

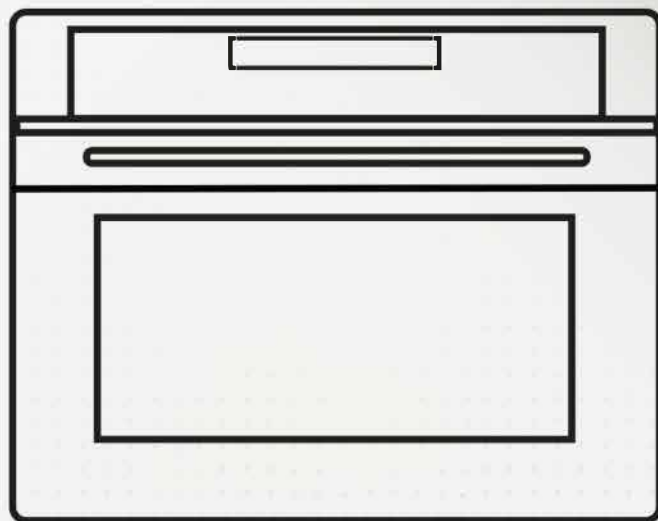
CRISSAIR

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

Forno Elétrico CTO 93 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 DE SEGURANÇA	01
02	INSTRUÇÕES DE USO.....	06
	2.1 Dados Técnicos	
	2.2 Instalação	
03	OPERANDO O APARELHO.....	09
	3.1 Painel de Controle	
	3.2 Primeiro Uso	
	3.3 Operações	
	3.4 Acessórios	
	3.5 Sistema Air Safeguard	
	3.6 Dica Saudável	
04	MANUTENÇÃO.....	25
	4.1 Manutenção do Seu Eletrodoméstico	
	4.2 Limpeza	
	4.3 Sistema Elétrico	
	4.4 Problemas e Soluções	
	4.5 Troca de Lâmpada	
05	DICAS E TRUQUES.....	39
	5.1 Dicas e Truques	
06	TERMOS DE GARANTIA.....	18
	6.1 Receitas	
	6.2 Modo ECO	
07	DESCARTE.....	48
08	TERMOS DE GARANTIA.....	49
09	FALE CONOSCO.....	52
10	SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....	52

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

Antes de ligar o produto à rede elétrica:

Verificar que a tensão e a potência correspondem às da rede e que a tomada seja apropriada. Em caso de dúvidas, 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.
- 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.
- Somente um profissional qualificado poderá conectar aparelhos sem usar tomadas. 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 a ele.
- Para a sua segurança, o produto nunca deverá ser instalado atrás de portas decorativas ou dentro de um móvel totalmente fechado, para evitar um possível superaquecimento do forno e acidentes graves.

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

RISCO DE EXPLOÇÃO!

- Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes que tenham sido fechados hermeticamente, pois poderá causar um acidente.
- Somente utilize utensílios adequados para fornos.

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.

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.
- Ao abrir a porta do aparelho, poderá escapar vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha crianças a uma distância segura.
- Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Alimentos com pele ou casca poderão queimar ou explodir durante, ou até mesmo depois do aquecimento.
- Mantenha as crianças a uma distância segura.
- O vapor pode não ser visível, dependendo da sua temperatura.
- Ao abrir, não fique muito perto do aparelho.
- A água em uma cavidade quente pode criar vapor quente.
- Nunca despeje água na cavidade quente.
- 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.

- 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 DANOS!

- Uma corrente de ar é criada quando a porta do aparelho é aberta. O papel vegetal pode entrar em contato com o elemento de aquecimento e pegar fogo. Não coloque o papel vegetal frouxamente sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Sempre prenda o papel vegetal com um prato ou uma forma de cozimento. Cubra apenas a superfície necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair sobre os acessórios.
- 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.
- 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.
- 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.

Causas de danos

- Não coloque acessórios, papel alumínio, papel vegetal ou utensílios de cozinha no piso da cavidade.
- Não cubra o piso da cavidade com nenhum tipo de papel alumínio ou papel vegetal.
- Não coloque utensílios de cozinha no piso da cavidade se uma temperatura acima de 50 °C tiver sido definida. Isso fará o calor se acumular. O esmalte será danificado.
- Panelas de silicone: não use panelas de silicone, nem tapetes, capas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ser danificado.
- Água em um compartimento de cozimento quente: não despeje água na cavidade quando estiver quente. Isso causará vapor. A mudança de temperatura pode causar danos ao esmalte.
- **Umidade na cavidade: durante um longo período de tempo, a umidade na cavidade pode levar à corrosão. Deixe o aparelho secar após o uso. Não mantenha alimentos úmidos na cavidade fechada por longos períodos de tempo. Não armazene alimentos na cavidade.**
- Resfriamento com a porta do aparelho aberta: após a operação em altas temperaturas, deixe o aparelho esfriar com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta fique apenas um pouco aberta, a frente dos móveis próximos pode ser danificada com o tempo. **Deixe o aparelho secar com a porta aberta somente se muita umidade tiver sido produzida enquanto o forno estava em funcionamento.**
- Suco de frutas: ao assar tortas de frutas, não encha a assadeira com muita quantidade. O suco de frutas que pinga da assadeira deixa manchas que não podem ser removidas. Se possível, use a assadeira universal mais funda.
- Vedação extremamente suja: se a vedação estiver muito suja, a porta do aparelho não fechará mais corretamente durante a operação. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
- Inserção de acessórios: dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem arranhar o painel da porta ao fechar a porta do aparelho. Sempre insira os acessórios na cavidade até o fim.

2.1 Dados Técnicos

Modelo	CTO 93 G6
Voltagem/ Frequência	220-240V 50/60Hz
Peso Bruto	37,4KG
Volume	72L
Funções	13 Funções
Potência	2,9 kW
Dimensão(LxPxA)	595 x 596 x 565mm
Dimensões do Nicho Sobrepor (LxPxA)	568 x 590 x 570mm

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

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

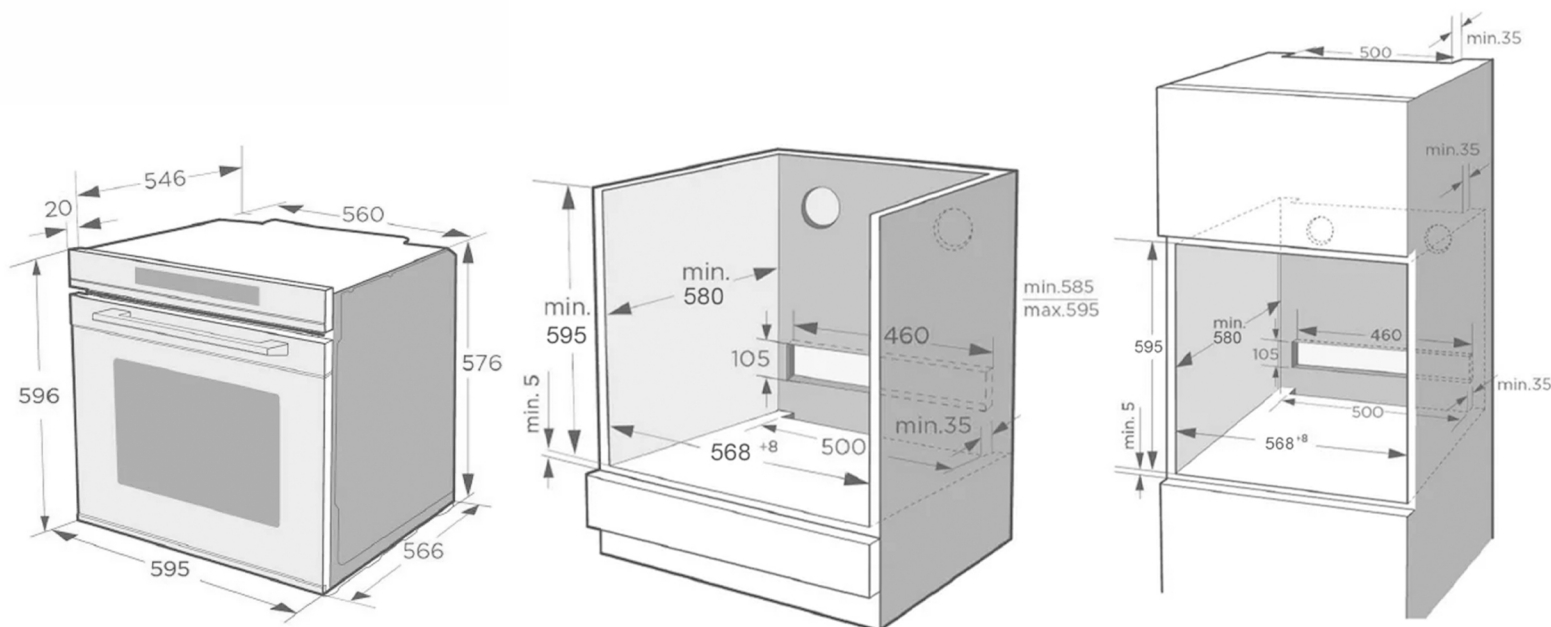
Evite a instalação do forno próximo a produtos refrigeradores de forma que não recebam correntes de ar gelado liberada pela abertura da porta dos produtos refrigeradores.

