

Garantia

O seu forno Elétrico Fischer de Embutir 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, compreendendo a seguinte forma:

- **03 (três) primeiros meses de garantia legal;**
 - **09 (nove) últimos meses de garantia contratual e especial.**
- Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua Rede de Postos Autorizados ou quem ele indicar, serão responsáveis pela constatação de vício de defeito e execução de reparos nos produtos. A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no produto 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 forno elétrico de embutir 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: nível de embutimento, saída de ar no móvel, grade de ventilação, 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 linha 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 ou alteração do número de série ou do etiqueta de identificação do produto;

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

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

Garantia Contratual não cobre:

- Moldura, grades de ventilação, vidros, lâmpadas, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grade, bandeja colorida de resíduos, manipuladores (botões) e punadores, estes componentes possuem garantia contratual 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 sólido ou produtos de mostruário (estes produtos têm garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

Eclarecimento:

Caso contrair a instalação junto a nossa Rede de Postos Autorizados, solicitar o orçamento prévio e verificar condições diferenciadas de instalação. No caso do Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio no período da garantia contratual, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser cobrada pelo consumidor.

Importante:

• A FISCHER 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 linha 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 linha 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 **IRMÃOZ FISCHER** disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores. Ligue, grave, tiremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:
Segunda à quinta: 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

IRMÃOZ FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Rodovia Antônio Heil - km 207 - 9600 - CEP: 89352-502 - Itapira - SC - Brasil - Fone: (47) 3251-3000 - Fax: (47) 3330-1080
sac@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br - CNPJ: 05.284.287/0001-04 - 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 sob 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, verifique se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fio, 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 produto 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 e em conformidade com a legislação, a instalação elétrica deve ser feita por um profissional qualificado.
- Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).
- Não 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 noda o tensionando 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 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).
- 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 tomada ou conector em que será ligado o pluguino 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 ou danos no mesmo, não tente reparar, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o pluguino 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 ou danos no mesmo, não tente reparar, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o pluguino 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 ou danos no mesmo, não tente reparar, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);

Este produto 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 e em conformidade com a legislação, a instalação elétrica deve ser feita por um profissional qualificado. Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Este produto não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).

Limpeza e manutenção

Substituição da lâmpada interna

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
- Potência: 25W;
- Tipo de base: G9;
- Esta lâmpada, pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer.
- Para substituir, seguir as seguintes instruções:
 - Retirar a lâmpada danificada desconectando-a do soquete.



Consumo

FORNOS ELÉTRICOS FIT LINE

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 (massa pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30	0,61	Pizza Resistida (450g)	5 min/220°C	220°C	0:15	0,40
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40	0,78	Torta Resistida (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50	0,81
Bolo Coca & Coca (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:50	1,40	Pão de Forma (1 kg)	5 min/200°C	200°C	0:30	0,61
Frango Intero Refreado	5 min/220°C	220°C	1:30	1,66	Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25	0,63
Bolo Pão de Açúcar (500g)	5 min/220°C	220°C	0:30	1,02	Costeleta Refreada (1,8kg)	5 min/220°C	220°C	0:30 a 0:45	0,90
Pão de Queijo (Crocado 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 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.

Dicas

ECONOMIA DE ENERGIA

- Os Fornos Elétricos Fit Line, devido ao isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem 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. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:
 - 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.

ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES:
1 xícara (chá) de arroz (crú)

Modo de Preparo:
Colocar a manteiga, o arroz, o peito de peru, as azelonas e a seleta de legumes em um recipiente refratário médio.

Ferver 3 xícaras (chá) de água e dissolver o caldo de carne. Regar o conteúdo do refratário e misturar. Cobrir com papel alumínio.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 35min. Salpicar queijo parmesão ralado e servir.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Pré-aquecer o Forno Elétrico Fischer a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

Fornos elétricos Fischer DE EMBUTIR

Manual de instruções



Cód. Manual 6963 Rev. 16

Parabéns

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

A FISCHER, presente no mercado há mais de 50 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Lider de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com vários produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

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

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

contra capa

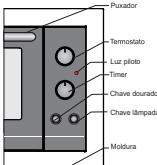
contra capa

contra capa

Identificando o produto

Luz Piloto: Quando aceso, informa que o forno está ligado.
Timer: Emite aviso sonoro e desliga o forno no término do tempo programado.
Lâmpada: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados.
Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser ajustado pelo usuário.
Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

