

AVISOS DE SEGURANÇA

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina. Guardar cuidadosamente estas instruções.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a evitar riscos.
- Nunca mergulhar o aparelho em água.
- Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura das superfícies externas acessíveis e da tampa pode ser muito elevada. Utilizar sempre o cabo, as pegas e as teclas. Utilizar luvas, se necessário.
- Este aparelho elétrico funciona com temperaturas elevadas que podem provocar 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 alimentos no interior; pode danificá-lo.
- Esta máquina é destinada exclusivamente ao uso doméstico. Não está 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 elétrico com perigo para a vida.

- Antes de utilização, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na placa de dados do aparelho.
- Ligar o aparelho apenas a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 10 A, equipadas com uma ligação à terra eficiente. O fabricante declina qualquer responsabilidade caso esta norma de prevenção de acidentes não seja respeitada.



Perigo de Queimaduras!

O incumprimento das advertências pode causar queimaduras.

- Durante o funcionamento, o aparelho aquece. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Mover o aparelho utilizando as pegas específicas. Nunca utilizar o cabo do recipiente para executar esta operação.
- Não deixar que o cabo de alimentação fique suspenso do rebordo da superfície na qual está apoiado o aparelho, onde pode ser facilmente agarrado por uma criança ou pode constituir um obstáculo para o utilizador.
- Prestar atenção ao vapor muito quente que pode sair das ranhuras.



Atenção!

O incumprimento das advertências pode causar lesões ou danos no aparelho.

- Não posicionar o aparelho perto de fontes de calor.
- O recipiente encaixa-se automaticamente no perno central. Assim, para evitar ruturas, não rodá-lo manualmente

- para procurar a posição certa.
- Não introduzir objetos nas bocas de ventilação. Não obstruí-las.
- Não deitar líquidos no recipiente além do nível MAX (E).
- Não deitar no recipiente quantidades de óleo superiores ao nível máximo do copo doseador de óleo (nível 5).



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retirar todos os materiais de embalagem como cartões de proteção, manuais, sacos de plástico, etc.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar cuidadosamente o recipiente, a pá e a tampa com água quente e detergente líquido para loiça. No final da operação, secar tudo com cuidado e retirar eventuais resíduos de água acumulados no fundo do recipiente.
- É normal que, durante a primeira utilização, o aparelho emite um cheiro de novo. Arejar a divisão.
- O aparelho deve ser colocado a uma distância de pelo menos 20 cm da tomada elétrica onde deverá ser ligado.
- **Alguns programas de cozedura podem causar fugas de vapor da tampa; por este motivo, é aconselhável não posicionar o aparelho por baixo de prateleiras ou móveis de cozinha (fig. 12).**

DADOS TÉCNICOS

dimensões (LxPxH): 395x325x290 mm

peso: 5,7kg

Para mais informações, consulte a placa de características situada no aparelho.

O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE: Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008



Este documento está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 sobre os materiais e os objetos destinados a entrar em contacto com os produtos alimentares.

ELIMINAÇÃO



Não eliminar a máquina juntamente com o lixo doméstico, mas entregá-la a um centro de coleta seletiva e reciclagem autorizado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A Tampa
- B Grelha de saída do ar quente (ventilação)

- C Botões desancaixe janela de inspeção
- D Janela de inspeção extraível
- E Nível máximo MAX
- F Cabo de alimentação
- G Recipiente para recolher a condensação
- H Tecla geral ligar/desligar
- I Pá misturadora
- J Recipiente com revestimento cerâmico
- K Cursor cabo
- L Cabo recipiente
- M Copo doseador óleo (nível de 1 a 5)
- N Barra luminosa nível de potência
- O Tecla nível de potência
- P Tecla timer + (aumentar tempo)
- Q. Ecrã
- R Tecla timer - (diminuir tempo)
- S Manipulo seletor programas de cozinha
- T Tecla luminosa ligar/desligar programas
- U Corpo aparelho
- V Manipulo para levantar o aparelho
- W Botão de abertura da tampa
- X Canal de recolha de condensação

PROGRAMAS DE COZEDURA

Programas automáticos: selecionando um dos seguintes programas, o ecrã apresenta os tempos de cozedura predefinidos e os níveis de potência ideais.

Estes parâmetros podem ser modificados com base nas receitas ou exigências pessoais.



