

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Ler atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Guardar estas instruções.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir qualquer risco.
- Nunca mergulhar a máquina na água.
- Quando o aparelho estiver a funcionar, a temperatura das superfícies externas acessíveis e da tampa pode ser muito elevada. Utilize sempre os puxadores, cabos e as teclas. Utilize luvas, se necessário.
- Este aparelho eléctrico funciona com temperaturas elevadas que podem causar queimaduras.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos relacionados ao mesmo. Supervisionar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do usuário não podem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam constantemente supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade

inferior a 8 anos.

- Não pré-aquecer o aparelho vazio.
- Não utilizar o aparelho sem alimento dentro; poderia danificá-lo.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para aluguer.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque eléctrico com perigo para a vida.

- Antes da utilização verifique que a tensão da rede eléctrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo do aparelho.
- Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento eficiente e que tenha uma capacidade mínima de 10 A.a. O fabricante não assume quaisquer responsabilidades caso esta norma relativa à prevenção de acidente seja descumprida



Perigo de Queimaduras!

O não cumprimento das advertências poderia causar queimaduras.

- Durante o funcionamento o aparelho está quente. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Deslocar o aparelho utilizados os puxadores específicos. Nunca utilize o puxador do recipiente para efectuar esta operação.
- Não deixar que o cabo de alimentação fique pendurado da borda da superfície sobre a qual o aparelho está posicionado, onde poderia facilmente ser segurado por uma criança ou incomodar o utilizador.
- Preste atenção ao vapor muito quente que poderia sair pelas aberturas de saída de ar.



Atenção!

O não cumprimento das advertências poderá causar lesões ou danos ao aparelho.

- Não posicionar o aparelho próximo a fontes de calor.
- O recipiente encaixa-se automaticamente ao perno central. Portanto, para evitar rupturas, não o rode manualmente para procurar a posição correcta.
- Não introduzir nada nas entradas de ventilação. Não obstruí-las.
- Não colocar líquidos no recipiente além do nível MAX (R).
- Não colocar no recipiente quantidades de óleo superiores ao nível máximo do corpo dosador de óleo (nível 5).



Nota Importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, remova todos os papeis de dentro como por exemplo os papelões de protecção, livros, sacos de plástico, etc.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar bem o recipiente, a pá e a tampa com água quente e detergente líquido para loiça. No fim da operação, seque tudo cuidadosamente e remova o eventual resíduo de água que ficou no fundo do recipiente,
- É normal que o aparelho emita cheiro a novo na primeira utilização. Arejar o local.
- O aparelho deve ser posto pelo menos a uma distância de 20cm da tomada eléctrica onde este será ligado.

DADOS TÉCNICOS

dimensões (LxPxAl): 395x325x270mm

peso: 4,6kg

Para mais informações, consulte a etiqueta ou chapa de características situada no aparelho.



O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:

- Directiva para aparelhos de baixa tensão 2006/95/CE e sucessivas emendas.
- Directiva europeia 2004/108/CE relativa à compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008;

ELIMINAÇÃO



Nos termos da directiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o num centro de recolha oficial.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Tampa
- B Grade de saída de ar quente
- C Portinhola extraível
- D Nível Máximo MAX
- E Pá misturadora
- F Recipiente com revestimento cerâmico
- G Cursor do puxador
- H Puxador do recipiente
- I Copo doseador de óleo (nível de 1 a 5)
- L Puxador para o levantamento do aparelho
- M Corpo do aparelho
- N Conta-minutos extraível
- O Botões de desbloqueio da portinhola
- P Tecla luminosa de ligar/desligar
- Q Botão de abertura da tampa
- R Colector de condensação

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



Nota Importante: Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar bem o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola extraível (C) com água quente e detergente neutro para loiça.

Proceder conforme explicado a seguir:

- Abra a tampa (A) pressionando o botão (Q) (fig. 1).
- Desbloquear a portinhola extraível (C) pressionando os dois botões (S) (fig. 2).
- Levantar o puxador do recipiente (H) até ouvir um 'clique' (fig. 3).
- Extrair o recipiente (F), puxando-o para cima (fig. 4).
- Extrair a pá misturadora (E) da sua sede (fig. 5).
- Lavar o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola extraível (C) (fig. 6).
- No fim da operação, secar tudo cuidadosamente e remover o eventual resíduo de água que ficou no fundo do recipiente (F)

COZEDURA COM A PÁ MISTURADORA



Nota Importante: Este tipo de cozedura é particularmente indicada para cozinhar batatas.

