

CRISSAIR

Home Electro

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



Cooktop de Indução

CCI 30 G2 – CCI 60 G2 – CCI 90 G2

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



@crissaireletros

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 de viabilidade 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.

Possuímos assistência técnica própria, com profissionais treinados diretamente pela Crissair 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 Eletro
Desde 1991**

Estimado(a) Cliente

Este cooktop indução destina-se ao uso doméstico.

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 segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Placa de identificação

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

Reservamo-nos o direito de proceder as modificações que não tem nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance para futuras consultas. Se vender o aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

Sumário

1. Instruções Segurança	05
2. Instruções Técnicas para Instalação	07
2.1 Dados Técnicos	07
2.2 Antes de Instalar	07
2.3 Recomendações para Instalação	07
2.3.1 Ligando o Cooktop à Rede Elétrica	10
3. Instruções de Uso	11
3.1 Vista Superior do Produto	11
3.1.1 Teoria de Funcionamento	12
3.1.2 Antes de Usar seu Cooktop	12
3.2 Como usar seu Cooktop	12
3.2.1 Controles de Touch	12
3.2.2 Escolhendo as Panelas Adequadas	13
3.2.3 Dimensões das Panelas	13
3.2.4 Começando a Cozinhar	14
3.2.5 Terminando de Cozinhar	15
3.2.6 Usando o Impulso / Boost	15
3.2.7 Zona Mista / Flexível	16
3.2.8 Bloqueando os Controles	17
3.2.9 Proteção Contra Temperatura Excessiva	17
3.2.10 Aviso de Calor Residual	17
3.2.11 Usando o Timer / Temporizador	17
4. Diretrizes Culinárias	19
4.1 Dicas Culinárias	19
4.1.1 Fervendo, cozinhando arroz	19
4.1.2 Bifes Grelhados	19
4.1.3 Para Refogar	19
4.2 Configurações de Cozimento	20
5. Manutenção	20
6. Problemas e Soluções	22
6.1 Exibição e Inspição de Falha	23
7. Descarte	23
8. Termos de Garantia	24

1. Instruções de Segurança

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 seu aparelho não possui.

Estas instruções são válidas apenas para o Brasil, 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.

Reservamo-nos o direito de proceder modificações que não tenham nenhuma influência no bom funcionamento do aparelho.

Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o aparelho, entregue o manual ao seu novo proprietário.

Antes de ligar o produto à rede elétrica:

Verificar que a tensão e a potência do produto correspondem às da rede elétrica, e se a conexão e a fiação são apropriadas para suportar a potência do produto. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.

Atenção!

Leia com atenção este Manual de Instruções antes de instalar ou utilizar o produto.

- A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.
- Este manual de instruções deve ser guardado para qualquer consulta futura.
- Se o produto for vendido ou transferido para outra pessoa, certifique-se de que esse manual seja entregue ao novo usuário.
- A Crissair se isenta de quaisquer responsabilidades caso estas medidas de segurança não sejam atendidas.
- A conexão ao fio terra (aterramento), é essencial e obrigatório.
- **O aparelho e suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores.**
- Mantenha crianças afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- Não deixar crianças sem vigilância quando o aparelho estiver em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Crianças podem se machucar ao puxar painéis ou recipientes do produto.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas, inclusive crianças, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não permita que crianças sentem, fiquem em pé ou subam no produto.
- As alças das painéis podem estar quentes ao toque. Verifique se as alças da panela não ficam sobre outras zonas de cozimento que estejam ligadas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.
- Não guarde itens do interesse das crianças em armários acima do aparelho. Crianças podem se ferir gravemente ao subir no produto.
- **AVISO:** Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que pode representar um risco de incêndio e de queimaduras. É, portanto, necessário vigiar continuamente as frituras. **Nunca tente apagar o fogo com água**, mas desligue imediatamente o aparelho, e depois coloque uma tampa em cima do recipiente e tente abafar as chamas com uma cobertura antifogo.
- Observe cuidadosamente os alimentos sendo fritos.
- Sempre aqueça a gordura lentamente e observe enquanto ela é aquecida.
- Alimentos a serem fritos devem estar o mais secos possível. Gelo em alimentos congelados e umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente borbulhe para cima e para fora dos lados da frigideira.
- Nunca tente mover uma frigideira de gordura quente, espere até que a gordura esteja completamente fria.
- **AVISO: RISCO DE INCÊNDIO.** Não deixar nenhum objeto em cima do produto.

- **AVISO:** Não utilizar o cooktop se ele estiver danificado. Se aparecer rachadura ou fenda visível no vidro do produto, cortar imediatamente a alimentação de energia elétrica do aparelho.
- Retire todas as embalagens antes de utilizar o produto.
- Perigo de corte! Tome cuidado com as bordas do painel, pois são afiadas.
- Nunca limpar o cooktop com um aparelho de vapor, pois pode provocar curto-circuito.
- Nunca utilize agentes de limpeza cáusticos abrasivos.
- Antes de tentar limpar o produto, ele deve ser desligado da rede elétrica e resfriado.
- Nunca coloque utensílios de metal, tais como facas, garfos, colheres, tampas e objetos similares em cima do produto, pois podem tornar-se extremamente quentes.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou um controle remoto.
- **Este aparelho é exclusivamente destinado ao preparo de alimento; não use para outro fim, por exemplo, para aquecer o ambiente.**
- Esse produto não é projetado para fins comerciais ou industriais.
- Se o outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com as superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis etc.)
- Comida perecível, objetos plásticos e aerossóis podem ser afetados pelo calor e não devem ser armazenados acima ou abaixo do produto.
- O uso prolongado de produto pode necessitar uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela ou ventilação mais eficiente, ou aumentar o nível de ventilação mecânica quando houver.
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho e contatar o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.
- Este produto deve ser reparado ou consertado apenas por um técnico qualificado de uma assistência credenciada, utilize somente peças originais Crissair.
- O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança em vigor.
- Não ligue o aparelho à rede elétrica por intermédio de uma extensão ou conexão não apropriada, pois não oferecem nenhuma segurança (risco de sobreaquecimento).
- O aparelho deve ser embutido, ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Se não usar o aparelho por um período prolongado (por exemplo: férias), desconecta-lo da rede elétrica ou desligar o disjutor.
- Utilize pegadores de panela resistentes ao calor ou luvas térmicas ao manusear os alimentos.
- Tome cuidado para não permitir que os pegadores de panela ou luvas fiquem úmidos ou molhados, pois isso faz com que o calor seja transferido através do material mais rapidamente com risco de causar queimadura.
- Nunca deixe o produto sem supervisão quando estiver cozinhando.
- Panelas instáveis ou disformes não devem ser utilizadas no produto, pois podem causar acidente por tombo ou derrame.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, ignição de materiais inflamáveis e derramamento, gire os cabos das panelas ou frigideiras para dentro ou para o centro do fogão sem colocar acima dos queimadores adjacentes.
- **Não ligue nenhum queimador no vácuo (sem panela). Selecionar o queimador a ser utilizado somente após posicionar a panela ou frigideira sobre ele. Nunca aqueça quaisquer panelas ou frigideiras vazias.**
- Não utilizar o cooktop como mesa de trabalho. Os objetos afiados podem riscar/danificar a superfície.
- Não utilize nenhuma frigideira, panela, panela de pressão, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendado para cada queimador, não cubra de forma alguma, vários queimadores ao mesmo tempo com mesmo recipiente, pois a acumulação do calor pode danificar o aparelho.
- **Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.**
- Não coloque ou deixe objetos magnetizados (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, celulares) perto do aparelho, pois eles podem ser afetados por seu campo eletromagnético.
- Após o uso, desligue sempre as zonas de cozimento e o cooktop conforme descrito neste manual (ou seja, usando os controles de toque). **Não confie no recurso de detecção de panelas para desligar as zonas de cozimento ao remover as panelas.**
- Não repare ou substitua qualquer peça do produto, a menos que especificamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços devem ser feitos por um técnico qualificado/credenciado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre o produto.
- **Não use panelas com bordas irregulares ou arraste panelas pela superfície do vidro de indução, pois isso pode arranhar o vidro.**
- Não use esfregões ou quaisquer outros agentes de limpeza abrasivos para limpar seu cooktop, pois podem arranhar o vidro de indução.
- Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.

