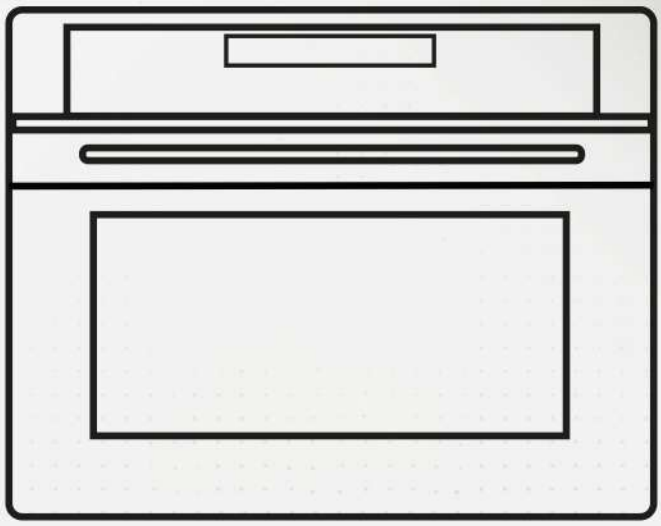
CRISSAIR
Home Electro

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.



OVEN GRILL COMBINADO

Forno Életrico CFM 94 G6

@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 TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO.....01

02 INSTRUÇÕES DE USO.....06

2.1 Dados Técnicos
2.2 Dimensões
2.3 Instalação e Operação

03 INSTRUÇÕES DE USO.....15

3.1 Painel de Controle
3.2 Acessórios
3.3 Funções

04 MANUTENÇÃO.....35

4.1 Limpeza
4.2 Problemas e Soluções
4.3 Dicas

05 DESCARTE.....39

06 TERMOS DE GARANTIA.....40

07 FALE CONOSCO.....43

08 SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....43

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas.

Atenção!

• Leia estas instruções com atenção. Somente após ter feito isso você poderá operar seu aparelho de modo correto e seguro. Guarde este manual de instruções para uso futuro ou para os proprietários subsequentes.
• Leia e siga as instruções “PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A EXCESSO ENERGIA DE MICROONDAS”
• Verifique se o aparelho não sofreu danos após desembalá-lo. Não ligue o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.
• O forno em todas as suas funções se destina a aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas e aquecer compressas, chinelos, esponjas, roupas úmidas e similares, poderá ocasionar risco de ferimento, ignição ou fogo.
• Danos causados por conexão incorreta não estão cobertos pela garantia.
• O aparelho deverá ser supervisionado durante a operação.
• Somente use este aparelho em ambientes internos.
• Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade.
• Pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou que não tenham experiência e conhecimento, poderão usar este aparelho se estiverem sendo supervisionadas ou instruídas quanto a usar o aparelho de modo seguro, entendendo os riscos envolvidos.
• Crianças não devem brincar com o aparelho.
• Limpeza e manutenção por parte do usuário não deverão ser feitas por crianças sem a supervisão de um adulto.
• Os aparelhos não se destinam a serem operados por meio de timer externo ou sistema de controle remoto em separado (automação).
• Este aparelho se destina a uso doméstico e aplicações similares, tais como: refeitórios para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de campo; clientes em hotéis e outros ambientes do tipo apart-hotel.
• Não cubra as aberturas de ventilação do forno.
• Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, para evitar danos ao cabo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RISCO DE INCÊNDIO!

• Materiais inflamáveis armazenados no compartimento de cocção poderão se incendiar.

• Desligue o aparelho e tire-o da tomada elétrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis ao notar alguma anormalidade no produto ou no seu funcionamento para evitar acidentes.

• Ao aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, fique atento ao forno, devido às possibilidades desse material inflamar.

• Se observar fumaça, desligue ou tire o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.

• **AVISO**: As partes acessíveis podem esquentar durante o uso. Crianças pequenas devem ser mantidas à distância.

• **AVISO**: Não use limpadores abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois estes poderão arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaçamento do vidro.

• Não selecione um ajuste de potência ou de tempo superior ao necessário.

• Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, por exemplo, pão, a uma potência muito alta ou por muito tempo.

• Nunca use o aparelho para aquecer óleo de cozinha, pois poderá pegar fogo.

RISCO DE EXPLOSÃO!

• Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes que tenham sido fechados hermeticamente, pois poderá causar um acidente.

• Somente utilize utensílios adequados para fornos e micro-ondas.

RISCO DE SÉRIOS DANOS À SAÚDE!

• A superfície do aparelho poderá ficar danificada se não for limpa adequadamente.

• Limpe o aparelho regularmente e remova todos os resíduos de alimentos imediatamente.

• Sempre mantenha limpo o compartimento de cocção, a vedação e o batente da porta.

• **AVISO**: Se a porta ou suas vedações estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser consertado por pessoa qualificada.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• **AVISO**: É perigoso para aqueles que não forem técnicos especializados executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
• A energia de micro-ondas poderá escapar se a porta ou a vedação do compartimento de cocção estiver danificada. Nunca use o aparelho nesse caso. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.
• A energia de micro-ondas escapa de aparelhos que não tiverem a película protetora. Nunca remova a película protetora da porta. Para qualquer serviço de manutenção ou reparo, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!
• Reparos incorretos são perigosos. Somente técnicos treinados ou pessoas qualificadas poderão executar reparos e trocar cabos de energia danificados. Se o aparelho estiver com defeito, tire-o da tomada ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.
• O isolamento do cabo dos aparelhos elétricos poderá derreter ao tocar partes quentes do aparelho. Nunca coloque cabos de aparelhos elétricos em contato com partes quentes do aparelho.
• Não guarde ou use este aparelho ao ar livre.
• Não use este forno em ambiente úmido, como um porão, ou perto de uma piscina.
Este é um aparelho de alta voltagem. **Nunca remova a tampa do gabinete.**
AVISO: Verifique se o aparelho está desligado antes de trocar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

RISCO DE QUEIMADURAS!
• Durante o uso, o aparelho fica quente. Evite tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
• Acessórios e utensílios do forno ficam muito quentes. Sempre use luvas térmicas para remover acessórios do compartimento de cocção.
• **Vapores etílicos poderão pegar fogo no compartimento de cocção quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Somente use pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico.**
• Abra a porta do aparelho com cuidado.
• Alimentos com pele ou casca poderão queimar ou explodir durante, ou até mesmo

• Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
• Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno devido à possibilidade de combustão.
• **Na função micro-ondas nunca cozinhe ovos dentro da casca ou reaqueça ovos cozidos, não cozinhe mariscos ou crustáceos. Sempre perfure a gema ao cozinhar ou fazer ovos poché. Os alimentos que possuem pele ou casca, tais como maçãs, tomates, batatas e salsichas poderão explodir. Antes de aquecer faça furos na pele ou casca.**
• Os conteúdos de mamadeiras e potes de alimentos para bebês deverão ser mexidos ou chacoalhados e a temperatura deverá ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
• Alimentos aquecidos liberam calor. Os utensílios poderão ficar quentes. Sempre use luvas térmicas para remover utensílios ou acessórios do compartimento de cocção.

RISCO DE ESCALDADURAS!
• Ao abrir a porta do aparelho, poderá escapar vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha crianças a uma distância segura.
• O aquecimento de bebidas na função micro-ondas poderá resultar em fervuras explosivas com retardo; portanto, deve-se tomar cuidado ao manusear o recipiente. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de fervura sem as costumeiras bolhas de vapor que sobem para a superfície. Mesmo que o recipiente apenas vibre um pouco, o líquido quente poderá fazer a fervura subir e derramar. Após aquecer líquidos, sempre coloque uma colher dentro do recipiente antes de retirá-lo do compartimento de cocção. Isso evitará a fervura com retardo.

RISCO DE FERIMENTOS!
• Se o vidro da porta do aparelho estiver arranhado poderá trincar. Não raspe o vidro, nem use produtos abrasivos, afiados.
• **Utensílios inadequados poderão trincar. Utensílios de porcelana ou cerâmica podem ter pequenas perfurações nas alças ou tampas. Essas perfurações escondem cavidades. Qualquer umidade que penetre nessas cavidades poderá fazer com que o utensílio trinque. Use apenas utensílios seguros para micro-ondas**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RISCO DE DANOS!

• Geração de faíscas na função micro-ondas: por exemplo, metal, uma colher dentro de um copo deve ser mantida, no mínimo, a 2 cm de distância das paredes do forno e do lado interno da porta. Faíscas podem danificar de modo irreparável o vidro do lado interno da porta.

• Nunca despeje água fria no compartimento de cocção quente, isso causará vapor. A mudança de temperatura poderá causar danos.

• Não armazene alimentos úmidos no compartimento de cocção fechado por longos períodos.

• Não prenda nada na porta do aparelho, mesmo se a porta estiver apenas ligeiramente entreaberta, as partes frontais adjacentes poderão sofrer danos com o tempo.

