

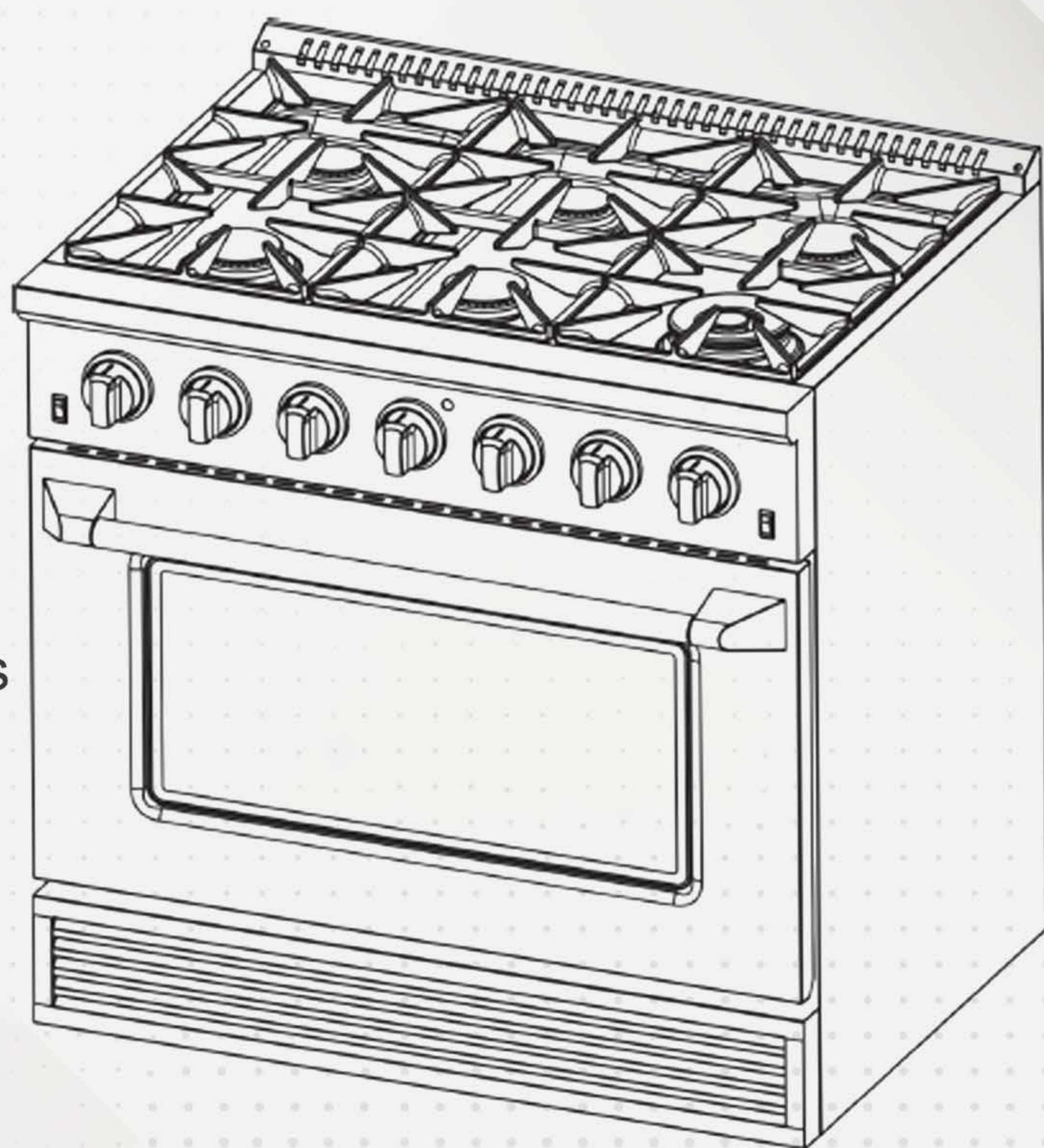
CRISSAIR

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.



AUSTIN

Fogão Austin 75
Fogão Austin 90
Fogão Austin 120



@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 USO.....	04
	2.1 Dados Técnicos	
	2.2 Desembalar e Utilizar	
	2.3 Instruções de Aterramento Elétrico	
	2.4 Instruções de Instalação e Operação	
	2.5 Requisitos para o Fornecimento de Gás	
	2.6 Dimensões	
	2.7 Requisitos de Fornecimento de Energia Elétrica	
	2.8 Requisitos de Fornecimento de Gás GLP ou GN	
	2.9 Instalação de Coifa/ Exaustor	
	2.10 Ignição do queimador da mesa de cocção	
	2.11 Operações do Fogão	
	2.12 Operações do Grill Dourador	
	2.13 CHAPA BISTEQUEIRA (AUSTIN 120)	
03	MANUTENÇÃO.....	27
	3.1 Limpeza	
04	PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	30
	4.1 Solução de Problemas	
05	DESCARTE.....	31
06	TERMOS DE GARANTIA.....	32
07	FALE CONOSCO.....	35
08	SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....	35

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

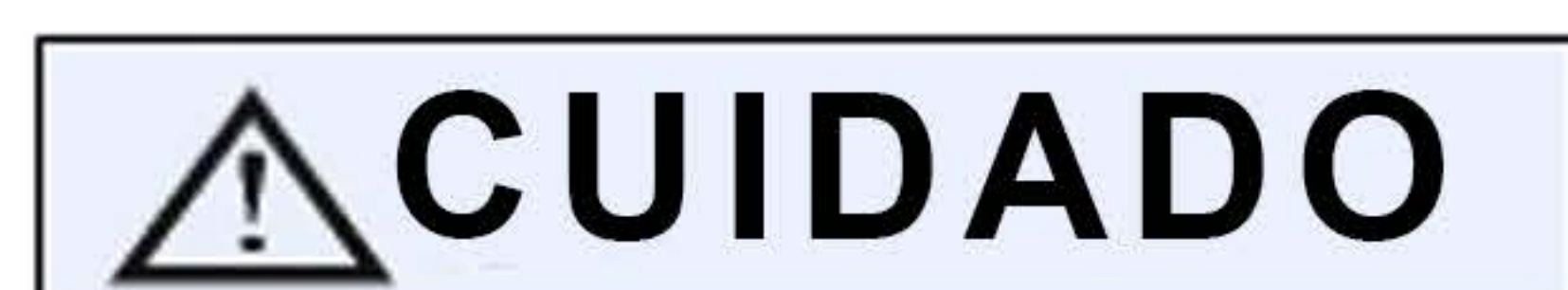
Atenção!



Este é um símbolo de alerta de segurança. Ele o alertará sobre possíveis riscos à segurança pessoal ou de propriedade. Siga todas as mensagens de segurança para evitar danos materiais, lesões pessoais ou morte.



AVISO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode resultar em lesões graves ou morte.



CUIDADO indica uma situação de risco moderado que, se não evitada, pode resultar em lesões leves ou moderadas.



CUIDADO quando usado sem o símbolo de alerta de segurança, indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode resultar em danos à propriedade.



IMPORTANTE é utilizado para informações de instalação, operação e manutenção que não estão relacionadas à segurança.

Se as informações neste manual não forem seguidas exatamente, pode ocorrer um incêndio ou uma explosão, causando danos à propriedade, lesões pessoais ou até mesmo a morte.

Não armazene nem utilize gasolina, cilindros de propano líquido ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho.

Guarde este manual para referência futura.

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!

Se as instruções deste manual **não** forem seguidas corretamente, pode ocorrer um incêndio ou explosão, resultando em danos materiais, lesões pessoais ou até morte.

Não armazene ou utilize gasolina, botijão de gás GLP ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho.

O que fazer se você sentir cheiro de gás?

- Não tente acender nenhum aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor elétrico.
- Não use o telefone dentro da sua residência.

Ligue imediatamente para o corpo de bombeiros usando o telefone de um vizinho. Siga as instruções do corpo de bombeiros.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

IMPORTANTE

A instalação e o serviço deste produto devem ser realizados por um instalador credenciado, uma agência de serviço autorizada ou um técnico qualificado.

! AVISO

Uma criança ou um adulto pode derrubar o fogão e ser fatalmente ferido.

Verifique se o suporte anti-tombamento foi instalado.

Garanta que o suporte anti-tombamento esteja encaixado quando o fogão for movimentado.

Não opere o fogão sem o suporte anti-tombamento esteja fixado corretamente.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte ou queimaduras graves em crianças e adultos.



INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR - O INSTALADOR NÃO DEVE REMOVER a etiqueta antes da instalação, certifique-se de que o suporte antitombamento esteja instalado e fixado corretamente.

Para reduzir o risco de tombamento do aparelho, o aparelho deve ser fixado por dispositivo antitombamento instalado corretamente, esse item vem embalado com o aparelho.

-Todos os fogões podem tombar e causar ferimentos.

