

Este produto é certificado pelo INMETRO e está em conformidade com a PORTARIA INMETRO Nº 371/2009.

ACESSE : [www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br) ou o nosso Website [www.wokgrill.com.br](http://www.wokgrill.com.br) para maiores informações.

Para mau funcionamento, defeitos, danos nas peças e partes da WOK GRILL e para a reclamação da garantia, o usuário deverá procurar o nosso Serviço de atendimento ao cliente.



<http://www.inmetro.gov.br/>



Modelo KL- B - 360F

## Manual de instruções Guia rápido

### CONTEÚDO

#### ■ 01 - PAINEL TIPO WOK

#### ■ 01 - TAMPAS DE VIDRO COM SISTEMA DE AQUECIMENTO.

#### ■ 01 - TAMPAS DE VIDRO SIMPLES

#### ■ 01 - GRELHA CIRCULAR INTERNA

#### ■ 01 - TRIPÉ CIRCULAR DE APOIO COM SILICONE ANTIDERRAPANTE

#### ■ 01 - MANUAL DE INSTRUÇÕES

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS 1

Acesse nosso Website e Redes sociais para maiores informações sobre as nossas políticas de atendimento ao consumidor, descritivo do produto, acessórios disponíveis, manual de instruções e receitas através do navegador padrão de seu Computador, Celular ou Tablet.

#### WEBSITE

<http://www.wokgrill.com.br/>

#### MANUAL COMPLETO

<http://www.wokgrill.com.br/manual>

#### DESCRIPTIVO DO PRODUTO

<http://www.wokgrill.com.br/descriptivo>

#### POLÍTICA DO SAC

<http://www.wokgrill.com.br/sac>

#### FACEBOOK

<http://www.facebook.com/wokgrill>

#### INSTAGRAM

<http://www.instagram.com/wokgrill>



**WOK GRILL®**

FORNO ELÉTRICO

#### IMPORTADOR :

WG COM. IMP. E EXP. LTDA.

#### FABRICANTE :

TAIWAN KANLEE CO., LTD

CNPJ : 01.947.459/0001-60



PRODUZIDO EM R.O.C. (TAIWAN)

### ATENDIMENTO AO CLIENTE 7

#### CONTATO VIA E-MAIL:

Dúvidas frequentes:  
[ATENDIMENTO@WOKGRILL.COM.BR](mailto:ATENDIMENTO@WOKGRILL.COM.BR)

Suporte técnico:  
[SAC@WOKGRILL.COM.BR](mailto:SAC@WOKGRILL.COM.BR)

#### CONTATO VIA TELEFONE :

**Tel: +55 (11) 3229-1200**

\* segunda a sexta das 9h as 16hs

#### CONTATO VIA CORREIO | ATENDIMENTO BALCÃO

RUA CUBATÃO, 86 - SALA 1105  
VILA MARIANA - SÃO PAULO/SP  
CEP: 04013-000  
BRASIL

### ESPECIFICAÇÕES DO APARELHO 2

**01. TENSÃO DE ENTRADA:** AC 110V~127V ou AC 220V

**02. POTÊNCIA MÁXIMA:** 1400W

**03. FREQUÊNCIA:** 50Hz ~ 60Hz

**04. DIMENSÕES:** 350 x 465 x 370 mm  
Montado para uso | Altura x Largura x Profundidade

**05. DIMENSÕES EMBALAGEM:**

**255mm x 380mm x 370 mm**  
Altura x Largura x Profundidade

**06. PESO LÍQUIDO:** 8,2 kg

**07. PESO BRUTO:** 8,7 kg

**08. PAINEL:** Composto Metálico com Ligas de Titânio.

### ESPECIFICAÇÕES DOS CONTROLES 3

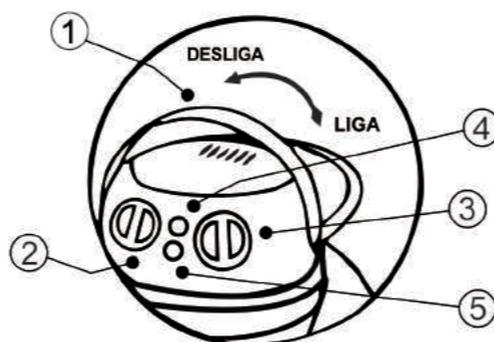
**1. ALÇA COM FUNÇÃO DE INTERRUPTOR**

**2. BOTÃO TEMPORIZADOR:** 0 ~ 60 minutos

**3. BOTÃO TEMPERATURA:** Máximo de 250 °C

**4. LUZ FUNCIONAMENTO**

**5. LUZ AQUECIMENTO**



### GARANTIA 6

A Garantia de 01 ano é válida a partir da data de emissão de Nota Fiscal de compra e venda do produto, sendo essa a comprovação da existência e da vigência da mesma.

