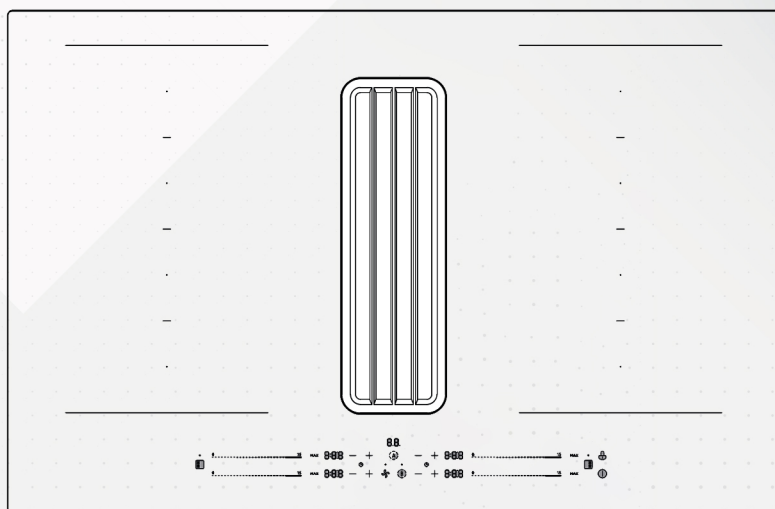


# Home Electro

# MANUAL

# MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências e consultas.



# COOK AIR

## COOKTOP DE INDUÇÃO COM COIFA INTEGRADA



YouTube @crissaireletros



 @crissair\_eletros



 [www.crissair.com.br](http://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 •

|           |                                                              |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>01</b> | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....                                | <b>01</b> |
| <b>02</b> | INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....                                | <b>09</b> |
|           | <b>2.1</b> Dados Técnicos                                    |           |
|           | <b>2.2</b> Rotulagem Energética                              |           |
|           | <b>2.3</b> Visão Geral Do Produto                            |           |
|           | <b>2.4</b> Teoria De Funcionamento                           |           |
|           | <b>2.5</b> Modo De Operação                                  |           |
|           | <b>2.6</b> Antes De Usar Seu Novo Cooktop De Indução E Coifa |           |
|           | <b>2.7</b> Dicas De Culinária                                |           |
|           | <b>2.8</b> Configurações De Calor                            |           |
|           | <b>2.9</b> Instalação Do Produto                             |           |
|           | <b>2.10</b> Ligando O Cooktop Á Rede Elétrica                |           |
| <b>03</b> | INSTRUÇÕES DE USO.....                                       | <b>47</b> |
|           | <b>3.1</b> Controles Por Toque                               |           |
|           | <b>3.2</b> Como Escolher Os Utensílios De Cozinha Certos     |           |
|           | <b>3.3</b> Como Utilizar                                     |           |
| <b>04</b> | MANUTENÇÃO.....                                              | <b>56</b> |
|           | <b>4.1</b> Limpeza e Manutenção                              |           |
|           | <b>4.2</b> Componentes A Serem Limpos Ou Substituídos        |           |
|           | <b>4.3</b> Troca Do Filtro De Odores                         |           |
|           | <b>4.4</b> Limpeza Da Grelha E Dos Filtros De Gordura        |           |
| <b>05</b> | PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....                                    | <b>61</b> |
|           | <b>5.1</b> Solução De Problemas                              |           |
| <b>06</b> | DESCARTE.....                                                | <b>65</b> |
| <b>07</b> | TERMOS DE GARANTIA.....                                      | <b>66</b> |
| <b>08</b> | FALE CONOSCO.....                                            | <b>68</b> |
| <b>09</b> | SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....                    | <b>68</b> |

## Atenção! ●

As seguintes diretrizes de segurança visam prevenir riscos ou danos imprevistos decorrentes da operação insegura ou incorreta do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho ao recebê-lo para garantir que tudo esteja intacto e que a operação seja segura. Se encontrar algum dano, entre em contato com o revendedor ou distribuidor. Observe que modificações ou alterações no aparelho não são permitidas por questões de segurança.

**O uso indevido pode causar riscos e perda da garantia.**



## ATENÇÃO! ●

Sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de usar seu cooktop. Observe rigorosamente as instruções deste manual. Não nos responsabilizamos por quaisquer problemas, danos ou incêndios causados pelo não cumprimento das instruções deste manual. O aparelho destina-se apenas ao uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os vapores gerados pelo cozimento. Nenhum outro uso é permitido (por exemplo, aquecimento de ambientes). O fabricante se isenta de qualquer responsabilidade por uso inadequado ou configuração incorreta dos controles.

O produto pode apresentar características estéticas diferentes das ilustrações deste manual, porém as instruções de operação, manutenção e instalação permanecem as mesmas.

Este manual deve ser guardado para consultas futuras. Em caso de venda, transferência ou mudança de local, ele deve permanecer junto ao produto.

### Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- A conexão a um sistema de aterramento adequado é essencial e obrigatória.
- Alterações na fiação elétrica residencial devem ser feitas somente por um eletricitista qualificado.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em choque elétrico ou morte.
- A instalação ou manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais.  
Não repare ou substitua nenhuma peça do dispositivo, a menos que esteja especificamente indicado no manual de operação.
- O aterramento do dispositivo é obrigatório.

## Atenção!

- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir que o dispositivo, embutido no gabinete, seja conectado à rede elétrica.
- Para garantir que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes, é necessário um interruptor onipolar padrão que assegure o desligamento completo da rede elétrica em condições de sobretensão de categoria III, de acordo com as normas de instalação.
- Não utilize várias tomadas ou extensões. Após a conclusão da instalação, os componentes elétricos não devem mais estar acessíveis ao usuário.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de identificação (na parte inferior do aparelho) para garantir que a tensão e a potência correspondam aos valores da rede e que a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

## Risco de cortes

- Tenha cuidado - as bordas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## Instruções de Segurança Importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em nenhum momento.
- Forneça estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser conectado a um circuito que inclua um interruptor de isolamento que proporcione o desligamento completo da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

## Atenção!

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas qualificadas para evitar riscos.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de fogão de vitrocerâmica ou material similar que protegem partes energizadas.
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície do fogão, pois podem ficar quentes.
- Não utilize um limpador a vapor.
- Não utilize um limpador a vapor para limpar o seu cooktop.
- O aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não armazene itens sobre as superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento precisa ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração precisa ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão em um cooktop com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-chamas.
- Após o uso, desligue o cooktop no painel de controle e não confie no detector de panelas.
- Evite derramamentos; ao ferver ou aquecer líquidos, reduza a potência.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Assim que o cozimento estiver completo, desligue a zona correspondente.
- Nunca use papel alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio diretamente sobre a superfície de cozimento. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente o seu aparelho.
- Nunca aqueça uma lata ou conserva contendo alimentos sem primeiro abri-la: ela pode explodir!

## OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

### Risco de Choque Elétrico

- Não cozinhe em uma placa de vidro quebrada ou rachada. Se a superfície da placa do cooktop quebrar ou rachar, desligue o aparelho imediatamente na tomada (interruptor de parede) e

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

01

## Atenção!

- contate um técnico qualificado no serviço de atendimento Crissair Home Electro.
- Desligue o cooktop da tomada antes de limpá-la ou realizar qualquer manutenção.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em choque elétrico ou morte.

## Risco à Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, pessoas com marcapassos cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de usar este aparelho para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

## Perigo de Superfície Quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não deixe que seu corpo, roupas ou qualquer objeto, exceto utensílios de cozinha adequados, entrem em contato com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças das panelas não estão sobre outras zonas de cozimento ligadas. Mantenha as alças fora do alcance de crianças.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em queimaduras e escaldaduras.

## Perigo de cortes

- A lâmina afiada de um raspador de fogão fica exposta quando a tampa de segurança é retraída. Use com extremo cuidado e guarde sempre em local seguro e fora do alcance de crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

## Instruções de Segurança Importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o uso. O transbordamento pode causar fumaça e respingos de gordura que podem inflamar.



## Atenção!

- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, tocadores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controles sensíveis ao toque). Não confie na função de detecção de painéis para desligar as zonas de cozimento ao remover as painéis.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho ou se sentem, fiquem em pé ou subam nele.
- Não guarde objetos de interesse para crianças em armários acima do aparelho.  
Crianças que sobem no cooktop podem se ferir gravemente.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está em uso.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite sua capacidade de usar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para instruí-las em seu uso. O instrutor deve certificar-se de que elas podem usar o aparelho sem perigo para si mesmas ou para o ambiente ao redor.
- Não repare ou substitua nenhuma peça do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Qualquer outra manutenção deve ser feita por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o seu cooktop.
- Não fique em pé sobre o seu cooktop.
- Não use painéis com bordas irregulares nem arraste painéis sobre a superfície de vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
- Não use esponjas de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar o seu cooktop, pois eles podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se ao uso doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de campo;- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes de pousadas.
- **AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso.
- Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

## Atenção!

- O ambiente deve ser devidamente ventilado quando o exaustor for utilizado simultaneamente com outros aparelhos de combustão, a gás ou não.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, tanto interna quanto externamente (**PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS**), seguindo rigorosamente as instruções de manutenção.
- O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza do filtro pode resultar em risco de incêndio.
- É estritamente proibido flambar alimentos. O uso de chama aberta pode danificar os filtros e causar risco de incêndio; portanto, deve ser evitado em todas as circunstâncias. Deve-se ter cuidado extra ao fritar para evitar que o óleo superaqueça e pegue fogo.
- **CUIDADO:** Quando o fogão estiver ligado, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- Em relação às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumaça, as normas emitidas pelas autoridades locais devem ser rigorosamente seguidas.
- O ar extraído não deve ser conduzido pelos mesmos dutos usados para extrair os gases gerados pela combustão de gás ou outros tipos de dispositivos de combustão.  
Nunca use a coifa a menos que a grelha tenha sido montada corretamente!
- Use apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para sua instalação ou, caso não sejam fornecidos, adquira o tipo correto de parafusos. Use parafusos com o comprimento correto, conforme indicado no guia de instalação.
- Quando o exaustor for utilizado em conjunto com outros dispositivos alimentados por energia não elétrica, a pressão negativa do ambiente não deve exceder 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Isso pode ser alcançado sempre que o ar necessário para a combustão puder entrar por aberturas que não podem ser seladas, por exemplo, em portas, janelas, caixas de entrada/saída de ar ou por outros meios técnicos. Uma caixa de entrada/saída de ar sozinha não garante a conformidade com o limite.
- Recomendações para o uso correto, visando reduzir o impacto no meio ambiente: Ao iniciar o cozimento, ligue o exaustor na velocidade mínima e deixe-o ligado por alguns minutos, mesmo após o término do cozimento. Aumente a velocidade somente se houver grande quantidade de fumaça e vapor, utilizando a função Booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de odores funcionando com eficiência, substitua o(s) filtro(s) de carvão ativado quando necessário.
- Para garantir o alto desempenho do filtro de gordura, limpe-o quando necessário. Para melhorar a eficiência e minimizar o ruído, utilize o diâmetro máximo do duto indicado neste manual.
- Deixar gordura ou óleo cozinhando em um fogão sem supervisão pode ser perigoso e pode causar incêndios.
- Nunca deixe óleo ou gordura quente sem supervisão.

## Atenção!

- Nunca utilize o aparelho sem o filtro de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas expostas perto do aparelho (por exemplo, flambagem) ao redor dos filtros de gordura.
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, queima de lenha ou carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não removível. Não deve haver faíscas.
- Deixe o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
- Se líquidos quentes penetrarem no aparelho, remova o filtro de gordura ou o recipiente de transbordamento somente depois que o aparelho esfriar.
- Há um leve odor ao desembalar, que desaparecerá em breve.
- **AVISO:** Use somente protetores de cooktop projetados pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções [RY1] para uso como protetores de cooktop adequados ou incorporados ao aparelho. O uso de protetores inadequados pode causar acidentes.
- Coifas e outros extratores de fumos de cozinha podem afetar negativamente o funcionamento seguro de aparelhos a gás ou outros combustíveis (incluindo os de outros cômodos) devido ao refluxo de gases de combustão. Esses gases podem potencialmente causar intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de uma coifa ou outro extrator de fumos de cozinha, o funcionamento de aparelhos a gás com chaminé deve ser testado por uma pessoa qualificada para garantir que não ocorra refluxo de gases de combustão.
- Existe risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções.
- **CUIDADO:** As partes acessíveis podem ficar quentes quando usadas com aparelhos de cozinha.
- Devem ser cumpridas as normas relativas à descarga de ar.
- **CUIDADO:** Este aparelho não foi projetado para ser usado com fogões a gás.

Parabéns pela compra do seu novo cooktop de indução.

Recomendamos que você dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para entender completamente como instalá-lo e operá-lo corretamente.

Para a instalação, leia a seção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para futuras consultas.

## Atenção!

### Estimado(a) Cliente

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

### Instruções de uso

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

### Instruções de ligação

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

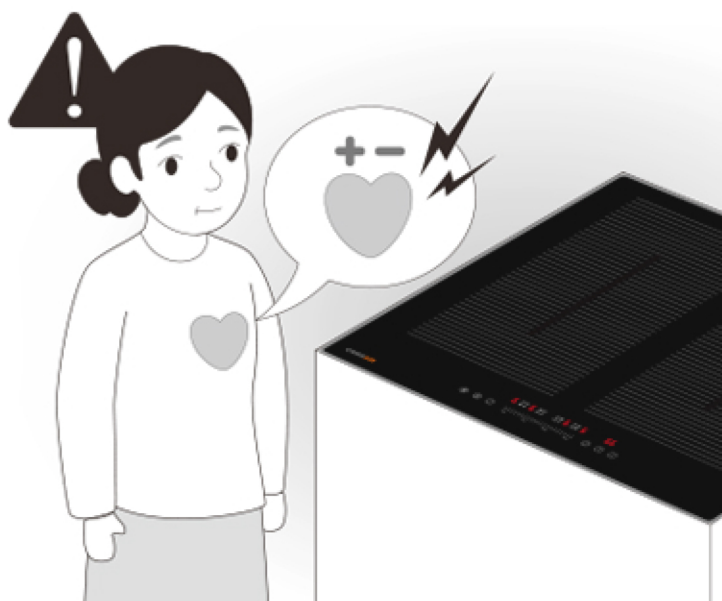
### Placa de identificação

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

### Aviso de Segurança

#### • Para Usuários com Dispositivos Médicos

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



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

## 2.1 DADOS TÉCNICOS

|                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Modelo                           | COOK AIR                            |
| Zonas de cocção                  | 4 Zonas                             |
| Tensão de alimentação            | 220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz |
| Energia elétrica instalada       | 7400W                               |
| Dimensões (LxAxP) (mm)           | 800 x 230 x 520mm                   |
| Dimensões de instalação AxB (mm) | 750X490                             |
| Motor                            | BLDC                                |

## 2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

| Identificação do modelo COOK AIR                     |                                |                                                         |         |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|---------|
|                                                      | Símbolo                        | Valor                                                   | Unidade |
| Tipo de cooktop                                      | Placa elétrica                 |                                                         |         |
| Número de áreas de cocção                            | Duas áreas                     |                                                         |         |
| Tecnologia de aquecimento                            | Cocção por indução             |                                                         |         |
| Diâmetro da superfície útil para zona de cozimento Ø | Ø                              | -                                                       | cm      |
| Diâmetro da superfície útil área de cozimento C*L    | C<br>L                         | Área esquerda: 37,5 x 20,5<br>Área direita: 37,5 x 20,5 | cm      |
| Consumo de energia por zona ou área de cozimento     | EC <sub>electric cooking</sub> | Área esquerda: 185<br>Área direita: 185                 | Wh/kg   |
| Consumo de energia do cooktop                        | EC <sub>electric hob</sub>     | 186                                                     | Wh/kg   |
| Consumo de energia                                   |                                |                                                         |         |
| Consumo anual de energia                             | AEC <sub>hood</sub>            | 31.4                                                    | kWh/a   |
| Classe de eficiência energética                      | -                              | A                                                       | -       |
| Índice de eficiência energética                      | EEI <sub>hood</sub>            | 50.2                                                    | -       |
| Eficiência fluidodinâmica                            | FDE <sub>hood</sub>            | 28.3                                                    | -       |
| Classe de eficiência fluidodinâmica                  | -                              | A                                                       | -       |
| Iluminação                                           |                                |                                                         |         |
| Eficiência da iluminação                             | LE <sub>hood</sub>             | N/A                                                     | lux/W   |
| Classe de eficiência de iluminação                   | -                              | N/A                                                     | -       |



## 2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

|                                                                                   | Simbolo      | Valor | Unidade |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|---------|
| Classe de eficiência de iluminação                                                | -            | N/A   | -       |
| <b>Filtragem de gordura</b>                                                       |              |       |         |
| Eficiência de filtragem de gordura                                                | $GFE_{hood}$ | 79.1  | %       |
| Classe de eficiência de filtragem de gordura                                      | -            | C     | -       |
| <b>Volume de fluxo de ar (extração por dutos)</b>                                 |              |       |         |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais baixa em uso normal                       | -            | 327   | m³/h    |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em uso normal                        | -            | 518   | m³/h    |
| Fluxo de ar máximo na configuração de pressão máxima                              | -            | 645   | m³/h    |
| <b>Ruído (extração canalizada)</b>                                                |              |       |         |
| Emissões de potência sonora acústica aérea ponderada A na configuração mais baixa | -            | 57    | dB      |
| Emissões de potência sonora acústica aérea ponderada A na configuração mais alta  | -            | 65    | dB      |
| Som acústico aéreo ponderado A emissões de potência na configuração de reforço    | -            | 70    | dB      |
| <b>Consumo de energia</b>                                                         |              |       |         |
| Consumo de energia no modo desligado                                              | $P_o$        | 0.42  | W       |
| Consumo de energia em modo de espera                                              | $P_s$        | N/A   | W       |
| <b>Volume de fluxo de ar (extração recirculada)</b>                               |              |       |         |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais baixa em uso normal                       | -            | 355   | m³/h    |
| Fluxo de ar máximo na configuração mais alta em uso normal                        | -            | 468   | m³/h    |
| Fluxo de ar máximo na configuração de pressão máxima                              | -            | 520   | m³/h    |
| <b>Ruído (extração recirculada)</b>                                               |              |       |         |
| Emissões de potência sonora acústica aérea ponderada A na configuração mais baixa | -            | 62    | dB      |
| Emissões de potência sonora acústica aérea ponderada A na configuração mais alta  | -            | 67    | dB      |
| Som acústico aéreo ponderado A emissões de potência na configuração de reforço    | -            | 70    | dB      |



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

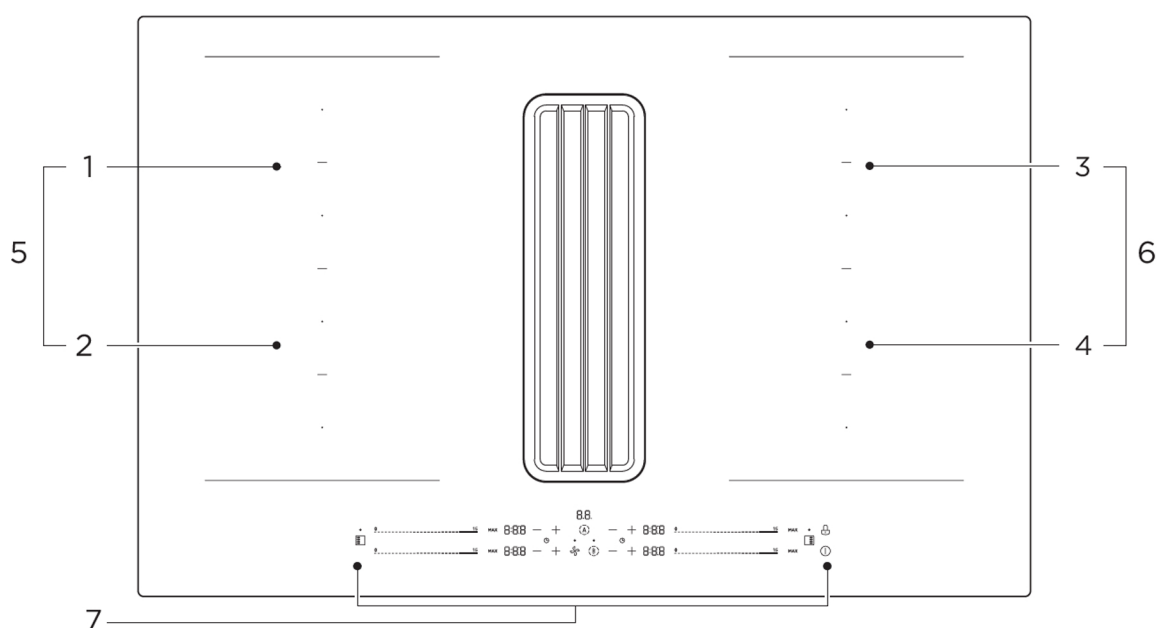
## 2.2 ROTULAGEM ENERGÉTICA

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

| O diâmetro da base dos utensílios de cozinha de indução |        |         |
|---------------------------------------------------------|--------|---------|
| Zona de cocção                                          | Mínima | Máxima  |
| 1 & 2 & 3 & 4                                           | 120    | 200     |
| Zona de flexão                                          | 120    | 220*380 |

