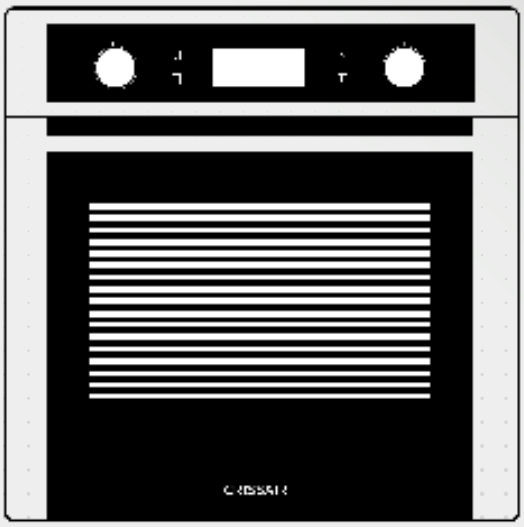
CRISSAIR

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 Aria Fry
Forno Drean
Forno Soft Multifunções

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/.

30 Anos
CRISSAIR
Home Electro

Crissair Home Electro
Desde 1991

ÍNDICE

01 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... **01**
1.1 Forno Soft Multifunções

02 INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO..... **04**

2.1 Dados Técnicos
2.2 Preparação do Móvel
- **2.2.1** Forno Aria Fry
- **2.2.2** Forno Drean
- **2.2.3** Forno Soft Multifunções

2.3 Fixação do Forno
2.4 Conexão Elétrica
2.5 Substituição das Lâmpadas
- **2.5.1** Forno Aria Fry
- **2.5.2** Forno Drean
- **2.5.3** Forno Soft Multifunções

2.6 Acessórios
- **2.6.1** Forno Aria
- **2.6.2** Forno Drean
- **2.6.3** Forno Soft Multifunções

03 INSTRUÇÕES DE USO..... **13**

3.1 Funções do Forno
- **3.1.1** Forno Aria Fry
- **3.1.2** Forno Drean
- **3.1.3** Forno Soft Multifunções

3.2 Uso do Aparelho
- **3.2.1** Forno Aria Fry
- **3.2.2** Forno Drean
- **3.2.3** Forno Soft Multifunções

ÍNDICE

04 MANUTENÇÃO..... **26**

4.1 Limpeza

4.1.1 Limpeza da porta do forno – Forno Aria Fry

4.2 Substituição das Lâmpadas

4.2.1 Forno Aria

4.2.2 Forno Drean

4.2.3 Forno Soft Multifunções

05 PROBLEMAS E SOLUÇÕES..... **29**

06 DESCARTE..... **30**

07 TERMOS DE GARANTIA..... **31**

08 FALE CONOSCO..... **34**

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 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.

Atenção!

• Em determinadas circunstâncias, os eletrodomésticos podem ser perigosos.
• 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 250ºC, 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

• 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 removêlo 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 Crissair para possível manutenção.
• A Crissair Home Electro não se responsabiliza por instalações ou manutenções realizadas por pessoas ou empresas não credenciadas.
• Verifique se o forno está desligado antes de trocar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

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).

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

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 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.
• 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 250ºC, por 90 minutos, para limpar as impurezas dentro da cavidade.

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

• Forno Aria Fry

Código Comercial	**Aria Fry**
Acabamento	Inox/Vidro
Classe elétrica	I
Tipo de forno	Elétrico
Número de funções	4
Largura	60 cm
Tensão nominal	220V
Frequência nominal	60 Hz
Potência máxima	2,05 kW
Lâmpada do forno	25-40W/220V-240V, T300°C
Volume útil do forno	60 litros
Dimensões do produto - L x A x P (mm)	595 x 595 x 401

• Forno Drean

Código Comercial	**Drean**
Acabamento	Inox/Vidro
Classe elétrica	I
Tipo de forno	Elétrico
Número funções	8
Largura	60 cm
Tensão nominal	220V
Freqüência nominal	60 Hz
Potência máxima	3,0 kW
Potência lâmpada do forno	25-40W/220V-240V, T300°C
Volume útil do forno	72 litros
Dimensões do produto - L xA xP (mm)	595 x 595 x 575

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

• Forno Soft Multifunções

Código Comercial	**Soft Multifunções**
Acabamento	Inox/Vidro
Classe elétrica	I
Tipo de forno	Elétrico
Número de funções	9
Largura	60 cm
Tensão nominal	220V
Frequência nominal	60 Hz
Potência máxima	3,1 kW
Lâmpada do forno	25-40W/220V-240V, T300˚C
Volume útil do forno	70 litros
Dimensões do produto - L / A / P (mm)	595 x 595 x 575

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.

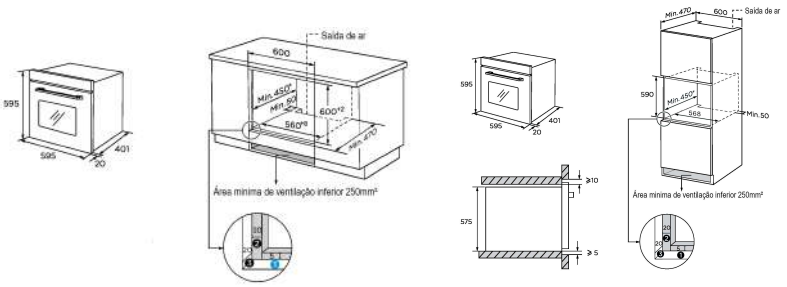
Os painéis próximos ao forno devem ser de material resistente ao calor. No caso do uso de madeira folheada, a cola deve ser resistente a temperatura de 120˚C.

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

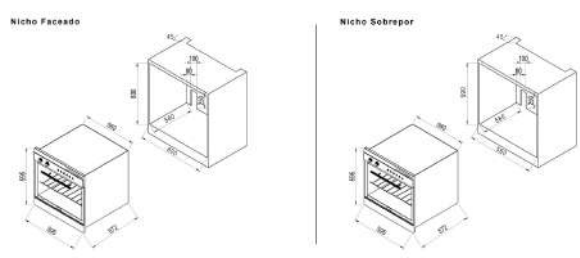
2.2.1 Desenho Técnico para Embutir

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:

NICHO - FORNO ARIA FRY



NICHO - FORNO DREAN E SOFT MULTIFUNÇÕES



INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

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 120ºC, 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.

