

## Garantia

O seu forno Elétrico Fischer é garantido contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

• **03 (três) primeiros meses de garantia legal; 09 (nove) últimos meses de garantia contratual / especial.**

Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua Rede de Postos Autorizados ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos. A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou sua Rede de Postos Autorizados.

**O consumidor perderá automaticamente a garantia, Legal e Contratual, quando:**

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico (uso para fins comerciais, laboratoriais, industriais, etc);
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto, tais como, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, etc.;
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e / ou autorizada pela Irmãos Fischer S.A. Ind e Com;
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados;

• Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

**As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:**

- Despesas com a instalação do produto, bem como, com materiais; peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação;
- Serviços de manutenção e limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de insuficiência, interrupção, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações, e etc.;
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico;
- Danos em decorrência de fatos da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo.

**A garantia Contratual não cobre:**

- Vidros, lâmpadas, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grade, bandeja coletora de resíduos, manipuladores (botões) e puxadores, estes componentes possuem somente a garantia contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo ou produtos de mostruário (esses produtos tem garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto);

**Esclarecimento:**

Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao Posto Autorizado credenciado, bem como, as despesas decorrentes do mesmo.

No caso do Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de “deslocamento e/ou visita” ser custeada pelo consumidor.

**IMPORTANTE:**

AFISCHER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador.

Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega.

**CONSIDERAÇÕES GERAIS:**

- A Irmãos Fischer S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, 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, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do seu manual, sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, estão sujeitos à cobrança do consumidor.

## 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 15:30h

**IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO**

Rodovia Antônio Heil - km 23 nº 5600 - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080

fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br - CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

## Alertas de segurança

•Este aparelho não se destina à 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 sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 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 o mesmo (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.
- 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 aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas.;
- 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 a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a 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;

**CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE**



- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tencionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- 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;
- **Atenção:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

## 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, tomando 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	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	Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15'	0,40
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40'	0,78	Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50'	0,81
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60'	1,40	Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,66	Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25'	0,63
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	0:30'	1,02	Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35' a 0:45'	0,90
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20'	0,63	Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15'	0,43

**TODOS OS ASSADOS COM OS DOIS AQUECIMENTOS LIGADOS 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.

## Receitas

**BATATA RECHEADA**

**Ingredientes:**

4 batatas grandes  
1 copo de requeijão cremoso  
1 colher (sopa) de salsa picada  
1 colher (sopa) de cebolinha picada  
4 fatias de bacon  
Sal e pimenta a gosto

**Modo de Preparo:**

Lavar as batatas, secá-las e passar sal na casca. Embrulhar uma a uma em papel alumínio. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar as batatas num refratário e colocar no forno por 40min ou até que fiquem macias.

**Recheio:**

Dourar o bacon (já picado) em uma frigideira no FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, escorrer a gordura e misturar o requeijão, a salsa e a cebolinha e reservar. Temperar com sal e pimenta, cortar as batatas ao meio e remover a parte do miolo fazendo uma cavidade em cada batata. Amassar o que foi retirado da batata e acrescentar a mistura reservada. Rechear, arrumar em um refratário, salpicar com queijo ralado e levar ao forno para dourar na temperatura de 200°C por 15min.

**TORTA DE UVA**

**Ingredientes:**

3 ovos  
100g de margarina  
1 ½ xícara (chá) de açúcar  
½ xícara (chá) de amido de milho  
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 iogurte natural  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
700g de uvas vermelhas (sem caroço e cortadas ao meio)

**Calda:**

1 ½ xícara (chá) de suco de uva  
4 colheres (chá) de açúcar  
1 ½ colher (sopa) de amido de milho

**Modo Preparo:**

Na batedeira juntar a margarina e os ovos até ficar cremoso. Juntar o açúcar e o iogurte e bater tudo muito bem. Juntar o restante dos ingredientes secos. Colocar numa forma redonda untada e enfarinhada a metade da massa. Distribuir as uvas e cobrir com o restante da massa. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Em seguida, colocar o bolo no forno por 45min.

**Calda:**

Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até que forme uma calda. Desenformar o bolo, acrescentar as uvas restantes sobre ele ainda quente e espalhar a calda.

