

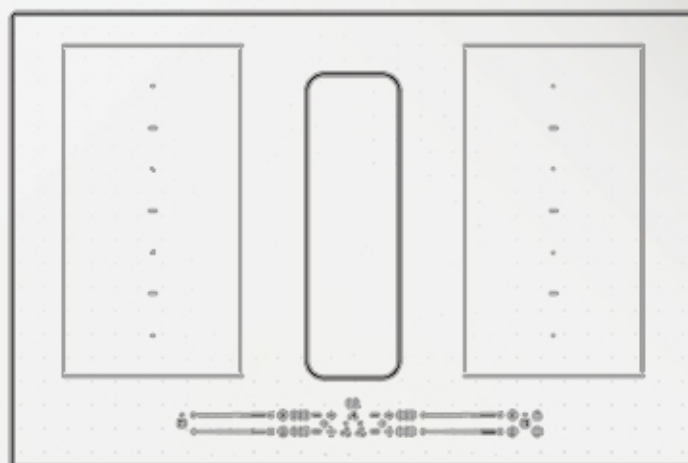
CRISSAIR

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.



COOK AIR

Cooktop de Indução com Coifa Integrada



@crissaireletros



@crissair_eletros



www.crissair.com.br

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
Crissair Home Electro
Desde 1991

ÍNDICE •

01	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	01
02	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	10
	2.1 Dados Técnicos	
	2.2 Rotulagem Energética	
	2.3 Desenho Técnico	
	2.4 Lista De Acessórios Para Modo Extração De Ar	
	2.5 Modo Extração De Ar	
	2.6 Instalação	
	2.7 Montagem De Superfície	
	2.8 Instalação Nivelada	
	2.9 Instalação De Suportes	
	2.10 Precauções Para Instalação Do Filtro De Cubo De Carbono	
	2.11 Ligar Á Rede Elétrica	
03	INSTRUÇÕES DE USO.....	36
	3.1 Visão Geral Do Produto	
	3.2 Painel de Controle	
	3.3 Como Funciona	
	3.4 Modo De Operação	
	3.5 Antes De Usar Seu Aparelho	
	3.6 Guia De Início Rápido	
	3.7 Controles Por Toque	
	3.8 Escolhendo A Panela Correta	
	3.9 Como Utilizar	
04	MANUTENÇÃO.....	57
	4.1 Limpeza Do Cooktop	
	4.2 Componentes A Serem Limpos Ou Substituídos	
	4.3 Substituição Do Filtro De Odores	
	4.4 Limpeza Ou Substituição Do Filtro Do Cubo De Carbono	
	4.5 Limpeza Do Filtro Do Cubo De Carbono	
05	PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	65
	5.1 Solução De Problemas	

ÍNDICE •

06	DESCARTE.....	74
-----------	---------------	-----------

07	TERMOS DE GARANTIA.....	75
-----------	-------------------------	-----------

08	FALE CONOSCO.....	78
-----------	-------------------	-----------

09	SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....	78
-----------	---	-----------

Antes de ligar o produto á 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 eletricista 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.

**Os fabricantes buscam melhorias contínuas. Por esta razão,
O texto e as ilustrações deste livro estão sujeitos a alterações sem aviso prévio**



Atenção!

- Não tente instalar este eletrodoméstico sem o conhecimento elétrico e técnico apropriado.
- Este eletrodoméstico não é destinado ao uso por crianças pequenas e pessoas debilitadas, a menos que tenham sido devidamente supervisionadas por uma pessoa responsável para garantir que possam usar o aparelho com segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o produto.
- Este produto destina-se APENAS A USO DOMÉSTICO e não a uso comercial ou industrial.
- Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- O aterramento do dispositivo é obrigatório.
- Não deixe frigideiras sem supervisão durante o uso, pois gorduras ou óleos superaquecidos podem pegar fogo.
- Não use tomadas múltiplas ou cabos de extensão.
- Antes de conectar o dispositivo à rede elétrica: verifique a placa de dados (na parte inferior do dispositivo) para garantir que a tensão e a potência correspondem aos valores da rede e que a tomada de conexão é adequada. Em caso de dúvida, entre em contato com serviço de atendimento Crissair Home Eletro.

Atenção!

- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- As regulamentações relativas à descarga de ar devem ser cumpridas.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com o manual de instalação
- Certifique-se de que a tomada esteja aterrada corretamente e não modifique o cabo de alimentação.
- O plugue deve estar ao alcance de fácil desconexão.
- O plugue deve estar ao alcance para facilitar a desconexão após o posicionamento do aparelho em caso de acidentes.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho, há risco de ferimentos.
- Se os procedimentos de limpeza não forem efetuados conforme as instruções no manual, existe o risco de danos ao produto.
- Ao posicionar o aparelho, verifique se o cabo de alimentação não está preso ou danificado.
- Não modifique ou altere o aparelho. Você pode danificar o produto e poderá não ter mais conserto.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. O correto é puxar o plugue.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.
- Todo o trabalho de instalação deve ser realizado por uma pessoa competente ou eletricista qualificado. Entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Eletro.
- Troque o cabo de alimentação danificado e substitua-o imediatamente entrando em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor ou com um eletricista qualificado.

Atenção!

- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de fogão de vitrocerâmica ou material similar que protejam partes energizadas
- Se houver alguma falha no aparelho, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície do fogão, pois podem esquentar
- Desligue o aparelho antes de limpar e fazer manutenção.
- **Não use um limpador a vapor para limpar seu eletrodoméstico.**
- Use o aparelho de acordo com as instruções para evitar qualquer risco de incêndio.
- O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não guarde itens nas superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão em um fogão com óleo de fator pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Evite derramamentos; ao ferver ou aquecer líquidos, diminua o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Após o término do cozimento, desligue a zona relativa.

Atenção! ●

- Nunca use papel alumínio para cozinhar e nunca coloque diretamente produtos embalados com alumínio sobre a superfície de cozimento. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente seu dispositivo.
- Nunca aqueça uma lata ou lata contendo alimentos sem primeiro abri-la: ela pode explodir!
- Não cozinhe com o fogão quebrado ou rachado. Se a superfície do fogão quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica (interruptor de parede) e entre em contato com um técnico qualificado.
- Desligue o cooktop antes de limpá-lo ou fazer manutenção.
- Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.
- Este aparelho está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marcapassos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar este aparelho para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- Não seguir este conselho pode resultar em morte.
- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer item que não seja um utensílio de cozinha adequado entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se os cabos das panelas não estão pendurados em outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha os cabos fora do alcance das crianças.

Atenção!

- Não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldaduras.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, tocadores de MP3) perto do aparelho, pois eles podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca use seu aparelho para aquecer o ambiente.
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou sentem, fiquem de pé ou subam nele.
- Não guarde itens de interesse de crianças em armários acima do aparelho. Crianças subindo no fogão podem se machucar gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho estiver sendo usado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o seu cooktop.
- Não fique de pé sobre o seu cooktop.
- Não use panelas com bordas irregulares ou arraste panelas sobre a superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.
- Não use esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos fortes para limpar seu cooktop, pois eles podem arranhar o vidro de indução.
- Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como: - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;- casas de fazenda; - por clientes em hotéis, mateis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo pousada.
- **AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis esquentam durante o uso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

Atenção!

- Deve-se tomar cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- O ambiente deve ser adequadamente ventilado quando o exaustor for usado ao mesmo tempo que outros dispositivos de combustão, a gás ou outros.
- O exaustor deve ser limpo regularmente tanto interna quanto externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), em estrita conformidade com as instruções de manutenção.
- O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e substituição e limpeza do filtro resultará em risco de incêndio.
- É estritamente proibido queimar alimentos. O uso de uma chama aberta pode danificar os filtros e causar risco de incêndio; portanto, deve ser evitado em todas as circunstâncias. Deve-se tomar cuidado extra ao fritar para evitar que o óleo superaqueça e pegue fogo.
- **CUIDADO:** Quando o fogão estiver ligado, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumaça, os regulamentos emitidos pelas autoridades locais devem ser rigorosamente seguidos.
- O ar extraído não deve ser transportado pelos mesmos dutos usados para extrair os vapores gerados pela combustão de gás ou outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca use o exaustor a menos que a grelha tenha sido montada corretamente!
- Use apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para sua instalação ou, se não forem fornecidos, compre o tipo correto de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto, conforme indicado no guia de instalação.
- Quando a coifa for utilizada junto com outros dispositivos movidos a energia não elétrica, a pressão negativa do ambiente não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar). Isso pode ser garantido sempre que o ar necessário para a combustão puder entrar através de aberturas que não possam ser vedadas, como portas, janelas, caixas de ar de entrada/saída ou por outros meios técnicos. Apenas uma caixa de ar de entrada/saída não garante conformidade com esse limite.

Atenção!

- Recomendações para o uso correto a fim de reduzir o impacto no meio ambiente: ao começar a cozinhar, ligue a coifa na velocidade mínima e deixe-a ligada por alguns minutos mesmo após o término do cozimento. Aumente a velocidade apenas se houver uma grande quantidade de fumaça e vapor, usando a função Booster somente em casos extremos. Para manter o sistema de recirculação de ar funcionando de forma eficiente, substitua os filtros de odor ou os filtros de carvão sempre que necessário.
- Para garantir o alto desempenho do filtro de gordura, limpe-o quando necessário.
- Nunca opere o aparelho sem o filtro de gordura.
- Não instale o aparelho próximo a um aquecedor a combustível sólido (por exemplo, queima de madeira ou carvão), a menos que o aquecedor tenha uma tampa selada e fixa. Não deve haver faíscas.
- Se líquidos quentes penetrarem no aparelho, remova o filtro de gordura ou o recipiente de transbordamento somente depois que o aparelho tiver esfriado.
- Pode haver um leve odor ao desembalar o produto, mas ele desaparecerá em breve.
- Coifas e outros exaustores de fumaça podem afetar negativamente a operação segura de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (incluindo os de outros cômodos) devido ao refluxo de gases de combustão. Esses gases podem causar intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de uma coifa ou exaustor, o funcionamento dos aparelhos a gás deve ser testado por um profissional qualificado para garantir que não ocorra refluxo de gases de combustão.
- Há risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções
- Regulamentos relativos à descarga de ar devem ser cumpridos.
- **CUIDADO:** Este aparelho não se destina a ser usado com fogões a gás.

Atenção!

Estimado(a) Cliente

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Encontrará, portanto, as marcações apropriadas na embalagem. Quando o aparelho atingir o fim de sua vida útil, entregue-o a um centro de coleta seletiva ou a um serviço que recolha os aparelhos domésticos usados a fim de preservar o meio ambiente.

Instruções de uso

As instruções de uso destinadas ao usuário descrevem o aparelho e o modo de usá-lo corretamente. Este manual foi redigido para diferentes modelos da mesma família, é, portanto possível que descreva funções que o seu aparelho não possui. Estas instruções são válidas apenas para o país cujo símbolo está indicado no aparelho. Se o aparelho não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho.

Instruções de ligação

A ligação deve ser efetuada segunda as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

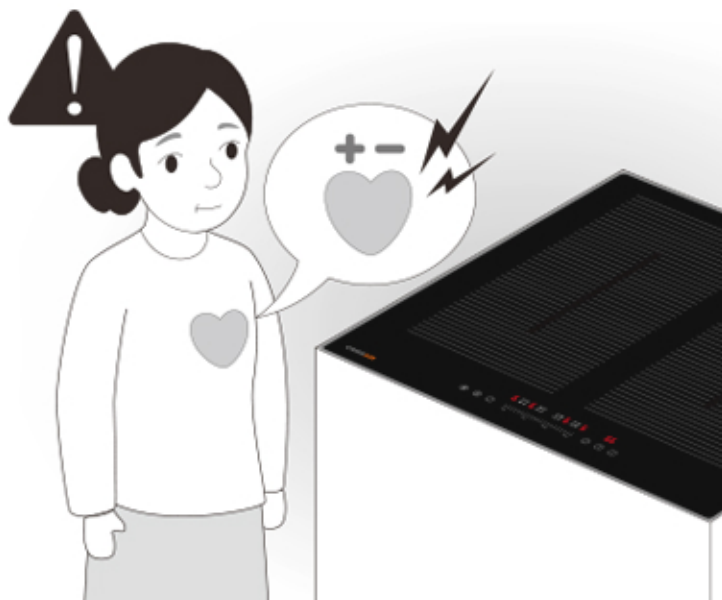
Placa de identificação

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

Aviso de Segurança

• Para Usuários com Dispositivos Médicos

Usuários que utilizam aparelhos médicos eletrônicos (ex.: marcapassos): Este produto pode causar interferência eletromagnética no seu dispositivo médico durante o funcionamento, podendo levar a falhas no dispositivo ou outros riscos de segurança.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

Atenção!

- **Requisito de Operação**

Para garantir sua segurança, consulte um profissional de saúde antes do uso. Pros siga apenas se confirmado que este produto não afetará a função normal do seu dispositivo médico.

- **Alerta de Risco**

O uso não autorizado sem consulta médica prévia pode levar à falha do dispositivo médico e apresentar riscos potenciais à saúde. Siga estritamente as instruções acima.

Reservamo-nos o direito de proceder as modificações que não tem nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance para futuras consultas. Se vender o aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

2.1 DADOS TÉCNICOS

Modelo	Cookair
Voltagem	220-240V- 380-415V 3N- 50Hz ou 60Hz
Potência Elétrica	7400W
Zonas De Cozimento	4 Zonas
Dimensões do Produto (LxAxP)	520x230x800mm
Dimensões de Embutir (AxB)	750x490mm
Motor	BLDC

2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

CookAir			
	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de fogão	Fogão elétrico		
Número de área de cozimento	Duas áreas		
Tecnologia de aquecimento	Cozimento de indução		
Diâmetro da superfície útil para a zona de cozedura 0	0		cm

2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

Diâmetro da superfície útil da área de cozimento L*W	L W	Área esquerda: 37,5 * 20,5 Área direita: 37,5 * 20,5	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura	E _{electriccooking}	Área esquerda: 179,6 Área direita: 182,3	Wh/kg
Consumo de energia para a placa	E _{electricchob}	181	Wh/kg
Consumo de energia			
Consumo anual de energia	A _{Ehood}	11.9	kWh/a
Classe de eficiência energética		A++	
Índice de eficiência energética	E _{Ehood}	33.2	
Eficiência dinâmica de fluidos	F _{Dhood}	31.7	
Classe de eficiência dinâmica de fluidos		A	

2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

Iluminação			
Eficiência de iluminação	LEhood	N/A	lux/W
Classe de eficiência de iluminação		N/A	
Filtragem de gordura			
Eficiência de filtragem de gordura	GFEhood	80.2	%
Classe de eficiência de filtragem de gordura		e	
Volume de fluxo de ar (extração de ar)			
Fluxo máximo de ar na configuração mais baixa em uso normal		235	m³/h
Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em uso normal		579	m³/h
Fluxo de ar máximo na configuração de reforço		735	m³/h

2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

Ruído (extração de ar)			
Emissões de potência sonora ponderada A acústica no ar na configuração mais baixa		47	dB
Emissões de potência sonora ponderadas A acústicas transportadas pelo ar na configuração mais alta		62	dB
Emissões de potência sonora ponderadas A acústicas transportadas pelo ar na configuração de reforço		68	dB
Consumo de energia			
Consumo de energia no modo desligado	Po	0.42	W
Consumo de energia no modo de espera	Ps	N/A	W
Volume de fluxo de ar (recirculação de ar)			
Fluxo máximo de ar na configuração mais baixa em uso normal		202	m³/h
Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em uso normal		498	m³/h
Fluxo de ar máximo na configuração de reforço		543	m³/h

2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

Ruído (recirculação de ar)			
Emissões de potência sonora ponderada A acústica no ar na configuração mais baixa		47	dB
Emissões de potência sonora ponderadas A acústicas transportadas pelo ar na configuração mais alta		64	dB
Emissões de potência sonora ponderadas A acústicas transportadas pelo ar na configuração de reforço		66	dB

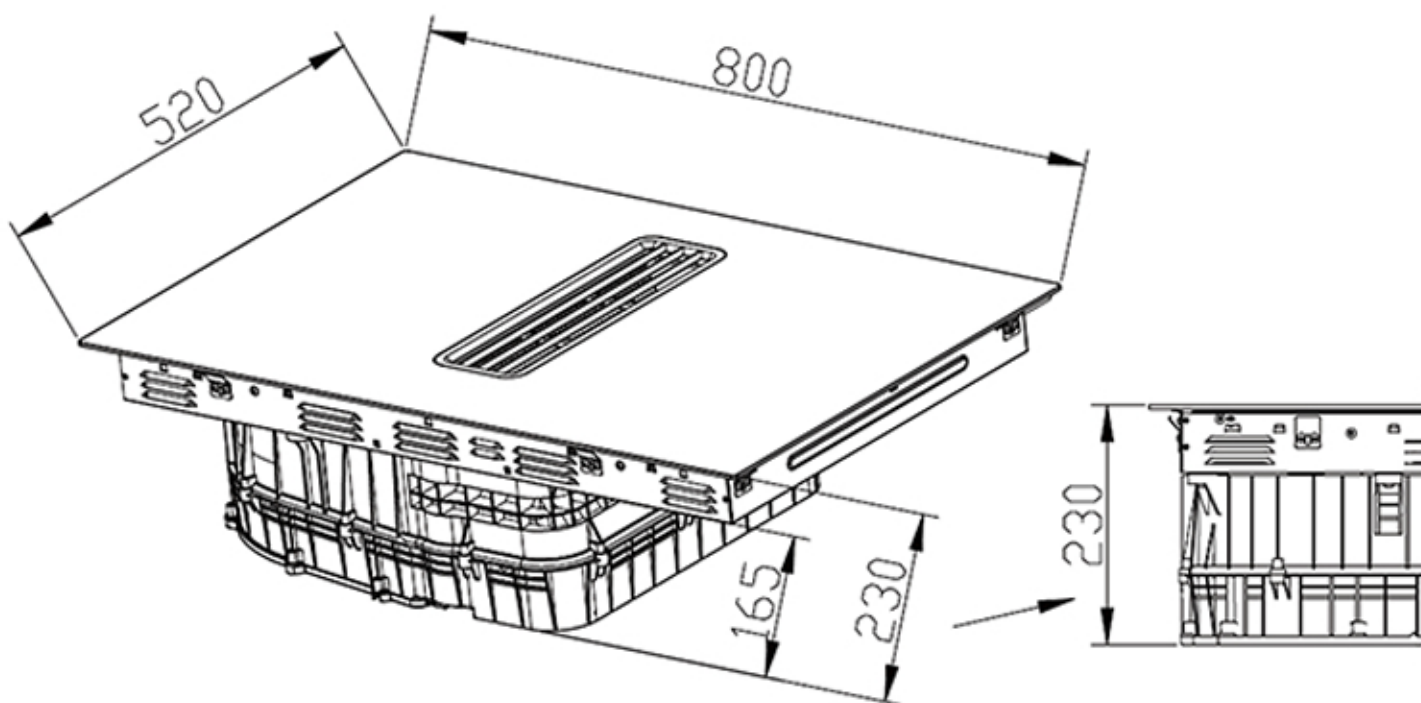
Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar nossos produtos, podemos alterar especificações e designs sem aviso prévio.