• Se a vedação estiver muito suja, a porta do aparelho não fecha adequadamente durante a operação. As partes frontais adjacentes poderão sofrer danos. Sempre mantenha a vedação limpa.

• Utilizar o aparelho sem alimentos no compartimento de cocção poderá levar à sobrecarga. Nunca ligue o aparelho se não houver alimento no compartimento de cocção. Uma exceção a essa regra é um breve teste de louça.

• Não apoie nem coloque nada na porta do aparelho quando ela estiver aberta. Não coloque utensílios ou acessórios na porta do aparelho.

• **Não transporte ou segure o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não consegue suportar o peso do aparelho e poderá quebrar.**

• Pipoca para micro-ondas: Nunca ajuste a potência do forno de micro-ondas excessivamente alta. Use um ajuste de potência não superior a 600 watts. Sempre coloque o saco de pipoca sobre um prato de vidro ou a grelha.

• Líquido que tenha transbordado não deverá escorrer para dentro do suporte do prato esmaltado giratório no interior do aparelho. Monitore o processo de cocção. Inicialmente, escolha um tempo de cocção menor e aumente-o conforme necessário.

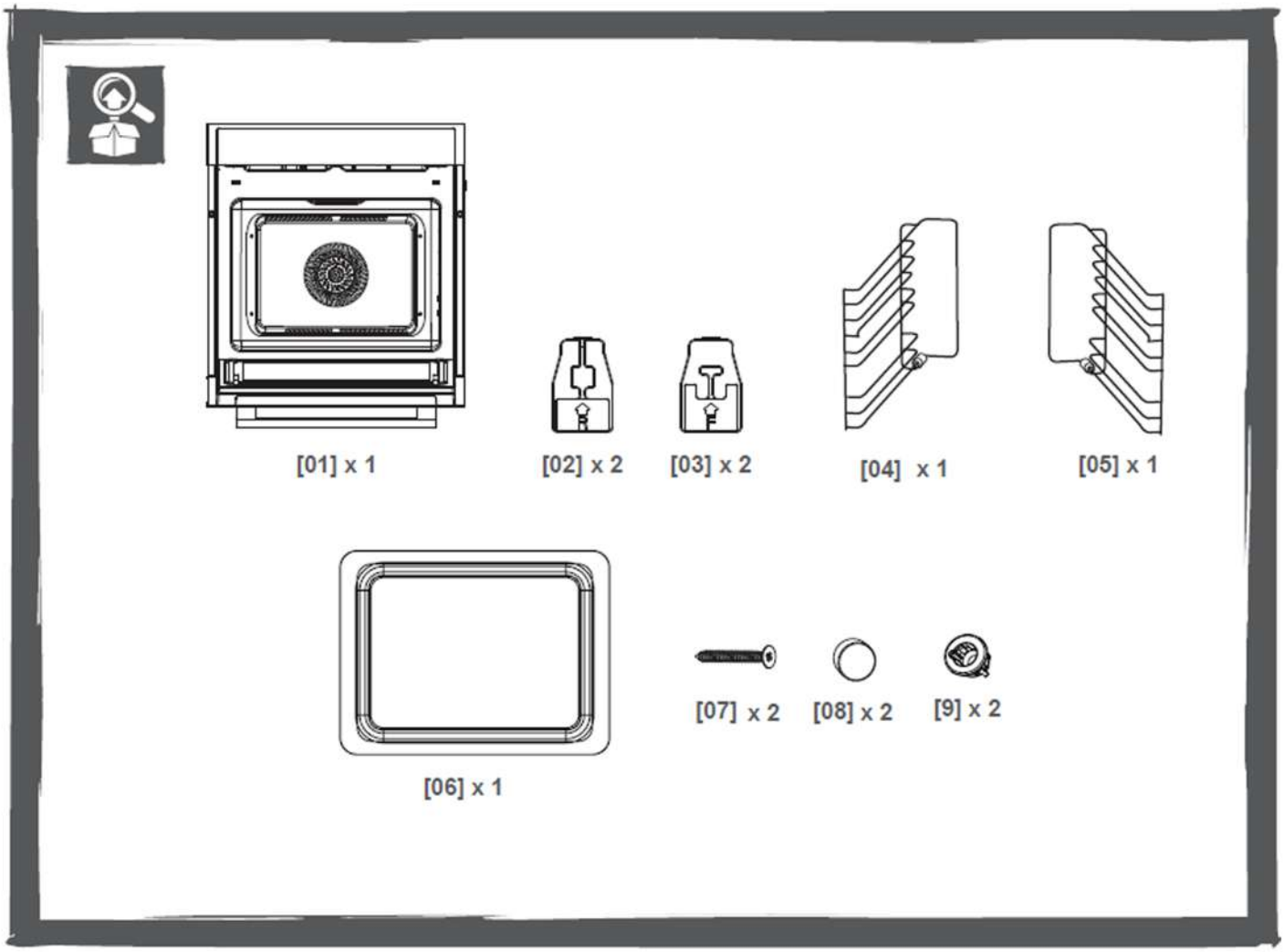
• O forno deverá ser limpo regularmente, e quaisquer restos de alimentos deverão ser removidos, pois podem explodir mesmo depois de o aquecimento do forno de micro-ondas ter terminado.

• Se o forno não for mantido limpo, isso levará à deterioração da cavidade e superfície, que afetará de modo adverso a vida útil do aparelho, e possivelmente resultará em uma situação de risco.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A EXCESSO ENERGIA DE MICROONDAS

• Não tente operar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição prejudicial à energia de micro-ondas. É importante não quebrar ou adulterar os dispositivos de segurança.
• Não coloque nenhum objeto entre a parte frontal do forno e a porta, nem permita que resíduos de sujeira ou produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
• **AVISO**: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que seja reparado. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.



INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

2.1 Dados Técnicos

Modelo	CFM 94 G6
Voltagem Frequência	220V 60Hz
Peso Bruto	42,8 Kg
Volume	50 L
Funções	Convecção, Gill e Micro-ondas
Dimensão (LxPxA)	595 x 570 x 456mm
Dimensão do Nincho Faceado (LxPxA)	598 x 580 x 548mm
Dimensão do Nincho Sobrepor (LxPxA)	565 x 555 x 450mm

Observações:

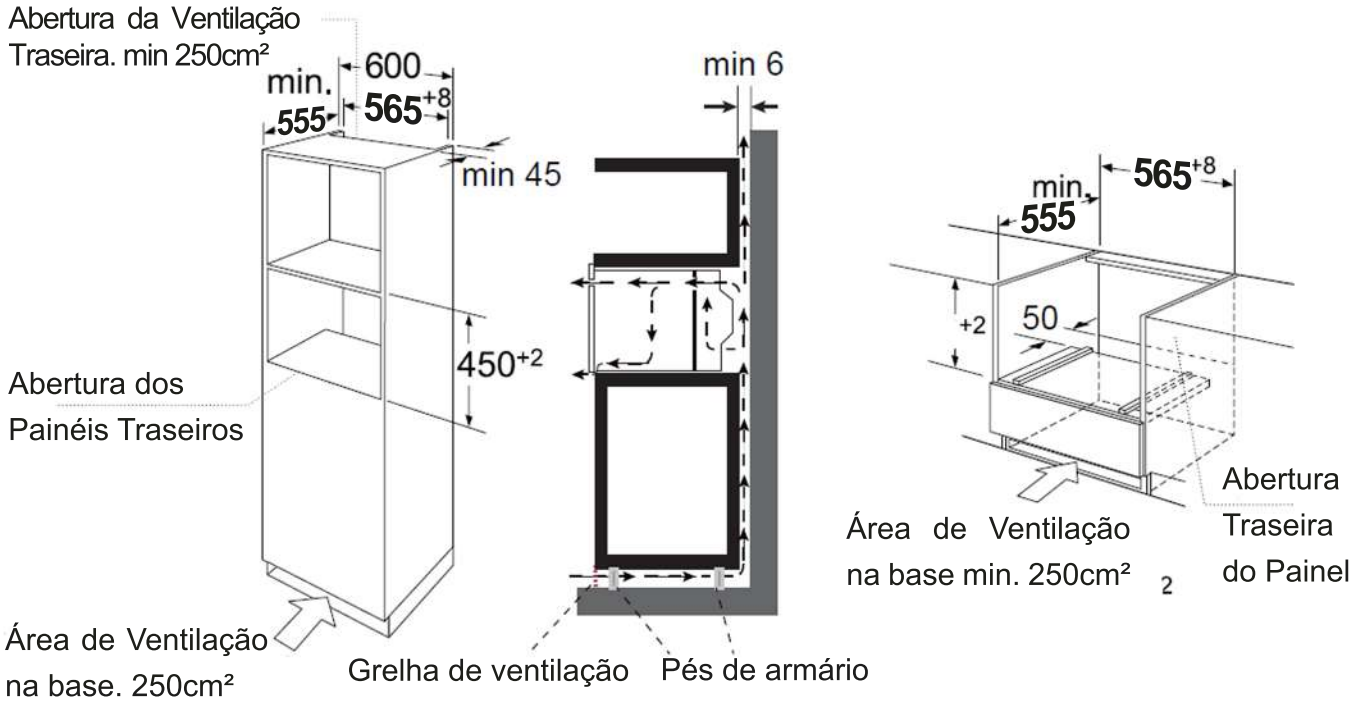
1. O peso líquido inclui prateleiras e a dimensão da unidade é sem alça na porta.

