

FORNO CRYSTAL CR 86 M BK /F

FORNO CRYSTAL CR 66 M WH /F



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

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.

Todas as imagens deste manual são meramente ilustrativas.

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	04
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	08
LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA	11
UTILIZAÇÃO	12
FUNÇÕES DO FORNO	15
RECÉITAS	19
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	21
DADOS TÉCNICOS	25
ASSISTÊNCIA TÉCNICA	26
TERMO DE GARANTIA	28

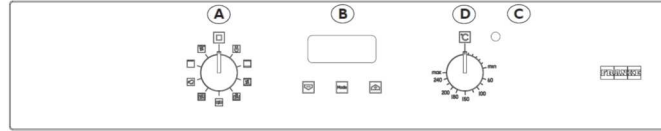
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



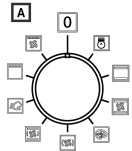
FORNO CRYSTAL CR 86 M BK /F



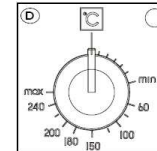
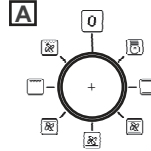
FORNO CRYSTAL CR 66 M WH /F



CR 86 M BK



CR 66 M WH




A - SELETOR DE FUNÇÕES

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

B - PAINEL DIGITAL

Veja a partir da pag. 11 as opções de gestão do tempo e configurações de seu forno.

C - INDICADOR LUMINOSO DO TERMOSTATO

Evidenciado pelo símbolo , 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 novamente para indicar que o forno regressou à fase de aquecimento.

D - BOTÃO DE REGULAÇÃO DA TEMPERATURA (TERMOSTATO)

Seleciona a temperatura ideal de acordo com o tipo de alimento e a mantém constante durante todo o tempo de cozimento. Para selecionar a temperatura que desejar, gire o botão no sentido horário até alinhar o indicador com o número correspondente. A temperatura máxima é de aproximadamente 275 °C.

E - Corrediças das bandejas coletoras e grades

Servem para posicionar corretamente as grelhas e as pingadeiras numa das 5 posições predefinidas (de 1 a 5 de baixo para cima); na tabela indicativa de cozimento (na página 14) encontra-se a indicação da posição ideal para cada uso do forno.

F - Bandejas coletoras

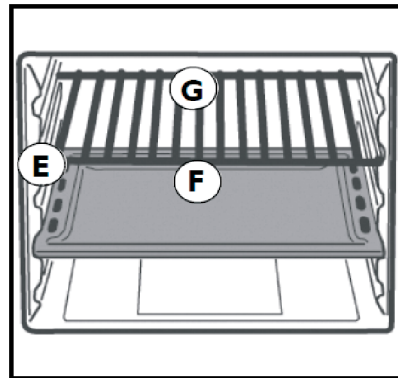
É normalmente usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozinhar diretamente os alimentos; se não for usada durante o cozimento, a retire do forno.

A pingadeira é de aço esmaltado do tipo para uso alimentar.

Nota: Para obter melhores resultados de cozimento, sugere-se inserir a pingadeira com a parte inclinada na direção da parede posterior da cavidade do forno.

G - Grade

É usada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes das pingadeiras fornecidas, ou então para cozinhar, principalmente com as funções Grill ou Grill Ventilado, carne e peixe grelhados, para torrar pão, etc. Não é aconselhável que haja um contato direto entre a grelha e os alimentos.



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.

Evite que crianças toquem:

- Nos comandos e no aparelho em geral;
- Nos componentes de 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;

Este forno foi concebido para utilização doméstica e não comercial.

Evite as seguintes operações:

- 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;

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

- Instalação (segundo as instruções do fabricante);
- No caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho;
- Avaria ou mau funcionamento;

ATENÇÃO: 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 a 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.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

NOTA: As operações de instalação devem ser efetuadas respeitando as normas nacionais em vigor, por pessoal especializado, sendo que sua realização por pessoa inexperiente pode constituir perigo. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou a coisas derivantes do não cumprimento dessas disposições.

Recomendamos que a instalação seja feita pela ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke (consulte as assistências disponíveis em nosso site: www.franke.com.br, ou através da CAF - Central de Atendimento Franke: 0800 47 7300).

Essa instalação não é gratuita, sendo as despesas de mão-de-obra e acessórios por conta do consumidor.

É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do produto, que inclui: instalações de gás, elétricas, aterramento, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.) quando aplicável.

