

Forno a Gás Fischer INFINITY DE EMBUTIR COM GRILL

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Código do manual: 31177
Imagens meramente ilustrativas

Fischer

INTRODUÇÃO

A Fischer acredita que os momentos da vida devem ser vividos da melhor forma possível. É por isso que desenvolvemos produtos que trazem modernidade, segurança e atributos necessários para facilitar o seu dia a dia.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual e siga-as corretamente, para aproveitar ao máximo tudo que o seu novo produto oferece.

A Fischer agradece a preferência e fica à disposição para qualquer dúvida, bem como para ouvir sua sugestão.

SOBRE A FISCHER



Brasileira de coração e origem, a Fischer está há mais de 57 anos no mercado, com produtos voltados para diversos ramos de atividades. Além dos tradicionais eletrodomésticos, a Fischer é fabricante de sistemas construtivos modulares e equipamentos para a construção civil.

Posicionada entre as mais bem estruturadas indústrias do país, a Fischer está situada em um parque fabril de mais de 150.000 m² construídos, com unidades altamente desenvolvidas para cada linha de produto. Investimos constantemente no desenvolvimento e na tecnologia, porque oferecer o que há de mais moderno e sofisticado, através de produtos práticos e funcionais, é a missão da Fischer. Nossos produtos estão distribuídos em todo o território nacional e alguns países do Mercosul, sendo amparados por uma rede de postos autorizados altamente treinados para dar todo o suporte necessário.

Além de tecnologia e design, os produtos Fischer agregam em seu conceito o dever de reunir famílias e amigos, transformando pequenos momentos do dia a dia em ocasiões únicas e especiais.



ÍNDICE

ALERTAS DE SEGURANÇA.....	4
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	5
IDENTIFICANDO O PRODUTO.....	6
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	7
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO nicho.....	9
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO gás	10
UTILIZANDO O PRODUTO.....	11
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	13
TERMO DE GARANTIA.....	15
SAC.....	15
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	16

QUESTÕES AMBIENTAIS



Para mudar o mundo, precisamos também ter respeito e preocupação com o meio ambiente. Por isso, a Fischer utiliza embalagens que são ecologicamente corretas, confeccionadas em material reciclado, causando o menor impacto possível à natureza.

Além disso, os produtos Fischer são construídos com materiais recicláveis e/ou reutilizáveis.

Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, observe a legislação local existente e vigente na sua região, realizando o descarte da forma mais sustentável possível.

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.



- **Ler atentamente as instruções contidas neste manual, antes de instalar ou utilizar o produto FISCHER;**
- **Este produto é para uso doméstico. A utilização para fins comerciais, industriais ou para outros fins, não estará coberta pela garantia por parte do fabricante;**
- **Importante: não remover a etiqueta de identificação que se encontra na parte traseira do forno, pois sua remoção acarreta a perda da garantia legal e contratual.;**
- **Em caso de qualquer problema com o seu forno consultar a Rede de Postos Autorizados no site www.fischer.com.br**

Não instalar ou utilizar o forno antes de certificar:

- Se a válvula reguladora de pressão do gás, está em bom estado, regulada e dentro do prazo de validade;
- A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás e/ou tubulação antes da saída para o forno. Nesta válvula, deve constar a gravação do código NBR 14136/2002 do INMETRO;
- Se a instalação elétrica está adequada;
- Retirar cuidadosamente o filme plástico de proteção das peças do aparelho. Se não for retirado, o filme plástico derreterá, dificultando a remoção e a limpeza posterior;
- 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 produto sai de fábrica regulado para gás GLP. Para uso com Gás Natural (GN), torna-se necessária a conversão do mesmo, feita gratuitamente em qualquer Rede de Posto Autorizado Fischer dentro do prazo de garantia;
- Este produto não funciona com gás de nafta;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- Não utilizar o produto caso o mesmo apresente odores característicos de vazamento de gás;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do aparelho deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do aparelho (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Este produto funciona com 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, as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem, deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Não permitir que crianças subam ou sentem sobre a porta do forno;
- Ao instalar o forno, certificar-se que o mesmo não apresenta vazamento de gás por mangueiras e conexões. O teste pode ser feito através da aplicação de espuma de sabão ou detergente sobre as áreas de conexão/mangueiras e da observação da existência de bolhas (indício de vazamento);
- Nunca utilizar conexões tipo "T", não remover/cortar o pino de aterramento do plugue;
- Não utilizar extensões elétricas ou emendas. Caso a residência não possua rede de aterramento, procurar uma pessoa especializada para providenciá-la;
- Utilizar sempre produtos certificados pelo INMETRO, verificando a validade das mangueiras e reguladores de pressão;
- A Irmãos Fischer S/A, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários;
- 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;

