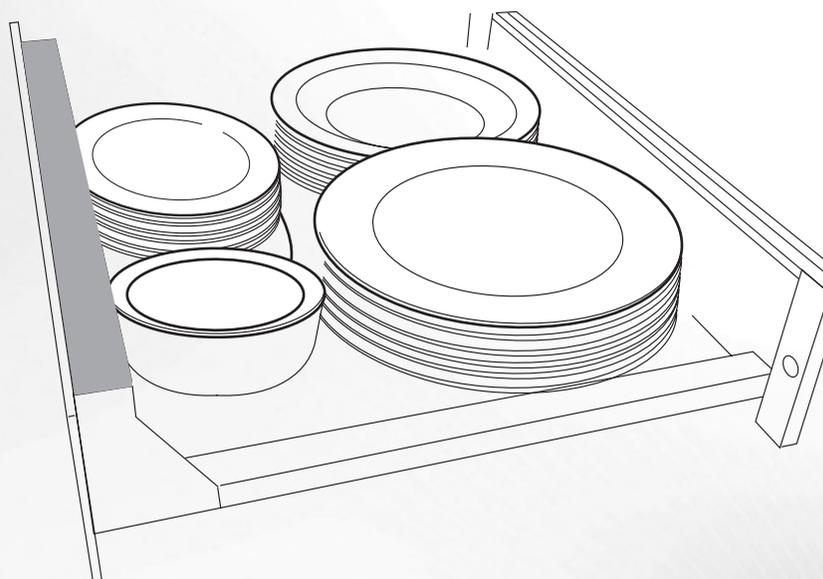


# CRISSAIR

Para evitar o risco de acidentes ou danos ao aparelho, é essencial ler estas instruções antes de instalá-lo e usá-lo pela primeira vez.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO**

pt - BR



Avisos e Instruções de Segurança .....	2
Avisos e Instruções de Segurança .....	3
Antes de usar pela primeira vez.....	7
Guia do aparelho .....	7
Painel de controle.....	8
<b>Operação.....</b>	<b>8</b>
Configurações de função .....	8
Ajustes de temperatura .....	9
<b>Capacidade .....</b>	<b>9</b>
<b>Mantendo os alimentos quentes .....</b>	<b>10</b>
<b>Cozimento a baixa temperatura .....</b>	<b>11</b>
<b>Outros usos .....</b>	<b>17</b>
<b>Limpeza e cuidados .....</b>	<b>18</b>
<b>Guia de resolução de .....</b>	<b>20</b>
<b>problemas</b>	
<b>Instruções de segurança para instalação .....</b>	<b>22</b>
<b>Dimensões para embutir .....</b>	<b>23</b>
<b>Dados técnicos .....</b>	<b>24</b>
<b>Proteção ambiental .....</b>	<b>24</b>

## Avisos e Instruções de Segurança

Este aparelho está em conformidade com todos os requisitos de segurança relevantes. No entanto, o uso inadequado poderá causar ferimentos e danos materiais.

Para evitar o risco de acidentes e danos ao aparelho, leia estas instruções cuidadosamente antes da instalação e antes de usá-lo pela primeira vez. Elas contêm notas importantes sobre instalação, segurança, uso e manutenção.

Mantenha essas instruções em local seguro e garanta que novos usuários estejam familiarizados com o conteúdo. Passe-as para o futuro proprietário.

## **⚠ Avisos e Instruções de Segurança**

### **Aplicação correta**

- ▶ O aparelho não foi projetado para uso comercial. Destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares de trabalho e residenciais.
- ▶ ▶ O aparelho não se destina ao uso externo.
- ▶ Destina-se ao uso doméstico apenas, conforme descrito nestas instruções de operação e instalação. Qualquer outro uso não é suportado pelo fabricante e poderá ser perigoso.

O aparelho somente poderá ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se estas forem supervisionadas durante o uso ou tiver sido demonstrado como usar o aparelho de maneira segura, e elas entenderem os perigos envolvidos

- ▶ Não é permitido que crianças limpem o aparelho sem supervisão.
- ▶ Este aparelho não é um brinquedo! Para evitar o risco de ferimentos, não deixe crianças brincarem com o aparelho e seus controles.
- ▶ O aparelho esquenta quando em uso e permanece

- ▶ Este aparelho deverá ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - clientes em hotéis e outros ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo bed and breakfast

### **Segurança com crianças**

- ▶ Crianças com menos de 8 anos de idade deverão ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- ▶ Crianças com 8 anos ou mais somente poderão usar o aparelho se tiverem demonstrado como usá-lo de maneira segura e entenderem os perigos envolvidos.
- ▶ Para evitar o risco de danos ao aparelho, verifique se os dados de conexão (frequência e tensão) na placa de dados correspondem ao fornecimento de energia doméstico, antes de conectar o aparelho à alimentação de energia. Consulte um electricista qualificado se tiver alguma dúvida.
- ▶ Não ligue o aparelho à corrente elétrica através de um adaptador de múltiplas tomadas ou de uma extensão. Estes não garantem a segurança necessária do aparelho (por exemplo, perigo de superaquecimento).
- ▶ Por razões de segurança, este aparelho só poderá ser utilizado quando estiver embutido. Este

quente por um bom tempo depois de ser desligado. Mantenha as crianças afastadas do aparelho até que esfrie e não haja perigo de queimadura.