1&2&3&4	100	200
Flex pro zone	210	220*380

2.3 DESENHO TÉCNICO

Em qualquer circunstância, certifique-se de que o cooktop de indução está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que o produto está em bom estado de funcionamento.

Como mostrado abaixo:






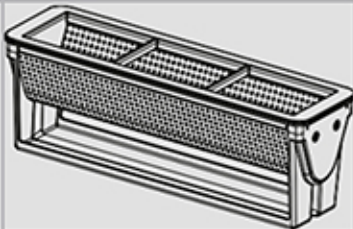

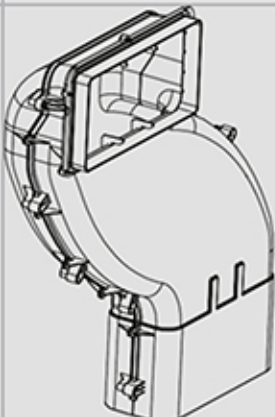
Antes de instalar o produto, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado ou técnico credenciado.
- Este produto deverá ser instalado de acordo com os regulamentos vigentes e apenas utilizado em um espaço bem ventilado
- A fórmica ou acabamento do móvel, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (120°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

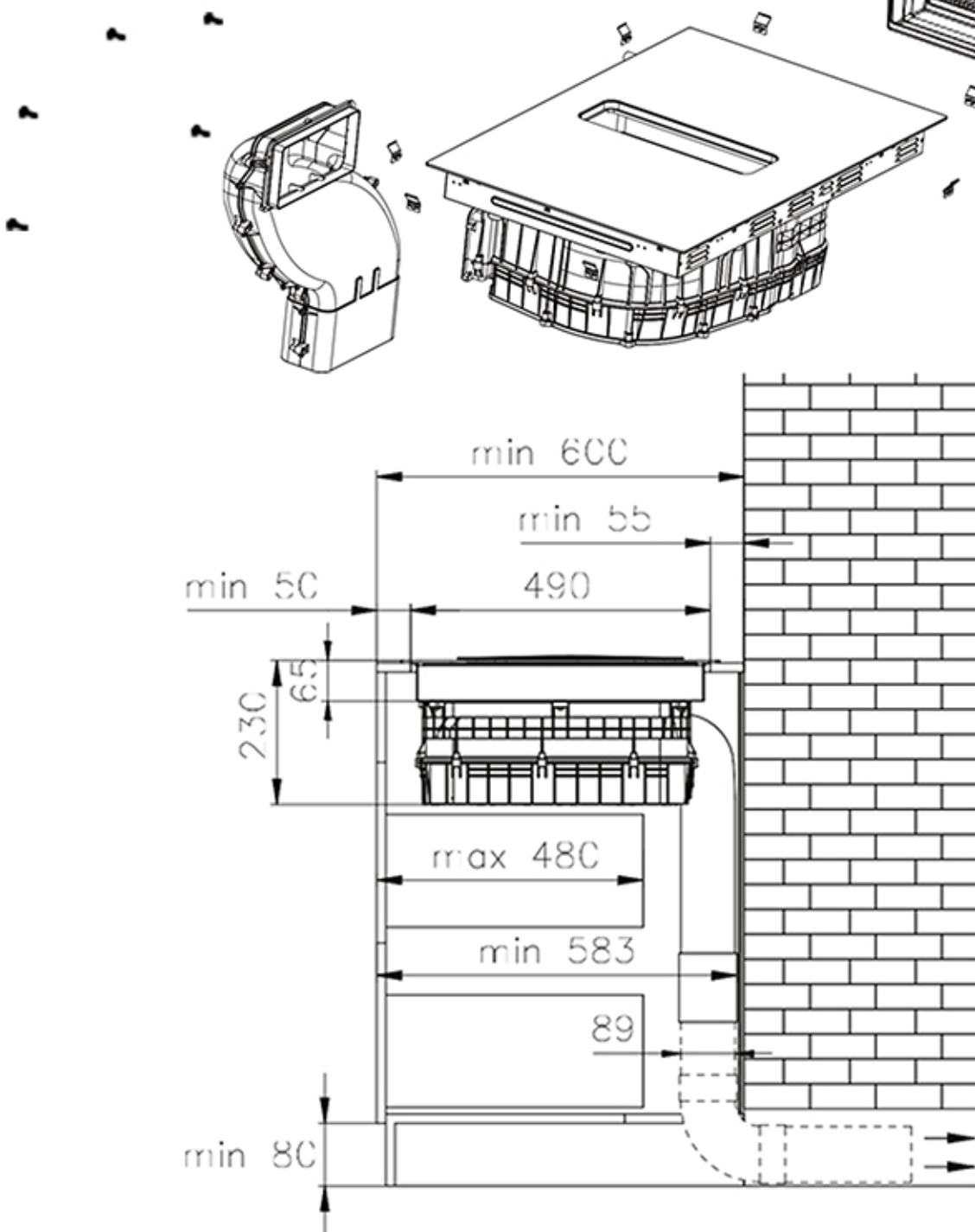
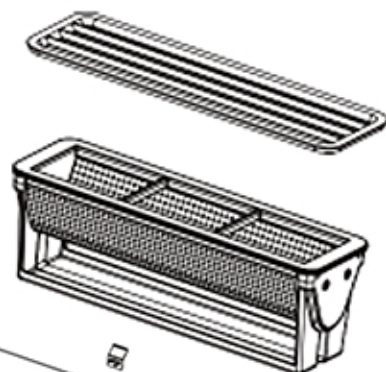
2.4 LISTA DE ACESSÓRIOS PARA MODO DE EXTRAÇÃO DE AR

Código	Acessório	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		Parafuso 3,9*6	16
C		Grelha	1
D		Filtro de gordura	1
E		Parafuso 3,5*14	4
F		Cachimbo de fumaça	1

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

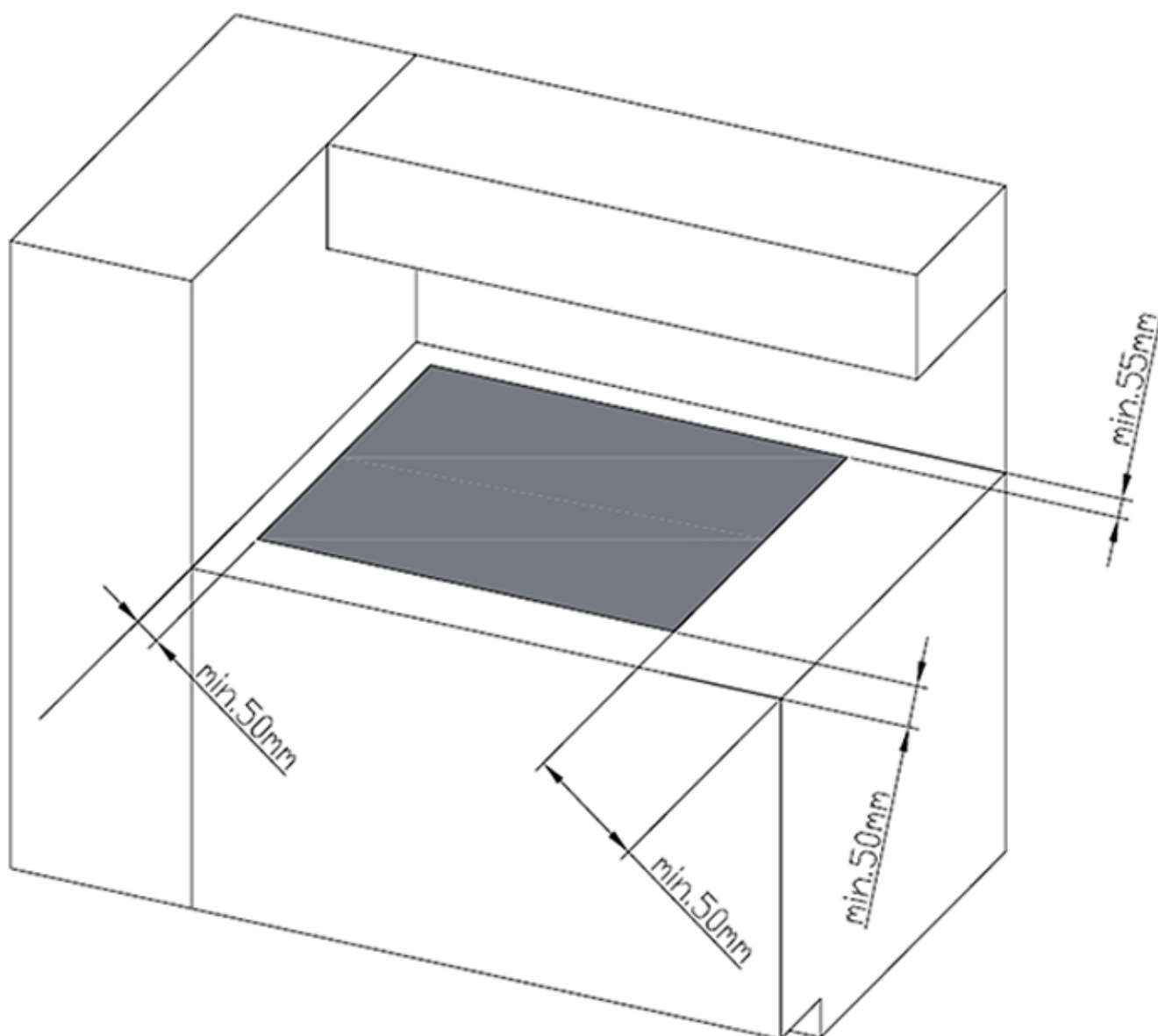
2.5 MODO DE EXTRAÇÃO DE AR



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

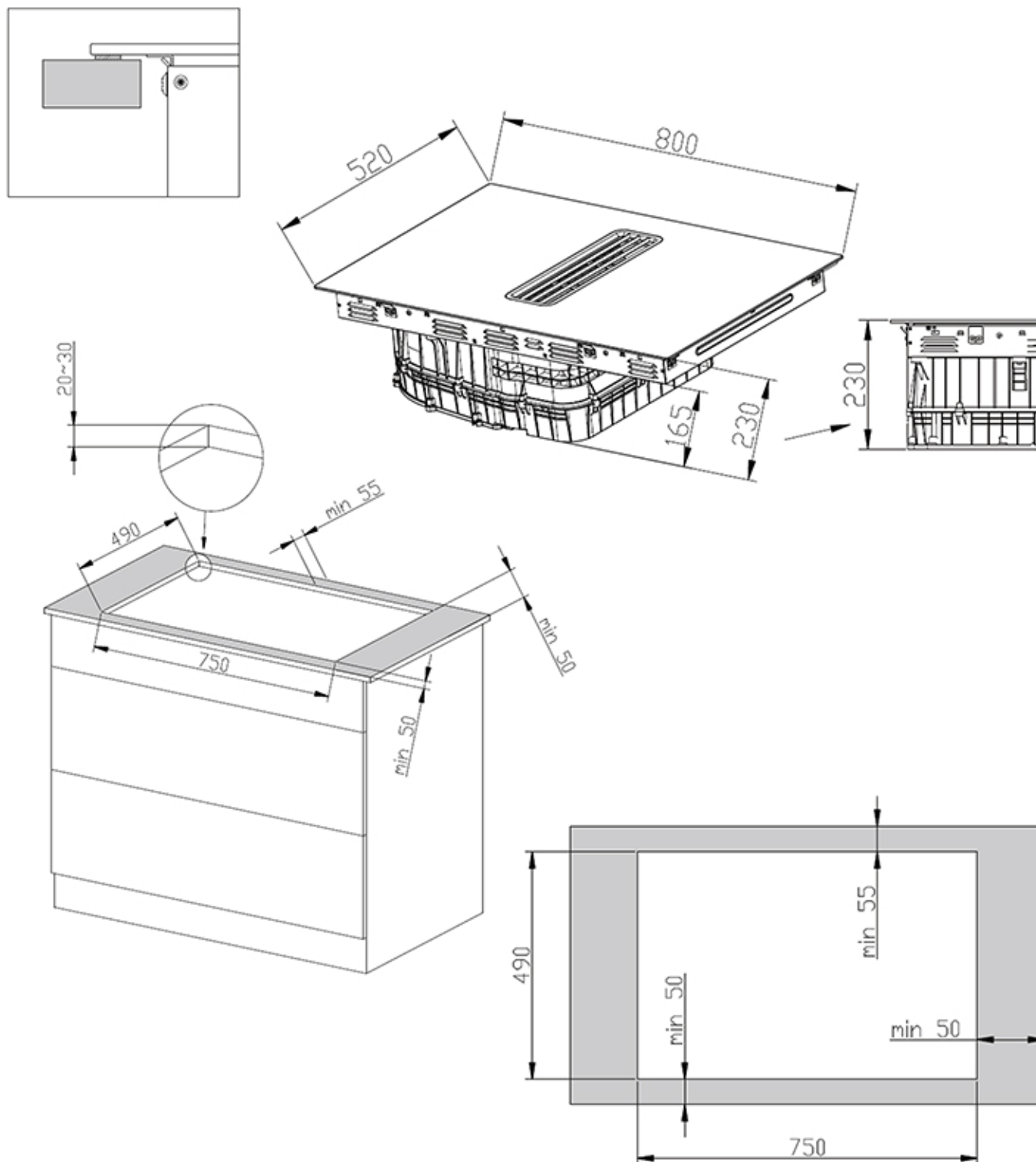
2.6 INSTALAÇÃO



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

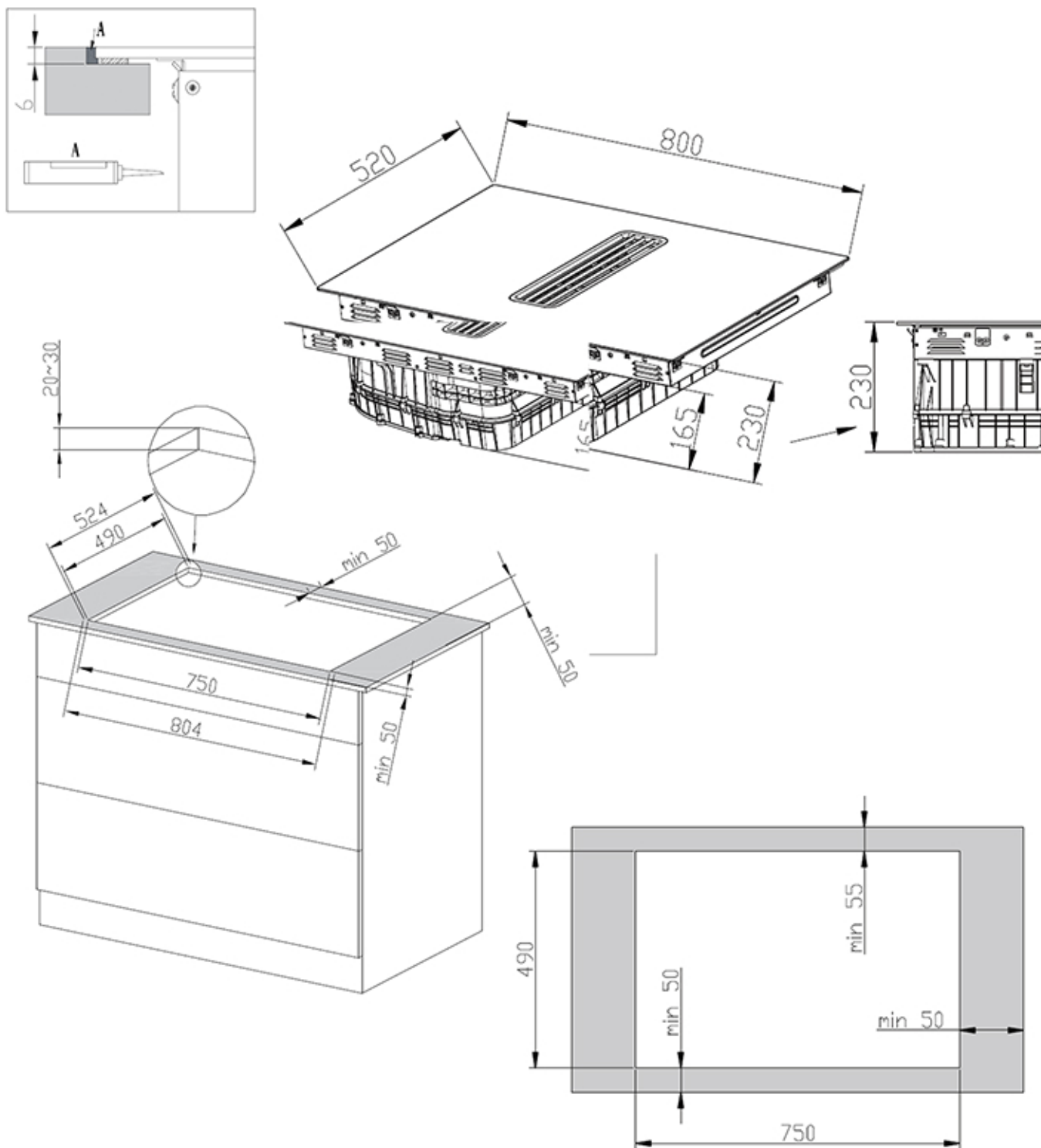
2.7 MONTAGEM DE SUPERFÍCIE



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

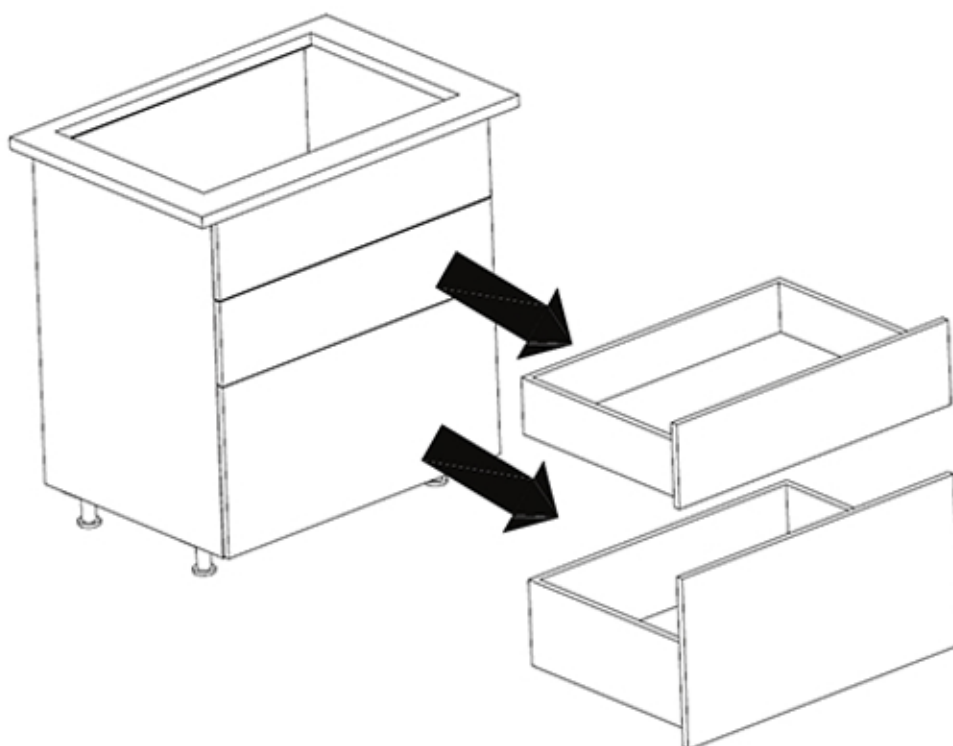
2.8 INSTALAÇÃO NIVELADA



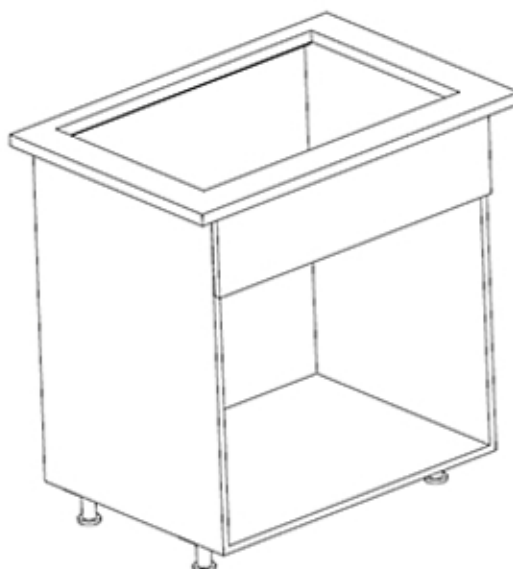
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

2.8 INSTALAÇÃO NIVELADA





OK!

