# NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

# FOUR ELECTRIQUE FMCX21

NORD INOX

151 Rue Simon Vollant - BP 163
59832 LAMBERSART cedex
FRANCE

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.

## Cher client

Vous venez d'acquérir un de nos fours électriques 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.

# SPECIFICATIONS TECHNIQUES

| | MODELE |
|---|---|
| | FMCX21 |
| VOLTAGE | 230 V AC |
| FREQUENCE | 50 Hz |
| THERMOSTAT | 50-285$^{0}$C |
| PUISSANCE TOTALE | 2077 W |
| PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE <<SOL+VOUTE>> | 2000 W |
| PUISSANCE DE LA CONVECTION VENTILEE | 2000 W |
| PUISSANCE SOL VENTILEE | 1000 W |
| PUISSANCE GRILL | 2000 W |
| VOLUME DU FOUR | 60 L |
| TURBINE TANGENTIELLE | OUI |
| PAROIS CATALYTIQUES | OUI |
| ECLAIRAGE | OUI |



## SOMMAIRE PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI 3
DESCRIPTION 7
INSTALLATION 7
DEBALLAGE 8
INSTALLATION DU FOUR 8
BRANCHEMENT ELECTRIQUE 10
AVANT LA PREMIERE UTILISATION 11
UTILISATION 12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15
Parois catalytiques 16
CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR 16
MISE AU REBUT 17
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE 17
ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE 18
TABLEAU DE CUISSON 20
SPECIFICATIONS TECHNIQUES 21

## 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 – IMPORTANT : Le meuble dans lequel ce four sera installé doit avoir impérativement une ouverture de ventilation conforme aux dimensions indiqueés dans la partie INSTALLATION de cette notice (Figure 2).
5- 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.



## TABLEAU DE CUISSON

| Aliments | Convection naturelle | | |
|---|---|---|---|
| | 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 |
| Côtelette d'agneau | | | |
| Viande de Bœuf | 250 | 2 | 50-60 |
| Côtelette de Bœuf | | | |
| 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.

que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.

• Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.

• 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.



6 - Retirez tout élément d'emballage avant d'utiliser le four. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

7 - L'utilisation d'un appareil de cuisson 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 hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations ne doivent pas être obturés.

8-AVERTISSEMENT: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.

9 -AVERTISSEMENT : Danger de feu ! Ne posez rien à l'intérieur du four pour ranger.

10 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four 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.

11- AVERTISSEMENT : Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être 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.
12 -AVERTISSEMENT :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 ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.
13 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
14 – Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
15 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.
16- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances ou l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf



# ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE

## REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

### Ecoconception

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

| | |
|---|---|
| Marque | FRIONOR |
| Référence | FMCX21 |
| Poids net | 25,2 kg |
| Nombre de cavité | 1 |
| Source de chaleur | Electrique |
| Volume | 60 litres |
| Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC) | 0,79 kWh |
| Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC) | 0,75 kWh |
| Indice d'efficacité énergétique (EEI) | 94 |
| Classe énergétique | A |
| Méthode de calcul et de mesure | EN60350-1/ Règl.(EU) N°66/2014 |

### Conseils pour économiser de l'énergie :

• 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

## MISE AU REBUT

**Enlèvement des appareils ménagers usagés**

Le symbole "poubelle barrée" sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.
Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord la prise électrique au moyen d'un autre appareil. Ensuite vérifiez que le compteur est enclenché , vérifiez le fusible et remplacez-le si nécessaire. Après ces vérifications appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

**ATTENTION !!! La réparation de cet appareil doit impérativement être confiée à un réparateur professionnel.**



qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
17 – 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.
18 – Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien.
19 – La grille et le lèchefrite du four doivent être placés bien à l'horizontale dans les rainures qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant le lèchefrite du four pour lequel aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
20 - N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
21 – N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
22- 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.

