

Garantia

O seu forno Elétrico Fischer de Embutir 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.

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 forno elétrico de embutir 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: nicho de embutimento, saída de ar no móvel, grade de ventilação, 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, tais como: oscilações, 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:

- Vidros, lâmpada, cabo de alimentação/elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, como: grades, bandeja coletora de resíduos, manipuladores (botões) e puxador, 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);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

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 47 3535 e 0800 729 3535

sac@fischer.com.br

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h

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

Limpeza e manutenção

- Antes de iniciar a limpeza do forno, recomendamos desconectá-la da rede elétrica.
- A limpeza do interior do forno e do painel em aço inoxidável, pode ser feita logo após o uso, com o forno ainda morno, utilizando apenas pano macio com água e sabão neutro.
- Não usar produtos abrasivos para não danificar o esmalte no interior do forno ou manchar os acabamentos em aço inoxidável.
- Após usar o forno por um longo período, poderá formar-se condensação no interior. Secar utilizando um pano macio.
- No quadro do forno, há uma vedação de borracha que impede a fuga de calor. Caso esta vedação esteja danificada, fazer a troca através da Rede de postos autorizados.
- Para limpeza do vidro da porta, não utilizar produtos abrasivos e secá-lo com pano macio, para não danificá-lo.

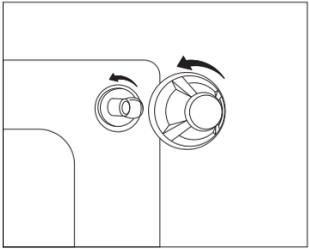
Evitar usar

- equipamentos a vapor;
- detergentes e esponjas abrasivos;
- esponja de aço, objetos de metal pontiagudos para remover sujeiras ou gorduras do interior do forno, vidro e/ou a borracha de vedação da porta;

Substituição da lâmpada interna do forno

- Certificar-se que o aparelho está desligado, antes de substituir a lâmpada.
- Remover a tampa de vidro do encaixe da lâmpada;
- Remover a lâmpada com cuidado, e substituí-la por uma lâmpada resistente a alta temperatura (300°C) com as seguintes características*:
 - Voltagem = 220V
 - Potência = 25W
 - Tipo = T25
 - Tipo de encaixe da lâmpada = E14

- rosquear a tampa da lâmpada e reconectar o forno à rede elétrica.



* Pode ser adquirida na Rede de Postos Autorizados

Exemplo de assados

Função	Alimentos	Posição prateleira	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Convencional	Pão de Forma	3	180	30
	Batata palito	4	250	25
	Bife assado	3	200	50
	Tortas	3	180	30
	Pernil assado	3	200	100
Convencional c/ turbo	Pão de Forma	1	180	35
	Pudim banho-maria	3	180	35
	Frango assado	3	180	60
	Doces	3	170	20
	Lasanha caseira	3	200	30
Resistência circular e inferior com turbo	Pizza	3	220	18
	Pedaços de frango	2 ou 3	200	45
Resistência circular c/ turbo	Pão de queijo	3	200	20
	Bolo de fubá	3	180	50
	Bolo inglês	3	200	30
	Pastelão	3	200	25
Grill c/ turbo	Peixe	3	200	30
	Filé de frango	3 ou 4	200	20
Grill	Filé de Peixe	4	250	18
	Filé de frango	4	250	10
	Vegetais	3 ou 4	250	15

Alertas de segurança

- 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;
- 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 para o forno, na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento;
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um eletricitista se há sobrecarga no circuito de força;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro para o usuário;
- Este forno é destinado ao uso doméstico, não podendo ser alterada suas configurações;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (resistências), durante ou imediatamente após a utilização do forno;
- Nunca utilizar a porta do forno quando aberta, para apoiar recipientes, pois poderá causar danos ao forno;
- Certifique-se de que as grades e bandeja do Forno foram introduzidas corretamente nas guias do suporte.
- Não transportar o forno suportando-o pela porta;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante ou imediatamente após o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades física, 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 sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Ao abrir a porta do forno, no meio ou no término de um assado, tomar cuidado com o fluxo de ar quente que é liberado;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- Se o cordão de alimentação esta danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 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;

