

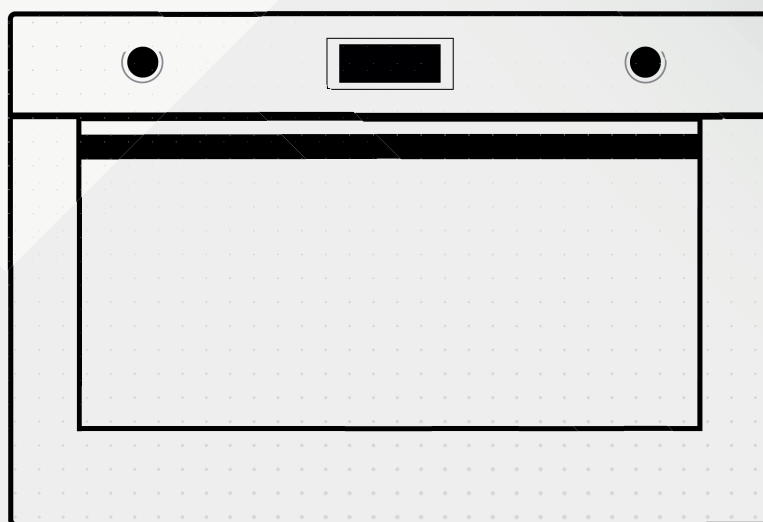
# CRISSAIR

Home Electro

# MANUAL

## MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências e consultas.



# FORNO

Forno BIG 90 Elétrico CFE 60 G5E

# SEJA BEM-VINDO À CRISSAIR

## **Parabéns!**

**Você acaba de adquirir um produto Crissair, desenvolvido com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.**

A Crissair Home Electro disponibiliza aos seus clientes uma linha de produtos exclusivos e funcionais que agregam elegância e valor aos ambientes e projetos personalizados mais exigentes.

Nosso processo de produção envolve uma criteriosa análise para cada produto apresentado ao mercado, proporcionando uma entrega diferenciada, com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.

Nossos produtos são certificados, garantindo aos nossos clientes um produto produzido de acordo com as normas e padrões técnicos exigidos pelo mercado.

Disponibilizamos rede de assistência técnica, com profissionais treinados diretamente pela Crissair Home Electro e capazes de oferecer a solução adequada para suportar as necessidades de cada cliente.

Ao adquirir um produto Crissair, além de todos os diferenciais já citados, você está levando para sua casa a expertise de quem está em constante inovação, trabalhando para oferecer as melhores soluções para você.

Esperamos que aproveite o seu produto da melhor forma seguindo todas as orientações deste manual e, caso queira conhecer mais sobre a Crissair Home Electro e nossa linha exclusiva de produtos, acesse: <https://www.crissair.com.br/>.



**Crissair Home Electro**  
**Desde 1991**

# ÍNDICE

---

<b>01</b>	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	<b>01</b>
<b>02</b>	INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO.....	<b>04</b>
	<b>2.1</b> Dados Técnicos	
	<b>2.2</b> Preparação do Móvel	
	<b>2.2.1</b> Desenho Técnico Para Embutir	
	<b>2.3</b> Fixação do Forno	
	<b>2.4</b> Conexão Elétrica	
	<b>2.5</b> Acessórios	
<b>03</b>	INSTRUÇÕES DE USO .....	<b>09</b>
	<b>3.1</b> Antes de usar pela primeira vez	
	<b>3.2</b> Funções do painel de comando	
	<b>3.3</b> Instruções de funcionamento	
	<b>3.4</b> Instruções do timer	
<b>04</b>	MANUTENÇÃO.....	<b>16</b>
	<b>4.1</b> Limpeza	
	<b>4.2</b> Substituição da lâmpada do forno	
	<b>4.3</b> Desmontagem e limpeza da porta do forno	
	<b>4.4</b> Ligação Elétrica	
<b>05</b>	PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	<b>22</b>
<b>06</b>	DESCARTE.....	<b>23</b>
<b>07</b>	TERMOS DE GARANTIA.....	<b>24</b>
<b>08</b>	FALE CONOSCO.....	<b>26</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

# 01

## Antes de ligar o produto à rede elétrica:

Verificar que a tensão e a potência correspondem às da rede e que a tomada seja apropriada. Em caso de dúvidas, consulte um electricista qualificado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.



## Atenção!

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, quando utilizar o aparelho, siga as instruções abaixo:

- Evite acidentes. Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Em determinadas circunstâncias, os eletrodomésticos podem ser perigosos.
- Tenha o cuidado de não tocar nas resistências no interior do forno.
- Crianças, animais, produtos inflamáveis, plástico, papel, embalagem, pano de prato etc. devem ser mantidos afastados do forno, pois durante o uso o produto torna-se quente.
- Atenção: Os materiais (placagens, colas e revestimentos) dos móveis ou do nicho onde for instalado o forno devem ser termoestáveis (120°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá exalar um odor desagradável. Isso é devido à cola usada nos painéis de isolamento dentro do forno. Ligue o forno vazio na função de cocção, a 250°C, por 90 minutos, para limpar as impurezas dentro da cavidade.
- Evite contato com as partes quentes do aparelho. Use luvas térmicas de proteção ou pano seco no manuseio ou retirada de alimentos do forno.
- Não toque o forno com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Não toque o forno com os pés descalços.
- Não use o forno para aquecer o ambiente ou cozinhar produtos não alimentícios.
- Não use papel de alumínio para forrar o fundo do forno, a sua colocação inadequada pode causar risco de choque elétrico ou fogo.
- Evite também o uso de papel alumínio para forrar bandejas que serão usadas sob o grill, a refletividade da folha de alumínio pode potencializar o dano na resistência do grill.
- Mantenha a porta do forno fechada quando usar qualquer função do produto.
- Nunca deixe aberta a porta do forno se você não estiver acompanhando o funcionamento dele.
- Durante o cozimento, nunca coloque panelas ou utensílios diretamente no fundo do forno, estes devem sempre ser posicionados nas prateleiras fornecidas com o produto.
- Não apoie ou coloque recipientes e alimentos sobre a porta aberta do forno, há o risco de causar sérios danos às dobradiças da porta do produto.