- A instalação incorreta ou a inobservância das recomendações acima, pode invalidar qualquer garantia ou reivindicação de responsabilidade.

2. Instruções Técnicas para Instalação

2.1 Dados Técnicos

Cooktop	CCI 30 G2	CCI 60 G2	CCI 90 G2
Zonas de cozimento	2 Zonas	4 Zonas	6 Zonas
Tensão	220~ 60Hz	220~ 60Hz	220~ 60Hz
Potência	3.300W	7.200W	10.800W
Dimensões L x P x A (mm)	300x520x58	590x520x58	900x520x58
Dimensões do Recorte L x P (mm)	275x495x58	565x495x58	855x495x58

2.2 Antes de Instalar

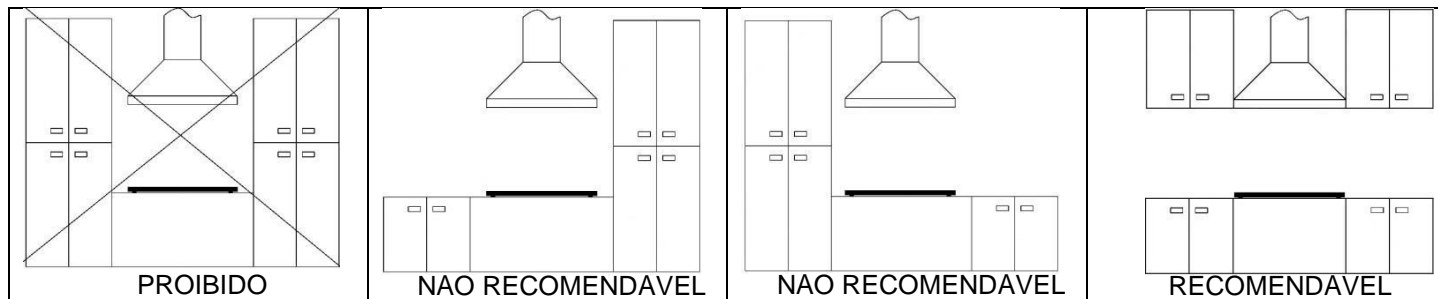
Antes de instalar o produto, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum membro estrutural interfere nos requisitos de espaço.
- A ligação deve ser efetuada segundo as instruções que constam neste manual e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. **Essa ligação deve ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado ou técnico credenciado.**
- Este produto deverá ser instalado de acordo com os regulamentos vigentes e apenas utilizado em um espaço bem ventilado.
- Retire todas as embalagens antes de utilizar o produto.
- Depois de desembalar o produto, certifique-se de que o produto não esteja danificado. Caso contrário, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair antes de instalar o produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de se evitar riscos.
- Este produto deve ser instalado por um técnico qualificado.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de espaço e padrões e regulamentos aplicáveis.
- A ligação elétrica deve ser conectada a uma rede elétrica com aterramento válido, pois a ligação à terra é essencial e obrigatória.
- A chave disjuntora deverá ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos).
- O disjuntor de isolamento / desligamento deverá ser facilmente acessível ao cliente com o produto instalado.
- Os móveis adjacentes e todos os materiais utilizados na instalação devem suportar uma temperatura mínima de 120°C no local em que está localizado durante o uso.
- O uso do produto durante o cozimento resulta na produção de calor e umidade no local em que está instalado. Certifique-se de que o local esteja bem ventilado: mantenha as aberturas de ventilação naturais abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extração mecânica).
- O uso prolongado do produto pode necessitar de uma ventilação adicional, por exemplo, abrir uma janela ou ventilação mais eficiente, ou aumentar o nível de ventilação mecânica do exaustor quando houver.
- **Se você tiver qualquer dispositivo mecânico no seu corpo, por exemplo um coração artificial, consulte um médico antes de utilizar o produto.**
- Em caso de defeito no funcionamento, desligar imediatamente o aparelho e contatar o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.
- Caso ocorra a instalação ou uso incorreto do produto, isso invalidará qualquer garantia ou reclamação.

Advertências importantes:

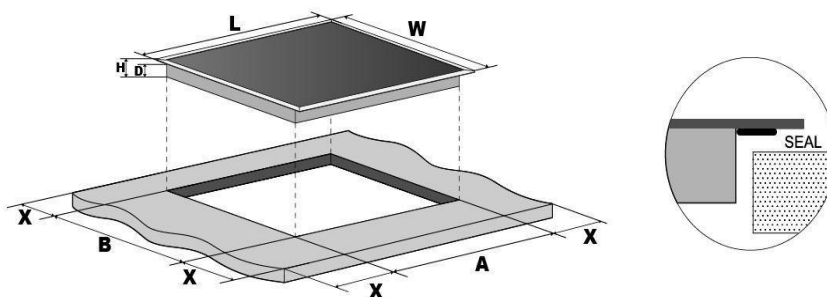
A fórmica ou acabamento do móvel, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (120°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.