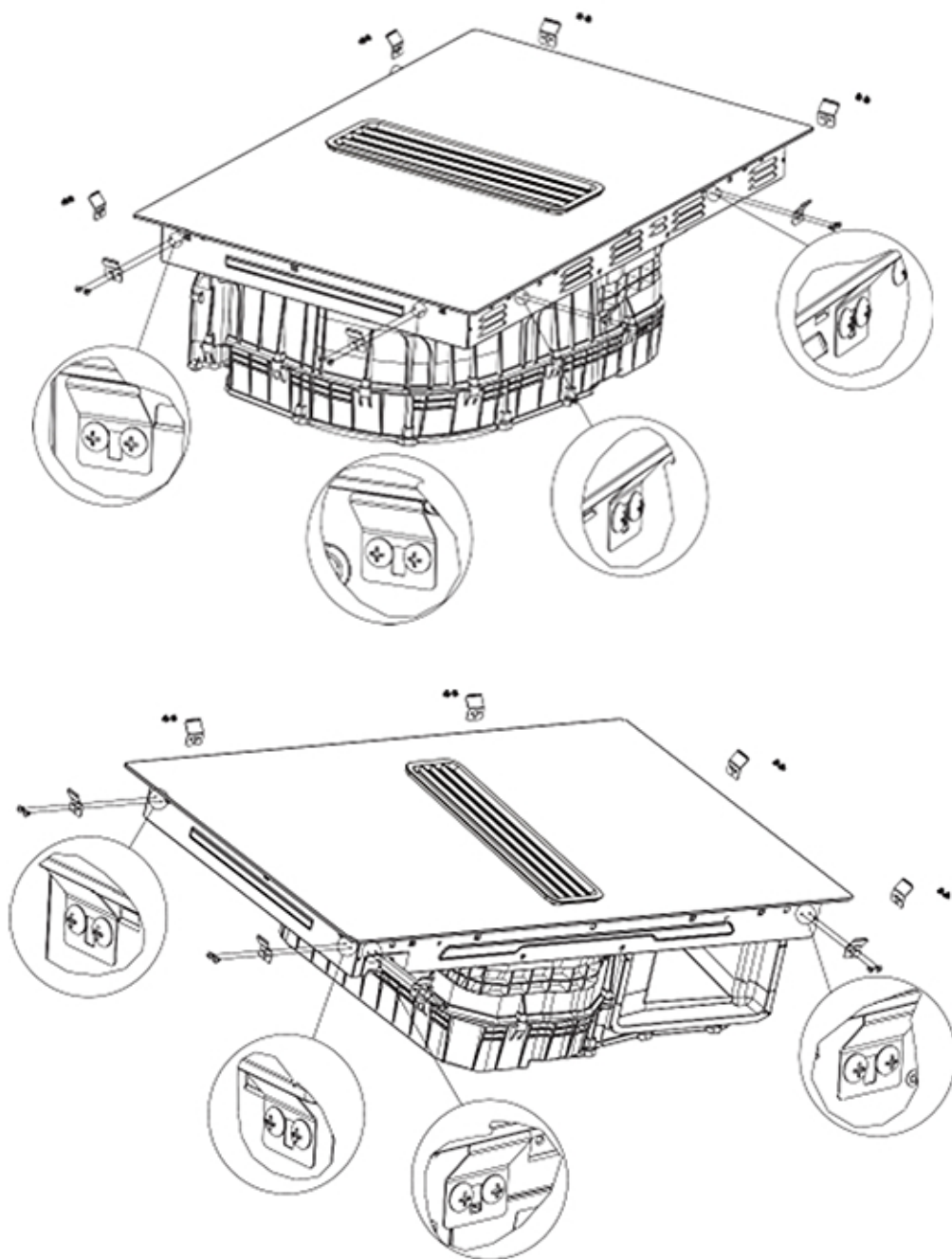


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

02

2.9 INSTALAÇÃO DE SUPORTES

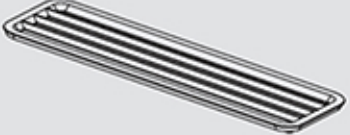
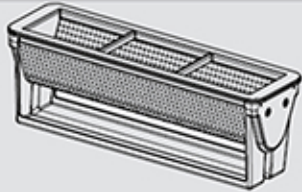
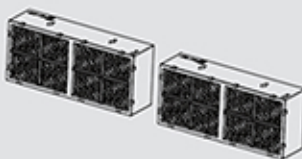
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Suporte	8
B		3.9"6 Parafusos	16

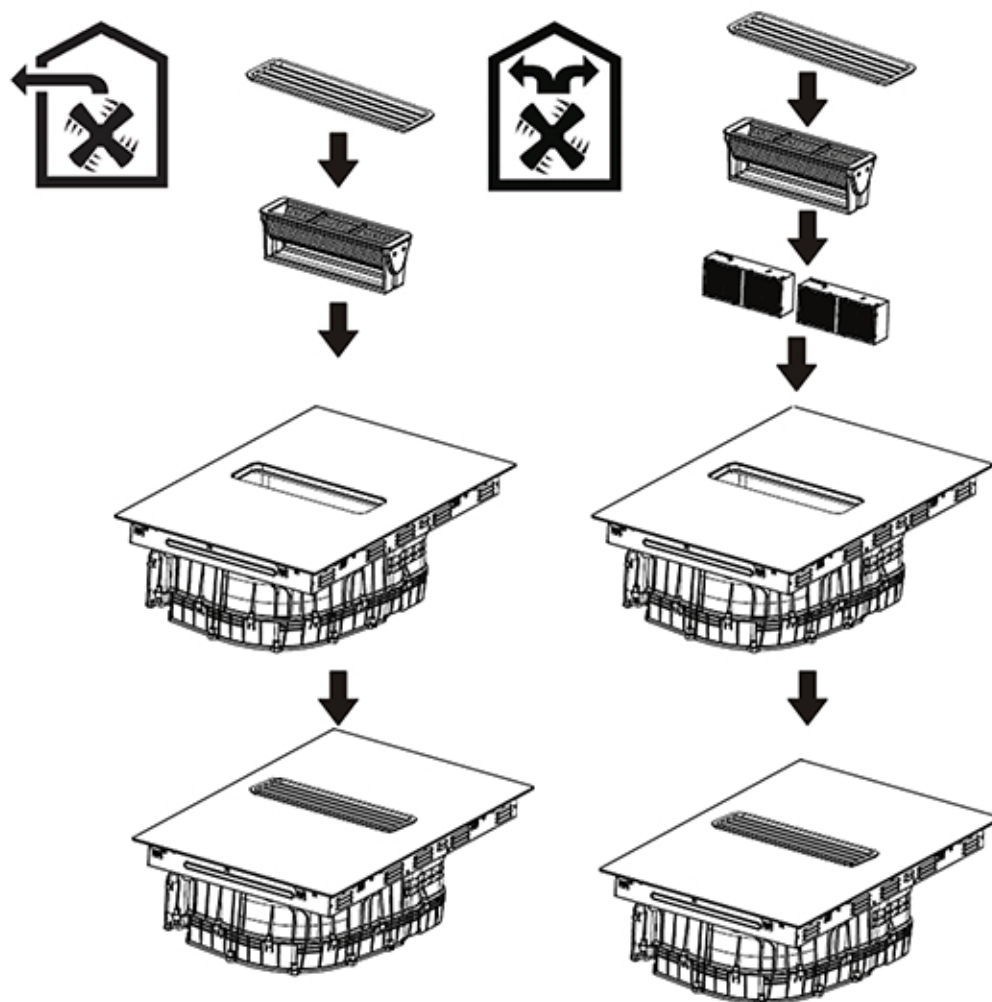


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.9 INSTALAÇÃO DE SUPORTES

Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		Grade	1
B		Filtro de gordura	1
C		Filtro de cubo de carbono Usado no modo de recirculação de ar	2

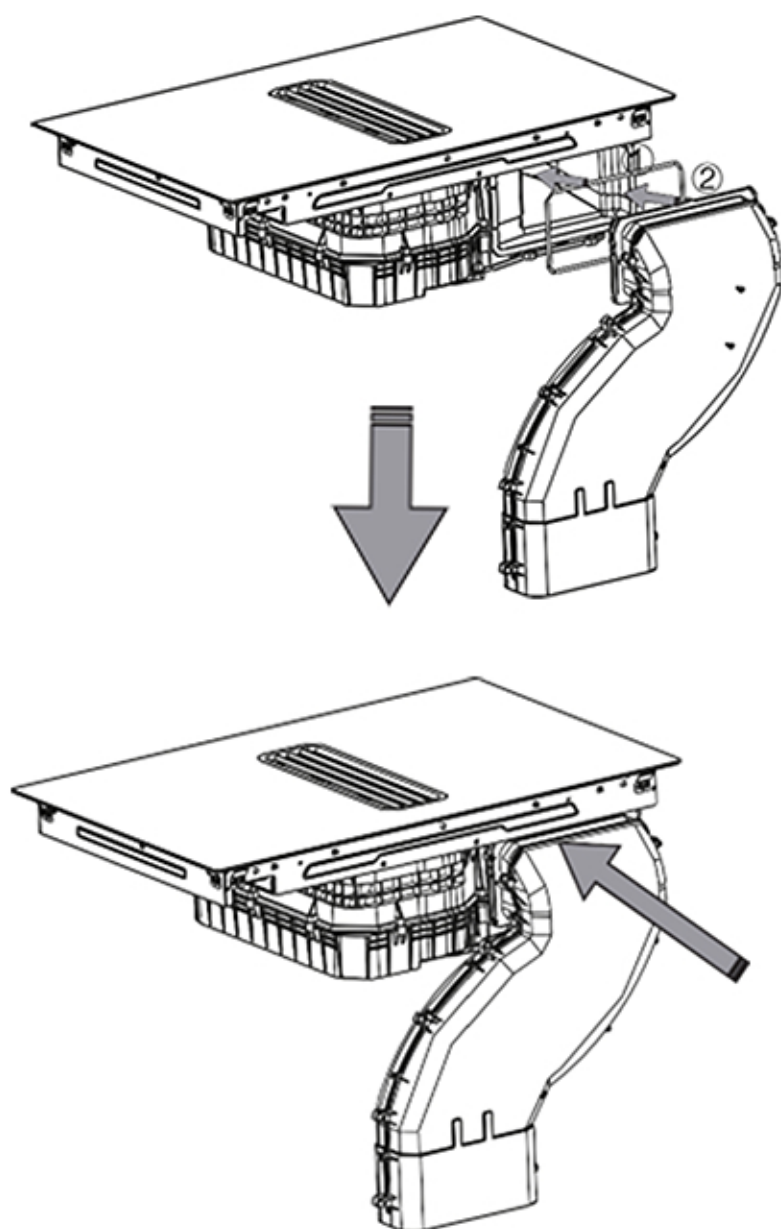


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.9 INSTALAÇÃO DE SUPORTES

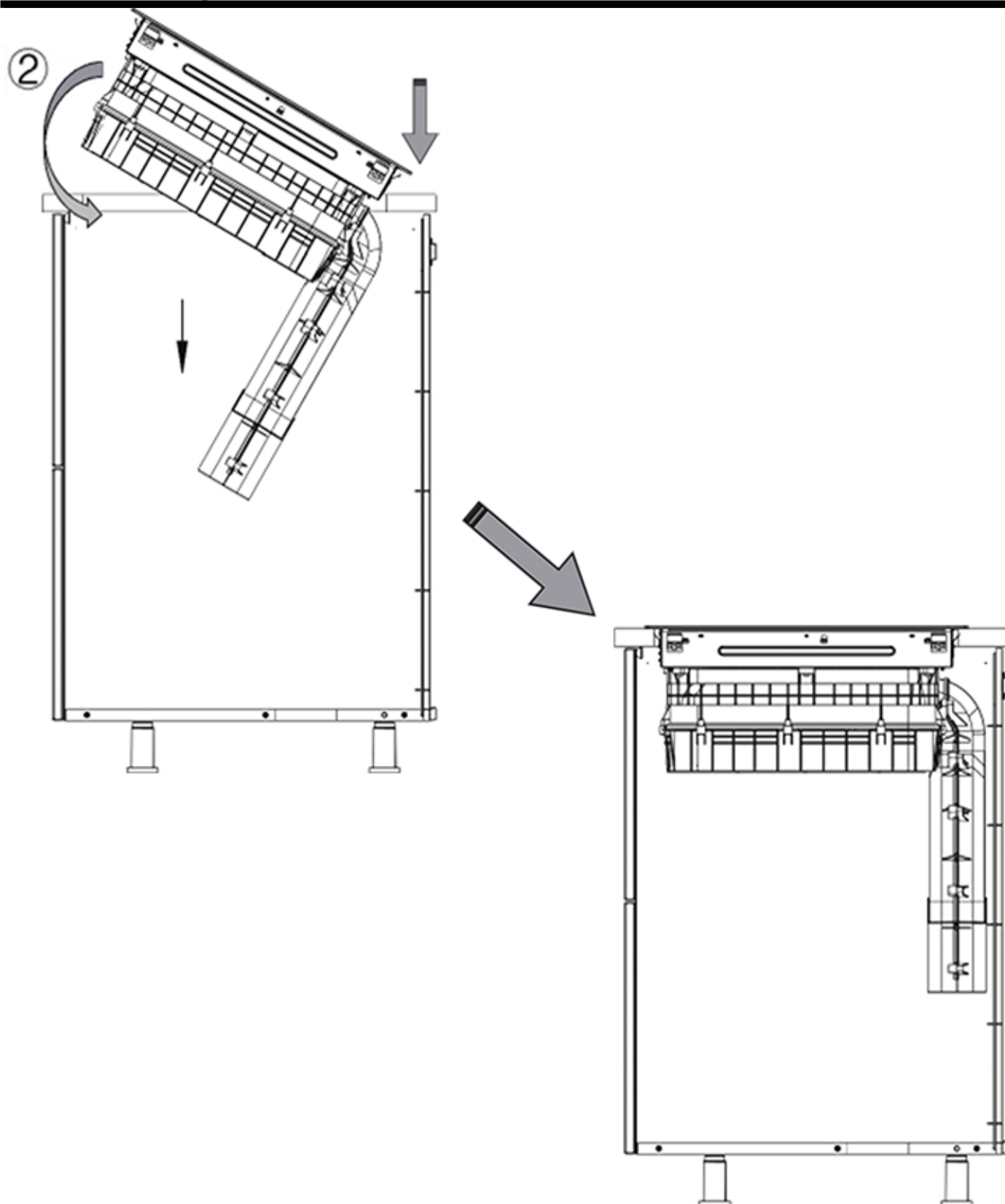
Código	Acessórios	Descrição	Quantidade
A		3.5*14 Parafusos	4
B		Tubo de fumaça	1



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.9 INSTALAÇÃO DE SUPORTES



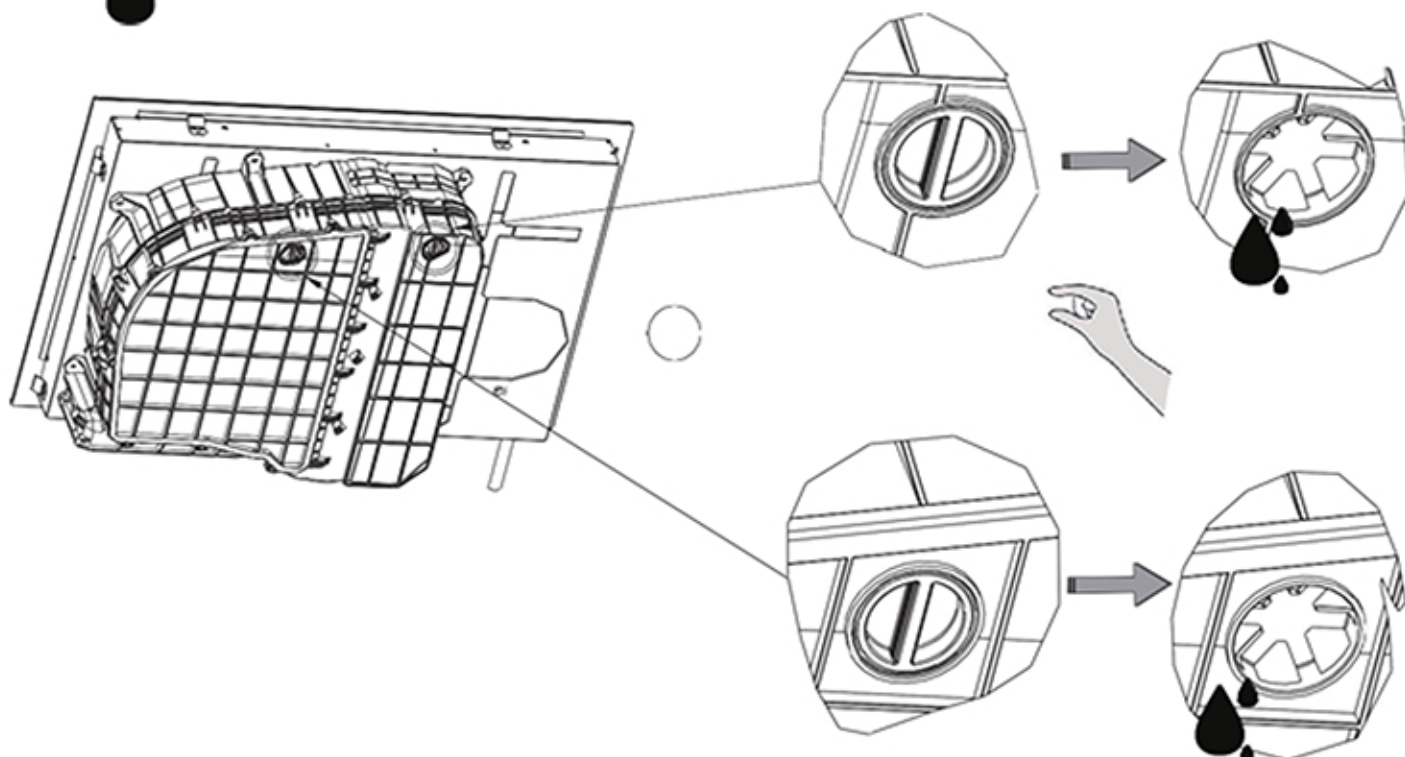
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.9 INSTALAÇÃO DE SUPORTES



