

# FORNO ELÉTRICO

MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

## NFE 32 G3



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

***CRIS AIR***

# ÍNDICE

---

1. Instruções de segurança
2. Conheça seu forno elétrico
3. Operação
4. Cuidados na limpeza
5. Instalação
6. Antes de chamar o serviço autorizado
7. Especificações técnicas
8. Certificado de garantia



## Atenção

- Não utilize seu forno elétrico antes de ler atentamente este manual.
- Utilize este aparelho apenas para fins domésticos.
- Retire todo o material de embalagem do forno, assim como os acessórios no seu interior e mantenha-os longe de crianças, pois pode ser perigoso.
- Ao desembalar, certifique-se se o aparelho está em perfeitas condições de uso, sem amassados ou avarias.



## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Crianças, animais e inflamáveis (plástico, papel, embalagem plástica, pano de prato, etc.) devem ser mantidos afastados do forno, pois durante o uso o forno torna-se quente.
- **Atenção:** Os materiais dos móveis ou do nicho onde for instalado o forno, utilizados na instalação, devem ser resistentes a uma temperatura inferior a 85°C somada à temperatura ambiente da cozinha.
- Quando o forno é ligado pela primeira vez, poderá surgir um forte cheiro de fumaça. Isto acontece porque a isolação térmica em volta do forno está sendo aquecida pela primeira vez. Isto é completamente normal, se isso ocorrer você deve aguardar que a fumaça desapareça, antes de colocar o alimento dentro do forno.
- Evite contato com as partes quentes do aparelho. Use luva térmica de proteção no manuseio ou retirada de alimento do forno.
- Não toque o forno com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Não toque o forno com os pés descalços.
- Não use o forno para aquecer o ambiente ou cozinhar produtos não alimentícios.
- Não use papel de alumínio para forrar o fundo do forno, pois a sua colocação inadequada pode causar risco de choque elétrico ou fogo.
- Evite também o uso de papel alumínio para forrar bandejas que serão usadas sob o grill. A refletividade da folha de alumínio pode potencializar o dano na resistência do grill.
- Mantenha a porta do forno fechada quando usar qualquer função do grill.
- Nunca deixe aberta a porta do forno se você não está acompanhando o funcionamento do mesmo.

- Durante o cozimento, nunca coloque panelas ou utensílios diretamente no fundo do forno. Estes devem sempre ser posicionados nas prateleiras fornecidas com o aparelho.
- Não apóie ou pouse recipientes e alimentos sobre a porta aberta do forno, sob o risco de causar sérios danos às dobradiças da porta do forno.
- Para retirar alimentos pesados, puxe a prateleira para fora, até o ponto de parada, evitando assim o contato com as superfícies quentes da porta ou das paredes do forno.
- Quando fizer uso de óleos e gorduras nas receitas, redobre a atenção, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis e geram risco de incêndio.
- Não deixe produtos à base de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no interior do forno quando este não estiver em uso.
- Não use o puxador da porta do forno para remover o aparelho da embalagem ou para removê-lo do local instalado no ato da limpeza.
- Seja cuidadoso e evite a queda de objetos armazenados em armários sobre o forno.
- Ao usar sacos para cozinhar ou assar alimentos, siga as instruções do fabricante dos mesmos.
- Para evitar choque elétrico, antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho, desconecte o cabo de alimentação elétrica e/ou desligue o disjuntor.
- Não utilize o puxador da porta do forno para remover o forno, pois pode causar danos ao aparelho ou lesões para a pessoa que o manuseia.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas ( inclusive crianças ) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Se o cabo de força estiver danificado, recomendamos que seja substituído apenas por pessoal do Serviço Técnico Autorizado Crissair.
- Não remova a etiqueta de identificação do aparelho, esta assegura a garantia e a correta informação ao Serviço Técnico Autorizado Crissair para possível manutenção.
- A Crissair não se responsabiliza por instalações ou manutenções realizadas por serviços não autorizados.