2.O fabricante reserva todos os direitos para alterar os parâmetros acima sem aviso prévio. Consulte a placa de identificação do seu aparelho.

2.2 DIMENSÕES

Dimensões de Instalação

As dimensões das figuras estão em mm



Nota: Deve haver um vão acima do forno

• **Uso exclusivo para instalação embutida:** Este aparelho é projetado apenas para ser instalado de forma totalmente embutida em uma cozinha.

• **Não para uso em superfícies ou armários fechados:** Este aparelho não é adequado para uso como um eletrodoméstico de bancada ou para instalação dentro de um armário fechado.

• **Sem parede traseira no armário:** O armário embutido não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.

• **Abertura de ventilação necessária:** O armário embutido deve ter uma abertura de ventilação frontal de pelo menos 250 cm². Para isso, recorte o painel da base ou instale uma grade de ventilação.

• **Espaçamento adequado:** É necessário manter um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro da unidade acima do aparelho.

• **Garantia de operação segura:** A operação segura do aparelho só pode ser garantida se ele for instalado de acordo com as instruções de instalação fornecidas.

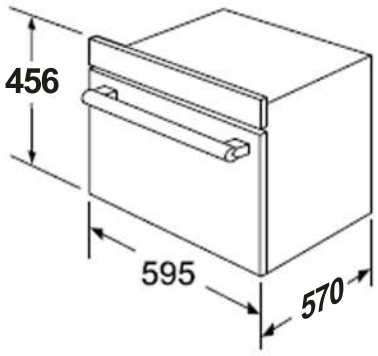
2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

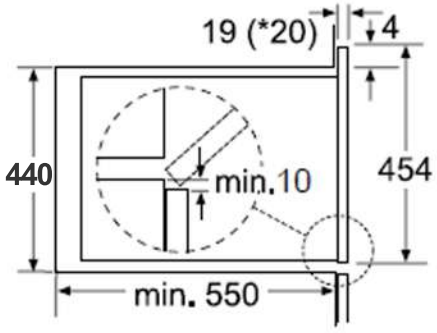
• **Responsabilidade pela instalação:** O instalador é responsável por qualquer dano resultante de uma instalação incorreta.
• **Resistência ao calor dos móveis:** Os móveis nos quais o aparelho será embutido devem ser resistentes ao calor de até 90°C.
• **Altura mínima de instalação:** A altura de instalação deve ser de pelo menos 850 mm.
• **Não bloquear ventilação:** As aberturas de ventilação e entradas de ar não devem ser obstruídas.

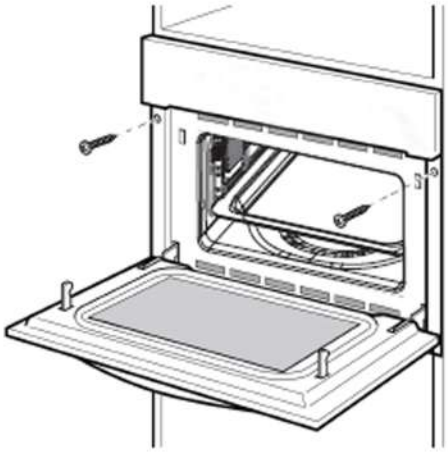
Built-in

Não segure ou transporte o aparelho pelo puxador da porta. O puxador não é projetado para suportar o peso do aparelho e pode quebra o vidro.

1. Empurre cuidadosamente o micro-ondas para dentro do compartimento, certificando-se de que ele esteja centralizado.
2. Abra a porta e fixe o micro-ondas utilizando os parafusos fornecidos.







*20mm para faixas de metal

• Insira o aparelho completamente e centralize-o.
• Certifique-se de que o cabo de conexão não esteja dobrado.
• Fixe o aparelho no lugar utilizando os parafusos.
• A lacuna entre a bancada e o aparelho não deve ser fechada com ripas adicionais.

2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

O aparelho está equipado com um plugue e deve ser conectado apenas a uma tomada de 20A.
Somente um eletricista qualificado, que siga as regulamentações adequadas, pode instalar a tomada ou substituir o cabo de conexão.
Se o plugue não for mais acessível após a instalação, é necessário que um interruptor de isolamento total esteja presente no lado da instalação, com uma distância de contato de pelo menos 3 mm.
A proteção contra contatos deve ser garantida pela instalação.
Proteção do fusível: consulte as instruções de uso - dados técnicos.

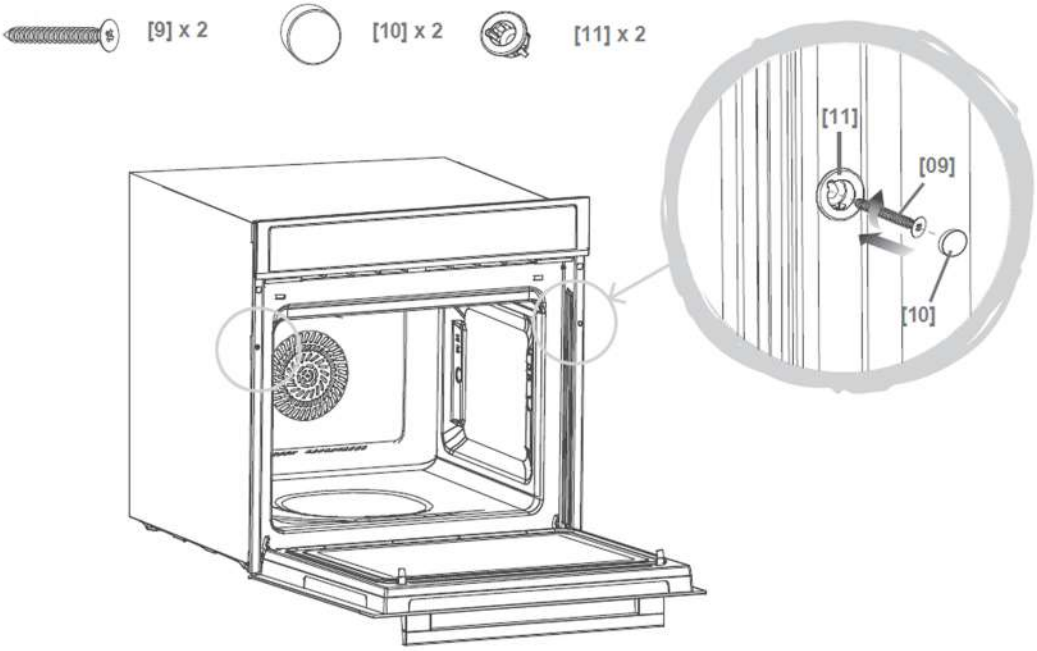
Conecte os fios do cabo de alimentação principal de acordo com o seguinte código de cores:

Verde e amarelo: Fio terra (E)

Azul: Fio neutro (N)

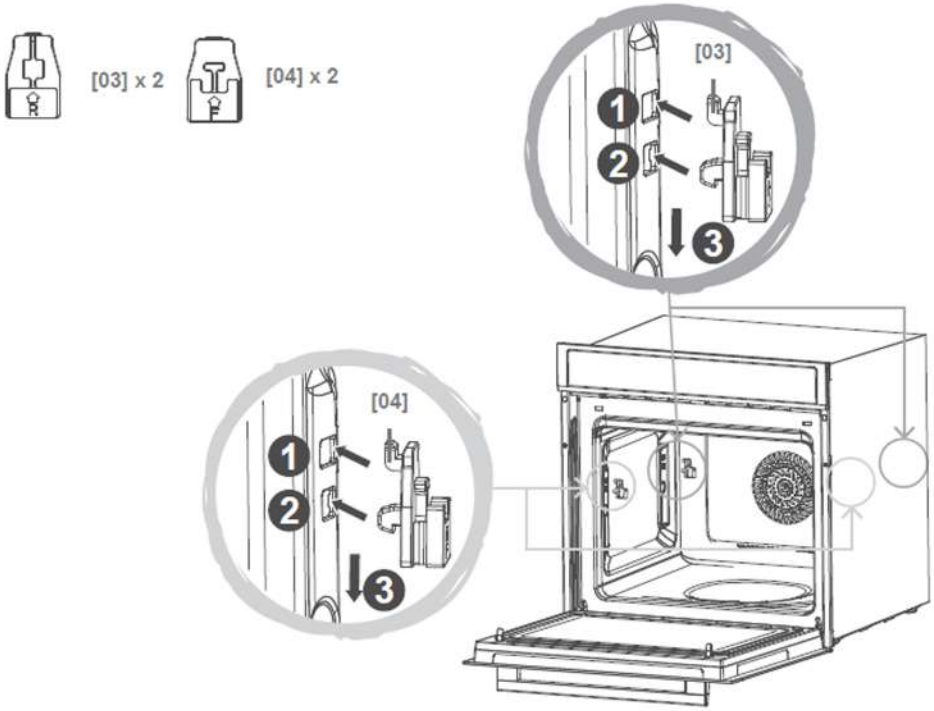
Marrom: Fio fase (L)

2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

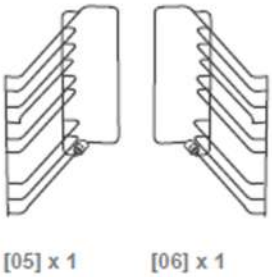


Depois que o forno for colocado no lugar dentro do compartimento do eletrodoméstico, localize os dois orifícios na estrutura do forno e fixe-o no lugar usando [09], [10] e [11].
Atenção: Não aperte demais os parafusos [09] para evitar danos ao forno ou ao compartimento do eletrodoméstico – use apenas uma chave apropriada e aperte com a mão.

