

# **MODE D'EMPLOI**

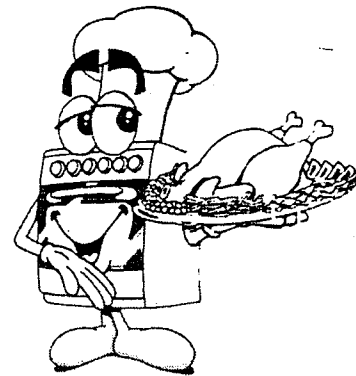
**FOUR INTEGRE**

**FOUR ENCASTRE**

# **INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

**HORNO INCRUSTADO**

**HORNO INTEGRADO**



**Cher client,**

Notre souhait ultime est que vous obteniez une performance optimale avec notre produit, auquel nous avons fait subir des contrôles qualité méticuleux et que nous avons fabriqué dans des usines modernes.

**Dans cet objectif, nous vous recommandons de lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser le produit et de le conserver comme manuel de référence.**



## S O M M A I R E

### **Introduction**

Sécurité à la maison

---

### **Installation**

Branchement électrique

---

Installation de votre cuisinière

---

Renseignements sur votre  
appareil/caractéristiques techniques

---

### **Première utilisation**

Préparation préalable

---

### **Utilisation**

Fonctionnement du four

---

Utilisation du minuteur

---

Fonctionnement du gril

---

### **Entretien de la cuisinière**

Entretien & nettoyage

---

Dépannage

---

Transport ultérieur

---

## Sécurité à la maison

### **Soyez prudent et veillez également à ce que votre famille et vos amis le soient aussi.**

- Assurez-vous que les enfants demeurent à l'écart lorsque l'appareil fonctionne et jusqu'à ce que celui-ci ait refroidi car les pièces atteignent une température très élevée. Ne les laissez pas sans surveillance.
- Avant d'utiliser le produit, retirez tous les matériaux d'emballage.
- N'oubliez pas de retirer les cartons à proximité de la plaque et de la grille métallique, ainsi que le morceau de polystyrène au niveau de la vitre de la porte avant.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.
- Pendant l'utilisation, les surfaces atteignent une température élevée. Ne touchez pas les surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- Une surveillance attentive est nécessaire à chaque instant pendant la cuisson.
- N'utilisez jamais cet appareil lorsque vos facultés de jugement ou de coordination sont altérées sous l'emprise de l'alcool et/ou de drogues.
- N'utilisez aucun aérosol à proximité de l'appareil car la plupart de ces produits sont extrêmement inflammables.
- Une attention particulière devrait être accordée lors de la cuisson d'aliments huileux et gras car une surcuisson de tels aliments risque de les faire s'enflammer.
- Utilisez toujours des maniques de bonne qualité lorsque vous retirez des ustensiles à haute température et le plat à grill du four.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après toute utilisation.
- Ouvrez la porte avec précaution. Laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.
- Sélectionnez la position correcte de l'étagère avant d'allumer le four ou le grill – ne déplacez pas les étagères du four lorsque celles-ci sont à haute température.

- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner quelques instants une fois le four éteint.
  - Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.
  - N'essayez pas de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées.
  - Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir.
  - **Ne coinciez pas le câble d'alimentation au-dessous de la structure du four lorsque vous positionnez votre four. Ne coinciez pas le câble d'alimentation à l'intérieur du four, ceci pourrait endommager l'isolation du câble.**
  - Réglez toujours le compte-minutes au cours de la première utilisation ou après toute interruption de l'alimentation électrique. Dans le cas contraire, le four ne fonctionne pas.
  - Lorsque vous utilisez la fonction grill, la porte du four doit être fermée. Si vous utilisez la fonction grill avec la porte ouverte, la chaleur détériore le panneau de commande, les boutons et les parois latérales.
  - **La porte du grill doit être fermée pendant l'utilisation de la fonction grill.**
  - **Portez toujours des gants de cuisine lors du retrait de la grille et de plats de l'intérieur du four lorsque ce dernier fonctionne.**
  - Si la vapeur produite pendant la cuisson entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condense et forme des gouttelettes d'eau.
- Ceci est tout à fait normal et n'est pas le signe d'un dysfonctionnement. Essuyez-les avec un chiffon sec.

## **Surveillance de votre appareil et de votre maison**

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieux étant après chaque utilisation. Eteignez toujours l'alimentation électrique principale et laissez l'appareil refroidir en premier.
- N'utilisez pas de lessive en poudre biologique ni de produits à base d'eau de javel, d'abrasifs agressifs ni de détergents chimiques pour le nettoyage des parois internes du four.
- Ne laissez personne s'asseoir ni se tenir debout sur la porte du four.
- Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la porte et/ou la poignée.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc dans des placards adjacents.
- N'obstruez pas les grilles d'aération.
- Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.
- N'utilisez pas l'appareil si les parois de verre ont été retirées.

### **N'utilisez pas l'appareil pour**

- Suspendre des serviettes et des torchons à vaisselle, etc. sur les poignées.
- Réchauffer des assiettes sous le grill.
- Chauffer la cuisine.
- Sécher.

## **Hygiène alimentaire**

- Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.
- Vérifiez que les aliments sont intégralement cuits et sont bien chauds.
- La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.

## **Préparation préalable**

### **Remarque importante pour les asthmatiques**

Avant la première utilisation, les revêtements de protection doivent être brûlés. Cette procédure peut produire de la fumée, ce qui est tout à fait normal.

Vérifiez que la pièce est très bien aérée pendant ce processus. Evitez toute inhalation directe des émanations au cours de ce processus.

### **Grill**

Retirez la plaque du grill, la grille en fer et la poignée amovible, fermez la porte, puis faites fonctionner le grill pendant environ 15 minutes.

### **Four**

Retirez les étagères et la plaque à pâtisserie, sélectionnez la position puis tournez le bouton de réglage du four vers 200°C pendant environ 15 minutes.

### **Nettoyage**

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nettoyez l'appareil selon les recommandations fournies sous les paragraphes Entretien et Nettoyage de la page 11.

## Branchement électrique



- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant tant que vous n'avez pas retiré tous les emballages et les dispositifs de protection.

