

## 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 o aparelho em água.
- Quando o aparelho está em funcionamento, 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 elétrico 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 preaquecer o aparelho vazio.

- Não utilizar o aparelho sem alimentos no interior; pode 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 elétrico com perigo para a vida.

- Antes da utilização verifique que a tensão da rede elétrica 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 descumprimento das advertências poderia causar escaldaduras ou queimaduras.

- Durante o funcionamento o aparelho está quente. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.
- Deslocar o aparelho utilizados os puxadores específicos. Nunca utilize o puxador do recipiente para efetuar esta operação.
- Não deixar que o cabo de alimentação penda 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 A não observância das advertências pode causar lesões ou

danos no aparelho.

- Não posicionar o aparelho próximo a fontes de calor.
- O recipiente encaixa-se automaticamente ao perno central. Portanto, para evitar rupturas, não rode-o manualmente para procurar a posição correta.
- Não introduzir nada nas entradas 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).

### **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 proteção, 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 final da operação, secar tudo com cuidado e retirar eventuais resíduos de água acumulados no fundo do recipiente.
- É normal que o aparelho emita cheiro de 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.
- **Alguns programas de cozedura podem causar a emissão de vapor pela tampa, por esta razão recomenda-se que o aparelho não seja posicionado embaixo das prateleiras ou móveis de cozinha (fig. 12).**

## DADOS TÉCNICOS

dimensões (PxLxA): 405x325x290 mm

peso: 6,3 kg

Para mais informações, consulte a etiqueta ou chapada 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 desencaixe janela de inspeção
- D Janela de inspeção extraível
- E Nível máximo MAX
- F Cabo de alimentação
- G Cuba de recolha de condensação
- H Tecla geral ligar/desligar
- I Pá misturadora
- J Recipiente com revestimento cerâmico (com perno para pá misturadora)
- K Cursor pega
- 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 temporizador + (aumentar tempo)
- Q Ecrã
- R Tecla temporizador - (diminuir tempo)
- S Manipulo seletor programas de cozinha
- T Tecla luminosa ligar/desligar programas
- U Corpo aparelho
- V Pega para levantar o aparelho
- W Botão de abertura da tampa
- X anal de recolha de condensação
- Y Grelha
- Z Recipiente com revestimento de teflon

## PROGRAMAS DE COZEDURA

**Programas automáticos:** selecionando um dos seguintes programas o ecrã exibe por predefinição o tempo de cozedura e os níveis de potência ideais.

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



**REFOGADP RISOTTO:** este programa é ideal para cozinhar todo tipo de risottos e refogados.

Para este tipo de cozedura, utilizar o recipiente com perno para pá misturadora (J).

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 60 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

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



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

Para este tipo de cozedura utilizar o recipiente (Z), especialmente indicado para doces e bolos.

Recomendamos que o recipiente seja sempre untado com manteiga e polvilhado com farinha (Z) antes de introduzir um bolo. Caso se cozam alimentos que podem ser virados durante a cozedura, como croissants ou biscoitos, utilizar papel vegetal

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 40 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

No que respeita um forno tradicional, este programa de cozedura permite também poupar energia, uma vez que não necessita de preaquecimento.

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



**PIZZA:** este programa é ideal para poder obter pizzas crocantes como na melhor tradição italiana.

Para este tipo de cozedura, utilizar o recipiente (Z).

Aconselhamos que o fundo do recipiente seja sempre untado com óleo (Z) para cozer pizzas feitas em casa, enquanto para as pizzas congeladas é suficiente utilizar o forno o papel vegetal.

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 30 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a cozedura e o tempo definido 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 croquete.

Para este tipo de cozedura, utilizar o recipiente com perno para pá misturadora (J).

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 32 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

Ao abrir a tampa (A), a cozedura e o tempo definido vi-

sível no ecrã (Q) interrompem-se e são retomados automaticamente quando a tampa é fechada.



**GRILL:** este programa é ideal para grelhar todos os tipos de alimento.

Para este tipo de cozedura utilizar sempre a grelha (Y) inserida no fundo do recipiente (Z).

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 50 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

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

**Programas semiautomáticos:** selecionando um dos seguintes programas o ecrã exibe por predefinição o tempo de cozedura e os níveis de potência de base que serão modificados consoante as receitas ou as necessidades pessoais.



**FORNO:** este programa é ideal para cozer fritos crocantes, que são panados antes da cozedura (lagostim, bifés de frango, croquetes, etc.).

Além disso, é indicado para cozer também assados, peixe no forno, pão e verduras assadas, com ou sem pá misturadora (I). Portanto, esse para esse tipo de cozedura se podem utilizar ambos os recipientes.

Este programa de cozedura permite também poupar energia, uma vez que não necessita de preaquecimento. Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 60 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

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



**AIRGRILL:** este programa é recomendado para cozer carne, peixe e verdura grelhada. Ótimo também para terminar a cozedura de alimentos que primeiro devem ser cozidos no forno e depois gratinados.

Para este tipo de cozedura, recomendamos que se utilize o recipiente (Z).