- Para retirar alimentos pesados, puxe a prateleira para fora, até o ponto de parada, evitando assim o contato com as superfícies quentes da porta ou das paredes do forno.
- Quando fizer uso de óleos e gorduras nas receitas, redobre a atenção, estes ingredientes são altamente inflamáveis e geram risco de incêndio.
- Não deixe produtos à base de papel ou utensílios de cozinha no interior do forno quando este não estiver em uso.
- **Não use o puxador da porta do forno para remover o produto da embalagem ou para removê-lo do local instalado no ato da limpeza, pois pode causar dano ao produto ou lesões para a pessoa que o manuseia.**
- Seja cuidadoso e evite a queda de objetos armazenados em armários sobre o forno.
- Ao usar sacos para cozinhar ou assar alimentos, siga as instruções do fabricante dos mesmos.
- Para evitar choque elétrico, antes de executar qualquer manutenção, desconecte o cabo de alimentação elétrica e/ou desligue o disjuntor.
- Este produto 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 produto 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 produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.
- Não remova a etiqueta de identificação do aparelho, esta assegura a garantia e a correta informação do modelo ao Serviço de Atendimento ao Consumidor para possível manutenção.
- A Crissair não se responsabiliza por instalações ou manutenções realizadas por pessoas ou empresas não credenciadas.
- Assim que o equipamento for entregue, remova o pacote imediatamente. Verifique seu aspecto geral e, caso algum tipo de anomalia seja encontrado, notifique imediatamente ao ponto de venda ou ao instalador.
- Não tente modificar as características deste equipamento, o que representaria um perigo. As reparações devem ser feitas exclusivamente por um técnico especializado ou credenciado. Para evitar riscos, a alteração do produto é estritamente proibida, assim como a substituição do cabo de alimentação.
- Uma vez que o produto tenha sido instalado, a desconexão do produto da rede elétrica deve ser acessível. A desconexão pode ser feita mantendo o conector acessível ou adicionando um disjuntor ao sistema elétrico de acordo com as regras de instalação.
- No esforço constante para melhorar nossos produtos, nos reservamos o direito de fazer alterações após o aprimoramento de suas características técnicas, funcionais e estéticas.
- O plugue usado deve suportar a tensão e a potência de trabalho do produto.
- Não use redutores, adaptadores ou benjamim para conexão à rede elétrica, pois estes podem superaquecer e causar graves acidentes.

- O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme norma da ABNT NBR 5410 – Seção “aterramento”.
- Verifique que a instalação esteja corretamente aterrada (fiação de aterramento) segundo as normas e as disposições de lei em vigor. O aterramento é obrigatório nos termos da lei.
- Verifique se o forno está desligado antes de trocar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Todo processo de instalação é reservado exclusivamente para instaladores qualificados ou serviço técnico credenciado.
- Uma vez instaladas, as possíveis imperfeições do equipamento, como arranhões, impactos etc., não serão cobertas pela garantia.
- Se os procedimentos de limpeza não forem efetuados conforme as instruções no manual, existe o risco de incêndio.
- Se houver alguma falha no aparelho, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.
- Use o aparelho de acordo com as instruções para evitar qualquer risco de incêndio.
- Siga as leis locais aplicáveis à evacuação de ar externa.
- O instalador/montador se responsabiliza por qualquer dano ou falhas resultantes da incorreta montagem ou instalação.
- Tenha cuidado com alimentos preparados com o uso de bebidas com alto teor de álcool (por exemplo, conhaque, rum). Em temperaturas elevadas, o álcool se evapora. Em circunstâncias desfavoráveis, os vapores alcoólicos podem pegar fogo no aparelho.
- Se você notar um cheiro de gás ou falhas na instalação de gás, você deve imediatamente:
  - Desligar o fornecimento de gás e/ou fechar o registro do cilindro de gás.
  - Apagar todas as chamas acesas e cigarros; desligar aparelhos elétricos e luzes.
  - Abrir as janelas e ventilar o ambiente.
  - Chamar o serviço de pós-venda ou o fornecedor de gás.
- Em caso de não utilizar o aparelho por um longo período, feche o registro de gás.
- Verifique se o forno está desligado antes de trocar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Ao embutir o forno em um móvel apropriado, certifique-se que não restou nenhum resíduo de material de instalação, pois ele poderá queimar e gerar um odor muito forte ou até mesmo pegar fogo no móvel.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

# 01



## Evite:

- Tocar o aparelho com partes do corpo molhadas;
- Usar o aparelho com os pés descalços;
- Puxar pelo aparelho ou pelo cabo de alimentação para desligá-lo da conexão elétrica;
- Obstruir a ventilação ou ranhuras de escape de calor;
- Permitir que os cabos de alimentação de outros aparelhos entrem em contato com as partes quentes do aparelho;
- A exposição do aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol).

## É aconselhável:

- Só use o aparelho para cozinhar o alimento, nada mais;
- Verificar o estado geral do aparelho depois de ter sido desembalado;
- Quando o aparelho não for utilizado durante um longo período, interromper o fornecimento de gás e energia;
- Sempre segure o puxador da porta do forno pelo centro, pois as extremidades podem estar quentes devido à fuga de ar quente;
- **Certifique-se que os botões de controle estão na posição de desligados quando o aparelho não estiver em uso;**
- Corte o cabo de alimentação após desconectá-lo da corrente elétrica quando decidir descartar o produto.

# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02



A Crissair Home Electro recomenda que a instalação seja realizada pela sua rede de Serviço Técnico Credenciado.

A cozinha deve ser bem arejada e ter ventilação eficiente. A posição do forno, após a instalação, deve garantir um fácil acesso a todos os controles do mesmo.

Evite a instalação do forno próximo a produtos refrigeradores de forma que não recebam correntes de ar gelado liberada pela abertura da porta dos produtos refrigeradores.

Lembre-se de que antes de chamar um dos serviços técnicos credenciado, o consumidor deverá providenciar a correta preparação do móvel para embutir o seu forno, seguindo as etapas conforme tópicos abaixo.

## 2.1 DADOS TÉCNICOS

Código Comercial	<b>CFE 60 G5E</b>
Acabamento	Inox/Vidro
Classe elétrica	I
Tipo de forno	Elétrico
Número de funções	7
Largura	90 cm
Tensão nominal	220-240V
Frequência nominal	60 Hz
Potência máxima	2,9 kW
Lâmpada do forno	25-40W/220V
Volume útil do forno	103 litros
Dimensões do produto - L x A x P (mm)	895x 590 x 560

## 2.2 PREPARAÇÃO DO MÓVEL

Assegure que o painel traseiro do gabinete tenha sido removido ou tenha um vão livre na parte de trás de, pelo menos, 45 mm para uma circulação de ar adequada em volta do forno.

