

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

#### Garantia

O Forno Elétrico Smart Plus Fischer é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, sendo 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A**.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A**.
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

#### Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

#### Para produtos de bancada e secadora:

- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

#### Para produtos embutidos:

-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

#### Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor



0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br

#### 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, 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 produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;**
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares;
- 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, 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;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- 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;
- 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.

#### Limpeza e manutenção

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, porém, deve-se observar alguns cuidados:

**Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da corrente elétrica.**

#### CORPO INTERNO AUTOLIMPANTE

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.

A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total, e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato, ou houver grande concentração de gordura nas paredes (devido ao assado contínuo de produtos gordurosos), recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente (certificar-se de que ele foi desligado da corrente elétrica);
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Enxugar com uma esponja ou pano macio;
- Enxugar as paredes autolimpantes com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno.

#### INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Resíduos de sal deixados no interior do forno podem provocar corrosão da cavidade interna;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que mancharão partes externas e decorativas do produto . Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano úmido e macio.

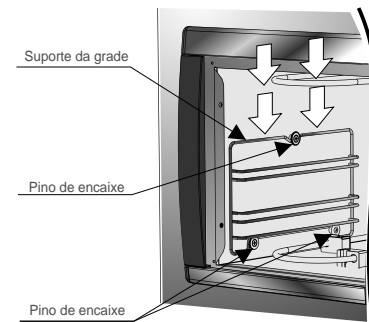
#### LIMPEZA DO VIDRO

- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc);
- Limpar sempre o frontal com esponja macia e detergente neutro e secar bem com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox (forno com frontal em inox);

#### Limpeza e manutenção

#### 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**

#### 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: 15W;
- Rosca: E-14.

Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a proteção de vidro e a lâmpada, girando em sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova;
- Rosqueá-la no sentido horário.

Somente após a troca, reconectar o cabo de alimentação à

#### LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

#### Consumo

FORNO ELÉTRICO SMART PLUS

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 (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,50	Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:10'	0,34
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40'	0,68	Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50'	0,81
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,60	Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,42
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,66	Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25'	0,49
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	0:20'	0,62	Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:55'	0,90
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:25'	0,48	Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:20'	0,36

#### 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

O FORNO ELÉTRICO SMART PLUS, 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.

## Fornos elétricos Fischer DE EMBUTIR



## Manual de instruções



Cód. Manual 12259 Rev.02

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

## VISITE NOSSO SITE E CONFIRA!

\* Nossa linha completa de produtos: eletrodomésticos, bikes e construção civil.

\* Receitas elaboradas pelo nosso Gourmet!



www.fischer.com.br

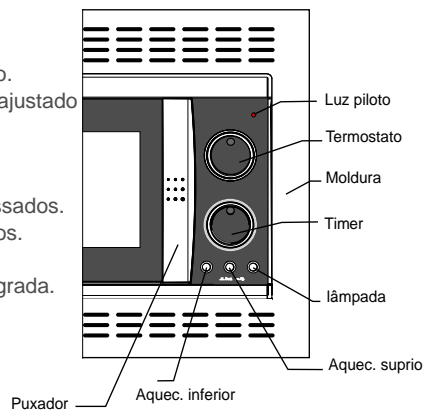
#### IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - n°5600 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 - Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br - CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475



## Identificando o produto

**Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.  
**Termostato:** Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser ajustado pelo usuário.  
**Luz Piloto:** Quando acesa, 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.  
**Aquecimento superior:** Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.  
**Aquecimento inferior:** Aciona a resistência inferior.  
**Moldura:** Moldura de embutimento em aço inox, com grade de ventilação integrada.



- ACOMPANHAM O PRODUTO:
- 01 Grade interna
  - 01 Bandeja interna protetora
  - 01 Manual de instruções
  - 01 Rede de postos autorizados
  - 01 Kit de fixação

## Características técnicas

Forno Smart Plus 127V	Código 12204 - 14692	Tensão	127V ou 220V
Forno Smart Plus 220V	Código 12204 - 14693	Dimensões Externas	Altura - 450mm
Potência Total	1500 W		Largura - 665mm
Potência Resistência Superior	750W		Profundidade - 364mm
Potência Resistência Inferior	750W		
Corrente	127 V = 11,82 A	Dimensões Internas	Altura - 230mm
	220 V = 6,82 A		Largura - 370mm
			Profundidade - 330mm
Frequência	50-60Hz	Peso do Produto	11,7Kg
Consumo	vide tabela pág. 07	Peso do Produto Embalado	14 kg
Capacidade	28 litros		

## Instruções de Instalação

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da Assistência Técnica credenciada, o 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

#### LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes de começar a instalação do Forno Elétrico Smart Plus, verificar se o nicho (espaço em que o forno será embutido), está com as dimensões conforme especificado nas figuras das próximas páginas. O embutimento pode ser feito em móveis de granito, madeira, mármore ou aço inox, desde que sigam os desenhos das pág. 03 e 04.

#### NICHO

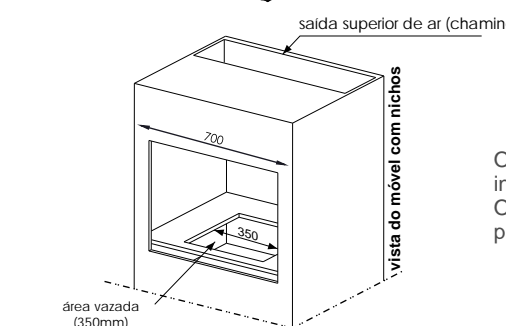
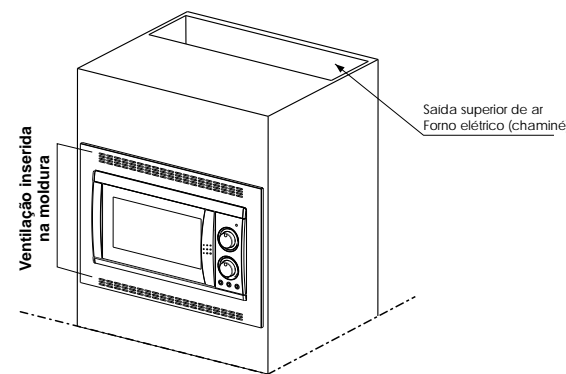
- **Vide desenhos instrutivos de recorte dos nichos das páginas 03 e 04;**
- A fixação do forno no móvel é feita pelas presilhas metálicas, que são parte integrante do kit de fixação;
- As presilhas metálicas devem ser fixas utilizando o gabarito de papel que acompanha o kit de fixação;
- Posicionar o forno na abertura do nicho e conectá-lo à rede elétrica;
- Deslizá-lo de forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura; descer o produto até que as presilhas prendam as abas da moldura (observar a imagem detalhada no gabarito com as indicações das distâncias a serem utilizadas e a forma correta de instalar o produto).

Informações quanto ao embutimento também podem ser adquiridas no site: [www.fischer.com.br](http://www.fischer.com.br)

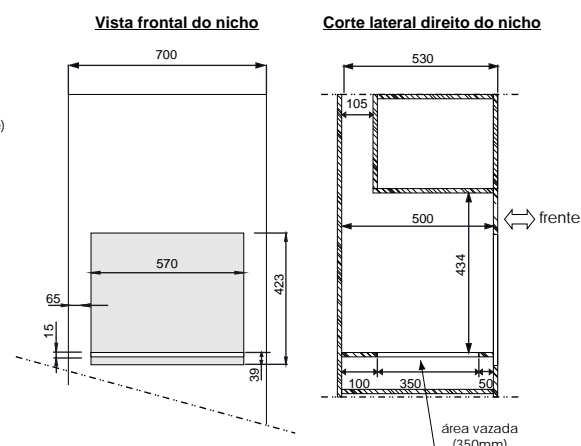
**ATENÇÃO:** Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultante de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

## Instruções de Instalação

EMBUTIMENTO - móvel tipo torre (medidas em mm).

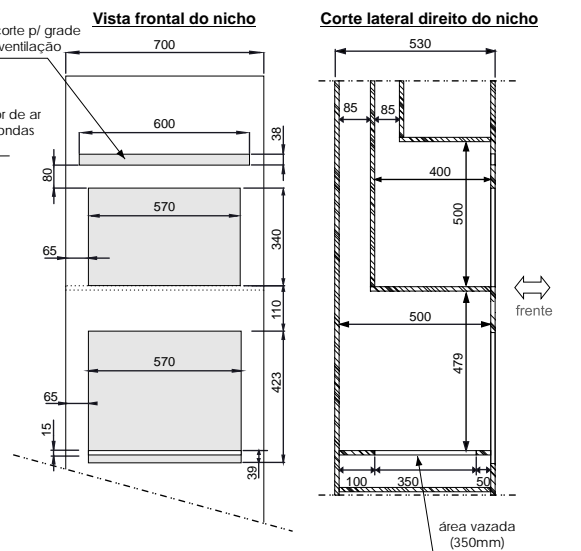
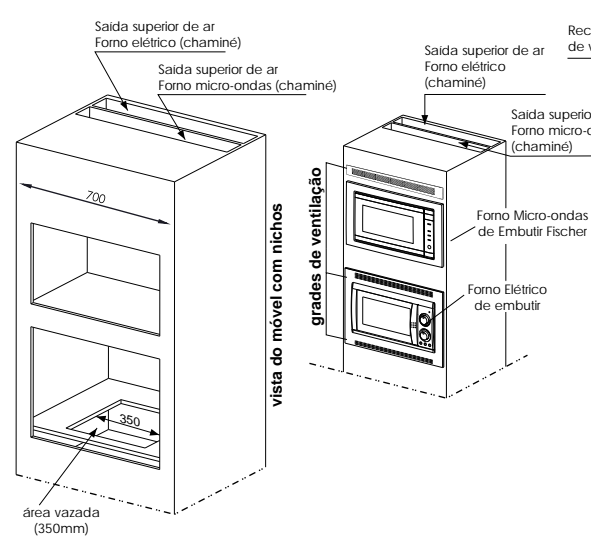


## IMPORTANTE! VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL



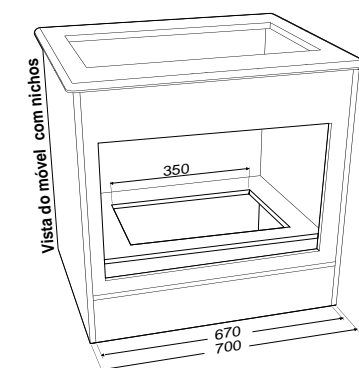
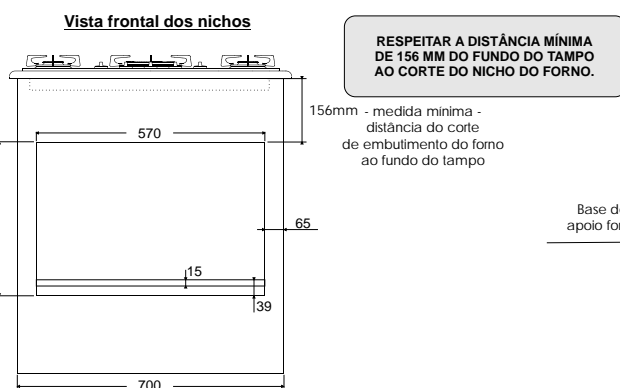
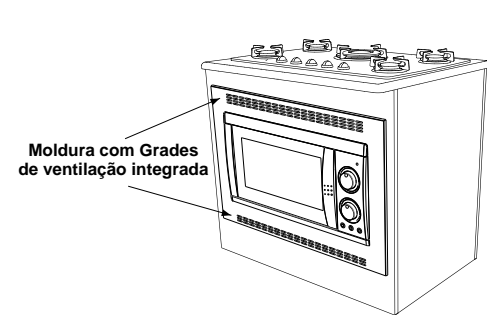
## Instruções de Instalação

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



## Instruções de Instalação

EMBUTIMENTO sob fogão (medidas em mm).

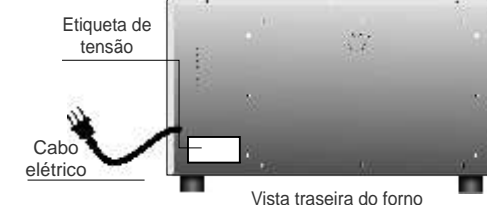
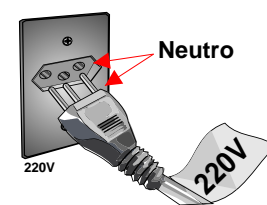


## Instruções de Instalação

PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. O Forno Elétrico Smart Plus possui cabo elétrico com 3 pinos (o cabo elétrico do forno já possui aterramento; vide observações abaixo).

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 = 15A ou superior 220V = 10A ou superior

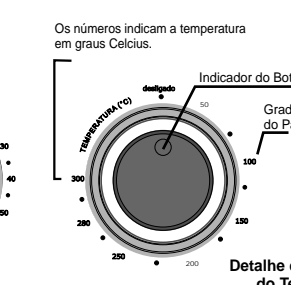
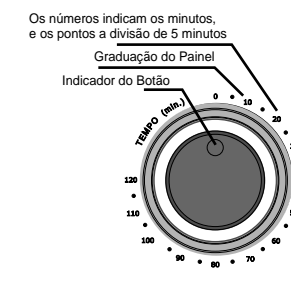
## Utilizando o produto

O Forno Elétrico Smart Plus é simples e prático, porém, antes de começar a utilizá-lo, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

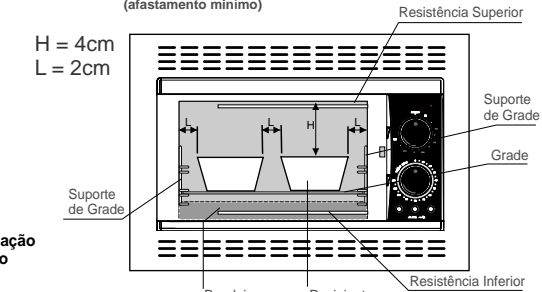
### CONHECENDO O TIMER

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 desligado, 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 (afastamento mínimo)



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

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.

**ATENÇÃO:** Tomar cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel. **Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.**

## Utilizando o produto

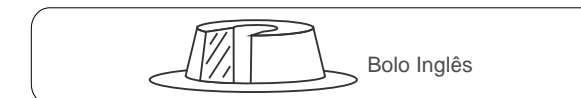
PRÉ-AQUECIMENTO

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. A luz piloto do Forno Elétrico Smart Plus 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).**

A tecla dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, o mesmo deverá estar sempre acionado. 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



**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, deixando a chave dourador ligada. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente.

### 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, neste caso seque com um pano seco e macio.
- 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.