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

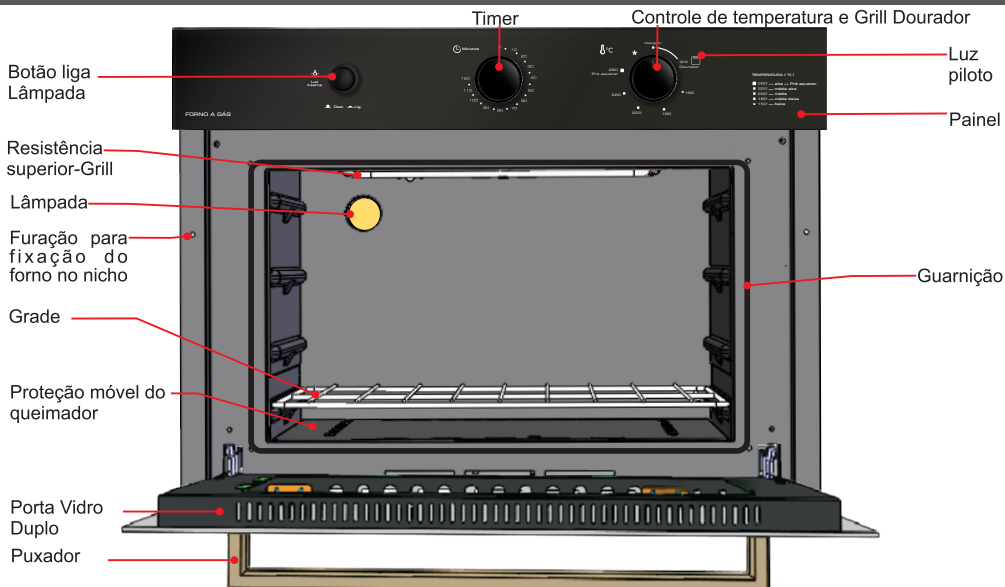
Forno a Gás Fischer Infinity de Embutir 50L com Grill (127V)	31000-79710
Forno a Gás Fischer Infinity de Embutir 50L com Grill (220V)	31000-79709
Pressão do gás	GLP 27,5 mBar = 2,75 kPa GN 20 mBar = 2,0 kPa
Tensão	127V - 7,87 A 220V - 4,54 A
Peso do Produto	19,65 kg
Acendimento	Superautomático
Tipo de gás	GLP ou Gás Natural
Potência do Grill/Dourador	1000 W
Potência da lâmpada	25 W
Potência máxima do Queimador	3.0 kW
Consumo de gás total	0,206 kg/h
Frequência	60Hz
Capacidade	50 litros
Dimensões Externas	Altura - 450mm Largura - 595mm Profundidade - 608mm
Dimensões Internas (cavidade)	Altura - 255mm Largura - 438mm Profundidade - 448mm

DICAS



- Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Fischer, temos algumas dicas que auxiliarão ainda mais:
- Evitar instalar e utilizar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomada adequada para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.
- Guardar sempre a Nota Fiscal de compra do seu forno, pois para o atendimento em garantia se faz necessário a apresentação da mesma.
- Para maior segurança do usuário é importante a leitura completa deste manual de instruções.

IDENTIFICANDO O PRODUTO



- **Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.
- **Controle de temperatura e Grill/Dourador:** Indicando 5 posições do queimador a gás sendo:
 - 160°C baixa
 - 180°C média baixa
 - 200°C média
 - 220°C média alta
 - 260°C alta1 posição indicando o acionamento do Grill / Dourador, para acionar é necessário desligar o controle de temperatura e Grill / Dourador da função do gás e girar no sentido horário para a função Grill/Dourador.
- **Resistência Superior:** Aciona a resistência superior (Grill/Dourador).
- **Luz Piloto:** acionada quando o grill estiver em funcionamento.
- **Timer:** O timer tem somente a função de programar o tempo do preparo, emitindo um aviso sonoro após o termino do tempo programado.
- **Guarnição:** Veda o forno, garantindo a temperatura interna da cavidade.
- **Vidro duplo:** Tem a função de melhorar o isolamento térmico.
- **Lâmpada com proteção de vidro:** A lâmpada facilita a visualização dos assados no interior do forno.
- Proporciona mais segurança ao usuário. Impede que caso ocorra a quebra da lâmpada, os cacos entrem em contato com o alimento.
- **Proteção móvel do queimador:** Evita o contato de resíduos dos alimentos com o fundo inferior e o queimador, e facilita a limpeza.

ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de Instruções 01 Proteção móvel do queimador 01 Grade



A instalação do produto poderá ser providenciada pelo usuário, não sendo coberta pela garantia.

Todavia, recomendamos consultar a Rede de Postos Autorizados para solicitar orçamento prévio e condições diferenciadas de instalação. Consultar pelo site: www.fischer.com.br

- O lugar e a forma em que o forno será instalado, são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados;
- Recomendamos duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto. Não seguir esta instrução poderá trazer danos ou ferimentos;
- Fixar e apertar adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instalar o forno de acordo com as especificações descritas neste manual de instruções. Não seguir estas instruções poderá causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas;
- Retirar o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no forno, recolocar todas as peças antes de ligá-lo;
- Nunca movimentar o forno utilizando o puxador da porta do forno, recomendamos que seja manuseado por duas pessoas ou mais, devido o peso do produto;
- Não posicionar ou operar o produto próximo ou debaixo de cortinas, geladeira, materiais inflamáveis ou dentro de armários.
- Não instalar o forno próximo a torneira de água, os respingos poderão causar choque térmico no vidro podendo ocasionar a quebra;
- Não instalar o forno em ambientes externos sem proteção ou enclausurados;
- Atentar-se as datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixar de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade;
- Algumas partes do forno podem esquentar durante o uso. Antes de manusear o produto, verifique se o mesmo não está quente;
- Certificar-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do forno, não entrem em contato com peças quentes;
- Não armazenar álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ou dentro do forno;
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Substituir tomadas antigas ou danificadas;
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos;



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE

Nunca tocar nos elementos de aquecimento, durante ou imediatamente após a utilização do forno.

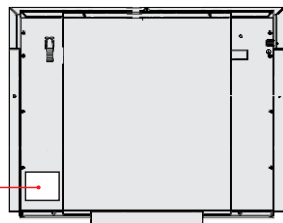
Este é o símbolo de alerta de partes quentes, o mesmo está adesivado na porta de vidro do forno e alerta para o cuidado ao manusear as áreas quentes, para evitar possíveis queimaduras.

- Retirar o invólucro, adesivos, películas plásticas que envolvem o forno antes da instalação.
- Retirar as etiquetas da porta antes de utilizá-lo.

IMPORTANTE:

Na parte traseira do forno, está localizada a **etiqueta de identificação** com as informações de: modelo, número de série, tipo de gás, entre outras informações. **Nunca remova essa etiqueta**, pois sua remoção acarreta a perda da garantia legal e contratual. Antes da instalação confira as informações contidas na etiqueta para uma correta instalação.

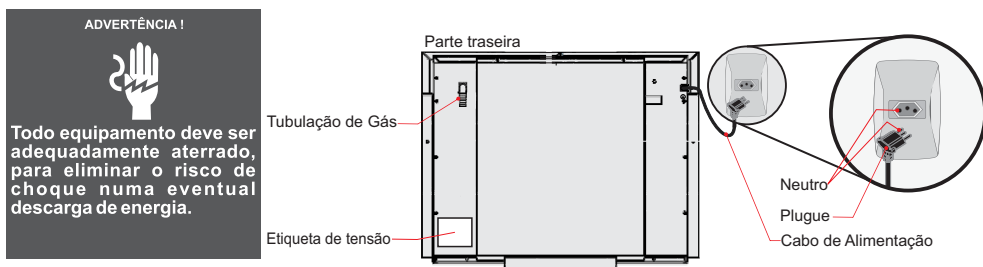
Exemplo de etiqueta



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ELÉTRICA

- A instalação elétrica deverá ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O produto pode ser ligado somente em tomadas 127V ou 220V, conforme o modelo do produto. A IRMÃOS FISCHER S/A não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do Inmetro e deverá ser mantido.
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento.
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso e exclusivo, que possibilite fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.
- **O plugue e cabo de alimentação do forno nunca devem ser alterados ou cortados.**