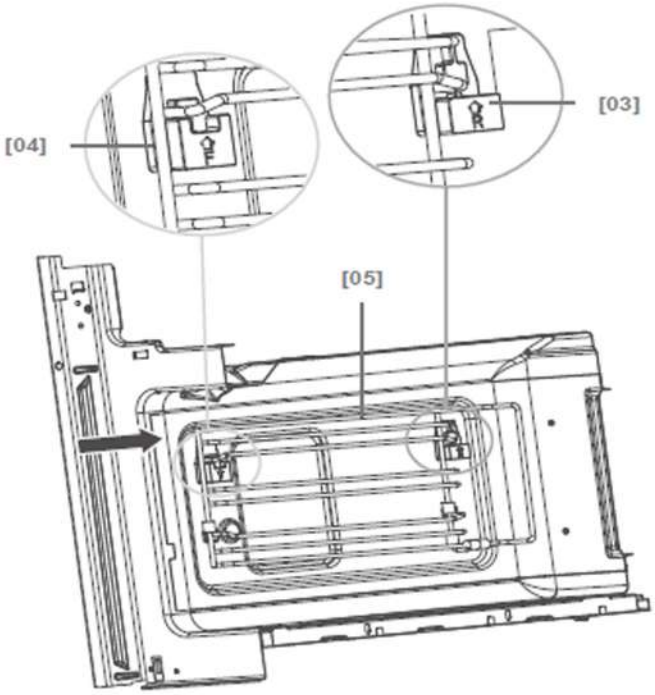
Instalação dos clipes cerâmicos e trilhos laterais

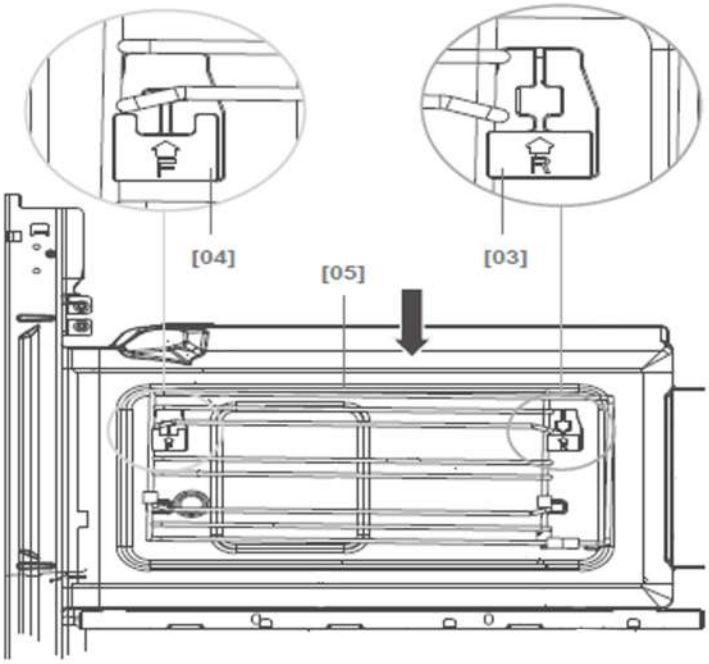


2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

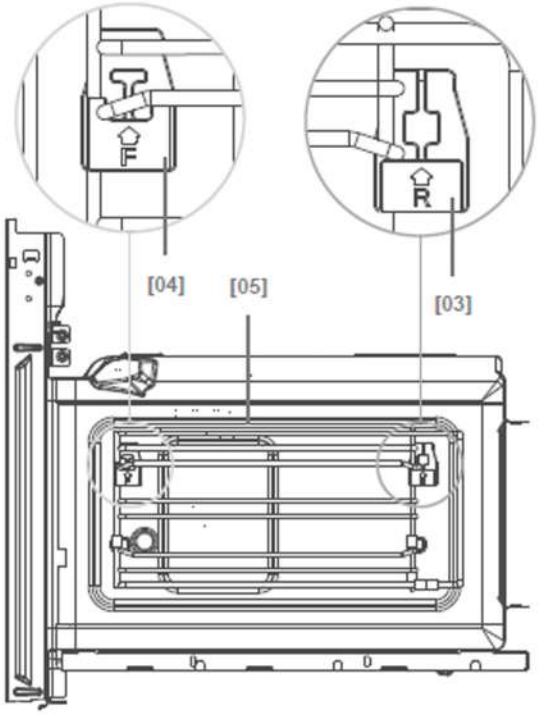


Instalação do trilho lateral esquerdo [05]

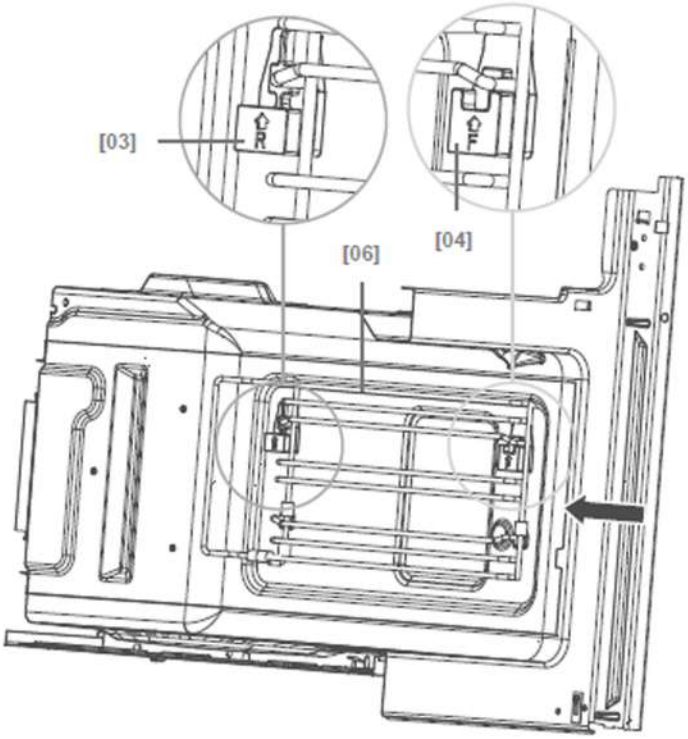




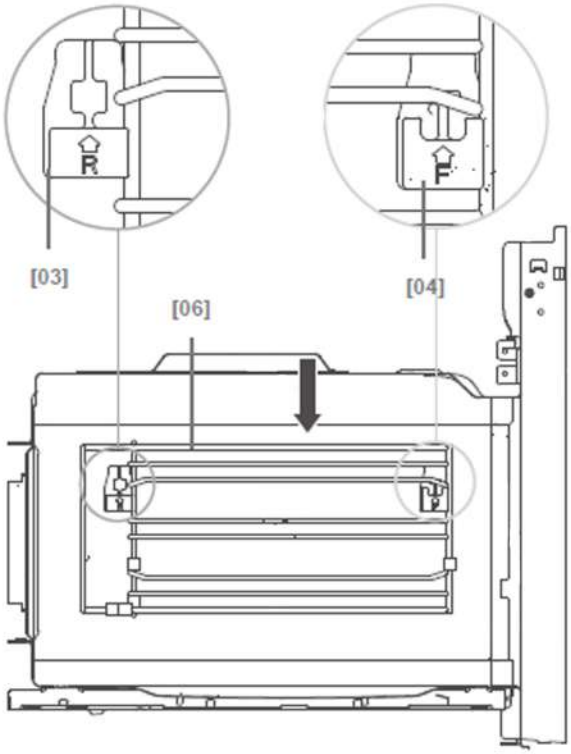
2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