## 2.3 VISÃO GERAL DO PRODUTO

Vista superior



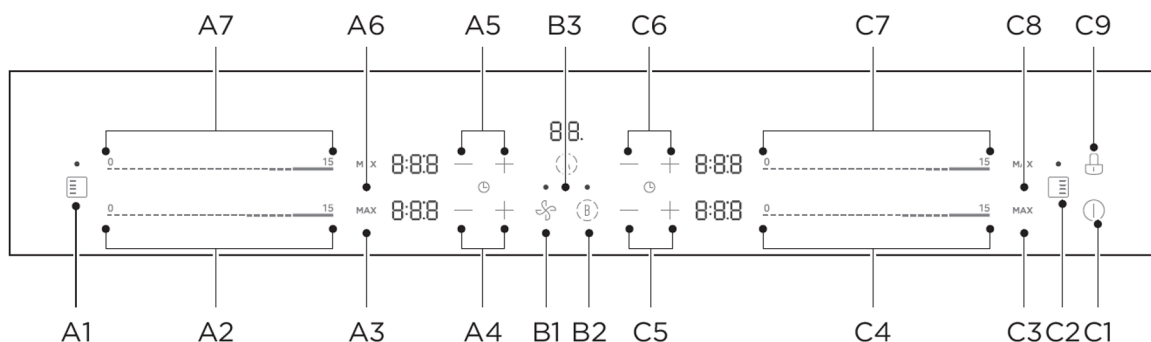
1. Max. 2200/3600 W zona  
4. Max. 2200/3600 W zona  
7. Painel De Controle

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

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

## 2.3 VISÃO GERAL DO PRODUTO

### Painel de controle



- A1. Controle de área flexível
- A2. Controles de regulagem de potência
- A3. Boost
- A4. Controles de regulagem de tempo
- A5. Controles de regulagem de tempo
- A6. Boost
- B1. Controle de regulagem do exaustor
- B2. Boost
- B3. Fogão e exaustor automáticos

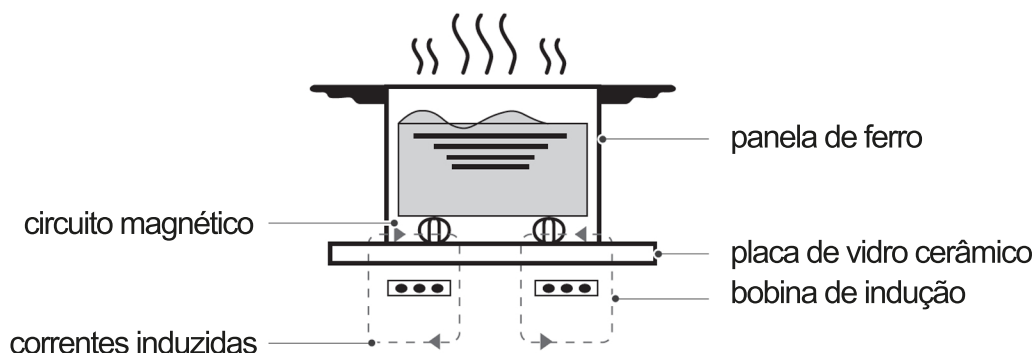
- C1. Controle liga/desliga
- C2. Controle de área flexível
- C3. Boost
- C4. Controles de regulagem de potência
- C5. Controles de regulagem de tempo
- C6. Controles de regulagem de tempo
- C7. Controles de regulagem de potência
- C8. Boost
- C9. Controle de bloqueio de teclas

### NOTA

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

## 2.4 TEORIA DE FUNCIONAMENTO

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, aquecendo a superfície de vidro. O vidro só fica quente porque a panela o aquece com o tempo.



## 2.5 MODO DE OPERAÇÃO

---

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

### Modo de extração de ar

O ar aspirado é filtrado pelos filtros de gordura e conduzido para o exterior por um sistema de tubulação.



O ar não deve ser descarregado em uma chaminé utilizada para exaustão de gases de aparelhos a gás ou outros combustíveis (não se aplica a aparelhos que apenas descarregam o ar de volta para o ambiente).

- Se o ar de exaustão for conduzido para uma chaminé de fumaça ou de gases de escape inativa, você deve obter a autorização do técnico de aquecimento responsável.
- Se o ar de exaustão for conduzido através da parede externa, um duto telescópico deve ser utilizado.

### Modo de recirculação de ar

O ar aspirado é filtrado pelos filtros de gordura e de odores, sendo então devolvido ao ambiente.



Para neutralizar odores no modo de recirculação de ar, é necessário instalar um filtro de odores. As diferentes opções para operar o aparelho no modo de recirculação de ar podem ser encontradas em nosso catálogo.

## 2.6 ANTES DE USAR SEU NOVO COOKTOP DE INDUÇÃO E COIFA

- Leia este guia, prestando especial atenção à seção “Avisos de Segurança”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de indução.
- Configurando o modo de operação.

O aparelho é fornecido com um modo de extração de ar predefinido.

Se desejar alterar o modo de extração de ar para o modo de circulação de ar, siga os passos abaixo:

Entrar nas configurações do modo de exaustão

Estado: Ative a trava de segurança para crianças com o aparelho desligado.

Condições de entrada:

Pressione a tecla (A) por 3 segundos (+ sinal sonoro) e o visor digital LF exibirá “ou” ou “In”. Use a tecla de trava  para alterar o modo;

Se estiver no modo de extração de ar e o visor digital LF exibir “ou”, use o botão liga/desliga  para confirmar e ligar o aparelho;

Se estiver no modo de circulação de ar e o visor digital LF exibir “In”, use o botão liga/desliga  para confirmar e ligar o aparelho;

 Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se estiver usando o PowerBoost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura podem inflamar espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

## 2.7 DICAS DE CULINÁRIA

- Quando o alimento começar a ferver, reduza a temperatura.
- Usar uma tampa reduz o tempo de cozimento e economiza energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em fogo alto e reduza a temperatura quando o alimento estiver aquecido por completo.

### Cozinhando em fogo brando, arroz

- O cozimento em fogo brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85°C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido. É a chave para sopas deliciosas e ensopados macios, porque os sabores se desenvolvem sem cozinhar demais os alimentos. Você também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que o alimento seja cozido adequadamente no tempo recomendado.

## 2.7 DICAS DE CULINÁRIA

---

### Selando um bife

Para preparar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Regue um pouco de óleo na frigideira quente e coloque o bife sobre ela.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do ponto de cozimento desejado. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para verificar o ponto de cozimento – quanto mais firme, mais bem passado estará.
5. Deixe o bife descansar em um prato aquecido por alguns minutos para que ele relaxe e fique macio antes de servir.

### Para refogar

1. Escolha uma wok de fundo plano compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. Refogar deve ser rápido. Se for cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça a panela rapidamente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne primeiro, reserve e mantenha aquecida.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o fogo, retorne a carne para a panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para garantir que estejam aquecidos por completo.
7. Sirva imediatamente.

### Detecção de pequenos objetos

Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, de alumínio), ou algum outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) for deixado no fogão, o fogão entrará automaticamente em modo de espera em 1 minuto. O ventilador continuará aquecendo o fogão de indução por mais 1 minuto.

## 2.8 CONFIGURAÇÕES DE CALOR

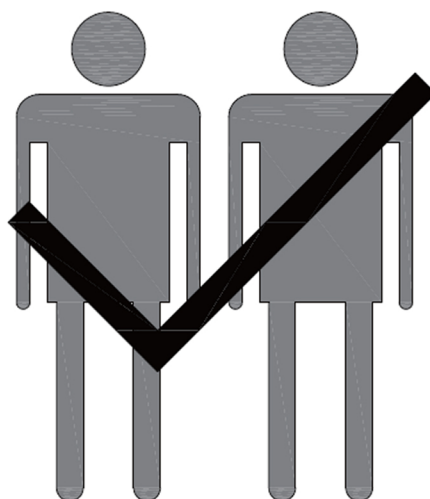
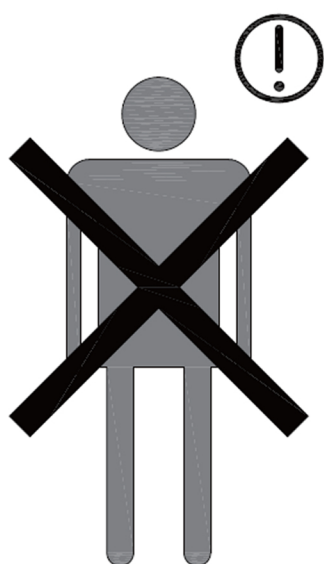
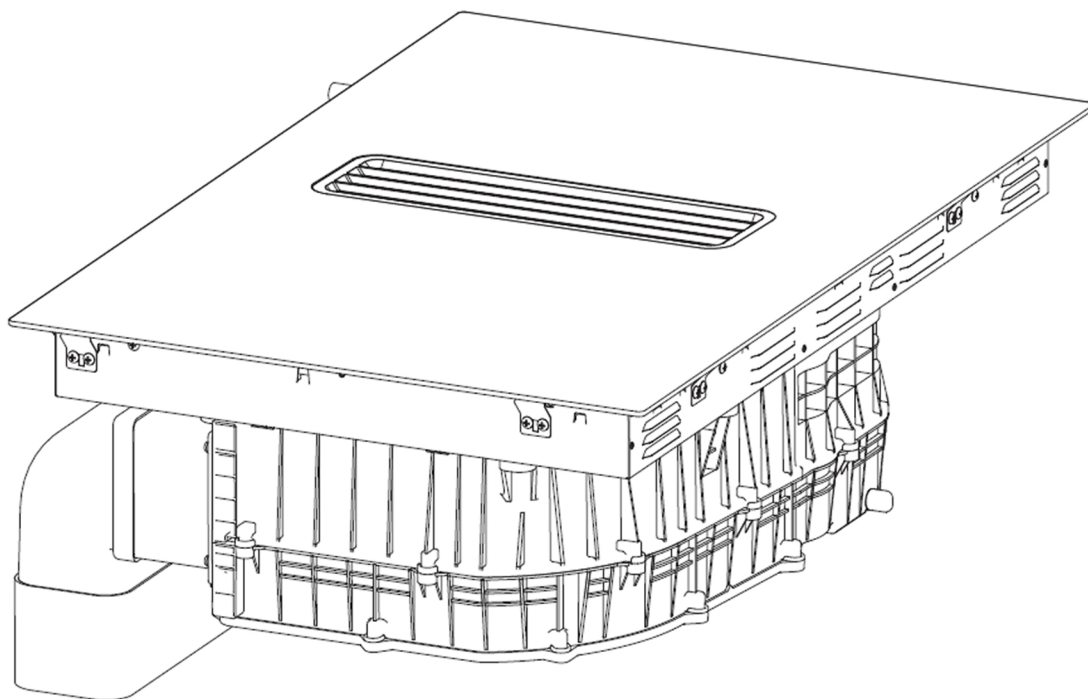
As configurações abaixo são apenas um guia. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo seus utensílios de cozinha e a quantidade que você está cozinhando. Experimente o fogão de indução para encontrar as configurações que melhor se adaptam a você.

| Ajuste de calor | Adequação                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos</li><li>• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li><li>• Cozimento em fogo baixo</li><li>• Aquecimento lento</li></ul> |
| 3 - 5           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reaquecer</li><li>• Cozinhar em fogo brando</li><li>• Cozinhar arroz</li></ul>                                                                                                                                 |
| 6 - 11          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Panquecas</li></ul>                                                                                                                                                                                            |
| 12 - 13         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Frito</li><li>• Cozinhar massa</li></ul>                                                                                                                                                                       |
| 15/P            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Refogar</li><li>• Selar</li><li>• Levar a sopa à fervura</li><li>• Ferver água</li></ul>                                                                                                                       |



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---

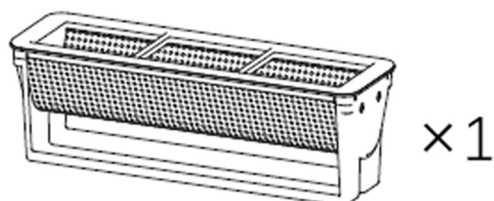
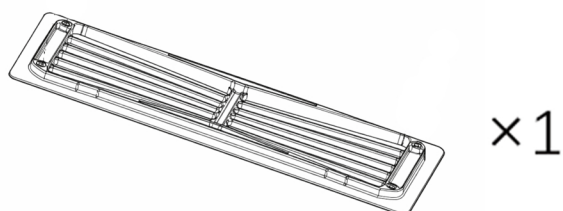
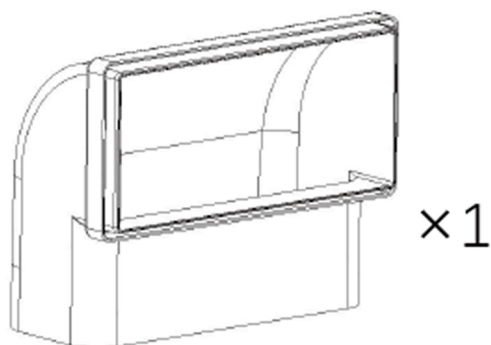


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

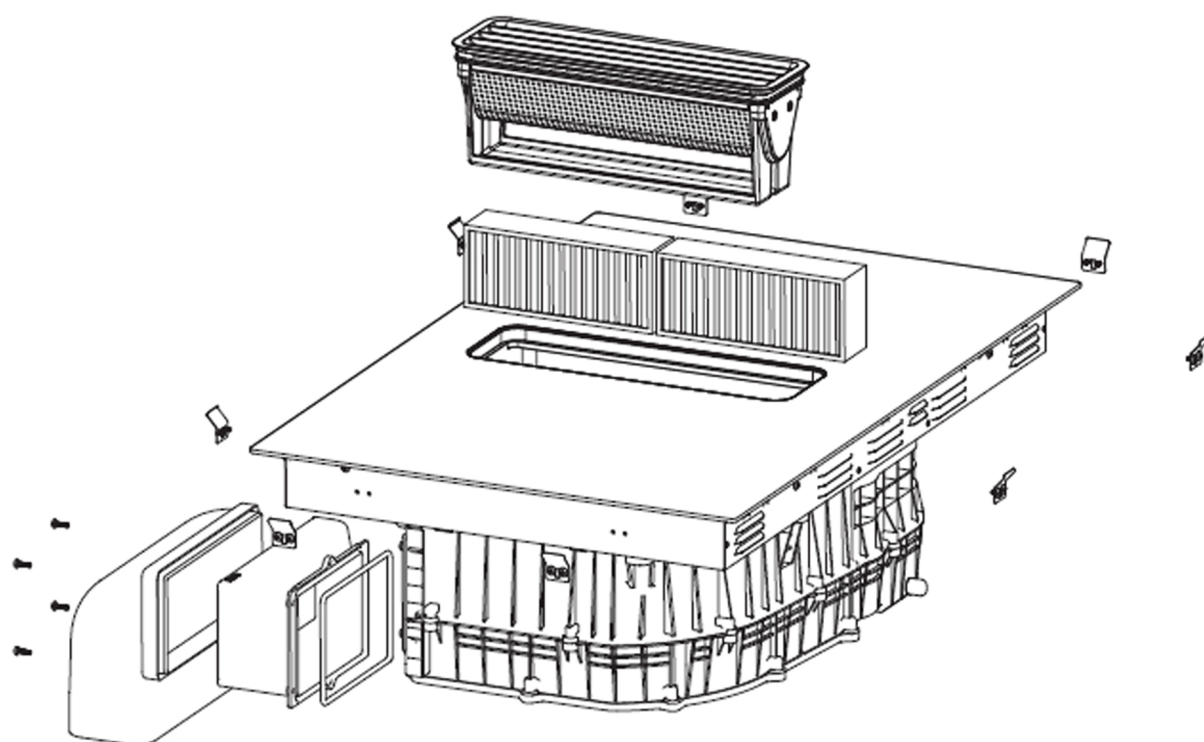
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO, DESCARGA EXTERNA



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

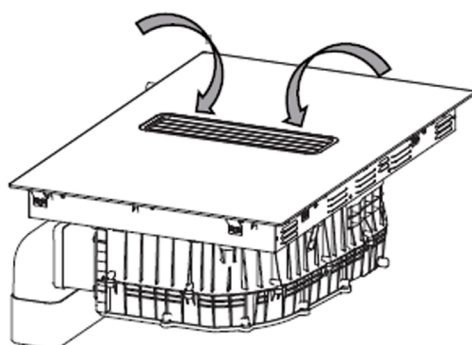
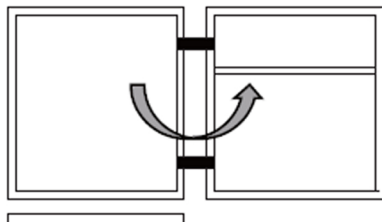
---



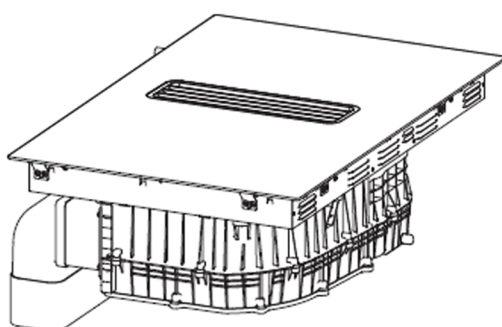
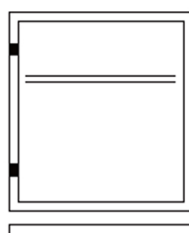
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---

Saída de ar aberto



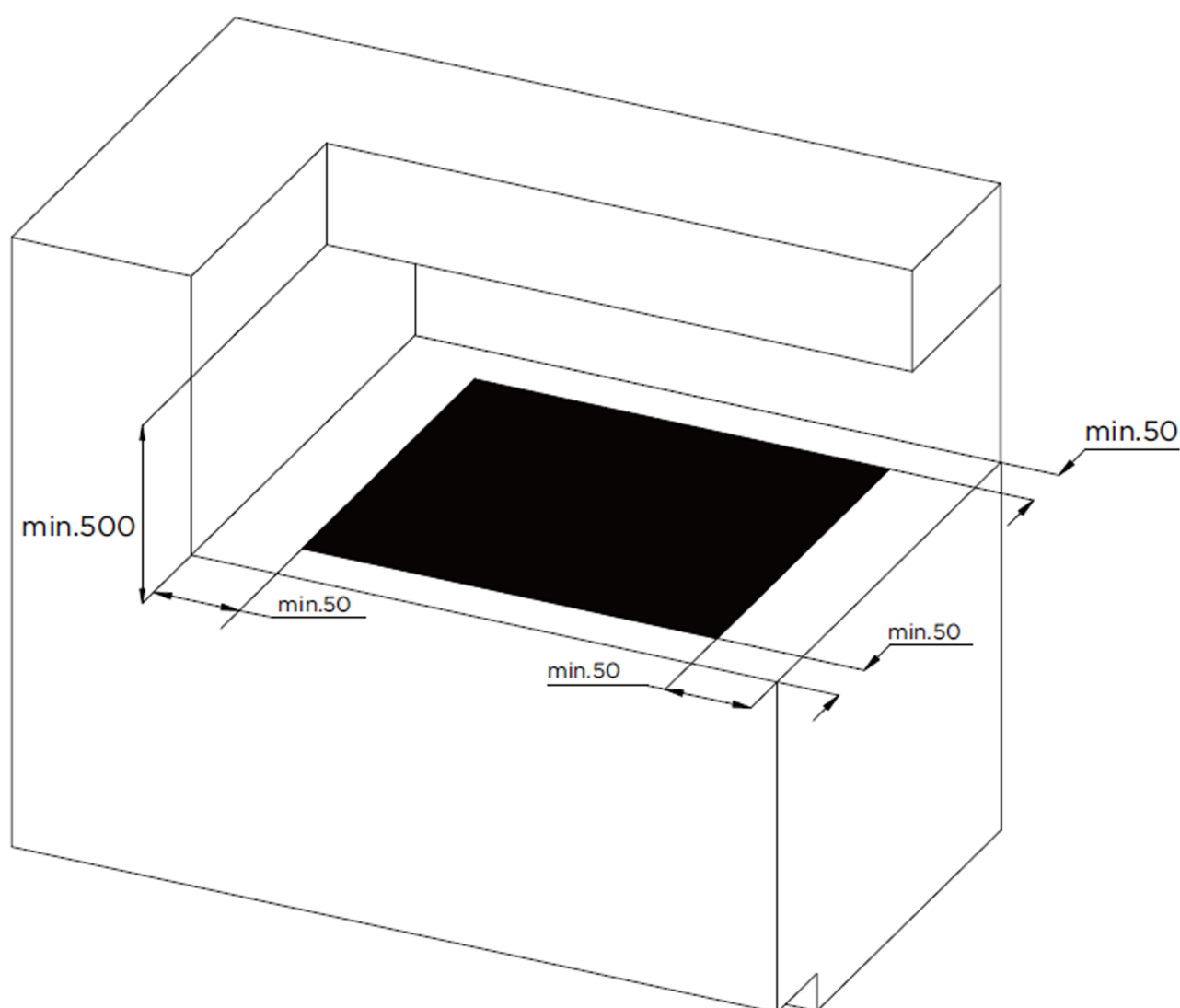
Saída de ar fechado  
Não use o produto



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Requisitos de Dimensões de Instalação