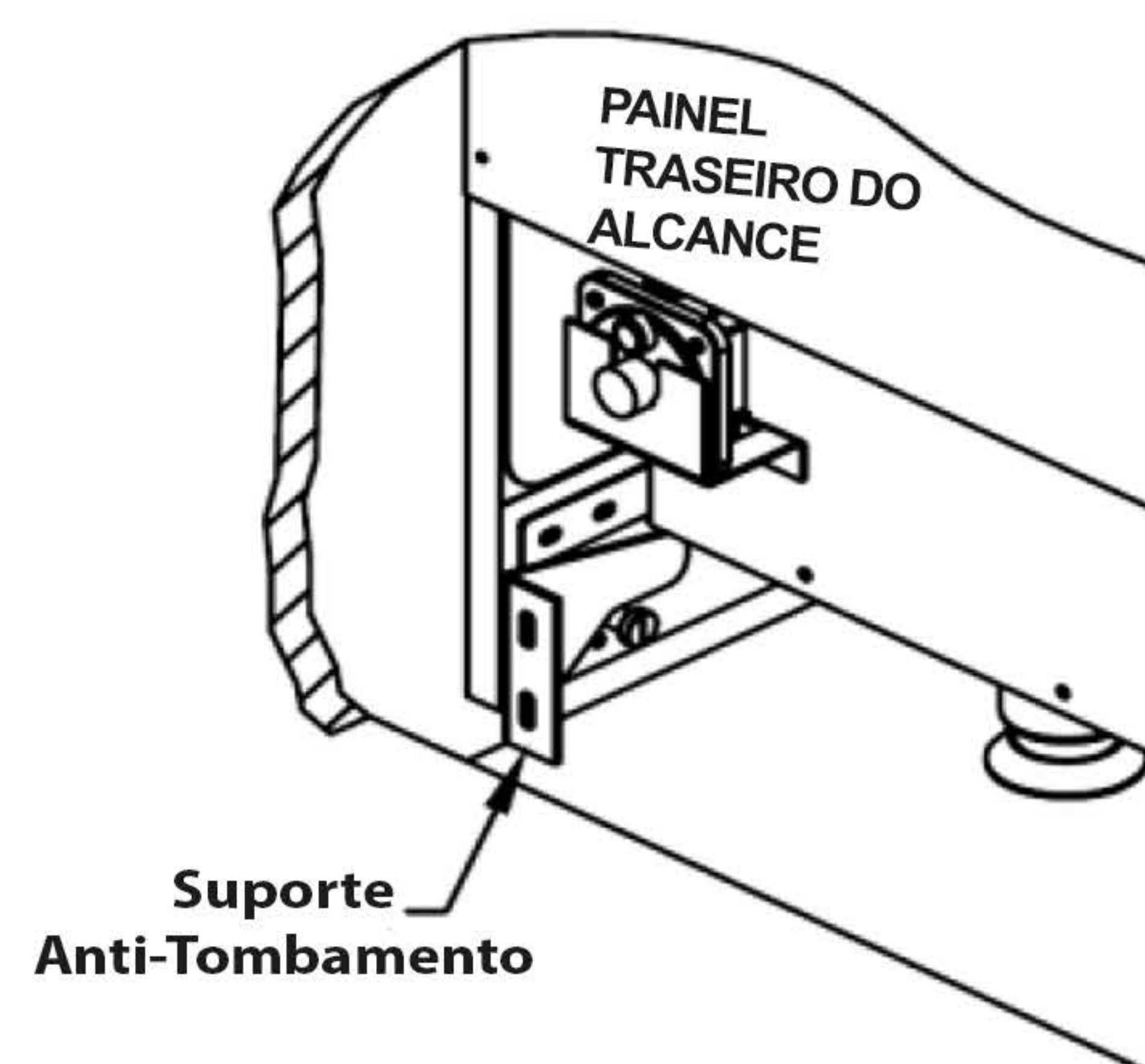
-Instale o dispositivo antitombamento que está embalado com o fogão.

-Siga todas as instruções de instalação.

-Certifique-se de que o suporte antitombamento esteja instalado e encaixado corretamente.

-Antes de mover o fogão para frente:

-Certifique-se de que o suporte anti-tombamento esteja firmemente preso à parede e atrás do fogão.



Incline com segurança a parte frontal do fogão ligeiramente para cima e mova-a para trás contra a parede, certificando-se de que o pino deslize sob o suporte (conforme a figura a cima).

INSTRUÇÕES DE USO •

02

2.1 Dados Técnicos

Fogão Austin 75

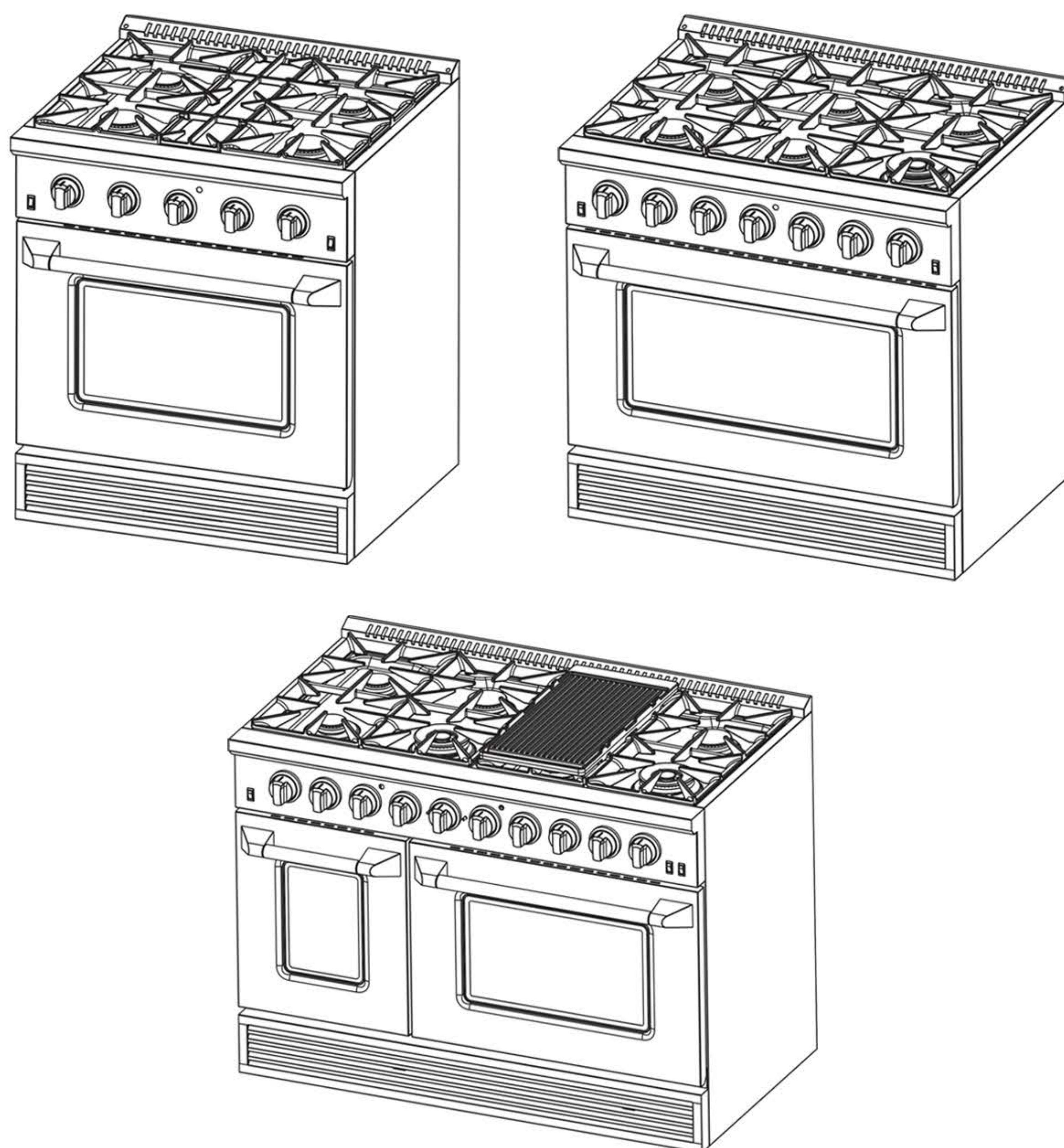
Modelo	Austin 75
Acabamento	Inox
Classe elétrica	I
Categoria	II2,3
Tipo de Gás	GLP
Pressão	2,8 kPa
Dimensões - L x A x P(mm)	762 x 915 x 694mm
Peso Bruto	120 Kg
Peso Líquido	106 Kg
Potência Nominal	47.000BTU's
Potência Elétrica	2,0W
Voltagem	220V
Faixa de Tensão	220-240W
Frequência	50-60Hz
Classe Isolante	1
Grau de Proteção	IPX0
Lâmpada	2 X 25W

Fogão Austin 90

Modelo	Austin 90
Acabamento	Inox
Classe elétrica	I
Categoria	II2,3
Tipo de Gás	GLP
Pressão	2,8 kPa
Dimensões - L x A x P(mm)	915 x 915 x 694mm
Peso Bruto	150 Kg
Peso Líquido	140 Kg
Potência Nominal	62.000BTU's
Potência Elétrica	2,0W
Voltagem	220V
Faixa de Tensão	220-240W
Frequência	50-60Hz
Classe Isolante	1
Grau de Proteção	IPX0
Lâmpada	2 X 25W

Fogão Austin 120

Modelo	Austin 120
Acabamento	Inox
Classe elétrica	I
Categoria	II2,3
Tipo de Gás	GLP
Pressão	2,8 kPa
Dimensões - L x A x P(mm)	1220 x 915 x 694mm
Peso Bruto	236 Kg
Peso Líquido	210 Kg
Potência Nominal	94.000BTU's
Potência Elétrica	2,0W
Voltagem	220V
Faixa de Tensão	220-240W
Frequência	50-60Hz
Classe Isolante	1
Grau de Proteção	IPX0
Lâmpada	2 X 25W



2.2 Desembalar e Utilizar

AVISO

Extremamente Pesado.

É necessário equipamento adequado e mão de obra suficiente para movimentar o fogão e evitar ferimentos, danos ao produto ou ao piso. O fogão é pesado e fica instalado sobre pés de aço ajustáveis.

Não seguir este conselho pode resultar em danos ou ferimentos pessoais.

NÃO levante o fogão pelas alças da porta do forno!

A instalação e a manutenção do seu fogão devem ser realizadas por um instalador qualificado, uma agência de serviços autorizada ou um técnico qualificado.

Os aparelhos a gás podem causar exposição leve. Há quatro substâncias, sendo elas: benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem, resultantes principalmente da combustão incompleta do gás.

Ao utilizar seu fogão a gás, certifique-se de que as chamas dos queimadores sejam de cor azul. As chamas devem ser estáveis, livres de coloração amarelada, ruídos excessivos e flutuações. A coloração amarelada deve ser restrita apenas aos núcleos da chama primária.

Queimadores corretamente ajustados, que apresentam uma chama azul em vez de amarela, ajudarão a minimizar a combustão incompleta. Para reduzir a exposição a essas substâncias, mantenha uma ventilação adequada no ambiente, utilizando uma janela aberta ou um ventilador/exaustor.

2.3 INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO ELÉTRICO

IMPORTANTE

Este aparelho de cozinha é destinado para uso doméstico e está equipado com um plugue de três pinos (com aterramento) para sua proteção contra riscos de choque elétrico. Ele deve ser conectado diretamente a uma tomada devidamente aterrada de três pinos. **NÃO corte ou remova o pino de aterramento deste plugue.**

2.4 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Para garantir o funcionamento adequado e seguro, leia todas as instruções antes de usar o produto. Instale ou localize o produto apenas de acordo com as Instruções de Instalação fornecidas neste manual.

