



**Fischer**

*Fornos Elétricos Fischer Grill e Star*



Manual de Instruções e Rede de Autorizados



IRMÃOS **Fischer** S.A. IND. COM.

# Conheça a linha de Produtos Fischer



# PARABÉNS

---



Você acaba de adquirir um legítimo produto de qualidade nacional. O Forno Elétrico Fischer é um produto que combina muito bem com qualidade e economia. É fabricado com materiais resistentes, o que faz com que dure muito mais do que outros produtos similares.

É super prático, de fácil limpeza. O aquecimento acontece por irradiação de raios infra-vermelhos, proporcionado por resistências blindadas, superior e inferior, o que garante segurança e muitas opções para o

---

## QUALIDADE

A qualidade do Forno Elétrico Fischer tem sido comprovada no dia a dia. Feito para durar uma vida, ele é seguro, econômico e de fácil uso. O Forno Elétrico Fischer oferece muitas opções para a cozinha. Com ele você assa, doura, tosta, gratina ou simplesmente aquece os alimentos com muita qualidade.



SAC

*Serviço de atendimento ao consumidor*

No horário comercial de segunda a sexta-feira a Irmãos Fischer disponibiliza uma equipe de profissionais altamente treinados para esclarecimentos e informações. Ligue **grátis 0800-473535**, ou visite nosso **site : [www.fischer.com.br](http://www.fischer.com.br)**

# *Onde achar ? ? ?*

---

<b>ASSUNTO</b>	<b>ITEM</b>
Economia_____	1
Dicas para economizar energia_____	2
Instalando o forno_____	3
Instalação do fio terra_____	4
Embutimento_____	5
Conhecendo o forno_____	6
Distribuição dos alimentos_____	7
Como operar o forno_____	8
Limpeza_____	9
Receitas_____	10

## **LEIA ATENTAMENTE O MANUAL**

### **CARACTERÍSTICAS:**

- **Tensão:** 127V / 220V
- **Corrente :** 13,8 A (127V) e 7,95 A (220V)
- **Potência total:** 1750 W
- **Potência resistência superior:** 750 W
- **Potência resistência inferior:** 1000 W
- **Frequência :** 50 / 60 Hz
- **Consumo:** 0,96 kWh

### **- Dimensões do produto:**

- altura - 360mm
- largura - 577mm
- profundidade - 490mm

### **- Dimensões do produto embalado :**

- altura - 390mm
- largura - 608mm
- profundidade - 543mm

**- Volume :** 44 litros

**- Peso :** 14,410 Kg

**-Peso bruto :** 14,700 Kg

Os Fornos Elétricos Fischer Grill e Fischer Star , devido ao seu isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem menos 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.

2

## *Dicas para economizar energia*

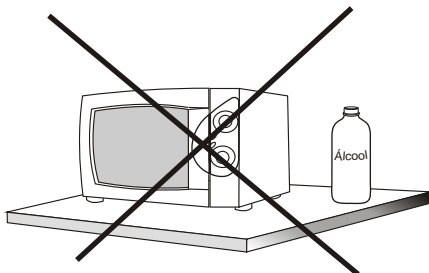
- Desligue sempre seus aparelhos elétricos da tomada.
- Evite colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Evite usar extensões; caso for necessário, peça orientação ao seu electricista quanto a secção dos fios.
- Use sempre tomadas adequadas para a potência de seu aparelho.
- Substitua tomadas e instalações muito antigas ou danificadas.
- Não ligue seu forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

## *Instalando o forno*

3

O local e a forma em que seu forno será instalado é muito importante para o bom desempenho dele e para sua própria segurança. Alguns fatores devem ser considerados para um melhor desempenho do Forno Elétrico e sua boa conservação. Portanto observe os casos a seguir:

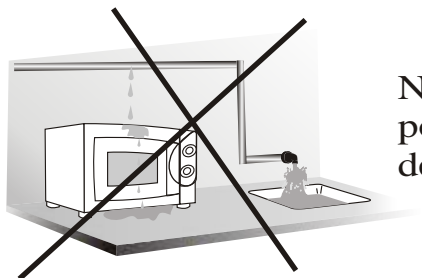
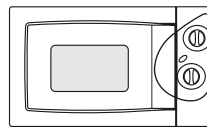
Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos que entrem em contato com nossa fábrica ou assistente técnico, para maiores esclarecimentos.