Quando a drenagem de água é necessária



Após drenar a água ou instalar o aparelho, pressione o tampão de borracha firmemente



OK

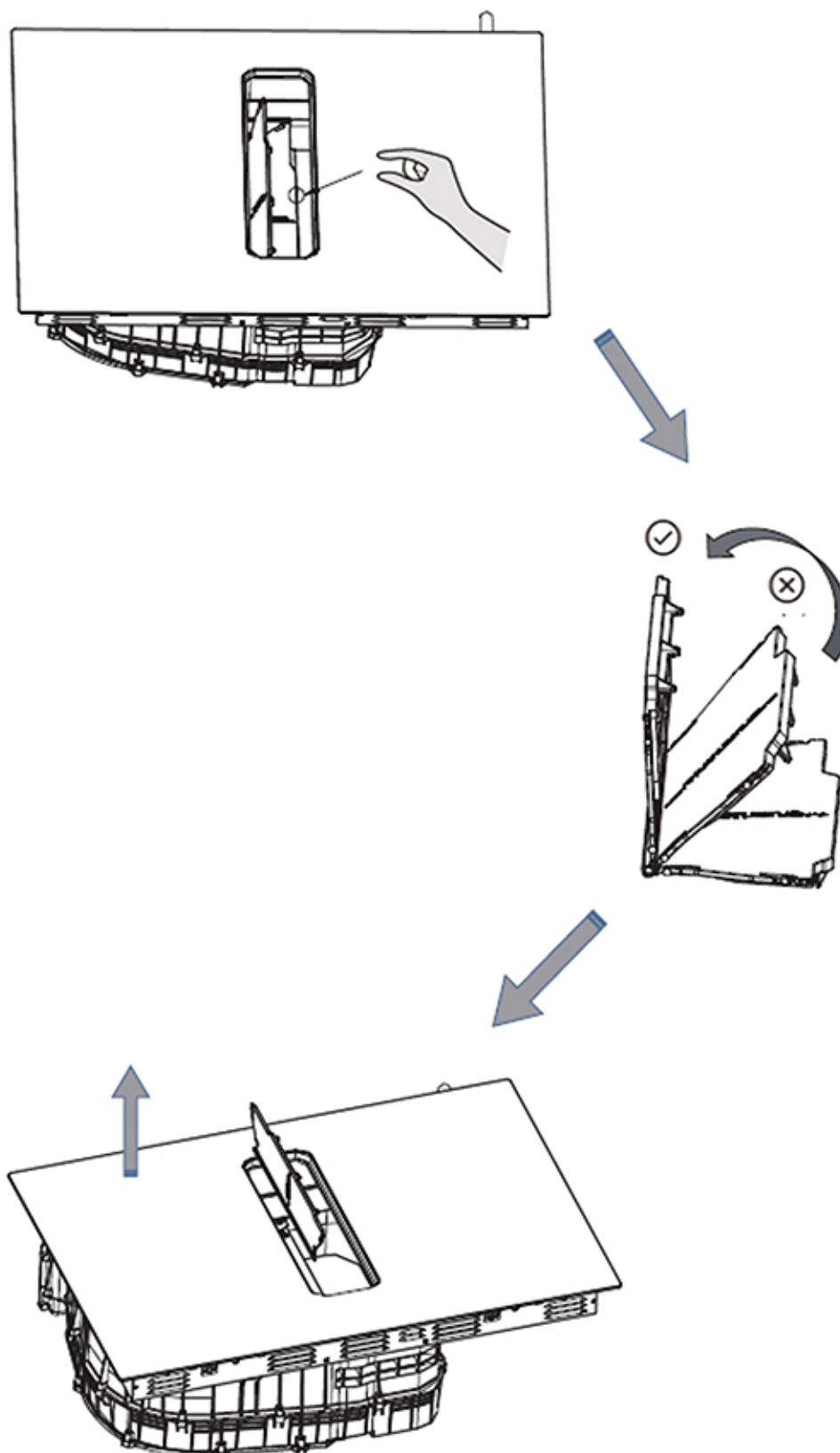


NG

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

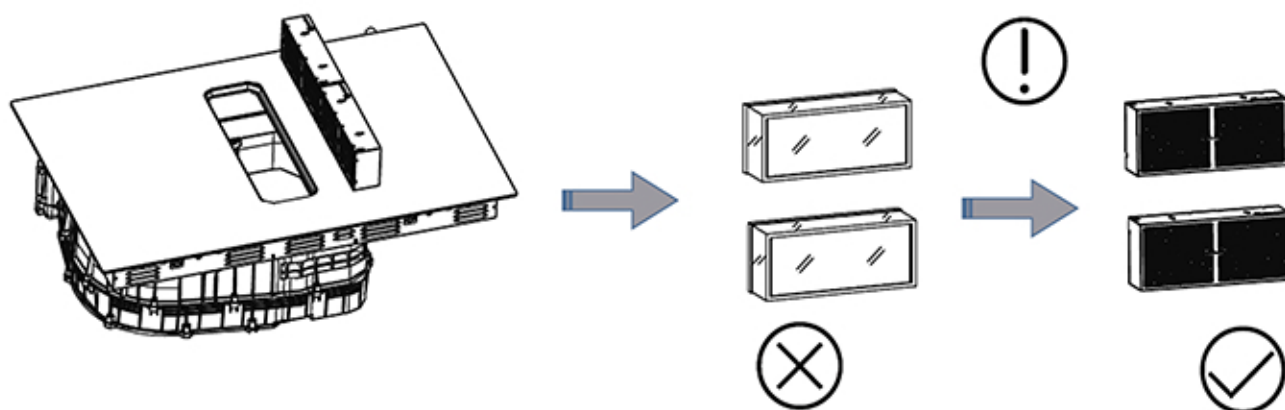
2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO



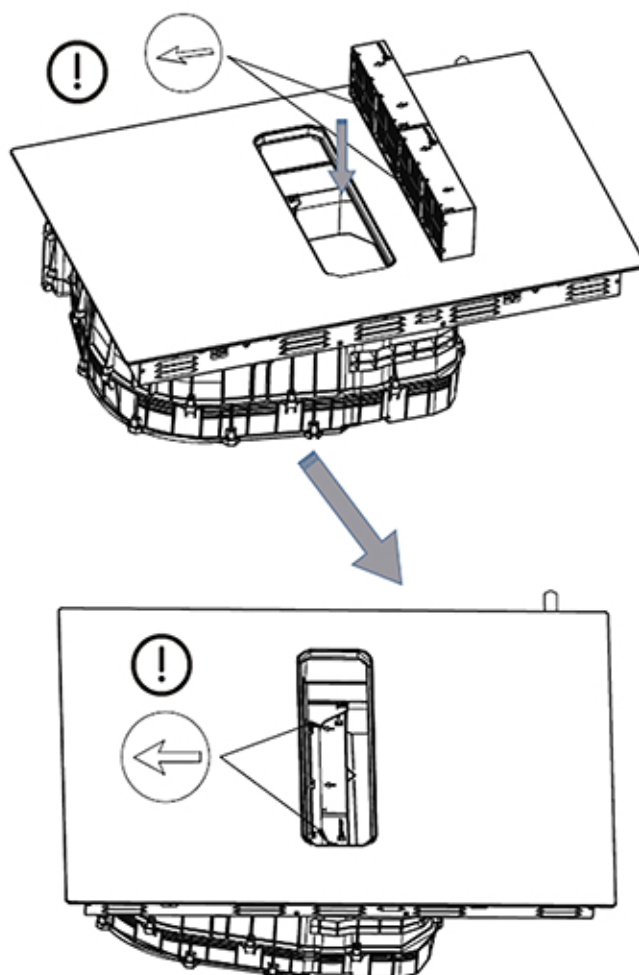
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO



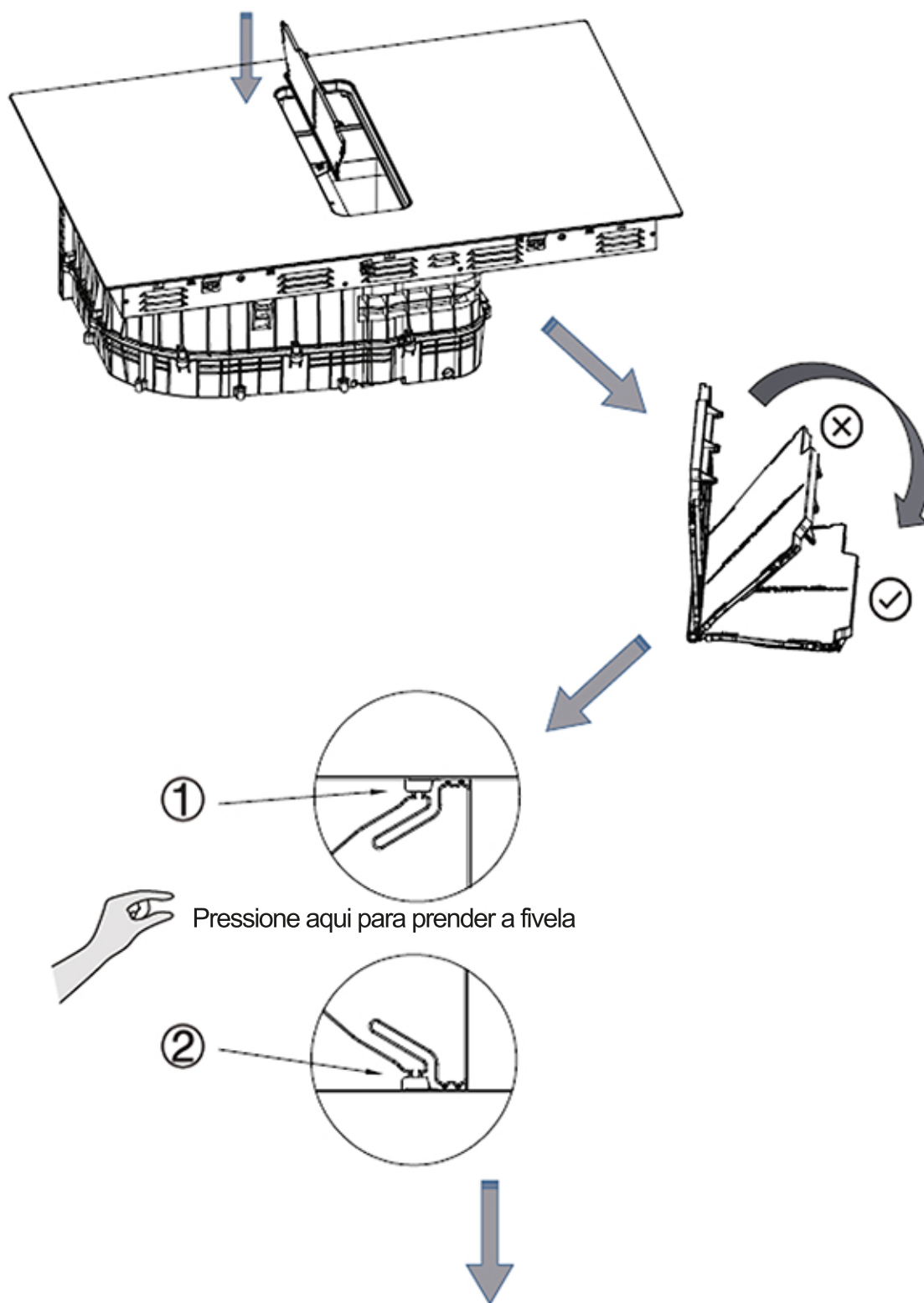
Antes de usar os filtros de cubo de carbono, rasgue a película transparente externa.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

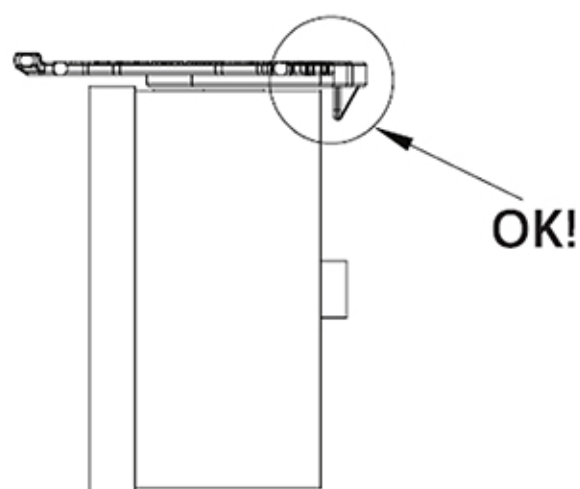
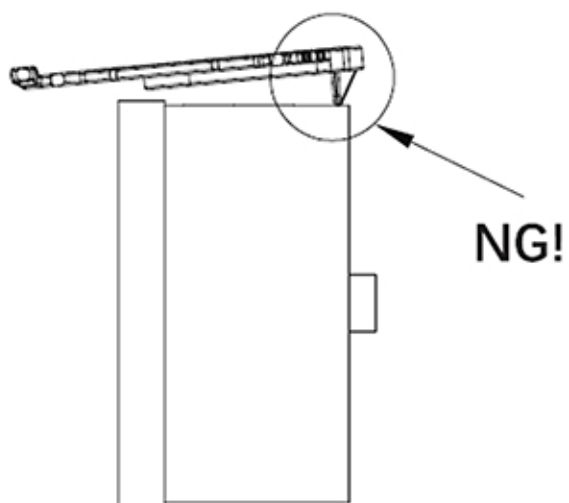
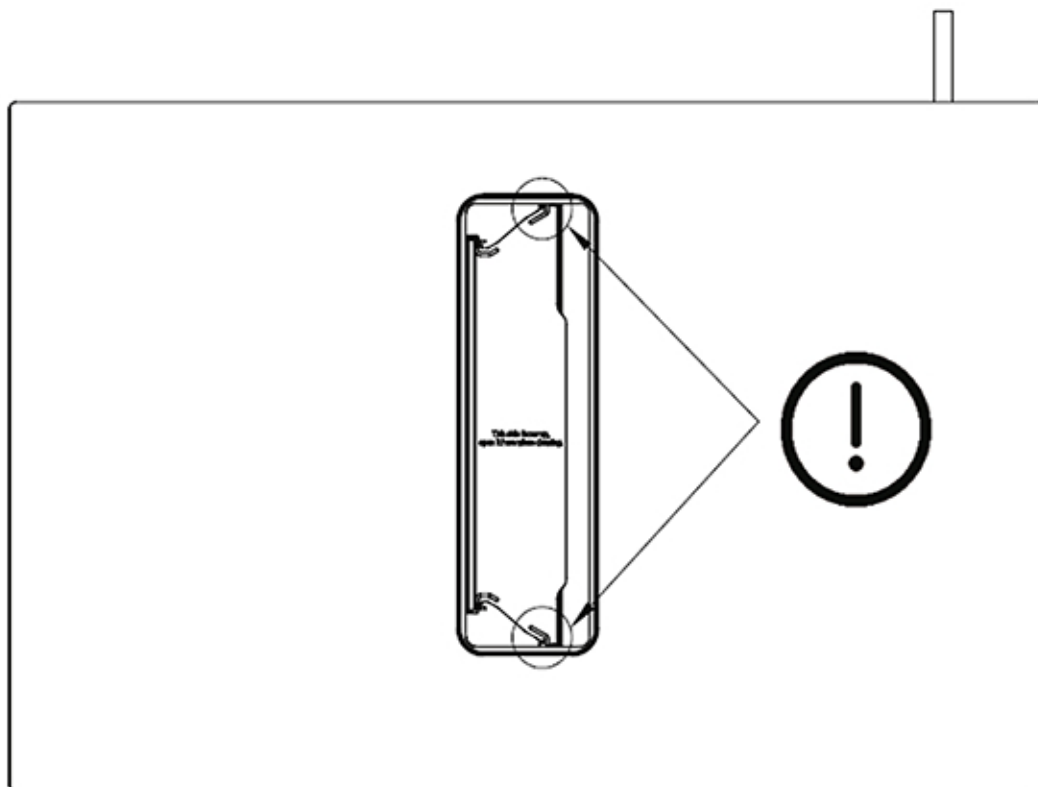
2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

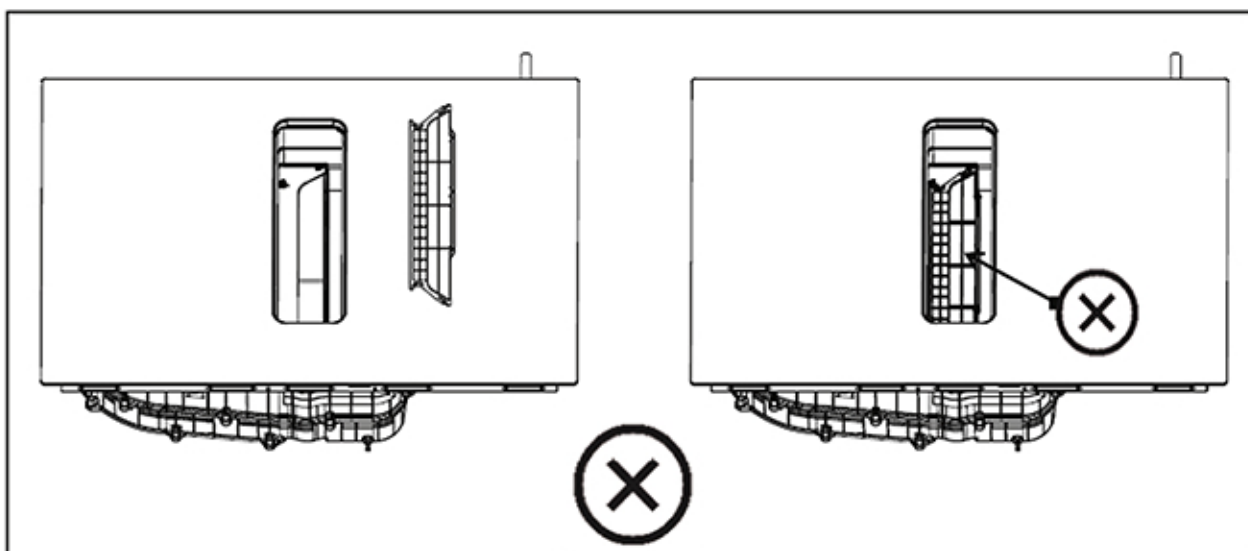
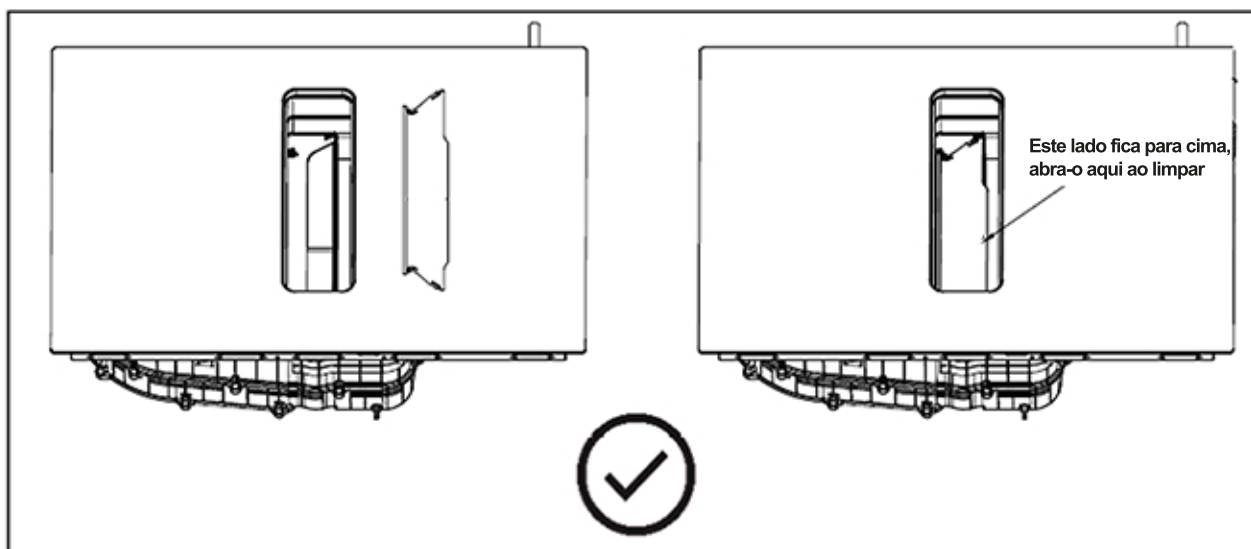
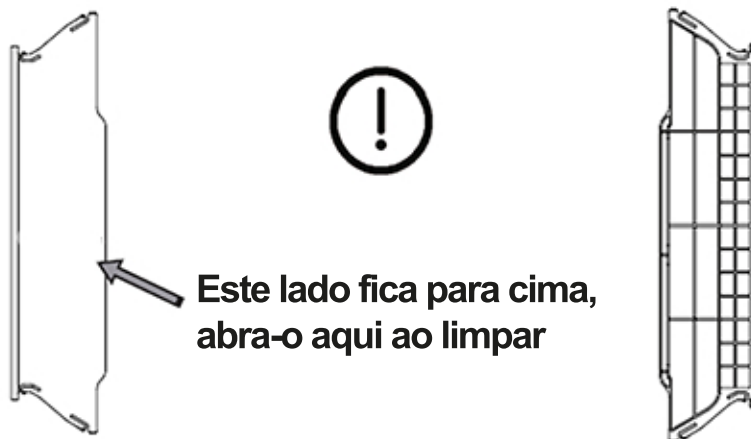
2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

