

Manual do Usuário

Forno de Embutir GL 86 M H XS



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Estimado cliente,

Obrigado por confiar neste produto.

O nosso objetivo é permitir que utilize de forma otimizada e eficiente este produto compatível com o meio ambiente produzido nas nossas instalações modernas em condições precisas com respeito pelo sentido da qualidade no total.

Recomendamos que leia detalhadamente este manual de instruções antes de utilizar o forno e o mantenha permanentemente para futuras consultas.

Este produto foi produzido em instalações modernas e favoráveis ao meio ambiente.

CONTEÚDO

AVISOS IMPORTANTES	4
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	5
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	6
INSTALAÇÃO DO APARELHO	6
PAINEL DE CONTROLE	12
FUNÇÕES DE COZIMENTO	14
RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO	15
TABELA DE COZIMENTO	16
PAINEL DIGITAL	17
UTILIZAÇÃO DO FORNO	22
SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADA DE FORNO	23
LIMPEZA E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO	24
ACESSÓRIOS	25
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	26
LIMPEZA DO VIDRO DO FORNO	27
LIMPEZA A VAPOR	27
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	28
ELIMINAÇÃO AMBIENTALMENTE RESPONSÁVEL	28
GARANTIA	29

AVISOS IMPORTANTES

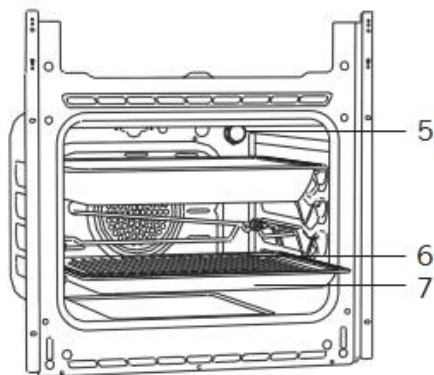
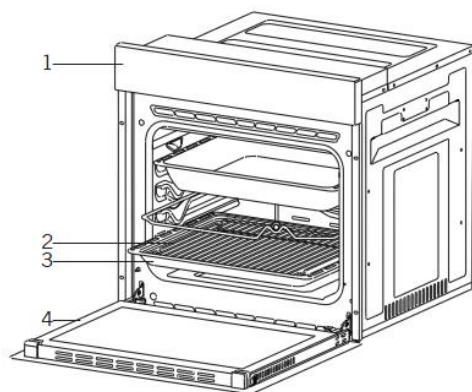
- 1.** Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 2.** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 3.** Atenção - Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- 4.** O aparelho não foi projetado para funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.
- 5.** Este produto foi projetado exclusivamente para utilização doméstica.
- 6.** Atenção - Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 7.** Não use máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- 8.** Nunca tente apagar o fogo com água. Em caso de incêndio, desligue o produto da rede elétrica e depois cubra a chama com uma tampa ou um cobertor resistente ao fogo.
- 9.** Certifique-se de que a porta esteja totalmente fechada após a colocação dos alimentos.
- 10.** As partes acessíveis podem estar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.
- 11.** O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa a fim de evitar sobreaquecimento.

12. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados para limpar o vidro da porta pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

13. Aviso: O aparelho destina-se apenas ao cozimento. Não deve ser usado para outros fins, como o aquecimento de um compartimento da casa.

14. Mantenha cortinas, papel de cozinha ou materiais combustíveis (inflamáveis) afastados do aparelho antes de começar a utilizá-lo. Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis dentro ou sobre o aparelho.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



1- Painel de controle

2. Suportes laterais de arame

3. Cavidade

4. Porta do forno

5. Lâmpada

6. Grade de arame interno para bandeja

7. Bandeja

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência da lâmpada	15 W
Elemento inferior	1150 W
Elemento superior	950 W
Elemento grill	1000 W
Elemento de convecção	1800 W
Potência máxima	2200 W
Tensão de alimentação	220 V, 60 Hz
Corrente elétrica	16 A
Termostato	40-240 °C
Volume total da cavidade	72 L
Volume útil	60 L
Dim. úteis da cavidade	31,5 x 48 x 40 cm

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

Os valores informados no aparelho ou neste manual são leituras laboratoriais de acordo com as respectivas normas. Esses valores podem variar dependendo da utilização e das condições ambientais.

As ilustrações neste manual são esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao seu produto.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

Certifique-se de que a instalação elétrica é adequada para o funcionamento do aparelho. Caso contrário, chame um electricista para fazer as preparações necessárias. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos resultantes de operações realizadas por pessoas não autorizadas.

AVISO: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado, incluindo a instalação elétrica.

AVISO: Verifique se há algum dano no produto antes de instalar. Não instale o produto caso o mesmo esteja danificado.

Ligação elétrica

Contate um electricista qualificado caso a tomada em que será ligado o aparelho não possua um aterramento apropriado. O

fabricante não se responsabiliza pelos danos resultantes da ligação do aparelho a tomadas desprovidas de aterramento. Este forno foi fabricado para 220 V, 60 Hz. Requer um fusível de 16 A. Se sua rede de energia for diferente destes valores, consulte um electricista ou o seu serviço autorizado.

