

FSM 86 HE
FSM 86 H
FMA 86 H

EN **User manual**
DE **Bedienungsanleitung**
FR **Manuel de l'utilisateur**
IT **Manuale d'uso**
ES **Manual de usuario**
PT **Manual do utilizador**
PL **Podręcznik użytkownika**
CS **Návod k použití**
SK **Návod na používanie**
EL **Εγχειρίδιο χρήσης**
RO **Manual de utilizare**
TR **Kullanıcı kılavuzu**
RU **Руководство по эксплуатации**
UK **Інструкція з експлуатації**
AR **دليل المستخدم**

Electric Oven
Elektrischer Backofen
Four électrique
Forno elettrico
Horno eléctrico
Forno elétrico
Piekarnik elektryczny
Elektrická trouba
Elektrická rúra
Ηλεκτρικός φούρνος
Cuptor electric
Elektrikli Fırın
Электрический духовой шкаф
Електрична духовна шафа
فرن كهربائي

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

LANGUAGES

*Sprachen / Langues / Lingue / Idiomas / Idiomas / Języki / Jazyky / Jazyky / Γλωσσες / Limbi / Diller /
Языки / Мови / اللغات*

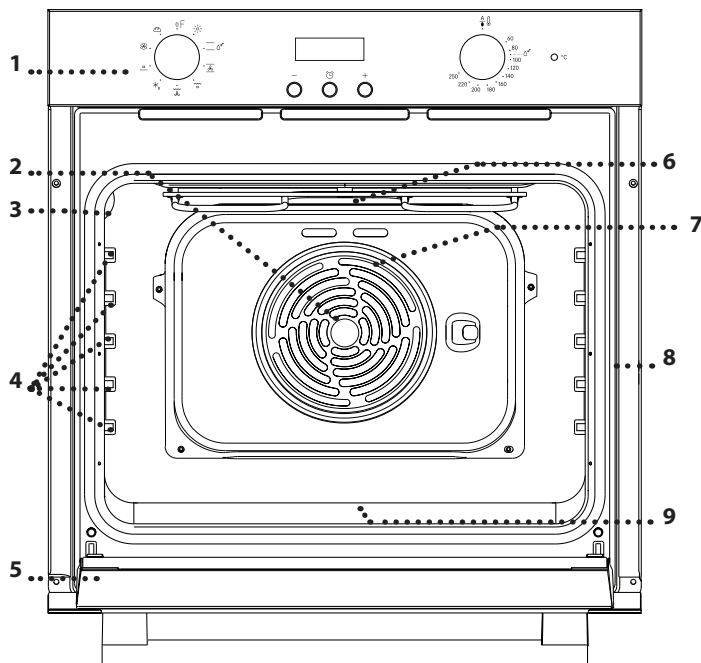
EN	USER MANUAL	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	12
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR.....	21
IT	MANUALE D'USO	30
ES	MANUAL DE USUARIO	39
PT	MANUAL DO UTILIZADOR	48
PL	PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA	57
CS	NÁVOD K POUŽITÍ.....	66
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE.....	75
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	84
RO	MANUAL DE UTILIZARE	93
TR	KULLANICI KILAVUZU	102
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	111
UK	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	120
AR	عربي دليل المستخدم	129

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN GENERAL	40
PANEL DE CONTROL	40
ACCESORIOS.....	41
FUNCIONES	41
PRIMER USO	42
USO DIARIO	42
CONSEJOS ÚTILES	43
TABLA DE COCCIÓN	44
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	46
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	47
ASISTENCIA	47

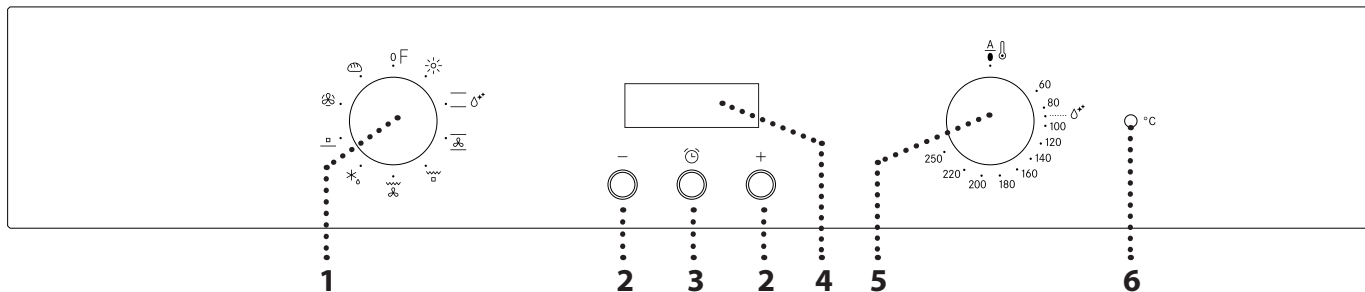
GUÍA DEL USUARIO

DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Resistencia circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

2. +/- BOTÓN

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

3. BOTÓN HORARIO

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, hora de finalización de la cocción, temporizador.

