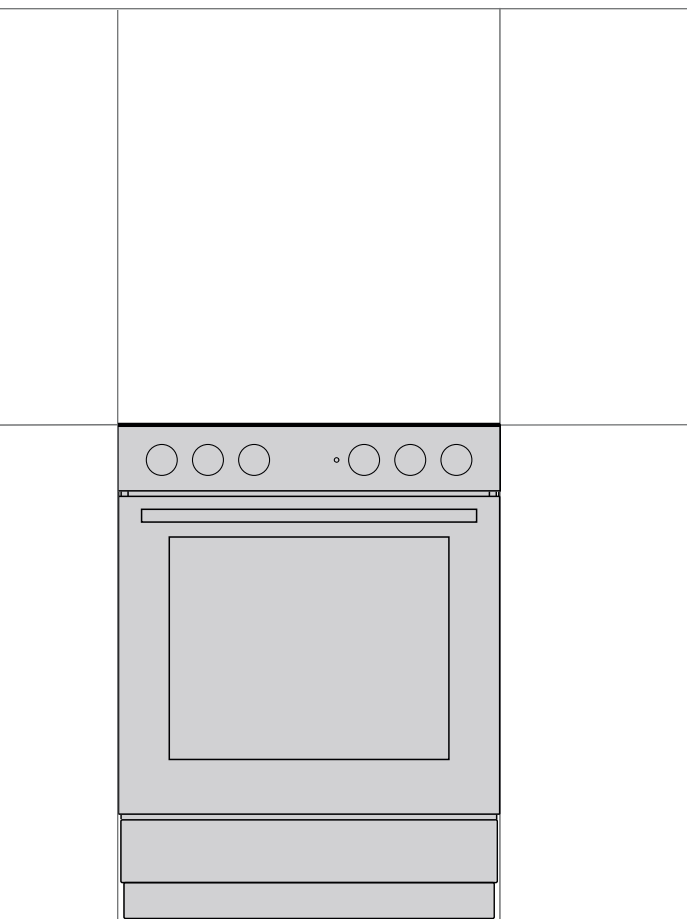


**Hisense**

FR

FR

**MODE D'EMPLOI**  
**CUISINIÈRE AUTOPORTANTE**



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient.

Ces instructions s'appliquent uniquement au pays dont le symbole figure sur l'appareil. EN L'ABSENCE de symbole, il convient de se reporter à la réglementation et aux normes en vigueur dans votre pays pour installer l'appareil et l'adapter à un autre type de gaz.

Cet appareil doit être raccordé selon les réglementations et normes en vigueur et ne doit être utilisé que dans une pièce bien aérée. Lisez attentivement ces instructions avant de raccorder ou d'utiliser l'appareil.

**Pour des instructions et des conseils plus détaillés, rendez-vous sur le site <https://hisense.fr> ou scannez le code QR qui figure sur la plaque signalétique.**



Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes:



**INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



**ATTENTION !**

Attention – danger



Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ



## **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

**ATTENTION:** durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Surveillez en permanence les enfants de moins de 8 ans.

**ATTENTION:** les éléments accessibles de l'appareil peuvent être brûlants durant son utilisation. Empêchez les jeunes enfants de s'approcher du four.

**ATTENTION:** risque d'incendie: ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

**ATTENTION:** la cuisson doit être surveillée en permanence, qu'elle soit courte ou longue.

**ATTENTION:** sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

**ATTENTION:** avant de remplacer l'ampoule, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tout risque de choc électrique.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

**ATTENTION:** si la surface est fêlée, coupez l'alimentation électrique de l'appareil afin d'éviter le risque d'un choc électrique.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils risquent de rayer la surface et de provoquer des éclats de verre. Ne nettoyez jamais la table de cuisson / le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression: vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

**ATTENTION:** employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore

intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.

Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel.

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucun résidu liquide. Ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.

**ATTENTION:** cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

La cuisinière avec panneau de commande en acier inoxydable et four électrique est équipée d'un ventilateur de refroidissement. Pendant le fonctionnement du four, l'air s'écoule de la cuisinière dans la zone située sous le panneau de commande lorsque la porte est fermée. Si le débit d'air ne s'effectue pas, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.

Le raccordement au réseau électrique de cet appareil devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié. Les bornes de raccordement (à la place d'une prise murale) doivent être mises dans un boîtier protégé par un couvercle (voir équipement complémentaire). Les modifications non-autorisées de l'appareil ou les réparations exécutées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Les interventions et réparations effectuées par des personnes non qualifiées présentent un risque d'explosion, de choc électrique ou de court-circuit qui peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil. Confiez toute intervention à un professionnel agréé.

Avant de commencer l'installation, vérifiez si les conditions de raccordement de votre domicile au réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux caractéristiques techniques de votre appareil.

Les conditions de raccordement de votre appareil figurent sur sa plaque signalétique.

L'appareil n'est pas raccordé à un tuyau d'évacuation des fumées de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation et aux normes régissant le raccordement. Vous devez prêter une attention particulière aux exigences concernant l'aération.

**ATTENTION:** durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service: laissez dégagées les ouvertures naturelles de ventilation ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique le cas échéant, en assurant une ventilation additionnelle pour évacuer en toute sécurité les fumées de

combustion vers l'extérieur tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce au moyen d'une ventilation additionnelle. Consulter un professionnel avant l'installation de la ventilation supplémentaire.



ATTENTION: risque de basculement.



ATTENTION: afin d'éviter que l'appareil bascule, il faut installer un dispositif de stabilisation. Consultez la notice d'installation.

Cet appareil est de la classe 1 et 2/1. S'il est placé dans une rangée de meubles, il peut toucher des deux côtés les éléments adjacents. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 10 cm; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra avoir la même hauteur que l'appareil.

Veillez à assembler correctement les pièces des brûleurs.

N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur telle qu'un poêle à combustible solide, car la haute température à proximité peut endommager la cuisinière.

Fermez l'arrivée principale de gaz si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant un certain temps (avant de partir en vacances par exemple).

Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre la cavité et la porte du four, car cela pourrait entraîner un court-circuit. Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si vous remarquez un défaut sur le tuyau de gaz ou si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce:

- fermez immédiatement le robinet d'arrivée de gaz au niveau de la bouteille ou de la tuyauterie fixe;
- éteignez tout feu y compris les cigarettes, cigares et pipes;
- ne mettez aucun appareil électrique en marche ou à l'arrêt (y compris l'éclairage);
- aérez bien la cuisine – ouvrez les fenêtres;
- contactez immédiatement le service après-vente ou un professionnel agréé par le distributeur de gaz naturel.

Ne tapissez pas le four avec des feuilles d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et abîmerait le revêtement en émail.

