

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP POR INDUÇÃO 1B PORTÁTIL

LEIA COM ATENÇÃO PARA
APROVEITAR AO MÁXIMO
SEU NOVO PRODUTO FISCHER.



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.



Brasileira de coração e origem, a Fischer está há mais de 55 anos no mercado, com produtos voltados para diversos ramos de atividades. Além dos tradicionais eletrodomésticos, a Fischer é fabricante de bicicletas, 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	8
PROCESSO DE INDUÇÃO	9
RECIPIENTES ADEQUADOS	9
UTILIZAÇÃO DA POTÊNCIA	10
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	10
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	11
TERMO DE GARANTIA	12
SAC	13

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.

NÃO INSTALAR OU UTILIZAR O COOKTOP POR INDUÇÃO ANTES DE SE CERTIFICAR:

Se a instalação elétrica está adequada; Se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica comporta as especificações do produto (vide características técnicas);

- Verificar com um eletricitista se há sobrecarga no circuito de força; Conectores e fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas
- Nunca utilizar extensões, emendas ou conexões tipo "T"; Não utilizar extensões elétricas ou emendas; Nunca utilizar uma tomada universal ou compartilhar uma tomada com outros aparelhos;
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando. Não deixar que o mesmo esteja em contato com superfícies quentes; Os conectores em que será ligado o cabo elétrico do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.
- Não posicionar ou operar o produto perto ou debaixo de cortinas, materiais inflamáveis ou dentro de armários. Não colocar objetos sobre seu produto quando não estiver em funcionamento;
- Para a segurança do usuário, não se deve aquecer enlatados (latas fechadas) direto no cooktop por indução, devido a alta temperatura gerada; Nunca utilizar o cooktop por indução com recipientes sem alimentos (vazios), pois prejudicará seu funcionamento e danificará o utensílio utilizado; Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre a mesa vitrocerâmica, pois podem se tornar quentes;
- Nunca tocar no elemento de aquecimento (queimador) durante o funcionamento do produto; Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto o local de contato entre a panela e a mesa vitrocerâmica poderá estar quente. Cuidados devem ser tomados para evitar possíveis queimaduras; Tomar cuidado ao aquecer óleo para fritar alimentos, pois podem causar queimaduras;
- Não deixar o produto desassistido quando em funcionamento; Crianças não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto, recomenda-se que mantenha-as longe do produto quando em funcionamento; 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, deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;
- Nunca armazenar materiais inflamáveis ou sprays sobre a área de cocção bem como em gavetas ou locais próximos ao fogão cooktop por indução;
- Não use aparelhos a vapor para limpar o cooktop por indução. Vapor e a umidade podem penetrar nos componentes elétricos e causar um curto-circuito;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário; Tomar cuidado ao pegar objetos armazenados em armários sobre o produto. A queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo (caso isso ocorra, desconectar imediatamente o produto da rede elétrica e procurar assistência técnica autorizada, através das Rede de Postos Autorizados Fischer);



Ler atentamente as instruções contidas neste manual, antes de instalar ou utilizar o produto FISCHER;

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; 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;

• Mantenha animais de estimação longe do cooktop por indução. Acidentalmente eles podem acionar o sensor de toque. Como prevenção de acidentes, sempre que o produto estiver fora de operação, deixar a função trava de segurança ativada.

• A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este esteja danificado, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo;

• Este produto não funciona através de timer externo ou sistema de controle remoto. Após o uso desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle e não através do detector de recipiente;

• Utilizar sempre produtos normalizados e certificados pelo INMETRO; A Irmãos Fischer S/A não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas. A Irmãos Fischer S/A, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários;

MARCA- PASSO



O cooktop por Indução cumpre as normas de segurança e compatibilidade eletromagnética. No entanto pessoas com marca-passo ou dispositivo médico similar devem consultar o fabricante do dispositivo ou o seu médico afim de verificar se o equipamento não afetará o correto funcionamento. Enquanto o fogão estiver em operação manter longe itens magnetizados, por exemplo, cartões crédito, celulares, cartões de memória, etc.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