Anotações

Forno elétrico Fischer MAXIMUS embutir 56L

Manual de instruções



Cód. Manual 10478 Rev.15

Parabéns

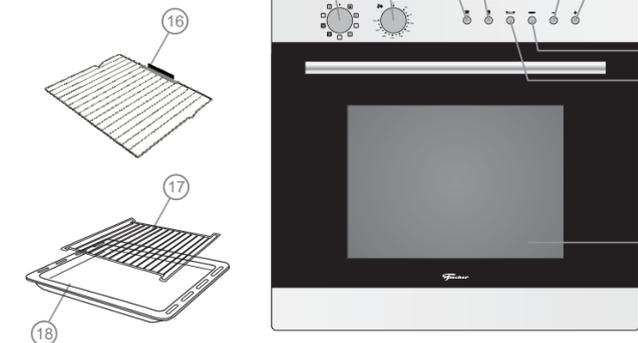
AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 50 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

- Identificando o produto..... 02
- Itens que acompanham o produto..... 02
- Características técnicas..... 02
- Instruções de instalação
 - Local..... 02
 - Embutimento..... 03
 - Parte elétrica..... 04
- Utilizando o produto..... 04
- Limpeza e manutenção 06
- Exemplo de assados..... 06
- Alertas de segurança..... 07
- Garantiacontra capa
- SACcontra capa

Identificando o produto



- 01 - Indicador luminoso
- 02 - Botão retrátil dos tipos de funções
- 03 - Botão retrátil do termostato
- 04 - Aviso de tempo
- 05 - Timer
- 06 - Auto programação
- 07 - Tecla cancela / ajuste de relógio
- 08 - Tecla —
- 09 - Tecla +
- 10 - Display
- 11 - Símbolo 60Hz
- 12 - Símbolo de funcionamento
- 13 - Símbolo de auto funcionamento
- 14 - Símbolo de aviso de tempo
- 15 - Porta com vidro triplo
- 16 - Grade interna
- 17 - Grelha
- 18 - Bandeja de resíduos

ITENS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 02 Grades internas
- 01 Bandeja de resíduos
- 01 Grelha
- 01 Kit de parafuso para embutimento
- 01 Manual de instrução

Características técnicas

Forno elétrico Fischer Maximus de embutir 56L			
Código	9811-12956	Capacidade	56L
Tensão	220V	Consumo	0,83 kWh (bolo inglês)
Corrente	12,7A	Lâmpada	25W
Frequência	60 Hz	Dimensões externas do produto (A x L x P)	595 x 595 x 564mm
Potência	2800W	Dimensões internas do produto (A x L x P)	320 x 420 x 400mm
Peso líquido	33,26 kg	Dimensões externas da embalagem (A x L x P)	670 x 660 x 660mm
Peso bruto	37,83 kg	Volume	0,29 m³

Instruções de instalação

LOCAL

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário através da assistência técnica credenciada, não sendo coberta pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: **SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.**

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes de iniciar a instalação do Forno Elétrico de Embutir Fischer, verificar se o nicho de embutimento (espaço em que o forno será embutido), está com as dimensões e cortes conforme especificado nas figuras das próximas páginas. O embutimento deverá ser feito em móvel em madeira tipo MDF ou maciça.

Este produto não deve ser instalado em armários que estejam fora do padrão especificado neste manual.

A tomada onde o produto será conectado deve ficar em local de fácil acesso.

NICHO

-*Nicho: recorte no móvel para o embutimento do produto.

