

## 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, compreendido da seguinte forma:

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

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 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: nicho 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 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; aterramento, nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a 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, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade, 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, lâmpada, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grades, bandeja coletora de resíduos, manipuladores (botões) e puxador, 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);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

**Esclarecimento:**

Caso contratar 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 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.

0800 47 3535 e 0800 729 3535

[sac@fischer.com.br](mailto:sac@fischer.com.br)

**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

## Utilizando o produto

- Se em algum momento o forno informar "Er 1" no display, o usuário deve contatar um posto autorizado, através da Rede de Postos Autorizados Fischer, para que seja feita avaliação da rede elétrica da residência.

**DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS**

Quando utilizar somente 1 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, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.

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

**AJUSTE DE ALTURA DA GARDE**

- 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 batente 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.

## Limpeza e manutenção

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

**LIMPEZA DA PARTE EXTERNA**

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

**LIMPEZA INTERNA 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, pâes 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 do alimento com as paredes do forno, recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente;
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Enxaguar com uma esponja ou pano macio;
- Enxugar as paredes autolimpantes com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

- Para a durabilidade do forno não deixar resíduos de sal na 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 macio.

## 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.

**CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE**



- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não utilizar máquinas a vapor para limpeza do produto;
- 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;

## Economia de Energia

O Forno Elétrico Digital Gratinatto, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome 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. Abaixo segue quadro de consumo do forno:

Alimento	Temperatura do assado (°C)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh	Alimento	Temperatura do assado (°C)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	200°C	0:30'	0,60	Pizza Resfriada (490g)	220°C	0:15'	0,45
Franço Inteiro (Temper. ambiente)	220°C	1:40'	1,81	Pão Caseiro (730g)	200°C	0:25' a 0:30'	0,57
Batata Palito Congelada (720g)	300°C	0:25' a 0:30'	1,20	Lasanha (3,2kg)	210°C	0:25'	0,66
Pão de Queijo Congelado (500g)	220°C	0:20'	0,58	Pão de Ló (forma média)	180°C	0:15'	0,38

TODOS OS ASSADOS COM AS DUAS RESISTÊNCIAS LIGADAS

\* 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

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Digital Gratinatto, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada.
- 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.

# Forno elétrico digital GRATINATTO - EMBUTIR

## Manual de instruções



Cód. Manual 17080 Rev.07

## 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 ..... 04
- Limpeza e manutenção do produto ..... 06
- Alertas de segurança ..... 07
- Economia de energia / Consumo ..... 07
- Dicas ..... 07
- Garantia ..... contra capa
- SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer .....contra capa

## Identificando o produto

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

**Display:** É onde se visualiza o tempo ou a temperatura programados. Durante o pré-aquecimento mostra a palavra “pre” intercalado com o último ajuste (tempo ou temperatura). Após o pré-aquecimento mostra o tempo restante para a conclusão do assado.

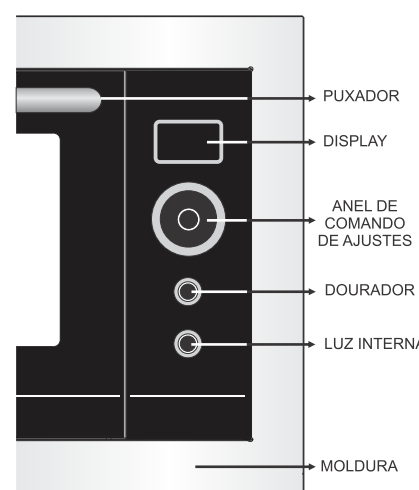
**Anel de Comando de Ajustes:** Onde se encontram as teclas de ajuste para acrescentar e decrementar tempo e temperatura e no centro, a tecla de liga/desliga/pausa.

