



## MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



### FORNO ELÉTRICO CTO 93

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



[www.crisair.com.br](http://www.crisair.com.br)

# AGRADECIMENTOS

Obrigado por ter adquirido nosso produto. Esperamos que você aproveite os muitos recursos e benefícios que ele propicia. Antes de usar o forno, leia o manual de instruções com atenção. Mantenha o manual em local seguro para referência futura. Assegure-se de que outras pessoas que utilizarão este forno também estejam familiarizadas com estas instruções.

## AVISO

- Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá exalar um odor desagradável. Isso é devido à cola usada nos painéis de isolamento dentro do forno. Ligue o forno vazio na função de cocção, a 250°C, por 90 minutos, para limpar as impurezas do óleo dentro da cavidade.
- Durante o primeiro uso, é absolutamente normal que haja um pouco de fumaça e odores. Se isso ocorrer, basta aguardar o odor sumir antes de colocar alimentos no forno.
- Use o forno em ambientes abertos.
- O forno e suas partes acessíveis ficarão quentes durante o uso. Deve-se evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos deverão ser mantidas afastadas, salvo se estiverem sob supervisão constante.
- Se a superfície estiver trincada, desligue o forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Este forno poderá ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se estas tiverem recebido instruções, ou forem supervisionadas quanto ao uso do forno de modo seguro, e entenderem os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- Durante o uso, o forno ficará muito quente. Deve-se evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Não deixe crianças se aproximarem do forno quando ele estiver em operação, principalmente quando o grill estiver ligado.
- Verifique se o forno está desligado, antes de trocar a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Um dispositivo de corte de energia deverá estar incorporada na fiação fixa, de acordo com as especificações.
- Crianças deverão ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o forno.

- Este forno não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções quanto ao uso do forno, por parte da pessoa responsável pela segurança.
- Partes acessíveis poderão ficar quentes durante o uso. Crianças pequenas deverão ficar afastadas.
- Um dispositivo de corte energia deverá ser incorporado na fiação fixa, de acordo com as normas técnicas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de atendimento ao cliente, ou por pessoas de qualificação similar, para evitar riscos.
- Não use limpadores abrasivos agressivos, ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles poderão arranhar a superfície, o que resultará em estilhaçamento do vidro.
- Somente use a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Limpeza a vapor não deverá ser usada.
- O forno não deverá ser operado através de timer externo, ou por sistema de controle remoto em separado.
- As instruções para fornos que tenham prateleiras deverão incluir detalhes indicando a instalação correta das prateleiras.

## DICAS DE SEGURANÇA

- Não use o forno se estiver descalço. Não toque no forno com as mãos ou pés úmidos ou molhados.
- A porta do forno não deverá ser aberta com frequência durante o período de cocção.
- O aparelho deverá ser instalado e colocado em funcionamento por técnico autorizado. O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano decorrente de instalação defeituosa, e por instalação feita por pessoas não autorizadas.
- Quando a porta ou do forno estiver aberta, não coloque nada sobre ela. Você poderá desequilibrar o aparelho, ou quebrar a porta.
- Algumas partes do forno poderão manter o calor por um longo período de tempo. É preciso esperar esfriar, antes de tocar nos pontos que estão diretamente expostos ao calor.
- Se você não for usar o forno por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo da tomada.

## INSTALANDO O FORNO NA COZINHA

Instale o forno na cozinha; ele poderá ser instalado debaixo de uma bancada ou dentro de um móvel vertical. Parafuse o forno na posição, utilizando os dois furos de fixação na estrutura. Localize os furos de fixação, abrindo a porta e olhando dentro do forno. Para permitir ventilação adequada,

observe as medidas e as distâncias ao fixar o forno.