**1.** Avant de brancher l'appareil sur une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre alimentation secteur locale. Vous pouvez voir cette plaque au-dessous de la cavité lorsque vous ouvrez la porte du four.

**2.** \* Seul un électricien qualifié, par exemple une entreprise d'électricité locale ou un sous-traitant affilié auprès du NICEIC, est habilité à relier cet appareil à une unité de commande bipolaire appropriée avec un espace de contact minimum de 3 mm au niveau de tous les pôles et avec une puissance nominale minimale de 16 A, qui devraient être adjacents à la cuisinière (sans se trouver au-dessus de celle-ci), conformément à la réglementation IEE. Le non-respect de cette consigne peut engendrer des dysfonctionnements et rendre caduque la garantie du produit.

**3.** Cet appareil doit être relié à la terre.

**4.** Le câble d'alimentation doit passer à travers le serre-câble.

- Type par rapport à la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes = X.

- Si le cordon d'alimentation est détérioré, celui-ci doit être remplacé par une personne aux qualifications semblables afin d'éviter tout danger.



## Câble fourni pour les modèles intégrés

Type de branchement	Monophasé
Tension	230 V
Type de cordon d'alimentation (max 2m de long)	3x1,5 mm <sup>2</sup> H05 V V-F

La longueur du câble ne doit pas dépasser 2 m pour garantir la sécurité en matière d'isolation.

\* Si votre four de cuisson est doté d'un câble sans fiche,

Vous devez relier:

- \* Le fil brun au fil électrique.
- \* Le fil bleu au fil neutre.
- \* Le fil jaune/vert à la terre.

## Itinéraire du câble d'alimentation principale

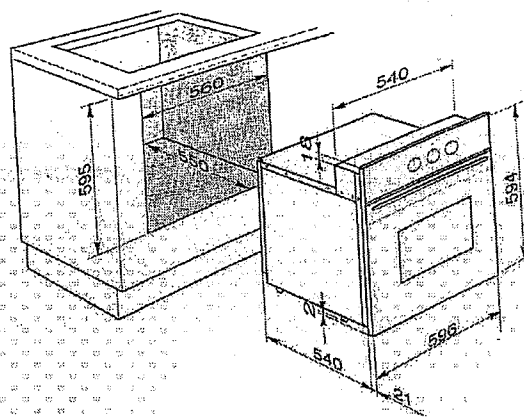
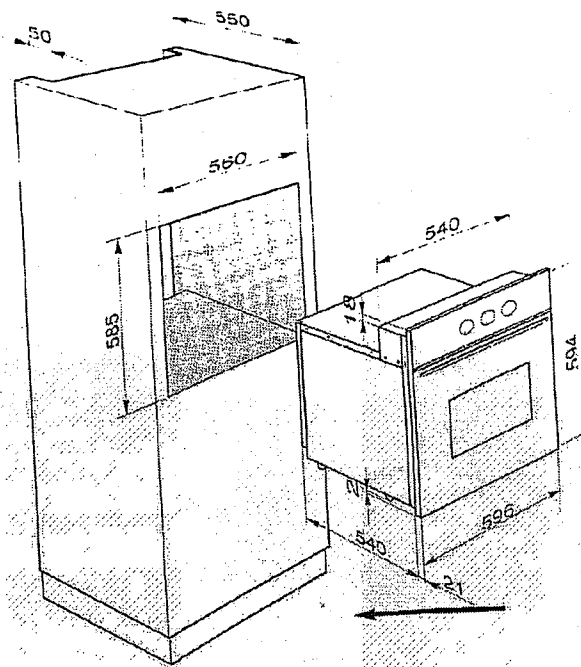
Le câble d'alimentation principale devrait circuler à l'écart de l'appareil, des grilles d'aération et de la sortie d'aération de celui-ci.

Il ne devrait pas être obstrué lorsqu'il est poussé en position entre l'appareil et la cloison ou le placard.

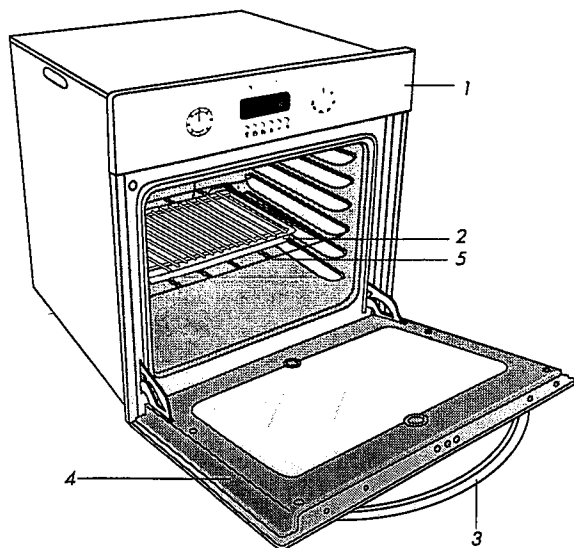
## Installation de votre four

Le four est doté d'une circulation de l'air optimisée qui offre de remarquables propriétés de cuisson et de nettoyage à condition de suivre les indications ci-dessous :

- Le four peut être installé au-dessous d'un plan de travail ou à l'intérieur d'un placard dont la taille est adaptée, au niveau des yeux (voir l'illustration).
- Centrez le four à l'intérieur du placard afin de laisser une marge de 2mm à partir des placards adjacents.
- La matière du placard doit résister à la chaleur (ou être recouverte d'une matière ayant cette propriété).
- Pour une plus grande stabilité, fixez le four à l'intérieur d'un placard à l'aide de quatre vis dans les trous fournis à cet effet sur les côtés. Percez à l'avance un trou de  $\varnothing 3\text{mm}$  à l'intérieur de la paroi du placard afin d'éviter de fendre le bois.