- O plugue do forno com três pinos possui terminal de aterramento. A tomada de instalação do forno deverá ser ligada a um "terra" eficiente, atendendo as normas ABNT NBR 5410 e NBR 14113.
- É importante que esta ligação seja efetuada por um electricista.
- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Tomada recomendada: Tomada: 127V / 220V = 10A;
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno (127V ou 220V);
- A fiação deve ser compatível com a amperagem do produto;
- **Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outras;**

- **Não remover o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento correto do forno é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio.** Não utilizar extensões. Caso for necessário pedir orientações de um electricista.
- **Não utilizar conectores tipo "T".**
- Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao produto ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

GÁS

O Forno a Gás Fischer sai de fábrica ajustado para GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), também chamado de gás de botijão ou gás de cozinha. O gás de botijão é fabricado de acordo com a norma ABNT 8460. Existem pelo menos dois tipos de botijão para uso em residências: 13kg e cilindro de 45kg. Para a conversão do gás natural (GN), consultar uma Rede de Postos Autorizados ou entrar em contato com nosso SAC.

Dentro do prazo de garantia do produto o consumidor tem direito a 01 (uma) conversão gratuita.

O forno Fischer não funciona com gás de nafta.

Válvula de pressão desregulada ou a inexistência da mesma na instalação, poderá provocar danos ao produto e ao ambiente onde o mesmo estiver instalado.

Os componentes de instalação do gás não são fornecidos com o produto, podendo ser encontrados em lojas especializadas.

Verificar a distancia entre o botijão de gás e o forno. Nunca fazer emendas na mangueira.

Para outras condições de instalação, deverá ser adequado o ponto de gás conforme NBR 15526.

Utilizar cilindro de gás P13.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

NICHO E EMBUTIMENTO

O local e a maneira em que o forno a gás de embutir será instalado, são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. A instalação do produto poderá ser providenciada pelo usuário porém, recomendamos consultar a Rede de Postos Autorizados, não sendo coberta pela Fischer. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

Os Fornos a Gás de Embutir Fischer foram projetados para embutimento em móveis de cozinha.

A fixação do forno no móvel é feita por parafusos, que são parte integrante do kit de fixação;

O nicho de embutimento deve seguir as dimensões conforme indicado neste manual.

O móvel para embutimento deverá ser de madeira tipo MDF e/ou maciça.

Este produto não deve ser instalado em armários que estejam fora do padrão especificado neste manual.

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

Para garantir o bom funcionamento do forno Fischer, é necessário que o nicho de embutimento tenha abertura para saída de ar quente.

A base de apoio do forno no nicho de embutimento deve ser executada conforme indicado nos desenhos.

O forno deve ser apoiado sobre uma base plana, neste caso é necessário um recorte para saída de ar de 45 x 560 mm na parte das divisórias intermediárias e parte superior.

Fixação do forno no móvel

Para prender o forno ao nicho após encaixá-lo no móvel, abra a porta do forno e fixe o parafuso em cada um dos dois furos localizado nas laterais do quadro.

1 EMBUTIMENTO TIPO TORRE

2 EMBUTIMENTO SOB FOGÃO

MEDIDAS EM MILÍMETROS (mm)

- Respeitar a distância mínima de 200 mm abaixo do fundo do cooktop até o corpo externo do forno.
- 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.
- **IMPORTANTE:** Se a instalação não for feita conforme as especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia.

- A instalação inadequada do produto poderá causar vazamentos e choque elétrico.
- O forno deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os manipuladores (botões) estejam na posição "fechado".
- Recomenda-se não instalar o forno de embutir ao lado do refrigerador.
- Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: SAC 0800 747 3535 ou 0800 729 3535.

9

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO DO GÁS

Os fornos de embutir Fischer saem de fábrica equipados com uma extremidade para mangueira metálica flexível (certificada pelo INMETRO conforme NBR 14177) de uso doméstico para GLP, essa mangueira deverá ter o comprimento mínimo de 0,80 e máximo de 1,25 metros e deverá ser fixada nas extremidades por adaptadores ou abraçadeiras para mangueiras metálicas.

