

Fogão de Indução
FISCHER

Manual de instruções



Cód. Manual 9021 Rev. 01



Parabéns

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

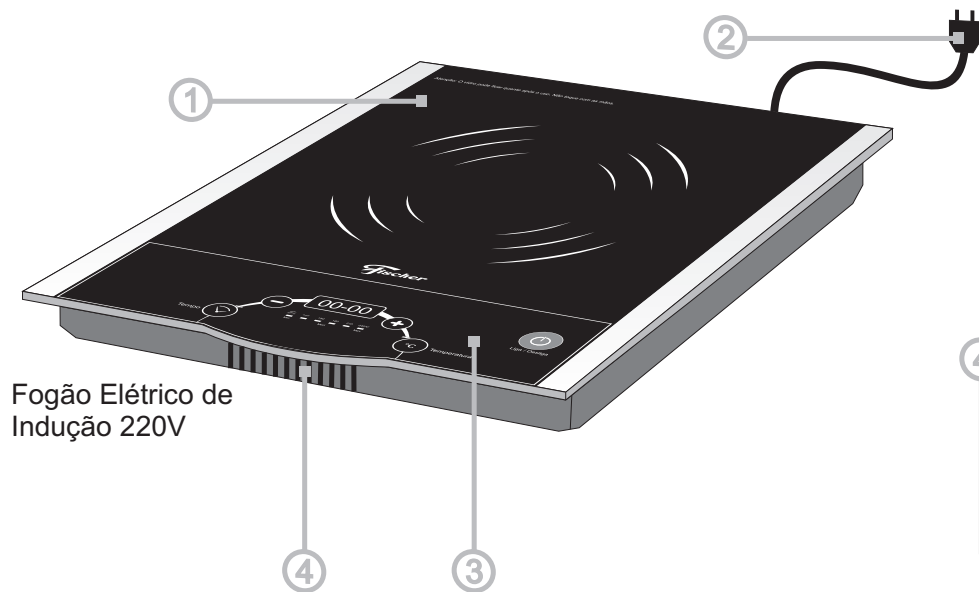
A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.



Sumário

• Identificando o produto	03
• Itens que acompanham o produto	03
• Características técnicas	04
• Cuidados	04
• Alertas de segurança	05
• Instruções de instalação	06
• Utilizando o produto	07
• Processo de indução	11
• Utensílios adequados.....	12
• Sistema de segurança.....	12
• Limpeza e manutenção do produto	13
• SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer.....	14
• Garantia.....	15

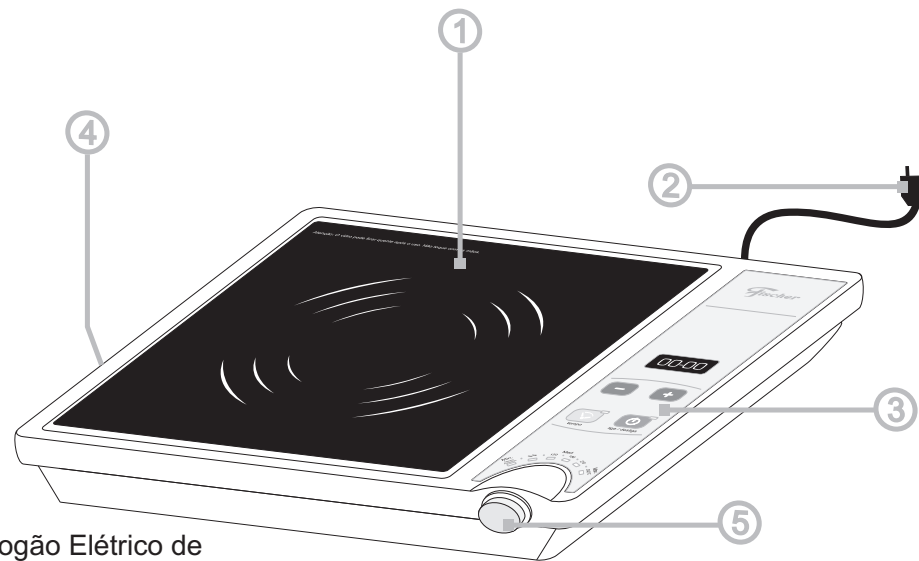
Identificando o produto



Fogão Elétrico de Indução 220V

Numeração:

- 1 - Mesa vitrocerâmica
- 2 - Cabo de alimentação
- 3 - Painel de controle
- 4 - Abertura para ventilação
- 5 - Botão dial



Fogão Elétrico de Indução 127V

Itens que acompanham o produto

- Manual de instruções
- Rede de postos autorizados
- Panela em inox com tampa em vidro temperado
- Grill de ferro fundido



Características técnicas

Fogão Elétrico de Indução Digital 220V

Código	5444-10138
Potência	2000 W
Frequência	60 Hz
Corrente	9,09 A
Tensão	220 V
Consumo energético	2 kWh
Tipo de acionamento	Botão eletrônico
Dimensões externas produto	6,5 x 30 x 35 cm (A x L x P)
Dimensões da embalagem	25 x 41,2 x 37,7 cm (A x L x P)
Peso do produto	2,77 Kg
Peso do produto embalado com panela e grill	6,25 Kg

Fogão Elétrico de Indução Dial 127V

Código	6967-10915
Potência	1300 W
Frequência	60 Hz
Corrente	10,23 A
Tensão	127 V
Consumo energético	1,3 kWh
Tipo de acionamento	Botão dial
Dimensões externas produto	6,5 x 38 x 32 cm (A x L x P)
Dimensões da embalagem	25,3 x 43,5 x 40,2 cm (A x L x P)
Peso do produto	2,98 Kg
Peso do produto embalado com panela e grill	6,37 Kg



Cuidados

- Para a segurança do usuário, não deve-se aquecer enlatados (latas fechadas), devido a alta temperatura gerada pelo fogão;
- Nunca utilizar o fogão com recipientes sem alimentos (vazios), pois prejudicará seu funcionamento e danificará o utensílio utilizado;
- Durante a utilização do produto, não tocar a superfície da mesa vitrocerâmica, para evitar possíveis queimaduras.