## 2. CONHEÇA SEU FORNO ELÉTRICO

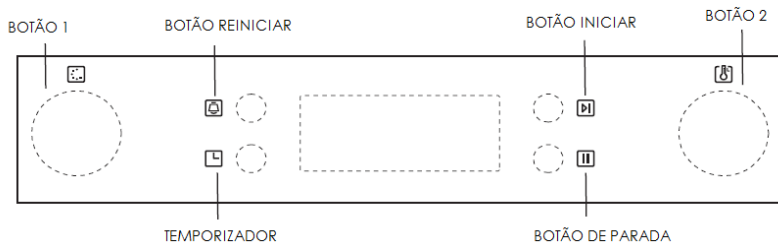


Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Lave também os acessórios com água morna e detergente neutro e seque-os completamente com pano macio.



Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente 20 minutos a 250°C, pois isto garante a queima de resíduos de

adesivos e graxas de processo, presentes nos componentes internos. A área deve estar bem ventilada para permitir a saída de possíveis gases.



### Botão para seleção de funções de cozimento






Selecione o modo de funcionamento do forno de acordo com o tipo de cozimento desejado. Girando este botão aparecerá no visor uma das funções conforme descrito abaixo:

Symbol	Function description
	Lâmpada do forno: permite ao usuário observar o progresso de cozinhar sem abrir a porta.
	Descongelamento: A circulação de ar à temperatura ambiente permite rápido descongelamento dos alimentos congelados. (sem o uso de qualquer de calor). É uma maneira suave, mas rápido para acelerar o tempo de descongelamento de pratos prontos.
	Resistência inferior: Um elemento oculto no fundo do forno proporciona uma maior concentração de calor à base de alimentos sem queimar. Isto é ideal para cozimento lento, pratos como ensopados, guisados, bolos e pizzas, onde uma base crocante é desejado. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 60-120° C. A temperatura padrão é de 60 ° C.
	Cozinhar convencional: ambos os elementos de aquecimento trabalham para fornecer um cozimento uniforme. O forno tem de ser pré-aquecido até à temperatura necessária, para um melhor cozimento, tais como bolos de grandes dimensões. Melhores resultados são obtidos através da colocação de alimentos no centro do forno. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C. A temperatura padrão é de 200°C.
	Cozimento com circulador: Combinação do circulador e o elemento de aquecimento fornece mais penetração ainda ao calor, economizando até 30-40% de energia. Os pratos são levemente dourados por fora e ainda úmido por dentro. Nota: Esta função é adequado para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura superior. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250°C. A temperatura padrão é de 220 ° C.
	Duplo grelhar sem circulador: O elemento radiante e elemento superior estão trabalhando sem circulador de ar. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180 - 240 ° C. A temperatura padrão é de 210 °.
	Duplo grelhar: O elemento radiante e elemento superior estão trabalhando com circulador. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180 - 240 ° C. A temperatura padrão é de 210 °.
	Convecção: um elemento ao redor do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cozinhar modo de convecção. No modo Convecção o ventilador vem automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno e cria um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-240 ° C. A temperatura padrão é de 180°C.
	Radiante grelhar: Os elementos superiores estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180- 240 ° C. A temperatura padrão é de 210 °.

## 3. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO





### 1. Ajuste de relógio

Quando o forno é eletricamente iniciado, “00:00” aparecerá no visor, um sinal soará uma vez e o programa aguardará pela escolha.







- 1) Pressione “”, os dígitos de hora piscarão.
- 2) Gire “” para ajustar os dígitos de hora. O tempo inserido deve estar entre 0-23.
- 3) Pressione “”, os dígitos de minuto piscarão.
- 4) Gire “” para ajustar os dígitos de minuto. O tempo inserido deve estar entre 0-59.
- 5) Pressione “” para finalizar o ajuste do relógio. “:” piscará e a hora acenderá.

Nota: O relógio é de 24 horas.