- Colocar novamente o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o correctamente.
- Baixar o puxador do recipiente (H) utilizando o cursor (G) (fig. 7).
- Introduza então a pá misturadora (E) na própria sede (perno posicionado no fundo do recipiente).
- Colocar os ingredientes a cozer dentro do recipiente (F), respeitando as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas.

- Acrescentar o óleo, se previsto na cozedura desejada, tendo como referência as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas e com o auxílio do copo doseador (I).
- Fechar a tampa A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.
- Pressionar o botão de ligar/desligar (P) que se iluminará.
- Assim, inicia-se o processo de cozedura.
- Definir o tempo de cozedura desejado pressionando a tecla presente no conta-minutos (N) (fig. 8), no ecrã aparecerão os minutos definidos.
- Imediatamente depois os valores começarão a piscar, isto significa que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto será visualizado em segundos.
- Em caso de erro é possível definir o novo tempo de cozedura mantendo pressionando a tecla por mais de 2 segundos. O ecrã volta a zero, então repetir a operação inicial.
- O conta-minutos indicará o fim do tempo de cozedura com duas séries de “bips” com intervalos de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro é suficiente simplesmente pressionar a tecla de conta-minutos.

 **Nota Importante:** O conta-minutos não desliga o aparelho.

 **Nota Importante:** A fim de garantir um óptimo resultado, a pá misturadora (E) inicia a rodar depois de alguns minutos da inicialização da cozedura.

 **Nota Importante:** Durante o processo de cozedura é possível abrir a tampa (a) para acrescentar alguns ingredientes ou para verificar o nível de cozedura. A ventilação interrompe-se momentaneamente, e voltará ao fechamento da tampa.

 **Nota Importante:** Com a tecla de acendimento activa, a remoção do recipiente causa o desligamento do aparelho, que voltar a funcionar após a reintrodução dele.

- Desligar o aparelho pressionando a tecla de ligar/desligar (P).

COZEDURA SEM A PÁ MISTURADORA

- Pôr novamente o recipiente (F) dentro do corpo do aparelho (M) posicionando-o correctamente.
- Abaixar o puxador do recipiente (H) utilizando o cursor (G) (fig. 7).
- Colocar os ingredientes a cozer dentro do recipiente (F), respeitando as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas.
- Acrescentar o óleo, se previsto na cozedura desejada, tendo como referência as doses indicadas na tabela de cozedura/livro de receitas e com o auxílio do dosador (I).
- Fechar a tampa A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.

- Pressionar o botão de ligar/desligar (P) que se iluminará.
- Assim, inicia-se o processo de cozedura.
- Definir o tempo de cozedura desejado pressionando a tecla presente no conta-minutos (N) (fig. 8), no ecrã aparecerão os minutos definidos.
- Imediatamente depois os valores começarão a piscar, isto significa que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto será visualizado em segundos.
- Em caso de erro é possível definir o novo tempo de cozedura mantendo pressionando a tecla por mais de 2 segundos. O ecrã volta a zero, então repetir a operação inicial.
- O conta-minutos indicará o fim do tempo de cozedura com duas séries de “bips” com intervalos de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro é suficiente simplesmente pressionar a tecla de conta-minutos.

 **Nota Importante:** O conta-minutos não desliga o aparelho.

 **Nota Importante:** Na cozedura sem a pá misturadora o perno posicionado no fundo do recipiente roda igualmente depois de alguns minutos da cozedura.

 **Nota Importante:** Durante o processo de cozedura é possível abrir a tampa (a) para acrescentar alguns ingredientes ou para verificar o nível de cozedura. A ventilação interrompe-se momentaneamente, e voltará ao fechamento da tampa.

 **Nota Importante:** Com a tecla de acendimento activa, a remoção do recipiente causa o desligamento do aparelho, que voltar a funcionar após a reintrodução dele.

- Desligar o aparelho pressionando a tecla de ligar/desligar (P).

EXTRAÇÃO CONTA-MINUTOS

- Para extrair o conta-minutos (N) da sua sede, pressionar na parte esquerda do ecrã, e então rodá-lo (fig. 9) e removê-lo (fig. 10).
- Para reintroduzir o conta-minutos, coloque-o nos pernos previstos na sede própria e empurre-o no fundo até o engate (fig. 11), então rode-o conforme mostrado na figura 12.

