

Garantia

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

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

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

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

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

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

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

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

A garantia Contratual não cobre:

- Vidros, lâmpadas, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grade, bandeja coletora de resíduos, manipuladores (botões) e puxadores, estes componentes possuem somente a garantia contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo ou produtos de mostruário (esses produtos tem garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto);

Esclarecimento:

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

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

IMPORTANTE:

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

SAC

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores. **Ligue grátis**, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h

Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 15:30h

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

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

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

Limpeza e manutenção

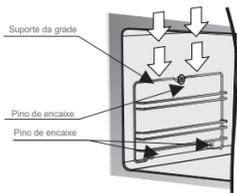
CUIDADOS GERAIS

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica, observando alguns cuidados:

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;**
- Envolver alimentos gordurosos com papel alumínio ou filme de poliéster especial para assados, para evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza.
- Não deixe resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.

LIMPEZA DA GRADE, SUPORTE DE GRADE E BANDEJA

- A grade, o suporte da grade e a bandeja do forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna;
 - A limpeza da grade, do suporte e da bandeja (easy clean), deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro;
 - Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc).
- OBS: Para retirar o suporte da grade basta pressionar a área superior (figura ao lado) até desconectá-lo o aramado do pino superior, em seguida levante o suporte para desencaixá-lo dos pinos inferiores.**



LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc);
- Para limpeza do corpo externo, pode-se utilizar produtos específicos para aço inox ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após limpeza.
- Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lâ de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

LIMPEZA DOS VIDROS

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

LIMPEZA INTERNA EASY CLEAN

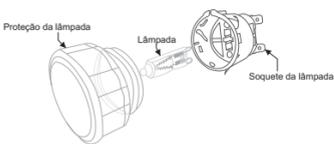
- As paredes internas são revestidas por um esmalte protetor especial que facilita a limpeza. Para limpá-las deve-se:
- Utilizar esponja ou pano úmido;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

Limpeza e manutenção

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica. A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
- Potência: 25W;
- Tipo da base: G9;
- Esta lâmpada, pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer.
- Para substituir, seguir as seguintes instruções:
- Desrosquear a proteção da lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada desconectando-a do soquete;
- Substituir pela lâmpada nova;
- Colocar e rosquear a proteção da lâmpada no sentido horário. Somente após efetuar a troca, conectar o cabo de alimentação na rede elétrica.



Alertas de segurança

•Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico.
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas na tabela de características técnicas;
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas.
- Este produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;**
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;

CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE



- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o 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).
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
- Atenção:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas
- AVISO:** Se a superfície estiver quebrada, desligar o equipamento para evitar a possibilidade de choque elétrico pela superfície de vidro cerâmica ou material similar que protege as partes vivas.

Dicas

ECONOMIA DE ENERGIA

O Forno Elétrico Turbo 2.4 de Bancada, 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, tornando 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.

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.

Fornos elétrico Fischer

TURBO 2.4



Cód. Manual 19122 Rev.03

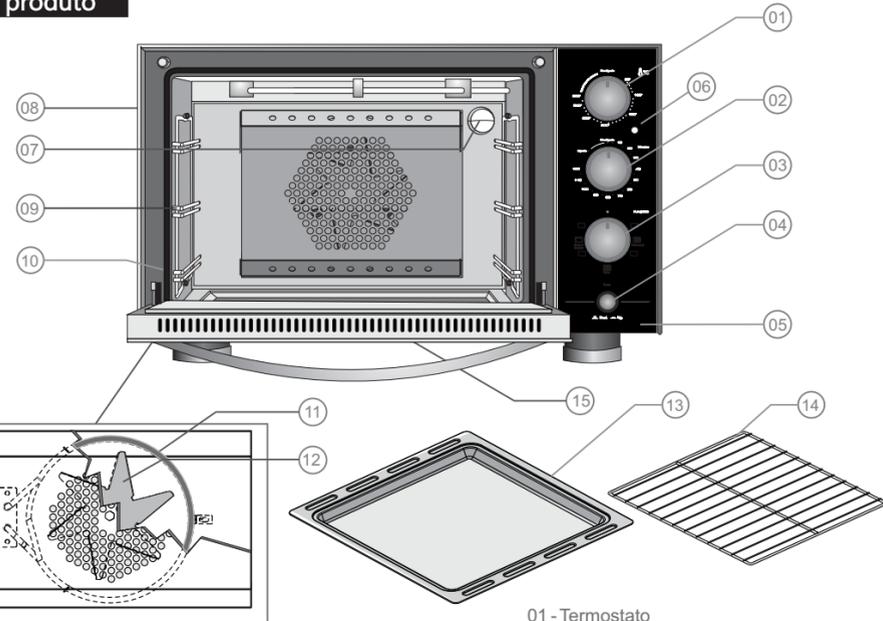
Parabéns

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

Sumário

• Identificando o produto	02
• Características técnicas	02
• Instruções de instalação	03
• Instruções de instalação - parte elétrica	03
• Utilizando o produto	04
• Utilizando o produto	05
• Utilizando o produto - pré aquecimento	05
• Exemplos de assados	05
• Limpeza e manutenção	06
• Limpeza e manutenção - substituição da lâmpada	06
• Alertas de Segurança	07
• Dicas	07
• SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer	contra capa
• Garantia	contra capa

