



NOTICE D'INSTRUCTION FOUR A GAZ

**50x55
4 brûleurs à Gaz
Four : Gaz
Référence :
NVCG55ICF**



Cher utilisateur,

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil et de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque : *Ce manuel de l'utilisateur est préparé pour plus d'un modèle. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.*

ATTENTION !

CET APPAREIL SERA INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET DEVRA ETRE UTILISE DANS UN LIEU BIEN VENTILE. VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.

TABLE DES MATIERES

1 - INSTALLATION DE VOTRE FOUR

2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

3 – CHANGEMENT DU GAZ D'ALIMENTATION

4 – REGLAGE DE LA FLAMME – ROBINET DE GAZ

5 - MISES EN GARDE IMPORTANTES

6- SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

7 - DESCRIPTION DU FOUR et DES PANNEAUX DE COMMANDE

8 - DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE

9 - UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

10 - UTILISATION DU FOUR

11 - UTILISATION DU FOUR

12 - UTILISATION DE LA PLAQUE DE DEVIATION DE LA GRILLE (50*60) EN MODE GRILL (EN OPTION)

13 – MAINTENANCE et NETTOYAGE

14 – LISTE DES OPTIONS

1 - INSTALLATION DE VOTRE FOUR

CONNEXION AU GAZ et SECURITE

1. *Adaptez le collier de serrage au tuyau. Poussez un des tuyaux jusqu'à ce qu'il aille au bout du conduit.*
Pour contrôler l'étanchéité, assurez-vous que les boutons dans le panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Mettez quelques bulles de savon sur la connexion. S'il y a une fuite de gaz, il y aura de la mousse.
3. *Le four doit être installé dans un endroit bien ventilé et sur un sol plat.*

RE-INSPECTION DE LA CONNEXION DE GAZ.

Lorsque vous installez votre four dans son emplacement, assurez-vous qu'il est au niveau du comptoir. Amenez-le au niveau du comptoir en réglant les pieds si nécessaire.

Avant de fermer le couvercle, fermez tous les brûleurs. Utilisez des gants lorsque vous utilisez la table de cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes.. Ne faites pas gicler de l'eau sur la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson dans des atmosphères potentiellement explosives.

NE FAITES PAS PASSER UN TUYAU DE GAZ et UN CABLE ELECTRIQUE PAR DES ZONES QUI CHAUFENT, EN PARTICULIER A L'ARRIERE DU FOUR. NE DEPLACEZ PAS UN FOUR CONNECTE AU GAZ. EN FORÇANT UN TUYAU, VOUS LUI DONNEZ DU JEU ET IL PEUT Y AVOIR UNE FUITE DE GAZ.

2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

SPECIFICATIONS	50*55
LARGEUR EXTERIEURE	500 mm
PROFONDEUR EXTERIEURE	580 mm
HAUTEUR EXTERIEURE	855 mm
LARGEUR INTERIEURE	360 mm
PROFONDEUR INTERIEURE	400 mm
HAUTEUR INTERIEURE	350 mm
VOLUME DU FOUR	54 lt.
PUISSANCE FOUR NG/LPG	2.4 kW/2.2 kW



Cuisinière

Référence	NVCG551CF					
Reglage actuel de l'appareil	LPG					
Type de Gaz	NG(G20 I _{2E+})					
	LPG (G30 I _{3+(28-30/37)})					
Pression d'alimentation (mbar)	Gaz naturel (NG) : 20 mbar					
	LPG :					
	Butane 28-30 mbar					
	Propane : 37 mbar					
Puissance totale (NG/LPG)	8,55kW/8,35kW					
	G20 (NG)			G30 (LPG)		
Brûleurs	Puissance (kW)	Injector size (mm)	Débit (m3/h)	Puissance (kW)	Injector size (mm)	Débit (m3/h)
Brûleur rapide	2,25	1,15	0,239	2,25	0,8	0,068
Brûleur semi-rapide	1,5	0,97	0,163	1,5	0,65	0,044
Brûleur semi-rapide	1,5	0,97	0,163	1,5	0,65	0,044
Brûleur auxiliaire	0,9	0,75	0,091	0,9	0,53	0,028
Brûleur four	2,4	1,20	0,257	2,2	0,75	0,067
Brûleur grill	1,65	1	0,169	1,6	0,65	0,049
Consommation	NG :0,913 m3/h					
totale de gaz	LPG : 658 g/h					
PRODUIT DE CATEGORIE 2 DESTINE AU MARCHE FRANÇAIS						
Ce produit doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé						



