

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.

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

Garantia

O Forno Elétrico Fischer Lumem Grill é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, sendo 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A**.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A**.
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.
- Para produtos de bancada e secadora:**
- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:

- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor



0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br

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.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando 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 usar o neutro da rede para aterramento;
- 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 aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de 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;
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências e vidros), durante ou imediatamente após a utilização do forno;

CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE



- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Nunca tocar ou introduzir objetos no sensor interno do forno.
- Não transportar ou movimentar o forno suportando-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 consequentes riscos de queimaduras;
- 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 Assistência Técnica Autorizada 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.

Dicas

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

- Desligar sempre os aparelhos da tomada.
- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu produto.
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Economia de Energia

O forno Elétrico Fischer Lumem Grill, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Abaixo segue quadro de consumo do forno.

Consumo

Alimento	Temperatura do assado (°C)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	200°C	0:30'	0,60
Frango Inteiro (Temper. ambiente)	220°C	1:40'	1,81
Batata Palito Congelada (720g)	300°C	0:25' à 0:30'	1,20
Pão de Queijo Congelado (400g)	220°C	0:20'	0,58
Pizza Resfriada (490g)	220°C	0:15'	0,45
Pão Caseiro (730g)	200°C	0:25' à 0:30'	0,57
Lasanha (3,2kg)	210°C	0:25'	0,66
Pão de Ló (forma média)	180°C	0:15'	0,38

• **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

Receitas

BROWNIE

Ingredientes para a massa:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) fermento em pó
- ½ xícaras (chá) nozes picadas

Ingredientes para a calda:

- 1 xícara (chá) de creme de leite (200g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Modo Preparo:

Massa: Na batedeira bater a margarina derretida com os ovos e o açúcar até ficar cremoso. Acrescentar o chocolate, o trigo, o fermento e as nozes picadas. Espalhar a massa numa assadeira retangular untada.
Calda: Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até engrossar.

Regular o Forno Elétrico Fischer Lumem Grill a 180°C e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a massa no forno e acionar o dourador. Desenformar o bolo e cobrir com a calda. Cortar em quadrados e servir acompanhado de sorvete, chantilly ou nata.

TORTA DE CAMARÃO

Ingredientes para a massa:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes para o recheio:

- 500g de camarão
- 2 tomates grandes sem pele picados
- 2 cebolas médias picadas
- 3 dentes de alho amassados
- ½ xícara (chá) cheiro verde picado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 folha de louro
- sal a gosto

Modo de Preparo:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Recheio: No FOGÃO COOKTOP FISCHER, fritar no azeite, a cebola e o alho, acrescentar o tomate e refogar. Juntar os camarões, temperar com o sal, o cheiro verde e a folha de louro. Deixar refogando alguns minutos. Acrescentar a farinha de trigo e mexer até engrossar. Juntar o requeijão e retirar do fogo.

Montagem: Numa assadeira untada, distribuir metade da massa, colocar o recheio e cobrir com a massa restante. Regular o Forno Elétrico Fischer Lumem Grill a 200°C e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a assadeira no forno e acionar o dourador.

Forno Elétrico LUMEM GRILL

Manual de instruções



Cód. Manual 10226 Rev.06

Parabéns

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

A FISCHER, presente no mercado há mais de 45 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..... 02
- Instruções de instalação - parte elétrica..... 03
- Utilizando o produto..... 03
- Limpeza e manutenção do produto 05
- Alertas de segurança..... 06
- Dicas 06
- Economia de energia..... 06
- Consumo..... 07
- Receitas..... 07
- SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer contra capa
- Garantia..... contra capa



www.fischer.com.br

VISITE NOSSO SITE E CONFIRA!

* Nossa linha completa de produtos: **eletrodomésticos, bikes e construção civil.**

* Receitas elaboradas pelo nosso Gourmet!



IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 - Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - n° 5600 - Brusque - SC - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br - CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

