

SMART



GN 82 M NT XS

GN 86 M C XS

EN Installation and user manual
FR Manuel d'installation et mode d'emploi
IT Manuale per l'installazione e l'uso
ES Manual de instalación y servicio
PT Manual de instalação e de assistência
EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης
CS Návod k montáži a obsluze

Oven
Four
Forno
Horno
Forno
Φούρνος
Trouba

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

ÍNDICE

| | | | |
|--|----|----------------------------|----|
| Acerca de este manual | 55 | Temporizador digital | 64 |
| Información de seguridad | 56 | Opciones programables | 66 |
| Información general | 59 | Programas de cocción | 66 |
| Accesorios | 59 | Tipos de programa | 66 |
| Instalación | 60 | Tabla de cocción | 68 |
| Advertencias importantes para la instalación | 60 | Limpieza y mantenimiento | 68 |
| Colocación y sujeción del horno | 61 | Mantenimiento y reparación | 71 |
| Conexión eléctrica | 61 | Datos técnicos | 71 |
| Panel de control | 62 | Eliminación | 72 |
| Funcionamiento | 63 | | |
| Uso inicial del horno | 63 | | |
| Uso normal del horno | 64 | | |

ACERCA DE ESTE MANUAL

Estimado cliente/a:

Gracias por confiar en este producto. Nuestro objetivo es que pueda utilizar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente, que hemos fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones específicas para garantizar la calidad general.

Además de leer detenidamente este manual de funcionamiento antes de utilizar el horno, se recomienda conservar el manual para que las características del horno empotrado que ha comprado puedan mantenerse como el primer día con el paso del tiempo.

Nota: este manual de funcionamiento es aplicable a varios modelos. Es posible que el electrodoméstico no disponga de algunas de las funciones que se mencionan en el manual. Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto se ha fabricado en instalaciones modernas y respetuosas con el medio ambiente sin ningún impacto negativo en la naturaleza.

Símbolo Significado



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesiones.



Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.



Paso. Especifica una acción que debe realizarse.



Resultado. Resultado de uno o más pasos.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente el manual del usuario y la información de seguridad antes de utilizar el horno.
- ▷ Conserve el manual para poder consultarlo en el futuro.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta y el uso incorrecto, inadecuado o no razonable del dispositivo.

La seguridad eléctrica del horno solo estará garantizada si se conecta a un sistema de toma a tierra conforme a las regulaciones vigentes en la materia.

Para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de este dispositivo eléctrico:

- ▷ Las condiciones de ajuste para este dispositivo se indican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- ▷ Los niños de más de 8 años de edad, las personas con discapacidad física, auditiva o mental o las personas sin conocimiento ni experiencia podrán utilizar este electrodoméstico mientras se garantice el control de la situación o se les proporcione información sobre los peligros que comporta.

- ▷ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▷ No se debe permitir que los niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.
- ▷ Este dispositivo no es un juguete.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo.
- ▷ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados si no están continuamente vigilados.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.

- ▷ Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- ▷ El electrodoméstico está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ▷ El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- ▷ Asegúrese de que el electrodoméstico y el cable del electrodoméstico no estén al alcance de niños de menos de 8 años.



Riesgo de sufrir quemaduras!

- ▷ Debido al aire caliente que sale del horno, el extremo del asidero de la puerta puede estar más caliente.
- ▷ Compruebe siempre que los mandos de control estén en su posición de apagado cuando el horno no esté en uso.
- ▷ Debe evitarse el contacto con los elementos calefactores.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles podrían estar calientes durante el uso de corriente eléctrica.

- ▷ Los niños deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA:

El electrodoméstico y las piezas accesibles que tiene se calientan durante el funcionamiento.

- ▷ Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso del grill. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

PRECAUCIÓN: Existen otros mecanismos de protección adicionales que evitan el contacto con las puertas del horno. Esta pieza debe instalarse cuando exista la probabilidad de que haya niños cerca.



Riesgo de descarga eléctrica!

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

- ▷ **ADVERTENCIA:** Todas las conexiones del circuito de alimentación deben desconectarse antes de acceder a los terminales.
- ▷ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el electrodoméstico para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ▷ El cable de alimentación (el que se enchufa) no debe estar en contacto con ninguna parte caliente del electrodoméstico.

Cuando se estropee, el importador, su agente de servicio o cualquier otra persona competente tendrán que reemplazarlo para evitar situaciones peligrosas.



Riesgo de incendio!

ADVERTENCIA: no acumule material sobre la superficie de cocción.

- ▷ Aleje las cortinas, el papel de cocina o el material combustible (inflamable) del electrodoméstico antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables o combustibles encima o dentro del electrodoméstico.
- ▷ **NUNCA** intente apagar el fuego con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o con una cubierta protectora de llamas.

PRECAUCIÓN: Para evitar los riesgos derivados de un restablecimiento accidental del disyuntor térmico, este aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo de conmutación externo como, por ejemplo, un temporizador, ni ser conectado a un circuito que encienda y apague regularmente la empresa de suministro.

Uso adecuado

- ▷ Es un aparato de uso doméstico.
- ▷ Use solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.

ADVERTENCIA:

El electrodoméstico solo sirve para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar el ambiente.