Os painéis próximos ao forno devem ser de material resistente ao calor. No caso do uso de madeira folheada, a cola deve ser resistente a temperatura de 120°C.

Se o forno for instalado numa coluna / torre quente, é indispensável garantir uma ventilação suficiente.

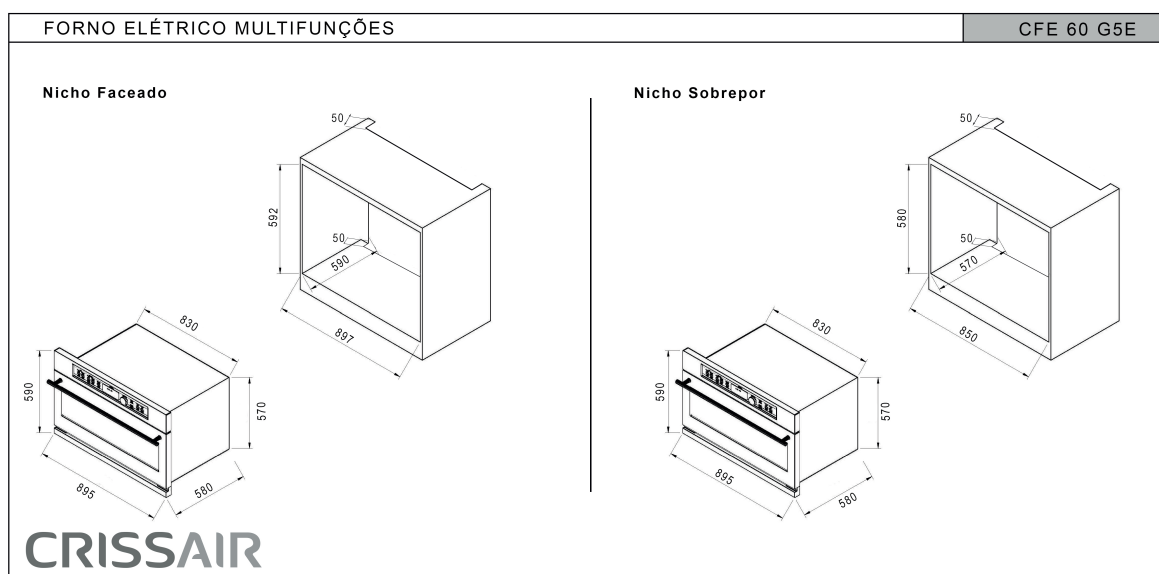


# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02

## 2.2.1 DESENHO TÉCNICO PARA EMBUTIR

O forno deverá ser embutido em um nicho, podendo ser sob um tampo ou balcão, ou ainda, em uma coluna / torre quente nas dimensões indicadas nas figuras abaixo.



Parafuse o forno na posição utilizando os dois furos de fixação na estrutura. Localize os furos de fixação abrindo a porta e olhando na cavidade do forno. Para permitir ventilação adequada, observe as medidas e as distâncias ao fixar o forno.

### IMPORTANTE!

As laterais do móvel que estiverem ao lado do forno deverão ser feitas de material resistente ao calor. Assegure-se de que as colas dos móveis de madeira folheada consigam suportar temperaturas de 120°C, no mínimo. Plásticos ou colas que não resistam a essas temperaturas derreterão e deformarão o móvel quando o forno estiver dentro do nicho; partes elétricas deverão estar totalmente isoladas. Essa é uma exigência de segurança prevista em lei.

O forno deverá estar fixado com firmeza, de modo que seja impossível removê-lo sem utilizar ferramentas especiais. O forno deverá ter um vão livre na parte de trás de, pelo menos, 45 mm para a circulação do ar.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:** Depois de desembalar o forno, certifique-se de que ele não sofreu nenhum tipo de dano. Se tiver qualquer dúvida, não use o forno: entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair. Mantenha materiais de embalagem, tais como sacos plásticos, poliestireno, ou pregos, fora do alcance de crianças.

**NOTA:** O número de acessórios inclusos depende do produto adquirido.

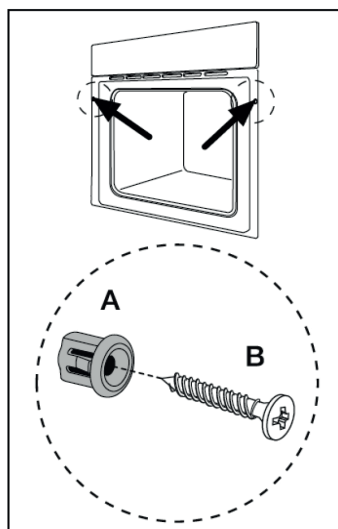
# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02

## 2.3 FIXAÇÃO DO FORNO

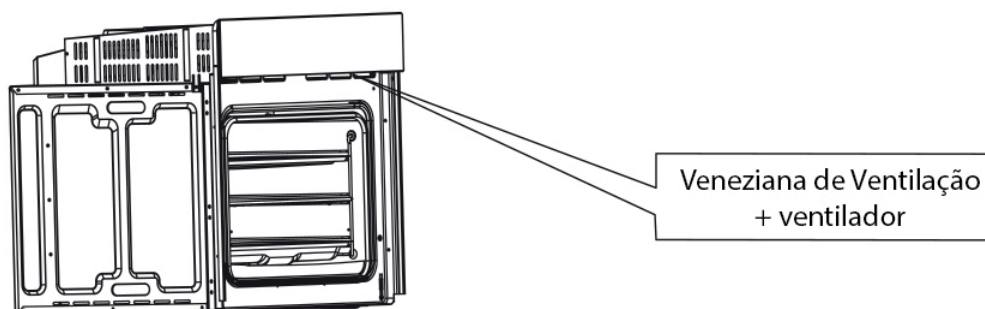
- Encaixe o forno no nicho ou local previamente projetado;
- Abra a porta do forno;
- Prenda o forno no móvel/nicho com dois parafusos, que se encaixam nos furos na cavidade do forno, e coloque os dois parafusos;
- Garanta que o forno tenha sido nivelado e seguramente fixado no móvel/nicho.

De acordo com as normas de segurança, uma vez que o aparelho tenha sido montado, não deve haver qualquer possível contato com partes elétricas e assegurar-se que a remoção poderá ser feita somente com o uso de ferramentas.