Não instalar próximo a materiais inflamáveis.

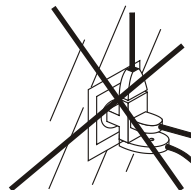
Procure instalar sobre superfícies resistentes ao calor.

granito  
mármore  
cerâmica  
alvenaria  
madeiras maciças  
superfícies resistentes

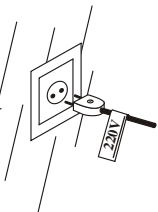


Não instalar em locais úmidos, pois poderá prejudicar seu bom desempenho.

Não utilize conectores tipo “ T “ (benjamin ou derivados).



Tensão 220V

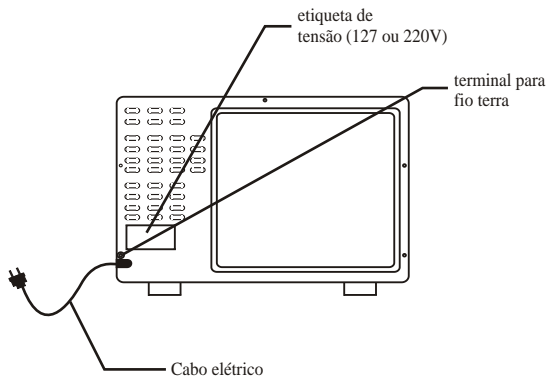


Verifique se a tensão do seu forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

Outros cuidados que devem ser tomados na instalação:

- Evite a utilização de emendas e extensões.
- Verifique, com o auxílio de um electricista, se há sobrecarga no circuito de força.
- Caso for colocar o forno em suporte de parede, certifique-se de que o mesmo suporte o peso do forno, e mantenha o afastamento entre as paredes e o forno.
- Usar tomada de acordo com a tensão do seu forno, 127V usar tomada 15A ou superior; 220V usar tomada de 10 A ou superior.

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Por isso, instale o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do seu forno elétrico.



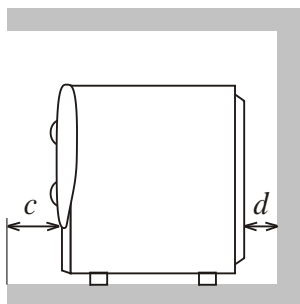
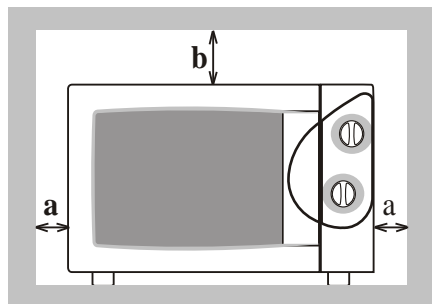
Vista traseira do forno

### Observações:

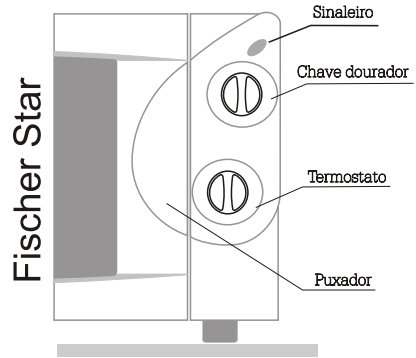
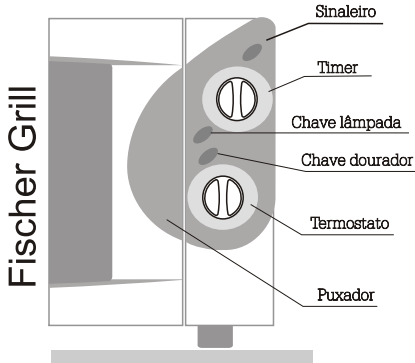
- O fio terra não acompanha o produto, o mesmo pode ser adquirido em lojas de material elétrico.
- Caso a instalação de sua residência não possua sistema de aterramento, solicite a um electricista que o auxilie na execução.
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de pára-raios, canalização de gás, aquecimento central, ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

