



NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



FOUR ENCASTRE
FGBX24

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Sécurité Flamme suivant la Directive Européenne :
Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la lâcher.

La classe de l'appareil : 1

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé :
G30/31 28-30/37 mbar

Le pays de destination : France

La catégorie de l'appareil : II2E+3+

Type de l'appareil : A

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos fours et nous vous remercions de votre choix.

Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre four. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

-1-

Sommaire

PRECAUTIONS D'EMPLOI.....	5
DESCRIPTION	10
INSTALLATION	10
CHANGEMENT DES INJECTEURS.....	16
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	17
UTILISATION	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	- 23 -
CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR... -	24 -
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE.....	- 25 -
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE.....	- 26 -
TABLEAU DE CUISSON	- 28 -
SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	- 29 -

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 – Ce four doit être installé par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - **IMPORTANT** : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 – Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

6- **IMPORTANT** : le meuble dans lequel ce four sera installé doit avoir impérativement une ouverture de ventilation conforme aux dimensions indiquées dans la partie INSTALLATION de cette notice.

7 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

8 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate. Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m³/h. Les trous d'aération ne doivent pas être obturés.

9 - L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe).

10 - MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

11 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

12- Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

13 - MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

14 - MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

15 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

16 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

17 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de

connaissances à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, comprenant les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ce cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

18 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

19 - Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

20 - La grille et la lèchefrite du four doivent être placées bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu. Il y a 3 niveaux de gradins dans le four.

21 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

22 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

23 - Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

24 - Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de tâches jaunes sur les parties apparentes de la façade (qui sont dues à la chaleur graisseuse). Un nettoyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.

25 - Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

DESCRIPTION

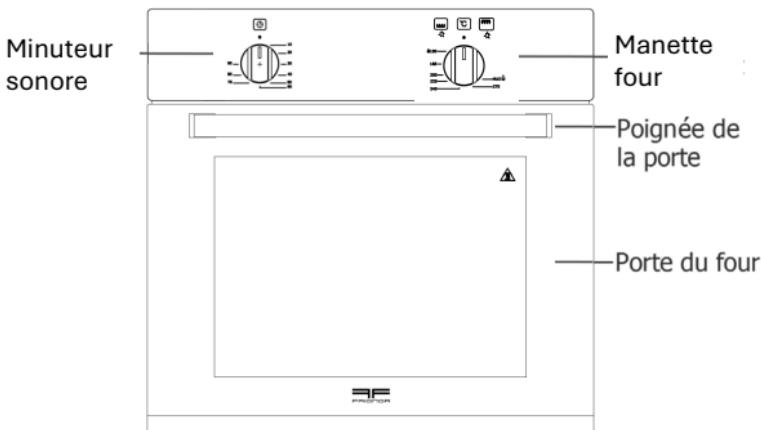


Figure 1

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez le four le plus près possible de l'endroit où il sera installé et déballez-le.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE : L'appareil doit être débranché pendant toutes les interventions.

Il est conçu pour être installé dans des meubles résistant à la chaleur. Les parois du meuble doivent résister à une température pouvant atteindre 100°C.

Lors du montage du four veillez à ce que la distance entre le dessus du meuble et le haut de l'appareil soit minimum de 75mm.

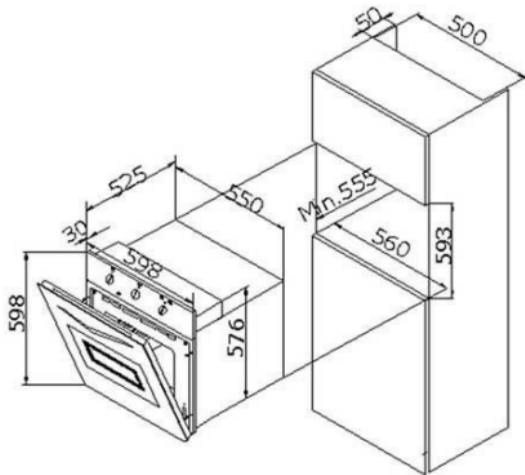
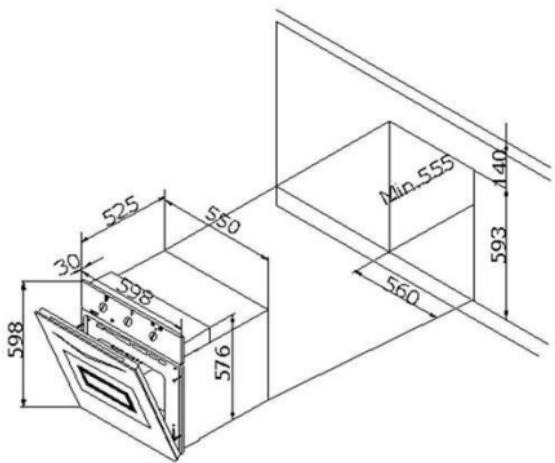