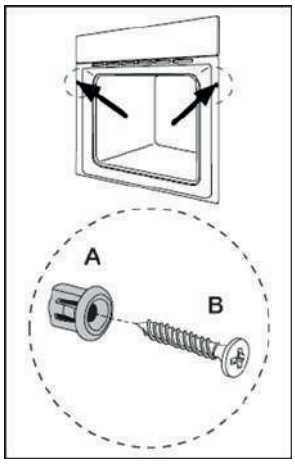
NOTA: O número de acessórios inclusos depende do produto adquirido.

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 passa-furos "A", que se encaixam nos furos na carcaça do forno, e coloque os dois parafusos "B";
- Garanta que o forno tenha sido nivelado e seguramente fixado no móvel/nicho.

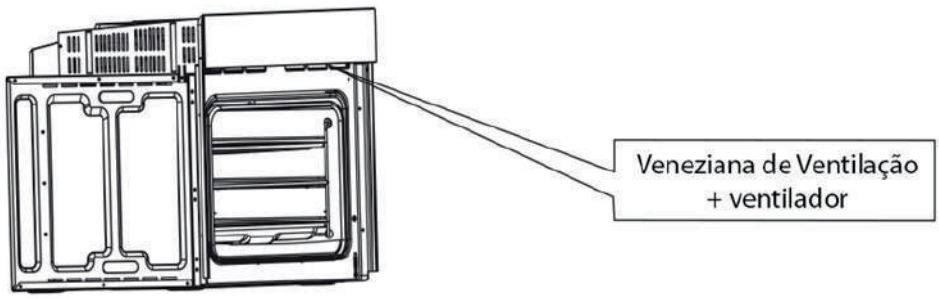
De acordo com as normas de segurança, uma vez que o aparelho tenha sido montado, não deve haver qualquer possível contato com partes elétricas e assegurar-se que a remoção poderá ser feita somente com o uso de ferramentas.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO



• 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.



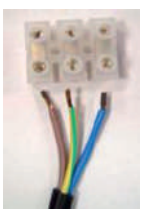
2.4 Conexão Elétrica

• 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 eletricista 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;

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

• 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 eletricista 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:

• Forno Aria

Modelo	Potência (kW) Máx.	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
ARIA FRY	2,05	15	20	4,0

• Forno Drean

Modelo	Potência (kW) Máx.	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
DREAN	3,0	15	20	4,0

• Forno Soft Multifunções

Modelo	Potência (kW) Máx.	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
SOFT MULTIFUNÇÕES	3,1	15	20	4,0

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

02

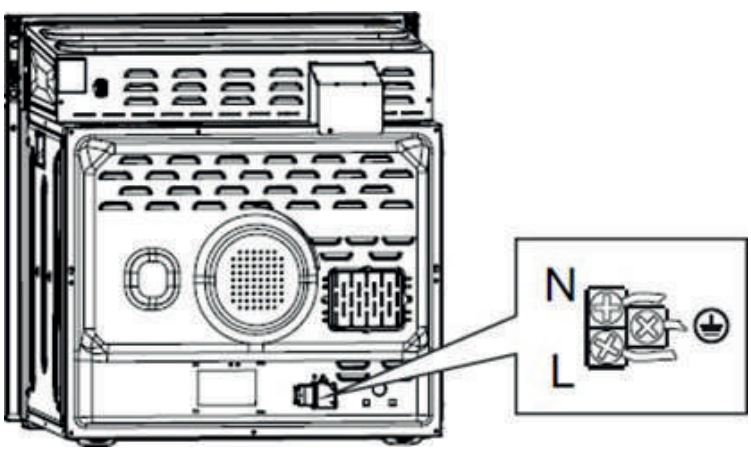
O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme norma da ABNT NBR 5410 – Seção "aterramento".

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)



INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

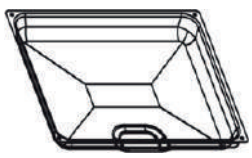
02

2.5 Acessórios

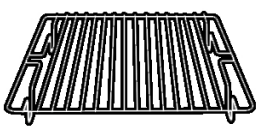
2.5.1 Forno Aria Fry

- Grill Rack: 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.

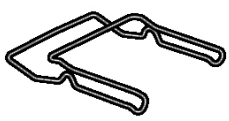
- Bandeja: Normalmente é usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozinhar diretamente os alimentos; se não for utilizado durante o cozimento, retire-o do forno. A bandeja é de aço esmaltado para uso alimentar. Nunca utilize a bandeja posicionada diretamente sobre o fundo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



- Grelha: É utilizada para cozinhar porções menores de alimentos principalmente com as funções grill e peixes grelhados etc. (Apenas para alguns modelos)



- Pegador: Remova a bandeja da grelha e a prateleira da grelha (Apenas para alguns modelos)

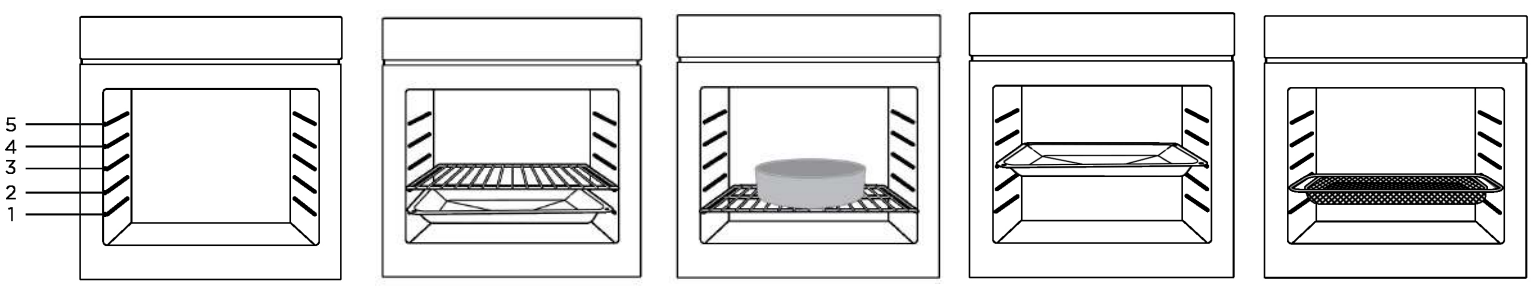


- Cesta para Air Fry: Recepciente para ser utilizado para cozinhar na funcão Air Fry.