- ▶ Embalagens, por exemplo, filme plástico, poliestireno e embalagens de plástico, deverão ser mantidas fora do alcance de bebês e crianças. Há risco de sufocamento. Descarte ou recicle todas as embalagens com segurança o mais rápido possível

## Segurança técnica

- ▶ O trabalho de instalação, manutenção e reparo só poderá ser realizado por pessoa adequadamente qualificada e competente, em estrita conformidade com as normas de segurança nacionais e locais. A instalação, manutenção e reparos por pessoas não qualificadas poderão ser perigosos.
  - ▶ Um aparelho danificado poderá ser perigoso. Antes da instalação, verifique o aparelho quanto a sinais visíveis de danos. Não use um aparelho danificado.
  - ▶ A segurança elétrica deste aparelho só poderá ser garantida quando aterrada corretamente. É muito importante que esse requisito básico de segurança seja observado e testado regularmente e, em caso de dúvida, o sistema de fiação doméstico deverá ser inspecionado por um electricista qualificado.
  - ▶ Em áreas sujeitas a infestação por baratas ou outros animais nocivos, preste especial atenção para manter o aparelho e seus arredores sempre limpos. Qualquer dano que possa ser causado por baratas ou outros animais nocivos não será coberto pela garantia.
- aparelho não deverá ser utilizado em local não estacionário (por ex., em um navio)
- ▶ Não abra o aparelho. Mexer nas conexões ou componentes elétricos e peças mecânicas é muito perigoso para o usuário e poderá causar falhas operacionais.
  - ▶ Apesar de o aparelho estar na garantia, reparos somente deverão ser feitos por técnicos especializados. Caso contrário, a garantia será anulada.
  - ▶ O fabricante só poderá garantir a segurança do aparelho quando peças de reposição originais forem usadas. Componentes defeituosos deverão ser apenas substituídos por peças originais da Midea.
- ▶ Se o plugue for removido do cabo de conexão ou se o aparelho for fornecido sem plugue, o aparelho deverá ser conectado à fonte de alimentação elétrica por um electricista qualificado.
  - ▶ O aparelho deverá ser desconectado da rede elétrica durante os trabalhos de instalação, manutenção e reparo. Certifique-se de que a energia não seja fornecida ao aparelho até que ele tenha sido instalado, ou até que qualquer trabalho de manutenção ou reparo tenha sido realizado.
  - ▶ Se você sobrecarregar a gaveta, ou se sentar ou se apoiar nela, as corrediças telescópicas serão danificadas. As corrediças telescópicas podem suportar uma carga máxima de 25 kg.

- ▶ Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, para evitar riscos.
- ▶ O cabo de alimentação somente poderá ser passado através do orifício na parte inferior do gabinete para evitar tocar na parte traseira do forno.
- ▶ Se o aparelho estiver instalado atrás de uma porta de móvel de cozinha, ele só poderá ser usado com a porta do móvel aberta. Feche a porta apenas se o aparelho estiver desligado.
- ▶ Não aqueça latas fechadas ou potes de comida na gaveta, pois a pressão se acumulará na lata ou no pote, causando explosão. Isso poderá resultar em ferimentos e queimaduras ou danos.

### Uso correto

- ▶ A GAVETA FOI PROJETADA PARA MANTER ALIMENTOS QUENTES E NÃO PARA AQUECER ALIMENTOS. VERIFIQUE SE OS ALIMENTOS ESTÃO REALMENTE QUENTES QUANDO COLOCADOS DENTRO DA GAVETA DE AQUECIMENTO.
- ▶ Você poderá se queimar na gaveta quente ou na cerâmica. Proteja suas mãos com suportes ou luvas resistentes ao calor ao usar o aparelho. Não deixe que eles fiquem molhados ou úmidos, pois isso fará com que o calor transfira o material mais rapidamente, com o risco de queimaduras.
- ▶ Não guarde nenhum recipiente plástico ou objeto inflamável na gaveta de aquecimento. Eles poderão derreter ou pegar fogo quando o aparelho for ligado, causando risco de incêndio.
- ▶ Devido às altas temperaturas irradiadas, os objetos deixados perto do aparelho durante o uso podem pegar fogo. Não use o aparelho para aquecer o ambiente
- ▶ A parte inferior da gaveta ficará quente quando ligada. Cuidado para não tocar o aparelho quando a gaveta estiver aberta.
- ▶ Não use recipientes de plástico ou alumínio. Estes derretem a altas temperaturas e podem pegar fogo. Use apenas louça de vidro, porcelana, etc., resistente ao calor.
- ▶ Ao abrir e fechar a gaveta carregada, tome cuidado para que os líquidos não derramem e passem pelas aberturas de ventilação. Isso poderá causar curto-circuito no aparelho.
- ▶ Bactérias podem se desenvolver nos alimentos se a temperatura estiver muito baixa. Certifique-se de definir uma temperatura alta o suficiente para manter os alimentos quentes.

### Limpeza e cuidados

- ▶ Perigo de ferimentos.  
Não use um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho. O vapor poderia chegar aos componentes elétricos e causar um curto-circuito.
- ▶ Não mergulhe o aparelho na água ou em outro líquido durante a limpeza.

Portanto, não o descarte no lixo doméstico.

## Cuidando do meio ambiente

### Descarte do material de embalagem

O transporte e a embalagem protetora foram selecionados a partir de materiais que não agredem o meio ambiente e devem ser reciclados.