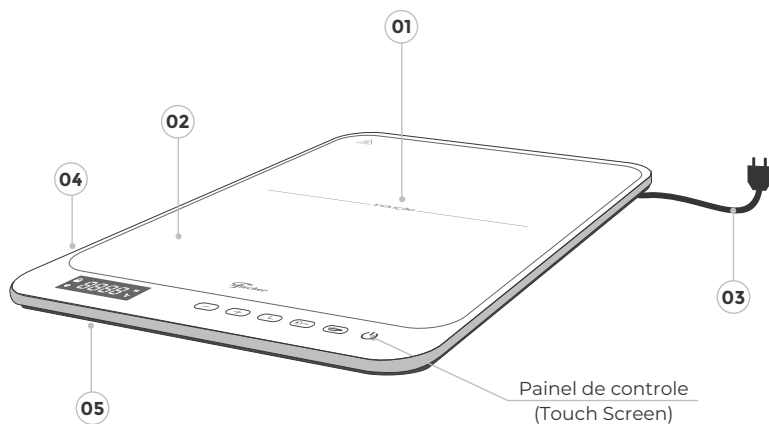
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Branco - Bivolt	40760 - 110723
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Mocha Mousse- Bivolt	40760 - 110724
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Pistache- Bivolt	40760 - 110725
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Preto - Bivolt	40760 - 110726
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Rosa Candy - Bivolt	40760 - 110727
Cooktop Fischer 1Boca indução Portátil Cinza Eiger - Bivolt	40760 - 112475
Tensão	127-220V (Bivolt)
Potência	1000W(127V) 2100W (220V)
Frequência	60 Hz
Corrente	7,9A (127V) 9,5A (220V)
Consumo Energético	1,0 kWh (127V) 2,1 kWh (220V)
Peso do Produto	2,3kg
Dimensões Externas do produto	Altura - 26mm Largura - 290mm Profundidade - 370mm



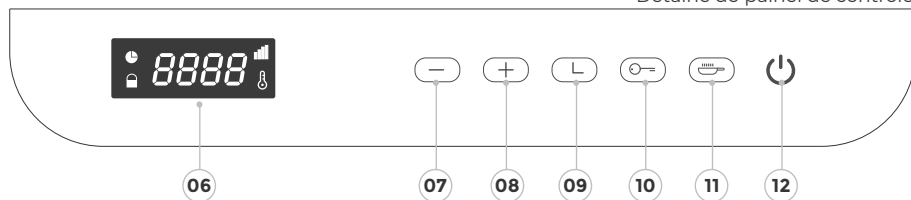
Guardar sempre a Nota Fiscal de compra do seu produto, pois para o atendimento em garantia se faz necessário a apresentação da mesma.

Para maior segurança do usuário é importante a leitura completa deste manual de instruções.

IDENTIFICANDO O PRODUTO



Detalhe do painel de controle



- 01 - Área de cocção $\varnothing$ 150 mm
- 02 - Mesa vitrocerâmica
- 03 - Cabo de alimentação
- 04 - Abertura de ventilação lateral
- 05 - Pés antiderrapantes
- 06 - Display
- 07 - Tecla menos
- 08 - Tecla mais
- 09 - Função timer
- 10 - Trava de segurança
- 11 - Seletor de potência
- 12 - Liga / Desliga

ACOMPANHA O PRODUTO

- 01 Manual de instruções

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

O lugar e a forma em que o cooktop por indução será usado são muito importantes para o bom desempenho do mesmo e para a segurança do usuário. Para uma utilização ideal, alguns fatores devem ser considerados:

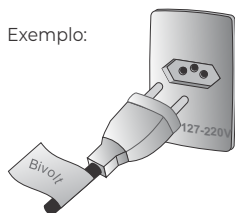
- As informações abaixo devem ser seguidas e providenciadas pelo usuário;
- A residência ou local de uso deve possuir um fornecimento adequado de eletricidade;

ELÉTRICA

Antes de utilizar o cooktop por indução, verificar:

- O cabo elétrico não ficará exposto a temperaturas superiores a 70°C;
- As características de ligação elétrica estão conforme dados inscritos na etiqueta técnica do produto;
- A tensão do produto antes de ligá-lo na rede elétrica. Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo (vide tabela de características técnicas).
- A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, possibilitando a desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.
- Não utilizar extensões ou conectores tipo "T".
- O Cooktop por Indução possui um cabo de alimentação com 2 pinos. O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
- A instalação elétrica deve ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. A IRMÃOS FISCHER S/A não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação ou uso do produto, por danos ao produto ou lesão pessoal, resultantes de uma falha por procedimento incorreto de instalação. Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outras