1312

XXXXX

04.2009



Cuisinière

Référence	NVCG551CF					
Reglage actuel de l'appareil	NG					
Type de Gaz	NG(G20 I _{2E+})					
	LPG (G30 I _{3+(28-30/37)})					
Pression d'alimentation (mbar)	Gaz naturel (NG) : 20 mbar					
	LPG :					
	Butane 28-30 mbar					
	Propane : 37 mbar					
Puissance totale (NG/LPG)	8,55kW/8,35kW					
	G20 (NG)			G30 (LPG)		
Brûleurs	Puissance (kW)	Injector size (mm)	Débit (m3/h)	Puissance (kW)	Injector size (mm)	Débit (m3/h)
Bruleur rapide	2,25	1,15	0,239	2,25	0,8	0,068
Bruleur semi-rapide	1,5	0,97	0,163	1,5	0,65	0,044
Bruleur semi-rapide	1,5	0,97	0,163	1,5	0,65	0,044
Bruleur auxiliaire	0,9	0,75	0,091	0,9	0,53	0,028
Bruleur four	2,4	1,20	0,257	2,2	0,75	0,067
Bruleur grill	1,65	1	0,169	1,6	0,65	0,049
Consommation	NG :0,913 m3/h					
totale de gaz	LPG: 658 g/h					
PRODUIT DE CATEGORIE 2 DESTINE AU MARCHE FRANÇAIS						
Ce produit doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé						



1312

XXXXX

04.2009



3 – CHANGEMENT DU GAZ D’ALIMENTATION

Changement de l’injecteur : Veuillez utiliser un tournevis avec un bout spécial pour enlever et installer l’injecteur (photo 1)



Photo-1



Photo-2



Photo-3

Veuillez enlever l’injecteur (photo 2) du brûleur avec le tournevis spécial et installer le nouvel injecteur (photo 3)

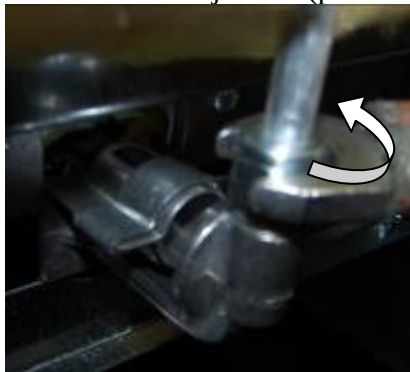


Photo-4

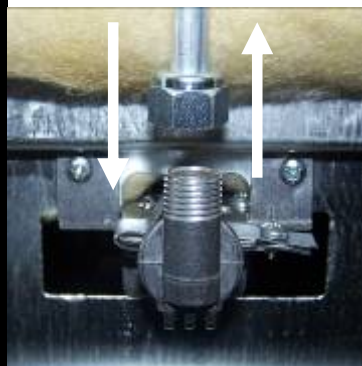


Photo-5

Pour les brûleurs du four : Veuillez enlever l’écrou de l’injecteur avec une clé et déconnectez le tuyau de gaz de l’injecteur (Photo 4 et Photo 5)



Photo-6

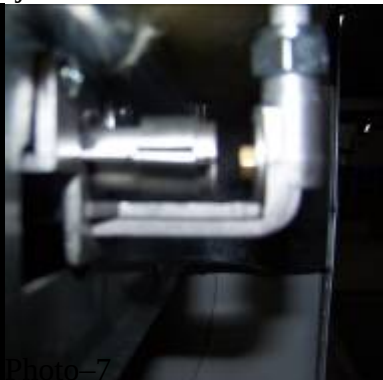


Photo-7

Veuillez enlever l’injecteur et le brûleur de la cavité (Photo 6) et enlevez l’injecteur du brûleur (Photo 7) et remplacez le. Réinstaller alors l’injecteur et le brûleur dans la cavité avec des vis.

4 – REGLAGE DE LA FLAMME – ROBINET DE GAZ

Une fois les injecteurs changés, veuillez suivre les instructions ci-dessous pour le changement de la flamme :

Pour régler votre four selon le type de gaz, faites le réglage soigneusement pour réduire la flamme en tournant avec un petit tournevis, comme indiqué ci-dessous, avec le tournevis au milieu du robinet de gaz, avec changement d'injecteur si nécessaire.

