

Forno Elétrico
COOK GRILL

Manual de instruções



Cód. Manual 10535 Rev. 00



Parabéns

AO COMPRAR UM PRODUTO
COM A MARCA FISCHER,
VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.



Sumário

• Identificando o produto	03
• Itens que acompanham o produto	03
• Características técnicas	04
• Cuidados	04
• Alertas de segurança	05
• Instruções de instalação - local	06
• Instruções de instalação - parte elétrica	07
• Utilizando o produto	08
• Limpeza e manutenção do produto	09
• Tabela de consumo	11
• SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer	12
• Garantia	13

Identificando
o produto

FORNO ELÉTRICO
COOK GRILL

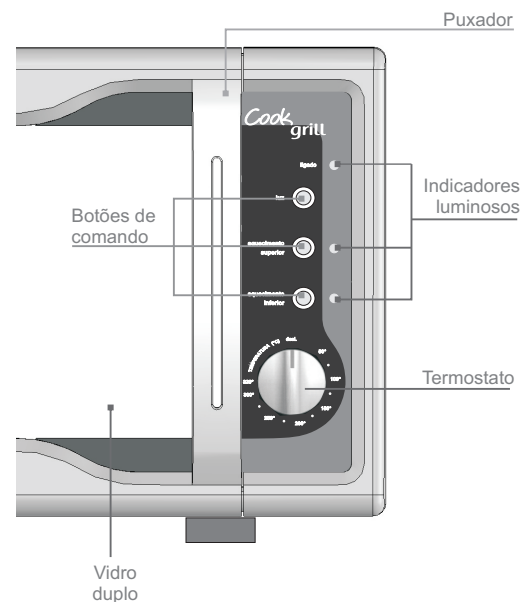
Botões de Comando: Utilizados para ligar/desligar o forno, acender a luz interna e para selecionar as resistências. O forno permite ajuste de aquecimento de 3 formas: somente aquecimento inferior, somente aquecimento superior ou os dois aquecimentos simultaneamente.

Termostato: Utilizado para ajustar a temperatura. É possível ajustar o forno de 50°C a 320°C.

Indicadores Luminosos: Quando acesos indicam que o forno está ligado e quais resistências estão em funcionamento.

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

Vidro Duplo: Com função de melhorar o isolamento térmico, o forno possui dois vidros, um interno e outro externo.



Itens que acompanham
o produto

- 01 Grade interna
- 01 Manual de Instruções
- 01 Rede de postos autorizados

Características técnicas

Forno Elétrico Cook Grill 127V	8969 - 12334
Forno Elétrico Cook Grill 220V	8969 - 12335
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127V = 15A
	220V = 7,95A
Tensão	127V ou 220V
Frequência	50/60Hz
Consumo	vide tabela pág.11

Volume	44 litros
Dimensões Externas	Altura - 365mm
	Largura - 577mm
	Profundidade - 500mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	12,45 kg
Peso do Produto Embalado	12,80 kg

Cuidados

- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta a mesma (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;
- Ligar sempre o cabo de aterramento ao terra da residência.



Alertas de segurança

- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para maior segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento da residência;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Não transportar ou movimentar o forno suportando-o pela porta;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados);
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

Instruções de Instalação

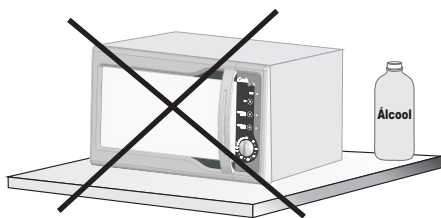
A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.

O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados.

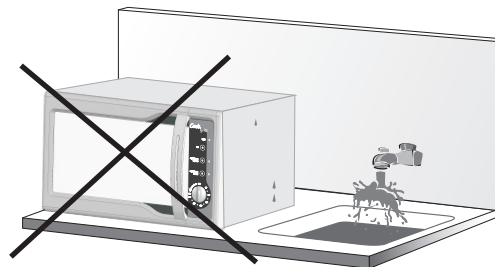
- Instalar em superfícies resistentes ao calor.



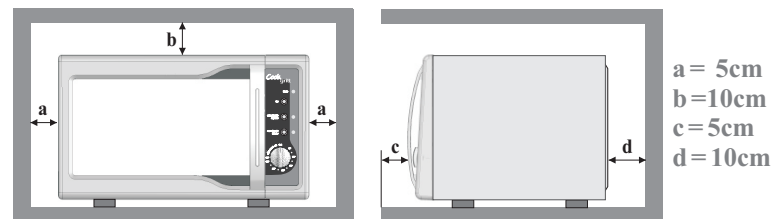
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.



Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocar o forno "embutido" no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.