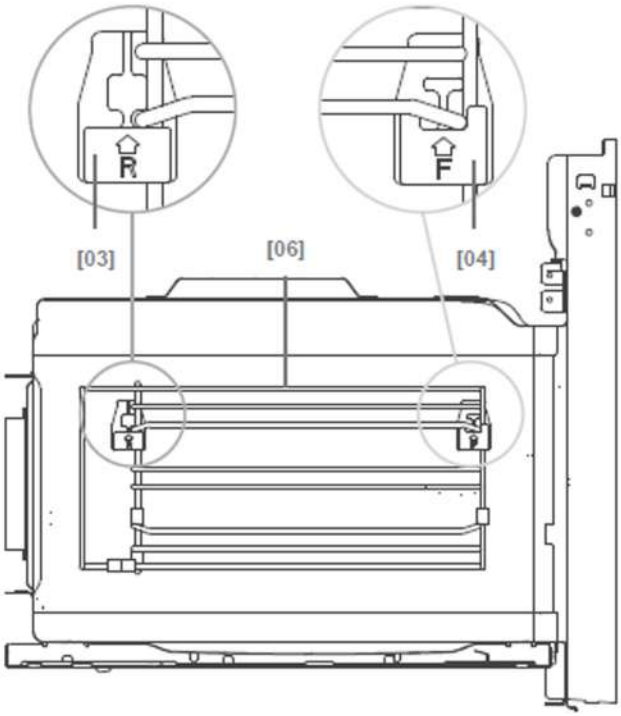


Instalação do trilho lateral Direito [06]



2.3 INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



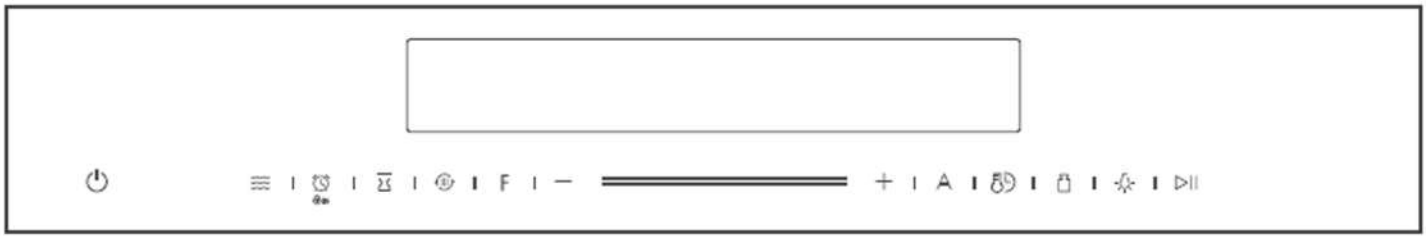


3.1 PAINEL DE CONTROLE

Seu Novo Eletrodoméstico

Reserve um momento para conhecer seu novo eletrodoméstico. Esta seção oferece uma introdução detalhada ao painel de controle e aos controles individuais de operação. Você também encontrará informações sobre o compartimento de cocção e os acessórios disponíveis para garantir o melhor aproveitamento do seu eletrodoméstico.

Painel de Controle



Os botões sensíveis ao toque são usadas para definir as várias funções adicionais. Você pode visualizar os valores que configurou.

Símbolo	Função
⏻	Cancelar
≋	Micro-ondas
⏲	Temporizador de Cozinha/ Trava de Segurança p/ Crianças
⌛	Predefinido
	Pre-aquecer
F	Função
— +	Ajuste de Parâmetros
═══	Barra de Controle Deslizante
A	Auto Menu
	Relógio/ Temperatura
	Peso
	Lâmpada Elétrica
▷II	Iniciair/ Pausar

3.1 PAINEL DE CONTROLE

Função e Display de Tela

Use as funções para escolher o tipo de cozimento.

Function	Use
Convencional	Os elementos superior e inferior trabalham juntos para fornecer cozimento convencional. O forno precisa ser pré-aquecido à temperatura necessária: ideal para pratos de cozimento lento, como caçarolas e ensopados.
Convecção	Para assar em vários níveis (por exemplo, assadeiras de biscoitos de chocolate)
Convencional + Ventilação	Conveniente e economia de tempo, até 2 pratos podem ser cozidos simultaneamente em prateleiras diferentes sem misturar
Grelhado Radiante	Melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos e as prateleiras inferiores para itens maiores.
Duplo Grelhado + Ventilação	Para gratinar pratos e finalizar vegetais assados
Duplo Grelhado	Os elementos radiantes internos e o elemento superior externo trabalham simultaneamente, proporcionando um calor de grelha rápido e uniforme, dourando efetivamente a superfície superior dos alimentos.

3.1 PAINEL DE CONTROLE

Função e Display de Tela

Use as funções para escolher o tipo de cozimento.

Função	Utilização
Pizza	A pizza é perfeitamente cozida com calor extra tanto do fundo quanto das laterais do forno, garantindo que as bases da pizza fiquem crocantes.
Elemento Aquecedor Inferior	Isso é ideal para pratos de cozimento lento como caçarolas e ensopados.
Micro-ondas	Descongelar, pré-aquecer e cozinhar
MO + Convecção	Para reduzir o tempo de cozimento de grandes porções com acabamento dourado
MO + Duplo Grelhado + Ventilação	Esta função é adequada quando é necessário um rápido dourado; irá cozinhar os ingredientes até o miolo.
MO + Pizza	Esta função é adequada quando é necessário um rápido escurecimento; irá cozinhar os ingredientes até o miolo.
Descongelar	3 Programas para Descongelar
Auto-programação	13 programas de cozimento O tipo de aquecimento e o tempo de cozimento são definidos pelo peso.

3.1 PAINEL DE CONTROLE

Ajuste de Parâmetros

Use as teclas de ajuste para definir os parâmetros.

Parâmetro	Função
Auto Menu	Selecione 13 programas automáticos. De P 01 até P 13.
Temperatura	Selecione a temperatura de cozimento(°C). : 100-235 ; : 50-250 : 50-250 ; : 50-235 : 50-235 ; + : 50-250 : 100-235 ; + : 50-250 : 100-250 ; + : 50-250 : 100-235
Peso	Definir peso de cozimento
Tempo	Definir tempo de cozimento
Micro-ondas	Selecionar potência do Micro-ondas. 100W, 300W, 500W, 700W e 900W

3.1 PAINEL DE CONTROLE

Ventilador de Resfriamento

Seu eletrodoméstico possui um ventilador de resfriamento. O ventilador de resfriamento é ativado durante o funcionamento do aparelho. O ar quente sai pela parte superior da porta.
O ventilador de resfriamento continua a funcionar por um certo período após o término da operação.

Cuidado!

Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode superaquecer.

Observações

■ O aparelho permanece frio durante a operação do micro-ondas. O ventilador de resfriamento ainda será ativado. O ventilador pode continuar funcionando mesmo após o término da operação do micro-ondas.

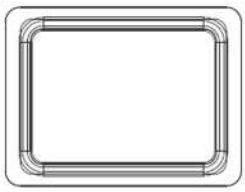
■ Pode ocorrer condensação de vapor d'água na janela da porta, nas paredes internas e no fundo. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após o cozimento.

3.2 ACESSÓRIOS

:

Nota: O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à demanda do modelo do forno.

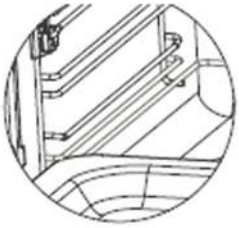
Bandeja de Assar – Bandeja de Vidro

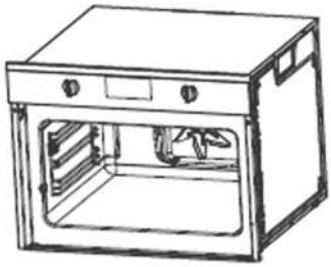


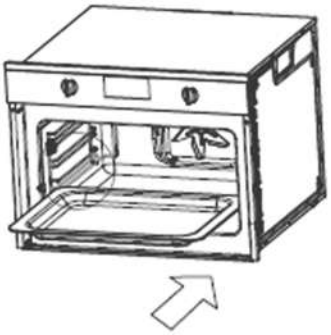
■ Ao cozinhar com a função micro-ondas, utilize a bandeja de vidro.

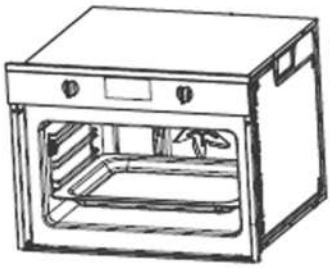
■ Usada para coletar líquidos, como água e gordura, durante o cozimento.

■ Para garantir o melhor efeito de cocção, a bandeja de vidro deve ser posicionada no fundo dos suportes laterais, conforme mostrado nas figuras abaixo. A bandeja de vidro deve ser deslizada ao longo dos trilhos inferiores dos suportes laterais até o lugar correto.