02

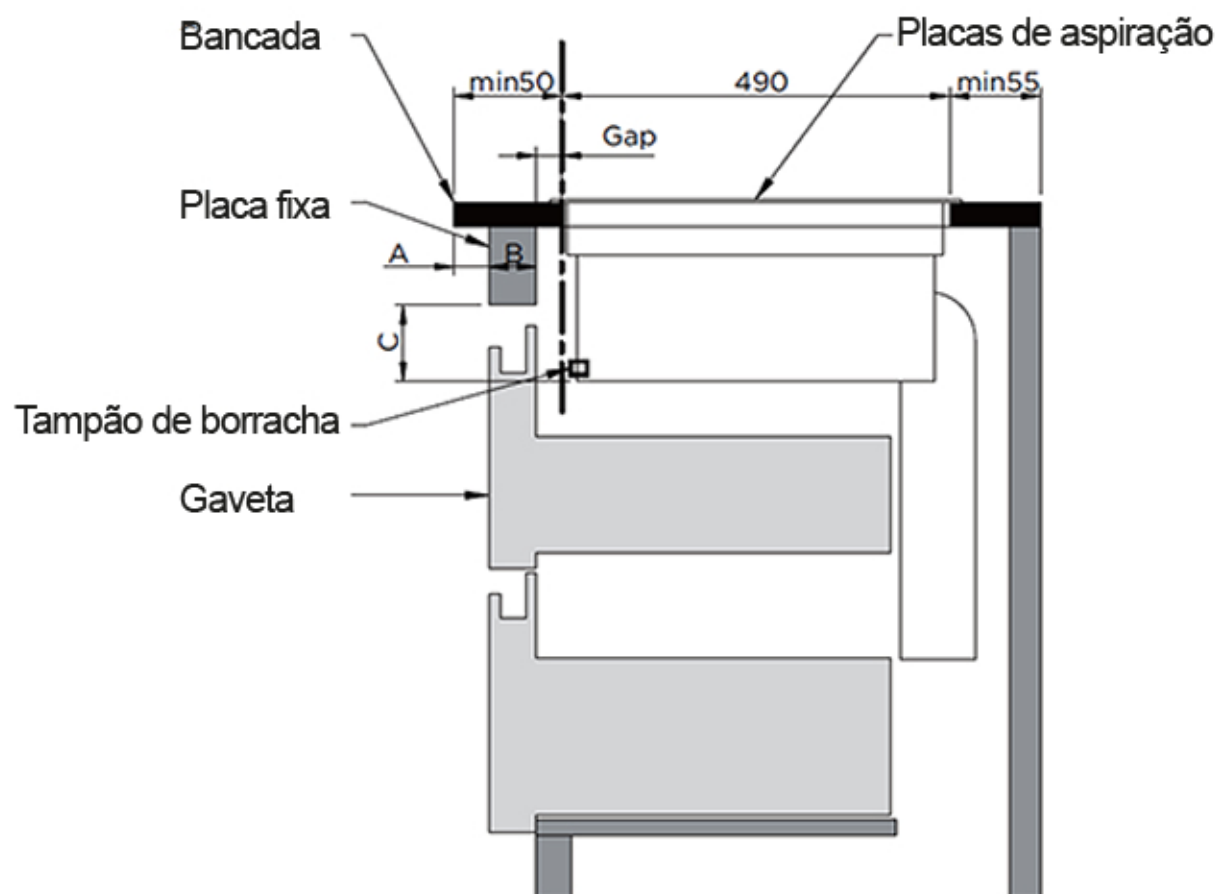
2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

AVISO: Garantindo Ventilação Adequada

Para drenar líquidos de maneira conveniente, é recomendado manter uma distância mínima de 40 mm entre o defletor e a parte inferior do cooktop. Siga os requisitos abaixo:

Requisito 1: Espaçamento = 50 mm | A - B = 5 mm

Requisito 2: C ≥ 40 mm para facilitar a remoção da tampa de borracha.




⚠ Existem orifícios de ventilação ao redor do cooktop. É obrigatório garantir que esses orifícios não sejam bloqueados pela bancada ao instalar o cooktop.

⚠ Certifique-se de que a cola usada para unir materiais plásticos ou de madeira aos móveis resista a temperaturas de pelo menos 150°C, evitando o descolamento do revestimento.




⚠ A parede traseira, bem como as superfícies adjacentes e circundantes, devem suportar temperaturas de até 90°C.

2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

CUIDADOS

-  1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca realize a operação sozinho.
- 2. O fogão não será instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do fogão.
- 3. A placa de indução deve ser instalada de forma que uma melhor radiação de calor possa ser garantida para aumentar sua confiabilidade.
- 4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem suportar o calor.
- 5. Para evitar qualquer dano, a camada de sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- 6. Um limpador a vapor não deve ser usado.

Conexão do fogão à rede elétrica

-  Este fogão deve ser conectado à rede elétrica somente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Antes de conectar o fogão à rede elétrica, verifique se:
 - 1. O sistema de fiação doméstica é adequado para a energia consumida pelo fogão.
 - 2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de classificação.
 - 3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.
- 4. Para conectar o fogão à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar superaquecimento e incêndio.
- 5. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.
-  Verifique com um eletricitista se o sistema de fiação doméstica é adequado sem alterações.
- Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um eletricitista qualificado.
-  • Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que você escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser conectado diretamente à rede elétrica por conexão elétrica monofásica, conforme mostrado abaixo.

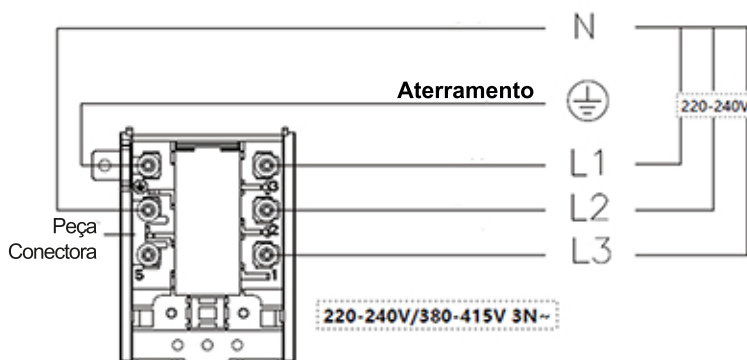
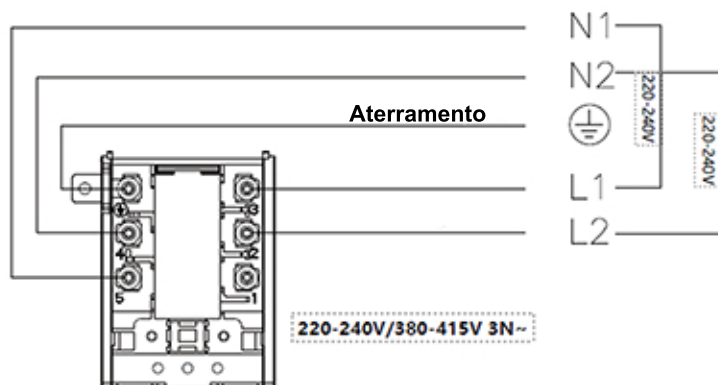
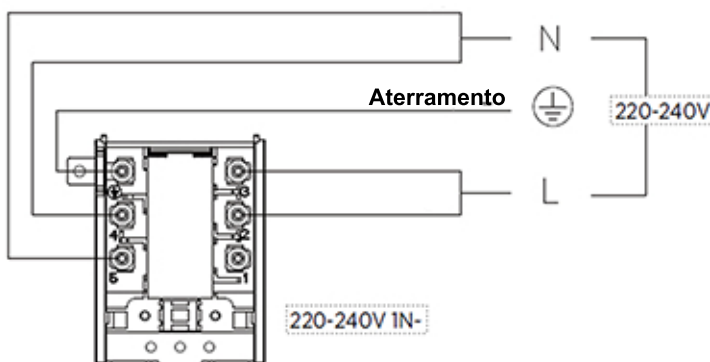
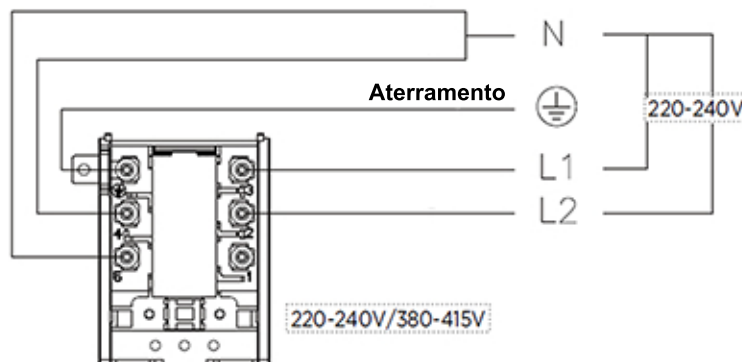
2.10 PRECAUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, um disjuntor omipolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que ela está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

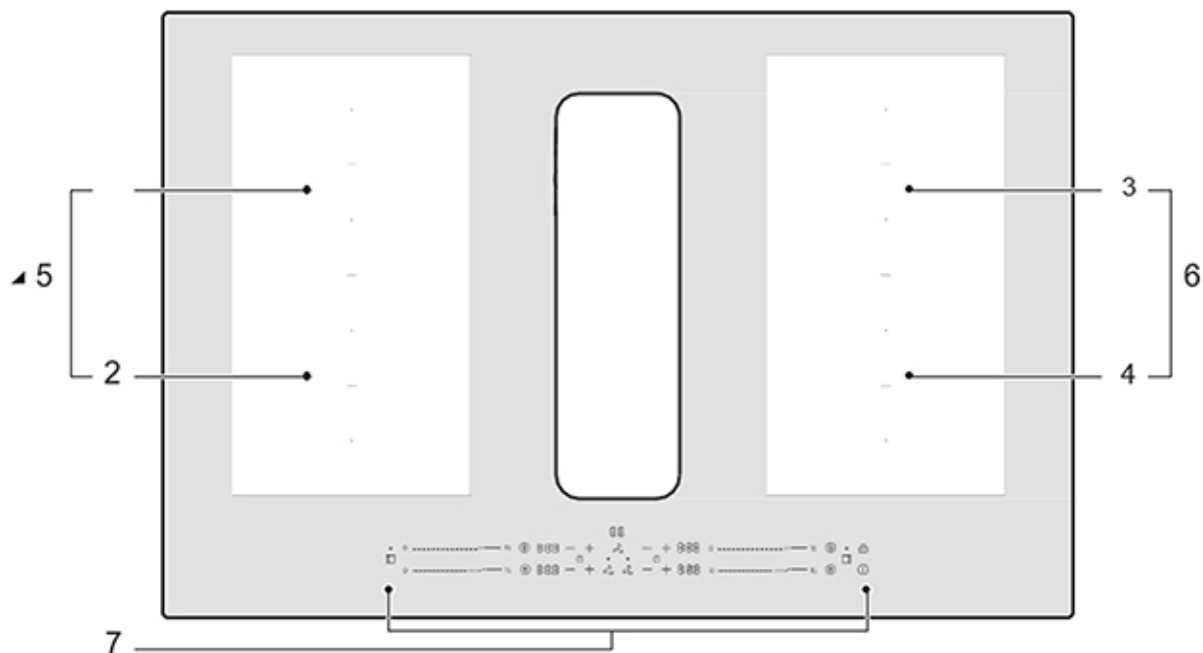
02

2.11 LIGAR A PLACA À REDE ELÉTRICA



3.1 VISÃO GERAL DO PRODUTO

Visão Superior

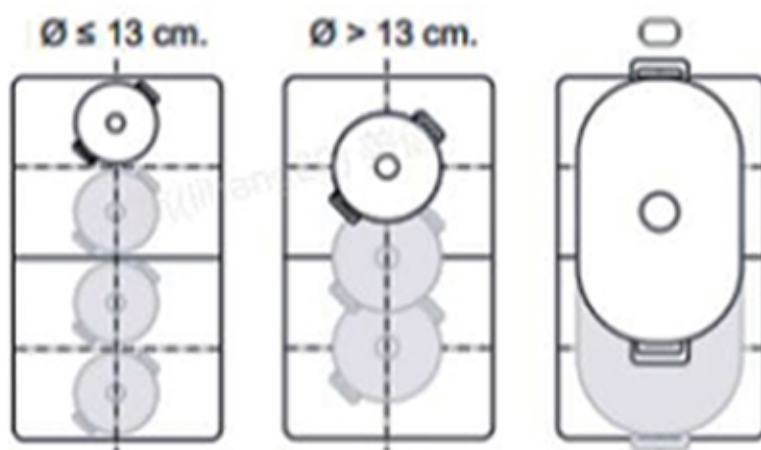


1. Max. 2200/3600 W zone
4. Max. 2200/3600 W zone
7. Contrai paneli

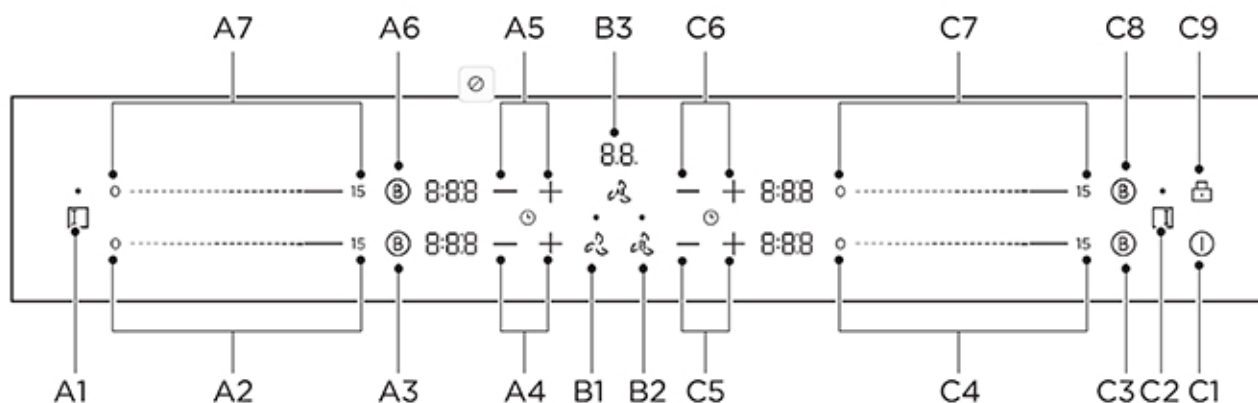
2. Max. 2200/3600 W zone
5. Max. 3300/3700 W zone

3. Max. 2200/3600 W zone
6. Max. 3300/3700 W zone

Posição dependendo do tamanho do utensílio de cozinha:



3.2 PAINEL DE CONTROLE



A1. Flex pro contrais

A2. Regulagem de potência contrais

A3. Boost

A4. Regulagem de tempo contrais

A5. Regulagem de tempo contrais

A6. Boost

A7. Regulagem de potência

B1. Regulagem de exaustor contrais

B2. Boost

B3. Fogão e exaustor Auto

C1. ON/OFF contrais

C2. Flex pro contrais

C3. Boost

C4. Regulagem de potência contrais

C5. Regulagem de tempo contrais

C6. Regulagem de tempo contrais

C7. Regulagem de potência contrais

C8. Boost

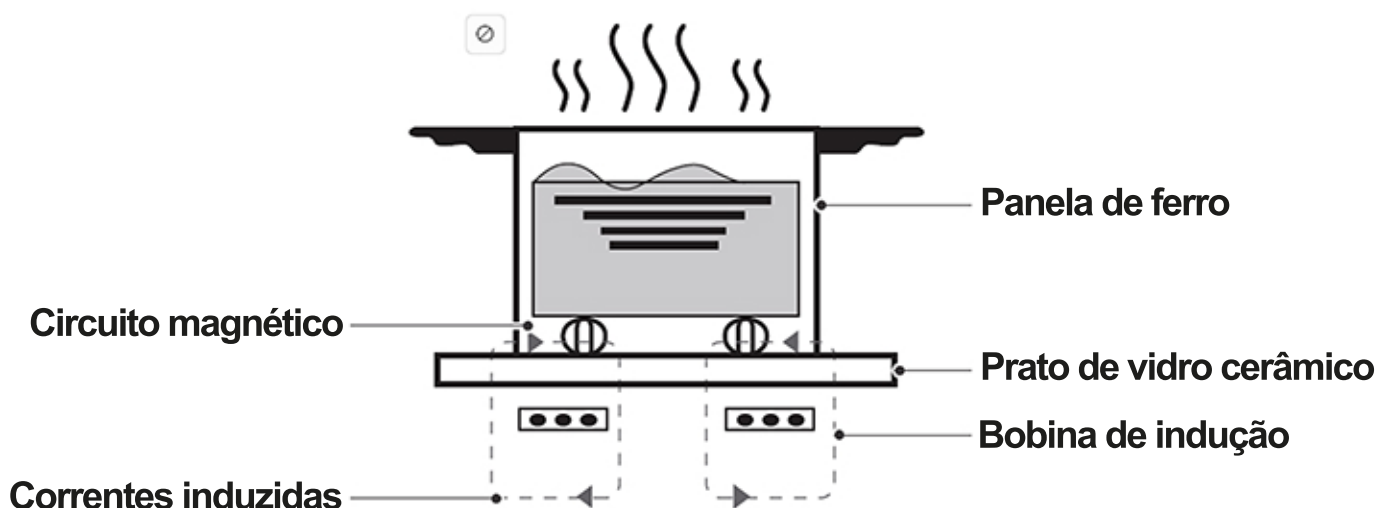
C9. Trava de segurança para crianças

NOTA

TODAS as imagens neste manual são apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração no desenho estará sujeita ao assunto real.