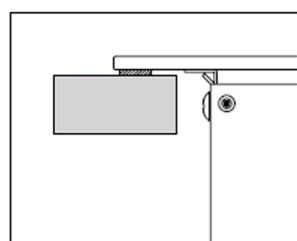
**Unit: mm**



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

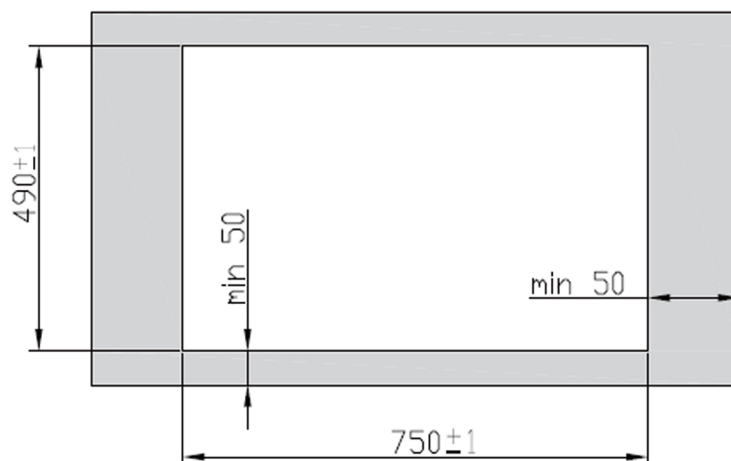
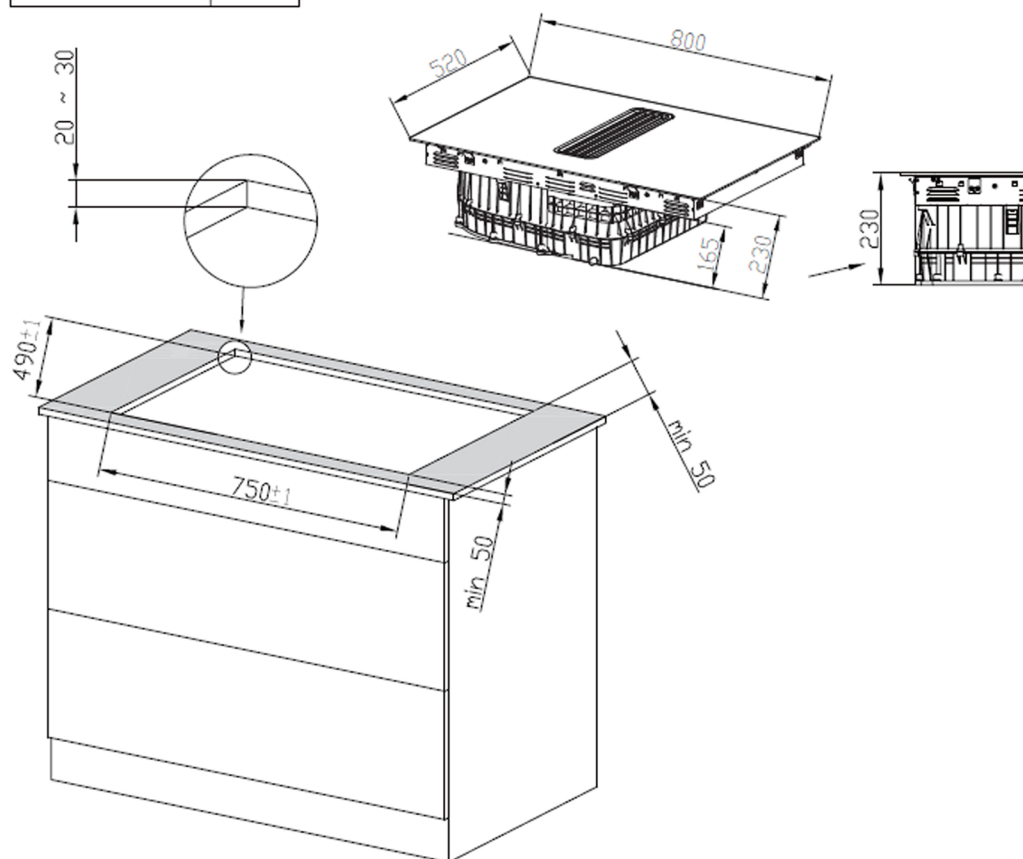
# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



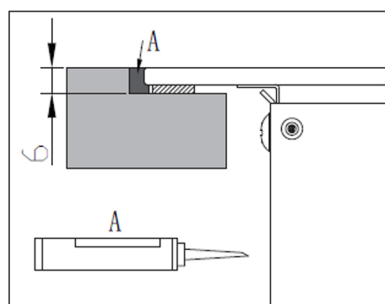
Unit : mm

Inst.A



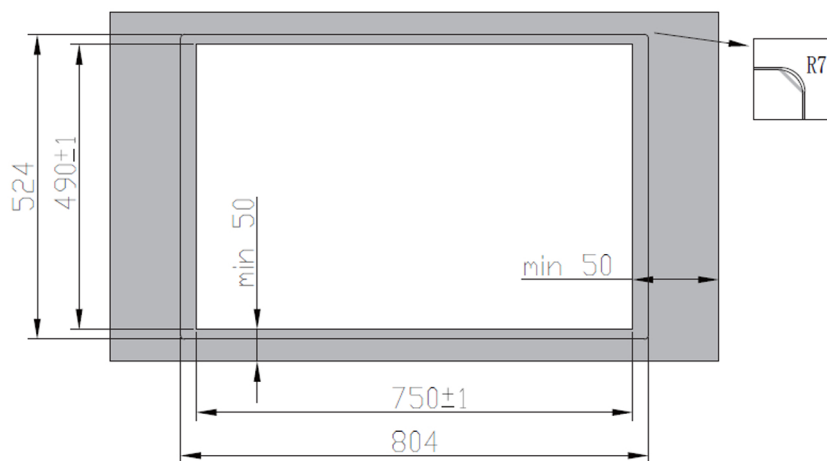
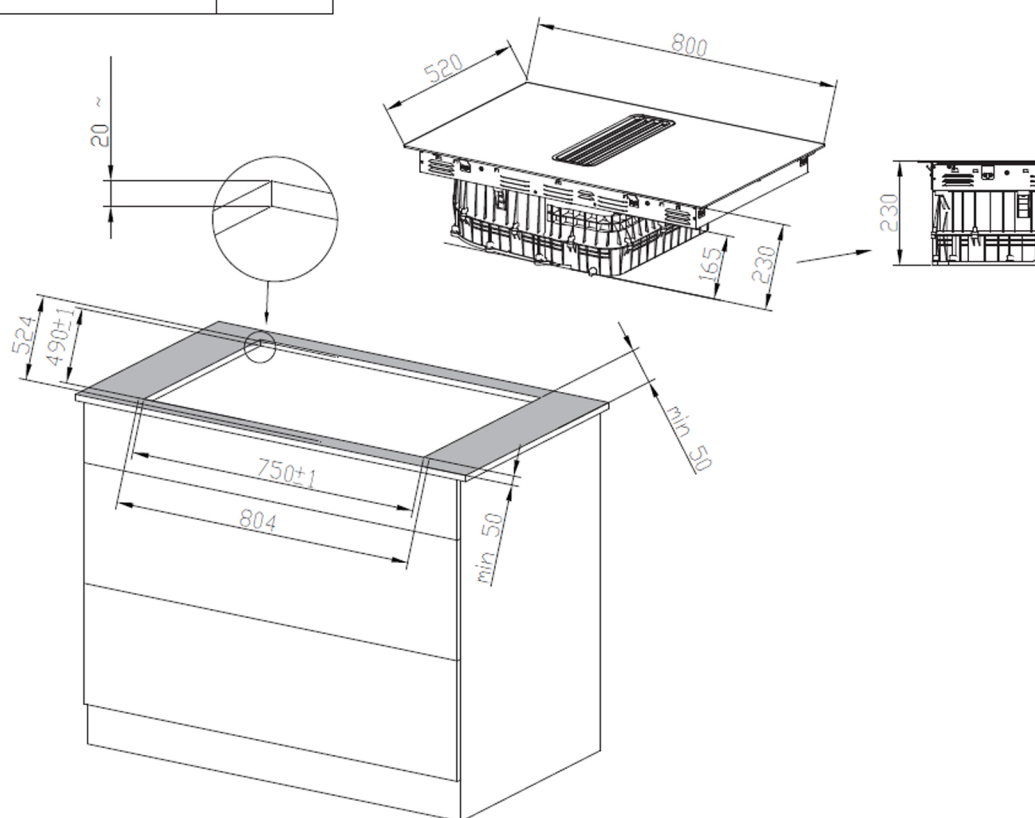


## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



Unit : mm

Inst.B

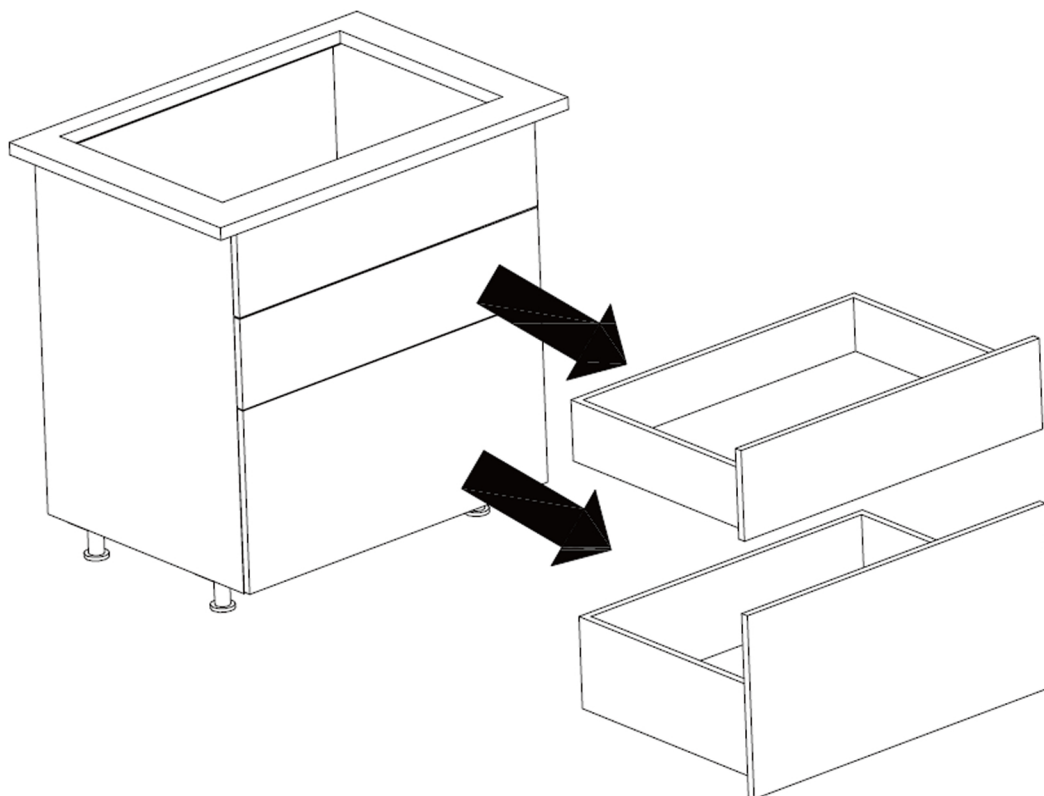


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

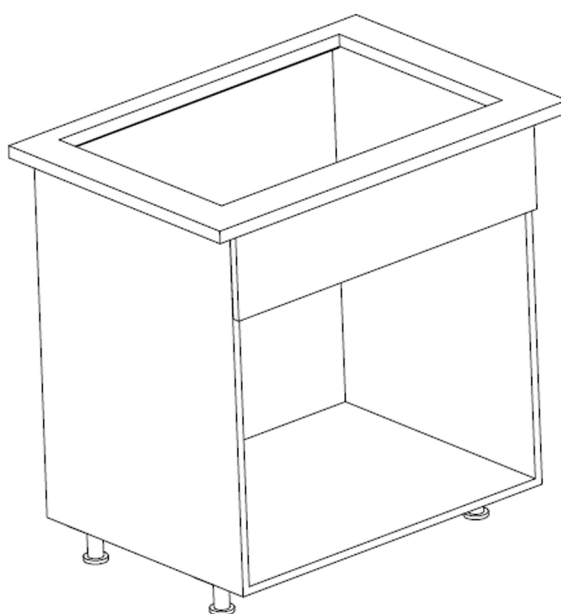
# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---



OK!

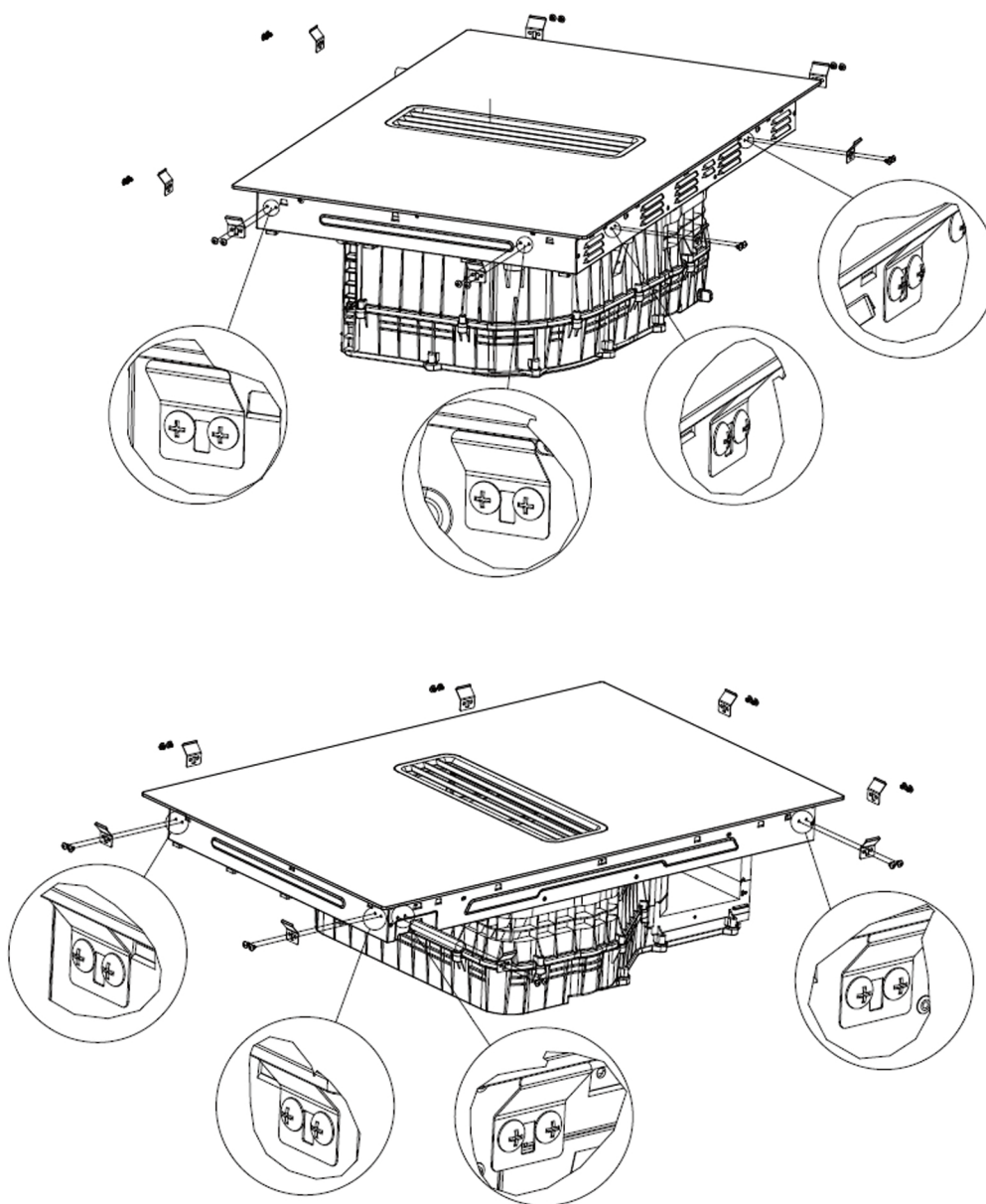
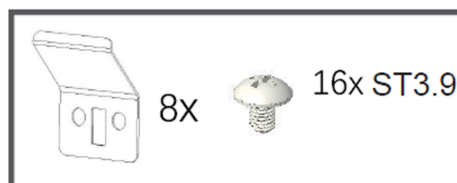


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

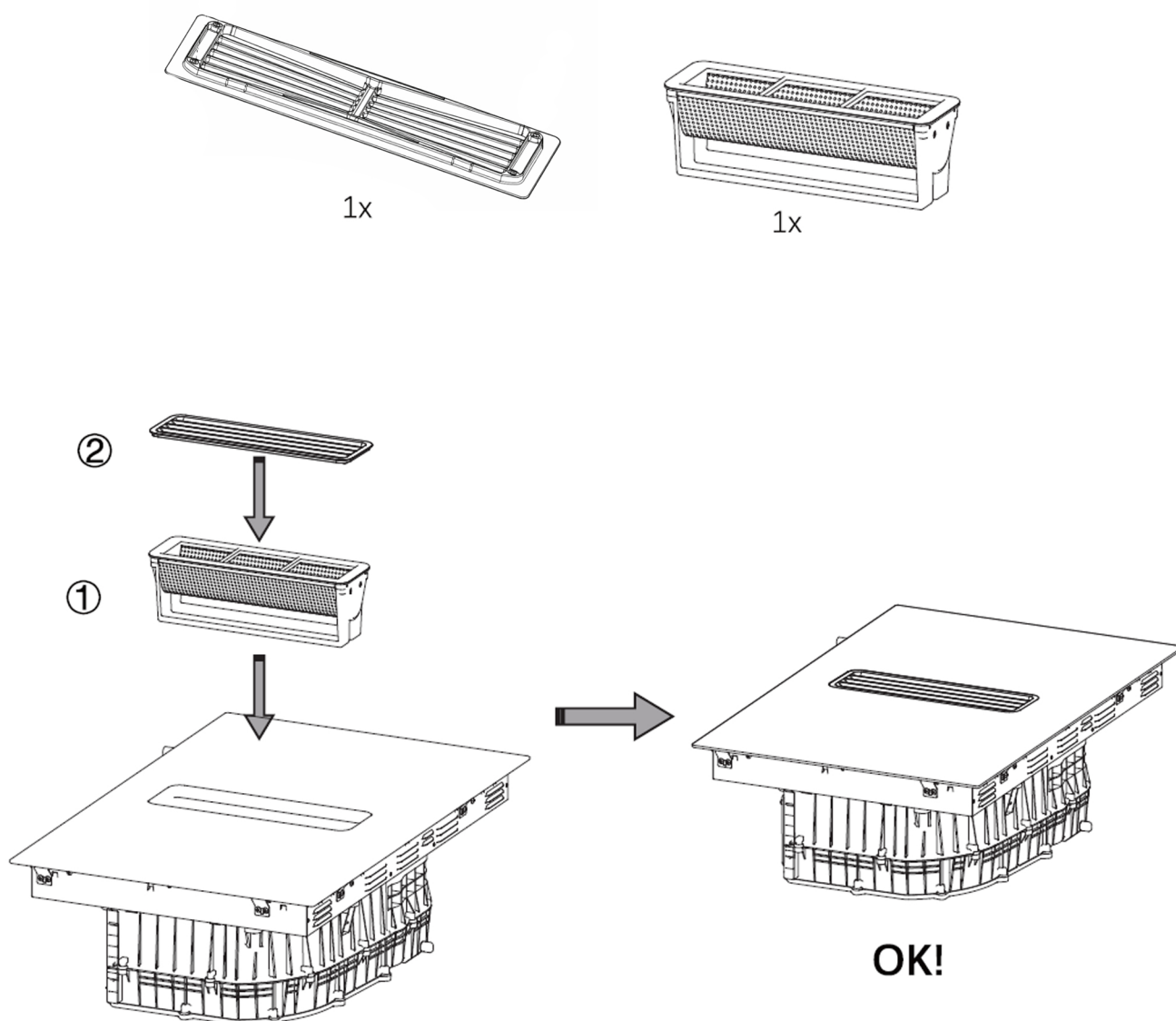
# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Instalar defletor no cooktop