	Du gaz de pétrole liquéfié au gaz naturel	Du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié
Grand brûleur	3 tours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre	3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre
Brûleur moyen	2,5 tours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre	2,5 tours dans le sens des aiguilles d'une montre
Petit brûleur	2 tours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre	2 tours dans le sens des aiguilles d'une montre



Attention : Votre produit est fourni par défaut avec du gaz naturel, comme l'indique la plaque signalétique sur le produit . Si vous changez d'injecteur et de gaz, il vous faut enlever cette plaque signalétique et la remplacer par la plaque signalétique de gaz de pétrole liquéfié (fournie avec l'appareil) sur le produit.

5 - MISES EN GARDE IMPORTANTES

Faites attention aux exigences minimum en matière de santé et de sécurité.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Le raccordement en gaz de l'appareil doit respecter les règles nationales d'installation où il sera installé.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation

La table de cuisson est fournie d'après les conditions indiquées sur l'étiquette informative collée à l'arrière de l'appareil. Cette étiquette vous indique pour quel type de gaz (pétrole liquéfié ou naturel) cet appareil est configuré à la livraison.

Maintenez le tuyau de gaz de votre four loin des zones chaudes, ne les laissez pas toucher l'appareil.

Maintenez-les loin des côtés tranchants et des surfaces chauffées.

Votre four peut avoir une pression de sortie différente selon les spécifications du pays en matière de gaz et de pression. Assurez vous que la table de cuisson est correctement configurée pour les exigences locales (par exemple, les injecteurs doivent être appropriés pour le type et la pression de gaz).

Connectez votre four au robinet de gaz de pétrole liquéfié, par le chemin le plus court possible et sans fuite. Min. 40 cm Max. 125 cm

L'utilisation de votre appareil crée de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où il se trouve, assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée.

Faites en sorte que les conduits naturels de ventilation sont bien entretenus. Vous pouvez utiliser une hotte d'aspiration.

ATTENTION ! Ne touchez pas les éléments chauds les mains nues et maintenez les enfants sous surveillance.

Quand le four est chaud, ne touchez jamais le verre du four avec les mains.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, placez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou objets inflammables loin de votre appareil. Ne conservez rien qui soit combustible ou inflammable dans ou sur l'appareil.

Les boutons de gaz sont bloqués par sécurité. Veuillez appuyer sur les boutons avant de les tourner.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

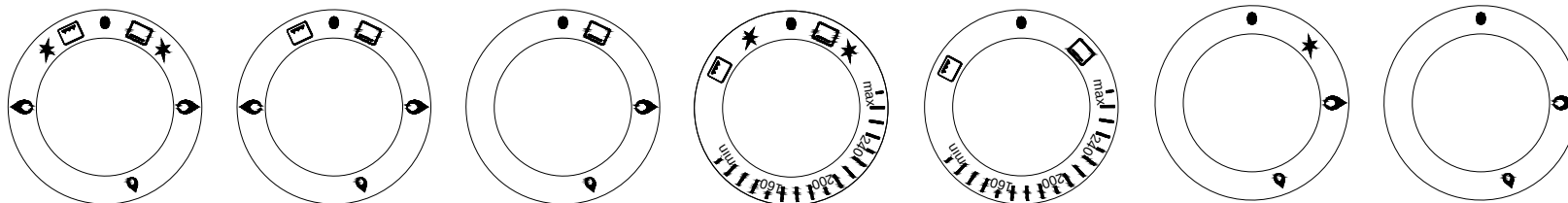
Lors de l'installation du produit, veuillez vous assurer que :

- *La distance verticale minimale séparant l'appareil de toutes parois horizontales adjacentes situées au dessus de l'appareil soit au moins de 65cm.*
- *Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes soient de 10 mm de chaque côté de l'appareil*

6- SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

1. *Veillez vérifier le robinet principal de gaz.*
2. *Le tuyau de gaz peut être cassé ou coudé*
3. *Veillez vérifier la connexion du tuyau de gaz avec le four.*
4. *Veillez vérifier le bruit du débit gazeux.*
5. *Veillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four ?*
6. *Nous vous recommandons de changer le robinet de gaz et le tuyau d'alimentation de votre four tous les 2 ans.*
7. *Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, merci de contacter votre service après vente ou de vous adresser à un professionnel.*

