



Fischer

1161
rev. 03

Fornos Elétricos Embutir



Manual de Instruções e Rede de Autorizados



IRMÃOS **Fischer** S.A. IND. COM.

Rodovia Antônio Heil, km 23 - Tel:(47) 3251-2000 - Fax: (47) 3350-1080 - Cx. Postal 255 - 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Rua Inhambú, 1341 - Bairro Moema - Tel:(11) 5531-7711 - Fax:(11) 5531-7530 - CEP: 04520-014 - São Paulo - SP - Brasil
Internet: Home Page: <http://www.fischer.com.br> - E-mail: sac@fischer.com.br

Conheça a linha de Produtos Fischer



Ao comprar o seu produto FISCHER você fez a escolha certa!
A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos apresentarem altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a FISCHER, além de bons produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente e atencioso.

Obrigado pela preferência dada aos Produtos FISCHER.

Índice

- 1) Avisos Gerais
- 2) Alertas de Segurança
- 3) Tabela com Dados Técnicos do Produto
- 4) Instruções para Instalação
- 5) Instruções para Operação do Produto
- 6) Instruções para Limpeza
- 7) Instruções para Manutenção
- 8) Receitas
- 9) Termo de Garantia
- 10) Lista de Postos Autorizados

1 - Avisos Gerais

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto FISCHER.

Este produto é para uso doméstico: A utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.

Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual à tensão da tomada à qual será ligado.

A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado FISCHER, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

A Irmãos Fischer S/A Ind e Com se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto. A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará com que este se derreta, dificultando a remoção e limpeza posterior.

Utilize tomadas ou outros tipos de conexões que estejam de acordo com a corrente apontada para o produto (vide Tabela com Dados Técnicos do Produto, no item 3 deste manual). Certifique-se, também, que a fiação elétrica esteja de acordo com as recomendações de tal tabela.

2 - Alertas de Segurança

* Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/ tensão informadas para o produto na tabela de dados técnicos.

* A tomada ou conector a ser ligado o plug do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

* Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois podem vir a afetar a segurança do produto.

* A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo.

* Não posicione ou opere seu produto perto de materiais inflamáveis.

* Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes.

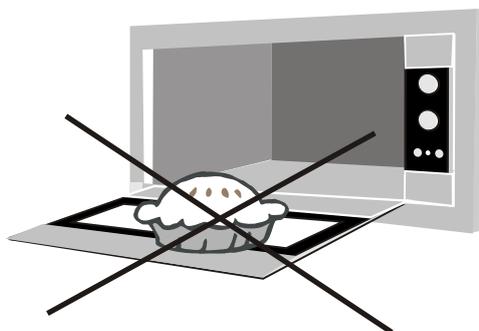
* Sempre remova o cabo de alimentação da parede durante a limpeza e manutenção do produto.

* A conexão à rede elétrica deverá ser desligada antes de qualquer intervenção de conserto ou instalação.

* Quando retirar da tomada, nunca puxe o cabo de alimentação, sempre remova pelo plugue.

2 - Alertas de Segurança

- * Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras.
- * Nunca toque nos elementos de aquecimento (resistências, porta, vidro, etc.).
- * Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento.
- * Crianças não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do produto quando em funcionamento.
- * 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.
- * Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância perto do produto em funcionamento. Elas podem se ferir muito seriamente. Nunca permita que elas brinquem fazendo uso de seu eletrodoméstico.
- * Este produto prevê aterramento do mesmo. Para sua segurança, conecte o fio terra à rede de aterramento de sua residência.
- * Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos de embalagem.
- * Nunca use o neutro da rede para aterramento.
- * Não utilize conexões tipo "T"
- * Evite a utilização de extensões ou emendas, caso sua residência não possua rede de aterramento. Procure uma pessoa especializada para providenciar tal rede.
- * Use sempre produtos normalizados e certificados pelo INMETRO.
- * O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
- * Nunca utilize a porta do forno quando aberta, para apoiar recipientes, pois poderá causar danos ao seu forno.