3.3 COMO FUNCIONA

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ela gera calor diretamente no utensílio de cozinha por meio de vibrações eletromagnéticas, em vez de indiretamente, aquecendo a superfície do vidro. O vidro esquentar porque o calor é transferido do utensílio de cozinha.



3.4 MODO DE OPERAÇÃO

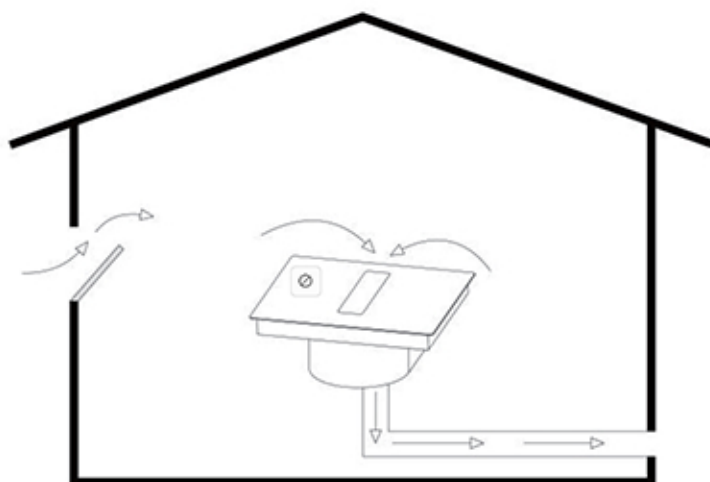
Você pode operar seu aparelho no modo de extração de ar ou no modo de recirculação de ar.

Modo de extração de ar

O ar é limpo por um filtro de gordura e transportado para o exterior por meio de um sistema de dutos. Com o modo de extração de ar, é necessário um suprimento adequado de ar fresco. O dispositivo só pode extrair para o exterior a quantidade de ar presente na sala ou que é puxada para dentro da sala. O ar não deve ser descarregado em chaminés usadas para exaurir vapores de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (não aplicável a aparelhos que apenas reexaurem o ar para o ambiente).

Se o ar de exaustão for transportado para uma chaminé de exaustão ou duto que não esteja funcionando, você deve obter o consentimento do engenheiro de aquecimento responsável. Se o ar de exaustão for transportado por uma parede externa, um duto telescópico deve ser usado.

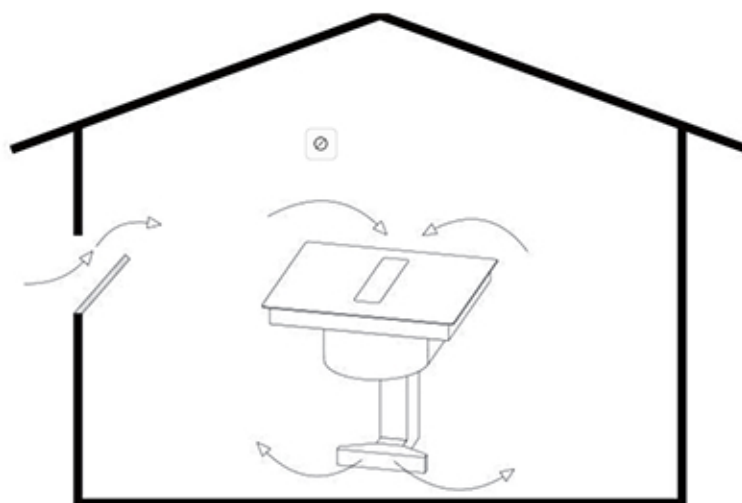
3.4 MODO DE OPERAÇÃO



Modo de recirculação de ar

O ar é limpo por um filtro de gordura e dois filtros de odores antes de ser devolvido ao ambiente. Ao introduzir ar fresco, a umidade no ambiente pode ser reduzida.

Com o modo de recirculação de ar, dois filtros de odores devem ser instalados. As diferentes opções para operar o aparelho no modo de recirculação de ar podem ser encontradas em nosso catálogo. Você também pode perguntar ao seu revendedor.







3.5 ANTES DE USAR SEU APARELHO

- Leia este guia, prestando atenção especial à seção “**Aviso de segurança**”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar no seu aparelho.
- Defina o modo de operação.

O aparelho é definido para o modo de exaustão externa por padrão. Como definir o modo de exaustão do aparelho.

Se você quiser alternar do modo de exaustão externa para o modo de exaustão interna, siga estas etapas:

1. No estado desligado, pressione e segure o botão de trava de segurança para crianças  por 3 segundos para entrar no estado de trava de segurança para crianças.
2. Pressione e segure o botão  por 3 segundos (bipe), o display irá aparecer “ou” ou “In 1” ou “In2”, pressione o botão de trava de segurança para crianças  para alternar o modo de exaustão do aparelho e pressione o botão  liga/desliga para confirmar;

Exibição de dígitos	Modo de exaustão do capô	Descrição do cenário
Ou	Modo de extração de ar	Exaustão para o exterior.
In 1	Modo de recirculação de ar 1	Modo de circulação interna e uso de filtro de odores.
In 2	Modo de recirculação de ar 2	Circulação interna e instalação de filtro de cubo de carbono.

3.6 GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

Tome cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura esquentam muito rápido, principalmente se você estiver usando **PowerBoost**. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura se inflamam espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

Dicas de Culinária

- Quando a comida começar a ferver, reduza a configuração de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá os tempos de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza a configuração quando a comida estiver completamente aquecida.

Cozinhar arroz em fogo brando

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85° C, quando as bolhas estão apenas subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para sopas deliciosas e ensopados macios porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais a comida. Você também deve cozinhar molhos espessos à base de ovos e farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que a comida seja cozida corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, abaixe a carne sobre ela.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e de quão cozido você quer. Os tempos podem variar de cerca de 2 a 8 minutos

3.6 GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

por lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido ele está - quanto mais firme estiver, mais "bem passado" ele estará.

5. Deixe o bife descansar em um prato aquecido por alguns minutos para permitir que ele relaxe e fique macio antes de servir.

Para refogar

1. Escolha uma base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. Refogar deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe a comida em vários lotes menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, reserve e mantenha aquecida.
5. Refogue os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, diminua a temperatura da zona de cozimento, retorne a carne para a panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que estejam bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Deteção de pequenos artigos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado no fogão, o fogão entra automaticamente em modo de espera em 1 minuto.

3.6 GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

Configurações de aquecimento

As configurações abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo seus utensílios de cozinha e a quantidade que você está cozinhando. Experimente com o fogão de indução para encontrar as configurações que melhor se adaptam a você.

Configurações de Aquecimento

Adequação

1-2

- Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos
- Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente
- Cozimento suave
- Aquecimento lento

3-5

- Reaquecimento
- Cozimento rápido
- Cozinhando arroz

6-11

- Panquecas

12-13

- Frituras
- Cozinhar macarrão

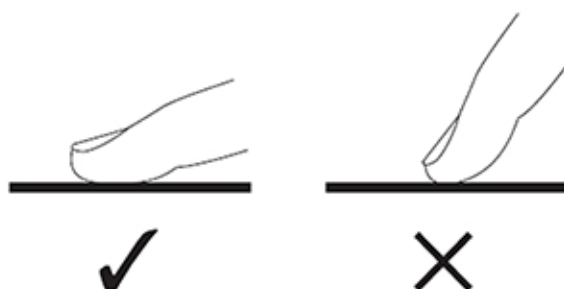
15/P

- Refogar
- Selar
- Levar a sopa para ferver
- Água fervente

3.7 CONTROLES POR TOQUE

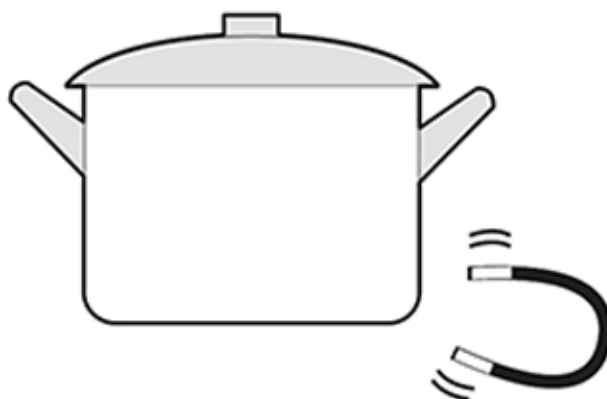
Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.

- Use a parte de baixo do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e sem objetos cobrindo-os (ex.: utensílios ou panos). Até mesmo uma fina camada de água pode dificultar o funcionamento dos controles.




3.8 ESCOLHENDO A PANELA CORRETA

- Use somente utensílios de cozinha com uma base adequada para cozimento por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste de ímã.
- Mova um ímã em direção à base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução.



3.8 ESCOLHENDO A PANELA CORRETA

Se você não tiver o ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja testar.
2. Se o símbolo  não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.

- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas essa parte aquecerá, e o restante pode não atingir a temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogênea e apresentar outros materiais, como alumínio, isso pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, ela pode não ser detectada.

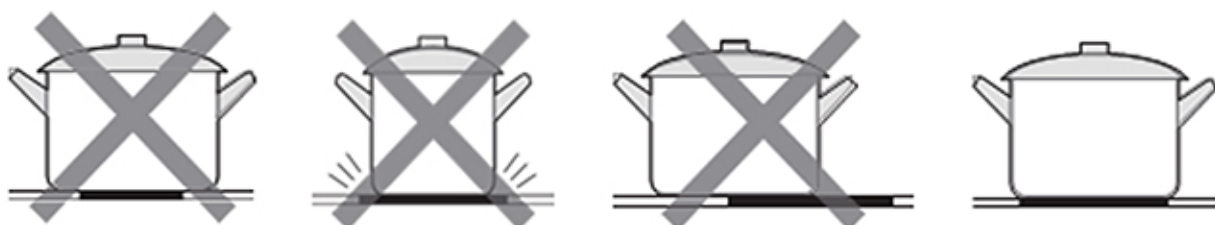


- Não utilize panelas com bordas irregulares ou base curva.

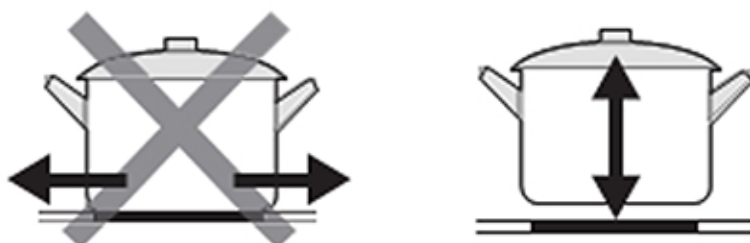


3.8 ESCOLHENDO A PANELA CORRETA

• Certifique-se de que a base da sua panela seja lisa, fique plana contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela um pouco mais larga, a energia será usada em sua eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Uma panela menor que 140 mm pode não ser detectada pelo fogão. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.



• Sempre levante as panelas do fogão de indução - não as deslize, pois elas podem arranhar o vidro.



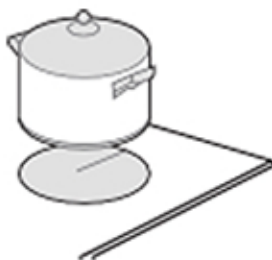
3.9 COMO UTILIZAR

Começando a cozinhar

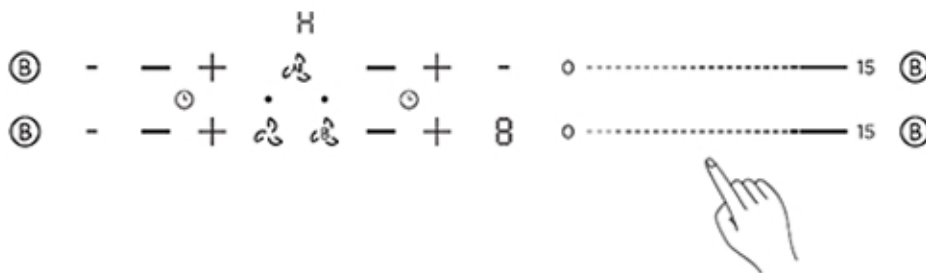
- Pressione e segure o botão de controle Liga/Desliga por 1 segundo, a campainha soa uma vez e todos os dígitos exibem “-”, indicando que o aparelho entrou no modo de espera.



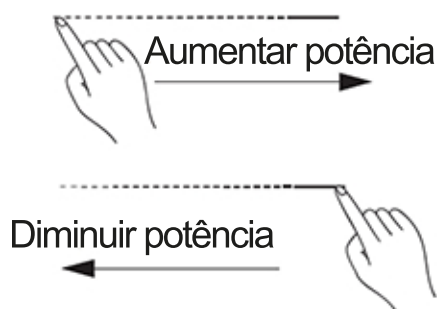
- Coloque a panela apropriada na zona de cozimento que você deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos.



- Use o controle deslizante para definir o nível da zona de aquecimento. Após a ativação da zona de aquecimento, o exaustor iniciará automaticamente e entrará no modo automático. A é exibido no dígito



- Durante o cozimento, você pode usar o controle deslizante para modificar o nível de aquecimento.



3.9 COMO UTILIZAR

Se for exibido  ou piscar  alternadamente com o nível de aquecimento

Pode ser causado pelas seguintes situações:

- Você não colocou a panela na zona de cozimento correta.
- A panela que você usa não é adequada para cozimento por indução. Consulte a seção “Escolhendo a panela correta”.
- A panela é muito pequena ou não está centralizada corretamente na zona de cozimento.

Terminar o cozimento

Método 1: Defina o nível de aquecimento da zona de aquecimento para 0 para desligar a zona de aquecimento.

Defina o nível de funcionamento do exaustor para 0 para desligar o exaustor.

Método 2: Pressione o botão de controle Liga/Desliga para desligar o aparelho.

Exibição de calor residual




Os dígitos da zona de aquecimento exibem H/h, indicando que a temperatura da superfície da zona de aquecimento está alta. Não toque no painel da zona de aquecimento diretamente com as mãos para evitar queimaduras. Se você quiser continuar aquecendo outras panelas, pode usar a zona de aquecimento quente para continuar cozinhando, o que pode economizar energia.

Quando a superfície esfriar até uma temperatura segura, o visor H/h desaparecerá automaticamente

3.9 COMO UTILIZAR

Controle do exaustor


Ligue o exaustor

1. No modo de espera, pressione o botão  de nível do exaustor para iniciar o sistema de extração de fumaça;
2. Pressione o botão  de nível do exaustor para ajustar o nível para 0-3;
3. No modo de espera, pressione o botão  de reforço do exaustor para entrar no modo de reforço.



Desligar o exaustor

Método 1: Toque no botão Ligar/Desligar.


Método 2: Pressione o botão  de nível do exaustor para ajustar o nível para 0 e segure o botão  de nível por 3 segundos para definir o nível para 0.

Método 3: No modo automático do exaustor, pressione o botão automático  do exaustor para sair do modo automático do exaustor e o nível será alterado para 0.

Modo manual do exaustor

Use o botão  de nível ou o botão  de reforço do exaustor para deixá-lo funcionar em um nível fixo e ajuste manualmente o volume de ar de acordo com suas necessidades de cozimento.

Modo automático do exaustor:

1. Altere automaticamente o estado operacional do exaustor de acordo com o estado da zona de aquecimento, e o dígito exibe A;
2. No modo de espera, inicie a zona de aquecimento para entrar no estado de trabalho, e o exaustor entra automaticamente no modo automático.
3. Durante o aquecimento da zona de aquecimento, quando o exaustor estiver no modo desligado ou manual, pressione o botão automático  do exaustor para entrar no modo automático do exaustor.

3.9 COMO UTILIZAR

Observação

Usar potes altos fará com que o sistema de exaustão não funcione com a melhor eficiência. Ao colocar a tampa do pote em um ângulo, a eficiência do exaustor pode ser melhorada.

No modo automático do exaustor, o exaustor desligará em 2 minutos após todas as zonas de aquecimento pararem de funcionar

Função Boost da zona de aquecimento

Usar a função Boost pode aquecer mais rápido do que o nível 15.

Usando a função Boost:

No modo de espera ou quando a zona de aquecimento estiver funcionando, pressione o botão Boost para ligar a função Boost. O dígito muda da seguinte forma.



Saia da função Boost:

Método 1: Defina a zona de aquecimento com a função Boost ligada para outros níveis. Método 2: A duração do boost terminou.

Método 3: Pressione o controle On/Off.

A função Boost pode funcionar em qualquer zona de aquecimento. A duração da função Boost de uma única zona de aquecimento é de 10 minutos, e a duração da função Boost da zona Flex Pro é de 5 minutos.

- Após o término do boost, ele retorna automaticamente para a configuração de nível antes de entrar no boost. Se o nível for 0 antes de entrar na função Boost, ele retorna automaticamente para a configuração de nível máximo após o término do boost.

3.9 COMO UTILIZAR

Observação

Para proteger a segurança do fornecimento de energia doméstica, este aparelho tem uma função de gerenciamento de energia. Esta função limitará a potência total da zona de aquecimento no mesmo lado para dentro de 3,7 kW. Se qualquer zona de aquecimento estiver na função boost, outra zona de aquecimento começa a funcionar e a potência total das duas zonas de aquecimento no mesmo lado pode exceder 3,7 kW, ela sairá automaticamente da função boost e retornará ao nível máximo de potência.

Função de boost da coifa.

Usando a função de boost da coifa:

- No modo de espera ou no modo de aquecimento da zona, pressione o botão  boost da coifa para iniciar a função de boost da coifa, e o dígito exibe "b".

Desligar a função de boost da coifa:

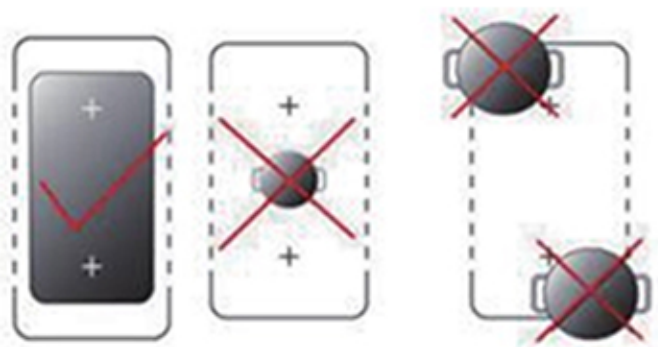
Método 1: Sair automaticamente após 5 minutos

Método 2: Use o botão  de nível da coifa para definir o nível e sair da função boost.