**Luz Interna:** Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Quando acionada, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

**Dourador:** Aciona a resistência superior, para dourar os assados. Quando acionado, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

### ACOMPANHAM O PRODUTO:

01 Bandeja interna protetora da resistência	02 Grades de ventilação externas com parafusos
01 Manual de Instrução	01 Kit de fixação para moldura de aço inox
01 Guia rápido de instruções	01 Grade interna



## Características técnicas

Forno Gratinatto Inox 127V	Código 17077 - 18515
Forno Gratinatto Inox 220V	Código 17077 - 18535
Forno Gratinatto Black 127V	Código 17077 - 18555
Forno Gratinatto Black 220V	Código 17077 - 18575
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127 V = 13,8 A 220 V = 7,95 A
Frequência	60Hz
Consumo	vide tabela pág. 07

Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 420mm Largura - 665mm Profundidade - 528mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm Largura - 392mm Profundidade - 425mm
Peso do Produto	18,2 kg (black) - 18,1kg (inox)
Peso do Produto Embalado	19,1 kg (black) - 19kg (inox)
Capacidade	44 litros

## Instruções de Instalação

EMBUTIMENTO - informações gerais

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.

### LOCAL DE INSTALAÇÃO

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 deverá ser feito em móvel em madeira tipo MDF ou maciça. Este produto não deve ser instalado em armários que estejam fora do padrão especificado neste manual.

### NICHO

\***Nicho:** recorte no móvel para o embutimento do produto.

- **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 partes integrantes do kit de fixação;

- As presilhas metálicas devem ser fixadas utilizando o gabarito de papel que acompanha o kit de fixação;

- Deverão ser colocados dois calços presos ao móvel para o apoio do forno;

- 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.

## Instruções de Instalação

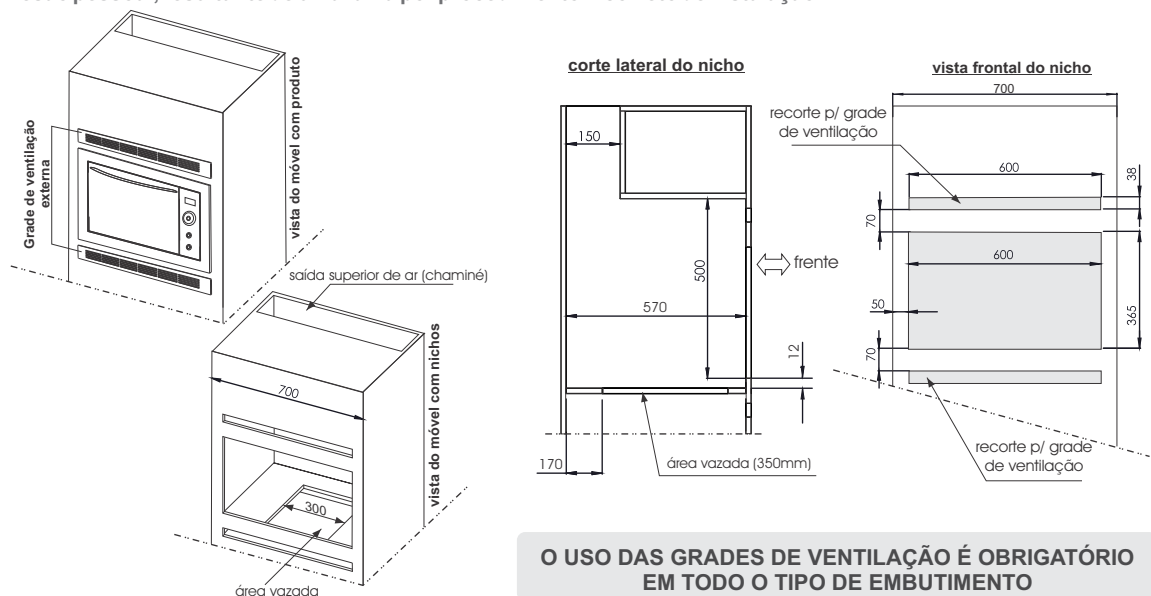
EMBUTIMENTO - móvel tipo torre (medidas em mm).

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

As grades de ventilação acompanham o produto juntamente com o kit de fixação.