## IMPORTANTE

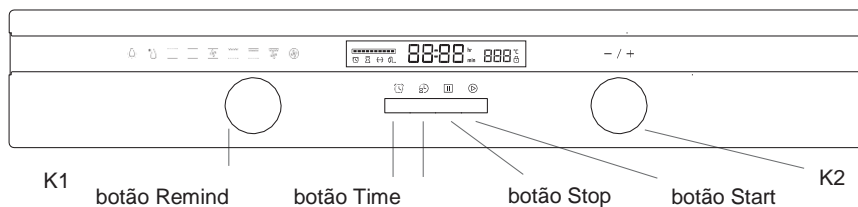
Para o forno funcionar adequadamente, sua inserção no móvel deverá ser adequada. As laterais do móvel que estiverem ao lado do forno deverão ser feitas de material resistente ao calor. Assegure-se de que as colas dos móveis de madeira folheada consigam suportar temperaturas de 120°C, no mínimo. Plásticos ou colas que não resistam a essas temperaturas derreterão e deformarão o móvel, quando o forno estiver dentro do nicho; partes elétricas deverão estar totalmente isoladas. Essa é uma exigência de segurança, prevista em lei. O forno deverá estar fixado com firmeza, de modo que seja impossível removê-lo sem utilizar ferramentas especiais. Remova a parte traseira do móvel, de modo a assegurar circulação de ar adequada ao redor do forno. O forno deverá ter um vão livre na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que ele não sofreu nenhum tipo de dano. Se tiver qualquer dúvida, não use o forno: entre em contato com um técnico qualificado. Mantenha materiais de embalagem, tais como sacos plásticos, poliestireno, ou pregos, fora do alcance de crianças.



# DESCRIÇÃO DO PRODUTO






Símbolo	Descrição da função
	Lâmpada do Forno: Permite que o usuário observe o progresso da cocção, sem abrir a porta. A lâmpada do forno acenderá para todas as funções de cocção.
	Descongelar: A circulação de ar à temperatura ambiente permite o descongelamento mais rápido de alimentos congelados, (sem o uso de qualquer aquecimento). É um modo rápido de acelerar o tempo de descongelamento de pratos prontos, e de alimentos com recheio de creme, etc.
	Aquecedor inferior: Um componente oculto no fundo do forno fornece um calor mais concentrado à base do alimento, sem dourar. Ele é ideal para pratos de cocção lenta, tais como guisados, massas e pizzas, onde uma base crocante é desejável. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 60-120°C. A temperatura predefinida é de 60°C.
	Cocção convencional: As partes superior e inferior trabalham em conjunto para propiciar uma cocção convencional. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 50-250 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C. Essa é uma função opcional, que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Convecção com ventilador: Combinação do ventilador e de ambos os componentes de aquecimento propiciam uma penetração de calor mais uniforme, economizando de 30% a 40% de energia. Os pratos ficam levemente dourados do lado externo, e ainda continuam úmidos por dentro. Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura mais alta. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 50-250 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	Grelha irradiante: O componente interno da grelha liga e desliga para manter a temperatura. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C. Essa é uma função opcional, que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Grelha Dupla: O componente de aquecimento irradiante e o elemento de aquecimento superior estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C. Essa é uma função opcional que pode funcionar com o motor da rotisserie.
	Grelha dupla com ventilador: O componente de aquecimento irradiante e o componente de aquecimento superior estarão funcionando. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 180-240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	Convecção: Um componente em torno do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cocção utilizando a circulação do ar. No modo de convecção, o ventilador é ligado automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno, gerando um calor uniforme para cocção. A temperatura poderá ser ajustada dentro da faixa de 50-240 °C. A temperatura predefinida é de 180 °C.



# INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

## 1. Ajuste do Relógio

Após conectar o forno à tomada, os símbolos "0:00" ficarão visíveis no display.

- 1> Pressione "", os números das horas piscarão.
- 2> Gire "K2" para ajustar os números das horas, (a hora deverá estar entre 0--23).
- 3> Pressione "", os minutos piscarão.
- 4> Gire "K2" para ajustar os minutos, (o tempo deverá estar entre 0--59).
- 5> Pressione "" para concluir os ajustes do relógio. ":" piscará, e a hora ficará iluminada. Nota: O relógio é de 24 horas. Após ligar o forno, se não estiver ajustado, o relógio mostrará "0:00".

## 2. Ajuste de funções


- 1> Gire "K1" para escolher a função de cocção desejada. O respectivo símbolo acenderá.
- 2> Gire "K2" para ajustar a temperatura.
- 3> Pressione "" para confirmar o início da cocção.
- 4> Se a etapa 2 for ignorada, Pressione "" para confirmar o início da cocção; o tempo predefinido é de 9 horas; a temperatura predefinida será exibida no LED.