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

2.2 INSTALAÇÃO

Dimensões de Instalação

O forno deverá ser embutido em um nicho, podendo ser sob um tampo ou balcão, ou ainda, em uma das dimensões indicadas nas figuras abaixo:



- Parafuse o forno na posição utilizando os dois furos de fixação na estrutura.
- Localize os furos de fixação abrindo a porta e olhando na cavidade do forno. Para permitir ventilação adequada, observe as medidas e as distâncias ao fixar o forno.
- **Ao fazer a instalação, por favor use luvas de proteção para evitar que você seja cortado por bordas afiadas.**
- Antes de ligar o aparelho, por favor limpe todos os materiais de embalagem e película adesiva do aparelho.
- As dimensões anexadas estão em mm.
- É necessário ter o plugue acessível ou incorporar um interruptor na fiação fixa, para desconectar o aparelho da fonte de alimentação após a instalação, quando necessário.

2.2 INSTALAÇÃO

IMPORTANTE!

As laterais do móvel que estiverem ao lado do forno deverão ser feitas de material resistente ao calor.

Assegure-se de que as colas dos móveis de madeira folheada consigam suportar temperaturas de 120°C, no mínimo. Plásticos ou colas que não resistam a essas temperaturas derreterão e deformarão o móvel quando o forno estiver dentro do nicho; partes elétricas deverão estar totalmente isoladas. Essa é uma exigência de segurança prevista em lei. **O forno deverá estar fixado com firmeza, de modo que seja impossível removê-lo sem utilizar ferramentas especiais. O forno deverá ter um vão livre na parte de trás de, pelo menos, 45 mm para a circulação do ar.**

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

OPERANDO O APARELHO

03

3.1 PAINEL DE CONTROLE



	1. Cancelar	Cancela o estado atual e entra no modo de espera.
	2. Trava á prova de crianças	Use trava de segurança para crianças pressionando por 3 segundos.
	3. Temporizador	Use a função de temporizador.
	4. Pré-aquecimento rápido	Use isso para fazer um pré-aquecimento rápido.
	5. Forno - Função	Pressione este símbolo para alterar o modo de aquecimento, segure por 3s para alterá-lo rapidamente.
	6. Controle deslizante	Deslize-o para alterar os valores de ajuste mostrados no visor.
	7. Configuração de duração e relógio	Defina um tempo de duração e selecione a função e ajuste o relógio no modo de espera.
	8. Configuração de temperatura	Pressione para definir a temperatura.
	9. Lâmpada Liga/ Desliga	Ligue e desligue a lâmpada.
	10. Iniciar/ Pausar	Inicie e pause o processo de cozimento.

3.2 PRIMEIRO USO

Antes de usar o aparelho para preparar alimentos pela primeira vez, você deve limpar a cavidade e os acessórios.

1. Remova todos os adesivos, películas de proteção de superfície e peças de proteção de transporte.
2. Remova todos os acessórios e as grades laterais da cavidade.
3. Limpe os acessórios e as grades laterais cuidadosamente usando água com sabão neutro e um pano de prato ou escova macia.
4. Certifique-se de que a cavidade não contenha sobras de embalagens, como pellets de poliestireno ou peças de madeira que podem causar risco de incêndio.
5. Limpe as superfícies lisas da cavidade e a porta com um pano macio e úmido.
6. Para remover o cheiro de novo do aparelho, aqueça o forno quando estiver vazio e com a porta fechada.
7. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho estiver aquecendo pela primeira vez. Mantenha crianças e animais de estimação fora da cozinha durante esse período. Feche a porta dos cômodos adjacentes.
8. Ajuste as configurações indicadas. Você pode descobrir como definir o tipo de aquecimento e a temperatura na próxima seção.

3.2 PRIMEIRO USO

Configurações	
Modo de aquecimento	
Temperatura	250°C
Tempo	1H

Após o aparelho esfriar:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de prato.
2. Seque todas as superfícies.
3. Instale as grades laterais.

Definindo o tempo

Antes que o forno possa ser usado, o tempo deve ser definido.

1. Após o forno ter sido conectado a energia, toque no símbolo do relógio  , então você pode definir a hora do dia em horas pelo controle deslizante ou símbolo "</>".
2. Toque no símbolo do relógio  novamente, então você pode definir a hora em minutos pelo controle deslizante ou símbolo "</>".
3. Toque no símbolo do relógio  para finalizar a configuração.

NOTA: O relógio tem um visor de 24 horas.

3.3 OPERAÇÕES

Seu aparelho tem vários modos de operação que o tornam mais fácil de usar. Para permitir que você encontre o tipo correto de aquecimento para seu prato, explicamos as diferenças e escopos de aplicação aqui.

Tipos de Aquecimento	Temperatura	Utilização
 Convencional	30~250°C	Para assar em um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas úmidas.
 Convecção	50~250°C	Para assar em um ou mais níveis. O calor vem do aquecedor de anel envolvendo o ventilador uniformemente.
 ECO	140~240°C	Para cozinhar com economia de energia.
 Convecção + Ventilação	50~250°C	Para assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente ao redor da cavidade.
 Grill Radiante	150~250°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar alimentos. Coloque os alimentos na parte central sob o elemento de aquecimento da grelha.
 Duplo Grill + Ventilação	50~250°C	Para grelhar itens planos e dourar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente ao redor da cavidade.
 Duplo Grill	150~250°C	Para grelhar itens planos e dourar alimentos.
 Pizza	50~250°C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor por baixo. O aquecedor inferior e o aquecedor circular irão funcionar.
 Aquecimento Inferior	30~220°C	Para adicionar um dourado extra à base de pizzas, tortas e massas. O aquecimento vem do aquecedor inferior.
 Descongelar	-	Para descongelar alimentos congelados de forma suave.
 Fermentação	30~45°C	Para fermentação de massas com fermento biológico e fermento natural, além de preparar iogurte.

3.3 OPERAÇÕES

Tipos de Aquecimento	Temperatura	Utilização
 Sonda para carnes	40~99°C	Para auxiliar no preparo de peças de carne e frango inteiro.

Nota: As funções de descongelamento, fermentação e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.

Atenção!

Se você abrir a porta do eletrodoméstico durante uma operação em andamento, ela não será pausada. Tenha cuidado especial com o risco de queimaduras.

Observações

1. Para descongelar grandes porções de alimentos, é possível remover as grades laterais e colocar o recipiente diretamente no fundo da cavidade.
2. Para aquecer utensílios de mesa, é recomendável remover as grades laterais. Os modos de aquecimento "Grelhar com Ar Quente" e "Aquecimento com Ventilador" com a temperatura ajustada para 50°C são úteis. O modo "Grelhar com Ar Quente" deve ser usado se mais da metade do fundo da cavidade estiver coberto pelos utensílios.
3. Durante o modo "Aquecimento com Ventilador", para garantir a melhor performance e distribuição uniforme do calor dentro da cavidade, o ventilador funcionará em momentos específicos do processo de aquecimento.

Ventilador de Resfriamento

O ventilador de resfriamento liga e desliga conforme necessário. O ar quente sai pela parte superior da porta.

Atenção!

Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o eletrodoméstico pode superaquecer. Para que o aparelho esfrie mais rapidamente após o uso, o ventilador de resfriamento pode continuar funcionando por algum tempo depois da operação.

3.3 OPERAÇÕES

USANDO SEU APARELHO

Cozinhando com forno

1. Após o forno ter sido conectado eletricamente, toque no símbolo de função do forno  para selecionar funções, use o controle deslizante ou o símbolo "</>" para definir a temperatura de cozimento.
2. Toque no símbolo Iniciar / Pausa , o forno começa a funcionar, caso contrário, o forno retomará ao relógio após 10 minutos.
3. Durante o processo de cozimento, você pode tocar  para cancelá-lo.

NOTA: Após a configuração da temperatura, você pode tocar no símbolo do relógio  para definir o tempo de duração do cozimento, você pode defini-lo pelo controle deslizante ou pelo símbolo "</>".

Pré-aquecimento rápido

Você pode usar o pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Ao selecionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido , a marca de pré-aquecimento rápido na tela acenderá. Se esta função não puder pré-aquecer rapidamente, haverá um "bipe". As funções de fermentação de descongelamento e "ECO" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.

Alterar durante o cozimento

Durante o período de operação do aparelho, você pode alterar a configuração do tipo de aquecimento e a configuração de temperatura pela função do forno ou controle deslizante. Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno aquecerá conforme você alterou.

Se você quiser alterar o tempo de duração do cozimento no processo de cozimento, toque em  e altere pelo controle deslizante ou pelo símbolo "</>". Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno funcionará conforme você alterou. Quando quiser cancelar o processo de cozimento, toque em .

3.3 OPERAÇÕES

Nota

Alterar modos/temperatura/tempo de descanso de cozimento pode ter algumas influências negativas para o resultado do cozimento, recomendamos enfaticamente que você não faça isso a menos que tenha bastante experiência em cozinhar.

Cuidado!

Após desligar o aparelho, ele fica muito quente, especialmente dentro da cavidade. Nunca toque nas superfícies internas do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Use luvas de forno para remover acessórios ou utensílios de forno da cavidade e deixe o aparelho esfriar. Mantenha as crianças a uma distância segura para evitar ferimentos ou queimaduras.

Temporizador

Você pode usar a função de temporizador tocando em . Quando a hora chegar, o forno emitirá um "bipe" para lembrar. No primeiro toque em , ajuste o temporizador em horas, depois toque novamente , ajuste o temporizador em minutos. Toque novamente  e a configuração estará concluída.