Método 3: Use o botão  para definir a coifa para o modo automático e sair da função boost.

Flex Pro Zone

- Esta função combina as duas zonas de aquecimento do mesmo lado em uma grande zona de aquecimento, para que painéis com fundos maiores possam ser usadas para cozinhar.
- Para garantir a detecção correta da panela e distribuição uniforme do calor, a panela deve ser colocada corretamente. Ao cozinhar com painéis pequenos, o modo flex pro sairá automaticamente.

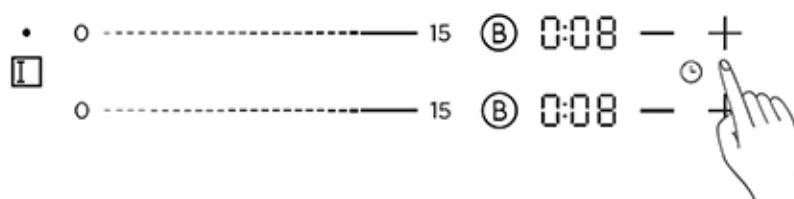
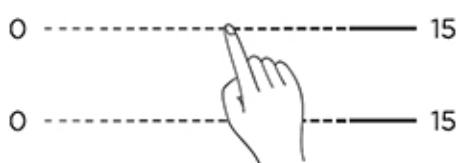


3.9 COMO UTILIZAR


Usando o Flex Pro Zone

No modo de espera, pressione o botão flex pro  para ativar a função. A luz indicadora do flex pro zone acenderá. 

- Quando o lado longo da panela for menor que 21 cm, não é recomendado ligar o modo flex pro.
- Opere qualquer controle deslizante que compõe a zona de aquecimento flex pro zone para definir o nível;
- Opere o botão do timer que compõe a zona de aquecimento flex pro para definir o timer.



Sair da Flex Pro Zone

- Opere o controle deslizante que compõe a zona de aquecimento da Flex Pro Zone para definir o nível. Definir o nível para 0 sairá automaticamente do modo Flex Pro em 3 segundos.
- Quando a Flex Pro Zone estiver funcionando, pressione o botão Flex Pro  para sair do modo, a luz indicadora Flex Pro apaga e o nível das zonas de aquecimento frontal e traseira permanece inalterado e continua a aquecer.
- Pressione o botão liga/desliga para desligar o aparelho.

Trava de segurança para crianças

- Trave a área de controle para evitar operação acidental (por exemplo, crianças acidentalmente ligam a área de cozimento).

3.9 COMO UTILIZAR

Controle de trava	
Pressione e segure o botão de trava de segurança para crianças por 3 segundos.	O dígito exibe “Lo”.
Desbloquear controle	
Pressione e segure o botão de trava de segurança para crianças por 3 segundos.	

Quando o aparelho está no estado de trava de segurança para crianças, exceto para as operações de desligamento e desbloqueio, outros controles são desabilitados. Em caso de emergência, você sempre pode usar o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho, mas você deve desbloqueá-lo antes que a próxima operação comece.

Controle do Temporizador

Desligue automaticamente a zona de aquecimento após o tempo definido do temporizador ser atingido. O tempo máximo ajustável é o tempo de operação padrão do nível atual. Consulte o tempo de trabalho padrão.

Definir o temporizador

Definir uma zona:

1. No modo de espera, toque no controle deslizante para definir o nível da zona de aquecimento para colocar a zona de aquecimento no modo de aquecimento.

- Quando o temporizador estiver definido, ele começará a contagem regressiva após piscar 3 vezes.
- Os dígitos mostram o tempo restante.

2. Defina o temporizador operando o botão do temporizador

- Pressione o botão “-” ou “+” para reduzir ou aumentar o temporizador em 1 minuto.
- Pressione e segure o botão “-” ou “+” para reduzir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.
- Quando o temporizador for atingido, a zona de aquecimento desligará automaticamente.

3.9 COMO UTILIZAR

Definir várias zonas:

As etapas para definir várias zonas são semelhantes às de definir uma zona. O temporizador para cada zona de aquecimento é definido e exibido de forma independente.

Cancelar o temporizador

Método 1: Definir o temporizador para 0:00 cancelará automaticamente a função do temporizador em 3 segundos.

Método 2: Pressione e segure os botões "-" e "+" por 1 segundo e a função do temporizador da zona de aquecimento correspondente será cancelada.

Tempo de trabalho padrão

O tempo de trabalho padrão é uma função de proteção de segurança para seu aparelho. Se o aparelho não for operado por um longo período, ele desligará automaticamente. O tempo de trabalho padrão para diferentes níveis de potência é mostrado na tabela a seguir:

Indução:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho padrão (minutos)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nível de potência	10	11	12	13	14	15			
Temporizador de trabalho padrão (minutos)	120	120	120	90	90				

Coifa:

Nível de potência	1	2	3
Temporizador de trabalho padrão (minutos)	480	240	120

1. O tempo máximo do temporizador manual não deve ultrapassar o tempo de funcionamento padrão da zona de aquecimento. Caso o temporizador seja configurado para um período maior do que o permitido para o nível atual, ele será automaticamente ajustado para o tempo padrão correspondente.


2. Enquanto o temporizador estiver sendo exibido, é possível pressionar o controle deslizante para visualizar o nível atual da zona de aquecimento. Ao acessar essa visualização, pressione ou deslize o controle para ajustar o nível conforme desejado.

3.9 COMO UTILIZAR


Função de gerenciamento de energia

- O profissional de instalação precisa definir a potência máxima de saída apropriada de acordo com as condições da rede elétrica doméstica. O padrão de fábrica é 7,4 kW.
- O aparelho funcionará com uma potência máxima de saída não excedendo a configuração atual para evitar o risco de sobrecarga.

Entre no Modo de Potência Máxima de Saída

Passo 1: Com o aparelho desligado, pressione e segure o botão de trava de segurança para crianças  por 3 segundos para ativar o modo de trava de segurança para crianças.

Passo 2: Pressione e segure o botão de boost  da zona traseira esquerda por 3 segundos.

Passo 3: Pressione e segure o botão de boost  da zona frontal esquerda por 3 segundos. Os dígitos serão exibidos conforme mostrado à direita.



Seleção de potência máxima de saída

Use o botão de trava de segurança para crianças  para selecionar diferentes níveis de potência máxima de saída e pressione o botão  liga/desliga para confirmar.



Este aparelho tem 5 potências máximas de saída disponíveis, com uma faixa de potência de 2,8 kW a 7,4 kW. A comparação entre a potência máxima de saída e o visor de dígitos é a seguinte.

3.9 COMO UTILIZAR

Visor de dígitos frontal esquerdo	Visor de dígitos frontal direito	Potência máxima (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Modo de atraso de desligamento do exaustor

1. Após terminar de cozinhar e desligar o aparelho, você pode definir o atraso para desligar o exaustor para tornar o ar na cozinha mais fresco (o padrão é que o exaustor desligue imediatamente).

No estado desligado, pressione o botão ① Liga/Desliga para entrar no estado de espera. Em 10 segundos, pressione e segure o botão  automático do exaustor por 5 segundos para definir o modo de atraso de desligamento (conforme mostrado na Figura 1), pressione o botão  de trava de segurança para crianças para selecionar o tempo de atraso (conforme mostrado na Figura 2) e pressione o botão ① Liga/Desliga para confirmar;

3. Os dígitos exibem instruções: Dígito frontal esquerdo: tS indica o tempo definido; dígito frontal direito: indica o tempo definido (min), o padrão é 0; as opções incluem 0min, 1min, 2min, 5min, 10min e 20min.



Figure 1



Figure 2

Pacientes com marcapassos devem consultar um médico antes de usar este aparelho.

MANUTENÇÃO •

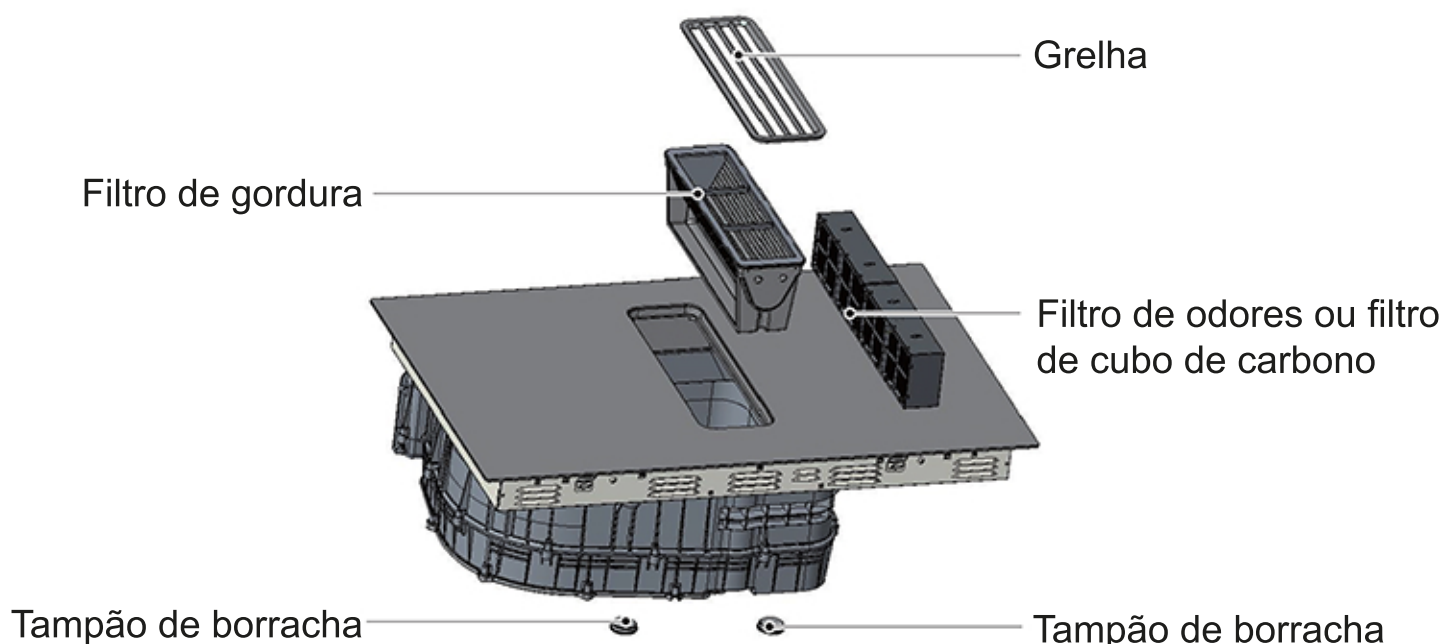
4.1 LIMPEZA DO COOKTOP

O que?	Como	Importante
Sujeira diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derramamentos não açucarados sobre o vidro).	<p>Desligue a alimentação do cooktop.</p> <p>2. Aplique um limpador específico para cooktops enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!).</p> <p>3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha.</p> <p>4. Ligue novamente a alimentação do cooktop.</p>	<p>Quando o cooktop estiver desligado, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de aquecimento ainda pode estar quente! Tome muito cuidado. Esponjas abrasivas, algumas esponjas de náilon e produtos de limpeza agressivos podem riscar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou a esponja são adequados.</p> <p>Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop, pois o vidro pode manchar.</p>
Derramamentos, derretimentos e respingos quentes de açúcar no vidro.	<p>Remova imediatamente com uma espátula, faca de paleta ou raspador de lâmina adequado para cooktops de vidro por indução, tomando cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <p>1. Desligue a alimentação do cooktop na tomada.</p> <p>2. Segure a lâmina ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe o resíduo ou derramamento para uma área fria do cooktop.</p> <p>3. Limpe o resíduo ou derramamento com um pano de prato ou papel toalha.</p> <p>4. Siga os passos 2 a 4 da seção "Sujidade diária no vidro" acima.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas causadas por derramamentos de alimentos açucarados ou derretidos o mais rápido possível. Se deixadas para esfriar sobre o vidro, podem ser difíceis de remover ou até causar danos permanentes à superfície. • Risco de corte: quando a proteção de segurança estiver retraída, a lâmina do raspador será extremamente afiada. Manuseie com cuidado e armazene em um local seguro, fora do alcance de crianças.
Derramamentos sobre os controles touch.	<p>Desligue a energia do cooktop.</p> <p>2. Absorva o líquido derramado.</p> <p>3. Limpe a área dos controles touch com uma esponja ou pano limpo e úmido.</p> <p>4. Seque completamente a área com um papel toalha.</p> <p>5. Ligue novamente a energia do cooktop.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O cooktop pode emitir um bip e se desligar automaticamente, além dos controles touch não funcionarem enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar completamente a área dos controles antes de religar o cooktop.

MANUTENÇÃO •

4.2 COMPONENTES A SEREM LIMPOS OU SUBSTITUÍDOS

Para manter seu aparelho funcionando eficientemente por muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo com cuidado.



4.2 SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ODORES

Você pode obter filtros de odores pelo serviço de atendimento especializado Crissair Home Electro.

1. Para mantê-los em boas condições de funcionamento, use apenas filtros de substituição genuínos.

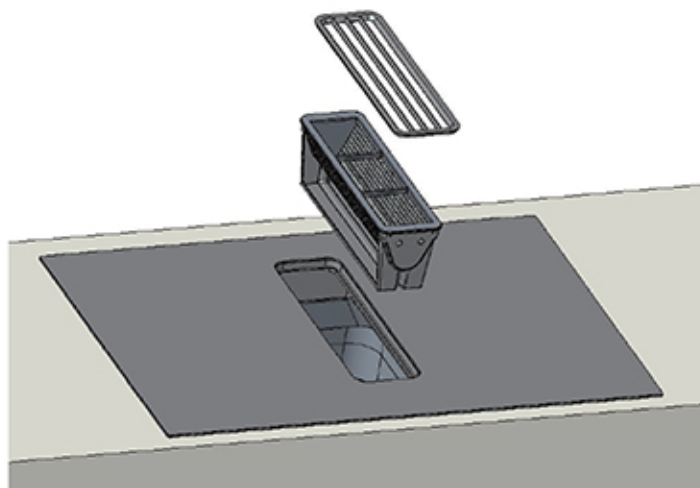
2. ATENÇÃO!

- Filtros de gordura e grelha caídos podem danificar o fogão abaixo.
- Remova a grelha e o filtro de gordura e descarte-os adequadamente.

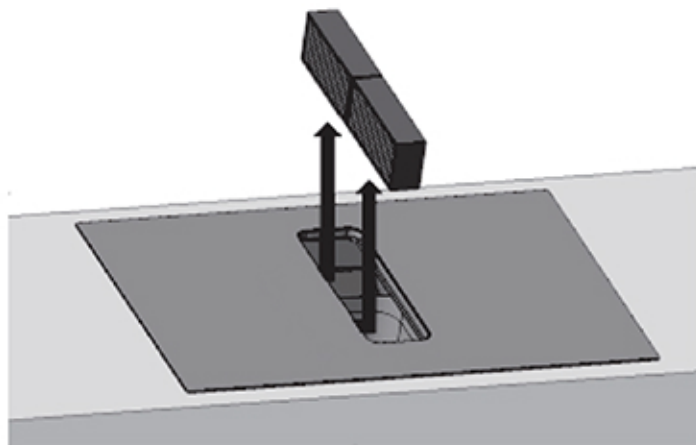
A gordura pode se acumular no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura pingue.

MANUTENÇÃO •

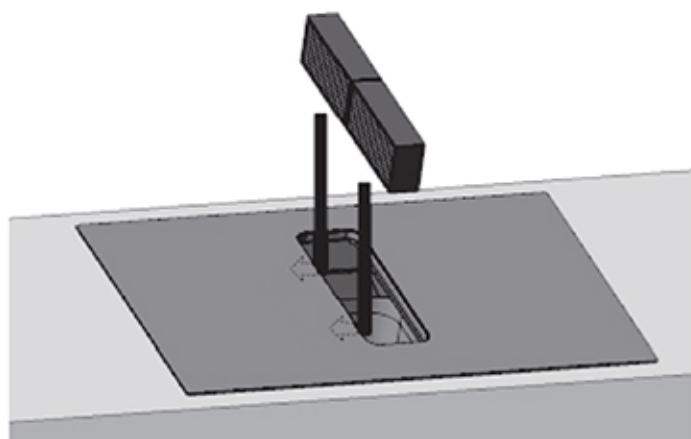
4.3 SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ODORES



3. Remova os dois filtros de odores e descarte-os corretamente.



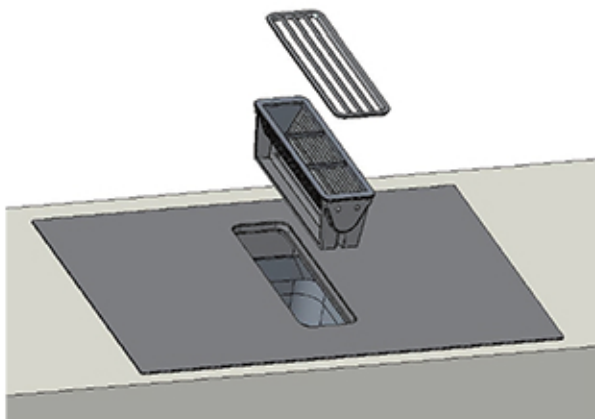
4. Insira dois filtros de odores no lado esquerdo do aparelho.





MANUTENÇÃO •

4.3 SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ODORES

5. Insira o filtro de gordura e cubra a grade.



Reiniciar o tempo de lembrete do filtro de odores

1. Consulte o guia de substituição do filtro de odores para concluir a substituição .
2. No estado desligado, pressione e segure o botão  de trava de segurança para crianças por 3 segundos para entrar no estado de trava de segurança para crianças.
3. Pressione e segure o botão  de nível do exaustor por 3 segundos para reiniciar o tempo de lembrete do filtro de odores. O dígito exibe “CL”, indicando que a reinicialização foi concluída.

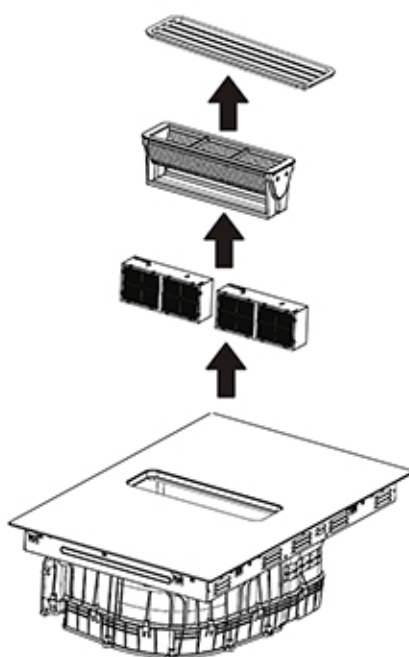
MANUTENÇÃO •

4.4 LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

Quando a superfície do fogão exibe o código “FC”, significa que o filtro de cubo de carbono precisa ser substituído. Você pode obter o filtro de cubo de carbono no serviço de atendimento Crissair Home Electro.