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

Uso dos acessórios (Apenas para alguns modelos)**:**

Para que o forno funcione corretamente, a grade e a bandeja da grelha devem ser colocadas apenas entre o primeiro e o quinto níveis. Quando usados juntos, coloque a bandeja Grill sob a grade rack.



INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

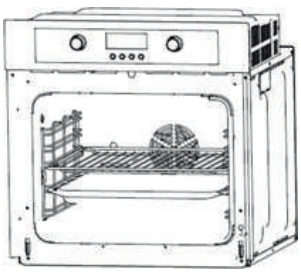
2.5.2 Forno Drean

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

- Guias corrediças das prateleiras e bandejas: Serve para posicionar corretamente a pratileira e a bandeja. As guias podem ser removidas para limpeza das paredes laterais do forno.

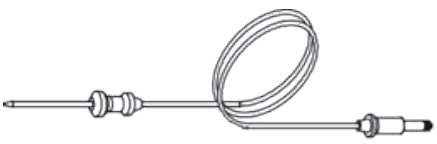
- Bandeja: É normalmente usada para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozinhar diretamente os alimentos; se não for utilizado durante o cozimento, retire-o do forno. A bandeja é de aço esmaltado para uso alimentar.

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



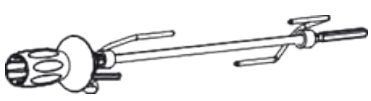
Nível da Prateleira: Para garantir que as prateleiras do forno funcionem com segurança, é muito importante que sejam colocadas corretamente entre os trilhos laterais. Isso irá garantir que durante a remoção da prateleira ou bandeja os alimentos quentes não caiam para fora.

2.5.3 Forno Soft Multifunções

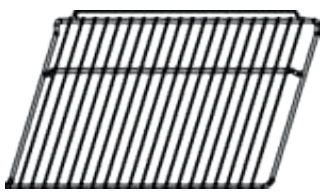


- Termômetro de carne: Antes de usar, insira o termômetro no centro da parte mais grossa da carne, ou dentro da coxa ou peito do frango. Longe da gordura ou do osso. Coloque o alimento no forno e em seguida conecte o terminal do termômetro ao plug sensor.

Mantenha o termômetro o mais afastado possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.



- Espeto da Rotisserie: A velocidade média do motor aquece o alimento de modo uniforme.
Ao mesmo tempo, ele garante que o alimento fique nutritivo.

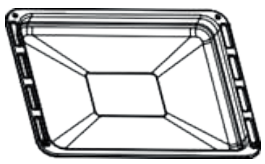


- Grelha: Para grelhados, pratos, forma de bolo com itens para assar e grelhar.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

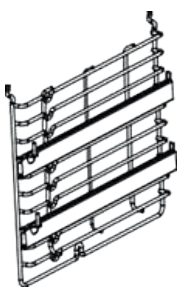
02

- Bandeja: É normalmente usada para recolher o molho ou a gordurados 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.

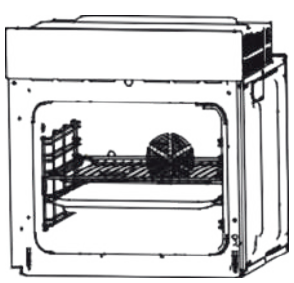


- Corrediça telescópica: Alguns modelos poderão estar equipados com corrediças telescópicos para facilitar o uso do forno.

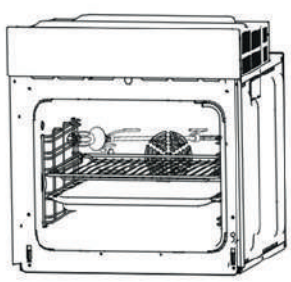
Essas corrediças telescópicas podem ser desmontadas para limpeza, soltando-se os parafusos usados para fixá-los. (somente para modelos específicos)



- Aviso para colocação da prateleira: Para assegurar que as prateleiras do forno operem com segurança, é indispensável que elas sejam colocadas corretamente no trilho lateral. Isso garantirá que durante a remoção da prateleira ou da bandeja, itens quentes não deslizem para fora.



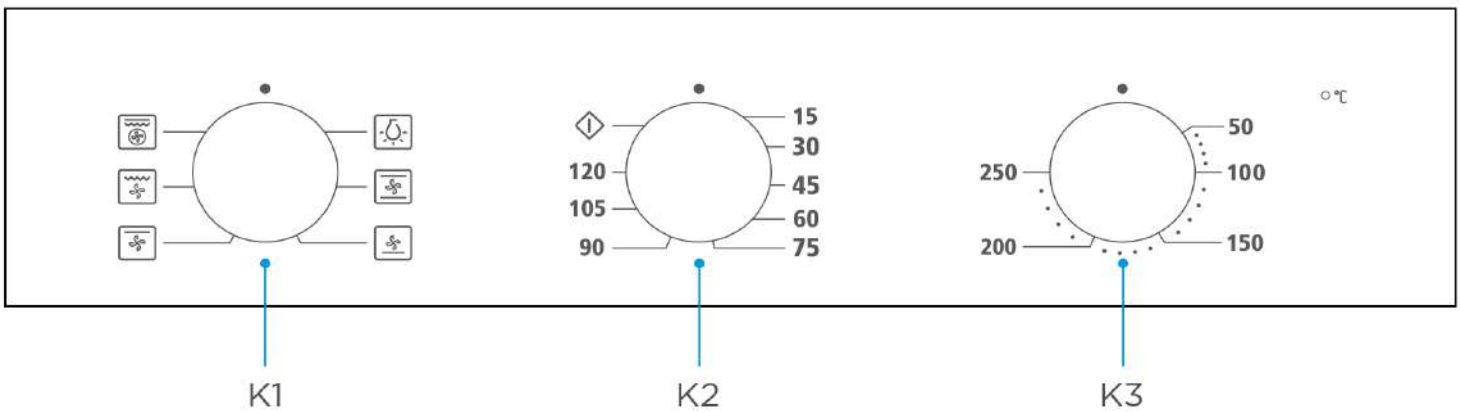
- Uso dos acessórios da rotisserie: A rotisserie funciona em combinação com o elemento da grelha para aquecer o alimento por igual. Ao mesmo tempo, ela garante o valor nutritivo do alimento.