**FILÉ DE FRANGO RECHEADO**

**Ingredientes:**

1 kg de filé de frango sem osso (4 pedaços)  
1 lata de aspargos  
4 fatias de presunto  
8 fatias de queijo mussarela  
sal, pimenta a gosto

**Modo de Preparo:**

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo em cada filé. Enrolar um a um, se preferir prender com linha e palito. Enrolar em papel alumínio e colocar num refratário.

Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 45min. Retirar o papel alumínio e deixar mais 10min para dourar.

**MACARRÃO A QUATRO QUEIJOS**

**Ingredientes:**

1 pacote (500g) de macarrão tipo penne, cozido al dente

**Para o Molho:**

1 litro de leite  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1 cubo de caldo de galinha  
3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado  
3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
1 copo de requeijão ou sachê de queijo catupiry

**Modo de Preparo:**

No FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, juntar a margarina com a farinha de trigo, mexendo até dissolver. Acrescentar o leite aos poucos, mexendo até ferver. Juntar os queijos. Espalhar sobre o macarrão. Salpicar com queijo parmesão. Pré-aquecer o FORNO ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5 minutos, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a travessa no forno, por 20 minutos.

**PÃO DE QUEIJO**

**Ingredientes:**

3 ovos  
3 xícaras (chá) de polvilho doce  
1 xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de leite morno  
100g de queijo ralado  
sal a gosto

**Modo de Preparo:**

No liquidificador, colocar o polvilho, os ovos, o óleo, o leite e o queijo, bater até ficar homogêneo. Untar forminhas para empadas e despejar a massa até metade da forma. Dispon as forminhas numa assadeira. Pré-aquecer a FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5 minutos, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25 minutos.

# Forno elétrico HOT GRILL



Cód. Manual 10543 Rev.12

## Parabéns

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

## Sumário

- Identificando o produto ..... 02
- Características técnicas ..... 02
- Instruções de instalação ..... 03
- Instruções de instalação - parte elétrica ..... 03
- Utilizando o produto ..... 04
- Limpeza e manutenção ..... 05
- Alertas de segurança ..... 06
- Economia de energia / Consumo ..... 06
- Dicas ..... 06
- Receitas ..... 07
- SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer .....contra capa
- Garantia ..... contra capa

## Identificando o produto

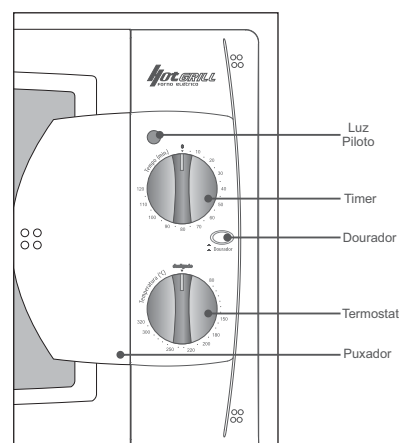
**Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

**Termostato:** Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celcius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo/descréscimo de 10°.

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

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

**Timer:** Tem como função desligar o forno no término do tempo programado, emitindo um aviso sonoro ao retornar para a posição "desliga".



### ACOMPANHAM O PRODUTO:

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

## Características técnicas

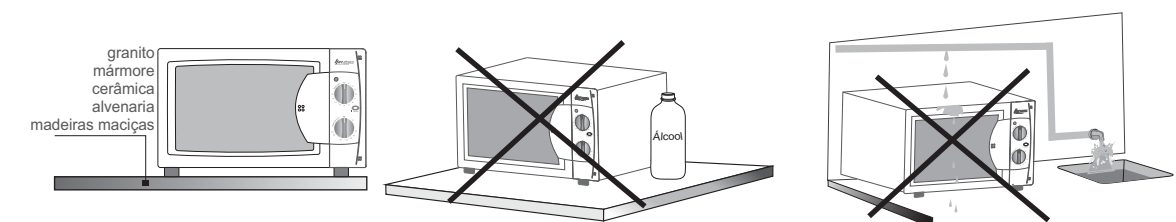
Forno Hot Grill 127V	Código 10537 - 13367
Forno Hot Grill 220V	Código 10537 - 13368
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Tensão	127V ou 220V
Corrente	127 V = 13,8 A 220 V = 7,95 A
Frequência	50 / 60Hz
Consumo	vide tabela pág. 6
Dimensões Externas	Altura - 360mm Largura - 577mm Profundidade - 490mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm Largura - 392mm Profundidade - 425mm
Peso do Produto	12,22 kg
Peso do Produto Embalado	12,57 kg
Volume	44 litros

## Instruções de Instalação

**IMPORTANTE!**  
**VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL**

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da assistência técnica credenciada, não sendo coberta 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**.

