

Forno elétrico digital
COMBINADO

Manual de instruções



Cód. Manual 13934 Rev.04

Parábéns

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

A FISCHER, presente no mercado há mais de 45 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.

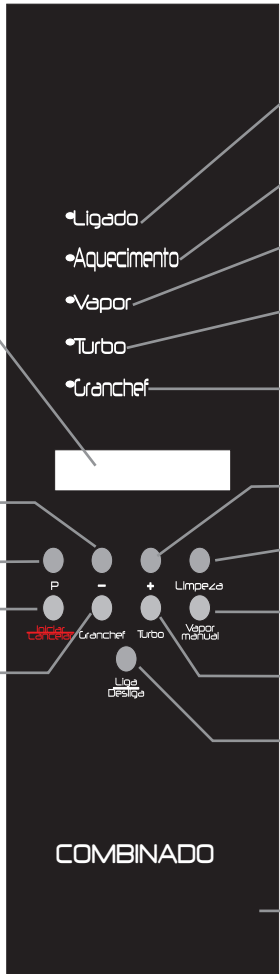
Sumário

●Identificando o produto	03
●Itens que acompanham o produto	04
●Características técnicas	05
●Instruções de instalação - parte elétrica, água, esgoto, exaustão	06
●Operações do forno	09
●Utilizando o produto	10
●Programação de receitas	11
●Limpeza e manutenção do produto	12
●Alerta de segurança	15
●Dicas	17
●Acessórios	18
●Tabela de sugestões	19
●SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer	20
●Garantia	21

Identificando o produto

PAINEL DIGITAL

Display - Informa o processo (Vapor; Combinado; Seco; Regeneração ; Banho Maria), a temperatura (P), o tempo (T) e a temperatura no interior do forno (F).



Tecla Decrementa
Tecla Programar
Tecla Iniciar/Cancelar
Tecla Granchef

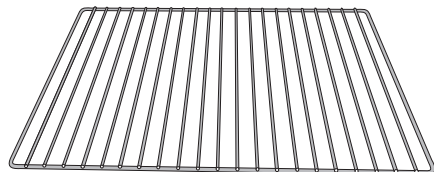
Luz de aviso que o forno está energizado
Luz de aviso quando está aquecendo
Luz de aviso quando injeta vapor.
Luz de aviso que o motor está ligado
Luz de aviso seleção de receitas programadas
Tecla Incrementa
Tecla Auto Limpeza
Tecla Vapor Manual
Tecla Turbo
Tecla Liga/Desliga

Retirar película da peça decorativa

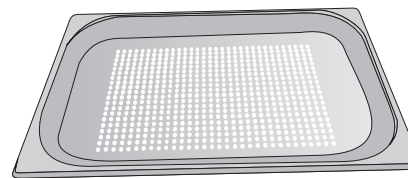


Itens que acompanham

- 01 Grade
- 02 Cuba GN 65 mm lisa
- 03 Cuba GN 30 mm perfurada
- 04 Bandeja coletora de pingos
- 05 Rede de postos autorizados
- 06 Manual de Instruções
- 07 Etiqueta alerta de segurança



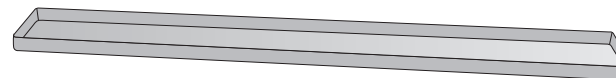
Grade



Cuba GN 30mm perfurada



Cuba GN 65 mm lisa



Bandeja coletora de pingos



Características técnicas

Forno Elétrico Digital Combinado	11127-14467	Volume	76 litros
Potência Total	4100W	Entrada de Água	Rosca 3/4"
Potência Resistência	4000W	Dreno	5/8"
Potência Motor	100W	Dimensões Externas	515x780x660 (AxLxP)
Corrente	18,6A	Dimensões Internas	360x550x385 (AxLxP)
Tensão	220V	Peso do produto	38,53kg
Consumo	4kWh	Peso do produto embalado	41,53kg
Frequência	60Hz		



Instruções de Instalação

Instale o forno de acordo com as instruções do manual.