3.3 FUNÇÕES

Antes de usar o aparelho pela primeira vez
Aqui você encontrará tudo o que precisa fazer antes de usar seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro leia a seção sobre INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ajustando o relógio

1. No modo de espera, toque na tecla para entrar no modo de ajuste do relógio. "00:00" será exibido e os números de hora piscarão.

2. Toque em - ou + ou deslize o para definir os números de hora. O tempo de entrada deve estar entre 0--23.
3. Toque para confirmar, os números dos minutos piscarão.
4. Toque em - ou + ou deslize o para definir os números dos minutos. O tempo de entrada deve estar entre 0--59.
5. Toque para finalizar a configuração do relógio, ":" piscará.
O tempo está definido. E o aparelho entrará no modo de espera.

Limpeza dos acessórios

Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os com cuidado com água quente e sabão neutro e um pano macio.

Aquecendo o forno

Para remover o cheiro de fogão novo, aqueça o forno quando ele estiver vazio e fechado. Uma hora com Convecção a 250 °C é o ideal. Certifique-se de que nenhum resíduo de embalagem tenha sido deixado no compartimento de cozimento.

1. No modo de espera, toque no botão uma vez. e a temperatura padrão acenderá na tela.
2. Toque no botão “F” repetidamente até acender. A temperatura padrão de convecção será exibida.

3.3 FUNÇÕES

3. Toque em - ou + ou deslize o para definir a temperatura para 250 °C.
4. Toque para entrar no modo de configuração do tempo de cozimento. "00:00" piscará.
5. Toque em - ou + ou deslize o para definir o tempo de cozimento para “00:00hr”.
6. Toque no botão .O forno começa a aquecer.

Ajustando o forno

Existem várias maneiras de ajustar seu forno. Aqui, explicaremos como você pode selecionar o tipo desejado de aquecimento e temperatura ou configuração de grelha. Você também pode selecionar o tempo de cozimento do forno para seu prato. Consulte a seção sobre como *ajustar as opções de configuração de tempo.*

Ajustando o tipo de aquecimento e temperatura
Exemplo: Grelhador radiante a 200 °C por 25 minutos.

1. No modo de espera, toque no botão “F” uma vez. E a temperatura padrão acenderá na tela.
2. Toque no botão “F” repetidamente até a luz do ascender. A temperatura padrão do grelhador radiante será exibida.
3. Toque em - ou + ou deslize para definir a temperatura para 200 °C.
4. Toque para entrar no modo de configuração do tempo de cozimento e o contador "00:00min" será exibido.
5. Toque em - ou + ou deslize para definir o tempo de cozimento para “25:00min”.
6. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

Abrindo a porta do forno durante a operação
A operação é suspensa. Após fechar a porta, toque no botão . A operação continua.

Pausando a operação
Toque no botão para pausar a operação. Em seguida, toque no botão para continuar a operação.

3.3 FUNÇÕES

Alterando o tempo de cozimento
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão repetidamente até que o tempo de cozimento pisque e, em seguida, toque em - ou + ou deslize para definir o tempo de cozimento.

Alterando a temperatura
Isso pode ser feito a qualquer momento.
Toque em - ou + ou deslize para definir a temperatura.

Cancelando a operação
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão para entrar no modo de espera.

Rapid Preheating
Com o pré-aquecimento rápido, seu forno atinge a temperatura definida particularmente rápido.

O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:

- Convencional
- Convecção
- Convencional + Ventilação
- Grelhado Radiante
- Duplo Grelhado + Ventilação
- Duplo Grelhado
- Pizza
- Elemento Aquecedor Inferior

Para garantir um resultado de cozimento no forno, coloque seus alimentos no compartimento de cozimento somente quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída.

1. Ajuste do tipo de aquecimento e temperatura.
2. Toque no botão .

O símbolo acende no visor. O forno começa a aquecer. O processo de pré-aquecimento está completo. Um sinal sonoro soa. Coloque seu prato no forno.

3.3 FUNÇÕES

Cancelando o pré-aquecimento rápido

Durante a configuração da função de pré-aquecimento rápido, toque no botão ⏻ pode cancelar a função.

O Micro-ondas

Micro-ondas são convertidas em calor em alimentos. O micro-ondas pode ser usado sozinho, ou em combinação com um tipo diferente de aquecimento.Você encontrará informações sobre utensílios de cozinha e como configurar o micro-ondas.

Nota: Os intervalos de ajuste de tempo no painel de codificação são os seguintes:

0 a 1 minuto: Ajustes de 5 segundos
1 a 3 minutos: Ajustes de 10 segundos
3 a 15 minutos: Ajustes de 30 segundos
15 a 60 minutos: Ajustes de 1 minuto
Acima de 60 minutos: Ajustes de 5 minutos

Notas sobre utensílios de forno

Utensílios de forno adequados

Pratos adequados são utensílios de forno resistentes ao calor feitos de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Esses materiais permitem a passagem de micro-ondas.

Você também pode usar travessas. Isso evita que você tenha que transferir comida de um prato para outro. **Você só deve usar utensílios de forno com detalhes decorativos em ouro ou prata se o fabricante garantir que eles são adequados para uso em micro-ondas.**

Utensílios de forno inadequados

Utensílios de forno de metal são inadequados.

3.3 FUNÇÕES

O metal não permite que micro-ondas passem. Alimentos em recipientes de metal cobertos permanecerão frios.

Cuidado!
Criação de faíscas: metal – por exemplo, uma colher em um copo – deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta.
Faíscas podem destruir o vidro no interior da porta.

Teste de utensílios de forno

Não ligue o micro-ondas a menos que haja alimentos dentro. O teste de utensílios de forno a seguir é a única exceção a esta regra.
Execute o seguinte teste se não tiver certeza se seus utensílios de forno são adequados para uso no micro-ondas:

1. Aqueça os utensílios de forno vazios na potência máxima por ½ a 1 minuto.
2. Verifique a temperatura ocasionalmente durante esse tempo.

Os utensílios de forno ainda devem estar frios ou quentes ao toque.
Os utensílios de forno são inadequados se ficarem quentes ou se tiverem gerados faíscas.

Configurações de potência do micro-ondas

Toque no botão ≋ uma vez, depois toque em - ou + ou deslize ═══════ para definir a potência do micro-ondas.

100W	- Descongelar alimentos sensíveis/delicados - Descongelar alimentos de formato irregular - Sorvete amolecido - Deixando a massa crescer

3.3 FUNÇÕES

300W	- Descongelar - Derreter chocolate e manteiga
500W	- Cozinhar arroz, sopa
700W	- Reaquecimento - Cozinhar cogumelos, mariscos - Cozinhar pratos que contenham ovos e queijo
900W	- Ferver água, reaquecer - Cozinhar frango, peixe, vegetais

Notas:
■ Quando você toca em um botão, a potência selecionada acende.
■ A potência do micro-ondas pode ser ajustada para 900 watts por um máximo de 30 minutos. Para todas as outras configurações de potência, o tempo máximo de cozimento de 1 hora e 30 minutos é possível.

Ajustando o micro-ondas
Exemplo: Ajuste a potência do micro-ondas para 300 W e o tempo de cozimento para 17 minutos.

1. No modo de espera, toque no botão para entrar na função de micro-ondas. A potência padrão do micro-ondas 900 W será exibida. e o tempo de cozimento padrão piscará.

2. Toque em - ou + ou deslize para definir o tempo de cozimento para “17:00min”.

3. Toque no botão para ativar a potência do micro-ondas. Em seguida, toque em - ou + ou deslize para definir a potência do micro-ondas para 300 W.

4. Toque no botão .

3.3 FUNÇÕES

A operação começa. O tempo de cozimento começa a contagem regressiva no visor. O tempo de cozimento terminou, um sinal sonoro soa. A operação do micro-ondas encerra.

Abrindo a porta do forno durante a operação
A operação é suspensa. Após fechar a porta, toque no botão A operação continua.

Alterando o tempo de cozimento
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque - ou + ou deslize o ═══════ para definir o tempo de cozimento.

Alterando a configuração de potência do micro-ondas
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão ≋ e, em seguida, toque - ou + ou deslize o ═══════ para definir a potência do micro-ondas.

Pausando a operação
Toque no botão ▷II brevemente. O forno é pausado. Toque no botão ▷II novamente para continuar a operação.

Cancelando a operação
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão ⏻ para entrar no modo de espera.

Notas:
■ Se você abrir a porta do aparelho durante o cozimento, o ventilador pode continuar a funcionar.

Operação Micro-ondas Combinado
Isso envolve a operação simultânea da grelha e do micro-ondas. Usar o micro-ondas deixa seus pratos prontos mais rapidamente, mas eles ainda ficam bem dourados.