- ▷ Asegúrese de cerrar por completo la puerta después de introducir los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

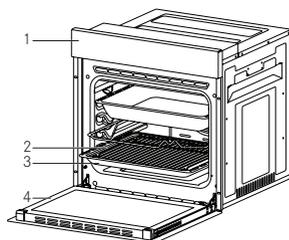
- ▷ No deben emplearse limpiadores agresivos y abrasivos o rascadores de metal duro para limpiar la puerta del horno; podrían arañar la superficie y hacer que se rompa.
- ▷ Los niños no deben llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.



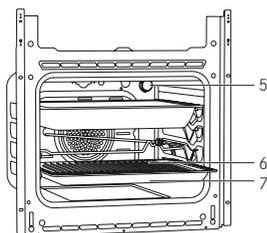
Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos!

- ▷ No utilice aparatos de limpieza a vapor para limpiar el electrodoméstico.

INFORMACIÓN GENERAL



1. Panel de mandos
3. Bandeja normal
2. Rejilla para bandeja de horno
4. Puerta del horno



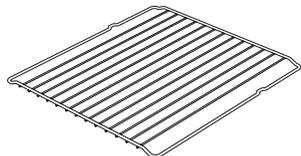
5. Luz
6. Rejilla para bandeja de horno
7. Bandeja normal

Accesorios



Bandejas (2 unidades)

Se usa para repostería (galletas, pastas, etc.) y congelados.



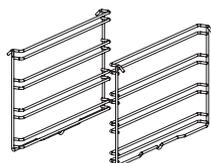
Rejilla

Se usa para asar o para colocar los alimentos que se van a hornear o a asar y los alimentos congelados en el nivel del horno deseado.



Rejilla para bandeja de horno

Los alimentos que se pegan durante la cocción, como los filetes, se colocan en una rejilla para bandeja. Esto evita el contacto con la bandeja y evita que los alimentos se peguen.



Guías metálicas

Durante la cocción se pueden colocar bandejas y fuentes en las guías metálicas inferior y superior.

INSTALACIÓN

Asegúrese de que la instalación eléctrica es apta para utilizar el electrodoméstico. Si no lo fuera, llame a un electricista y a un fontanero para que realicen los arreglos necesarios.

El fabricante no responderá de los daños ocasionados por personas no autorizadas. En este caso, la garantía del producto quedará anulada.



ADVERTENCIA: El cliente es responsable de preparar el lugar de instalación del producto y el suministro eléctrico.

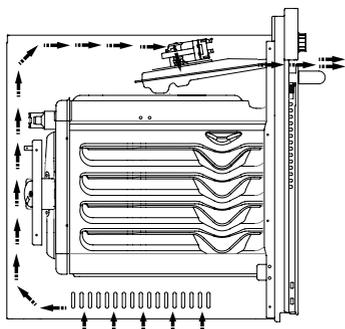


ADVERTENCIA: Durante la instalación del producto debe respetarse la normativa eléctrica local.



ADVERTENCIA: Compruebe si el producto presenta algún desperfecto antes de instalarlo. No instale el producto si tiene algún desperfecto. Los productos dañados pueden poner en peligro la seguridad personal

Advertencias importantes para la instalación



- ▷ El ventilador de refrigeración debería expulsar el vapor adicional e impedir que las superficies exteriores del electrodoméstico se calienten en exceso durante el funcionamiento del horno. Es necesario para mejorar el funcionamiento del horno y cocinar mejor.

- ▷ El ventilador de refrigeración debería seguir funcionando cuando se termina de cocinar.
- ▷ El ventilador debería detenerse de forma automática una vez que el horno se haya enfriado.
- ▷ Para garantizar un funcionamiento eficaz y adecuado, debería dejarse un espacio detrás del sitio en el que se instala el electrodoméstico.



Este espacio es fundamental para que el sistema de ventilación del electrodoméstico funcione, por lo que no debe ignorarse.

Lugar de instalación adecuado

El producto está diseñado para instalarse con las encimeras disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o el mueble de cocina. Consulte los dibujos de las páginas 127-128 para saber las distancias correctas (medidas en mm).

- ▷ Las superficies empleadas, así como los laminados sintéticos y los adhesivos, deben ser resistentes al calor (mínimo 100 °C).
- ▷ Los muebles de cocina deben estar nivelados con el producto y bien sujetos.
- ▷ Cuando haya un cajón debajo del horno, habrá que colocar un soporte entre este y el horno.



ADVERTENCIA: No instale el producto al lado de frigoríficos o neveras. El calor que desprende aumenta el consumo energético de los equipos de enfriamiento



ADVERTENCIA: No utilice la puerta y/o el tirador para transportar o mover el producto.

Instalación y montaje del horno empotrado de 60 cm

- ▶ Antes de instalar el producto, hay que elegir el lugar de instalación.
- ▶ El producto no debe instalarse en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire.
- ▶ Para transportar el producto se necesitan dos personas como mínimo. No arrastre el producto si no quiere estropear el suelo.
- ▶ Quite todo el material de embalaje del interior y el exterior del producto. Retire todo el material y los documentos que acompañan al producto.

Instalación bajo la encimera

El mueble debe tener las medidas que se indican en la **Figura 1**.