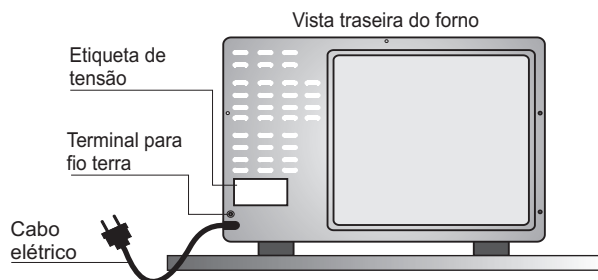


ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do forno.



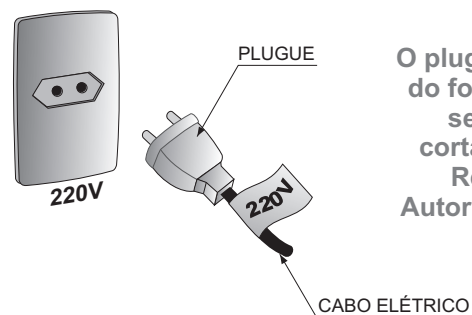
Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado.

127V = tomada de 15A ou superior

220V = tomada de 10A ou superior



O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

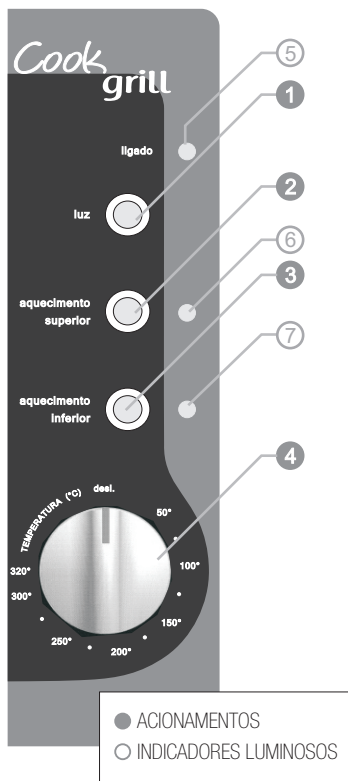
OBSERVAÇÕES:

- O fio terra não acompanha o produto. O mesmo pode ser adquirido em lojas de materiais elétricos;
- Caso a instalação da residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista auxílio na execução;
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de para-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

Utilizando o produto

Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Cook Grill, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.
Não esquecer de retirar a película plástica que envolve o corpo externo do produto antes de utilizá-lo.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA .



Conhecendo o painel e suas funções:

- Deve-se pré-aquecer o forno antes de assar o alimento.
- O forno possibilita controle independente das resistências.

LIGAR E PRÉ-AQUECER O PRODUTO:

A) Para ligar o forno, girar o *termostato* (4) na temperatura desejada para o assado. A luz (5) acenderá, indicando que o forno está ligado.

B) Para o pré-aquecimento, pressionar os botões de *aquecimento superior* (2) e *inferior* (3) para ligar as duas resistências e aquecer rapidamente o forno (as duas resistências devem estar acionadas). Aguardar 5 minutos para colocar o alimento no interior do forno.

AJUSTAR OS TIPOS DE AQUECIMENTO:

Após o pré-aquecimento o usuário pode decidir qual tipo de aquecimento deseja para o assado. Por exemplo, se não quiser calor proveniente da resistência superior (dourador) deve pressionar o botão *aquecimento superior* (2) para desligá-la. O usuário pode alternar entre os tipos de aquecimento da forma que desejar (superior, inferior ou superior + inferior).

ACENDER A LUZ INTERNA:

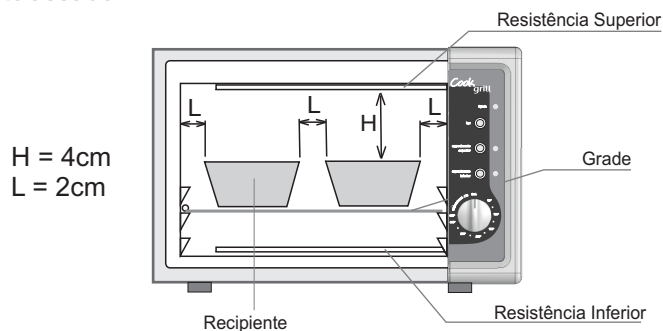
Quando desejar, pressionar o botão (1) para acender a luz interna, facilitando a visualização dos assados. A luz pode ser mantida acesa durante todo o tempo que o forno estiver sendo utilizado. Ao término, pressionar novamente o botão para apagá-la.

DESLIGAR O PRODUTO

Quando o assado atingir o ponto desejado, é necessário desligar o forno. Para desligar completamente, girar o manipulador (4) no sentido anti-horário, até o ponto "desl." e desativar o(s) aquecimento(s) que estiver(em) acionado(s).