Lorsque le four est en service, la porte chauffe. Pour améliorer la protection et réduire la température de la face externe de la porte, une troisième vitre a été intégrée (uniquement sur certains modèles).

Les charnières de la porte du four peuvent s'abîmer en cas de surcharge; ne posez aucun récipient lourd sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir dessus.

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires pour éviter tout contact avec la porte du four. Ce dispositif doit être installé en cas de présence d'enfants en bas âge.

Veillez à ce que les fentes d'aérations ne soient jamais recouvertes ni obstruées d'aucune manière.

Si le ventilateur de refroidissement est défectueux, n'utilisez plus l'appareil, éteignez-le et contactez le service après-vente.

**ATTENTION:** au cas où le verre / la vitrocéramique serait brisé:

- éteignez immédiatement tous les brûleurs à gaz et les foyers électriques et coupez l'alimentation électrique de l'appareil;
- ne touchez pas la surface en verre / en vitrocéramique;
- n'utilisez pas l'appareil.

Pour raccorder l'appareil, utilisez un câble de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de type H05VV-F3G1,5 ou supérieur. Ce câble doit être installé par un technicien du service après-vente ou un professionnel qualifié.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe conforme aux normes électriques en vigueur.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.



#### **AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL**

**Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.**

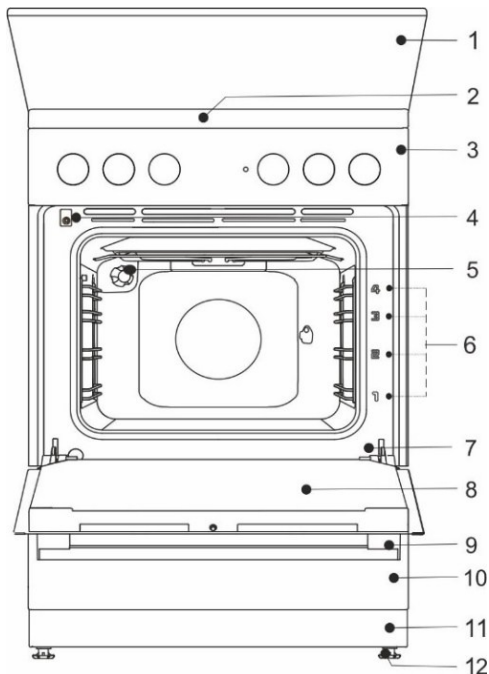
# CUISINIÈRE POSE LIBRE

## Description de l'appareil



### INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



- 1 Couvercle de l'appareil
- 2 Table de cuisson
- 3 Bandeau de commandes
- 4 Interrupteur de porte
- 5 Éclairage
- 6 Gradins
- 7 Plaque signalétique
- 8 Porte du four
- 9 Poignée de porte
- 10 Tiroir/Tiroir à clapet
- 11 Plinthe
- 12 Pieds réglables

**Paramètres électriques** (selon le modèle, voir la plaque signalétique de l'appareil)  
220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

Indice de protection : IPX0

Pays de destination	Catégories d'appareils
FR	I12H+3B/P, I2E+, I3+, I12E+3+

## DÉBIT CALORIQUE

Dénomination du type	Puissance électrique nominale totale (kW)	
	Four sans grill	Four avec grill
FM6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FM6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FM6A4x-xxxxx	-	3,3

Table de cuisson		
Puissance calorifique nominale (kW)	7,8	8,4

## COUVERCLE DE L'APPAREIL



Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucun résidu liquide. Ne le rabattez pas tant que les foyers n'ont pas complètement refroidi.

**Ne rabattez pas le couvercle tant qu'un brûleur est allumé!**

Avant de le rabattre, éteignez tous les brûleurs.

## TIROIR DE L'APPAREIL



**Ne rangez pas dans le tiroir, situé sous le four, des produits explosifs, volatiles, ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, aérosols) car ils peuvent prendre feu lorsque le four est en marche et provoquer un incendie.**

## GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/ gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut). Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au gril.

Le fonctionnement de l'appareil est sûr, avec ou sans glissières.

## GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES EXTRACTIBLES

On peut insérer les glissières télescopiques aux 2ème, 3ème et 4ème niveaux. Elles peuvent être partiellement ou totalement extensibles.

## GRADINS EMBOUTIS

Le four est équipé de gradins emboutis sur quatre niveaux permettant d'insérer la grille et les plaques.

## INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

L'interrupteur désactive les résistances et le ventilateur lorsqu'on ouvre la porte pendant la cuisson; il les remet en marche quand on la referme.

## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie, la porte du four et le bandeau de commandes.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsque le four est en service.



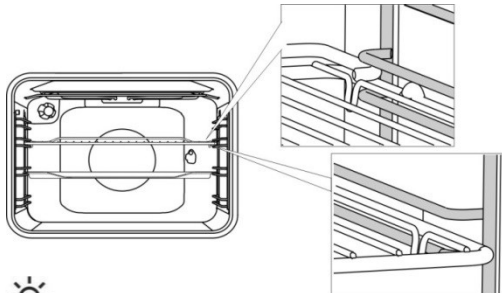
**Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine.**

## GRILLE



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.

Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



Si votre four est équipé de glissières télescopiques extensibles, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four, puis posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières. Ensuite, poussez l'ensemble à l'intérieur du four avec votre main, aussi loin que possible.



Refermez la porte du four lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées jusqu'au fond.

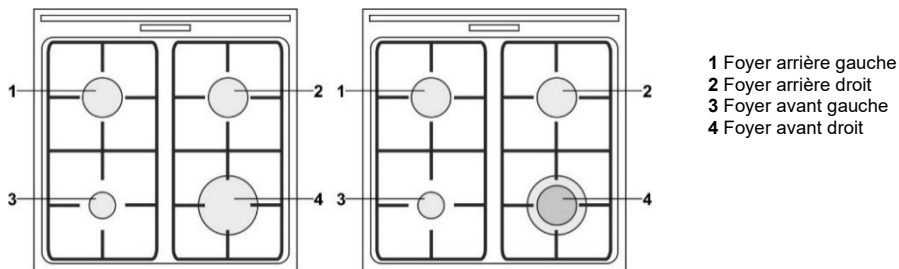


Comme les accessoires du four chauffent, leur forme est susceptible de changer. Ceci n'affecte pas leur fonctionnalité et ils reprennent leur forme d'origine en refroidissant.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Après avoir reçu l'appareil, enlevez tout ce qui est à l'intérieur, y compris les protections de transport.
- Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

## TABLE DE CUISSON (selon le modèle)

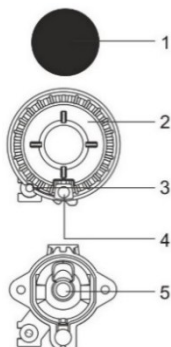


## CONSEILS POUR LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la table de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.
- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans très peu d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

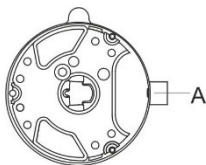
## BRÛLEURS

- Pour saisir les aliments, réglez d'abord le brûleur à sa puissance maximale, puis continuez la cuisson à l'allure minimale.
- Sur certains modèles, les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité thermo-électrique. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement (liquide qui déborde, courant d'air, etc.) l'alimentation en gaz est coupée automatiquement et tout risque de fuite de gaz dans la pièce est éliminé.
- Positionnez toujours le chapeau du brûleur correctement sur la coupelle. Veillez à ce que les orifices de la couronne ne soient jamais obstrués.