## Renseignements sur votre appareil

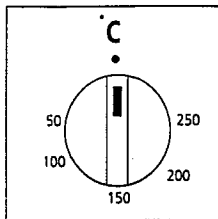


1. Panneau de commande
2. Plaque
3. Poignée
4. Porte avant
5. Grill en fer

## Caractéristiques techniques

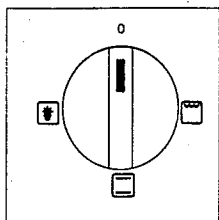
	Classique
Largeur externe	596
Profondeur externe	561
Hauteur externe	594
<b>Dimensions des réglages pour l'installation</b>	
Largeur	560
Profondeur	540
Hauteur	585
Tension d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Sortie du four	2700 W
Sortie du grill	1500 W
Moteur de ventilation	15 W (Type H)
Ampoule	15/25 W

## Fonctionnement du four



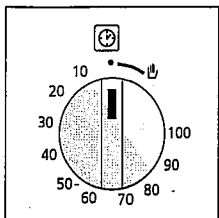
### Bouton de réglage de la chaleur du four

Ce bouton est utilisé avec le bouton de sélection de la fonction. Sélectionnez la position souhaitée avec le bouton de sélection de la fonction. Tournez ensuite le bouton de réglage de la chaleur du four dans le sens des aiguilles d'une montre. L'ampoule et les éléments de chauffage correspondant à la position que vous avez sélectionnée. La température à l'intérieur du four sera évaluée par le thermostat.



### Bouton de sélection de la fonction

Ce bouton vous permet de sélectionner les fonctions et d'effectuer des contrôles. Les fonctions et leur position sont décrites ci-après. Pour programmer une position, vous devez tourner le bouton de sélection de la fonction et le bouton de réglage de la chaleur du four sur la température souhaitée, puis réglez le minuteur si nécessaire.



### Compte-minutes (suivant modèle- BFC 54)

1. Tournez jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler la durée nécessaire.
2. Au terme de la durée réglée, une sonnerie se fera entendre.
3. Pour annuler la sonnerie, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au bout, en position d'arrêt.

### Positions du bouton de sélection de la fonction



La lampe du four s'allume.  
Les éléments chauffants sont hors service.



Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont allumés. Ceci permet de cuire la viande des deux côtés de la même façon.

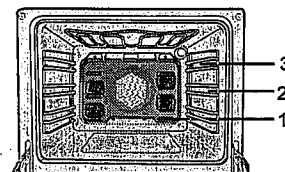


Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril est allumé. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.




**Si votre appareil est muni d'une rôtissoire( BFCN55)**

Signifie que les deux résistances du gril et la fonction rôtissoire sont activées. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



## Fonctionnement du grill & rôtisserie

 **Ne touchez pas les éléments de chauffage ni les autres pièces susceptibles d'atteindre une température élevée lors de l'utilisation du grill – les enfants doivent être maintenus à l'écart !**

Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.


• **A la fin de l'utilisation du grill ou de la cuisson, fermez toujours la porte du four afin de protéger la surface environnante de toute détérioration provoquée par la chaleur.**

### Le grill est indépendant du compte-minutes

#### Utilisation de la fonction grill

Lorsque la porte est totalement ouverte, elle demeure légèrement penchée, de sorte que tout écoulement soit dirigé loin de vous.

• **La porte doit être fermée pendant la cuisson et l'utilisation de la fonction grill.**

• Allumez le grill en tournant le bouton de réglage du four sur  la position (de réglage du grill)

• Positionnez le contrôle du grill sur une température de 250°C à l'intérieur du four.

• Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.

• Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer les fuites d'huile et ajoutez un peu d'eau pour faciliter le nettoyage.

• Vérifiez que les aliments sont correctement positionnés sur la grille.

• Les aliments qui nécessitent uniquement d'être dorés devraient

être placés au-dessous du grill chaud ou dans le plat à grillades. La grille de la plaque à grillades peut être retirée.

• Ne recouvrez pas le plat à grillades d'aluminium. Cela risque en effet d'entraîner une augmentation des températures susceptible de causer un incendie/une détérioration de votre appareil.

• Ne mettez pas le grill en marche lorsque vous utilisez le compartiment de stockage.

• Pendant l'utilisation de la fonction grill, une surveillance constante est nécessaire.

Cela risque en effet d'entraîner une augmentation des températures susceptible de causer un incendie/une détérioration de votre appareil.

#### Si votre appareil est muni d'une rôtisserie

Le moteur de la rôtisserie peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens inverse.

\* Après avoir mis votre four sur la position grill, placez le poulet sur la broche de la rôtisserie et insérez la broche dans son emplacement.

\* Lorsque vous utilisez la fonction rôtisserie/grill, gardez la porte du four fermée.

#### Conseils pour les grillades

Utilisez la position 250°C pour les toasts, pour le scellage et la cuisson rapide des aliments.

Pour des aliments plus épais, nécessitant une cuisson plus longue, positionnez la commande sur un réglage plus faible après le scellage initial des deux côtés. Plus les aliments sont épais, plus la commande devrait être positionnée sur un réglage faible.

Lorsque vous grillez des aliments plus épais, le plateau du grill devrait être déplacé vers sa position la plus basse.

## GUIDE DE CUISSON

Plats	Pos.	Réglage de temp.	Pos. grille	Temps de cuisson
<b>Viande blanche</b>				
Porc rôti		190°	2	30/1lb+3 30
Côtes de porc		225°	3	15-20
Poulet		200°	2	20/1lb+20
Dinde/Canard		190°	1	30/1lb+20
Saucisses (1 livre – 450 g)		225°	3	10
<b>Viande rouge</b>				
Boeuf mijoté		150°	2	1h30
Côtelettes d'agneau		225°	3	10-20
Boeuf rôti saignant		200°	2	15/1lb+20
Agneau		190°	2	25/1lb+25
<b>Poisson et viandes diverses</b>				
Kebabs		225°	3	15-20
Poisson grillé		225°	3	15-20
Steak de saumon		225°	3	10
Poisson au four		200°	2	45
<b>Légumes</b>				
Pommes de terre en robe de chambre		200°	2	1h-1h30
Légumes rôtis		195°	1	1h-1h30
Pommes de terre rôties		195°	1	45-60
Riz		200°	1	45
Poivron farci		200°	2	40

**10 minutes de préchauffage pour toutes les cuissons**

**Les grillades et la cuisson ne doivent être effectuées qu'avec la porte fermée.**

Les réglages et les durées de cuisson indiqués dans ce tableau sont des moyennes. L'expérience vous permettra de les adapter à vos méthodes de cuisson.