Figure 2

Vérifiez qu'un support suffisant existe en dessous du four pour supporter son poids.

Après avoir été introduit dans le trou d'encastrement, le four doit être fixé sur les parois avec des vis adéquates comme indiqué sur la figure 3.

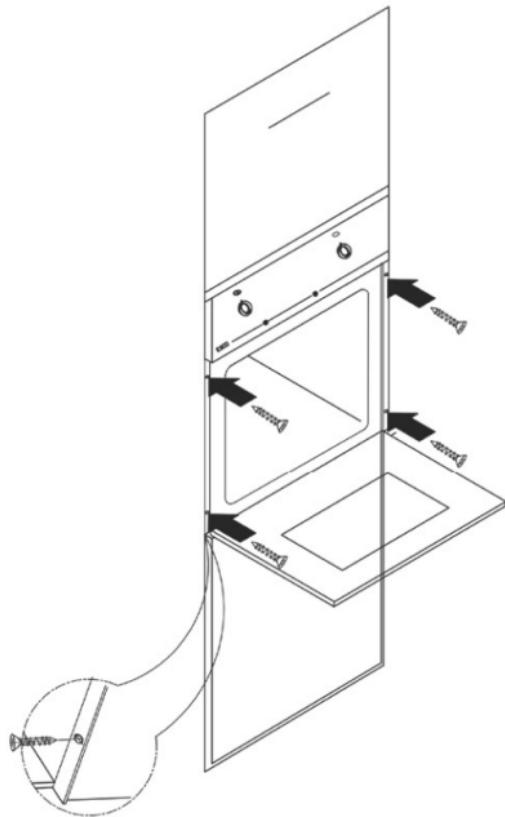


Figure 3

Branchemen^t électrique

Le câble d'alimentation de votre four muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié. Faites attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes du four. Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit placé de façon qu'il puisse être coincé, tordu ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.

Branchemen^t gaz

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. La non-observation de cette règle annule la garantie.

2. Votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

3. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice, du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), doivent être scrupuleusement respectées.

4. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement a été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

5. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à proximité.

Changement des injecteurs

Votre appareil est réglé pour le gaz et la pression suivantes : G30/31 28-30/37 mbar.

L'appareil s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences. Utilisez les injecteurs fournis avec le four (voir le tableau ci-après).

Type de gaz	Type de brûleur	Diamètre injecteur (mm)	Taux nominal Kw(Hs)	Consommation de gaz
G20/25	Four	1,00	2,00	0,191 m3/h
	Grilloir	0,75	1,10	0,105 m3/h
G30/31	Four	0,75	2,10	152,70 g/h
	Grilloir	0,65	1,20	87,26 g/h

Informations pour le technicien

Étapes à suivre (cf figure 4):

- Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (lettre « a ») en maintenant le brûleur du four en place et sortez-le complètement.

- Dévissez l'injecteur situé à la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau des concordances).
- Replacez le brûleur dans le four et remettez-le avec la vis (lettre « a »). Remettez la tôle inférieure du four.

