

Forno elétrico Fischer Hot Grill bancada 44L

Rev. 29

10537-13367 (127V)

10537-13368 (220V)

MANUAL DE SERVIÇO

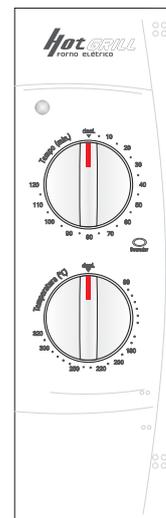
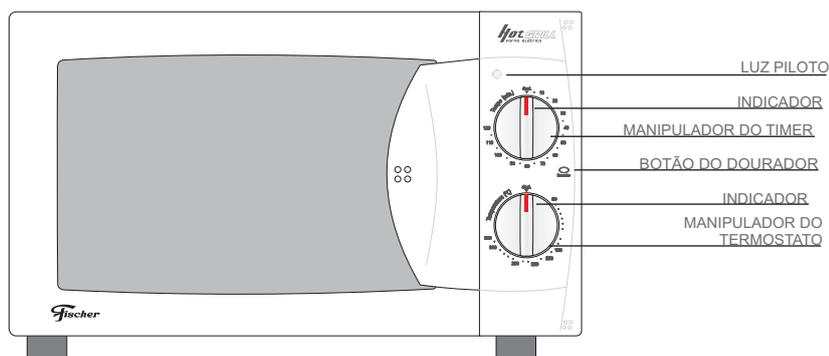


ATENÇÃO

NO CASO DE QUALQUER PROBLEMA OU DÚVIDA, CONTATE IMEDIATAMENTE A FÁBRICA. EM HORÁRIO COMERCIAL DE SEGUNDA A QUINTA DAS 7H ÀS 17H E NA SEXTA DAS 7H ÀS 15:30HRS, ATRAVÉS DO TELEFONE DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. 0800 47 3535 - 0800 729 3535



IDENTIFICANDO O PRODUTO



Luz Piloto: Quando acesa, informa que o forno está ligado.

Dourador: Utilizado para acionar a resistência superior e dourar os assados.

Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulado pelo usuário. Está expressado em graus Celcius e cada divisão representa 10°.

Timer: Tem como função desligar o forno no término do tempo programado.

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

O QUE O CONSUMIDOR RECEBE COM O PRODUTO

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

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 segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- 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 super-aquecimento, 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 consequentes 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.



Forno elétrico Fischer Hot Grill bancada 44L

10537-13367 (127V)

10537-13368 (220V)

Apresentação

- Forno elétrico 44 litros, com design inovador, que assa, gratina e aquece os alimentos.

Ficha técnica

- Tipo de produto: elétrico de bancada
- Código EAN127V: 789 65133 1155-8
- Código EAN220V: 789 65133 1154-1
- Classificação fiscal: 8516.60.00
- Tensão: 127V ou 220V
- Corrente: 127V:13,8A
- Corrente: 220V: 7,95A
- Frequência: 60Hz
- Potência: 1750W
- Consumo: 0,60kWh (bolo inglês)
- Controle: eletromecânico
- Peso líquido: 11,90kg
- Peso bruto:13,47kg
- Tipo de plugue: padrão ABNT (3 pinos)
- Comprimento do cabo de alimentação: 1,0m
- Volume: 44 litros
- Lâmpada: não possui
- Acessórios da embalagem: manual de instruções, rede de postos autorizados
- Dimensões externas do produto (AxLxP): 362 x 577 x 500mm
- Dimensões internas do produto (AxLxP): 267 x 392 x 425mm
- Dimensões externas da embalagem (AxLxP):385 x 616 x 544mm
- Volume unitário: 0,129m³
- Quantidade de produtos por container 20 pés: 190 unidades
- Quantidade de produtos por container 40 pés: 380 unidades
- Quantidade de produtos por pallet (padrão PBR): 28 unidades
- Empilhamento máximo: 7 unidades