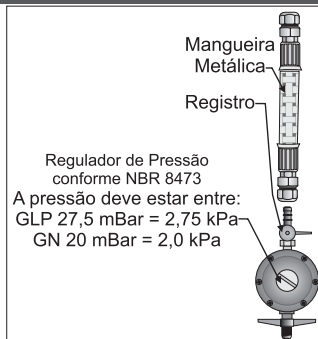
Mangueira, abraçadeiras, regulador de pressão e outros componentes de instalação do gás, não acompanha o produto. Estes componentes são encontrados em lojas especializadas.

- Tenha disponível, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação.

INSTALAÇÃO DO GÁS DUPLA

Se a instalação do forno for combinada com a instalação do cooktop a gás e na residência possuir apenas uma saída de alimentação, dividir a saída utilizando uma conexão do tipo "T" metálica adequada para a aplicação a gás.

Os registros devem ser separados para ambos os produtos, caso precisar fazer alguma manutenção sem comprometer o funcionamento do outro.



Kit duplo para instalação

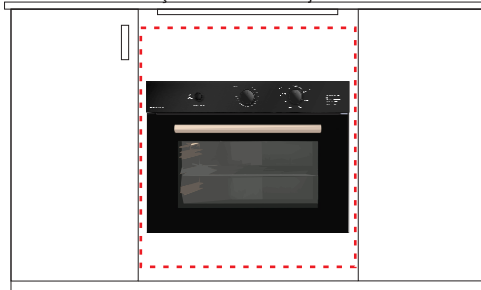


Nunca instalar um forno de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.

• Antes de iniciar a instalação, certificar se todos os botões/registros estejam na posição fechado.

- Fixar e apertar apropriadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do forno do nicho, pois somente deste modo será possível alcançar o registro e desligar o gás.
- Instalar o forno de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não seguir essa instrução pode trazer riscos de morte, incêndio ou choque elétrico.

Não realizar instalações na área tracejada do nicho.



• Para o forno a gás de embutir, a tomada e a conexão de gás, não podem estar localizadas dentro do nicho de embutimento e deverão estar opostas uma da outra, para evitar possíveis acidentes.

• O cabo de alimentação e a mangueira metálica não devem cruzar a parte traseira do forno.

• O registro de gás deve estar visível, e acessível, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

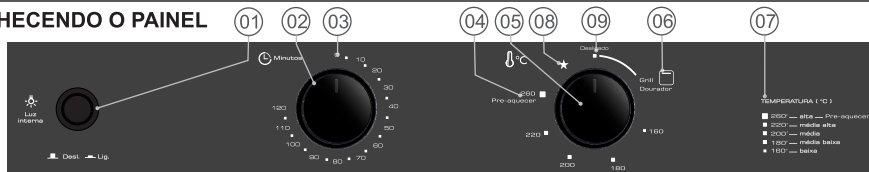
Após a instalação do gás, verificar se existe algum vazamento de gás, fazendo um teste, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram pressionadas.

Se formar bolhas no local, refazer o procedimento da instalação.



Desenrolar totalmente o cabo de alimentação do forno antes de conectar a tomada. Verificar a validade das mangueiras e válvula reguladora de pressão do gás. A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás ou na tubulação antes da saída para o forno. Nesta válvula deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO e o prazo de validade. O botijão deverá estar instalado adequadamente, abrigado e com ventilação.

CONHECENDO O PAINEL



- 01 Tecla luz interna
- 02 Manipulador do timer
- 03 Posição desligado timer
- 04 Posição de preaquecimento
- 05 Manipulador do controle de temperatura e Grill/Dourador
- 06 Posição do Grill / Dourador e luz piloto
- 07 Guia de temperaturas
- 08 Acendimento superautomático
- 09 Posição desligado do controle de temperatura e Grill / Dourador



Recomendamos, ao utilizar o forno pela primeira vez, ligá-lo de 10 a 15 minutos, vazio, com a porta entreaberta.

MANIPULADOR DO CONTROLE DE TEMPERATURA E GRILL DOURADOR (05) - Acionando o gás

Agradação é indicada em graus Celcius, sendo:

- 260°C temperatura alta, usada também para preaquecimento.
- 220°C para temperatura média alta
- 200°C para temperatura média
- 180°C para temperatura média baixa
- 160°C para temperatura baixa



Com a porta do forno aberta, pressionar e girar no sentido anti-horário o manipulador (05) até o ponto do acendimento superautomático (08), ou até a temperatura desejada, mantendo o manipulador pressionado, durante 10 segundos para que a chama permaneça acesa. Caso o queimador não acender em 10 segundos, deve-se colocar o manipulador na posição desligado (09) e repetir o procedimento após 1 minuto.