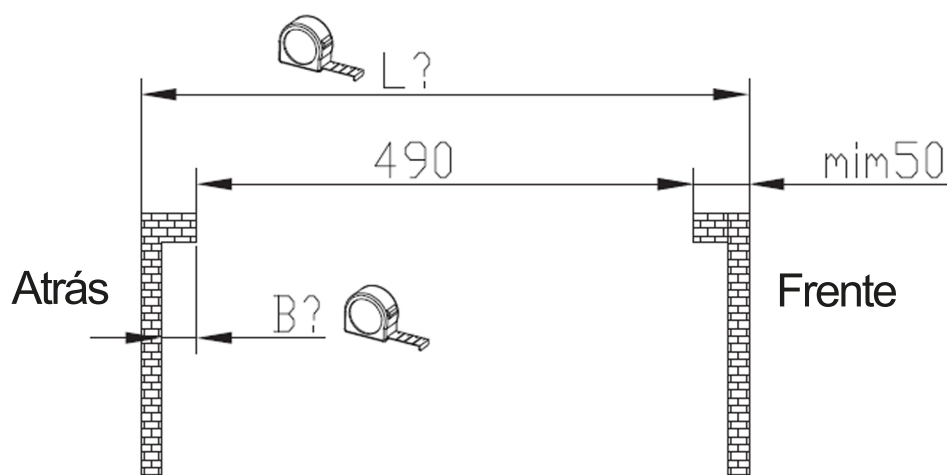
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



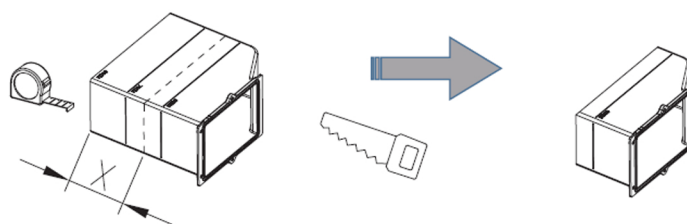
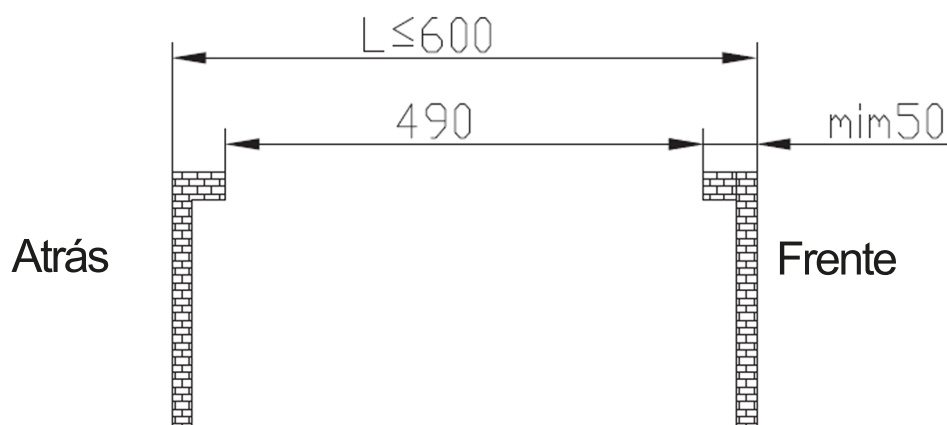
# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



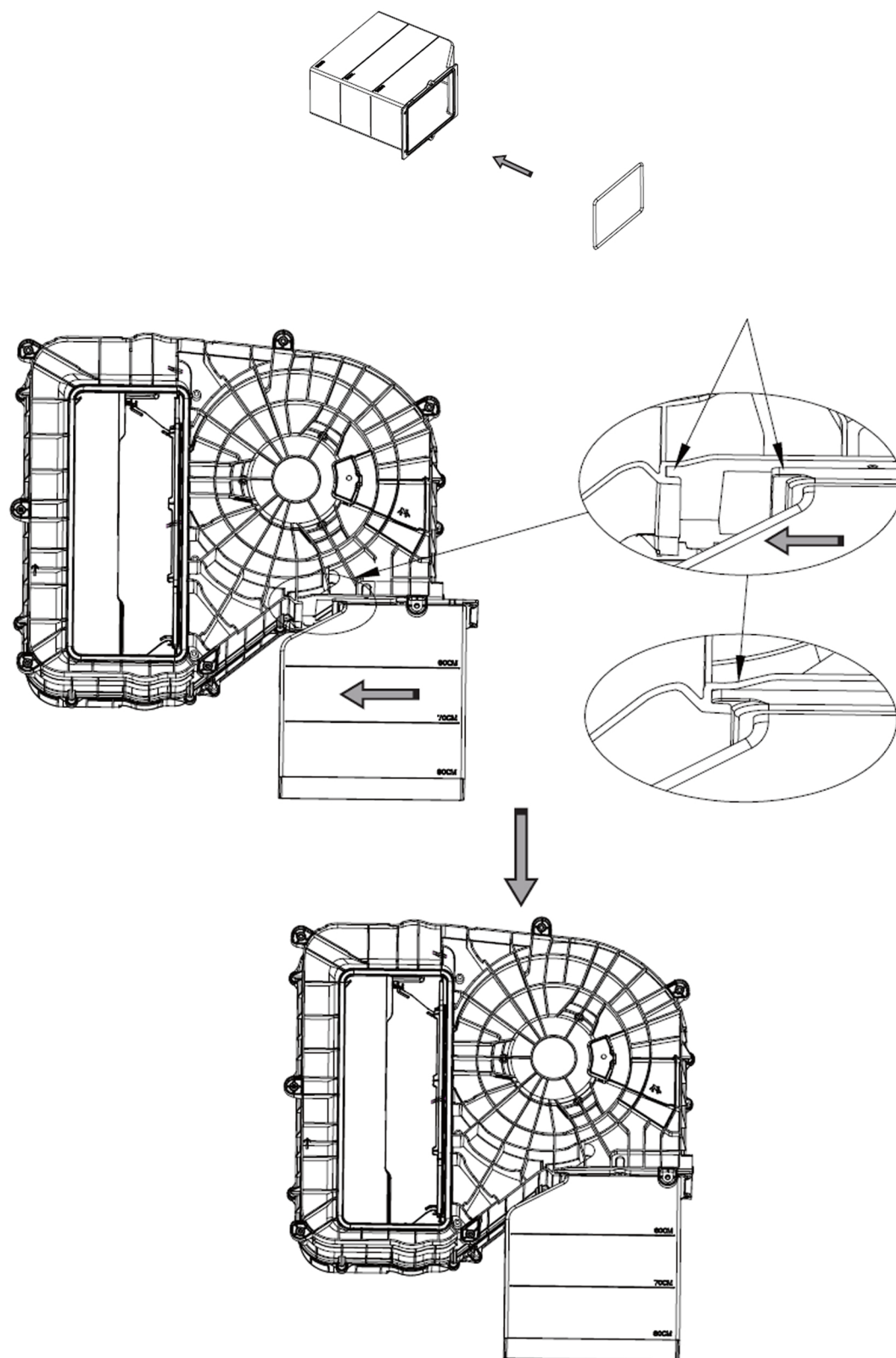
ⓘ S1:  $L \leq 600$



$X=186-B$

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

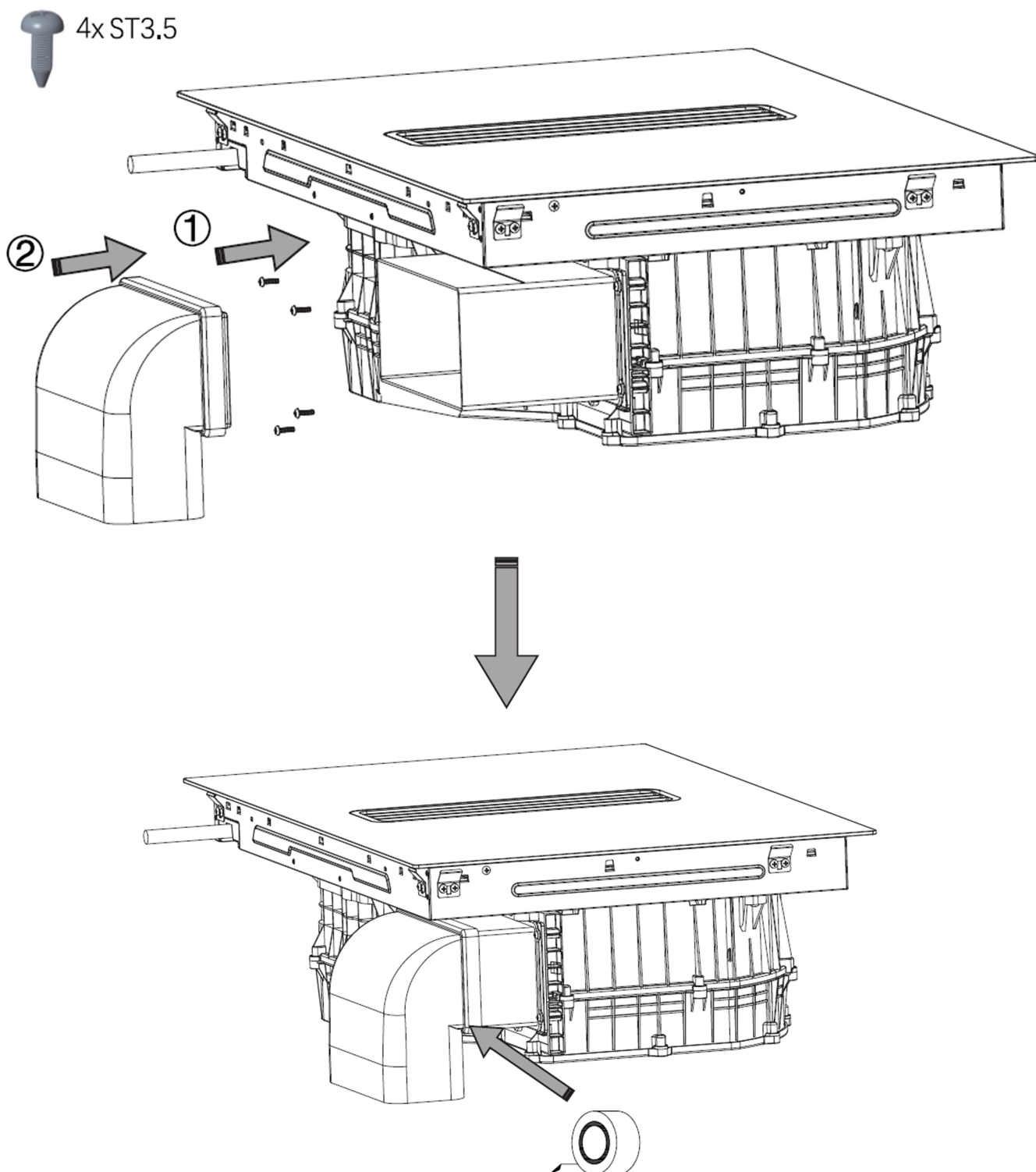
---



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

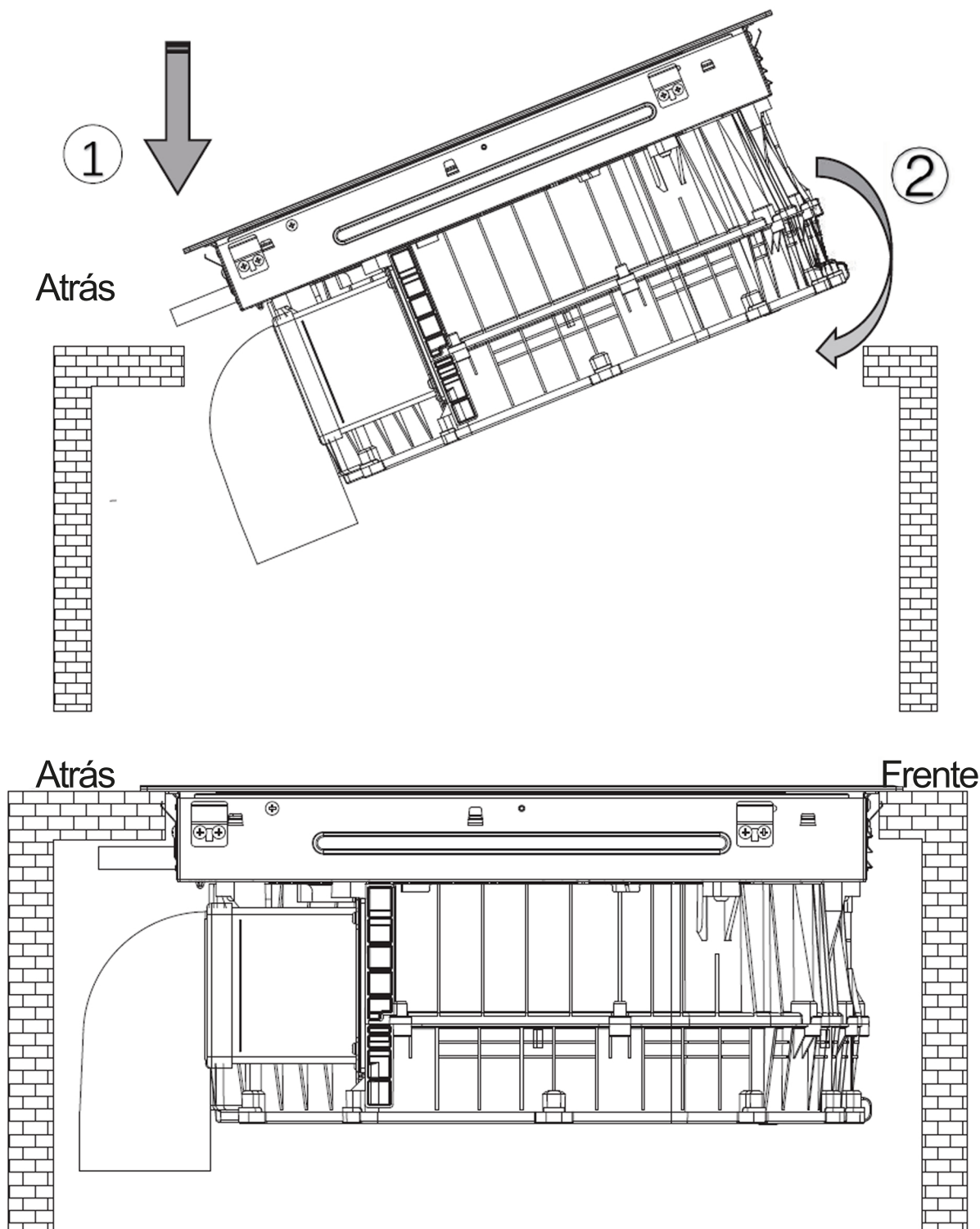
# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO





## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

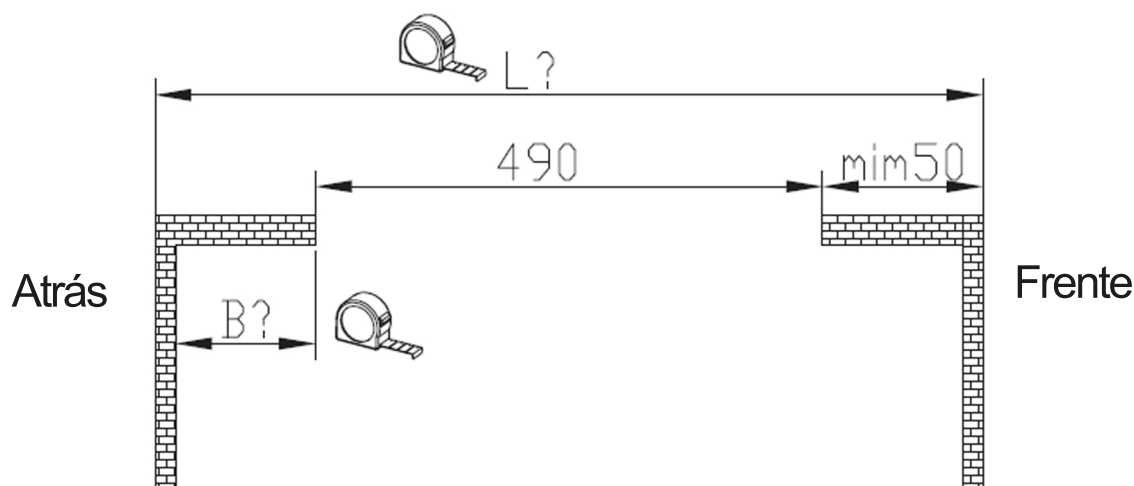


OK!

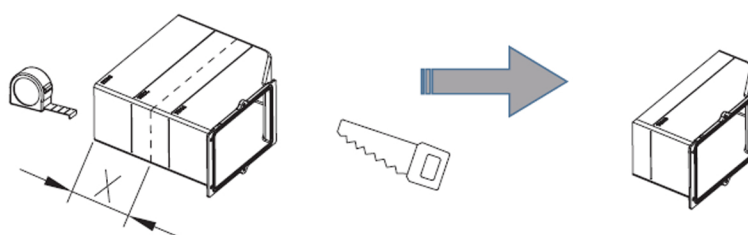
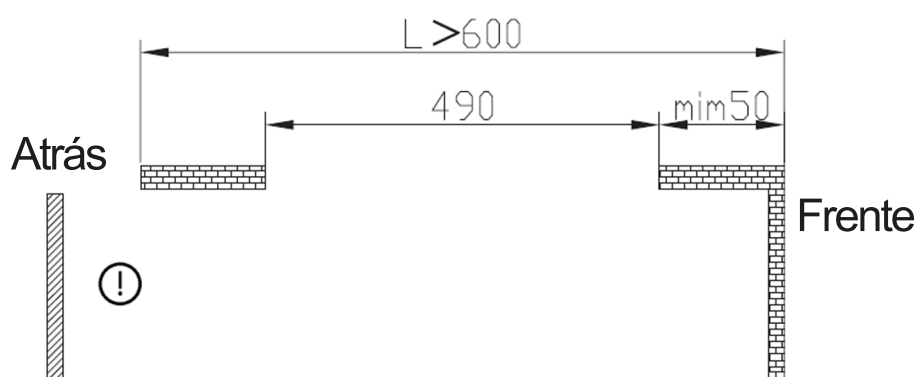
# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