Você pode ajustar o temporizador antes e durante o processo de cozimento, mas quando estiver selecionando a função e a temperatura, ele não estará disponível.

Trava de segurança para crianças

Seu aparelho tem uma trava de segurança para crianças para que crianças não possam ligá-lo acidentalmente ou alterar nenhuma configuração.

Você pode ativar e desativar a trava de segurança para crianças quando o forno estiver funcionando ou não. Pressione  longamente por 3 segundos, você pode ligar e desligar a trava de segurança para crianças. Quando a proteção para crianças estiver ligada, haverá um na barra de status .

3.3 OPERAÇÕES

Sonda de carne

Seu forno tem uma função adicional de sonda de carne . Quando você insere a sonda de carne na posição, o ícone acenderá . Ao mesmo tempo, a área do relógio será alterada para mostrar a configuração de temperatura da sonda de carne, você pode usar + e -, também o controle deslizante para alterar a configuração. Em seguida, pressione  para escolher a função, ajuste a temperatura da mesma forma e ligue o forno pressionando  (antes de iniciar, certifique-se de que tudo esteja bem preparado). Neste modo, o ícone  é usado para alterar a sonda de carne e a temperatura interna. E você pode alterar a configuração também durante o processo de cozimento.

Notas

1. A sonda de carne pode ser usada junto com o sistema rotativo;
2. Ao usar a sonda de carne, coloque a cabeça dela na comida em vez de em algum outro lugar, para uso a longo prazo.

Modo de demonstração

O modo de demonstração possui a função de salvar dados mesmo após desligar o aparelho. Por exemplo, se o modo demo estiver ativado, ao desligar e ligar o aparelho novamente, ele permanecerá ativado. No entanto, quando o modo de demonstração está ligado, o tubo de aquecimento não funciona.

1. No modo de espera, pressione e segure a tecla  para entrar no modo de demonstração e exibir "off";
2. Gire o botão para a direita para ativar o modo de demonstração, exibindo "off", e gire o botão para a esquerda para desativar o modo de demonstração, exibindo "on"; (7NM30E0)
3. Deslize o controle deslizante para a direita para ativar o modo de demonstração, exibindo "off"; deslize o controle para a esquerda para desativar o modo de demonstração, exibindo "on"; (7NM30T0)

3.3 OPERAÇÕES

Nota:

Você pode pressionar o botão de cancelamento para sair da configuração ou aguardar 3 segundos para sair automaticamente do estado de configuração do modo de demonstração e retomar ao estado de espera.

Modo Sabbath

O modo Sabbath possui a função de salvamento de dados ao desligar. Ele salva os dados de cozimento a cada 25 minutos. Se a energia for cortada durante a operação, ao religar o aparelho, o modo Sabbath continuará até o tempo de cozimento chegar a 0 ou até que o botão  seja pressionada para retomar ao modo de espera.

1. No modo de espera, pressione e segure o botão de pré-aquecimento rápido por 3 segundos para ativar o modo Sabbath. A tela exibirá "5A8". O intervalo de ajuste de tempo é de 24 a 80 horas.
2. O tempo de cozimento pode ser ajustado deslizando o controle deslizante.
3. Pressione a tecla de iniciar ou o modo Ramadan será iniciado automaticamente após 8 segundos.

Nota:

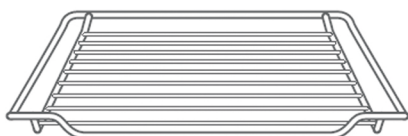
1. Durante a operação, apenas o botão  de iniciar será válida, e as outras teclas estarão inativas.
2. Durante a operação do modo Sabbath, se a porta do forno for aberta ou fechada, a luz do forno não acenderá.

3.4 ACESSÓRIOS

Seu aparelho vem acompanhado de uma variedade de acessórios. Aqui, você encontrará uma visão geral dos acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los corretamente.

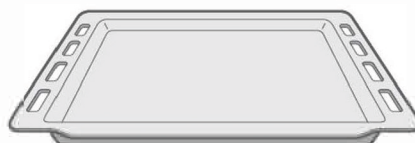
Acessórios incluídos

Seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha de arame

Para utensílios de forno, formas de bolo e pratos próprios para forno. Ideal para assados e alimentos grelhados.



**Assadeira
Esmaltada**

Para assados em bandeja e pequenos produtos de confeitaria.

1. Você pode usar a assadeira para colocar alimentos líquidos ou cozidos com molho.
2. Utilize apenas os acessórios originais, pois são especialmente adaptados para o seu aparelho.
3. Você pode adquirir acessórios através do serviço de pós-venda ou de revendedores especializados.

Nota

Os acessórios podem se deformar quando aquecidos. Isso não afeta sua função. Após esfriarem, eles retomam à sua forma original.

Inserção de acessórios

A cavidade possui cinco posições para prateleiras. As posições são contadas de baixo para cima.

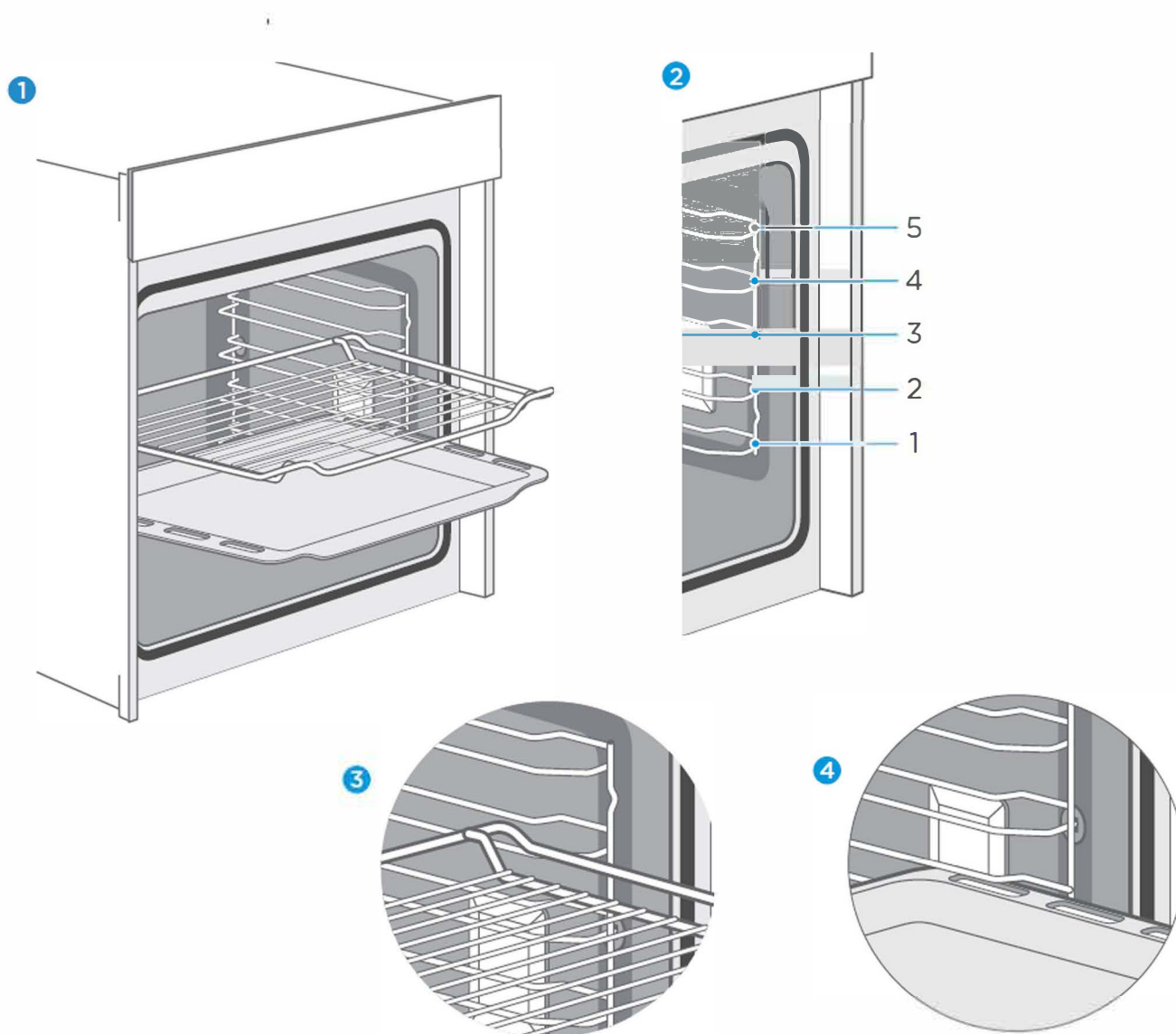
Os acessórios podem ser puxados até aproximadamente a metade, sem risco de tombar.

3.4 ACESSÓRIOS

Observações

Certifique-se de sempre inserir os acessórios na cavidade da maneira correta.

Sempre insira os acessórios completamente na cavidade, para que não toquem na porta do aparelho.



3.4 ACESSÓRIOS

Proteção contra inclinação

Os acessórios podem ser puxados até aproximadamente a metade até que se travem no lugar. A função de bloqueio impede que os acessórios tombem devido à gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos corretamente na cavidade para garantir a proteção contra inclinação e tombamento.