As regulagens, conversões e manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela ATAF - Assistência Técnica Autorizada Franke.

A inobservância destes procedimentos exime o fabricante de quaisquer responsabilidades por danos pessoais e materiais;

Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar.

Toda violação ou modificação de aparelho pode constituir fonte de perigo.

O aparelho não é projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle-remoto.

Contate unicamente pessoal qualificado nos seguintes casos:

- Instalação (consulte a seção de instalação);
- No caso de dúvidas sobre o funcionamento do aparelho.

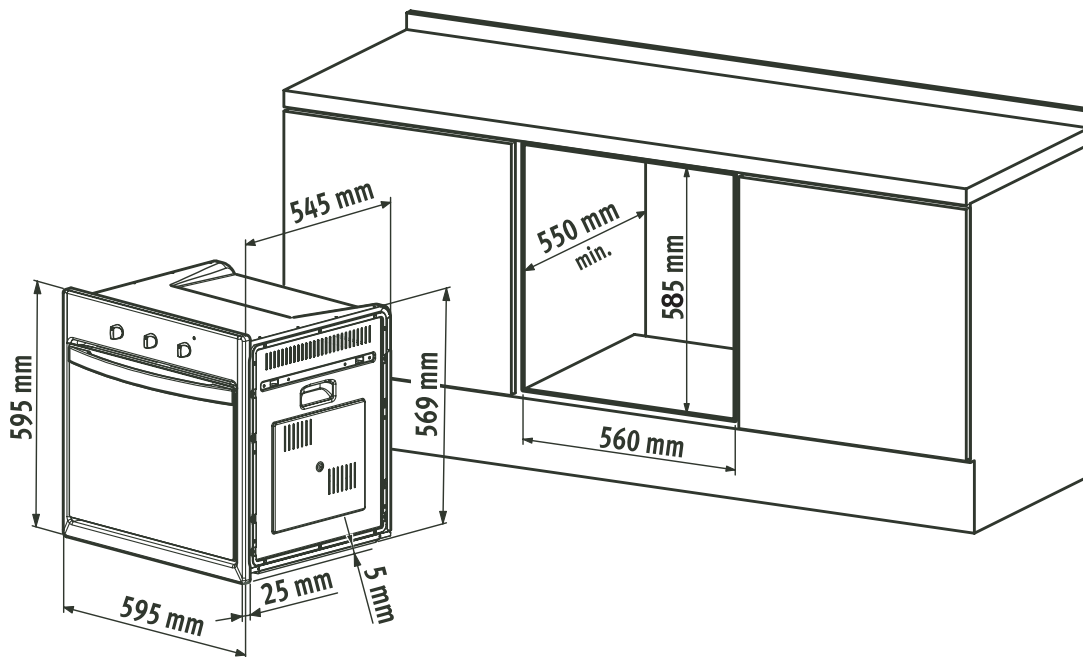
Contate centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- Dúvidas acerca do bom estado do aparelho, depois de retirar da embalagem;
- Substituição ou danos no cabo de alimentação;
- Avaria ou mau funcionamento de aparelho, solicite a utilização de peças de reposição originais;