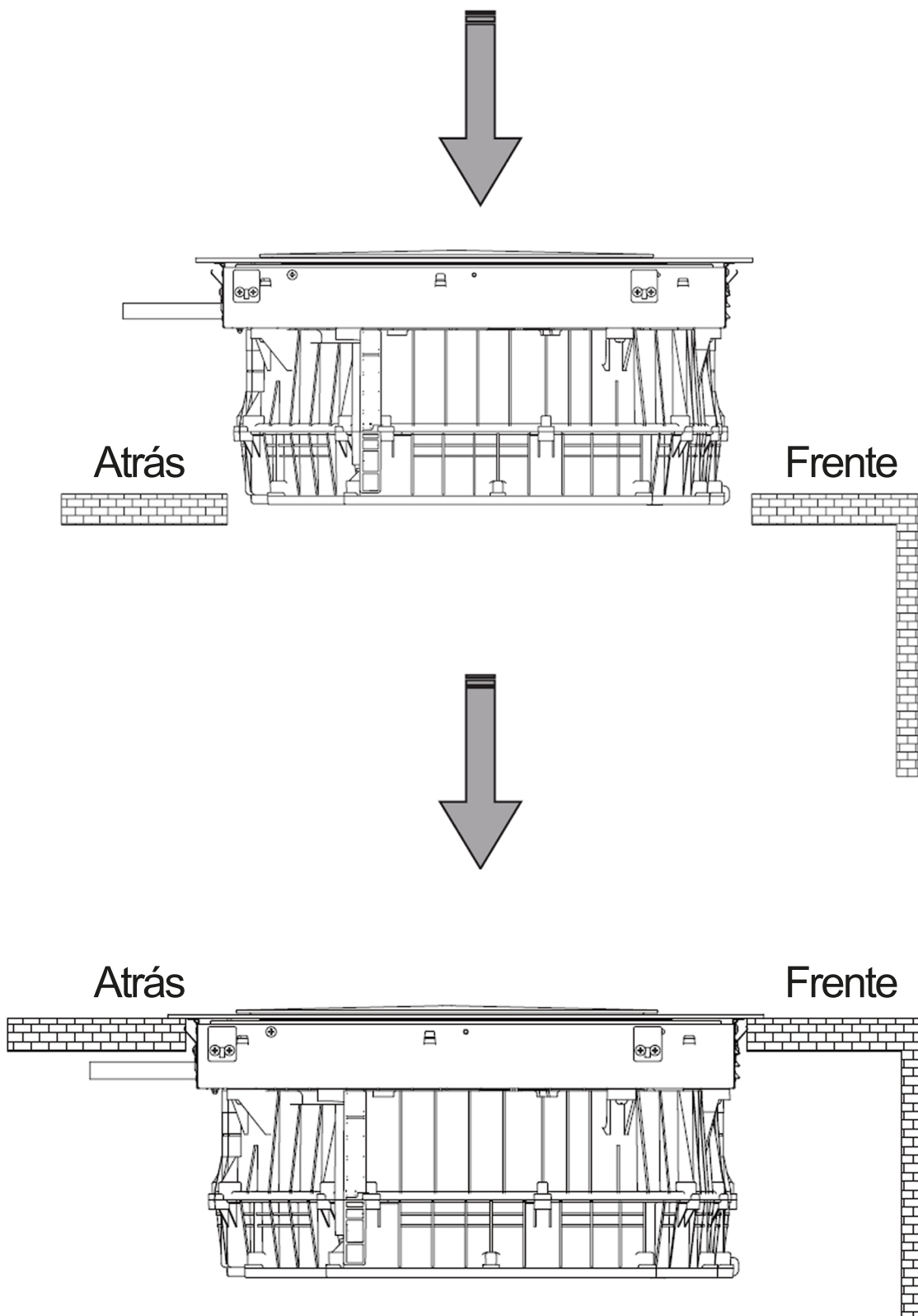
⚠ S2:  $L > 600$



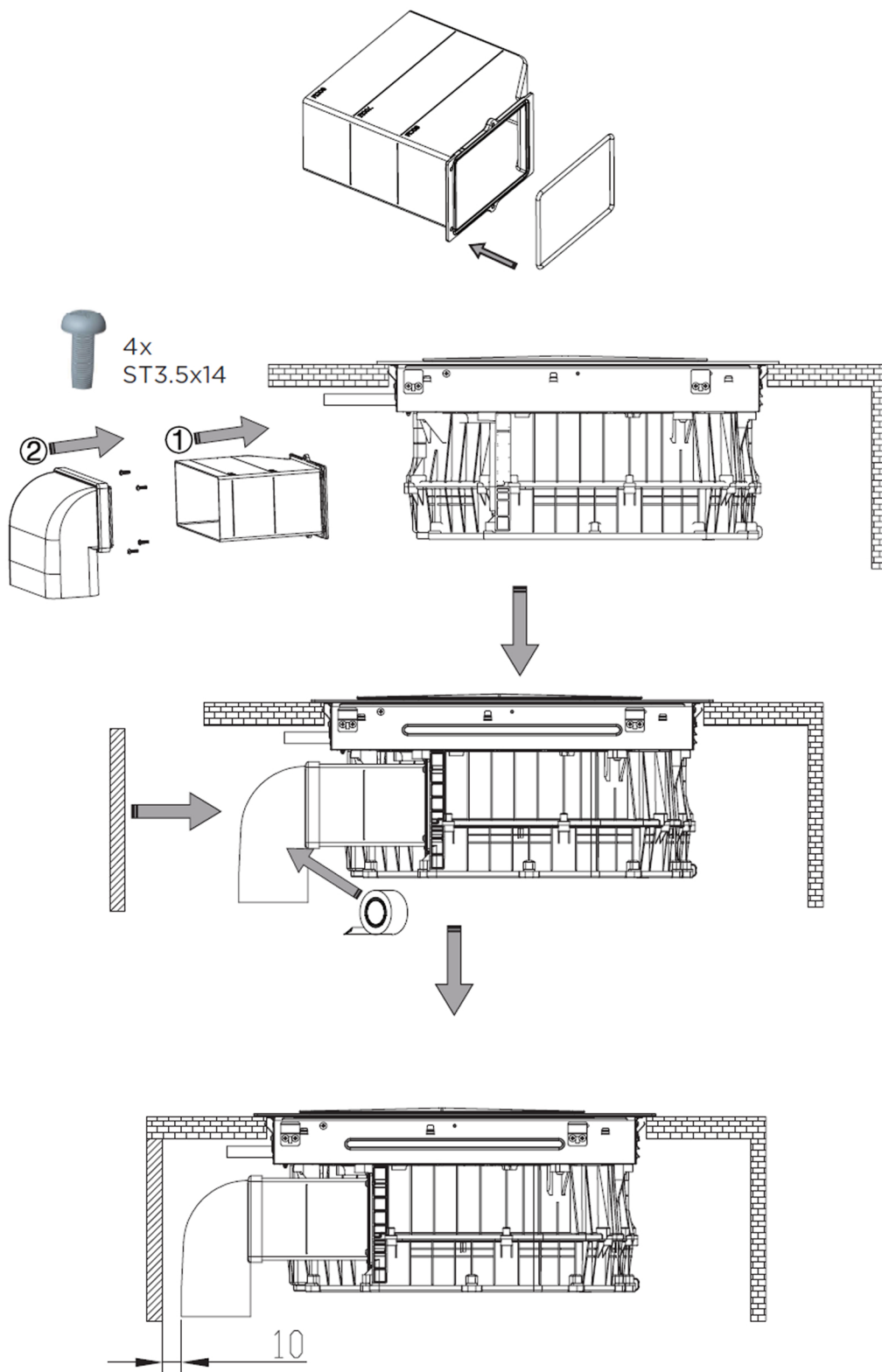
$X=186-B$

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

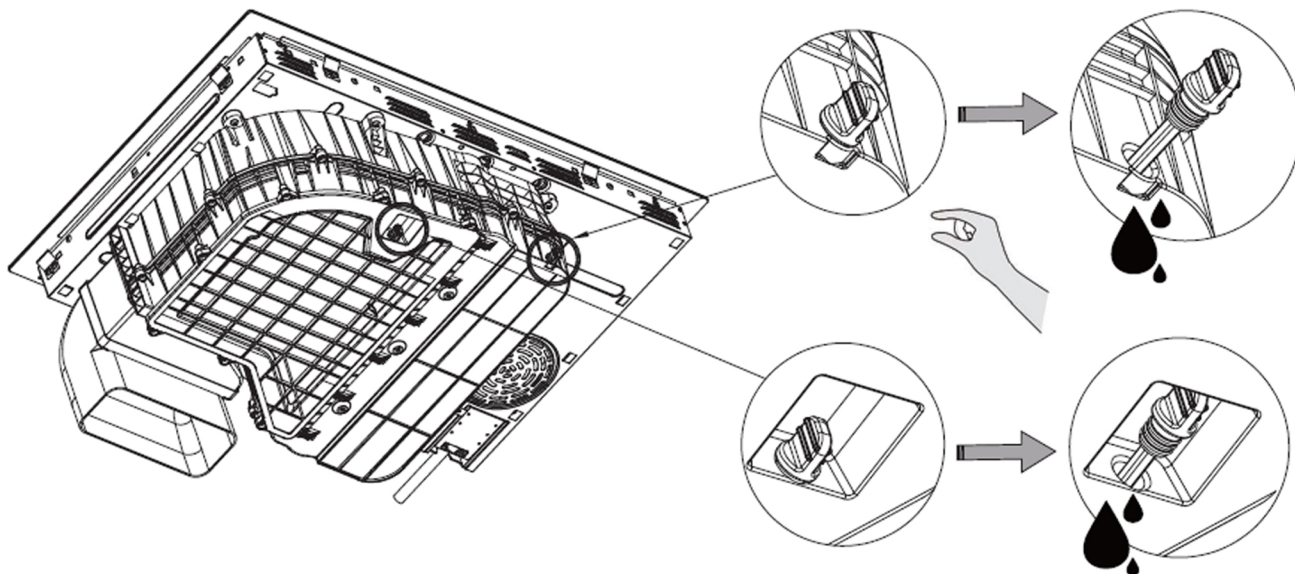


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

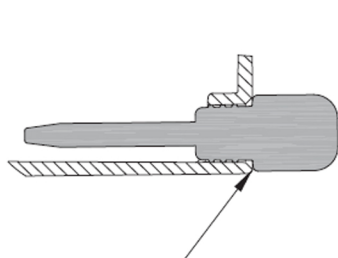
# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

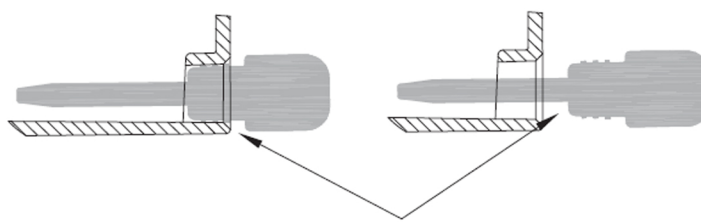
Quando a drenagem de  
água é necessária



Após drenar a água ou instalar o  
equipamento, pressione firmemente  
a tampa de borracha.

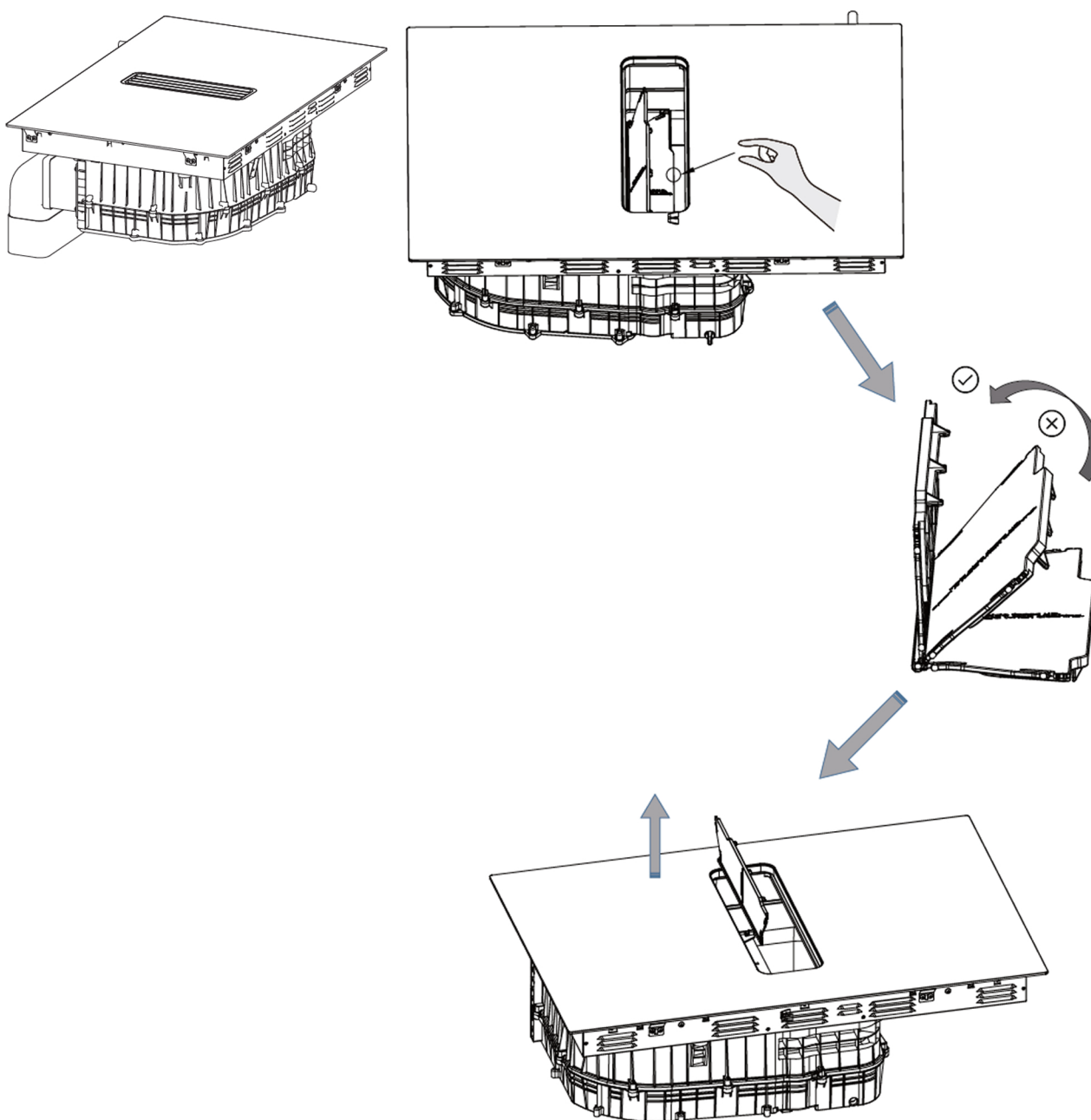


OK!



NG!

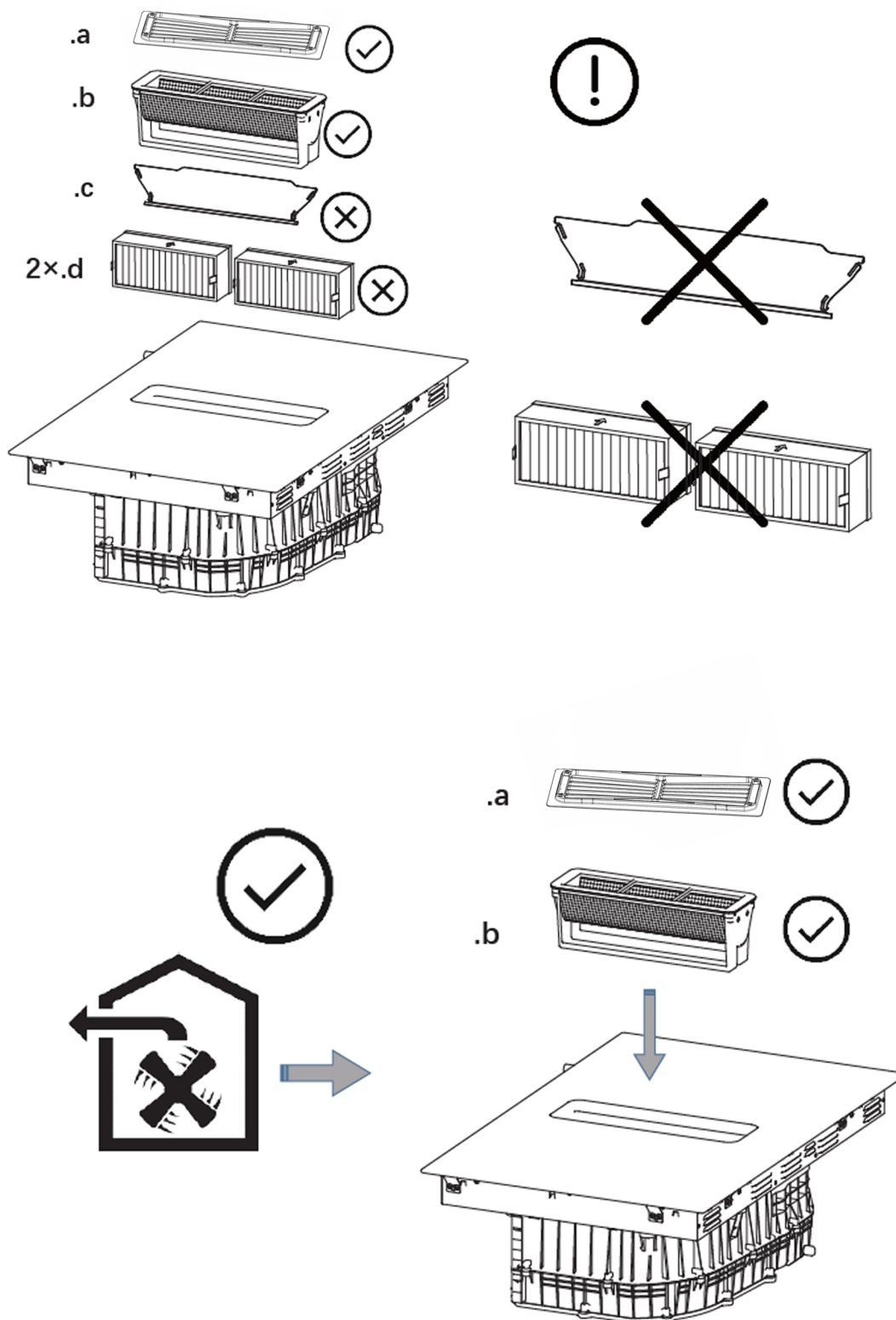
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



