



Manual do Usuário - Forno de Embutir SM62M e SM66M

Obrigado por escolher a FRANKE. Estamos satisfeitos por você depositar a sua confiança em nosso produto. Este produto é o resultado de pesquisas e muitos anos de experiência na fabricação de produtos de alta qualidade e tecnologia.

Em caso de dúvidas, ligue gratuitamente para a CAF
Central de Atendimento Franke - **0800 47 7300**.

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as advertências e os conselhos presentes neste manual. Desta forma, será mais fácil utilizá-lo e mantê-lo eficiente por mais tempo. Guarde este manual para poder consultá-lo sempre que necessário.

1. Primeira Ligação	04
2. Conselhos	05
3. Visto de Perto	06
4. Parte interna do Forno.....	07
5. Como Utilizar o Aparelho / Funções.....	08
6. Tabela Indicativa de Cozimento	14
7. Limpeza e Manutenção do Forno	16
8. Assistência Técnica	20
9. Informações Importantes	21
10. Instalação	23
11. Ligação à Rede Elétrica	25
12. Produtos em período de garantia	27

PRIMEIRA LIGAÇÃO

Quando se utiliza o forno pela primeira vez, é necessário ligar o aparelho vazio à temperatura máxima durante 40 minutos com a porta aberta, e arejar convenientemente o local de instalação, selecionando a função de cozimento ventilado



O cheiro sentido durante esta operação resulta da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno no período que decorre entre a produção e a instalação do aparelho. Passado este tempo, o forno está pronto para ser utilizado.

CONSELHOS

- Para obter os melhores resultados, não introduza os alimentos com o forno frio, aguarde até atingir a temperatura programada;
- Durante o cozimento, nunca apóie diretamente assadeiras ou recipientes no fundo do forno, disponha-os na grelha ou na bandeja coletora fornecida. A não observância desta indicação pode danificar o esmalte de acabamento do forno;
- Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio;
- Eventuais reparos devem ser efetuados por pessoal técnico especializado e autorizado;
- Contate o centro de assistência mais próximo e utilize sempre peças de substituição originais;
- O forno está revestido com um esmalte especial, fácil de limpar. A Franke recomenda que a limpeza seja feita regularmente, para não cozinhar a sujeira e os resíduos acumulados durante o uso.

Nota:

- Antes de ligar o forno, leia atentamente as instruções deste manual.

Este forno reúne as qualidades dos fornos tradicionais 'estáticos' e as dos fornos modernos 'ventilados'. Trata-se de um aparelho extremamente versátil que permite escolher de modo fácil e seguro vários e diferentes métodos de cozimento. Para obter o máximo rendimento do seu forno Franke, consulte a tabela indicativa de cozimento (Pag. 14).

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.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

VISTO DE PERTO

A - BOTÃO DE SELEÇÃO DE PROGRAMAS

Seleciona o modo de funcionamento do forno de acordo com o tipo de cozimento desejado. Posicionando o botão em qualquer um dos programas, acende-se a iluminação interna do forno.

B - PROGRAMADOR

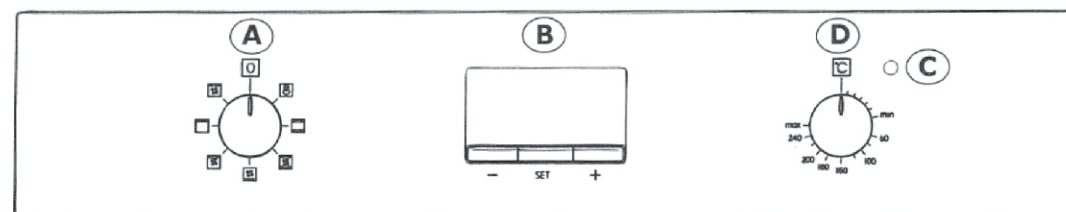
Programador Mecânico (modelo SM 62) ou programador Digital (modelo SM 66).

C - INDICADOR LUMINOSO DO TERMOSTATO

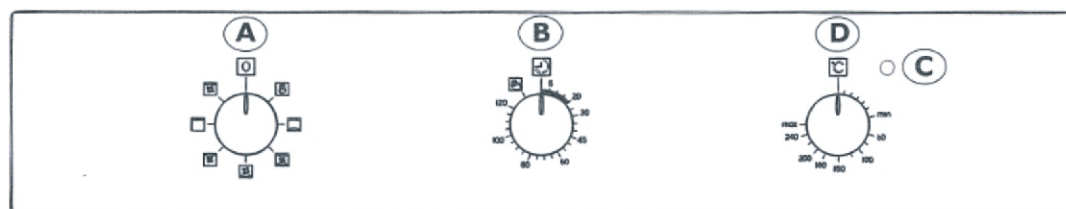
Indicado por uma luz de led, avisa que os elementos de aquecimento do forno estão a funcionar. O led apaga-se quando o forno atinge a temperatura máxima e acende-se de novo para indicar que o forno regressou à fase de aquecimento.