3 - Tabela com Dados Técnicos



IRMÃOS Fischer S.A IND. E COM.

FICHA TÉCNICA

PRODUTO: Forno Elétrico Embutir Fit		MODELO: 1839-5800 (127V) 1839-5801 (220V)	
VOLTAGEM	127 ou 220V	COD. EAN 127	789651330370-6
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA	1750W	COD. EAN 220 V	789651330371-3
FREQUÊNCIA	60 Hz	CAIXA COLETIVA	NÃO
CORRENTE EM 127 V	13,8 A	DIMENSÕES EXTERNAS DO PRODUTO(A x L x P)	42 x 66,5 x 50,5 cm
CORRENTE EM 220 V	7,95 A	DIMENSÕES EXT. DA EMBALAGEM (A x L x P)	45,7 x 69,7 x 53,4 cm
CONSUMO ENERGÉTICO	0,96 kWh	LÂMPADAS	1 x 15 W
TIPO DE ACIONAMENTO	TIMER DE 120min E TERMOSTATO DE 320°C	DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO	36,3(A) x 60(L) x 50(P) cm
TEMPO DO CICLO MÁXIMO	120 min.	VOLUME UNITÁRIO DO PRODUTO EMBALADO	0,17m ³
TEMPERATURA MÁXIMA	320 °C	Q'TDE DE PRODUTOS EM CONTAINER DE 20 PÉS	175
FIO TERRA	SIM	Q'TDE DE PRODUTOS EM CONTAINER DE 40 PÉS	365
COMPRIMENTO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	1,5 metros	Q'TDE DE PALLETS / CAMINHÃO (2,4 x 7,3 m)	14
TIPO DE PLUG	PADRÃO ABNT	Q'TDE DE PRODUTOS / CAMINHÃO	112
COR/ ACABAMENTO	INOX ESCOVADO	PESO DO PRODUTO EMBALADO	17,800 kg
CLASSIFICAÇÃO FISCAL	8516.60.00	PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM	16,800 kg
VOLUME	44 LITROS	Q'TDE DE CAMADAS / PALLETS	2
ACESSÓRIOS NA CAIXA DA EMBALAGEM	MANUAL DE INSTRUÇÕES E REDE DE POSTOS AUTORIZADOS KIT DE FIXAÇÃO	Q'TDE DE PRODUTOS POR PALLETS	2 x 4

3 - Tabela com Dados Técnicos



IRMÃOS Fischer S.A IND. E COM.

FICHA TÉCNICA

PRODUTO: Forno Elétrico Embutir Branco		MODELO: 4372-9155 (127V) 4372-9154 (220V)	
VOLTAGEM	127 ou 220V	COD. EAN 127	789651330828-2
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA	1750W	COD. EAN 220 V	789651330827-5
FREQUÊNCIA	60 Hz	CAIXA COLETIVA	NÃO
CORRENTE EM 127 V	13,8 A	DIMENSÕES EXTERNAS DO PRODUTO(A x L x P)	42 x 66,5 x 50,5 cm
CORRENTE EM 220 V	7,95 A	DIMENSÕES EXT. DA EMBALAGEM (A x L x P)	45,7 x 69,7 x 53,4 cm
CONSUMO ENERGÉTICO	0,96 kWh	LÂMPADAS	1 x 15 W
TIPO DE ACIONAMENTO	TIMER DE 120min E TERMOSTATO DE 320°C	DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO	36,5(A) x 60(L) x 50(P) cm
TEMPO DO CICLO MÁXIMO	120 min.	VOLUME UNITÁRIO DO PRODUTO EMBALADO	0,17m³
TEMPERATURA MÁXIMA	320 °C	QTDE DE PRODUTOS EM CONTAINER DE 20 PÉS	175
FIO TERRA	SIM	QTDE DE PRODUTOS EM CONTAINER DE 40 PÉS	365
COMPRIMENTO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	1,5 metros	QTDE DE PALLETS / CAMINHÃO (2,4 x 7,3 m)	14
TIPO DE PLUG	PADRÃO ABNT	QTDE DE PRODUTOS / CAMINHÃO	112
COR/ ACABAMENTO	Branco	PESO DO PRODUTO EMBALADO	17,800 kg
CLASSIFICAÇÃO FISCAL	8516.60.00	PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM	16,800 kg
VOLUME	44 LITROS	QTDE DE CAMADAS / PALLETS	2
ACESSÓRIOS NA CAIXA DA EMBALAGEM	MANUAL DE INSTRUÇÕES E REDE DE POSTOS AUTORIZADOS KIT DE FIXAÇÃO	QTDE DE PRODUTOS POR PALLETS	2 x 4