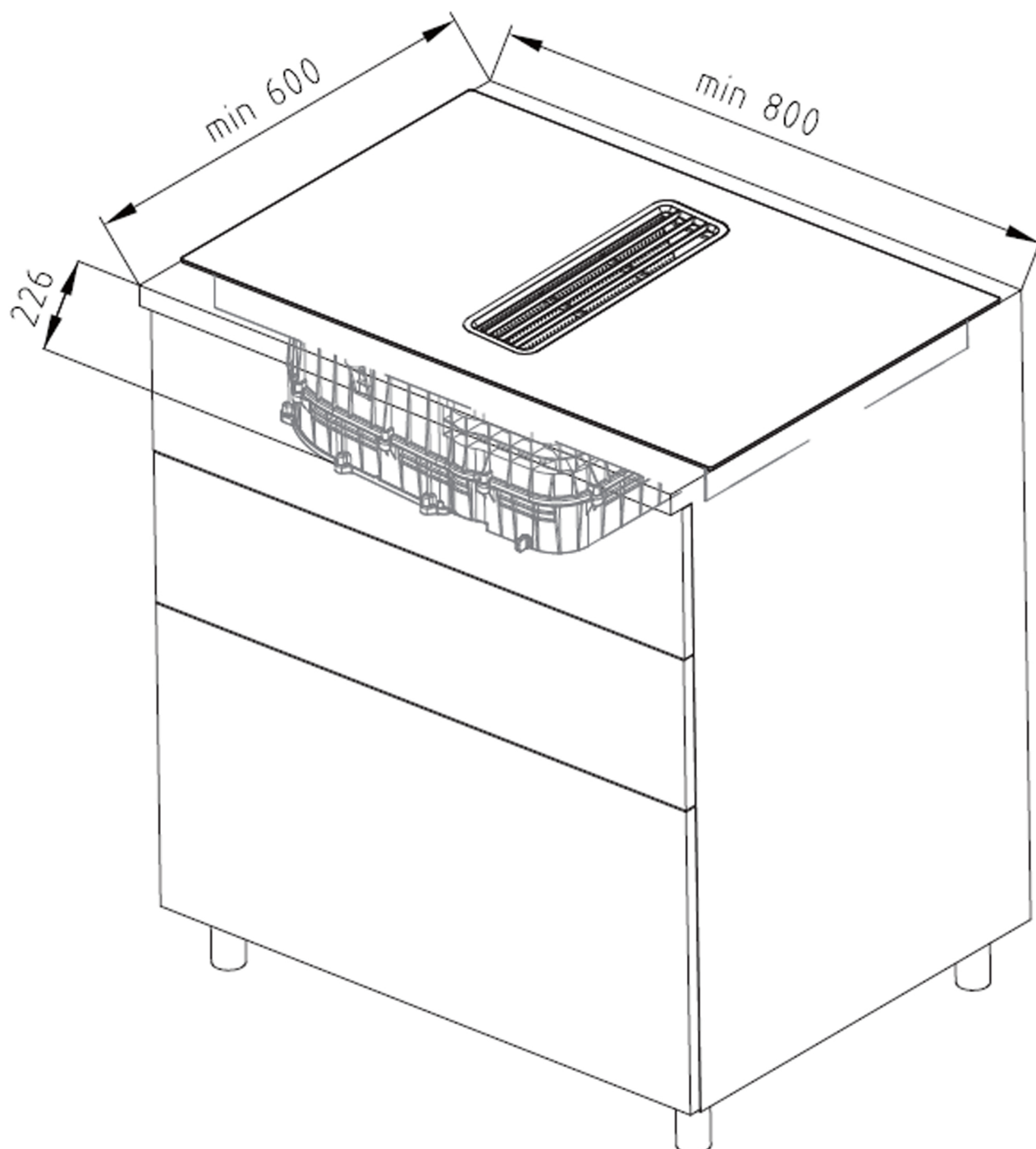


# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO •

# 02

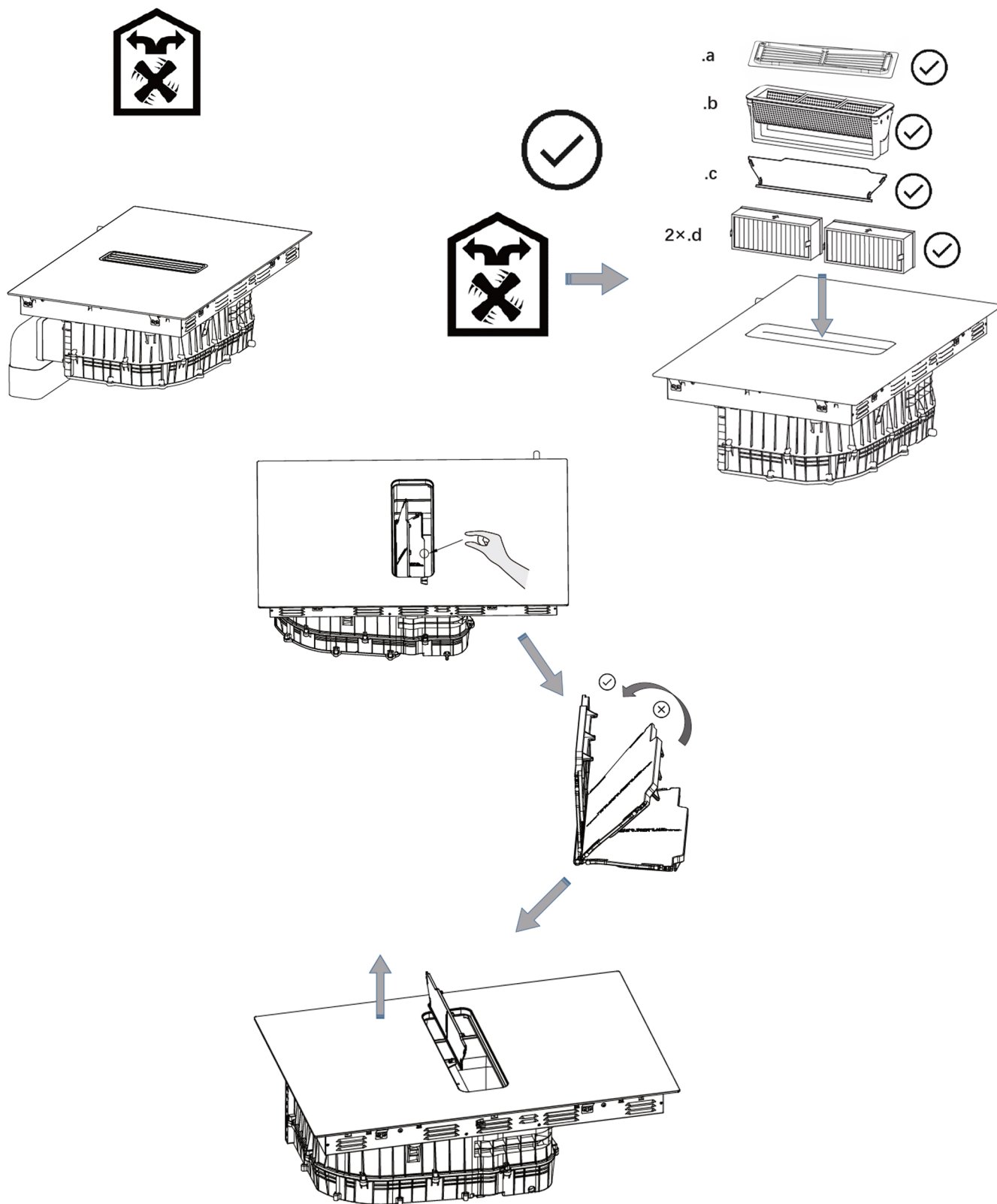
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---

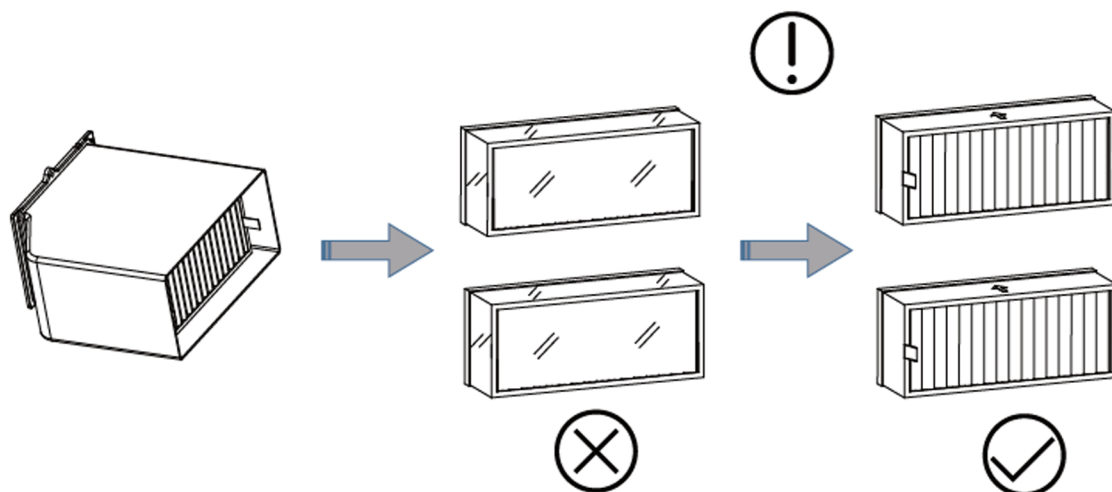


OK!

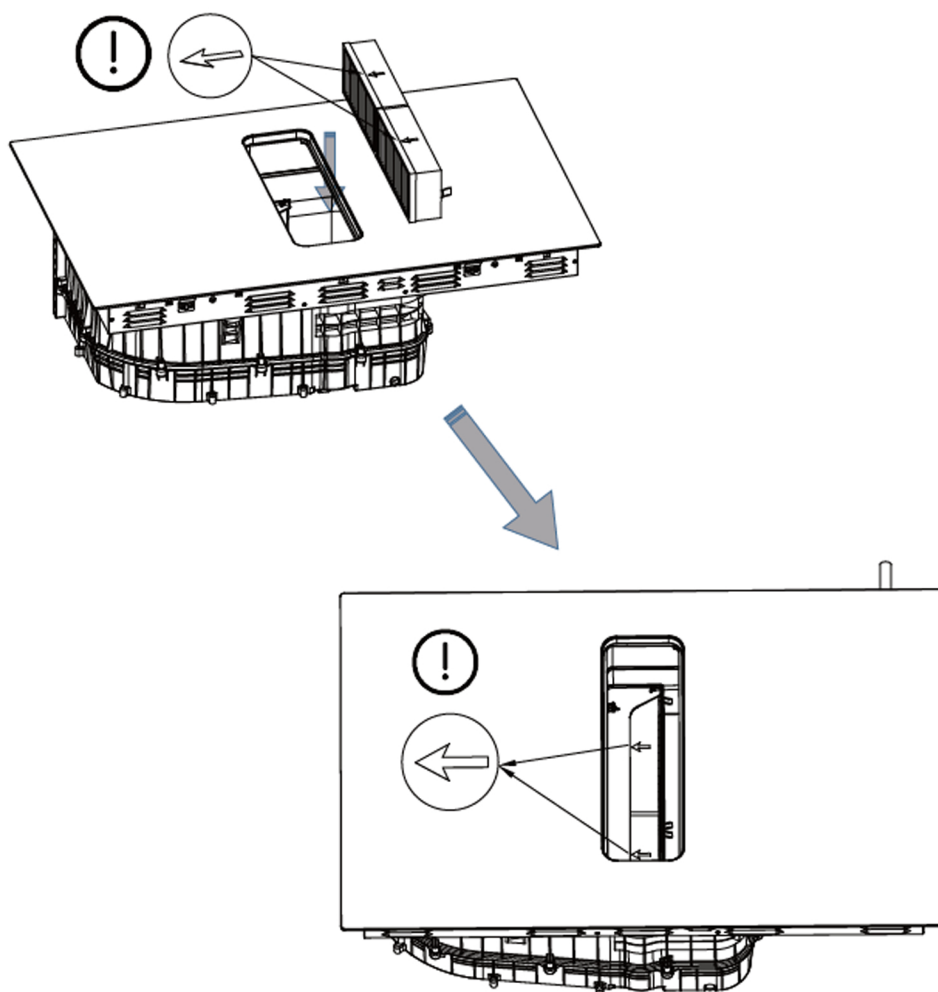
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



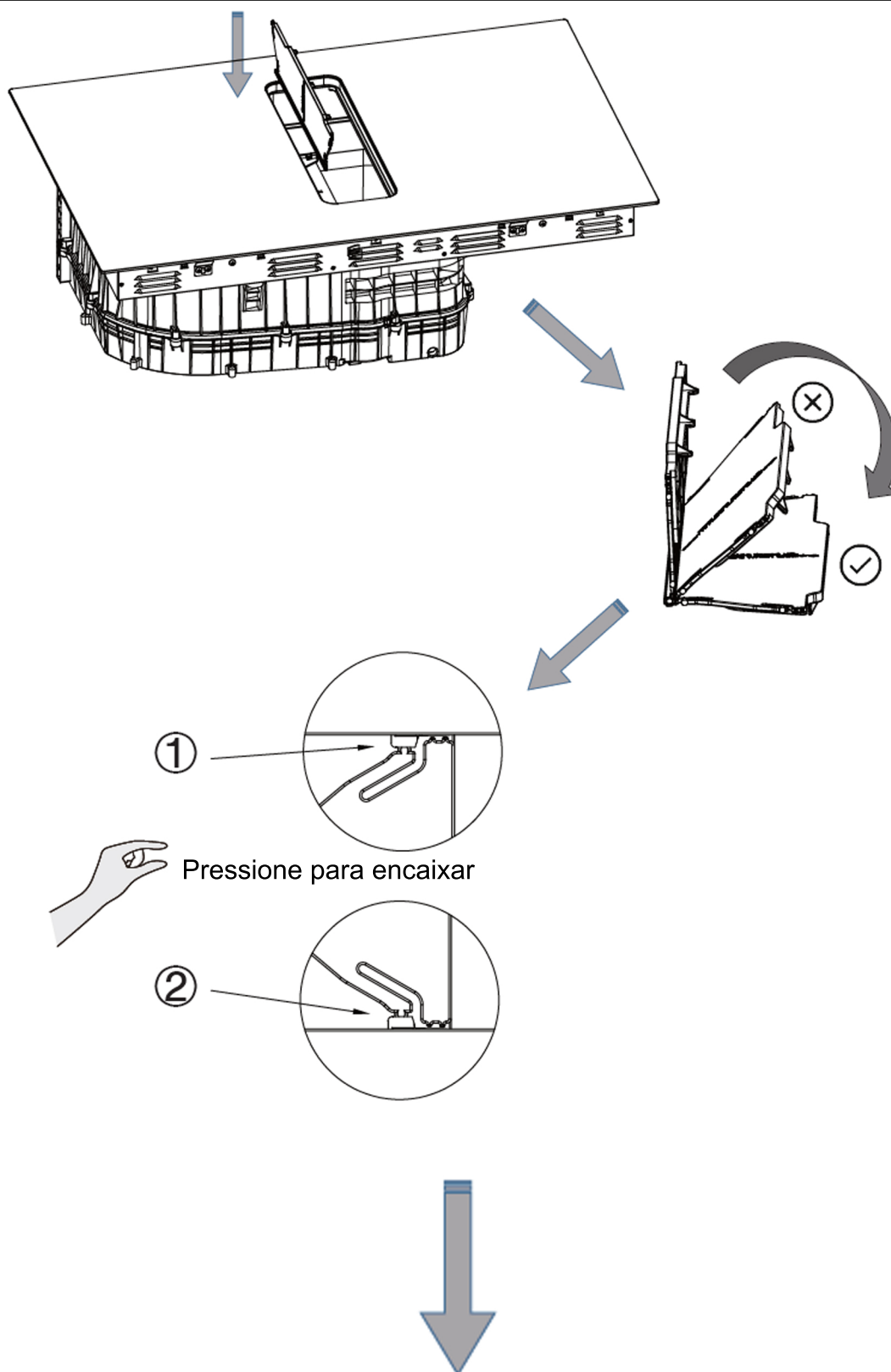
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



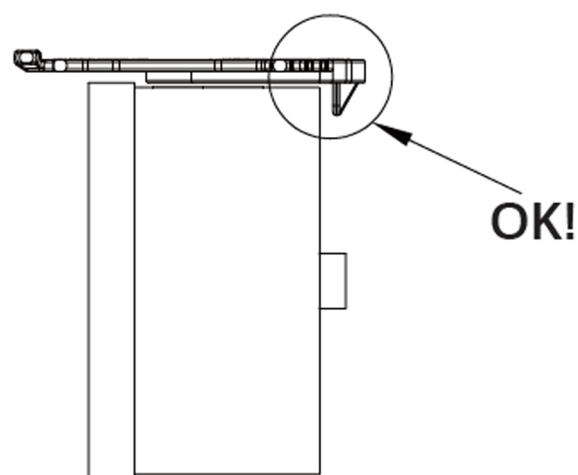
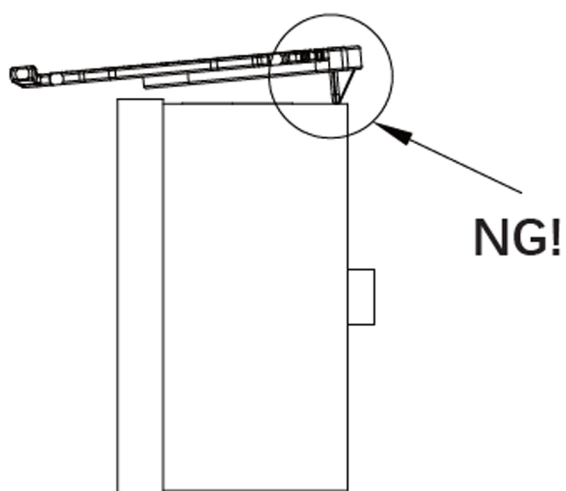
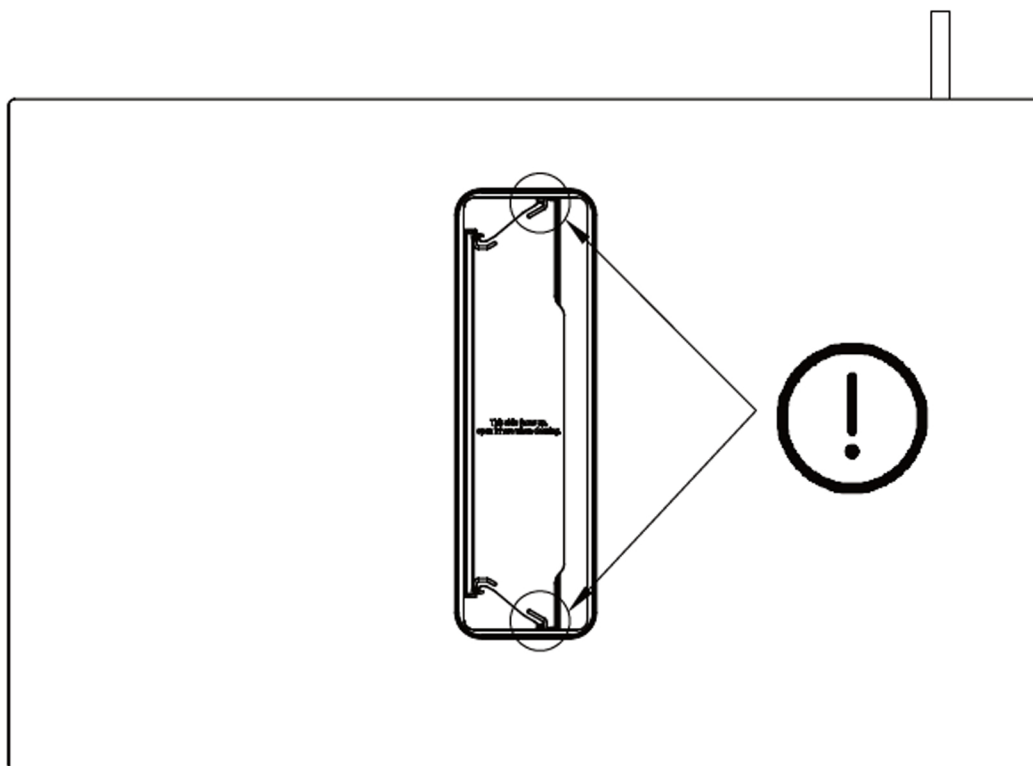
Antes de usar o elemento filtrante desodorizante, retire a película transparente externa.



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



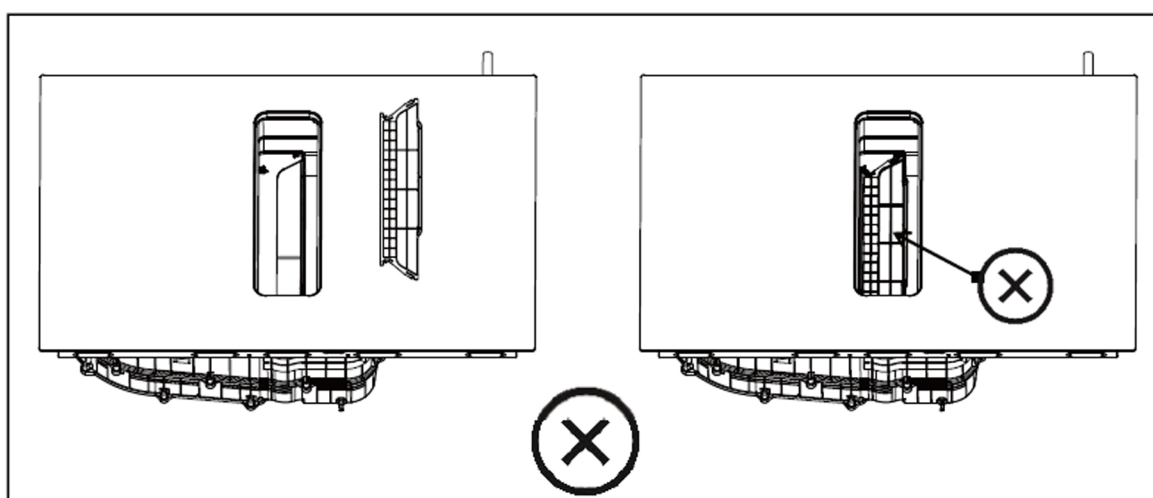
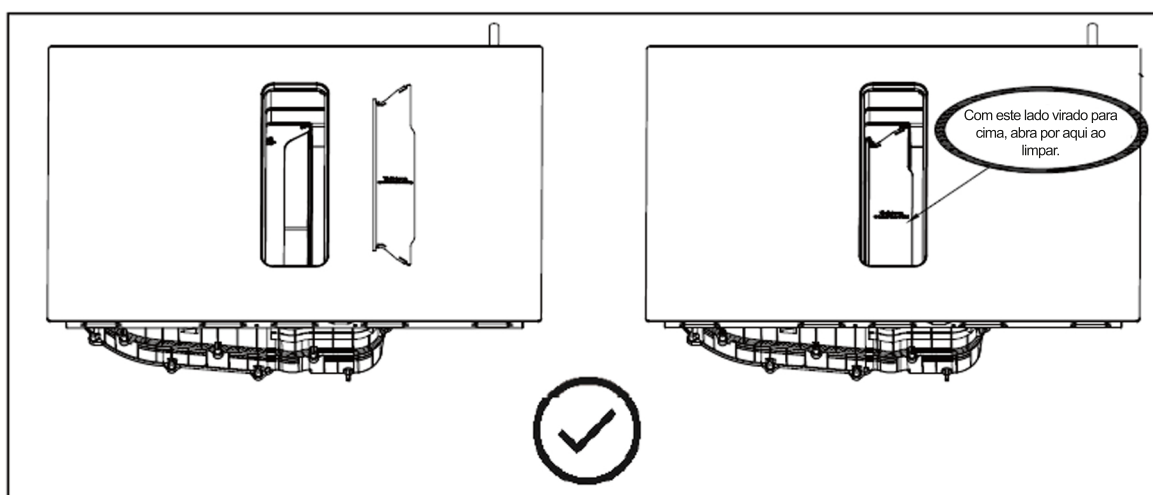
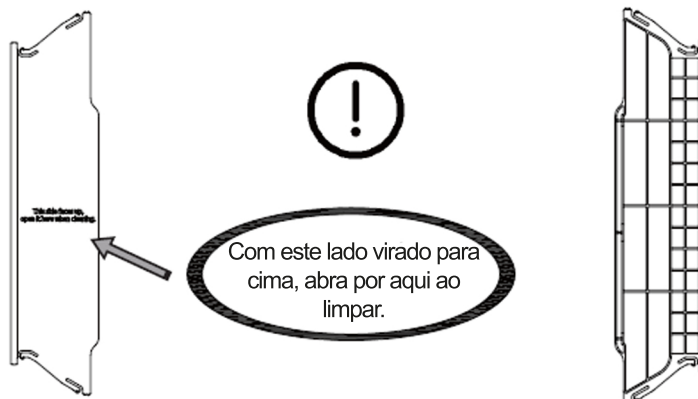
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



# INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

# 02

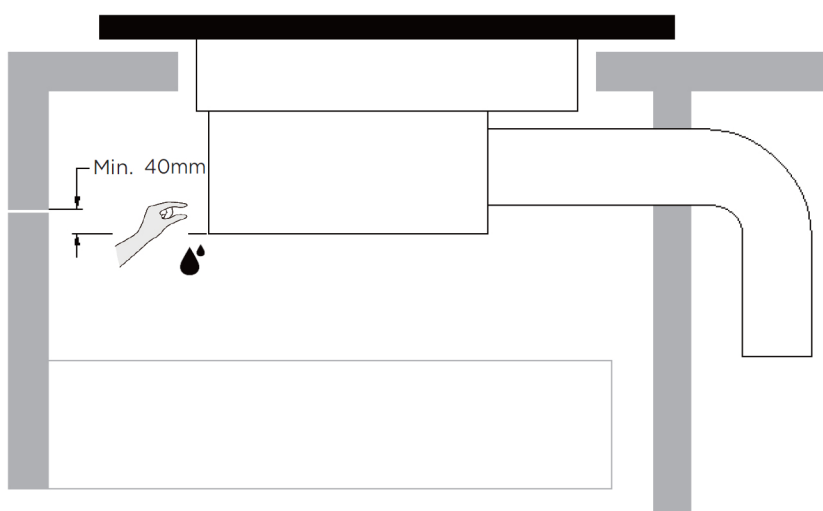
## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



## 2.9 INTALAÇÃO DO PRODUTO

### AVISO: Garantir ventilação adequada

Para escorrer líquidos com facilidade, é necessário manter uma distância mínima de 40 mm entre o defletor e o fundo da placa do cooktop. Siga as instruções abaixo.