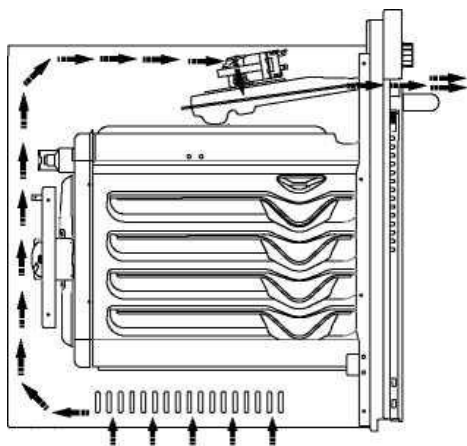
Em caso de troca do cabo de alimentação, observe a seguinte ligação de cores:

- Fase: fio marrom
- Neutro: fio azul
- Terra: fio verde-amarelo

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O local de montagem do produto deve ter uma instalação elétrica apropriada conforme NBR 5410.

Local para instalação:



A ventilação de arrefecimento deve evitar que as superfícies externas do aparelho superaqueçam durante o funcionamento do forno. Esta é uma condição necessária para um melhor funcionamento do aparelho e um melhor cozimento.

A ventilação de arrefecimento deve manter-se em funcionamento após o fim do cozimento. A ventilação deve parar automaticamente após o ter sido realizado o arrefecimento.

Atrás do aparelho, deve ser deixado um espaço para ventilação. Este espaço é necessário para o funcionamento correto do forno.

Deve ser deixada uma distância segura entre o produto e as paredes ou móveis da cozinha. Veja o desenho fornecido nas páginas seguintes para as distâncias adequadas.

- As superfícies usadas, laminados sintéticos e adesivos devem ser resistentes ao calor. (mínimo 100 °C).
- A estrutura do armário deve ter uma resistência para suportar uma carga de no mínimo 60 kg.
- Os armários de cozinha devem estar nivelados.
- Se houver uma gaveta por baixo do forno, deve ser colocada uma placa de separação entre o forno e a gaveta.
- As aberturas de ventilação traseiras indicadas nas figuras devem ser providenciadas na parte inferior e superior do móvel.

AVISO: Não utilize a porta, o puxador nem os manípulos para transportar ou mover o produto.

Instalação e montagem do forno de embutir

O produto deve ser transportado por, pelo menos, duas pessoas. Não arraste o produto para que o pavimento não seja danificado.

Retire os materiais de embalagem de dentro e de fora do produto. Retire os documentos que se encontram no produto.

Colocação e segurança do forno

Coloque o forno dentro do armário com a participação de duas ou mais pessoas.

Antes de iniciar a montagem, desligue a rede de energia. Não ligue o produto à rede até que a montagem esteja concluída.

O plugue deve estar localizado em um local acessível após a instalação.

Após a instalação do produto, o cabo de alimentação e plugue não devem tocar as partes quentes do aparelho.

O cabo de alimentação não deve ficar por baixo do forno, esmagado entre o forno e os móveis ou dobrado.

As dimensões nas figuras de instalação são indicadas em mm.



Figura 1: instalação sob bancada

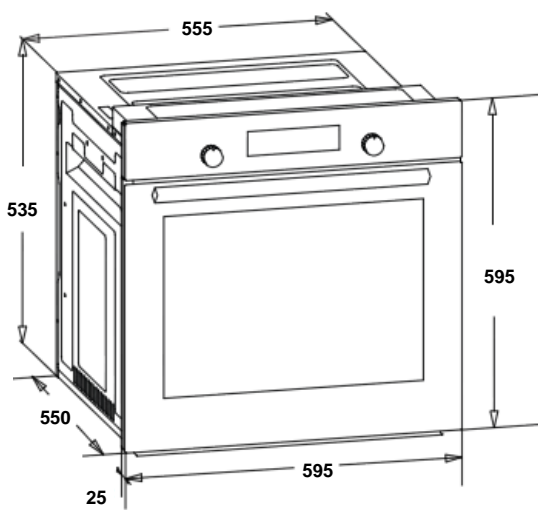
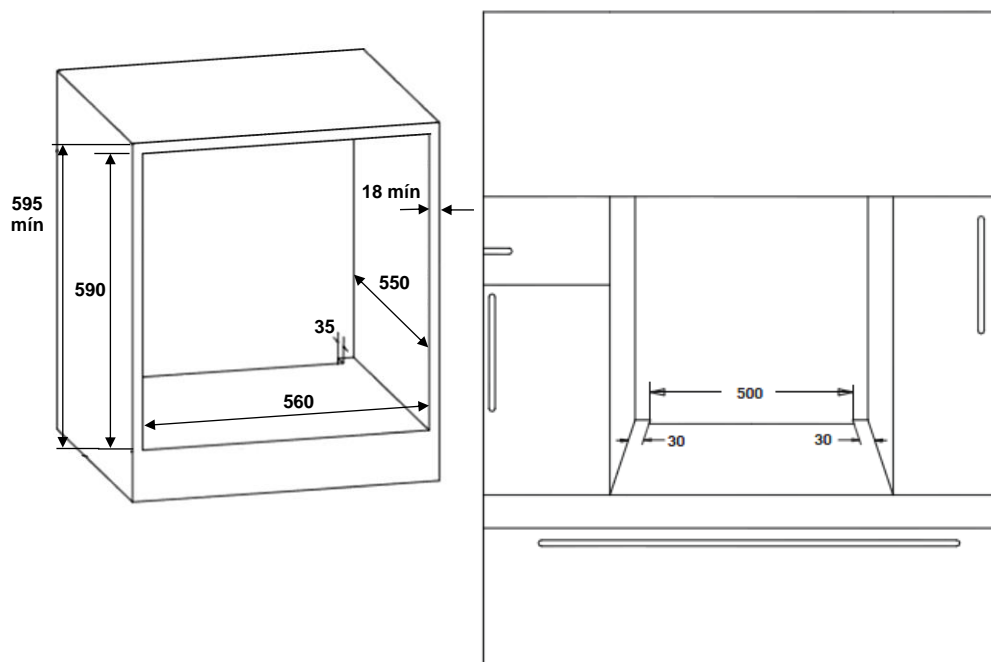