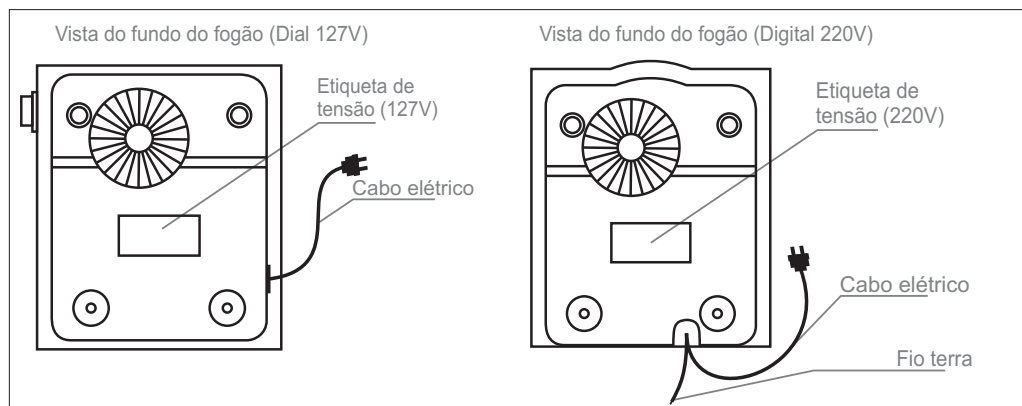


Alertas de segurança

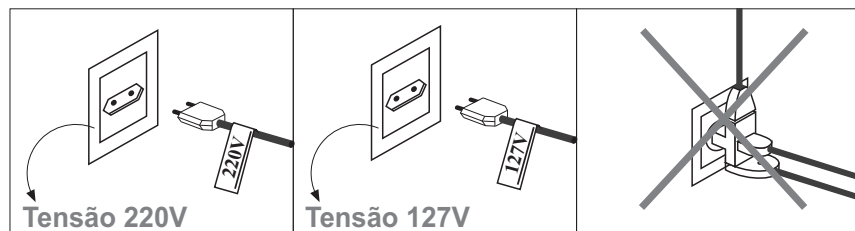
- Ler atentamente o manual de instruções antes de operar o fogão elétrico de indução;
- Certificar-se de que a tomada em que será ligado o produto está dimensionada corretamente. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente, potência e tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas;
- Evitar a utilização de extensões, emendas e conexões tipo “T”;
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento da residência. Caso a residência não possua rede de aterramento, procurar uma pessoa especializada para providenciá-la;
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação. Nunca utilizar uma tomada universal ou compartilhar uma tomada com outros aparelhos;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este esteja danificado, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo;
- Não posicionar ou operar o produto perto ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários. Não colocar objetos sobre o produto, além dos que são necessários para sua utilização;
- Não deixar que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionado ou esticando;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto o local de contato entre a panela e a mesa vitrocerâmica poderá estar quente. Cuidados devem ser tomados para evitar possíveis queimaduras;
- Tomar cuidado ao aquecer óleo para fritar alimentos para evitar queimaduras;
- Não deixar o produto desassistido quando em funcionamento;
- Crianças não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto, mantenha-as longe do produto quando em funcionamento;
- Utilizar sempre produtos normalizados e certificados pelo INMETRO;
- A Irmãos Fischer S/A não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

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

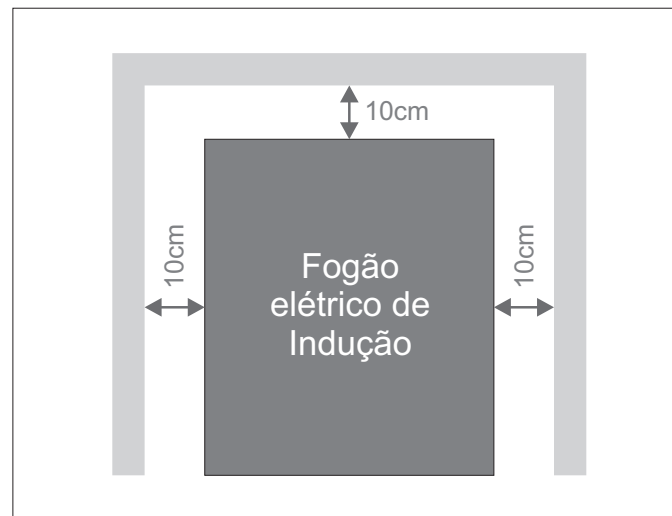
Para o Fogão Elétrico de Indução Digital 220V, deve-se providenciar aterramento, através do fio terra que acompanha o produto. O Fogão Elétrico de Indução Dial 127V não possui fio terra.



- Verificar se a tensão do fogão é igual à tomada da rede à qual será ligado.
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do fogão ou seja: 220V = 10A ou superior; 127V = 15A ou superior.
- Não utilizar conectores tipo "T" (benjamins ou derivados).
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, solicitar a orientação de um electricista quanto a secção dos fios.

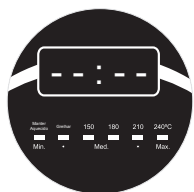
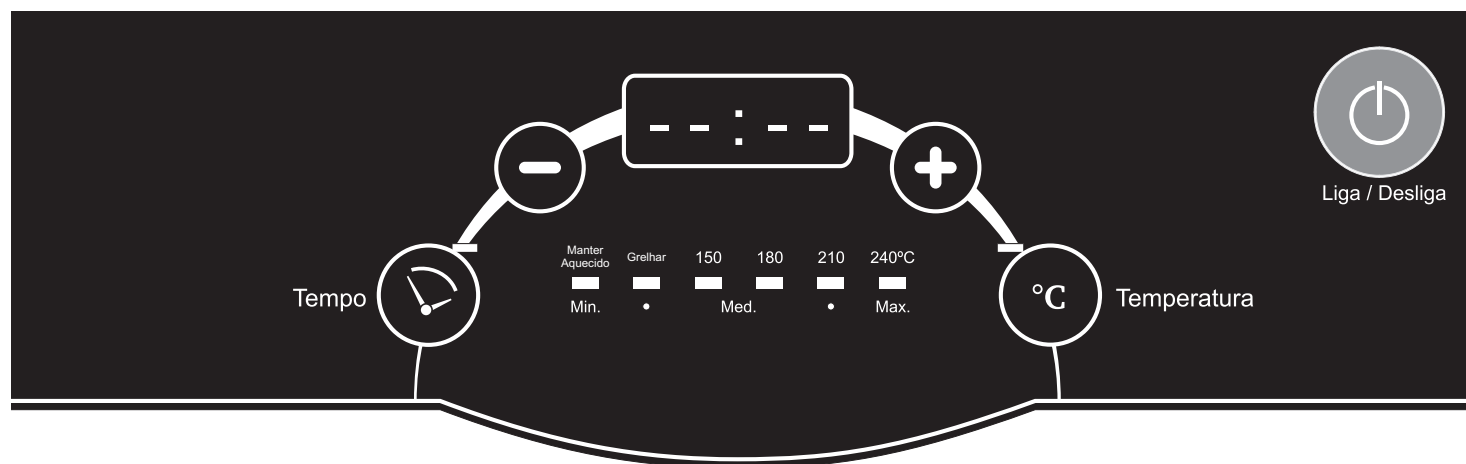