Plats	Pos.	Réglage de temp.	Pos. grille	Temps de cuisson
<b>Gâteaux et pâtisseries</b>				
Gâteau de Savoie		175°	2	25-30
Gâteau – Gâteau de Savoie au madère		175°	2	1h-1h10
Scones		225°	3	10-12
Meringues		110°	2	2h20-2h40
Petits gâteaux		175°	2	20-25
Pâte à chou		200°	3	35-45
Gâteaux des anges		160°	2	40-60
Sablés - Riches		175°	3	15-20
Pâtisseries à pâte Brisée		225°	2	10-20
Crumble aux fruits		175°	2	1h-1h20
Pâtisseries à pâte Brisée ou à pâte feuilletée		200°	1	30-40
Tarte aux fruits		175°	1	15-25
Pâte à tarte		170°	2	20-30
Crèmes anglaises au four		150°	1	2h30
Gâteau de fruits riches		200°	2	15
Tarte au citron meringuée		150°	2	20-25
<b>Divers</b>				
Pâté au boeuf et aux rognons		200°	2	1h30-1h40
Gâteau de riz		150°	1	1h30
Yorkshire pudding		200°	1	15-20
Pizzas à pâte fine		250°	1	15-25
Quiches		225°	1	40
Soufflés		175°	1	45
Pain		225°	1	30-40
Lasagnes		200°	2	40

**Remarque :** Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont les résultats que nous avons obtenus dans notre laboratoire.

Le tableau de cuisson est susceptible de subir des modifications en fonction de la quantité de produit. Vous pourrez trouver différents goûts adaptés à vos préférences en fonction de vos habitudes de cuisson et d'utilisation.

☛ Si vous souhaitez utiliser la plaque du four et souhaitez effectuer la cuisson dans un autre plat, préférez le réglage de cuisson correct en fonction de votre expérience.

☛ N'utilisez aucun plat ayant une température perfectible ou une mauvaise conduction ni des plats en verre pour la cuisson des pâtisseries. La plaque du four est adaptée pour tous les choix.

☛ L'utilisation d'un moule donne de meilleurs résultats pour la cuisson des gâteaux.

☛ La durée de cuisson est susceptible de subir des modifications en fonction de la quantité de produit.

☛ Lorsque vous placez les plaques à l'intérieur du four, veillez à ce que les plaques se trouvent toutes alignées les unes par rapport aux autres.

## Entretien et nettoyage

**Eteignez l'alimentation principale avant de procéder au nettoyage.**

- Assurez-vous que toutes les commandes sont en position d'arrêt avant de rebrancher l'appareil.
- Vérifiez que le four et le grill sont suffisamment froids avant de commencer le nettoyage.

### Panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide et essuyez-le avec un chiffon sec. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four ni d'aérosols, de tampons à récurer ni de poudre abrasive pour le nettoyage des boutons en plastique et des bouchons des extrémités car cela les détériorerait. N'essayez pas de retirer les boutons de commande du panneau de commande car vous risqueriez d'endommager l'appareil. Par ailleurs, ceci pourrait être dangereux.

### Porte

Essuyez les parois externes de la porte à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis avec un chiffon imbibé d'eau propre, et enfin séchez-les avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de poudre abrasive qui risqueraient de rayer la surface. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas détériorer ni déformer le joint de la porte. Vérifiez que le joint de la porte est sec après le nettoyage. Ne soulevez pas le joint de la porte.

Ouvrez entièrement la porte. Nettoyez comme indiqué ci-dessus mais n'utilisez pas de détergents domestiques, d'eau de javel, de tampons à récurer ni de plumeau.

### Retrait de la vitre interne de la paroi de la porte

La vitre interne de la paroi de la porte s'enlève facilement en vue de son nettoyage, en dévissant les deux vis Philips.

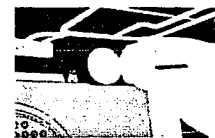
Pendant le remontage, vérifiez que le joint et la vitre interne sont correctement alignés et ne serrez pas trop les vis.

#### Attention

**Pendant le nettoyage du four, ne retirez pas le joint de la porte du placard.**

### Remplacement de l'ampoule

Vérifiez que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule pour éviter toute éventuelle électrocution.



1. Coupez l'alimentation principale.
2. Retirez le capot de protection en verre de l'ampoule à l'intérieur du four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Après avoir mis en place l'ampoule de rechange qui convient. Remettez en place le capot de protection de l'ampoule. Les ampoules de rechange s'obtiennent facilement dans tous les bons magasins d'électricité ou de bricolage près de chez vous.

## Dépannage

### Si l'appareil ne fonctionne pas

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si :

- L'appareil est sous tension.
- Le fusible a sauté/le coupe-circuit s'est déclenché/l'interrupteur de distribution principal a été fermé.
- Vous avez correctement réglé le bouton de contrôle.
- Le programmeur du four a été réglé à nouveau.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après toutes les vérifications ci-dessous, veuillez consulter la section expliquant comment obtenir des réparations.

Veuillez à effectuer les vérifications ci-dessus car des frais vous seront facturés si aucun dysfonctionnement n'est découvert.

### Caractéristiques de performance pendant le fonctionnement

**• Lors des deux premières utilisations de l'appareil, il peut se produire une émission d'odeur et/ou de fumée. Ceci est normal - voir page 9.**

- Il est normal que les pièces métalliques produisent du bruit pendant le fonctionnement de l'appareil, cela est dû à leur expansion et à leur contraction.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur peut être produite, ceci est normal et ne constitue pas un défaut de l'appareil.
- Au terme d'une séance de cuisson, il est normal qu'une vague de vapeur momentanée s'échappe lorsque la porte du four est ouverte. Celle-ci devrait se disperser après quelques secondes.
- Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec des surfaces fraîches à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Ceci est tout à fait normal et n'est pas le signe d'un dysfonctionnement.



## Transport ultérieur

Conservez le carton d'origine et les autres matériaux d'emballage en lieu sûr. Transportez l'appareil dans son carton d'origine. Conformez-vous aux instructions figurant sur le carton. Afin d'empêcher les accessoires à l'intérieur du four de détériorer la porte de celui-ci, veuillez scotcher une bande de carton à l'intérieur de la porte du four en face de l'emplacement des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales de ce dernier.