Figura 2

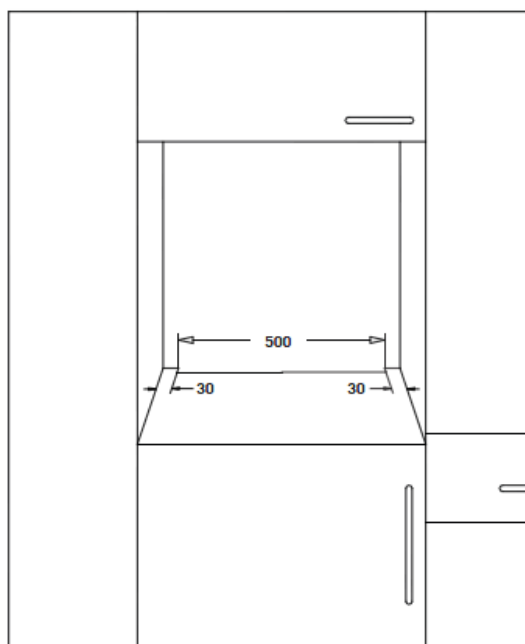
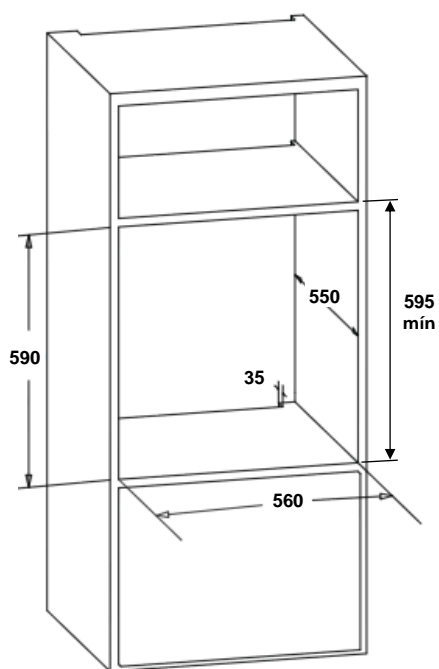
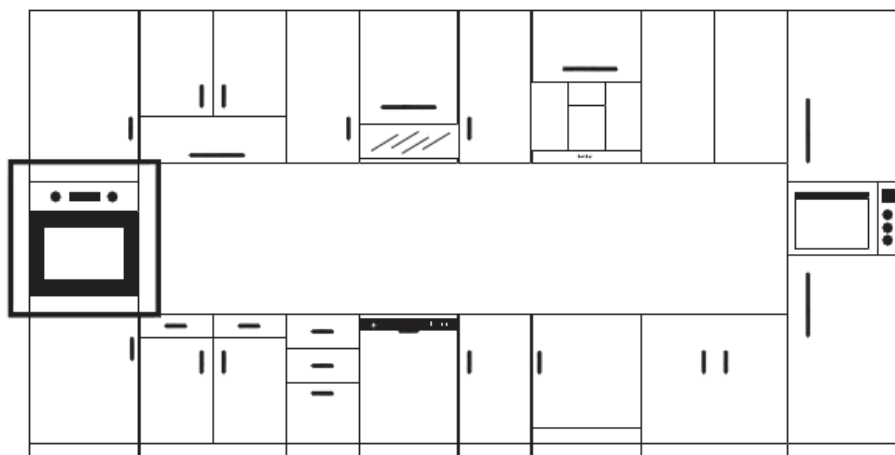
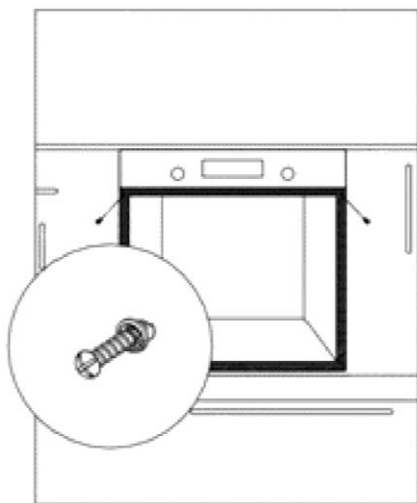