En la parte trasera del armario debe dejarse el espacio que se indica en la figura para garantizar la ventilación necesaria.

Tras el montaje, el espacio que debe quedar entre la parte superior y la parte inferior de la encimera debe coincidir con el que se indica en la **Figura 4** mediante la letra "A". Permite la ventilación y no debe cubrirse.

Instalación en un armario de pared

El mueble debe tener las medidas que se indican en la **Figura 3**.

En las secciones superior e inferior de la parte trasera del armario hay que dejar el espacio que se indica en la figura para permitir la ventilación.

Requisitos de instalación

Las medidas del producto se proporcionan en la **Figura 2**.

Las superficies de los muebles en las que se instala el producto y los materiales de montaje utilizados deben resistir temperaturas mínimas de 100 °C.

El mueble en el que se instala debe estar sujeto y tener el suelo plano para que el producto no se incline.

El suelo debe estar preparado para soportar un peso de 60 kg.

Colocación y sujeción del horno

- ▶ El horno debe colocarse en el mueble entre dos o más personas.
- ▶ Asegúrese de que el armazón del horno queda alineado con el borde delantero del mueble y uniforme.
- ▶ El cable de alimentación no debe quedar debajo del horno, aplastado entre el horno y el mueble ni doblado.
- ▶ Utilice los tornillos suministrados con el producto para fijar el horno al mueble. Los tornillos deben introducirse en los elementos de plástico acoplados en el armazón del producto, como se muestra en la **Figura 4**.
- ▶ No apriete los tornillos en exceso.
 - La rosca de los orificios de los tornillos podría desgastarse. Compruebe que el horno no se mueve después de montarlo. Si no se instala conforme a las instrucciones, existe el riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica

El lugar elegido para colocar el producto debe tener una instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la etiqueta del producto.

La conexión del producto debe efectuarse con arreglo a los requisitos de los códigos eléctricos locales y nacionales.

- ▷ Antes de empezar, desconecte el suministro eléctrico de la red.
- ▷ No conecte el producto a la red hasta que haya terminado de instalar el producto.



ADVERTENCIA: Un servicio técnico autorizado debe instalar y conectar correctamente este horno con arreglo a las instrucciones del fabricante.



ADVERTENCIA: El electrodoméstico debe instalarse en un hueco que disponga de buena ventilación.



ADVERTENCIA: En las conexiones eléctricas del electrodoméstico solo pueden emplearse tomas con puesta a tierra conforme con las normas.

- ▷ Póngase en contacto con un electricista autorizado si no existe ninguna toma con puesta a tierra adecuada en el lugar de instalación del electrodoméstico.

El fabricante no será responsable de los daños que ocasione la conexión del electrodoméstico a tomas sin puesta a tierra.

- ▷ El enchufe del horno debe estar conectado a tierra; asegúrese de que sea así.
- ▷ El enchufe debe situarse en un lugar al que se pueda acceder con facilidad tras la instalación.

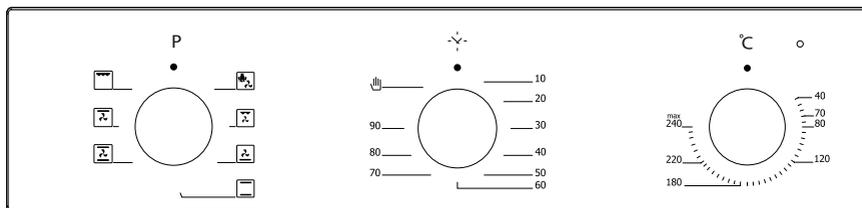
PRECAUCIÓN: El horno funciona con corriente alterna de 220-240 V (50/60 Hz) y necesita un fusible de 16 A. Si la red eléctrica no cumple estas especificaciones, consulte a un electricista o al servicio autorizado.

PRECAUCIÓN: Cuando tenga que cambiar el fusible eléctrico, asegúrese de realizar la conexión eléctrica como sigue:

- Marrón = bajo tensión
- Azul = neutral
- Amarillo / verde = tierra

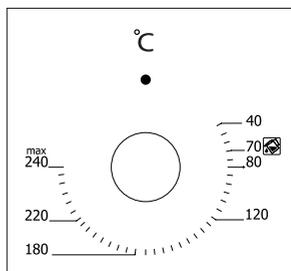
Los interruptores de desconexión del horno deben estar en un lugar accesible una vez que el horno esté instalado en su sitio.

Panel de control



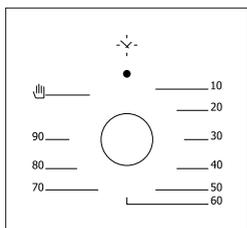
Botón del termostato

Permite programar la temperatura de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno. Después de colocar los alimentos en el horno, puede girar el botón para programar la temperatura que desee. Consulte la temperatura de cocción de los diferentes alimentos en la tabla relacionada.



Selector mecánico del temporizador

Sirve para programar el tiempo de cocción de los alimentos en el horno. Cuando finaliza el tiempo programado, el temporizador apaga el horno automáticamente y avisa emitiendo un sonido. Consulte la tabla con los tiempos de cocción.