NOTA:



1>Os tempos das etapas para o ajuste dos botões são os seguintes:

0--0:30min: etapa 1 minuto 0:30--9:00 horas :etapa 5 minutos



2>As temperaturas das etapas para ajuste é de 5°C, e a função grill é de 30°C.

3>Gire "K1" para ajustar o tempo de cocção quando o cozimento começar. Depois pressione "" para confirmar.

Se "" não for pressionado dentro de 3 segundos, o forno retornará ao tempo anterior para continuar a cocção.



4>Gire "K2" para ajustar a temperatura quando a cocção iniciar. O respectivo indicador acenderá. Então pressione "" para iniciar a cocção. Se "" não for pressionado dentro de 3 segundos, o forno retornará ao tempo anterior para continuar a cocção.


## 3. Ajuste da Lâmpada


- 1> Gire "K1" para selecionar a respectiva função, então o ícone correspondente acenderá.
- 2> Pressione o botão "" para iniciar; "0:00" e o ícone da lâmpada "" acenderão, ":" piscará.

## 4. Função "Inquiring" (Consultar)




Nas condições a seguir, você poderá usar a função "inquiring" (consultar); após 3 segundos ela retornará à condição atual.



1> Durante a operação, se o relógio foi ajustado, pressione o botão "" para ver a hora atual; se a função "reminder" (lembrete) foi ajustada, pressione o botão "" para ver a hora do "reminder".

2> Quando estiver em "reminding" (lembrete), se o relógio foi ajustado, pressione o botão "" para ver a hora atual.

3> Quando estiver em "clock display" (exibir relógio), se a função "reservation" (hora programada) foi ajustada, pressione o botão "" para ver a hora programada.

## 5. Função trava de segurança para crianças

Para travar: pressione "" e "" simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo som de "bipe" e "" ficará iluminado.




Para liberar o travamento: pressione "" e "" simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo som de "bipe" indicando que a trava de segurança para crianças foi liberada.


Nota: Durante o modo de operação, se quiser interromper a cocção, pressione o botão "stop" rapidamente. Não há necessidade de pressionar o botão "stop" por muito tempo; ele ficará inativo.

## 6. Função Reminder (Lembrete):





Esta função ajudará você a lembrar de iniciar a cocção em um determinado tempo, de 0:01 a 9:59.

Somente quando o forno estiver no modo "standby" (espera), o reminder (lembrete) poderá ser ajustado. Siga as instruções abaixo para ajustar o "reminder":


- 1> Pressione o botão de ajuste do "reminder" (lembrete) "";
- 2> Gire "K2" para ajustar a hora do "reminder" (lembrete). (O tempo deverá estar entre 0--9).
- 3> Pressione o botão de ajuste do "reminder" (lembrete) novamente "";
- 4> Gire "K2" para ajustar o minuto do "reminder" (lembrete). (O tempo deverá estar entre 0--59).
- 5> Pressione " " para confirmar o ajuste. Será iniciada a contagem regressiva.

Nota: O alarme do forno soará 10 vezes após o tempo ter sido zerado. Você poderá cancelar o "reminder" (lembrete) durante o ajuste pressionando o botão "". Após o "reminder" (lembrete) ter sido ajustado, você poderá cancelá-lo pressionando o botão stop duas vezes.


## 7. Função Start (Iniciar)/Pause (Pausar)/Cancel (Cancelar)

- 1> Se o tempo de cocção tiver sido ajustado, pressione "" para iniciar a cocção. Se a cocção tiver sido pausada, pressione "" para retomar a cocção.
- 2> Durante o processo de cocção, pressione "" para pausar a cocção. Pressione "" duas vezes para cancelar a cocção.

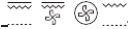

## 8. Função de Economia de Energia

- 1> No estado de espera e de "reminder" (lembrete), pressione "" por três segundos; o display de LED apagará e será ajustado para o modo de economia de energia.
- 2> Se não houver nenhuma operação dentro de 10 minutos no estado de espera, o display de LED apagará e entrará no modo de economia de energia.
- 3> No modo de economia de energia, pressionar qualquer tecla ou girar qualquer botão interromperá o modo de economia de energia.