- 1 Chapeau du brûleur  
2 Couronne avec coupelle  
3 Thermocouple (ou sécurité thermoélectrique, uniquement sur certains modèles)  
4 Bougie d'allumage  
5 Injecteur

## Brûleur triple couronne

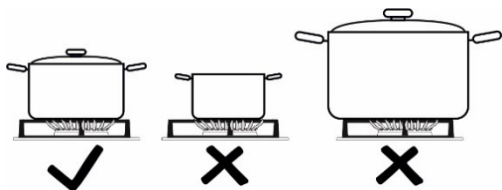


A Injecteur

### CONSEILS SUR LA BATTERIE DE CUISINE

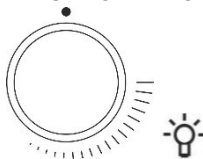
- Correct choice of cookware allows optimum cooking time and gas consumption. Cookware diameter is the most
- Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour bénéficier d'une durée de cuisson et d'une consommation de gaz optimales. Le diamètre des récipients utilisés est primordial.
- Si la flamme dépasse le pourtour d'une casserole trop petite, cette dernière risque de s'abîmer et la consommation de gaz sera plus élevée.
- La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Si les récipients sont trop grands, l'air parvient difficilement au brûleur, affectant ainsi son rendement.

**Grille adaptatrice** (uniquement sur certains modèles) Lorsque vous utilisez un récipient de petit diamètre, placez la grille adaptatrice sur le support de casseroles au-dessus du brûleur auxiliaire.



Type de brûleur	Diamètre du récipient
Rapide (3,0 kW)	220-260 mm
Semi-rapide (1,9 kW)	180-220 mm
Auxiliaire (1,0 kW)	120-180 mm
Multi-couronne (3,6 kW)	220-260 mm

### ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS



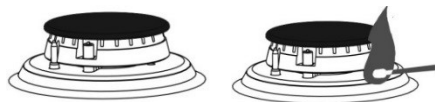
Appuyez toujours sur le bouton avant de tourner.

L'allure de chauffe est indiquée sur les boutons par des repères représentant une grande et une petite flamme. Vous pouvez tourner le bouton de la grande flamme (☹) vers la petite flamme (☺) et en sens inverse. Les différentes positions de service sont situées entre les deux flammes.

Le réglage entre (☹) et (●) n'est pas recommandé, car la flamme est instable et pourrait s'éteindre.



Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton vers la droite, sur la position (●).



#### Allumage d'une main

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. La bougie produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.

#### Allumage des deux mains

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le sur la position maximale. Puis, de l'autre main, appuyez sur le bouton de l'allumeur: il produit une étincelle électrique qui enflamme le gaz.



L'allumeur électrique ne fonctionnera que si le câble électrique est raccordé au réseau. Si l'allumeur ne fonctionne pas en raison d'une panne de courant ou d'humidité sur la bougie, vous pouvez vous servir d'une allumette ou d'un allume-gaz.

Après l'inflammation du gaz, continuez d'appuyer 5 secondes de plus sur le bouton jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

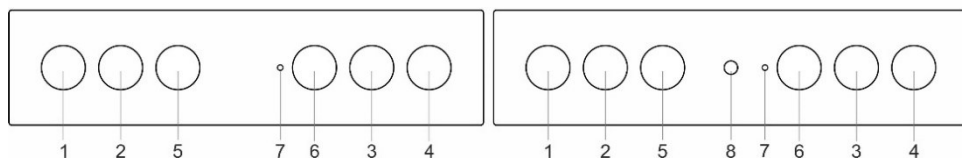


**Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur après avoir appuyé 15 secondes sur le bouton, tournez-le sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant de recommencer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, tournez le bouton sur la position arrêt et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.**



**Allumez d'abord le brûleur à gaz, puis placez-y les batteries de cuisine. Soyez prudent, ne vous penchez jamais au-dessus d'un brûleur allumé pendant l'allumage ou la cuisson.**

## BANDEAU DE COMMANDES

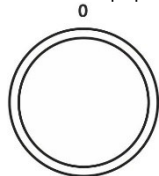


1. Bouton du foyer avant gauche
2. Bouton du foyer arrière gauche
3. Bouton du foyer arrière droit
4. Bouton du foyer avant droit
5. Sélecteur de fonction du four
6. Sélecteur de température du four
7. Voyant de contrôle du four. Il est allumé pendant que le four monte en température; il s'éteint quand la température réglée est atteinte.
8. Bouton de l'allumeur électronique

## FOUR (selon le modèle)

### UTILISATION DU FOUR

Le four se commande avec le "sélecteur de fonction" qui permet de choisir le mode de cuisson, et avec le "bouton thermostat" qui permet de régler la température.



Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le sélecteur vers la gauche ou la droite.



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.

### FONCTIONNEMENT DU FOUR

La température du four se règle avec le bouton du thermostat, de 50 à 275/300°C. Si vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, la température réglée augmente, et si vous le tournez en sens inverse, elle diminue.



**Si vous forcez le bouton sur la position zéro en le tournant dans le mauvais sens, le thermostat sera endommagé.**















### ARRÊT DU FOUR



Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position "0".

### ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez un mode de cuisson.

## MODE DE CUISSON (selon le modèle)

Système	Description
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson des aliments. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé. Température préconisée: 50°C - max.
	<b>CONVECTION NATURELLE *</b> Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau. Température préconisée: 200°C.
	<b>VOÛTE</b> Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson). Température préconisée: 180°C.
	<b>SOLE</b> Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations. Température préconisée: 180°C.
	<b>CHALEUR BRASSÉE *</b> Les résistances de voûte et de sole ainsi que le ventilateur sont en marche. Le ventilateur assure une répartition homogène de l'air chaud. Ce mode sert à la cuisson des pâtisseries, à la décongélation, et au séchage des fruits et légumes. Température préconisée: 180°C.
	<b>GRIL</b> Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités. La température maximale autorisée est de 230°C.
	<b>GRIL DOUBLE</b> La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses. La température maximale autorisée est de 230°C.
	<b>GRIL VENTILÉ</b> Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée. Température préconisée: 170°C. La température maximale autorisée est de 230°C.
	<b>VOÛTE VENTILÉE</b> La résistance de voûte (en haut) et le ventilateur fonctionnent simultanément. Utilisez ce mode pour cuire les grosses pièces de viande et les volailles. Il convient aussi aux gratins. Température préconisée: 170°C.
	<b>CUISSON INTENSIVE (AIR FRY)</b> Ce mode de cuisson permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matières grasses. C'est une version saine de la friture de fast-food, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petites coupes de viande, de poisson, de légumes et de produits surgelés prêts à être frits (frites, pépites de poulet). Température préconisée: 200-220°C.
	<b>CHALEUR TOURNANTE *</b> La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois. Température préconisée: 180°C.
	<b>SOLE VENTILÉE</b> Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Température préconisée: 180°C.
	<b>SYSTÈME DE PIZZA</b> Ce programme avec réglage de la température de cuisson atteignant au moins 275°C a été spécialement conçu pour vous aider à cuire la pizza, la focaccia, le pain plat et d'autres délices cuits au four similaires.
	<b>CUISSON DES SURGELÉS</b> Cette méthode permet de cuire des aliments surgelés dans un laps de temps plus court sans préchauffage. Optimal pour les produits surgelés précuits (produits de boulangerie, croissants, lasagnes, frites, pépites de poulet), la viande et les légumes. Température préconisée: 190-200°C.

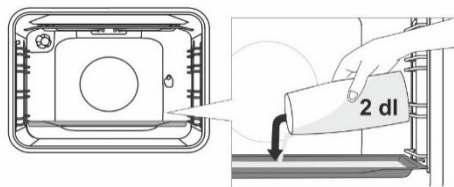
Système	Description
	<b>DÉCONGÉLATION</b> L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés. Température préconisée: 0°C.
	<b>AQUA CLEAN</b> Seule la résistance de sole est active. Utilisez cette fonction pour enlever les taches et les résidus alimentaires qui maculent le four. Ce programme dure 30 minutes. Température préconisée: 70°C.

\* Ce mode a servi à déterminer la classe d'efficacité énergétique de l'appareil conformément à la norme EN 60350-1.

## CUISSON À LA VAPEUR



Avec ces modes de cuisson, vous pouvez cuisiner en ajoutant de la vapeur. La vapeur se traduit par un meilleur brunissement et une surface plus croustillante.



Placez une plaque à pâtisserie sur le premier gradin lorsque le four est encore froid. Versez au maximum 2 dl d'eau dans la plaque à pâtisserie. Placez les aliments à cuire sur le deuxième gradin et lancez la cuisson.



N'insérez pas la plaque de cuisson profondément au niveau de la première hauteur de grille, mais plutôt à un niveau plus élevé.



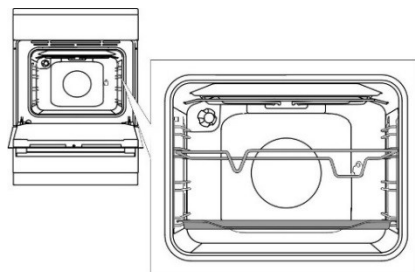
Pour un fonctionnement optimal de la fonction, n'ouvrez pas la porte du four et n'ajoutez pas d'eau pendant la cuisson.

## DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON

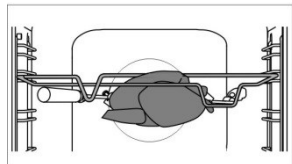
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs pizzas ou divers gâteaux l'un après l'autre, car le four sera déjà chaud.
- Choisissez des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.
- La cuisson des grosses pièces de viande ou des gâteaux génère souvent de la condensation, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra bien essuyer la porte et la vitre du four.
- Éteignez le four environ 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'électricité.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

### Cuisson à la broche (selon le modèle)

Lors de la cuisson à la broche, la température maximale est de 230°C.



Insérez le support tournebroche sur le 3ème gradin à partir du bas et placez la lèche-frite peu profonde au-dessous, sur le 1er gradin.



Embrochez la viande et serrez les vis des fourches.  
Placez le manche de la broche dans l'encoche du support tournebroche, à l'avant, puis enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite (l'orifice est protégé par un cache pivotant).  
Enlevez le manche de la broche et fermez la porte du four.

Mettez le four en marche et sélectionnez le mode de cuisson GRIL DOUBLE.



**N'utilisez pas le gril sur la position 4. Lorsque vous utilisez le gril, fermez la porte du four.**



**N'insérez pas le plat multi-usage profond sur le premier gradin.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**Commencez toujours par déconnecter l'appareil du réseau électrique, puis laissez-le complètement refroidir. Ne confiez jamais le nettoyage et l'entretien de l'appareil à des enfants sans les surveiller comme il convient.**

### Surfaces en aluminium (rôtisseurs)

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur un chiffon humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez pas de détergent abrasif ni d'éponge grattante.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

### Éléments de façade en inox (selon le modèle)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

### Surfaces laquées et pièces en plastique (selon le modèle)

Ne nettoyez pas les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool. Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux humidifié à l'eau afin de ne pas endommager la surface. Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.

### Surfaces émaillées (four, table de cuisson)

Nettoyez ces surfaces avec une éponge humide et un peu de détergent. Les taches de graisse s'enlèvent à l'eau chaude avec un détergent destiné à l'émail. Ne nettoyez jamais les surfaces émaillées avec des produits abrasifs car ils laisseraient des rayures indélébiles.

### Surfaces en verre

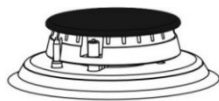
Pour nettoyer la porte en verre du four, n'utilisez pas de détergents abrasifs ni de raclette métallique coupante, car ils pourraient fêler la surface et briser le verre. Nettoyez les surfaces en verre avec un nettoyeur pour les vitres et les miroirs.



## INFORMATION

**N'utilisez jamais de nettoyeurs et d'accessoires agressifs ou abrasifs.**

## BRÛLEURS



Pour nettoyer la grille support, le plan de cuisson et les brûleurs, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Nettoyez le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une brosse souple. Ces pièces doivent être parfaitement propres pour fonctionner correctement. Nettoyer aussi la couronne et le chapeau du brûleur. Veillez en particulier à ce que les orifices sur la couronne ne soient pas obstrués. Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les et remettez-les bien en place. Si les éléments sont mal repositionnés, l'allumage des brûleurs sera plus difficile.