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado 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.

1- Localização

- Providenciar um local adequado para a instalação do produto contendo uma tomada, um ponto de água e um ponto de esgoto exclusivo.
- Verificar nivelamento do forno.
- Assegurar um espaço adequado para ventilação do forno (ver medidas no manual). Não obstrua os espaços de ventilação, isto pode afetar o funcionamento do forno.
- O móvel no qual o forno será instalado deve resistir ao calor de no mínimo 90°C.

2 - Ponto de energia elétrica:

- A instalação do forno exige um correto dimensionamento da rede elétrica.
- Certifique-se de que a tensão disponível no ponto de instalação é de 220V, conforme indicado na etiqueta do produto.
- O forno deverá ser conectado a uma tomada de energia elétrica próxima, exclusiva e de fácil acesso.
- Este produto tem uma potência nominal de 4100W e estará disponível somente na tensão 220V monofásico.
- O aterramento é obrigatório.
- Usar um disjuntor bifásico de 20A.
- É importante que um técnico em instalação elétrica avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica onde o forno será instalado.

Observadas estas condições, conectar o forno na rede de energia elétrica.

Instruções de Instalação

3- Recomendações gerais para instalação:

O equipamento não pode ser embutido. Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e o fundo do forno. O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras, chapas quentes ou outros equipamentos que exalem vapores e calor.

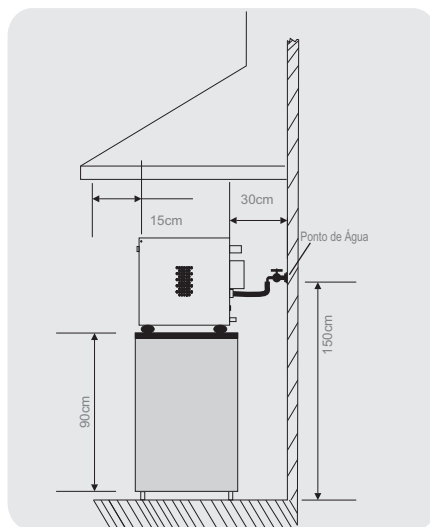
4- Ponto de água:

Deve estar disponível uma torneira ou registro com rosca externa 3/4" para conexão do engate e mangueira.

OBS:

- Usar kit engate flexível para água com rosca 3/4."
- Pressão da rede hidráulica:

	Mínima	Máxima
Coluna d'água	3,0m	8,0 m
Pascal	29 kPa	78 kPa



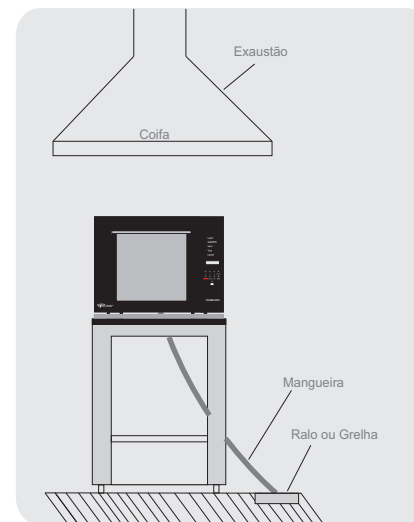
5 - Sistema de exaustão:

O equipamento deve ser colocado preferencialmente sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que os vapores se espalhem pelo ambiente. O exaustor da coifa deve ser colocado a uma distância mínima de 30cm do equipamento.

6- Ponto de esgoto:

Deve estar disponível uma saída para rede de esgoto para drenagem da água, de preferência exclusiva para que não haja retorno do cheiro.

OBS: Usar mangueira flexível 1/2" ou kit saída de água.