A Garantia se limita à defeitos de fabricação e não pode ser estendida ao desgaste dos componentes e por danos de causas diversas.

Evite o contato com as demais partes da tampa, principalmente com o vidro para evitar queimaduras e acidentes.



**06.** Mantenha longe do aparelho elétrico durante o seu funcionamento produtos de fácil combustão / explosão. (Ex.: Álcool, isqueiros, sprays, etc).

**07.** Antes de limpar, espere o resfriamento total do forno WOK GRILL.

**08.** Na limpeza, primeiro retirar os resíduos que ficam no fundo da panela. Recomenda-se a separação de gordura (óleo) para reciclagem, evitando o despejo no sistema de saneamento público). em seguida lave a panela WOK GRILL normalmente.

**OBS:** A tampa de vidro com sistema de aquecimento deve ser primeiramente limpa com um pano ou papel toalha umedecido somente em água para retirada da gordura e posteriormente com um pano ou papel toalha umedecido em Álcool 46° para uma maior higienização.

Para a limpeza profunda da tampa aquecedora, esta deve ser desmontada e separada do núcleo elétrico. **NUNCA** lavar a parte elétrica com água.

**VÍDEO | LIMPEZA SIMPLES E PROFUNDA**  
<http://www.wokgrill.com.br/limpeza>

### INSTRUÇÕES DE USO 4

**A -** Encaixe a panela WOK sobre o tripé circular.

**B -** Coloque a grelha circular no interior na panela.

**C -** Ponha o alimento sobre a grelha.

**D -** Feche com a tampa de vidro segurando pela alça. ①

**E -** Manter a alça na posição vertical.

**F -** Conecte o plugue na tomada com voltagem correspondente.

**G -** Ajuste o controle de aquecimento na temperatura desejada.

**H -** Ajuste o temporizador no tempo de cozimento desejado.

**I -** Abaixe a alça para posição horizontal para iniciar o funcionamento. ①

**J -** Observe a evolução do cozimento.

### RECOMENDAÇÕES PARA O MANUSEIO 5

**01.** Ligar sempre o aparelho na voltagem correta e com a tomada adequada para sua rede elétrica.

**02.** Enquanto em funcionamento e/ou aquecido, evite o contato direto com o forno sem proteção.

Sempre posicione a alça na posição DESLIGA antes de remover a tampa de vidro.

**03. NUNCA** movimentar o conjunto do forno WOK GRILL enquanto quente ou plugado na rede elétrica.

**04. NUNCA** jogar água ou outro líquido na tampa de vidro com sistema de aquecimento para evitar choques na parte elétrica e choques térmicos no vidro enquanto este estiver aquecido.

**05. NUNCA** imergir ou lavar com água o conjunto de sistema de aquecimento.

Caso um incidente dessa natureza aconteça, o conjunto de sistema de aquecimento deve ser seco completamente antes de ser conectado novamente à rede elétrica.

**K -** Retire o alimento cozido no ponto desejado e sirva-se.

**L -** Repita os procedimentos seguindo sempre as recomendações de cuidados no manuseio desse produto.

**M -** Caso mesmo seguindo as instruções acima houver o não funcionamento, favor entrar em contato com o nosso SAC.

#### OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

O aquecimento tem início somente quando ligado em conjunto com o temporizador. A temperatura poderá ser ajustada durante o funcionamento.

Se necessário, o procedimento pode ser interrompido a qualquer momento antes do término do funcionamento do temporizador.

Assim que o temporizador desligar, o forno encerra o aquecimento, mas permanece com o ventilador ligado para o resfriamento da temperatura do conjunto.

**Retornar a alça para a posição vertical, interrompe o funcionamento do forno.**