Vide desenhos instrutivos de recorte dos nichos nas páginas 03;

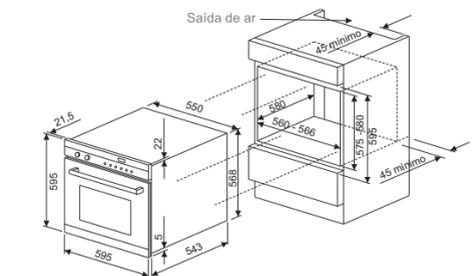
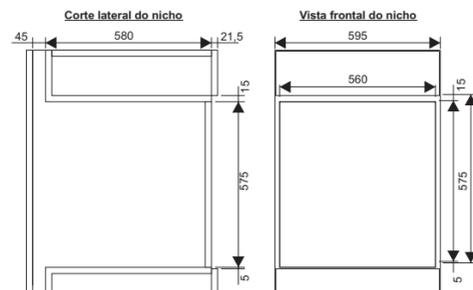
- Posicionar o forno no nicho e conectá-lo à rede elétrica;
- Regular a altura das presilhas laterais, e encaixar o Forno Elétrico Fischer Maximus embutir 56L no nicho.

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

Instruções de instalação

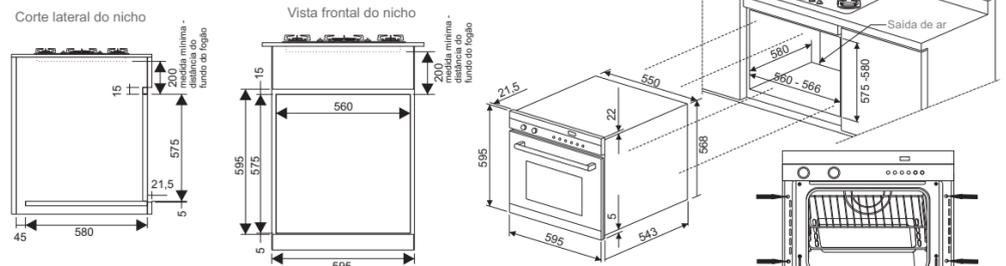
EMBUTIMENTO

O desenho abaixo informa todas as medidas necessárias para a instalação do produto em móveis tipo torre. Para garantir o bom funcionamento do forno elétrico Fischer Maximus embutir 56L, é necessário que o nicho de embutimento tenha abertura para saída de ar quente.



A base de apoio do forno elétrico Fischer Maximus embutir 56L no nicho de embutimento poderá ser feita de duas formas, conforme indicado nos desenhos abaixo. O forno poderá ser apoiado sobre dois suportes de madeira fixados nas laterais do nicho (1), deixando a base aberta, facilitando a ventilação. Outra forma de embutimento é a base de apoio plana (2), neste caso é necessário um recorte para saída de ar de 45 x 560 mm na parte traseira da base.

O desenho abaixo informa todas as medidas necessárias para a instalação do produto embutindo o forno sob fogões.



Para prender o forno ao nicho, após encaixado abrir a porta do forno e fixar os quatro parafusos nos quatro furos localizados em torno do quadro do forno.

Em algumas instalações poderá haver folga entre as paredes laterais do nicho e o forno. Para centralizar o produto no móvel, será necessário ajustar as quatro presilhas de ajustes, localizadas nas laterais do forno, conforme instruções a seguir:

A - Folga menor que 3 mm em cada lado: a parte removível da presilha deverá ser retirada.

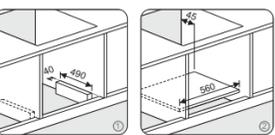
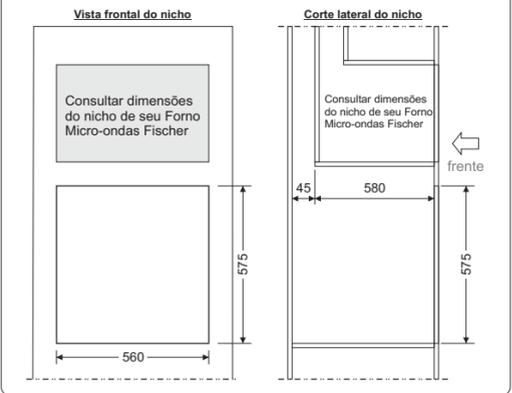
B - Folga entre 5 e 7 mm em cada lado: usar a primeira ranhura, padrão conforme acompanha o forno.