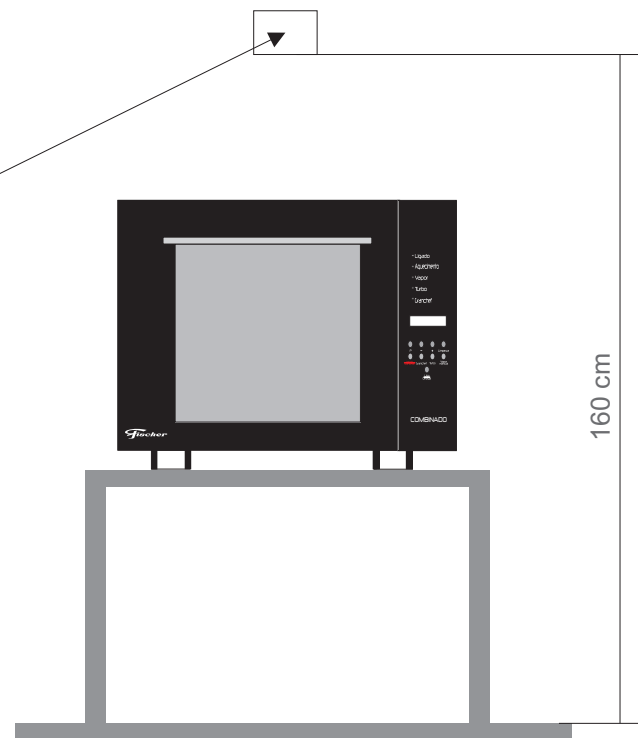
ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor, não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

Instruções de Instalação

Acompanha o forno uma etiqueta adesiva de segurança. O usuário deverá fixá-la na parede, após a instalação do forno a uma altura de 160 cm (1,60m) do solo.



AVISO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.



- **VAPOR (100° C)** - Mantém 80% dos nutrientes nos alimentos, cozinha legumes, verduras, ovos, arroz e carne, sem mesclar os sabores. (a temperatura está predeterminada em 100°C, o tempo pode ser ajustado até 99 minutos).
- **SECO (50 a 270°C)** - Prepara alimentos desidratados, panificação, confeitaria, gratinados, grelhados e empanados.(é possível ajustar a temperatura de 50°C a 270°C e o tempo ajustar até 99 minutos).
- **COMBINADO (50 a 270°C)** - Mescla calor seco com vapor, ideal para todos os tipos de carnes, hidrata e assa ao mesmo tempo, deixando as carnes suculentas por dentro e douradas por fora. (é possível ajustar a temperatura de 50°C a 270°C e o tempo ajustar até 99 minutos).
- **REGENERAÇÃO (80 a 180°C)** - Aquece os alimentos que já estão pré-cozidos ou finalizados controlando o tempo, temperatura e umidade, mantendo a consistência original de aroma e sabor. (é possível ajustar a temperatura de 80°C a 180°C, e o tempo ajustar até 99 minutos e a umidade de 005% a 100%).
- **BANHO-MARIA (60 a 100°C)** - Ideal para produtos delicados, possibilita o cozimento de frutos do mar, frutas, flans, pudins. (é possível ajustar a temperatura de 60°C a 100°C, e o tempo ajustar até 99 minutos).
- **LIMPEZA** - Facilita a higienização do seu forno.
- **TURBO** - Liga somente a ventilação do forno. Ideal para finalizar o cozimento, esta função permite a circulação do calor finalizando o processo de cozimento. A função **Turbo** também pode ser usada para retirar o excesso de calor e de vapores, evitando queimaduras ao usuário. Ao abrir a porta, deixar entreaberta e apertar a tecla **Turbo** 2 vezes para ligar, após alguns segundos abrir totalmente a porta e apertar a tecla **Turbo** 2 vezes para desligar.
- **VAPOR MANUAL** - Só funciona no processo de cozimento seco, indicado para panificios e bolos onde é necessário no início do cozimento uma quantidade de vapor.
- **GRANCHEF** - Tecla rápida para acessar as receitas já programadas. Possibilita gravar 100 receitas com vários estágios de cozimento.