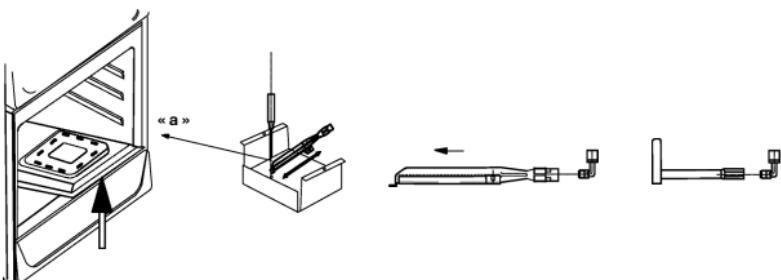


Figure 4

Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

Avant la première utilisation

- 1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre four. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
- 2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement

recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Allumez les brûleurs du four conformément aux procédures de cette notice (section UTILISATION). Laissez fonctionner le four pendant 15 à 20 minutes, pour chaque fonction :

- a) Four gaz : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position à 200°C pendant 20 minutes. Éteignez le four et laissez refroidir.
- b) Grilloir gaz : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position <>Gril>> Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Éteignez le gril et laissez refroidir.

UTILISATION



Minuteur sonore

Manette four

Figure 7

Minuteur sonore

Le minuteur sonore permet de déclencher une alerte sonore à la fin du temps de cuisson désiré. Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn).

Lorsque le temps est écoulé une sonnerie vous avertira.

Note : ce minuteur ne permet pas de couper la cuisson du four.

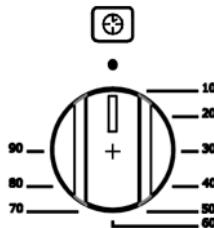


Figure 8

Manette four

La manette du four vous permet de choisir parmi les 2 fonctions grilloir ou four (cf figure 9). Si la fonction utilisée est le four, vous pouvez choisir la température désirée.

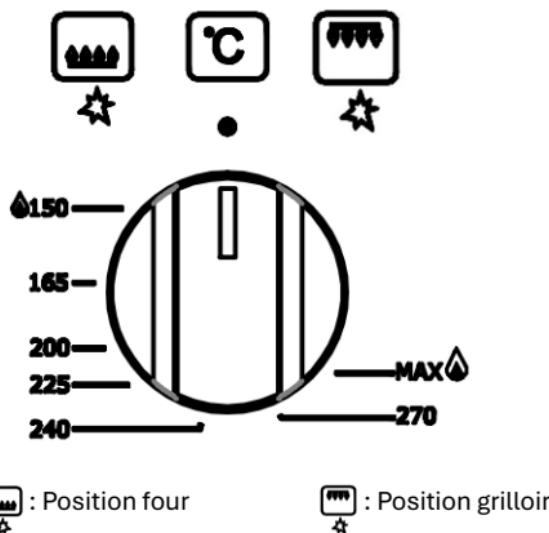


Figure 9

ATTENTION : Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un système de sécurité flamme. S'ils s'éteignent accidentellement, l'alimentation de gaz sera coupée automatiquement.

Fonction grilloir

Appuyez et tournez simultanément la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position grilloir (cf figure 9). Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage. Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « ● » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

Pour éteindre le grilloir mettez la manette en position « ● ».

Attention : quand la fonction grilloir est utilisée, un récipient ou un plat résistant à la chaleur et rempli de moitié d'eau doit être placé en-dessous de la grille.

Fonction four

Appuyez et tournez simultanément la manette du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez-la sur la position four (cf Figure 9). Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage. Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé, puis positionnez la manette sur la température désirée.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « ● » et attendez quelques minutes avant de le rallumer.

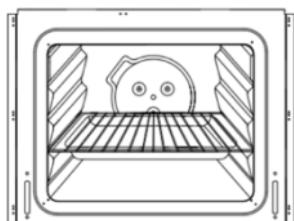
Pour éteindre le four mettez la manette en position « ● ».

NOTE: votre four est équipé d'une lampe. Celle-ci s'allume lorsque le brûleur du four est sollicité, et s'éteint lorsque le four a refroidi. (si la lumière est allumée, cela implique que le four n'est pas encore refroidi).