C - Folga de 8 a 10 mm em cada lado: Usar a segunda ranhura, virando a parte removível da presilha e encaixando o outro lado da mesma.



IMPORTANTE! VERIFIQUE OS ALERTAS DE SEGURANÇA DESCRITOS NO VERSO DESTE MANUAL

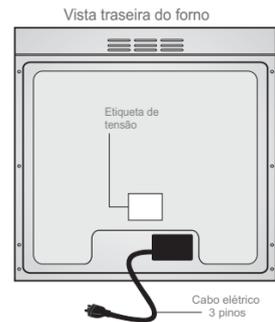
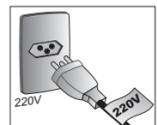
Caso o Forno elétrico Fischer Maximus seja instalado juntamente com forno micro-ondas Fischer, seguir as instruções de instalação, conforme desenhos abaixo. É necessário prever duas saídas de ar independentes, uma saída para o nicho do forno elétrico e uma saída para o nicho do forno micro-ondas. Não utilizar a mesma saída de ar, pois haverá transferência de calor entre os nichos podendo prejudicar o funcionamento dos produtos.



Instruções de instalação

PARTE ELÉTRICA

- Todo equipamento deverá ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque em uma eventual descarga de energia.
- Caso a instalação da residência não possuir sistema de aterramento, solicitar a um electricista auxílio na execução;
- Não utilizar conectores tipo "T" (benjamin ou derivados).
- Evitar o uso de extensões. Caso necessário, solicitar orientação de um electricista quanto à secção dos fios;
- Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado: 220V = tomada de 20A
- O plugue e o cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consultar a Rede de Postos Autorizados em caso de dúvidas.



Utilizando o produto

Antes de utilizar o Forno Elétrico Fischer Maximus embutir 56L, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas. **Não esquecer de retirar a película plástica protetora do acabamento inferior da porta, antes de utilizar o produto.**

Recomendamos que antes de utilizar o produto pela primeira vez deixá-lo ligado por uma hora, vazio, com a porta entreaberta e com o termostato ligado na temperatura máxima.

Ao ligar o forno pela primeira vez ou após uma queda de energia é necessário ajustar o relógio, caso contrário o forno **não** funcionará.

Relógio

- Pressionar a tecla (**CANCELA RELÓGIO**). Aparecerá no display, entre os números, o símbolo (●) que ficará piscando até que o ajuste seja feito. Para ajustar o horário, pressionar as teclas mais (+) ou menos (-) conforme a necessidade. O horário é contínuo e ajusta hora e minuto juntos, no formato 24:00h. Mantendo pressionadas essas teclas por aproximadamente 4 segundos, o horário será alterado com maior rapidez. Após ajustado, o símbolo (●) para de piscar, indicando que o horário está definido.

Timer

Tem como função desligar o forno no término do assado.

- Após ajustar a função de assado e a temperatura desejada nos botões retráteis, pressionar a tecla (**TIMER**). Aparecerão no display 4 dígitos e a palavra AUTO piscando do lado esquerdo do display. Ajustar o tempo do assado com as teclas mais (+) e menos (-). O tempo é crescente de minutos à horas. Aguardar até que a palavra AUTO pare de piscar no display, voltando a mostrar o relógio.

Para visualizar o tempo restante para o fim do assado, pressionar a tecla (**TIMER**) novamente.