O forno possui um dispositivo de bloqueio de gás, que foi projetado para cortar automaticamente a alimentação do gás, caso a chama se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensável para o seu funcionamento.



IMPORTANTE: O Forno a gás Fischer Infinity de Embutir 50 Litros, possui sistema de resfriamento para evitar o excesso de temperatura no nicho onde o forno estiver instalado. Esse sistema garante uma maior segurança ao produto e evita o risco de super aquecimento no interior do móvel.



Mesmo após o termino do assado e do tempo programado, o sistema de resfriamento continua funcionando, o ar quente continua sendo soprado para fora do forno até que o produto se resfrie, desligando-se automaticamente;

ATENÇÃO: O sistema de resfriamento funciona apenas com energia elétrica, caso haja falta de energia elétrica ou o forno esteja desconectado da rede elétrica, não é permitido utilizar o forno, pois seu funcionamento poderá ser comprometido devido a falta de resfriamento.

MANIPULADOR DO CONTROLE DE TEMPERATURA E GRILL / DOURADOR (05) - Acionando o Grill / Dourador



O Grill / Dourador do forno deverá ser utilizado para dourar, gratinar e tostar os alimentos finalizando os assados.

Ele não funciona com o modo gás ligado, para acionar pressionar e girar o manipulador no sentido horário até a simbologia Grill / Dourador.

Na falta de energia elétrica não funcionará.

MANIPULADOR DO TIMER (02)



O timer tem a função de programar o tempo do preparo, emitindo um aviso sonoro após o termino do tempo programado.

O timer indica de 0 a 120 minutos, pode ser acionado girando o manipulador no sentido horário até o tempo desejado. Para maior precisão do timer, recomendamos girar o manipulador ultrapassando o tempo e então retorná-lo ao ponto desejado.

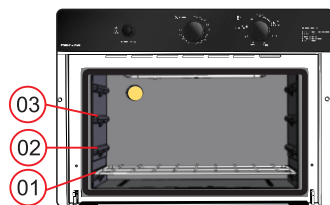
O timer não desliga o produto, apenas emite o sinal sonoro avisando que o tempo programado foi finalizado.

UTILIZANDO O PRODUTO

AJUSTE DE ALTURA DAS GRADES

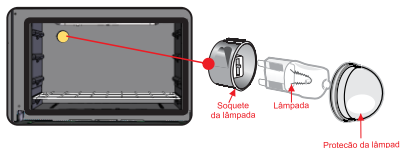
Níveis de alturas disponíveis para o posicionamento da grade:

- Nível 1 recomendado para carnes.
- Nível 2 recomendado para massas;
- Nível 3 recomendado para gratinados;



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

- Desconectar da rede elétrica.
- 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.
- A lâmpada deverá ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer, obedecendo as seguintes características:
 - Resistente a temperaturas acima de 300°C;
 - Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
 - Potência: 25W;
 - Tipo da base: G9;



Antes da troca, assegurar-se que o produto esteja desconectado da rede elétrica.
NOTA: Ao substituir a lâmpada, não utilizar lâmpada de LED.

Para visualizar o assado utilizando a luz interna, pressionar a tecla (1). Para desligar pressionar a tecla novamente.

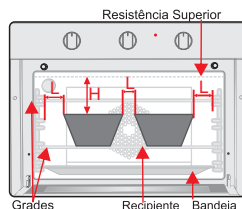
Evitar abrir constantemente a porta do forno, utilizar a lâmpada para verificar os assados.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente um recipiente, posiciona-lo no centro do forno.
Quando utilizar dois recipientes / assados, distribuí-los de modo que possibilitem a circulação do ar quente de maneira uniforme, conforme o desenho ao lado.

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

H = 4cm
L = 2cm



DICAS DE PREPARO

Para um melhor resultado nos assados, preaquecer o forno por 10 minutos na potência máxima, antes de inserir o alimento. Exceto preparo de massas delicadas (Ex: biscoitos/bolachas). Nesse tipo de preparo recomenda-se utilizar o preaquecimento e o assado na temperatura mínima.

Ajustar a forma ou assadeira no centro do forno, não encostar o assado no fundo ou nas laterais do forno.