Certifique-se de que todas as embalagens plásticas, bolsas etc. sejam descartadas com segurança e fora do alcance de bebês e crianças pequenas. Perigo de asfixia.

Portanto, não o descarte no lixo doméstico.



### Descarte do seu aparelho antigo

Aparelhos elétricos e eletrônicos geralmente contêm materiais que, se manuseados ou descartados incorretamente, podem ser potencialmente perigosos para a saúde humana e para o meio ambiente. No entanto, são essenciais para o correto funcionamento do seu aparelho.

Descarte-o no centro de coleta / reciclagem de resíduos da comunidade local ou entre em contato com o revendedor para obter orientação. Certifique-se de que não apresentará perigo para as crianças enquanto estiver sendo armazenado para descarte.

### Informações importantes

#### Conexão elétrica

O aparelho está equipado com um plugue e deve ser conectado apenas a uma tomada aterrada adequadamente. Somente um eletricista qualificado que leve em consideração os regulamentos adequados pode instalar a tomada ou substituir o cabo de conexão. Se o plugue não puder mais ser acessado após a instalação, uma chave isoladora de todos os pólos deve estar presente no lado da instalação com um espaço de contato de pelo menos 3 mm. A proteção de contato deve ser garantida pela instalação.

## Antes de usar pela primeira vez

Um teste do display é realizado por 10 segundos após a instalação do dispositivo e após um corte de energia. O ventilador ligará ao mesmo tempo. O aparelho não poderá ser utilizado durante esse período.

Cole a placa de dados extra do equipamento fornecido com esta documentação no espaço fornecido na seção "Serviço pós-venda, placa de dados" deste folheto.

### Limpendo e aquecendo pela primeira vez

- Remova qualquer película protetora e etiquetas adesivas.
- Remova o tapete antiderrapante e, se aplicável, a prateleira da gaveta e passe uma esponja com água morna e um pouco de detergente líquido. Seque com um pano macio.
- Limpe o aparelho por dentro e por fora apenas com um pano úmido e depois seque com um pano macio.
- Substitua o tapete antiderrapante e o rack (se aplicável) na gaveta.

Aqueça a gaveta vazia por pelo menos duas horas.

- Ligue o aparelho tocando no sensor .
- Toque no sensor  repetidamente até o LED acender.

- Toque no sensor  repetidamente até o LED da extremidade direita acender.
- Toque no sensor  repetidamente até 2h acender.
- Feche a gaveta.

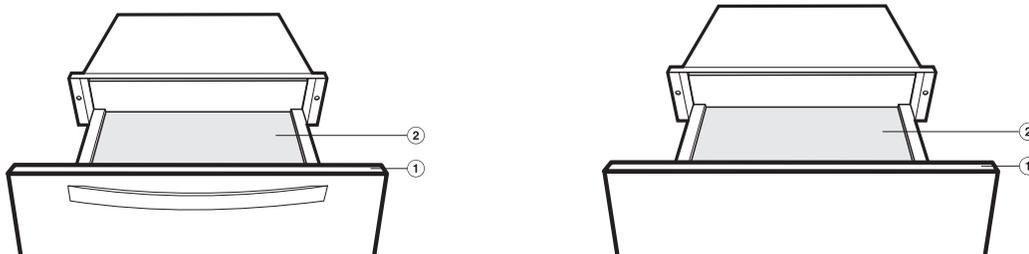
A gaveta de aquecimento está equipada com um mecanismo de fechamento automático suave.

Também possui um interruptor de contato, que garante que o elemento de aquecimento e o ventilador do aparelho funcionem apenas quando a gaveta estiver fechada.

Os componentes metálicos têm um revestimento protetor que poderá emitir um leve odor quando aquecido pela primeira vez.

O odor e quaisquer vapores se dissiparão após um curto período de tempo e não indicam conexão ou aparelho com defeito. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada enquanto o aparelho estiver sendo aquecido pela primeira vez.

## Guia do aparelho



(1) Painel de controle

(2) Tapete antiderrapante: Para manter a louça segura (acessórios opcionais)



**Para aparelhos sem alça:** Pressione o meio da gaveta para abri-la ou fechá-la. Ao puxar, a gaveta se abrirá ligeiramente. Você poderá puxá-la em sua direção.

## PAINEL DE CONTROLE



Para aquecer xícaras e copos

Botão Cancelar

Para aquecer travessas e pratos

Botão Ligar

Para manter os alimentos quentes

O aparelho poderá ser usado para manter os alimentos quentes ao mesmo tempo que aquece travessas e pratos. Mas a comida deverá ser coberta adequadamente e a louça deverá ser secada quando terminar.

Para ajustar a temperatura

Para ajustar a duração

+ Para ajustar a temperatura e o tempo

**Cuidados. Os pratos e travessas demoram mais tempo para aquecer, mas podem ficar muito quentes nessa função.**

## Operação

### Ajustes das funções

- (1) No estado de espera, pressione a tecla "" para iniciar a função de aquecer xícaras e copos a 40 ° C.
- (2) "40 ° C" será exibido.
- (3) Toque em "+" ou "-" para ajustar a temperatura.
- (4) Toque em "" e depois toque em "+" ou "-" para ajustar o tempo de aquecimento.
- (5) Toque em "" para salvar a temperatura e o tempo.
- (6) Feche a porta e haverá um sinal sonoro. O aparelho começará a funcionar.