**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 elétrica.

## Embutimento (para todos os modelos)



a = 50 mm  
 b = 100 mm  
 c = 50 mm  
 d = 30 mm



**Sinaleiro:** Quando aceso, informa que o forno está ligado (mod. Fischer Grill).

**Sinaleiro:** Acende e apaga em conjunto com o termostato (mod. Fischer Star).



**Min. Timer:** Tem como função desligar o forno após o tempo pré-estabelecido pelo usuário. Ele emitirá um aviso sonoro após esse tempo (mod. Fischer Grill).



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



**Dourador:** Utilizado para acionar a resistência superior, para dourar o assado (mod. Fischer Grill, Fischer Star)



**Termostato:** O termostato controla automaticamente a temperatura do forno, após a mesma ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celcius, e cada divisão (bolinhas) representa dez graus Celcius (Fischer Grill e Fischer Star).

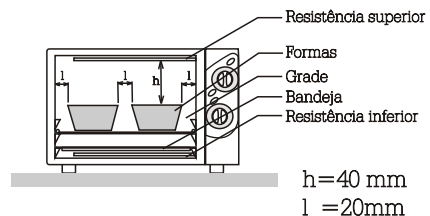
**Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno (mod. Fischer Grill e Fischer Star).

0 Desligado

1 Ligado

## Distribuição dos alimentos

No desenho ao lado mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição dos recipientes no seu interior, obtendo assim um cozimento uniforme e sem problemas, garantindo um melhor funcionamento do forno e um excelente assado.





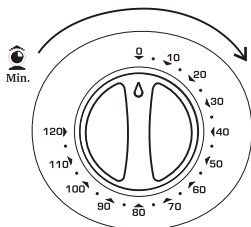
O Forno Elétrico Fischer é simples e prático, porém, antes de começar a utilizá-lo, certifique-se de que todas as condições colocadas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.

Para iniciar o assado, devemos:-Energizar o forno na tomada.

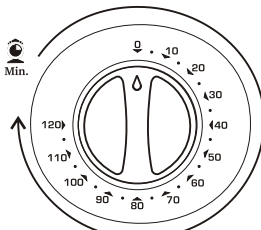
- Girar o termostato no sentido horário até a temperatura desejada para o assado.
- Acionar ou não o dourador, conforme a receita (na etapa de pré-aquecimento, devemos sempre ligar o dourador)(mod. Fischer Grill e Fischer Star).
- Girar o timer no sentido horário, ultrapassando o tempo necessário e depois retornando até o tempo desejado(ver desenho explicativo). Só após a regulagem do timer o forno estará em funcionamento (mod. Fischer Grill).

### ***Regulando o timer ( função específica para Forno Fischer Grill)***

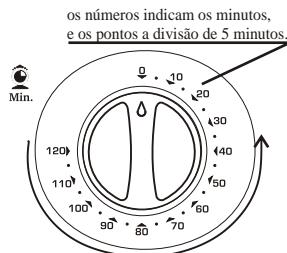
Para melhor explicar a regulagem do timer (mod. Fischer Grill), exemplificaremos o processo fazendo uma regulagem para um tempo determinado de 40 minutos.



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



2º O botão deverá ser girado até o final.



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

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

**ATENÇÃO:** Tomar muito cuidado no momento da regulagem, ou seja, coincidir ao máximo o indicador do botão com a graduação do painel.