- O Fogão Elétrico de Indução deve ser instalado em superfície nivelada, respeitando a distância de 10cm entre o produto e as paredes, conforme desenho.
- Nunca utilizar o Fogão elétrico de Indução próximo de fogão à gás ou fogão à querosene, devido as altas temperaturas geradas pelo produto.
- Não utilizar o Fogão Elétrico de Indução sobre superfícies de ferro, para não prejudicar o funcionamento do campo magnético.
- **Não embutir o produto, de forma que obstrua sua abertura para ventilação.**



Utilizando o produto

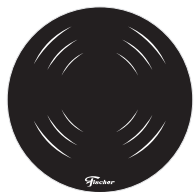
Painel de controle Fogão Digital 220V



Após ser conectada à rede elétrica, o fogão emitirá um aviso sonoro. Todo o display (LED) acende por 1 segundo e mostra: "--:--", indicando que está no modo desligado.



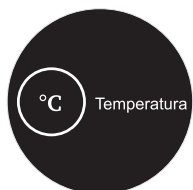
Comando "Liga/Desliga": pressionando o comando "*Liga/Desliga*", o fogão entra em estado de espera, com display mostrando "00:00". Transcorridos 2 minutos sem nenhum acionamento, o fogão desligará automaticamente.



Colocar a panela no centro da mesa vitrocerâmica, conforme marcação no vidro. O fogão somente iniciará aquecimento após o usuário programar a temperatura desejada e colocar a panela no local indicado (vide panelas adequadas para o produto na pág. 12).

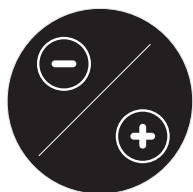


Função "Grelhar": nesta função usar apenas o grill de ferro fundido que acompanha o produto. Colocar o grill no centro da mesa vitrocerâmica, conforme marcação no vidro. Ligar o fogão e selecionar a função "Grelhar" através dos comandos "+" e "-".



Comando "Temperatura": Após pressionado *"liga/desliga"*, pressionar *"temperatura"*. Para ajustar conforme desejado utilizar os comandos "+" e "-". Pressionando *"temperatura"* várias vezes, esta alternará entre *"manter aquecido"* (manter o alimento aquecido) e *"180°C"*, sucessivamente.

Se *"temperatura"* for pressionada e a panela apropriada não estiver no centro da mesa vitrocerâmica, o Fogão Elétrico de Indução retornará ao modo desligado após emitir sinal durante 1min. Se a panela estiver no centro da mesa vitrocerâmica e a temperatura não for selecionada, o fogão não iniciará aquecimento. No decorrer do cozimento, é possível aumentar ou diminuir a temperatura através dos comandos "+" e "-".



Comandos "+" e "-": Após pressionar *"liga/desliga"* e na seqüência os comandos "+" ou "-", o fogão iniciará automaticamente na temperatura de 180°C. Pressionando "+" ou "-" é possível ajustar a temperatura de acordo com as opções disponíveis (de *"manter aquecido"* à 240°C). Estes comandos são utilizados também para ajustar o tempo de cozimento, após pressionar *"tempo"*.