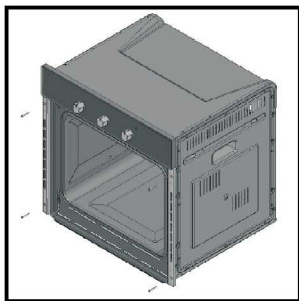
Notas sobre as características do móvel

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

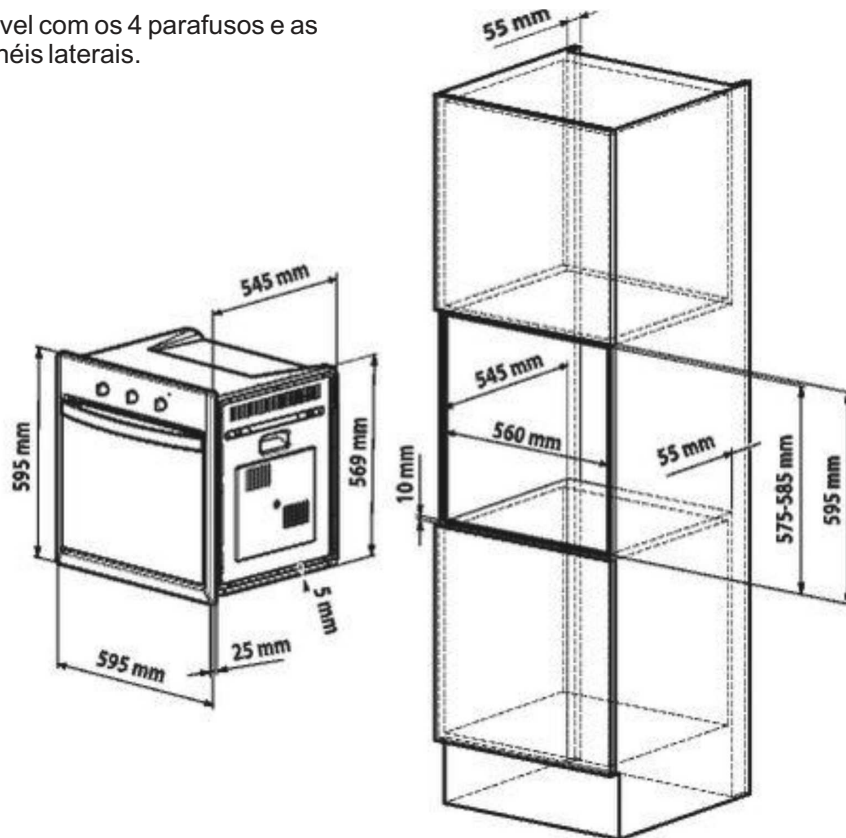
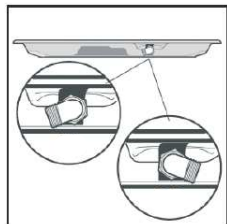
Materiais e colas impróprios podem deformar e soltar. O móvel deve permitir a passagem das ligações elétricas e acesso ao plugue.



Introduza o aparelho no vão; fixe o corpo ao móvel com os 4 parafusos e as 4 buchas fornecidos usando os orifícios dos painéis laterais.



Nota: se colocar o forno por baixo de um cooktop, gire primeiro a conexão do gás para a direita ou para a esquerda, para permitir a introdução correta do forno.



LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Certifique-se de que as características da sua rede elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente), são compatíveis com as do seu forno Franke.

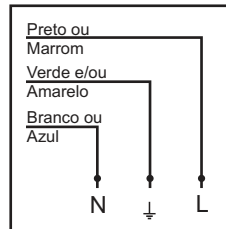
O forno Franke é fornecido com um cabo de alimentação tripolar com plugue.

Certifique-se de que:

- a tomada é adequada para uma corrente de 16 A;
- a tomada está facilmente acessível e colocada de modo que nenhuma parte sob tensão possa estar acessível durante a introdução ou remoção do plugue;
- o plugue pode ser inserido sem dificuldade;
- uma vez inserido o plugue, o forno não está apoiado no mesmo quando é instalado no móvel;
- não estão ligados os terminais de dois aparelhos ao mesmo plugue;
- no caso em que se substitua o cabo de alimentação, este deve ter as características 3 x 1,5 mm² e ser do tipo H05VV-F;

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

O aparelho não é projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.




UTILIZAÇÃO

PAINEL ELETRÔNICO

ALTERAÇÃO DA FREQUÊNCIA DO SINAL SONORO





A frequência do sinal sonoro pode ser alterada caso não se tenha programado um cozimento.

Pressione simultaneamente as teclas  e . Em seguida, pressione  para selecionar o menu a partir do qual pode modificar a frequência do sinal sonoro.

Pode-se modificar a frequência do sinal sonoro pressionando repetidamente a tecla ; no visor surgirá "ton1", "ton2", "ton3".

AJUSTE DO RELÓGIO


Após a ligação do aparelho à rede ou após um corte de energia, o visor começa a piscar: "0.00".

- Pressione simultaneamente as teclas  e . A hora do dia pode ser regulada usando as teclas  e  enquanto o ponto entre as horas e os minutos estiver piscando. Se selecionar o modo de regulagem da hora enquanto estiver ativo um programa automático, o programa automático é cancelado.

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

Pode utilizar o forno sem acertar a hora apenas pressionando .

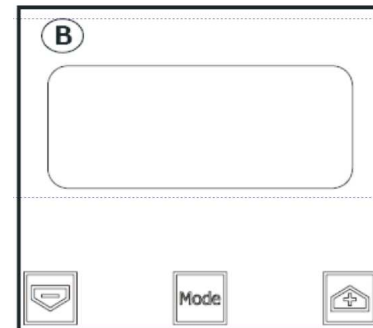
FUNCIONAMENTO MANUAL DO FORNO

Após programar a hora, o programador retorna automaticamente à posição manual. Utilize o forno girando os botões de funções e temperatura. O símbolo  permanece aceso.

