Manual do Usuário

Forno de Embutir GL 52 ST XS / GL 82 M NT 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.

OBSERVAÇÃO:

Este Manual de Funcionamento está preparado para vários modelos. O seu aparelho pode não incluir algumas funções especificadas no manual.

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

CONTEÚDO

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO 5
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 6
INSTALAÇÃO DO APARELHO 6
PAINEL DE CONTROLE 12
FUNÇÕES DE COZIMENTO 14
RECOMENDAÇÕES DE COZIMENTO 15
UTILIZAÇÃO DO FORNO 17
SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADA DE FORNO.....18
LIMPEZA E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO.....19
ACESSÓRIOS 20
MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....21
LIMPEZA DO VIDRO DO FORNO.....21
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 22
ELIMINAÇÃO AMBIENTALMENTE RESPONSÁVEL 22
GARANTIA.....22

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.

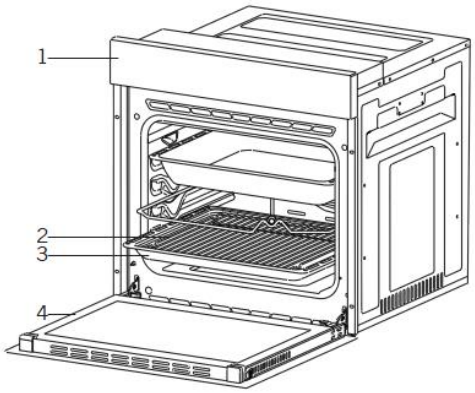
9. Certifique-se de que a porta esteja totalmente fechada após a colocação dos alimentos.

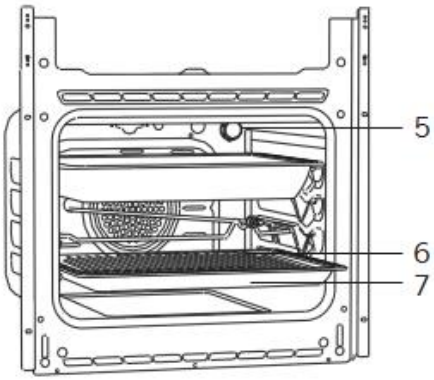
10. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados para limpar o vidro da porta pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

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

12. 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	
Potência máxima	2100 W	
Tensão de alimentação	220 V, 60 Hz	
Corrente elétrica	16 A	
Termostato	40-240 °C	
Volume total da cavidade	72 L	
	GL 52	GL 82
Volume útil	67 L	60 L
Dim. úteis da cavidade	31,5 x 48 x 44 cm	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 respetivas 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 eletricista 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 eletricista 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 eletricista ou o seu serviço autorizado.

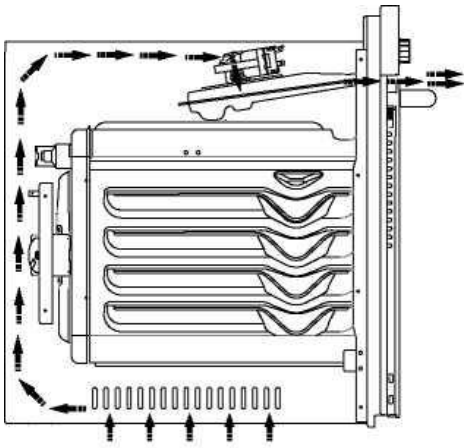
Em caso de troca do cabo de alimentação, observe a seguinte ligação de cores:

- 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 a 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.

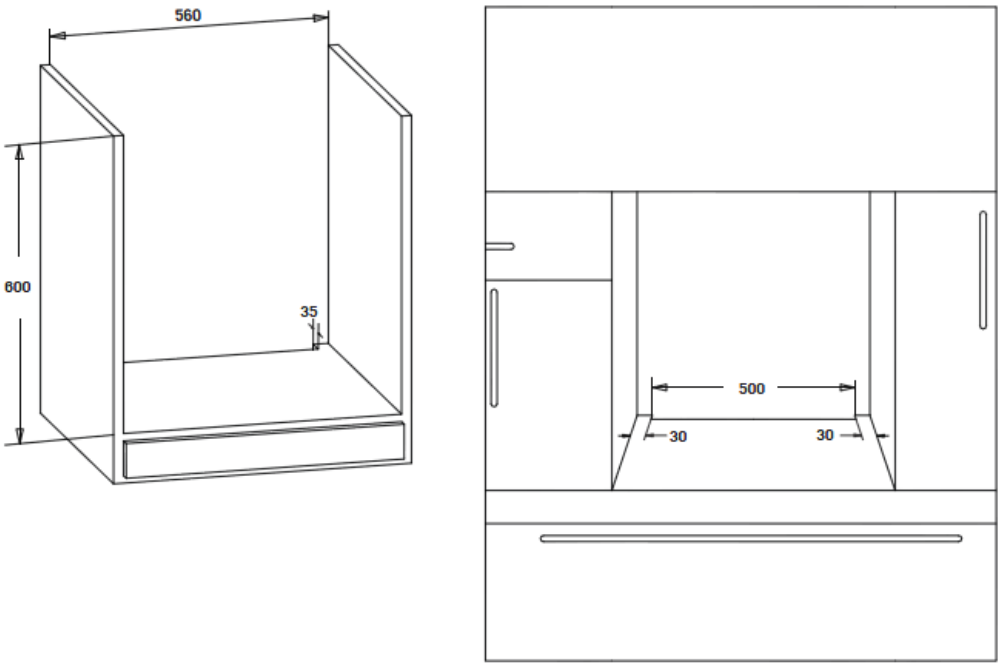
O plugue deve estar localizado em um local acessível após a instalação.

