

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

Garantia

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br

Os Fornos Elétricos Fit Line Fischer são garantidos 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 consento 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 mau trato.
- 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 regularmente 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.

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

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-0200 - Fax (47) 3352-1080 - Caixa Postal 255 - CEP 86352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil

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

Fischer

VISITE NOSSO SITE E CONFIRA!

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

* Receitas elaboradas pelo nosso Gourmet!

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 eletricitista 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;

Limpeza e manutenção

- Para uma maior durabilidade e, por fim, deve-se observar alguns cuidados:
- 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 esfacando;
- 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 desalimentado 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 consento 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

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

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja do forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna;
- A limpeza da grade e bandeja (easy clean), deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc).

LIMPEZA DO VIDRO

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

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 DA PARTE EXTERNA

- 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);
- Com o passar do tempo a coloração vermelha do corpo externo do produto pode apresentar desgaste. Para deixá-lo com brilho e aparência de novo, pode-se aplicar cera polidora tradicional, conforme indicação de aplicação do fabricante (exemplo de produto: Cera Grand Prix tradicional polidora).

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 de 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 e rosquear a proteção da lâmpada no sentido horário. Somente após efetuar a troca, conectar o cabo de alimentação na rede elétrica.

Proteção da lâmpada

Lâmpada

Soquete da lâmpada

CONSUMO					
FORNOS ELÉTRICOS FIT LINE					
Alimento	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh	
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/220°C	200°C	0:30	0,61	
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40	0,78	
Bolo Coca & Coca (frio)	5 min/220°C	220°C	0:50	1,40	
Frango Inteiro Refrig. (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	1:30	1,66	
Salada Fria Compostada (100g)	5 min/320°C	320°C	0:30	1,02	
Filo de Queijo Compostado (100g)	5 min/220°C	220°C	0:20	0,63	
Pizza Refrig. (400g)	5 min/220°C	220°C	0:15	0,40	
Torta Racheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50	0,81	
Filo de Forma (1,4kg)	5 min/200°C	200°C	0:30	0,61	
Empedido (forma 20cm)	5 min/210°C	210°C	0:25	0,63	
Salada Refrig. (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35 a 0:45	0,90	
Filo de Lã (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15	0,43	

TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Dicas

ECONOMIA DE ENERGIA

Os Fornos Elétricos Fit Line, devido ao isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, 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.

Receitas

PAO DE QUEIJO

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 xicaras (chá) de polvilho doce
- 1 xicara (chá) de óleo
- 1 xicara (chá) de leite morno
- 100g de queijo ralado sal e gosto

Modo de Preparo:

No liquidificador, colocar o polvilho, os ovos, o óleo, o leite e o queijo, bater até ficar homogêneo. Untar forminhas para empadas e despejar a massa até metade da forma. Deixar as forminhas numa assadeira.

Pré-aquecer a FORNO ELÉTRICO FISCHER a 200°C por 5min, com dourador ligado.

Após o pré-aquecimento, colocar a forma no forno por 25min.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xicara (chá) de arroz (crú)
- 200g de peito de peru picado
- 50g de azeitonas pretas s/ caroço picadas
- 1 lata de seleta de legumes
- 1 tablete de caldo de carne
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Colocar a manteiga, o arroz, o peito de peru, as azeitonas e a seleta de legumes em um recipiente refratário médio. Ferver 3 xicaras (chá) de água e dissolver o caldo de carne. Regar o conteúdo do refratário e misturar. Cobrir com papel alumínio.

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

Fornos elétricos Fischer

DE EMBUTIR

Manual de instruções

Fischer

Cód. Manual 6963 Rev.12

Parabéns

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

Sumário

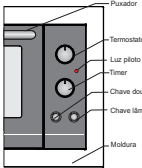
- Identificando o produto 02
- Características técnicas 02
- Instruções de instalação - embutimento 02
- Instruções de instalação - parte elétrica 04
- Utilizando o produto 05
- Alertas de segurança 06
- Limpeza e manutenção 06
- Consumo 07
- Dicas 07
- Receitas 07
- SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor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

Identificando o produto

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

ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Grade interna
- 01 Bandeja interna protetora
- 01 Manual de instruções
- 01 Rende de postos autorizados
- 01 Kit de fixação
- 02 Grades de ventilação
- 04 Parafusos para grades de ventilação