2.3 Recomendações para Instalação



- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre o móvel e o aparelho deve ser de 250 mm.
- **Todas as dimensões e as distâncias a respeitar para que o aparelho funcione corretamente estão indicadas nas figuras abaixo.**
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm.
- O móvel embaixo do cook top não deve possuir gavetas. Se o móvel tiver uma prateleira ou nicho, deve ficar situada a pelo menos 40 mm abaixo da superfície inferior do produto. O espaço entre a prateleira ou nicho e o produto deve ficar livre. O espaço não deve ser utilizado para guardar objetos.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser instalados de forma a não impedir o seu funcionamento.
- A distância entre o cooktop e a coifa devem respeitar à indicada nas instruções de instalação da coifa. Consulte o manual de utilização e de instalação do exaustor para mais detalhes. Se este manual não estiver disponível, a distância recomendada é de no mínimo 700 mm a máxima 820 mm.
- Na frente, é recomendável deixar uma abertura de pelo menos 5 mm de altura em todo o comprimento do móvel.
- Não instale o aparelho por cima de um refrigerador, de um freezer, de uma máquina de lavar roupa, de uma máquina de lavar e secar roupa ou de uma máquina de secar roupa.
- **Apenas os fornos equipados com ventilação forçada de resfriamento podem ser instalados embaixo deste cook top.**
- Para fins de instalação e uso, deve ser preservado um espaço mínimo de 5cm ao redor do nicho.

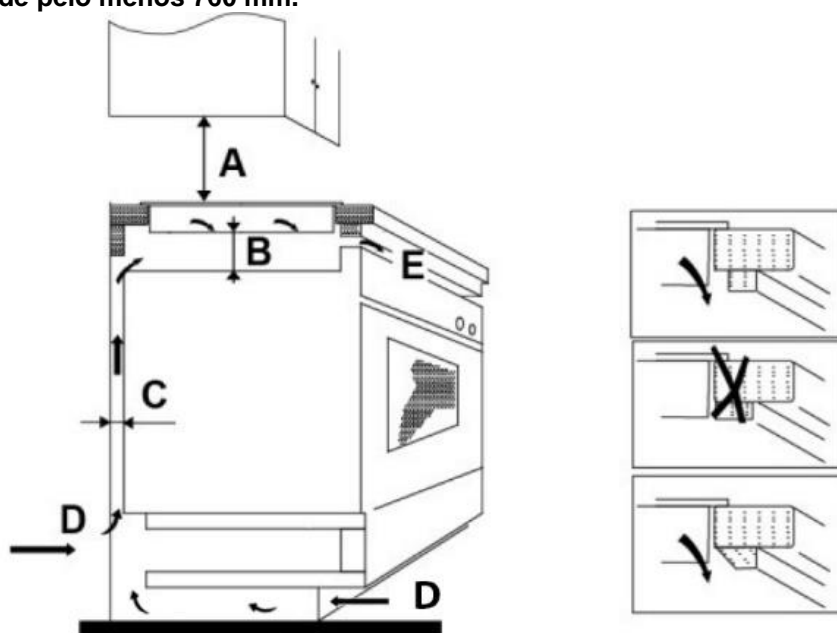
Nota: A distância de segurança entre as laterais do produto e as superfícies internas da bancada deverá ser de pelo menos 3 mm.



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCI 30 G2	300	520	62	58	275	495	50mini
CCI 60 G2	590	520	62	58	565	495	50mini
CCI 90 G2	900	520	52	52	855	495	50mini

Em qualquer circunstância, certifique-se de que o cooktop de indução está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que o produto está em bom estado de funcionamento. Como mostrado abaixo:

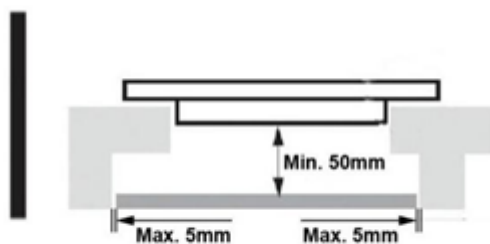
Nota: A distância de segurança entre o produto de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deverá ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrada de Ar	Saída de Ar - 10mm

AVISO: Garanta Ventilação Adequada!

Certifique-se de que o cook top está bem ventilado e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar contato acidental com o fundo superaquecido do produto, ou choques elétricos inesperados durante a utilização, é necessário colocar um fechamento de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50mm do fundo do produto. Siga os requisitos abaixo.



Atenção!

- Verificar se há orifícios de ventilação ao redor do cooktop. Você deverá certificar-se de que estes respiros não ficarão bloqueados pela bancada quando colocar o cooktop no nicho.
- Esteja ciente de que a cola que une o material de madeira ao móvel resistirá a temperaturas de 120 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- Portanto, a parede posterior, superfícies adjacentes e circundantes deverão ser capazes de suportar uma temperatura de 120°C.
- Se o cooktop for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de proteção térmica deve ser instalada abaixo da base do produto.

2.3.1 Ligando o cooktop à rede elétrica

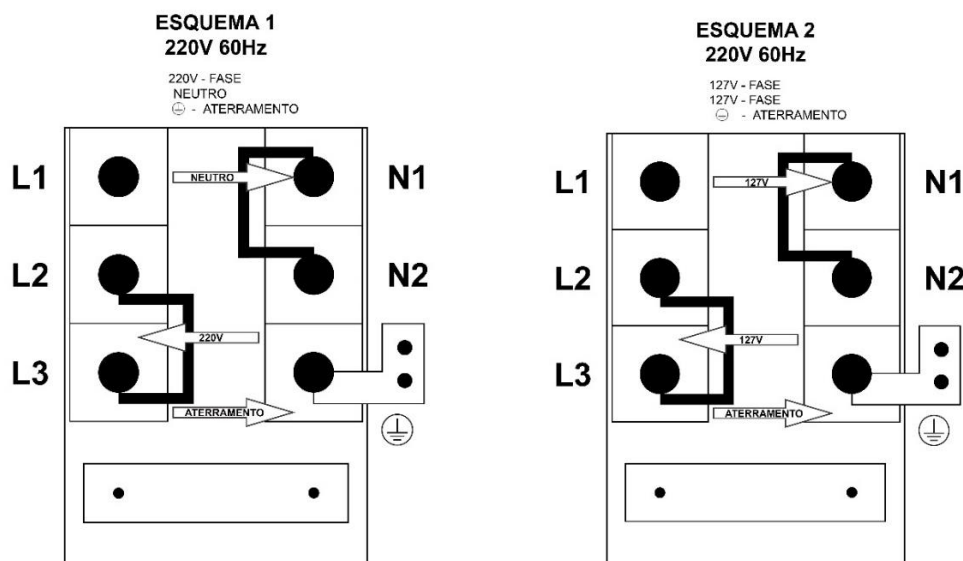
Atenção!