### Aberturas para ventilação:

Quando a cocção estiver finalizada ou em andamento, se a temperatura no nicho do forno estiver acima ou igual 75°C, o ventilador de resfriamento continuará funcionando até que a temperatura do nicho fique abaixo de 75°C, o ventilador de resfriamento irá desligar automaticamente.

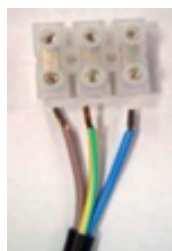


# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02

## 2.4 CONEXÃO ELÉTRICA

- A ligação deve ser efetuada **APENAS** por um profissional qualificado;
- A ligação ao fio de aterramento da instalação elétrica deve estar em conformidade com as regulamentações e as normas em vigor;
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação;
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede elétrica do usuário. Um electricista deve verificar a tensão com ajuda do instrumento de medição apropriado;
- A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o aparelho, este deve estar posicionado de tal forma a não entrar em contato com partes do forno;
- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do produto;
- Cuidados devem ser tomados para garantir que a temperatura do cabo que liga o forno até a caixa de disjuntores não exceda 50°C;
- Recomenda-se usar um conector elétrico de no mínimo 30A (recomendamos conector de porcelana), e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo do aparelho).



- O plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR 14136 com um electricista de sua confiança.

Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir:

Modelo	Potência (kW) Máx.	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm <sup>2</sup> )
CFE 60 GSE	2,9	15	20	4,0

# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme norma da ABNT NBR 5410 – Seção “aterramento”.



**IMPORTANTE:** Não subdimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno (verificar tabela).

Todos os modelos de fornos estão disponíveis somente na tensão 220V.

Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais Crissair.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído somente pela rede de Serviço Técnico Credenciado ou técnico qualificado.

**IMPORTANTE:** Os fios no cabo de alimentação são coloridos de acordo com o seguinte código:

- Verde e amarelo: Terra
- Azul: Neutro
- Marrom: Fase (energizado)

## 2.5 ACESSÓRIOS

- Prateleiras: É utilizada como suporte para formas, forminhas de bolo e para todos os recipientes diferentes das bandejas incluídas no aparelho, ou então para cozinhar principalmente com as funções grill e peixes grelhados, para torrar pão etc.



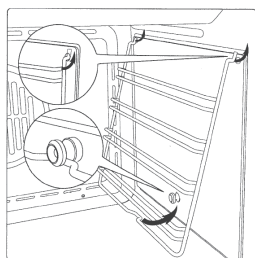
- Nível da Prateleira: Para garantir que as prateleiras do forno funcionem com segurança, é muito importante que sejam colocadas corretamente entre os trilhos laterais. Isso irá garantir que durante a remoção da prateleira ou bandeja, os alimentos quentes não caiam para fora.

- Guias corretoras das prateleiras e bandejas: Serve para posicionar corretamente a prateleira e a bandeja.

# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 02

As guias podem ser removidas para limpeza das paredes laterais do forno.



- Bandeja: Normalmente é usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos, ou então para cozinhar diretamente os alimentos; se não for utilizado durante o cozimento, retire-o do forno. A bandeja é de aço esmaltado para uso alimentar.

Nunca utilize a bandeja posicionada diretamente sobre o fundo do forno.

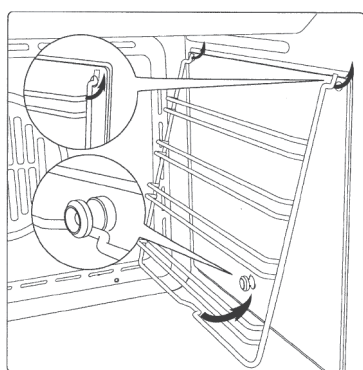


Nota: A quantidade de acessórios se refere ao forno que você recebeu.

## INSTRUÇÕES DE USO

### 3.1 ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- O forno deve ser limpo com água e sabão. Seque-o com um pano macio.
- Para tirar as estruturas laterais, proceda como ilustrado na figura abaixo.
- Depois de limpo e seco, aqueça o forno à máxima temperatura por cerca de 90 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de fábrica que possam causar odores desagradáveis.



#### Importante:

Como precaução de segurança, antes de efetuar qualquer operação de limpeza do forno, desconecte da rede elétrica. Além disso, evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre etc.). Evite a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o forno.

### 3.2 FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDO

Símbolos das funções no seletor:



Luz: Você pode acompanhar o cozimento sem abrir a porta. A luz permanecerá acesa ao selecionar qualquer função.



Convecção simultânea: As resistências superior e inferior funcionam juntas para fornecer um método de cozimento convencional. O calor é transferido para o centro do forno pela convecção natural.



Cozimento com circulador: A combinação do circulador e o elemento de aquecimento fornece mais penetração ainda no calor, economizando até 30-40% de energia. Os pratos são levemente dourados por fora e mantém o alimento úmido por dentro.

## INSTRUÇÕES DE USO

**Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura superior. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C**



**Convecção:** Um elemento ao redor do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cozinhar em modo Convecção. No modo Convecção, o ventilador vem automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno e cria um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C.



**Cozimento inferior com circulador:** A combinação do circulador e o elemento de aquecimento inferior oculto no fundo do forno proporciona uma maior concentração de calor à base de alimentos sem queimar. Isto é ideal para cozimento lento. Os pratos são levemente dourados por fora e mantém o alimento úmido por dentro. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C.



**Duplo grelhar:** O elemento radiante e elemento superior estão trabalhando com circulador. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C.



**Grill Dourador:** Os elementos superiores estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C.

# INSTRUÇÕES DE USO

## 3.3 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

### Cozimento Convencional



Nesse modo de cozedura, o forno proporciona radiação de calor superior e inferior para cozimento de um alimento de forma individual.

Para uma melhor cozedura, o alimento deve ser introduzido no aparelho somente após o mesmo ter atingido a temperatura programada “pré-aquecimento”, quando a temperatura é atingida, a luz piloto do termostato apagará.

Caso seja necessário ajustar a temperatura para finalizar o cozimento, utilize o seletor do termostato para ajustar a temperatura desejada.

Durante o cozimento do alimento, evite abrir o máximo possível a porta do forno, assim ocorrendo o mínimo possível de perda de calor. Durante o funcionamento do produto, a iluminação interna permanece acesa, desta forma facilitando o acompanhamento da cozedura através do vidro da porta.