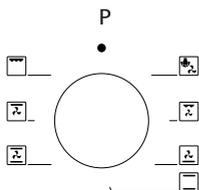


Botón de programa

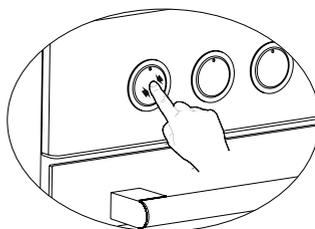
Permite programar los elementos calefactores que se utilizarán para cocinar los alimentos que se han introducido en el horno.

Los tipos de programas que ofrece este botón y sus funciones se indican a continuación.

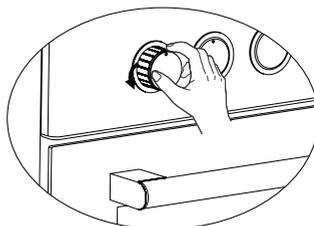
Es posible que algunos modelos no dispongan de todos los tipos de elementos calefactores y, por consiguiente, no ofrezcan algunos tipos de programas.



En los modelos con mando extraíble, el ajuste solo puede realizarse cuando se extrae el mando.



Asegúrese de pulsar el mando para extraerlo, como se muestra en la figura del lado izquierdo.



Una vez que el mando sobresalga lo suficiente, podrá girarlo a derecha o a izquierda para hacer los ajustes necesarios.

FUNCIONAMIENTO

Uso inicial del horno

A continuación se explican las operaciones que hay que realizar la primera vez que se utiliza el horno tras haber efectuado las conexiones necesarias según las instrucciones:

- ▶ Quite las etiquetas o los accesorios que haya en el interior del horno. Retire la película protectora (si la hubiera) del frontal del electrodoméstico.
- ▶ Elimine el polvo y los restos de embalaje del interior del horno con un trapo húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del electrodoméstico en la toma de corriente.
- ▶ Sitúe el botón del termostato en la temperatura más alta (240 °C máx.) y deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada. Durante este tiempo puede notar que sale un poco de humo y olor del horno, pero es normal.

- ▶ Limpie el interior del horno con agua templada y detergente cuando se enfríe y luego séquelo con un trapo limpio. Ahora puede utilizar el horno.

Uso normal del horno

- ▶ Programe el termostato y la temperatura en los valores que quiera utilizar para empezar a cocinar.
- ▶ En los modelos que disponen de temporizador mecánico puede utilizar el botón para programar el tiempo de cocción que desee. El temporizador apagará los elementos calefactores cuando transcurra el tiempo programado y generará un pitido a modo de aviso.

- ▶ Según la información introducida en los modelos con temporizador digital, el temporizador apaga los elementos calefactores y genera una señal acústica cuando el tiempo de cocción termina.
- ▶ El sistema de enfriamiento del electrodoméstico seguirá funcionando

cuando termine el tiempo de cocción. No corte la corriente del electrodoméstico, ya que es necesario que el electrodoméstico se enfríe. El sistema se apagará después del periodo de enfriamiento.

Temporizador digital



1. Botón de reducción
2. Botón de programación de hora
3. Botón de aumento

Simbolos de la pantalla



Indicación de estado del horno

Encendido: Cocinando o preparado para cocinar.

Apagado: No cocinando.



Indicación de estado del minutero

Encendido: Alarma de minutero activa.

Parpadeante: Modo de ajuste de minutero; posibilidad de ajuste mediante los botones

+ o - o alarma de fin de minutero actual.

Apagado: Alarma de minutero no activa.



Indicación de bloqueo infantil

Encendido: Bloqueo infantil activado.

Apagado: Bloqueo infantil no activado.



Indicación de estado de cocción automática

Encendido: Cocción completamente automática o semiautomática activa.

Parpadeante: Cocción automática finalizada o encendido.

Apagado: Cocción automática no activa.

Se trata de un módulo de cronometraje electrónico que permite programar la preparación de los alimentos introducidos en el horno para que estén listos a la hora que elija. Lo único que tiene que hacer es programar el tiempo de cocción y el momento en que desea que estén listos.

También puede utilizar un cronómetro programado por minutos que sea independiente del horno. El hecho de que el reloj se adelante o se atrase no significa que el horno esté averiado. La hora del reloj del horno puede adelantarse o atrasarse en función de la frecuencia de la red, porque depende directamente de la tensión de la red eléctrica. No es una avería.

Encendido

Cuando se enciende, el horno está inactivo y los símbolos de hora y **A** parpadean.

- La hora que se indica no es correcta y tiene que cambiarse.
- ▶ Pulse **⏻** para activar el horno y programe la hora como se indica a continuación.

Programación de hora

La hora solo puede programarse si no hay ningún programa de cocción funcionando.

- ▶ Pulse **+** y **-** al mismo tiempo durante 3 segundos para entrar en el modo de ajuste; los puntos que representan la hora y los minutos empezarán a parpadear. Utilice **+** y **-** para programar la duración que desee. El tiempo máximo que puede programarse es 23 horas y 59 minutos. Saldrá del modo de ajuste en 6 segundos tras pulsar el último botón; también puede pulsar el botón **⏻** para terminar la operación de manera inmediata.

Nota: La programación de la hora también se activa durante los primeros 7 segundos después de encender el horno.

Programación del minutero

Con esta función se puede programar la duración en minutos.