7 - DESCRIPTION DU FOUR et DES PANNEAUX DE COMMANDE



Bouton de commande du four (avec allumage – avec grille)	Bouton de commande du four (avec grille – sans allumage)	Bouton de commande du four (sans grille et sans allumage)	Bouton de commande thermostatique du four (avec allumage)	Bouton de commande thermostatique du four (sans allumage)	Bouton cuisinière à gaz (avec allumage)	Bouton cuisinière à gaz (sans allumage)
---	---	--	--	--	--	--

LES SYMBOLES QUI PEUVENT ÊTRE SUR VOTRE PANNEAU DE COMMANDE ONT LA SIGNIFICATION SUIVANTE



GRANDE FLAMME



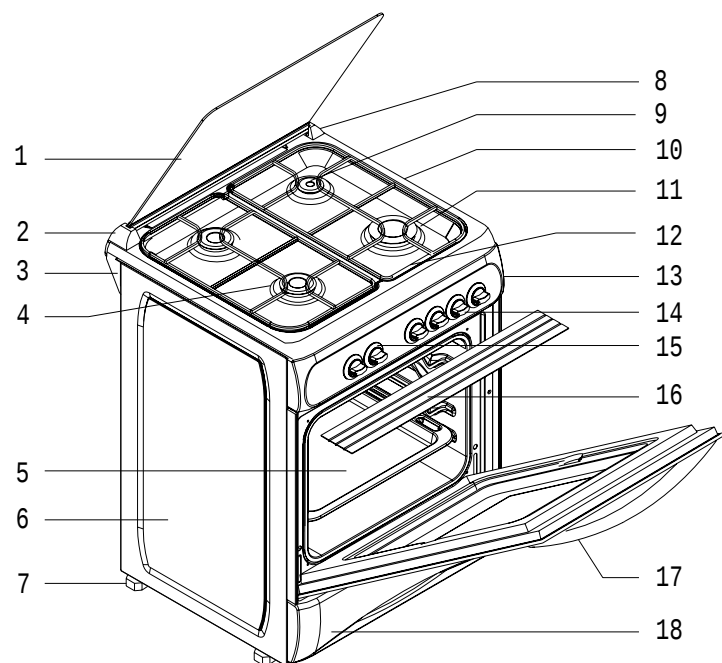
PETITE FLAMME



LE BRULEUR DU HAUT FONCTIONNE

LE BRULEUR DU BAS FONCTIONNE

8 - DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE



1. **Couvercle supérieur**
2. **Charnière du couvercle supérieur femelle gauche**
3. **Charnière table de cuisson**
4. **Petit brûleur**
5. **Plateau du four**
6. **Paroi latérale**
7. **Pied en plastique**
8. **Charnière du couvercle supérieur femelle droit**
9. **Brûleur moyen**
10. **Table de cuisson**
11. **Grand brûleur**
12. **Grille de la table de cuisson**
13. **Panneau de commande**
14. **Boutons de la table de cuisson**
15. **Bouton du four**
16. **Bandeau de protection des boutons**
17. **Poignée de la porte du four**
18. **Compartment chauffe-plats**

9 - UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation des brûleurs à gaz :

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des casseroles à fond plat ayant les dimensions indiquées ci-dessous.

Les robinets qui contrôlent la table de cuisson au gaz ont un mécanisme spécial de sécurité. Pour faire marcher la table de cuisson :

Grand brûleur	24 - 28 cm	1. Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche).
Brûleur moyen	18 -22 cm	Tous les allumeurs doivent fonctionner et seul le brûleur correspondant doit s'allumer. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (EN OPTION)
Brûleur auxiliaire	12 -18 cm	

2. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche).



Signifie Fermé. La flamme est éteinte.

* Dans les modèles ayant un Système de Sécurité pour le gaz, lorsque la flamme est éteinte, le robinet de contrôle ferme le gaz automatiquement. (EN OPTION)

Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité pour le gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé.

*Ne faites pas fonctionner l'allumage en permanence plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'allume pas, arrêtez et, si vous essayez d'allumer le four, ouvrez la porte et attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau.