Este cooktop deverá ser ligado à rede elétrica apenas por pessoas devidamente qualificada. Antes de conectar o cooktop à energia elétrica, verifique se:

1. O cabiamento/ fiação e disjuntor destinado para o ponto do cooktop possui capacidade adequada para potência do produto.
 2. A tensão corresponde ao valor indicado na etiqueta do produto.
- Para ligar o cooktop à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de extensão, pois podem causar superaquecimento e incêndio.
 - A forma adequada para instalação de seu cooktop de indução é deixar no ponto próximo ao produto, uma reserva de fio com medida aproximada de "1.500mm".
 - **O cabiamento/fiação adequado para os modelos CCI 60 G2 e CCI 90 G2 é de 6mm, se a distância entre o cooktop e o quadro de distribuição for menor ou igual a 7 metros, para distâncias superiores utilizar cabiamento/fiação de 10mm.**
 - **O cabiamento/fiação adequado para o modelo CCI 30 G2 é de 4mm com tomada de 20A, se a distância entre o cooktop e o quadro de distribuição for menor ou igual a 7 metros, para distâncias superiores utilizar cabiamento/fiação de 6mm.**
 - O cabiamento/ fiação não deverá tocar em nenhuma parte quente e deverá ser posicionado de forma que sua temperatura não ultrapasse 75°C em nenhum ponto.
 - Verifique com um electricista se a fiação doméstica é adequado para suportar a carga do produto sem necessitar alterações. Quaisquer alterações de adequações deverão ser feitas apenas por um electricista qualificado.
 - A chave disjuntora deverá ser de um tipo aprovado e fornecer uma separação de contato de entreferro de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras de fiação locais permitirem esta variação dos requisitos).
 - Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deverá ser realizada por uma empresa credenciada ou pelo técnico especializado afim de se evitar riscos.
 - Se o aparelho for conectado diretamente à rede elétrica, deverá ser instalado um disjuntor bipolar com abertura mínima de 3 mm entre os contatos.
 - O instalador deverá garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
 - O cabo não deverá ser dobrado ou comprimido.
 - O cabo deverá ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.
 - A superfície inferior e o cabo de alimentação do cooktop não estarão acessíveis após a instalação.

O método de conexão é apresentado abaixo:

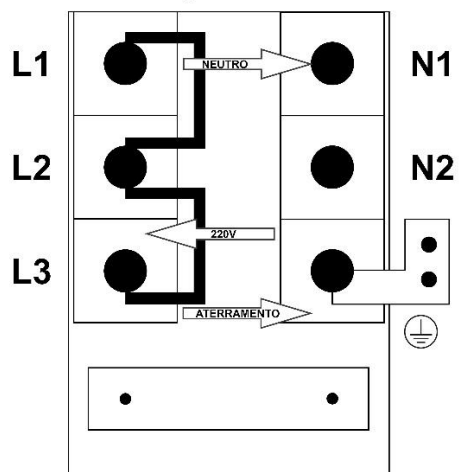
CCI 60 G2



CCI 90 G2

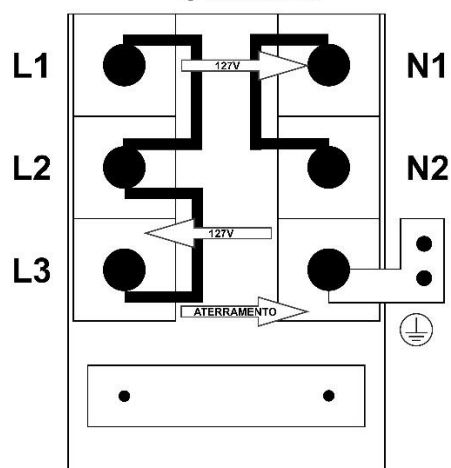
ESQUEMA 1 220V 60Hz

220V - FASE
NEUTRO
⊕ - ATERRAMENTO



ESQUEMA 2 220V 60Hz

127V - FASE
127V - FASE
⊕ - ATERRAMENTO



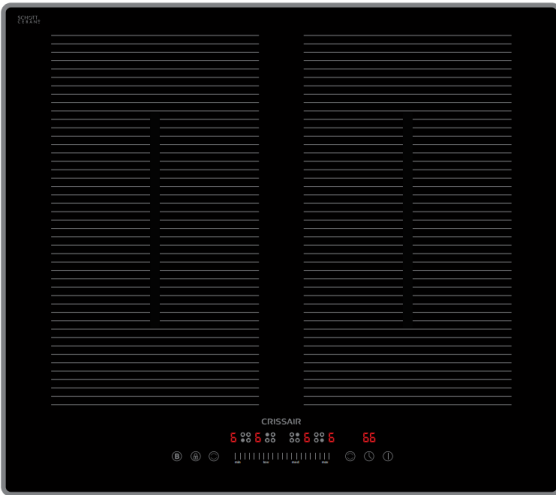
3. Instruções de Uso

3.1 Vista Superior do Produto

CCI 30 G2



CCI 60 G2

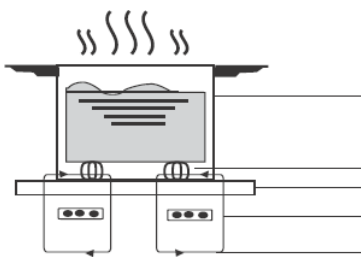


CCI 90 G2



3.1.1 Teoria de Funcionamento

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, ao invés de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece e irradia calor para o vidro.



panela de ferro

corrente induzida por bobina de indução da placa de vidro cerâmico do circuito magnético

3.1.2 Antes de Usar seu Cooktop

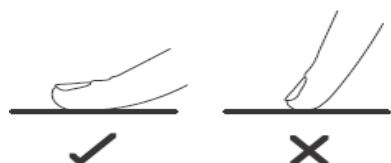
- Leia este manual, prestando atenção especial à seção “Avisos de Segurança”.
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar em seu cooktop antes de utilizar pela primeira vez o produto.
- A placa de indução do produto pode atender diferentes tipos de demanda de cozimento, pois é possível controlar

a potência e a zona de aquecimento conforme a área de indução e o nível de elevação de aquecimento adequado para cada tipo de alimento.