### Si vous ne possédez pas le carton d'origine

Prenez les précautions nécessaires pour empêcher que les panneaux extérieurs, les vitres et le four ne soient endommagés. Emballez le four dans un emballage à bulle ou du carton épais et attachez le tout correctement pour éviter tout dommage pendant le transport. Le four doit être transporté à l'endroit. Ne placez aucun autre objet au-dessus de la cuisinière.

**Estimado cliente,**

Es nuestro deseo mayor que logre el mejor rendimiento de nuestro producto, que ha pasado controles de calidad meticulosos y está fabricado en instalaciones modernas.

**Para esto, le recomendamos que lea el manual entero con cuidado antes de hacer funcionar el producto y lo guarde para su referencia.**



# Í N D I C E

## **Introducción**

Seguridad en el hogar

## **Instalación**

Conexión eléctrica

Instalar su cocina

Conocer su aparato/especificaciones

## **La primera vez**

Preparación y quemado

## **Funcionamiento**

Hacer funcionar el horno

Usar el recordatorio de minutos

Hacer funcionar el grill

## **Cuidado de la cocina**

Cuidado y limpieza

Resolución de problemas

Transporte futuro

## Seguridad en el hogar

### Cuide de usted, de su familia y de sus amigos

- Asegúrese de que los niños se mantienen lejos mientras que el aparato está en uso y hasta que se haya enfriado ya que las piezas se calientan mucho. No los deje sin supervisión.
- Antes de utilizar su producto, saque los materiales de empaquetado.
- No olvide quitar los cartones que están cerca de la bandeja y de la rejilla del grill y el poliestireno pegado a la puerta de cristal.
- Los materiales de empaquetado pueden causar peligro a los niños.
- Durante su uso, las superficies se calientan. No toque las superficies calientes durante el uso.
- Es esencial en todo momento una supervisión cercana mientras se cocina.
- No utilice nunca cuando el juicio o la coordinación está impedido por el uso del alcohol y/o drogas.
- No utilice aerosoles cerca del aparato ya que la mayoría de ellos son altamente inflamables.
- Se debe tener especial cuidado al cocinar alimentos aceitosos y grasos ya que el sobrecalentamiento de dichos alimentos puede provocar que se prendan en llamas.
- Utilice siempre guantes para horno de buena calidad al quitar utensilios calientes y la rejilla del grill del horno.
- Compruebe que todos los controles del aparato están apagados después de su uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que salgan el vapor y el aire caliente antes de sacar los alimentos.
- Seleccione la posición de bandeja correcta antes de encender el horno o grill – no mueva las baldas del horno cuando estén calientes.
- El ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante un rato después de que se apague el horno.
- No caliente contenedores de comida no abiertos ya que la presión puede aumentar haciendo que el contenedor explote.
- No intente mover el aparato tirando de la puerta o de las asas.
- Mientras que la puerta está abierta, no ponga ningún objeto pesado sobre ella, ni permita que los niños se sienten sobre ella.

- **No atrape el cable de alimentación bajo el cuerpo del horno al situar su horno. No atrape el cable de alimentación dentro de la puerta del horno ya que el aislante del cable se puede dañar.**
- Ajuste siempre el temporizador después del primer funcionamiento o después de cualquier interrupción de la alimentación eléctrica. Si no, su horno no funcionará.
- Al utilizar el grill, la puerta del horno tiene que estar cerrada. Si se hace grill con la puerta abierta, habrá daño al panel de control, los mandos y los paneles laterales.  
**La puerta del grill tiene que estar cerrada durante el grill.**
- **Utilice siempre guantes para horno al sacar la rejilla del grill y los platos de dentro del horno cuando se utilice.**
- Si mientras se cocina el vapor producido entrara en contacto con superficies frescas por fuera del aparato, se condensará y producirá gotas de agua.  
Esto es totalmente normal y no es un fallo de funcionamiento.  
Séquelas con un paño seco.

### Cuidar de su aparato y de su casa.

- Limpie su aparato regularmente, idealmente después de cada uso. Apague siempre la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe primero.
- No utilice polvos de lavado biológicos ni productos de lejía, abrasivos fuertes ni limpiadores químicos para limpiar los paneles interiores del horno.
- No permita que nadie se siente o se ponga de pie sobre la puerta.
- No mueva el aparato tirando de la puerta y/o de las asas.
- No almacene materiales inflamables, aerosoles, etc. en muebles adyacentes.
- Deje que las ranuras de ventilación estén libres de obstrucciones.
- No tape las baldas con papel de aluminio ya que la circulación del aire en el horno se interrumpirá.
- No utilice el aparato con los paneles de cristal quitados.

## **No utilice el aparato para**

- Colgar toallas y paños de cocina, etc. en las asas.
- Calentar platos bajo el grill.
- Calentar la cocina.
- Secar.

## **Higiene de alimentos**

- Asegúrese de que la carne y el pollo están bien descongelados antes de cocinarlos.
- Compruebe que los alimentos están cocinados en profundidad y humeen.
- Acuda siempre para reparaciones a un ingeniero de reparación de aparatos cualificado.

## **Preparación y quemado**

### **Importante para asmáticos**

Antes de utilizar por primera vez, se tienen que quemar los recubrimientos protectores. Se emitirán humos, pero esto es normal.

Asegúrese de que la habitación está bien ventilada durante el proceso de quemado. Evite inhalar directamente los humos durante este proceso.

### **Grill**

Saque la bandeja del grill, la rejilla de alambre y el mango desmontable, cierre la puerta y haga funcionar el grill durante unos 15 minutos.

### **Horno**

Saque las baldas y la bandeja para horneado, seleccione la posición y gire el mando de control del horno a 200°C durante unos 15 minutos.

### **Limpieza**

Antes de que comience a utilizar su cocina, limpie el aparato según se recomienda en Cuidado y Limpieza en la página 11.

## Conexión eléctrica



• No conectar el aparato a la toma de corriente hasta que no se hayan retirado todos los protectores de embalaje y transporte.

**1.** Antes de conectar su aparato a la toma de corriente, compruebe para asegurarse de que el voltaje y la frecuencia que se muestran en la etiqueta de calificación se corresponden con su fuente de alimentación. Puede ver la etiqueta bajo la cavidad cuando abra la puerta del horno.