Sugestão de utilização do forno:

Alimento	Pre aquecimento	Temperatura do assado	Tempo total do assado	Altura da grade recomendada
Massas (Pães, bolos, tortas)	10min/260°C	180°C	25 a 35 min	2
Carnes	10min/260°C	220°C	25 a 35 min	1
Biscoitos/bolachas	10min/160°C	160°C	15 a 25 min	2
Gratinados/Finalizações	10 min	Grill	15 a 25 min	3

Os tempos e temperaturas indicados são referências, os primeiros assados devem ser acompanhados e podem ser alterados de acordo com a sua preferência.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desconectar o forno da rede elétrica.

Caso a instalação do forno é combinada com cooktop, fechar o registro de gás das conexões.

- Não utilizar o forno caso resíduos de gordura, açúcar ou chocolate estejam em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar as partes externas e decorativas do produto.
- Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio.
- Não deixar resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.
- Não armazenar alimentos e recipientes no interior do forno.
- Nunca utilizar fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lâ de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

LIMPEZA EXTERNA

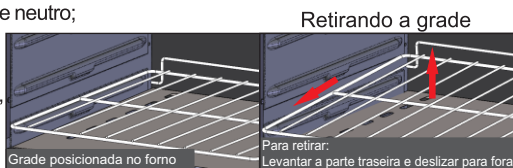
- Ao limpar a superfície externa, utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano macio.
- Limpar o painel somente com pano úmido, para não danificar os controles mecânicos. Excesso de água danifica o produto. Após limpar a parte externa, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.

LIMPEZA DOS VIDROS

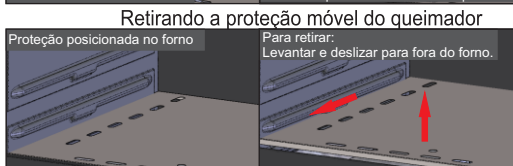
- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois podem arranhar a superfície e provocar a quebra.

LIMPEZA DA GRADE E DA PROTEÇÃO MÓVEL DO QUEIMADOR

- A grade e a proteção devem ser removidos para facilitar a limpeza;
- A limpeza deverá ser feita com esponja e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).
- **Retirando a grade:** A grade possui um travamento, para retirar, é preciso levantar a parte traseira e deslizar levemente para fora do forno.



- **Retirando a proteção móvel do queimador:** levantar e deslizar levemente para fora do forno.



LIMPEZA INTERNA EASYCLEAN

- As paredes internas são revestidas por um esmalte protetor especial que facilita a limpeza, para limpá-las deve-se utilizar esponja ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro, após a limpeza, secar bem;
- Nunca utilizar esponjas de aço;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.
- **NOTA:** Ao preparar alimentos gordurosos, tomar o cuidado de, antes, envolvê-los em papel alumínio ou celofane, para evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza do forno.

PORTA

A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

Seguir as instruções abaixo.

- Verificar se o forno não está ligado;
- Não transportar a porta pelo puxador;

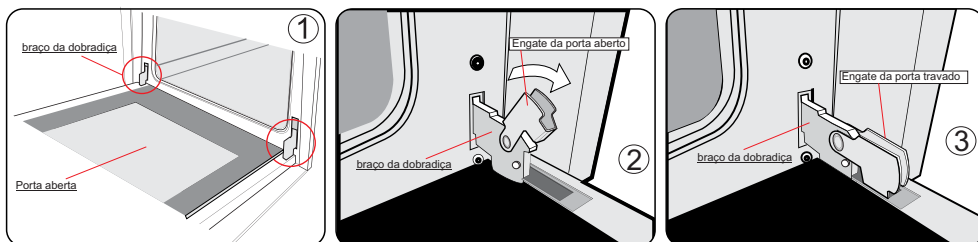
Retirando a Porta do Forno

1- Abrir completamente a porta do forno (1).