! AVISO

- Todos os serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não tente ajustar, reparar, fazer manutenção ou substituir qualquer parte do seu aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual.
- Não use o fogão para aquecer ou esquentar o ambiente.
- Não deixe crianças sozinhas ou não supervisionadas na área onde o fogão está em uso.
- Nunca permita que elas se sentem ou fiquem em qualquer parte do fogão. Não deixe crianças brincarem com o fogão.
- Peça ao técnico que lhe mostre a localização da válvula de desligamento de gás e como fechá-la em uma situação de emergência.
- Sempre desconecte a energia do aparelho antes de qualquer tipo de manutenção.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos neste aparelho. Eles podem causar danos permanentes à superfície.
- Ao cozinhar, ajuste os controles do queimador de forma que a chama aqueça apenas o fundo do utensílio e não se sobreponha nas laterais.
- Utensílios (panelas e frigideiras) que conduzem calor lentamente, como panelas de vidro, devem ser usados em conjunto com chamas do queimador em configurações baixa ou média.

2.4 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

- Desligue todos os controles e aguarde as partes do aparelho esfriarem antes de tocá-las. Não toque nas grelhas dos queimadores ou nas áreas ao redor até que estejam frias.
- **Não use água em incêndios de gordura.**
- Limpe o aparelho com cautela.
- Sempre gire as alças das panelas para o lado ou para trás do fogão. Não vire as alças para a área onde podem ser facilmente queimadas. As alças não devem se estender sobre os queimadores adjacentes.
- Use o fogão apenas para as tarefas de cozimento conforme descrito neste manual. Ao usar o fogão, não toque nas grelhas, tampas dos queimadores, bases dos queimadores ou em qualquer outra parte próxima à chama. Esses componentes podem estar quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Use pegadores secos. Pegadores úmidos ou molhados em superfícies quentes podem resultar em queimaduras por vapor.
- Remova os pegadores de áreas de superfície quente.
- Não use uma toalha ou outro pano volumoso.
- Não aqueça recipientes de alimentos fechados. O acúmulo de pressão pode fazer com que o recipiente exploda e cause lesões.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do forno até que estejam frias.

IMPORTANTE

Mantenha a área do aparelho livre e desimpedida de materiais combustíveis, gasolina e outros produtos inflamáveis.

2.5 REQUISITOS PARA O FORNECIMENTO DE GÁS

Respeite a declaração de pressão máxima do fornecimento de gás para que esteja de acordo com a classificação de pressão de entrada do regulador de pressão.

Pressão mínima de fornecimento de gás para o aparelho a gás glp — 4,74 m Bar. De coluna de água (w.c.).

2.5 REQUISITOS PARA O FORNECIMENTO DE GÁS

Pressão mínima de fornecimento de gás para o aparelho a gás natural — 2,03 mBar. De coluna de água (w.c.) .

O regulador do aparelho está ajustado para pressão de saída de 1,69 mBar. De coluna de água (w.c.).

Não obstrua o fluxo de ar de combustão do fogão deixe uma entrada de ar para ventilação do fogão.

Ventilação: recomenda-se que a unidade seja operada com uma coifa de exaustão ventilada, de tamanho e capacidade adequados.

Antes de instalar o fogão, você deve localizar e fixar o suporte anti-tombamento incluído embalagem do fogão.

O uso de armários para armazenamento acima do aparelho pode resultar em um potencial risco de incêndio. Itens inflamáveis podem pegar fogo; itens metálicos podem aquecer e causar queimaduras. Se um espaço de armazenamento em armários for fornecido, o risco pode ser reduzido instalando uma coifa que projete horizontalmente pelo menos 5 polegadas (12,7 cm) além da parte inferior dos armários.

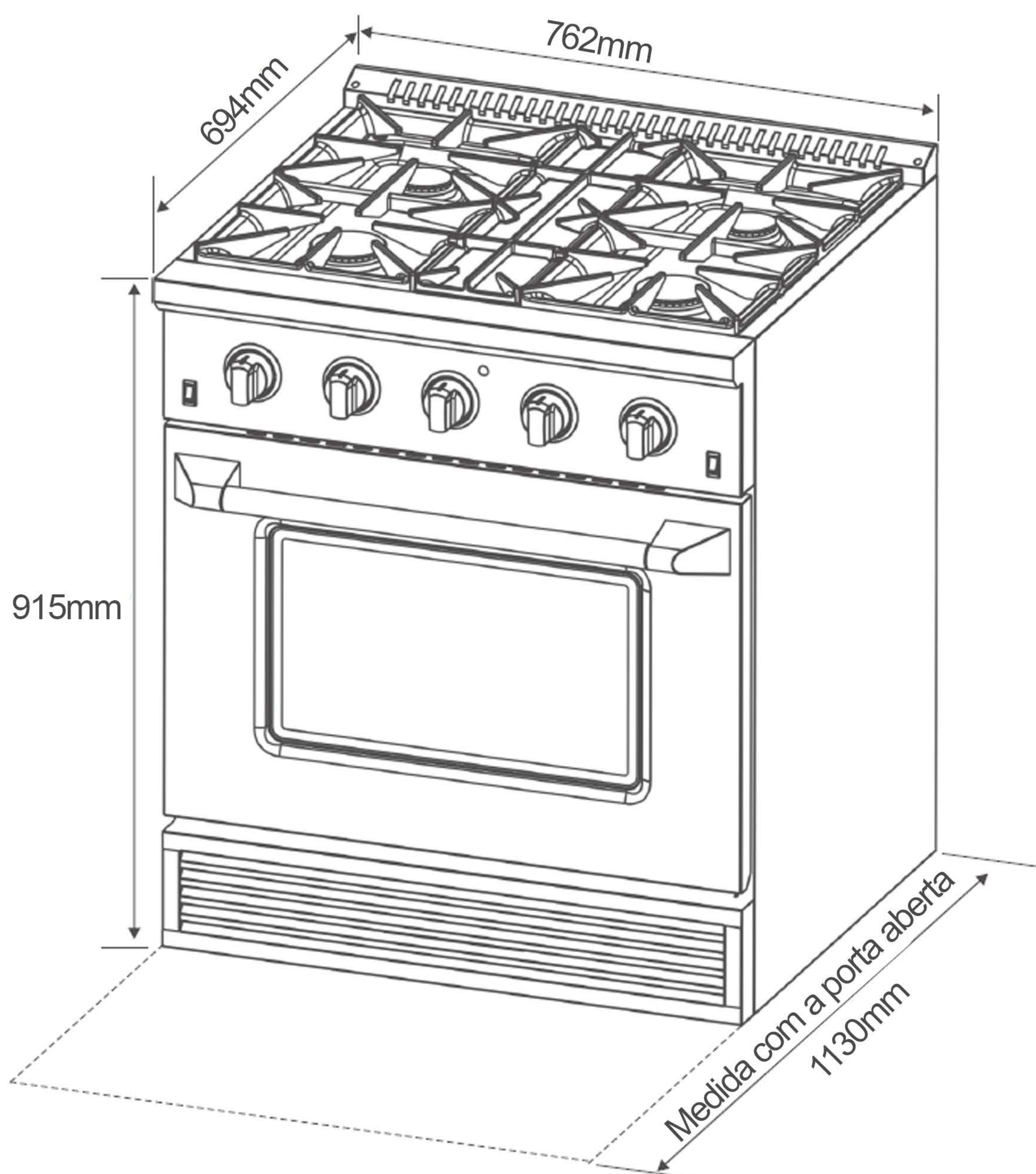
AVISO

O aparelho não deve ser usado para aquecimento de ambientes. Esta informação é baseada em considerações de segurança. Todas as aberturas na parede atrás do aparelho e no piso sob o aparelho devem ser seladas.

2.6 DIMENSÕES

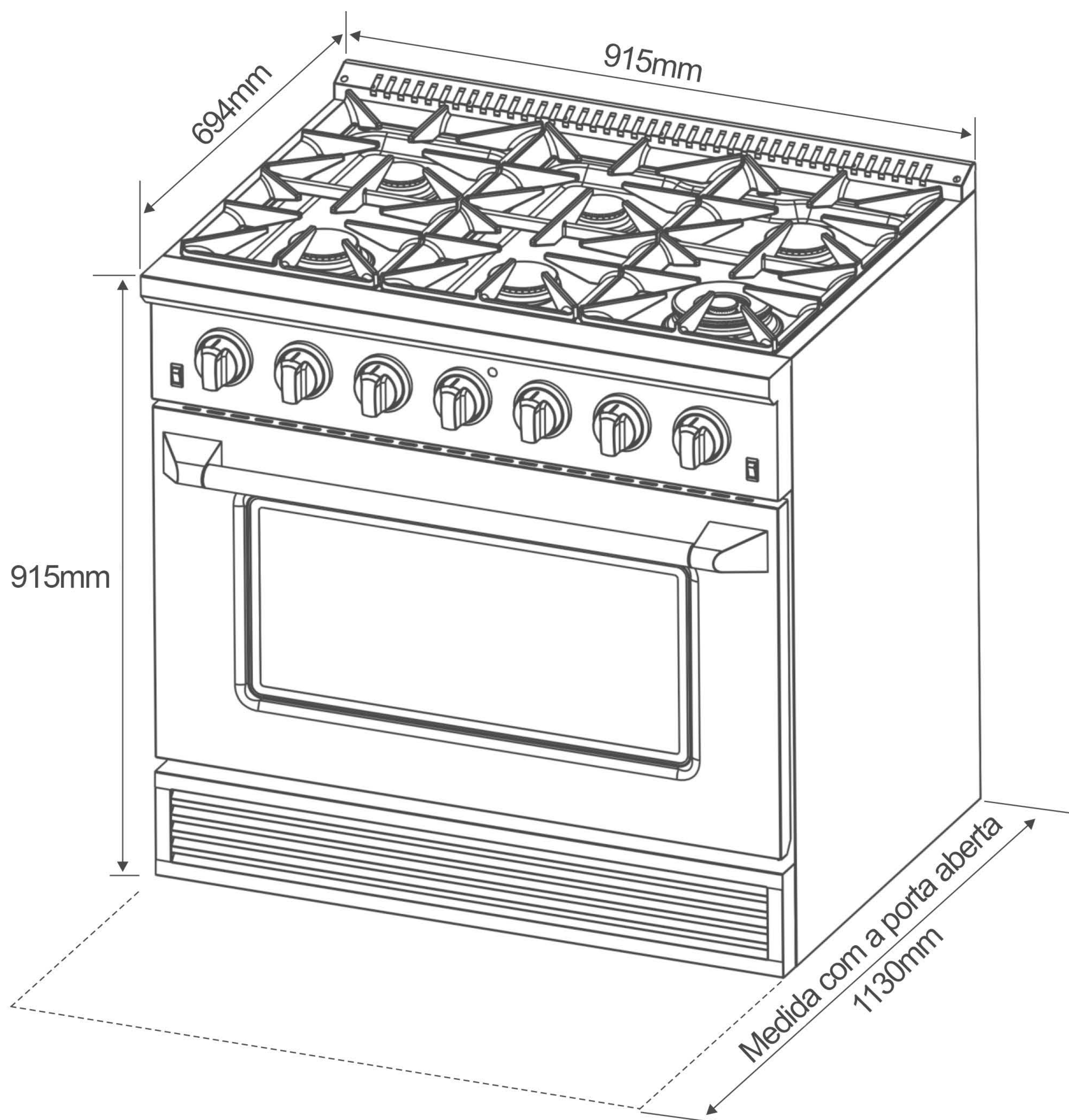
O fogão pode ser instalado encostado na parede de trás. Você pode instalar um material não inflamável na parede traseira acima do fogão e até a coifa. Não é necessário instalar materiais não inflamáveis atrás do fogão abaixo da altura da bancada. A distância mínima entre o lado do fogão, acima da bancada, e as paredes laterais inflamáveis deve ser de pelo menos 254 milímetros.