Les chapeaux des brûleurs sont revêtus d'émail noir. Les températures élevées entraînent une décoloration inévitable, mais cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

## FOUR

Nettoyez les parois du four avec une éponge humide et du détergent. Pour enlever les taches résistantes qui se sont carbonisées dans le four, utilisez un détergent destiné à l'émail. Après nettoyage, séchez l'intérieur du four avec soin. Avant de nettoyer le four, attendez qu'il ait complètement refroidi. N'utilisez jamais de produits abrasifs car ils rayeraient les surfaces en émail. Nettoyez les accessoires du four avec une éponge et du détergent. Vous pouvez aussi employer des détergents spéciaux pour enlever les taches tenaces ou carbonisées.



## NETTOYAGE DU FOUR AVEC LA FONCTION AQUA CLEAN

Tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position Aqua Clean . Réglez le SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE SUR 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans la lèchefrite et placez-la sur le gradin du bas. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.



Utilisez la fonction Aqua Clean quand le four a complètement refroidi.

## DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL ET DES GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.

Saisissez les gradins par le bas et soulevez-les vers le centre de la cavité. Dérochez-les des trous situés en haut.



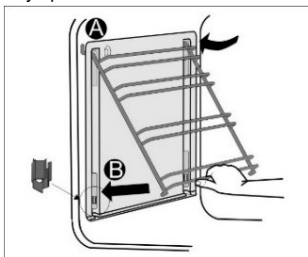
Ne nettoyez pas les glissières télescopiques dans le lave-vaisselle.

## INSTALLATION DES PLAQUES CATALYTIQUES

Utilisez uniquement des détergents usuels pour nettoyer les glissières.

Enlevez les glissières en fil ou les glissières télescopiques (selon le modèle).

Montez les plaques catalytiques sur les glissières en fil. La partie supérieure des glissières doit être insérée dans les trous "A" en haut des plaques catalytiques.



Accrochez le tout (plaques catalytiques et glissières en fil) dans les trous situés sur les parois latérales du four "A". Poussez-les en bas contre la paroi pour qu'elles s'encliquettent dans le dispositif de verrouillage "B".



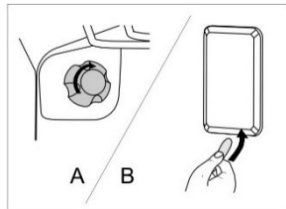
Ne nettoyez pas les plaques catalytiques dans le lave-vaisselle.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

L'ampoule est un consommable et n'est donc pas couverte par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèche-frîte, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

### Déconnecter l'appareil du réseau électrique!

Ampoule halogène: G9, 230 V, 25 W. (Ampoule à incandescence: E14, 230 V, 25 W - selon le modèle.)



**A** Enlevez le couvercle de l'ampoule puis retirez-la.



Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.

**B** Avec un tournevis plat, soulevez le couvercle de l'ampoule et enlevez-le.



Veillez à ne pas rayer l'émail.

### PORTE À FERMETURE AMORTIE (selon le modèle)

Les cuisinières sont équipées de nouvelles charnières très sûres. Elles permettent de fermer la porte du four en silence et en douceur.



**Si vous appuyez trop fort pour fermer la porte, l'effet du dispositif sera réduit ou annulé pour des raisons de sécurité.**

### VERROU DE LA PORTE (selon le modèle)

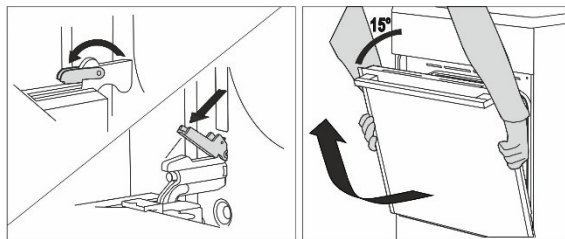
Pour déverrouiller la porte, poussez doucement le taquet vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la porte vers vous.



**Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.**

### DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

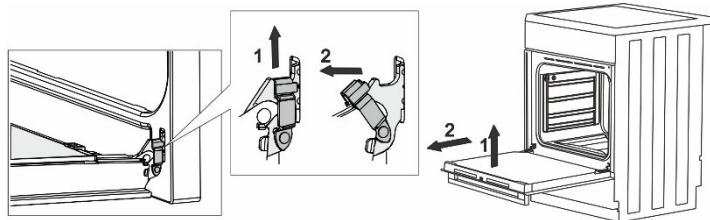
- Ouvrez complètement la porte.
- Faites pivoter les leviers de verrouillage des charnières (en cas de fermeture standard). Pour les portes à fermeture AMORTIE, faites pivoter les leviers à 90°.
- Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers de verrouillage soient alignés avec les charnières dans les ouvertures latérales de la porte. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux charnières.



**Avant de remettre la porte en place, assurez-vous toujours que les leviers de verrouillage sont positionnés correctement. Vous éviterez ainsi que les charnières, reliées à un ressort puissant, se referment brusquement. La libération du levier peut endommager la porte et vous blesser.**

## DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

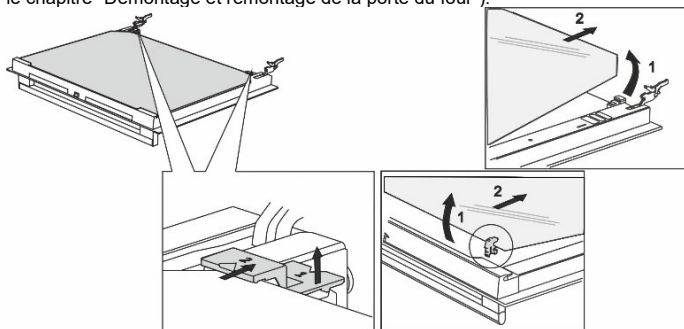
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les leviers et faites-les pivoter.
- Fermez lentement la porte du four, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des deux charnières.



Pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Si elle ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont positionnées convenablement sur leurs crochets.

## DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

On peut nettoyer la face interne des vitres, mais il faut d'abord les retirer de la porte. Démontez la porte du four (voir le chapitre "Démontage et remontage de la porte du four").



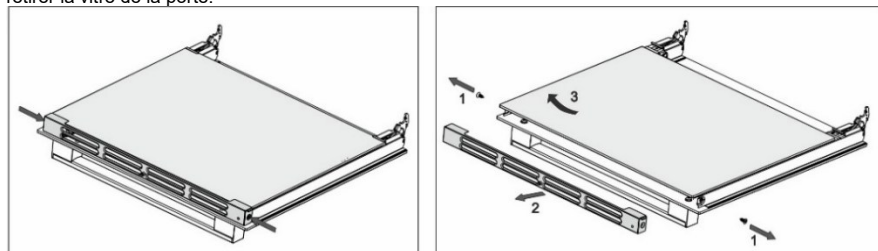
- Soulevez légèrement les supports situés sur les côtés droit et gauche de la porte (repère 1 sur le support) et retirez-les de la vitre (repère 2 sur le support).
- Saisissez la vitre par son bord inférieur, puis soulevez-la jusqu'à ce qu'elle soit dégagée des supports et enlevez-la.
- Pour enlever la troisième vitre (uniquement sur certains modèles) soulevez-la et retirez-la. Enlevez aussi les joints en caoutchouc qui sont sur la vitre.



