

Forno Elétrico
LUMEM GRILL

Manual de instruções



Cód. Manual 10226 Rev.01



Parabéns

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

A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 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	03
• Itens que acompanham o produto	03
• Características técnicas	04
• Cuidados	04
• Alertas de segurança	05
• Instruções de instalação - local	06
• Instruções de instalação - parte elétrica	07
• Utilizando o produto	08
• Limpeza e manutenção do produto	11
• Receitas	13
• Tabela de consumo	15
• SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor Fischer	16
• Garantia	17

Identificando o produto

FORNO ELÉTRICO
FISCHER LUMEM GRILL

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

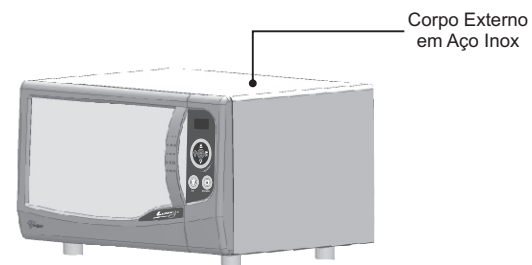
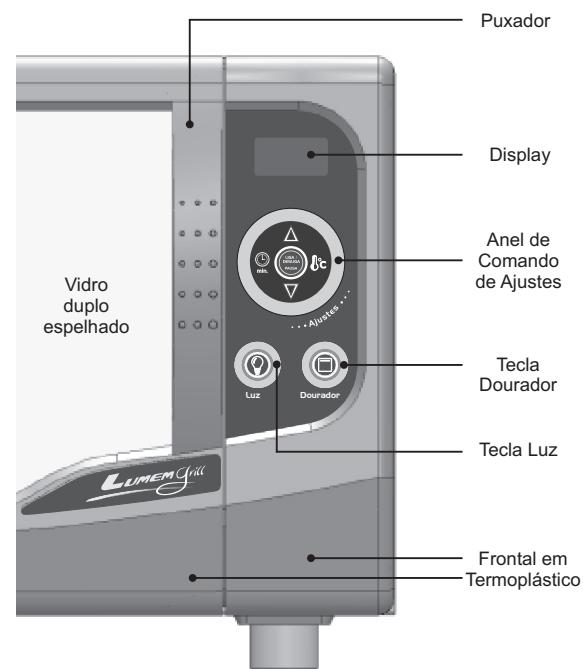
Display: É onde se visualiza o tempo ou a temperatura programados. Durante o pré-aquecimento mostra a palavra “pre” intercalado com o último ajuste (tempo ou temperatura). Após o pré-aquecimento mostra o tempo restante para a conclusão do assado.

Anel de Comando de Ajustes: Onde estão as teclas de ajuste para acrescentar e decrementar tempo e temperatura e, no centro, a tecla de liga/desliga/pausa.

Luz Interna: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Quando acionada, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos. Quando acionado, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

Vidro duplo: Com função de melhorar o isolamento térmico, o forno possui dois vidros, um interno e outro externo, espelhado.



Itens que acompanham o produto

- 01 Grade interna
- 01 Bandeja esmaltada para resíduos
- 01 Manual de Instruções
- 01 Rede de postos autorizados



Características técnicas

Forno Elétrico Lumem Grill 127V	9982 - 13227
Forno Elétrico Lumem Grill 220V	9982 - 13228
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127V = 13,8A
	220V = 7,95A
Tensão	127V ou 220V
Frequência	50/60Hz
Consumo	vide tabela pág.15

Volume	44 litros
Dimensões Externas	Altura - 370mm
	Largura - 575mm
	Profundidade - 520mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	14,50 kg
Peso do Produto Embalado	14,85 kg



Cuidados

- 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;
- Ligar sempre o cabo de aterramento ao terra da residência.



Alertas de segurança

- 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 produto prevê aterramento. Para maior segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento da residência;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um eletricista 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 fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou 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;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, 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);

- **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.