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



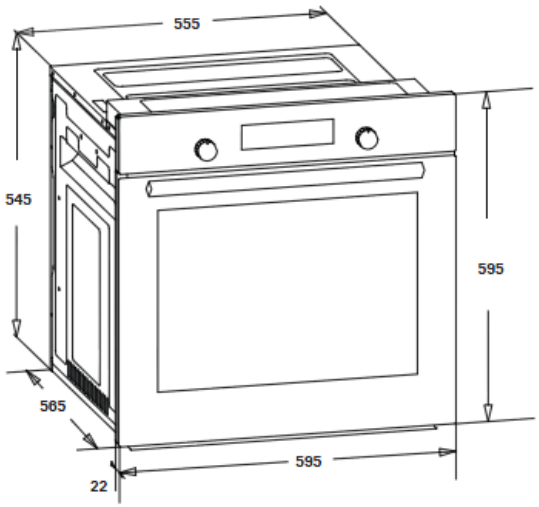
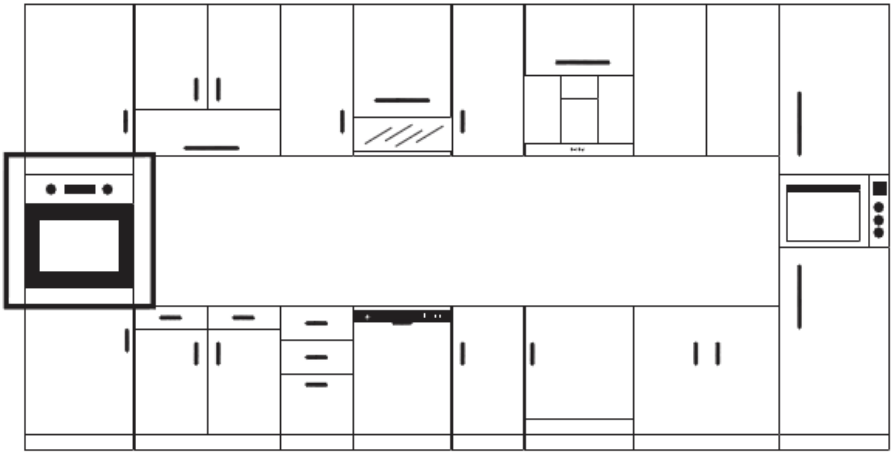
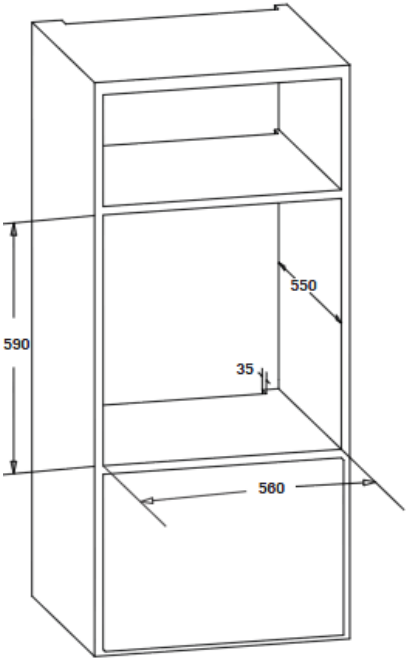


Figura 2





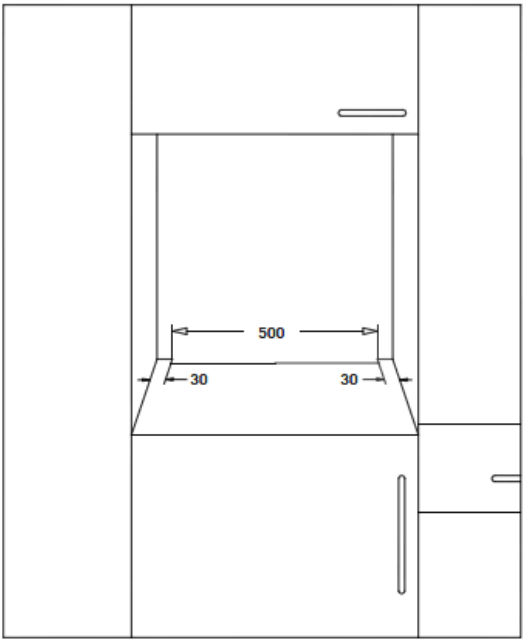


Figura 3: Instalação em Torre

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.

