



Manual de Instruções CFE 42



www.crissair.com.br

ESTIMADO CLIENTE,

Agradecemos muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos a ocasião para felicitá-lo. Este novo produto foi projetado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e provado, de maneira a dar-lhe total satisfação para cozinhar com perfeição.

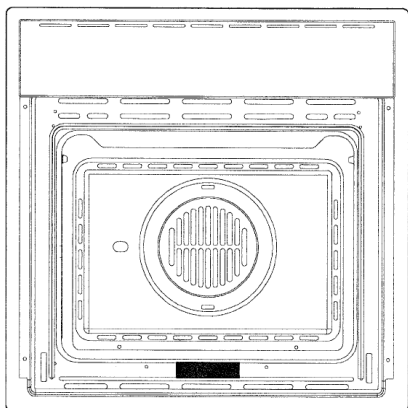
Por conseguinte, desde o início da sua utilização nós pedimos que leia e siga as instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados em seus pratos.

O FABRICANTE

IMPORTANTE

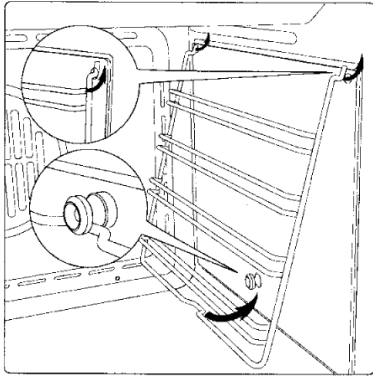
A placa de identificação do modelo com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado.

Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pano. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.



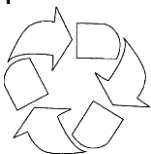
Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabricação que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar. Durante a limpeza, não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras no vidro.

Importante:

Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho, por precaução de segurança antes de proceder qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre o plug de energia da tomada ou desligar o disjuntor de alimentação do aparelho. Além disso, evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.). Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

RESPEITO PELO AMBIENTE

A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do ambiente. As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente; podendo ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos rejeitos industriais e domésticos.



FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS

SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR































-  Lâmpada do forno (permanece sempre acesa durante o funcionamento).
-  Resistência inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.
-  Resistência superior e inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.
-  Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
-  Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
-  Ventilador para descongelação. Regulação do termóstato a 0°C.
Resistência inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
-  Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.
-  Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até 200° C. Resistência superior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.
-  Resistência superior (grill superfície potência reduzida).Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.
-  Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX. **ATENÇÃO:** As partes acessíveis podem-se tornar muito quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas distantes do aparelho.

TABELA DE ORIENTAÇÃO

Para o posicionamento dos alimentos conforme as funções, temperaturas e tempos de cozedura.

																	
F																	
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

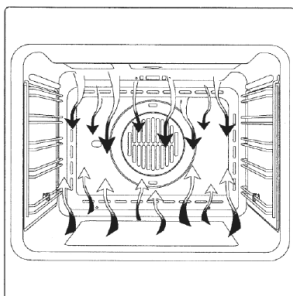
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

MODO CONVENCIONAL

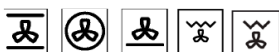


Modo clássico que utiliza calor superior e inferior adequado para cozinhar um só prato.

Preferencialmente introduzir os alimentos quando o forno atingiu a temperatura preestabelecida, isto é, quando se desligou o visor luminoso. Se para o fim da cozedura se tiver a necessidade de aumentar a temperatura inferior ou superior, posicionar o comutador na respectiva posição. Aconselha-se de abrir o menos possível à porta do forno durante a cozedura.



MODO VENTILADO



Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno, distribuindo-o em modo uniforme. A cozedura faz-se mais rapidamente respeito à cozedura convencional.

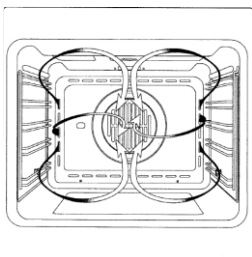
Modo indicado para cozinhar utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixe, carne etc.).

DESCONGELAMENTO



Selecionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termóstato no zero, o ventilador fará circular dentro do forno o ar frio, favorecendo assim um rápido descongelamento dos alimentos congelados.

Não é necessário o prévio aquecimento, mas para a pastelaria é preferível fazê-lo.



MODO GRIL

Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos.

Alguns fornos podem estar equipados com motor e espeto giratório para assados ou churrasco.