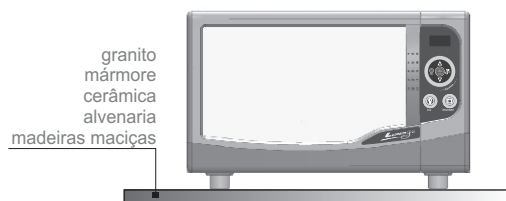


Instruções de Instalação

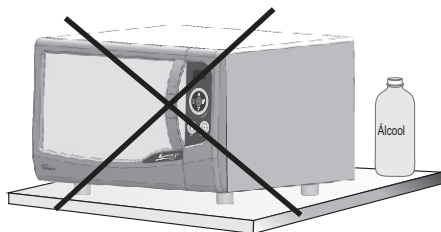
A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado e não é coberto pela Fischer. Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: **SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.**

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.

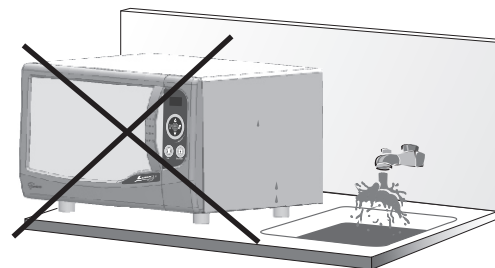
- Instalar em superfícies resistentes ao calor.



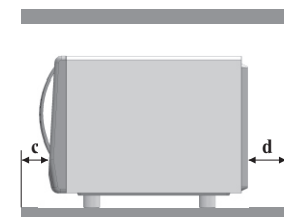
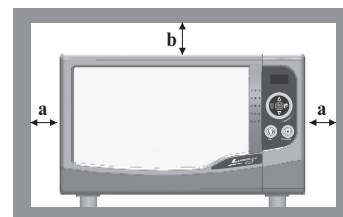
- Não instalar próximo a materiais inflamáveis.



- Não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras.



Caso o forno seja colocado em suporte de parede, certificar-se de que o mesmo pode suportar o peso do forno. Caso queira colocá-lo “embutido” no móvel, respeitar as distâncias conforme indicado abaixo.

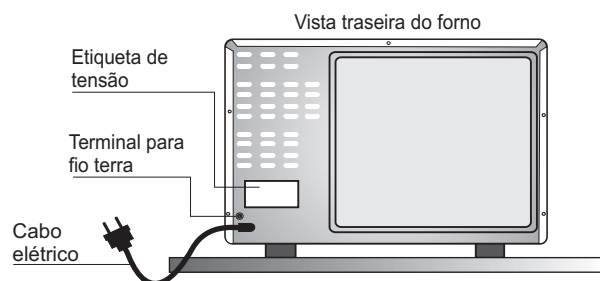


a = 5cm
b = 10cm
c = 5cm
d = 10cm

ATENÇÃO: 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.

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

Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do forno.



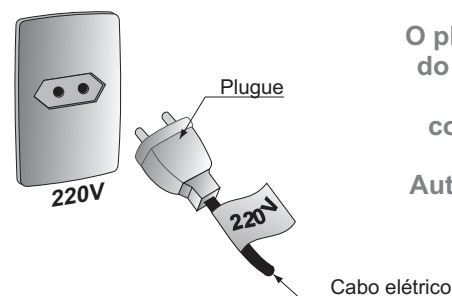
Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado.

127V = tomada de 15A ou superior

220V = tomada de 10A ou superior



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

OBSERVAÇÕES:

- O fio terra não acompanha o produto. O mesmo pode ser adquirido em lojas de material elétrico.
- Caso a instalação da residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista auxílio na execução.
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de para-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