Nota:

- (1) Durante a configuração dos parâmetros, você poderá pressionar outras teclas de função para alterar a função entre "", "", e "".
- (2) Antes de fechar a porta, você poderá tocar em "" para cancelar a configuração. E o aparelho voltará ao estado de espera.
- (3) Durante o processo de trabalho, abra a porta para entrar no modo de ajuste de parâmetros. Depois pressione "+" ou "-" para ajustar a temperatura.

Você pode pressionar "" ou "" para alterar o parâmetro que deseja ajustar. Em seguida, pressione "" para salvar a configuração.

- (4) Depois de salvar a configuração como acima, você pode pressionar "" para entrar no estado de espera ou fechar a porta para começar a trabalhar.

### Especificações

- (1) Quando o aparelho estiver energizado, abra a porta. A campainha tocará uma vez e o aparelho entrará no estado de espera. "0" será exibido.
- (2) No processo de acerto do relógio, se não houver operação dentro de 3 minutos, o forno retornará ao estado de espera.
- (3) A campainha soará uma vez ao pressionar forte.
- (4) A campainha tocará três vezes para lembrá-lo quando o cozimento terminar.

## Ajustes de temperatura

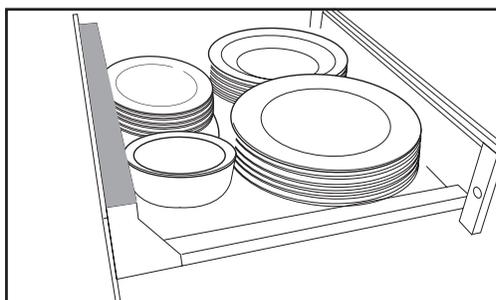
Cada função tem sua própria faixa de temperatura. As temperaturas recomendadas definidas de fábrica estão impressas em negrito. A temperatura poderá ser alterada em etapas de 5°. A última temperatura selecionada será ativada automaticamente na próxima vez que a gaveta for ligada, e isso é mostrado no visor.

Temperatura °C*		
		
40	60	60
45	65	65
<b>50</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
55	75	75
60	80	80

\* Valores aproximados de temperatura, medidos no meio da gaveta quando vazia.

## Capacidade

A quantidade que poderá ser colocada dependerá em grande parte do tamanho e peso de sua própria louça. Não sobrecarregue a gaveta. A capacidade máxima de carga da gaveta é de 25 kg. Na capacidade máxima de carga, a gaveta deverá ser aberta ou fechada com cuidado.



Os exemplos de carregamento mostrados aqui são apenas sugestões.

- pré-aqueça a louça:

6 pratos rasos	Ø 26 cm
6 pratos de sopa	Ø 23 cm
6 pratos de sobremesa	Ø 19 cm
1 travessa oval	32 cm
1 tigela de servir média	Ø 16cm
1 tigela pequena	Ø 13 cm

## Mantendo os alimentos quentes

### Configurações

Alimento	Cobrir o recipiente?	Temperatura ajustada para 
Bife (malpassado)	Sim	65
Cozer / gratinar	Sim	80
Carne assada	Sim	75
Caçarola	Sim	80
Isclas de peixe	Não	80
Carne no molho	Sim	80
Legumes no molho	Sim	80
Goulash	Sim	80
Purê de batata	Sim	75
Refeição na chapa	Sim	80
Batatas assadas / Batatas novas	Sim	75
Escalope à milanesa	Não	80
Panquecas / panquecas de batata	Não	80
Pizza	Não	80
Batatas cozidas	Sim	80
Molho	Sim	80
Strudel	Não	80
Para aquecer pão	Não	65
Para aquecer pão francês	Não	65

\* Dependendo do modelo

\* Os recipientes dependem da quantidade, comida ou tipo de receita

## Cozimento em baixa temperatura

<b>O que é?</b>	<p>É qualquer procedimento de cozimento em que a temperatura de cozimento esteja próxima ou à temperatura final desejada. Na culinária tradicional, a temperatura de cozimento sempre excede as temperaturas desejadas de pronto para comer. Com baixa temperatura, a carne cozinha em temperatura baixa por um longo período de tempo. Usando esse método, a carne perde menos líquido (menos quebra de moléculas), mantém a característica organoléptica (vitaminas, proteínas e assim por diante) mantendo a frescura, o sabor e a suculência intactos.</p> <p>Este método de cozimento é particularmente adequado para pedaços de carne grandes e macios.</p> <p>Para precisão, recomendamos o uso de um termômetro de alimentos adequado para monitorar a temperatura central.</p>
<b>Temperatura central</b>	<p>Os alimentos podem ser cozidos a uma temperatura central de até 70° C na gaveta de aquecimento de alimentos. A carne que precisa ser cozida a uma temperatura central superior a 70° C não é adequada para cozinhar na gaveta de aquecimento de alimentos.</p> <p>A leitura da temperatura central fornece informações sobre o grau de cozimento no meio de um pedaço de carne. Quanto mais baixa a temperatura do núcleo, menos cozida será a carne no meio:</p> <p>45-50 ° C = malpassado 55-60 ° C = ao ponto 65 ° C = bem passado</p>
<b>Como usar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pré-aqueça o gabinete quente por 15 minutos a 70° C.</li><li>2. Cubra a carne adequadamente com filme plástico.</li><li>3. A duração do cozimento depende do tamanho de cada pedaço de carne (tabela de verificação)</li><li>4. Coloque a carne coberta em um prato e use um cronômetro para calcular o tempo.</li><li>5. Doure a carne para dar sabor (verifique a tabela)</li></ol>