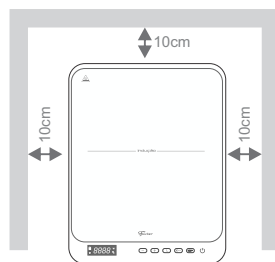
Exemplo:



- Tomada recomendada para item bivolt (127V - 220V) = 10A ou superior;
- A tomada deverá ser de acordo com a tensão do produto.
- A fiação deve ser compatível com a amperagem do produto;
- Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricitista quanto à secção dos fios;

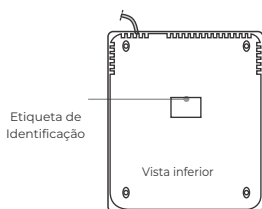
• O cooktop por indução deve ser utilizado em superfície nivelada, respeitando uma distância de 10cm entre o produto e paredes ou outros objetos.

- Nunca utilizar o cooktop próximo a fogão a gás ou fogão à querosene, devido as altas temperaturas geradas por esses produtos.
- Não utilizar o cooktop sobre superfícies de ferro ou imantadas para não prejudicar o funcionamento do campo magnético do produto.
- Não embutir o produto de forma que obstrua sua saída de ventilação.
- Caso a mesa vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho evitando a possibilidade de choque elétrico.



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.

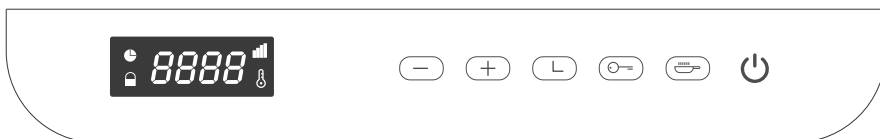


ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Na parte inferior do cooktop 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.

UTILIZANDO O PRODUTO

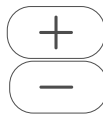
Posicione a panela centralizada na mesa vitrocerâmica e então conecte o produto na energia. O produto fará um barulho sonoro indicando que está energizado. O display acenderá por um segundo e então se apagará. Acione o botão de liga/desliga para entrar no modo de espera. O tipo de acionamento do cooktop é **touch screen**. Pressione os ícones no display e suas respectivas funções serão acionadas. Caso não haja uma panela na mesa de vidro ou a panela não esteja corretamente posicionada, o painel irá mostrar um erro **E0** e não deixará que as configurações sejam selecionadas.



"Liga/Desliga" - O cooktop entra em modo de espera. O painel mostrará «ON» e ficará aguardando ajustes. Transcorridos alguns segundos sem acionamento do botão «potência», o cooktop desligará automaticamente. É importante que alguma função seja acionada e que a panela apropriada já esteja posicionada no centro da mesa vitrocerâmica, do contrário o cooktop após alguns segundos desligará.



"Potência" - após ligar, pressionar «Potência» para que o produto saia do modo de espera. O cooktop acionará a área de cocção e os botões «+» e «-» poderão ser selecionados para ajustar o nível de potência. O painel mostrará opções de P-1 a P-10 ou se selecionado novamente, as opções C-1 a C-10 para escolha da temperatura. As temperaturas por nível são em graus celsius: C1-60°C; C2-80°C, C3-100°C, C4-120°C, C5-140°C, C6-160°C, C7-180°C, C8-200°C, C9-220°C ou então C10-240°C.



"Mais e Menos" - No decorrer do cozimento, é possível aumentar ou diminuir a potência ou tempo através dos comandos "+" e "-".



"Timer" - Após programar a potência, pressionar "Timer". Enquanto o display pisca, ajustar o tempo desejado utilizando os comandos "+" e "-". O ajuste de tempo iniciará automaticamente em 00 minutos (padrão). Através das teclas "+" e "-" o tempo pode ser ajustado de 1 minuto até 3 horas. Pressione rapidamente para alterar o tempo de 1 em 1 minuto ou pressione por mais tempo para adicionar ou diminuir o tempo de 10 em 10 minutos. O display confirma o ajuste automaticamente após 5 segundos, quando parar de piscar. O fogão desligará no término do tempo ajustado. Para cancelar a função, pressionar novamente "Timer". O ajuste do timer não é necessário para o funcionamento do cooktop.