REFOGADO RISOTTO: este programa é ideal para cozinhar todo o tipo de risottos e refogados.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para e o tempo de cozedura para 45 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a cozedura NÃO será interrompida e o ecrã (Q) continuará a visualizar o tempo de cozedura restante.



BOLO: este programa é ideal para cozinhar todo o tipo de bolos, muffins e bolachas.

Aconselhamos untar sempre com manteiga e polvilhar com farinha o recipiente (J) antes de introduzir um bolo. Caso se cozam alimentos que podem ser virados durante a cozedura, como croissants ou bolachas, utilizar papel vegetal.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para e o tempo de cozedura para 40

minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Relativamente a um forno tradicional, este programa de cozedura permite poupar energia, uma vez que não é necessário pré-aquecer.

Ao abrir a tampa (A), a zocedura e o tempo visível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.



PIZZA: este programa é ideal para obter pizzas crocantes, de acordo com a melhor tradição italiana.

Aconselhamos sempre untar com azeite o fundo do recipiente (J) para cozinhar pizzas caseiras. No caso das pizzas congeladas, basta utilizar papel vegetal.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para  e o tempo de cozedura para 30 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a zocedura e o tempo visível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.



BATATAS: este programa é particularmente indicado para cozinhar todo o tipo de batatas, frescas ou congeladas, em palitos ou em forma de croqueta.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para  e o tempo de cozedura para 32 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a zocedura e o tempo visível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.

Programas semi-automáticos: ao seleccionar um dos seguintes programas, o ecrã apresenta os tempos de cozedura e níveis de potência predefinidos básicos, que serão modificados com base nas receitas ou exigências pessoais.



FORNO: este programa é ideal para cozinhar fritos crocantes, que são panados antes da cozedura (camarão, bifes de frango, croquetes, etc.).

Além disso, é indicado para cozinhar também assados, peixe no forno, pão e verduras assadas, com ou sem pá misturadora.

Este programa de cozedura permite também poupar energia, uma vez que não necessita de pré-aquecimento.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para  e o tempo de cozedura para 60 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a zocedura e o tempo visível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.



AIRGRILL: este programa é aconselhado para cozinhar carne, peixe e verduras grelhadas. Excelente também para terminar a cozedura de alimentos que devem ser cozidos no forno e gratinados.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para  e o tempo de cozedura para 40 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a zocedura e o tempo visível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.



FRIGIDEIRA: Este programa permite uma cozedura semelhante à cozedura em frigideira mas com a vantagem da pá misturadora, que mistura automaticamente os alimentos; excelente para sopas, doces, braseados, molhos, bebidas de fruta, fervura de alimentos e refogados para almôndegas de carne e peixe.

Neste programa, o nível de potência encontra-se predefinido para  e o tempo de cozedura para 45 minutos. É possível modificar o grau de cozedura utilizando a tecla nível de potência (O) e o tempo de cozedura pressionando as teclas timer + (P) e - (R) com base na receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a cozedura NÃO será interrompida e o ecrã (Q) continuará a visualizar o tempo de cozedura restante.

USO



Nota: Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar cuidadosamente o recipiente (J), a pá misturadora (I) e a janela de inspeção extraível (D) com água quente e detergente neutro para a loiça.

Proceder como segue:

- Abrir a tampa (A) pressionando o botão (W) (fig. 1).
- Desencaixar a janela de inspeção extraível (D) pressionando os dois botões (C) (fig. 2).
- Levantar o cabo do recipiente (L) até ouvir um clique (fig. 3).