Utilizando o produto

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

Remova as proteções de papelão e filme plástico da tela de controle do forno. Aqueça o forno em 200°C por 30 minutos para eliminar odores e vapores provenientes do material isolante e graxas protetoras.

Não esquecer de retirar a película plástica que envolve o corpo externo do produto, antes de utilizá-lo.

Não esquecer de retirar a película plástica da peça decorativa do painel.

1- Procedimento para acionar as funções:

PARA LIGAR - Aperte o botão **LIGA/DESLIGA**. (observe que o display informará a última função que foi programada).

2- Para selecionar o processo de cozimento :

Aperte a tecla **P** (no display vai informar USE + -) e selecione na tecla **+** ou tecla **-** o processo de cozimento desejado: seco, vapor, combinado, regeneração, ou banho-maria. Aperte novamente a tecla **P** para ajustar a temperatura, utilizando a tecla **+** ou **-**.

Aperte a tecla **P** para ajustar o tempo de processo, utilizando a tecla **+** ou **-**.

Aperte a tecla **P** novamente note que no display estarão as informações que foram programadas: processo (vapor, combinado, seco, regeneração ou banho-maria), a temperatura (P), o tempo (T) e a temperatura que está no interior do forno (F).

Aperte a tecla **INICIAR/CANCELAR** para iniciar o cozimento. Ao final do tempo programado um aviso sonoro ficará ligado até que o forno seja desligado.

Para interromper o processo de cozimento aperte a tecla **INICIAR/CANCELAR**.

3- Para utilizar a tecla limpeza:

Aperte a tecla **LIMPEZA**. O display informará *iniciando limpeza*.

Aperte a tecla **INICIAR/CANCELAR** para iniciar a limpeza do forno.

4- Para utilizar a tecla turbo:

Aperte a tecla **TURBO** (liga somente a ventilação). Para desligar aperte novamente a tecla **TURBO**.

5- Para utilizar a tecla **GRANCHEF**:

Aperte a tecla **GRANCHEF**. Selecione a receita utilizando a tecla **+** ou a tecla **-**.

Com a receita escolhida informada no display, aperte a tecla **INICIAR/CANCELAR** para iniciar o processo de cozimento.

Procedimento para gravar receitas no **GRANCHEF**

Para acessar os parâmetros de configuração para editar (gravar) as receitas é necessário pressionar a tecla **GRANCHEF**, a tecla + e a tecla - **JUNTAS** por 3 segundos (até piscar o display).

- Para editar o nome da receita aperte a tecla **P**, localize o número ou a letra utilizando a tecla + ou a tecla -. Para inserir o nome da receita, é necessário apertar a tecla **P** e selecionar a letra nas teclas + ou tecla -. O forno possui no display 16 espaços que serão preenchidos um a um.
- Aperte a tecla **P** para selecionar o número de estágios que deseja para receita. (ex. uma receita com carne deve ser iniciado com processo de cozimento **COMBINADO** e terminar com o processo de cozimento **SECO**, então neste caso serão escolhidos 2 estágios).
- Aperte a tecla **P** para escolher o tipo de processo. Selecionar com a tecla + ou tecla - (vapor, seco, combinado, regeneração, ou banho-maria).
- Aperte a tecla **P** para selecionar a temperatura. Ajuste com a tecla + ou tecla - .
- Aperte a tecla **P** para selecionar o núcleo ou tempo, ajuste com a tecla + ou tecla - mantendo a opção tempo como referência.
- Aperte a tecla **P** para ajustar a umidade quando utilizar o processo de regeneração.
- Aperte a tecla **P** novamente para confirmar.

Obs: Caso seja necessário alterar a receita já programada, proceder da seguinte maneira:

Pressionar a tecla **GRANCHEF**, a tecla + e a tecla - juntas por 3 segundos até piscar o display. Apertar a tecla **P** passando dígito por dígito, alterando as informações desejadas.