### Modo Convecção



Nesse modo de cozedura, o forno utiliza radiação de calor superior, inferior e posterior “convecção” para cozimento de forma uniforme. Deste modo o circulador de ar proporcionará um cozimento mais rápido em comparação com o modo convencional.

Para uma melhor cozedura, o alimento deve ser introduzido no aparelho somente após o mesmo ter atingido a temperatura programada “pré-aquecimento”, quando a temperatura é atingida, a luz piloto do termostato apagará.

O modo Convecção é indicado para cozinhar mais de um alimento de natureza diferente simultaneamente, utilizando prateleiras e posicionamentos diferentes.

Caso seja necessário ajustar a temperatura para finalizar o cozimento, utilize o seletor do termostato para ajustar a temperatura desejada.

Durante o cozimento do alimento, evite abrir o máximo possível a porta do forno, assim ocorrendo o mínimo possível de perda de calor. Durante o funcionamento do produto, a iluminação interna permanece acesa, desta forma facilitando o acompanhamento da cozedura através do vidro da porta.



## INSTRUÇÕES DE USO

### Defrost ou descongelamento



Nesse modo, o forno utilizará o ventilador posterior para circular o ar em torno do alimento, acelerando assim o descongelamento. Dessa forma o descongelamento ocorre de fora para dentro, mantendo, assim, as propriedades do alimento.

No modo defrost não é necessário selecionar nenhuma temperatura no termostato e nem pré-aquecimento do produto, pois não há aquecimento do forno.

### MODO GRIL



Nesse modo de cozedura, o forno proporciona radiação de calor superior para dourar ou gratinar um alimento de forma individual.

Para um melhor aproveitamento do grill dourador, a prateleira deve ser posicionada na primeira ou segunda posição das guias corrediças laterais, o alimento deve ser introduzido no aparelho somente após 5 minutos de pré-aquecimento.

Ajuste o termostato de temperatura do produto na posição ideal para gratinar/dourar o seu alimento selecionando entre 50°C e 200°C.

### VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador está localizado internamente na parte superior do forno, proporcionando um circuito de ar de arrefecimento do nicho dentro do móvel, retirando o ar quente através da veneziana frontal e da porta do próprio forno.

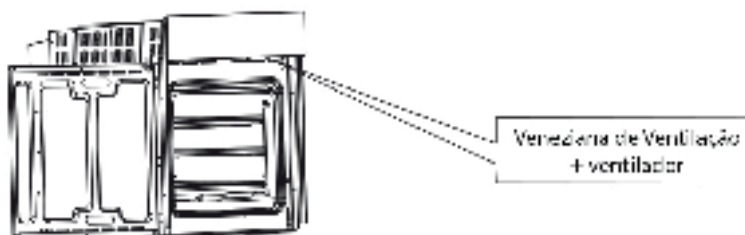
O ventilador entra em funcionamento quando a parte exterior do forno atinge aproximadamente os 65°C.

Durante a utilização do forno e programando o termostato na 200°C, o ventilador iniciará automaticamente o funcionamento após aproximadamente 10 minutos.

O ventilador interromperá o funcionamento automaticamente quando a parte exterior do forno atingir uma temperatura inferior a 65°C.

## INSTRUÇÕES DE USO

Exemplo: após a utilização do forno a uma temperatura de 200°C por 50 ou 60 minutos, o ventilador irá desligar automaticamente após 30 minutos.



### TERMOSTATO


É o seletor ou potenciômetro que permite ajustar a temperatura de 50°C à 250°C conforme o tipo e tamanho dos alimentos a serem preparados.

## 3.4 INSTRUÇÕES DO TIMER

### Regulagem do relógio



Figura 1

Quando o forno é conectado à rede elétrica, aparecem os símbolos "Auto" e "0:00" piscando. Para ativar o forno e fazer o acerto do relógio, toque a tecla central por aproximadamente 3 segundos, e quando aparecer o símbolo  pressione o botão "+" o "-" para acertar a hora pretendida.

Aguarde um sinal bip, ele indicará que a hora foi acertada (figura 1).

O ajuste da hora pode ser executado sempre que necessário, mantendo o toque pressionando ao mesmo tempo, as teclas "+" e "-" por 3 segundos, um sinal bip soará indicando que já pode ser efetuado o acerto da hora.

### Temporizador de espera



Figura 2

O temporizador de espera é uma função na qual você pode utilizar um cronômetro ou lembrete, essa função não interfere no funcionamento do forno, pois após o término do tempo programado o forno não será desligado, apenas ocorrerá o aviso do término da contagem e o forno continuará funcionando.

Para fazer essa programação, pressione a tecla central por 3 segundos até que o símbolo(sino) apareça (figura 2). Com os botões "+" e "-" programar o tempo pretendido.

## INSTRUÇÕES DE USO

Para uma nova programação do temporizador de espera, pressione novamente a tecla central por 3 segundos e efetue a nova programação.

Um sinal acústico indicará o fim da contagem. Para desativá-lo, pressione uma tecla qualquer.

### Programação de Tempo de Cozimento



Figura 3

Nesse modo de programação é possível determinar o tempo de duração da cozedura do alimento. Tocando a tecla central por 3 segundos, após o bipe, toque no botão central até aparecer no visor a palavra "dur" (figura 3). Para programar o tempo de cozedura, utilize os botões "+" e "-", após o tempo selecionado aguarde o bipe de programação confirmada.

### Programação de finalização de Cozedura



Figura 4

Nesse modo de programação é possível determinar a hora que deseja a finalização do cozimento. Nessa função é possível programar o forno para finalizar o funcionamento.

Toque a tecla central por 3 segundos, após o bipe, toque no botão central até aparecer no visor a palavra "End" (figura 4). Para programar a hora do término da cozedura, utilize os botões "+" e "-", após a hora selecionado, aguarde o bipe de programação confirmada.

O forno funcionará com a temperatura e a função predefinidas até a hora estabelecida.

### Programação de cozedura futura/ Delay



Figura 5

Função de cozedura com pré-programação e tempo definido.

Nesse modo de programação é possível determinar o tempo de duração da cozedura do alimento, e determinar a hora que deseja a finalização do cozimento. Nessa função é possível programar o forno para iniciar e finalizar o funcionamento futuramente.

## INSTRUÇÕES DE USO

Primeiramente é necessário definir função que irá utilizar durante o período de cozedura e a temperatura que o forno irá trabalhar. Após esses ajustes, programe o timer.