INSTRUÇÕES DE USO

3.1 Funções do Forno

3.1.1 Forno Aria Fry



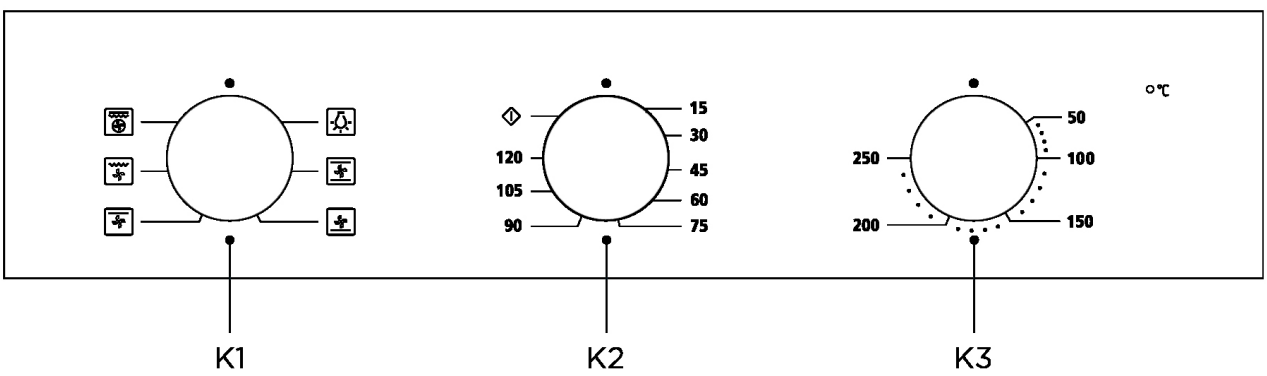
Gire o botão K1 para selecionar a função de cozimento. Gire o botão K2 para ajustar o tempo. Gire o botão K3 para ajustar a temperatura.

Símbolo	Descrição da Função
	Luz: Você pode acompanhar o cozimento sem abrir a porta. A luz permanecerá acesa ao selecionar qualquer função.
	Convencional + Ventilador: Ventiladores e elementos de aquecimento proporcionam penetração de calor e coloração mais uniformes. Adequado para assar todos os tipos de alimentos de carne.
	Aquecimento inferior + ventilador: O tubo de aquecimento na parte inferior do fórno fornece calor, e o ventilador faz com que o calor penetre nos alimentos mais rapidamente. Usado principalmente para manter o calor e a coloração dos alimentos.
	Aquecimento superior + ventilador: O tubo de aquecimento na parte superior do forno fornece calor, e o ventilador faz com que o calor penetre nos alimentos mais rapidamente. Usado principalmente para corantes de alimentos e pequenos pedaços de cozimento de carne.
	Grill dourador + ventilador: O elemento de aquecimento radiante funciona com o ventilador. Usado principalmente para assar uma pequena quantidade de alimentos.
	Air Fryer - O óleo quente na frigideira é substituído por ar, que forma um rápido fluxo de calor circulan-te na cavidade fechada, o que faz com que o alimento amadureça e, ao mesmo tempo, o ar quente também retira a umidade na superfície do alimento, para que os ingredientes possam alcançar o efeito de fritura aproximada.

INSTRUÇÕES DE USO

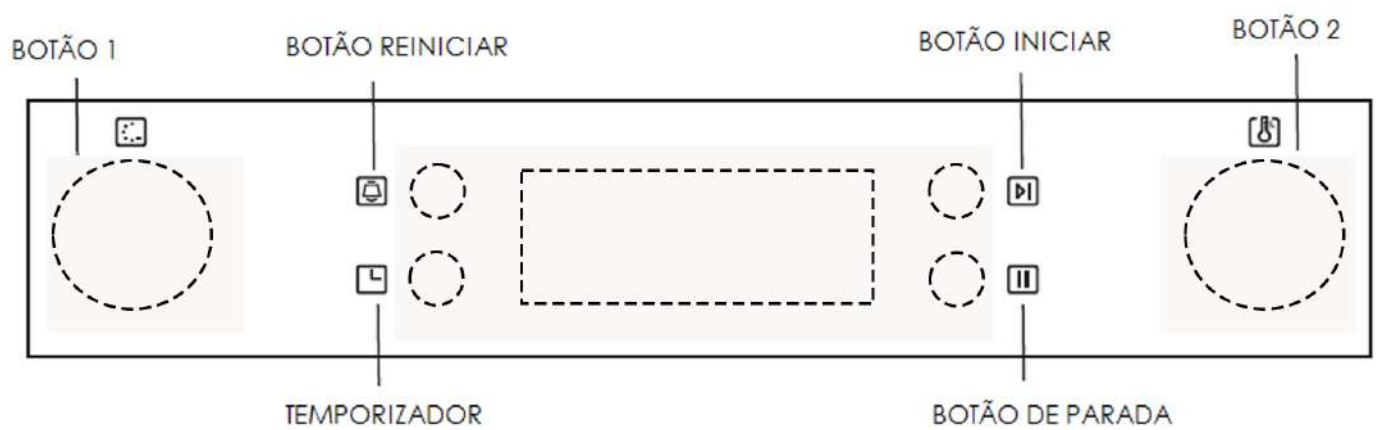
Operação:

1.Gire o botão K1 para selecionar a função de cozimento.
2.Gire o botão K2 para ajustar o tempo.
3.Gire o botão K3 para ajustar a temperatura.
4.Quando o cozimento terminar, gire todos os botões para a posição "●".



Note
Após o término da contagem regressiva, o tubo de aquecimento do forno para de funcionar e o ventilador e a lâmpada continuam funcionando. Depois de esperar o forno esfriar, gire o botão "K1" para a posição "●", e o ventilador e a lâmpada serão ligados.