3.2 Como usar seu Cooktop

3.2.1 Controles de touch

- Os controles respondem ao toque, então não é necessário aplicar qualquer pressão ou força sobre a marcação.
- Use a falange arredondada do dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe toda vez que um toque for acionado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo: um utensílio ou pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água poderá tornar os controles difíceis de selecionar.



3.2.2 Escolhendo as panelas adequadas

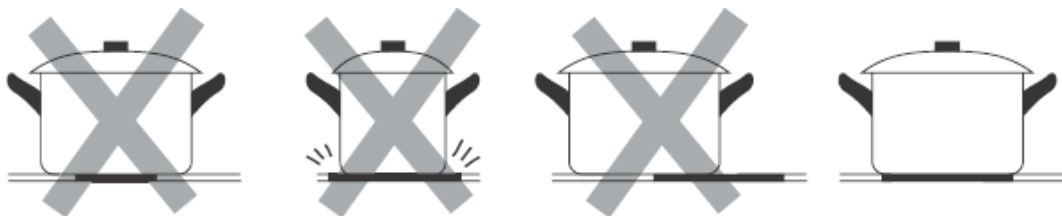
- Use apenas panelas com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Você poderá verificar se a sua panela é adequada realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se o símbolo  não piscar no visor e a água estiver aquecendo, a panela é adequada.
- **Panelas feitas dos seguintes materiais não são adequadas para uso em indução: aço inoxidável puro, alumínio, cobre sem base magnética, vidro, porcelana, cerâmica e barro.**



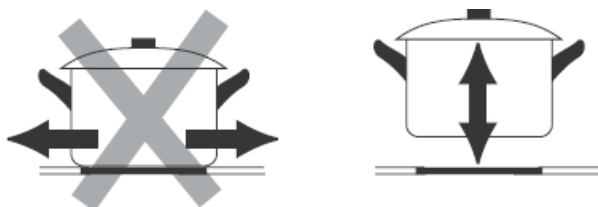
Não use panelas com bordas irregulares ou base curva.



Certifique-se de que a base da panela é plana, tenha contato total contra o vidro e tenha o mesmo tamanho da zona de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona selecionada. Usando uma panela, uma energia um pouco maior será usada em sua eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Panelas com menos de 140 mm poderão não ser detectadas pelo sensor do elemento aquecedor. Sempre centralize sua panela na zona de cozimento.



Sempre levante as panelas do cook top de indução ao retirá-las – nunca deslize a panela sobre o vidro, isso poderá arranhar e danificar o tampo de vidro cerâmico.



3.2.3 Dimensões das panelas

As zonas de cozimento são, até certo ponto, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo dessa panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozimento correspondente. Para obter o melhor rendimento de seu cook top, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

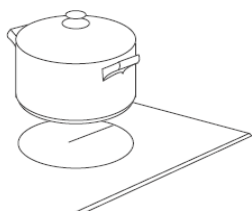
Zona de cozimento	Diâmetro da base da panela de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4,5,6	140	220
Indução livre	220	220x390

3.2.4 Começando a cozinhar

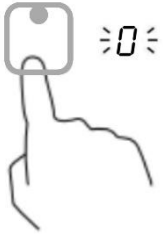
1. Toque no controle ON / OFF. Depois de ligar, a campainha emitirá um bipe, o controle do temporizador mostrará "00", esse desaparecerá em 30 segundos se nenhuma operação/função for selecionada.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozimento que deseja usar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozimento estão limpos e secos.

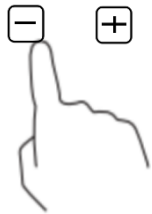


3. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e o indicador onde você tocou piscará.



4. Ajuste a configuração de aquecimento tocando no controle “+” e “-”

- Se não escolher um nível de aquecimento dentro de 1 minuto, o cook top de indução se desligará automaticamente. Você precisará começar novamente na etapa 1.
- Você poderá modificar a configuração da intensidade do calor a qualquer momento durante o cozimento.



Se o display pisca! $\geq \underline{\quad} \leq$ alternadamente com a configuração do aquecimento, significa que:

- você não colocou a panela na zona de cozimento corretamente ou o cooktop não identificou a panela;
- a panela que você está usando não é adequada para cozimento por indução;
- a panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozimento;

Nenhum aquecimento ocorrerá se não houver uma panela adequada na zona de cozimento.

O display desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for detectada

3.2.5 Terminando de cozinhar

1. Toque no controle da seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.



2. Desligue a zona de cozimento, com um toque longo (3 segundos) no símbolo “0”. Certifique-se de que o visor mostra “0” e em seguida no visor permanecerá o “H” indicando que a zona está quente.



3. Desligue todo o cooktop tocando no controle ON/OFF.





4. Após o cooktop desligado no visor mostrará o “H” nas zonas de cozimento onde a superfície permanece quente

ao toque, isto é a temperatura está igual ou superior à 60°C.

O “H” desaparecerá do visor automaticamente assim que a superfície na zona de cozedura estiver a uma temperatura segura.



Você também pode aproveitar essa zona que ainda está aquecida para aquecer uma nova panela e dessa forma economizar energia.

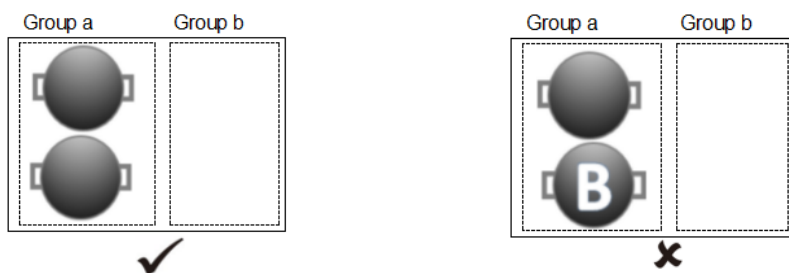


5. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, toque na tecla  (anel duplo), a zona mista iniciará o funcionamento. O indicador de LED da zona traseira acenderá três riscos e o indicador de LED da zona dianteira indicará a nível de temperatura que a zona mista está programada. Quando a zona mista estiver funcionando, para desativar essa função é necessário tocar uma das 2 zonas e tocar novamente na tecla  para retornar a função de 2 zonas independentes. Se desejar desligar a zona mista diretamente toque na tecla de uma das zonas e após o LED piscar o nível de temperatura, toque por 3 segundos a tecla “0”.