"Trava de Segurança" - Para ativar este comando, mantenha pressionada a tecla "Trava" por 2 segundos. O cooktop mostrará o ícone de trava e «LOC» no painel indicando que a função foi acionada. Para desativá-la, mantenha pressionado por alguns segundos até que o led do ícone se apague. Esse comando só pode ser acionando durante o processo de cozimento.



Com o uso, a área de cocção ficará quente. Evite tocá-la.

PROCESSO DE INDUÇÃO

O princípio de funcionamento do fogão cooktop Fischer por indução parte da geração de um campo eletromagnético controlado, que aquece instantaneamente somente a panela posicionada no local de cocção indicado na mesa vitrocerâmica.

O sistema de indução oferece grande eficiência, precisão, comodidade e segurança, com maior aproveitamento de energia se comparado as tecnologias de cocção tradicionais.

A panela deve ter o fundo obrigatoriamente com material ferroso (atraído por ímã).

Recomenda-se utilizar panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.

Panelas com pouco teor de ferro ou de baixa qualidade podem não ser reconhecidas pelo cooktop e podem vir a danificá-lo com o tempo.

RECIPIENTES ADEQUADOS

Para o funcionamento do cooktop Fischer por indução é necessário que as panelas utilizadas contenham materiais de indução magnética em seu fundo, ou seja, que possuam metal ferroso e tenham o fundo liso e plano, para evitar possíveis danos superficiais ou arranhões à mesa vitrocerâmica.

É possível realizar a verificação da sua panela preenchendo-a com um pouco de água e ligando o cooktop em potência baixa. Colocar a panela sempre no centro da mesa vitrocerâmica na área indicada.

Se houver o aquecimento da água, é porque a panela é compatível. Caso contrário, o fogão emitirá um “beep” e indicará «ER» no painel, mostrando que a panela não está sendo reconhecida.

Exemplo de panelas adequadas para o fogão cooktop por indução

			Diâmetro mínimo da panela: 12 cm
Panela de aço inoxidável fundo triplo com metal ferroso	Chaleira de aço inoxidável fundo triplo com metal ferroso	Panelas de ferro esmaltado	
			Diâmetro máximo da panela: 20 cm
Assadeira de ferro	Frigideira de ferro	Panela de Ferro	
			Assegure-se que a panela tenha o fundo liso e plano
CERTO	ERRADO	ERRADO	



Algumas panelas e utensílios possuem o símbolo ao lado no seu fundo ou embalagem, indicando que o mesmo é adequado para uso no cooktop por indução.

Para confirmar se a panela é compatível com o cooktop de indução, coloque um ímã na parte inferior da panela. Se o ímã grudar firmemente ao fundo da panela, ela funcionará adequadamente. Caso o ímã não grude ou grude de forma fraca, a panela não é adequada.

O cooktop por indução não funcionará com panelas de alumínio, vidro, barro, cerâmica, panelas com a base de cobre ou pirex por não serem de materiais magnéticos.



UTILIZAÇÃO DA POTÊNCIA

Abaixo, sugestão de potências e seus respectivos alimentos. O usuário pode trabalhar entre as faixas de potências, conforme sua necessidade.

Potência 1 a 2: Cozimento leve ou para manter alimento aquecido. Exemplo: sopas, fondues;

Potência 3 a 6: Cozimento de massas, preparo de arroz, molhos ou apenas para refogar alimentos;

Potência 7 a 10: Ferver água, leite, óleo ou quando é necessário acelerar o processo de cozimento;

Como o cooktop por indução possui rendimento superior aos fogões a gás convencionais, o usuário deve ficar atento a quantidade de água utilizada nos cozimentos, pois como a ebulição torna-se mais rápida, talvez seja necessário reposição durante o preparo.

Cuidado ao aquecer óleo ou gordura, pois seu aquecimento pode ser muito rápido. Em temperaturas extremas óleo ou gordura podem inflamar espontaneamente.