### 2. Seleção de funções


- 1) Gire “” para escolher a função que deseja. A função indicada acenderá.
- 2) Gire “” para ajustar a temperatura.
- 3) Pressione “” para confirmar o início do cozimento.
- 4) Se o passo 2 for ignorado, pressione “” para confirmar o início do cozimento diretamente e o tempo é de 9 horas e a temperatura aparecerá no visor.


Notas:

- 1) A quantidade de passos para ajuste de tempo é o seguinte:  
0 ----0:30 min: 1 minuto  
0:30-9:00 horas: 5 minutos
- 2) A quantidade de passos para o ajuste de temperatura é 5 graus.
- 3) Gire “” para ajustar o tempo de cozimento quando iniciar o cozimento. Pressione “” para iniciar o cozimento. Se “” não for pressionado por 3 segundos, o forno retornará para o tempo previamente selecionado para continuar o cozimento.
- 4) Gire “” para ajustar a temperatura quando iniciar o cozimento. Os dígitos de temperatura acenderão. Pressione “” para iniciar o cozimento.  
Se “” não for pressionado por 3 segundos, o forno retornará para a temperatura previamente selecionada para continuar o cozimento.




### 3. Função de consulta do relógio



Durante o processo de cozimento, a função consulta do relógio poderá ser usada e após 3 segundos retornará a função atual.

- 1) Durante o cozimento, pressione “” para consultar a hora atual.

- 2) Se a função temporizador estiver selecionada, pressione “” para consultar o tempo atual.





#### 4. Função de trava para crianças


Travar: Na posição de espera, pressione “” e “” juntos por 3 segundos, soará um longo “beep” avisando que selecionou a função de trava para crianças e o símbolo “” acenderá.



Destruar: Na posição de travado, pressione “” e “” juntos por 3 segundos, soará um longo “beep” avisando que a função de trava para crianças está desativada.

#### 5. Função Temporizador:


O forno tem 9 horas de temporizador, essa função irá ajudá-lo a lembrar para iniciar o cozimento em um intervalo de tempo entre 1 minuto e 9 horas. Só quanto o forno estiver em modo de espera, a função temporizador poderá ser definida.

- 1) Pressione o botão de temporizador “”;
- 2) Gire “” para ajustar a hora do temporizador.
- 3) Pressione o botão de ajuste temporizador “” novamente
- 4) Gire “” para ajustar o minuto do temporizador.



Nota: Após o tempo definido, a campainha do forno soará 10 vezes, o símbolo “” desaparecerá da tela para lembrá-lo de começar o cozimento.

Você pode cancelar o temporizador durante a configuração, pressionando o botão “”. Após o temporizador ter sido definido, você pode cancelá-lo apertando o botão “” duas vezes.


#### 6. Função de Liga/ Pausa/ Cancela

- 1) Se o tempo de cozimento foi selecionado, pressione “” para iniciar o cozimento.


Se o cozimento está em pausa, pressione “” para reiniciar o cozimento.

- 2) Durante o cozimento, pressione “” uma vez para pausar o cozimento.  
Pressione “” duas vezes para cancelar o cozimento.

#### 7. Função de economia de energia

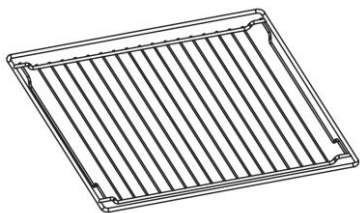
- 1) Na função de espera, pressione “” por 3 segundos, o display apagará e entrará no modo de economia de energia.
- 2) Se nenhuma operação for realizada em 10 minutos na função de espera, o display apagará e entrará no modo de economia de energia.
- 3) Sob o modo de economia de energia, pressione qualquer tecla ou gire o botão para sair do modo de economia de energia.