Quando utilizar somente 1 recipiente colocá-lo em posição central dentro do forno.

No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento e um excelente assado.



NOTA

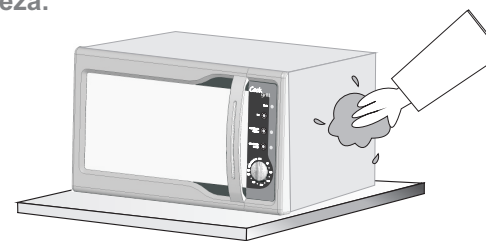
- O Forno Elétrico Cook Grill possui um sistema automático de controle de temperatura. Quando a temperatura programada é atingida, ele desliga por alguns segundos, religando automaticamente assim que necessário. Esse sistema pode ser percebido sensivelmente pelo usuário e não influencia na qualidade dos assados, **apenas proporciona maior economia de energia.**

Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.

CUIDADOS GERAIS

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica, observando alguns cuidados:

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;**
- **Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto . Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio e úmido.**
- **Não deixe resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.**
- **Envolver alimento gordurosos com papel alumínio ou filme de poliéster especial para assados, para evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza.**



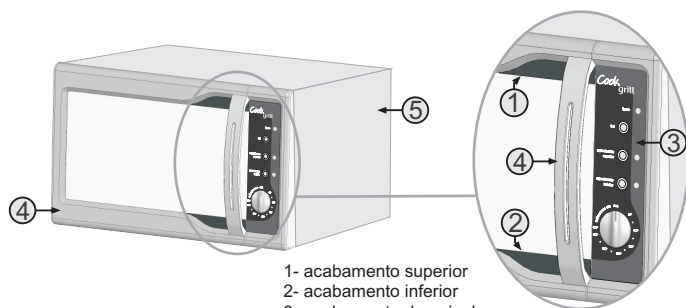
LIMPEZA INTERNA EASY CLEAN

As paredes internas são revestidas por um esmalte protetor especial que facilita a limpeza. Para limpá-las deve-se:

- Utilizar esponja ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

LIMPEZA EXTERNA

Limpar os acabamentos, partes plásticas e corpo externo somente com pano macio e úmido, para não riscar. Produtos abrasivos e excesso de água podem danificar o forno.



- 1- acabamento superior
- 2- acabamento inferior
- 3- acabamento do painel
- 4- partes plásticas
- 5- corpo externo

LIMPEZA DOS VIDROS

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

LIMPEZA DA GRADE

- A grade deve ser removida para facilitar a limpeza;
- A limpeza deverá ser feita com esponja e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.

A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão do forno);
- Potência: 15W;
- Rosca: E-14.

Esta lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer. Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.





Economia de Energia

O Forno Elétrico Cook Grill, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Abaixo segue quadro de consumo do forno:



Consumo

FORNO COOK GRILL

Alimento	Pré- aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40'	0,78
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60'	1,40
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,66
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	0:30'	1,02
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20'	0,63
Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15'	0,40
Alcatra s/osso (1,5kg) Com Celofane	5 min/220°C	200°C	1:20'	1,31
Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50'	0,81
Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25'	0,63
Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35' a 0:45'	0,90
Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15'	0,43

• TODOS OS ASSADOS COM OS DOIS AQUECIMENTOS ACIONADOS DO INÍCIO AO FIM

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Dicas

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Cook Grill, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada.
- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor



0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br



Garantia

O Forno Elétrico Cook Grill é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A**.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A**.
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:

- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:

-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela **Irmãos Fischer S/A**.

Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - <http://www.fischer.com.br> . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475





Conheça nossa linha de produtos

Eletrrodomésticos, construção civil e bicicletas



Forno Compact



Forno Practice Grill



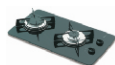
Forno Grill Star



Forno Fischer Grill



Fogão de Indução Fischer 220V



Fogão Vidro 2 queimadores



Fogão Vidro 4 queimadores



Fogão Fit Line Vidro 5 queimadores tripla-chama



Fogão Vitrocerâmico



Fogão Inox 4 queimadores



Fischer Grill



Churrasqueira a gás Fischer Ranch de bancada - 3 e 5 espetos



Forno Elétrico de embutir inox



Forno Microondas de embutir



Forno Elétrico Digital de Embutir Lumem



Coifa Island



Coifa Island Plus



Coifa Tradition Plus



Depurador Classic Power



Secadora Amiga



Ferinha Super



Fast Boy



Belisa



Runner New SX Masculina



Betoneira 400 litros



Carrinho 60 litros



Pisos de Borracha

Para conhecer mais produtos visite o nosso site: www.fischer.com.br