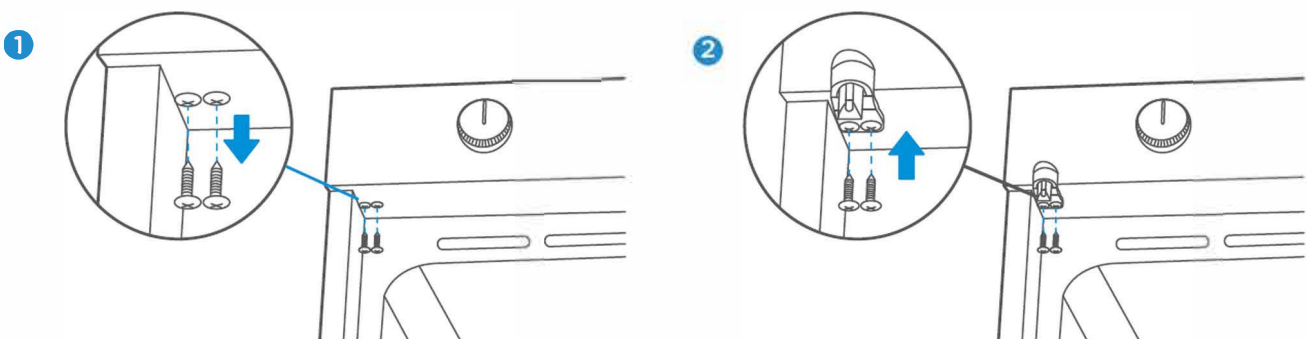
Ao inserir a grelha de arame, certifique-se de que ela esteja na direção correta, conforme a imagem 1 e 3.

Ao inserir a assadeira, certifique-se de que ela esteja na direção correta, conforme a imagem 1 e 4.

Instalação da Trava da Porta

Se o seu aparelho estiver equipado com uma trava de porta (dependendo do modelo), siga os passos abaixo:

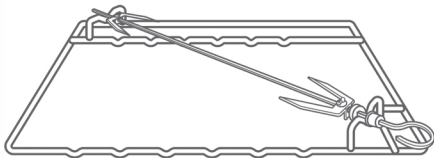
1. Afrouxe dois parafusos no canto inferior esquerdo do painel de controle, conforme mostrado na imagem 1.
2. Retire a trava da porta do acessório e fixe-a com dois parafusos na parte inferior do painel de controle, conforme mostrado na imagem 2.
3. Se a função de trava da porta não for necessária, basta manter os dois parafusos no painel



3.4 ACESSÓRIOS

Acessórios Opcionais (Dependendo do modelo)

Você pode adquirir acessórios opcionais através do serviço de pós-venda ou de revendedores especializados.



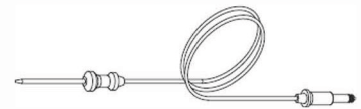
Suporte Espeto Rotativo

Para assar carnes como frango, peru, coelho, entre outras.



Espeto para Churrasco

Ideal para preparar churrascos com carnes e vegetais com peso inferior a 1,2Kg.



Sonda de Carne PROB

(Disponível dependendo do modelo do aparelho)

Insira a sonda no centro da carne ou ave, longe de gordura ou ossos.

Inserindo acessórios:

Os espetos de churrasco são adequados apenas para o sistema rotativo. Ao utilizá-los, posicione-os na grelha do sistema rotativo. Antes de inserir os acessórios na cavidade, certifique-se de que os alimentos estão bem posicionados, e insira-os levemente no nível 2 da cavidade.

Notas:

1. O sistema rotativo não gira continuamente; você pode optar por ativá-lo durante o processo de cozimento, dependendo do desempenho dos alimentos. Certifique-se de usar luvas isolantes de calor e tome cuidado com o calor ao abrir a porta do forno. O sistema rotativo pode girar 90 graus, e provavelmente você nem precisará girá-lo manualmente.
2. Os espetos de churrasco são perigosos devido às pontas afiadas. Certifique-se de que crianças e pessoas com deficiência estejam longe deles. Além disso, verifique se os espetos não encosta na tampa do forno antes de ligá-lo, pois isso pode danificar o forno e ferir pessoas.
3. Recomendamos fortemente usar o nível 2 da cavidade e a função de aquecimento superior + inferior para assar ao utilizar o sistema rotativo e os espetos de churrasco.

3.5 SISTEMA AIR SAFEGUARD

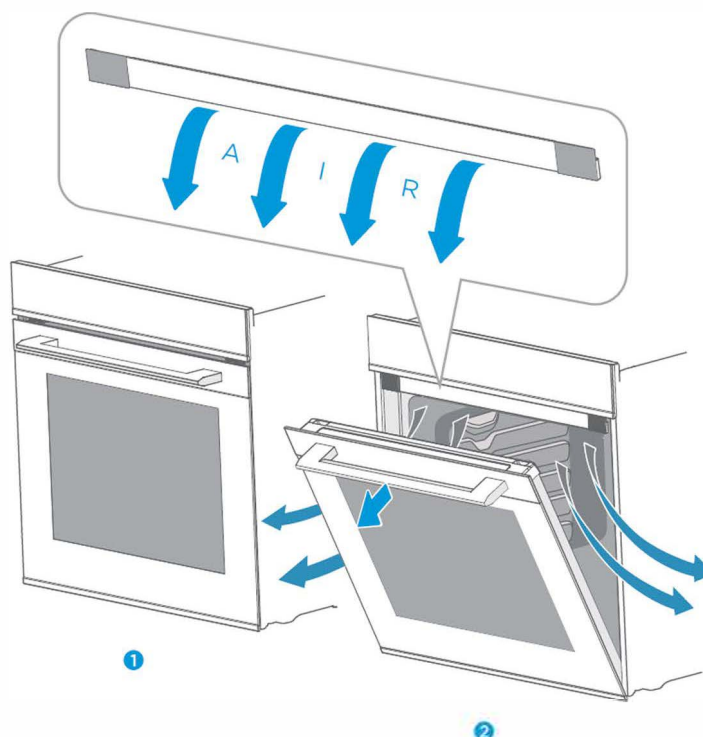
Uma tecnologia avançada de desvio de ar.

Se o seu eletrodoméstico estiver equipado com o sistema Air Safeguard (a disponibilidade depende do modelo específico), observe:

Um sistema de proteção ativa que protege você do calor inesperado: desde uma porta com toque frio, que evita queimaduras acidentais, até uma cortina de ar, que bloqueia o ar quente dentro da cavidade para que ele não flua em direção ao seu rosto.

Toda vez que a porta do forno é aberta, o sistema Air Safeguard é ativado automaticamente. Ele redireciona o ar frio e forma uma cortina invisível na frente da cavidade, bloqueando o fluxo de ar quente diretamente para o seu rosto. Isso garante a sua segurança e oferece uma experiência de cozimento mais confortável.

1. Quando o forno está em uso e a porta está fechada, o Air Safeguard permanece em um estado compacto (conforme ilustrado na imagem 1).
2. Quando a porta é aberta após o uso, o Air Safeguard se abre automaticamente e ajusta a direção do vento no escape, fazendo com que o ar quente seja direcionado para baixo (conforme ilustrado na imagem 2).



3.5 ECONOMIA DE ENERGIA

USO EFICIENTE DE ENERGIA

1. Remova acessórios desnecessários: Retire todos os acessórios que não forem necessários durante o processo de cozimento e assados.
2. Não abra a porta durante o cozimento e assados para evitar perda de calor.
3. Caso precise abrir a porta durante o cozimento, altere o modo para “Lâmpada” sem alterar a temperatura.
4. Nos modos sem ventilação, reduza a temperatura para 50°C cerca de 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozimento ou assados. Use o calor residual da cavidade para finalizar o processo.
5. Prefira o modo “Aquecimento com Ventilação”: Sempre que possível, utilize este modo. Isso permite reduzir a temperatura em 20°C a 30°C.
6. Você pode cozinhar e assar usando “Aquecimento por Ventilação” em mais de um nível ao mesmo tempo.
7. Se não for possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, cozinhe um prato após o outro para aproveitar o calor do pré-aquecimento.
8. Não pré-aqueça o forno vazio, a menos que seja necessário. Se necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura indicada.
9. Não cubra o fundo da cavidade com papel alumínio ou outras folhas reflexivas.
10. Sempre que possível, utilize o temporizador ou uma sonda de temperatura para monitorar o processo de cozimento.
11. Prefira moldes escuros, com acabamento fosco e leves. Evite acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inoxidável ou alumínio.

3.6 DICA SAUDÁVEL

SAÚDE

A acrilamida ocorre principalmente ao aquecer alimentos ricos em amido (por exemplo, batata, batata frita, pão) a temperaturas muito altas por longos períodos.

Dicas

1. Use tempos de cozimento curtos.
2. Cozinhe os alimentos até obter uma cor de superfície amarelo-dourada, não queime até obter cores marrom-escuras.
3. Porções maiores têm menos acrilamida.
4. Use o modo “Aquecimento por ventilador” se possível.
5. Batatas fritas: Use mais de 450 g por bandeja, coloque-as uniformemente espalhadas e vire-as de vez em quando. Use as informações do produto, se disponíveis, para obter o melhor resultado de cozimento.

MANUTENÇÃO •

4.1 MANUTENÇÃO DO SEU ELETRODOMÉSTICO

Agente de limpeza

Com bons cuidados e limpeza, seu aparelho manterá sua aparência e permanecerá totalmente funcionando por muito tempo. Explicaremos aqui como você deve cuidar e limpar corretamente seu aparelho.

Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas pelo uso do agente de limpeza errado, observe as informações na tabela.

Cuidado!