Ao fim do assado, o forno desativará as funções programadas e emitirá aviso sonoro. Pressionar a tecla (**TIMER**) para desativá-lo. Girar os botões retráteis até as posições iniciais. Pressionar a tecla (**CANCELA RELÓGIO**) para cancelar a programação.

Aviso de tempo

É uma contagem regressiva do tempo à título informativo. Poderá ser usado junto com o timer, porém, não possui interferência quanto ao assado. Esta programação não desliga o forno ao término do tempo. Serve para informar, por exemplo, quando um assado deverá ser virado.

- Pressionar a tecla (**AVISO DE TEMPO**). No display aparecerão 4 dígitos que deverão ser ajustados com as teclas mais (+) ou menos (-) conforme a necessidade (o tempo é contínuo e ajusta hora e minuto juntos). O símbolo do aviso (⏰) aparecerá piscando no display até que o tempo desejado seja ajustado. Alguns segundos após o ajuste, o símbolo para de piscar e permanece no display junto ao relógio, indicando que está programado. Para visualizar o tempo restante, é necessário pressionar a tecla (**AVISO DE TEMPO**) novamente. Quando o tempo programado se encerra, é emitido aviso sonoro durante sete minutos ou até que a tecla (**AVISO DE TEMPO**) seja pressionada. Para cancelar a contagem, pressionar a tecla (**AVISO DE TEMPO**) e zerar a numeração, com a tecla menos (-). O símbolo do aviso (⏰) desaparecerá do display.

Pré-aquecimento

Para o pré-aquecimento, recomendamos utilizar função pizza (**PIZZA**) (ver tipos de funções pág. 5) para atingir a temperatura com maior rapidez e poupar energia. Posicione o termostato na temperatura desejada para o assado e pré aqueça o forno por 10 minutos. Após o pré-aquecimento, ajustar a função conforme desejado.

Aviso sonoro

- Para alterar o volume aviso sonoro, é necessário pressionar a tecla menos (-), após o ajuste de alguma programação. Há três volumes disponíveis: baixo, médio e alto. Para cancelar o aviso sonoro após o término de alguma programação, pressionar a tecla (**AVISO DE TEMPO**).

Auto programação

Nesta função é possível programar o forno para o mesmo ligar e desligar automaticamente de acordo com um horário pré determinado.

Utilizando o produto

Exemplo: O timer está programado para 30 minutos. No relógio, são 10:00h. Pretende-se que o assado fique pronto às 12:00h. Quando pressionar a tecla (**-AUTO-**) o display mostrará 10:30h (hora atual + timer).

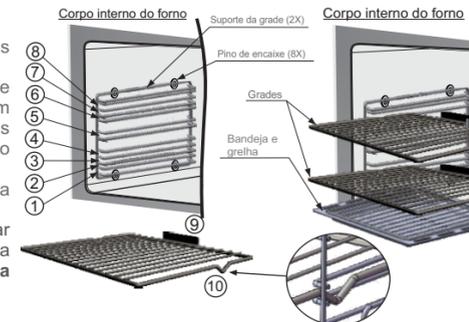
Pressionando a tecla mais (+) pode-se ajustar o horário desejado para o fim do assado, 12:00h. Após ajustar a AUTO PROGRAMAÇÃO, o forno ficará inativo, ligando automaticamente às 11:30h (horário de finalização menos tempo do assado) e desligando no horário programado (12:00h)

- Após ajustar o timer (ver instruções pág. 04):
- Pressionar e tecla (**-AUTO-**);
- O display mostrará a soma do horário atual + o tempo ajustado no timer e a palavra AUTO piscará no lado esquerdo;
- Pressionar a tecla mais (+) e ajustar o horário desejado para o forno desligar;
- Aguardar a palavra AUTO parar de piscar, indicando o fim da programação.

A luz interna apagará. Isto indicará que as funções de assado e temperatura, mesmo já ajustadas, ficarão inativas. Elas serão ativadas automaticamente no horário necessário para seu assado ficar pronto, conforme o horário programado para o forno desligar.