Após a montagem, o espaço entre a parte inferior e a parte superior da bancada está indicado na Figura 4 com “A”. Ele serve para a ventilação e não deve ser coberto.

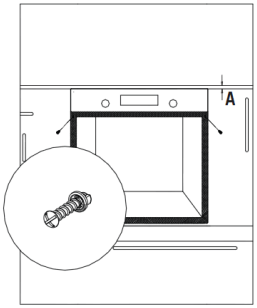


Figura 4

PAINEL DE CONTROLE

GL 52 ST XS

Botão de Função Temporizador Termostato

GL 82 M NT XS

Botão de Função Temporizador Termostato

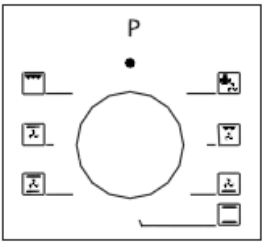


Figura 5

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

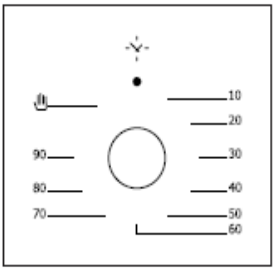


Figura 6

Botão do temporizador: Ajusta o tempo de cozimento. O temporizador cortará a energia dos elementos de aquecimento quando o tempo expirar e emitirá um sinal sonoro de aviso. Verifique a tabela de cozimento para sugestões de tempos de cozimento de diferentes alimentos.

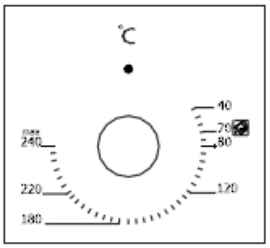


Figura 7

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

GL 52 ST XS

	Grill		Cozimento estático natural
	Grill Médio		Cozimento estático inferior

GL 82 M NT XS

	Grill		Descongelar
	Cozimento ventilado superior		Grill médio ventilado
	Cozimento assistido		Cozimento ventilado inferior
			Cozimento estático natural

Grill: É usado no final do cozimento para dourar carnes como bifes, 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. O modo grill alto é obtido combinando a resistência grill e superior.

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.

Cozimento estático inferior: Ativa-se a resistência inferior. Ideal para produtos congelados e pré-cozidos em geral. A sua utilização é muito eficaz com produtos de pastelaria. Utilize também para manter o forno quente a baixas temperaturas após o cozimento.

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

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 ventilado inferior: O elemento de aquecimento inferior e a ventilação são ativados. É ideal para alimentos pré-cozidos e congelados em geral em duas ou mais prateleiras.

Cozimento ventilado superior: A resistência superior e a ventilação são ativados. A baixa potência e a ventilação possibilitam um cozimento muito suave e uniforme. É ideal para torradas e certos tipos de massas ao forno.

Cozimento assistido: Ativam-se a resistência superior, inferior e a ventilação do forno. O calor constante e uniforme cozinha e doura o alimento em todos os pontos**.**

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.

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

Esta tabela é válida para toda a linha de produtos e pode conter algumas funções de cozimento não disponíveis no seu produto.

* 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.

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.

Utilização normal do forno

1. Ajuste o botão de seleção dos modos de cozimento e a temperatura para começar a cozinhar.

2. Pode-se ajustar o tempo de cozimento usando o botão do temporizador. O temporizador cortará a energia aos elementos de aquecimento quando o tempo expirar e emitirá um sinal sonoro de aviso.

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:

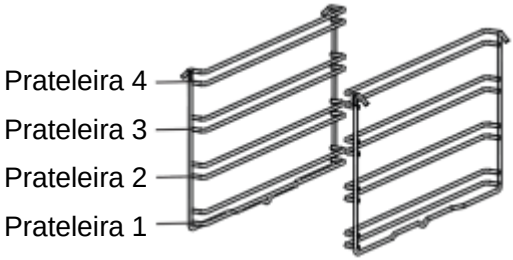


Figura 8

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.