Pour remettre les vitres en place, procédez dans l'ordre inverse. Les repères (demi-cercles) tracés sur la porte et sur la vitre doivent coïncider.

## DÉMONTAGE ET REMONTAGE DES VITRES DE LA PORTE DU FOUR (selon le modèle)

Desserrez les vis sur la droite et la gauche de la porte, puis enlevez la barre supérieure. Maintenant, vous pouvez retirer la vitre de la porte.

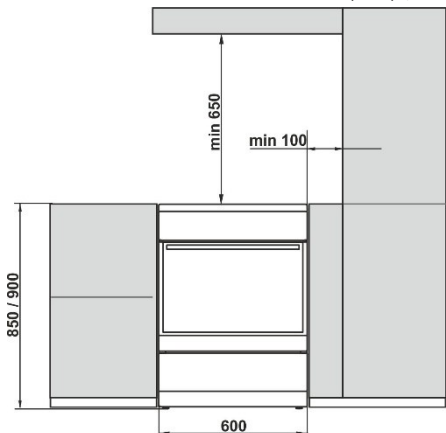


Pour remettre la vitre en place, procédez dans l'ordre inverse.

Les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.

## INSTALLATION ET RACCORDEMENT

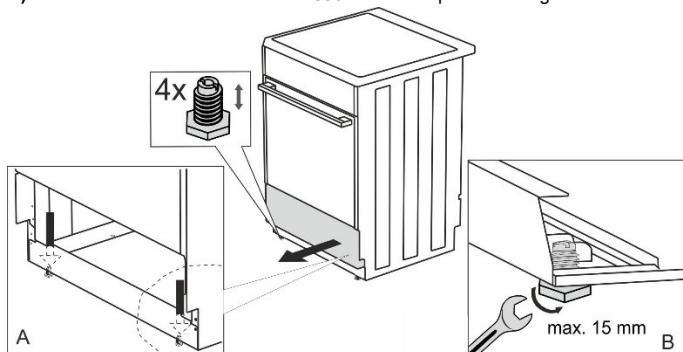
### MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (mm) (selon le modèle)



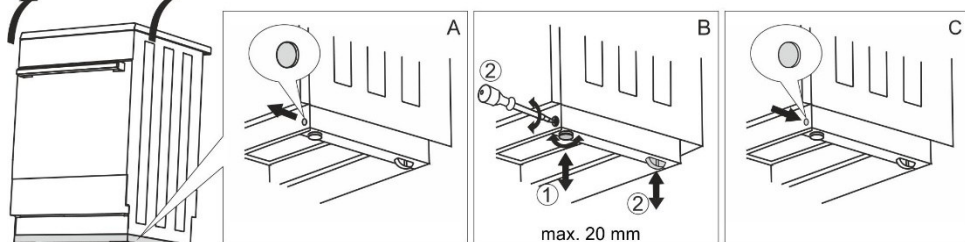
Les murs et le mobilier situés à proximité de l'appareil (plancher, mur derrière la cuisinière, cloisons latérales) doivent résister à une température de 90°C au moins.

### MISE À NIVEAU DE L'APPAREIL ET SUPPORT COMPLÉMENTAIRE (selon le modèle)

**A)** La hauteur de la cuisinière est de 850 mm. Vous pouvez la régler en hauteur de 850 à 865 mm.

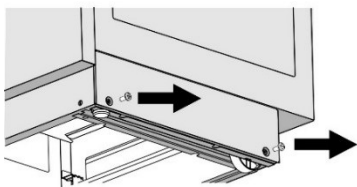


**B)** La hauteur de la cuisinière est de 900 mm. Vous pouvez la régler en hauteur de 850 à 920 mm ou de 900 à 920 mm (selon le modèle).

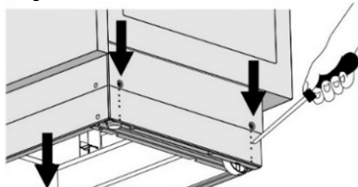


## RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE EN HAUTEUR (selon le modèle)

La hauteur de la cuisinière est de 900 mm. Vous pouvez la régler en hauteur de 850 à 940 mm.



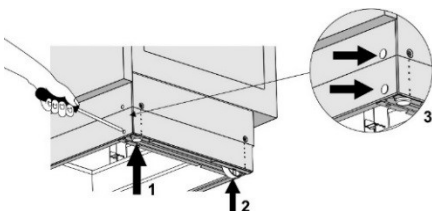
Torx T20



- Inclinez la cuisinière vers l'arrière.
- Desserrez les vis - voir les flèches.

- Réglez la hauteur voulue.
- Resserrez les vis.

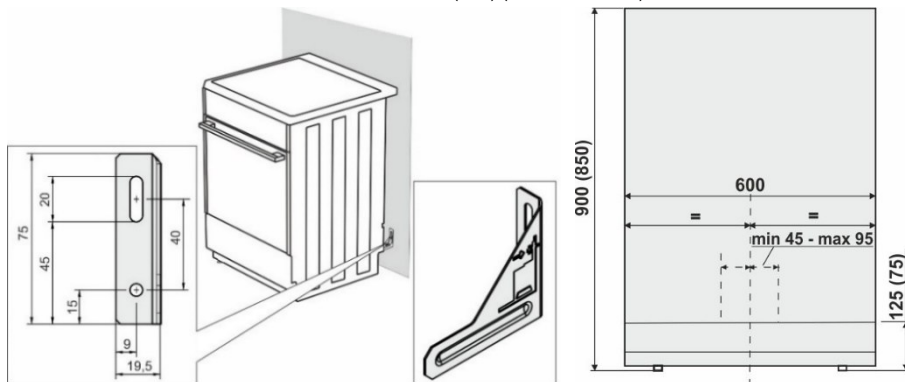
**La cuisinière doit être installée à l'horizontale!**



Suivez les étapes ci-dessous:

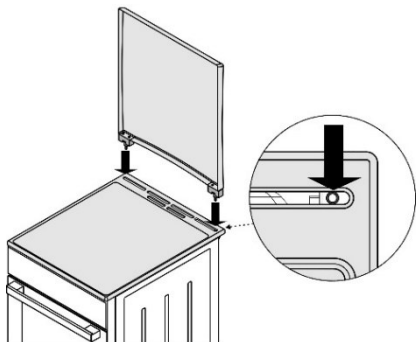
- Tournez les vis de réglage (voir figure 1) pour ajuster la hauteur de la cuisinière au niveau adéquat.
- Ajustez les roulettes (voir figure 2) en les vissant avec les deux vis situées à l'avant de la plinthe. Vérifiez que la cuisinière est à l'horizontale avec un niveau à bulle.
- Insérez les caches dans les trous à l'avant de la plinthe (voir figure 3).