## Cozimento em baixa temperatura

Tabela de cozimento

<b>Carne Bovina e Vitela</b>				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Filé Inteiro	50 mm	Mal passado Ao ponto	1h 35min 2h 35min	90 segundos do lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	3h 30min	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
	60 mm	Mal passado Ao ponto	1h 45min 2h 50min	90 segundos do lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	4h	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
	70 mm	Mal passado Ao ponto	2h 3h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	4h 40min	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
Medalhões Filé de Costela T-bone Bife de Alcatra	20 mm	Mal passado Ao ponto	50 min 1h 30min	90 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	2h	3 min. para o lado com potência média-alta do fogão
	30 mm	Mal passado Ao ponto	1h 5min 1h 50min	90 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	2h 20min	3 min. para o lado com potência média-alta do fogão
	40 mm	Mal passado Ao ponto	1h 20min 2h 10min	2 min para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	3h	3 min. para o lado com potência média-alta do fogão
Picanha Carne assada	60 mm	Mal passado Ao ponto	1h 45min 2h 50min	4 min para o lado externo com potência média-alta do fogão
		Bem passado	4h	6 min para o lado externo com potência média do fogão
	70 mm	Mal passado Ao ponto	2h 3h	4 min para o lado externo com potência média-alta do fogão
		Bem passado	4h 40min	6 min para o lado externo com potência média do fogão
	80mm	Mal passado Ao ponto	2h 20min 3h 30min	4 min para o lado externo com potência média-alta do fogão
		Bem passado	5h 40min	6 min para o lado externo com potência média do fogão

## Cozimento em baixa temperatura

<b>Carne de porco</b>				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Filé Inteiro	40mm	Ao ponto	2h 20min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	3h 10min	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
	50mm	Ao ponto	2h 35min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	3h 25min	3 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
	60mm	Ao ponto	3h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	4h 5min	3 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
Presunto desossado Rolos recheados Porco assado Lombo de porco inteiro	30mm	Ao ponto	1h 50min	2 minutos. para o lado externo com alta potência do fogão
		Bem passado	2h 40min	3 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
	40mm	Ao ponto	2h 20min	2 minutos. para o lado externo com alta potência do fogão
		Bem passado	3h 10min	3 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
	50mm	Ao ponto	2h 35min	4 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
		Bem passado	3h 25min	6 min. para o lado externo com potência média do fogão
	60mm	Ao ponto	3h	4 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
		Bem passado	4h 5min	6 min. para o lado externo com potência média do fogão
	70mm	Ao ponto	3h 20min	4 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
		Bem passado	4h 45min	6 min. para o lado externo com potência média do fogão
	80mm	Ao ponto	3h 40min	4 min. para o lado externo com potência média alta do fogão
		Bem passado	5h 30min	6 min. para o lado externo com potência média do fogão
Costeletas do lombo	10mm	Ao ponto	1h 10min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	1h 30min	2 minutos. para o lado com potência total do fogão
	20mm	Ao ponto	1h 30min	90 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	2h 10min	3 min. para o lado com alta potência do fogão

## Cozimento a baixa temperatura

<b>Aves</b>				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Peito de frango	25mm	Ao ponto	1h 30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	2h	90 segundos para o lado com potência total do fogão
	35mm	Ao ponto	1h 45min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	2h 20min	90 segundos para o lado com alta potência do fogão
Peito de pato (Magret)	35mm	Mal passado	1h	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
		Ao ponto	1h 30min	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
		Bem passado	2h	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
	40mm	Mal passado	1h 45min	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
		Ao ponto	2h 20min	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
		Bem passado	3h	4 min. para o lado da pele com potência média-alta do fogão
Peito de peru	40mm	Ao ponto	3h	90 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	4h	3 min. para o lado com alta potência do fogão
	50mm	Ao ponto	3h 50min	90 segundos para o lado com potência total do fogão
		Bem passado	5h	3 min. para o lado com alta potência do fogão
Medalhão foie (Fígado de Pato ou Ganso)	10mm	Ao ponto	30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
	20mm	Ao ponto	40min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
	30mm	Ao ponto	50min	60 segundos para o lado com potência total do fogão
Foie Integral (Fígado de Pato ou Ganso)	35mm	Ao ponto	48min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
	45mm	Ao ponto	1h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
	55mm	Ao ponto	1h 15min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão

## Cozimento a baixa temperatura

<b>Cordeiro</b>				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo/Temp.	Tempo e indicações para dourar
Carré de cordeiro	40mm	Mal passado Ao ponto	1h 20min 2h 10min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Bem passado	3h	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
	50mm	Mal passado Ao ponto	1h 35min 2h 50min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Bem passado	3h 30min	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	60mm	Mal passado Ao ponto	1h 45min 2h 50min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão
		Bem passado	4h	3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão
Lombo de Cordeiro	60mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	1h 45min 2h 50min 4h	3 min para o lado externo com potência total do fogão. 4 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	3 min para o lado externo com potência total do fogão. 4 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	70mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 20min 3h 30min 5h 40min	3 min para o lado externo com potência total do fogão. 4 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	80mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 20min 3h 30min 5h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
Pernil de Cordeiro Desossado Trinchante	60mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	1h 45min 2h 50min 4h	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	70mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 20min 3h 30min 5h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	80mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 20min 3h 30min 5h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	2h 3h 4h 40min	2 min para o lado externo com potência total do fogão. 3 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
Costeletas de cordeiro	10mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	35min 1h 10min 2h	60 segundos para o lado com potência total do fogão. 90 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	50min 1h 30min 2h 30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão. 90 segundos para o lado com potência total do fogão.
	20mm	Mal passado Ao ponto Bem passado	50min 1h 30min 2h 30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão. 90 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Mal passado Ao ponto Bem passado	50min 1h 30min 2h 30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão. 90 segundos para o lado com potência total do fogão.