Existem orifícios de ventilação ao redor da parte externa do cooktop. **VOCÊ DEVE** garantir que esses orifícios não sejam bloqueados pela bancada ao posicionar o cooktop.



- Esteja ciente de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar que o painel se descole.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

### Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que:

- A superfície do nicho é quadrada e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- Se o cooktop for instalado acima de um forno, o forno deve possuir um ventilador de resfriamento embutido.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos de folga e normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, que proporcione desconexão total da rede elétrica, está incorporado na fiação permanente, montado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos locais de fiação.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contato de 3 mm entre os polos em todos os condutores (ou em todos os condutores ativos [de fase], se as normas locais de fiação permitirem essa variação dos requisitos).



## 2.9 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

---

- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa do cooktop instalada.
- Consulte as autoridades de construção e regulamentos locais em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor do cooktop.

### **Após instalar o cooktop, certifique-se de que:**

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Há fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário até a base da placa do cooktop.
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica deve ser instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é facilmente acessível ao cliente.

### **Antes de localizar os suportes de fixação:**

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (use a embalagem). Não aplique força nos controles que se projetam da placa.

### **CUIDADOS**

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. Nunca tente realizar a instalação por conta própria.
2. A placa não deve ser instalada diretamente acima de lava-louças, geladeira, freezer, máquina de lavar roupa ou secadora de roupas, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor irradiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície da mesa devem suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada intermediária e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilize limpador a vapor.

## 2.10 LIGANDO O COOKTOP À REDE ELÉTRICA



Este cooktop deve ser conectado à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de conectar o cooktop à rede elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica da residência é adequada à potência consumida pelo cooktop.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
3. Os cabos de alimentação suportam a carga especificada na placa de identificação.

Para conectar o cooktop à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem causar superaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



Consulte um electricista para verificar se a instalação elétrica da residência é adequada sem alterações.

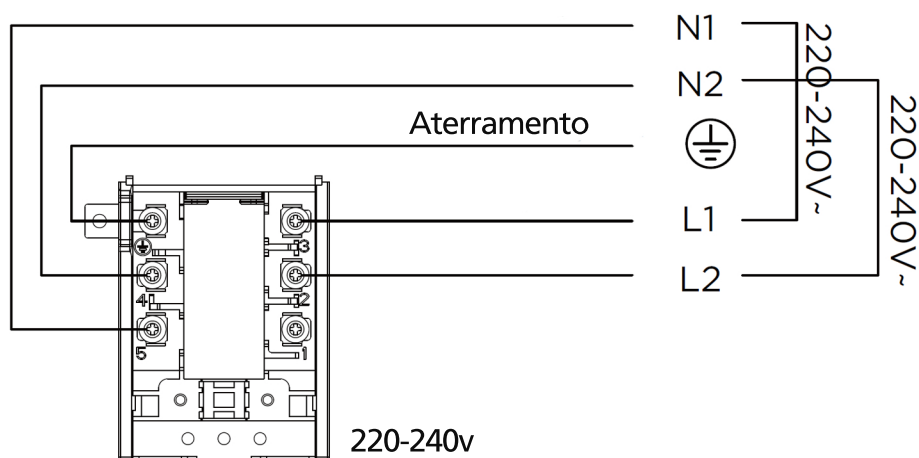
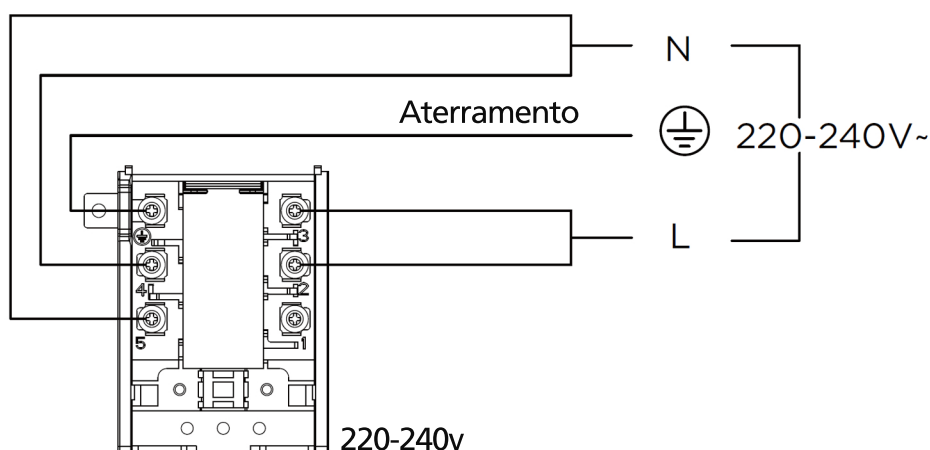
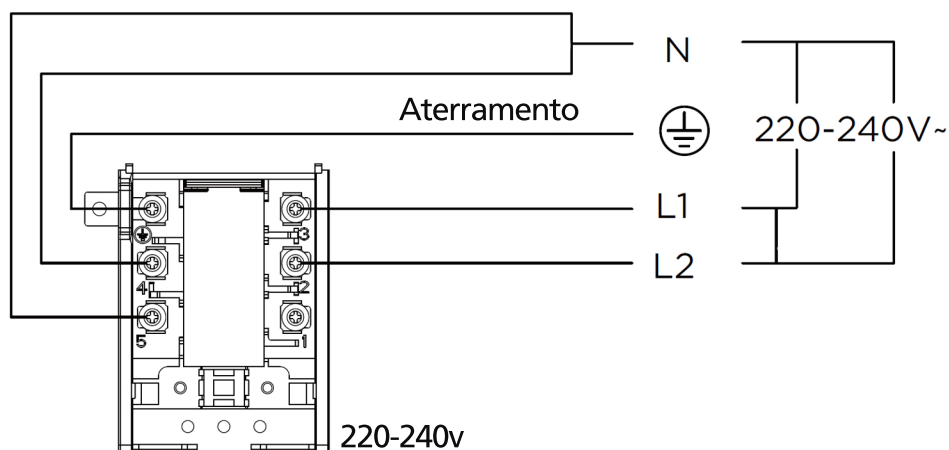


Quaisquer alterações devem ser feitas apenas por um electricista qualificado. Em caso de dúvidas entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair Home Electro.



- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho escolhido for igual ou superior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica por meio de uma ligação monofásica, conforme mostrado nas próximas imagens.
- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um profissional qualificado com ferramentas específicas para evitar acidentes. Em caso de dúvidas entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Crissair Home Electro.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, um disjuntor onipolar deve ser instalado com uma abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
- O instalador deve garantir que a ligação elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído somente por técnicos autorizados.

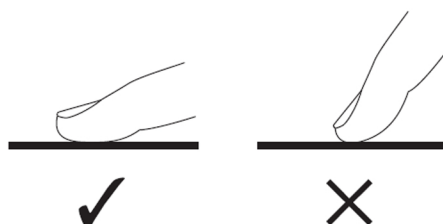
## 2.10 LIGANDO O COOKTOP À REDE ELÉTRICA



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa de fogão ficam inacessíveis após a instalação.

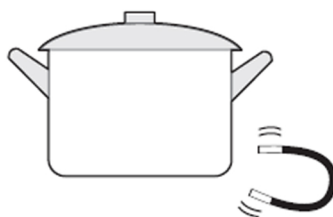
## 3.1 CONTROLES POR TOQUE

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e sem nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o funcionamento dos controles.

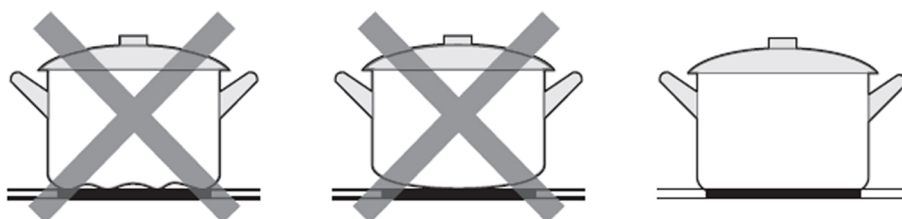


## 3.2 COMO ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CERTOS

- Use apenas panelas com base adequada para cooktop de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se sua panela é adequada fazendo um teste com um ímã. Aproxime um ímã da base da panela. Se ele for atraído, a panela é adequada para indução. Se você não tiver um ímã:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja testar.
  2. Se o visor  não piscar e a água aquecer, a panela é adequada.
- Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

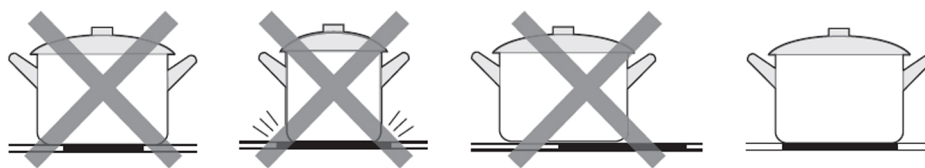


- Não utilize utensílios de cozinha com bordas irregulares ou base curva.

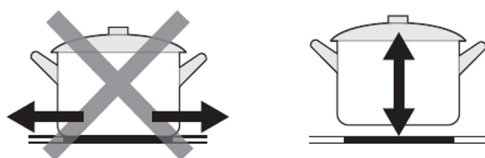


## 3.2 COMO ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CERTOS

- Certifique-se de que a base da sua panela seja lisa, assente perfeitamente contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja igual ao gráfico da zona selecionada. Usar uma panela um pouco mais larga resultará em um aproveitamento máximo da energia. Se usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Panelas com menos de 140 mm podem não ser detectadas pelo cooktop. Sempre centralize a panela na zona de cozimento.



- Sempre levante as panelas da placa de indução – não as arraste, pois podem riscar o vidro.



## 3.3 COMO UTILIZAR

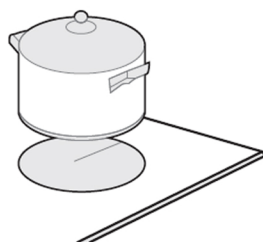
### Comece a cozinhar

Toque no botão LIGAR/DESLIGAR por 1 segundo. Após ligar, o sinal sonoro emitirá um bipe e todos os visores mostrarão “—”, indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que você deseja usar.

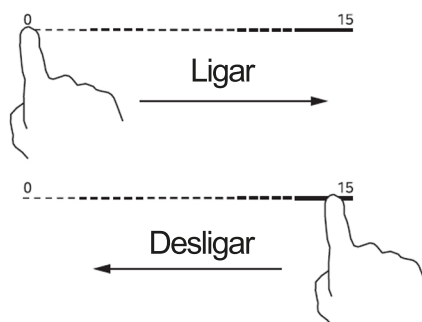
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estejam limpos e secos.



## 3.3 COMO UTILIZAR

Selecione a temperatura tocando no controle deslizante.

- Você pode alterar a temperatura a qualquer momento durante o cozimento.



**Se o visor piscar  alternadamente com a configuração de aquecimento**

Isso significa que:

- você não colocou a panela na zona de cozimento correta ou,
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centralizada na zona de cozimento.

O aquecimento só ocorre se houver uma panela adequada na zona de cozimento.

O visor desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for colocada sobre ele.

### Controle manual de ventilação

Você pode controlar a configuração de ventilação manualmente.

#### NOTA

O uso de utensílios de cozinha altos pode impedir que o sistema de extração funcione com potência ideal. Você pode melhorar a potência de extração colocando a tampa sobre o utensílio de cozinha em um ângulo.

### Ativação do controle manual de ventilação

1. Com o aparelho ligado, toque no botão  para ativar o sistema de ventilação;
2. Pressione rapidamente o botão  do exaustor para alternar entre os níveis 0 e 3, pressione e segure a tecla do exaustor por 3 segundos para fechar o exaustor.
3. Toque  para alternar para o nível de potência máxima.

## 3.3 COMO UTILIZAR

**O sistema de ventilação está ativado.**

Alterando ou desativando o controle manual da ventilação:

1. Desligue a energia.
2. Use o botão  do exaustor para ajustar o nível para 0.

### Finalizar o cozimento

Desligue a zona de cozimento tocando no botão deslizante para “0”. Certifique-se de que o visor mostre “0”.



Desligue completamente o cooktop tocando no botão LIGAR/DESLIGAR.



### Função de funcionamento contínuo para o sistema de ventilação

O sistema de ventilação é dividido em modos manual e automático.

O modo automático pode ser ativado depois que todas as bocas do fogão estiverem ligadas. Ele será desativado automaticamente dois minutos após todas as bocas do fogão serem desligadas.

#### Manualmente

Com o aparelho ligado, toque  ou (B) selecione o nível de exibição da tela digital 0-3 ou b.

#### Automaticamente

Com o aparelho funcionando, toque (A), o visor digital exibe A.

O aparelho desativa a função de funcionamento contínuo quando:

- 2 minutos após todas as bocas do cooktop serem desligadas.
- pressionar a tecla liga/desliga.



## 3.3 COMO UTILIZAR

### Utilizando a função Boost

#### Ative a função Boost

Ao tocar no botão máximo, certifique-se de que o visor mostre a ação da marquete. **MAX**

#### Cancelar a função Boost

Ao tocar no controle deslizante da zona de aquecimento, você deseja cancelar a função de reforço.



Desligue completamente o cooktop tocando no botão LIGAR/DESLIGAR.



- A função pode operar em qualquer zona de cozimento.
- A zona de cozimento retorna à sua configuração original após 10 minutos.
- Se a configuração de calor original for igual a 0, ela retornará ao nível digital máximo após 10 minutos.
- Se a boca LF estiver configurada para o modo boost e, em seguida, a boca LR também estiver configurada para o modo boost, a função LF LR será configurada para o nível 15.

### Configuração de ventilação intensiva

- O sistema de ventilação possui modos intensivos. Se você ativar as configurações intensivas, o sistema de ventilação funcionará com potência máxima.
- Ativando a configuração de ventilação intensiva.
  1. Toque em (B).
  2. O visor digital exibirá "b".
- Alterando ou desativando a configuração de ventilação intensiva.
- Use o botão  para selecionar o nível de desempenho desejado na área de configurações ou defina-o como 0.

### Partida automática do sistema de ventilação

Se você selecionar um nível de potência para uma zona de cozimento e o acionamento automático for ativado.

O sistema de ventilação será acionado em um nível de potência de acordo com o respectivo nível de potência para as zonas de cozimento.

## 3.3 COMO UTILIZAR

### Área Flexível

- Esta área pode ser usada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento em qualquer momento.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funcionando como uma única zona, a parte que não estiver coberta pela panela é desligada automaticamente após 8 segundos.
- Para garantir a detecção correta da panela e uma distribuição uniforme de calor, a panela deve ser posicionada corretamente:
  - Na parte frontal ou traseira da zona flexível quando a panela for menor que 21 cm.
  - Em qualquer lugar com painelas maiores.

### Como uma grande zona

Para ativar a área flexível como uma única grande zona, basta pressionar o controle de Área Flexível.



A configuração de potência funciona como em qualquer outra área normal.

Para adicionar outra panela, pressione novamente as teclas dedicadas para que a panela seja detectada.

### Como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com configurações de potência diferentes, pressione o controle da Área Flexível.

### Bloquear os controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles, exceto o controle LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

| Para bloquear os controles                                       |                               |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. | O display digital exibe "Lo". |
| Para desbloquear os controles                                    |                               |
| Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio por 3 segundos. |                               |

## 3.3 COMO UTILIZAR



Quando a placa estiver no modo de bloqueio, todos os controles serão desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR ①. Você pode sempre desligar a placa de indução com o controle LIGAR/DESLIGAR ① em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na próxima utilização.

### Função de gerenciamento de energia

- É possível definir um nível máximo de consumo de energia para a placa de indução, escolhendo entre diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de se limitar automaticamente para funcionar em um nível de potência mais baixo, evitando o risco de sobrecarga.

### Para acessar a função de gerenciamento de energia

Estado: Bloqueio infantil ativado com o aparelho desligado

Condições de entrada:

- 1) Tecla de seleção do queimador **MAX** LR pressionada por 3 segundos (+ Sinal sonoro)
- 2) Tecla de seleção do queimador **MAX** LF pressionada por 3 segundos (+ Sinal sonoro)

Configurar o funcionamento:

|    |    |
|----|----|
| P0 |    |
| 74 | 00 |

Para mudar para outro nível:

- 1) Selecione o valor limite de potência com o botão  de bloqueio (o intervalo de seleção do valor limite de potência depende da especificação).

Existem 5 níveis de potência, de “2,8 kW” a “7,4 kW”.

O visor digital LR e RF mostrará um deles.

“28 00”: a potência máxima é de 2,8 kW.

“35 00”: a potência máxima é de 3,5 kW.

“45 00”: a potência máxima é de 4,5 kW.

“58 00”: a potência máxima é de 5,8 kW.

“74 00”: a potência máxima é de 7,4 kW.

## 3.3 COMO UTILIZAR

Após selecionar o valor do limite de potência, utilize o botão ① LIGAR/DESLIGAR para confirmar. Em seguida, o cooktop será desligado.

### Controle de temporizador

- Você pode programar o desligamento de uma ou mais zonas de cozimento após o tempo definido.
- O tempo máximo de temporização é o tempo de funcionamento padrão do nível de operação atual. Consulte a tabela de tempos de funcionamento padrão.

### Ajustar o temporizador para ligar as zonas de cozimento

#### Defina uma zona

Tocar no controle deslizante da zona de aquecimento.



Ajuste o tempo tocando no botão ou no controle do temporizador.

Dica: Tocar no botão “-” ou “+” do temporizador uma vez diminuirá ou aumentará o tempo em 1 minuto.

Tocar e segurar no botão “-” ou “+” do temporizador diminuirá ou aumentará o tempo em 10 minutos.



Quando o temporizador de cozimento expirar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente.

O visor mostrará o tempo restante. 0:30

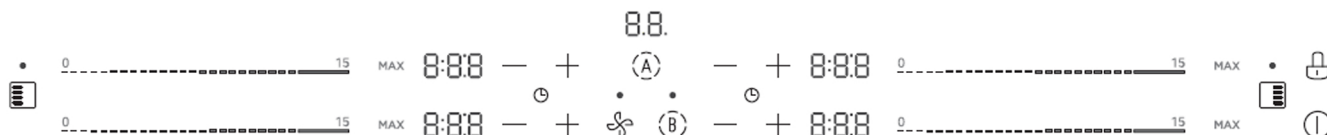
#### Defina mais zonas:

Os passos para configurar mais zonas são semelhantes aos passos para configurar uma zona;

O tempo de cada zona de aquecimento é definido e exibido independentemente.