AUSTIN 75



2.6 DIMENSÕES

AUSTIN 90

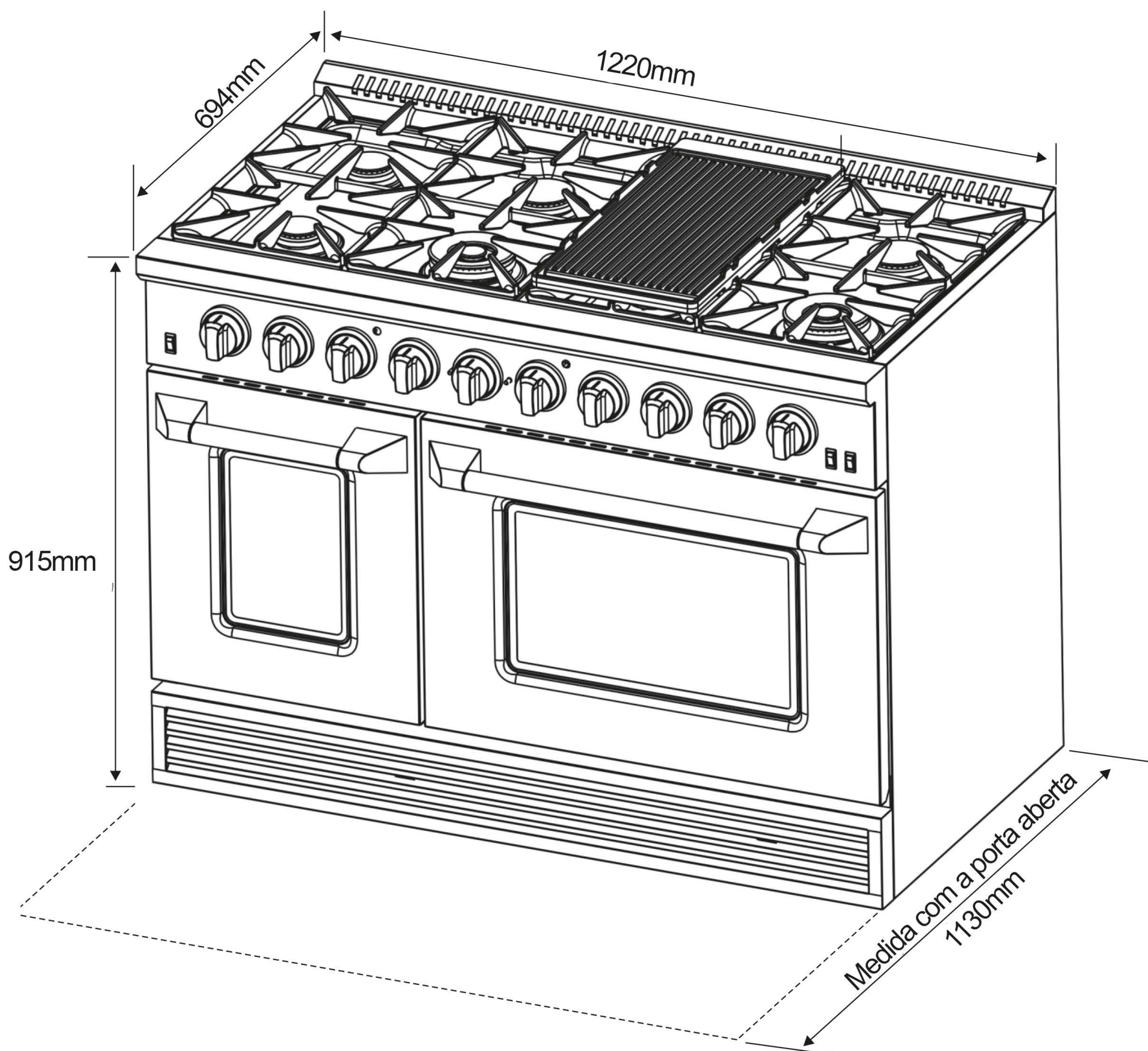


INSTRUÇÕES DE USO

02

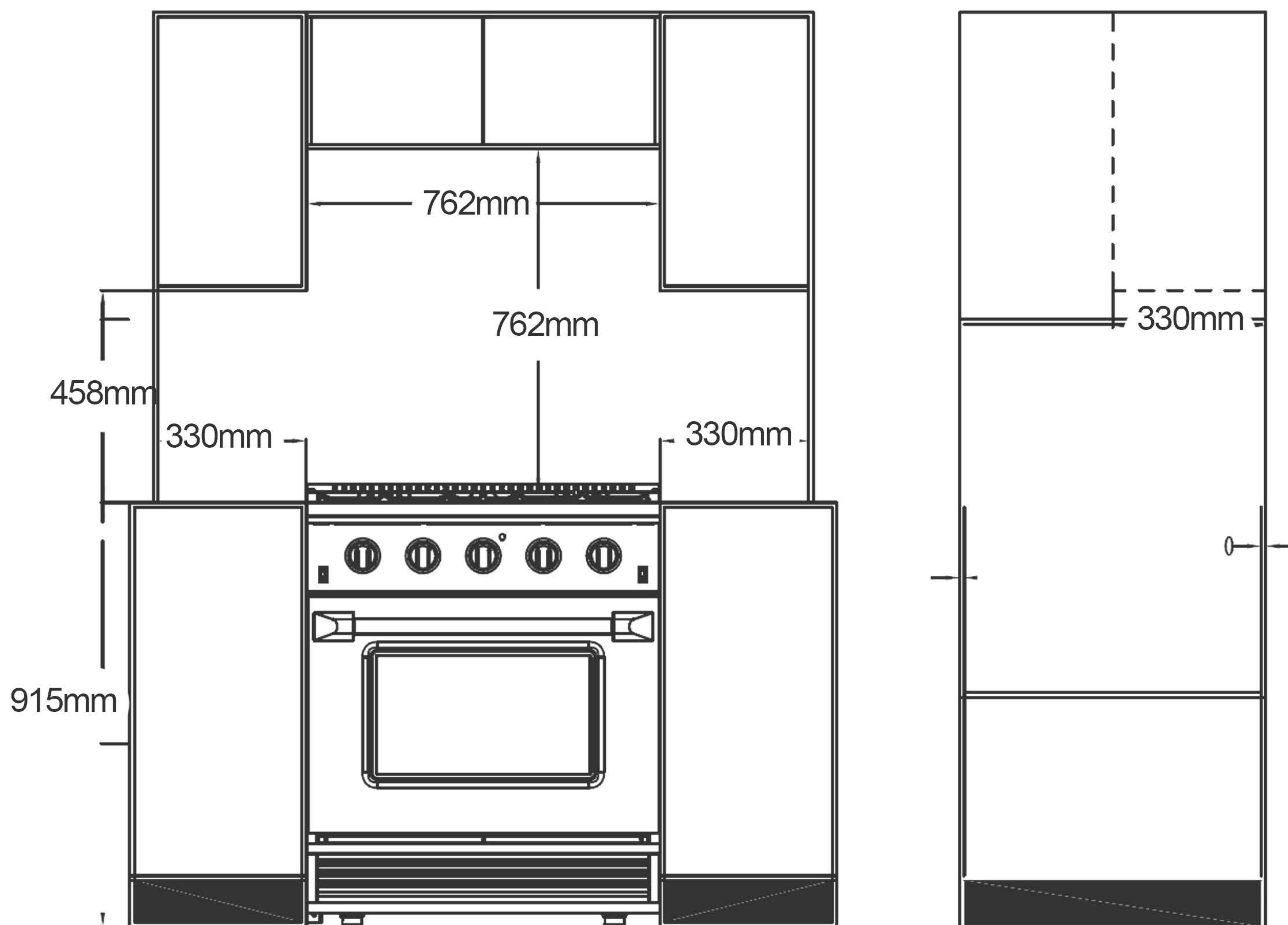
2.6 DIMENSÕES

AUSTIN 120



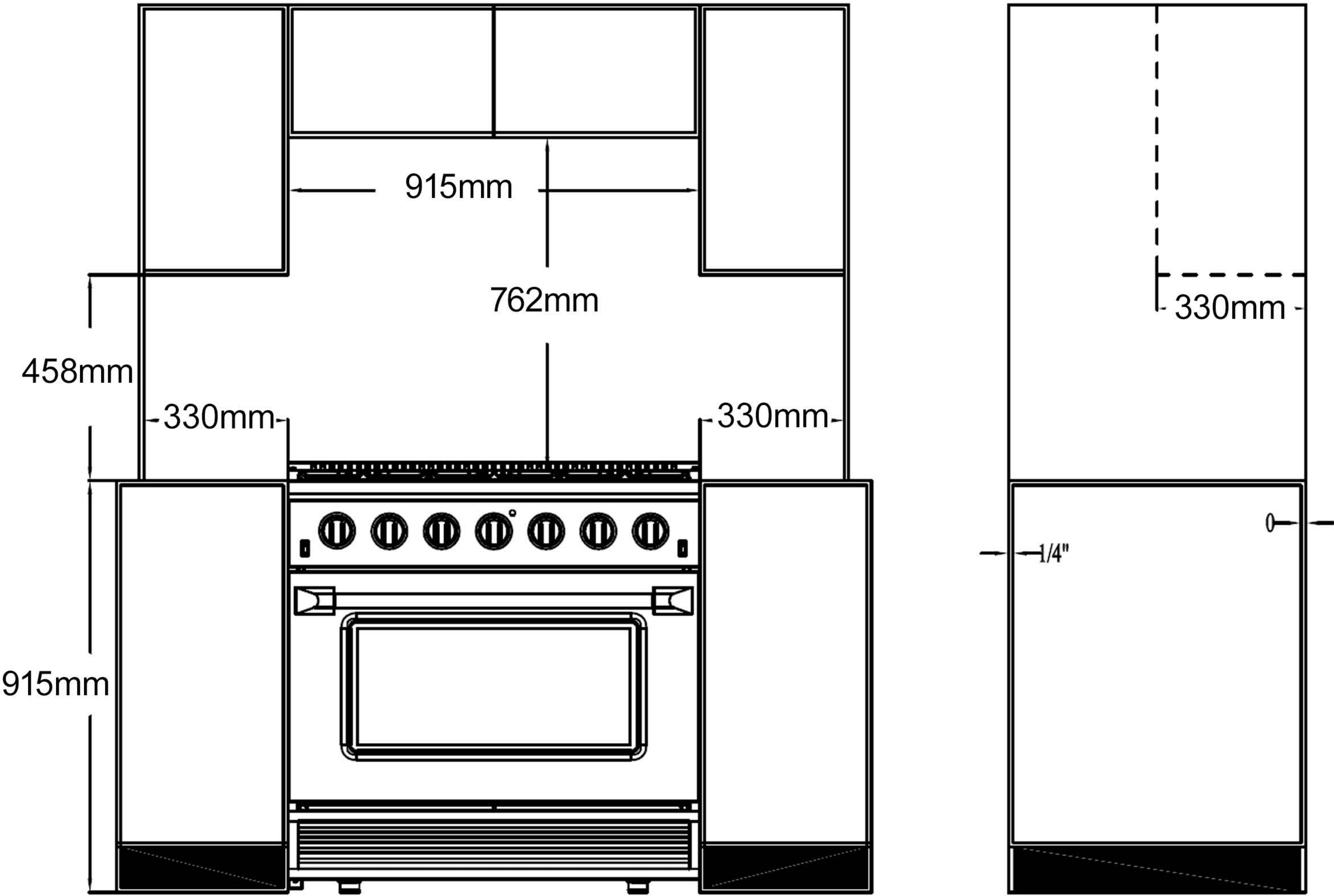
2.6 DIMENSÕES

AUSTIN 75



2.6 DIMENSÕES

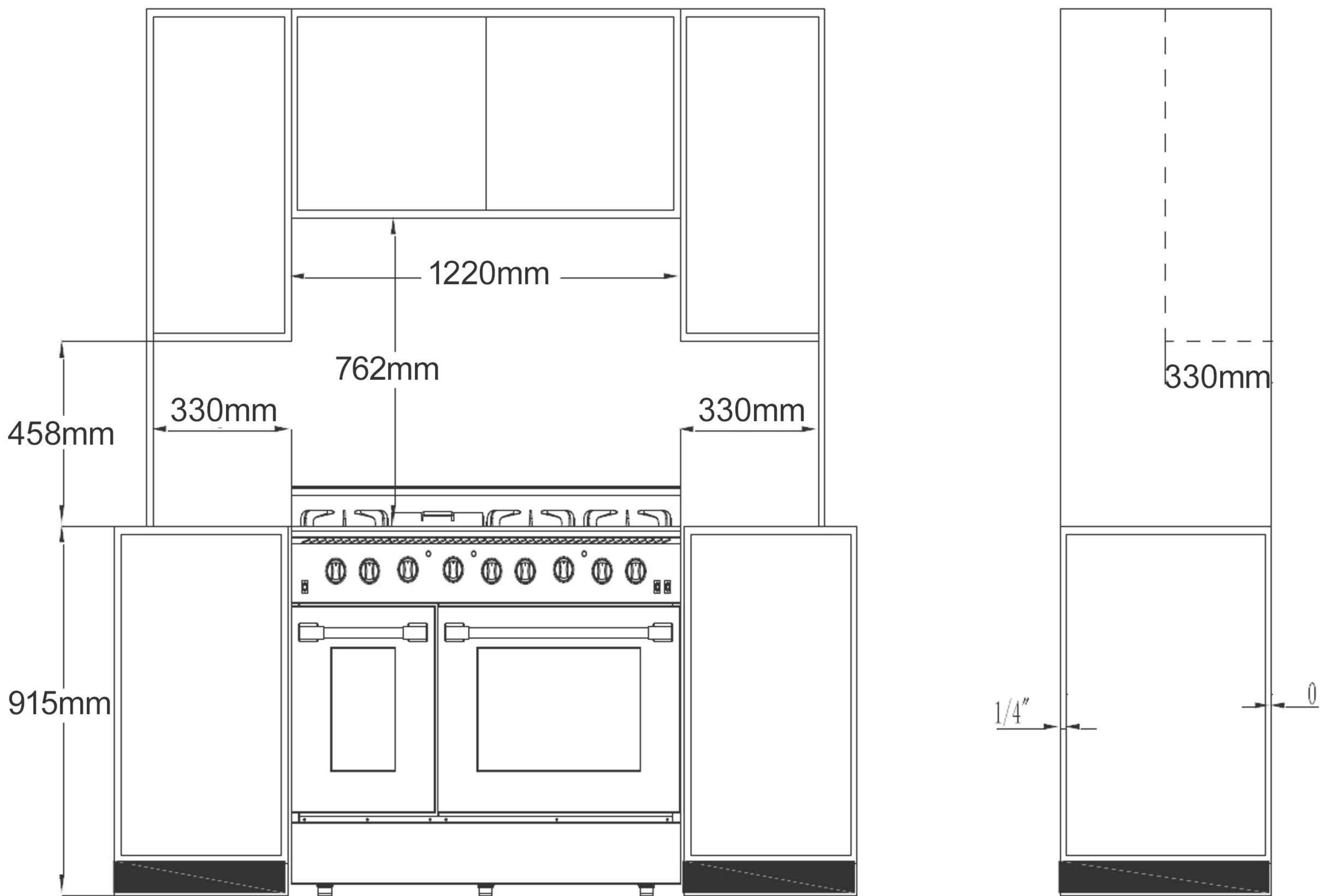
AUSTIN 90