D - BOTÃO DE REGULAGEM DA TEMPERATURA (TERMOSTATO)

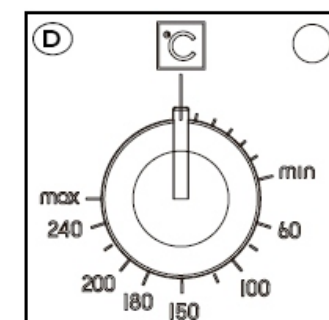
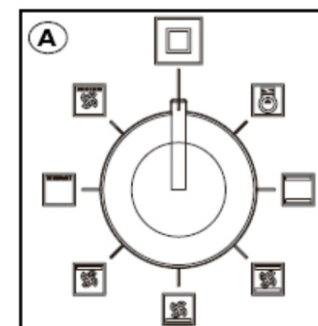
Seleciona a temperatura e a mantém constante durante todo o tempo de cozimento. Para seleccionar a temperatura desejada, rode o botão para a direita até alinhar o indicador com o número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 260°C.



SM 66 M



SM 62 M



PARTE INTERNA DO FORNO

A GUIAS CORREDIÇAS DA BANDEJA COLETORA E GRELHA

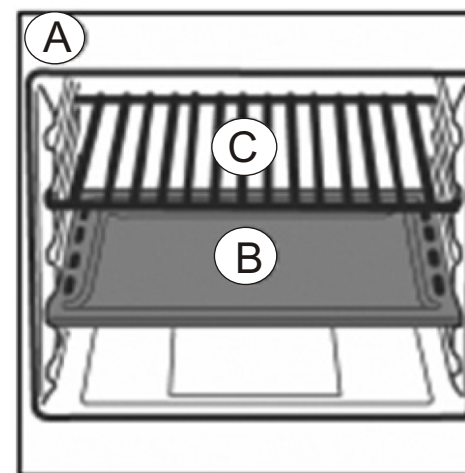
Servem para posicionar corretamente a grelha e a bandeja coletora numa das 5 posições predefinidas (de 1 a 5, de baixo para cima). Na tabela indicativa de cozimento encontra-se a indicação da posição ideal para cada utilização do forno (Pag. 14).

B BANDEJA COLETORA

É normalmente usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos, ou então para cozinhar diretamente os alimentos. Se não for utilizada durante o cozimento, a bandeja deve ser retirada do forno. O Forno acompanha 1 Bandeja.

C GRELHA

É utilizada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes da bandeja coletora que acompanha o produto, ou então para cozinhar principalmente nas funções Grill ou Grill Ventilado, carne e peixe grelhados, torrar pão, etc. Não é aconselhável que ocorra o contato direto entre a grelha e os alimentos. O Forno acompanha 1 Grelha.



COMO UTILIZAR O APARELHO / FUNÇÕES



LUZ DO FORNO

Este símbolo indica a iluminação da luz interna do forno sem iniciar qualquer tipo de aquecimento. Esta função é útil para facilitar as operações de limpeza com o forno desligado, visualizando o vão de cozimento. Durante as operações de cozimento, a luz fica sempre acesa.

MODOS DE COZIMENTO



COZIMENTO ESTÁTICO NATURAL

O calor é gerado tanto na resistência superior como na resistência inferior do forno. Esta é a função de cozimento tradicional que permite cozinhar uniformemente os alimentos utilizando uma única prateleira. A temperatura deve ser determinada no botão de regulação.



COZIMENTO VENTILADO

Ativam-se a resistência superior, a resistência inferior e o ventilador interno do forno. Em relação à função anterior (Cozimento estático), através do ventilador, obtém-se uma distribuição do calor de forma ainda mais uniforme, e podem-se utilizar 2 prateleiras ao mesmo tempo. A temperatura deve ser determinada no botão de regulação.



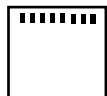
COZIMENTO VENTILADO “NA PARTE INFERIOR DO FORNO”

Ativa-se a resistência inferior (parte de baixo) e o ventilador. Ideal para cozinhar peixe e produtos congelados e pré-cozidos em geral. A sua utilização é muito eficaz com produtos de pastelaria. A temperatura deve ser determinada no botão de regulação.



COZIMENTO VENTILADO “NA PARTE SUPERIOR DO FORNO”

Ativam-se a resistência superior e o ventilador. A baixa potência e a ação do ventilador permitem obter um cozimento muito delicado e uniforme. Ideal para pastelaria seca e alguns tipos de massa especiais para forno. A temperatura deve ser determinada no botão de regulação.



COZIMENTO GRILL

Normalmente, o botão de temperatura deve ser posicionado em Máx. (260°C). Todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso o cozimento seja mais lento.

Ativa-se a resistência do grelhador situada na parte superior do forno. Neste caso, o cozimento superficial rápido com raios infravermelhos mantém o interior da carne húmido. É possível utilizar o grill para torrar rapidamente até 9 fatias de pão. O forno Franke foi concebido para Grelhar com a porta do forno completamente fechada.

Advertência: a resistência do grill fica muito quente durante o funcionamento. Evite tocar-lhe acidentalmente ao manusear os alimentos que serão grelhados. O forno Franke possui um acabamento especialmente desenvolvido na borda interna superior que auxilia na proteção das mãos do utilizador.



COZIMENTO NO GRILL VENTILADO

Normalmente, o botão de temperatura deve ser posicionado em Máx. (260°C). Todavia, é possível escolher uma temperatura inferior, embora neste caso o cozimento seja mais lento. Ativam-se a resistência do grill situada na parte superior do forno e o ventilador. A irradiação térmica unidirecional funciona juntamente com a circulação forçada do ar dentro do forno. Esta função impede que a superfície dos alimentos queime, aumentando o poder de penetração do calor. Obtêm-se resultados excelentes utilizando o grelhador ventilado para espetadas mistas de carne e legumes, salsichas, costeletas de porco, frango, codornizes com salva, lombo de porco, etc.