Para uma utilização correta do Grill, inserir sempre a grelha na 1... ou 2... posição de cima no forno. Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão do termóstato com temperaturas desde 50° até 200°.

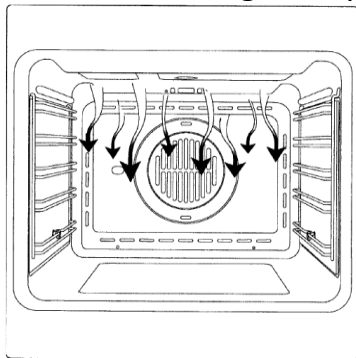
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO(cooler das placas digitais)



O ventilador está situado na parte superior do forno e procura um círculo de ar de arrefecimento dentro do móvel e através da porta do próprio forno.

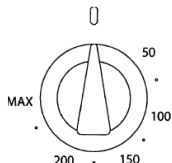
Entra em função quando a parte exterior do forno atinge os 60°C aprox. Acendendo o forno e programando o termóstato a 200°C, o ventilador entra em função após 10 min. aprox.

O desligamento do ventilador efetua-se quando a parte exterior do forno baixa para lá dos 60°C. Depois de uma utilização do forno a 200°C o ventilador desliga-se após 30 min. aprox.



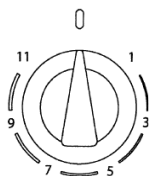
TERMÓSTATO

Dispositivo que permite regular a temperatura de acordo com o tipo e forma dos alimentos a cozinhar e que pode ser regulado desde 50° até 250° C.



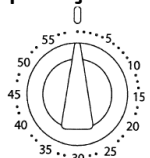
REGULADOR ENERGIA 0-11 COMUTADOR 0-6

Dispositivos para a regulação da potência das placas eléctricas ou vitrocerâmicas. Aumentando progressivamente desde 0-6 ou então desde 0-11 aumenta a distribuição de calor.



CONTADOR DE MINUTOS

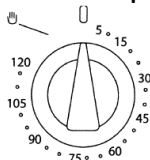
Sinalizador acústico desde 0-60 minutos. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.



TEMPORIZADOR

Programar o botão do comutador e do termóstato na posição e temperatura desejada. Para cozinhar a tempo *definido* rodar o botão para a direita colocando-o no tempo preestabelecido. A seguir, um sinal acústico indicará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.

Para cozinhar a tempo *indefinido* rodar o botão para a esquerda levando-o à correspondência com o símbolo



FIM COZEDURA ANALÓGICO

Regulação do relógio

Puxar o botãozinho e rodar no sentido esquerdo dos ponteiros do relógio. Programar o botão do comutador e do termostato na posição e temperatura desejada. Para cozinhar a tempo definido rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado.

Um sinal acústico avisará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Para interromper o sinal acústico rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio até a posição. Para cozinhar a tempo indefinido o botão deve permanecer na posição manual.



FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo *definido*. Carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para o cozinhado.

Passado o tempo entra em função o sinal acústico e o forno deixa de funcionar.

Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

FUNCIONAMENTO SEMIAUTOMÁTICO FIM DE COZINHADO

Para cozinhar a tempo *definido* carregar na tecla fim de cozinhado e programar com as teclas +/- a hora na qual se pretende que o forno deixe de funcionar.

Passado o tempo entra em função o sinalizador acústico e o forno deixa de funcionar.

Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Para cozinhar a tempo *definido* carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para cozinhar. Carregar na tecla fim de cozinhado e programar a hora na qual se deseja que o forno deixe de funcionar. Ao fim do programa o símbolo AUTO lampeja, coloca-se em função o sinal acústico que deverá ser desligado carregando uma tecla qualquer.

CONTADOR DE MINUTOS

Carregar na tecla conta-minutos e seleccionar o tempo de cozinhado adequado com a tecla +/- . Ao fim do tempo programado, colocasse em função o *sinal acústico* que pode ser interrompido carregando uma das teclas quaisquer.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO

Tem-se um erro de programação se a hora indicada pelo relógio estiver compreendida entre a hora de início e a hora do fim de cozinhado. O erro será sinalizado acusticamente e mediante o lampejo intermitente do símbolo AUTO. O erro de programação pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozinhado.

ANULAR PROGRAMA

Um programa pode ser anulado carregando no botão do funcionamento manual.