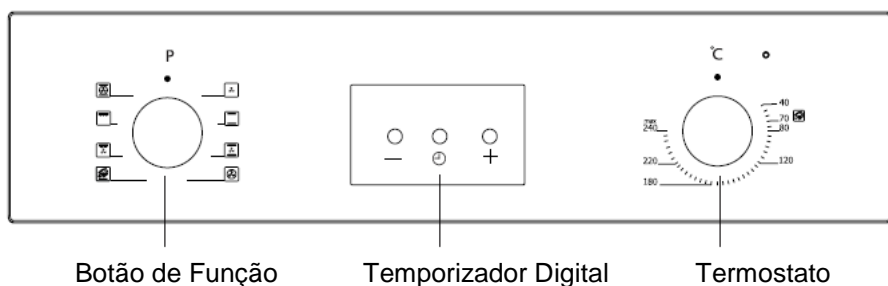
Figura 3: Instalação em Torre

Fixe o forno ao móvel usando os parafusos fornecidos com o produto. Os parafusos devem ser montados como mostrado na Figura 4, passando-os através dos plásticos fixados na estrutura do produto. Os parafusos não devem ser demasiado apertados. Caso contrário, as buchas dos parafusos podem ficar gastas.



PAINEL DE CONTROLE

GL 86 H M XS



Para girar os botões de função e temperatura, é necessário destacar os botões, que são *pop-up*.



Figura 6

Destaque e recolha o botão pressionando-o como mostrado na figura ao lado.

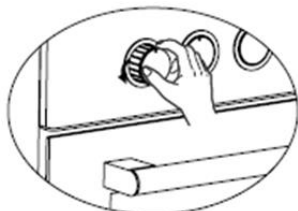


Figura 7

Pode fazer os ajustes necessários rodando para a direita ou para a esquerda quando o botão estiver destacado.

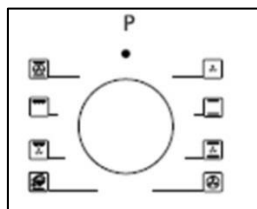


Figura 8

Botão de função: Define quais elementos de aquecimento são utilizados em cada função. Verifique a seguir as funções disponíveis e o seu respectivo modo de funcionamento.

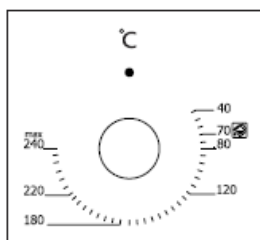






Figura 9

Botão do termostato: Ajusta a temperatura de cozimento dos alimentos. Verifique a tabela de cozimento para sugestões de temperaturas de cozimento de diferentes alimentos.

FUNÇÕES DE COZIMENTO

	Cozimento Multifuncional		Descongelar
	Grill		Cozimento estático natural
	Grill ventilado		Cozimento assistido
	Limpeza a vapor		Cozimento ventilado

Cozimento multifuncional: Ativa a resistência circular e a ventilação, e parcialmente as resistências superior e inferior. Esta função é mais potente e rápida; recomendada para pré-aquecimento do forno. Além disso, a distribuição homogênea da temperatura torna-a ideal para cozinhar assados de carne e de peixe e massas usando até 3 prateleiras.

Descongelar: ativam-se a lâmpada e a ventilação. É o modo de cozimento que promove o descongelamento natural do alimento.

Grill: Ativam-se a resistência grill e a resistência superior. É usado no final do cozimento para dourar carnes como bifés, salsichas e peixes, ou massas tais como pizza e lasanha. Durante a grelhagem, deve ser colocado um pouco de água na bandeja para evitar que a gordura coletada grude no esmalte.

Cozimento estático natural: O calor é gerado nos elementos de aquecimento superior e inferior do forno. Esta é a função de cozimento tradicional que permite cozinhar uniformemente os alimentos usando uma única prateleira. Recomendada para bolos, pizza, bolachas e biscoitos.

Grill ventilado: Ativam-se a resistência do grill e a ventilação. A irradiação do grill funciona juntamente com a circulação forçada do ar dentro do forno. Esta função contribui para que a superfície dos

alimentos não queime durante o processo, aumentando a profundidade de cozimento.

Cozimento assistido: Ativam-se a resistência superior, inferior e a ventilação do forno. O calor será emitido pelas resistências superior e inferior e distribuído pela ventilação, cozinhando e dourando o alimento em todos os pontos. É possível cozinhar simultaneamente pratos diferentes usando até 2 prateleiras, desde que as temperaturas de cozimento sejam semelhantes.

Limpeza a vapor: Utilize esta função para facilitar a limpeza do forno. Consulte a seção “Limpeza e Manutenção”.

Cozimento Ventilado: Ativa-se o elemento de aquecimento circular e a ventilação. O calor constante e uniforme cozinha e doura o alimento em todos os pontos. É o cozimento ventilado mais delicado e uniforme deste forno Franke. É possível cozinhar simultaneamente alimentos diferentes entre si, em três prateleiras, desde que as temperaturas de cozimento sejam semelhantes.

RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO

Veja na tabela a seguir a informação dos tipos de alimentos que testamos nos nossos laboratórios. Os tempos de cozimento podem variar dependendo da tensão da rede, qualidade do material a ser cozido, quantidade e temperatura. Você pode alterar os valores da tabela para obter diferentes gostos e resultados conforme o seu gosto.