Utilisation de la lèchefrite et de la grille :

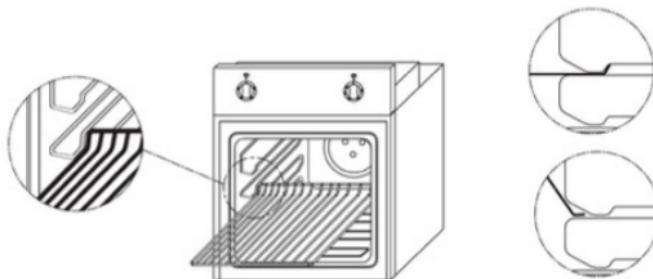
Il y a 3 niveaux de cuisson dans le four. Pour une utilisation optimum la lèchefrite doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu.

N'utilisez jamais la lèchefrite posée au sol du four.



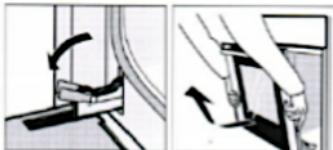
Attention : Utilisez des gants anti-chaleur efficaces pour mettre ou sortir la grille et la lèchefrite pour éviter toute brûlure.

Attention : Les rainures et la grille ont des formes spéciales pour éviter une chute accidentelle de la grille en la sortant du four. La figure ci-dessous montre la façon dont il faut insérer la grille dans le four et comment l'en sortir :



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 - Nettoyez le four lorsqu'il est froid.
- 2 - Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- 3 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
- 4 - Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- 5 - La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.



6- Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou votre revendeur.

Attention : Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention. Débranchez le câble électrique, démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 10), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.



Figure 10



MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Écoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Information concernant le four :

MARQUE	FRIONOR
REFERENCE	FGBX24
INDICE D'EFFICACITE ENERGETIQUE	84,75
CLASSE ENERGETIQUE	A
CONSOMMATION D'ENERGIE/CONVECTION NATURELLE (EC)	5,24 MJ/cycle
NOMBRE DE CAVITE	1
SOURCE DE CHALEUR	GAZ
VOLUME	60 L
POIDS NET	24,5 KG
METHODE DE CALCUL ET DE MESURE	EN60350-1 / Régл.(EU) n°66/2014

CONSEILS POUR ECONOMISER DE L'ENERGIE

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte.
- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle			Grill		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'agneau	225	2	25	Max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				Max	2-3	8-10
Viande de bœuf	Max	2	50-60			
Côtelette de bœuf				Max	2-3	10-15
Bifteck de bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf rôti	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

MARQUE	FRIONOR	
MODELE	FGBX24	
VOLTAGE	230V AC	
POIDS NET	24,5kg	
PUISSEANCE ELECTRIQUE TOTALE	41W	
FREQUENCE	50Hz	
FOUR	THERMOSTAT	OUI
	CONVECTION NATU-RELLE	2100 W
	GRILLOIR	1200 W
	VOLUME	60 L
	MINUTEUR SONORE	OUI
	ECLAIRAGE	OUI
	CLASSE ENERGETIQUE	A
	CONSOMMATION D'ENERGIE	5,24 MJ/cycle

VALEURS GAZ

	MODELES	
	FGBX24	
CATEGORIE	II _{2E+3+}	
PAYS DE DESTINATION	FRANCE	
TYPE DE GAZ ET PRESSION	G20/25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
PUISSEANCE TOTALE en kw	2,00 kW	2,10 kW
DEBIT TOTAL en m ³ /h ou g/h	0,191 m ³ /h	152,70 g/h

Type de gaz	Type de brûleur	Diamètre injecteur (mm)	Taux nominal Kw(Hs)	Consommation de gaz
G20/25	Four	1,00	2,00	0,191 m ³ /h
	Grilloir	0,75	1,10	0,105 m ³ /h
G30/31	Four	0,75	2,10	152,70 g/h
	Grilloir	0,65	1,20	87,26 g/h

NORD INOX

151 Rue Simon Vollant - BP 163
 59832 LAMBERSART cedex
 FRANCE

Contact@Nord-inox.com

3.17.01.21.276.00