INSTRUÇÕES DE USO

2.6 DIMENSÕES

AUSTIN 120



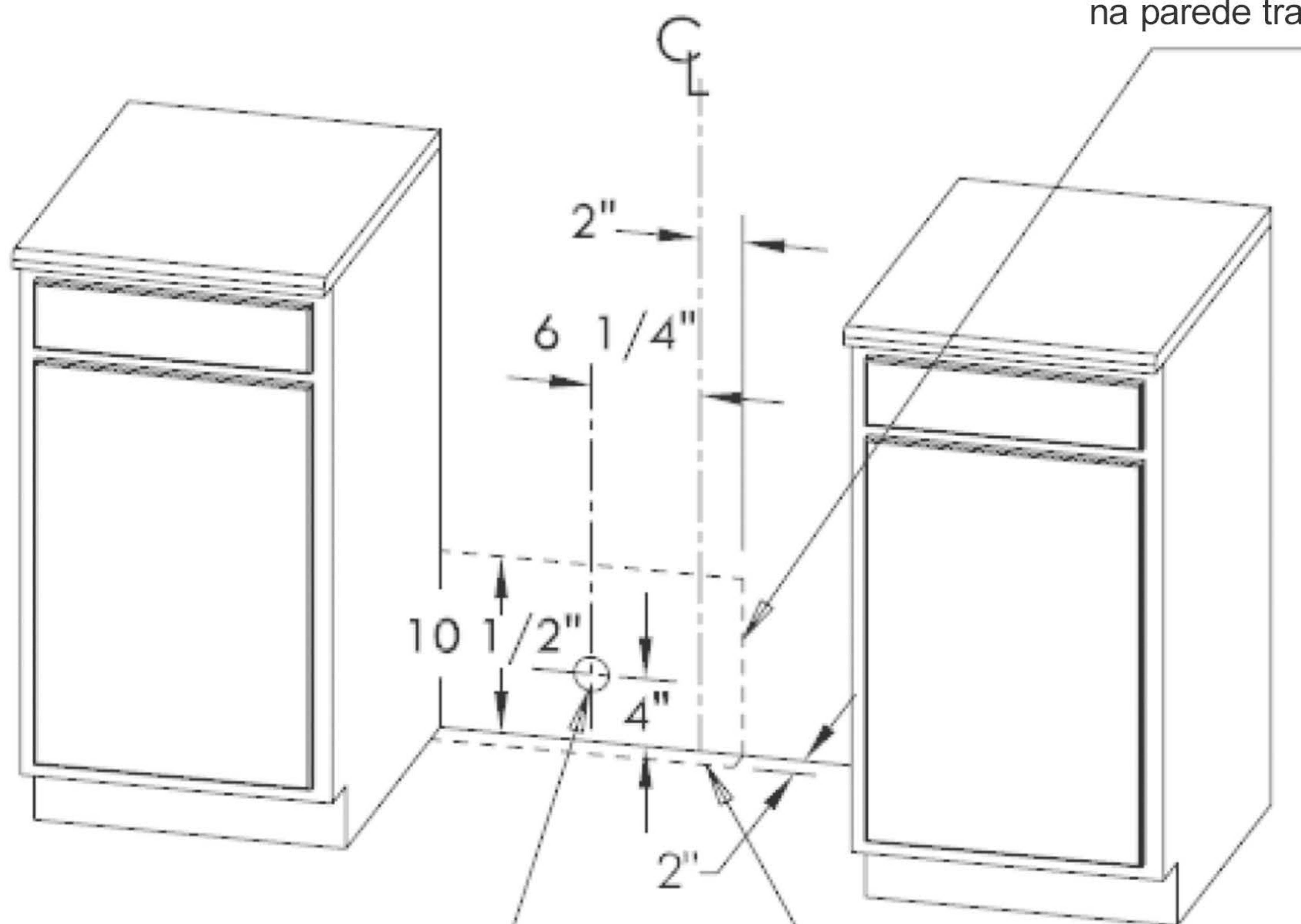
2.7 REQUISITOS DE FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

A ligação a rede elétrica deve ter a polaridade correta. A polaridade inversa resultará em acionamento contínuo nos eletrodos, mesmo após a ignição da chama.