**PROTECTION CONTRE LE BASCULEMENT** (mm) (selon le modèle)

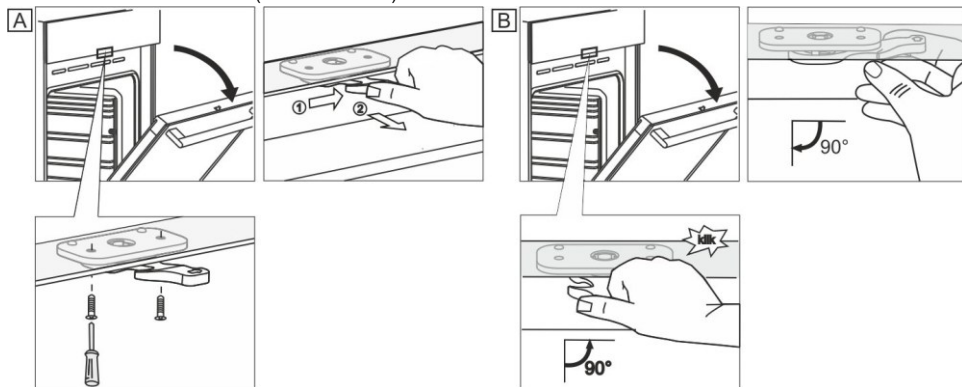


En respectant les indications du schéma, fixez le support au mur avec les vis et les chevilles jointes. Si vous ne pouvez pas les utiliser, choisissez-en d'autres qui garantiront une installation solide sur le mur.

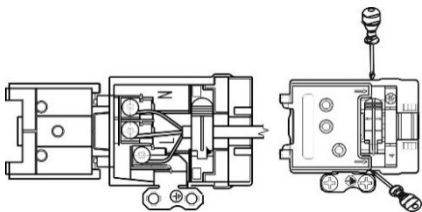
## INSTALLATION - COUVERCLE DE L'APPAREIL (selon le modèle)



## VERROU DE LA PORTE (selon le modèle)



## RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



Maintenez le cordon secteur des autres appareils à une distance convenable.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente afin d'éviter tout danger.

## PROTECTION DES BORNES DE RACCORDEMENT

Les bornes doivent être dans un boîtier protégé par un couvercle (voir équipement complémentaire). Risque de choc électrique.



## RACCORDEMENT AU GAZ

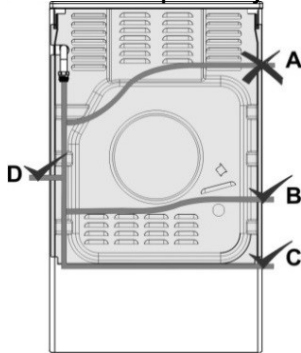
### RÉGLAGES EFFECTUÉS EN USINE

- Les appareils de cuisson à gaz sont vérifiés et pourvus du sigle CE.
- Ils sont livrés avec des joints d'étanchéité et les brûleurs sont réglés pour le raccordement au gaz naturel H ou E (20 ou 25 mbar) ou au gaz naturel liquéfié (28-30 ou 37 mbar).
- Les conditions de raccordement de votre appareil figurent sur sa plaque signalétique.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que les caractéristiques du réseau de gaz (type de gaz et pression) correspondent aux réglages usine de l'appareil.
- Si le gaz que vous utilisez n'est pas compatible avec les réglages actuels de votre appareil, contactez un technicien du service après-vente ou votre distributeur.
- Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, il est nécessaire de remplacer les injecteurs (voir le TABLEAU DES INJECTEURS).
- En cas de réparation, ou si les joints sont endommagés, il est nécessaire de vérifier les pièces fonctionnelles et de remplacer les joints selon les consignes de la présente notice. Les pièces fonctionnelles sont les suivantes : l'injecteur fixe pour la grande flamme et la vis pointeau pour le réglage du ralenti de la petite flamme.

### RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DE GAZ

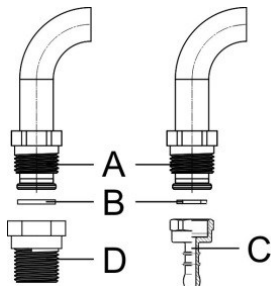
- L'appareil doit être raccordé à la conduite ou à la bonbonne de gaz conformément aux prescriptions de la compagnie de distribution de gaz.
- L'appareil est équipé, sur son côté droit, d'un raccord fileté EN ISO 228-1 (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays).
- L'appareil est fourni avec un embout de flexible pour gaz naturel liquéfié et un joint d'étanchéité non métallique (selon le modèle).
- Lors du branchement, maintenez fermement le raccord G 1/2 pour l'empêcher de tourner (selon le modèle).
- Pour assurer l'étanchéité des raccords, utilisez de la pâte à joint et des joints non métalliques agréés. N'utilisez qu'une seule fois les joints non métalliques. Leur épaisseur ne doit pas se déformer de plus de 25 %.
- L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz à l'aide d'un tuyau flexible certifié. Le tuyau ne doit pas toucher la partie supérieure de l'appareil.

### Raccordement par un tuyau flexible



Si l'appareil est raccordé au gaz par un tuyau flexible, ce dernier ne doit pas être installé selon l'option "A".  
Si le tuyau est en métal, l'option "A" est possible.

### Pièces de raccordement au gaz



- A Raccord EN ISO 228-1
- B Joint non métallique d'une épaisseur de 2 mm
- C Embout de tuyau pour le gaz liquéfié (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)
- D Embout de tuyau pour le gaz naturel (en fonction de la réglementation sur les raccordements qui est propre à chaque pays)

Après avoir procédé au raccordement, vérifiez si les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être clairement visible et avoir un cône bleu-vert bien tendu. Si elle n'est pas stable, augmentez le réglage du ralenti. Expliquez à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation des brûleurs et lisez ensemble la notice d'utilisation.



