

6L

AIR FRYER FISCHER PRIME

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Código do manual 37004 rev: 00
Imagens meramente ilustrativas

AIR FRYER
DIGITAL

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 quase 60 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 150.000m² construídos, com unidades fabris 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
UTILIZANDO O PRODUTO	9
SUGESTÕES DE PREPARO	11
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	12
TERMO DE GARANTIA	13
SAC	14
ANOTAÇÕES	15

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 no produto;**
- **Em caso de qualquer problema com seu produto, consultar a Rede de Postos Autorizados;**

Verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do aparelho, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comportam os mesmos (vide características técnicas);

Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o aparelho com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;

Não conecte o aparelho na tomada ou utilize/opere o mesmo com as mãos molhadas;

Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o aparelho, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, solicitar a ajuda de um eletricista em caso de dúvidas;

Sempre utilizar o aparelho sobre superfícies limpas, planas, firmes e resistentes a temperatura;

Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;

Nunca usar o neutro da rede para aterramento;

Durante o uso, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras. Não tocar no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso ou quente. Mantenha-se a uma distância segura das saídas de ar quente do aparelho;

Para a segurança do usuário sugerimos que manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor. O cesto de preparo e seu interior alcança temperaturas elevadas, tome cuidado ao manuseá-la;

A tomada ou conector em que será ligado o plugue do aparelho deverá ser de fácil acesso, possibilitando fácil desconexão em casos de manutenção, consertos ou instalação;

Caso o aparelho apresente marcas de queda ou danos na embalagem, por questões de segurança para o usuário, o mesmo não deverá ser utilizado;

Se ao iniciar ou durante o uso, o aparelho apresentar fumaça escura, desconte-o imediatamente da energia e aguarde a fumaça cessar para abrir o cesto de preparo;

A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal autorizado Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste aparelho. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoal autorizado Fischer deverá substituí-lo;

Não transportar ou suspender o aparelho pelo cabo de alimentação;

Não transportar o produto quando o mesmo estiver em uso ou ainda quente;

O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;

Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do aparelho. Sempre desconectar pelo plugue, nunca pelo cabo;

Não deixar o aparelho desassistido quando em funcionamento;

Este aparelho não se destina a ser operado por um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado;

Crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho;

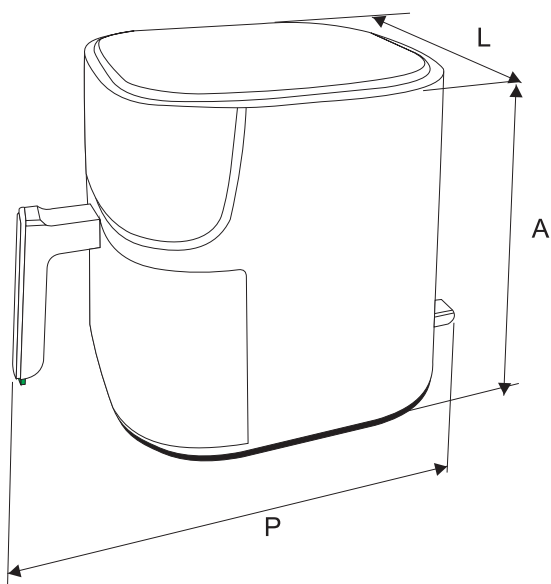
Remover os materiais da embalagem internos e externos do aparelho;

Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do aparelho deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;

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

Modelo: Air Fryer Fischer Prime 6L / 127V	37000-104673
Modelo: Air Fryer Fischer Prime 6L / 220V	37000-104674
Potência Total	1700 W
Corrente Total	127V: 13A / 220V: 8A
Tensão	127V ou 220V
Frequência	60 Hz
Consumo Energético	1,7 kWh
Peso do Produto	3,80 kg
Volume	6 litros
Dimensões Externas do produto	A - 280mm L - 320mm P - 395mm

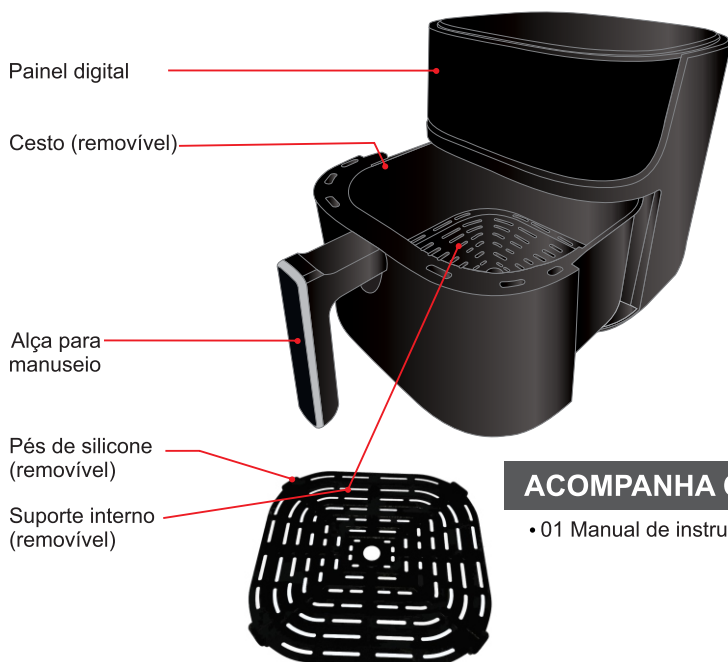


DICAS:



- ☐ Guardar sempre a Nota Fiscal de compra do seu produto, 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.

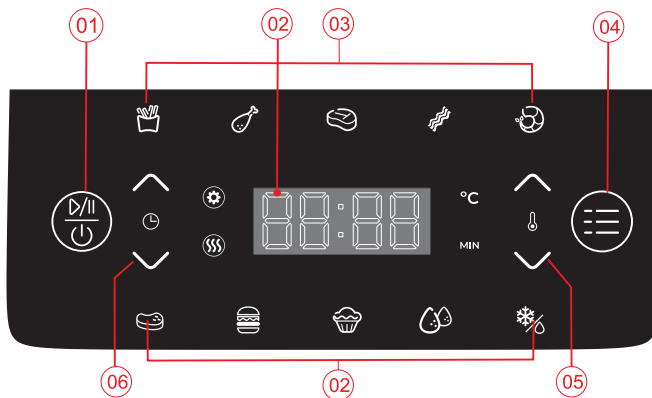
IDENTIFICANDO O PRODUTO



ACOMPANHA O PRODUTO

- 01 Manual de instruções

CONHECENDO O DISPLAY TOUCHSCREEN:



01- Tecla liga/desliga e iniciar: Ao conectar na energia elétrica, o ícone aparecerá em vermelho.

02- Display : Mostra o tempo e a temperatura do preparo.

03- Menu de receitas: Mostra qual das receitas pré-programadas está sendo selecionada.

04- Tecla de acionamento do menu de receitas: Ao pressioná-la, é possível selecionar as receitas já programadas.

05- Teclas de ajuste da temperatura: Ajusta a temperatura do preparo para mais ou para menos.

06- Teclas de ajuste do tempo: Ajusta o tempo do preparo para mais ou para menos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A air fryer Fischer possui um cabo de alimentação com 3 pinos (já aterrado). O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido. Este produto prevê aterramento, por segurança, a rede elétrica da residência deverá contemplar sistema de aterramento e, caso não possua, deverá ser previamente providenciado, por meio de profissional capacitado.



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

No fundo da air fryer está localizada a etiqueta de identificação com as informações de modelo, número de série, entre outras. Nunca remova essa etiqueta, pois sua remoção acarreta a perda da garantia legal e contratual.

ADVERTENCIA !



Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

- O plugue do cabo de alimentação deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT 5410 - Seção Aterramento;
- Tomada recomendada: 127V = 13A e 220V = 8A ou superior;
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do produto (127V ou 220V);
- A fiação deve ser compatível com a amperagem do produto;
- Não utilizar conectores tipo "T";
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outras;
- Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso.

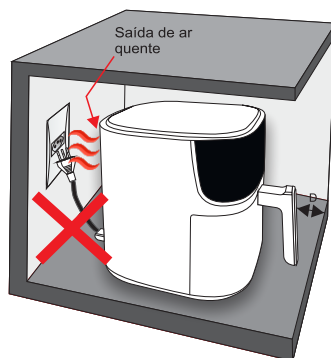
Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor:

SAC 0800 747 3535 / 0800729 3535 ou sac@fischer.com.br.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

- Escolher um local que seja adequado e com condições seguras para a instalação do aparelho. É importante que seja utilizado em bancada sem desníveis ou qualquer irregularidade. A instalação deve ser feita em local que não sofra a ação de chuva, sol e/ou calor excessivo.
- A saída de ar do produto - localizada na parte traseira - não deve ter contato ou estar na mesma direção da fonte de energia elétrica, devido a saída de vapores quentes quando o produto está em funcionamento.
- O cabo de alimentação possui 1 (um) metro de comprimento e deve ser conectado na tomada de modo que não fique esticado / tensionado, tampouco em contato com alguma superfície do produto que aqueça quando em funcionamento.
- Instalar em superfícies resistentes ao calor (granito, mármore, cerâmica, alvenaria, madeiras maciças).
- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o corpo do aparelho em água ou qualquer outro líquido ou o enxague na torneira.

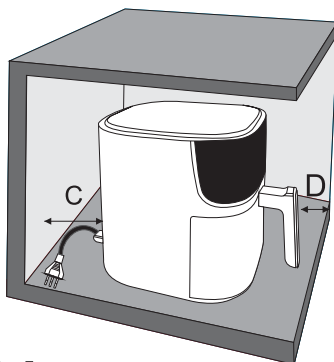
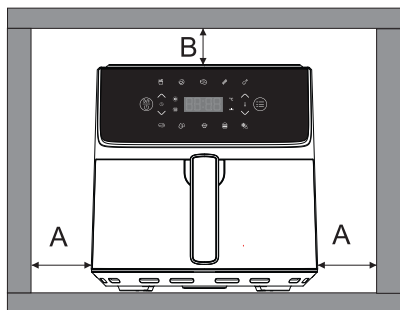
- Não cobrir ou utilizar o aparelho próximo a material inflamável, incluindo cortinas e tecidos;
- Não usar próximo a fonte de água;
- Não colocar o aparelho contra a parede ou outros aparelhos;
- Não cobrir as entradas e aberturas de saída de ar durante o uso;



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.

Caso queira colocar sua air fryer em nicho ou próximo a outros aparelhos, respeitar as distâncias conforme recomendações abaixo.

Distância mínima livre de 10 cm entre a parte traseira e as laterais do aparelho em relação a outros aparelhos ou obstáculos. Nunca colocar objetos de nenhuma espécie, inclusive toalhas, em cima do produto.



A = 10 cm, B = 10 cm, C = 10 cm, D = 5 cm

Obs: Vapores provenientes dos assados, que são eliminados pela "saída de ar", podem ocasionar o amarelamento da parede ou móvel próxima do fundo traseiro.

UTILIZANDO O PRODUTO

A air fryer Fischer oferece uma maneira simples e saudável de preparar suas receitas favoritas. Ela é fácil de usar, com um display touchscreen que permite criar inúmeros alimentos com apenas um leve toque. Com um menu de 09 receitas programadas de forma rápida e prática, mais a função descongelar, ela oferece flexibilidade para diferentes preparos. Utilizando o ar quente que circula rapidamente através da resistência superior, a air fryer Fischer prepara uma variedade de pratos. O melhor é que ela aquece os alimentos de maneira uniforme e a maioria dos ingredientes não precisam de óleo.

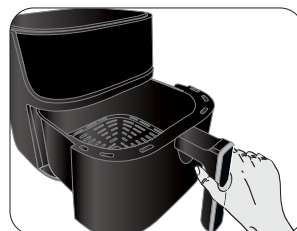
Recomenda-se, ao utilizar pela primeira vez, lavar a cesta e o suporte interno.

Ao ligar na tomada, aparecerá no display o ícone de liga/desliga/iniciar em vermelho.



Deve-se retirar o cesto, espalhando o alimento desejado uniformemente por toda a área. No painel, aparecerá o indicativo «Open» avisando que o produto foi aberto.

Deve-se atentar para a capacidade máxima indicada no interior do cesto para que os alimentos não fiquem muito perto da resistência superior e não queimem. O cesto deve ser inserido novamente no produto de modo a realizar um leve clique, indicando o travamento.



Inicie pressionando levemente a tecla liga/desliga/iniciar que sairá do vermelho para a cor padrão do led. No painel, aparecerão todas as possibilidades de preparo. No display, aparecerá a temperatura de 200°C e o tempo de 15 minutos como padrão inicial. Caso desejar iniciar o preparo nessa configuração, será necessário somente pressionar a tecla liga/desliga/iniciar.

Por motivos de segurança, sempre que o aparelho estiver em uso e o cesto de preparo for retirado, o sistema de aquecimento irá pausar automaticamente. Após verificar o estado do preparo ou virar os alimentos, o cesto deve ser recolocado. Após recolocá-lo, não será necessário refazer nenhum reajuste, pois o aparelho continuará a funcionar na temperatura anteriormente programada e durante o tempo restante indicado no painel.



Caso queira usar uma receita já estabelecida, pressionar a tecla de função do menu de receitas.

Ao pressionar a tecla de função uma vez, aparecerá no display o ícone da batata frita piscando e suas configurações de preparo (200°C por 20 minutos). Se desejar preparar batatas, deve-se apertar a tecla play para iniciar o preparo ou então, caso seja necessário alterar a temperatura ou o tempo, deve-se pressionar as teclas correspondentes para ajustar para mais ou para menos.

Para escolher outra receita, deve-se pressionar a tecla de função até selecionar a receita desejada. O símbolo da receita ficará piscando e, em seguida, deve-se pressionar a tecla liga/desliga/iniciar para iniciar o processo de fritura. A temperatura aumenta ou diminui em incrementos de 5°C, e o tempo aumenta ou diminui em 1 minuto. Durante o preparo do alimento, as funções ficam travadas, permitindo apenas alterações na temperatura e no tempo. Os tempos de preparo podem sofrer alterações por vários fatores, como o tamanho da porção, a temperatura do alimento e a temperatura do ambiente. Por isso, é sugerido verificar o resultado durante o processo e ajustar a temperatura ou o tempo se necessário.

Se for necessário, pode-se adicionar alguns minutos extras no preparo conforme a preferência. Alimentos ou porções menores são preparados mais rapidamente do que porções e pedaços maiores.



UTILIZANDO O PRODUTO

Dica: Não é recomendado preparar verduras e legumes com pouca quantidade de água, como brócolis, cenoura e vagens; deve-se dar preferência a alimentos com maior quantidade de água, como cebola, espigas de milho, berinjela, pimentões e abobrinha. Carnes em geral, incluindo frango e peixes, podem ser preparados no aparelho, inclusive carnes e aves empanadas. Caso deseje que os alimentos fiquem mais crocantes, principalmente as batatas caseiras, os pastéis e petiscos de massas, deve-se pincelar levemente um pouco de óleo sobre eles antes de iniciar o processo.



Durante o processo de preparo, as demais receitas não aparecerão no display. Caso precise trocar de receita, pressionar a tecla liga/desliga/iniciar para visualizá-las. O processo de fritar irá parar até pressionar a tecla liga/desliga/iniciar novamente. Para desligar o aparelho, pressione o botão de ligar/desligar/iniciar por 3 segundos.



Esses ícones simbolizam que a air fryer está configurada e em aquecimento. Se o ícone de aquecimento não estiver aparecendo, apertar a tecla liga/desliga/iniciar para iniciar o processo.

NOTA: Ocorre em alguns momentos do símbolo 'aquecimento' desligar. Isto acontece quando a temperatura programada é atingida, desligando o termostato automaticamente. Ele será religado assim que necessário. Deste modo a air fryer reduz o consumo de energia, não alterando o cozimento do alimento.

Atenção: No momento do preparo, alguns alimentos liberarão naturalmente gorduras e óleo que ficarão armazenados no fundo do cesto de preparo. Deve-se ter cuidado ao manusear o cesto durante o preparo dos alimentos, evitando incliná-lo, balançá-lo ou realizar movimentos que possam derramar ou respingar resíduos quentes. Não se deve virar o cesto de cabeça para baixo, pois o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto pode vazar para os ingredientes. Dependendo do tipo de ingredientes preparados na air fryer, pode-se verificar vapores saindo pelas laterais do cesto. Por motivos de segurança, sempre utilizar um pegador de silicone para a retirada dos alimentos. Deve-se utilizar somente acessórios de silicone ou madeira para transferir os alimentos para outros utensílios; isso evita danos no revestimento antiaderente.

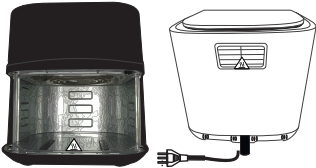
É fundamental o uso do suporte interno para se obter um bom resultado dos assados. Não remova os pés de silicone do suporte interno durante o uso.

No caso da air fryer Fischer, cada receita tem a sua própria programação, sendo uma sugestão de preparo. Caso deseje preparar uma receita que não está programada ou ajustar a temperatura e o tempo de uma receita pré-programada, pode-se utilizar os botões de ajuste de tempo e temperatura se necessário. Abaixo estão as máximas e mínimas de temperatura e tempo para cada receita, tanto para mais quanto para menos.

Temperatura Tempo										
Graus (°C) Programados	200°C	200°C	180°C	180°C	180°C	180°C	180°C	160°C	160°C	60°C
Minutos Programados	20min	25min	16min	06min	16min	18min	15min	16min	16min	10min
Minutos Ajustáveis	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min	1-60 min
Graus (°C) Ajustáveis	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	120°C a 200°C	40°C a 100°C
Tempo (min) programado do aviso sonoro para virada do alimento	11min	11min	07min	—	07min	09min	06min	—	—	—

Durante alguns preparos das receitas pré-programadas, a air fryer Fischer irá dar um aviso sonoro de dois bipes indicando a necessidade de virar o alimento, ou mexer o cesto. Ao retirar o cesto, o painel irá pausar o funcionamento do produto, até o mesmo ser encaixado novamente. O painel e a configuração de tempo e temperatura continuarão funcionando normalmente, caso o cesto não seja retirado após o aviso sonoro.

CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE
Nunca tocar nos elementos de aquecimento ou partes que poderão estar quentes, durante ou imediatamente após a utilização do produto.



SUGESTÕES DE PREPARO

Abaixo seguem sugestões de tempo e temperatura para tipos diferentes de receitas. Todos os tempos e temperaturas podem variar de acordo com o tipo, quantidade e marca do alimento. É sugerido sempre utilizar a recomendação da embalagem de cada produto, caso possua.

Receita	Temperatura Sugerida (°C)	Tempo Sugerido (min)	Quantidade Máxima sugerida (g)
Batata Frita (congelado)	200	20	400
Camarão (congelado)	180	15	300
Frango (congelado)	200	20	400
Bife (descongelado)	180	16	300
Cupcake (descongelado)	160	16	300
Filé de Peixe (descongelado)	180	14	200
Vegetais (descongelado)	160	12	400
Bacon (congelado)	180	6	150
Batata Rústica (congelado)	200	20	500
Nuggets Frango (congelado)	180	18	300
Pão de alho (congelado)	200	10	250
Pão de Queijo (congelado)	180	12	200
Pão francês (congelado)	180	5	150
Pizza Gourmet congelada (congelado)	180	11	300
Batata in natura (descongelado)	200	20	500
Calabresa (descongelado)	180	5	150
Coxinha de Frango (descongelado)	180	13	300
Hamburger (descongelado)	200	12	320
Linguícinha (descongelado)	200	20	300
Queijo Coalho (descongelado)	200	6	300

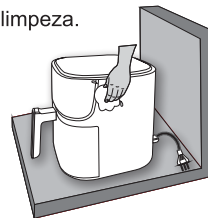


Em todas as receitas, é recomendado mexer ou virar o alimento na metade do tempo. Dependendo da quantidade e tempo, é sugerido fazer esse procedimento mais de 1 vez.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

CUIDADOS GERAIS

- Deve-se desconectar o produto da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza.
 - É necessário deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.
 - O aparelho deve ser limpo após cada utilização.
 - Deve-se esperar esfriar totalmente antes de iniciar a limpeza.
 - Não se deve utilizar utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para o cesto e o suporte interno, nem tentar remover crostas ou sobras de alimentos grudados com utensílios de metal, pois pode acarretar em dano ao revestimento antiaderente e o aparelho.
 - Deve-se proceder com a limpeza da resistência (quando fria) com um pano macio.
 - Não se deve deixar resíduos de sal no interior do produto para que não ocorra corrosão da cavidade interna.
 - Não se deve armazenar alimentos e recipientes no interior da air fryer.
 - Nunca se deve 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, pois danificarão o produto.
 - Antes de armazenar a air fryer, deve-se certificar de que todas as peças estejam limpas e secas.
 - Ao limpar a superfície externa, deve-se utilizar somente detergente ou sabão neutro aplicados com um pano macio.
 - Após limpar a parte externa, deve-se enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio e seco.
 - Os pés de silicone do suporte interno, poderão ser removidos para higienização.
- Após a limpeza inserir novamente no suporte para evitar danos no cesto.
- Recomenda-se fazer o processo de cura do cesto e suporte interno antes do primeiro uso. Veja mais sobre na página 12.



PROLONGANDO O ANTIADERENTE DA SUA AIR FRYER FISCHER

Para garantir um antiaderente por mais tempo é sugerido fazer o processo de cura no cesto e suporte interno da sua air fryer antes do primeiro uso.

- 1) Lavar o cesto e o suporte interno da air fryer com detergente e uma esponja macia e secar bem.
- 2) Espalhar óleo ou azeite em toda a área antiaderente e ligar a air fryer a 200°C por 10 minutos deixando o óleo agir.
- 3) Retirar o cesto e esperar esfriar.
- 4) Tirar o excesso de óleo com um guardanapo ou papel toalha
- 5) Lavar novamente

Caso o cesto seja lavado na máquina de lavar louça com frequência, é recomendado repetir o processo a cada dez lavagens.

Além da cura, existem outras dicas para preservar o antiaderente da sua air fryer Fischer, como:

- Evitar colocar água fria na superfície ainda quente.
- Não usar produtos ou materiais abrasivos para limpar.
- Não usar utensílios de metal para manusear os alimentos.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema

Nas possíveis causas, verifique:

A air fryer não funciona

- 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.
- Se a tecla play foi acionada.
- Se o cesto de preparo foi encaixado corretamente, caso contrário as programações não aparecem no painel digital. Encaixar até ouvir um clique, indicando o encaixe

Os resultados dos assados não são os esperados

- Se a air fryer está nivelada.
- Se a temperatura e o tempo estão de acordo com a receita.
- Se a quantidade de ingrediente está de acordo. Caso variar em relação ao sugerido, ajustar o tempo e mexer novamente. (verificar tabela de quantidades sugeridas na página 11).
- Se o preparo é adequado para ser frito na air fryer ou em outro que precise utilizar óleo. Sugestão: pincelar com óleo para obter resultados mais crocantes.

Sai fumaça ou vapores da air fryer

- Ao fritar ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo se depositará no cesto. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final. A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Deve-se certificar de limpar a o produto corretamente após cada uso.
- Após ou durante a utilização da air fryer por um período prolongado ou quando forem preparados alimentos que contenham grande quantidade de água (como carnes, vegetais etc.), é possível que os alimentos gerem vapor, podendo gerar gotículas de água. Este processo é um fenômeno natural e não é resultado do mau funcionamento do aparelho. Limpe a condensação produzida após cada cozimento.

O seu aparelho 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 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.;
- Defeitos decorrentes 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.
- 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:

- Vidros, lâmpadas, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grade, cesto, manipuladores (botões) e puxadores, estes componentes possuem somente a garantia contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses.
- 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);

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 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:

- 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);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Fischer;

Esclarecimento:

Caso contratar a instalação junto a nossa Rede de Postos Autorizados, solicitar o orçamento prévio e verificar condições diferenciadas de instalação. No caso do Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio no período da garantia contratual, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser custeada pelo consumidor.

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
sac@fischer.com.br

Horário de Atendimento:

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

Sexta-feira: 07h às 12h e das 13h 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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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