PROGRAMADOR DE COZIMENTO ELETRÔNICO



Possibilita programar o forno nos seguintes modos de funcionamento:




- Contador de minutos
- Início imediato com duração ou hora de fim programada;
- Início retardado com duração programada.



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  por alguns segundos, apenas uma vez; aparece no visor: 

O símbolo do sino pisca. Programe 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. Entretanto o símbolo do sino continuará piscando até que a tecla  seja pressionada por alguns segundos.

Início imediato com duração ou hora de fim programada

O desligamento automático do forno pode ser programado pela duração ou hora de fim do cozimento. Gire os botões de função e temperatura para as posições desejadas e proceda da seguinte maneira:


- Para programar a duração, pressione a tecla  duas vezes. O visor irá mostrar dur.



- Para programar a hora de fim, pressione a tecla  três vezes. O visor irá mostrar End.

- Utilize as teclas  e  para ajustar a duração ou a hora de fim desejados.

Obs.: Durante a programação da hora final ou da duração, o símbolo **Auto** pisca.

Obs.: 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.







Quando o cozimento está em curso com o programa automático ativado, o símbolo **Auto** permanece aceso e no visor surge o tempo de cozimento remanescente (contagem decrescente). O símbolo  também permanece aceso.


No fim do cozimento, o símbolo  apaga-se. O símbolo **Auto** pisca, o visor exibe "End" e é emitido um sinal sonoro que pode ser desligado pressionando uma tecla qualquer. Entretanto o forno continuará desligado até que a tecla  seja pressionada por alguns segundos. Quando isso for feito, o forno retornará ao modo manual e, se os botões estiverem girados, irá ligar as resistências de aquecimento.

Início retardado do cozimento com duração programada.

Pode-se definir uma hora de início e fim para o cozimento. Gire os botões de função e temperatura para as posições desejadas e proceda conforme descrito abaixo. A hora de fim e a duração definem automaticamente a hora de início como se segue:


hora de início = hora final - duração



- Programe a duração pressionando a tecla  duas vezes. O visor irá mostrar dur.
- Utilize as teclas  e  para ajustar a duração desejada.
- Pressione a tecla  mais uma vez. O visor irá mostrar End. Pressione e as teclas  e  para ajustar a hora de fim desejada.

Obs.: Durante a programação, o símbolo **Auto** pisca. Ao terminar a programação, o símbolo **Auto** permanecerá aceso e o símbolo  irá piscar.

Obs.: Uma vez definida a duração de um programa, a hora final não pode ser reduzida para um valor abaixo do indicado pela duração. Da mesma forma, a duração de um programa não pode ser prolongada além da hora final já programada.

Obs.: Após a definição da duração e da hora final, enquanto o forno está em espera aguardando a hora de iniciar o cozimento, o visor permanecerá exibindo a hora final.

Quando a hora do dia atinge a hora de início de cozimento programada, o forno ativa as resistências de aquecimento e o símbolo  permanecerá fixo aceso. Quando o cozimento está em curso com o programa automático ativado, o símbolo **Auto** permanece aceso e o visor mostra o tempo de cozimento remanescente (contagem decrescente).

No fim do cozimento, as resistências são desligadas e o símbolo  apaga-se. O símbolo **Auto** pisca, o visor exibe "End" e é emitido um sinal sonoro que pode ser desligado pressionando uma tecla qualquer. Entretanto o forno continuará desligado até que a tecla  seja pressionada por alguns segundos. Quando isso for feito, o forno retornará ao modo manual e, se os botões ainda estiverem girados, irá ligar novamente as resistências de aquecimento.

FUNÇÕES DO FORNO

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO: Ligue o forno vazio por 40 min na temperatura máxima antes de cozinhar com o produto. Na primeira utilização podem ser percebidos odores e emissão leve de fumaça, resultante da queima dos fluidos utilizados na produção. Esta emissão é normal e não oferece qualquer risco.



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.

DESCONGELAMENTO

Gire o botão esquerdo (A) para a posição "COZIMENTO ASSISTIDO" e não gire o botão de regulagem de temperatura. A ação combinada da lâmpada e do ventilador interno realiza o processo natural de descongelamento do alimento.



COZIMENTO ESTÁTICO NATURAL

O calor é grado 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.