#### 8. Notas

- 1) A campainha soará uma vez quando girar o botão para selecionar uma função cozimento.
- 2) Uma vez programado o cozimento, Se “” não for pressionado em 5

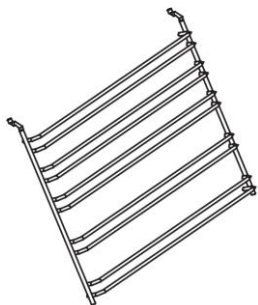
- minutos, o tempo atual será exibido e o programa será cancelado.
- 3) A campainha soa uma vez pela pressão correta da tecla. A pressão incorreta não fará com que a campainha soe.
  - 4) A campainha soará 5 vezes para lembrá-lo quando o cozimento está finalizado.

## ACESSÓRIOS



### Prateleiras

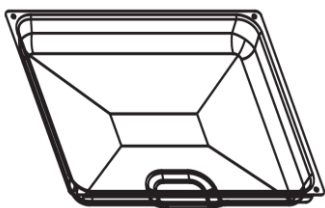
É utilizada como suporte para formas, forminhas de pastéis e para todos os recipientes diferentes das bandejas incluídas no aparelho, ou então para cozinhar principalmente com as funções grill ou grill ventilado carne e peixe grelhados, para torrar pão, etc.



### Guias corredeiras das prateleiras e bandejas

Serve para posicionar corretamente a prateleira e a bandeja.

As guias podem ser removidas para limpeza das paredes laterais do forno.



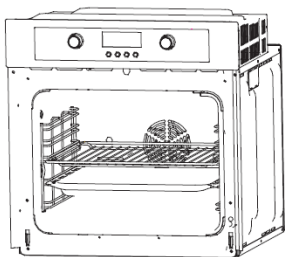
### Bandeja

É normalmente usado para recolher o molho ou a gordura dos alimentos ou então para cozinhar diretamente os alimentos; se não for utilizado durante o cozimento, retire-o do forno. A bandeja é de aço esmaltado para uso alimentar.

Nota: Nunca utilize a bandeja posicionada diretamente sobre o fundo do forno.

### Nível da Prateleira

Para garantir que as prateleiras do forno funcionem com segurança, é muito importante que sejam colocadas corretamente entre os trilhos laterais. Isso irá garantir que durante a remoção da prateleira ou bandeja os alimentos quentes não caiam para fora.



## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



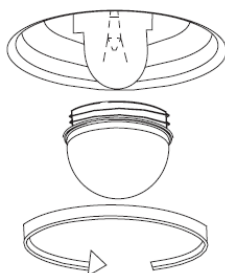
Antes de iniciar o processo de substituição da lâmpada, assegure-se que o aparelho está desconectado da rede elétrica, ou desligue o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

A lâmpada é especial, resistente à altas temperaturas (230-240V ~25W).

Para substituição proceda da seguinte forma:

- a. Abra a porta do forno.
- b. Retire a lente de proteção da lâmpada
- c. Substitua a lâmpada por outra resistente à alta temperatura com as mesmas características.
- d. Efetue a montagem fazendo o procedimento inverso.
- e. Conecte novamente o aparelho à rede elétrica.

Nota: Utilize somente peças originais de reposição nos fornos CRISSAIR





## 4. CUIDADOS NA LIMPEZA



**Antes de iniciar o processo de limpeza, assegure-se que o aparelho está desconectado da rede elétrica, ou desligue o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

**O processo de limpeza deve ser realizado somente quando o forno estiver frio.**

Para prolongar a vida de seu forno, este deve ser limpo frequentemente, seguindo sempre as recomendações abaixo:

- O forno deve ser limpo antes de ser usado pela primeira vez e após cada uso. Isto evita o queima de resíduos e facilita a remoção.
- Nunca use equipamentos a vapor para limpar o aparelho.
- As peças esmaltadas ou de aço inox devem ser lavadas com água morna e sabão neutro, sem usar qualquer pó abrasivo ou substância corrosiva que possam danificá-las; O aço inoxidável pode ficar manchado. Se essas manchas forem difíceis de remover, use produtos especiais disponíveis, enxaguar completamente e as mantenha secas.
- Se você usar seu forno por um período de tempo prolongado, pode ocorrer a condensação. Seque-o com um pano macio.
- Existe uma vedação de borracha em torno da abertura do forno que garante o seu perfeito funcionamento. Se for necessário, limpá-la e evitar o uso de produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para fazer isso. Caso esteja danificada, por gentileza contate o Serviço Técnico Autorizado Crissair. Recomendamos evitar o uso do forno até que esta tenha sido substituída.
- Nunca use papel de alumínio para forrar o fundo do forno, pois o acúmulo de calor pode comprometer o cozimento e até mesmo danificar o esmalte.
- Limpe o vidro da porta usando produtos ou esponjas não abrasivas e secar com um pano macio.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos com arestas cortantes para limpar o vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Qualquer mancha que possa aparecer no fundo do forno terá sua origem de respingos de alimentos ou alimento derramado. Essas manchas ocorrem durante o processo de cozimento e poderiam, eventualmente, ser resultado do alimento ser cozido a uma temperatura excessivamente alta ou ser colocado em recipiente muito pequeno.
- Você deve selecionar uma temperatura de cozimento e função adequados para o alimento que está cozinhando. Deve garantir que o alimento esteja colocado em uma bandeja de tamanho apropriado e que use a bandeja coletora, quando necessário.
- Partes externas do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou pano macio. Produtos não abrasivos devem ser usados.

## 5. INSTALAÇÃO

**!** A Crissair recomenda que a instalação seja realizada pela sua rede de Serviço Técnico Autorizado.

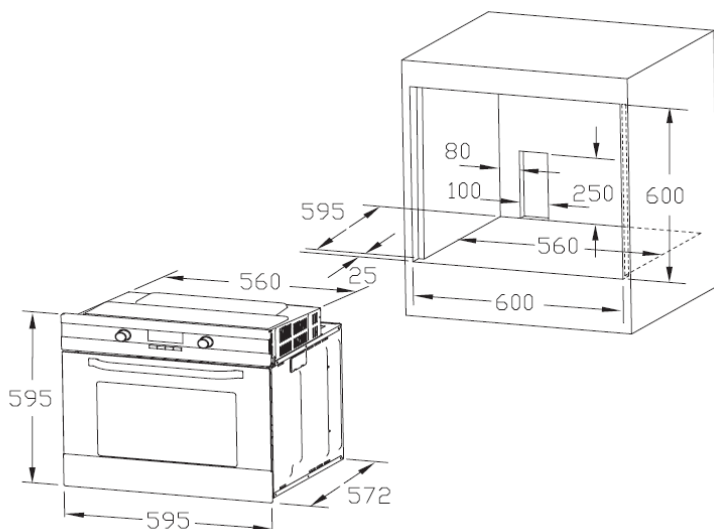
A cozinha deve ser bem arejada e ter ventilação eficiente. A posição do forno, após a instalação, deve garantir um fácil acesso a todos os controles do mesmo.

Lembre-se de que antes de chamar um dos serviços técnicos autorizados, o revendedor deverá providenciar a correta preparação do móvel para embutir o seu forno, seguindo as etapas abaixo:

### Preparação do móvel

**!** **Importante:** o cabo de alimentação do aparelho deve ser desconectado antes de qualquer ajuste ou manutenção.

O forno deverá ser embutido num nicho, dependendo do modelo, podendo ser sob um tampo ou balcão, ou ainda, numa coluna nas dimensões indicadas nas figuras abaixo.

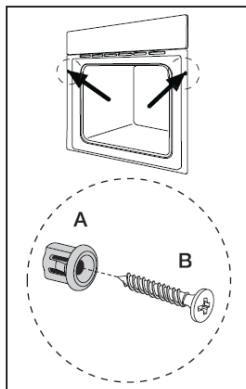


Assegure que o painel traseiro do gabinete tenha sido removido para uma circulação de ar adequada em volta do forno.

Os painéis próximos ao forno devem ser de material resistente ao calor. No caso do uso de madeira folheada, a cola deve ser resistente a temperatura de 120°C.

Se o forno for instalado numa coluna, é indispensável garantir uma ventilação suficiente.

## Fixação do forno



Introduza o aparelho no compartimento, abra a porta do forno e fixe o forno no gabinete usando 2 parafusos fornecidos com o aparelho.

Garanta que o forno tenha sido seguramente fixado no gabinete.

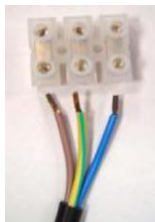
De acordo com as normas de segurança, uma vez que o aparelho tenha sido montado, não deve haver qualquer possível contato com partes elétricas. As partes de proteção devem assegurar que a remoção poderá ser feita somente com o uso de ferramentas.

## Instalação Elétrica

Para sua segurança e de seu patrimônio, solicite a um electricista de sua confiança que verifique as condições da rede elétrica do local de instalação do aparelho.

Antes da instalação certifique-se de que o disjuntor e a rede elétrica (220 V / 60 Hz) são correspondentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho e neste Manual de Instruções.

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o aparelho, este deve estar posicionado de tal forma a não entrar em contato com partes do forno.



Cuidados devem ser tomados para garantir que a temperatura do cabo que liga o forno até a caixa de disjuntores não exceda 50°C.

Recomenda-se usar um conector elétrico de no mínimo 30A, e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo do aparelho).

Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

Modelo	Potência (kW) Máx.	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
NFE 32 G3	3,0	15	20	4,0

**!** O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente, conforme norma da ABNT NBR 5410 – Seção “aterramento”.

**IMPORTANTE:** Não sub-dimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno (verificar tabela).

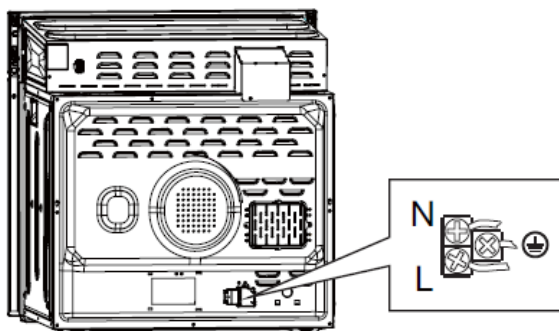
Todos os modelos de fornos estão disponíveis somente na tensão 220V.

Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais Crissair.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído somente pela rede de Serviço Técnico Autorizado Crissair.

**IMPORTANTE:** Os fios no cabo de alimentação são coloridos de acordo com o seguinte código:

- Verde e amarelo: Terra
- Azul: Neutro
- Marron: Fase (energizado)



**!** Evite o seguinte:

- Tocar o aparelho com partes do corpo molhadas;
- Usar o aparelho com os pés descalços;
- Puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para desligá-lo da conexão elétrica;
- Obstruir a ventilação ou ranhuras de escape de calor;
- Permitir que os cabos de alimentação de pequenos aparelhos entrem em contato com as partes quentes do aparelho;
- A exposição do aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol);

## É uma boa idéia fazer o seguinte:

- Só use o aparelho para cozinhar o alimento, nada mais;
- Verificar o estado geral do aparelho depois de ter sido desembalado;
- Quando o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, interromper o fornecimento de energia.
- Sempre segure o puxador da porta do forno pelo centro, pois as extremidades podem estar quentes devido à fuga de ar quente;
- Certifique-se que os botões de controle estão na posição de desligados quando o aparelho não estiver em uso;
- Corte o cabo de alimentação após desconectá-lo da corrente elétrica quando decidir descartá-lo.

## 6. ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO AUTORIZADO

### **O forno não está ligando.**

- \* Verifique se selecionou simultaneamente uma função de cozimento, temperatura e o tempo.

### **Parece não ter energia no forno e grill.**

- \* Verifique se o forno está conectado corretamente ao fornecimento de energia.
- \* Verifique se os disjuntores estão acionados e em ordem.
- \* Verifique se as instruções de operação para a seleção de hora e modo de “controle manual” estão sendo seguidos corretamente.