Se houver alguma dúvida sobre se a frede elétrica tem a polaridade correta ou está aterrada, verifique com um eletricista qualificado.

Um circuito de 240V, 60Hz e devidamente aterrado, protegido por um disjuntor de 15 ou 20 amperes.

A área permite instalação nivelada com conexão através da parede do tubo de alimentação/válvula de corte e tomada de 220V na parede traseira.



Conexão mais curta do local do tubo rígido até a conexão do alcance

A área permite instalação nivelada com conexão através do piso do tubo / válvula de corte

2.7 REQUISITOS DE FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA

AVISO

Instruções de Aterramento Elétrico: Este aparelho de cozinha a gás para uso interno é equipado com um plugue de três pinos (com aterramento) para sua proteção contra riscos de choque elétrico e deve ser conectado diretamente a uma tomada de três pinos devidamente aterrada. **NÃO corte ou remova o pino de aterramento do plugue.**

Atenção: Rotule todos os fios antes de desconectar ao realizar a manutenção dos controles. Erros de fiação podem causar funcionamento inadequado e perigoso. Verifique o funcionamento adequado após a manutenção.

Aterramento

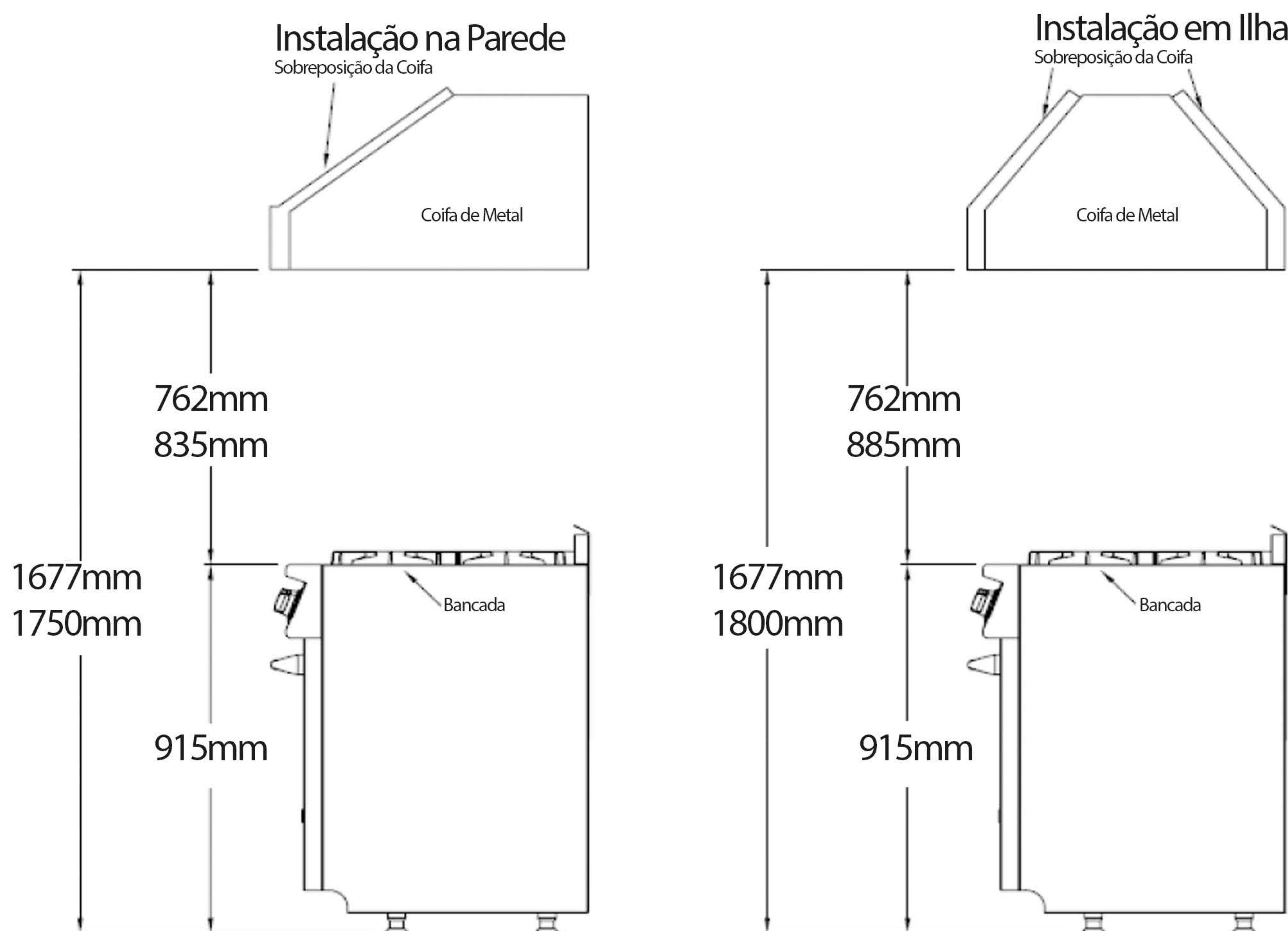
- O cabo de alimentação é equipado com um plugue de três pinos (com aterramento) que se conecta a uma tomada de parede padrão 20A de três pinos para minimizar a possibilidade de risco de choque elétrico provenientes do fogão.
- Todos os aparelhos conectados por cabo devem incluir instruções relacionadas à localização da tomada de parede e um aviso ao usuário para desconectar a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do aparelho.
- Quando uma tomada de parede padrão de dois pinos é encontrada, é responsabilidade e obrigação do cliente substituí-la por uma tomada de parede de três pinos 20A devidamente aterrada. Não corte ou remova o pino de aterramento do cabo de alimentação.

2.8 REQUISITOS DE FORNECIMENTO DE GÁS GLP OU GN

Conexão do Fogão à Fonte de Gás

- Instale uma válvula controladora de pressão (Regulador) na linha de gás em um local de fácil acesso, fora do fogão, na tubulação de gás externa ao aparelho, para o propósito de ligar ou desligar o gás para o aparelho.
- Instale um adaptador de união de 1/2" de rosca macho na conexão de rosca interna NPT de 1/2" no bocal do regulador. Em modelos equipados com queimadores duplos padrão, instale a extremidade de rosca macho do adaptador de união de 1/2" na conexão de rosca interna NPT de 1/2" na entrada do regulador de pressão. Use uma chave na conexão do regulador para evitar danos.
- Instale um adaptador de união de 1/2" ou 3/4" de rosca macho na rosca interna NPT da válvula de fechamento manual, tomando cuidado para fixar a válvula de fechamento e evitar que ela gire.
- A pressão de fornecimento de gás para verificar a configuração do regulador é de 2,03 mBar (Gás Natural) e 3,72 mBar (GLP). Conecte o conector de linha de gás flexível ao regulador no fogão. Posicione o fogão de maneira a permitir a conexão na válvula de fechamento.
- Quando todas as conexões forem feitas, verifique se todos os controles do fogão estão na posição "desligado" e abra a válvula principal de fornecimento de gás.
- O teste de vazamento do aparelho deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante. Use uma solução de água com sabão (50% água e 50% sabão) ou um detector de vazamentos em todas as juntas e conexões para verificar vazamentos no sistema.
Não use uma chama para verificar vazamentos de gás.
- O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de gás do imóvel, fechando sua válvula de fechamento manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de gás a uma pressão de teste igual ou inferior a 3,5 kPa.

2.9 INSTALAÇÃO DE COIFA / EXAUSTOR



A parte inferior do exaustor deve estar entre 762mm e 835mm acima da bancada. Isso geralmente resulta na parte inferior do exaustor ficando entre 1677mm e 1750mm do chão. Essas dimensões garantem uma operação **segura e eficiente** da coifa/ exaustor.

Após a Instalação:

- Verifique a ignição dos queimadores do fogão.
- Verifique o ajuste do dispositivo de ar – chamas azuis nítidas, sem amarelamento ou chamas grandes.
- Verifique a ignição do queimador do forno.
- Verifique visualmente a re-ignição do queimador tubular (queimador do forno) para garantir que ambas as linhas de portas do queimador estão reacendendo a cada vez.
- Verifique se há vazamentos de gás em todas as conexões de gás (usando um detector de gás, nunca uma chama). Verifique as funções de assar e assar por convecção do forno.

INSTRUÇÕES DE USO

2.10 IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DA MESA DE COCÇÃO



Pressione para liberar o Gás.



Gire para a posição ignição e 'Hi'.



Ajuste para a altura apropriada da chama.



Para acender os queimadores da mesa de cocção, pressione e gire o botão de controle no sentido anti-horário para a posição "Hi". Você ouvirá um clique – o som do acionamento elétrico acendendo o queimador. Após a ignição do queimador, ajuste o tamanho da chama girando o botão de controle do queimador. Se o botão permanecer em "Hi", ele continuará a fazer o som de acionamento.

NOTA: Quando um queimador é ajustado para a posição "Hi", todos os queimadores irão ser acionados simultaneamente. Não tente desmontar ou limpar ao redor de qualquer queimador enquanto outro estiver aceso. Não toque em nenhuma tampa do queimador, base do queimador ou eletrodos enquanto os ignitores estiverem faiscando.

Ajustes de Temperatura:

Configuração	Descrição
Hi	Acende os queimadores.
Ferver	Serve para derreter pequenas quantidades, cozinhar arroz no vapor, aquecer alimentos, derreter chocolate ou manteiga.
Baixo	Derreter grandes quantidades
Baixo-Médio	Para fritura em baixa temperatura, fervura suave de grandes quantidades, aquecer leite, molhos cremosos, caldos.
Médio	Refogar e dourar, brasear, fritar na frigideira, mantendo fervura
Médio-Hi	Para fritura em alta temperatura, fervura rápida, manter fervura
Hi	Fervura rápida de líquidos, fritura profunda.