# DESCRIPTION

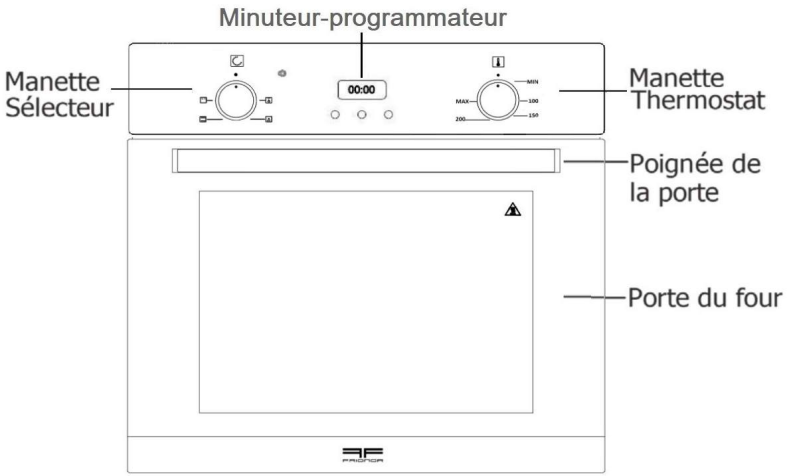



*Figure 1*

# INSTALLATION

**IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice et les règles en vigueur.**
**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 instructions indiquées dans cette notice et les règles en vigueur.**



## Parois catalytiques

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

# 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 (Figure 8), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 9), 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.

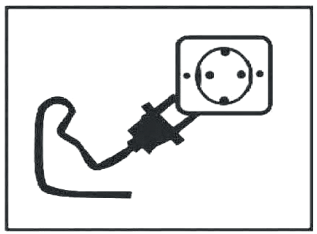


*Figure* 8

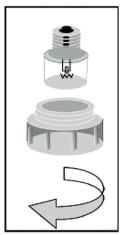
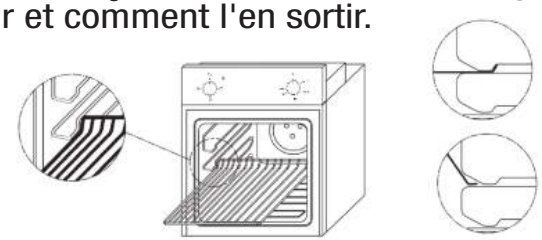


*Figure* 9

**Utilisation de la Grille et du Lèchefrite :**
Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Quand la fonction grill est utilisée le lèchefrite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.
**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.



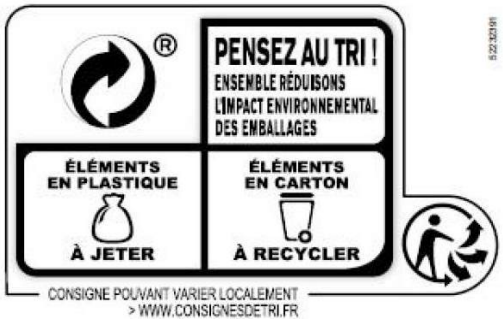
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez le four lorsqu'il est froid.
2 – Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et retirez la prise de courant.
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 – N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif et de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four , ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
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.



## 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.




## INSTALLATION DU FOUR

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.

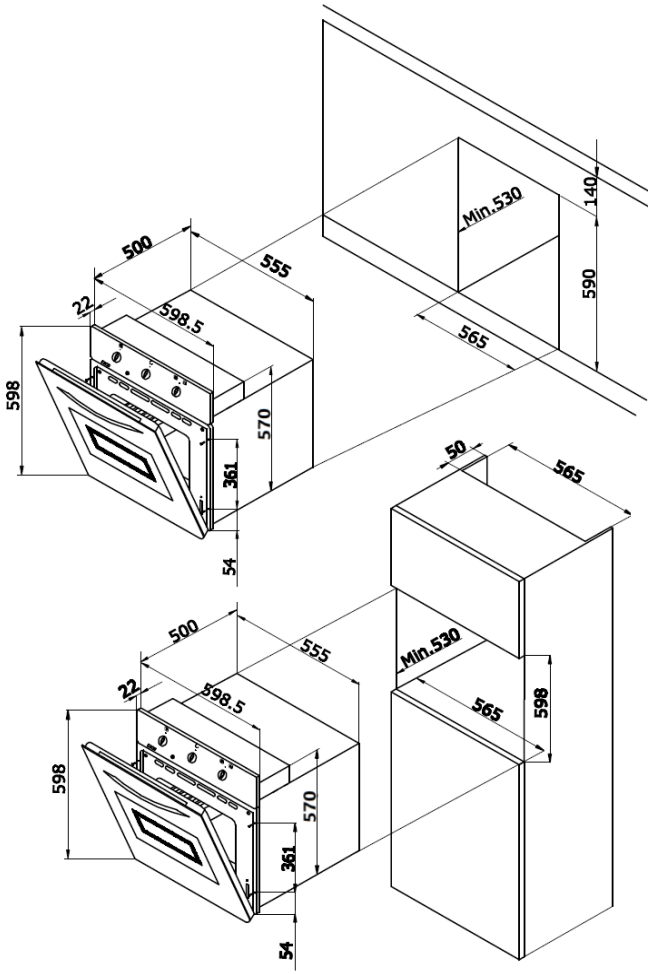



*Figure 2*

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.