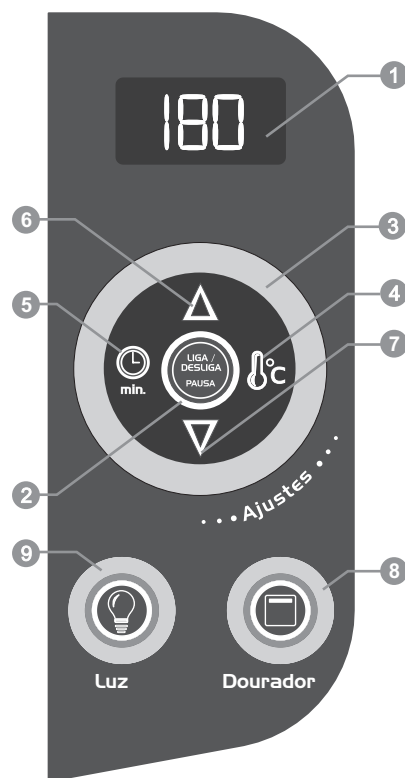


Utilizando o produto

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

Não esquecer de retirar a película plástica que envolve o corpo externo do produto antes de utilizá-lo.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA .



Tecla central (2): Para ligar o forno, manter pressionada por 2 segundos a *tecla central*. O painel digital irá acender e o *defletor de luz* em torno da tecla ficará piscando, aguardando que a temperatura e o tempo sejam ajustados. Após os ajustes pressionar novamente a *tecla central*, para que o forno entre em pré-aquecimento (o forno não iniciará aquecimento, se a *tecla central* não for pressionada novamente).

Ao ligar o forno, o *display* (1) mostrará como padrão 180°C. Iniciar o ajuste pela temperatura e na sequência, ajustar o tempo do assado.

Durante os assados, quando for necessário aumentar ou diminuir tempo ou temperatura, é necessário pausar o forno (pressionando a *tecla central*), fazendo com que o *defletor de luz* volte a piscar, possibilitando a alteração. **Ex: durante o funcionamento do forno, pressionar a *tecla central* para pausar, selecionar tempo ou temperatura (é possível alternar entre as duas funções) e ajustá-los com as funções “para cima” (6) e “para baixo” (7). Pressionar novamente a *tecla central*, retirando o forno do modo pausa, fazendo com que retorne ao funcionamento normal.**

Na função “pausa”, o forno mantém a temperatura ajustada estável por 10 minutos. Caso o forno não seja recolocado em funcionamento, após os 10 minutos, ele emitirá uma sequência de bips e desligará automaticamente. O tempo de assado não regride enquanto a função pausa estiver acionada.

No término do assado (quando o display marcar 00), o forno emitirá sequência de bips e permanecerá 5 minutos com a luz interna acesa, entretanto, a temperatura começará a regredir.

É possível interromper a emissão de som, clicando em qualquer tecla do painel.

Para desligar o forno, deve-se manter a *tecla central* pressionada até que o painel se apague.

OBSERVAR QUE A LUZ VERMELHA MAIS INTENSA NO ANEL DE COMANDOS, É A DO ÍCONE QUE ESTÁ EM OPERAÇÃO (TEMPERATURA OU TEMPO).



Funções “para cima” (6) e “para baixo (7)”: Através destas funções é possível aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo do assado. A função “para cima” aumenta e “para baixo” diminui a graduação. **A temperatura máxima é 300°C, e sua graduação dá-se de 10 em 10 °C. O tempo máximo é 240 minutos (4h) e sua graduação dá-se de minuto em minuto.** Para acelerar a seleção, deve-se manter pressionado “para cima” ou “para baixo” e os números correrão rapidamente no display.



Função Tempo (5): Através desta função é possível ajustar o tempo desejado para assar o alimento, que é o tempo total que o forno ficará ligado.

Para programar o tempo ao ligar o forno: Selecionar o ícone tempo e ajustá-lo com as funções “para cima” ou “para baixo”;

Para ajustar o tempo com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *tempo* e ajustá-lo com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a *tecla central*.



Função Temperatura (4): Através desta função é ajustada a temperatura desejada para assar o alimento.

Para regular a temperatura ao ligar o forno: Selecionar o ícone de temperatura e ajustá-la com as funções “para cima” ou “para baixo”.

