

## 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.** 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 domicilio, 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

## 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.

- Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, casas de fazenda, clientes de hotel, motel e outros tipos de ambientes residenciais, ambientes de dormitórios e pequenas refeições;

- Recomenda-se que as crianças devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem 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 forno foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas;

- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um eletricista 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

## Economia de Energia

O Forno Elétrico Fischer, possui isolamento térmico e termostato de excelente qualidade, o que garante ao produto um melhor desempenho, economia de tempo e menor consumo de energia. Abaixo seguem sugestões de tempo e temperatura para tipos diferentes de preparos, considerando o acionamento das resistências superior e inferior.

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/220°C	200°C	30 min	0,61	Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	15 min	0,40
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	40 min	0,78	Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	50 min	0,81
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	60 min	1,40	Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	30 min	0,61
Franco Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	90 min	1,66	Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	25 min	0,63
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	30 min	1,02	Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	35 a 45 min	0,90
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	20 min	0,63	Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	15 min	0,43

**Para calcular o valor (R\$), 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 pelos Fornos Elétricos Grill e Star, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:

- Desconectar sempre o cabo de alimentação do forno da tomada.
- Evitar instalar e utilizar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomada adequada para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

## Receitas

### TORTA DE LEGUMES

**Ingredientes:**

1 xícara (chá) de cheiro verde picados  
1 xícara (chá) de cebola picada  
1 xícara (chá) de tomate picado  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
2 ovos ligeiramente batidos  
1 xícara (chá) de azeite  
1 lata de seleta de legumes ou ervilha com água  
100g de queijo parmesão ralado  
sal, pimenta e orégano a gosto

**Modo de Preparo:**

Misturar todos os ingredientes manualmente até ficar uma massa homogênea e consistente. Untar uma forma (diâmetro 27cm), com margarina e manteiga. Pré-aquecer o Forno ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno e deixar de 20 a 30min.

### FILE DE FRANGO RECHEADO

**Ingredientes:**

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

**Modo de Preparo:**

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo em cada filé. Enrolar um a um, se preferir prender com linha e palito. Enrolar em papel alumínio e colocar num refratário. Pré-aquecer o Forno ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar o refratário no forno por 45min. Retirar o papel alumínio e deixar mais 10min para dourar.

### PÃO DE QUEIJO

**Ingredientes:**

3 ovos  
3 xícaras (chá) de polvilho doce  
1 xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de leite morno  
100g de queijo ralado  
sal a gosto

## Fornos elétricos

# FISCHER GRILL E STAR

## Manual de instruções



Cód. Manual 6944 Rev.14

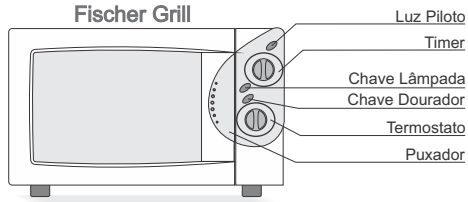
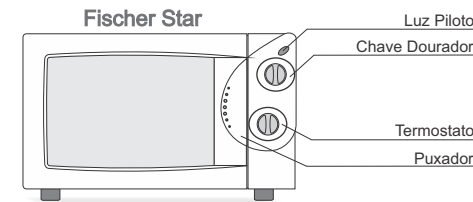
## Parabéns

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

## Sumário

- Identificando o produto ..... 02
- Características técnicas ..... 02
- Instruções de instalação - localização ..... 03
- Instruções de instalação - parte elétrica ..... 03
- Utilizando o produto ..... 04
- Limpeza e manutenção do produto ..... 05
- Alertas de segurança ..... 06
- Economia de energia / Consumo ..... 06
- Dicas ..... 07
- Receitas ..... 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.

**Termostato:** O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.

**Luz Piloto:** Quando acesa, informa que o forno está ligado.

**Timer (Fischer Grill):** Tem como função, desligar o forno no término do tempo programado, emitindo um aviso sonoro ao retornar para a posição "desliga".

**Luz Interna (Fischer Grill):** Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados.

**Dourador:** Aciona a resistência superior para dourar os alimentos.

## ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de Instruções
- 01 Grade interna
- 01 Bandeja esmaltada para resíduos

## Características técnicas

Fischer Grill 127V	Código 1323-5697
Fischer Grill 220V	Código 1323-5684
Fischer Star 127V	Código 1620-5715
Fischer Star 220V	Código 1620-5716
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. 6
Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 360mm Largura - 577mm Profundidade - 490mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm Largura - 392mm Profundidade - 425mm
Peso do Produto	14,47kg (Grill) 13,47kg (Star)
Peso do Produto Embalado	14,82kg (Grill) 13,70kg (Star)
Capacidade	44 litros

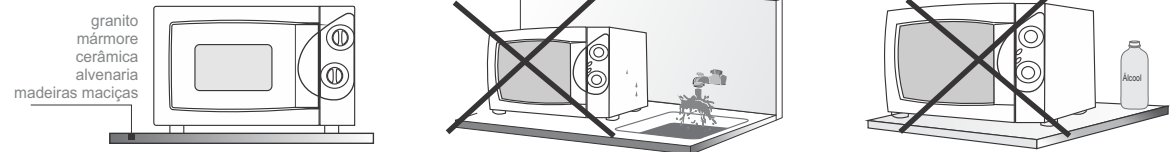
## Instruções de Instalação

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:

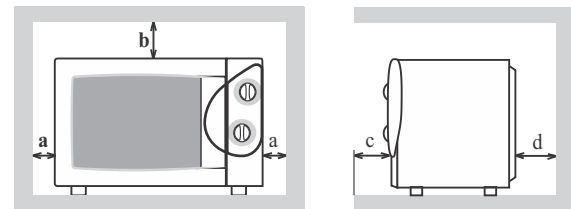
**SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.**

O lugar e a forma em que o forno será instalado são muito importantes para um bom desempenho 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 locais úmidos, freezers ou geladeiras.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



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 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 deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Os Fornos Elétricos Fischer Grill e Star possuem 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 seção 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.