Características

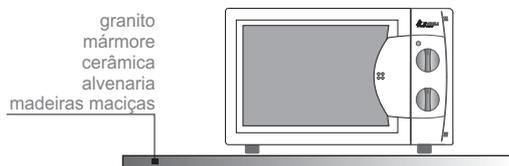
- Assa, gratina e aquece
- Pés anti-derrapantes
- Resistências blindadas
- Vidro serigrafado
- Luz piloto (indica quando o forno está ligado)
- Grade cromada - removível
- Frontal em termoplástico
- Corpo externo em aço pintado
- Corpo interno com revestimento especial easy clean (fácil limpeza).
- Termostato de 80°C a 320°C
- Dourador
- Controle automático da temperatura
- Timer de até 120 minutos (2 horas), com aviso sonoro
- Isolamento térmico total em alumínio
- Abertura lateral da porta
- Garantia de 1 ano
- Produto Certificado pelo INMETRO (Portaria 371)

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

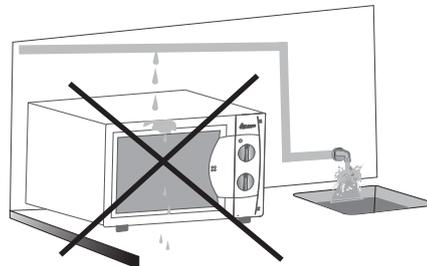
A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário, através de assistência técnica credenciada, não sendo coberta pela Fischer.

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.

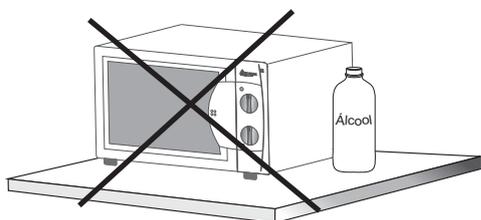
- Instalar em superfícies resistentes ao calor.



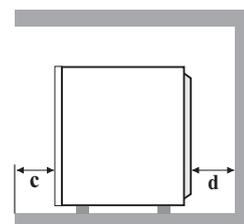
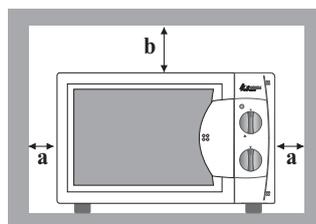
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.



- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



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

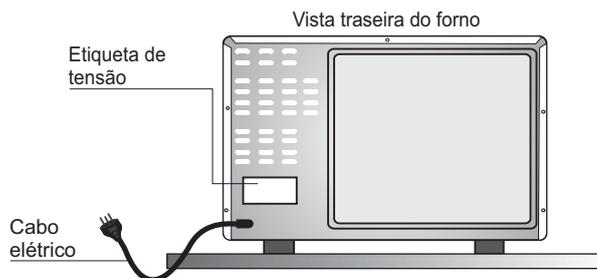


a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

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.
- Caso a instalação da residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista auxílio na execução.



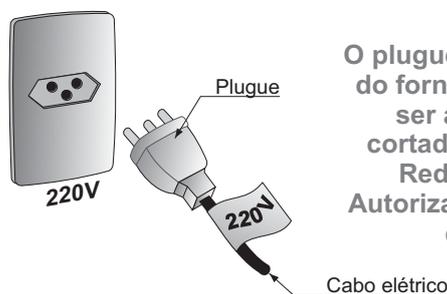
Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