## Cozimento a baixa temperatura

---

<b>Ovos</b>			
Tamanho	Peso	Tempo	Observações
Muito Grande	73g ou mais	2h 20min	
		2h 30min	
		3h 10min	
Grande	63g <73g	2h 11min	
		2h 31min	
		3h 1min	
Médio	53g < 63g	2h 5min	
		2h 25min	
		2h 55min	
Pequeno	53 ou menos	2h	
		2h 20min	
		2h 50min	

## Outros usos

Tipo de alimento	Recipiente	Cobrir o recipiente	Temperatura de ajuste	Duração em horas
Descongelamento de frutas silvestres	Prato	não	65°C	1 hora
Descongelar legumes congelados	Prato	não	65°C	1 hora
Provando massa	tigela	sim	45°C	1/2 hora
Fazer iogurte	Frascos de iogurte com tampas	sim	45°C	6 horas
Derreter chocolate	tigela	não	50°C	1 hora
Óleo de infusão	Tigela coberta com filme plástico	sim	75°C	4 horas
Água de infusão	Tigela coberta com filme plástico	sim	65°C	4 horas
Tomates secos	Prato com papel manteiga	não	60°C	20 horas
Vegetais secos	Prato	não	60°C	12 horas
Frutos secos em fatias	Prato	não	60°C	12 horas
Ervas secas	Prato	não	70°C	4 horas
Pão seco para farinha de rosca	Prato	não	80°C	4 horas
Peixe frito em óleo	Tupperware para microondas	Cubra e abra a ventilação	50°C	Dependendo do tamanho, entre 1 a 2h.
Torrada Melba Branca	Prato	não	80°C	2 horas
Ensopado de cozimento lento	Pirex	não	80°C	Entre 1 e 12 horas

\* Dependendo do modelo

 Perigo de ferimentos.

Não use um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho. O vapor poderá atingir componentes elétricos e causar um curto-circuito.

Perigo de danos.

Produtos de limpeza inadequados poderão danificar as superfícies do aparelho. Utilize apenas detergente doméstico para limpar o aparelho.

Limpe e seque todo o aparelho após cada uso. Deixe o aparelho esfriar a uma temperatura segura antes de limpá-lo.

### **Frente e interior do aparelho**

Remova qualquer sujeira imediatamente.

Se isso não for feito, poderá ser impossível removê-la e isso causará alterações ou descoloração das superfícies.

Limpe todas as superfícies com uma esponja limpa e uma solução de água quente e detergente para a louça. Seque com um pano macio.

Também poderá ser usado um pano de microfibra limpo e úmido, sem agente de limpeza.

Todas as superfícies são suscetíveis a arranhões. Arranhões nas superfícies de vidro podem até causar ruptura.

O contato com agentes de limpeza inadequados poderá alterar ou descolorir as superfícies.

## **Limpeza e cuidados**

---

### **Para evitar danificar as superfícies do seu aparelho, não use:**

- agentes de limpeza que contenham soda cáustica, amoníaco, ácido ou cloro,
- agentes de limpeza que contenham agentes descalcificadores,
- agentes de limpeza abrasivos, por exemplo, produtos de limpeza em pó e em creme,
- agentes de limpeza à base de solventes,
- produtos de limpeza para aço inoxidável,
- lava-louças,
- sprays de forno,
- agentes para limpeza de vidros,
- esponjas e escovas duras e abrasivas, por exemplo, esfregões de panela,
- raspadores de metal afiados.

### **Tapete antiderrapante**

Remova o tapete antiderrapante da gaveta antes de limpá-lo.

- Limpe o tapete antiderrapante apenas à mão, usando uma solução de água quente e um pouco de detergente para louça e depois seque com um pano.

Não volte a colocar o tapete antiderrapante na gaveta até estar completamente seco.

Não lave o tapete antiderrapante na máquina de lavar louça ou na máquina de lavar roupa.

Nunca coloque o tapete antiderrapante no forno para secar.

## Guia de resolução de problemas

Com a ajuda do guia a seguir, pequenas falhas no desempenho do dispositivo, algumas das quais poderão resultar de operação incorreta, poderão ser corrigidas sem necessidade de entrar em contato com o Departamento de Serviço.

 Os trabalhos de instalação e reparos em aparelhos elétricos deverão ser realizados apenas por uma pessoa adequadamente qualificada, em estrita conformidade com as normas de segurança locais e nacionais em vigor. Reparos e outros trabalhos feitos por pessoas não qualificadas podem ser perigosos.