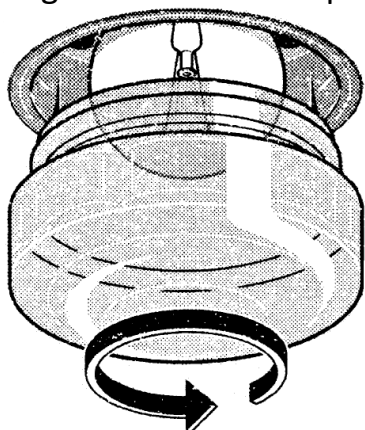
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve haver características exatas:

- a) estrutura adequada às altas temperaturas (até 300 graus)**
- b) alimentação: vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.**
- c) potência 25 W.**
- d) casquilho tipo E 14**

Antes de prosseguir, desligue o aparelho da rede de alimentação para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

- para evitar danos, estender no forno um pano da louça;
- desapertar a proteção em vidro da lâmpada;
- desapertar a lâmpada velha e substituí-la com a nova;
- tornar a montar a proteção em vidro e tirar o pano da louça;
- ligar novamente o aparelho à linha de alimentação;

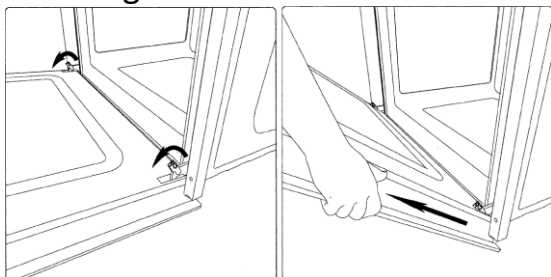


DESMONTAGEM DA PORTA FORNO

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efetuada operando como a seguir se indica:

- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.



PARA O INSTALADOR

Encaixe do forno

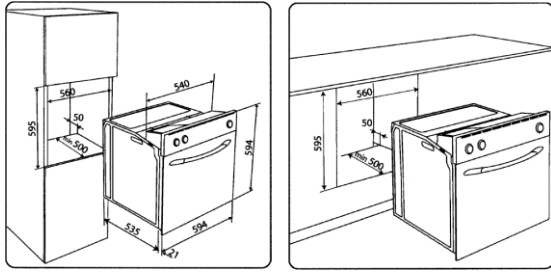
O forno pode ser instalado debaixo de um cooktop ou então na coluna. As dimensões de encaixe devem ser como referido na figura.

O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito ás paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.

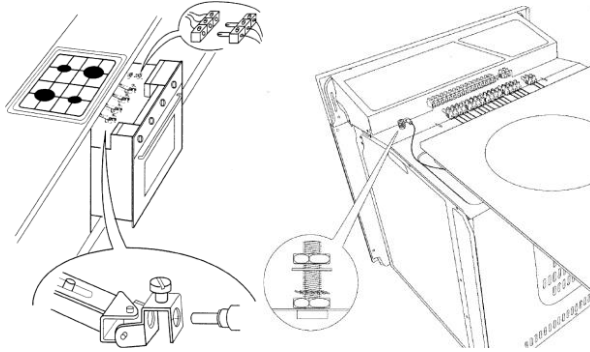


Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros.

Com os quatro parafusos fornecidos, fixe as buchas no móvel, prestando atenção para não forçar demasiadamente para evitar a quebra das buchas.



Para a união do forno com cooktops polivalentes gás ou combinados eléctricos ver as instruções em anexo.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efetuar a ligação eléctrica certificar-se que:

- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na frente do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor.

A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C aquela ambiente.

Se um aparelho fixo não estiver equipado com cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desativação da rede, com uma distância de abertura dos contatos que permita a desativação completa nas condições da categoria de sobre tensão III, esses dispositivos de desativação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação.

A ficha ou o interruptor omnipolar devem poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

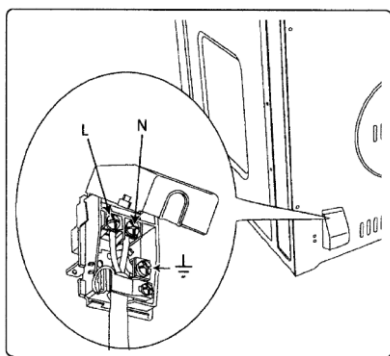
Durante o uso, o aparelho torna-se muito quente.

Preste atenção para não tocar os elementos de aquecimento do interior do forno.