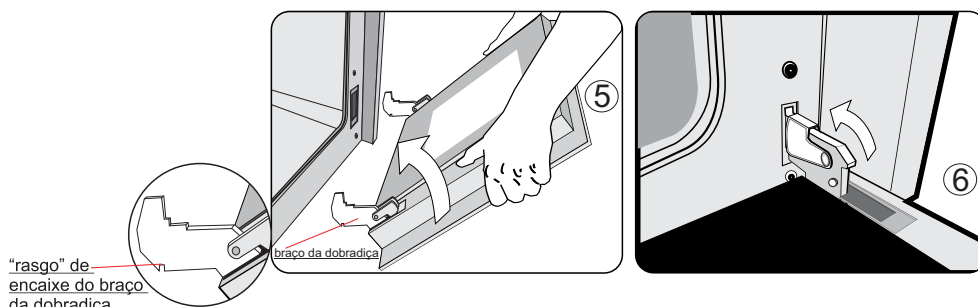
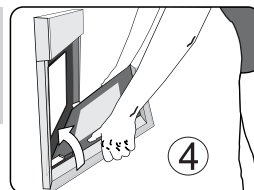
No local do braço da dobradiça (1), levantar para abrir os engates da porta, até o ponto informado na figura (2), esse procedimento deve ser feito nos dois lados.

3- Segurar a porta com as duas mãos, e fazer o movimento de fechar, verificando se os engates estão travados na porta (3), na seqüência levantar a porta até que os rasgos de encaixe do braço da dobradiça desprendão (5).

Desprender e puxar a porta para fora do forno (4).



IMPORTANTE: Para evitar riscos ou a quebra do vidro quando retirar a porta, acomodá-la sobre uma superfície plana e protegida.



Recolocar a porta

- Fazer o procedimento inverso.



IMPORTANTE: ao montar a porta verificar se o rasgo do braço da dobradiça está encaixado corretamente no forno (5).
A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar na quebra da porta.

TERMO DE GARANTIA

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

03 (três) primeiros meses de garantia legal;

09 (nove) últimos meses de garantia contratual / especial.

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

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

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

O uso do forno 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;

Na instalação do produto não for incluído válvula reguladora de pressão do gás ou ainda, se ela estiver inadequada ou vencida.

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 ou gás, 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 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:

Manipuladores (botões), cabo de alimentação, grades, bandeja coletora, vidros, lâmpada, puxadores bem como, peças sujeitas ao desgaste natural;

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);

Taxa de deslocamento e/ou visita cobrada pela Assistência Técnica Autorizada para atendimento a domicílio, quando localizado fora da sede da Assistência Técnica Autorizada.

Esclarecimento:

Caso contratar a instalação junto a nossa Rede de Postos Autorizados, solicitar o orçamento prévio e verificar condições diferenciadas de instalação.

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 747 3535 e 0800 729 3535

sac@fischer.com.br

Horário de Atendimento:

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

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



Para consulta atualizada da Rede de Postos Autorizados e dos manuais de instruções dos nossos produtos, acesse o site oficial da empresa: www.fischer.com.br

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema

O forno não funciona

Nas possíveis causas verifique:

Parte elétrica

- Se o cabo de alimentação está conectado à tomada;
- Se o disjuntor do painel elétrico de sua residência está desarmado ou o fusível queimado;
- Se há falta de energia elétrica;

Parte gás

- Se o registro de gás está fechado e/ou o gás acabou;
- Se há sujeira na extremidade do ignitor;
- Se o queimador está molhado ou com umidade;

Vazamento de gás

- Feche a válvula de gás;
- Verifique se o manipulador está acionado;
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
- Não acenda qualquer tipo de chama ou fiação;
- Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico (ventilador e exaustor);
- Verifique dobras ou furos na mangueira. Se as abraçadeiras estão soltas ou frouxas;

Chama amarela

- Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas;
- Resíduo ou líquido no queimador;
- Queimador úmido, fazer a limpeza;
- Gás terminado, trocar o botijão;

Chama não se mantém acesa

- Verificar o procedimento de acendimento na página 11, no tópico (MANIPULADOR DO CONTROLE DE TEMPERATURA / GRILL (05) - Acionando o gás).



• **Caso você não identifique o problema contate a Rede de Postos Autorizados Fischer ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu estado.**

Fischer

fischer.com.br

FischerOficial

FischerOficial

@fischer.oficial

Irmãos Fischer S.A. Indústria e Comércio

Rod. Antônio Heil, km 23, nº 5600

CEP: 88352-502 - Bairro Limoeiro - Brusque / SC - Brasil

Fone: 55 (47) 3251-2000 - 55 (47) 3211-2000

SAC 0800 747 3535

sac@fischer.com.br fischer@fischer.com.br

Fabricado no Brasil