VENTILAÇÃO DE ARREFECIMENTO

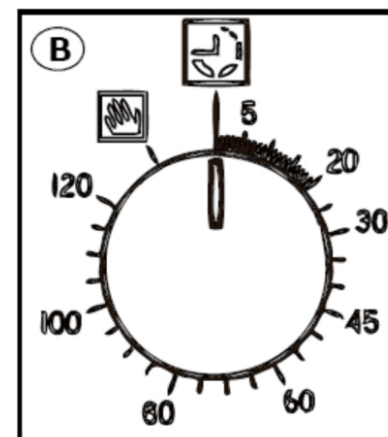
Para baixar a temperatura da porta, do painel e dos painéis laterais, o forno Franke está equipado com um ventilador que se ativa automaticamente quando o forno estiver quente. Quando o ventilador estiver funcionando, é possível sentir um jato de ar entre o painel frontal e a porta do forno. Foi dedicada uma atenção especial para que a velocidade de saída do ar não perturbe o ambiente da cozinha, tendo se reduzido ao máximo o ruído. Para não danificar os móveis, a ventilação permanece ativa no final do cozimento o tempo necessário para o arrefecimento do forno.

CONTADOR DE MINUTOS DE FINAL DE COZIMENTO (Modelo SM 62)

O contador de minutos de final de cozimento é um dispositivo útil que desliga automaticamente o forno quando tiver passado o tempo selecionado em um intervalo de 1 até 120 minutos. Para utilizar o contador de minutos de final de cozimento é necessário dar corda à campainha rodando o botão (B) uma volta completa à direita. Em seguida, voltando atrás, posicione o indicador no número de minutos desejado. No final do tempo selecionado, além de tocar a campainha, o forno desliga automaticamente.

NOTA: Logo após ter desligado e durante longo tempo, o interior do forno mantém-se numa temperatura perto da selecionada para a cozimento. Portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

ATENÇÃO: Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o programador de fim de cozimento desativado, é necessário alinhar o indicador do botão com o símbolo  fixo no painel. Com o forno desligado, o programador de fim cozimento pode ser utilizado como um normal contador de minutos.



PROGRAMADOR DE COZIMENTO ELETRÔNICO (Modelo SM 66)

Possibilita programar o forno nos seguintes modos de funcionamento:

- Início retardado do cozimento com duração preestabelecida;
- Início imediato com duração estabelecida;
- Timer;

Como programar o relógio digital

Após ligar o aparelho à rede ou após um corte de energia, o visor começa a piscar: “0.00”.

Pressione simultaneamente as teclas **+** e **-** durante alguns segundos.

A hora pode ser regulada utilizando as teclas **+** e **-**, enquanto o ponto entre as horas e os minutos estiver a piscar. Se selecionar o modo de regulação da hora enquanto estiver ativo um programa automático, o programa automático é cancelado.

Se for necessário corrigir a hora, repita a operação acima.



ALTERAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO SINAL SONORO

A frequência do sinal sonoro pode ser alterada caso não se tenha programado um cozimento (o visor apresenta a hora). Pressione simultaneamente as teclas **+** e **-** (no menu de alteração da hora) e, em seguida, pressione **SET** para selecionar o menu a partir do qual pode-se modificar a frequência do sinal sonoro. Pressione repetidamente a tecla **SET** no visor surgirá “ton1”, “ton2”, “ton3”.

FUNCIONAMENTO MANUAL DO FORNO

Após programar a hora, o programador retorna automaticamente à posição manual.

Início do cozimento retardado com duração preestabelecida

Quando no visor surgir a hora do dia, pressione duas vezes a tecla **SET** para definir a duração e, em seguida, pressione-a novamente para definir a hora final de cozimento. Defina a hora desejada com as teclas **+** e **-**. Durante a seleção do modo de regulagem da hora final ou da duração, o símbolo **AUTO** permanece aceso. Uma vez definida a duração de um programa, a hora final não pode ser reduzida. Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada uma vez programada a hora final.

A hora final e a duração definem a hora de início do programa como se segue:

hora de início = hora final - duração.

Após a definição da duração e da hora final, o visor continua a exibir a hora final. O programa inicia quando a hora do dia coincidir com a hora de início: o símbolo **AUTO** surge fixo e o símbolo  surge a piscar. Após o início do cozimento, o visor mostra a contagem decrescente do tempo. Se for selecionada apenas a hora final do cozimento (a duração é = 0), o cozimento inicia-se e o visor exibe a contagem decrescente do tempo.

O símbolo **AUTO** permanece aceso durante a espera pelo início retardado do cozimento e durante todo o tempo do cozimento. O símbolo  pisca durante a espera pelo início retardado e permanece fixo quando inicia o cozimento.

No final do cozimento é emitido um sinal sonoro, para o interromper, pressione uma tecla qualquer ou deixe passar o tempo de duração do sinal.

FIM DO PROGRAMA AUTOMÁTICO

No fim da duração do programa ou quando se atinge a hora final do programa, o símbolo correspondente  apaga-se. No fim do programa automático, o símbolo **AUTO** pisca, o visor exibe **END** e é emitido um sinal sonoro que pode ser desligado pressionando uma tecla qualquer.