Après avoir raccordé l'appareil au gaz, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

### ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

- Il n'est pas nécessaire d'enlever le plan de cuisson pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz.
- Avant de procéder à l'adaptation, mettez l'appareil hors tension et fermez le robinet d'arrivée de gaz.
- Remplacez les injecteurs existants par les injecteurs correspondant au type de gaz choisi selon la puissance nominale spécifiée (voir le tableau des injecteurs).
- En cas d'adaptation au gaz naturel liquéfié, la vis pointeau réglant le ralenti doit être serrée à fond.
- En cas d'adaptation au gaz naturel, réglez le ralenti en desserrant la vis, mais jamais plus de 1,5 tour par rapport à sa position "serrée à fond".

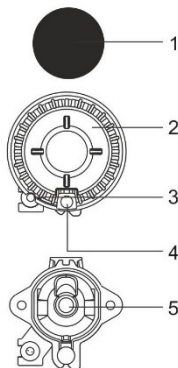
**Une fois l'adaptation terminée**, collez sur les anciennes caractéristiques (de la plaque signalétique) une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé et les injecteurs mis en place. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de tous les raccords.

Veillez à ce que les conducteurs électriques, thermostats capillaires et éléments thermiques ne soient pas situés dans la zone de l'écoulement gazeux.

### Éléments de réglage

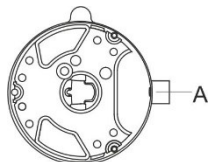
- Les pièces permettant de régler le ralenti des brûleurs sont accessibles par les ouvertures du bandeau de commandes.
- Enlevez les boutons de commande.

### Brûleur du plan de cuisson



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne avec coupelle
- 3 Thermocouple (ou sécurité thermoélectrique, uniquement sur certains modèles)
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Injecteur

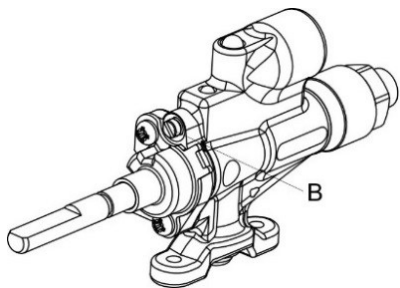
### Triple (three-ring) burner



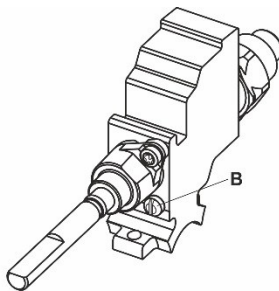
- A Injecteur

## Robinet de gaz du brûleur avec sécurité thermoélectrique

**B** Vis pointeau pour le réglage du ralenti



**Copreci**



**Sabaf**

## MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchèterie ou détruits sans nuire à l'environnement. Ils sont pourvus dans ce but des marquages appropriés.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



**FR**

**Cet appareil se recycle**

REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

OU

OU

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

*Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu se glisser dans cette notice.*

# TEST DE CUISSON

Test effectué conformément à la norme EN 60350-1.

## CUISSON DES PÂTISSERIES

Préparation	Équipement	Gratin (à partir du bas)	Mode de cuisson		Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Petits gâteaux 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3			140-150*	20-35
Petits gâteaux 1 niveau		3			140-150*	20-35
Petits gâteaux 2 niveaux		2, 3			140-150*	30-45
Petits gâteaux 3 niveaux		2, 3, 4			130-140*	30-45
Petits fours, Cupcakes 1 niveau	Plaque à pâtisserie émaillée	3			160-170*	20-35
Petits fours, Cupcakes 1 niveau		3			160-170*	20-35
Petits fours, Cupcakes 2 niveaux		2, 3			140-150*	30-45
Petits fours, Cupcakes 3 niveaux		2, 3, 4			140-150*	35-50
Gâteau	Moule métallique rond ø26 / Grille	2			160-170*	20-35
Gâteau		2			160-170*	20-35
Tarte aux pommes	2x Moule métallique rond ø20 / Grille	2			170-180	50-70
Tarte aux pommes		3			160-170	50-70
Toasts	Grille	4			230*	0,5-3
Steak haché	Grille + plaque à pâtisserie en tant que lèche-frite	4			230	20-35

\* Préchauffage 10 minutes.

## TABLEAU DES INJECTEURS

Type de gaz, pression		Brûleur auxiliaire		Brûleur semi-rapide	
Indice de Wobbe		Standard			
		max	min	max	min
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> <b>Gaz naturel E,</b> <b>Gaz naturel E+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Consommation (l/h)	95	46	181	46
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72 X	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>	103 Z	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>
	Code de l'injecteur ID	690771		568169	
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=25 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1,1	0,55	2,1	0,55
	Consommation (l/h)	105	52	200	52
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	72 X	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>	103 Z	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>
	Code de l'injecteur ID	690771		568169	
<b>Gaz liquéfié B/P</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30 mbar <b>Gaz liquéfié 3+</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30/37 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Consommation (g/h)	73	35	138	35
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	50	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>	68	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>
	Code de l'injecteur ID	690780		568175	

Type de gaz, pression		Brûleur rapide		Multi-couronne	
Indice de Wobbe		max	min	max	min
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> <b>Gaz naturel E,</b> <b>Gaz naturel E+</b> Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Consommation (l/h)	286	72	343	149
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	130 H3	33 <sup>1)/ 46<sup>2)</sup></sup>	145 H3	57 <sup>1)</sup>
	Code de l'injecteur ID	574285		568170	
<b>Gaz naturel H</b> Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=25 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3,3	0,85	4,1	1,75
	Consommation (l/h)	319	81	391	167
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	130 H3	33 <sup>1)/ 46<sup>2)</sup></sup>	145 H3	57
	Code de l'injecteur ID	574285		568170	
<b>Gaz liquéfié B/P</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30 mbar <b>Gaz liquéfié 3+</b> Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30/37 mbar	Puissance calorifique nominale (kW)	3,0	0,76	3,5	1,56
	Consommation (g/h)	218	55	255	114
	Repère sur l'injecteur (1/100 mm)	86	33 <sup>1)/ 46<sup>2)</sup></sup>	94	57 <sup>1)</sup>
	Code de l'injecteur ID	574287		586176	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Les vis de réglages montées en usine sont prévues pour le gaz liquéfié. Les réglages réalisés en usine permettent à l'appareil de fonctionner avec le type de gaz pour lequel il est prévu.
- En cas d'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, la vis de réglage doit être serrée ou desserrée en fonction du débit de gaz requis (cependant, ne desserrez pas la vis de plus de 1,5 tour par rapport à sa position "serrée à fond").

La puissance des brûleurs indiquée tient compte du pouvoir calorifique supérieur (Hs) du gaz.



**Le raccordement au gaz et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés exclusivement par un professionnel agréé par la compagnie de distribution de gaz ou par un technicien du service après-vente agréé**



# Hisense

*GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o*  
*Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA*  
*info@gorenje.com*