Identificando o produto



Detalhe do turbo do forno

- 01 - Termostato
- 02 - Timer
- 03 - Botão seletor dos tipos de funções
- 04 - Tecla de acionamento da lâmpada
- 05 - Painel
- 06 - Luz piloto
- 07 - Luz interna
- 08 - Resistência superior (dourador ou grill)
- 09 - Suporte das grades
- 10 - Guarnição porta
- 11 - Resistência circular
- 12 - Ventilador (Turbo)
- 13 - Bandeja de resíduos
- 14 - Grade interna
- 15 - Vidro duplo

- ACOMPANHAM O PRODUTO:
- 03 Grades internas
 - 01 Bandeja interna protetora
 - 01 Manual de instruções
 - 01 Rede de postos autorizados

Características técnicas

Forno Turbo 2400W 127V	Código 19124 - 19635	Tensão	127V ou 220V
Forno Turbo 2400W 220V	Código 19124 - 19636	Dimensões Externas	Altura - 362mm Largura - 575mm Profundidade - 576mm
Potência Total	2400 W	Dimensões Internas	Altura - 279mm Largura - 392mm Profundidade - 451mm
Potência Resistência Superior	750W	Peso do Produto	22,40 kg
Potência Resistência Circular	1600W	Peso do Produto Embalado	24 kg
Corrente	127 V = 19 A 220 V = 11 A		
Frequência	60Hz		
Capacidade	48 litros		

Instruções de Instalação

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

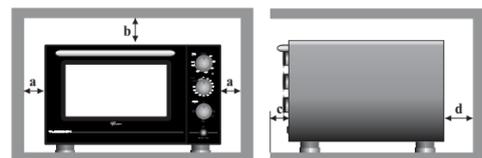
A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da Assistência Técnica credenciada e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.

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



- Instalar em superfícies resistentes ao calor.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.

Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocá-lo "embutido" no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.



a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

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

Instruções de Instalação

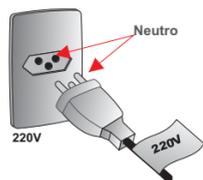
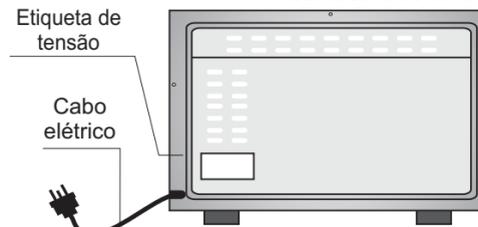
PARTE ELÉTRICA

- Todo equipamento deverá ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque em uma eventual descarga de energia.
- Caso a instalação da residência não possuir sistema de aterramento, solicitar a um electricista auxílio na execução;
- Não utilizar conectores tipo "T" (benjamin ou derivados).
- Evitar o uso de extensões. Caso necessário, solicitar orientação de um electricista quanto à secção dos fios;
- Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado: 220V e 127V = tomada de 20A;
- O plugue e o cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consultar a Rede de Postos Autorizados em caso de dúvidas.

OBSERVAÇÕES:

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

Vista traseira do forno



Utilizando o produto

Antes de utilizar o Forno Elétrico Fischer Turbo 2.4 de Bancada, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas. Não esquecer de retirar a película plástica protetora do puxador, antes de utilizar o produto.

Recomendamos que antes de utilizar o produto pela primeira vez deixá-lo ligado de 10 a 15 minutos, vazio, com a porta entreaberta e com o termostato ligado na temperatura máxima e a função "turbo mais" acionada.

- Este procedimento deve ser feito para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e dos resíduos de fabricação.
- Durante este aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável. Isto é normal.
- Abrir uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.

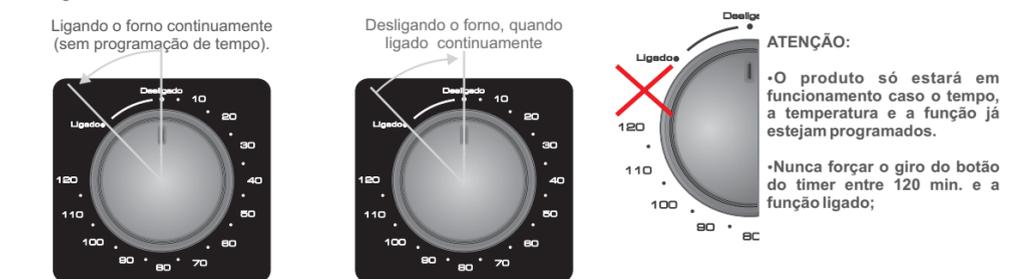


Ajustando o TERMOSTATO (1): Girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão na temperatura desejada.