Para ajustar a temperatura com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *temperatura* e ajustá-la com as funções “para cima” e “para baixo”, pressionar novamente a *tecla central*.

defletor
de luz
vermelha



Dourador (8): Compreende o acionamento da resistência superior, auxiliando no assado e no dourar dos alimentos. Durante o pré-aquecimento o *dourador* fica acionado automaticamente (vide item pré-aquecimento inteligente). Dependendo da necessidade do usuário, pode-se mantê-lo acionado desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

defletor
de luz
vermelha



Luz (9): Auxilia na visualização dos assados durante o funcionamento do forno. Caso a *luz* não esteja acesa desde o início do funcionamento do forno, a mesma acenderá automaticamente em 3 momentos: ao ligar o produto, quando o forno sinalizar o pré-aquecimento e no término do assado (neste, a lâmpada se manterá acesa por 5 minutos, até o forno desligar-se).

É possível mantê-la acesa durante todo o assado. Poderá ocorrer leve oscilação na luz durante o funcionamento do produto, não se tratando de defeito ou problema que exija manutenção.



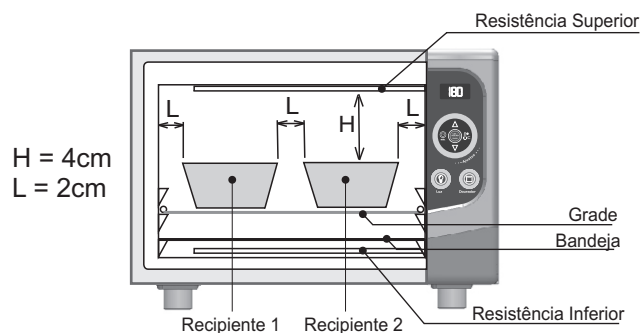
Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.

Após o usuário ajustar a temperatura e o tempo que serão utilizados e pressionar a *tecla central*, o forno entrará em pré-aquecimento. Durante este período, o display informará intermitentemente “pre” e a temperatura ou tempo programado (dependendo qual foi o último ajuste). **Quando a temperatura ajustada for atingida, o forno emitirá aviso sonoro (5 bips) e a luz interna se manterá acesa por alguns segundos, informando que o forno está pré-aquecido. Colocar o alimento para assar, pois o tempo ajustado iniciará regressão.** Durante todo o pré-aquecimento, o forno mantém a função dourador ligada, para atingir mais rapidamente a temperatura selecionada. Dependendo da necessidade do usuário, pode-se manter acionado o dourador desde o início da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente 1 recipiente colocá-lo em posição central dentro do forno.

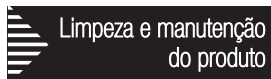
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.



NOTAS:

- O forno Elétrico Fischer Lumem Grill possui um sistema inteligente de controle de temperatura. Quando a temperatura programada é atingida, ele desliga por alguns segundos, religando automaticamente assim que necessário. Esse sistema pode ser percebido sensivelmente pelo usuário, é repetido sucessivamente e não influencia no assado, **apenas proporciona maior economia de energia.**

- Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.



Limpeza e manutenção
do produto

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, seguindo alguns cuidados:

LIMPEZA EXTERNA E CUIDADOS GERAIS

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da rede elétrica;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que virão a manchar partes externas e decorativas do produto. Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio;
- Para limpar o frontal plástico do forno (exceto painel - ver instruções específicas), utilizar somente detergente ou sabão neutros aplicados com pano úmido macio. Após limpar, enxaguar o pano e remover o resíduo de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco;
- Para limpeza do corpo externo, pode-se utilizar produtos específicos para aço inox ou somente pano úmido com detergente neutro. Secar bem após limpeza;
- Jamais utilize 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 DOS VIDROS

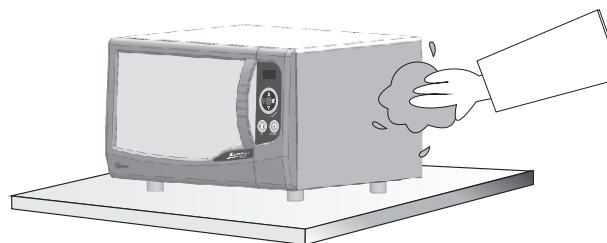
- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.