COZIMENTO ASSISTIDO

Ativam-se a resistência superior, a resistência inferior e o ventilador interno do forno. Obtém-se uma distribuição uniforme do calor e pode-se utilizar duas prateleiras ao mesmo tempo.



COZIMENTO GRILL

O elemento de aquecimento do grill situado na parte superior do forno acende. Neste caso, o cozimento superficial rápido com raios infravermelhos mantém o interior da carne úmido; é também possível torrar rapidamente até 9 fatias de pão. O forno Franke foi projetado para grelhar com a porta do forno completamente fechada.

Nota: Porém, o elemento de aquecimento do grill fica muito quente durante o funcionamento; evite tocar acidentalmente ao manusear os alimentos que vai grelhar; contudo, a Franke estudou uma forma da boca do forno que protege o mais possível as mãos do usuário.



COZIMENTO GRILL VENTILADO

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 grill ventilado para espetos mistos de carne e legumes, salsichas, costelas de porco, costelas de gado, frango, codornizes com salva, lombo de porco etc.



COZIMENTO VENTILADO INFERIOR - Somente CR 66

A resistência inferior e a ventilação são ativados. É ideal para cozinhar peixe e alimentos pré-cozinhados e congelados em geral. O uso com produtos de pastelaria é muito eficaz.



COZIMENTO VENTILADO SUPERIOR - Somente CR 66

A resistência superior e a ventilação são ativados. A baixa potência e a ventilação possibilitam um cozimento muito suave e uniforme. É ideal para pastelaria seca e certos tipos de massas no forno.



COZIMENTO PIZZA - Somente CR 86

Ativam-se parcialmente os elementos de aquecimento circular inferior e superior. A mistura homogênea da temperatura, favorecida pelo auxílio da ventilação forçada, permite um perfeito cozimento de todos os tipos de pizza.



COZIMENTO VENTILADO - Somente CR 86

Ativa-se o elemento de aquecimento circular e a ventoinha entra em funcionamento. O calor constante e uniforme cozinha e doura o alimento em todos os pontos. É possível cozinhar simultaneamente alimentos diferentes entre si, desde que as temperaturas de cozimento sejam semelhantes. É o cozimento ventilado mais delicado deste forno Franke, ideal para a preparação de bolos e pastelaria em geral, permitindo cozer simultaneamente em três prateleiras.



COZIMENTO VENTILADO “MULTI POWER” - Somente CR 86

Ativa o elemento de aquecimento circular os elementos de aquecimento superior e inferior parcialmente e o ventilador. Em relação à função anterior, esta função é mais potente e rápida; além disso, a distribuição homogênea da temperatura torna-a ideal para cozinhar assados de carne e de peixe e massas especiais para forno usando até 3 prateleiras.



COZIMENTO “QUICK COOKING” - Somente CR 86

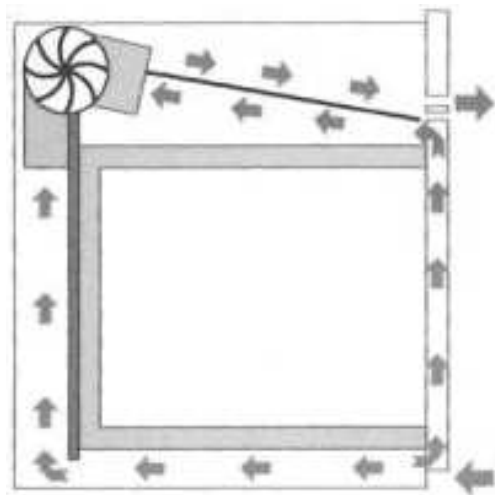
Ativa o elemento de aquecimento circular, os elementos superior e inferior e o ventilador. É a mais potente das funções disponíveis neste modelo de forno Franke; a distribuição da temperatura foi especialmente estudada para acentuá-la levemente na parte inferior. Estas características tornam esta função ideal para pizzas e cozimentos rápidos de alimentos congelados. Pode ser usada para alcançar rapidamente a temperatura desejada, e para em seguida, selecionar um outro programa qualquer.

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 portado forno.

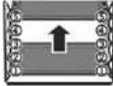




Foi dedicada uma atenção especial para que a velocidade de saída do ar não perturbe o ambiente da cozinha, tendo-se reduzido ao máximo o ruído.







A ventilação permanece ativa no final do cozimento o tempo necessário para o arrefecimento do forno.



RECEITAS

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.

	Posição das Prateleiras	Peso (kg)	Tempo de Aquecimento Prévio (minutos)	Regulagem do Botão do Termostato °C	Duração do Cozimento (min.)	
						