Risco de danos à superfície

Não use:

1. Agentes de limpeza ásperos ou abrasivos.
2. Agentes de limpeza com alto teor de álcool.
3. Esponjas de limpeza duras ou esponjas de limpeza.
4. Limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.
5. Limpadores especiais para limpar o aparelho enquanto ele estiver quente.

Lave bem os panos e esponjas novos antes de usar.

Dica

Serviços de limpeza podem ser adquiridos através do serviço de pós-venda. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente Crissair.

Observe as instruções do respectivo fabricante.

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

Área de aplicação	Limpeza
Exterior do aparelho Frente em aço inoxidável	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Remova manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, ovo branco) imediatamente. A corrosão pode se formar sob essas manchas
Plástico	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou um raspador de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio.
Painel de controle	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidros ou um raspador de vidro.
Painéis de porta	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use raspador de vidro ou esfregão de aço inoxidável.
Maçaneta da porta	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, nenhuma mancha poderá ser removida.
Superfícies esmaltadas e autolimpante	Observe as instruções para as superfícies do interior do aparelho que seguem a tabela.

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

Área de aplicação	Limpeza
Tampa de vidro para iluminação interior	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o interior do aparelho estiver muito sujo, utilize produto de limpeza para fornos.
Vedação da porta Não remova	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato. Não esfregue.
Acessórios	Água quente com sabão neutro: Molhe e limpe com um pano de prato ou escova. Se houver grandes depósitos de sujeira, use um esfregão de aço inoxidável
Trilhos	Água quente com sabão neutro: Molhe e limpe com um pano de prato ou escova.
Sistema extraível	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato ou escova. Não remova o lubrificante enquanto os trilhos extraíveis estiverem puxados para fora. É melhor limpá-los quando forem inseridos. Não lave na máquina de lavar louça.
Termômetro de carne	Água quente com sabão neutro: Limpe com um pano de prato ou escova. Não lave na máquina de lavar louça.

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

Notas

1. Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
2. As sombras nos painéis das portas, que parecem listras, são causadas por reflexos feitos pela iluminação interior
3. O esmalte é queimado a temperaturas muito altas, o que pode causar uma leve variação de cor. Isso é normal e não afeta o funcionamento do aparelho. As bordas de bandejas finas não podem ser completamente esmaltadas, podendo apresentar uma superfície áspera. No entanto, isso não compromete a proteção anticorrosiva.
4. Mantenha sempre o aparelho limpo e remova a sujeira imediatamente para evitar o acúmulo de resíduos difíceis de remover.

Dicas

1. Limpe o compartimento de cozimento após cada uso para evitar que a sujeira fique incrustada.
2. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (como clara de ovo).
3. Se possível, limpe imediatamente resíduos de alimentos com açúcar enquanto ainda estiverem quentes.
4. Utilize recipientes adequados para assados, como assadeiras próprias para forno.

Porta do Aparelho

Com os devidos cuidados e limpeza, seu aparelho manterá sua aparência e funcionalidade por muito tempo. Aqui você aprenderá como remover a porta do aparelho e limpá-la.

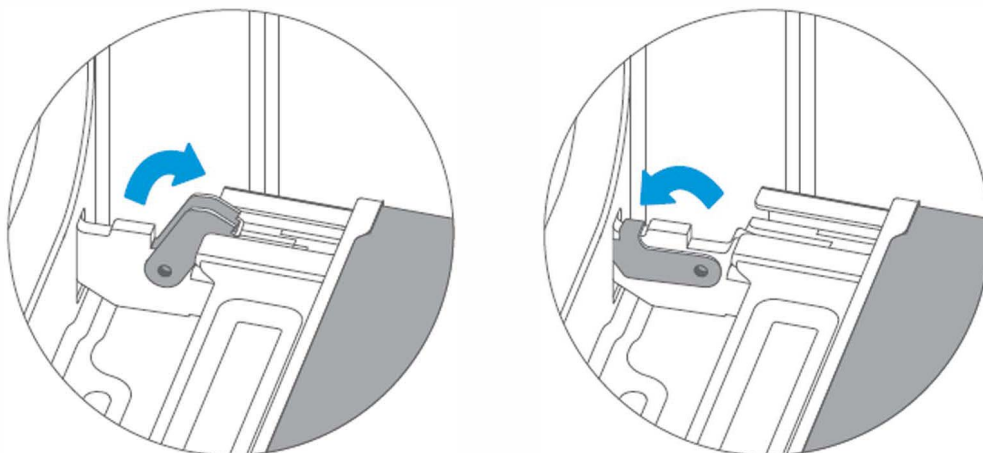
Para fins de limpeza e remoção dos painéis da porta, é possível destacar a porta do aparelho.

As dobradiças da porta possuem alavancas de travamento:

Quando as alavancas estão fechadas, a porta do aparelho fica segura no lugar e não pode ser removida.

MANUTENÇÃO •

4.2 LIMPEZA

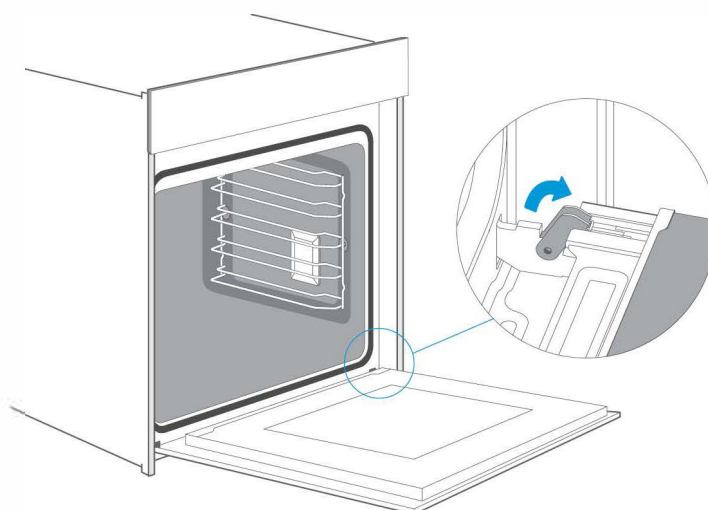


Aviso – Risco de lesões!

1. Se as dobradiças não estiverem travadas, elas podem se fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam sempre totalmente fechadas ou, ao remover a porta do aparelho, totalmente abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho se movimentam ao abrir e fechar a porta, podendo causar ferimentos. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Removendo a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Levante as duas alavancas de travamento, localizadas à esquerda e à direita.
3. Feche a porta até o ponto de limite.
4. Segure a porta com as duas mãos, uma de cada lado, e puxe-a para cima para removê-la.



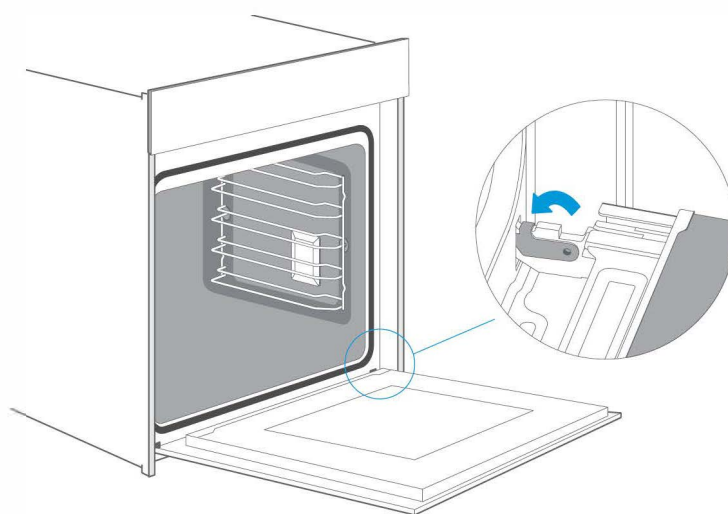
MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

Instalando a porta do aparelho

Reinstale a porta do aparelho seguindo a ordem inversa do processo de remoção.

1. Ao fixar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças estejam corretamente encaixadas nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade. As dobradiças devem ser inseridas sem resistência. Se houver qualquer dificuldade, verifique se estão posicionadas corretamente nos orifícios.
2. Abra completamente a porta do aparelho. Enquanto faz isso, verifique novamente se as dobradiças estão corretamente posicionadas. Caso contrário, a porta não poderá ser totalmente aberta. Feche as alavancas de travamento.
3. Feche a porta do compartimento de cozimento. Recomendamos que você verifique mais uma vez se a porta está corretamente instalada e se as aberturas de ventilação não estão obstruídas.



Removendo a tampa da porta

O revestimento de plástico na tampa da porta pode ficar descolorido. Para realizar uma limpeza detalhada da porta, você pode remover a tampa.

Remova a porta do aparelho conforme as instruções acima.