AVISO: O forno deve ser pré-aquecido durante 10 minutos antes de colocar os alimentos nele, exceto quando indicado.

TABELA DE COZIMENTO

Alimento	Função de cozimento	Temperatura de cozimento (°C)	Prateleira de cozimento	Tempo de cozimento (min.)
Bolo	Estático / Assistido	170-180	2-3	35-45
Bolo pequeno	Estático / Ventilado	170-180	2	25-30
Torta	Estático / Assistido	180-200	2	35-45
Produtos de pastelaria	Estático	180-190	2	20-25
Biscoito	Estático	170-180	2	20-25
Torta de maçã	Estático / Ventilado	180-190	1	50-70
Pão de ló	Estático	200/150*	2	20-25
Pizza	Estático / Assistido	180-200	3	20-30
Lasanha	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Frango grelhado**	Grill Ventilado	200-220	3	25-35
Peixe grelhado**	Grill Ventilado	200-220	3	25-35
Bife de vitela**	Grill Ventilado	Máx	4	15-20
Bola de carne grelhada**	Grill Ventilado	Máx	4	20-25





* Não pré-aqueça. Recomenda-se a primeira metade do tempo de cozimento a 200 °C enquanto a outra metade a 150 °C.

**Os alimentos devem ser virados após metade do tempo de cozimento.

PAINEL DIGITAL



SÍMBOLOS DO DISPLAY

	<p>Indicação do estado do forno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligado: A cozinhar ou pronto para cozinhar. • Desligado: Inativo ou em espera programada de início de cozimento.
	<p>Indicação do estado do cronômetro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligado: Alarme do cronômetro ativo. • A piscar: Modo de ajuste do relógio, ajuste possível através de + ou botões - ou alarme do cronômetro atual concluído. • Desligado: O cronômetro não está ativo.
	<p>Indicação do Bloqueio para crianças</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligado: O bloqueio para crianças está ativo. • Desligado: O bloqueio para crianças está inativo.
	<p>Indicação de estado de cozimento automático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ligado: Cozimento automático ou semiautomático ativo. • A piscar: Cozimento automático concluído ou condição de ligação. • Desligado: Não há cozimento automático ativo.

O painel digital é um módulo de temporização eletrônico que permite que o alimento esteja pronto para servir a qualquer momento que desejar. Você só precisa programar o tempo de cozimento do alimento e também a hora em que deseja que o seu alimento fique pronto.

Também é possível usar um relógio de alarme programado por minutos independente do forno.

O caso de relógio atrasado ou adiantado não é uma indicação de mau funcionamento do módulo eletrônico. O relógio do horário do forno pode ser atrasado ou adiantado de acordo com a frequência da corrente elétrica visto que ele funciona diretamente com a corrente elétrica. Isto não é um defeito do módulo eletrônico.

LIGAÇÃO

Na ligação, o forno está inativo, a hora do dia e os símbolos **A** estão a piscar. A hora do dia indicada não está certa e deve ser ajustada. Pressione **⌚** para ativar o forno e proceda ao ajuste da hora do dia conforme abaixo.

AJUSTE DA HORA DO DIA






O ajuste da Hora do Dia só é possível quando nenhum programa de cozimento automático está em andamento. Pressione simultaneamente **+** e **-** durante 3 segundos para entrar no modo de ajuste e, em seguida, o símbolo de ponto entre os dígitos das horas e dos minutos começará a piscar. Usando **+** e **-** ajuste a hora desejada.

O modo de ajuste será finalizado dentro de 6 segundos após o último botão pressionado ou pode ser concluído imediatamente pressionando o botão **⌚**.


Observação: O ajuste da Hora do Dia também é também ativado nos primeiros 7 segundos após a ligação.


AJUSTE DO CRONÔMETRO

Com esta função, pode-se ajustar uma duração em minutos. Após ter decorrido o tempo ajustado, será emitido um som de alarme. Esta função não interfere no funcionamento dos elementos de aquecimento.

Pressione uma vez  para entrar no modo de ajuste do cronômetro, o símbolo  começará a piscar no display. Usando  ou , ajuste a duração desejada. A duração máxima ajustável é de 10 horas. O modo de ajuste será finalizado dentro de 6 segundos após o último botão pressionado ou pode ser concluído imediatamente pressionando o botão  três vezes.

CANCELAMENTO DO SOM DA CAMPAINHA DO ALARME



Uma vez que a duração ajustada do cronômetro tenha decorrido, o alarme da campainha começará a tocar, acompanhado pelo símbolo  a piscar no display. Qualquer botão que seja pressionado interromperá o som do alarme e esta indicação.

Se não for pressionado qualquer botão, o som do alarme terminará automaticamente após 5 minutos, mas o símbolo  continuará a piscar.



COZIMENTO SEMIAUTOMÁTICO


Este programa de cozimento destina-se a começar a cozinhar imediatamente durante um tempo especificado.

Ajuste a função e temperatura desejadas através dos botões, e a seguir:

1. Pressione duas vezes o botão . O símbolo  piscará no display. **dur** e a duração de cozimento serão mostrados no display alternadamente.







2. Usando os botões  ou , ajuste a duração de cozimento desejada.

3. 6 segundos depois de ser pressionado o último botão, ou pressionando duas vezes , o ajuste está concluído.  será constante no display e o visor mostrará a hora atual.