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza diária ou de acordo com a utilização do mesmo, seguindo alguns cuidados:

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;**
- Para limpeza do corpo externo, pode-se utilizar produtos específicos para aço inox ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após limpeza;
- Nunca jogar água na superfície do forno, nem sobre o vidro quente. Pode danificar o painel de controle e componentes eletrônicos.

LIMPEZA INTERNA

- As grades e as GNs devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza dos acessórios poderá ser feita com água, esponja macia e detergente neutro imediatamente após o uso.
- Deixe o forno esfriar após o uso e depois limpar para evitar a formação de sujeira incrustadas e resíduos de alimentos.
- Resíduos podem ser facilmente removidos com uma esponja macia.

Jamais utilize fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tiner, 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 o forno.

LIMPEZA DOS VIDROS

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

LIMPEZA DO PAINEL

- Limpar somente com pano macio e úmido, para não riscar.
- Produtos abrasivos e excesso de água podem danificar o forno.

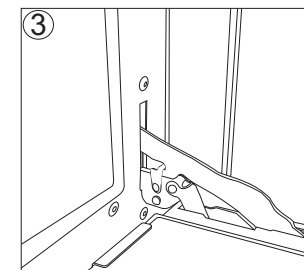
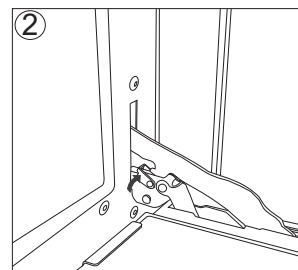
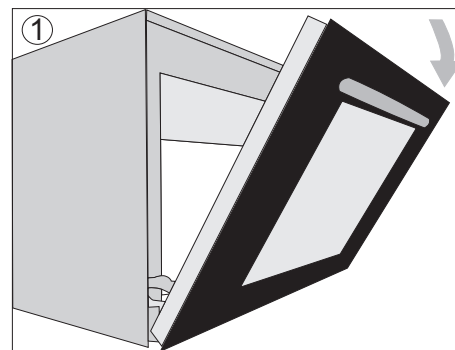


PORTA

A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza. Siga as instruções com cuidado para evitar lesões ou danos na porta e dobradiças do forno.

Retirada da Porta do Forno

- Abrir, completamente, a porta do forno (1).
- Levantar com o dedo indicador os elementos de fixação das dobradiças girando-os totalmente até engatar na espera (2).
- Gire a porta como se fosse fechá-la até ficar apoiada nos elementos de fixação das dobradiças. Fazendo os procedimentos corretos, a mola da dobradiça estará bloqueada (3).
- Continuando a fechar a porta do forno pode-se desencaxar as dobradiças das respectivas conexões que estão fixadas à estrutura do forno.
- A montagem é feita em ordem inversa dos procedimentos acima.