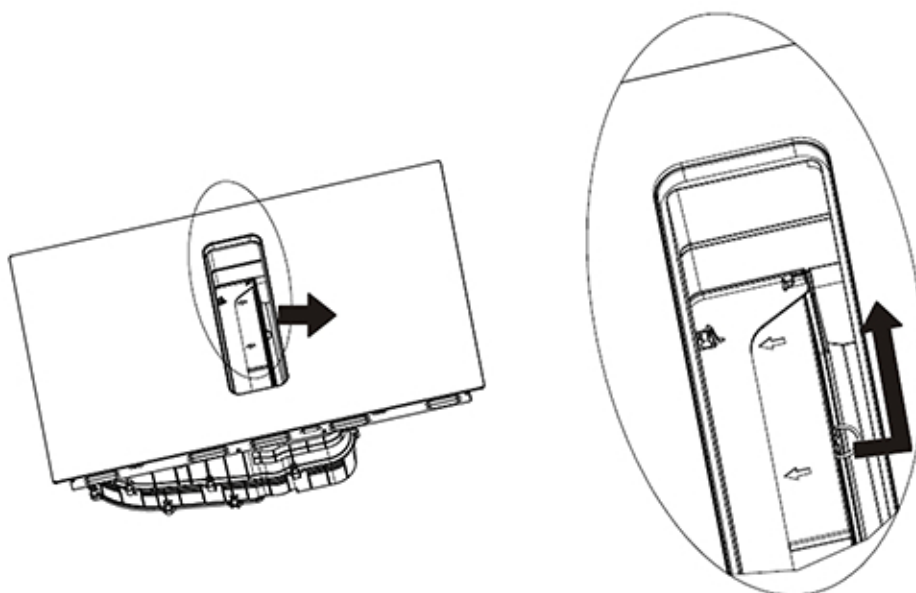
Como remover o filtro de cubo de carbono:

Remova a grade, o filtro de gordura e o filtro de cubo de carbono de cima para baixo.



Nota

Ao remover o filtro de cubo de carbono, puxe o anel de metal do filtro para a direita e levante-o para remover o filtro.



MANUTENÇÃO •

4.5 LIMPEZA DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

Para manter seu aparelho funcionando eficientemente, é importante limpar os filtros de cubo de carbono a cada 2 meses.

1. Coloque o filtro de cubo de carbono na máquina de lavar louça, adicione detergente e use o modo padrão (1,5h-3h) para limpá-lo.
2. Mergulhe o filtro de cubo de carbono em água quente (60-80°C) por 1-2 horas, adicione detergente à água quente e enxágue com água limpa.
3. Para manter o filtro de cubo de carbono em boas condições de funcionamento, limpe-o regularmente; após atingir a vida útil de 5 anos, substitua-o a tempo.

Drenagem do filtro de cubo de carbono

1. Coloque o bloco do filtro de cubo de carbono limpo no forno e asse por 3 horas (150°C).
2. Use um secador de ar quente para secá-lo por 0,5 hora.



Nota

1. Não use produtos de limpeza alcalinos fortes ou à base de óleo pesado, pois eles podem danificar o filtro de cubo de carbono.
2. A temperatura da água quente não deve exceder 80 °C, pois isso pode danificar o filtro de cubo de carbono.
3. A temperatura de cozimento não deve exceder 200 °C, pois isso pode danificar o filtro de cubo de carbono.
4. Não use força externa para esfregar o filtro de cubo de carbono, pois isso pode causar danos.

Substituição do filtro de cubo de carbono

Insira um novo filtro de cubo de carbono e, em seguida, instale o filtro de gordura e a grade um por um.

Redefinindo o tempo de lembrete de vida útil

1. Consulte o guia de substituição do filtro de odores para concluir a substituição do filtro de cubo de carbono
2. No estado desligado, pressione e segure o botão  de trava de segurança para crianças por 3 segundos para entrar no estado de trava de segurança para crianças
3. Pressione e segure o botão  de nível do exaustor por 3 segundos para redefinir o tempo de lembrete de vida útil do filtro de odores. O dígito do exaustor exibe "CL", indicando que a redefinição foi concluída.

MANUTENÇÃO •

4.5 LIMPEZA DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

Os filtros de gordura filtram a gordura do vapor de cozimento. Para mantê-lo em boas condições de funcionamento, você deve limpar o filtro de gordura regularmente.

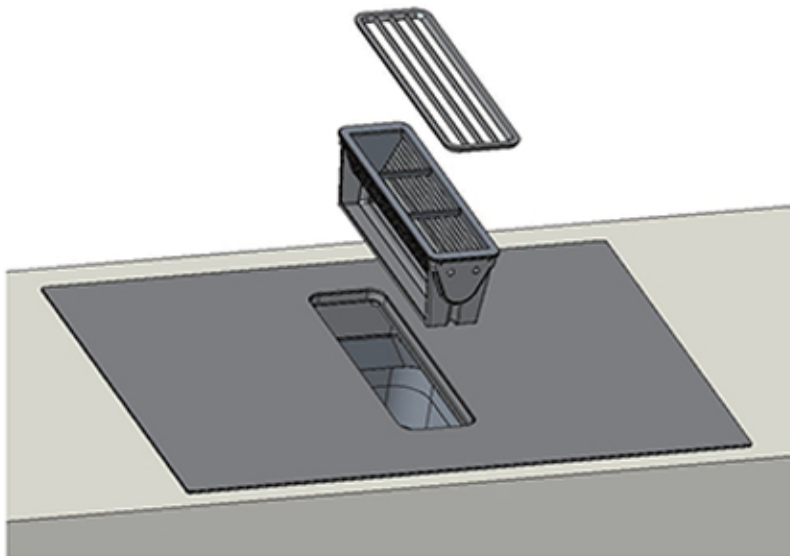
AVISO! Risco de incêndio!

Depósitos de gordura nos filtros de gordura podem pegar fogo.

- Nunca opere o aparelho sem um filtro de gordura.
- Limpe os filtros de gordura regularmente.
- Nunca trabalhe com chamas abertas perto do aparelho (por exemplo, flambar).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento de combustível sólido (por exemplo, queima de madeira ou carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não removível. Não deve haver faíscas voadoras.

1. ATENÇÃO!

- Filtros de gordura caindo podem danificar o fogão abaixo. (É recomendável limpar o filtro de gordura a cada 7 dias)
- Remova a grade e o filtro de gordura e descarte-os adequadamente.
- A gordura pode se acumular no fundo do recipiente. Segure o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura pingue.



2. Limpe a grelha.

- Veja o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou grelha"

MANUTENÇÃO •

4.5 LIMPEZA DO FILTRO DE CUBO DE CARBONO

3. Limpe os filtros de gordura.
4. Se necessário, remova os filtros de odores ou filtros acústicos e limpe o aparelho por dentro.
5. Se algum objeto entrar no aparelho, remova-o e certifique-se de que o fornecimento para o recipiente de transbordamento não esteja bloqueado.
6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano de prato.
7. Após a limpeza, reinsira o filtro de gordura de metal seco.

Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

1. Mergulhe o filtro de gordura ou a grelha em água quente com sabão.
2. Use uma escova para limpar o filtro de gordura ou a grelha. Não use produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos. Use solvente de gordura especial para sujeira persistente.
3. Enxágue bem os filtros de gordura.
4. Deixe os filtros de gordura drenarem.

Limpeza do filtro de gordura na máquina de lavar louça

1. Coloque os filtros de gordura soltos na máquina de lavar louça e não os emperre.
Para obter os melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gordura no lado do filtro na máquina de lavar louça. Não limpe filtros de gordura muito sujos com utensílios. Não use produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligue a máquina de lavar louça.
Selecione uma temperatura de no máximo 70.°C.
3. Deixe os filtros de gordura drenarem.

Limpeza da cavidade e esgoto

Drene os líquidos ou objetos que entram no aparelho por cima do tampão de borracha. Requisito: O aparelho esfriou e o indicador de calor residual apagou.

1. Puxe o tampão de borracha com uma mão e segure o recipiente com a outra mão, drene os líquidos ou objetos do tampão de borracha.
2. Certifique-se de que o fornecimento para o tampão de borracha não esteja bloqueado antes de reconectá-lo ao lugar.
3. Remova quaisquer objetos que tenham entrado no aparelho depois que ele esfriou. Para fazer isso, remova o filtro de gordura.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho pode apresentar mau funcionamento durante o uso. A tabela a seguir contém possíveis causas e soluções para o mau funcionamento. Para economizar tempo e dinheiro que você pode gastar ligando para o centro de serviço, é recomendado ler a tabela abaixo com atenção.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Não é possível ligar.	Sem energia	Certifique-se de que ele esteja conectado à fonte de energia e que a fonte de alimentação esteja habilitada. Verifique se há uma queda de energia em sua casa ou área. Se você verificou tudo e o problema persistir, ligue para seu fornecedor.
Os controles de toque não têm nenhuma resposta.	O painel de controle está bloqueado.	Cancele o bloqueio de segurança para crianças. Consulte a seção “Função de bloqueio de segurança para crianças” para instruções.
Difícil de operar controles de toque.	Pode haver uma fina película de água no painel de controle, ou você pode ter usado a ponta do dedo ao tocar no painel de controle.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e use a polpa do seu dedo ao tocar no controle.
O painel de vidro está riscado.	Os potes têm bordas ásperas. Escova de limpeza abrasiva e inadequada ou produto de limpeza é usado.	Use vasos com fundo plano e liso. Consulte “Selecionando a panela certa”, “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
Algumas panelas fazem barulhos de estalo ou chocalho.	Isso pode ser devido à construção da sua panela (diferentes camadas de metal vibram de forma diferente).	Isso é normal e não indica um mau funcionamento.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho faz um zumbido baixo quando usado em uma configuração de alta temperatura.	Isso é causado pela tecnologia do aparelho.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir. Quando você diminui a configuração de calor, o ruído diminuirá ou até desaparecerá.
Ruído do ventilador do aparelho.	O ventilador de resfriamento embutido no seu aparelho é ativado para proteger os componentes eletrônicos de superaquecimento. Ele pode continuar a funcionar mesmo depois que você desligar o aparelho.	Isso é normal e nenhuma ação é necessária. Não é necessário desligar a energia do aparelho enquanto o ventilador estiver funcionando.
A panela não aquece e o símbolo No Pot é exibido no dígito.	O aparelho não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para cozimento por indução. O aparelho não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a área de cozimento ou não está corretamente colocada na área de cozimento para corresponder ao tamanho da área de cozimento.	Use uma panela adequada para cozimento por indução. Veja a seção “Selecionando a Panela Correta”. Coloque a panela no centro e certifique-se de que o fundo corresponda ao tamanho da área de cozimento.
O aparelho ou a área de cozimento desliga inesperadamente, acompanhado por um aviso sonoro. Um código de erro é exibido no dígito.	Falha técnica.	Reinicie o aparelho. Se a anomalia continuar, anote o código de erro, desligue o aparelho e entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Electro

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho é equipado com uma função de autodiagnóstico. Este teste permite que o técnico verifique a função de vários componentes sem desmontar ou remover o fogão da bancada.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
E1, E2, E7	Falha no sensor de temperatura.	Reinicie depois que o IPM esfriar.
E3, E4	Sensor de temperatura do IGBT falha.	Entre em contato com o fornecedor para substituir o sensor de temperatura da superfície do fogão.
EU	A comunicação entre a placa de exibição e a placa de controle principal está anormal.	A placa de exibição está anormal ou a placa de controle principal está anormal ou a linha de conexão entre a placa de exibição e a placa de controle principal está anormal. Entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Electro.
EL, EH	Tensão de alimentação anormal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue novamente após a fonte de alimentação estar normal.
C1	A temperatura do painel de vidro está alta.	Reinicie após o aparelho esfriar.
C2	O sensor de temperatura do IGBT está alto.	Reinicie após o aparelho esfriar.
F5	Falha no ventilador de resfriamento.	Reinicie o aparelho. Se a falha ainda ocorrer, entre em contato com o fornecedor para substituir o ventilador de resfriamento.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
b3	A temperatura do módulo IPM do motor está alta.	Reinicie depois que o IPM esfriar.
b5	Falha na partida do motor.	Verifique se há corpos estranhos dentro do motor e reinicie.
b7	Falha na partida do motor ou falha no sistema do motor.	Verifique se há matéria estranha dentro do motor e reinicie. Se a anormalidade continuar a ocorrer, pode ser que a linha de conexão do motor esteja anormal. Entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Electro.
bd	Falha de comunicação entre a placa de exibição e a placa do driver do capô.	Pode ser que a placa de exibição ou a placa do driver do capô estejam anormais, ou a linha de conexão entre a placa de exibição e a placa do driver do capô esteja anormal. Entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Electro.
EF	Vários botões de função são pressionados ao mesmo tempo.	Reiniciar após limpar o painel de operação. Se a anormalidade continuar a ocorrer após reiniciar, entre em contato com o serviço de atendimento Crissair Home Electro.
FC	Lembrete de substituição do filtro.	Substituição do filtro do modo de circulação interna lembrete; consulte o guia de substituição do filtro para substituir o filtro.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro durante o uso e soluções;

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Recuperação automática		
EL, EH	A tensão da fonte de alimentação não está dentro da faixa de tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue e trabalhe depois que a fonte de alimentação estiver normal.
C1	A temperatura da superfície do fogão está alta.	Aguarde até que a temperatura da superfície do fogão volte ao normal. Toque no botão “On/Off” para reiniciar o aparelho.
C2	Alta temperatura do IGBT	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão “On/Off” para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador funciona bem; caso contrário, substitua o ventilador.
b3	A corrente da placa do driver do capô está anormal.	Toque no botão “On/Off” para reiniciar o aparelho.
b7	O motor não deu partida.	Verifique se há matéria estranha dentro do motor e reinicie o exaustor. Toque no botão “On/Off” para reiniciar o aparelho.
Nenhuma recuperação automática		
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cozimento - curto-circuito.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da superfície do fogão.
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cozimento - circuito aberto.	

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro durante o uso e soluções;

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Nenhuma recuperação automática		
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cozimento - inválido.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da superfície do fogão.
E4	Sensor de temperatura do IGBT falha - curto-circuito.	Substitua a placa de energia.
E3	Sensor de temperatura do IGBT falha - circuito aberto.	
b5	Falha ao iniciar o capô ou erro no sistema do motor.	Reinicie; se a falha persistir, substitua a placa de driver do capô ou o motor.
bd	Falha de comunicação entre a placa de exibição e a placa do driver do capô.	Substitua o driver do capô, a placa de alimentação ou a placa de exibição e verifique se os fios de conexão estão danificados.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Falhas específicas e soluções:

CAUSA	PROBLEMA	SOLUÇÃO A	SOLUÇÃO B
O indicador LED não acende depois que a unidade é conectada.	Nenhuma energia é fornecida.	Verifique se o plugue está firmemente inserido no tomada e se a tomada está funcionando corretamente.	
	Falha ao conectar a placa de energia e a placa de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
	O painel de exibição está danificado.	Substitua a placa de energia.	
Alguns botões não funcionam, ou o display LED não está normal.	O painel de exibição está danificado.	Substitua a placa de energia.	
O indicador do modo de cozimento acende, mas o aquecimento não inicia.	A temperatura do fogão está muito alta.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a porta de exaustão podem estar bloqueadas.	
	Há um problema com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona suavemente; caso contrário, substitua o ventilador.	

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Falhas específicas e soluções:

CAUSA	PROBLEMA	SOLUÇÃO A	SOLUÇÃO B
O indicador do modo de cozimento acende, mas o aquecimento não inicia.	A placa de energia está danificada.	Substitua a placa de energia.	
O aquecimento para de repente durante a operação e o dígito pisca U.	Tipo de panela errado.	Use uma panela adequada (consulte o manual).	O circuito de detecção de panela está danificado, substitua a placa de energia.
	O diâmetro do pote é muito pequeno.		
	O fogão está superaquecido.	O aparelho está superaquecido. Aguarde a temperatura voltar ao normal. Pressione o botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.	
A área de aquecimento no mesmo lado exibe U.	Falha ao conectar a placa de energia e a placa de exibição.	Verifique a conexão.	
	O painel de exibição da parte de comunicação está danificado.	Substitua a placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de energia.	

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

CAUSA	PROBLEMA	SOLUÇÃO A	SOLUÇÃO B
O motor do ventilador faz um som anormal.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	
O desempenho de extração do exaustor de fogão diminuiu.	O filtro de gordura está extremamente sujo.	Limpe ou substitua o filtro de gordura.	
	O filtro de odores/filtro de cubo de carbono está extremamente sujo.	Troque os novos filtros de odores ou limpe os filtros de cubo de carbono (consulte Troca do filtro de odores ou limpeza do filtro de cubo de carbono“).	
	Há um objeto/muita água no ar guiando a carcaça (por exemplo, pano de limpeza).	Remova o objeto.	Drene a água. (veja “Limpe a cavidade e o esgoto“).
O sistema de ventilação continua a funcionar mesmo que as zonas de cozimento tenham sido desligadas.	O motivo é que o aparelho extrai os gases residuais da cozinha.	Aguarde até que o motor do capô desligue automaticamente.	

As informações acima são para o julgamento e inspeção de falhas comuns.

Por favor, não desmonte o aparelho por conta própria para evitar perigos e danos ao equipamento

DESCARTE

- Por favor, descarte de acordo com os regulamentos locais relativos à eliminação do seu produto refrigerante inflamável.
- Antes de descartar o aparelho, retire as portas para evitar que as crianças fiquem presas.
- Envie o aparelho para o local de descarte designado.

Os materiais usados para embalagens são amigos da natureza e podem ser reciclados, depositados ou destruídos sem qualquer ameaça ao meio ambiente. Para reconhecer essas características, todos os materiais de embalagem são marcados com símbolos relevantes.

Assim que o seu aparelho se tornar obsoleto e você não pretender mais usá-lo, tome o cuidado adequado para não sujar o ambiente. Deposite seu aparelho antigo no depósito autorizado que lida com eletrodomésticos usados.



O símbolo no produto ou em sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico.

Em vez disso, deve ser entregue ao ponto de coleta aplicável para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado deste produto.

Para mais informações detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório local da cidade, seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde você comprou o produto.

Guardar este manual para consultas futuras, ou acesse nosso site para consultar o manual virtual disponibilizado na página referente ao seu produto,

www.crissair.com.br

TERMOS DE GARANTIA

07

A Crissair Home Electro concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de 24 (vinte e quatro) 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;
- 33 meses: Garantia contratual, concedida 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 autorizado 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 etc.
- O produto for 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, ou má utilização do produto pelo Consumidor.

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.
- 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, alvenaria, aterramento etc.
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- 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

A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

- Peças com defeitos que não impactam na funcionalidade do produto, como peças amassadas, riscadas, manchadas etc.
- 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.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como filtros de carvão, iluminação, puxador, vidro da porta e peças plásticas, bem como mão de obra para aplicação dessas peças.

A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

08

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:

09



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



Refrigeradores



Fogões



Churrasqueiras



Cafeteiras



ACESSE O
NOSSO SITE

CRISSAIR

Home Electro



@crissaireletros



@crissair_eletros



www.crissair.com.br