 **Nota Importante:** Para a substituição do conta-minutos, contacte um Centro de Assistência autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 **Perigo!** Antes de qualquer operação de limpeza remover sempre a ficha da tomada eléctrica e deixar o aparelho arrefecer oportunamente. Nunca mergulhe o aparelho na água e não o coloque por baixo do jacto da torneira. A água infiltrada, poderia causar electrocussão.

- Lavar bem o recipiente (F), a pá misturadora (E) e a portinhola (C) com água quente e detergente neutro para loiça. O recipiente pode ser lavado na máquina lava-loiça, contudo, frequentes lavagens poderão reduzir as propriedades do revestimento cerâmico.
- Limpar a grade de saída de quente (B) sem removê-la.



Nota Importante: Para a limpeza do recipiente (F), não utilizar nem objectos nem detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro para loiça.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa/solução
O aparelho não aquece.	Talvez o dispositivo de segurança térmica interveio. Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo deve ser substituído).
O recipiente está mal posicionado e o aparelho não funciona.	Posicionar correctamente o recipiente.
A tampa não está fechada bem e o aparelho não funciona	Fechar bem a tampa.
A pá misturadora (E) não roda.	É necessário aguardar alguns minutos depois do início da cozedura.

TABELAS DE COZEDURA

Batatas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora
Batatas normais 10x10	Frescas	1.5 kg (*)	nível 4	40-42	SIM
		1.25 kg(*)	nível 3	35-37	SIM
		1 kg (*)	nível 2	30-32	SIM
		750 g (*)	nível 1	25-27	SIM
	Congeladas	1.25 kg	sem	36-38	SIM
		1 kg	sem	30-32	SIM
		750 g	sem	26-28	SIM
		500 g	sem	20-22	SIM
Batatas ao forno	Fresca	1 kg	nível 3	37	SIM
Batatas às rodelas	Congelado	1 kg	sem	32	SIM
Batatas novas	Congelado	1 kg	sem	40	SIM
Croquetes	Congelado	750 g	sem	26	SIM

(*) a serem descascadas

Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Conselhos
Pepitas de frango	Congelado	750 g	sem	20	SIM	-
Coxa de frango	Fresca	650 g	sem	35	NÃO	virar 2-3 vezes
Peito de frango	Fresco	300 g	sem	20	SIM	-
Bolinhas de vitela	Frescas	600 g	nível 2	27	SIM	-
Bifes de vitela	Frescos	3 pedaços	sem	25	NÃO	virar depois de 15 minutos
Costelas de vitela	Frescas	1200 g	sem	35	NÃO	virar 2-3 vezes
Espetinhos	Frescas	800 g	sem	22	NÃO	virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Fresco	4 pedaços	sem	25	NÃO	virar depois de 15 minutos
Almôndegas	Fresca	450 g	sem	27	SIM	-

Peixe - Crustáceos

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora
Postas de peixe	Congeladas	18 pedaços	sem	19-22	virar depois de 12 minutos
Fatia de salmão	Fresco	400 g	sem	17-20	virar depois de 11 minutos
Filé de salmão	Fresco	350 g	sem	12-15	virar depois de 9 minutos
Vieiras	Frescas	4 pedaços	sem	12-15	NÃO
Lulas	Frescas	8 pedaços	nível 1	17-20	NÃO
Camarões	Frescos	600 g	nível 1	17-20	SIM
Camarão vermelho	Fresco	800 g	nível 1	17-20	SIM

Legumes - Fruta

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora
Abobrinha	Fresca	600 g	nível 5	20-25	SIM
Beringela	Fresca	600 g	nível 3	20-25	SIM
Cogumelos	Frescos	600 g	nível 2	15-20	SIM
Espargos	Frescos	800 g	nível 5	25-30	SIM
Fruta	Frescos	300 g	sem	15-18	NÃO

Outras

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Conselhos
Paella	Congelada	600 g	sem	15-17	SIM	misturar 1 vez
Nhoques à sorrentina	Congelados	550 g	sem	13-15	SIM	misturar 1 vez
Aneis de cebola	Congelados	12/15 pedaços	sem	15-17	NÃO	distribui-los uniformemente no fundo do recipiente, virar depois de 9 minutos