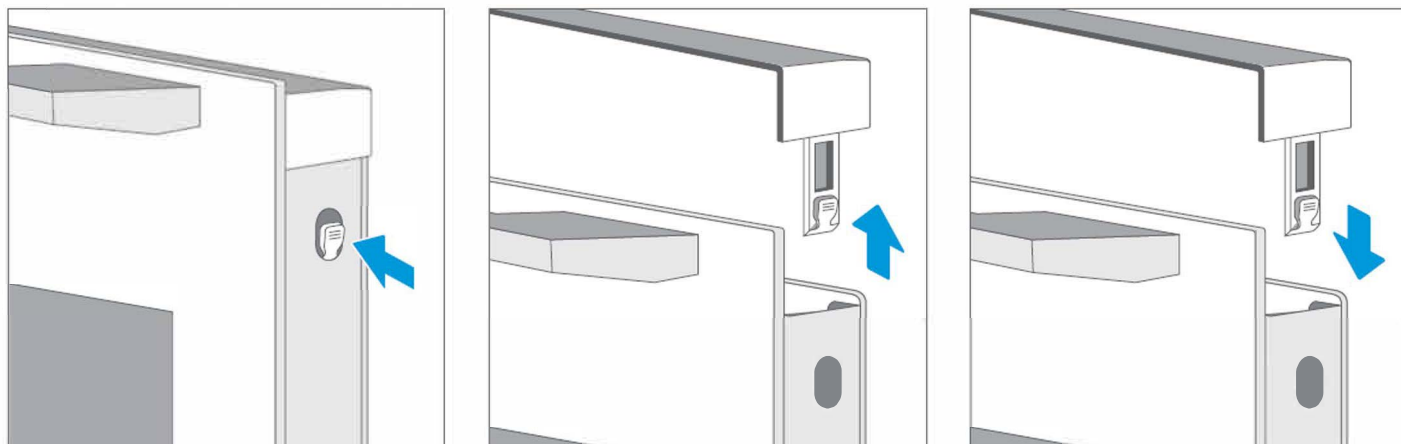
1. Pressione no lado direito e esquerdo da capa.
2. Remova a tampa.
3. Depois de remover a tampa da porta, as restantes partes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que você possa continuar com a limpeza. Quando a limpeza da

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

porta do aparelho terminar, coloque a tampa de volta no lugar e pressione-a até que ela encaixe de forma audível (som de “click”).

4. Montar a porta do aparelho e fechá-la.



Cuidado!

Embora a porta do aparelho esteja bem instalada, a tampa da porta também pode ser retirada neste momento.

1. Retirar a tampa da porta significa libertar o vidro interior da porta do aparelho, o o vidro pode ser facilmente movido e causar danos ou ferimentos.
2. Como remover a tampa da porta e o vidro interno significa reduzir o peso total da porta do aparelho. As dobradiças podem ser movidas mais facilmente ao fechar a porta e você pode estar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

Devido aos 2 pontos acima, recomendamos fortemente que você não remova a porta tampa, a menos que a porta do aparelho seja removida. Danos causados por operação incorreta não são coberto pela garantia.

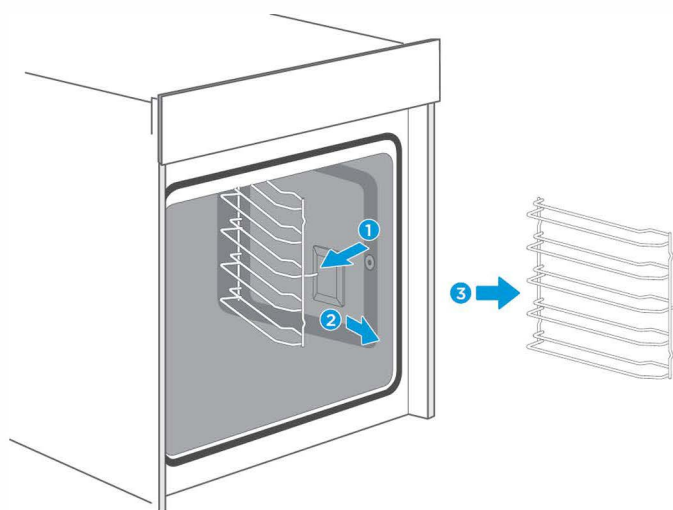
Trilhos

Quando desejar fazer uma boa limpeza dos trilhos e da cavidade, pode-se retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo.

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

1. Puxe a parte frontal das grades laterais horizontalmente na direção oposta até que o recurso **1** sai; Mais tarde você pode remover as prateleiras como na imagem.
2. Coloque a grade lateral de volta na cavidade, primeiro insira a parte traseira da grade lateral no orifício da cavidade corretamente e, em seguida, insira a parte frontal de **1** no orifício.



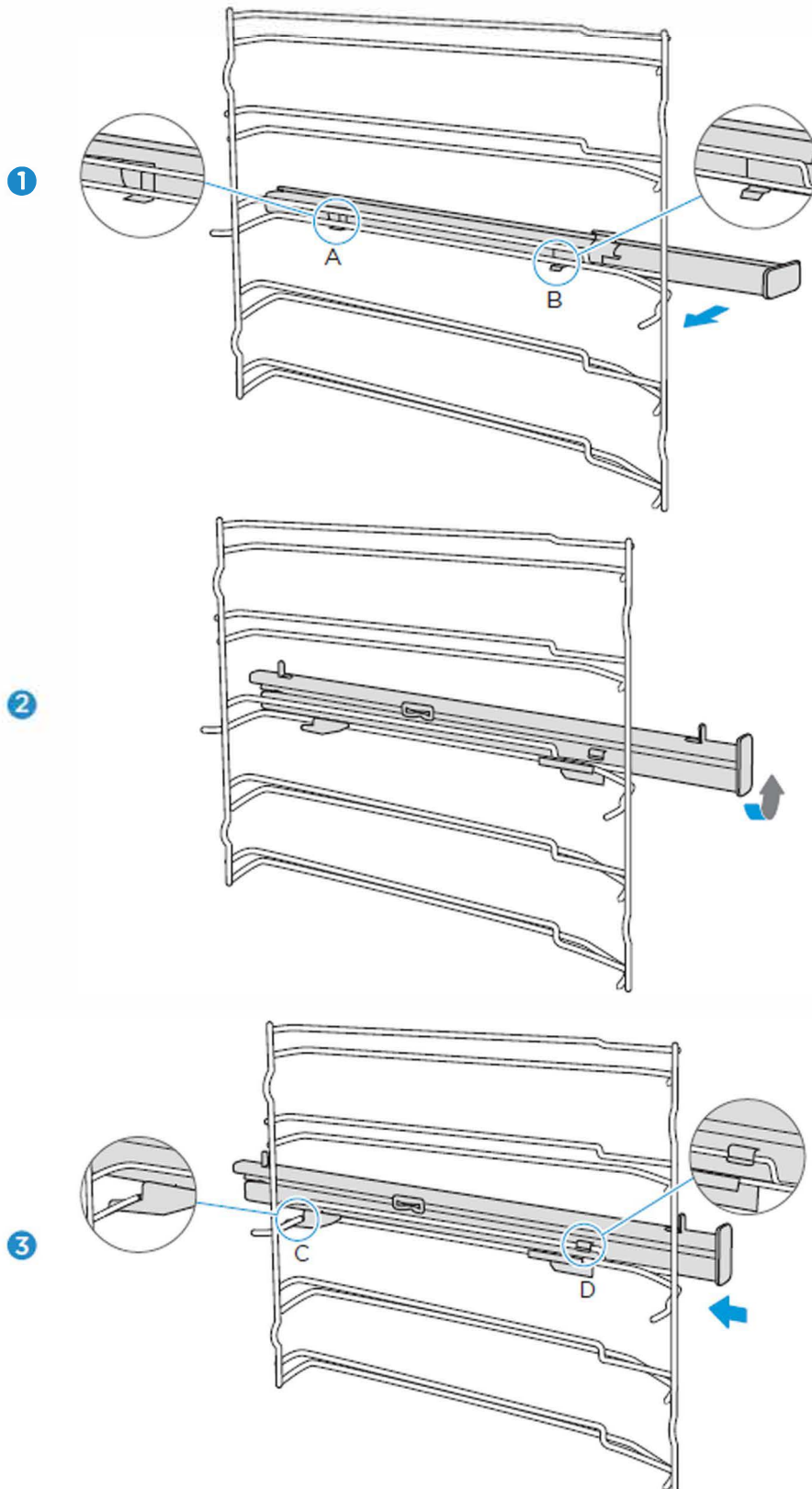
Fixe os corredores telescópicos

(pegue o lado esquerdo, por exemplo, o mesmo para o lado direito)

1. Coloque os pontos A e B das calhas telescópicas horizontalmente no fio externo.
2. Gire as guias telescópicas no sentido anti-horário (sentido horário para o lado direito) em 90 graus.
3. Empurre para frente as corrediças telescópicas, faça a fivela do ponto C no fio inferior e o ponto D dobrado no fio superior.

MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA



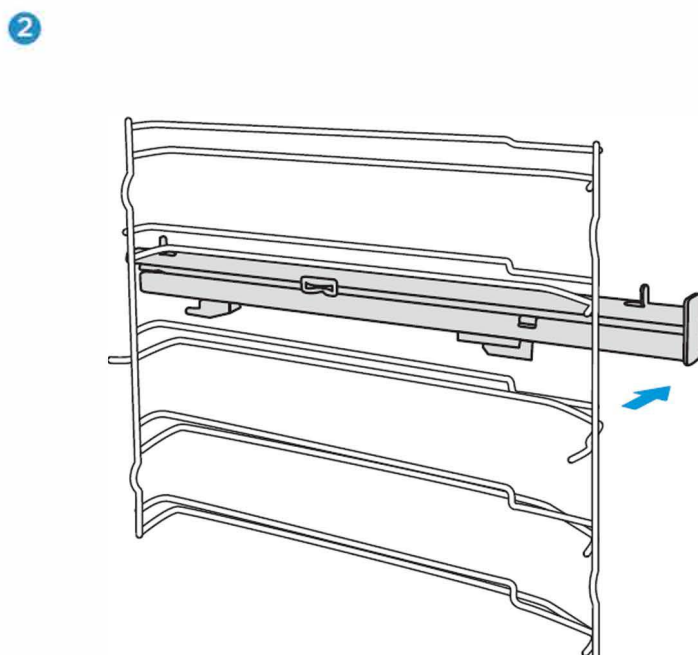
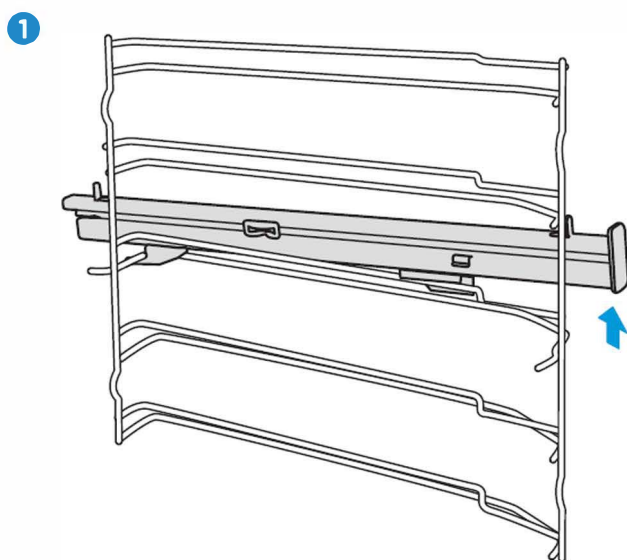
MANUTENÇÃO

4.2 LIMPEZA

Remova as correções telescópicas

(pegue o lado esquerdo, por exemplo, o mesmo para o lado direito)

1. Levante com força uma extremidade das calhas telescópicas.
2. Levante todas as calhas telescópicas e remova-as para trás.



MANUTENÇÃO

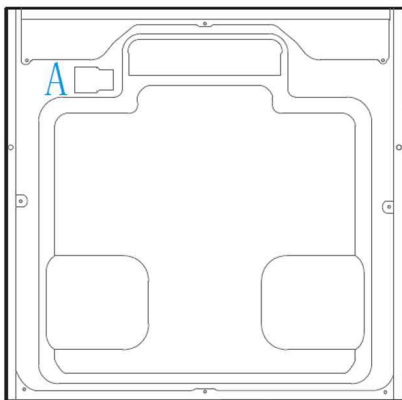
4.3 SISTEMA ELÉTRICO

Troque o cabo de alimentação

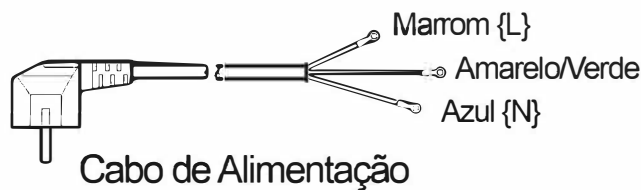
A posição A mostra a posição da caixa de terminais na parte traseira da caixa externa traseira e é fechado.

Passos:

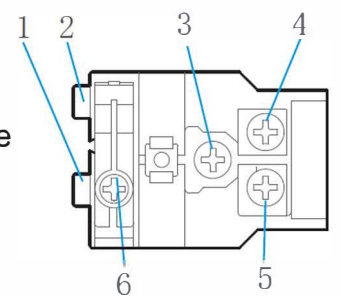
1. Corte a energia, use uma chave de fenda pequena para abrir dois encaixes 1,2.
2. Use uma chave Phillips para retirar os parafusos 3,4,5 e 6.
3. Troque o novo cabo de alimentação, fixe o fio amarelo/verde em 3, fio marrom em 4, fio azul em 5.
4. Gire o parafuso 6 para fechar a tampa da caixa de terminais e finalize a troca.



Caixa Externa Traseira



Cabo de Alimentação



Caixa de Terminais

MANUTENÇÃO •

4.4 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 qualificado. 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 •

4.5 TROCA DE LÂMPADA

AVISO

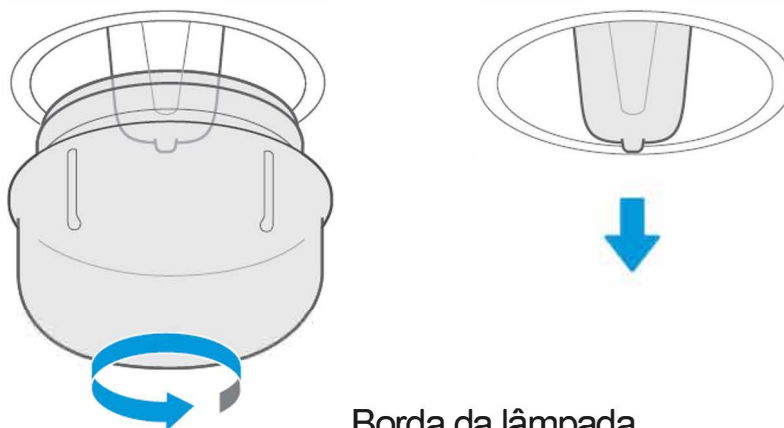
Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contatos do soquete da lâmpada estão energizados. Antes de substituir a lâmpada, desconecte o aparelho da rede elétrica ou troque outro disjuntor na caixa de fusíveis.

Risco de queimaduras!

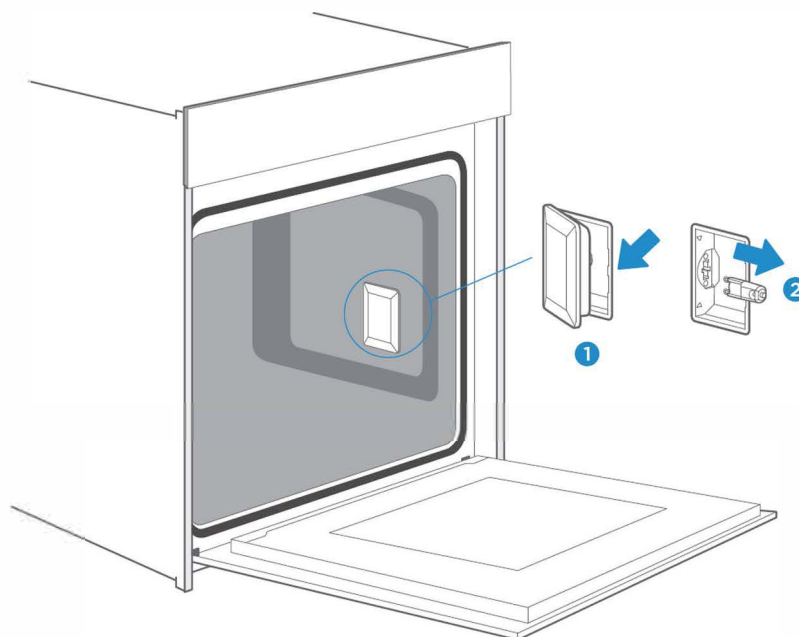
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies internas do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Sempre deixe o aparelho esfriar. Mantenha as crianças a uma distância segura.

1. Coloque uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
2. Gire a tampa de vidro no sentido anti-horário para removê-la (lâmpada de canto); Puxe a grade lateral para fora e, em seguida, retire a tampa de vidro levemente com uma ferramenta de cabeça plana (lâmpada lateral)
3. Puxe a lâmpada para fora - não a gire.
4. Monte a tampa de vidro novamente.
5. Remova a toalha e ligue o disjuntor para ver se a lâmpada liga.
6. Para a lâmpada lateral, se funcionar bem após a substituição, lembre-se de colocar a grade lateral de volta.



MANUTENÇÃO •

4.5 TROCA DE LÂMPADA



Lateral da lâmpada

Tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada halógena estiver danificada, ela deve ser substituída. Você pode obter uma nova tampa de vidro no serviço de pós-venda Crissair.

5.1 DICAS E TRUQUES

Dicas e Truques	
Você quer cozinhar sua própria receita	Tente usar configurações de receitas semelhantes primeiro e otimize o processo de cozimento devido ao resultado.
O bolo está assado e pronto?	Coloque um palito de madeira dentro do bolo cerca de 10 minutos antes do tempo de cozimento determinado ser atingido. Se não houver massa crua no palito depois de retirar, o bolo está pronto.
O bolo perde muito volume durante o resfriamento após o cozimento	Tente diminuir a configuração de temperatura em 10°C e verifique novamente as instruções de preparo dos alimentos em relação ao manuseio mecânico da massa.
A altura do bolo no meio é muito mais alta do que no anel externo	Não unte o anel externo da forma com fundo falso.
O bolo está muito marrom no topo	Use um nível de prateleira mais baixo e/ou use uma temperatura definida mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo).
O bolo está muito seco	Use uma temperatura definida 10°C mais alta (isso pode levar a um tempo de cozimento mais curto).
A comida tem boa aparência mas a humidade lá dentro é muito alta	Use uma temperatura definida 10°C mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo) e verifique a receita duas vezes.