### ***Pré-aquecimento***

Para a grande maioria dos assados em fornos elétricos, devemos pré-aquecer o forno. O pré-aquecimento adequado é em torno de 15 minutos, a 200°C. Entretanto, no caso do nosso forno elétrico, podemos pré-aquece-lo de duas maneiras:

1º Regular a temperatura desejada para o assado, acionar o botão do dourador e aguardar 15 minutos do pré-aquecimento. Após decorridos os 15 minutos iniciais, colocar o assado e desligar ou não o dourador (conf. a necessidade do assado) (mod. Fischer Star).

2º Regular a temperatura desejada para o assado, acionar o dourador e regular os 15 minutos do pré-aquecimento no timer. Depois de decorrido esse tempo, o timer emitirá um aviso sonoro. Deve-se então colocar o produto a ser assado e regular novamente o timer, agora com o tempo necessário para o cozimento do alimento; porém deve-se sempre observar a necessidade ou não de permanecer com a tecla do dourador acionada (mod. Fischer Grill) (ver receitas).

Nota: Como já vimos anteriormente, a tecla dourador serve para acionar a resistência superior. Para o pré-aquecimento, a mesma deverá estar sempre acionada, porém, no decorrer dos assados, deve-se consultar o receituário para verificar a necessidade de uso do dourador e o tempo em que o mesmo deverá permanecer ligado.

Qualquer dúvida quanto a algum procedimento de assado, solicitamos que entrem em contato com nosso SAC.

---

### *Exemplos de assado*

#### **Modelo Fischer Grill**



Alimento: Bolo Inglês

Pré-aquecimento: 15 minutos a 200°C

Tempo: 40 min

Chave Dourador: ligado nos 20 primeiros min

Após o forno pré-aquecido no tempo determinado (15 minutos a 200°C), regule o timer para 40 minutos. Nos 20 primeiros minutos deixe a chave dourador ligada.

Decorrido esse tempo (20 minutos), desligue a chave dourador e deixe o forno ligado até que ele se desligue automaticamente.

---

Alimento: Bolo Inglês

Pré-aquecimento: 200°C

Tempo: 35 minutos

Chave Dourador: ligado nos 35 minutos

#### **Modelo Star**



- pré-aquecer o forno a 200°C;

- após aquecido (quando o sinaleiro apagar) coloque a massa do bolo (que deverá estar dentro de uma assadeira) no interior do forno e feche-o;

- a chave dourador deverá estar ligada desde o início do pré-aquecimento;

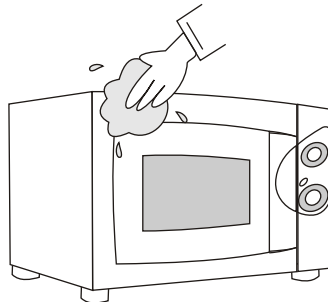
- o tempo do assado varia entre 35 a 40 min, dependendo da massa do bolo, da tensão da rede, do clima, etc.

- após decorrido o tempo verificar o bolo; caso esteja a seu gosto, girar o termostato para a posição desligado, desligar o dourador e tirar o plugue da tomada.

## Cuidados gerais

Para uma maior durabilidade do seu forno, aconselha-se uma limpeza periódica do mesmo; porém, observar alguns cuidados:

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o forno da corrente elétrica.
- Não utilize pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente.
- Para a limpeza do vidro use panos ou esponjas macias, e nunca produtos abrasivos, pois podem riscar o vidro.
- A grade e a bandeja devem ser removidas para a limpeza.
- Recomenda-se usar uma esponja tipo “scotch-brite” embebida em detergente, para a remoção da gordura na grade e bandeja.
- Resíduos de gordura, açúcar, chocolate, em contato com a resistência e/ou bandeja do forno, podem ocasionar manchas amareladas na parte externa do mesmo.