FUNÇÃO CONTADOR DE MINUTOS

O contador de minutos efetua a contagem ao contrário do tempo programado. Esta função não controla a ativação e a desativação do forno, emite apenas um sinal sonoro quando o tempo termina.

Pressione a tecla **SET** apenas uma vez, aparece no visor:



O símbolo da campainha pisca, e neste momento pode definir-se a duração do alarme com as teclas **+** e **-**.

Quando esta função se encontra ativa, o símbolo da campainha permanece aceso e o visor exibe o tempo remanescente (contagem decrescente).

No fim do tempo é emitido um sinal sonoro que pode ser interrompido pressionando uma tecla qualquer.

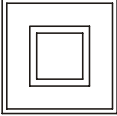
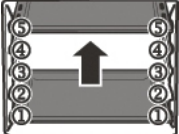
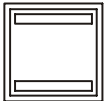
Correção/cancelamento dos dados:

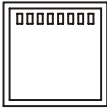
- É possível mudar os dados programados a qualquer momento, pressionando simultaneamente as teclas **+** e **-**.
- Ao cancelar a duração de cozimento, cancela-se automaticamente também o tempo programado no temporizador e vice-versa.
- No caso de funcionamento programado, o aparelho não aceita um tempo do final de cozimento anterior ao do início proposto pelo próprio aparelho.

NOTA: Lembre-se que depois de desligar o forno e durante um longo período, o forno mantém uma temperatura próxima da que foi programada para o cozimento, portanto, para não cozer demasiado ou queimar os alimentos, retire-os do forno.

TABELA INDICATIVA DE COZIMENTO:

As indicações fornecidas na tabela são os resultados de testes de cozimentos feitos por uma equipe de cozinheiros. São, em todo o caso, indicativas e podem ser modificadas com base nos respectivos gostos pessoais.

Regulação do botão de seleção	Tipo de alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Regulação do botão do termóstato	Duração da cozimento (min.)
						
Cozimento estático natural 	Porco assado	1	3	9,5	180 °C	65-75
	Omeletes	1,5	2	10,5	200 °C	25-30
	Pescada-Dourada-Pregado	1	3	9,5	180 °C	15
	Pão Comum	1	2-4 cont.	9,5	175 °C	25-30
	Pastéis	1	2	10,5	200 °C	40-45
	Peixe de água doce	1,5	3	10,5	200 °C	35-40
	Polenta com molho	0,5	2	9,5	180 °C	25-30
	Bolos de requeijão	1,5	2	9,5	180 °C	25-30
Cozimento ventilado 	Porco assado	1	3	9	180 °C	60-70
	Coelho assado	1	2	9,5	190 °C	55-65
	Camarões no forno	2	2-4 cont.	7,5	150 °C	25-30
	Pescada-Dourada-Pregado	2	2-4 cont.	9	180 °C	25-30
	Pão Comum	1,5	2	9	175 °C	30-35
	Tortas de fruta	2	3-5 cont.	9	180 °C	40-45
	Tortas salgadas					
Cozimento ventilado inferior 	Peito de frango	1	2 ou 3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, utilize a função de Cozimento ventilado.	170 °C	20
	Posta de vitela	1	2		180 °C	20
	Rosbife	1	3		170 °C	60
	Atum às postas	1	2		160 °C	20
	Medalhões de peixe-espada	1	3		160 °C	20
	Merengue	0,8	2		90 °C	120
	Biscoitos de manteiga	1	2		160 °C	30
	Bolo levedado	0,8	2		170 °C	40
	Bolinhos de amêndoa	1	2 ou 3		160 °C	35

Cozimento ventilado superior 	Tortellini gratinados	0,5	3	Para abreviar o tempo de pré-aquecimento, Utilize a função de Cozimento ventilado.	Máx	25-30
	Gnocchi de batatas	0,5	3		Máx	25-30
	Peixe-espada	0,5	5		200 °C	12-15
	Mexilhões	1	4		Máx	10-12
	Vieiras	1	4		200 °C	10-12
	Batatas assadas	0,5	4		200 °C	18-20
	Canelones	1	3		Máx	25-30
Cozimento grill 	Asas de frango	1	4 ou 5	7	Máx	25-30
	Costeletas	0,8	3	7	Máx	25-30
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	Máx	14-16
	Batatas assadas	1	3	7	Máx	25-30
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	Máx	25-30
	Tomates gratinados	0,4	2 ou 3	7	Máx	25-30
	Espetadas de enguia	0,5	3	7	Máx	25-30
	Espetadas de peru	0,5	4	7	Máx	25-30
Cozimento grill ventilado 	Coxas de frango	1	4 ou 5	9,5	220 °C	25-30
	Entrecosto de porco	0,5	4	14	Máx	40-45
	Pintada (aos pedaços)	1,2	4	14	Máx	30-35
	Dourada em cartucho	1	3	8	200 °C	20-25
	Frango (aos pedaços)	1,5	3	14	Máx	35-40
	Codornizes	0,8	4	14	Máx	30-35
	Salame	1	4	14	Máx	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	14	Máx	10-15

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

ATENÇÃO

Antes de iniciar as operações de manutenção, retire sempre o plugue da tomada ou desligue o interruptor geral do sistema elétrico.