Características técnicas

Forno Fit line	Black 127V	Black 220V	Rouge 127V	Rouge 220V	Branco 127V	Branco 220V	Inox 127V	Inox 220V
Código	4372-18036	4372-18036	4372-15715	4372-15716	4372-91554	4372-91554	1838-5890	1838-5891
Corrente	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A	13,8 A	7,95 A
Tensão	127V	220V	127V	220V	127V	220V	127V	220V
Peso do Produto	17,8 kg	220V	17,9 kg	220V	17,9 kg	220V	17,8 kg	220V
Peso do Produto Embalado	18,7 kg		18,8 kg		18,8 kg		18,8 kg	
Potência Resistência Superior	750W							
Potência Resistência Inferior	1000W							
Potência total	1750W							
Frequência	60Hz							
Consumo	Vide tabela página 07							
Capacidade	44 Litros							
Dimensões Externas	Altura: 420mm							
	Largura: 685 mm							
	Profundidade: 528mm							
Dimensões Internas	Altura: 267mm							
	Largura: 592 mm							
	Profundidade: 456mm							

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, solicitemos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.

EMBUITIMENTO - informações gerais

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes de começar a instalação dos Fornos Elétricos Fit Line, 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;
- 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;
- Destilá-lo de forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura; descer o produto até que as presilhas pendem as abas da moldura.

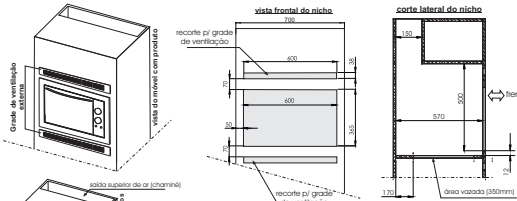
As grades de ventilação externas acompanham o produto juntamente com o kit de fixação. Informações quanto ao embutimento também podem ser adquiridas no site: www.fischer.com.br

ATENÇÃO: Tanto a fôrmas 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

EMBUITIMENTO - móvel tipo tone (medidas em mm).

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



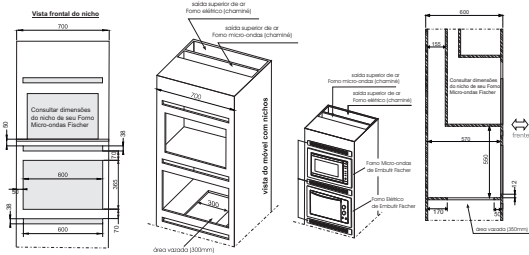
Caso o forno micro-ondas seja instalado juntamente com o forno elétrico de embutir Fischer, deve-se verificar as instruções específicas de instalação para nicho Forno elétrico e forno micro-ondas Fischer.

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

Instruções de instalação

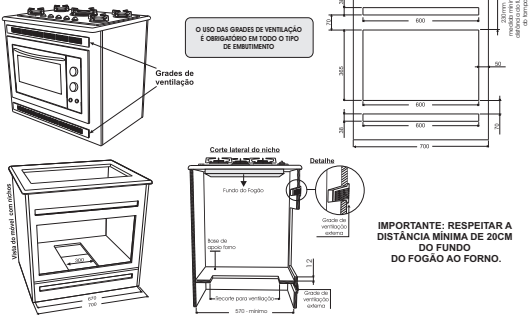
EMBUITIMENTO forno elétrico e forno micro-ondas (medidas em mm).

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



Instruções de instalação

EMBUITIMENTO sob fogão (medidas em mm).



Instruções de instalação

PARTE ELÉTRICA

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

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

Não utilizar conectores tipo "T".

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricitista quanto à seção 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 eletricitista auxílio na execução.
- Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligada.

- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno, ou seja:
127V = 20A
220V = 10A ou superior

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

Utilizando o produto

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

CONHECENDO O TIMER

O timer é mecânico e, portanto, pode ser ajustado conforme a necessidade. O ajuste deve ser feito conforme desenho abaixo. Se não for utilizar todo o tempo ajustado no timer, pode-se voltar manualmente até o ponto "0" (desliga), girando-o no sentido anti-horário.

Somente após a regulagem do timer e do termostato na temperatura desejada, o forno estará em funcionamento.

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

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

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

Detalhe da graduação do Termostato

Detalhe da graduação do Termostato

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.

AJUSTE DE ALTURA DA GARDE

- 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);

Utilizando o produto

PRÉ-AQUECIMENTO

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

Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e regular o timer no tempo necessário para o assado. O sinaleiro do Forno Elétrico Fit Line permanece aceso até o fim do ciclo do timer, quando o forno desliga.

NOTA: O timer poderá ser ajustado conforme necessidade, ou seja, poderá ser girado no sentido anti-horário (ver imagens acima).

O botão dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, o mesmo deverá estar 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.
- 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.