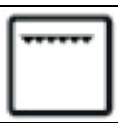
3.1.2 Forno Drean



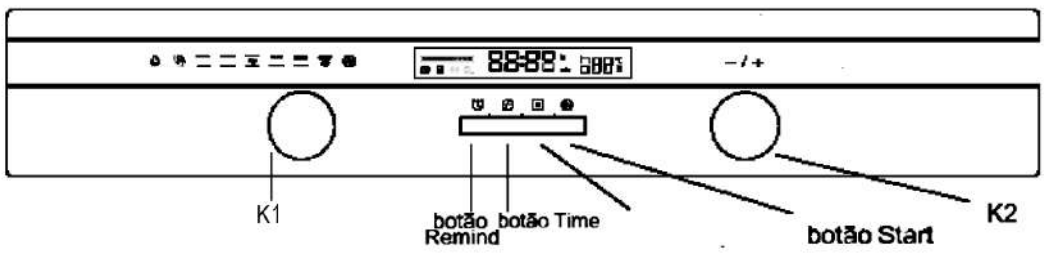
Botão para seleção de funções de cozimento:

Seleciona o modo de funcionamento do forno de acordo com o tipo de cozimento desejado. Girando este botão, aparecerá no visor uma das funções conforme descrito abaixo:

INSTRUÇÕES DE USO

Símbolo	Descrição da Função
	Lâmpada do forno: permite ao usuário observar o progresso de cozinhar sem abrir a porta.
	Descongelamento: A circulação de ar à temperatura ambiente permite o rápido descongelamento dos alimentos congelados (sem o uso de qualquer calor). É uma maneira mais rápida de acelerar o tempo de descongelamento de pratos prontos
	Resistência inferior: Um elemento oculto no fundo do forno proporciona uma maior concentração de calor à base de alimentos sem queimar. Isto é ideal para cozimento lento, pratos como ensopados, guisados, bolos e pizzas, onde uma base crocante é desejada. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 60-120ºC. A temperatura padrão é de 60ºC.
	Cozinhar Convencional: Ambos os elementos de aquecimento trabalham para fornecer um cozimento uniforme. O forno tem que ser pré-aquecido até a temperatura necessária para um melhor cozimento, tais como bolos de grandes dimensões. Melhores resultados são obtidos através da colocação de alimentos no centro do forno. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250ºC. A temperatura padrão é de 200ºC.
	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. **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 50-250ºC. A temperatura padrão é de 220ºC.
	Duplo grelhar sem circulador: O elemento radiante e elemento superior estão trabalhando sem circulador de ar. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240ºC. A temperatura padrão é de 210ºC.
	Duplo grelhar: O elemento radiante e elemento superior estão trabalhando com circulador. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-250ºC. A temperatura padrão é de 210ºC.
	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 50-240ºC. A temperatura padrão é de 180ºC.
	Radiante grelhar: Os elementos superiores estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240ºC. A temperatura padrão é de 210ºC.

3.1.3 Forno Soft Multifunções



INSTRUÇÕES DE USO

Símbolo	Descrição da Função
	Lâmpada do Forno: Permite que o usuário observe o progresso da cocção, sem abrir a porta. A lâmpada do forno acenderá para todas as funções de cocção.
	Descongelar: A circulação de ar à temperatura ambiente permite o descongelamento mais rápido de alimentos congelados (sem o uso de qualquer aquecimento). É um modo rápido de acelerar o tempo de descongelamento de pratos prontos e de alimentos com recheio de creme etc.
	Aquecedor inferior: Um componente oculto no fundo do forno fornece um calor mais concentrado à base do alimento, sem dourar. Ele é ideal para pratos de cocção lenta, tais como guisados, massas e pizzas, onde uma base crocante é desejável. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 60-120ºC. A temperatura predefinida é de 60ºC.
	Cocção convencional: As partes superior e inferior trabalham em conjunto para propiciar uma cocção convencional. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 50-250˚C. A temperatura predefinida é de 220˚C. Essa é uma função opcional, que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Convecção com ventilador: Combinação do ventilador e de ambos os componentes de aquecimento propiciam uma penetração de calor mais uniforme, economizando de 30% a 40% de energia. Os pratos ficam levemente dourados do lado externo e ainda continuam úmidos por dentro. **Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura mais alta.** A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 50-250˚C. A temperatura predefinida é de 220˚C.
	Grelha irradiante: O componente interno da grelha liga e desliga para manter a temperatura. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 180-240˚C. A temperatura predefinida é de 210˚C. Essa é uma função opcional, que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Grelha Dupla: O componente de aquecimento irradiante e o elemento de aquecimento superior estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 180-240˚C. A temperatura predefinida é de 210˚C. Essa é uma função opcional que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Grelha dupla com ventilador: O componente de aquecimento irradiante e o componente de aquecimento superior funcionarão. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 180-240˚C. A temperatura predefinida é de 210˚C.
	Convecção: Um componente em torno do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cocção utilizando a circulação do ar. No modo de convecção, o ventilador é ligado automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno, gerando um calor uniforme para cocção. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 50-240˚C. A temperatura predefinida é de 180˚C.

INSTRUÇÕES DE USO

3.2 Uso do Aparelho

Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Lave também os acessórios com água morna e detergente neutro e seque-os completamente com pano macio.

Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente 90 minutos a 250°C, pois isto garante a queima de resíduos de adesivos e graxas de processo, presentes nos componentes internos. A área deve estar bem ventilada para permitir a saída de possíveis gases

3.2.1 Forno Aria

Operação

1.Gire o botão K1 para selecionar a função de cozimento.
2.Gire o botão K2 para ajustar o tempo.
3.Gire o botão K3 para ajustar a temperatura.
4.Quando o cozimento terminar, gire todos os botões para a posição " ".

Importante: Quando remover o alimento do forno, por favor, assegure-se de que o aparelho seja desligado.

3.2.2 Forno Drean

- **Ajuste de relógio:**

Quando o forno é eletricamente iniciado, "00:00" aparecerá no visor, um sinal soará uma vez e o programa aguardará pela escolha.