- Cuando transcurre el tiempo programado, se genera una alarma acústica.
- ▶ Pulse el botón **⏻** una vez para entrar en el modo de ajuste del minutero; el símbolo **⌚** empezará a parpadear en la pantalla.
- ▶ Utilice **+** o **-** para programar la duración que desee. Puede programar un máximo de 10 horas. Saldrá del modo de ajuste en 6 segundos tras pulsar el último botón; también puede pulsar el botón **⏻** para terminar la operación de manera inmediata.

Cancelación de la alarma acústica

- Cuando transcurre el tiempo programado en el minutero, la alarma acústica empieza a sonar y el símbolo **⌚** parpadea en la pantalla.
- Pulse cualquier botón para detener la alarma y la indicación.

- Si no se pulsa ningún botón, la alarma dejará de sonar de forma automática después de 5 minutos, pero el símbolo seguirá parpadeando.

Cocción semiautomática

Este programa de cocción está diseñado para empezar a cocinar de inmediato durante el tiempo especificado. Después de programar el horno en la función deseada y Temperatura mediante los mandos del horno:

- ▶ Pulse el botón **⏻** dos veces; el símbolo **A** parpadeará en la pantalla: **dur** y el tiempo de cocción aparecerán en la pantalla de forma consecutiva.
- ▶ Utilice **+** o **-** para programar el tiempo de cocción deseado.
- ▶ La programación finaliza transcurridos 6 segundos después de pulsar el último botón; también se puede pulsar **⏻** dos veces. **A** permanecerá fijo en pantalla y se mostrará la hora del día.

Cocción totalmente automática

Este programa está diseñado para llevar a cabo la cocción diferida mediante la programación de la hora en la que la comida debe estar lista. En otras palabras, el horno no empieza a cocinar los alimentos de inmediato, sino que calcula automáticamente el momento en que debe hacerlo.

- ▶ Realice los pasos 1 y 2 del proceso de cocción semiautomático que se ha descrito antes. **En°d** (programación del tiempo de cocción).
- ▶ Pulse el botón **⏻** otra vez; el símbolo **A** parpadeará en la pantalla y el tiempo de cocción se mostrará de forma consecutiva.
- ▶ Utilice **+** o **-** para programar la hora a la que debe terminar el tiempo de cocción. **⏻** desaparecerá de la pantalla, pero el símbolo **A** seguirá parpadeando. Esto indica que hay un programa automático programado que todavía no ha comenzado.
- ▶ La programación finaliza transcurridos 6 segundos después de pulsar el último botón o pulsando **⏻**; en la pantalla se muestra la hora actual.

Fin de la cocción automática

Cuando finaliza la cocción automática, el símbolo **A** empieza a parpadear en la pantalla y se genera la alarma acústica. La alarma puede detenerse con cualquier botón, pero es preciso pulsar el botón **⏸** para que el símbolo deje de parpadear. La alarma acústica sonará durante 7 minutos si no se detiene.

Cortes de electricidad

- Cuando el suministro eléctrico se interrumpa y se restablezca, el horno estará inactivo por varias razones.
- Cuando se encienda, la hora y el símbolo **A** parpadearán y tendrá que programar la hora (Véase Encendido).

Nota: El parpadeo del símbolo **A** indica que el horno está inactivo y que tiene que entrar en el modo manual.

Bloqueo infantil

Esta función está diseñada para evitar que se modifique el temporizador sin autorización.

- Esta función se activa 30 segundos después de pulsar el último botón. **🔒** aparecerá.
- Para desactivarla, pulse el botón **⏸** durante 3 segundos. **🔒** desaparecerá.

Opciones programables

Tono de alarma:

- El tono acústico que es válido en la actualidad se reproduce cuando el botón **⏸** se mantiene pulsado durante 3 segundos.
- Con los botones **+** y **-** es posible desplazarse por los 3 tonos acústicos que hay disponibles.
- El último tono que se escuche será el que se registre automáticamente como tono seleccionado.
- La programación finaliza transcurridos 6 segundos después de pulsar el último botón; también se puede pulsar **⏸**.

Ajuste de brillo

- Si mantiene pulsado el botón **+** durante 3 segundos, se mostrará el ajuste de brillo actual.
- Con los botones **+** y **-** puede desplazarse por los 8 ajustes de brillo disponibles.
- El último ajuste brillo que se muestra será el que se registre automáticamente como brillo seleccionado.
- La programación finaliza transcurridos 6 segundos después de pulsar el último botón; también se puede pulsar **⏸**.

Nota: El ajuste predeterminado es el valor más alto.

Nota: Las opciones programables son permanentes y no se pierden después de un corte del suministro eléctrico.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Tipos de programa

A continuación se proporcionan los tipos de programas del electrodoméstico, junto con una explicación de cada uno de ellos, para que pueda preparar diferentes platos como más le guste.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Elementos calefactores inferior y superior |  | Ventilador y luz |
|  | Elemento calefactor inferior y ventilador |  | Elementos calefactores inferior y superior y ventilador |
|  | Elemento calefactor superior y ventilador |  | Grill |
|  | Grill pequeño y ventilador | | |

Elementos calefactores inferior y superior

Este programa puede utilizarse para preparar pasteles, pizza, galletas y pastas.