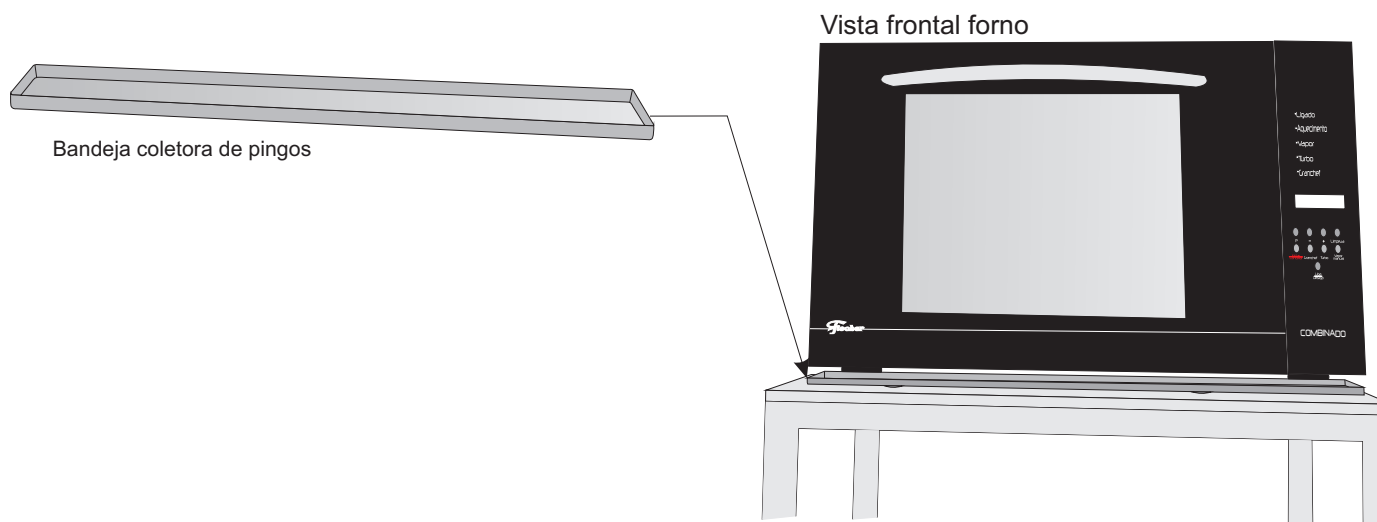


BANDEJA COLETORA DE PINGOS

O Forno Elétrico Digital Combinado possui uma bandeja externa que está posicionada abaixo da porta, e serve para coletar água ao escorrer da porta, quando for usada a função vapor.

A bandeja deve ser removida para limpeza todas as vezes que o forno for utilizado.

Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;






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.
- 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;
- 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.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;
- Este aparelho foi desenvolvido para ser utilizado em aplicações domésticas e comercial;
- Este produto prevê aterramento. **Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;**



- Nunca usar o neutro da rede para aterramento; Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, sem nada o 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);
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;
- 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, as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Símbolo de cuidados com superfícies quentes. 
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- 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;



Alertas de segurança

- Não transportar ou movimentar o forno suportando-o pela porta;
- 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).
- Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.
- Sucos de frutas pingados em bandejas podem deixar marcas permanentes.
- Recomenda-se limpar o forno antes de usar novamente.
- Ao abrir a porta preste atenção, abra em estágios para sair o calor e vapor aos poucos e sem provocar queimaduras.
- Não aquecer gordura e óleo dentro do forno.
- Não tocar no forno com partes do corpo molhados ou operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico.
- Ao tirar as grades ou GNs do forno, puxe até a metade, depois retire-as totalmente. Nunca deixar as grades ou GNs suspensas pela metade no suporte.
- Não aquecer recipientes lacrados.
- Usar somente utensílios de cozinha indicados para o forno.
- Usar luvas de cozinha para retirar as bandejas, cubas e grades.
- Não guardar materiais inflamáveis no forno ou próximo.
- 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;



Dicas

IMPORTANTE

- 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.
- A temperatura e o tempo varia de acordo com a espessura e a textura dos alimentos. Portanto, quanto maior a espessura do alimento, menor a temperatura e maior o tempo a ser utilizado e, quanto menor a espessura, maior a temperatura e menor o tempo.
- Para todas as situações, sempre fazer o pré-aquecimento até o forno atingir a temperatura em que se irá trabalhar.
- Evitar abrir a porta constantemente durante o processo, pois o forno perde calor e aumenta o tempo de preparo.
- Podem ser preparados diversos produtos ao mesmo tempo, desde que a temperatura e a função sejam conciliáveis. Uma carne pode ser preparada junto com vários legumes tendo o processo de vapor com temperatura de 100°C como indicação para os dois, no final de determinado tempo teremos os legumes prontos e a carne poderá continuar com o processo de cozimento em temperatura mais elevada para dourar em outra função.
- A GN lisa pode ser usada como aparador de gordura, evitando que os alimentos das grelhas inferiores estejam em desuniformidade aos alimentos das grelhas superiores. É indicado para preparo simultâneo de carnes de diferentes origens. Exemplo peixe e frango.
- Utilize adequadamente a GN para cada aplicação.