### **O grill funciona, mas o forno não.**

- \* Verifique se selecionou a função correta.

### **O grill e a resistência superior do forno não estão funcionando, ou pára por um longo período de tempo durante o uso.**

- \* Deixe o forno esfriar por aproximadamente 2 horas. Quando estiver frio, verifique novamente se o forno funciona adequadamente.

### **O alimento não está assando corretamente.**

- \* Confirme se selecionou corretamente a temperatura e função de acordo com o alimento que está preparando. Pode ser apropriado o ajuste de temperatura em mais ou menos 10°C para ter melhor resultado.

### **Eventualmente o alimento não assa adequadamente.**

- \* Verifique se o forno foi instalado corretamente e se está nivelado.
- \* Verifique se a temperatura correta e a posição de prateleira adequada estão sendo usadas.

### A lâmpada do forno não acende.

- \* Leia e siga as instruções referentes ao capítulo “Substituição da lâmpada”.

### Presença de água que se condensou no forno.

- \* Vapor e condensação é um produto natural do cozimento de qualquer alimento que contenha grande quantidade de água, como alimentos congelados, frango e etc.
- \* Pode ocorrer a condensação na cavidade do forno e entre os vidros da porta do forno. Este não é necessariamente um sinal de que o forno não está funcionando corretamente.
- \* Não deixe o alimento dentro do forno depois de finalizar o cozimento e o forno ter sido desligado.
- \* Utilize uma tampa, se aplicado, quando assar algum alimento para reduzir a quantidade de condensação que forma durante o cozimento.



**IMPORTANTE: Se seu aparelho aparentar não funcionar corretamente, por favor, entre em contato com o Serviço Técnico Autorizado Crissair.**

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Código Interno	NFE 32 G3
Cor	Inox
Classe elétrica	A
Tipo de forno	Elétrico
Número funções de cozimento	8 funções
Largura	60 cm
Tensão Nominal	220 V
Frequência Nominal	60 Hz
Potência Máxima	3,0 kW
Potência Lâmpada do forno	25 W
Volume útil do forno	65 litros
Dimensões do produto - larg. x alt. x prof. (mm)	595 x 595 x 572

## 8. CERTIFICADO DE GARANTIA

A Crissair com sua rede de Serviço Técnico Autorizado, garante ao comprador dos produtos Crissair, os Serviços de Assistência Técnica, substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos serão promovidos pelo Serviço Técnico Autorizado especialmente designado pela Crissair.

### PRAZO E VALIDADE

A garantia total é de 1 ano, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia estabelecida por lei e
- 9 meses restantes - Garantia Crissair contra defeitos de fabricação deste produto, tem sua validade a partir da data de entrega do produto ou na falta de informação desta, da data da emissão da Nota Fiscal.

**NOTA:**

*Para poder fazer uso dos benefícios desta garantia é necessário a apresentação deste Termo acompanhado da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.*

**CASO EM QUE CESSA A GARANTIA**

- 1) Se o produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- 2) Se na instalação ou uso não forem observadas as especificações do Manual do Usuário.
- 3) Se o aparelho tiver recebido mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas.
- 4) Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou placa de identificação do aparelho.

**SITUAÇÕES NÃO INCLUÍDAS NA GARANTIA**

- 1) Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, bem como mão-de-obra na aplicação dessas e conseqüências advindas destas ocorrências.
- 2) Despesas com transporte do produto até o local definitivo de instalação, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja: rede elétrica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
- 3) Vidros em geral.
- 4) Danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas.

**OBSERVAÇÕES**

A Crissair não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à Garantia do Produto além das aqui explicitadas.

- 1) As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do cliente.

Caso necessite de serviços e em caso de dúvidas, sugestões ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso SAC-Grande São Paulo e demais localidades;

**CONHEÇA NOSSAS OUTRAS LINHAS DE PRODUTOS,  
VARIOS MODELOS A SUA ESCOLHA:**

COIFAS/DEPURADORES



ADEGAS



COOK TOP'S



MICROONDAS