Tocando a tecla central por 3 segundos, após o bipe, toque no botão central até aparecer no visor a palavra "dur" (figura 5). Para programar o tempo de duração da cozedura, utilize os botões "+" e "-", toque novamente na tecla central e a palavra "End" aparecerá no visor (figura 5). Para programar a hora do término da cozedura, utilize os botões "+" e "-", ajustando a hora futura o forno irá desligar, mantendo apenas o visor ligado e mostrando a programação, aguarde o bipe de programação confirmada.

Exemplo:

Hora atual: 12:30

Programação de duração da cozedura: 10 minutos.

Programação do fim da cozedura: 14:00

O forno iniciará a cozedura às 13:50 (14:00 menos 00.10) com a função e a temperatura predefinidas e terminará às 14:00

No fim da cozedura será emitido um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando uma tecla qualquer.

Regulagem da intensidade do sinal acústico



Para regular a intensidade sonora do sinal acústico, pressione simultaneamente as teclas "+" e "-". Em seguida, pressione a tecla central e aparecerá a escrita "ton1" (tonalidade alta) piscando. Em seguida, pressione repetidamente a tecla "-" para selecionar "ton2" (tonalidade média) ou "ton3" (tonalidade baixa).

Pressione a tecla central para programar a tonalidade selecionada.

# MANUTENÇÃO

- A etiqueta com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta etiqueta, que estará visível ao abrir a porta, estão mencionados todos os dados de identificação do aparelho, que deverão ser utilizados caso haja a necessidade de substituir peças.

## 4.1 LIMPEZA



**Antes de iniciar o processo de limpeza, assegure-se que o aparelho está desconectado da rede elétrica, ou desligue o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

O processo de limpeza deve ser realizado somente quando o forno estiver frio.

Para prolongar a vida do seu forno, este deve ser limpo frequentemente, seguindo sempre as recomendações abaixo:

- O forno deve ser limpo antes de ser usado pela primeira vez e após cada uso. Isto evita a queima de resíduos e facilita a remoção.
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a energia. Coloque todos os controles na posição "0".
- Espere até o interior do forno não estar quente, mas levemente morno – isso facilita a limpeza.
- Limpe a superfície do forno com um pano úmido, escova macia ou esponja fina, e seque.
- Nunca use equipamentos a vapor para limpar o aparelho.
- As peças esmaltadas ou de aço inox devem ser lavadas com água morna e sabão neutro, sem usar qualquer pó abrasivo ou substância corrosiva que possam danificá-las. O aço inoxidável pode ficar manchado. Se essas manchas forem difíceis de remover, use produtos especiais disponíveis, enxague completamente e mantenha as peças secas.
- Se você usar seu forno por um período prolongado, pode ocorrer a condensação. Seque-o com um pano macio.
- Existe uma vedação de borracha em torno da abertura do forno que garante o seu perfeito funcionamento. Se for necessário limpá-la, evitar o uso de produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para a limpeza. Caso esteja danificada, por gentileza, contate o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair. Recomendamos evitar o uso do forno até que esta tenha sido substituída.
- Nunca use papel alumínio para forrar o fundo do forno, o acúmulo de calor pode comprometer o cozimento e até mesmo danificar o esmalte.
- Limpe o vidro da porta usando produtos ou esponjas não abrasivas e seque com um pano macio.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos com arestas cortantes para limpar o vidro da porta do forno pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Qualquer mancha que possa aparecer no fundo do forno terá sua origem de respingos de alimentos ou alimento derramado. Essas manchas ocorrem durante o processo de cozimento e poderiam, eventualmente, ser resultado de o alimento ser cozido a uma temperatura excessivamente alta ou ser colocado em recipiente muito pequeno.

# MANUTENÇÃO

- Você deve selecionar uma temperatura de cozimento e função adequados para o alimento que está cozinhando. Deve também garantir que o alimento esteja em uma bandeja de tamanho apropriado e que use a bandeja coletora, quando necessário.
- Partes externas do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou pano macio. Produtos não abrasivos devem ser usados.

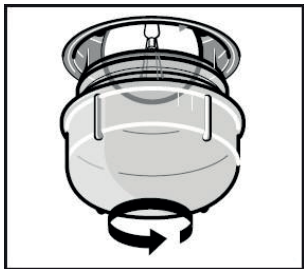
## 4.2 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO



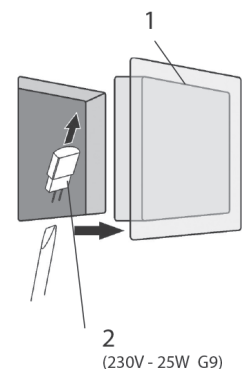
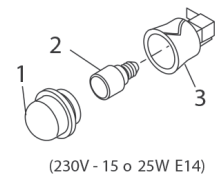
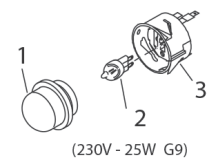
### Atenção!

Certifique-se de que:

- O forno e as lâmpadas estejam frios e de que a energia elétrica do forno foi desligada antes de substituir a(s) lâmpada(s). Caso contrário, existirá o risco de choque elétrico ou queimaduras.
- Para iniciar o processo de substituição da lâmpada remova a lente de proteção.
- A lente deve ser recolocada após a substituição e antes de utilizar o forno.
- A lente serve para proteger a lâmpada evitando também acúmulo de resíduos ou respingos de alimentos.
- A lente é produzida em vidro. Manuseie com cuidado para evitar que quebre. O vidro quebrado pode causar acidentes e ferimentos.



1. Desligue a corrente elétrica principal (plugue ou disjuntor).
2. Retire a lente (1).
3. Retire a lâmpada (2) do encaixe desrosqueando (3).
4. Substitua a lâmpada por uma nova. Evite tocar na lâmpada com o dedo pois o óleo natural das mãos poderá danificar a lâmpada quando esta for aquecida.
5. Utilize uma lâmpada com o mesmo valor de Volts e Watts (veja Figura). Para instalar a nova lâmpada, encaixe e rosqueie corretamente sem apertá-la com muita força, pois há risco de acidente e de quebrá-la.
6. Volte a enroscar a lente (1).
7. Ligue a corrente elétrica principal (plugue ou disjuntor).