Utilizando as prateleiras

O Forno elétrico Fischer Maximus embutir 56L possui 08 alturas disponíveis para posicionamento das grades e da bandeja. 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 e nas posições centrais (3 e 7) deixando o alimento que necessita de maior calor na posição 3 (mais baixa). Utilizar a bandeja de resíduos, para coletar água ou gordura provenientes dos alimentos, quando assados na grelha. As grades possuem um sistema de segurança para evitar acidentes: **O batente traseiro** (9), evita que o recipiente vá para trás do forno quando a grade for puxada. **A trava de segurança** (10), impede que a grade saia totalmente do suporte.



Para preparar dois alimentos (em duas prateleiras), com a mesma temperatura e que requerem tempos diferentes, utilizar a função AVISO DE TEMPO para o alimento com o menor tempo de assado e o TIMER para o alimento com maior tempo de assado. O forno avisará quando deve-se retirar o primeiro alimento, mantendo-se ligado para o término do segundo.

Desligando o produto

Para desligar o forno, retornar os botões retráteis até as posições iniciais (0). Caso haja alguma programação ajustada (timer ou auto programação) pressionar a tecla (**CANCELA RELÓGIO**).

Funções / Tipos de assado

O Forno elétrico Fischer Maximus embutir 56L possui 9 funções: **lâmpada, degelar, convencional, convencional com turbo, dourador, função pizza, resistência circular com turbo, grill e grill com turbo.** O que difere cada uma das funções de assado são as resistências elétricas, sendo elas: 02 resistências superiores, 01 resistência circular e 01 resistência inferior (protegida).

Função pizza

Nesta função, as resistências inferior e circular com turbo serão acionadas. A concentração maior de calor ficará na parte inferior do forno, porém, com ajuda do turbo o calor circula em menor proporção por todo o forno. Utilizar esta função para preparar alimentos como pizzas e pedaços de frango.

Função resistência circular com turbo

Esta função utiliza a resistência circular com auxílio do turbo. Desta forma, o calor é distribuído por todo o forno de forma igual 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 e pastelão, tortas.

Função grill

Nesta função, apenas a resistência superior central será acionada. Esta função evita que o alimento queime nas extremidades e permite que o calor penetre direto no alimento. Utilizar essa função para preparar peixes, filé de frango e vegetais grelhados. A grelha com bandeja de resíduos auxilia nesta função.

Função descongelar

Nesta função, o turbo do forno funciona sem calor, para reduzir o tempo de descongelamento. Este tempo dependerá da temperatura ambiente e do peso do alimento a ser descongelado. Utilizar a bandeja de resíduos para auxiliar nesta função.

Função dourador

Nesta função, a resistência superior externa será acionada. Utilizar esta função para dourar os alimentos ao final do assado.

Função convencional com turbo

Nesta função, as resistências inferior e superior serão acionadas juntamente com o turbo. É possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, pois nesta função o calor permanece constante e uniforme em todo o forno. Utilizar esta função para preparar alimentos como pudins, frango assado (inteiro) e doces. Esta função poderá ser usada também, para descongelar rapidamente carne branca ou vermelha, estabelecendo a temperatura em 90°C.

Função convencional

Nesta função, as resistências inferior e superior serão acionadas, possibilitando uma distribuição de calor em todo o forno, reduzindo o consumo de energia. Para esta função, utilizar apenas um dos acessórios (grade ou bandeja de resíduos com grelha) para que o calor seja distribuído uniformemente em todo o forno. Utilizar esta função para preparar alimentos que necessitem ser assados lentamente ou que requerem a adição de líquidos. (exemplo: batatas, carnes, tortas).

Função grill com turbo

Nesta função, a resistência superior central será acionada com auxílio do turbo. Esta função é recomendada para assados leves que necessitam de alta temperatura na superfície, como frango grelhado e peixes.