3.2.6 Usando o impulso/Boost

A função Boost/impulso é quando uma zona aumenta para uma potência maior em um segundo e dura 5 minutos. Assim é possível um cozimento mais potente e rápido.

1. Nessa função, todas as zonas podem funcionar com a função Boost/impulso. Se precisar usar o Boost, desligue a outra zona de aquecimento do mesmo grupo, pois não pode ser usada 2 zonas de aquecimento do mesmo grupo. Caso contrário, os símbolos  piscarão no visor da zona selecionada e o nível de potência  será definida automaticamente.



2. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento que deseja usar a função Boost/impulso que deseja aumentar, um indicador ao lado da tecla piscará por 5 segundos.
3. Toque no botão Boost/impulso, e a zona de aquecimento começará a funcionar na função Boost/impulso. O visor de potência mostrará “P” para indicar que a zona está aumentando de potência.



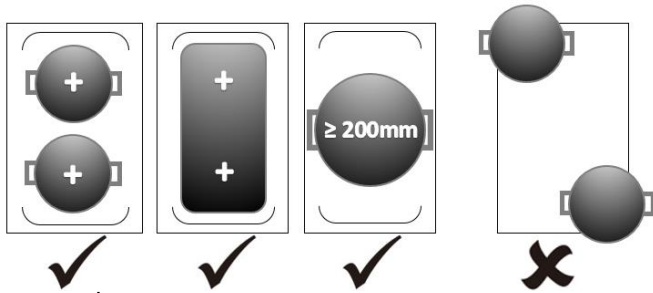
4. A potência da função Boost/impulso durará 5 minutos e após esse tempo a zona voltará a potência que foi definida antes de iniciar a função Boost/impulso.
5. Se desejar cancelar a função Boost/impulso antes dos 5 minutos, é necessário tocar no botão de seleção da zona de aquecimento, um indicador ao lado do visor da zona piscará. E, seguida, toque no botão Boost/impulso. A zona de aquecimento voltará ao estágio de potência que foi definido antes da seleção da função Boost/impulso.

3.2.7 Zona Mista/Flexível

- Esta área pode ser utilizada como uma única zona de aquecimento ou como duas zonas de aquecimento diferentes, de acordo com a necessidade de cozimento a qualquer momento.
- A zona mista/flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma única zona, a panela é movida de uma zona para a outra dentro da zona mista mantendo o mesmo nível de potência da zona onde a panela foi originalmente colocada, e a parte que não é coberta pela panela será automaticamente desligada.

Importante: Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados em uma única zona de cozimento. No caso de panelas ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centradas na zona de cozimento, cobrindo ambas os cruzamentos. Certifique-se de que os utensílios de cozinha cubram mais de 3/4 da área da zona de aquecimento. Colocar uma panela redonda na região do meio não é recomendado.

Exemplos de boa e má colocação de panelas:



grande zona.

2. A configuração de aquecimento funciona como qualquer outra.

Se a panela for movida da frente para a parte traseira (ou vice-versa), a área flexível detectará automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

Para adicionar mais uma panela, pressione novamente as teclas dedicadas para detectar a panela.

ia grande, basta tocar a tecla da




Como Duas Zonas Independentes

Para usar a zona mista/flexível como duas zonas diferentes com configurações de energia diferentes, pressione a tecla da zona mista/flexível e as zonas retornarão às configurações anteriores.


3.2.8 Bloqueando os Controles

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso acidental (exemplo: crianças ligando acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estão bloqueados, todos os controles exceto ON/OFF são desabilitados.

Como bloquear os controles

Toque no controle de bloqueio de teclas .

Como desbloquear os controles

1. Certifique-se que o cooktop de indução está ligado.
2. Toque e segure o controle de bloqueio  por 3 segundos.
3. Agora pode começar a usar seu cooktop.



Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto o ON/OFF, você sempre pode desligar o cooktop com o controle ON/OFF em caso de emergência, mas você deve desbloquear o cooktop primeiro na próxima vez que for usar o produto.

3.2.9 Proteção Contra Temperatura Excessiva

O produto é equipado com um sensor de temperatura que pode monitorar a temperatura no interior do cooktop de indução. Quando o sensor monitorar uma temperatura excessiva no interior do produto, o cooktop irá parar a operação automaticamente.

3.2.10 Aviso de Calor Residual

Quando o cooktop estiver funcionando por um período, haverá calor residual causado pelo aquecimento da panela. A letra "H" aparecerá no visor do produto para avisá-lo que o local está quente, assim evitar acidentes.

3.2.11 Usando o Timer/Temporizador

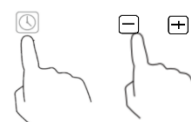
- Você pode configurar o time para desligar uma zona de cozimento após o tempo definido.
- Você pode definir o timer em até 99 minutos.

Definindo o Timer/Temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento.



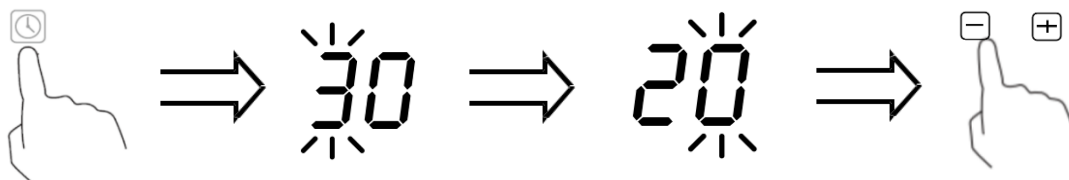
2. Toque no controle do timer/temporizador, o indicador do timer mostra "30". Defina a hora tocando no controle "+" "-".



Ou toque no controle do timer, o visor do time mostra "30".

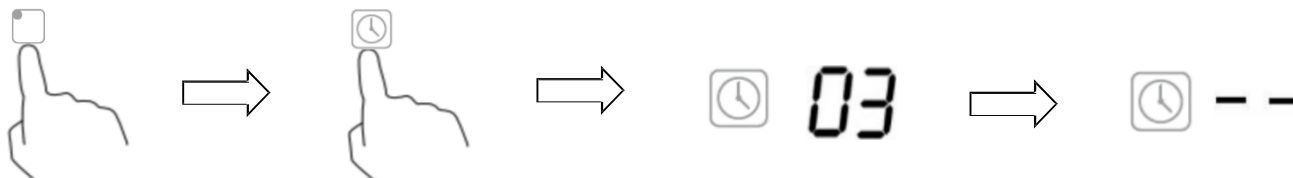
As dezenas estão piscando, definindo o temporizador de dezenas pela barra de nível de potência.