Elemento calefactor inferior y ventilador

Se utiliza principalmente para preparar pasteles de fruta, por ejemplo.

Elemento calefactor superior y ventilador

Se utiliza para calentar o asar porciones muy pequeñas de comida.

Grill y ventilador

Es adecuado para cocinar productos cárnicos. No olvide colocar una bandeja en el nivel inferior del interior del horno y un poco de agua.

Ventilador y luz

Se puede utilizar para evitar que se enfrién los alimentos que se han cocinado.

Elementos calefactores inferior y superior y ventilador

Es un programa adecuado para preparar pasteles, tortas y lasaña. También sirve para preparar platos a base de carne.

Grill

Se utiliza para asar pescado y carne, como filetes y salchichas. Cuando se utiliza el grill, es preciso colocar la bandeja en el nivel inferior y añadir agua.

Recomendaciones de cocción

En la tabla siguiente puede encontrar la información relacionada con los tipos de alimentos con los que hemos experimentado, cuyos valores de cocción hemos identificado en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de la red, la calidad de los alimentos que se van a cocinar, la cantidad y la temperatura.

Es posible que los platos que cocine con estos valores no sean de su gusto. Puede programar distintos valores para probar distintos sabores hasta que obtenga el resultado que sea de su agrado.

ADVERTENCIA: El horno debe calentarse durante 7-10 minutos antes de introducir los alimentos.

Descongelación

Para descongelar alimentos, se recomienda el siguiente procedimiento:

- ▶ Saque el material a descongelar de su paquete y póngalo en la parrilla. Coloque la bandeja cuadrada debajo de la rejilla para que el agua se vierta durante la descongelación.
- ▶ Lleve el selector de programa a la posición „Ventilador y luz“.
- ▶ Ajuste el mando del termostato a 0 °C.

Tabla de cocción

| Comida | Función de cocción | Temperatura de cocción (°C) | Nivel del horno | Tiempo de cocción (min.) |
|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------------|
| Pastel | Estático / Estático+Ventilador | 170-180 | 2-3 | 35-45 |
| Pastel pequeño | Estático / Turbo+Ventilador | 170-180 | 2 | 25-30 |
| Pastel | Estático / Estático+Ventilador | 180-200 | 2 | 35-45 |
| Masas | Estática | 180-190 | 2 | 20-25 |
| Pastas | Estática | 170-180 | 2 | 20-25 |
| Pastel de manzana | Estático / Turbo+Ventilador | 180-190 | 1 | 50-70 |
| Bizcocho | Estática | 200/150 * | 2 | 20-25 |
| Pizza | Ventilador estático | 180-200 | 3 | 20-30 |
| Lasaña | Estática | 180-200 | 2-3 | 25-40 |
| Meringue | Estática | 100 | 2 | 50 |
| Pollo asado** | Grill+Ventilador | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Pescado al horno** | Grill+Ventilador | 200-220 | 3 | 25-35 |
| Filete de ternera** | Grill+Ventilador | Máx. | 4 | 15-20 |
| Albóndigas a la parrilla** | Grill+Ventilador | Máx. | 4 | 20-25 |

* No precalentar. Se recomienda utilizar una temperatura de 200 °C durante la primera mitad del tiempo de cocción y bajarla a 150 °C durante la segunda parte.

** Es preciso girar los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ▶ Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ No utilice utensilios duros, como cepillos de cerdas, estropajos metálicos ni cuchillos, para limpiar el interior, el panel, las bandejas y otras partes del producto. No utilice productos abrasivos, materiales que rayen las superficies ni detergente.
- ▶ Aclare tras limpiar el interior del producto con un trapo enjabonado y luego seque con un paño suave.
- ▶ Utilice productos de limpieza específicos para limpiar las superficies de cristal.
- ▶ No utilice limpiadores a vapor.
- ▶ Nunca utilice combustibles, como ácido, diluyente y gas, mientras limpia el producto.
- ▶ No lave ninguna parte del producto en el lavavajillas.
- ▶ Utilice estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y las manchas. Si no quiere arañar las superficies, puede utilizar un trapo de textura suave como se indica en las figuras siguientes.

Limpeza y montaje de la puerta del horno

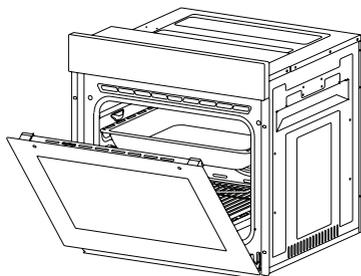


Fig. 5

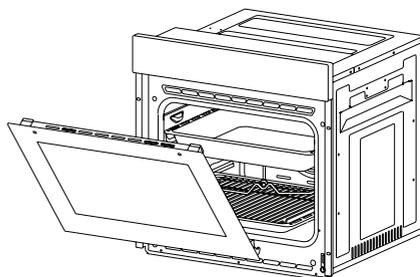
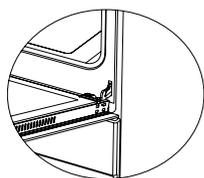
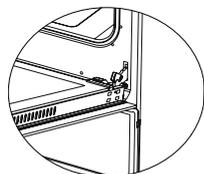


Fig. 6



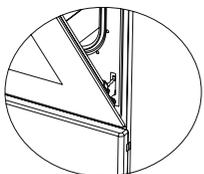
- ▶ Tire de la puerta del horno hacia usted para abrirla por completo.
- ▶ Para desbloquearla, empuje el pasador de la bisagra hacia arriba con la ayuda del destornillador, como se indica en la **Figura 5.1**.