Consultez le tableau de cuisson se trouvant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position arrêt «●» après la cuisson.

## UTILISATION DU GRILL

Tournez la manette sélecteur sur la position Grill: « ▭ »

La résistance grill fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection ( Figure 7, rép A) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

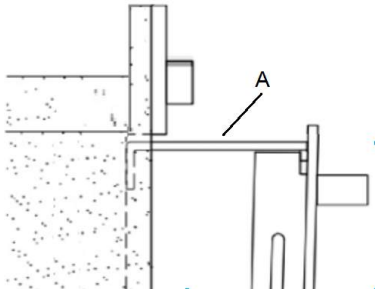



*Figure 7*

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le grill est utilisé.
Il est recommande d'éloigner les jeunes enfants.

## Manette Sélecteur

- Convection naturelle (supérieure + inférieure)
- Résistance inférieures avec ventilation
- Résistance grill
- Convection ventilée

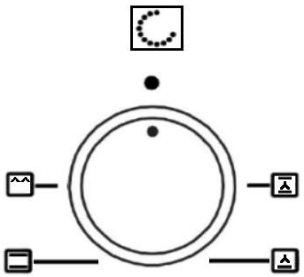


*Figure* 5

## Manette Thermostat

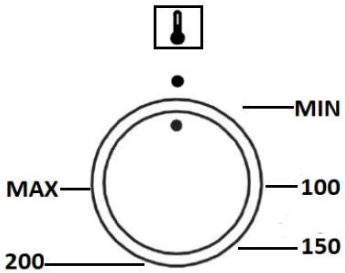



*Figure* 6

**Fonction décongélation :**

Vous pouvez décongeler vos aliments congelés en utilisant la fonction convection ventilée « » et en réglant le thermostat sur la position fermée «●».



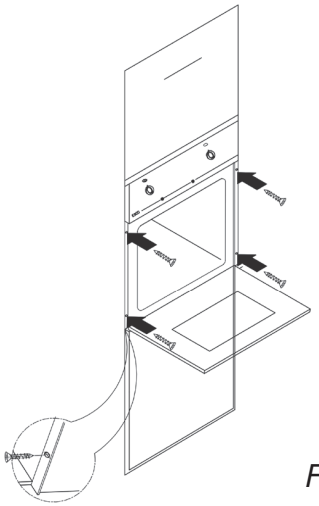


*Figure 3*

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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. L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

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.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. 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.

Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position ⊟ à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

## Positions de la manette des fovers

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Utilisation | Cuisiner à chaleur très douce | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner à chaleur minimum | Cuisiner, frire à chaleur moyenne | Cuisiner, frire à chaleur élevée | Cuisiner, frire à chaleur maximum |



## UTILISATION DU FOUR

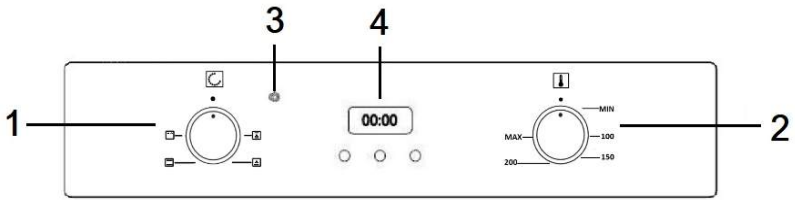



*Figure* 4

1 – Manette sélecteur four
2 – Manette thermostat
3 – Voyant température
4 – Minuteur-programmateur digital

### MINUTEUR-PROGRAMMATEUR DIGITAL

Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur-programmateur. Vous trouverez le mode d'emploi du minuteur-programmateur dans l'annexe jointe à cette notice.

## FONCTIONS DU FOUR

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 4 , rép 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.