Ajustando o TIMER (2): Girar o botão (2) no sentido horário, posicionando o indicador até o tempo do assado. Para maior precisão do timer, recomendamos girar o botão ultrapassando o tempo e então retorná-lo ao ponto desejado. Caso não utilize todo o tempo programado no timer, pode-se girar o botão no sentido anti-horário, retornando até o ponto "desligado".

Para um resultado perfeito de assado, deve-se ter cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel. Para utilizar o forno sem o timer, é necessário girar o botão no sentido anti-horário até a função "Ligado". Nesta função, o forno não emitirá nenhum aviso sonoro e permanecerá ligado, sendo necessário girar o botão no sentido horário até o ponto "desligado" no término do assado.

Para utilizar o forno sem o timer, é necessário girar o botão no sentido anti-horário até a função "Ligado". Nesta função, o forno não emitirá nenhum aviso sonoro e permanecerá ligado, sendo necessário girar o botão no sentido horário até o ponto "desligado" no término do assado.



FUNÇÕES / TIPO DE ASSADO

Selecionando as FUNÇÕES (3): O forno Fischer Turbo 2.4 possui 3 funções: Turbo Mais, Turbo e Dourar/Gratinar. Para selecionar a função deve-se girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão na função desejada.

■ - Posição Desligado
 ■ - Função Turbo Mais - Nesta função, as resistências superior e circular serão acionadas juntamente com o turbo. Utilizar esta função para assar carnes com muita gordura e carnes em pedaços. Esta função pode ser acionada para pré-aquecer o forno mais rapidamente.

■ - Função Turbo - Esta função utiliza a resistência circular com auxílio do turbo. Desta forma, a temperatura é distribuída por todo o forno de forma uniforme e permite assar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem que ocorra a transmissão de cheiros e gostos de um prato para outro. Utilizar esta função para preparar, em uma ou duas prateleiras, alimentos como pão de queijo, bolos, pastelão e tortas.

■ - Função Dourar / Gratinar - Nesta função, somente a resistência superior será acionada. Utilizar esta função para dourar os alimentos ao final do assado. Para Gratinar recomenda-se colocar o assado na posição mais alta da grade (nível 01), conforme imagem na página 05.

Utilizando o produto

LUZ PILOTO (6): Quando acesa, informa que o forno está ligado.
ATENÇÃO: Tomar cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

Utilizando as prateleiras

O Forno elétrico Fischer Turbo 2.4 possui 03 alturas disponíveis para posicionamento das grades.

É possível assar dois alimentos nas funções com turbo (diferentes ou iguais) desde que a temperatura de assado seja igual para ambos. Neste caso, utilizar somente as duas grades nas posições centrais (1 e 3).

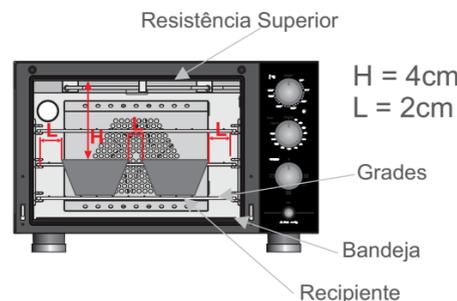
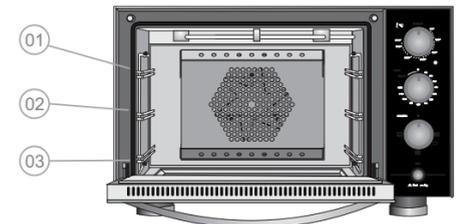
Utilizar a bandeja de resíduos, para coletar água ou gordura provenientes dos alimentos, quando assados na grelha.

Não é possível posicionar a bandeja nos níveis apresentados na imagem ao lado, ela deve ser utilizada apenas para coletar resíduos, resultantes do assado.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente um recipiente colocá-lo em posição central dentro do forno.

No exemplo ao lado mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes na mesma grade, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.



Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.

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, selecionar a função turbo mais e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e regular o timer e a função conforme desejado.

Exemplo de assados

Função	Alimentos	Posição prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Resistência circular e Grill com turbo	Pedaços de carne	2 ou 3	200	45
	Pão de queijo	3	200	20
Resistência circular c/ turbo	Bolo de fubá	3	180	50
	Bolo inglês	3	200	30
	Pastelão	3	200	25
Dourar / Gratinar	Filé de Peixe	2 ou 3	250	18
	Filé de frango	2 ou 3	250	10
	Vegetais	2 ou 3	250	15
	Lasanha (para gratinar)	1	250	5

*Os tempos e temperaturas descritos na tabela podem ser alterados de acordo com a preferência.