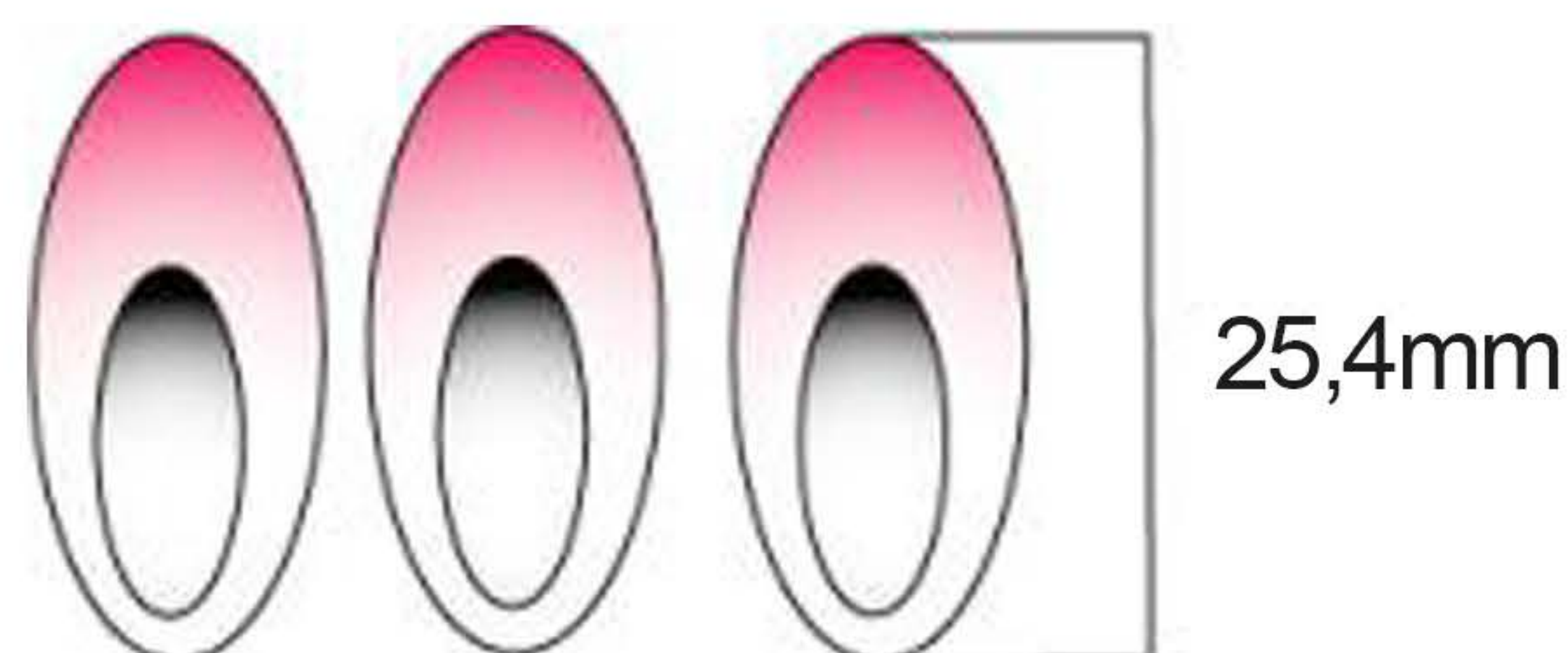
2.10 IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DA MESA DE COCÇÃO

Chama baixa e Chama alta

- Chama baixa (Cozinhar em fogo baixo): Uma chama menor oferece os melhores resultados para cozinhar em fogo baixo. Pequenas chamas garantem um desempenho preciso para alimentos delicados, mantendo a comida aquecida, derretendo chocolate ou manteiga e para preparações que exigem cozimento lento por longos períodos.
- Chama Alta (Fervura): As configurações mais altas (chamas maiores) proporcionam o máximo de calor disponível no seu fogão. Esse ajuste deve ser utilizado para cargas de cozimento mais pesadas, como ferver água e cozinhar massas.

Tamanho da Chama

- Ao selecionar o tamanho da chama, observe-a enquanto gira o botão.
- Qualquer chama maior que o fundo da panela é desperdício de gás.
- A chama deve ser estável e de cor azul. Materiais estranhos na linha de gás podem causar uma chama laranja durante a operação inicial.



Altura aproximada da chama
1 1/2"

Falha no Acendimento

- Se o gás não acender dentro de quatro segundos, desligue a válvula e aguarde pelo menos cinco minutos para que o gás dissipe. Repita o procedimento de acendimento.
- Se houver falta elétrica, os queimadores da mesa de cocção podem ser acesos manualmente. Segure um fósforo aceso próximo ao queimador e gire o botão no sentido anti-horário até a posição "HI". Após acender, ajuste o botão conforme necessário.

2.10 IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DA MESA DE COCÇÃO

Fogão

- Para evitar descoloração ou manchas no fogão, limpe-o após cada uso e limpe derramamentos ácidos ou açucarados assim que o fogão esfriar.
- Os queimadores selados do seu fogão não são fixados e foram projetados para serem removidos. Derramamentos não escorrem para baixo da mesa de cocção. Limpe os queimadores após cada uso.

Respiro do Forno

- Não obstruir os dutos na parte traseira do fogão ao usar o forno. É importante que o fluxo de ar quente do forno e a entrada de ar fresco para o queimador do forno nunca sejam interrompidos. Evite tocar na abertura do respiro ou nas superfícies próximas durante o uso do forno ou do grill dourador – elas podem ficar quentes.

AVISO

Segurança Alimentar

NÃO mantenha alimentos em temperaturas entre 4°C e 60°C por mais de 2 horas. Não é recomendado cozinhar alimentos crus a temperaturas abaixo de 135°C.

Nunca utilize este aparelho como aquecedor de ambiente para aquecer ou esquentar o ambiente. Fazer isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono e superaquecimento do forno. Nunca utilize este aparelho como espaço de armazenamento, incluindo as áreas de armazenamento de armários.

Nunca utilize as portas deste aparelho como degraus. Inclinar-se ou apoiar-se nas portas pode resultar em riscos e lesões.

2.10 IGNIÇÃO DO QUEIMADOR DA MESA DE COZÇÃO

Grades / Apoio de panelas

- As grades devem estar corretamente posicionadas antes de cozinhar. A instalação incorreta das grades pode resultar em arranhões na mesa de cocção e/ou má combustão do gás.
- **Não opere os queimadores sem uma panela ou utensílio sobre as grades.**



! AVISO

NÃO obstrua nenhum orifício, abertura ou passagem no forno. **NÃO** cubra as prateleiras do forno com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar dentro do forno e afeta o desempenho do cozimento. O revestimento de alumínio também pode reter calor, causando risco de incêndio. Não use papel alumínio em superfícies de porcelana, pois isso danificará o material.

2.11 OPERAÇÕES DO FOGÃO

Assar (BAKE)

O modo BAKE é utilizado para preparar uma variedade de alimentos usando o ar aquecido no forno. Consulte receitas de livros de culinária, sites de comida ou instruções nas embalagens para configurações de temperatura, pré-aquecimento e tempos de cozimento. Gire o botão de controle de temperatura do forno para a temperatura recomendada. A luz de ciclo do forno acenderá para indicar que o forno está em operação.

No modo PRÉ-AQUECIMENTO, os elementos de aquecimento superior e inferior ligarão e desligarão intermitentemente. A luz de ciclo do forno apagará quando a temperatura for atingida.

2.11 OPERAÇÕES DO FOGÃO

Mantenha a porta do forno fechada para minimizar a perda de calor. Use o interruptor da luz do forno para acender a luz e ver o interior sem abrir a porta.

Assar com Convecção (Convection Bake)

O calor é transferido do elemento de aquecimento localizado na parte inferior da cavidade do forno. O ventilador de convecção na parte traseira do forno então circula esse calor. Este processo de convecção proporciona uma distribuição uniforme do calor em toda a cavidade do forno.

O uso de várias prateleiras é possível para grandes volumes de assados. O cozimento por convecção é mais rápido, pode ser realizado em temperaturas mais baixas e proporciona cozimento mais uniformes do que o cozimento convencional.

Para usar a convecção, siga os passos semelhantes ao modo de ASSAR padrão e, em seguida, pressione o interruptor do ventilador de convecção para a posição ON.

Mantenha a porta do forno fechada para minimizar a perda de calor. Use o interruptor da luz do forno para acender a luz e ver o interior sem abrir a porta. Para melhores resultados, use formas rasas sem tampa e assadeiras sem laterais.

Assar com Grill Dourador (Broil)

O calor intenso do aquecimento superior é utilizado para cozinhar fatias finas de carne, aves e peixe. As bobinas do elemento de aquecimento ficam vermelhas quando o botão de controle do forno está ajustado para a posição de grill dourador (BROIL).

Coloque os alimentos na posição recomendada da prateleira após o forno ter completado o ciclo de PRÉ-AQUECIMENTO. Consulte receitas ou embalagens para obter instruções e tempos de cozimento para grelhar. Gire o botão de controle de temperatura do forno para a posição de GRELHA.

A luz do ciclo do forno acenderá para indicar que o forno está em operação.

Os elementos de aquecimento superiores são energizados para manter a temperatura de aproximadamente 288 °C.

Mantenha a porta do forno fechada. Use a luz do forno para ver o interior sem abrir a porta.

2.11 OPERAÇÕES DO FOGÃO

AVISO

ANTES DE USAR O APARELHO – Recomenda-se que o forno seja ligado para queimar os óleos de fabricação. Ajuste o botão de controle do forno para 230°C e deixe o forno funcionar por 20 a 30 minutos. Ligue a coifa da cozinha para remover odores ou fumaça. Desligue os aparelhos quando terminar. Observe que o ventilador de resfriamento continuará funcionando até que o forno esfrie. Isso é uma operação normal do forno.

NÃO use papel alumínio na superfície de porcelana do forno. FAZENDO ISSO, VOCÊ DANIFICARÁ A PORCELANA.

2.12 OPERAÇÕES DO GRILL DOURADOR

Nota: A porta deve estar fechada durante a operação de grelhar.

Grelhar é um método de cozinhar cortes tenros de carne diretamente sob o grelhador infravermelho no forno. É normal e necessário que haja um pouco de fumaça para dar sabor grelhado aos alimentos.