Problema	Possível causa	Remédio
<b>O aparelho não aquece</b>	O aparelho não foi ligado corretamente na tomada de energia.	Insira o plugue e ligue a tomada.
	O fusível da rede desarmou.	Rearme o fusível na caixa de fusíveis da rede elétrica (classificação mínima de fusível - consulte a placa de dados). Se, após rearmar o fusível na caixa de fusíveis da rede elétrica e ligar o aparelho novamente, o aparelho ainda não aquecer, entre em contato com um electricista qualificado
<b>O alimento não está suficientemente quente</b>	A função para manter os alimentos quentes  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito baixa.	Selecione uma temperatura mais alta
	Os respiradouros estão cobertos.	Certifique-se de que o ar possa circular livremente.
<b>O alimento está quente demais</b>	A função para manter os alimentos quentes  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito alta	Selecione uma temperatura mais baixa.
<b>A louça não está suficientemente quente</b>	A função para aquecer pratos e travessas  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito baixa	Selecione uma temperatura mais alta
	Os respiradouros estão cobertos.	Certifique-se de que o ar possa circular livremente.
	Não deixaram a louça aquecer por tempo suficientemente longo.	Vários fatores afetam quanto tempo a louça levará para aquecer (consulte "Aquecendo a louça").

## Guia de resolução de problemas

---

Problema	Possível causa	Remédio
<b>A louça está muito quente.</b>	A função para aquecer pratos e travessas  ou aquecer xícaras e copos  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito alta.	Selecione uma temperatura mais baixa.
<b>Pode-se ouvir um ruído quando a gaveta está sendo usada.</b>	O ruído é causado pelo ventilador, que distribui o calor uniformemente pela gaveta. O ventilador opera a intervalos quando estão sendo usadas as funções para manter os alimentos quentes e cozinhar em baixa temperatura.	Isso não é uma falha.

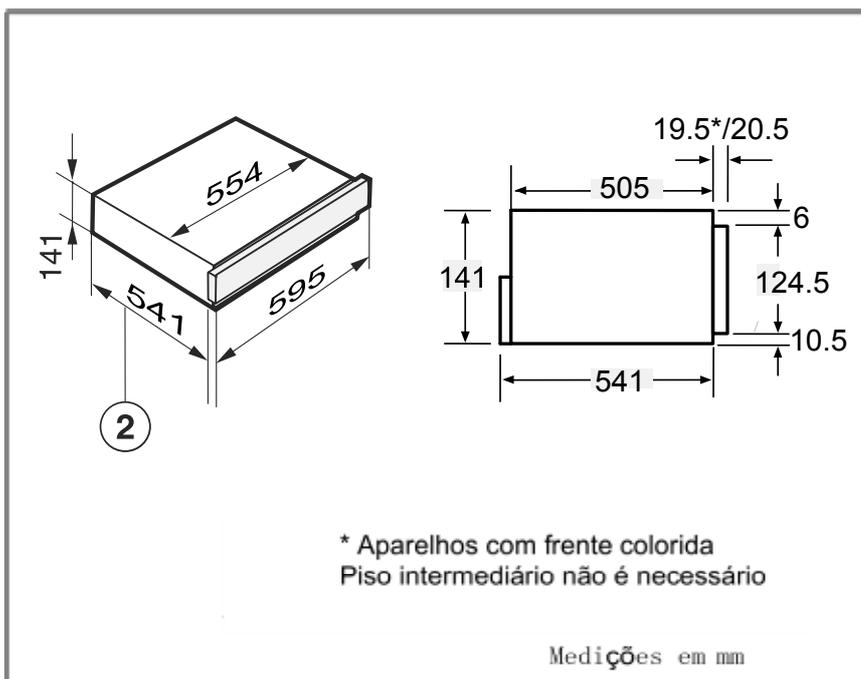
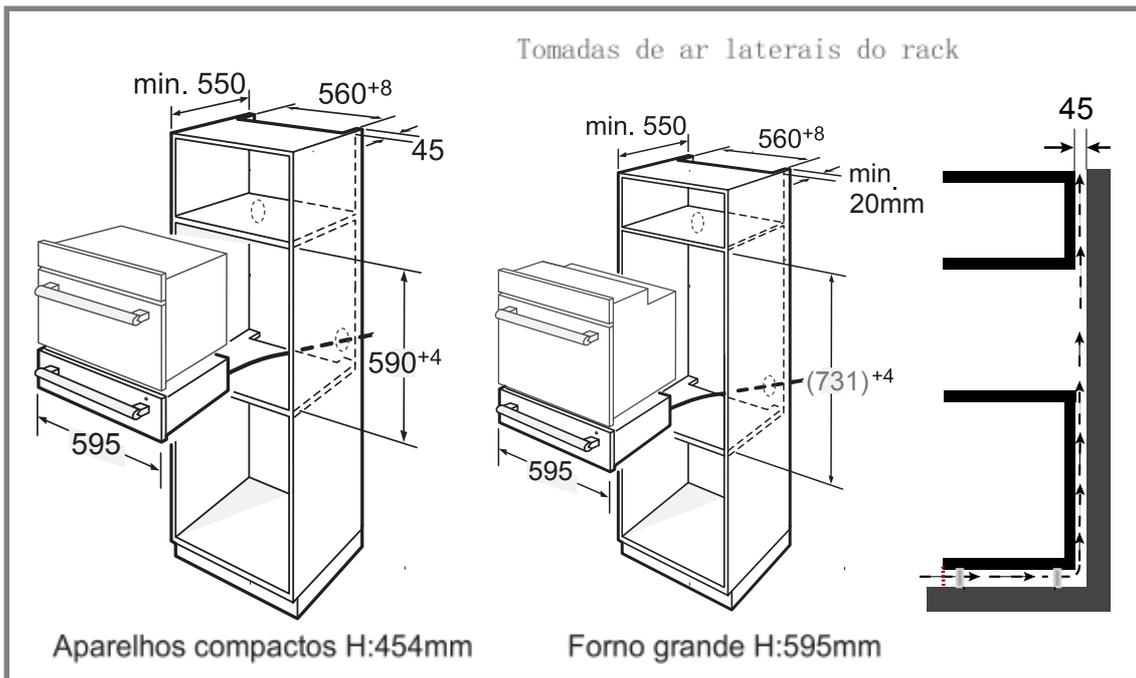
## Instruções de segurança para instalação