Fig. 5.1



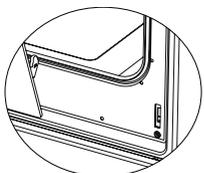
- ▶ Ajuste el cierre de la bisagra en el ángulo más abierto, como se muestra en la **Figura 5.2**.
- ▶ Coloque las dos bisagras de la puerta del horno en la misma posición.

Fig. 5.2



- ▶ Luego cierre la puerta del horno hasta que se encuentre en una posición en la que haga contacto con el cierre de bisagra, como se muestra en la **Figura 6.1**.

Fig. 6.1



- ▶ Para facilitar la desinstalación de la puerta del horno, sujete la cubierta con ambas manos cuando esté a punto de cerrarse, como se muestra en la **Figura 6.2**, y tire hacia arriba.

Fig. 6.2

Para volver a instalar la puerta, realice el mismo procedimiento en orden inverso.

Limpieza del cristal del horno

- ▶ Presione los cerrojos de plástico de los lados izquierdo y derecho (**Figura 7**) para levantar el cristal y tire del marco hacia usted como se muestra en la **Figura 8**.
- ▶ El cristal se suelta después de extraer el marco, como se muestra en la **Figura 9**. Tire del cristal hacia usted con cuidado una vez que esté suelto.
- ▶ El cristal exterior está fijo al marco de la puerta del horno. Una vez que están sueltos, los cristales se limpian con facilidad. Para instalarlos de nuevo tras realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento, es preciso realizar el procedimiento de desmontaje en orden inverso.
- ▶ Asegúrese de que el marco queda correctamente alojado en su sitio.

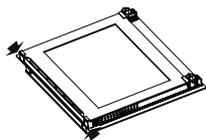


Fig. 7

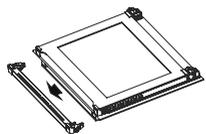


Fig. 8

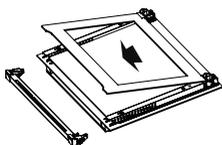
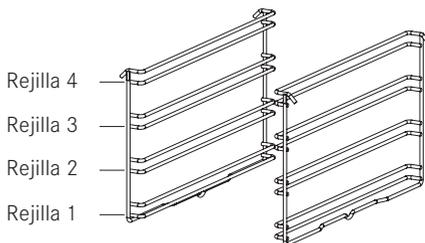


Fig. 9

Niveles

Es importante colocar bien las guías metálicas. No permita que las guías metálicas lleguen a la pared trasera del horno. En el lateral se indican las posiciones de los soportes.

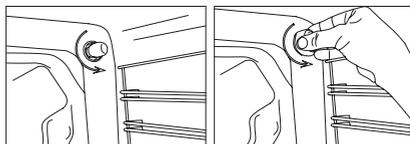


Sustitución de la lámpara del horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del electrodoméstico se encuentra abierto antes de cambiar la luz (esto significa que está apagado).

- ▶ Primero tiene que desconectar la corriente del electrodoméstico y asegurarse de que se ha enfriado.
- ▶ Para quitar el cristal de protección, gírelo como se indica en la figura del lado izquierdo. El uso de guantes de plástico puede facilitar la operación en caso de que tenga problemas para girarlo.
- ▶ Gire la bombilla para quitarla e instale otra nueva que tenga las mismas especificaciones.
- ▶ Vuelva a instalar el cristal de protección y conecte el cable del electrodoméstico en la toma de corriente para terminar. Ahora puede utilizar el horno.

Luz



220-240 V, AC

15 W

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Corrección de fallos

A continuación se indican las comprobaciones que puede realizar para resolver los problemas que puedan surgirle antes de llamar al servicio técnico.

- ▶ Compruebe si el cable eléctrico del horno está enchufado.

- ▶ Compruebe si hay corriente eléctrica sin exponerse a ningún riesgo.
- ▶ Compruebe los fusibles.
- ▶ Compruebe si el cable eléctrico del horno está dañado.

DATOS TÉCNICOS

| Especificaciones | Horno empotrado de 60 cm |
|------------------------------|--------------------------|
| Potencia de luz | 15 W |
| Termostato | 40-240 / Max °C |
| Elemento calefactor inferior | 1200 W |
| Elemento calefactor superior | 1000 W |
| Elemento calefactor turbo | 1800 W |
| Elemento calefactor de grill | |
| Grill pequeño | 1000 W |
| Grill grande | 2000 W |
| Tensión de suministro | 220-240 V, 50/60 Hz |

Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el electrodoméstico o en los documentos que se adjuntan son las lecturas realizadas en el laboratorio con arreglo a las normas correspondientes. Estos valores pueden variar en función del uso y las condiciones ambientales.

Los gráficos que aparecen en esta guía son esquemáticos y puede que no coincidan exactamente con su producto.