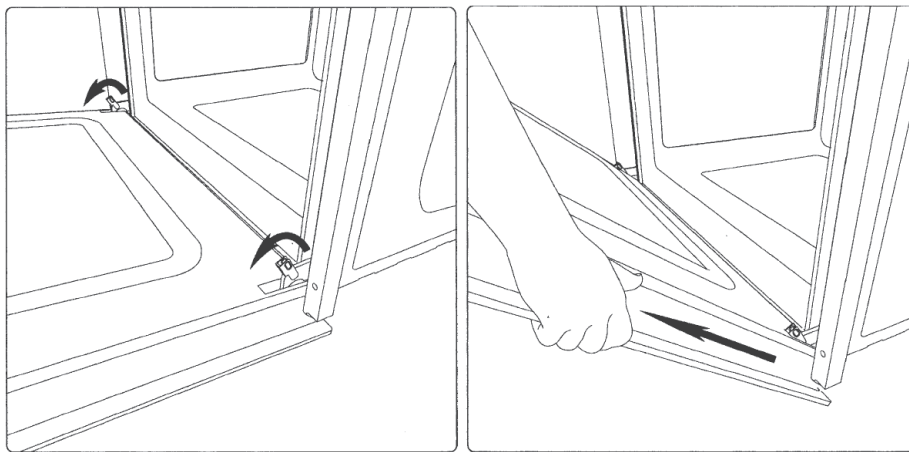
# MANUTENÇÃO

## 4.3 DESMONTAGEM E LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Desmontagem e montagem da porta do forno:

Para facilitar o processo de limpeza e acesso aos componentes internos do forno, é possível remover a porta conforme descrição.

1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Levantar a trava da dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.
4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta, certifique-se de que as travas das dobradiças sejam abaixadas em ambos os lados.



**Sempre que remover a porta, na sua recolocação verifique se está alinhada e se está abrindo e fechando com facilidade. Se necessário, repita a operação de recolocação até que a porta abra e feche facilmente.**

## 4.4 LIGAÇÃO ELÉTRICA

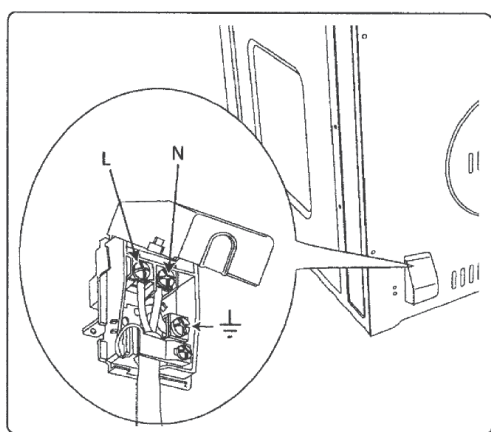
Antes de efetuar a ligação elétrica, certifique-se que:

As características da rede elétrica no ponto onde será instalado o produto seja compatível com as informações indicadas na etiqueta do produto, essa se encontra na parte frontal inferior do produto.

A instalação esteja corretamente aterrada (fiação de aterramento) segundo as normas e as disposições de lei em vigor. O aterramento é obrigatório nos termos da lei.

## MANUTENÇÃO

- O cabo de alimentação não deve encostar em nenhuma parte quente do forno, sendo assim, não deve atingir uma temperatura superior à  $50^{\circ}\text{C}$  + temperatura ambiente
- Recomenda-se usar um conector elétrico de no mínimo 20A, e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo do aparelho).



### TIPOS E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS

HOSRR-F 3x4 mm

HOSVV-F 3x4 mm

HOSRN-F 3x4 mm

HOSV2V2-F 3x4 mm

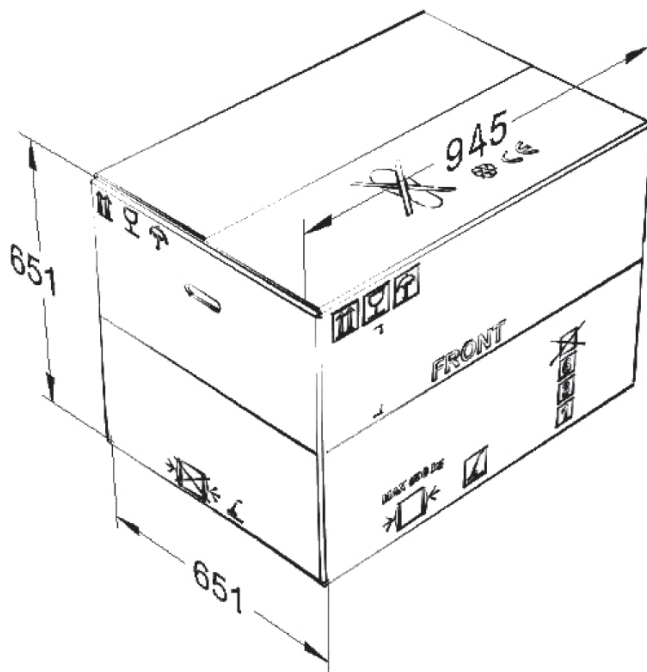
**AVISO!** O fabricante se isenta de todas as responsabilidades caso as instruções indicadas neste manual não sejam respeitadas.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNISCHE KENMERKEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
DIMENSIONI MUFFOLA	Larghezza (mm) Altezza (mm) Profondità (mm)	607 335 390	VOLUME UTILE (statico/ventilato) 75 litri
MUFFLE SIZE	Length (mm) Height (mm) Depth (mm)	607 335 390	CAVITY VOLUME (conventional/fan assisted) 75 litres
DIMENSIONS MOUFLE	Longueur (mm) Hauteur (mm) Profondeur (mm)	607 335 390	VOLUME UTILE (statique/ventilé) 75 litres
ABMESSUNGEN MUFFEL	Länge (mm) Höhe (mm) Tiefe (mm)	607 335 390	NUTZINHALT (Ober-Unterhitze/Umluft) 75 Liter
DIMENSIONES CÁMARA	Longitud (mm) Altura (mm) Profundidad (mm)	607 335 390	VOLUMEN ÚTIL (estático/aire) 75 litros
AFMETINGEN MOFFEL	Lengte (mm) Hoogte (mm) Diepte (mm)	607 335 390	NUTTIG VOLUME (statisch/geventileerd) 75 liter
DIMENSÕES INTERNA DA CAVIDADE	Comprimento (mm) Altura (mm) Profundidade (mm)	607 335 390	VOLUME ÚTIL (estático/ventilado) 75 litros
ASSORBIMENTI ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENT POWER RATING CONSOMMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE - ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN - POTÊNCIA DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO			
Elemento esterno resistenza cielo Roof element, external Élément extérieur résistance ciel Oberes äußeres Heizelement Elemento exterior resistencia techo Extern element weerstand bovenkant Elemento externo da resistência superior			1100 W
Elemento interno resistenza cielo Roof element, internal Élément intérieur résistance ciel Oberes inneres Heizelement Elemento interior resistencia techo Intern element weerstand bovenkant Elemento interno da resistência superior			1750 W
Elemento circolare Circular element Élément circulaire Rundes Heizelement Elemento circular Rond element Elemento circular (Cocção)			2300 W