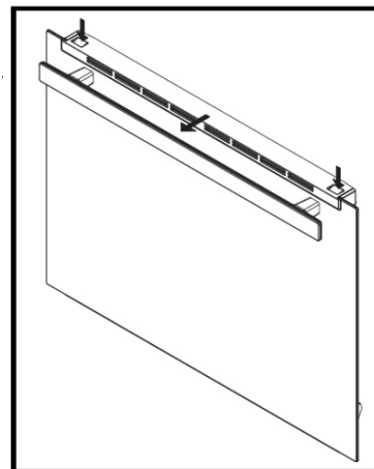
- Para manter as peças de aço inox e esmaltadas sempre novas, deverá haver o cuidado de limpá-las com água ou com produtos específicos e secá-las com cuidado.

- Evite absolutamente o uso de palha de aço ou lã de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou manchar. Evite o uso de dispositivos de limpeza a vapor e jatos de água diretos.

- As manchas que aparecem no fundo do forno, de diferente composição (molhos, açúcar, gema de ovo e gordura), são sempre provocadas por salpicos ou derrames de alimentos. Os salpicos originados durante o cozimento resultam da utilização de uma temperatura muito alta, enquanto que os derramamentos são causados pelo uso de recipientes impróprios ou pelo aumento do volume de alguns alimentos durante o cozimento. Estes dois problemas podem ser solucionados utilizando recipientes com as bordas altas ou com o uso da bandeja coletora fornecida com o forno. Para limpar a parte inferior do forno, aconselha-se que as eventuais manchas sejam limpas com o forno morno. Quanto mais se adiar a limpeza, mais difícil será retirar as manchas.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

- A limpeza da porta, por dentro e por fora, deve ser efetuada com o forno frio, com água quente e sem usar esfregões. Limpe os vidros com detergentes adequados, esponja macia ou flanela.
- Para limpar as partes esmaltadas e o interior do forno, utilize água quente, detergentes não abrasivos, esponja macia ou flanela.



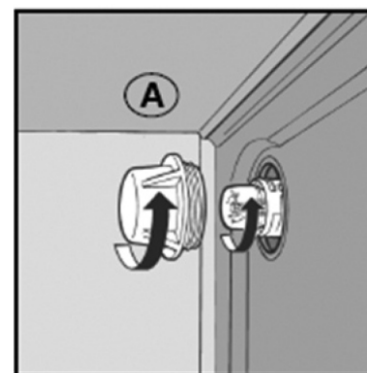
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Os fornos Franke estão equipados com uma lâmpada circular. Se for necessário substituir a lâmpada interna do forno, proceda da seguinte forma:

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho através do disjuntor utilizado para a ligação do aparelho no sistema elétrico, ou retire o plugue da tomada, se estiver acessível.
- Desparafuse a tampa de vidro (A)
- Extraia a lâmpada do próprio local e substitua-a por outra resistente a altas temperaturas (270 °C), com as seguintes características:
 - Tensão: 220V~ - 50/60Hz
 - Potência: 15 W

Nota:

Aconselhamos a não tocar diretamente na lâmpada com as mãos; utilize um pano ou uma folha de papel absorvente.



DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a porta mexendo nas dobradiças como indicado:

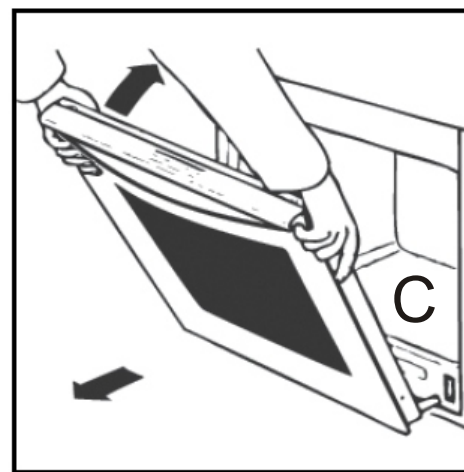
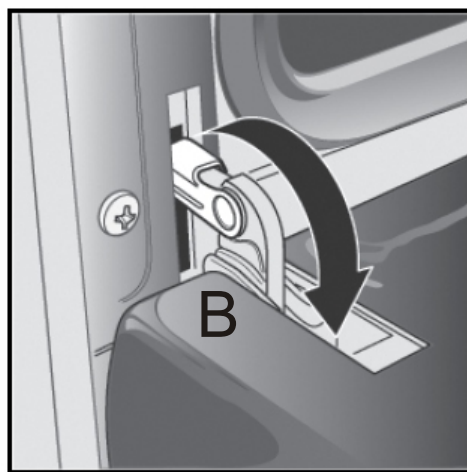
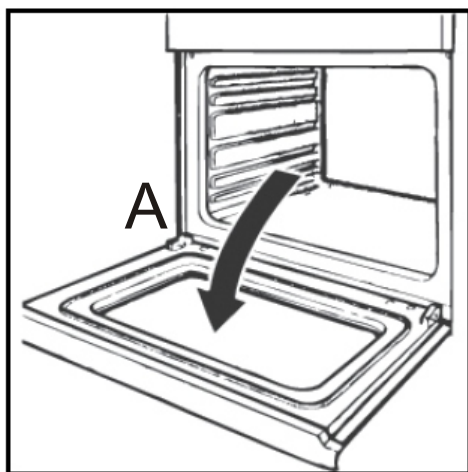
– As dobradiças (A) possuem dois suportes móveis (B).

Levantando o suporte (B), a dobradiça solta-se.

– Levante a porta e retire-a (C). Para retirar a porta, segure-a junto das dobradiças.