## 9. Função "meat probe" (termômetro de carne):

1> No estado de espera, insira o termômetro de carne, o LED exibirá "PROB" e o ícone "" ficará iluminado.

2> Gire "K1" para escolher a função de que precisa. O respectivo indicador será iluminado.

Diagrama de sequência funcional:  Pressione "" para confirmar o ajuste da função.

3> Gire "K2" para ajustar a temperatura. Pressione "" para confirmar a temperatura do termômetro. O LED pequeno mostrará a temperatura e o LED grande mostrará "PROB".

4> O alarme soará cinco vezes quando a cocção terminar. O ajuste de temperatura acenderá quando a temperatura ajustada for atingida. Se o termômetro de carne for retirado, ele retornará ao estado de espera.

Nota: **A)** A faixa de temperatura é de 50-150 graus. **B)** Durante a função sonda, o tempo de cocção não poderá ser ajustado. **C)** Durante o processo de cocção, pressionar o botão stop uma vez, interromperá a cocção, o LED piscará. Pressione o botão stop novamente, cancele a cocção atual.

**D)** Tire o termômetro de carne do forno, isso cancelará todo o programa. **E)** Se o display mostrar "Er-3" após o programa ter iniciado, isso significa que o sensor de temperatura está em curto circuito. Peça a um técnico autorizado para verificar o sensor.

## 10. Função "Reservation" (Horário Programado)

1> Para usar a função "reservation" (horário programado), o relógio deverá ser ajustado antecipadamente. Então, no modo de ajuste do relógio, o tempo programado para que o forno inicie a cocção deverá ser ajustado (a> Pressione o botão de ajuste de horário programado "⏸"; b> Gire "K2" para ajustar o horário programado. O tempo deverá estar dentro de 0-23. c> Pressione o botão "reservation" (horário programado) "⏸" novamente; d> Gire "K2" para ajustar o tempo do horário programado em minutos. O tempo deverá estar dentro de 0-59, mas não pressione o relógio desta vez. A seguir, gire o botão "K1" para escolher a função.

2> Pressione o botão "⏸" para ajustar o tempo e a temperatura de cocção. A seguir gire o botão "K1" para ajustar o tempo, e "K2" para ajustar a temperatura.

3> Pressione o botão "⏸" para terminar o ajuste de cocção, e o relógio aparecerá na tela com o símbolo de horário programado "⏸" sempre iluminado, mas nenhum outro sinal de função aparecerá. O tempo do horário programado poderá ser verificado pressionando-se "⏸"; 3 segundos depois a tela mostrará o relógio novamente.

4> No tempo do horário programado, a cocção iniciará automaticamente após um som de alarme. O símbolo de horário programado "⏸" apagará, e os outros sinais de indicação funcionarão normalmente.

Nota:

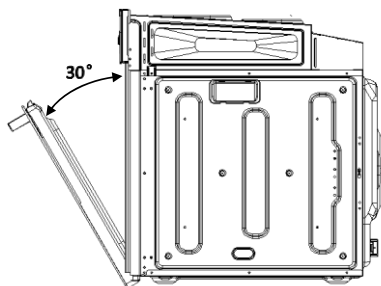
1. Lâmpada, descongelamento, a sonda não poderá ser reservada.
2. Durante o status de horário programado, pressione o botão cancelar uma vez, o tempo e a temperatura do menu "reservation" (horário programado) aparecerão com o ícone do menu acendendo constantemente. Pressione novamente, a tela retornará para o relógio, ou pressione o botão start para retornar ao status de horário programado.
3. A função "Reminder" (Lembrete) ficará inativa durante o status de horário programado.

## 11. Fechamento Suave da Porta (Opcional)

Quando a porta estiver aberta em ângulo  $> 30^\circ$ , ela poderá ser ficar parada em qualquer ângulo.

Quando a porta estiver aberta em ângulo  $\leq 30^\circ$ , ela fechará lentamente devido à ação do amortecedor. Não feche a porta com força.

## 12. Nota



1> A lâmpada do forno acenderá para todas as funções.

2> Quando o programa de cocção tiver sido ajustado e o botão "⏸" não for pressionado dentro de 5 minutos, o tempo atual será exibido ou retornará ao estado de espera. O programa de ajuste ficará inválido.