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

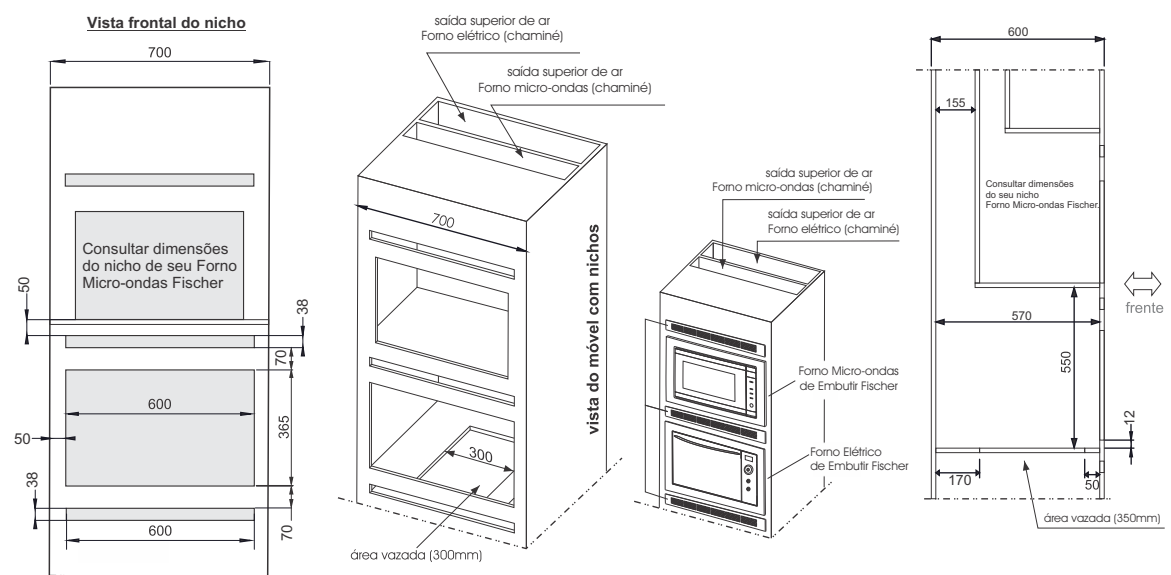
**ATENÇÃO:** Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultante de uma falha por procedimento incorreto de instalação.



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

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

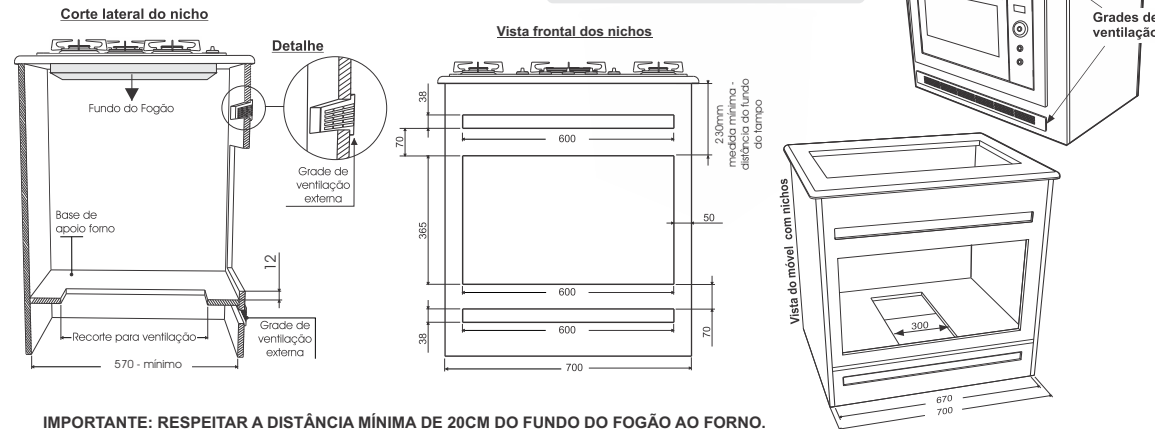
Caso o Forno Elétrico Digital Gratinatto seja instalado juntamente com o Forno Micro-ondas Fischer, seguir as instruções de instalação, conforme desenhos abaixo. É necessário prever duas saídas de ar independentes: uma saída para o nicho do forno digital e uma saída para o nicho do forno micro-ondas. 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 obrigatório a instalação das grades de ventilação.