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 20A

220V = tomada de 10A ou superior

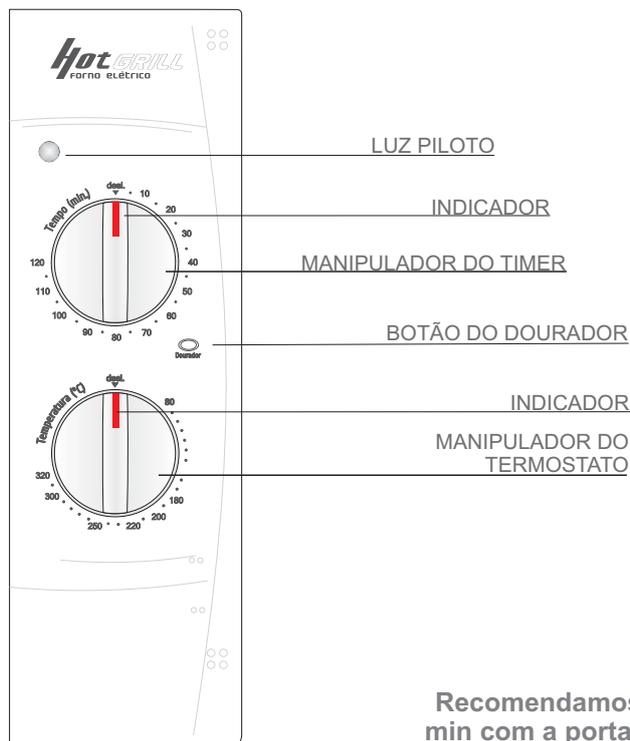


O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

UTILIZANDO O PRODUTO

A utilização do Forno Hot Grill é bastante simples, porém, antes de utilizá-lo, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

Para iniciar qualquer operação deve-se:



- Selecionar a temperatura desejada no termostato, selecionar o tempo desejado no timer e acionar o dourador;
- Aguardar o pré-aquecimento, mantendo o dourador ligado;
- Após o pré-aquecimento, colocar o recipiente com o alimento no interior do forno;
- Desligar ou manter acionado o dourador, conforme a necessidade da receita.

ATENÇÃO: Coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

Recomendamos, ao utilizar o forno pela primeira vez, ligá-lo de 10 a 15 min com a porta entreaberta para eliminar todos os resíduos de óleo ou umidade.

PRÉ-AQUECIMENTO

- Regular o timer em 5 minutos. Girar o manipulador no sentido horário, posicionando o indicador até a posição 5 minutos. Para maior precisão do timer, recomendamos girar ultrapassando o tempo e então retorná-lo ao ponto desejado;
- Regular o termostato na temperatura desejada para o assado e acionar o dourador;
- Após os 5 minutos (aviso sonoro), colocar o alimento no interior do forno e reprogramar o timer no tempo desejado para o assado;
- O dourador poderá permanecer ligado ou desligado, conforme desejar ou conforme cada receita;
- O forno desliga automaticamente no término do tempo programado.

A luz piloto do Forno Hot Grill acende e apaga durante o funcionamento do forno. Essa oscilação não interfere no resultado dos assados.

Caso não utilize todo o tempo programado no timer, pode-se girar o manipulador no sentido anti-horário, retornando até o ponto “desl”.

NOTA: Durante o pré-aquecimento o dourador deverá estar sempre ligado.

Exemplo de assado (Bolo Inglês): Ajustar o termostato na temperatura de 200°C, ligar o dourador e aguardar 5 min.

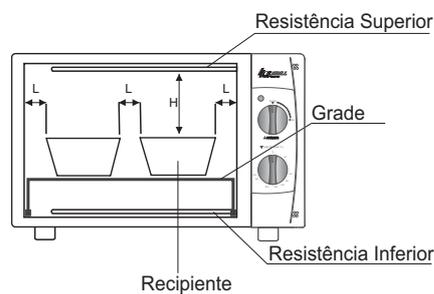
Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e deixá-la assando por cerca de 30 min, deixando o dourador ligado.

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

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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.



H = 4cm
L = 2cm

Recipiente

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

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

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- 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;
- Não deixar resíduos de sal no interior do forno para evitar corrosão da cavidade interna;
- Ao limpar a superfície externa utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio. Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco;
- Para facilitar a limpeza, recomenda-se envolver alimentos gordurosos com papel alumínio antes de colocá-los para assar;
- Jamais utilizar fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão a pintura do forno.

CORPO INTERNO EM AÇO

O corpo interno é produzido com uma camada especial que lhe confere maior resistência e eficiência térmica, proporcionando resultados rápidos e uniformes para os assados. Para manter a qualidade do revestimento e a eficiência e durabilidade do forno, recomendamos a limpeza da seguinte forma:

- Utilizar esponja (lado macio), 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;
- Para facilitar a limpeza, cobrir alimentos gordurosos antes de assá-los.

