

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.
 - Este aparelho não pode ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado 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 o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados com o mesmo.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser executadas por crianças.

- 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 alugar.
- 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 copo 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 papéis 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 (LxPxA): 395x325x270mm

peso: 5kg

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 Parte da tampa extraível (com janela de inspeção somente em alguns modelos)
- 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 (se previsto)
- O Botões de desbloqueio da portinhola (parte da tampa extraível)
- 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 parte da tampa 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 parte da tampa 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 parte da tampa 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.

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.

MODELOS COM CONTA-MINUTOS EXTRAÍVEL

- 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:** Nas cozeduras com pá misturadora, a fim de garantir um ótimo resultado, a pá misturadora (E) inicia a rodar depois de alguns minutos da inicialização da cozedura.

 **Nota Importante:** Na cozedura sem a pá misturadora o perno posicionado no fundo do recipiente roda igualmente de-

pois 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 voltará a funcionar após a reintrodução dele.

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

EXTRAÇÃO CONTA-MINUTOS (se for previsto)

- 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 parte da tampa extraível (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