Comando "Tempo": Após pressionar *"liga/desliga"*, pressionar *"tempo"*, para selecionar o tempo desejado utilizando os comandos "+" e "-". O display pisca e mostra "00:00". Enquanto pisca, pressionar "+" ou "-" para selecionar o tempo, que corre de minuto em minuto. Ao manter "+" ou "-" pressionados, o tempo corre de 10 em 10 minutos. O display confirma o ajuste automaticamente após 5 segundos. A seleção de tempo funciona como timer e o fogão desliga no término do valor ajustado. O ajuste de tempo não é necessário para o funcionamento do fogão. Se não for ajustado, ele ascende, se for ajustado, funciona como timer, regredindo. Se "+" ou "-" ou *"temperatura"* não forem pressionados para iniciar aquecimento, dentro de 2 minutos o fogão de indução desligará automaticamente. O maior tempo programável é de 3 horas e o menor é de 1 minuto. Pressionando a chave tempo novamente, após já ter sido ajustado, o mesmo é zerado. Durante o decorrer do tempo, pode-se pressionar "+" e "-" para alterar a temperatura.

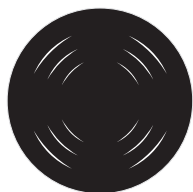
Utilizando o produto

Após ser conectado à rede elétrica, o fogão emitirá um aviso sonoro.

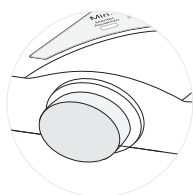
Painel de controle
Fogão Dial 127V



Comando "Liga/Desliga": pressionando "*Liga/Desliga*", o led indicativo permanece piscando e o fogão entra em estado de espera, com display mostrando "- :- -". O fogão iniciará aquecimento quando o Dial for girado para esquerda ou direita, para seleção de temperatura.



Colocar a panela no centro da mesa vitrocerâmica, conforme marcação no vidro. O fogão somente iniciará aquecimento após o usuário ajustar a temperatura desejada e colocar a panela no local indicado (vide painelas adequadas ao produto na pág. 12).



Botão Dial: girar o dial para esquerda ou direita, para selecionar a temperatura, aumentando ou diminuindo um nível cada vez que o botão é girado. O fogão detectará a panela automaticamente. Caso não haja nenhuma panela ou a panela seja inadequada, o fogão emitirá aviso sonoro durante 1 minuto e desligará automaticamente.



Comando "Tempo": Após pressionar "*liga/desliga*", pressionar "*tempo*", para selecionar o tempo desejado, utilizando os comandos "+" e "-". O display pisca e mostra "00:00". Enquanto pisca, pressionar as chaves "+" ou "-" para selecionar o tempo (o tempo corre de minuto em minuto). Ao manter "+" ou "-" pressionados, o tempo corre de 10 em 10 minutos. O display confirma o ajuste automaticamente após 5 segundos. A seleção de tempo funciona como timer e o fogão desliga no término do valor ajustado. O ajuste de tempo não é necessário para o funcionamento do fogão. Se não for ajustado, ele ascende, se for ajustado, funciona como timer, regredindo. Se nenhum dos comandos "+" ou "-" ou "*temperatura*" forem pressionados para iniciar aquecimento, dentro de 2 minutos o fogão de indução desligará automaticamente. O maior tempo programável é de 3 horas e o menor é de 1 minuto. Pressionando a chave tempo novamente, após já ter sido ajustado, o mesmo é zerado. No decorrer do tempo, pode-se girar o botão dial para ajustar a temperatura.



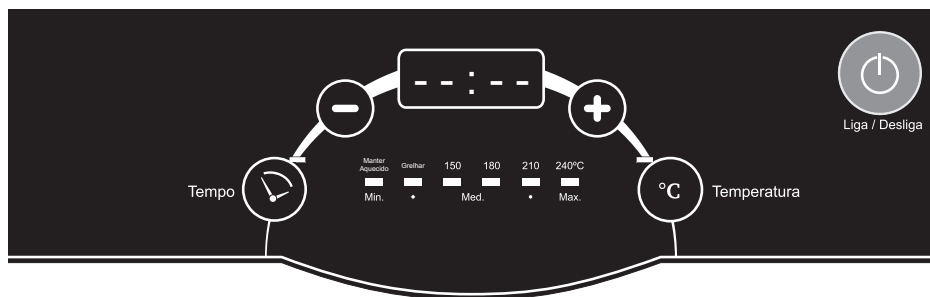
Utilizando o produto



Função “Grelhar”: nesta função usar apenas o grill de ferro fundido que acompanha o produto. Colocar o grill no centro da mesa vitrocerâmica, conforme marcação no vidro. Ligar o fogão e escolher a função “Grelhar” através das chaves “+” e “-”.

