

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

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:

!

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

0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br

- 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.;
  - O defeito do produto decorrer 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.

- 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.
  - Despesas com o preparo do local e instalação 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 domicílio, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de “deslocamento e/ou visita” ser custeada pelo consumidor.  
Para os Fornos da linha de Embutir em garantia, o atendimento a domicílio trata-se de serviço complementar, incluído na presente garantia, sendo a taxa de “visita e deslocamento” custeadas pela Fischer.

- 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 recebimento 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.

**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 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 utilização do forno;

- CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE**
- !
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tencionando ou esticando;
  - 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 conseqüentes riscos de queimaduras;
  - Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
  - Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
  - A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno (vide Rede de Postos Autorizados).
  - A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
  - Atenção:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

**Economia de Energia**

Os Fornos Elétricos Fischer Grill e Star, 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	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh	Alimento	Pré aquecimento	Temperatura do assado	Tempo Total do assado	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61	Pizza Resfriada (460g)	5 min/220°C	220°C	0:15'	0,40
Bolo Inglês (massa caseira)	5 min/200°C	200°C	0:40'	0,78	Tainha Recheada (1,8kg)	5 min/220°C	200°C	0:50'	0,81
Coxa e Sobre Coxa (1kg)	5 min/220°C	220°C	0:60'	1,40	Pão de Forma (1 un)	5 min/200°C	200°C	0:30'	0,61
Frango Inteiro Resfriado	5 min/220°C	220°C	1:30'	1,66	Empadão (forma 26cm)	5 min/210°C	210°C	0:25'	0,63
Batata Palito Congelada (500g)	5 min/320°C	320°C	0:30'	1,02	Lasanha Resfriada (1,5kg)	5 min/220°C	220°C	0:35' a 0:45'	0,90
Pão de Queijo Congelado (500g)	5 min/220°C	220°C	0:20'	0,63	Pão de Ló (forma média)	5 min/180°C	180°C	0:15'	0,43

- **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR ACIONADO ATÉ O TÉRMINO.**
  - \* 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 pelos Fornos Elétricos Grill e Star, 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.

## 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.

### FILÉ 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

**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. Dispor 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.

### PUDIM DE LEITE

**Ingredientes:**  
4 ovos  
1 lata de leite condensado  
2 latas de leite  
1 pitada de açúcar baunilha

**Para o Caramelo:**  
1 xícara (chá) de açúcar

Levar na forma ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média para derreter. Após o caramelo ficar uniforme, juntar ½ xícara (chá) de água fervente e deixar no fogo até formar uma calda grossa. Espalhar a calda e deixar esfriar.

**Modo de Preparo:**  
Misturar todos os ingredientes no liquidificador, colocar na forma caramelada, cobrir com papel alumínio.  
Pré-aquecer o Forno ELÉTRICO FISCHER a 250°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a forma em banho maria no forno por 30min.

**OBS:** Acrescentar água fervente no banho-maria.

### MACARRÃO A QUATRO QUEIJOS

**Ingredientes:**  
1 pacote (500g) de macarrão tipo penne, cozido al dente

**Para o Molho:**  
1 litro de leite  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1 cubo de caldo de galinha  
3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado  
3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
1 copo de requeijão ou sachê de queijo catupiry

**Modo de Preparo:**  
No FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência máxima, juntar a margarina com a farinha de trigo, mexendo até dissolver. Acrescentar o leite aos poucos, mexendo até ferver. Juntar os queijos. Espalhar sobre o macarrão. Salpicar com queijo parmesão.  
Pré-aquecer o Forno ELÉTRICO FISCHER a 220°C por 5min, com dourador ligado. Após o pré-aquecimento, colocar a travessa no forno, por 20min.

Fornos elétricos

FISCHER GRILL E STAR

!

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

## Manual de instruções



Cód. Manual 6944 Rev.11

## Parabéns

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

A FISCHER, presente no mercado há mais de 50 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

## 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
• SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer .....	contra capa
• Garantia .....	contra capa



Identificando o produto

Fischer Star

Luz Piloto

Chave Dourador

Termostato

Puxador

Fischer Grill

Luz Piloto

Timer

Chave Lâmpada

Chave Dourador

Termostato

Puxador

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

**Termostato:** Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celcius e cada divisão (ponto) representa o acréscimo/descréscimo de 10°.

**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 Rede de postos autorizados

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	50 / 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)
Volume	44 litros

Instruções de Instalação

IMPORTANTE!

VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL

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.

granito

mármore

cerâmica

alvenaria

madeiras maciças

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.

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 secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

Atomada 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.

Etiqueta de tensão

Cabo elétrico

Vista traseira do forno

Neutro

220V

220V

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

NÍVEL 03

NÍVEL 02

NÍVEL 01

CAVIDADE DO FORNO FISCHER GRILL

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

Resistência Superior

Grade

Bandeja

Resistência Inferior

Recipiente

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.

1° Partindo do ponto 0, girar o botão no sentido horário.

2° O botão deverá ser girado até o final.

3° Retornar o botão até o tempo desejado, no caso do nosso exemplo 40 minutos.

Indicador do botão

Graduação do painel

Os números indicam os minutos, e os pontos a divisão de 5 minutos.

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

**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.

NÍVEL 03

NÍVEL 02

NÍVEL 01

CAVIDADE DO FORNO FISCHER GRILL

Resistência Superior

Grade

Bandeja

Resistência Inferior

Recipiente

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 utilize 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.

Proteção da lâmpada

Lâmpada

Soquete da lâmpada

2

3

4

5