LIMPEZA DO VIDRO

- 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 poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

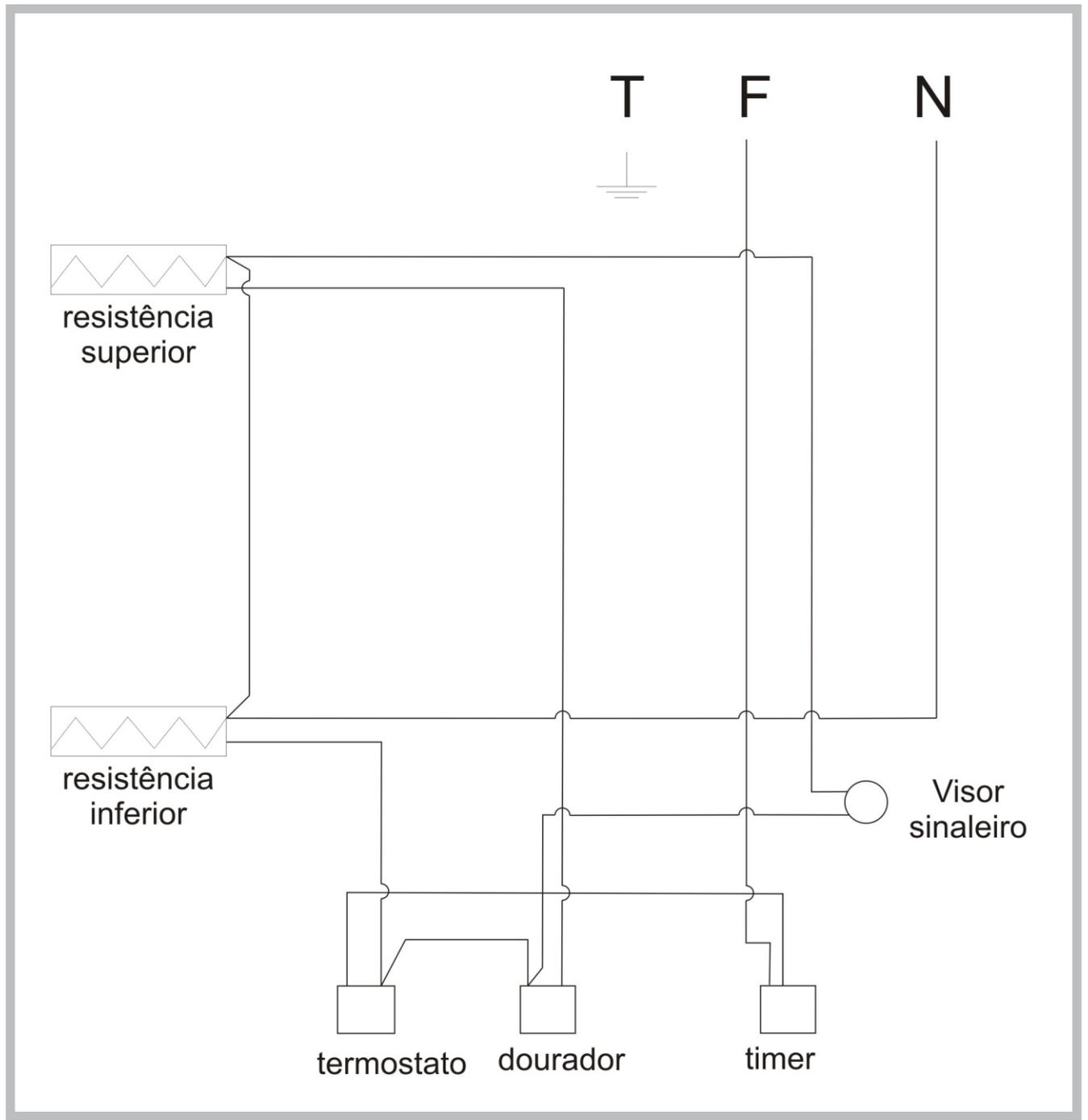
ECONOMIA DE ENERGIA

O Forno Elétrico Fischer Hot 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:

	Alimento	Pré- aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
FORNO HOT GRILL	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 DOURADOR LIGADO 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.