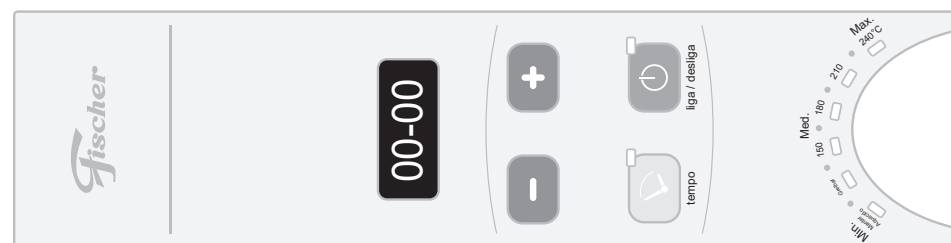
Atenção !

Nunca encostar recipientes quentes no painel de controle, pois poderá derreter o revestimento.



Painel de controle
Fogão Elétrico de Indução Digital 220V

Painel de controle
Fogão Elétrico de Indução Dial 127V





Processo de Indução

O princípio de funcionamento do Fogão Elétrico de Indução Fischer parte da geração de um campo magnético controlado, que aquece apenas a panela posicionada no centro da mesa vitrocerâmica. Esta panela deve ter o fundo obrigatoriamente em material ferroso (que é atraído por ímã). Não é aconselhada a utilização do grill de ferro para aquecer outras panelas de materiais como alumínio ou vidro. O grill deve ser utilizado apenas para cozer alimentos. Os danos poderiam ser grandes, pois o aquecimento ocorreria com incidência acentuada apenas no grill de ferro, que sem qualquer alimento em seu interior, poderia rachar ou causar o super aquecimento do fogão.



Comparativo com fogão convencional

Quanto a relações de tempo, pode-se ter um comparativo da eficiência do Fogão de Indução através do tempo de ebulição da água. O Fogão Elétrico de Indução ferve 1 litro de água em aproximadamente 4 minutos e 30 segundos, enquanto um fogão a gás convencional aquece a mesma quantidade em aproximadamente 6 minutos.



Utilização de temperaturas

Abaixo, sugestão de temperaturas e seus respectivos alimentos. O usuário pode trabalhar entre as faixas de temperaturas, conforme sua necessidade.

Manter aquecido: após o cozimento do alimento, para mantê-lo aquecido ou na preparação de fondues;

Grelhar: utilizar para grelhar carnes, frutas, etc;

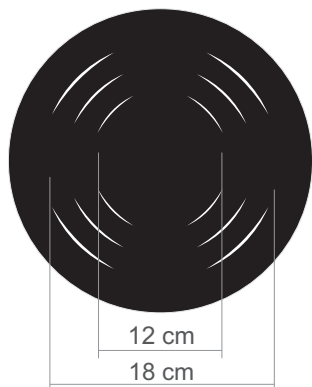
150 a 180°C: no cozimento de massas, na preparação de arroz, molhos ou apenas para refogar alimentos;

210 a 240°C: na fervura de água, leite ou quando necessário para acelerar o processo de cozimento;

Como o Fogão Elétrico de Indução possui rendimento superior aos fogões a gás convencionais, o usuário deve ficar atento a quantidade de água utilizada nos cozimentos, pois como a ebulição torna-se mais rápida, talvez seja necessário uma reposição.

Recipientes Adequados

Para o funcionamento do Fogão Elétrico de Indução é **necessário que as painelas utilizadas contêmam materiais de indução magnética em seu fundo, ou seja, que possuam metal ferroso e tenham o fundo plano**. O diâmetro mínimo da painela deve ser de 12 cm e o máximo de 18 cm.