3> O alarme soará uma vez quando efetivamente pressionado; não haverá resposta se não for efetivamente pressionado,

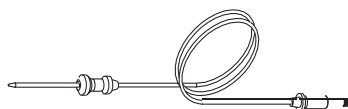
4> O alarme soará cinco vezes para lembrar que a cocção terminou.



## ACESSÓRIOS

Termômetro de carne: Antes de usar, insira o termômetro no centro da parte mais grossa da carne, ou dentro da coxa ou peito do frango. Longe da gordura ou do osso. Coloque o alimento no forno, e conecte o termômetro de carne.

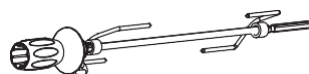
Mantenha o termômetro o mais afastado possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.



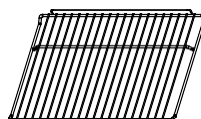
## ESPETO DA ROTISSERIE:

A velocidade média do motor aquece o alimento de modo uniforme.

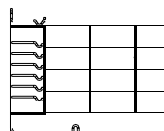
Ao mesmo tempo, ele garante que o alimento fique nutritivo.



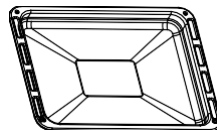
**Grelha** : Para grelhados, pratos, forma de bolo com itens para assar e grelhar.



**Suporte deslizante** : Este suporte tem trilhos do lado direito e esquerdo do forno, e pode ser removido para limpar as paredes do forno. (Somente para modelos específicos)



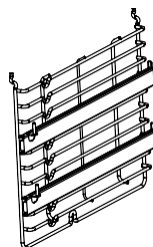
**Panela universal**: Para cocção de grandes quantidades de alimento, tais como bolos úmidos, massas, comida congelada, etc., ou para coletar gordura/derramamentos e sucos de carne.



**Canal telescópico**: Alguns modelos poderão estar equipados com canais telescópicos para facilitar o uso do forno.

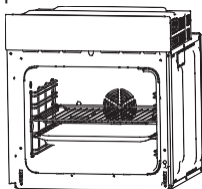
Esses canais telescópicos podem ser desmontados para limpeza, soltando-se os parafusos usados para fixá-los.

(somente para modelos específicos)

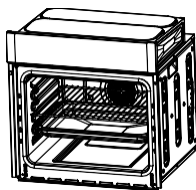


## AVISO PARA COLOCAÇÃO DA PRATELEIRA:

Para assegurar que as prateleiras do forno operem com segurança, é indispensável que elas sejam colocadas corretamente no trilho lateral. Isso garantirá que durante a remoção da prateleira ou da bandeja, itens quentes não deslizem para fora.

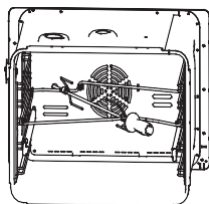


OU

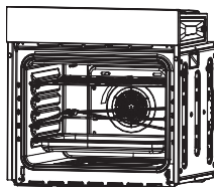


## USO DOS ACESSÓRIOS DA ROTISSERIE

A rotisserie funciona em combinação com o elemento da grelha para aquecer o alimento por igual. Ao mesmo tempo, ela garante o valor nutritivo do alimento.



OU

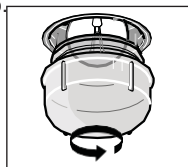


## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para substituir a lâmpada, faça o seguinte:

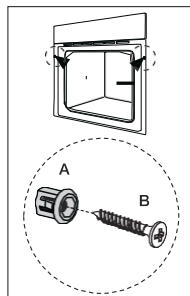
- 1>Desligue o forno da tomada elétrica, ou desligue o disjuntor da tomada elétrica do forno.
- 2>.Desparafuse a tampa de vidro da lâmpada girando-a no sentido anti-horário (nota: ela poderá estar bem apertada) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
- 3>.Parafuse a tampa de vidro da lâmpada de volta no lugar.

NOTA: Use somente Lâmpadas alógenas de 25-40W/220V-240V , T 300°C.