1. Pressione "◈", os dígitos de hora piscarão.
2. Gire "◎" para ajustar os dígitos de hora. O tempo inserido deve estar entre 0-23.
3. Pressione "◈", os dígitos de minuto piscarão.
4. Gire "◎" para ajustar os dígitos de minuto. O tempo inserido deve estar entre 0-59.

INSTRUÇÕES DE USO

5. Pressione " ◇ " para finalizar o ajuste do relógio. ":" piscará e a hora acenderá.

Nota: O relógio é de 24 horas.

• Seleção de funções:

1. Gire " ⊙ "para escolher a função que deseja. A função indicada acenderá.
2. Gire " ⊙ " para ajustar a temperatura.
3. Pressione " ⊙ " para confirmar o início do cozimento.
4. Se o passo 2 for ignorado, pressione " ⊙ " para confirmar o início do cozimento diretamente, o tempo é de 9 horas e a temperatura aparecerá no visor.

Notas:
1) A quantidade de passos para ajuste de tempo é o seguinte:
0----0:30 min: 1 minuto
0:30-9:00 horas: 5 minutos
2) A quantidade de passos para o ajuste de temperatura é 5 graus.
3) Gire " ⊙ " para ajustar o tempo de cozimento quando iniciar o cozimento.
Pressione " ⊙ " para iniciar o cozimento. Se " ⊙ " não for pressionado por 3 segundos, o forno retornará para o tempo previamente selecionado para continuar o cozimento.
4) Gire " ⊙ " para ajustar a temperatura quando iniciar o cozimento. Os dígitos de temperatura acenderão. Pressione " ⊙ " para iniciar o cozimento.
Se " ⊙ " não for pressionado por 3 segundos, o forno retornará para a temperatura previamente selecionada para continuar o cozimento.

• Função de consulta do relógio:
Durante o processo de cozimento, a função consulta do relógio poderá ser usada e após 3 segundos retornará à função atual.
1. Durante o cozimento, pressione " ◇ " para consultar a hora atual.

2. Se a função temporizador estiver selecionada, pressione " ◇ " para consultar o tempo atual.

• Função de trava para crianças:
Travar: Na posição de espera, pressione " ⊡ " e " ⊙ " juntos por 3 segundos, soará um longo "beep" avisando que selecionou a função de trava para crianças e o símbolo " 🔑 " acenderá.

Destravar: Na posição de travado, pressione " ⊡ " e " ⊙ " juntos por 3 segundos, soará um longo "beep" avisando que a função de trava para crianças está desativada.

INSTRUÇÕES DE USO

• Função Temporizador:

O forno tem 9 horas de temporizador, essa função irá ajudá-lo a lembrar para iniciar o cozimento em um intervalo de tempo entre 1 minuto e 9 horas. Só quanto o forno estiver em modo de espera, a função temporizador poderá ser definida.
1. Pressione o botão de temporizador "⏰";
2. Gire "⚙" para ajustar a hora do temporizador;
3. Pressione o botão de ajuste temporizador "⏰" novamente;
4. Gire "⚙" para ajustar o minuto do temporizador.

Nota: Após o tempo definido, a campainha do forno soará 10 vezes, o símbolo " " desaparecerá da tela para lembrá-lo de começar o cozimento.

Você pode cancelar o temporizador durante a configuração, pressionando o botão " ". Após o temporizador ter sido definido, você pode cancelá-lo apertando o botão " " duas vezes.

• Função de Liga/ Pausa/ Cancela:

1. Se o tempo de cozimento foi selecionado, pressione " " para iniciar o cozimento. Se o cozimento está em pausa, pressione " " para reiniciar o cozimento
2. Durante o cozimento, pressione " " uma vez para pausar o cozimento. Pressione " " duas vezes para cancelar o cozimento.

• Função de economia de energia:

1. Na função de espera, pressione " " por 3 segundos, o display apagará e entrará no modo de economia de energia.
2. Se nenhuma operação for realizada em 10 minutos na função de espera, o display apagará e entrará no modo de economia de energia.
3. Sob o modo de economia de energia, pressione qualquer tecla ou gire o botão para sair do modo de economia de energia.

• Notas:
1) A campainha soará uma vez quando girar o botão para selecionar uma função cozimento.
2) Uma vez programado o cozimento, Se " " não for pressionado em 5 minutos, o tempo atual será exibido e o programa será cancelado.

INSTRUÇÕES DE USO

3) A campainha soa uma vez pela pressão correta da tecla. A pressão incorreta não fará com que a campainha soe.
4) A campainha soará 5 vezes para lembrá-lo quando o cozimento está finalizado.

3.2.3 Forno Soft Multifunções

• Ajuste do Relógio:
Após conectar o forno à tomada, os símbolos "0:00" ficarão visíveis no display.
1. Pressione " ", os números das horas piscarão.
2. Gire " K2" para ajustar os números das horas (a hora deverá estar entre 0--23).
3. Pressione " ", os minutos piscarão.
4. Gire "K2 " para ajustar os minutos (o tempo deverá estar entre 0--59).
5. Pressione " " para concluir os ajustes do relógio. ":" piscará e a hora ficará iluminada.

Nota: O relógio é de 24 horas. Após ligar o forno, se não estiver ajustado, o relógio mostrará "0:00".

• Ajuste de funções:

1. Gire " K1 " para escolher a função de cocção desejada. O respectivo símbolo acenderá.
2. Gire " K2 " para ajustar a temperatura.
3. Pressione " " para confirmar o início da cocção.
4. Se a etapa 2 for ignorada, Pressione " " para confirmar o início da cocção; o tempo predefinido é de 9 horas; a temperatura predefinida será exibida no LED.

Nota:
A. Os tempos das etapas para o ajuste dos botões são os seguintes:
0--0:30min: etapa 1 minuto 0:30--9:00 horas: etapa 5 minutos
B. As temperaturas das etapas para ajuste é de 5ºC, e a função grill é de 30ºC.
C. Gire "K1" para ajustar o tempo de cocção quando o cozimento começar. Depois pressione " " para confirmar.
Se " " não for pressionado dentro de 3 segundos, o forno retornará ao tempo anterior para continuar a cocção.
D. Gire"K2" para ajustar a temperatura quando a cocção iniciar. O respectivo indicador acenderá. Então pressione" " para iniciar a cocção. Se " " não for pressionado dentro de 3 segundos, o forno retornará ao tempo anterior para continuar a cocção.