Panela de aço inoxidável com fundo triplo



Panela de Ferro



Frigideira de ferro



Chaleira de aço inoxidável com fundo triplo



Utensílios esmaltados



Assadeira de ferro

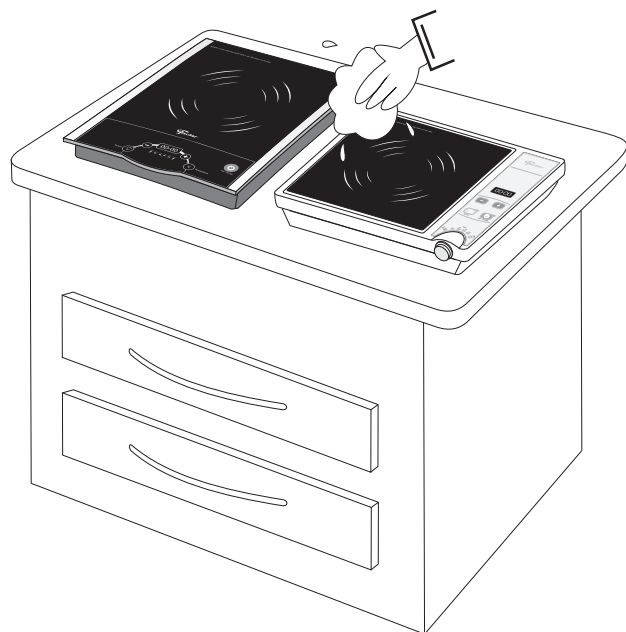
Sistema de Segurança

O Fogão Elétrico de Indução possui um sistema inteligente de proteção automática. Caso ocorra alguma anomalia, o display indica um código, conforme tabela abaixo. Caso o problema persista contatar um assistente técnico da Rede de Postos Autorizados Fischer.

Display	Anomalia
E:01	Circuito aberto (o sensor principal está anormal)
E:02	Curto circuito (o sensor principal está anormal)
E:03	Alta temperatura (o sensor principal está anormal)
E:04	Circuito aberto (o sensor do pino de radiação está anormal)
E:05	Curto circuito (o sensor do pino de radiação está anormal)

Display	Anomalia
E:06	Alta temperatura (sensor do pino de radiação)
E:07	Proteção de baixa voltagem
E:08	Proteção de alta voltagem
E:10	Proteção de alta temperatura interna
E:11	Segurança de falha do sensor principal

Antes de limpar Fogão Elétrico de Indução, desconectá-lo da rede elétrica. Cuidar para que a superfície da mesa vitrocerâmica não esteja quente.



Mesa Vitrocerâmica:

- Utilizar sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água (não em excesso). Pode-se utilizar lã de aço (fina), embebida em detergente para limpeza pesada. Secar bem após a limpeza;
- Não deixar restos de produtos de limpeza no vidro;
- Eliminar pequenas sujeiras com um pano úmido;
- Nunca usar produtos como limpa-forno, sapólio, esponjas de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover sujeira impregnada;
- Manchas produzidas por água quente na superfície podem ser eliminadas com uma solução de vinagre e limão;
- No caso de queda de açúcar ou alimentos adocicados na mesa vitrocerâmica, devem ser removidos com a superfície morna, com detergente e esponja macia.

As peças plásticas do fogão de indução devem ser limpas com um pano levemente umido e macio. É importante não utilizar água em excesso, produtos abrasivos ou objetos pontiagudos. Caso haja poeira acumulada em torno das aberturas de ventilação, limpá-las com uma escova de cerdas macias.

- Para desligar o fogão, pressionar a chave "Liga/Desliga" e só então desconectá-lo da tomada puxando pelo plugue;
- Nunca enxaguar abundantemente o fogão, para não danificá-lo;
- O Fogão Elétrico de Indução deve ser limpo regularmente para prevenir que impurezas entrem nas aberturas de ventilação e afetem seu funcionamento;
- A substituição do cabo de alimentação deverá ser feita somente por pessoal especializado;
- Recomendamos que a manutenção ou conserto do produto seja feito pela Rede de Postos Autorizados Fischer. É imprescindível que tais atividades sejam realizadas por pessoal qualificado.

ECONOMIA DE ENERGIA

Com o Fogão Elétrico de Indução Fischer você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Mesmo assim, temos algumas dicas para a economia de energia:

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

Para esclarecer dúvidas e receber opiniões, 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

Os Fogões Elétricos de Indução Fischer são garantidos 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



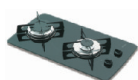
Forno Grill Star



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



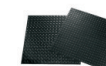
Runner New SX Masculina



Betoneira 400 litros



Carrinho 60 litros



Pisos de Borracha

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