ELIMINACIÓN



Deseche el embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este electrodoméstico está etiquetado con arreglo a la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos electrónicos y eléctricos usados (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, RAEE). En la directiva se establecen las directrices de devolución y reciclaje de los aparatos usados que son válidas en todo el territorio de la UE.

Información del embalaje

El embalaje del producto se fabrica con materiales reciclables con arreglo a la normativa medioambiental nacional. No deseche los materiales de embalaje con la basura doméstica ni otros residuos. Dépositelos en los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades competentes.

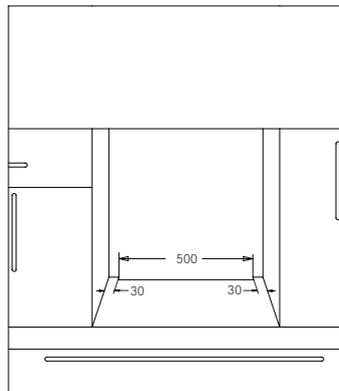
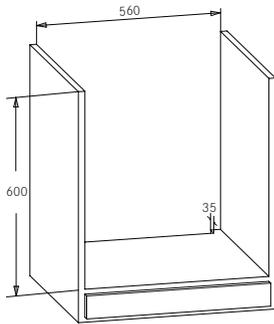
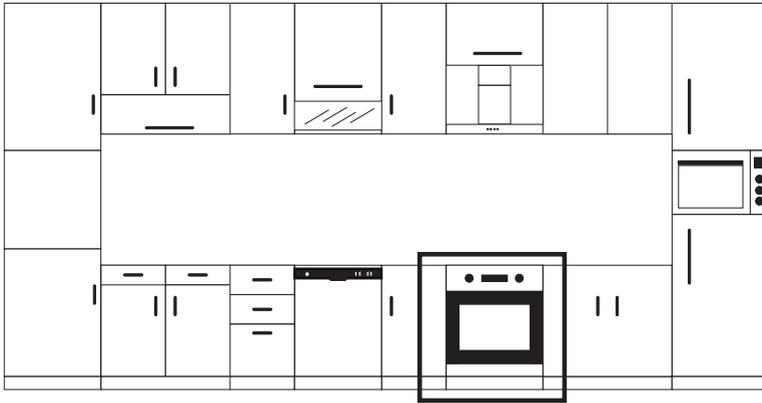


Fig. 1

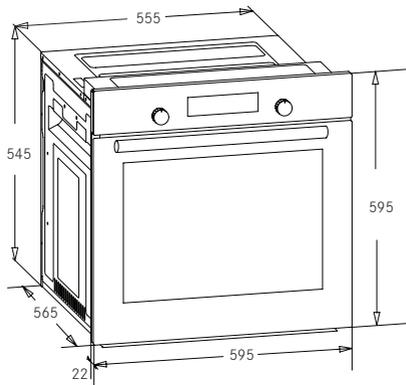


Fig. 2

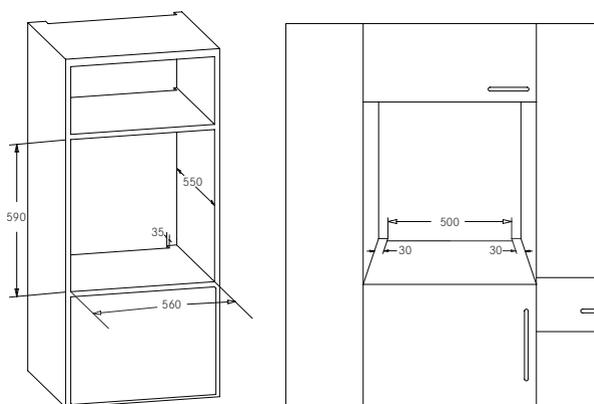
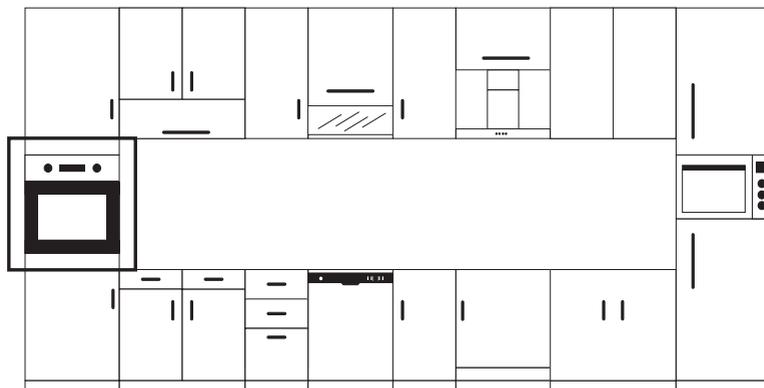


Fig. 3

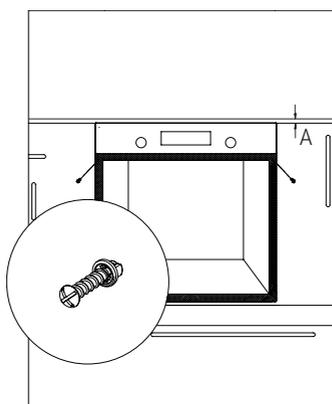


Fig. 4

Argentina

Industrias Spar
San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred
Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