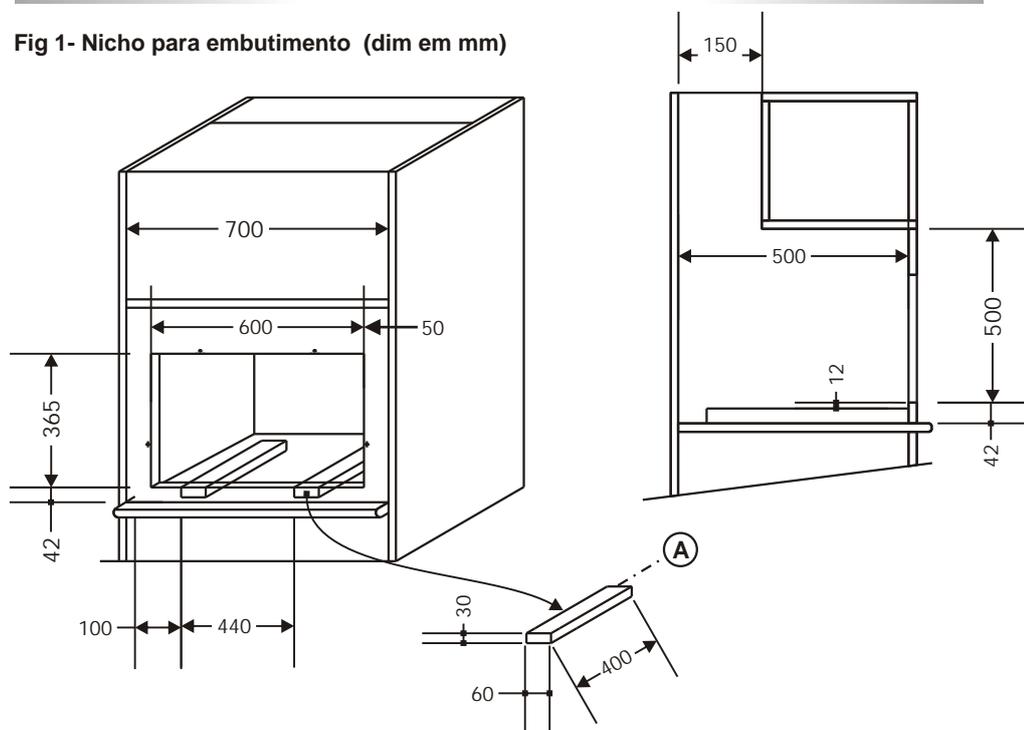


SAC SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

No horário comercial de segunda a sexta-feira a Irmãos Fischer disponibiliza uma equipe de profissionais altamente treinados para esclarecimentos e informações. Ligue grátis 0800 - 47 35 35, ou visite nosso site: www.fischer.com.br.

4 - Instruções para Instalação

Fig 1- Nicho para embutimento (dim em mm)



A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado, o que não é coberto pela Irmãos Fischer S/A.

Verificando as condições para a instalação:

- Antes de começar a instalação de seu forno elétrico de embutir, verificar se o nicho "espaço em que o forno será embutido" está com as dimensões conforme o especificado na fig. 1.

IMPORTANTE: O NICHU DEVERÁ SER CONFORME DESENHO.