INSTRUÇÕES DE USO

• Ajuste da Lâmpada:

1. Gire "K1" para selecionar a respectiva função, então o ícone correspondente acenderá.
2. Pressione o botão "▷" para iniciar; "0:00" e o ícone da lâmpada "☼" acenderão, " : " piscará.

• Função "Inquiring" (Consultar):

Nas condições a seguir, você poderá usar a função "inquiring" (consultar); após 3 segundos ela retornará à condição atual:

1. Durante a operação, se o relógio foi ajustado, pressione o botão "🕒" para ver a hora atual; se a função "reminder" (lembrete) foi ajustada, pressione o botão " ⏰ " para ver a hora do "reminder".
2. Quando estiver em "reminding" (lembrete), se o relógio foi ajustado, pressione o botão " " para ver a hora atual.
3. Quando estiver em "clock display" (exibir relógio), se a função "reservation" (hora programada) foi ajustada, pressione o botão "🕒" para ver a hora programada.

• Função trava de segurança para crianças:

1. Para travar: pressione "▷ " e "⏸" simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo som de "bipe" e "🔒" ficará iluminado.
2. Para liberar o travamento: pressione "▷" e "⏸" simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo som de "bipe" indicando que a trava de segurança para crianças foi liberada.

Nota: Durante o modo de operação, se quiser interromper a cocção, pressione o botão "stop" rapidamente. Não há necessidade de pressionar o botão "stop" por muito tempo; ele ficará inativo.

• Função Reminder (Lembrete):

Esta função ajudará você a lembrar de iniciar a cocção em um determinado tempo, de 0:01 a 9:59. Somente quando o forno estiver no modo "standby" (espera), o reminder (lembrete) poderá ser ajustado. Siga as instruções abaixo para ajustar o "reminder":

1. Pressione o botão de ajuste do "reminder" (lembrete) " ".
2. Gire " K2 " para ajustar a hora do "reminder" (lembrete). (O tempo deverá estar entre 0--9).
3. Pressione o botão de ajuste do "reminder" (lembrete) novamente " ".
4. Gire "K2 " para ajustar o minuto do "reminder" (lembrete). (O tempo deverá estar entre 0--59).
5. Pressione " " para confirmar o ajuste. Será iniciada a contagem regressiva.

INSTRUÇÕES DE USO

Nota: O alarme do forno soará 10 vezes após o tempo ter sido zerado. Você poderá cancelar o "reminder" (lembrete) durante o ajuste pressionando o botão " ". Após o "reminder" (lembrete) ter sido ajustado, você poderá cancelá-lo pressionando o botão stop duas vezes.

• Função Start (Iniciar)/Pause (Pausar)/Cancel (Cancelar):

1. Se o tempo de cocção tiver sido ajustado, pressione "⏵" para iniciar a cocção. Se a cocção tiver sido pausada, pressione "⏵" para retomar a cocção.
2. Durante o processo de cocção, pressione "⏸" para pausar a cocção. Pressione "⏸" duas vezes para cancelar a cocção.

• Função de Economia de Energia:

1. No estado de espera e de "reminder" (lembrete), pressione "⏵" por três segundos; o display de LED apagará e será ajustado para o modo de economia de energia.
2. Se não houver nenhuma operação dentro de 10 minutos no estado de espera, o display de LED apagará e entrará no modo de economia de energia.
3. No modo de economia de energia, pressionar qualquer tecla ou girar qualquer botão interromperá o modo de economia de energia.

• Função "meat probe" (termômetro de carne):

1. No estado de espera, insira o termômetro de carne, o LED exibirá "PROB" e o ícone "" ficará iluminado.
2. Gire "K1 " para escolher a função de que precisa. O respectivo indicador será iluminado.
Diagrama de sequência funcional: . Pressione "⏵" para confirmar o ajuste da função.
3. Gire "K2" para ajustar a temperatura. Pressione "⏵" para confirmar a temperatura do termômetro. O LED pequeno mostrará a temperatura e o LED grande mostrará "PROB".
4. O alarme soará cinco vezes quando a cocção terminar. O ajuste de temperatura acenderá quando a temperatura ajustada for atingida.Se o termômetro de carne for retirado, ele retornará ao estado de espera.

Nota:
A. A faixa de temperatura é de 50-150 graus.
B. Durante a função sonda, o tempo de cocção não poderá ser ajustado.
C. Durante o processo de cocção, pressionar o botão stop uma vez, interromperá a cocção e o LED piscará. Pressione o botão stop novamente, cancele a cocção atual.

INSTRUÇÕES DE USO

D. Tire o termômetro de carne do forno, isso cancelará todo o programa.
E. Se o display mostrar "Er-3" após o programa ter iniciado, significa que o sensor de temperatura está em curto-circuito. Peça a um técnico autorizado para verificar o sensor.

• Função "Reservation" (Horário Programado):

1. Para usar a função "reservation" (horário programado), o relógio deverá ser ajustado antecipadamente. Então, no modo de ajuste do relógio, o tempo programado para que o forno inicie a cocção deverá ser ajustado (a> Pressione o botão de ajuste de horário programado "⏲"; b> Gire "K2" para ajustar o horário programado. O tempo deverá estar dentro de 0-23. c> Pressione o botão "reservation" (horário programado) "⏲" novamente; d> Gire "K2" para ajustar o tempo do horário programado em minutos. O tempo deverá estar dentro de 0-59), mas não pressione o relógio desta vez.

A seguir, gire o botão "K1" para escolher a função.
2. Pressione o botão "⏲" para ajustar o tempo e a temperatura de cocção. A seguir gire o botão "K1" para ajustar o tempo, e " K2 " para ajustar a temperatura.
3.Pressione o botão "⏲" para terminar o ajuste de cocção, e o relógio aparecerá na tela com o símbolo de horário programado "⏳" sempre iluminado, mas nenhum outro sinal de função aparecerá. O tempo do horário programado poderá ser verificado pressionando-se "⏲"; 3 segundos depois a tela mostrará o relógio novamente.
4. No tempo do horário programado, a cocção iniciará automaticamente após um som de alarme. O símbolo de horário programado "⏳" apagará e os outros sinais de indicação funcionarão normalmente.