# MANUTENÇÃO

Dimensões da Embalagem



PROBLEMA	SOLUÇÃO
O Forno não está ligando.	Verifique se selecionou simultaneamente uma função de cozimento, temperatura e o tempo.
Parece não ter energia no forno.	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Verifique se o forno está conectado corretamente ao fornecimento de energia.</li><li>2- Verifique se os disjuntores estão acionados e em ordem.</li><li>3- Verifique se as instruções de operação para a seleção de hora e modo de “controle manual” estão sendo seguidos corretamente.</li></ol>
O grill funciona, mas o forno não.	Verifique se selecionou a função correta.
O grill e a resistência superior do forno não estão funcionando, ou param de funcionar por um longo período durante o uso.	Deixe o forno esfriar por aproximadamente 2 horas. Quando estiver frio, verifique novamente se o forno funciona adequadamente.
O alimento não está assando corretamente.	Confirme se selecionou corretamente a temperatura e a função de acordo com o alimento que está preparando. Pode ser apropriado o ajuste de temperatura mais ou menos 10°C para ter melhor resultado.
Eventualmente o alimento não assa adequadamente.	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Verifique se o forno foi instalado corretamente e se está nivelado.</li><li>2- Verifique se a temperatura correta e a posição de prateleira adequada estão sendo usadas.</li></ol>
A lâmpada do forno não acende.	Leia e siga as instruções do tópico 4.2 - Substituição de lâmpadas.



**IMPORTANTE:** Se o seu aparelho aparentar não funcionar corretamente, por favor, entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado Crissair.

**DESCARTE** ●

Descarte-o no centro de recolhimento/reciclagem de resíduos da comunidade local e assegure-se de que não apresenta perigo para as crianças enquanto se encontra armazenado para eliminação. O plugue deve ser tornado inútil e o cabo cortado para evitar o uso indevido.

## TERMOS DE GARANTIA

A Crissair Home Electro concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor na qual conste a identificação do produto e modelo, sendo:

- 03 meses: garantia legal;
- 09 meses: garantia contratual, concedida pela Crissair Home Electro.

Este termo de garantia é aplicável aos fornos elétricos, a gás, micro-ondas e combinados comercializados pela Crissair Home Electro.

### **CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:**

---

Esta garantia abrange a substituição gratuita de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

Somente a rede de Serviços Autorizados Crissair, técnicos autorizados Crissair, ou quem esta indicar são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e a realização dos reparos durante o período de garantia.

Se o produto não apresentar defeitos ou se constatado o uso inadequado do produto, será cobrada taxa de visita técnica.

Qualquer defeito que for constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Crissair ou ao Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

### **AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL PERDERÃO A VALIDADE QUANDO:**

---

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as recomendações e especificações técnicas do Manual de Instruções, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, pressão do gás, tipo de gás, pressão de água etc.
- O produto utilizado para fins diferentes do uso doméstico, como uso comercial, ou laboratorial, ou industrial.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Crissair Home Electro.
- O defeito for causado por acidente, queda, variação de tensão elétrica, má utilização do produto pelo Consumidor ou armazenagem inadequada do produto.

# TERMOS DE GARANTIA

## **AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL NÃO COBREM:**

---

- Despesas com a instalação do produto realizada pela rede autorizada Crissair, ou técnicos autorizados Crissair, ou terceiros não autorizados, exceto produtos com instalação gratuita constante no manual de instruções ou oferecida pelas lojas conceito Crissair.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de gás no local onde o produto está instalado.
- Despesas com transporte, peças, mão de obra, materiais e adaptações para preparação do local onde será instalado o produto, isto é, rede elétrica, conexões elétricas, rede de gás, conexões da rede de gás, alvenaria, aterramento etc.
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Serviços e/ou despesas de manutenção como limpeza ou atendimentos preventivos.
- Peças de desgaste natural, produtos ou peças danificadas por acidente de transporte, por remoção, queda ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza, tais como relâmpagos, chuva e enchente, nem a componentes não fornecidos com o produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto em função da falta de limpeza, da ação de animais (insetos, roedores e outros animais), ou ainda decorrentes da existência de objetos estranhos ao seu funcionamento.
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados) e/ou falta de peças. Estes produtos têm apenas as garantias legal e contratual para defeitos funcionais não discriminados em sua Nota Fiscal de compra.
- Problemas de corrosão (oxidação/ferrugem) causados por riscos, deformações ou similares, pela instalação em ambiente de alta salinidade, instalação em sol e chuva, utilização de produtos químicos não adequados para limpeza, incluindo uso de materiais sujos, ásperos e/ou abrasivos.

## **A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:**

---

- Peças com defeitos estéticos que não impactam na funcionalidade do produto, como peças amassadas, riscadas, manchadas que não tenham sido comunicadas à Crissair Home Electro no período da garantia legal.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, ou técnico autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado ou técnico autorizado. Poderá ser cobrada uma taxa de deslocamento previamente aprovada pelo consumidor.

## TERMOS DE GARANTIA

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, ou consumíveis e a correspondente mão de obra para aplicação dessas peças.

### **OUTRAS DISPOSIÇÕES:**

A Crissair Home Electro declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome referente ao presente certificado.

Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

## FALE CONOSCO

Em caso de dúvidas ou problemas no produto, assim como para agendar a instalação do seu produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o modelo ou número de série do seu produto.

## SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:



**FONE:**

(11) 3014-0009.



**E-MAIL:**

sac@crissair.com.br



**WHATSAPP:**

(11) 94523-5762



**SITE:**

www.crissair.com.br/assistencia-tecnica

# CRISSAIR

Home Electro

CONHEÇA OS OUTROS  
PRODUTOS DA CRISSAIR

---



Coifas



Adegas



Cooktops



Lava-louças



Fornos



Fogões



Refrigeradores



ACESSE O  
NOSSO SITE

---



**CRISSAIR**  
Home Electro

# CRISSAIR

Home Electro