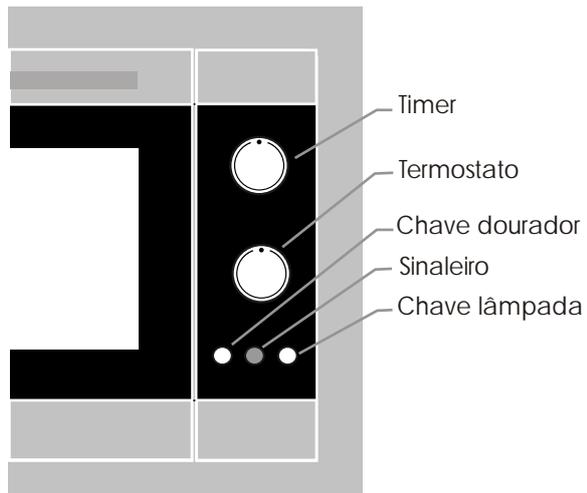
Embutimento:

- Deixe sempre uma abertura na parte superior do móvel, para a saída de ar quente;
- A fixação do forno no móvel é feita pelas presilhas metálicas;
- Fixe as presilhas metálicas utilizando o gabarito de papel que acompanha o produto;
- Devem ser colocadas duas alças (A) para o apoio do forno;
- Conectar o forno na rede elétrica, posicionar o forno no nicho de tal forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura, descer o produto de tal forma que as presilhas prendam as abas da moldura.

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

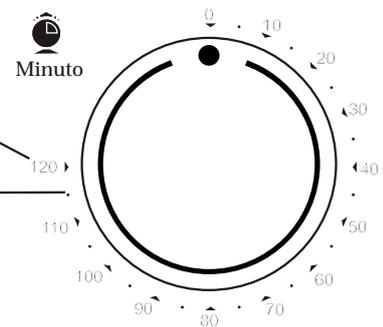
5 - Instruções para operação do produto

Forno Elétrico Embutir Fit Mod. 1839 e 4372

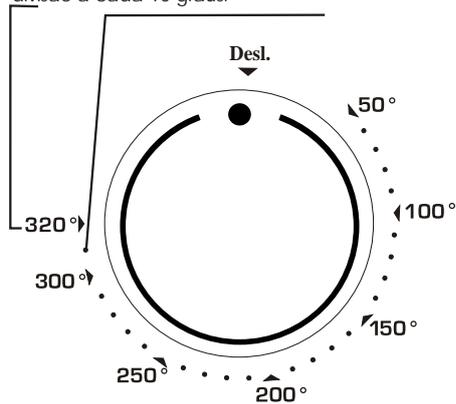


Detalhe da graduação do Timer

Os números indicam os minutos, e os pontos a divisão de 5 minutos.



Os números indicam a temperatura em graus Celcius, e os pontos a divisão a cada 10 graus.



Detalhe da graduação do Termostato

5 - Instruções para operação do produto

Sinaleiro: quando aceso, informa que o forno está ligado;

Timer: tem como função desligar o forno após o tempo pré-estabelecido pelo usuário. Ele emitirá um aviso sonoro após esse tempo;

Lâmpada: aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados;

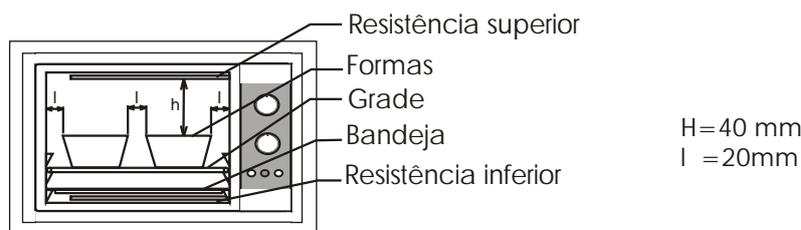
Dourador: aciona a resistência superior, para dourar o assado;

Termostato: controla automaticamente a temperatura do forno, após a mesma ser regulada pelo usuário;

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

Distribuição dos alimentos

No desenho abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deve ser a distribuição dos recipientes em seu interior, para que possamos ter um cozimento uniforme e sem problemas, garantindo assim um melhor funcionamento do forno sem prejudicá-lo e obtendo um excelente assado.