– Para remontar a porta, coloque primeiro as dobradiças nas respectivas ranhuras.

– Antes de fechar a porta, não se esqueça de girar os dois suportes móveis (B) que servem para prender as duas dobradiças.



Para facilitar a limpeza do forno é possível retirar o vidro interno da porta do forno da seguinte maneira:

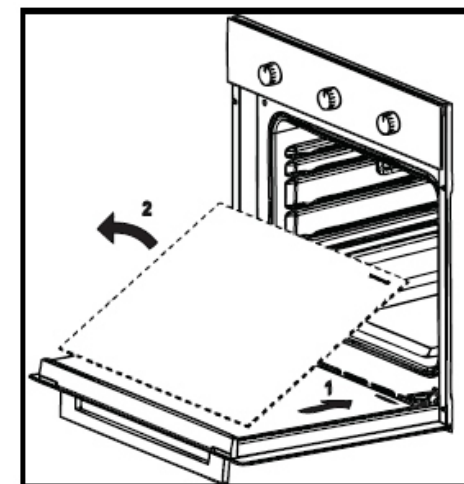
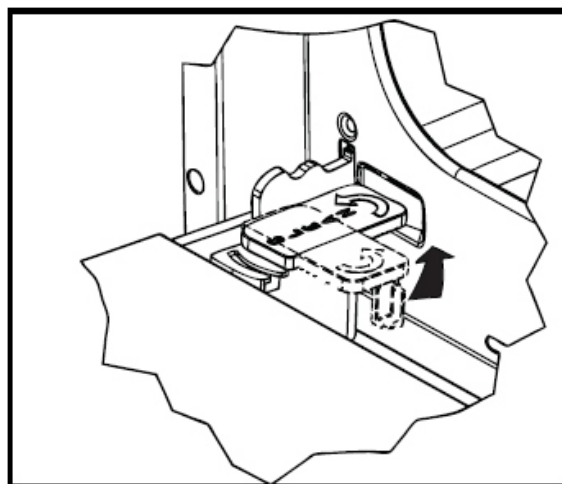
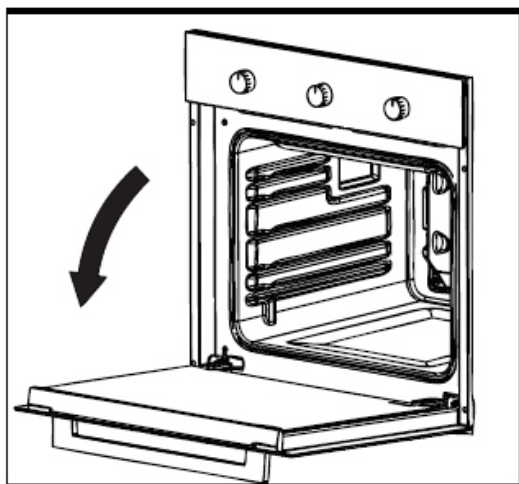
- Abra totalmente a porta;
- Gire os dois suportes 180°C;
- Retire o vidro interno;

Após a limpeza, remonte o vidro interno da porta do forno, a parte inferior do vidro deve se colocar nas linguetas situadas na parte inferior da porta e apoiar nos pés de borracha. Insira os dois terminais até ouvir o clique do botão.

ATENÇÃO

- Não lave os terminais e o vidro na máquina de lavar louça.
- O lado serigrafado do vidro (verniz opaco) deve ficar virado para baixo.
- Nunca utilize o aparelho sem o vidro interno.

Suporte



ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contate um dos Centros de Assistência Técnica indicados em nosso Site (www.franke.com.br) em ATAF.

Nunca recorra à pessoal técnico não autorizado.

Informe:

- o tipo de anomalia;
- o modelo do aparelho, código e nº da Nota Fiscal;

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Evite que as crianças toquem:

- nos comandos e no aparelho em geral;
- nos componentes da embalagem (sacos, poliestireno, pontos metálicos etc.);
- no aparelho, durante e imediatamente após a sua utilização, já que está quente;
- no aparelho inutilizado (neste caso, proteja as partes que constituem uma potencial fonte de perigo).

Evite as seguintes operações:

- tocar no aparelho com partes do corpo úmidas;
- usar o aparelho com os pés descalços;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para tirar o plugue da tomada de energia;
- operações impróprias e perigosas;
- tapar as aberturas de ventilação ou de eliminação do calor;
- apoiar o cabo de alimentação de outros eletrodomésticos nas partes quentes do aparelho;
- expor o aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol);

- utilizar o forno para guardar objetos;
- utilizar líquidos inflamáveis perto do aparelho;
- utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões;
- instalar ou reparar o aparelho sem a intervenção de pessoal qualificado.

Contate unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (segundo as instruções do fabricante);
- no caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho;
- substituição da tomada em caso de incompatibilidade com o plugue do aparelho.

Contate centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- substituição ou danos no cabo de alimentação;
- avaria ou mau funcionamento; utilize apenas peças de reposição originais.

Convém efetuar as seguintes operações:

- cozinhar apenas alimentos evitando outras operações;
- antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção, ou em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- para inserir ou retirar os recipientes, use luvas especiais para forno;
- como a extremidade pode estar mais quente por causa de eventuais saídas de ar, segure sempre o puxador da porta pela parte central;
- verifique sempre se os botões estão desligados quando o aparelho não estiver sendo utilizado;
- quando decidir não utilizar mais o aparelho, ou não utilizar por um longo período, desligue-o da rede elétrica.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por: instalação incorreta, utilização imprópria, incorreta ou irracional.