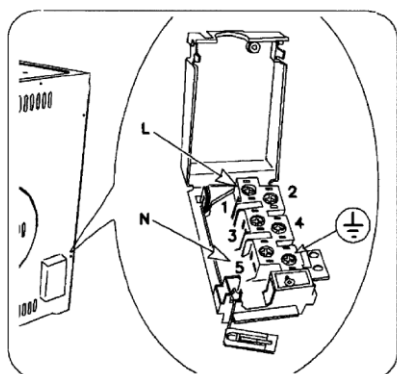
Se o forno é equipado com sonda para carne, utilize somente a sonda recomendada para este forno.

Os diversos níveis de cozedura em que podem ser colocadas as grelhas e as bandejas são indicados na tabela da pagina 14. N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção contra os acidentes não sejam respeitadas.

SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
SASO	
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



\sim 230V 	230V~	*3 x 4 mm ²
\sim 230V 3 	230V 3	*4 x 2,5 mm ²
\sim 400V 2N 	400V 2N~	*4 x 2,5 mm ²
\sim 400V 3N 	400V 3N~	*5 x 1,5 mm ²

O conteúdo do presente manual é genérico e pode acontecer que nem todas as funcionalidades descritas estejam incluídas no vosso produto.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexatidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efetuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

TIMER TOUCH CONTROL

Regulação do relógio



figura 1

Quando se acende o forno pela primeira vez aparecem os símbolos “Auto” e “0:00” a piscar. Para o primeiro acerto do relógio, pressionar a tecla central por aproximadamente 3 segundos. Quando aparece o símbolo pressionar o botão “+” o “-” para acertar a hora pretendida.

Aguardar, e um sinal acústico indicará que a hora foi acertada (figura 1).

A modificação da hora acertada pode ser executada sucessivamente mantendo pressionadas, ao mesmo tempo, as teclas “+” e “-” por 3 segundos e efectuando a seguir o acerto da hora tal como anteriormente explicado.

Conta-minutos



figura 2

É uma função de conta-minutos, que não interage com o funcionamento do forno, por isso no fim da contagem o forno continuará a funcionar.

Para a programação pressionar a tecla central por 3 segundos, até quando aparece o símbolo (figura 2). Com os botões “+” e “-” programar o tempo pretendido.

Para uma sucessiva programação do conta-minutos, pressionar novamente a tecla central por 3 segundos e efectuar a nova programação. Um sinal acústico indicará o fim da contagem. Para desactivá-lo, pressionar uma tecla qualquer.

Duração da cozedura



Figura 3

É a função de cozedura semi-automática. Permite programar os tempos de duração da cozedura.

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita “dur” (figura 3). Com os botões “+” e “-” programar o tempo de cozedura pretendido.

Fim da cozedura



Figura 4

Pode ser programada a hora em que terminará a cozedura

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita “End” (figura 4).

Com os botões “+” e “-” programar a hora pretendida de fim da cozedura. O forno funcionará com a temperatura e a função predefinidas, até a hora estabelecida.

Programação da cozedura automática



Figura 5

Função de cozedura com programação a tempo definido.

Pressionar a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central e aparecerá a escrita “dur”. Com os botões “+” e “-” programar o tempo de cozedura pretendido. Aguardar alguns segundos que a programação seja memorizada.

Pressionar novamente a tecla central por 3 segundos. Pressionar novamente a tecla central duas vezes consecutivas e aparecerá a escrita “End” (figura 4). Com os botões “+” e “-” programar a hora pretendida de fim da cozedura.

Exemplo :

Hora atual: 12.30

Programação de duração da cozedura : 10 minutos

Programação do fim da cozedura : 14.00

O forno iniciará a cozedura às 13.50 (14.00 menos 00.10) com a função e a temperatura predefinidas e terminará às 14.00.

No fim da cozedura será emitido um sinal acústico, que poderá ser interrompido pressionando uma tecla qualquer.

Regulação da intensidade do sinal acústico



Para regular a intensidade sonora do sinal acústico, pressionar simultaneamente as teclas “+” e “-”.

Em seguida, pressionar a tecla central, e aparecerá a escrita “ton1” (tonalidade alta) a piscar. Em seguida, pressionar repetidamente a tecla “-” para seleccionar “ton2” (tonalidade média) ou “ton3”(tonalidade baixa). Pressionar a tecla central para programar a tonalidade seleccionada.