**2.** Este producto solamente lo puede instalar un electricista cualificado, por ejemplo, una compañía eléctrica local, o contratista registrado de NICEIC, a una unidad de control de polo doble apropiada con un espacio libre mínimo de contacto de 3 mm en todos los polos y con una calificación mínima de corriente de 16 A que se debe instalar adyacente (pero no por encima) al aparato de acuerdo con las normas de IEE. El no seguir esta instrucción puede dar como resultado problemas de funcionamiento y la invalidación de la garantía del producto.

**3.** Este aparato debe disponer de toma de tierra.

**4.** El cable de alimentación tiene que pasar a través de la abrazadera del cable.

- Tipo con respecto a la protección contra el sobrecalentamiento de las superficies de alrededor=X.
- Si el cable de alimentación se daña, se tiene que sustituir por una persona cualificada similarmente para evitar peligros.

## Se pueden suministrar cable de modelos integrados

Tipo de conexión	Fase sencilla
Voltaje	230 V
Tipo de cable de alimentación (max. 2 m de longitud)	3x1,5 mm <sup>2</sup> H05 V V-F

La longitud de cable debe ser de 2 m como máximo para la seguridad del aislante.

\* Si se suministra un cable sin clavija con su horno.

Conexión; \* Marrón a cable de señal

\* Azul a cable neutro

\* Amarillo/verde a tierra.

## Enrutamiento de cable de alimentación

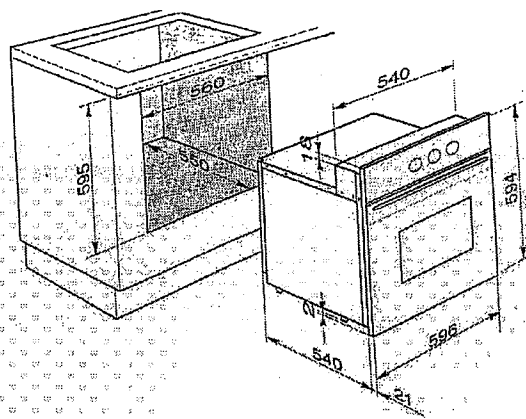
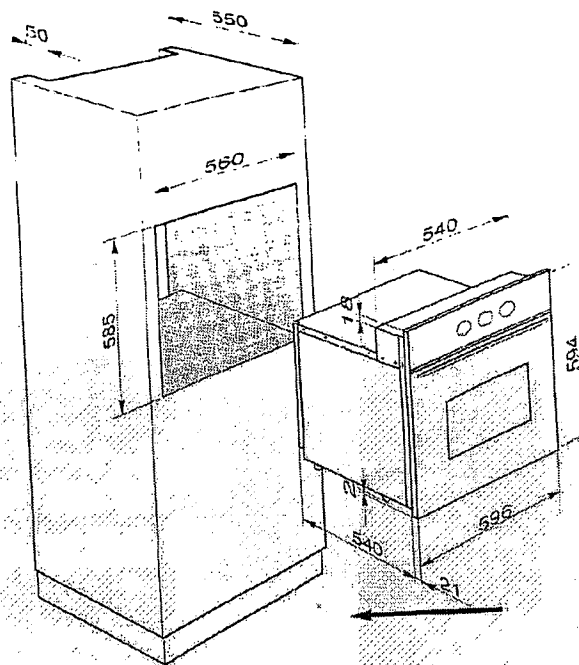
El cable de alimentación debe encaminarse lejos del aparato, de las ranuras de ventilación y de la salida de ventilación.

No se debe obstruir al ser empujado a su sitio entre el aparato y la pared o armario.

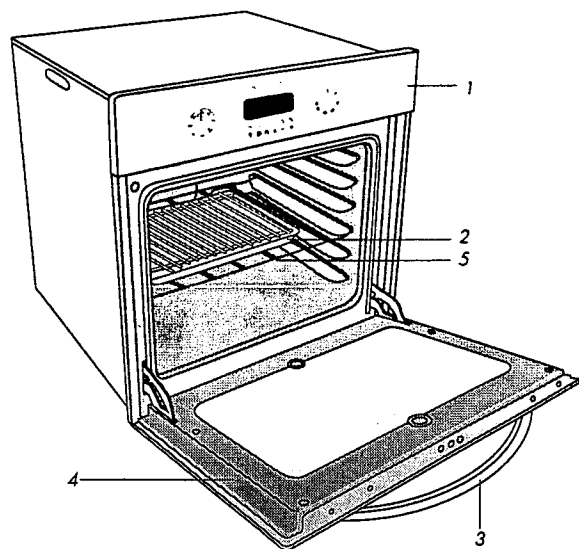
## Instalar su horno

El horno tiene una circulación de aire maximizada que ofrece unas condiciones de cocinado y limpieza notables con la condición de que se sigan las siguientes indicaciones:

- El horno se puede instalar bien bajo una superficie de trabajo o en un armario de tamaño apropiado al nivel de los ojos (ver dibujo).
- Centre el horno en el armario para dejar un margen de 2mm desde los armarios adyacentes.
- El material del armario tiene que ser resistente al calor (o estar cubierto de un material similar).
- Para mayor estabilidad, instale el horno en un armario con cuatro tornillos en los agujeros provistos para este propósito en los lados. Haga un agujero de  $\varnothing 3\text{mm}$  previamente en la pared del armario para evitar que se raje la madera.



## Conocer su aparato



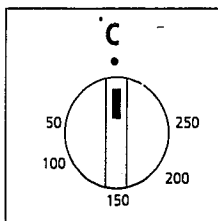
1. Panel de control
2. Bandeja
3. Mango
4. Puerta frontal
5. Grill de rejilla

## Especificaciones

	Convencional
Anchura exterior	596
Profundidad exterior	561
Altura exterior	594

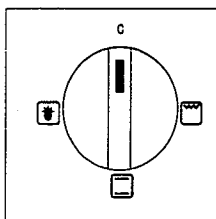
Dimensiones de la instalación	
Anchura	560
Profundidad	540
Altura	585
Voltaje de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Salida de horno	2700 W
Salida de grill	1500 W
Motor de ventilación	15 W (tipo H)
Lámpara	15/25 W

## Hacer funcionar el horno



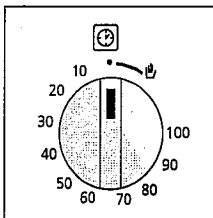
### Mando de control de calor del horno

Este mando se utiliza junto con el mando de „selección de función”. Seleccione la etapa deseada con el mando de „selección de función”. Después gire el mando „control de calentamiento del horno” en el sentido de las agujas del reloj. La lámpara y los elementos de calentamiento en conjunción de la etapa que ha seleccionado. La temperatura del horno la medirá el termostato.