- ▶ Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se os dados de conexão na placa de dados (tensão e frequência) correspondem à rede elétrica, caso contrário, o aparelho poderá ser danificado. Consulte um electricista qualificado se tiver alguma dúvida.
- ▶ O soquete e a chave liga / desliga deverão estar facilmente acessíveis após a instalação do aparelho.
- ▶ A gaveta de aquecimento só poderá ser embutida em combinação com os aparelhos citados pelo fabricante como adequados. O fabricante não poderá garantir uma operação sem problemas se o aparelho for utilizado em combinação com aparelhos diferentes daqueles citados pelo fabricante como adequados.
- ▶ Ao embutir a gaveta de aquecimento em combinação com outro aparelho adequado, a gaveta de aquecimento de alimentos deverá ser montada acima de uma prateleira provisória fixa na unidade de alojamento. Certifique-se de que a unidade da caixa suporta tanto o peso da gaveta como o peso do outro aparelho.
- ▶ Como o aparelho combinado é colocado diretamente em cima da gaveta de aquecimento, uma vez embutido, não é necessária uma prateleira intermediária entre os dois aparelhos.
- ▶ O aparelho deverá ser incorporado para que o conteúdo da gaveta possa ser visto. Isso evita que os alimentos quentes se espalhem. Deverá haver espaço suficiente para que a gaveta possa ser puxada totalmente.
- ▶ A gaveta de aquecimento está disponível em dois modelos, que diferem na abertura da porta. As dimensões internas da gaveta de aquecimento devem ser adicionadas às dimensões internas do aparelho combinado para estabelecer o tamanho de nicho necessário.

Ao embutir o aparelho combinado, é essencial seguir as instruções fornecidas nas instruções de operação e instalação fornecidas com o aparelho combinado.

Todas as dimensões neste manual de instruções são dadas em mm.

## Dimensões para embutimento



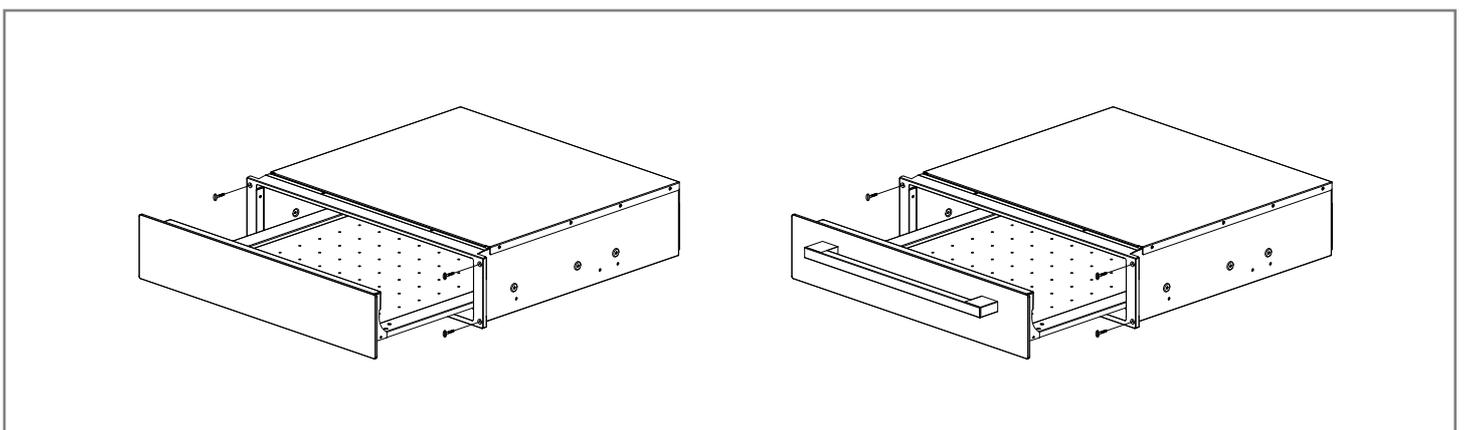
G) É necessário cortar a ventilação quando combinado com um forno pirolítico

Dimensão embutida, incluindo conexão do cabo de alimentação, cabo de conexão L = 1000 mm

\* Aparelhos com frente de vidro  
\*\* Aparelhos com frente de metal

NOTA:

- 1) A potência máxima dos aparelho compactos é de 3350W.
- 2) O cabo de alimentação só poder ser direcionado através do orifício na parte inferior do gabinete para evitar tocar na parte traseira do forno.



**Dados técnicos**

Alimentação: 220-240V  
50-60Hz  
Carga total conectada: 1000 W

**Proteção Ambiental**

Desembale o aparelho e descarte a embalagem de modo ambientalmente responsável