- COMPANHIA
 O PRODUTO:
- 01 Grade interna
 - 01 Bandeja interna protetora
 - 01 Manual de instruções
 - 01 Rede de postes autorizados
 - 01 Kit de fixação
 - 02 Grades de ventilação
 - 04 Parafusos para grades de ventilação



Características técnicas

Forno Fit line	Black 127V	Black 220V	Rouge 127V	Rouge 220V	Branco 127V	Branco 220V	Inox 127V	Inox 220V
Código	4372-16026	4372-16036	4372-16715	4372-16776	4372-9165	4372-9154	1838-5865	1838-5891
Corrente	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A
Tensão	127V	220V	127V	220V	127V	220V	127V	220V
Peso do Produto	18,3 kg		18,3 kg		18,3 kg		18,3 kg	
Peso do Produto Embalado	19,1 kg		19,1 kg		19,1 kg		19,1 kg	
Potência Resistência Superior	750W							
Potência Resistência Inferior	1000W							
Potência total	1750W							
Frequência	60Hz							
Consumo	Vide tabela página 07							
Capacidade	44 litros							
Dimensões Externas	Altura: 420mm							
	Largura: 685 mm							
	Profundidade: 520mm							
Dimensões Internas	Altura: 267mm							
	Largura: 592 mm							
	Profundidade: 450mm							

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da Assistência Técnica credenciada, a que não é coberto 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.

EMBUTIMENTO - informações gerais

Antes de iniciar a instalação do Forno Elétrico de Embutir Fischer, verificar se o nicho de embutimento (espaço em que o forno será embutido), está com as dimensões e cortes conforme especificado nas figuras das próximas páginas. O embutimento deve ser feito em móvel em madeira tipo MDF ou maquiã.

NICHO

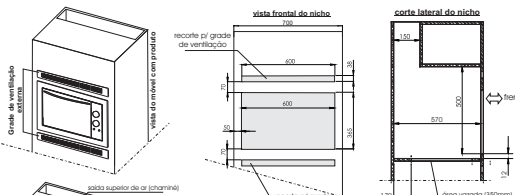
- Vide desenhos instrutivos de recorte dos nichos das páginas 03 e 04;
- A fixação do forno no móvel é feita pelas presilhas metálicas, que são parte integrante do kit de fixação;
- As presilhas metálicas devem ser fixas utilizando o gabarito de papel que acompanha o kit de fixação;
- Deverão ser colocados dois cabos presos ao móvel para o apoio do forno;
- Posicionar o forno na abertura do nicho e conectá-lo à rede elétrica;
- Destilar de forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura; descer o produto até que as presilhas prendam as abas da moldura.

As grades de ventilação externas acompanham o produto juntamente com o kit de fixação. Informações quanto ao embutimento também podem ser adquiridas no site: www.fischer.com.br

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

Instruções de instalação

EMBUTIMENTO - nível tipo tope (medidas em mm).



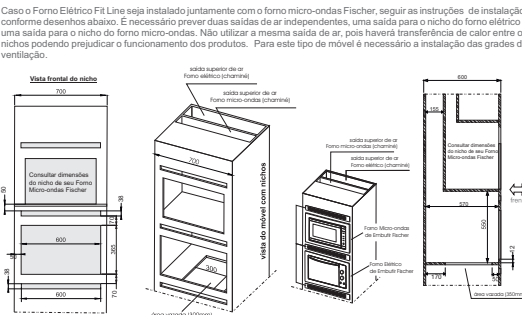
IMPORTANTE!
VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTA MANUAL.

Caso o forno micro-ondas seja instalado juntamente com o forno elétrico de embutir Fischer, deve-se verificar as instruções específicas de instalação para nicho Forno elétrico e forno micro-ondas Fischer.