### Mando de selección de función

Este mando le permite seleccionar funciones y efectuar comprobaciones. Las funciones y sus etapas se explican a continuación. Para hacer funcionar las etapas, tiene que juntar el mando „selección de función” junto con el mando de „control de calentamiento de horno” al grado de temperatura deseado y ajuste el temporizador si lo hay.



### Recordatorio de minutos (si su cocina tiene un recordatorio de minutos)

1. Gire completamente en el sentido de las agujas del reloj y luego gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar el tiempo necesario.
2. Al final del tiempo ajustado se oirá un tono.
3. Para cancelar el tono, gire el mando del todo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de paro.

## Las características del mando de selección de función



Lámpara encendida del horno. Los elementos de calentamiento no funcionan.



Los elementos de calentamiento superiores e inferiores están encendidos. Ofrece cocinado a ambos lados de la comida al mismo nivel.

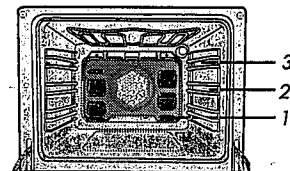


Significa que solamente el calentador del grill está encendido. Tiene que poner el mando de control de calor a la temperatura máxima.



**Si su cocina tiene la función asador;** (BFCN55)

Significa que solamente la función calentador del grill y asador están encendidas.



## Hacer funcionar el grill & función asador

**No toque los elementos de calor, ni otras partes que puedan calentarse cuando el grill esté en uso - ¡se debe mantener a los niños lejos!**

No permita que los niños se sienten o se pongan de pie sobre la puerta cuando la puerta esté abierta.


• **Al terminar el grill o el cocinado cierre siempre la puerta del horno después de su uso para proteger la superficie de alrededor de daños del calor.**

**El grill es independiente del temporizador.**

### Uso como grill

Cuando la puerta esté completamente abierta, permanece algo girada para que cualquier vertido se dirija lejos de usted.

• **La puerta tiene que estar cerrada durante el cocinado o grill.**

• Encienda el grill girando el mando de control del horno hasta la posición  (ajuste de grill).

• Ajuste el control del grill a una temperatura de 250 en el horno.

• Aplique aceite sobre la bandeja del grill para evitar que la carne se pegue a las barras.

• Ubique una bandeja en una de las baldas inferiores para recoger los vertidos y para una limpieza fácil, ponga algo de agua en ella.

• Asegúrese de que los alimentos están situados correctamente bajo el elemento del grill.

• La comida que requiere solamente algo de calentado se debe situar bajo el grill caliente, bien en la bandeja del grill. La bandeja

del grill se puede sacar.

• No ponga papel de aluminio sobre la bandeja del grill. Ya que esto tendrá como resultado el aumento de las temperaturas y en un aumento del riesgo de fuego/daños a su aparato.

• No encienda el grill al utilizar el compartimento para almacenaje.  
• Durante el funcionamiento del grill, se necesita la supervisión constante.

Tendrá como resultado el aumento de las temperaturas y en un aumento del riesgo de fuego/daños a su aparato.

### Si su cocina tiene la función asador

El motor para asados puede girar en dirección de las agujas del reloj y la contraria.

\* Después de que su horno funcione en la posición grill, sitúe el pollo en el soporte del asador e introduzca el soporte en la estructura para el soporte de asados.

**\* Mientras se lleva a cabo la función asador y/o grill, mantenga la puerta del horno cerrada.**

### Directrices para el grill

Utilice la posición de 250° para asar, para sellar y el cocinado rápido de alimentos.

Para alimentos más gruesos que necesitan un tiempo de cocinado más largo, gire el control a un ajuste más bajo después del sellado inicial por ambos lados.

Mientras más grueso sea el alimento, más bajo se debe poner el control. Al hacer grill con alimentos más gruesos, la bandeja del grill debe estar girada a su posición más baja

## GUÍA DE COCIA

Platos	Pos.	Ajuste de temp	Posición de bandeja	Tiempo de cocinado
<b>Carne blanca</b>				
Asar cerdo		190°	2	30/1lb+3 30
Chuletas de cerdo		225°	3	15-20
Pollo		200°	2	20/1lb+20
Pavo / pato		190°	1	30/1lb+20
Salchichas (1 libra)		225°	3	10
<b>Carne roja</b>				
Ternera a la cacerola		150°	2	1h30
Chuletas de cordero		225°	3	10-20
Asado de ternera poco hecho		200°	2	15/1lb+20
Cordero		190°	2	25/1lb+25
<b>Pescado y carnes diversas</b>				
Kebabs		225°	3	15-20
Pescado al grill		225°	3	15-20
Filete de salmón		225°	3	10
Pescado al horno		200°	2	45
<b>Vegetales</b>				
Patatas a la chaqueta		200°	2	1h-1h30
Vegetales asados		195°	1	1h-1h30
Patatas asadas		195°	1	45-60
Arroz		200°	1	45
Pimientos rellenos		200°	2	40

**10 minutos de precalentado para toda la cocina**

**El grill y el cocinado se pueden hacer solamente con la puerta cerrada.**

Las configuraciones y el tiempo que se dan en la gráfica son una media. La experiencia le permitirá adaptarlos a sus propios métodos de cocina.