INSTALAÇÃO

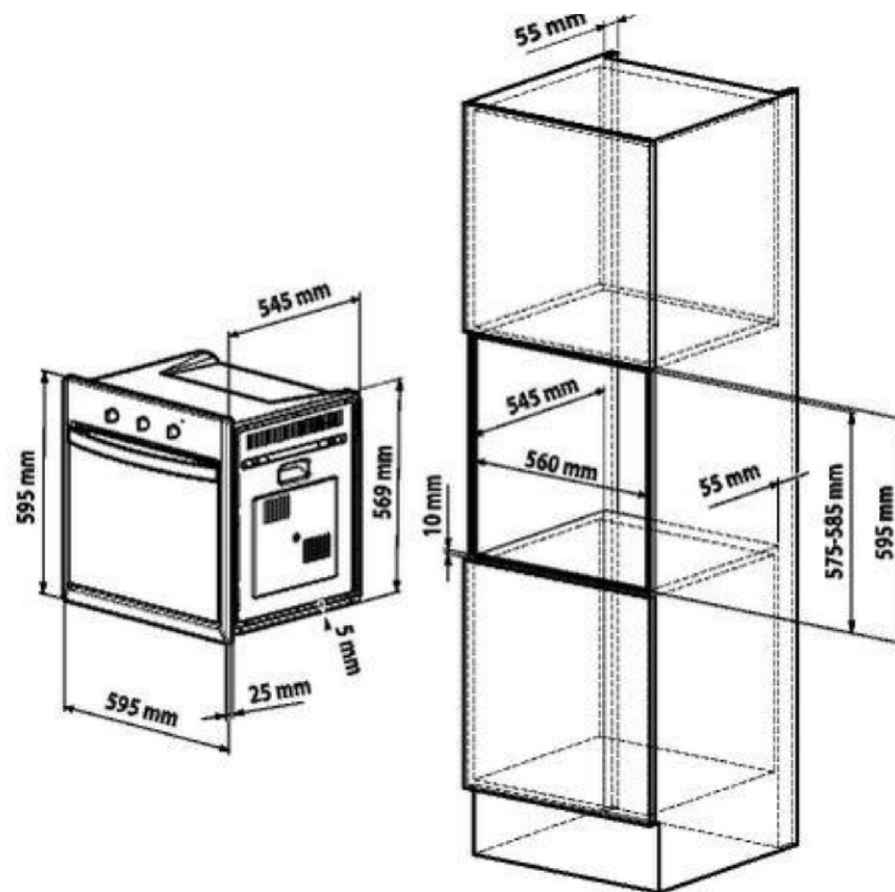
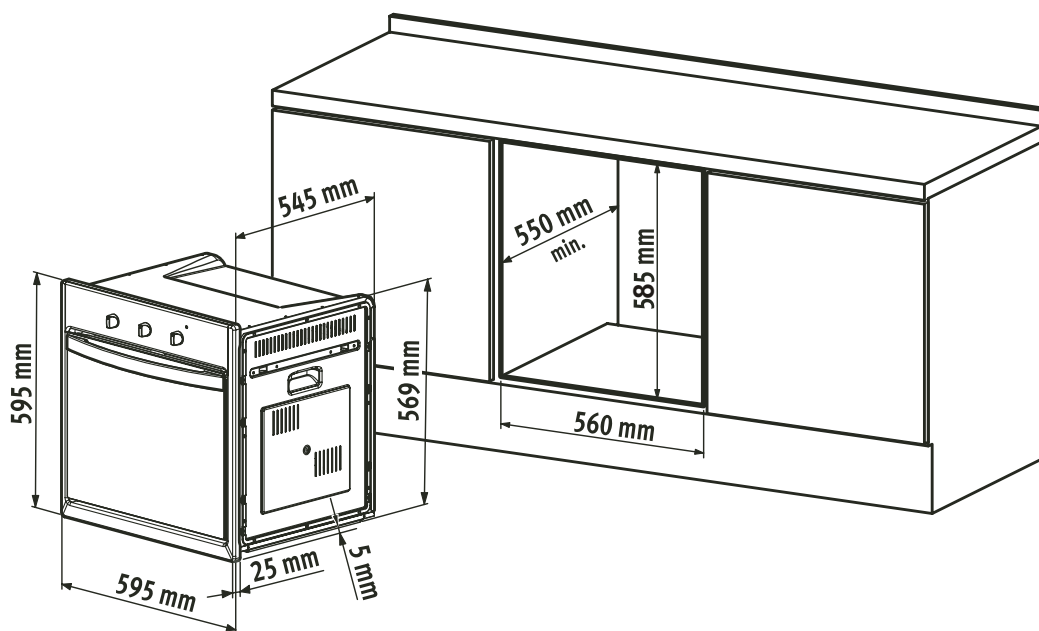
Importante: a instalação deve ser feita em conformidade com as normas e prescrições vigentes no país de instalação. Deve ser efetuada exclusivamente por pessoal técnico autorizado.