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

## Utilizando o produto

O Forno Elétrico Fischer 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.

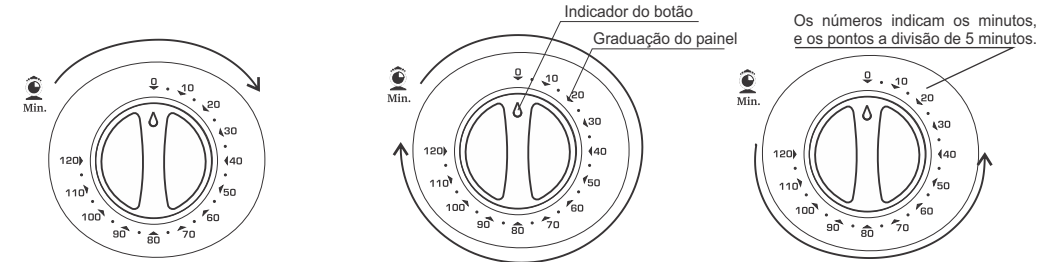
**RECOMENDAMOS QUE AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN COM A PORTA ENTREABERTA PARA ELIMINAR TODOS OS RESÍDUOS DE ÓLEO OU UMIDADE.**

### CONHECENDO O TIMER (FORNO FISCHER GRILL)

O timer é mecânico, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste procede conforme o desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto "O" (desliga).

Ex: Programou-se um assado em 120min, mas decidiu-se desligar o assado antes deste tempo. Basta girar o timer no sentido anti -horário até desligar.

Após ajustar tempo e temperatura, o forno estará em funcionamento.



**ATENÇÃO:** Cuidado para coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

### CONHECENDO O TERMOSTATO

Girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão na temperatura desejada (no desenho ao lado o ajuste foi feito em 200°C). Está indicada em graus Celcius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo / decréscimo de 10°C.

**NOTA:** O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.

### PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, é necessário o pré-aquecimento. Proceder da seguinte forma:

**Forno Grill:** Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e ajustar o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e reajustar o timer no tempo necessário para o assado.

**Forno Star:** Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e aguardar 5 minutos. Após, colocar o alimento no forno e aguardar o tempo necessário para o assado, controlando através de um relógio.

**NOTA:** Durante o pré-aquecimento o dourador deve estar sempre acionado. Após pré-aquecer, caso desejar, pode-se manter o dourador acionado, dependendo da necessidade de cada receita.

**Exemplo de assado (Bolo Inglês):** Ajustar o termostato na temperatura de 200°C, acionar o dourador e ajustar o timer em 5 min. Aguardar o aviso sonoro.

Após o pré-aquecimento colocar a massa no forno e reajustar o timer em 30 min, deixando o dourador acionado. Decorridos os 30 min, o forno desligará automaticamente (Forno Grill).

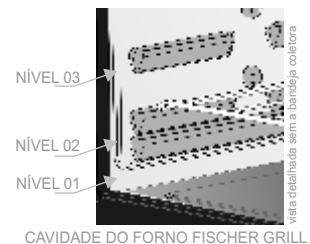
Obs: o forno Star não possui timer, portanto os tempos citados acima devem ser controlados a parte.

### DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

Quando utilizar somente 1 recipiente, colocá-lo em posição central dentro do forno.

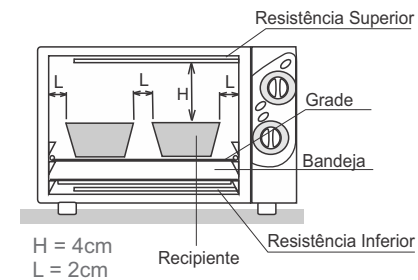
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento e um excelente assado.



### AJUSTE DE ALTURA DA GRADE

Tabela de posição:

- 1 - Encaixe da bandeja coletora;
- 2 - Suporte da grade (indicado para alimentos que necessitam de um cozimento maior na parte inferior);
- 3 - Suporte de grade (indicado para alimentos que necessitam dourar a área superior);



H = 4cm  
L = 2cm

## Limpeza e manutenção

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

### LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica.

• Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto. Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio.

- Não deixe resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.

• Ao limpar a superfície externa (exceto painel - ver instruções específicas), utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio. Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.

• Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão a pintura do forno.

### LIMPEZA DO VIDRO

- 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 em do quebra do vidro.

### LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

### LIMPEZA DO PAINEL

Para limpeza do painel utilizar somente pano úmido. Excesso de água pode danificar o forno. Após limpeza secar bem.

### 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 do alimento com as paredes do forno, recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Utilizar esponja macia ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

### 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.