- Extrair o recipiente (J), puxando-o para cima (fig. 4).
- Extrair a pá misturadora (I) do seu alojamento (fig. 5).
- Lavar o recipiente (J), a pá misturadora (I) e a janela de inspeção extraível (D) (fig. 6).
- No final da operação, secar tudo com cuidado e retirar eventuais resíduos de água acumulados no fundo do recipiente (J).
- Voltar a introduzir o recipiente (J) dentro do corpo do aparelho (U) posicionando-o corretamente.
- Baixar o cabo do recipiente (L) agindo sobre o cursor (K) (fig. 7).
- **Se a receita o incluir**, introduzir a pá misturadora (I) no seu alojamento (perno posicionado no fundo do recipiente) (fig. 5).
- Versar os ingredientes a cozinhar dentro do recipiente (J), respeitando as doses indicadas na tabela de cozedura/receita.
- Acrescentar o óleo, se previsto na cozedura pretendida, consultando as doses indicadas na tabela de cozedura-receita e com o auxílio do copo doseador (M).
- Fechar a tampa (A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada de corrente.
- Ligar o aparelho pressionando a tecla geral de ligar/desligar (H).
- Rodar o manípulo seletor de programas de cozedura (S) para a posição pretendida (fig. 8) (ver tabelas de cozedura/receitas).
- Regular o grau de cozedura pressionando a tecla de nível de potência (O) (fig. 9) (ver tabelas de cozedura/receita).
- Regular o tempo de cozedura pretendido pressionando das teclas timer + (P) e - (R) (fig. 10). O ecrã (Q) visualizará os minutos configurados.
- Pressionar a tecla de ligar/desligar programas (T) que se iluminará (fig. 11).
- Inicia o processo de cozedura.
- O aparelho indicará o final do tempo de cozedura com duas séries de "bips" intervalados. Para desligar o sinal acústico, basta manter pressionada a tecla de ligar/desligar programas (T).
- Desligar o aparelho pressionando a tecla geral de ligar/desligar (H).
- Abrir a tampa (A) e retirar o recipiente (J) com os alimentos cozinhados.
- Deixar a tampa (A) aberta para permitir arrefecer a máquina mais rapidamente.

i Nota: Durante o processo de cozedura, é possível abrir a tampa (A) para acrescentar ingredientes ou controlar o nível de cozedura. O ecrã pisca, a ventilação é interrompida momentaneamente e é retomada quando a tampa é fechada. Nas funções

onde não está prevista a ventilação, a cozedura não é interrompida.

i Nota: Com a tecla de ligar/desligar programas (T) ativada, a remoção do recipiente implica desligar o aparelho, que retoma o funcionamento depois de inserido.

i Nota: Durante a cozedura, premindo uma vez a tecla ligar/desligar os programas (T), o aparelho entra em pausa. Mantendo premida a tecla por pelo menos 2 segundos a cozedura interrompe-se e a função volta aos parâmetros predefinidos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚡ Perigo! Antes de qualquer operação de limpeza, retirar sempre a ficha da tomada de corrente e deixar arrefecer adequadamente o aparelho. Nunca mergulhar o aparelho em água nem colocá-lo sob o jato da torneira. Ao infiltrar-se, a água provocaria eletrocussões.

- Lavar cuidadosamente o recipiente (J), a pá misturadora (I) e a janela de inspeção (D) com água quente e detergente neutro para a loiça. O recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça; as lavagens frequentes podem reduzir as propriedades do revestimento cerâmico.
- Limpar a grelha de saída de ar quente (B) sem removê-la.
- Verificar e esvaziar periodicamente o recipiente de recolha de condensação (G), sobretudo na presença de quantidades elevadas de vapor.

i Nota: Para a limpeza do recipiente (J), não utilizar objetos nem detergentes abrasivos, mas apenas um pano macio com detergente neutro para a loiça.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa/Solução
O aparelho não aquece	Pode intervir o dispositivo de segurança térmica. Contactar o centro de assistência autorizado (o dispositivo tem de ser substituído)
O recipiente está mal posicionado e o aparelho não funciona	Posicionar corretamente o recipiente
A tampa não está bem fechada e o aparelho não funciona	Fechar bem a tampa
O ecrã visualiza E1 e emite 3 séries de "bips" intervaladas	Desligar o aparelho, deixar arrefecer, verificar se o aparelho foi colocado em funcionamento sem alimentos no interior. Caso a anomalia persista, contactar o centro de assistência autorizado
O ecrã visualiza E3 e emite 5 séries de "bips" intervaladas	Desligar o aparelho, deixar arrefecer, verificar se o aparelho foi colocado em funcionamento sem alimentos no interior. Caso a anomalia persista, contactar o centro de assistência autorizado
O ecrã visualiza E5 e emite 7 séries de "bips" intervaladas	Contactar o centro de assistência autorizado
O ecrã visualiza E6 e emite 7 séries de "bips" intervaladas	Contactar o centro de assistência autorizado