NOTAS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DO MÓVEL

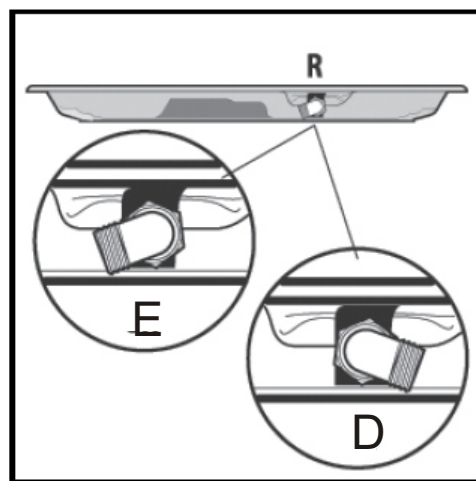
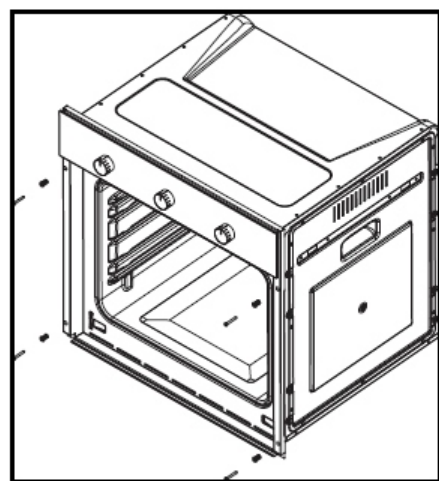
Os componentes dos móveis embutidos (materiais plásticos, madeira folheada) devem ser mantidos unidos através de colas resistentes ao calor (máximo: 100 °C)

Materiais e colas impróprios podem deformar e soltar. O móvel deve permitir a passagem das ligações elétricas. O móvel no qual o forno será embutido deve suportar o peso do aparelho.

O forno deve ser montado de uma forma segura no espaço previsto. O forno pode ser inserido dentro de um móvel tipo coluna ou debaixo de um móvel modular, desde que suficientemente arejados (ver figura abaixo).



Insira o aparelho no vão, fixe o corpo no móvel com os 4 parafusos fornecidos utilizando os orifícios dos painéis laterais. Se colocar o forno por baixo de um cooktop, gire primeiro a união do plano (R) para a direita ou para a esquerda, para permitir a introdução correta do forno (ver figura abaixo)



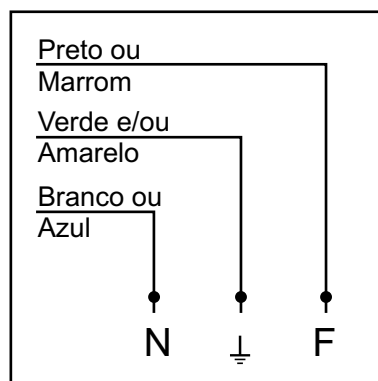
LIGAÇÃO A REDE ELÉTRICA

O forno FRANKE é fornecido com um cabo de alimentação tripolar. Se o forno for ligado à rede de alimentação, certifique-se de que:

- a) a tomada é adequada a uma corrente de 16 A;
- b) é facilmente acessível e colocada de forma a não se poder acessar nenhuma parte sob tensão durante a introdução ou remoção do próprio plugue;
- c) o plugue pode ser inserido sem dificuldade;
- d) uma vez introduzido o plugue, o forno não fica encostado no mesmo quando é instalado no móvel;
- e) os terminais de dois aparelhos não estão ligados ao mesmo plugue;
- f) em caso de substituição do cabo de alimentação, é utilizado um cabo com $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$
- g) são seguidas as polaridades de encaixe dos terminais

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

Nota: Certifique-se de que as características da sua linha elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com aquelas do seu forno FRANKE.



Dimensões úteis do forno:

largura: 440mm
profundidade: 415mm
altura: 312mm

Volume útil do forno:

57 litros

Consumos (função estática):

para alcançar 175 °C: 0,32kWh
para manter 175 °C: 0,62kWh
consumo total: 0,94 kWh

Consumos (função ventilada):

para alcançar 200 °C: 0,42kWh
para manter 200 °C: 0,77kWh
consumo total: 1,19 kWh

Tensão e frequência de alimentação:

220-240 V~ 50-60 Hzz

Potência total e amperagem do fusível:

2200 kW- 16 A

Potência da resistência:

parte superior do forno	950 W
parte inferior	1200 W
grill	2150 W
ventilador elétrico	30 W
lâmpada de iluminação do forno	15 x 1 W
ventilador tangencial	15 W



Este aparelho está em
conformidade com as seguintes
Normas:

–2006/95/EC (Baixa tensão);
–2004/108 CEE (Compatibilidade
eletromagnética).

PRODUTOS EM PERIODO DE GARANTIA

- Franke assegura o bom funcionamento de seus produtos em condições adequadas de uso e manutenção, responsável de qualquer defeito de fabricação o defeito de material.
- A garantia não considera erros causados por instalações incorretas ou manuseio inadequado do produto, quando da não utilização de serviços autorizados.

Dispositivos fora de garantia

- Franke assegura a assistência técnica e a venda de peças originais em seus Serviços Autorizados para modelos fora do período de garantia que não São mais fabricados.

PERIODO DE GARANTIA DOS FORNOS FRANKE É DE 1 ANO .

Site Franke Brasil- www.franke.com.br

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 o 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.

Franke Sistemas de Cozinha do Brasil Ltda.

Matriz e Showroom
Rua Arnaldo Moreira Douat, 445 - 89211-000
Joinville - SC / Brasil

0800 47 7300 - www.franke.com.br