Nota:
A. Lâmpada, descongelamento, a sonda não poderá ser reservada.
B. Durante o status de horário programado, pressione o botão cancelar uma vez, o tempo e a temperatura do menu "reservation" (horário programado) aparecerão com o ícone do menu acendendo constantemente. Pressione novamente, a tela retornará para o relógio, ou pressione o botão start para retornar ao status de horário programado.
C. A função "Reminder" (Lembrete) ficará inativa durante o status de horário programado.

INSTRUÇÕES DE USO

Nota:
A. A lâmpada do forno acenderá para todas as funções.
B. Quando o programa de cocção tiver sido ajustado e o botão" " não for pressionado dentro de 5 minutos, o tempo atual será exibido ou retornará ao estado de espera. O programa de ajuste ficará inválido.
C. O alarme soará uma vez quando efetivamente pressionado; não haverá resposta se não for efetivamente pressionado.
D. O alarme soará cinco vezes para lembrar que a cocção terminou.

3.3 Recomendações para Assar

Abaixo serão apresentadas recomendações de uso de determinados alimentos, os quais são apenas recomendações para assar utilizando da melhor forma o forno elétrico. Para todas as receitas recomenda-se pré-aquecer o forno por 5 minutos a 200°C.

3.3.1 Alimentos em Geral

Ajuste o controle na temperatura indicada e coloque o alimento no forno pré-aquecido, cozinhando por peso (1kg) e no tempo indicado na tabela. Verifique regularmente para que o alimento não passe do ponto.

* As temperaturas e tempos apresentados na tabela abaixo são apenas valores de referência.

INSTRUÇÕES DE USO

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (minutos)
Carne média	180	15 a 20
Carne malpassada	180	15 a 18
Carne bem passada	180	20 a 25
Carne em caçarola	160	120 a 180
Carnes recheadas	180	34 a 45
Filé	180	15 a 20
Vitela	155	30 a 35
Carneiro	155	25 a 30
Porco	155	30 a 35
Presunto Fresco	130	20 a 25
Galinha	155	25 a 30
Pato	155	25 a 30
Peru	155	30 a 35
Peixe	220	20 a 60
Peixe recheado	180	15 a 20
Alimentos já cozidos	230	15 a 20
Batatas Assadas	180	40 a 60
BOLOS		
De xícara	175	20 a 25
De claras	180	20 a 30
Pão-de-ló	125	50 a 60
DOCES		
Maçãs assadas	180	20 a 45
Biscoitos	225	15 a 20
SOBREMESAS		
Cremes (leite)	160	20 a 25
Bombas	180	40 a 45
Merengues	155	5 a 8
MASSAS PARA TORTAS		
Duas camadas (recheio cru)	225	30 a 50
Duas camadas (recheio cozido)	220	20 a 50
Massas de pastelão	225	8 a 10
Pudins	175	45 a 120
Suflê	175	45 a 60
PÃES		
Branco (fermento)	180	50 a 60
Muffin	220	15 a 30
Doces (fermento)	200	15 a 30

Atenção!

- Tome cuidado ao abrir a porta do forno, pois o vapor pode causar queimaduras.
- Sempre remova assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos elementos superaquecidos e do próprio forno.

04

MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

Antes de iniciar o processo de limpeza, assegure-se que o aparelho está desconectado e 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 OFF.

• Espere até o interior do forno não estar quente, mas ligeiramente 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 Técnico Autorizado 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.

• 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.

04

MANUTENÇÃO

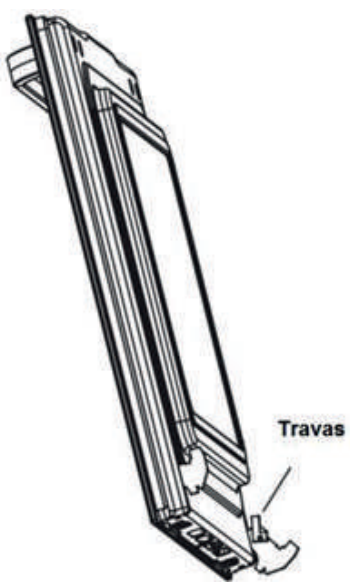
• Partes externas do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou pano macio. Produtos não abrasivos devem ser usados.

4.1.1 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.

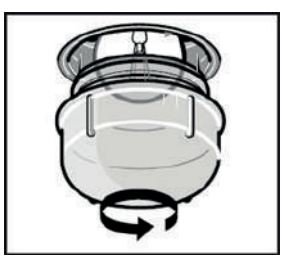
MANUTENÇÃO

4.2 Substituição das Lâmpadas

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

Nota: Utilize somente peças originais de reposição nos fornos CRISSAIR.

Para substituição proceda da seguinte forma:
- Abra a porta do forno.
- Remova a lente de proteção da lâmpada.
- Substitua a lâmpada por outra resistente à alta temperatura com as mesmas características.
- Efetue a montagem fazendo o procedimento inverso.
- Conecte novamente o aparelho à rede elétrica.



05

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

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 grill.	1- Verifique se o forno está conectado corretamente ao fornecimento de energia. 2- Verifique se os disjuntores estão acionados e em ordem. 3- Verifique se as instruções de operação para a seleção de hora e modo de "controle manual" estão sendo seguidos corretamente.
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 10ºC para ter melhor resultado.
Eventualmente o alimento não assa adequadamente.	1- Verifique se o forno foi instalado corretamente e se está nivelado. 2- Verifique se a temperatura correta e a posição de prateleira adequada estão sendo usadas.
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.

06

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

07

TERMOS DE GARANTIA

A Crissair Home Electro concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de **36 (trinta e seis)** 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.

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 Eletros.
• O defeito for causado por acidente, queda, variação de tensão elétrica, má utilização do produto pelo Consumidor ou armazenagem inadequada do produto.

07

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.

07

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

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:

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

Cooktops

Fornos

Fogões

Adegas

Lava-louças

Refrigeradores

ACESSE O NOSSO SITE

CRISSAIR

Home Electro

@crissaireletros @crissair_eletros www.crissair.com.br