A apresentação é a seguinte:

## 3.3 COMO UTILIZAR



### Cancelar o temporizador

O tempo de operação correspondente à zona de aquecimento é 0:00.



Toque e segure o controle do temporizador "-" e "+" por 1s, o temporizador será cancelado.



### NOTA

- 1 O ajuste manual do tempo não pode exceder o tempo padrão máximo do queimador. Caso o nível de potência atual seja reduzido após a configuração do tempo máximo, o tempo será automaticamente ajustado para o tempo máximo padrão correspondente ao novo nível, sempre que o tempo programado for maior que o tempo padrão desse nível.
- 2 No modo de exibição do temporizador, toque uma vez no slider para visualizar o nível de aquecimento atual. Após entrar no modo de exibição do nível, toque ou deslize o slider para ajustar o nível.

### Horários de funcionamento padrão

O desligamento automático é uma função de segurança para o seu cooktop de indução e coifa. Ele desliga automaticamente caso você se esqueça de desligar o aparelho. Os tempos de funcionamento padrão para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Cooktop:

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

Coifa:

| Nível de potência                          | 1   | 2   | 3   |
|--------------------------------------------|-----|-----|-----|
| Temporizador de funcionamento padrão (min) | 480 | 240 | 120 |

**Pessoas com marcapasso cardíaco devem consultar seu médico antes de usar este aparelho. Leia as orientações na seção de instruções.**

# MANUTENÇÃO •

## 4.1 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para que seu aparelho funcione de forma eficiente por muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo com cuidado.

### Limpendo a Coifa

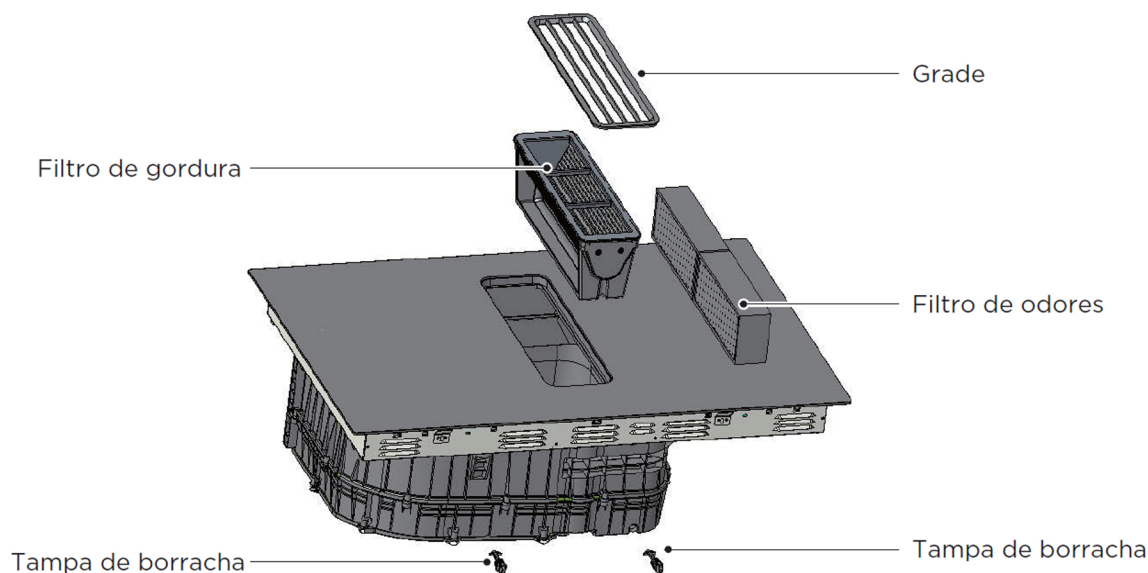
| Oque?                                                                                                                                               | Como?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sujeiras do dia a dia em vidros. (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derramamentos de líquidos não açucarados no vidro) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a energia do cooktop.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza para cooktop enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!).</li> <li>3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel toalha.</li> <li>4. Ligue a energia do cooktop novamente.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a energia do cooktop for desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente! <b>Tome extremo cuidado.</b></li> <li>• Esponjas de limpeza abrasivas, algumas esponjas de nylon e produtos de limpeza fortes/forte podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou a esponja é adequado.</li> <li>• Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no fogão: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul> |
| Transbordamentos, derretimentos e respingos de açúcar quente no vidro.                                                                              | <p>Remova-os imediatamente com uma espátula de peixe, faca de paleta ou raspador com lâmina próprio para placas de indução de vidro, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a energia do cooktop na tomada.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe a sujeira ou o líquido derramado em uma área fria do fogão.</li> <li>3. Limpe a sujeira ou o líquido derramado com um pano de prato ou papel-toalha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujeira do dia a dia em vidros" acima.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova as manchas deixadas por chocolate derretido, alimentos açucarados ou derramamentos o mais rápido possível. Se deixadas a esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li> <li>• Perigo de corte: quando a tampa de segurança está retraída, a lâmina do raspador fica extremamente afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre em local seguro e fora do alcance de crianças.</li> </ul>                              |
| Transbordamento nos controles sensíveis ao toque.                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação do cooktop.</li> <li>2. Absorva o líquido derramado.</li> <li>3. Limpe a área de controle sensível ao toque com uma esponja ou pano limpo e úmido.</li> <li>4. Seque completamente a área com papel-toalha.</li> <li>5. Ligue a alimentação do cooktop novamente.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O cooktop pode emitir um sinal sonoro e desligar-se sozinho, e os controles sensíveis ao toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de secar bem a área dos controles sensíveis ao toque antes de ligar o fogão novamente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |



# MANUTENÇÃO •

## 4.2 COMPONENTES A SEREM LIMPOS OU SUBSTITUÍDOS

A seguir, apresentamos uma visão geral dos componentes do aparelho que você deve substituir ou limpar.



## 4.3 TROCA DO FILTRO DE ODORES

**Troque o filtro de odores regularmente.**

### NOTA

- Você pode obter filtros de odores em lojas especializadas ou no serviço de atendimento ao cliente.

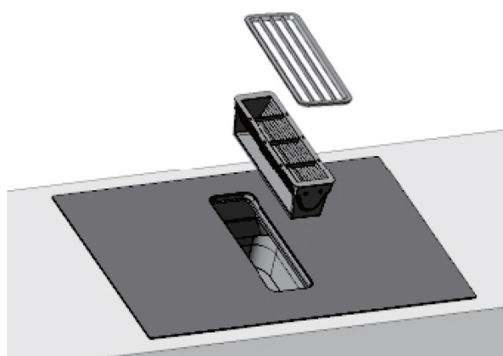
1. Para mantê-los em bom funcionamento, use somente filtros de reposição originais.

### 2. ATENÇÃO!

A queda do filtro de gordura e da grelha pode danificar o cooktop.

Remova a grelha e o filtro de gordura e descarte-os corretamente.

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



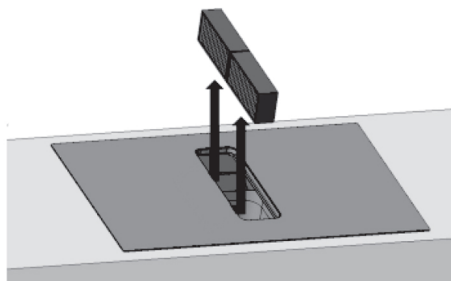


# MANUTENÇÃO •

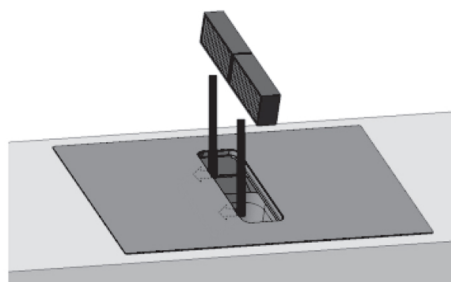
## 4.3 TROCA DO FILTRO DE ODORES

---

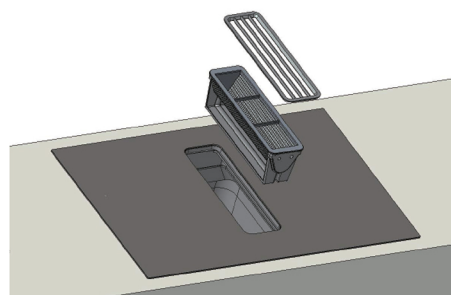
3. Remova os dois filtros de odor e descarte-os adequadamente.



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



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



Reiniciando o indicador de saturação

1. Substitua o filtro de odores.
2. Com o aparelho desligado, pressione e segure a tecla de bloqueio por 3 segundos para entrar no modo de bloqueio.
3. Pressione e segure o botão  por 3 segundos para reiniciar os filtros de odores. O visor da coifa exibirá "CL".

# MANUTENÇÃO •

## 4.4 LIMPEZA DA GRELHA E DOS FILTROS DE GORDURA

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

### ATENÇÃO...Risco de incêndio!

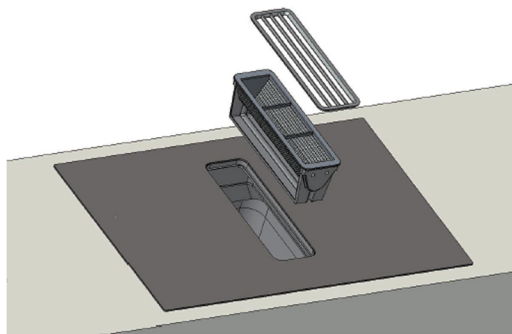
Depósitos de gordura nos filtros podem pegar fogo.

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

### 1. ATENÇÃO!

A queda de filtros de gordura pode danificar o fogão abaixo. (Recomenda-se limpar o filtro de gordura a cada 7 dias) Remova a grelha e o filtro de gordura e descarte-os adequadamente.

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



### 2. Limpe a grelha.

- Consulte o capítulo “Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha”

### 3. Limpe os filtros de gordura.

- Consulte o capítulo “Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha”
- Consulte o capítulo “Limpeza do filtro de gordura na lava-louças”

### 4. Se necessário, remova os filtros de odor ou os filtros acústicos e limpe o aparelho por dentro.

- Consulte o capítulo “Troca do filtro de odores”

### 5. Se algum objeto entrar no aparelho, remova-o e certifique-se de que o abastecimento do recipiente de transbordamento não esteja bloqueado.

# MANUTENÇÃO •

## 4.4 LIMPEZA DA GRELHA E DOS FILTROS DE GORDURA

---

### Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

1. Mergulhe o filtro de gordura ou a grelha em água quente com sabão.
2. Use uma escova para limpar o filtro de gordura ou a grelha.  
Não use produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.  
Use um solvente de gordura específico para sujeiras mais difíceis.
3. Enxágue bem os filtros de gordura.
4. Deixe os filtros de gordura escorrerem.

### Limpeza do filtro de gordura na máquina de lavar louça

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

### Limpe a cavidade e o esgoto.

Pelo tampão de borracha, drene líquidos ou objetos que entrarem no aparelho pela parte superior.  
Requisito: O aparelho esfriou e o indicador de calor residual apagou.

1. Puxe o tampão de borracha com uma mão e segure o recipiente com a outra, drene líquidos ou objetos pelo tampão de borracha.
2. Certifique-se de que a entrada de ar no tampão de borracha não esteja bloqueada antes de recolocá-lo.  
Remova quaisquer objetos que tenham entrado no aparelho depois que ele esfriar. Para isso, remova o filtro de gordura.

# PROBLEMAS E SOLUÇÕES

# 05

## 5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho pode apresentar erros ou falhas durante o uso. As tabelas a seguir mostram possíveis causas e soluções, ajudando a resolver o problema com mais rapidez e evitar contato desnecessário com a assistência técnica.

| Problema                                                                                                                                                                                                                  | Possíveis causas                                                                                                                                                                                                                                           | O que fazer!                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O cooktop não pode ser ligado.                                                                                                                                                                                            | Sem energia.                                                                                                                                                                                                                                               | Certifique-se de que a placa vitrocerâmica esteja ligada à tomada e que esteja ligada. Verifique se há alguma queda de energia em sua casa ou região. Se você já verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.    |
| Os controles de toque não respondem.                                                                                                                                                                                      | Os controles estão bloqueados.                                                                                                                                                                                                                             | Desbloqueie os controles. Consulte a seção "Usando seu cooktop de vitrocerâmica" para obter instruções.                                                                                                                                  |
| Os controles sensíveis ao toque são difíceis de operar.                                                                                                                                                                   | Pode haver uma leve camada de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta do dedo ao tocá-los.                                                                                                                                               | Certifique-se de que a área de controle por toque esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controles.                                                                                                                              |
| O vidro está sendo arranhado.                                                                                                                                                                                             | Utensílios de cozinha com bordas ásperas.<br>Uso de esponja ou produtos de limpeza abrasivos inadequados.                                                                                                                                                  | Use panelas com fundo plano e liso. Consulte "Como escolher os utensílios de cozinha certos".<br><br>Consulte "Limpeza e Manutenção".                                                                                                    |
| Algumas panelas fazem ruídos de estalo ou clique.                                                                                                                                                                         | Isso pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de maneira diferente).                                                                                                                         | Isso é normal em utensílios de cozinha e não indica nenhum defeito.                                                                                                                                                                      |
| A placa de indução emite um zumbido baixo quando usada em temperatura alta.                                                                                                                                               | Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.                                                                                                                                                                                                   | Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você reduzir a temperatura.                                                                                                                                 |
| Ruído de ventilador vindo da placa de indução.                                                                                                                                                                            | A ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução foi acionada para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrônicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.                                  | Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a energia do fogão de indução na tomada enquanto o ventilador estiver funcionando.                                                                                                 |
| As panelas não esquentam e isso não aparece no visor.                                                                                                                                                                     | A placa de indução não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para cozinhar por indução.<br><br>A placa de indução não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centrada nela. | Use utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a seção "Como escolher os utensílios de cozinha certos".<br><br>Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento. |
| A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro é emitido e um código de erro é apresentado (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura). | Falha técnica.                                                                                                                                                                                                                                             | Anote as letras e os números que indicam o erro, desligue a alimentação da placa de indução na tomada e entre em contato com um técnico qualificado Crissair Home Electro.                                                               |

# PROBLEMAS E SOLUÇÕES

# 05

## 5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O cooktop está equipado com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou remover a placa da cobertura.

| Problema | Possíveis causas                                                             | O que fazer!                                                                                                                                        |
|----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1,E2,E7 | Falha no sensor de temperatura.                                              | Por favor, entre em contato com a assistência técnica Crissair Home Electro.                                                                        |
| E3,E4    | Falha no sensor de temperatura do IGBT.                                      | Por favor, entre em contato com a assistência técnica Crissair Home Electro.                                                                        |
| EU       | A conexão entre a placa de exibição e a placa principal falhou.              | Por favor, entre em contato com a assistência técnica Crissair Home Electro.                                                                        |
| EL,EH    | Tensão de alimentação anormal                                                | Verifique se a fonte de alimentação está funcionando normalmente.<br>Ligue o aparelho somente após verificar se a fonte de alimentação está normal. |
| C1       | O sensor de temperatura da placa de vidro cerâmico está com nível alto.      | Por favor, reinicie o cooktop após o resfriamento.                                                                                                  |
| C2       | O sensor de temperatura do IGBT é alto                                       | Por favor, reinicie o cooktop após o resfriamento.                                                                                                  |
| F5       | Falha na ventoinha de refrigeração                                           | Por favor, reinicie o cooktop após o resfriamento.                                                                                                  |
| B3       | Temperatura anormal no sistema de ventilação                                 | Por favor, reinicie o motor após ele esfriar.                                                                                                       |
| B5       | A inicialização do sistema de ventilação falha.                              | Verifique se há objetos estranhos sob o capô e reinicie o capô.                                                                                     |
| B7       | A inicialização do sistema de ventilação falha.                              | Por favor, entre em contato com a assistência técnica Crissair Home Electro.                                                                        |
| Bd       | A comunicação entre a placa de exibição e a placa de controle do capô falha. | Por favor, entre em contato com a assistência técnica Crissair Home Electro.                                                                        |
| EF       | Várias teclas de função são pressionadas simultaneamente.                    | Limpe o painel de operação.                                                                                                                         |
| FC       | Dicas para substituição do filtro                                            | Substitua a tela do filtro. Consulte o guia de substituição da tela do filtro.                                                                      |



# PROBLEMAS E SOLUÇÕES

05

## 5.1 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Falha                                                                               | Problema                                                                          | Solução A                                                                                                                                   | Solução B                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| O LED não acende quando o aparelho é conectado à tomada.                            | Sem fornecimento de energia.                                                      | Verifique se a ficha está bem encaixada na tomada e se a tomada está a funcionar.                                                           |                                                                                     |
|                                                                                     | A placa de alimentação auxiliar e a placa do visor apresentaram falha de conexão. | Verifique a conexão.                                                                                                                        |                                                                                     |
|                                                                                     | A placa de alimentação auxiliar está danificada.                                  | Substitua a placa de alimentação auxiliar.                                                                                                  |                                                                                     |
|                                                                                     | O painel de exibição está danificado.                                             | Substitua a placa de exibição.                                                                                                              |                                                                                     |
| Alguns botões não funcionam ou o visor de LED não está funcionando normalmente.     | O painel de exibição está danificado.                                             | Substitua a placa de exibição.                                                                                                              |                                                                                     |
| O indicador do modo de cozimento acende, mas o aquecimento não inicia.              | Temperatura alta do cooktop.                                                      | A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada ou saída de ar pode estar bloqueada.                                                |                                                                                     |
|                                                                                     | Há algo errado com o ventilador.                                                  | Verifique se a ventoinha funciona corretamente; caso contrário, substitua-a.                                                                |                                                                                     |
|                                                                                     | A placa de alimentação está danificada.                                           | Substitua a placa de alimentação.                                                                                                           |                                                                                     |
| O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".      | O tipo de panela está incorreto.                                                  | Utilize a panela adequada (consulte o manual de instruções).                                                                                | O circuito de detecção de panela está danificado; substitua a placa de alimentação. |
|                                                                                     | O diâmetro do vaso é muito pequeno.                                               |                                                                                                                                             |                                                                                     |
|                                                                                     | O cooktop superaqueceu;                                                           | A unidade está superaquecida. Aguarde até que a temperatura retorne ao normal. Pressione o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. |                                                                                     |
| Zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) exibiram "u". | Falha na conexão entre a placa de alimentação e a placa do visor;                 | Verifique a conexão.                                                                                                                        |                                                                                     |
|                                                                                     | A placa de exibição da parte de comunicação está danificada.                      | Substitua a placa de exibição.                                                                                                              |                                                                                     |
|                                                                                     | A placa principal está danificada.                                                | Substitua a placa de alimentação.                                                                                                           |                                                                                     |
| O som do motor do ventilador está anormal.                                          | O motor do ventilador está danificado.                                            | Substitua a ventoinha.                                                                                                                      |                                                                                     |

As informações acima referem-se à avaliação e inspeção de falhas comuns.

Por favor, não desmonte a unidade por conta própria para evitar perigos e danos ao cooktop de indução.

## DESCARTE

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

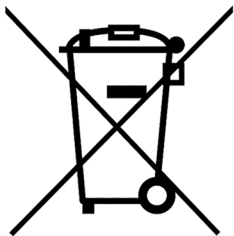
Assim que o seu aparelho se tornar obsoleto e você não pretender mais usá-lo, tome o cuidado adequado para não sujar o ambiente. Deposite seu aparelho antigo no depósito autorizado que lida com eletrodomésticos usados.

### Declaração de Conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas europeias:

Diretiva EMC 2014/30 / EU Diretiva LVD 2014/35 / EU Diretiva ROHS 2011/65 / EU

Regulamento Delegado (UE) nr. 65/2014



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](http://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 indicado 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 alumínio, filtros de carvão, lâmpadas, manípulos e peças plásticas, bem como mão de obra para aplicação dessas peças.

## **OUTRAS DISPOSIÇÕES:**

A Crissair Home Electro declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome referente ao presente certificado.

Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

# FALE CONOSCO

# 08

Em caso de dúvidas ou problemas no produto, assim como para agendar a instalação do seu produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair. Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o modelo ou número de série do seu produto.

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o modelo ou número de série do seu produto.

# SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:

# 09



**FONE:**

(11) 3014-0009.



**E-MAIL:**

sac@crissair.com.br



**WHATSAPP:**

(11) 94523-5762



**SITE:**

[www.crissair.com.br/assistencia-tecnica](http://www.crissair.com.br/assistencia-tecnica)

# CRISSAIR

Home Electro

CONHEÇA OS OUTROS  
PRODUTOS DA CRISSAIR

---



Coifas



Adeegas



Cooktops



Lava-louças



Fornos



Fogões



Refrigeradores



Churrasqueiras



Cafeteiras



ACESSE O  
NOSSO SITE

---

# CRISSAIR

Home Electro