Cozimento Estático Natural 	Porco assado	1	3	9,5	180°C	65-75
	Omeletas	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 Combinado 	Lombo de porco	1	3	9	180°C	60-70
	Coelho assado	1	2	9,5	190°C	55-65
	Crescia Marchigiana (pão achatado)	1,5	2	10	200°C	25-30
	Camarões no forno	0,5	3	10	200°C	30-40
	Pescada-Dourada-Pregado	2	2-4 cont.	7,5	150°C	25-30
	Pão comum	2	2-4 cont.	9	180°C	25-30
	Tartes de fruta	1,5	2	9	175°C	30-35
	Tartes salgadas	2	3-5 cont.	9	180°C	40-45
Cozimento ventilada inferior 	Peito de frango		2 ou 3	9	170 °C	20
	Posta de vitela		2	9,5	180 °C	20
	Rosbife		3	10	170 °C	60
	Atum às postas		2	10	160 °C	20
	Medalhões de peixe-espada		3	7,5	160 °C	20
	Gambas		2	9	180 °C	30
	Merengue	0,8	2	9	90 °C	120
	Biscoitos de manteiga		2	9	160 °C	30
	Bolo levedado	0,8	2	9	170 °C	40
	Bolinhos de amêndoa		2 ou 3	9	160 °C	35

Cozimento ventilada "multi power" 	Coelho assado +	1,5	1-3-5 cont.	7,5	200 °C	115-125
	Pastéis de carne +	1,5				50-55
	Tartes salgadas	1,5				35-40
	Frango	1,5				60-65
	Leitão	6,5				370-390
	Salgados	0,3				20
	Tartes de fruta	1,5				30-35
	Batatas assadas	1				30-35
Cozimento de pizzas "Quick Cooking" 	Fogaças	1	3	11,5	Máx	55-60
	Pão comum	1	1-4 cont.	5,5	180°C	20-25
	Pão escuro	1	3	5,5	180°C	25-30
	Pizza	0,9	1-3-5 cont.	11,5	Máx	10-11
	Rosbife	1,5	3	5,5	180°C	35-40
	Pemil	1	3	5,5	180°C	110-120
	Peru	1	3	5,5	180°C	45-50
	Cozimento ventilada "na parte superior do forno" 	Tortellini gratinados	0,5	3	Para abreviar o tempo de préaquecimento, utilize a função Quick Cooking.	Máx
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	4-5 cont.		7
	Costeletas	0,8	3	7	L4	20-25
	Vieiras	0,5	3 ou 4	7	L4	14-16
	Batatas assadas	1	3	7	L4	20-25
	Peixe de água doce	1	3 ou 4	7	L4	25-30
	Tomates gratinados	0,5	2 ou 3	7	L4	20
	Espetadas de enguia	0,5	3	7	L4	20-25
	Espetadas de peru	0,5	4	7	L4	20-25
Cozimento grill ventilada 	Coxas de frango	1	4 ou 5	9,5	L3	25-30
	Entrecosto de porco	0,5	4	14	L4	40-45
	Pintada	1,2	4	14	L4	30-35
	Dourada em cartucho	0,3	3	8	L3	20-25
	Frango	1,5	3	14	L4	35-40
	Codornizes	0,8	4	14	L4	30-35
	Salame	1	4	14	L4	20-25
	Legumes	1	4 ou 5	14	L4	10-15
Cozimento Master Cooking 	Pão comum	11	3	Para abreviar o tempo de préaquecimento, utilize a função "Quick Cooking".	170 °C Máx.	30-35
	Pão Árabe	0,8	1-3 cont.		170 °C	14-18
	Tarte de legumes	0,4	2 ou 3		170 °C	45-50
	Pizza	0,8	2		170 °C	12-14
	Frango (aos pedaços)	0,8	3		170 °C	55-60
	Pintada-Coelho (aos pedaços)	1,5	2 ou 3		170 °C	70-75
	Peru	1,5	3		170 °C	85-90
	Pato	1	3		185 °C	80-85
	Carne assada	0,8	3		150 °C	105-115
	Dourada-Robalo-Pescada	1,5	3		180 °C	17-23
	Legumes recheados	0,5	3		160 °C	40-45
	Biscoitos secos	0,8	3		170 °C	13-17
Tartes de fruta	0,5	0,8	90 °C	70-75		

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Forno Franke, desconectá-lo da rede de alimentação elétrica, fechar o registro de gás e esperar que esfrie.