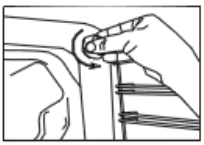
SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADA DE FORNO

AVISO: Para evitar choques elétricos, assegure-se de que o produto esteja desligado da rede elétrica antes de substituir a lâmpada. Assegure-se também que o produto esteja frio.

Retire a proteção de vidro rodando-a conforme indicado na figura 09.

Em seguida, retire a lâmpada e instale a nova lâmpada com as mesmas especificações (figura 10). Reinstale a proteção de vidro e ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada elétrica.

Conjunto da lâmpada (Tipo G9):



220-240 V
15 W
Figura 9

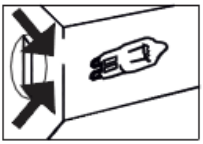


Figura 10

LIMPEZA E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO

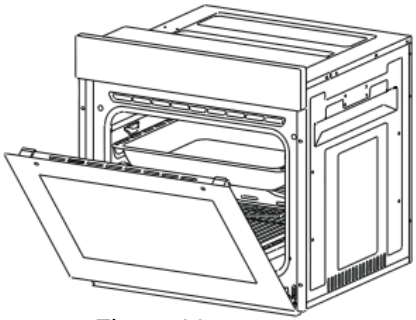


Figura 11

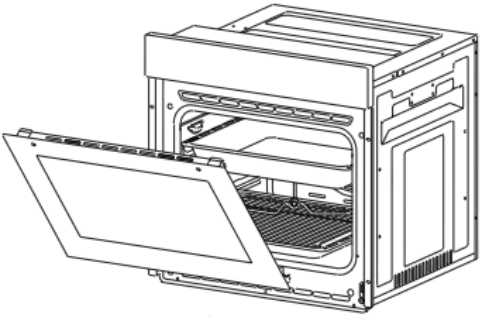


Figura 12

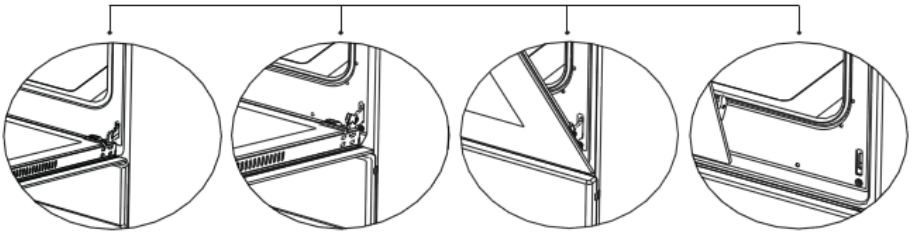


Figura 11,1
Abra completamente a porta do forno. Em seguida, realize a operação de desbloqueio puxando a trava da dobradiça para cima com a ajuda de uma chave de fenda como indicado na **Figura 11.1**.

Figura 11,2
Ajuste a trava da dobradiça para o ângulo mais amplo como na **Figura 11.2**. Ajuste as duas dobradiças na mesma posição.

Figura 12,1
Depois, feche a porta do forno para que ele fique em posição de contato com a trava da dobradiça como na **Figura 12.1**.

Figura 12,2
Para facilitar a remoção da porta do forno, quando se aproxima da posição de fechada, segure a porta com as duas mãos, e puxe para cima como mostra a **Figura 12.2**.

Faça as operações na ordem inversa para reinstalar a porta do forno.

ACESSÓRIOS

	Bandeja (2 pçs.) Usado para massas (bolachas, biscoitos etc.) e alimentos congelados.
	Grade de arame Usado para assar alimentos secos, tais como pizzas, ou quaisquer alimentos acondicionados em bandejas e refratários apropriados.
	Grade de arame interior para bandeja Os alimentos que soltam gordura e líquidos durante o cozimento, como carnes, podem ser colocados nesta grande interna de arame. Dessa forma, é evitado o contato dos alimentos com a bandeja e com os líquidos desprendidos.
	Prateleiras de arame Utilizadas para posicionar a grade ou bandejas enquanto cozinha.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Extraia o plugue de alimentação da tomada elétrica.

2. Não limpe as partes internas, bandejas e outas 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 13 e puxando o perfil para si como na Figura 14. O vidro fica solto depois de ser retirado o perfil, conforme mostrado na Figura 15. 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 13

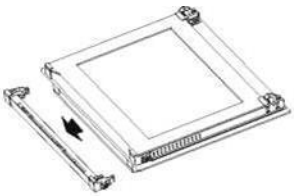


Figura 14

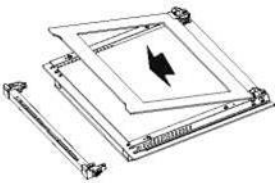


Figura 15

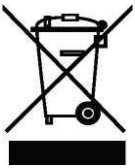
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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 excluisvamente 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.

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

0059-114953 - 0