## Instruções de Instalação

EMBUTIMENTO - sob fogão (medidas em mm).

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



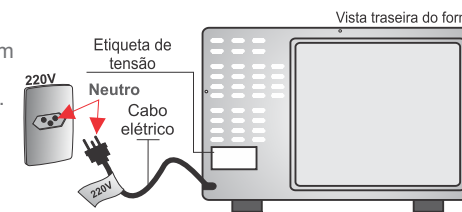
**IMPORTANTE: RESPEITAR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 20CM DO FUNDO DO FOGÃO AO FORNO.**

## Instruções de Instalação - elétrica

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

O Forno Elétrico Digital Gratinatto possui cabo elétrico com 3 pinos (já aterrado).

- Não utilizar conectores tipo “T”.
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um electricista quanto à secção dos fios.
- 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



### 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.

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

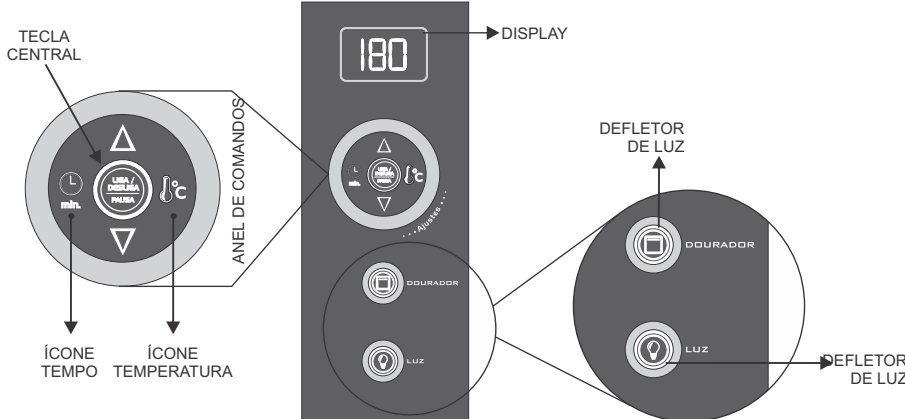
**IMPORTANTE: A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;**

## Utilizando o produto

**RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA.**

Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Digital Gratinatto, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

**Não esquecer de retirar as películas plásticas do painel e o display de papel do vidro da porta, antes de utilizar o forno.**



## Utilizando o produto

**Tecla central:** Para ligar o forno, manter pressionada por 2 segundos a tecla central. O painel digital irá acender e o defletor de luz em torno da tecla ficará piscando, aguardando que a temperatura e o tempo sejam ajustados.

Ao ligar o forno, o display mostrará (como padrão) 180°C, para que o usuário inicie o ajuste pela temperatura e na sequência, ajuste o tempo do assado (o forno tem como padrão de tempo 40 minutos). Após os ajustes deve-se pressionar novamente a tecla central, fazendo com que o forno entre em pré-aquecimento (o forno não iniciará aquecimento, se a tecla central não for pressionada novamente).

Durante os assados, quando for necessário aumentar ou diminuir tempo e temperatura, é necessário pausar o forno (pressionando a tecla central), fazendo com que o defletor de luz ao seu redor volte a piscar e possibilite alterar conforme desejado. Ex: durante o funcionamento do forno, pressionar a tecla central para pausar, selecionar tempo ou temperatura (é possível alternar entre as duas funções) e ajustá-los com as funções “para cima” e “para baixo”. Pressionar novamente a tecla central, retirando o forno do modo pausa, fazendo com que retorne ao funcionamento normal.

Enquanto o defletor de luz da tecla central estiver piscando, é possível alternar entre as funções tempo e temperatura. Ajusta-se primeiro uma função e após, a outra.