6 - Instruções para limpeza

Para manter e proteger seu Forno Elétrico de Embutir Fischer siga as instruções abaixo:

- Antes de efetuar qualquer operação, assegure-se sempre de que o cabo de alimentação da corrente não está ligado.

Limpeza da parte externa (frontal):

- Limpar sempre o frontal com esponja macia e detergente neutro e secar com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox (forno com frontal em inox);

- Nunca passar esponja de aço ou semelhantes;

- Nunca usar produtos abrasivos (saponáceos, esponjas de aço, etc..) para a limpeza de partes externas pintadas ou de inox;

Limpeza de partes cromadas e esmaltadas:

- A grade e a bandeja de seu forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna do mesmo;

- A limpeza da grade(cromada) e bandeja(em easy clean) deve ser feita com esponja macia e detergente neutro;

6 - Instruções para limpeza

Limpeza do acabamento interno autolimpante do forno:

Normalmente o acabamento autolimpante do seu forno não necessita de limpeza, pois a gordura e oleosidade dos alimentos são volatilizados pelo aquecimento da camada autolimpante. No entanto, se houver presença de resíduos, siga as seguintes instruções de limpeza:

- Procure fazer a limpeza interna do forno com o mesmo ligeiramente quente;
- Certifique-se de que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Passe suavemente um pano ou esponja macia levemente embebido em detergente e água nas paredes do forno;
- Enxague com um pano ou esponja macia;
- Nunca use produtos cáusticos ou abrasivos na limpeza do autolimpante;
- Não utilize seu forno com resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as partes quentes, pois podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto.

Limpeza das partes de vidro:

- Água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca use pano úmido no vidro, estando o mesmo ainda quente.

7 - Instruções para manutenção

Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue-o da rede elétrica.

A substituição do cabo de alimentação somente poderá ser feita por pessoal especializado.

Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada Fischer. É imprescindível que tais atividades sejam feitas por pessoal qualificado.

Alguns sintomas de defeito de seu produto são devidos a fatores relacionados com instalação ou operação, não se tratando de defeitos ou quaisquer outros problemas que exijam manutenção.

A seguir listamos algumas recomendações que farão com que seus produtos Fischer funcionem sempre bem e que aumentam a durabilidade dos mesmos:

- Resíduos de sal deixados no interior do forno podem vir a provocar corrosão da cavidade interna; limpe cuidadosamente após o uso;
- Maior velocidade de aquecimento se obtém ligando as duas resistências simultaneamente;
- Não transporte o forno suportando-o pela porta;
- Utilize tomadas adequadas, com amperagem sempre superior a 15 Amperes;
- Não coloque excesso de peso na grade interna;
- Sempre pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos;
- Ligue sempre o termostato e o timer; caso contrário, o forno não iniciará funcionamento;
- O vapor d'água proveniente dos alimentos, condensará em alguma outra parte do ambiente. Em dias úmidos, esta condensação se transforma em gotículas de água que se liberam pelas frestas do forno ou que condensam nas paredes frias do ambiente.

8 - Receitas

PASTELÃO

Ingredientes para massa:

2 copos de leite
3/4 copo de azeite
6 colheres (sopa) de trigo
1 colher(sopa) de fermento
1 pacote (50gr) de queijo ralado

Pré-aquecimento: 210°C - 15 min.

Recipiente: marinex.

Tempo assado: 20 minutos c/ a chave dourador ligada.

20 minutos c/ a chave

dourador desligada

Temperatura: 210°C.

Procedimento:

Colocar todos os ingredientes no liquidificador. A massa fica mole. Com um pouco da massa, forrar um marinex, dos lados também, colocar o recheio de preferência (frango ou carne moída), cobrir com o restante da massa e colocar no forno elétrico FISCHER, já pré aquecido em 210°C, deixar assar por 20 minutos com o dourador ligado. Após decorrido esse tempo, desligar o dourador e deixar assar por mais 20 minutos.

Recheio para pastelão:

Frango: utilize coxa e sobre coxa ou peito de frango.