Você pode usar todas as configurações de potência do micro-ondas.
Exceção: 700 e 900 watts

Configuração da operação do Micro-ondas Combinado
Exemplo: ≋ + ⊛ MO+ função Pizza com 500 W e 190° C por 17 minutos.

3.3 FUNÇÕES

1. No modo de espera, toque no botão e, em seguida, toque “F” repetidamente para definir o modo MicroCombi. Pare de tocar quando e exibir na tela. A potência padrão do micro-ondas piscará e a temperatura padrão será exibida.
2. Toque em - ou + ou deslize para definir a potência do micro-ondas para 500 W.
3. Toque no botão para confirmar a potência do micro-ondas. O tempo de cozimento padrão piscará, depois toque em - ou + ou deslize para definir o tempo de cozimento para “17:00min”.
4. Toque no botão para confirmar.
5. Toque em - ou + ou deslize para definir a temperatura para 190 °C.
6. Toque no botão . O forno começa a aquecer.

A operação do aparelho começa. O tempo de cozimento começa a contagem regressiva. Quando o tempo de cozinhemnto terminar um sinal sonoro irá soar. O modo de combinação se encerra.
Abrir a porta do forno durante o cozimento a operação é suspensa. Após fechar a porta, toque brevemente no botão . O programa continuará.

Pausando a operação

Toque no botão brevemente. O forno irá pausar. Toque no botão novamente para continuar a operação.

Alterando o tempo de cozimento
Isso pode ser feito a qualquer momento.
Toque em - ou + ou deslize para definir o tempo de cozimento.

Alterando a configuração de potência do micro-ondas
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão e depois toque em - ou + deslize para definir a potência do micro-ondas.

Alterando a temperatura
Isso pode ser feito a qualquer momento.Toque no botão repetidamente até que o icone de temperatura pisque e depois toque em - ou + ou deslize para definir a temperatura.

3.3 FUNÇÕES

Cancelando a operação
Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no botão ⏻ para entrar no estado de espera.

Programas automáticos

Os programas automáticos permitem que você prepare alimentos muito facilmente. Você seleciona o programa e insere o peso do seu alimento. O programa automático faz a configuração ideal. Você pode escolher entre 13 programas.
Sempre coloque os alimentos no compartimento de cozimento frio.

Definir um programa

1. No modo de espera, toque no botão “A” duas vezes para entrar na função do menu Auto. O primeiro número do programa pisca na tela.
2. Toque em - ou + ou deslize ═══ para selecionar o número do programa.
3. Toque no botão .
4. Toque em - ou + ou deslize ═══ para definir o peso, o tempo de cozimento será exibido.
5. Toque no botão ▷II . O programa inicia. Você pode ver que o tempo de cozimento está em contagem regressiva.

3.3 FUNÇÕES

Programa Nº	Item	Peso(Kg)	Nível/ Posição da Prateleira ou Bandeja
P 01**	Vegetais frescos	0.20 0.40 0.60	1° Camada, Bandeja de vidro
P 02**	Batatas descascadas/cozidas	0.24 0.48 0.72	1° Camada, Bandeja de vidro
P 03	Batatas assadas	0.45 1.00	3º Camada, Grelhador
P 04	Pedaços de frango (congelados)	0.45	3º Camada, Grelhador
P 05*	Bolo	0.40 0.50 0.60	2º Camada, Grelhador
P 06*	Torta de maça	2.40	2º Camada, Grelhador
P 07*	Quiche	1.00	3º Camada, Grelhador
P 08* *	Reaquecer sopa	0.20 0.40 0.60	1° Camada, Bandeja de vidro
P 09* *	Reaquecer prato	0.25 0.35	1° Camada, Bandeja de vidro
P 10* *	Reaquecer molho/cozido	0.10 0.20 0.30	1° Camada, Bandeja de vidro
P 11	Pizza congelada	0.20 0.40 0.60	3º Camada, Grelhador
P 12*	Batatas fritas congeladas para forno	0.30 0.40 0.50	3º Camada, Bandeja de esmalte
P 13	Lasanha	1.60	3º Camada, Grelhador

3.3 FUNÇÕES

Notas:
■ Para os menus “P04, P06, P07, P13”, pule o passo 3 e o passo 4.
■ **De baixo para cima, o número é do primeiro ao quarto.**
■ Os programas com * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozimento pausa e o símbolo de pré-aquecimento fica aceso.
Após o pré-aquecimento, você ouvirá um alarme.
■ Os programas com ** usam apenas a função de micro-ondas.

Após o programa terminar um sinal irá soar. O forno para de aquecer.

Alterando o programa
Depois de iniciar o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

Cancelando o programa
Toque no botão ⏻ para cancelar a operação.

Alterando o tempo de cozimento
Se estiver usando programas automáticos, você não poderá alterar o tempo de cozimento.

Programas de descongelamento

Você pode usar os 3 programas de descongelamento para descongelar carne, aves e pão.

1. No modo de espera, toque no botão “A” uma vez para entrar na função “Descongelar”. O primeiro número do programa pisca na tela.
2. Toque em - ou + ou deslize ═══ para selecionar o número do programa.
3. Toque no botão ⏱.
4. Toque em - ou + ou deslize ═══ para definir o peso, o tempo de cozimento será exibido.
5. Toque no botão ▷II . O programa inicia. Você pode ver que o tempo de cozimento está em contagem regressiva.

Notas:
■ Preparação de alimentos
Use alimentos congelados a -18 °C e armazenados em porções tão finas quanto possível.

3.3 FUNÇÕES

Retire os alimentos a serem descongelados de todas as embalagens e pese-os. Você precisa saber o peso para definir o programa.

■ Líquido será produzido ao descongelar carne ou aves. Drene esse líquido ao virar carne e aves e, em nenhuma circunstância, use-o para outros fins ou permita que entre em contato com outros alimentos.

■ Utensílios de forno
Coloque os alimentos em um prato raso para micro-ondas, por exemplo, um prato de porcelana ou vidro, mas não cubra.

■ Ao descongelar frango e porções de frango (d 01), um sinal sonoro soará em duas ocasiões para indicar que os alimentos devem ser virados.

■ Tempo de descanso
Os alimentos descongelados devem ser deixados em repouso por mais 10 a 30 minutos até atingir uma temperatura uniforme. Pedaços grandes de carne requerem um tempo de repouso maior do que pedaços menores. Pedaços planos de carne e itens feitos de carne moída devem ser separados uns dos outros antes de deixar repousar. Após esse tempo, você pode continuar a preparar a comida, mesmo embora pedaços grossos de carne ainda possam estar congelados no meio. Os miúdos podem ser removidos das aves neste ponto.

Programa Nº	Descongelar	Faixa de peso em kg
d 01*	Carne	0.10 - 1.50
d 02*	Aves	0.10 - 1.50
d 03*	Peixes	0.10 - 0.80

* Durante o descongelamento, coloque a comida na bandeja de vidro.

* O alarme soará para lembrá-lo de virar a comida durante o descongelamento. Se não houver operação, o forno continuará funcionando

3.3 FUNÇÕES

Definir o cozimento futuro

Mais flexibilidade e conveniência: O aparelho pode ser programado para cozimento futuro o tempo de término e a duração do cozimento.

1. No modo de espera, toque no botão ⌛. O símbolo acende no visor e os números das horas piscarão.
2. Toque em - ou + ou deslize ═══ para definir os números das horas. O tempo de entrada deve estar entre 0--23.
3. Toque ⌛ para confirmar, os números dos minutos piscarão.
4. Toque em - ou + ou deslize ═══ para definir os números dos minutos. O tempo de entrada deve estar entre 0--59.
5 . Toque ⌛ para finalizar a configuração do cozimento futuro.
6. Definir o tipo de aquecimento e temperatura.
7 . Toque ▷II para finalizar a configuração.

O tempo do cozimento futuro expirou
Um sinal sonoro soa. O forno começa a cozinhar.

Especificações
Antes de definir o cozimento futuro, o relógio deve ter sido definido.
O “Timer de Cozinha” não pode ser definido após a configuração de cozimento futuro.

Definir as opções de configuração de tempo

Seu forno tem várias opções de configuração de tempo. Você pode usar o botão para acessar o menu e alternar entre as funções individuais. Uma opção de configuração de tempo que já foi definida pode ser alterada diretamente com o botão de parâmetro .

Definir o tempo de cozimento

O tempo de cozimento da sua refeição pode ser definido no forno. Quando o tempo de cozimento tiver terminado, o forno desliga-se automaticamente. Isso significa que você não precisa interromper outro trabalho para desligar o forno. O tempo de cozimento não pode ser excedido acidentalmente.

3.3 FUNÇÕES

Quando o forno é iniciado, o tempo de cozimento é exibido no visor em contagem regressiva. Ao término do tempo de cozimento, um sinal sonoro será emitido. Nesse momento, o forno interrompe o aquecimento automaticamente.

Ajustando o relógio
Consulte antes de usar o aparelho pela primeira vez.