Platos	Pos.	Ajuste de temp	Posición de bandeja	Tiempo de cocinado
<b>Pasteles y dulces</b>				
Bizcocho		175°	2	25-30
Pastel – Pastel de Madeira		175°	2	1h-1h10
Bollos		225°	3	10-12
Merengues		110°	2	2h20-2h40
Pasteles pequeños		175°	2	20-25
Empanada		200°	3	35-45
Cabello de ángel		160°	2	40-60
Galletas		175°	3	15-20
Pasteles con corteza		225°	2	10-20
Desmenuzado de fruta		175°	2	1h-1h20
Empanada suave		200°	1	30-40
Tarta de fruta		175°	1	15-25
Base de tarta		170°	2	20-30
Flanes cocinados		150°	1	2h30
Pastel de fruta		200°	2	15
Tarta de merengue de limón		150°	2	20-25
<b>Varios</b>				
Tarta de hígado y filete		200°	2	1h30-1h40
Púdín de arroz		150°	1	1h30
Púdín Yorkshire		200°	1	15-20
Base de pan de pizza		250°	1	15-25
Quiche		225°	1	40
Sufflés		175°	1	45
Pañ		225°	1	30-40
Lasañas		200°	2	40

**Nota:** Los valores de la tabla de cocinado son resultados que obtuvimos en nuestro laboratorio.

La tabla de cocinado se puede cambiar según la cantidad de productos. Puede encontrar que los distintos sabores son apropiados para su armonía según sus costumbres de cocina y uso.

☛ Si desea utilizar la bandeja del horno y quiere cocinar en otra cazuela, elija el ajuste preferido para el cocinado según sus experiencias.

☛ No utilice las cazuelas que tengas una conducción perfecta ni cazos de cristal para hacer pasteles. La bandeja del horno es la más conveniente.

☛ Utilizar moldes hace que se obtengan los mejores resultados para hacer tartas.

☛ El tiempo de cocinado se puede cambiar según la cantidad de productos.

☛ Al poner las bandejas en el horno, tenga cuidado de poner las bandejas a nivel con otras.

## Cuidado y limpieza

### **APAGUE la alimentación antes de limpiar.**

- Antes de volver a empezar, asegúrese de que todos los controles están en posición OFF.
- **Asegúrese de que el horno y el grill están lo suficientemente frescos antes de que comience a limpiar.**

### **Panel de control**

Limpie el panel del control con un paño húmedo y seque con un paño seco. No utilice limpiadores ni aerosoles, estropajos ni productos abrasivos para limpiar los mandos de plástico o tapas ya que se producirían daños. No intente quitar ninguno de los mandos de control del panel ya que esto puede causar daños y supone un peligro.

### **Puerta**

Limpie los paneles exteriores de la puerta con un paño empapado en agua jabonosa caliente; después de limpiar con un paño humedecido con agua limpia, seque con un paño seco y suave. No utilice estropajos ni polvos abrasivos que pueden arañar la superficie. Tenga cuidado durante la limpieza de no dañar ni distorsionar el sellado de la puerta. Asegúrese de que el sellado de la puerta está seco después de la limpieza. No levante el sello de la puerta. Abra completamente la puerta. Limpie como anteriormente, pero no utilice detergentes domésticos, lejía, estropajos ni quita óxidos.

### **Quitar el panel interior de cristal de la puerta**

El panel interior de cristal de la puerta se puede quitar fácilmente para su limpieza quitando los dos tornillos philips. Durante su montaje posterior, asegúrese de que el sello del cristal y el cristal interior se alinean correctamente y que no aprieta demasiado los tornillos.

### **Atención**

**Durante la operación de limpieza del horno, no quite el sello de la puerta del armario.**

### **Cambiar la lámpara**

**Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para la evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.**



1. Apague la alimentación.
2. Quite la tapa de cristal de protección de la lámpara dentro del horno girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
3. Quite la lámpara girándola en el sentido contrario del de las agujas del reloj.
4. Después de instalar la lámpara de sustitución correcta. Vuelva a instalar el cristal protector de la lámpara. La lámpara de luz de sustitución se puede conseguir fácilmente en una ferretería local buena o tienda de bricolaje.

## Resolución de problemas

### Si no funciona el aparato

Si el aparato no funciona, compruebe si:

- La fuente de alimentación está encendida.
- El fusible se ha fundido / el interruptor ha saltado / el interruptor de distribución principal se ha apagado.
- Si el control se ha ajustado correctamente.
- Si el programdor del horno se ha restablecido.

Si el aparato sigue sin funcionar después de las comprobaciones anteriores, por favor consulte la sección sobre cómo conseguir reparaciones.

Por favor, asegúrese de que se realizan las comprobaciones anteriores, ya que se le cobrará aunque no se encuentre ninguna avería.

Características de funcionamiento al estar en uso

- **Al utilizar su aparato las primeras veces, puede que salga olor y/o humo, lo cual es normal – ver página 9.**
- Es normal que las piezas metálicas produzcan ruido al estar en uso, esto es debido a la dilatación y contracción.
- Al estar en uso, puede que se produzca vapor lo cual es normal y no es ningún fallo del aparato.
- Al final de la sesión de cocinado, es normal que haya un soplo momentáneo de vapor cuando se abre la puerta del horno. Esta se debe dispersar en unos segundos.
- Si, mientras se cocina, el vapor producido entra en contacto con la superficie fresca del exterior del aparato, se condensará y producirá gotitas de agua. Esto es totalmente normal y no es un fallo de funcionamiento.



## Transporte futuro

Conserve el cartón original y otros materiales de empaquetado en un lugar seguro. Transporte el aparato en su cartón original. Siga las instrucciones que están impresas en el cartón.

Para evitar que los accesorios que están dentro del horno dañen la puerta del horno, pegue con cinta adhesiva una tira de cartón a la parte interior del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pegue con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

### Si no tiene el cartón original.

Tome las precauciones necesarias para prevenir que se dañen los paneles y las superficies de cristales del horno.

Empaquete el horno en plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva de manera segura para prevenir daños durante el transporte.

El horno se tiene que transportar en posición vertical. No ponga ningún otro elemento sobre el aparato.



Este producto incorpora el símbolo de recogida selectiva de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Ello significa que este producto debe ser manipulado teniendo en cuenta la Directiva Europea 2002/96/EC, en orden de ser reciclado o recuperado para minimizar su impacto en el medio ambiente. Para más información rogamos contacte con las autoridades locales o regionales más próximas a su domicilio.

Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de recogida selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de ciertas sustancias.

**Carrefour France, S.A.  
ZAE Saint Guénault  
BP 75  
91002 EVRY CEDEX  
FRANCE**

**Centros Comerciales Carrefour, S.A.  
C/Campezo, No: 16  
Pol. Ind. Las Mercedes  
28002 MADRID  
Tfno. Centro de Atención al Cliente:  
902 202 000**

**300.1904.04/ R.A/05.05.2006**