Cozinhar os pedaços de frango com tempero a gosto. Fazer um molho com tomate, cebola, cheiro verde. Após, colocar o frango desfiado no molho, acrescentar palmito, ervilha, milho e engrossar com uma colher de trigo.

Carne: 800 gr. de carne moída, refogar com temperos a gosto, acrescentar milho, ervilha, palmito, e engrossar com uma colher de trigo.

FILÉ DE FRANGO

Ingredientes:

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

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: marinex.

Tempo assado: 1 hora com chave dourador ligada.

Temperatura: 200°C.

Procedimento:

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo sobre cada filé, enrolar um a um; se preferir prenda com linha ou palito; enrole-os em papel alumínio, coloque em um refratário, coloque no forno elétrico FISCHER, já pré-aquecido em 200°C e deixe por 50 minutos. Após retire o papel alumínio e deixe mais 10 minutos. para dourar.

8 - Receitas

Ingredientes :

75g de fermento para pão
2 colheres (sopa) de açúcar
2 ovos
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de margarina com sal
400ml água morna
1Kg de farinha de trigo
Óleo para untar

Procedimento:

Numa vasilha, misture o fermento com o açúcar . Em seguida acrescente os ovos, o sal e a água morna. Junte a farinha de trigo, e trabalhe bem a massa durante 10 minutos até soltar das mãos. Polvilhe farinha em chuva, leve para descansar por 10 minutos, volte a amassar por mais ou menos 5 minutos.. Coloque numa forma redonda untada com óleo e deixe descansar por 40 minutos até dobrar de tamanho. Leve ao forno elétrico pré-aquecido (200°C), regule o timer para 40 minutos e deixe 20 minutos. Após decorrido este tempo, desligar a chave dourador e deixar por mais 20 minutos. Decorrido esse tempo, o timer desligará automaticamente o forno.

TORTA MINEIRA

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: forma de metal redonda

Tempo assado: 20 minutos c/ a chave dourador ligada 20 minutos c/ a chave dourador desligada

Temperatura: 200°C

Ingredientes para massa:

½ xícara de champignon
3 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de bacon em cubos pequenos
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
8 batatas médias
4 dentes de alho
sal e pimenta a gosto

Procedimento:

Aqueça o forno elétrico FISCHER a 200°C, lave as batatas e seque. Embrulhe-as separadamente em papel alumínio untado com óleo; faça o mesmo com os dentes de alho. Coloque em assadeira e asse por 1 hora.

Numa frigideira leve o bacon ao fogo médio por cerca de 1 minuto. Retire as batatas e os dentes de alho do forno, corte uma tampa de cada batata (no sentido do comprimento) e retire boa parte da polpa. Amasse a polpa retirada com garfo e junte a ela a manteiga, o bacon (guarde um pouco para decorar) e os cogumelos. Misture, aperte os alhos com um garfo e junte sua polpa ao purê, tempere com sal, pimenta e cebolinha. Recheie as batatas com a mistura temperada, leve ao forno elétrico FISCHER aquecido a 200°C por 15min para dourar. Sirva a seguir.

BATATAS RECHEADAS C/ CHAMPIGNON

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: refratário.

Tempo assado: 1 hora 15 minutos com dourador ligado.

Temperatura: 200°C.

8 - Receitas

BROAS AMANTEIGADAS

Ingredientes para massa:

200 grs. de gordura vegetal
1 ½ xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
pedacinhos de goiabada

Procedimento:

Bater na batedeira o açúcar e a gordura vegetal até formar um creme. Juntar a farinha de trigo trabalhando com as mãos até formar uma farofa grossa, tomar pequenas porções, fazer bolinhas, colocar em uma forma untada e enfarinhada, e sobre cada bolinha um pedaço de goiabada, fazendo leve pressão sobre a massa. Leve ao forno elétrico FISCHER aquecido a 200°C e deixar por 20 minutos com a chave dourador ligada.

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: assadeira

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada.

Temperatura: 200°C.