Para evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduos caírem sobre/dentro do forno.

Deve ser absolutamente evitado o uso de palhas de aço, ácidos ou outros produtos que possam riscar ou esmerilhar o produto.

Evitar deixar sobre as bandejas e grades ou da superfície externa do forno substâncias ácidas e alcalinas como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão, bem como objetos de ferro enferrujados.

Para limpar seu forno utilizar um pano ou esponja macia, com água e sabão neutro ou detergente. Para secar, usar um pano macio ou flanela.

Não colocar água fria nas peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.

Evitar excessivas infiltrações de líquido, através dos orifícios por onde passam as hastes de comando dos botões essa infiltração pode danificar as partes internas do forno.

Não devem ser utilizadas máquinas de limpeza a vapor.

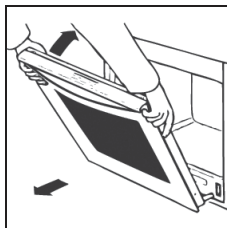
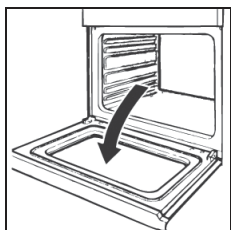
LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

- 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 neutros.
- Para limpar as partes esmaltadas e o interior do forno, utilize água quente e detergentes não abrasivos.

DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza do forno, é possível desmontar a porta movimentando as dobradiças conforme indicado:

1. Abra a porta completamente. Destrave a trava da dobradiça com o auxílio de uma chave de fenda.
2. Empurre a trava da dobradiça na direção do corpo do forno até o fim de curso.
3. Retorne a porta do forno ligeiramente e posicione a trava em sua posição de encaixe na dobradiça. Faça isso na dobradiça direita e esquerda.
4. Levante a porta do forno ligeiramente e puxe a porta com as duas mãos para separá-la do forno.



Para remontar a porta:

- Coloque primeiro as dobradiças nas respectivas ranhuras.
- Retorne ligeiramente a porta do forno para acessar a trava da dobradiça. Empurre a dobradiça para frente com uma chave de fenda.
- Abra e feche a porta para garantir que foi encaixada perfeitamente.

ATENÇÃO: não utilize o forno antes de recolocar a porta corretamente.

DESMONTAGEM DO VIDRO INTERNO DA PORTA DO FORNO

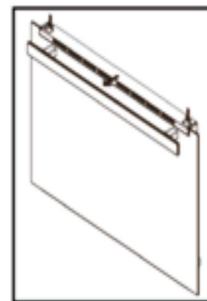
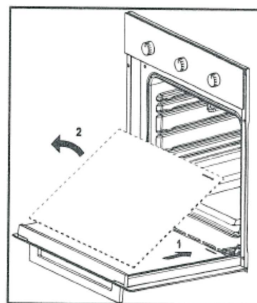
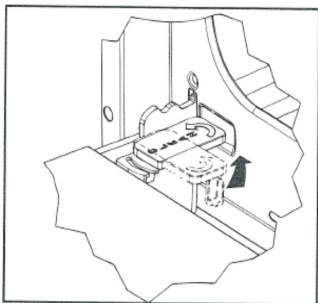
Para facilitar a limpeza do forno é possível retirar os vidros internos da porta do forno da seguinte maneira:

- Abra totalmente a porta.
- Gire as linguetas dos dois suportes plásticos no lado inferior da porta.
- Retire o vidro interno.
- Retire o vidro intermediário.

- Após a limpeza, remonte o vidro intermediário simplesmente posicionando-o sobre os suportes de borracha.
- Remonte o vidro interno deslizando-o de baixo para cima para que a borda superior se encaixe dentro da moldura superior da porta. A parte inferior do vidro deve se apoiar nos suportes plásticos.
- Gire as linguetas dos suportes plásticos, posicionando-as verticalmente.

ATENÇÃO

- Não lave os terminais e o vidro na máquina de lavar louça.
- Nunca utilize o aparelho sem todos os vidros devidamente posicionados na porta.
- Não tente fechar a porta antes que todas as peças estejam devidamente fixadas em suas posições.
- O lado correto do vidro é indicado pela legenda “TEMPERED GLASS” que deve estar corretamente legível no momento de montar o vidro.