Durante o aquecimento por indução, o campo eletromagnético gerado pode provocar algum ruído ou vibração no recipiente utilizado. Os ruídos ou vibrações são geralmente percebidos com o cooktop acionado em níveis de potência elevada. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco ao diminuir o nível de potência.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar o fogão cooktop por indução, desligar o disjuntor.
- Cuidar para que a superfície da mesa vitrocerâmica não esteja quente. A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa vitrocerâmica fria;
- Não é recomendado o contato na mesa vitrocerâmica de materiais como alumínio, plástico e açúcar, pois podem causar danos à superfície.
- Caso haja derramamento de alimentos açucarados, como por exemplo caldas, recomendamos a retirada imediata, com a superfície ligeiramente quente, com detergente e esponja (lado não abrasivo);
- Usar somente sabão ou detergente neutro, esponja (lado não abrasivo), pano macio ou papel toalha; Secar bem com um pano limpo e macio;
- Não deixar restos de produtos de limpeza na mesa vitrocerâmica;
- Evitar derramar líquidos sobre a mesa vitrocerâmica;
- Manchas produzidas por água quente na superfície da mesa vitrocerâmica podem ser eliminadas com uma solução de vinagre e limão;
- Eliminar sempre pequenas sujeiras com um pano úmido;
- Não utilizar recipientes vazios (sem alimentos, água, etc), pois o recipiente e a mesa vitrocerâmica serão danificados pelo superaquecimento;
- Nunca usar produtos como limpa-fornos, saponáceos, esponja de aço, utensílios abrasivos ou ponta de objetos (faca, garfo etc) para remover alguma sujeira impregnada;
- Nunca utilizar o cooktop como superfície de trabalho ou como suporte para outros objetos;
- Para evitar riscos ou danos permanentes, nunca arrastar painéis ou outros utensílios sobre a mesa vitrocerâmica;

Tomar cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.



ATENÇÃO: Caso isto ocorra, desligar imediatamente da tomada e procurar assistência técnica autorizada, através da Rede de Postos Autorizados Fischer

É imprescindível que tais atividades sejam feitas por pessoal qualificado. Recomendamos que a manutenção ou conserto do produto sejam feitos pela Rede Autorizada Fischer. Alguns sintomas de defeito do produto podem estar relacionados com a instalação ou operação de uso, não se tratando de problema que exija manutenção.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O cooktop por indução possui um sistema inteligente de proteção automática. Caso ocorra alguma anomalia, o display indica um código, conforme tabela abaixo.

Caso um desses códigos apareça, desligar o produto da tomada por alguns minutos e em seguida religar. Se o problema persistir, contatar assistência técnica autorizada, através da Rede de Postos Autorizados Fischer.

Código de Falha	Problema	Solução
E0	Panela não está posicionada na mesa vitrocerâmica	Coloque a panela posicionada na mesa vitrocerâmica. Reposicione a panela. Caso não esteja bem centralizada o produto pode não identificar a panela.
E1 E2	Proteção contra alterações na tensão	<ul style="list-style-type: none">• Desconectar o cooktop da rede elétrica e aguardar por alguns minutos até que a tensão retorne ao normal.• Se o problema persistir, contatar assistência técnica autorizada.
E3 E4 E5 E6 E7	Proteção contra superaquecimento dos componentes	<ul style="list-style-type: none">• Aguardar por alguns minutos até que o cooktop esfrie. Permaneça com o cooktop conectado à rede elétrica para manter o cooler de resfriamento em funcionamento.• Verificar se não existem obstruções nas saídas de ventilação do cooktop.• Verificar se o cooktop foi instalado corretamente garantindo o correto funcionamento do sistema de refrigeração (veja seção Instruções de Instalação).
E E9	Falha de conexão entre componentes internos	<ul style="list-style-type: none">• Contatar assistência técnica autorizada.
H	Aviso de alta temperatura na mesa vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none">• Aguardar a mesa vitrocerâmica esfriar e evitar tocar o local. O aviso irá apagar automaticamente após a redução da temperatura.

TERMO DE GARANTIA

O seu Fogão Cooktop Fischer por Indução 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 cooktop 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; 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:

- Mesa vitrocerâmica, tira de espuma para vedação, cabo de alimentação, bem como, 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 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: 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



fischer.com.br

@fischer.oficial

Acompanhe nossas novidades!

@fischerdesignhaus

Inspiração em design e gastronomia.



Irmãos Fischer S.A. Indústria e Comércio
Rod. Antônio Heil, km 23, nº 5600
CEP 88352-502, Bairro Limoeiro, Brusque/SC, Brasil

Contato: +55 (47) 3251-2000 | +55 (47) 3211-2000

SAC: 0800-747-3535 | sac@fischer.com.br |
fischer@fischer.com.br