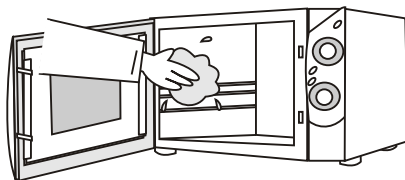
## Autolimpante

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, acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães, etc.).

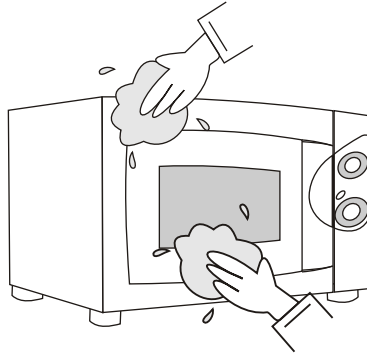
Recomendamos evitar contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato, ou houver grande concentração de gordura nas paredes do forno (devido aos assados contínuos de produtos gordurosos), recomenda-se a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procure fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente (certifique-se de que foi desligado da corrente elétrica).
- Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- Enxagüe o forno com uma esponja ou pano macio.
- Enxugue muito bem com um pano macio as paredes autolimpantes.
- Nunca utilize produtos cáusticos ou abrasivos, nas paredes do forno.



---

## ***Parte externa***



Para a limpeza da parte externa do seu Forno Elétrico Fischer devem ser tomados vários cuidados:

- Limpe sempre que derramar alguma sujeira nas peças plásticas.
- As peças plásticas devem ser limpas com um pano úmido com água e sabão neutro.
- NUNCA use produtos abrasivos, soda, saponáceo ou similares.
- NUNCA use esponjas de aço ou bombril.

---

## ***Limpeza do vidro***

Para a limpeza do vidro do seu forno, tome alguns cuidados:

- NUNCA limpe o forno com o vidro quente.
- NUNCA utilize produtos abrasivos no vidro do forno (scotch brite lado verde, saponáceo, bombril, palha de aço e produtos similares não são recomendáveis).
- Para limpeza utilize um pano úmido com detergente ou o lado amarelo de sua esponja.

**Para que seu forno dure bastante, cuide bem dele !!**

### Ingredientes para massa:

2 copos de leite  
3/4 copo de azeite  
6 colheres (sopa) de trigo  
1 colher(sopa) de fermento  
1 pacote (50gr) de queijo ralado

### Procedimento:

Colocar todos os ingredientes no liquidificador. A massa fica mole. Com um pouco da massa, forrar um marinex, dos lados também, colocar o recheio (de preferência frango ou carne moída), cobrir com o restante da massa e colocar no forno elétrico FISCHER, já pré-aquecido em 210°C, deixar assar por 20 minutos com o dourador ligado. Após decorrido esse tempo, desligar o dourador e deixar assar por mais 20 minutos.

### Recheio para pastelão:

Frango: Utilize coxa e sobre-coxa ou peito de frango.

Cozinhar os pedaços de frango com tempero a gosto. Fazer um molho com tomate, cebola, cheiro verde. Em seguida, colocar o frango desfiado no molho, acrescentar palmito, ervilha, milho e engrossar com uma colher de trigo.

Carne: 800 gr. de carne moída, refogar com temperos a gosto, acrescentar milho, ervilha, palmito, e engrossar com uma colher de trigo.

Pré-aquecimento: 210°C - 15 min.

Recipiente: marinex.

Tempo assado: 20 minutos c/ a chave dourador ligada.

20 minutos c/ a chave dourador desligada

Temperatura: 210°C.

---

### Ingredientes:

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

### Procedimento:

Temperar os filés de frango com sal e pimenta, colocar uma fatia de presunto, duas de queijo, pedaços de aspargo sobre cada filé, enrolar um a um; se preferir prenda com linha ou palito; enrole-os em papel alumínio, coloque em um refratário, coloque no forno elétrico FISCHER já pré-aquecido em 200°C e deixe por 50 minutos. Após isso, retire o papel alumínio e deixe mais 10 minutos. para dourar.

## FILÉ DE FRANGO

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: marinex.

Tempo assado: 1 hora com chave dourador ligada.

Temperatura: 200°C.

---

## ***PÃO ITALIANO***

### Ingredientes :

75g de fermento para pão  
2 colheres (sopa) de açúcar  
2 ovos  
1 colher (sopa) de sal  
2 colheres (sopa) de margarina com sal  
400ml água morna  
1Kg de farinha de trigo  
Óleo para untar

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: forma de metal redonda

Tempo assado: 20 minutos c/ a chave  
dourador ligada

20 minutos c/ a chave  
dourador desligada

Temperatura: 200°C

### Procedimento:

Numa vasilha, misture o fermento com o açúcar . Em seguida acrescente os ovos, o sal e a água morna. Junte a farinha de trigo e trabalhe bem a massa durante 10 minutos, até soltar das mãos. Polvilhe farinha em chuva, leve para descansar por 10 minutos, volte a amassar por mais ou menos 5 minutos.. Coloque numa forma redonda untada com óleo e deixe descansar por 40 minutos, até dobrar de tamanho. Leve ao forno elétrico pré-aquecido (200°C), regule o timer para 40 minutos e deixe 20 minutos. Após decorrido este tempo, desligar a chave dourador e deixar por mais 20 minutos.

---

## ***BATATAS RECHEADAS C/ CHAMPIGNON***

### Ingredientes para massa:

½ xícara de champignon  
3 colheres (sopa) de manteiga  
1 colher (sopa) de bacon em cubos pequenos  
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada  
8 batatas médias  
4 dentes de alho  
sal e pimenta a gosto

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: refratário.

Tempo assado: 1 hora 15 minutos  
com dourador ligado.

Temperatura: 200°C.

### Procedimento:

Aqueça o forno elétrico FISCHER a 200°C, lave as batatas e seque. Embrulhe-as separadamente em papel alumínio untado com óleo; faça o mesmo com os dentes de alho. Coloque em assadeira e asse por 1 hora.

Numa frigideira leve o bacon ao fogo médio por cerca de 1 minuto. Retire as batatas e os dentes de alho do forno, corte uma tampa de cada batata (no sentido do comprimento) e retire boa parte da polpa. Amasse a polpa retirada com garfo e junte a ela a manteiga, o bacon (guarde um pouco para decorar) e os cogumelos. Misture, aperte os alhos com um garfo e junte sua polpa ao purê, tempere com sal, pimenta e cebolinha. Recheie as batatas com a mistura temperada, leve ao forno elétrico FISCHER aquecido a 200°C por 15min para dourar. Sirva a seguir.

---

## ***BROAS AMANTEIGADAS***

### Ingredientes para massa:

200 grs. de gordura vegetal  
1 ½ xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo  
pedacinhos de goiabada

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: assadeira

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada.

Temperatura: 200°C.

### Procedimento:

Bater na batedeira o açúcar e a gordura vegetal até formar um creme. Juntar a farinha de trigo trabalhando com as mãos até formar uma farofa grossa, tomar pequenas porções, fazer bolinhas, colocar em uma forma untada e enfarinhada, e sobre cada bolinha um pedaço de goiabada, fazendo leve pressão sobre a massa. Leve ao forno elétrico FISCHER aquecido a 200°C e deixe por 20 minutos com a chave dourador ligada.

---

## ***BOLO FORMIGUEIRO***

### Ingredientes:

4 ovos  
100 gr de chocolate granulado  
200 gr de manteiga  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 pacote de sococo (200gr)  
1 vidro de leite de coco (pequeno)  
1 colher (chá) fermento

Pré-aquecimento: 200°C - 15 min.

Recipiente: forma de alumínio.

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada.

20 minutos com a chave dourador desligada

Temperatura: 200°C.

### Procedimento:

Misture as gemas, manteiga, trigo, açúcar, o sococo, o leite de coco e o fermento, por último o chocolate granulado e as claras em neve. Colocar no forno elétrico FISCHER pré-aquecido a 180°C, deixar 20 min; desligar o dourador e deixar mais 15 min..

---

## ***PÃO DE QUEIJO***

### Ingredientes

2 ovos  
2 copos de polvilho azedo  
1 copo de leite  
½ copo de azeite  
1 pitada de sal  
queijo a gosto (ralado ou em pedaço)

Pré-aquecimento: 220°C - 15 min.

Recipiente: forma de alumínio.

Tempo assado: 20 minutos com a chave dourador ligada.

Temperatura: 220°C.

### Procedimento:

Bater tudo no liquidificador, untar uma forma especial para pão de queijo, despejar a massa até a metade de cada cavidade, colocar no forno elétrico FISCHER pré-aquecido a 220°C com a chave dourador ligada. Deixar por 20 min.

## TORTA MINEIRA

### Ingredientes :

3 ovos  
1 ½ xícara de açúcar  
1 ½ xícara de trigo  
6 colheres (chá) suco de laranja  
2 colheres (chá) de fermento

Pré-aquecimento: 180°C - 15 min.

Recipiente: refratário

Tempo assado: 20 min. com chave dourador ligada

Temperatura: 180°C

### Procedimento:

#### 1° Camada:

Bater as claras em neve, colocar as gemas e o açúcar e bater, por último o trigo e o suco de laranja. Colocar num marinex (oval) e colocar no forno elétrico FISCHER pré-aquecido em 180°C com a chave dourador ligada e deixar por 20 minutos

Após a massa ficar fria, picar uma lata de abacaxi ou pêssego e colocar sobre a massa, molhando-a com a calda.

#### 2° Camada:

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 litro de leite

1 colher (sopa) maizena

Colocar numa panela, mexendo sempre até cozinhar, deixar esfriar um pouco e colocar sobre a massa (1° camada).

#### 3° Camada:

2 claras em neve

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

Bater bem as claras, acrescentar o açúcar e por último o creme de leite, colocar sobre a 2° camada e colocar na geladeira.

Alimento	Temperatura	Tempo Total	Tempo c/ Dourador Ligado	Tempo c/ Dourador desligado
Lasanha	210°C	0:40h	40 min.	-
Pernil/Costela (3,300kg)	220°C	3:15h	3:00h, retirar papel al. e mais 15min.	-
Pão de forma (03)	200°C	0:35h	20 min.	15 min.
Doce	200°C	0:15h	15 min.	-
Frango Inteiro (2,700Kg)	200°C	1:25h	45 min.	30 min. virar e mais 10min.
Pizza	220°C	0:15h	15 min.	-
Pão de Queijo	220°C	0:20h	20 min.	-
Torta Salgada	220°C	0:45h	45 min.	-

### ***OUTRAS DICAS:***

**\* O forno deverá estar pré-aquecido quando colocar o alimento para assar.**

**OBS: Os tempos e temperaturas especificados são orientativos.**



# Garantia

Os Fornos Elétricos Fischer são garantidos por doze (12) meses, a contar da data da compra, 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 anexo, 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).

-Se o produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.

- Se o defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal- acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.

- Se forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**

- For instalado em rede elétrica imprópria.

- Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho.

- Forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno. Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.

Ônus eventuais, por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados a Postos de Serviços Credenciados, pelo consumidor; portanto, correm por conta e risco do mesmo:

- 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.

- Toda e qualquer despesa exceto mão-de-obra, deslocamento de locais sem serviço autorizado e reposição de peças em garantia.

## Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza nenhuma 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.** Indústria e Comércio, 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  
E-mail: [fischer@fischer.com.br](mailto:fischer@fischer.com.br) - Home Page: [www.fischer.com.br](http://www.fischer.com.br)  
CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