Alterando o relógio
Repita as etapas de ajuste do relógio

Ajustando o despertador
Você pode usar o despertador como um timer de cozinha. Ele funciona independentemente do forno. O despertador tem seu próprio sinal sonoro. Dessa forma, você pode dizer se é o despertador ou um tempo de cozimento que terminou.

1. No modo de espera. Toque no botão 3S para entrar no timer de cozinha. "00:00min" piscará.
2. Toque em - ou + ou deslize para definir o tempo do timer.
3. Toque no botão 3S para iniciar o timer.

Trava de segurança para crianças
O forno tem uma trava de segurança para crianças para evitar que crianças o liguem acidentalmente

Ativação da trava de segurança para crianças
No modo de espera, toque e segure o botão 3S por aproximadamente 3 segundos. Haverá um bipe longo e o símbolo aparecerá no visor.
A trava de segurança para crianças está ativada

Desativação da trava de segurança para crianças
No estado bloqueado, toque e segure o botão 3S por aprox. 3 segundos. Haverá um bipe longo e o símbolo se apagará no visor.
A trava de segurança para crianças está desativada

MANUTENÇÃO

4.1 LIMPEZA

Com cuidado e limpeza, seu forno manterá sua aparência e permanecerá em boas condições. Explicaremos aqui como você deve cuidar e limpar seu aparelho corretamente.

Risco de choque elétrico.!
A umidade penetrante pode causar choque elétrico. Não use nenhum limpador de alta pressão ou limpador a vapor.

Risco de queimaduras!
Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligá-lo. Deixe o aparelho esfriar.

Risco de sérios danos à saúde!
A energia do micro-ondas pode escapar se a porta do compartimento de cozimento ou a vedação da porta estiver danificada. Nunca use o aparelho se a porta do compartimento de cozimento ou a vedação da porta estiver danificada. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.

Notas
■ Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de materiais diferentes, como vidro, plástico e metal.

■ Sombras no painel da porta que parecem listras são causadas por reflexos feitos pela luz do forno.

■ Odores desagradáveis, por exemplo depois que o peixe foi preparado, pode ser removido muito facilmente. Adicione algumas gotas de suco de limão a uma xícara de água. Coloque uma colher no recipiente também, para evitar a fervura tardia. Aqueça a água por 1 a 2 minutos na potência máxima do micro-ondas.

Lave bem os novos panos de esponja antes de usar.
Deixe todas as superfícies secarem completamente antes de usar o aparelho novamente.

MANUTENÇÃO

4.2 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Tabela de mau funcionamento
Falhas geralmente têm explicações simples. Consulte a tabela de mau funcionamento antes de ligar para o serviço de atendimento ao consumidor.

Risco de choque elétrico!
Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados por um de nossos técnicos. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.

Problema	Possível causa	Solução/informação
O aparelho não funciona	Disjuntor com defeito.	Olhe na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor do aparelho está funcionando corretamente.
	O plugue não está conectado	Conecte o plugue.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona. aparece no painel de exibição.	A trava de segurança para crianças está ativa.	Desative o bloqueio de segurança para crianças (consulte a seção: Bloqueio de segurança para crianças).
O micro-ondas não liga.	A porta não está completamente fechada	Verifique se há resíduos de alimentos ou detritos presos na porta.
Demora mais do que antes para a comida aquecer no micro-ondas	O nível de potência do micro-ondas selecionado é muito baixo.	Selecione um nível de potência maior.
	Uma quantidade maior do que o normal foi colocada no aparelho	O dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozimento.
	A comida estava mais fria que o normal.	Mexa ou vire os alimentos durante o cozimento.
Um modo operacional ou nível de potência específico não pode ser definido.	A temperatura, o nível de potência ou a configuração combinada não são possíveis para este modo de operação	Escolha as configurações permitidas.
E-01 Aparece no display do painel.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada	Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.
E-04 Aparece no display do painel.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada	Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.
E-17 Aparece no display do painel.	O aquecimento rápido falhou	Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair.

MANUTENÇÃO

4.3 DICAS

Acrilamida em produtos alimentícios

Quais alimentos são afetados?
A acrilamida é produzida principalmente em grãos e produtos de batata que são aquecidos a altas temperaturas, como batatas fritas, chips, torradas, pãezinhos, pães, produtos assados finos (biscoitos, pão de gengibre, cookies).

	Dicas para manter a acrilamida no mínimo ao preparar alimentos
Geral	Mantenha o tempo de cozimento no mínimo. Cozinhe as refeições até que fiquem douradas, mas não muito escuras. Pedaços grandes e grossos de comida contêm menos acrilamida.
Assando biscoitos Batatas fritas de forno	Máx. 200 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180 °C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Máx. 190 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170 °C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Clara de ovo e gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Distribua fina e uniformemente sobre a assadeira. Cozinhe pelo menos 400 g de uma vez em uma assadeira para que os chips não sequem.

Dicas de energia e meio ambiente

Aqui você encontra dicas sobre como economizar energia ao assar e assar e como descartar seu eletrodoméstico corretamente.

Economizando energia

■ Pré-aqueça o forno somente se isso estiver especificado na receita ou nas tabelas de instruções de operação.
■ Use formas de cozimento escuras, pretas laqueadas ou esmaltadas. Elas absorvem o calor particularmente bem.
■ Abra a porta do forno o menos possível enquanto estiver cozinhando, assando ou assando.

MANUTENÇÃO

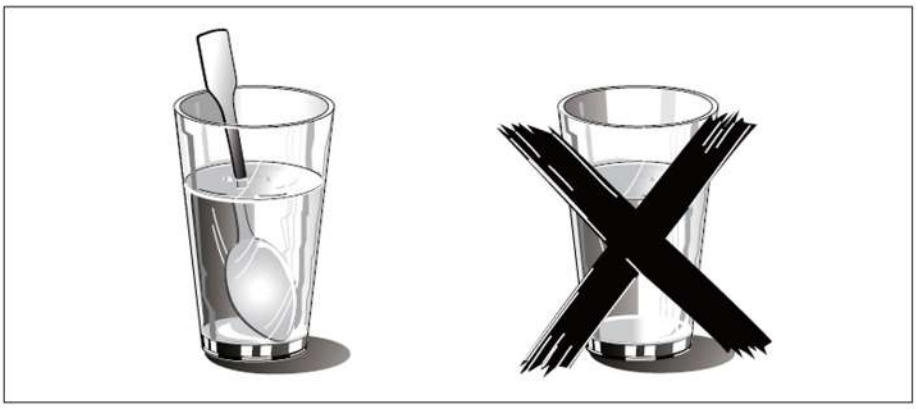
4.3 DICAS

■ É melhor assar vários bolos um após o outro com o forno ainda está quente. Isso reduz o tempo de cozimento do segundo bolo. Você também pode colocar duas formas de pão uma ao lado da outra.
■ Para tempos de cozimento mais longos, você pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozimento e usar o calor residual para terminar o cozimento.

Aquecendo alimentos

Risco de escaldamento!

Há uma possibilidade de ebulição retardada quando um líquido é aquecido. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de ebulição sem as bolhas de vapor usuais subindo à superfície. Mesmo que o recipiente só se mova um pouco, o líquido quente pode ferver repentinamente e respingar. Ao aquecer líquidos, sempre coloque uma colher no recipiente. Isso evitará a ebulição retardada.



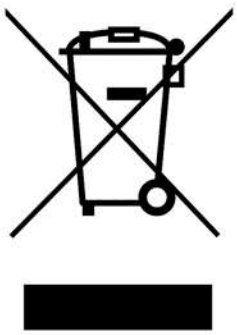
DESCARTE

• Por favor, descarte de acordo com os regulamentos locais relativos à eliminação do seu produto refrigerante inflamável.

• Antes de descartar o aparelho, retire as portas para evitar que as crianças fiquem presas.

• Envie o aparelho para o local de descarte designado.

Os materiais usados para embalagens são amigos da natureza e podem ser reciclados, depositados ou destruídos sem qualquer ameaça ao meio ambiente. Para reconhecer essas características, todos os materiais de embalagem são marcados com símbolos relevantes.
Assim que o seu aparelho se tornar obsoleto e você não pretender mais usá-lo, tome o cuidado adequado para não sujar o ambiente. Deposite seu aparelho antigo no depósito autorizado que lida com eletrodomésticos usados.



O símbolo no produto ou em sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico.
Em vez disso, deve ser entregue ao ponto de coleta aplicável para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.
Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado deste produto.
Para mais informações detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório local da cidade, seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde você comprou o produto.

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

www.crissair.com.br

TERMOS DE GARANTIA

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.

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.

TERMOS DE GARANTIA

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.

TERMOS DE GARANTIA

• 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

Cooktops

Fornos

Fogões

Churrasqueiras

Adegas

Lava-louças

Refrigeradores

Cafeteiras

ACESSE O NOSSO SITE

CRISSAIR

Home Electro