TABELAS DE COZEDURA

Batatas

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Batatas standard 10x10	Frescas	1700 g (*)	nível 5	40-43	SIM			-
		1500 g (*)	nível 4	37-40	SIM			-
		1250 g (*)	nível 3	35-37	SIM			-
		1000 g (*)	nível 2	28-31	SIM			-
		750 g (*)	nível 1	23-26	SIM			-
	Congeladas	1500 gr	sem	32-34	SIM			-
		1250 gr	sem	30-32	SIM			-
		1000 gr	sem	28-30	SIM			-
		750 gr	sem	26-28	SIM			-
		500 gr	sem	24-26	SIM			-
Batatas ao forno	Frescas	1700 gr	nível 3	40-43	SIM			-
Batatas em gomos	Congeladas	1000 gr	sem	30-32	SIM			-
Batatas novas	Congeladas	1200 gr	sem	35-40	SIM			-
Croquetes no forno	Congeladas	750 gr	sem	20-25	NÃO			virar 2-3 vezes

(*) a descascar

Primeiros pratos

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência
Risotto	Fresco	480 gr	nível 5	15-18	SIM		
Ragu	Fresco	1000 gr	nível 5	60-65	SIM		
Paella	Congelada	600 gr	sem	13-15	SIM		
Canelones	Frescos	1500 gr	sem	40-45	NÃO		

Carne - aves

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Nuggets	Congeladas	750 gr	sem	15-18	SIM			-
Coxas de frnago no forno	Frescas	1000 gr	sem	45-50	NÃO			virar 2-3 vezes
Coxas de frnago estufadas	Fresco	1000 gr	sem	70-80	NÃO			virar 2-3 vezes
Estufado de vitela	Frescos	600 gr	nível 2	30-35	SIM			-
Costoletas de vitela	Frescas	3 un.	sem	20-25	NÃO			virar após 15 min
Assado	Fresco	1000 gr	sem	80-90	NÃO			virar 2-3 vezes
Espetadas	Frescos	800 gr	sem	20-25	NÃO			virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Frescos	4 un.	sem	15-20	NÃO			virar após 15 min
Almôndegas	Frescas	450 gr	sem	25-28	SIM			-

Peixe - Marisco

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência
Palitos de peixe	Congelados	18 un.	sem	20-23	NÃO		
Posta de salmão	Fresco	400 gr	sem	20-25	NÃO		
Filete de salmão	Fresco	350 gr	sem	20-25	NÃO		
Vieiras	Frescas	4 pedaços	sem	15-17	NÃO		
Choco	Frescas	8 pedaços	nível 1	15-20	NÃO		
Camarão	Frescas	600 gr	nível 1	13-18	SIM		
Gambas	Frescos	800 gr	nível 1	15-20	SIM		

Verduras

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência
Courgete	Frescas	800 gr	nível 5	25-30	SIM		
Beringela	Frescas	1000 gr	nível 3	25-30	SIM		
Cogumelos	Frescos	1000 gr	nível 5	20-25	SIM		
Alcachofras	Congelados	800 gr	nível 3	35-40	SIM		

Snacks

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Pizza	Fresca	300 g	nível 1	30	NÃO			Retirar o tabuleiro e rodar 180° após 20 min
	Congelada	450 gr	sem	20-25	NÃO			rodar 180° após 15 min
Bolo salgado	Fresca	600 gr	sem	20-23	NÃO			usar papel vegetal e rodar 180° após 15 min
	Congelada	700 gr	sem	45-50	NÃO			usar papel vegetal e rodar 180° após 30min
Pizzas pequenas	Congeladas	14 pedaços	sem	20-25	NÃO			usar papel vegetal
Salgadinhos	Congelados	14 pedaços	sem	20-25	NÃO			usar papel vegetal
Anéis de cebola	Congelados	12/15 un.	sem	10-15	NÃO			distribuir uniformemente no fundo do recipiente

Sobremesa

Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Tarte	Fresca	700 gr	sem	45-50	NÃO			-
Brioche	Congeladas	4 pedaços	sem	25-30	NÃO			usar papel vegetal e rodar 180° após 12-13 min
Bolachas	Frescos	8 pedaços	sem	12-15	NÃO			usar papel vegetal e rodar 180° após 15 min
Strudel	Fresco	400 gr	sem	20-25	NÃO			-