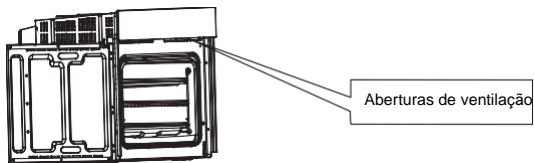
## PRENDENDO O FORNO NO GABINETE

1. Encaixe o forno na reentrância do gabinete.
2. Abra a porta do forno.
3. Prenda o forno no gabinete da cozinha com dois passa-furos "A", que se encaixam nos furos na carcaça do forno, e coloque os dois parafusos "B"

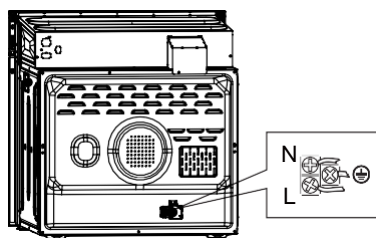


## ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

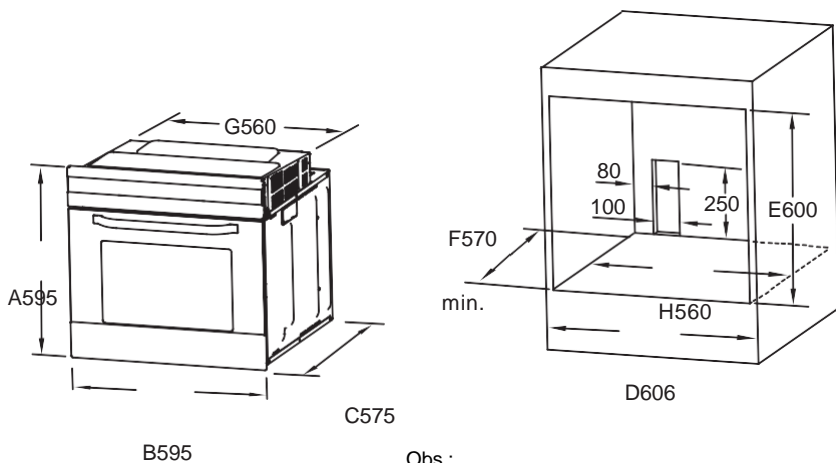
Quando a cocção tiver acabado ou estiver pausada, ou em estado de espera, se a temperatura no centro do forno estiver acima de 75 graus, o ventilador de resfriamento continuará funcionando por 15 minutos. Ou quando a temperatura no centro do forno ficar abaixo de 75 graus, o ventilador de resfriamento irá parar antes.



## CONEXÃO DO FORNO



## INSTALAÇÃO



1. Somente desvios a maior são admissíveis para todas as dimensões.

2.O gabinete não inclui tomado ou soquete elétrico.

NOTA: O número de acessórios inclusos depende do aparelho adquirido.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para manter a boa aparência e o bom funcionamento, mantenha o forno limpo. O design moderno do forno facilita o mínimo de manutenção. As partes do forno que entram em contato com os alimentos precisam ser limpas regularmente.

- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a energia.
- Coloque todos os controles na posição OFF.
- Espere até o interior do forno não estar quente, mas ligeiramente morno – isso facilita a limpeza.
- Limpe a superfície do forno com um pano úmido, escova macia ou esponja fina, e seque.  
Em caso de sujeira pesada, use água quente com produto de limpeza não abrasivo.
- Para limpar o vidro da porta do forno, não use limpadores abrasivos ou raspadores de metal afiados, eles poderão arranhar a superfície ou fazer com que o vidro fique danificado.
- Nunca deixe substâncias ácidas (suco de limão, vinagre) sobre as partes de aço inoxidável.
- Não use limpadores de alta pressão para limpar o forno. As assadeiras podem ser lavadas com detergente neutro.

Este aparelho está classificado de acordo com a diretriz europeia 2012/19/EU para Descarte de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE).

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a evitar potenciais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana, causados pelo manuseio inadequado deste produto. O símbolo no produto indica que ele não poderá ser tratado como lixo doméstico. Ele deverá ser entregue no ponto de coleta adequado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. O descarte deverá ser feito de acordo com os regulamentos ambientais locais para descarte de lixo. Para mais informações detalhadas sobre tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura, com o serviço de descarte de lixo, ou com a loja onde o produto foi adquirido.