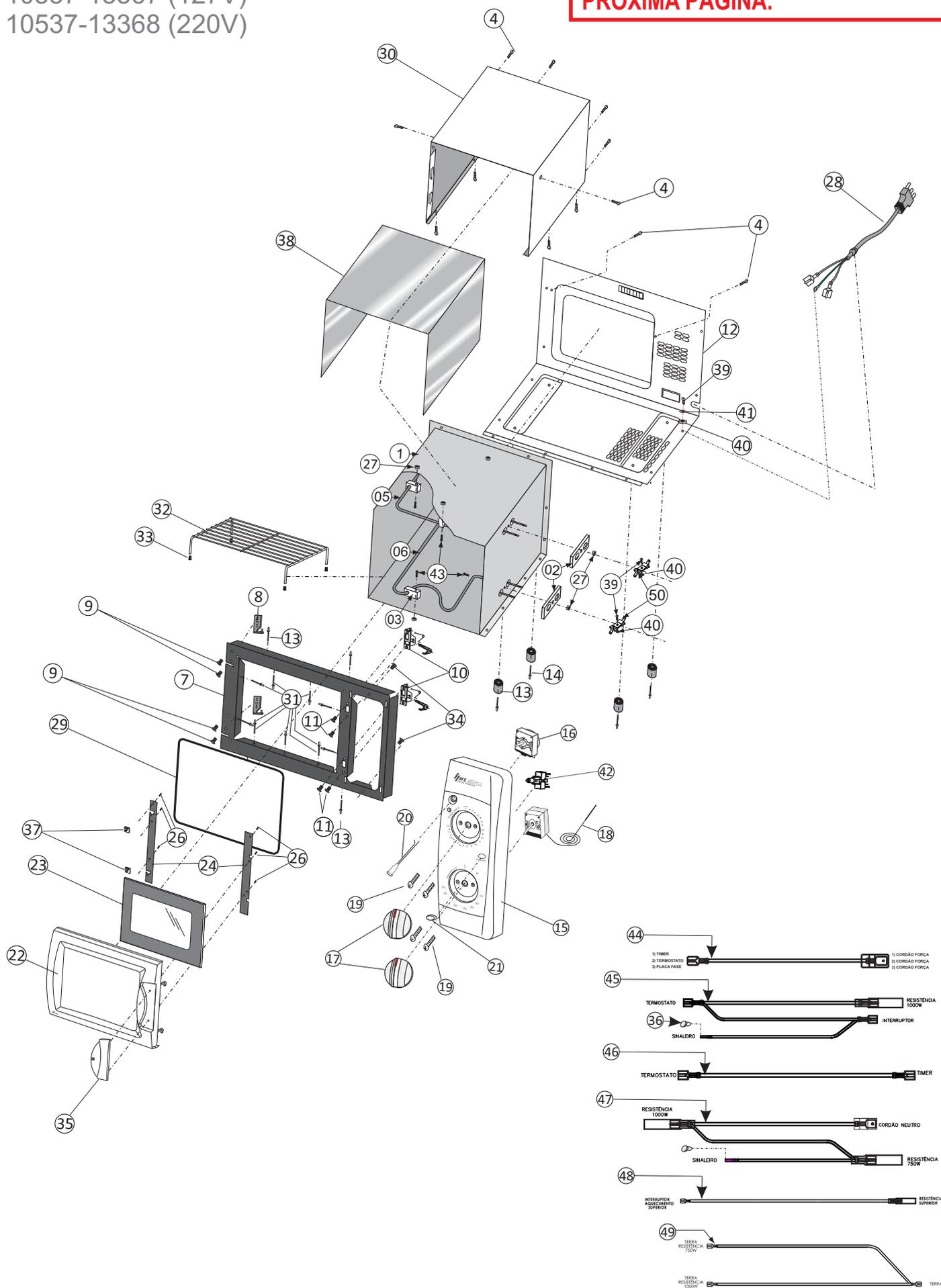
VISTA EXPLODIDA

FORNO HOT GRILL

10537-13367 (127V)

10537-13368 (220V)

**ATENÇÃO!!
AO EFETUAR PEDIDOS VERIFICAR
PRÓXIMA PÁGINA.**



INSTRUÇÕES DE MONTAGEM COM ADEQUAÇÃO A PORTARIA

A partir abril 2013, os fornos sofrerão alterações para adequação a portaria 371 do Inmetro.

Alguns componentes ilustrados nas imagens, não são intercambiáveis.

Caso o forno seja posterior a abril de 2013, solicitar pelos códigos descritos na lista de peças.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DAS PORCELANAS

O corpo interno do forno sofreu uma alteração nas furações de fixação dos suportes da resistência (porcelanas), tanto na parte interna como na lateral.