4. PANTALLA

5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

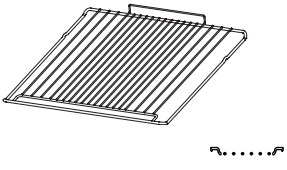
Gire para seleccionar la temperatura deseada.

6. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

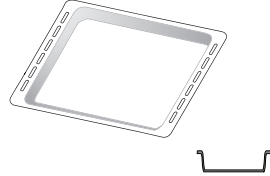
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

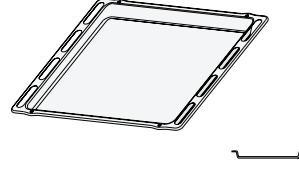
REJILLA



GRASERA



BANDEJA HORNEADO



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

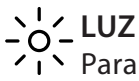
• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). A continuación, deslícela horizontalmente a lo largo de las guías para estantes hasta el tope.

• Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se insertan horizontalmente deslizándolos a lo largo de las guías para estantes.
• Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

FUNCIONES

0 DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



LUZ

Para encender la luz del compartimento.

— CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

💧 LIMPIEZA VAPOR

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.

🌀 HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

🔥 GRILL

□ Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

🔥 TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

❄️ DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.

□ CALENTAMIENTO INFERIOR

Útil para gratinar la base del plato. Esta función también se puede utilizar para cocinar lentamente, para terminar la cocción de platos jugosos y hacer concentrados de salsa.

🌀 AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

🍞 PAN

Para hornear distintos tipos y formatos de pan. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones $-$ y $+$ al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones $+$ y $-$.

Pulsar el *botón horario* para confirmar.

Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón $-$, después pulse el *botón horario* para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta \bullet .

LIMPIEZA VAPOR

Para activar la función de limpieza «Limpieza a vapor», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono δ^+ .

Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

3. PRECALENTANDO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

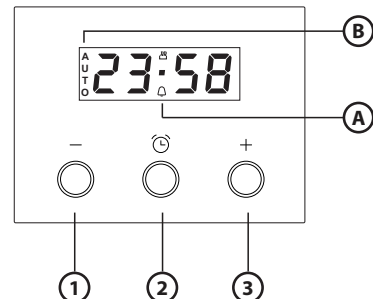
Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajustes.

1. Botón $-$: para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Botón \odot : para seleccionar los distintos ajustes:
3. Botón $+$: para aumentar el valor que se muestra en pantalla

A. El símbolo \triangle indica que el temporizador está en funcionamiento

B. El símbolo **AUTO** confirma que se ha realizado un ajuste



PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

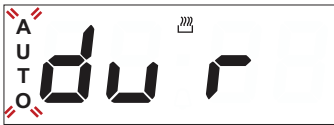
Una vez seleccionada y activada la función, se puede ajustar la duración.


DURACIÓN

Pulse durante al menos 2 segundos el *botón horario*: el símbolo \triangle parpadea.



Vuelva a pulsar el *botón horario*: en la pantalla aparece DUR y 0.00 por orden mientras AUTO parpadea.




Ajuste la duración con los botones + y -. Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y AUTO  permanece encendido, confirmando el ajuste.



Nota: Para ver el tiempo de cocción restante pulse el *botón horario* durante al menos 2 segundos.

Para cambiarlo, si es necesario, vuelva a pulsarlo, con los botones + y - para modificar la duración.

FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

Al finalizar la cocción, el símbolo  se apaga, suena una alarma y AUTO parpadea en la pantalla.



Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.


Vuelva a poner el selector de funciones y el *selector del termostato* en 0 y ●, después pulse el *botón horario* durante al menos 2 segundos para apagar el horno.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez seleccionada la duración, pulse el *botón horario*: en la pantalla aparecen por orden: END, hora de finalización de la cocción y AUTO parpadeando.




Pulse el botón + para seleccionar la hora de finalización de la cocción deseada.

Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora, el símbolo  se apaga y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste.




Nota: Para ver el tiempo de finalización de la cocción y cambiarlo si es necesario, pulse el *botón horario* 2 segundos y después vuelva a pulsarlo dos veces.

La función permanecerá en pausa hasta que el símbolo  se encienda y el horno empiece a funcionar automáticamente con el modo de cocción seleccionado cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.




AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Para activar el temporizador, pulse el *botón horario* durante al menos 2 segundos: en la pantalla parpadea el símbolo .



Ajuste la duración con los botones + y -: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos.



La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador.

Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el *botón horario* durante al menos 2 segundos.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN







































































La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción se inician cuando se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas






pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.













































COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30-90	
		Sí	160 - 180	30 - 90	 
Bizcochos rellenos (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	
		Sí	160-200	40 - 90	 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	
		Sí	150 - 170	20 - 45	 
		Sí	150 - 170	20 - 45	  
Lionesas		Sí	180-200	40-60	
		Sí	170-190	35 - 50	 
Merengues		Sí	90	150-200	
		Sí	90	140-200	 
		Sí	90	140 - 200	  
Pizza / pan		Sí	220-250	10-25	
		Sí	200-240	20 - 45	 
Pan pequeño 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	
Barra de pan 500 g		Sí	180	50 - 70	
Pan		Sí	180 - 200	30-80	 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	
		Sí	230-250	10-25	 
Tarta salada (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	
		Sí	180-200	35-50	 
		Sí	180 - 200	35 - 50	  
Volovantes/Tartas dulces		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	 
		Sí	180 - 190	20 - 40	  
Lasañas/pasta al horno/canelones/ tartas		Sí	190 - 200	45 - 65	

ACCESORIOS					
	Rejilla	Fuente para horno o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	Bandeja horneado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2 
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	180 - 200	50-100	2 
Pavo / oca 3 kg		Sí	180 - 200	50-100	2 
Pescado al horno / en papillote 0,5 (filete, entero)		Sí	170-190	30-45	2 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3 
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3 
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25-55	3 
Carnes y patatas		Sí	190-200	45-100 ***	4  1 
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4  1 
Lasaña y carne		Sí	200	50-100 ***	4  2 
Menú completo Tarta de fruta (Nivel 5) / Lasaña (Nivel 3) / Carne (Nivel 1)		Sí	180 - 190	40 -120 ***	5  3  1 

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Pan

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

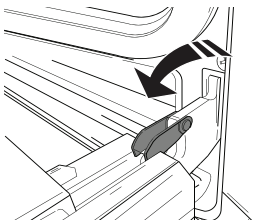
- Active la función «Limpieza a vapor» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

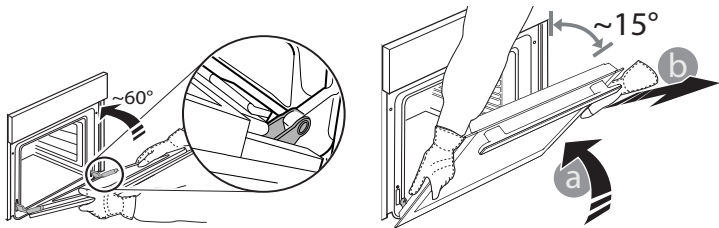
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

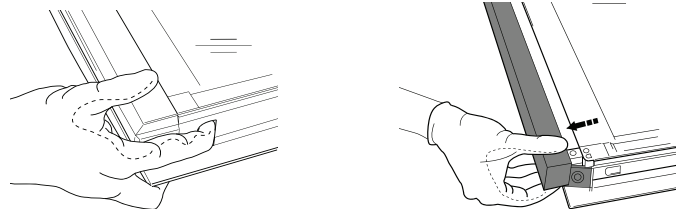


Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

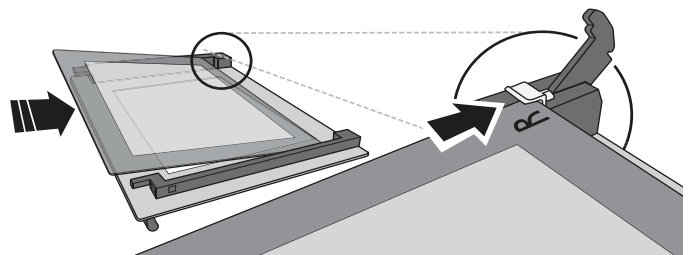
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

PRESS TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.
3. Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.
 - Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

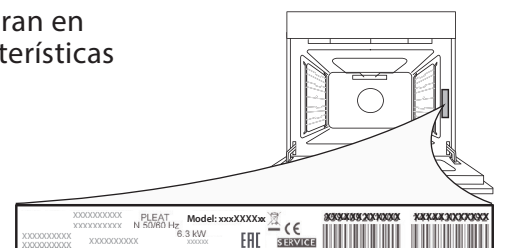
ASISTENCIA

En caso de problemas de funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica de Franke. No solicite nunca los servicios de técnicos no autorizados.

Indique:

- el tipo de fallo
- el modelo del aparato (art./código)
- el número de serie (S/N), indicado en la placa de características, que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Quando se ponga en contacto con nuestro Centro de Asistencia, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Make
it
Wonderful

www.franke.com



EN DE FR IT ES PT PL
CS SK EL RO TR RU UK AR

400011437220/B