Pode-se ver ou ajustar o tempo restante pressionando-se  duas vezes

COZIMENTO AUTOMÁTICO COMPLETO


Este programa de cozimento destina-se a realizar um cozimento retardado programando a hora do dia em que o alimento deve estar pronto e a duração do cozimento. O forno começará a cozinhar não imediatamente, mas calculará a hora para começar a cozinhar.


1. Execute os passos 1 e 2 de cozimento semiautomático como indicado acima.
2. Pressione uma vez mais o botão . O painel irá mostrar **End** e a hora prevista do fim do cozimento, alternadamente.
3. Usando os botões  ou , ajuste a hora de fim desejada do cozimento.  o símbolo desaparecerá, mas o símbolo  continuará a piscar no display. Isto indica que está programado um cozimento automático, mas o cozimento ainda não começou.
4. 6 segundos após ter pressionado o último botão ou pressionando  o ajuste será concluído. O visor mostrará a hora do dia atual.

FIM DE COZIMENTO AUTOMÁTICO




Após ter sido concluído o cozimento automático, o símbolo  ficará piscando no display e o alarme da campainha tocará. Pressione qualquer botão para interromper o som do alarme, mas o símbolo a piscar continuará até que seja pressionado o botão . O alarme da campainha tocará durante 7 minutos se não for interrompido.

INTERRUPÇÕES DE POTÊNCIA

Após qualquer interrupção da alimentação elétrica, o forno ficará inativo após a restauração da energia. Depois da ligação, os dígitos da hora do dia e o símbolo  piscarão e a hora do dia deve ser ajustada. (veja: ligação)





Observação: O símbolo  a piscar indica que o forno está inativo e terá de entrar no modo manual.

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS





Esta função destina-se a evitar qualquer modificação não autorizada dos ajustes do painel digital. O painel será bloqueado 30 segundos após pressionar o último botão.  aparecerá. Para liberá-lo, pressione o botão  durante 3 segundos.  desaparecerá. O bloqueio do painel digital não impede o funcionamento do forno em modo manual.

OPÇÕES PROGRAMÁVEIS

Som de alarme:

Pressionando e mantendo pressionado o botão  durante 3 segundos, o som atual válido da campainha será produzido. Ao pressionar os botões  e , poderá percorrer através 3 sons de campainha disponíveis. O último som da campainha emitido será gravado automaticamente como o som selecionado. 6 segundos depois de ser pressionado o último botão, ou pressionando , o ajuste está concluído.

AJUSTE DO BRILHO

Pressionando e mantendo pressionado o botão  durante 3 segundos resultará no ajuste de brilho válido atualmente a ser mostrado. Pressionando os botões  e , poderá percorrer através de 8 ajustes disponíveis de brilho. O último ajuste de brilho visualizado será automaticamente gravado como o ajuste selecionado. 6 segundos depois de ser premido o último botão ou pressionando , o ajuste está concluído.

Observação: Os ajustes predefinidos são os mais altos.

Observação: As opções programáveis não são voláteis e se manterão após qualquer falha de energia.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

Primeira utilização

Antes de ligar o produto pela primeira vez:

1. Remova o pó e os resíduos da embalagem, limpando o interior do forno com um pano úmido. O interior do forno deve estar vazio. Ligue o cabo do aparelho na tomada elétrica.
2. Ajuste o botão do termostato para a temperatura máxima e deixe o forno ligado durante 30 minutos com a porta fechada. Enquanto isso pode ocorrer uma ligeira fumaça e cheiro, essa é uma situação normal.
3. Quando o forno arrefecer, limpe o seu interior com uma água ligeiramente morna e detergente e depois seque com um pano limpo. Agora já pode utilizar o seu forno.

Utilização normal do forno

1. Ajuste o botão de seleção dos modos de cozimento e a temperatura para começar a cozinhar.
2. O temporizador digital desliga os elementos de aquecimento e emite um sinal audível quando termina o tempo de cozimento previamente programado.
3. O sistema de arrefecimento do aparelho continuará a funcionar após a conclusão de cozimento. Não desligue a energia do aparelho nesta situação, pois ela é necessária para que o aparelho arrefeça. O sistema desligará logo que o arrefecimento tenha sido realizado.

Posições da prateleira:

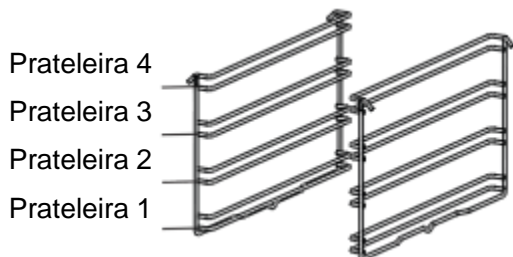


Figura 10

É importante colocá-la diretamente na prateleira de arame. Não permita que a prateleira de arame encoste na parede traseira do forno. As posições da prateleira são mostradas ao lado.

SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADA DE FORNO

AVISO: Para evitar choques elétricos, assegure-se de que o circuito do aparelho esteja aberto antes de substituir a lâmpada. (ter o circuito aberto significa que a alimentação está desligada) Primeiro desligue a energia do aparelho e assegure-se de que o aparelho está frio.