A furação foi alterada de 2,5mm para 5mm, com isso o corpo interno sofreu apenas uma nova revisão, sendo usado o mesmo item 10760.

Parafuso M4x
16mm Inox
(16360)

Suporte da
resistência
(16356)

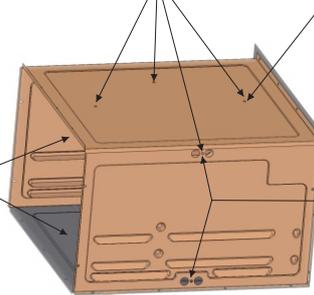
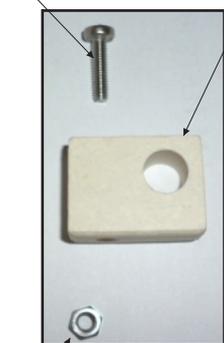
Porca fixada no parafuso na
parte externa do forno.

Furo com diâmetro 5mm

Corpo interno do forno

Suporte da resistência encaixado
no forno de dentro para fora.

O calço da resistência
continua sendo igual
para ambos os fornos



Porca M4 Inox
(2812)



LISTA DE PEÇAS

COD	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	18663	Conjunto corpo interno Hot Grill Easy Clean	1
2	67	Calço porcelana	2
3	16356	Suporte resistência (bloco ligação)	5
3	386*	Passa resistência	5
4	7938	Paraf cab lentilha SERR AA FC DIN 7981 M3,5 X 13 ZB	18
5	759	Resistência dobrada 220V 750W	1
5	728	Resistência dobrada 110V 750W	1
6	753	Resistência dobrada 220V 1000W	1
6	708	Resistência dobrada 110V 1000W	1
7	5458	Quadro pintado	1
8	10574	Conjunto dobradiça	2
9	10453	Parafuso cabeça escareada trilobular 3,5 x 8mm DIM ZM amarelo	4
10	963	Conjunto travamento	2
11	379	Parafuso cabeça escareada AA 3,5x16mm	4
12	966	Fundo inferior e traseiro	1
13	548	Rebite alumínio 4x9mm natural	8
14	388	Pé	4
15	10540	Painel tampografado	1
16	600	Timer DKJ-Y-120 16/30/32	1
17	9422	Conjunto manipulador e indicador	2
18	4344	Termostato 320°	1
19	380	Parafuso cabeça escareada 4x6mm	4
20	7667	Sinaleiro bivolt	1
21	11147	Tecla Forno Hot Grill Branca	1
22	7614	Moldura Forno Hot Grill	1
23	10579	Vidro serigrafado	1
24	20425	Cj suporte direito esquerdo do vidro forno	1
26	373	Parafuso cabeça flangeada AA 3,5x12mm	6
27	2812	Porca sextavada M4 inox	5
28	57	Cabo de alimentação 220V	1
28	56	Cabo de alimentação 127V	1
29	309	Guarnição	1
30	17623	Corpo externo branco	1
31	546	Rebite alumínio 4x9mm	9
32	10542	Grade	1
33	10615	Borracha de apoio pé grade	4
34	374	Parafuso cabeça flangeada AA 3,5x25mm	2
35	7620	Puxador	1
36	16002	Conector RBP P1B 150 C	2
37	5088	Trava da dobradiça	2
38	24123	Isolamento alumínio	1
39	477	Parafuso cabeça ovalada m 4x10mm din 7985 zn amarelo	5
40	20411	Porca sextavada aço carb. M4 ZA s/óleo	5
41	23	Arruela dentada 4din zn branco	1
42	344	Interruptor	1
43	16360	Paraf cab pan phi M4x16mm inox	5
44	20816	Chicote único (Cordão força-Timer / cordão força- Termostato / cordão força- placa fase)	1
45	20821	Chicote Triplo (Termostato- resistência 100W / Interruptor- Termostato / Interruptor- sinaleiro)	1
46	20822	Chicote único (Termostato – timer)	1
47	20823	Chicote quadruplo (Neutro- resistência 100W / resistência 100W- resistência 750W / resistência 750W- sinaleiro)	1
48	20825	Chicote único (Interruptor aquecimento superior / resistência superior)	1
49	22564	Chicote 127/220V forno Hot Grill terra	1
50	24552	Presilha aterramento	4

01

DEFEITO: termostato

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não liga ou não aquece.