Na função “pausa”, o forno mantém a temperatura ajustada estável por 10 minutos. Caso o forno não seja recolocado em funcionamento, após os 10 minutos, ele emitirá uma sequência de bips e desligará automaticamente. O tempo não regride enquanto a função pausa estiver acionada.

No término do assado (quando o display marcar 00) o forno emitirá uma sequência de bips e permanecerá 5 minutos com a luz interna acesa, entretanto, a temperatura começará a regredir. É possível interromper a emissão de som, clicando em qualquer tecla do painel.

Para desligar o forno, deve-se manter a tecla central pressionada. Ele emitirá uma sequência de bips e desligará.

**OBSERVAR QUE A LUZ VERMELHA QUE ESTIVER MAIS INTENSA NO ANEL DE COMANDOS, É A DO COMANDO QUE ESTÁ EM OPERAÇÃO.**

**A luz mais intensa fica em um único ícone por vez, no tempo (à esquerda) ou na temperatura (à direita).**

**Função Temperatura:** Através desta função é ajustada a temperatura desejada para assar o alimento.

**Para regular a temperatura ao ligar o forno:** Selecionar o ícone de temperatura e ajustá-la com as funções “para cima” ou “para baixo”.

**Para ajustar a temperatura com o forno em funcionamento:** Pressionar a tecla central para pausar o forno, selecionar temperatura e ajustá-la com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a tecla central.

**Função Tempo:** Através desta função é possível ajustar o tempo desejado para assar o alimento, que é o tempo total que o forno ficará ligado.

**Para programar o tempo ao ligar o forno:** Selecionar o ícone tempo e ajustá-lo com as funções “para cima” ou “para baixo”;

**Para ajustar o tempo com o forno em funcionamento:** Pressionar a tecla central para pausar o forno, selecionar tempo e ajustá-lo com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a tecla central.

**Funções “para cima” e “para baixo”:** Através destas funções é possível aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo do assado. A função “para cima” aumenta e “para baixo” diminui a graduação. A temperatura máxima é 300°C, e sua graduação dá-se de 10 em 10 °C. O tempo máximo é 240 minutos (4h) e sua graduação dá-se de minuto em minuto. Para acelerar a seleção, deve-se manter pressionado “para cima” ou “para baixo” e os números correrão rapidamente no display.

**Dourador:** Compreende o acionamento da resistência superior, auxiliando no cozimento e no dourar dos alimentos. Durante o pré-aquecimento o dourador fica acionado automaticamente (vide item pré-aquecimento inteligente). Dependendo da necessidade do usuário, pode-se mantê-lo acionado desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

**Luz:** Auxilia na visualização dos assados durante o funcionamento do forno. É possível mantê-la acesa durante todo o processo. Caso a luz não esteja acesa durante o funcionamento do forno, a mesma acenderá automaticamente em 3 momentos: ao ligar o produto, quando o forno sinalizar o pré-aquecimento e no término do assado (neste, a lâmpada se manterá acesa por 5 minutos, até o forno desligar-se). Poderá ocorrer leve oscilação na luz interna durante o funcionamento do produto, não se tratando de defeito ou problema que exija manutenção.

### PRÉ AQUECIMENTO INTELIGENTE

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

Após o usuário ajustar o tempo e a temperatura que será utilizada para o assado e pressionar a tecla central, o forno entrará em pré-aquecimento. Durante este período, o display informará intermitentemente “pre” e a temperatura ou tempo programado (dependendo qual foi o último ajuste). Quando a temperatura ajustada for atingida, o forno emitirá aviso sonoro (5 bips) e a luz interna se manterá acesa por alguns segundos, informando o pré-aquecimento. O usuário deverá colocar o alimento a ser assado no interior do forno, pois o tempo ajustado iniciará regressão. Durante todo o pré-aquecimento, o forno mantém a função dourador ligada, para atingir mais rapidamente a temperatura selecionada. Dependendo da necessidade do usuário, pode-se manter acionado o dourador desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.