Ingredientes:

4 ovos
100 gr de chocolate granulado
200 gr de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 pacote de socôco (200gr)
1 vidro de leite de côco (pequeno)
1 colher (chá) fermento

Procedimento:

Misture as gemas, manteiga, trigo, açúcar, o socôco, o leite de côco e o fermento, por último o chocolate granulado e as claras em neve. Colocar no forno elétrico FISCHER pré aquecido a 180°C, deixar 20 min; desligar o dourador e deixar mais 15 min..

BOLO FORMIGUEIRO

Pré-aquecimento: 180°C - 15 min.

Recipiente: forma de alumínio.

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada. 15 minutos com a chave dourador desligada

Temperatura: 180°C.

Ingredientes para massa

2 ovos
2 copos de polvilho azedo
1 copo de leite
½ copo de azeite
1 pitada de sal
queijo a gosto (ralado ou em pedaço)

Procedimento:

Bater tudo no liquidificador, untar uma forma especial para pão de queijo, despejar a massa até a metade de cada cavidade, colocar no forno elétrico FISCHER pré aquecido a 220°C com a chave dourador ligada. Deixar por 20 min.

PÃO DE QUEIJO

Pré-aquecimento: 220°C - 15 min.

Recipiente: forma de alumínio.

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada.

Temperatura: 220°C.

8 - Receitas

TORTA MINEIRA

Ingredientes :

3 ovos
1 ½ xícara de açúcar
1 ½ xícara de trigo
6 colheres (chá) suco de laranja
2 colheres (chá) de fermento

Pré-aquecimento: 180°C - 15 min.

Recipiente: refratário

Tempo assado: 20 min. com chave dourador ligada

Temperatura: 180°C

Procedimento:

1° Camada:

Bater as claras em neve, colocar as gemas e o açúcar e bater, por último o trigo e o suco de laranja. Colocar num marinex (oval) e colocar no forno elétrico FISCHER pré-aquecido em 180°C com a chave dourador ligada e deixar por 20 minutos

Após a massa ficar fria, picar uma lata de abacaxi ou pêssego e colocar sobre a massa, molhando-a com a calda.

2° Camada:

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 litro de leite

1 colher (sopa) maisena

Colocar numa panela, mexendo sempre até cozinhar, deixar esfriar um pouco e colocar sobre a massa (1° camada).

3° Camada:

2 claras em neve

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

Bater bem as claras, acrescentar o açúcar e por último o creme de leite, colocar sobre a 2° camada e colocar na geladeira.

OUTRAS DICAS

Alimento	Temperatura	Tempo Total	Tempo c/ Dourador Ligado	Tempo Dourador Desligado
Lasanha	210° C	0:40h	40 min.	
Pernil/Costela (3.300kg)	220° C	3:15h	3:00h, retirar papel al. e mais 15min.	
Pão de forma (03)	200° C	0:35h	20 min.	15 min.
Doce	200° C	0:15h	15 min.	
Frango inteiro (2.700kg)	220° C	1.25h	45 min.	30 min. virar e mais 10min.
Pizza	220° C	0:15h	15 min.	
Pão de queijo	220° C	0:20h	20 min.	

8 - Termo de Garantia

O Forno Elétrico de Embutir Fischer 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 pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra do Forno Elétrico. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados anexo, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Irmãos Fischer.

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).
- Se o produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- Se o defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos, e instalação em rede elétrica imprópria.
- Se forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Irmãos Fischer S/A.
- Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno, que caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.

Ônus eventuais, por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida por Irmãos Fischer S/A, pressupõe-se a produtos encaminhados aos Postos de Serviços Credenciados Fischer pelo consumidor, portanto correm por conta e risco do mesmo:
- O transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- A instalação do produto é por conta do consumidor.
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor.
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

OBSERVAÇÕES

A IRMÃOS FISCHER S.A. INDÚSTRIA e COMÉRCIO, não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativas a garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A IRMÃOS FISCHER S.A. INDÚSTRIA e COMÉRCIO, reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Não é dada garantia contra corrosão da parte de inox.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Para maiores informações consulte:

Home - page: <http://www.fischer.com.br> - E-mail: sac@fischer.com.br
Telefone: 0800-473535