3. Depois que o temporizador de dezenas for definido, ele piscará por 3 segundos e, em seguida, ativará os que tiverem piscando. Defina o temporizador pela barra de nível de aquecimento durante o piscar.



Dica: Toque no controle "-" ou "+" do timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e segure o controle "-" ou "+" do timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos. Se o tempo definido exceder 99 minutos, o cronômetro retornará automaticamente para 0 minuto.

4. Tocar no controle de seleção da zona de aquecimento e, em seguida, tocar em "Timer", o timer/temporizador é cancelado e "--" aparecerá no visor dos minutos.



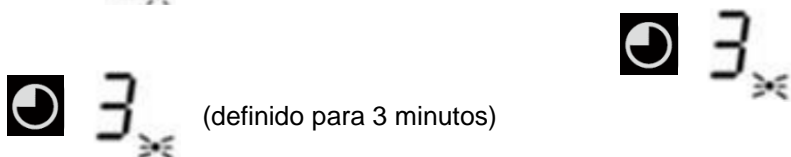
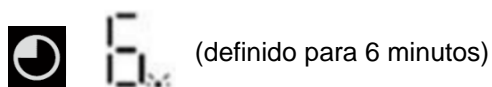
5. Quando o tempo for definido, começará a contagem regressiva imediatamente, o visor mostrará o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acenderá indicando a zona que está selecionada.

Definindo o Timer/Temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

1. Se mais de uma zona de aquecimento usar o timer/temporizador, o indicador do timer mostrará o tempo mais baixo. Ex. Tempo de configuração da zona 1 é de 3 minutos, tempo de configuração da zona 2 é de 6 minutos, o visor do timer mostrará "3".

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de cozimento piscará.



2. Quando o tempo de cozimento expira, o correspondente da zona de cozimento será desligado imediatamente. Em seguida, ele mostrará o novo tempo no visor do Timer e o ponto da zona correspondente piscará. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

NOTA: Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, terá que começar a partir do passo 1.

4. DIRETRIZES DE CULINÁRIA

Atenção!

Tome cuidado ao fritar alimentos, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, principalmente se você estiver usando o Power Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura entram em combustão espontaneamente e isso representa um sério risco de incêndio.

4.1 Dicas Culinárias

- Quando o alimento começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e economizará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.
- Comece a cozinhar em uma configuração alta e reduza-a quando o alimento estiver totalmente aquecido

4.1.1 Fervendo, cozinhando arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85°C, quando as bolhas estão subindo ocasionalmente para a superfície do líquido de cozimento. É essencial para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores se desenvolvem sem exagerar no cozimento da comida. Você também deverá cozinhar molhos à base de ovo e espessados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo preparar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração maior do que a configuração mais baixa para garantir que o alimento seja cozido corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Bife grelhado

Para fazer 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 azeite. Coloque um pouco de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura do bife e de como você quer cozinhá-lo. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o quão cozido está - quanto mais firme for a sensação, mais "bem passado" ficará.
5. Deixe o bife descansar em um prato quente por alguns minutos, durante o período de descanso, a temperatura interna da carne se equipara à temperatura da parte mais externa. Com isso, o suco contido no centro da peça se espalha por todo o corte.

Configuração de aquecimento	Adequabilidade
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave • aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reaquecimento • fervura rápida • cozinhando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • refogar • cozinhar massa
9 - b	<ul style="list-style-type: none"> • fritar • dourar / abrasando • fervendo sopa • água fervente

4.1.3 Para refogar

1. Escolha uma panela wok de base plana compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos prontos. A fritura deverá ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça a panela brevemente e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, reserve-a e mantenha quente.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza a temperatura da zona de cozimento, coloque a carne de volta na panela e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes delicadamente para se certificar de que estejam misturados e bem aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

4.2 Configurações de Cozimento

As configurações abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo a panela e quantidade de alimento que está sendo cozido. Experimente o cooktop de indução para encontrar as configurações que se adequam melhor.

5. MANUTENÇÃO

O que?	Como?	Importante!
Sujeira diária no vidro cerâmico (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou respingos não açucarados no vidro).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia elétrica do cooktop. 2. Aplique um limpador de cook top enquanto o vidro ainda estiver morno (não quente!). 3. Enxágue e seque com um pano macio limpo ou toalha de papel. 4. Ligue a energia elétrica do cooktop novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a energia elétrica do cook top for desligada, não haverá indicação da superfície quente “H”, mas a zona de cozimento ainda poderá estar quente! Tome muito cuidado. • Esponjas de alta resistência, algumas esponjas de náilon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Sempre leia o rótulo para verificar se o limpador ou esponja são adequados. • Nunca deixe resíduos de limpeza no cooktop: o vidro cerâmico poderá ficar manchado, riscado ou danificado.
Transbordamentos, derretimentos e derramamentos de açúcar quente no vidro cerâmico.	<p>Remova imediatamente o açúcar com uma espátula ou raspador de lâmina adequado para tampo de vidro cerâmico de indução, mas tome cuidado com as superfícies quentes da zona de cozimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia elétrica do cook top. 2. Segure a lâmina ou raspador em um ângulo de 30 ° e remova a sujeira ou respingos para uma área fria do cooktop. 3. Limpe a sujeira ou respingos com um pano de prato macio ou papel toalha. 4. Siga as etapas 2 a 4 para 'Sujeira diária no vidro' . 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova manchas deixadas por resíduos de alimentos açucarados ou respingos o mais rápido possível. Se esfriarem no vidro cerâmico, podem ser difíceis de remover ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Risco de corte com o raspador: quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador é afiada. Use com extremo cuidado e sempre guarde com segurança e fora do alcance de crianças.