O USO DAS GRADES DE VENTILAÇÃO É OBRIGATÓRIO EM TODO O TIPO DE EMBUTIMENTO

Instruções de instalação

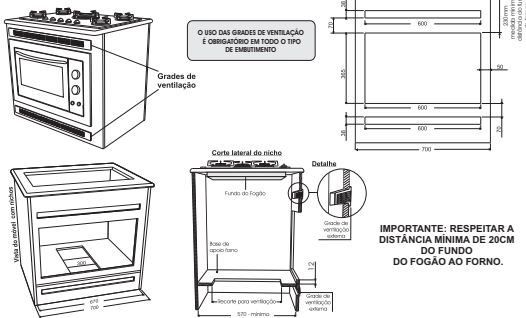
EMBUTIMENTO forno elétrico e forno micro-ondas (medidas em mm).



Caso o Forno Elétrico Fit Line seja instalado juntamente com o forno micro-ondas Fischer, seguir as instruções de instalação, conforme desenhos abaixo. É necessário prever duas saídas de ar independentes, uma saída para o nicho do forno elétrico e uma saída para o nicho do forno micro-ondas. Não utilizar a mesma saída de ar, pois haverá transferência de calor entre os nichos podendo prejudicar o funcionamento dos produtos. Para este tipo de móvel é necessário a instalação das grades de ventilação.

Instruções de instalação

EMBUTIMENTO sob fogão (medidas em mm).



Instruções de instalação

PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Os Fornos Elétricos Fit Line possuem cabo elétrico com 3 pinos (já aterrado).

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

Não utilizar conectores tipo "T".

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

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.
- 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

IMPORTANTE: 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;

Utilizando o produto

Os Fornos Elétricos Fit Line são simples e práticos, porém, antes de começar a utilizá-los, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

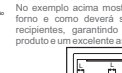
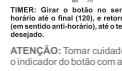
CONHECENDO O TIMER

O timer é mecânico e, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste deve ser feito conforme desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto "0" (desliga), girando-o no sentido anti-horário.
 Somente após a regulagem do timer e do termostato na temperatura desejada, o forno estará em funcionamento.

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.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente 1 recipiente, colocá-lo em posição central dentro do forno.
 No exemplo acima mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.



Da esquerda indicamos a distância e a altura a seguir de 20cm. Quando o forno estiver em temperatura em grau Celsius, não girar o botão de ajuste do timer.

Da direita indicamos a temperatura em grau Celsius, não girar o botão de ajuste do timer.

Forma H = 4cm L = 2cm

Resistência Superior Grade Inferior Resistência Inferior

TIMER: Girar o botão no sentido horário até o final (120) e retorná-lo (em sentido anti-horário), até o tempo desejado.

Detalhe da graduação do Termostato

ATENÇÃO:

- Tomar cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.
- Encaixe da bandeja coletora;
- Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam de um cozimento maior na parte inferior);
- Suporte de grade (indicado para alimentos que necessitam dourar a área superior);

A grade possui um sistema de segurança para evitar acidentes: O botão traseiro (4), evita que o recipiente vá para trás do forno quando a grade for puxada. A trava de segurança (5), impede que a grade saia totalmente do suporte.

Utilizando o produto

PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento. Para tanto sugerimos:

Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e regular o timer no tempo necessário para o assado. O sinalero do Forno Elétrico Fit Line permanece aceso até o fim do ciclo do timer, quando o forno desliga.
NOTA: O timer poderá ser ajustado conforme necessidade, ou seja, poderá ser girado no sentido anti-horário (ver imagens acima).

O botão dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, o mesmo deverá estar sempreacionado. No decorrer dos assados deve-se observar a necessidade de uso do dourador e o tempo em que o mesmo deverá permanecer ligado.

EXEMPLO DE ASSADO



Bolo Inglês

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- É normal que o vapor d'água proveniente dos alimentos condense em alguma outra parte do ambiente. Em dias úmidos, esta condensação se transforma em gotículas de água, que são liberadas pelas frestas do forno ou que condensam nas paredes frias do ambiente.
- O forno possui um sistema automático de controle de temperatura. Quando a temperatura programada no termostato é atingida, o forno desliga alguns minutos, religando automaticamente após esse tempo. Esse processo é repetido sucessivamente e não influencia no assado, apenas proporciona maior economia de energia.

Pré aquecimento: Regular o termostato na temperatura de 200°C, regular o timer em 5 min, acionar o dourador e aguardar o aviso sonoro.

Após o pré-aquecimento, colocar a massa no forno e regular o timer em 30 min, deixar a chave dourador ligada. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.