Acessórios

Acessórios que podem ser utilizados no forno.

- **GN 1/1 x 65 mm lisa:** são utilizadas no preparo de arroz, massas, gratinados, bolos, tortas, carnes e legumes refogados retendo o líquido não havendo a necessidade de mexe-lo. Servem de 'coletor ou aparador' de líquidos e gorduras, quando colocadas sob carnes que estão sendo preparadas em GN perfuradas ou grelhas. São as mais utilizadas na distribuição de alimentos tanto em balcões quentes como em frios.
- **GN lisa de 30 mm:** também destinadas no preparo de carnes, massas, tortas (panificação e confeitaria de modo geral) e frituras à milanesa.
- **Grelhas:** São utilizadas principalmente no preparo de carnes assadas, grelhados e como suporte para outros utensílios que se queira utilizar no interior do forno.
- **GN ondulada:** são especificadas para pães franceses e baguetes. *(Opcional)*
- **GN para batatas:** Requerem pouca utilização de óleo na preparação dos alimentos. Permite fritar legumes (batata, jiló, quiabo), carnes (torresmo, frango) e demais alimentos. *(Opcional)*
- **GN 1/1 x 65 mm perfurada:** utilizadas no preparo de legumes salada e carnes em geral as quais não se deseja reter os líquidos juntos a sua preparação. No caso de legumes, colocá-los em volume até 1 centímetro abaixo da borda da GN. *(Opcional)*
- **Grelha com torres para assar frango:** facilidade no processo, pois não usa espeto, ganchos e parafusos. Os frangos são colocados de pé, encaixados nestes suportes. *(Opcional)*

OBS:

- A Fischer não disponibiliza estes acessórios, apenas indica como sugestão de uso.