<p>Derramamentos nos controles de toque.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a energia elétrica do cook top. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano macio úmido e limpo. 4. Seque a área completamente com uma toalha de papel ou pano macio. 5. Ligue novamente a energia elétrica do Cook top. 	<ul style="list-style-type: none"> • O cooktop poderá emitir um bipe e desligar sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.
--	--	---

6. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cook top não liga.	Não há energia.	Certifique-se de que o cook top está conectado à rede elétrica e que está ligado. Verifique se há queda de energia em sua casa ou na sua região. Se verificou tudo e o problema persistir, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair ou chame um técnico qualificado.
Os controles de toque não respondem.	Os controles estão travados.	Destrave os controles. Consulte a seção 'Usando seu cooktop' para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de operar.	Poderá haver uma leve camada de água/líquido sobre os controles ou você poderá estar usando a ponta do dedo ao tocar os controles.	Certifique-se de que a área de controle de toque esteja seca e limpa e use a parte arredondada do dedo ao tocar nos controles.
O vidro cerâmico está sendo arranhado com a utilização.	Utensílios de cozinha inadequados estão sendo utilizados. Esponjas ou produtos de limpeza inapropriados e abrasivos estão sendo utilizados.	Utilize panelas com bases planas e lisas. Consulte 'Escolhendo os utensílios de cozinha certos'. Veja 'Cuidados e limpeza'.
Algumas panelas estalam.	Isso pode ser causado pela qualidade e fabricação de sua panela (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isso é normal para panelas e não indica uma falha ou problema técnico do produto.
O cooktop faz um zumbido baixo quando usado em uma configuração de alta temperatura.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deverá diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído da ventoinha (ventilador) proveniente do cooktop.	Uma ventoinha (ventilador) embutida em seu cook top foi ligada automaticamente para evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. Ela poderá continuar a funcionar mesmo depois de desligar o cooktop.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desligue a energia elétrica do cooktop enquanto a ventoinha estiver funcionando.
As panelas não esquentam e aparecem no display.	O cooktop não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para cozimento por indução. O cooktop não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está bem centralizada nela.	Use panelas próprias para cozinhar por indução. Consulte a seção 'Escolhendo a panela certa'. Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.

O cooktop ou uma zona de cozimento desligou inesperadamente, ouve-se um som e é mostrado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do timer de cozimento).	Falha técnica.	Anote as letras e números dos erros, desligue a rede elétrica do cooktop e contate imediatamente o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair ou um técnico qualificado.
--	----------------	---

6.1 Exibição e inspeção de falha

Se surgir uma anormalidade, o cooktop de indução entrará no modo de proteção automaticamente e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

COOKTOP DE INDUÇÃO		
Erro	Possível Causa	O que fazer
U	Sem panela, panela inadequada, falha no disco do fio	O cooktop desliga automaticamente após 1 minuto.
E1	A tensão é muito baixa (menos de 85V)	Verifique a voltagem
E2	A tensão é muito alta (maior de 285V)	Verifique a voltagem
E3	Sensor de superfície de cozimento está em curto-circuito	Reduza a potência ou desligue
E4	Sensor IGBT está em curto-circuito	Reduza a potência ou desligue
E5	Queima à seco, a superfície de cozimento do cooktop é muito alta (cerca de 250°C)	O cooktop desliga automaticamente após 1 minuto.
E6	IGBT superaqueceu	Desligue o cooktop, interrompa o cozimento.
E7	O sensor da superfície do cooktop está em falha	Desligue o cooktop, interrompa o cozimento.
EC	Falha de comunicação entre a placa de exibição e a placa mãe do cooktop.	Desligue o cooktop, interrompa o cozimento.
ET	Proteção anti-derramamento	Desligue o cooktop, interrompa o cozimento.

Os itens acima refletem a opinião técnica e a inspeção de falhas comuns. Não desmonte o aparelho sozinho, isso poderá causar perigos e danos irreversíveis ao cooktop.

7. DESCARTE

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao assegurar-se que este aparelho seja descartado de maneira correta, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no aparelho ou na documentação acompanhante indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser levado a um ponto de coleta idôneo de reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Para descartá-lo, obedecer aos regulamentos locais sobre o descarte de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contatar o serviço local encarregado pela coleta de resíduos domésticos ou a loja onde foi adquirido.

8. Termo de Garantia

A Crissair Eletros concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 (doze) 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;
- 09 meses: garantia contratual, concedida pela Crissair Eletros.

Este termo de garantia é aplicável aos fogões de mesa (cooktops) elétricos, a gás e de indução comercializados pela Crissair Eletros.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Esta garantia abrange a substituição gratuita de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

Somente a rede de Serviços Autorizados Crissair, técnicos autorizados Crissair, ou quem esta indicar são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e a realização dos reparos durante o período de garantia.

Se o produto não apresentar defeitos ou 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 Eletros.
- O defeito for causado por acidente, queda, variação de tensão elétrica, má utilização do produto pelo Consumidor ou armazenagem inadequada do produto.

AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL NÃO COBREM:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela rede autorizada Crissair, ou técnicos autorizados Crissair, ou terceiros não autorizados, exceto produtos com instalação gratuita constante no manual de instruções ou oferecida pelas lojas conceito Crissair.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de gás no local onde o produto está instalado.
- Danos provocados no produto pela utilização de panela, frigideira, grelhador ou placa de grelhar com tamanho maior do que o máximo recomendável para cada queimador.
- Despesas com transporte, peças, mão de obra, materiais e adaptações para preparação do local onde será instalado o produto, isto é, rede elétrica, conexões elétricas, rede de gás, conexões da rede de gás, alvenaria, aterramento etc.
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Peças de desgaste natural, produtos ou peças danificadas por acidente de transporte, por remoção, queda ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza, tais como relâmpagos, chuva e enchente, nem a componentes não fornecidos com o produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto em função da falta de limpeza, da ação de animais (insetos, roedores e outros animais), ou ainda decorrentes da existência de objetos estranhos ao seu funcionamento.

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados) e/ou falta de peças. Estes produtos têm apenas as garantias legal e contratual para defeitos funcionais não discriminados em sua Nota Fiscal de compra.
- Problemas de corrosão (oxidação/ferrugem) causados por riscos, deformações ou similares, pela instalação em ambiente de alta salinidade, instalação em sol e chuva, utilização de produtos químicos não adequados para limpeza, incluindo uso de materiais sujos, ásperos e/ou abrasivos.

A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

- Peças com defeitos estéticos que não impactam na funcionalidade do produto, como peças amassadas, riscadas, manchadas que não tenham sido comunicadas à Crissair no período da garantia legal.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, ou técnico autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado ou técnico autorizado. Poderá ser cobrada uma taxa de deslocamento previamente aprovada pelo consumidor.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, ou consumíveis e a correspondente mão de obra para aplicação dessas peças.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

A Crissair Eletros 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.