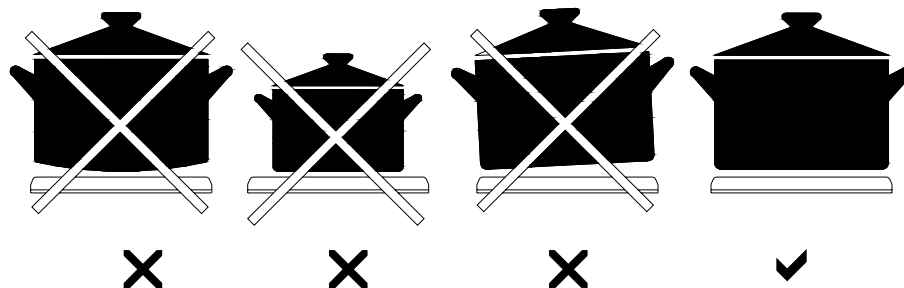
Si le brûleur est éteint, quelle que soit la raison, fermez le robinet de contrôle du gaz et attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau. (EN OPTION)

Utilisation des brûleurs du four

Les brûleurs à gaz du four en haut et en bas fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque vous voulez utiliser votre brûleur préféré, il vous faut d'abord appuyer sur le bouton et attendre environ 5-10 secondes. Vous pouvez alors allumer les brûleurs avec le système d'allumage automatique (en option) ou une allumette. Il vous faut maintenir la pression sur le bouton pendant 10-15 secondes après l'allumage.

Vous pouvez ensuite relâcher le bouton. Si ça ne reste pas allumé, il vous faut recommencer.

Une fois le four allumé, vous pouvez fermer la porte du four 3-4 minutes après.



10 - UTILISATION DU FOUR

Lorsque vous faites marcher le four pour la première fois, il y aura une odeur produite par les éléments chauffants. Pour vous en débarrasser, faites le fonctionner à vide à fond pendant 45 minutes.

Pour les produits avec thermostat (en option) : Les types de plats que vous cuisinez, les temps de cuisson et les positions du Thermostat sont donnés dans le tableau de cuisson.

Les valeurs dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques obtenues au cours de tests dans notre laboratoire.

Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires pour cela (en option).
Temps de cuisson : Les résultats peuvent changer en fonction de la tension, la qualité, la quantité et les températures.

La porte du four ne doit pas être souvent ouverte tant que le four fonctionne pour cuire un plat.

Autrement, il se peut que la chaleur ne soit pas bien distribuée, ce qui peut modifier les résultats.

L'utilisation de plats de cakes pour faire cuire des cakes donne de meilleurs résultats.

11 - UTILISATION DU FOUR

TABLEAU DE CUISSON

PLATS	TEMPERATURE	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE CUISSON (min.)
CAKE A LA CREME	150 - 170	2	30 - 35
PATISSERIE	200 - 220	2	35 - 45
BISCUIT	160 - 170	3	20 - 25
COOKIE	160 - 170	3	20 - 35
CAKE	160 - 180	2	25 - 35
COOKIE PANNE	200 - 220	2	30 - 40
PATISSERIE FILO	180 - 200	2	35 - 45
PATISSERIE AROMATISEE	160 - 180	2	20 - 30
VIANDE D'AGNEAU	200 - 230	3	20 - 25
VEAU	200 - 230	3	30 - 40
MOUTON	230 - 250	3	30 - 40
POULET (EN MORCEAUX)	230 - 240	3	30 - 40
POISSON	200 - 220	3	20 - 30

**Remarque : Les valeurs dans le Tableau sont les résultats obtenus dans nos laboratoires.
Vous pouvez trouver des arômes différents et à votre goût en fonction de votre expérience. il convient de faire préchauffer votre four pendant 5 - 10 minutes avant cuisson.**

12 - UTILISATION DE LA PLAQUE DE DEVIATION DE LA GRILLE (50*60) EN MODE GRILL (EN OPTION)

Un bandeau de protection est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons quand le four est en mode Grill (Figure 1) (en option)
Veuillez utiliser ce bandeau de sécurité pour éviter que la chaleur ne détériore le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode Grill.

Placez le bandeau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la porte vitrée du four (Figure 2)

Puis sécurisez le bandeau de sécurité entre le four et la porte en fermant doucement la porte. (Figure 3)

Il est important pour la cuisson que la porte soit ouverte à une distance précise lorsque vous utilisez le mode grill.

Le bandeau de sécurité est un élément idéal pour protéger le panneau de commande et les boutons.