5.1 DICAS E TRUQUES

Dicas e Truques	
O escurecimento é irregular	Use uma temperatura definida 10°C mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo). Use o modo “Aquecimento Superior e Inferior” em um nível.
O bolo está menos dourado na parte de baixo	Escolha um nível abaixo
Assando em mais de um nível ao mesmo tempo: Uma prateleira é mais escura que a outra.	Use um modo de ventilação assistida para assar em mais de um nível e retire as bandejas individualmente quando estiverem prontas. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo.
Condensação de água durante o cozimento	O vapor faz parte do cozimento e se move normalmente para fora do forno junto com o fluxo de ar de resfriamento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies do forno ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser evitado completamente.
Que tipo de utensílios de cozimento podem ser usados?	Qualquer assadeira resistente ao calor pode ser usada. É recomendado não usar alumínio em contato direto com alimentos, especialmente quando estiverem azedos. Por favor, garanta um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.
Como usar a função grill?	Pré-aqueça o forno por 5 minutos e coloque a comida no nível dado por este manual. Feche a porta do forno quando usar qualquer modo de grelhar. Não use o forno quando a porta estiver aberta, exceto para carregar/remover/verificar a comida.
Como manter o forno limpo durante o cozimento?	Use a bandeja cheia com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os fluidos que escorrem dos alimentos colocados na prateleira serão capturados pela bandeja.

5.1 DICAS E TRUQUES

Dicas e Truques	
O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar está ligando e desligando ao longo do tempo.	É uma operação normal e depende da configuração de temperatura.
Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é fornecido por uma receita?	Selecione as configurações ao lado do peso do assado e altere o tempo ligeiramente. Use uma sonda de carne, se possível, para detectar a temperatura dentro da carne. Coloque a cabeça da sonda de carne cuidadosamente na carne, de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda esteja colocada no meio da maior parte da carne, mas não no perto de um osso ou buraco.
O que acontece se um fluido for derramado em um alimento no forno durante o processo de cozimento?	O fluido ferverá e o vapor surgirá como um processo físico normal. Tenha cuidado, pois o vapor é quente. Veja também “Condensação de água durante o cozimento” para mais informações. Se o fluido contiver álcool, o processo de fervura será mais rápido e pode levar a chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno esteja fechada durante esse tipo de processo. Controle o processo de cozimento ou cozimento com cuidado. Abra a porta com muito cuidado e somente se necessário.

RECEITAS

6.1 RECEITAS

Bolo	Forma	Nível	Modo	Temp. C°	Duração em Minutos
Bolo de esponja (simples) em forma de caixa	Caixa	2	Convencional com Ventilação	170	50
Bolo de esponja (simples) em forma de caixat	Caixa	1	Convencional	140	70
Bolo de esponja com Frutas em forma redonda	Forma Redonda	1	Convencional com Ventilação	150	50
Bolo de esponja com Frutas em uma bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Brioche de passas Muffins (bolo de fermento)	Forma de Muffins	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (com fermento)	Bandeja	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Forma de Muffins	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Forma de Muffins	1	Convencional com Ventilação	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Bolo de Levedura de Maçã em Bandeja	Bandeja	1	Convencional com Ventilação	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bolo de esponja de água (6 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bolo de esponja de água (4 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bolo de esponja de água	Bandeja	2	Convencional com Ventilação	150	35

RECEITAS

6.1 RECEITAS

Bolo	Forma	Nível	Modo	Temp. C°	Duração em Minutos
Bolo de Levedura de Maçã em Bandeja	Bandeja	2	Convencional com Ventilação	150	t.p.a: 8:00 t.c : 42:00
Hefezopf (Callah)	Bandeja	2	Convencional com Ventilação	150	40
Bolos Pequenos 20	Bandeja	2	Convencional	150	36
Bolos Pequenos 40	Bandeja	2+4	Convencional	150	t.p.a: 10:00 t.c : 34:00
Bolo de manteiga e fermento	Bandeja	2	Convencional	150	t.p.a: 8:00 t.c : 30:00
Biscoito amanteigado	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a: 8:00 t.c :13:00
Biscoitos amanteigados 2 bandejas	Bandeja	2+4	Convencional com Ventilação	160	t.p.a: 8:20 t.c : 12:00
Biscoitos de Baunilha	Bandeja	2	Convencional	160	t.p.a: 8:00 t.c : 10:00
Biscoitos de Baunilha	Bandeja	2+4	Convencional com Ventilação	150	t.p.a: 8:00 t.c : 14:00

Observação: t.p.a significa tempo de pré-aquecimento, t.c significa tempo de cozimento.

RECEITAS

6.1 RECEITAS

Pão	Forma	Nível	Modo	Temp. C°	Duração em Minutos
Pão Branco (1 kg Farinha) Formato de caixa	Caixa	1	Convencional	170	t.p.a: 9:20 t.c: 50:00
Pão Branco (1 kg Farinha) Formato de caixa	Caixa	1	Convencional com Ventilação	170	t.p.a:12:00 t.c: 45:00
Pizza Fresca (fina)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a: 9:30 t.c: 21:00
Pizza fresca (grossa)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a: 10:00 t.c: 45:00
Pizza fresca (grossa)	Bandeja	2	Convencional com Ventilação	170	t.p.a: 8:00 t.c: 41:00
Pão	Bandeja	1	Convencional	190	t.p.a: 9:00 t.c: 30:00
Carne	Forma	Nível	Modo	Temp. C°	Duração em Minutos
Lombo de Bovino 1,6 kg	Bandeja	2	Grill Duplo com Ventilação	180	55
Bolo de carne 1 kg Carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Frango 1 kg	Bandeja	L2:Prateleira L1:Bandeja	Grill Duplo com Ventilação	180	50
Peixe (2,5 kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costelas Tomahawk Cozido B.T.	Bandeja	3	Convencional	120	85
Carne de Porco Assada do pescoço (1,2kg)	Bandeja	1	Convencional	160	82
Frango 1,7kg	Bandeja	L2:Prateleira L1:Bandeja	Convencional	180	78

RECEITAS

6.1 RECEITAS

Receita	Acessórios	F	°C	Nível	Duração em Minutos	Pré-Aquecer
Bolo de esponja	Forma de mola Φ26cm	2	170	1	30-35	Não
Bolo de esponja	Forma de mola Φ26cm	1	160	1	30-35	Não
Bolo pequeno	1 bandeja	1	150	2	30-40	Sim
Bolo pequeno	1 Bandeja	1	150	2	40-50	Sim
Bolo pequeno	2 Bandeja	2	150	L2&L4	30-35	Sim
Bolo de queijo	Forma de mola Φ26cm	1	150	1	70-80	Sim
Torta de maçã	Forma de mola Φ20cm	1	170	1	80-85	Não
Torta de maçã	Forma de mola Φ20cm	1	160	1	70-80	Não
Pão	1 Bandeja	1	210	1	30-35	Sim
Pão	1 Bandeja	1	190	1	30-35	Sim
Torrada	Prateleira	1	Max	5	6-8	Sim 5 Min
Galinha	Prateleira e bandeja	2	180	Prateleira 2 Bandeja 1	75-80	Sim

RECEITAS

6.1 RECEITAS

1. Na receita de frango, comece com a parte de trás para cima e vire o frango após 30 min para o lado de cima.
2. Use uma forma escura e fosca e coloque-a na grelha.
3. Retire as bandejas no momento em que a comida estiver pronta, mesmo que não esteja no fim do tempo de cozimento determinado.
4. Escolha a temperatura mais baixa e verifique após o menor tempo, dado na tabela.
5. Se estiver usando a bandeja para capturar fluidos pingando da comida colocada na grelha durante qualquer modo de grelhar, a bandeja deve ser ajustada para o nível 1 e preenchida com um pouco de água.
6. Os hambúrgueres devem ser virados após 2/3 do tempo.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Por favor, observe as seguintes informações:

1. A medição é realizada no modo "ECO" para determinar os dados relacionados ao modo de ar forçado e à classe de etiqueta.
2. A medição é realizada no modo "Aquecimento Superior e Inferior" para determinar os dados relacionados ao modo convencional.
3. Durante a medição, apenas os acessórios necessários devem permanecer na cavidade. Todas as outras partes precisam ser removidas.
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e posicionado no centro do gabinete.
5. É necessário fechar a porta durante a medição, como seria feito em uma casa, mesmo que o cabo interfira na função de vedação da gaxeta durante a medição. Para garantir que não haja efeitos negativos nos dados de energia devido à vedação interrompida, é necessário fechar a porta cuidadosamente durante a medição. Pode ser necessário usar uma ferramenta para garantir a vedação da gaxeta, como em uma casa, onde nenhum cabo interfere na função de vedação.
6. A determinação do volume da cavidade é realizada para o uso "Descongelar", conforme descrito na página 14. Para garantir o uso eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as grades laterais, são removidos.

RECEITAS

6.2 MODO ECO

O modo ECO é aquecido pelo aquecedor inferior e circular, com este modo você pode economizar energia durante o cozimento.

Receitas	Acessórios	°C	Nível	Duração em Minutos	Pré-Aquecer
Chalá	1 bandeja	180	1	45-50	Não
Came de porco assada	1 bandeja	200	1	80-85	Não
Bolo de Cereja Clafouti	Forma Redonda	200	1	55-60	Não
Came Assada 1,3kg	1 Bandeja	200	1	80-85	Não
Brownies	Prateleira e prato de vidro	180	1	55-60	Não
Batata gratinada	Prateleira e prato de vidro	180	1	65-70	Não
Lasanha	Prateleira e prato de vidro	180	1	75-80	Não
Bolo de queijo	Forma de mola $\Phi 20\text{cm}$	160	1	80-90	Não

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 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.

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

09

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:

10



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



Churrasqueiras



ACESSE O
NOSSO SITE

CRISSAIR

Home Electro