Tabela de sugestões

RECEITAS	GN 1/1	FUNÇÃO	C°	TEMPO	OBSERVAÇÃO
Arroz	65mm lisa	Vapor	100°C	30 min	1 medida de arroz para 1,3 de água. Tempero a gosto.
Batata frita	65mm Perfurada	Seco	200°C	15 min	Mexer aos 10 minutos.
Brócolis, couve flor, vargem	65mm perfurada	Banho Maria	90°C	25 min	
Gratinados	30mm lisa	Seco	220°C	8 min	Pode usar assadeiras sobre grades.
Massa doces/bolos	Assadeira formas	Seco	150°C	25min	Quanto maior a espessura da massa, maior o tempo.
Massas salgadas	65mm lisa ou marinex sobre grade	Seco	180°C	25min	Quanto menor a espessura da massa, menor o tempo.
Ovos cozidos	65mm perfurada	Vapor	100°C	15min	
Pão Francês	Gn pefurada ondulada	Seco	180°C	15min	Injetar vapor manual de 4 a 6 segundos assim que alimento estiver no forno.
Pizzas (pré-assar)	Assadeira formas	Seco	180°C	10min	
Pudim de leite condensado	Forma com furo central sobre grade	Banho Maria	90°C	60min	Cobrir formas com papel alumínio.
Pudim de pão	65mm lisa	Seco	150°C	40min	
Coxas, sobre coxas assadas	Grades	Combinado	200°C	20min	
		Seco	200°C	20min	Usar no tempero: molho inglês, shoyu ou suco de laranja para alterar a cor do assado.
Frango assado (inteiro)	Usar grelha com torres ou 65mm lisa	Combinado	200°C	20min	
		Seco	200°C	40min	Usar no tempero: molho inglês, shoyu ou suco de laranja para alterar a cor do assado.
Cortes de frango a milanesa	30mm lisa	Combinado	120°C	40min	
		Seco	200°C	15min	Usar GN untada e borrifar óleo sobre o produto empanados.
Rocambole de carne moida	30mm lisa	Combinado	150°C	35min	Untar GN e borrifar óleo sobre o produto.
Bife a milanesa	30mm lisa	Seco	200°C	10min	Untar GN e borrifar óleo sobre os bifes.
Bife a role	30mm lisa	Combinado	120°C	60min	
		Seco	220°C	12min	Cobrir com molho fervente e servir.
Bife grelhado	30mm lisa ou grelha	Seco	250°C	10min	Cobrir com cebolas refogadas ao molho.
		Combinado	120°C	120min	
Costela bovina	30mm lisa ou grelha	Seco	180°C	15min	
		Combinado	120°C	120min	Envolver em papel alumínio ou celofone, assar direto em 220°C/60 min e mais 30min sem o papel.
Picanha grelhada	30mm lisa ou grelha	Seco	220°C	15min	Virar aos 8 minutos.
Torresmo	65mm prfurada	Vapor	100°C	20min	
		Seco	180°C	15min	Temperar a gosto.
Bisteca	Grelhas ou 30 mm perfurada	Seco	200°C	20min	Untar grelhas ou GN.
Lombo assado	65mm lisa	Combinado	170°C	40min	Injetar tempero a gosto.
		Seco	180°C	25min	
Leitoa a pururuca	30mm lisa ou grelha	Vapor	100°C	15min	
		Combinado	180°C	30min	Aumentar o tempo de acordo com o tamanho da peça.
		Seco	150°C	60min	
Peixe assado	30mm lisa ou grelha	Combinado	180°C	25min	
		Seco	180°C	25min	Untar grelhas ou GN.
Peixe grelhado	30mm lisa	Seco	220°C	8min	Untar GN e borrifar óleo sobre o produto.



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

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor



0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br



Garantia

O Forno Elétrico Digital Combinado Fischer é garantido 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 conserto 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 maus tratos.
- 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 regulamentar 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.

A **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) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - <http://www.fischer.com.br> . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475



Conheça nossa linha de produtos

Eletrrodomésticos, construção civil e bicicletas



Forno Elétrico Fischer Compact



Forno Elétrico Fischer Cook Grill



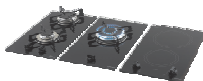
Forno Elétrico Fischer Grill



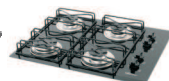
Forno Elétrico Fischer Gourmet Grill



Forno Elétrico Fischer Lumem Grill



Fogões Cooktop Linha Dominó



Fogão Cooktop Fischer 4Q gás mesa vidro



Fogão Cooktop Fischer 5Q TC gás mesa vidro



Fogão Cooktop Fischer 4Q elétrico mesa vitrocerâmica



Fogão Cooktop Fischer 4Q gás mesa inox



Churrasqueira elétrica Fischer Grill



Churrasqueira a gás Fischer Ranch 3 espetos



Forno Elétrico Fischer Fit Line embutir 44L



Forno de micro-ondas Fischer embutir 23L



Forno Elétrico Fischer Lumem embutir 44L



Coifa de ilha Fischer Island 90cm vidro



Coifa de ilha Fischer Island Plus 90cm vidro



Coifa de parede Fischer Tradition Plus 90cm inox



Depurador Fischer Classic Power



Secadora de roupas Fischer Amiga



Bicicleta Fischer Ferinha Super



Bicicleta Fischer Fast Boy



Bicicleta Fischer Belisa



Bicicleta Fischer Runner New SX aro 26



Betoneira Fischer MOB 400 L



Carrinho de mão Fischer 60 litros



Pisos de Borracha Fischer Aseflex

Para conhecer mais produtos visite o nosso site: www.fischer.com.br