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO



Os fornos Franke estão equipados com uma lâmpada circular, posicionada na parte posterior da cavidade, em cima à esquerda. Se for necessário substituir a lâmpada interna do forno, proceda da seguinte forma:

- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Desparafuse a tampa de vidro.
- Extraia a lâmpada do próprio local e substitua-a por outra resistente a altas temperaturas (300°C), com as seguintes características:

- Tensão: 220 V~ - 50/60 Hz
- Potência: 25 W
- Casquilho: E14

Nota: Aconselhamos a não tocar diretamente na lâmpada com as mãos. Utilize um pano ou uma folha de papel absorvente.

DADOS TÉCNICOS

Dimensões internas do forno

Altura: 340 mm
Largura: 455 mm
Profundidade: 437 mm

Volume útil: 63 litros
Volume total: 68 litros

Tensão e frequência de alimentação:

220 V, 60 Hz

Potência total e amperagem do fusível:

CR 66 M WH/F - 2200 W - 16 A
CR 86 M BK/F - 2750 W - 16 A

Potência das resistências:

Superior: 950 W
Inferior: 1200 W
Grill: 2150 W
Grill + Sup simultâneo: 2680 W
Circular: 1850 W
Ventilador de convecção: 30 W
Ventilador de arrefecimento: 15 W
Lâmpada: 25 W

ASSISTÊNCIA TÉCNICA



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:

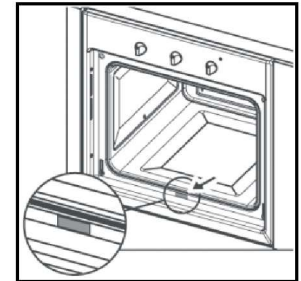
- 1- Produto instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
- 2- Produtos ou peças danificadas pelo transporte e manuseio, riscos, amassamentos e outros;
- 3- Não funcionamento decorrente de falta de energia elétrica ou falta de gás no local onde for instalado;
- 4- Serviços e/ou despesas 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;

Em caso de eventuais problemas de funcionamento, contate um dos Centros de Assistência Técnica indicados. Nunca recorra à pessoal técnico não autorizado.

Informe:

- o tipo de anomalia;
- o modelo do aparelho (Mod.);
- o número de série (S/N).

Estas informações estão indicadas na placa de indentificação.





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 dispendo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre o produto adquirido.

Ligue gratuitamente para CAF - 0800 47 7300.

Para Rede de Assistências Técnicas Autorizadas Franke, acesse:
<http://www.franke.com.br>

TERMO DE GARANTIA

Esse produto foi projetado e fabricado procurando atender plenamente o consumidor, e para tanto, é importante que sejam seguidas todas as recomendações do manual de instruções do usuário.

Para ilustrar o presente termo de garantia ficam expressas a seguintes condições:

- A Franke Sistema de Cozinhas do Brasil, assegura ao proprietário consumidor deste produto, a garantia integral contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 01 (um) ano estando incluídas neste período a garantia legal de 90 dias, estabelecida pela lei n.º 8078 de 11/09/90, contando a partir da data de aquisição e comprovando pela apresentação da nota fiscal ou cupom fiscal de compra, que passa a fazer parte integrante deste termo.

- No prazo de garantia, o reparo ou substituição gratuita das peças, eventualmente defeituosas, somente será realizada em nossa rede de assistência técnica, conforme relação em nosso site (www.franke.com.br), ou com nosso SAC 0800 47 7300, pois somente estes estão autorizados a examinar e a reparar o produto no prazo de garantia.

- Fica convencionado, que o presente termo de garantia perderá totalmente a sua validade, caso ocorra uma das hipóteses a seguir expressas:

Quedas acidentais, avaria no transporte, manuseio inadequado;

Agentes da natureza: chuva ou incidências direta de raios solares;

Ter sido instalado em rede elétrica imprópria ou diversa da recomendação do manual de instruções;

Utilizar produtos químicos na limpeza do produto, tipo ácido clorídrico (muriático) agride diretamente o aço inox;

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto não for original ou adequado, ou ainda adaptações de partes e peças adicionais sem autorização prévia do fabricante.

Se o produto apresentar sinais de violação, ajustes ou consertos por pessoa não habilitada ou autorizada.

Esta garantia é válida apenas no Brasil.

Make it
Wonderful

Franke Sistemas de Cozinha do Brasil

Matriz e Showroom

Rua / Calle Hellmuth Miers, 800 - BR 101 - km 31

Distrito Industrial - 89219-512

Fone / Teléfono +55 47 3431 0500

Joinville – SC – Brasil

0800 47 7300 – www.franke.com.br

FRANKE

16505 - 0059-115117