Retire a proteção de vidro rodando-a conforme indicado na figura no lado esquerdo. Se tiver dificuldade em rodá-la, usando luvas de plástico irá ajudá-lo(a) a rodar.

Em seguida, retire a lâmpada rodando-a, instale a nova lâmpada com as mesmas especificações. Reinstale a proteção de vidro, ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada elétrica e conclua a substituição. Agora já pode utilizar o seu forno.

Conjunto da lâmpada (Tipo G9):



220-240 V
15 W
Figura 11

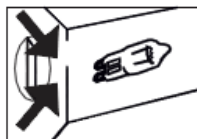


Figura 12

LIMPEZA E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

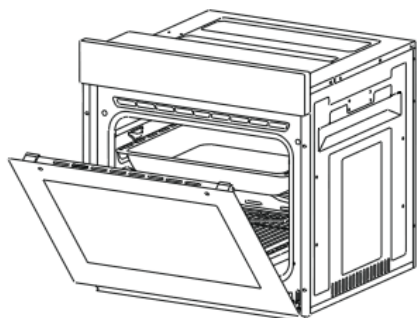


Figura 13

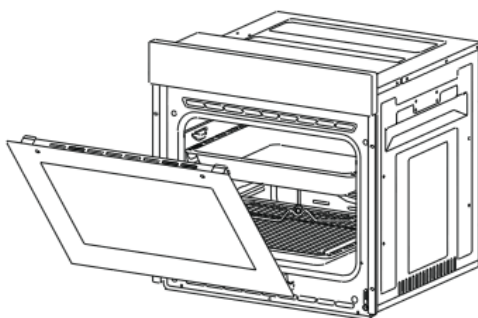


Figura 14

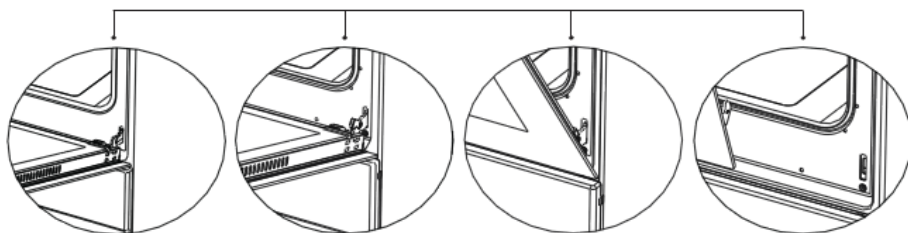


Figura 13.1

Abra completamente a porta do forno puxando a na sua direção. Em seguida, realize a operação de desbloqueio puxando a trava da dobradiça para cima com a ajuda de uma chave de fendas como indicado na **Figura 13.1**.

Figura 13.2

Ajuste a trava da dobradiça para o ângulo mais amplo como na **Figura 13.2**. Ajuste as duas dobradiças que unem a porta ao forno na mesma posição.

Figura 14.1





Depois, feche a porta do forno para que ele fique em posição de contato com a trava da dobradiça como na **Figura 14.1**.

Figura 14.2

Para facilitar a remoção da porta do forno, quando se aproxima da posição de fechada, segure a tampa com as duas mãos como mostra a **Figure 14.2** e puxe para cima.

Realize as operações na ordem inversa voltar a instalar a porta do forno.

ACESSÓRIOS

 A bandeja é um retângulo plano com uma borda elevada e decorada com pequenos pontos ao longo do perímetro.	<p>Bandeja (2 pçs.) Usado para massas (bolachas, biscoitos etc.) e alimentos congelados.</p>
 A grade de arame é um retângulo plano formado por linhas paralelas espaçadas uniformemente.	<p>Grade de arame Usado para assar alimentos secos, tais como pizzas, ou quaisquer alimentos acondicionados em bandejas e refratários apropriados.</p>
 A grade de arame interior é um retângulo plano formado por linhas paralelas espaçadas uniformemente, com pequenos pinos de fixação nas bordas.	<p>Grade de arame interior para bandeja Os alimentos que soltam gordura e líquidos durante o cozimento, como carnes, podem ser colocados nesta grade interna de arame. Dessa forma, é evitado o contato dos alimentos com a bandeja e com os líquidos desprendidos.</p>
 Duas prateleiras de arame são mostradas, cada uma com três linhas horizontais paralelas e duas linhas verticais que as sustentam.	<p>Prateleiras de arame Utilizadas para posicionar a grade ou bandejas enquanto cozinha.</p>

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Extraia o plugue de alimentação da tomada elétrica.
2. Não limpe as partes internas, bandejas e outras partes do produto com utensílios rígidos, como palha de aço, escova de arame ou faca.
3. Enxague depois de limpar as partes internas do produto com um pano ensaboado, depois seque com um pano macio.
4. Limpe as superfícies de vidro com material de limpeza especial para vidro.
5. Nunca use combustíveis como ácido, diluente e gás enquanto limpa o seu produto.
6. Não lave qualquer parte do produto na máquina de lavar louça.
7. Use sabão neutro para sujidade e manchas.
8. Realize a limpeza com um pano de textura macia para não arranhar as superfícies.

LIMPEZA DO VIDRO DO FORNO

Levante pressionando as travas de plástico nos lados esquerdo e direito como mostrado na Figura 15 e puxando o perfil para si como na Figura 16. O vidro fica solto depois de ser retirado o perfil, conforme mostrado na Figura 17. Retire o vidro solto puxando para si com cuidado. O vidro exterior é fixado ao perfil da porta do forno. Pode realizar facilmente a limpeza de vidro depois de tê-lo soltado e extraído. Pode montar novamente o vidro realizando as operações de forma inversa após ter concluído a limpeza e a manutenção. Certifique-se de que o perfil esteja corretamente colocado no lugar.

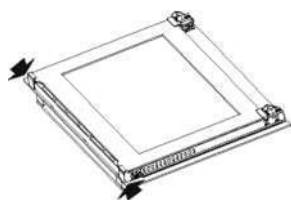


Figura 15

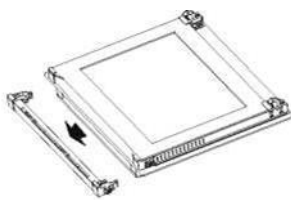


Figura 16

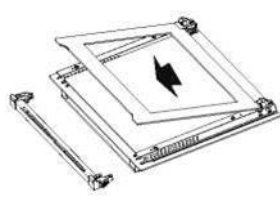


Figura 17

LIMPEZA A VAPOR

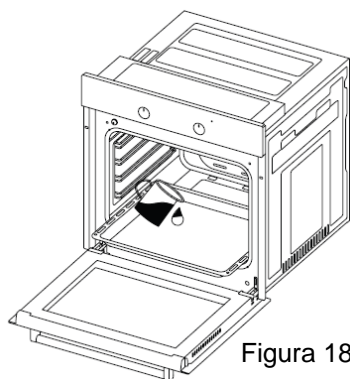



Figura 18

Facilita a limpeza do interior do forno pois realiza o amolecimento dos acúmulos de sujeira, graças ao vapor gerado no forno.

1. Retire todos os acessórios no forno.
2. Despeje meio litro de água na bandeja e coloque-a na parte inferior do forno.
3. Coloque o interruptor no modo de limpeza a vapor .
4. Regule o termostato para 70 °C e deixe o forno ligado durante 30 minutos.

5. Após deixar funcionar o forno durante 30 minutos, abra a porta do mesmo e limpe as superfícies internas com um pano molhado.

6. Use líquido de lavagem de louça, água morna e um pano macio para a sujeira mais resistente e depois seque com um pano a área que acabou de limpar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que encontrar no seu produto, verificando os seguintes pontos antes de ligar para o serviço técnico.

Se o forno não funcionar:

- Verifique se o cabo elétrico do forno está ligado.
- Verifique com segurança se há energia na rede.
- Verifique o disjuntor está ligado.
- Verifique se o cabo elétrico do forno está danificado.
- Verifique se a tensão da rede é a mesma do produto.

ELIMINAÇÃO AMBIENTALMENTE RESPONSÁVEL



Quando este produto não for mais ser utilizado, não deve ser descartado junto ao lixo comum. O usuário deverá depositar o aparelho nos devidos centros de coleta seletiva de resíduos eletrônicos e eletrotécnicos. Consulte o serviço de limpeza urbana de seu município.

Uma coleta adequada contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde pública e favorece a reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

A embalagem do produto é fabricada a partir de materiais recicláveis. Não elimine os materiais da embalagem juntamente com o lixo doméstico comum ou resíduos orgânicos. Leve o material de embalagem aos pontos de coleta indicados pelas autoridades locais.

GARANTIA

A Franke assegura ao proprietário deste produto a garantia de 12 meses a partir da data de aquisição que consta na nota fiscal de compra. Compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo ATAF, como sendo de fabricação.

A Franke garante a substituição de peças defeituosas, desde que se constate a falha em condições normais de uso. A mão-de-obra e substituição de peças com defeito de fabricação, em uso normal do aparelho, serão gratuitas dentro do prazo de garantia.

A garantia não cobre:

1- Produto instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;

2- Produtos ou peças danificadas pelo transporte e manuseio, riscos, amassamentos e outros;

3- Não funcionamento decorrente de falta de energia elétrica ou falta de gás no local onde for instalado;

4- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

5- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos;

6- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas e botões de comando;

7- Instalação do produto.

A garantia fica automaticamente invalidada:

Se o uso do produto não for exclusivamente doméstico;

Se este produto sofrer qualquer dano provocado por acidentes, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, etc.);

Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas;

No caso de apresentar sinais de violação, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas;

Se o certificado de garantia, etiqueta do produto ou nota fiscal de compra apresentar rasuras ou modificações, ou ainda pela falta da Nota Fiscal de compra.

A Franke reserva-se no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas do produto, sem aviso prévio.

A Franke oferece aos seus consumidores a CAF - Central de Atendimento Franke, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre o produto adquirido.

Ligue gratuitamente para CAF - 0800 47 7300.

Make it
Wonderful

FRANKE

Franke Sistemas de Cozinha do Brasil
Matriz e Showroom
Rua / Calle Hellmuth Miers, 800 - BR 101 - km 31
Distrito Industrial - 89219-512
Joinville – SC – Brasil

0800 47 7300 – www.franke.com.br

0059-114595 - A