CAUSA PROVÁVEL: a) bulbo mal posicionado no corpo interno; b) termostato defeituoso.

COMO CONSERTAR: a) posicionar o bulbo no encaixe do corpo interno; b) trocar termostato.

02

DEFEITO: resistência queimada

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não aquece; resistência estourada no corpo interno.

CAUSA PROVÁVEL: resistência defeituosa.

COMO CONSERTAR: trocar resistência.

03

DEFEITO: trava da porta não funciona

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: porta não fecha.

CAUSA PROVÁVEL: a) queda da mola; b) trava desarmada.

COMO CONSERTAR: recolocar a trava na mola e suporte da porta.

04

DEFEITO: corpo externo danificado

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto amassado.

CAUSA PROVÁVEL: a) mal acondicionamento; b) transporte incorreto do produto.

COMO CONSERTAR: trocar corpo externo.

05

DEFEITO: rede elétrica com defeito

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não funciona ou funciona parcialmente.

CAUSA PROVÁVEL: a) terminal desconectado; b) terminal conectado incorretamente.

COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação.

06

DEFEITO: produto não funciona

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: produto não funciona.

CAUSA PROVÁVEL: a) terminal desconectado; b) terminal conectado incorretamente.

COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação.

07

DEFEITO: não aquece o suficiente

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: não assa os alimentos ou demora para assá-los.

CAUSA PROVÁVEL: a) termostato defeituoso; b) consumidor não ligou o dourador c) terminal desconectado ou conectado incorretamente.

COMO CONSERTAR: a) trocar termostato; b) ligar chave dourador; c) verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação.

08

DEFEITO: porta solta

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: porta não fecha.

CAUSA PROVÁVEL: queda do produto, dobradiça mal encaixada, trava desarmada.

COMO CONSERTAR: trocar a moldura, reencaixar a moldura (porta) na dobradiça, rearmar a trava (puxando-a através do quadro, com algum tipo de gancho).

09

DEFEITO: moldura danificada

CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: moldura quebrada.

CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto.

COMO CONSERTAR: trocar a moldura.

- 10
DEFEITO: quadro com defeito
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: quadro amassado, que não permite o encaixe correto do painel, grade, bandeja e porta.
CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto.
COMO CONSERTAR: trocar quadro.
- 11
DEFEITO: painel com defeito
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: painel marcado, trincado ou quebrado.
CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; b) mal acondicionamento; c) transporte incorreto do produto.
COMO CONSERTAR: trocar painel.
- 12
DEFEITO: corpo interno
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: a) não permite correto encaixe da bandeja e grade; b) corpo interno arranhado.
CAUSA PROVÁVEL: a) queda do produto; mal acondicionamento; transporte incorreto do produto; b) limpeza incorreta; uso de material abrasivo.
COMO CONSERTAR: troca do corpo interno.
- 13
DEFEITO: visor solto
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: componente solto no painel.
CAUSA PROVÁVEL: a) batida ocasional; b) visor com defeito.
COMO CONSERTAR: trocar o visor ou reencaixá-lo.
- 14
DEFEITO: terminal solto
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: não liga ou não funciona determinada função.
CAUSA PROVÁVEL: defeito de fabricação.
COMO CONSERTAR: verificar rede elétrica e acompanhar sequência de instalação.
- 15
DEFEITO: corpo externo manchado
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: amarelamento do corpo externo.
CAUSA PROVÁVEL: a) produto acondicionado em locais inadequados ou exposto ao sol; b) escape de vapores, proveniente do corpo interno.
COMO CONSERTAR: Trocar corpo externo e verificar se não existe espaço entre o corpo externo e o quadro, caso exista desmontar o produto e vedar as frestas com silicone.
- 16
DEFEITO: produto sem defeito aparente
CONSEQUÊNCIA NO PRODUTO: -
CAUSA PROVÁVEL: consumidor não leu manual de instruções.
COMO CONSERTAR: verificar as instruções de uso.



IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO