

Forno Eléctrico

# TURBO 2.4 NEW

MANUAL DE INSTRUÇÕES



## INTRODUÇÃO

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

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

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

## SOBRE A FISCHER



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

Posicionada entre as mais bem estruturadas indústrias do país, a Fischer está situada em um parque fabril de mais de 150.000 m<sup>2</sup> construídos, com unidades altamente desenvolvidas para cada linha de produto. Investimos constantemente no desenvolvimento e na tecnologia, porque oferecer o que há de mais moderno e sofisticado, através de produtos práticos e funcionais, é a missão da Fischer. Nossos produtos estão distribuídos em todo o território nacional e alguns países do Mercosul, sendo amparados por uma rede de postos autorizados altamente treinados para dar todo o suporte necessário.

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



## ÍNDICE

ALERTAS DE SEGURANÇA .....	4
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	5
IDENTIFICANDO O PRODUTO .....	6
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	7
UTILIZANDO O PRODUTO .....	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	11
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS .....	13
TERMO DE GARANTIA .....	14
SAC .....	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.



**Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno.**



### **CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE**

- Este aparelho é destinado para uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, casas de fazenda, clientes de hotel, motel e outros tipos de ambientes residenciais, ambientes de dormitórios e pequenas refeições;
- Recomenda-se que as crianças devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem 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 produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- Este forno foi projetado para ser utilizado em aplicações domésticas;
- 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;
- 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;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Não transportar ou movimentar o forno segurando-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; as crianças devem ser mantidas afastadas;
- Ficar atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se;
- 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 Rede de Postos Autorizados 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;

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Forno Elétrico Fischer Furbo 2.4 New Bancada 48L - 127V	26573-58033
Forno Elétrico Fischer Furbo 2.4 New Bancada 48L - 220V	26573-58032
Corrente	19A (127V)
	11A (220V)
Tensão	127 V
	220 V
Peso do Produto	21,70 kg
Potência Total	2411 W
Potência Resistência Superior	750 W
Potência Resistência Circular	1600 W
Potência do motor turbo	36 W
Potência da lâmpada	25 W
Frequência	60 Hz
Capacidade	48 litros
Dimensões Externas	Altura - 362 mm
	Largura - 575 mm
	Profundidade - 630 mm
Dimensões Internas (cavidade)	Altura - 279 mm
	Largura - 392 mm
	Profundidade - 451 mm

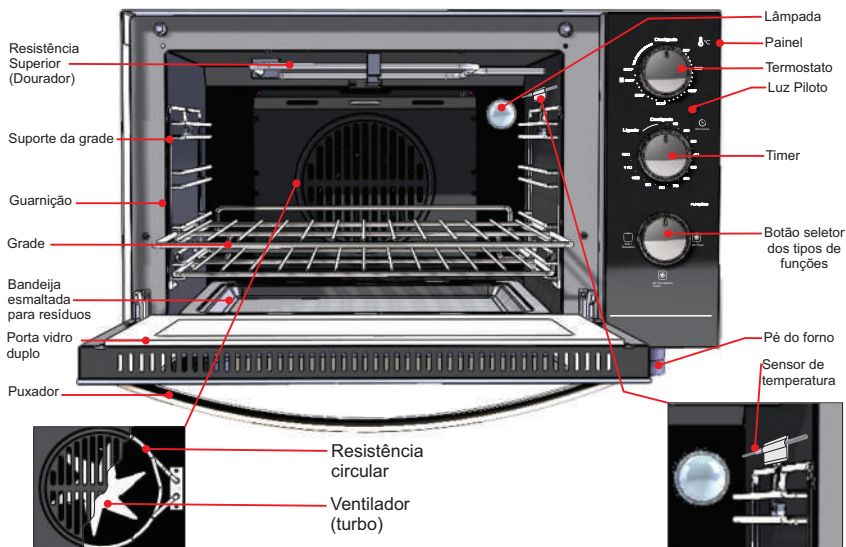


### DICAS

Mesmo com a economia de energia proporcionada pelo Forno Elétrico Fischer, temos algumas dicas que lhe auxiliarão ainda mais:

- Desconectar sempre o cabo de alimentação do forno da tomada.
- Evitar instalar e utilizar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomada adequada para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

## IDENTIFICANDO O PRODUTO



- **Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.
- **Termostato:** O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.
- **Sensor de temperatura:** Termômetro que controla a temperatura da cavidade interna do forno.
- **Botão seletor dos tipos de funções:** Tem como objetivo programar as funções específicas de cada preparo (Grill / Dourador, Air Fryer, Air Convection Turbo).
- **Resistência Superior:** Aciona a resistência superior (Grill / Dourador).
- **Resistência circular (turbo):** A função turbo distribui o calor uniformemente ao assar, gratinar e aquecer, ideal para qualquer tipo de alimento.
- **Luz Piloto:** Quando acesa, informa que o forno está ligado.
- **Timer:** Tem como função, programar o tempo de preparo do alimento, emitindo um aviso sonoro ao chegar na posição “desliga”.
- **Guarnição:** Veda o forno, garantindo a temperatura interna da cavidade.
- **Vidro duplo:** Tem a função de melhorar o isolamento térmico.
- **Lâmpada com proteção de vidro:** Proporciona mais segurança ao usuário. Impede que ao quebrar a lâmpada os cacos entrem em contato com o alimento.
- A lâmpada facilita a visualização dos assados no interior do forno, permanece ligada sempre que o timer estiver em funcionamento.
- **Bandeja esmaltada para resíduos:** Evita o contato de resíduos dos alimentos com o fundo inferior.

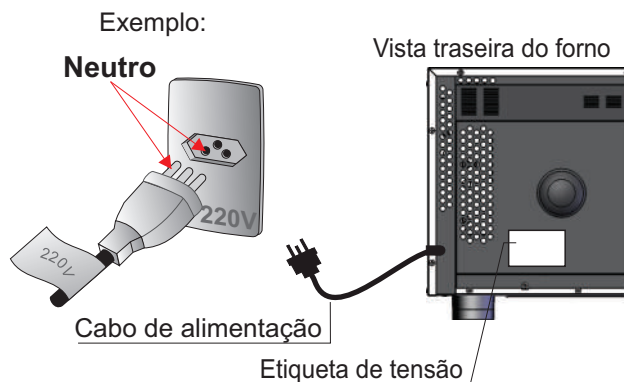
### ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de Instruções
- 01 Bandeja esmaltada para resíduos
- 02 Grades



## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

O Forno Elétrico 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.



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

### 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;
- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Tomada recomendada: Tomada: 127V = 20A e 220V = 10A ou superior;
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno (127V ou 220V);
- A fiação deve ser compatível com a amperagem do produto;
- Não utilizar conectores tipo "T";
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um electricista quanto à secção dos fios;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outras;

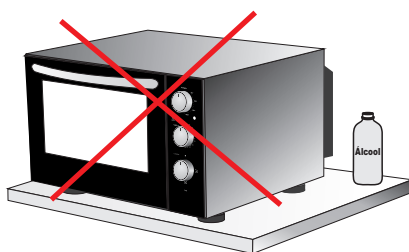
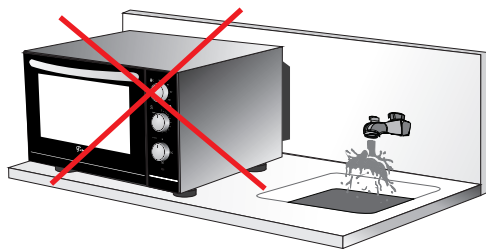
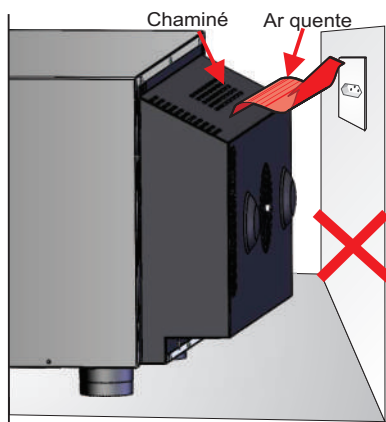
**A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da Rede de Postos Autorizados e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor:**

**SAC 0800 747 3535 / 0800729 3535 ou [sac@fischer.com.br](mailto:sac@fischer.com.br).**

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

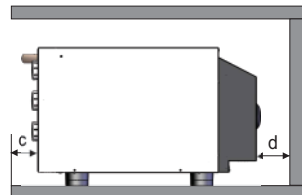
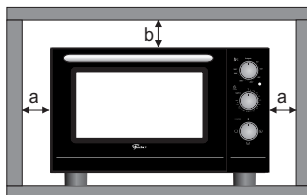
O lugar e a forma em que o forno será instalado, são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

- A chaminé do produto (localizada na parte traseira do forno) não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica, devido a saída de vapores quentes, quando o forno está em funcionamento.
- O cabo de alimentação do forno 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.



**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.**

Caso queira colocar o forno no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado ao lado.



**a = 5cm    b = 10cm    c = 5cm    d = 10cm**

**NOTA:** Vapores provenientes dos assados, que são eliminados pela "chaminé", podem ocasionar o amarelamento da parede/móvel próxima do fundo traseiro do forno.

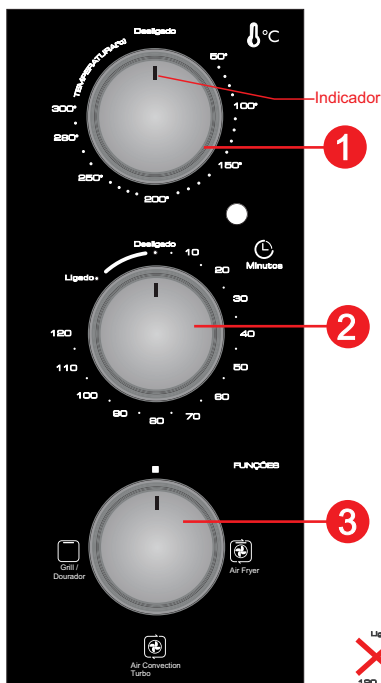




Recomendamos, ao utilizar o forno pela primeira vez, ligá-lo de 10 a 15min, vazio, com a porta entreaberta.

Abri uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.

A lâmpada acenderá sempre que o timer for acionado, e permanecerá ligada enquanto o timer estiver em funcionamento.



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

**NOTA:** Para que o forno inicie o aquecimento, é necessário ajustar o termostato, o timer e a função desejada.

**Ajustando o TERMOSTATO (1):** Girar o botão no sentido horário, posicionando o indicador do botão na temperatura desejada.

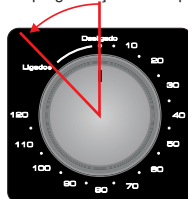
**NOTA:** O termostato estabiliza a temperatura no interior do forno. Quando a temperatura programada é atingida, o termostato desliga automaticamente, religando assim que necessário, deste modo reduz o consumo de energia e não altera o cozimento do alimento.

**Ajustando o TIMER (2):** Girar o manipulador (2) no sentido horário, posicionando o indicador até o tempo do preparo. Para maior precisão do timer, recomendamos girar o manipulador ultrapassando o tempo e então retorna-lo ao ponto desejado. Caso não utilize todo o tempo programado do timer, pode-se girar o manipulador no sentido anti-horário, retornando até o ponto "desligado".

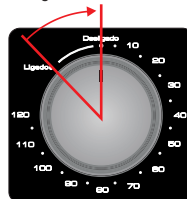
Para um resultado perfeito do assado, deve-se ter cuidado para coincidir ao máximo o indicador do manipulador com a graduação do painel.

Para utilizar o forno sem o timer, é necessário girar o manipulador no sentido anti-horário até a função "Ligado". Nesta função, o forno não emitirá nenhum aviso sonoro e permanecerá ligado, sendo necessário girar o manipulador no sentido horário até o ponto "desligado" no término do assado.

Ligando o forno continuamente (sem programação de tempo).



Desligando o forno, quando ligado continuamente



**ATENÇÃO:**

- O produto só estará em funcionamento caso o tempo, a temperatura e a função já estejam programados.
- Nunca forçar o giro do manipulador do timer entre 120 min. e a função ligado;


## FUNÇÕES / TIPO DE ASSADO


**Selecionando as FUNÇÕES (3):** O forno Fischer Turbo 2.4 New possui 3 funções: **Air Fryer**, **Air Convection Turbo** e **Grill / Dourador**. Para selecionar a função deve-se girar o manipulador no sentido horário, posicionando o indicador do manipulador na função desejada.

■ - Posição Desligado

- **Função Air Fryer** - Nesta função, as resistências superior e circular serão acionadas juntamente com o turbo. Utilizar esta função para assar carnes com muita gordura e carnes em pedaços. Esta função pode ser acionada para pré- aquecer o forno mais rapidamente.

## UTILIZANDO O PRODUTO

 - **Função Air Convection Turbo** - Esta função utiliza a resistência circular com auxílio do turbo. Desta forma, a temperatura é distribuída por todo o forno de forma uniforme e permite assar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, sem que ocorra a transmissão de cheiros e gostos de um prato para outro. Utilizar esta função para preparar, em uma ou duas prateleiras, alimentos como pão de queijo, bolos, pastelão e tortas.

 - **Função Grill / Dourador** - Nesta função, somente a resistência superior será acionada. Utilizar esta função para dourar os alimentos ao final do assado. **Para Gratar recomenda-se colocar o preparo na posição mais alta da grade (nível 01), conforme imagem abaixo.**

**LUZ PILOTO:** Quando acesa, informa que o forno está ligado.

**NOTA:** Tomar cuidado para coincidir ao máximo o indicador do manipulador com a graduação do painel.

### Utilizando os suportes das grades

O Forno Elétrico Fischer Turbo 2.4 New possui 04 níveis de altura disponíveis para posicionamento das grades.

É possível assar dois alimentos (diferentes ou iguais) desde que a temperatura e a função de assado (somente funções com turbo) seja igual para ambos. Neste caso, utilizar somente as duas grades nas posições centrais (2 e 4).

Utilizar a bandeja de resíduos, para coletar água ou gordura provenientes dos alimentos, quando assados na grade.

A grade possui um sistema de segurança para evitar acidentes:

**O batente traseiro**, evita que o recipiente se desloque quando a grade for puxada.

**A trava de segurança**, impede que a grade saia totalmente do suporte.

**NOTA:** Não é possível posicionar a bandeja nos níveis apresentados na imagem ao lado, ela deve ser utilizada apenas para coletar resíduos, resultantes do preparo.

### DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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




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

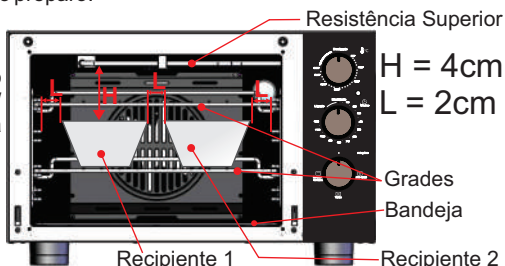
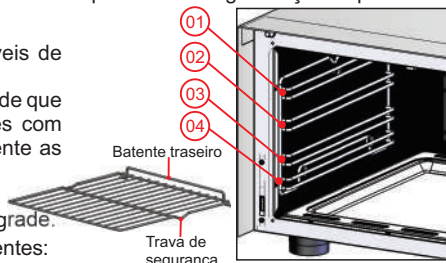
### PRÉ-AQUECIMENTO

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento. Para tanto sugerimos:

Regular o termostato na temperatura desejada para o assado, selecionar a função turbo mais e regular o timer em 5 minutos. Após aviso sonoro, colocar o alimento no forno e regular o timer e a função conforme desejado.

### EXEMPLOS DE PREPAROS

Função	Alimentos	Pos. prateleira	Temper. (°C)	Tempo (min.)
Função Air Fryer 	Pedaços de carne	2 ou 3	200	45
Função Air Convection Turbo 	Pão de queijo	3	200	20
	Bolo de fubá	3	180	50
	Bolo inglês	3	200	30
	Pastelão	3	200	25
Grill / Dourador 	Filé de Peixe	2 ou 3	250	18
	Filé de frango	2 ou 3	250	10
	Vegetais	2 ou 3	250	15
	Lasanha (para gratinar)	1	250	5



\*Os tempos e temperaturas descritos na tabela podem ser alterados de acordo com a preferência.

### CUIDADOS GERAIS

- **Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;**
- Não utilizar o forno caso resíduos de gordura, açúcar ou chocolate estejam em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar as partes externas e decorativas do produto.
- Neste caso, proceder com a limpeza das resistências (fria), com um pano macio.
- Envolver alimentos gordurosos com papel alumínio ou celofane, para assim evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza.
- Não deixar resíduos de sal no interior do forno para que não ocorra corrosão da cavidade interna.
- Não armazenar alimentos e recipientes no interior do forno.
- Nunca utilizar fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, solventes, detergentes com amoníaco, removedores, vinagre, soda, abrasivos tipo sapólio, esponjas ou lã de aço, ou outros produtos que liberem vapores químicos corrosivos. Todos estes produtos danificarão o forno.

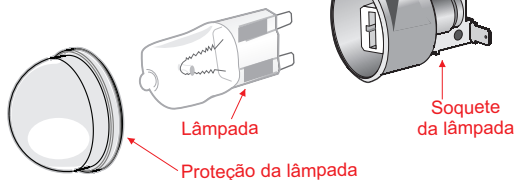


### LIMPEZA EXTERNA

- Ao limpar a superfície externa (exceto painel e acabamentos, 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.

### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

- Desrosquear a proteção da lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada desconectando-a do soquete;
- Substituir pela lâmpada nova;
- Colocar e rosquear a proteção da lâmpada no sentido horário.
- Somente após efetuar a troca, conectar o cabo de alimentação na rede elétrica.
- A lâmpada deverá ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer, obedecendo as seguintes características:
  - Resistente a temperaturas acima de 300°C;
  - Tensão: 220V ou 127V (conforme o modelo do forno);
  - Potência: 25W;
  - Tipo da base: G9;



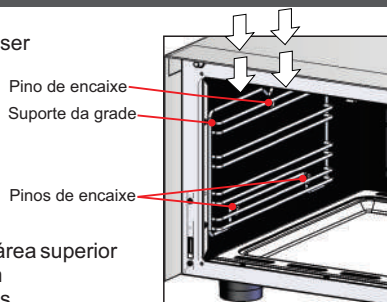
**Antes da troca, assegurar-se que o forno esteja desconectado da rede elétrica.**

**NOTA:**  
Ao substituir a lâmpada, não utilizar lâmpada de LED

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- As grades, os suportes das grades e a bandeja do forno devem ser removidos para facilitar a limpeza interna;
- A limpeza das grades, dos suportes e da bandeja (easy clean), deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).
- Retirando as grades: depois de fria, puxe-as lentamente deslizando até estar totalmente fora do forno.

**NOTA:** Para retirar os suportes das grades basta pressionar a área superior (figura ao lado) até desconectar o aramado do pino superior, em seguida levantar o suporte para desencaixar dos pinos inferiores.



## LIMPEZA DOS VIDROS

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

**NOTA:** Ao preparar alimentos gordurosos, tomar o cuidado de, antes, envolvê-los em papel alumínio ou celofane, para evitar respingos no corpo interno e facilitar a limpeza do forno.

## LIMPEZA INTERNA EASY CLEAN

- As paredes internas são revestidas por um esmalte protetor especial que facilita a limpeza. Para limpá-las deve-se:
- Utilizar esponja ou pano úmido;
- Nunca utilizar esponjas de aço;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

### Problema

### Nas possíveis causas verifique:

O forno 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 as resistências estão aquecendo.
- Se nas funções que indicam turbo, a hélice está girando;

A lâmpada não acende

- Se a lâmpada está bem encaixada;
- Se a lâmpada está queimada;

Os resultados dos assados não são os esperados

- Se o forno está nivelado.
- Se a temperatura, o tempo e a(s) resistência(s) foram acionadas.
- Se você está usando uma assadeira adequada. Procure num livro de receitas confiável o tipo de assadeira recomendado.
- Se o forno não foi pré-aquecido.
- Se as grades estão niveladas corretamente no interior do forno.

A guarnição que veda a porta do forno esta solta

A guarnição é fixa através de “ganchos”. Encaixá-los corretamente nos 4 pontos de fixação.

O forno está condensando

- Para amenizar o acúmulo de vapor d' água ou a condensação no interior do forno, recomenda-se que, nos assados que possuem “água”, (banho-maria) utilizar tampa e nunca deixar o alimento resfriando dentro do forno após o término do assado.

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:

- **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, 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.
- 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);

### **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.

### **IMPORTANTE:**

A FISCHER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega.

### **CONSIDERAÇÕES GERAIS:**

- A Irmãos Fischer S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
- A Irmãos Fischer S/A reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do seu manual, sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, estão sujeitos à cobrança do consumidor.

### **SAC**

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores. Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

**0800 747 3535 e 0800 729 3535**

**sac@fischer.com.br**

Horário de Atendimento:

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

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



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




# Fischer

**fischer.com.br**

FischerOficial 

FischerOficial 

@fischer.oficial 

Irmãos Fischer S.A. Indústria e Comércio

Rod. Antônio Heil, km 23, nº 5600

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

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

SAC 0800 747 3535

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

 Fabricado no Brasil