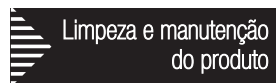
LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja devem ser removidas para facilitar a limpeza;
- A limpeza poderá ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

LIMPEZA DO PAINEL

Limpar somente com pano macio e úmido, para não riscar. Produtos abrasivos e excesso de água podem danificar o forno.





CORPO INTERNO AUTOLIMPANTE

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.

A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).

Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Neste caso, recomendamos a limpeza manual, procedendo da seguinte forma:

- Utilizar esponja macia ou pano úmido;
- Esfregar levemente com pano ou esponja umedecida em água ou sabão neutro;
- Após limpeza, secar bem;
- NUNCA utilizar esponjas de aço;
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA



Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.

A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão do forno);
- Potência: 15W;
- Rosca: E-14.

A lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer. Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.



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.



Receitas

FRANGO EMPANADO ESPECIAL

Ingredientes:

8 filés de frango grandes
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
50g de queijo parmesão ralado
½ xícara (chá) de orégano
2 colheres (sopa) de manteiga com sal
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem
Tempero completo sem pimenta e alho a gosto

Modo de Preparo:

Temperar os filés de frango a gosto com tempero completo e o alho. Misturar em um refratário a manteiga derretida com o azeite extra virgem. Misturar em outro refratário a farinha de rosca, o queijo parmesão e o orégano. Passar os filés na mistura de manteiga e em seguida, empaná-los na farinha de rosca temperada.

Dispor os filés numa assadeira untada, regular o Forno Elétrico Fischer Lumem Grill a 200°C e programar o tempo em 30min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a assadeira no forno e acionar o dourador.

Obs: O tempo do assado pode variar de 25 a 30 minutos.

TORTA DE LIMÃO

Ingredientes:

1 pacote de biscoito de maizena (200g)
100g de margarina
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
1 xícara (café) de suco de limão (50ml)
1 colher (sopa) de raspas de limão
3 claras
6 colheres de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Triturar os biscoitos até reduzir a pó. Juntar a margarina e misturar com a ponta do dedos até a massa ficar homogênea. Com as costas de uma colher, espalhar a massa por todo fundo e laterais de uma forma de aro removível de 26cm de diâmetro. Reservar.

Recheio: Misturar em um refratário o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e as raspas, mexendo lentamente para não talhar. Reservar.

Cobertura: Bater as claras em neve juntamente com o açúcar até ponto de suspiro.

Espalhar o creme sobre a forma forrada com os biscoitos e cobrir com as claras batidas, com o auxílio de uma colher, ou saco de confeitar.

Regular o Forno Elétrico Fischer Lumem Grill a 180°C e programar o tempo em 5min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a forma no forno e acionar o dourador.

Desenformar após esfriar. Servir gelada.



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.



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.



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.

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 16:00h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor



0800 47 3535

0800 729 3535

sac@fischer.com.br

www.fischer.com.br



Garantia

O Forno Elétrico Fischer Lumem Grill é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, 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.

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 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - <http://www.fischer.com.br> . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475



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



Anotações

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



Conheça nossa linha de produtos

Eletrrodomésticos, construção civil e bicicletas



Forno
Compact



Forno
Practice Grill



Forno
Grill Star



Forno Fischer
Grill



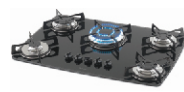
Fogão de Indução
Fischer 220V



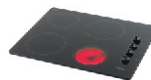
Fogão Vidro
2 queimadores



Fogão Vidro
4 queimadores



Fogão Fit Line Vidro
5 queimadores tripla-chama



Fogão
Vitrocerâmico



Fogão Inox
4 queimadores



Fischer Grill



Churrasqueira a gás Fischer Ranch
de bancada - 3 e 5 espetos



Forno Elétrico
de embutir inox



Forno Microondas
de embutir



Forno Elétrico Digital
de Embutir Lumem



Coifa Island



Coifa Island Plus



Coifa Tradition Plus



Depurador Classic Power



Secadora Amiga



Ferinha Super



Fast Boy



Belisa



Runner New SX Masculina



Betoneira 400 litros



Carrinho 60 litros



Pisos de Borracha

Para conhecer mais produtos visite o nosso site: www.fischer.com.br