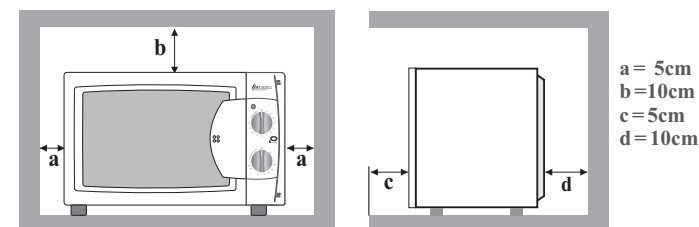
O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para um bom desempenho e para a segurança. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados.



- 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 colocá-lo 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.

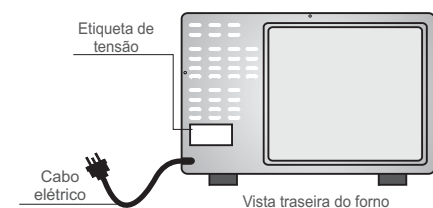
## Instruções de Instalação

### PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. O Forno Hot Grill possui cabo elétrico com 3 pinos (já aterrado).

Não utilizar conectores tipo "T".

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



Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado. A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno, ou seja:  
127V = 20A  
220V = 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.**

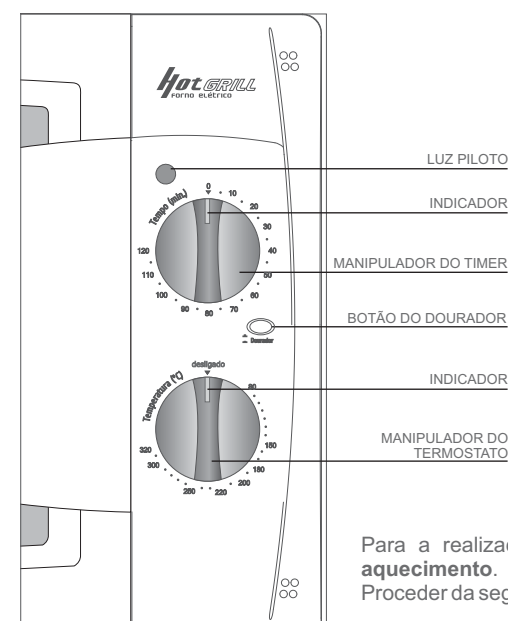
### OBSERVAÇÕES:

- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento; Caso a instalação da residência não possua esse sistema, solicitar a um electricista auxílio na execução.

## 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.

**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.**



Para iniciar qualquer operação deve-se:

- Selecionar o tempo desejado no timer;
- Selecionar a temperatura desejada no termostato 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;
- Aguardar o tempo do assado.

**OBS:** O botão dourador liga a resistência superior.

**ATENÇÃO:** Coincidir ao máximo os indicadores dos manipuladores com a temperatura e tempo desejados.

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do **pré-aquecimento**. Proceder da seguinte forma:

- 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 acende e apaga durante o funcionamento do forno. Essa oscilação é normal e 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 "des!".**

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

**Exemplo de assado (Bolo Inglês): Ajustar o timer em 5 min. e o termostato na temperatura de 200°C. Ligar o dourador.**

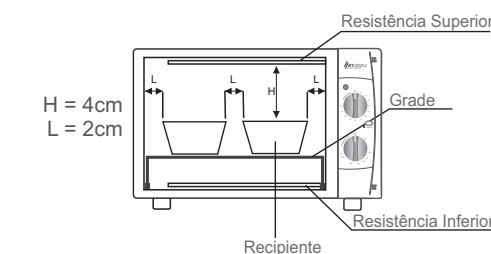
**Após o aviso sonoro colocar a massa no forno e reprogramar o timer em 30 min, deixando o dourador ligado. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.**

**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.



## Limpeza e manutenção

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 lâ de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão a pintura do forno.

### CORPO INTERNO 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 DO VIDRO

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode resultar em do quebra do vidro.

### 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.).

## Dicas

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Fischer Hot 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.