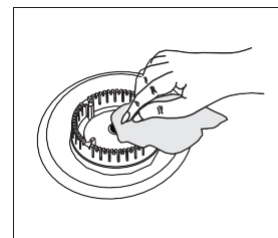


Figure 15

XV. TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.

If cooktop does not operate:

- Check if power cable of cooktop is plugged in
- Examine with safe ways if electric exists on network
- Audit fuses.
- Control whether damage is available on power cable.
- Check if main gas valve in your network is open
- Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
- Be sure that gas pipe is connected to cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop (Get periodical maintenance done)

If starter does not operate:

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

XVI. SETTING GAS AS PER GAS TYPE

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas Flow	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW



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