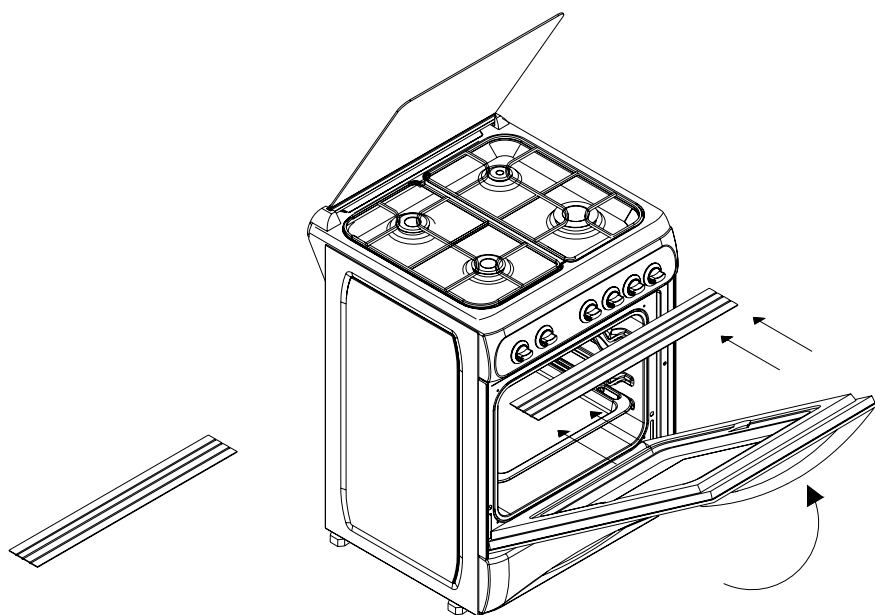


Figure 1

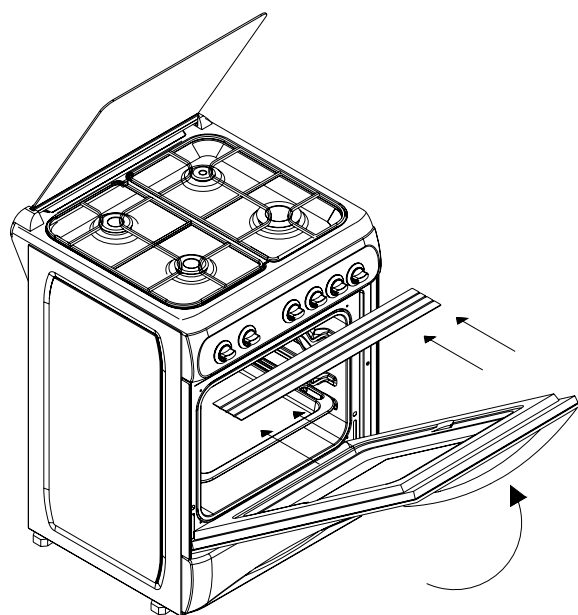


Figure 2

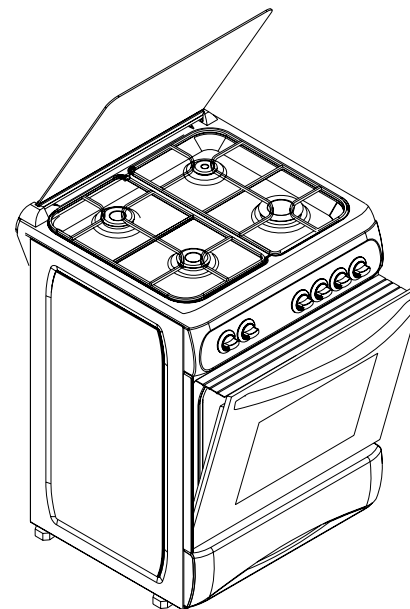


Figure 3

13 – MAINTENANCE et NETTOYAGE

Pendant que le four marche ou peu après qu'il ait été démarré, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les

1. *éléments chauffants.*
2. *Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.*
3. *Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.*
4. *Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.*
5. *Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.*
6. *Lavez les têtes de brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les tuyaux de gaz avec une brosse.*
7. *Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la table de cuisson est suffisamment refroidie.*
8. *N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.*
9. *Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.*
10. *Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.*

14 – LISTE DES OPTIONS

CODE PRODUIT	ELECTRICITE 230V, 50 Hz	CATEGORIE II 2H3 B/P	POUR FOUR			POUR TABLE DE CUISSON		
			G30-G20-G25		MINUTERIE MECANIQUE	G30-G20-G25		
			BRULEUR DU BAS	BRULEUR DU HAUT		PETIT BRULEUR	BRULEUR MOYEN	GRAND BRULEUR
NVCG55ICF	-	X	X	X	-	X	2X	X

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.
- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.
- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