Pré-aquecimento

O pré-aquecimento é sugerido ao selar bifes mal passados (retire a bandeja do grelhador antes de pré-aquecer com o grelhador infravermelho. Os alimentos grudam em metal quente). Para pré-aquecer, gire o seletor do forno para a posição "Broil". Aguarde o queimador aquecer, aproximadamente 2 minutos. O pré-aquecimento não é necessário ao grelhar carnes bem passadas.

Ao pré-aquecer o grill dourador, não o faça com o alimento já colocado dentro do forno.

Para grelhar

Grelhe um lado até que o alimento esteja dourado; vire e cozinhe o segundo lado. Tempere e sirva. Sempre puxe a grelha até a posição "stop" antes de virar ou remover o alimento.

2.12 OPERAÇÕES DO GRILL DOURADOR

Ajustando para Grelhar

O seletor do forno controla a função de grelhar. Ao grelhar/ gratinar, o calor irradia de cima para baixo no forno, cobrindo uniformemente. A temperatura do grelhador é de 260°C.

A bandeja e a grelha, são usadas juntas permitindo que a gordura pingue e fique longe do calor intenso do grill dourador. **NÃO** use a bandeja de grelhar sem a grelha. **NÃO** cubra a grelha com papel alumínio, pois a gordura exposta pode pegar fogo.

Para configurar o forno para grelhar:

- Coloque a grelha sobre a bandeja. Depois, coloque o alimento sobre a grelha.
- Ajustar a altura da prateleira do forno e coloque a bandeja coletora da gordura sobre ela.
- Certifique-se de que o alimento a ser grelhado esteja centralizado abaixo do grill dourador.
- Gire o seletor para grill dourador.

Operação do Grelhador

A luz indicadora do forno permanecerá acesa até que o forno seja desligado manualmente no botão seletor ou até que o ciclo de temperatura esteja encerrado (Desligado).

AVISO

Ao usar o eletrodoméstico pela primeira vez, os elementos de aquecimento do forno e do grill dourador devem ser ligados para queimar os óleos de fabricação. Ligue o forno a 230°C por 20 a 30 minutos, depois gire o botão de controle do forno para grill dourador pelo mesmo período. Recomenda-se ligar o exaustor acima do fogão nesse momento para eliminar os odores de materiais queimados.

2.13 CHAPA BISTEQUEIRA (AUSTIN 120)

Antes de Usar a Chapa Bistequeira:

- Limpe a chapa completamente com água morna e sabão para remover sujeiras ou qualquer revestimento protetor.
- Enxágue com água limpa e seque com uma toalha/pano macio, limpo e sem fiapos.
- É fornecida uma tampa de aço inoxidável, projetada para cobrir a superfície quando a chapa bistequeira não estiver em uso. **Nota:** a tampa deve ser removida antes de ligar a chapa bistequeira.
- Certifique-se de que a bandeja de gordura esteja sob a borda frontal da chapa bistequeira. Posicione a bandeja sob a saliência da chapa para coletar a gordura ou resíduos de alimentos.

Uso da Chapa Bistequeira:

- Empurre e gire o botão de controle no sentido anti-horário até a temperatura desejada para cozinhar.
- Pré-aqueça a chapa por 10 a 15 minutos.
- Quando a chapa estiver pré-aquecida à temperatura desejada, a luz indicadora acenderá.
- Manteiga ou óleo de cozinha podem ser adicionados para dar mais sabor, então coloque o alimento para cozinhar.

CUIDADO:

A superfície da chapa fica quente após o uso. Aguarde tempo suficiente para que a chapa esfrie antes de limpá-la.

MANUTENÇÃO •

3.1 LIMPEZA

Fogão

- Para evitar choque elétrico ou queimaduras, desligue todos os controles e certifique-se de que o fogão esteja frio antes de limpá-lo.
- Antes de limpar o fogão, certifique-se de que todos os queimadores estejam desligados e de que todas as partes estejam frias o suficiente para serem tocadas com segurança.
- Não use agentes de limpeza abrasivos, ceras, polidores ou limpadores comerciais de fogões para limpar.
- Utilize apenas esponja, pano macio, escova de fibras plásticas ou esponja de nylon para a limpeza. Sempre seque completamente todas as peças antes de usar o fogão novamente.

Painel de Controle, Puxador da Porta, Caixa de Controle

- Limpe o painel de controle, o puxador da porta e a caixa de controle com uma solução de detergente suave e água morna.
- Não use limpadores abrasivos ou esfregões, pois eles podem danificar permanentemente o acabamento e serigrafia.
- Seque as peças com um pano macio e sem fiapos.

Porta do Forno

- Limpe todas as superfícies de vidro com uma solução de detergente suave e água quente. Use um limpador de vidro suave para remover impressões digitais ou manchas.
- Seque completamente com um pano macio e sem fiapos.

Superfícies Esmaltadas

- Limpe o interior do forno e os revestimentos internos da porta com uma solução de detergente suave e água quente. Enxágue e seque com um pano macio. Não use abrasivos ou limpadores comerciais para forno.

MANUTENÇÃO •

3.1 LIMPEZA

Superfícies de Aço Inoxidável

- Não utilize nenhum produto de limpeza que contenha alvejante à base de cloro.
- Não use uma esponja de aço; ela riscará a superfície.
- Use um pano quente e úmido com um detergente suave. Use um pano limpo, quente e úmido para remover o sabão. Seque com um pano seco e limpo.
- Não utilize papel alumínio nas superfícies de aço inoxidável. Isso causará danos que afetam a durabilidade do aço inoxidável.

Acabamentos Metálicos

- Lave com água e sabão, limpador de vidro ou sprays líquidos suaves.

Acabamentos Plásticos

- Quando os acabamentos do painel de controle e as extremidades estiverem frios, limpe com água e sabão, enxágue e seque.
- Use um limpador de vidro e um pano macio.

Prateleiras do Forno

- Limpe as prateleiras do forno com uma solução de detergente e água quente. Para sujeira pesada, use uma esponja abrasiva, como lã de aço, com bastante água.

Suporte de prateleira do Forno

- Limpe com água quente, esponjas de lã de aço com detergente ou produtos de limpeza. Enxágue bem com água limpa e seque.

Vedação do Forno

- Não limpe a vedação. O material de fibra de vidro da vedação da porta do forno não pode suportar abrasão.
- É necessário que a vedação permaneça intacta.

MANUTENÇÃO •

3.1 LIMPEZA

Substituição da Luz do Forno

- Desligue a energia na fonte de alimentação principal.
- Remova a tampa da lente do alojamento puxando-a diretamente para fora.
- Para evitar choque elétrico ou lesões pessoais, certifique-se de que o forno e a lâmpada estão frios e que a energia do forno foi desligada antes de substituir a lâmpada. Certifique-se de que a tampa da lente esteja no lugar ao usar o forno.

Porta Externa do Forno

- Use água e sabão para limpar completamente a parte superior, as laterais e a frente da porta do forno. Enxágue bem. Você também pode usar um limpa-vidros para limpar o vidro na parte externa da porta.
- **Não use limpadores de forno, pós de limpeza ou abrasivos agressivos na parte externa da porta.**

Porta Interna do Forno

- Não deixe água em excesso escorrer para quaisquer buracos ou fendas na porta. Qualquer sabão deixado no revestimento causa manchas adicionais quando o forno é aquecido.

4.1 Solução de Problemas

Solução de Problemas

Antes de solicitar assistência técnica, revise os potenciais problemas, possíveis causas e soluções mostrados na tabela abaixo

Problema	Possíveis Causas	Solução
Nada funciona	O forno não está conectado à fonte de energia elétrica.	Tenha o forno conectado a uma fonte de energia elétrica devidamente instalado por um eletricista qualificado.
	A fonte de energia não está energizada.	Tenha um eletricista para verificar a fonte de energia, incluindo o disjuntor da caixa e fusíveis.
Os queimadores superiores não acendem ou não queimam uniformemente	O plugue do fogão não está completamente inserido na tomada elétrica.	Certifique-se de que a unidade está devidamente conectada à fonte de energia.
	Os orifícios do queimador podem estar entupidos.	Remova as cabeças dos queimadores e limpe-as. Verifique a área do eletrodo em busca de alimentos ou gordura queimados.
Chamas dos queimadores muito grandes e amarelas	As portas dos queimadores estão entupidas.	Limpe as portas dos anéis queimadores com um clipe de papel endireitado, agulha ou fio.
	As portas dos queimadores ou as tampas dos queimadores não estão posicionadas corretamente.	Remova e reinstale cuidadosamente a tampa e as capas do queimador.
	O cooktop está sendo operado com o tipo errado de gás.	Certifique-se de que o tipo de cooktop corresponda ao fornecimento de gás natural.
	O regulador não está instalado, está com defeito ou está ajustado para o tipo errado de gás.	Verifique a instalação, substitua o regulador ou ajuste o regulador para o gás adequado.
Com faíscas, mas sem ignição da chama	A válvula de desligamento de gás está na posição "OFF".	Vire a válvula de desligamento para a posição "ON".
Os ignitores faíscam continuamente após a ignição da chama.	A polaridade da fonte de energia está invertida.	Corrija a polaridade.
	Os ignitores estão molhados ou sujos.	Seque ou limpe os ignitores.
A chama do queimador sai baixa	A pressão do fornecimento de gás é baixa.	Contate a companhia de gás.
	Os orifícios de entrada de ar ao redor dos botões estão obstruídos.	Remova a obstrução.
O forno não irá aquecer	As configurações do forno não estão corretas.	Siga as seleções de modo e configurações do relógio conforme especificado na seção de Operação do forno do manual.
Alimentos excessivamente cozidos ou mal cozidos.	Tempo ou temperatura de cozimento incorretos.	Ajuste o tempo, temperatura ou posição da prateleira.
Som de 'estalo' ou 'explosão'	Este é o som de metal aquecendo e esfriando.	Isso é normal.

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

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;
- 21 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 químicos não adequados para limpeza, incluindo uso de materiais sujos, ásperos e/ou abrasivos.

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

07

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:

08



FONE:

(11) 3014-0009.



E-MAIL:

sac@crissair.com.br



WHATSAPP:

(11) 94523-5762



SITE:

www.crissair.com.br/assistencia-tecnica

CRISSAIR

Home Electro

CONHEÇA OS OUTROS
PRODUTOS DA CRISSAIR



Coifas



Adegas



Cooktops



Lava-louças



Fornos



Fogões



Refrigeradores



ACESSE O
NOSSO SITE

CRISSAIR

Home Electro



@crissaireletros



@crissair_eletros



www.crissair.com.br