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 40 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporiza-

dor + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

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



**FRIGIDEIRA:** Este programa permite uma cozedura similar à cozedura na panela mas com a vantagem da pá misturadora que mistura automaticamente o alimento: ótimo para sopas, geleias, refogados, molhos, bebidas de fruta, fervura de alimentos e refogados para almôndegas de carne e peixe

Para este tipo de cozedura, utilizar o recipiente com perno para pá misturadora (J).

Neste programa o nível de potência está ajustado por predefinição a  e o tempo de cozedura em 40 minutos. É possível, de todo modo, modificar o grau de cozedura, utilizando a tecla de nível de potência (O) e o tempo de cozedura premindo as teclas do temporizador + (P) e - (R) consoante a receita escolhida.

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

## UTILIZAÇÃO



**Importante:** Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar bem o recipiente (J) e (Z), a pá misturadora (i), a grelha (Y) e a portinhola extraível (D) com água quente e detergente neutro para loiça.

Proceder conforme explicado em seguida:

- Abrir a tampa (A) premindo o botão (W) (fig. 1).
- Desbloquear a portinhola extraível (D) premindo os dois botões (C) (fig. 2).
- Levantar a pega do recipiente (L) até ouvir um clique (fig. 3).
- Extrair o recipiente (J), puxando-o para cima (fig. 4).
- Extrair a pá misturadora (I) da sua sede (fig. 4).
- Lavar o recipiente (J) e (Z), a pá misturadora (I), a grelha (Y) 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) e (Z).
- Voltar a introduzir o recipiente (J) ou (Z) (consoante a receita desejada) dentro do corpo do aparelho (U) posicionando-o corretamente.
- Baixar a pega do recipiente (L) atuando sobre o cursor (K) (fig. 7).
- **Se for previsto na receita**, inserir a pá misturadora (I) na própria sede (perno posicionado no fundo do recipiente (J)) (fig. 4).

No entanto, nas cozeduras com o programa GRILL, utilizar

sempre a grelha (Y) inserida no fundo do recipiente (Z) (fig. 5).

- Versar os ingredientes a cozer dentro do recipiente (J) ou (Z), 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 dosador (M).
- Fechar a tampa (A).
- Introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.
- 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/livro de receitas).
- Regular o grau de cozedura pressionando a tecla de nível de potência (O) (fig. 9) (ver tabelas de cozedura/livro de receitas).
- Regular o tempo de cozedura pretendido pressionando das teclas temporizador + (P) e - (R) (fig. 10). O ecrã (Q) exibirá os minutos definidos.
- Premir a tecla de ligar/desligar programas (T) que se iluminará (fig. 11).
- Assim, inicia-se o processo de cozedura.
- O aparelho indicará o final do tempo de cozedura com duas séries de "bipes" intervalados. Para desligar o sinal sonoro é suficiente manter premida a tecla de ligar/desligar programas (T).
- Desligar o aparelho premindo a tecla geral de ligar/desligar (H).
- Abrir a tampa (A) e retirar o recipiente (J) ou (Z) com os alimentos cozidos.
- Deixar a tampa (A) aberta para permitir arrefecer a máquina mais rapidamente.



**Importante:** Durante o processo de cozedura é possível abrir a tampa (a) para acrescentar alguns ingredientes ou para verificar o nível de cozedura. O ecrã piscará, a ventilação se interromperá momentaneamente e reiniciará quando a tampa for fechada. Nas funções onde não é prevista a ventilação, a cozedura não se interrompe.



**Importante:** Com a tecla de ligar/desligar os programas (T) ativada, a remoção do recipiente causa o desligamento do aparelho, que voltará a funcionar após a reintrodução dele.



**Importante:** 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 remover sempre a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho esfriar oportunamente. Nunca mergulhe o aparelho na água e não coloque-o embaixo do jato da torneira. Ao infiltrar-se, a água poderia provocar eletrocussões.

- Lavar cuidadosamente o recipiente (J) e (Z), a pá misturadora (I), a grelha (Y) 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 grade de saída de quente (B) sem removê-la.
- Verificar e esvaziar periodicamente o recipiente de recolha de condensação (G), especialmente caso haja de quantidades elevadas de vapor.



**Importante:** Para a limpeza do recipiente (J), e (Z), não utilizar nem objetos nem deterativos abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro para loiça.

## ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa/solução
O aparelho não esquenta.	Talvez o dispositivo de segurança térmica disparou. Contatar o centro de assistência autorizado (o dispositivo deve 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 exibe E1 e emite 3 séries de "bipes" 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 exibe E3 e emite 5 séries de "bipes" 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 exibe E5 e emite 7 séries de "bipes" intervaladas	Contactar o centro de assistência autorizado
O ecrã exibe E6 e emite 7 séries de "bipes" intervaladas	Contactar o centro de assistência autorizado

## TABELAS DE COZEDURA

### Batatas

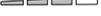
Receita	Tipo	Quantidade	Azeite	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Batatas standard 10x10	Frescas	1700 g (*)	nível 5	40-43	SIM			-
		1500 g (*)	nível 4	37-40	SIM			-
		1250 g (*)	nível 3	35-37	SIM			-
		1000 g (*)	nível 2	28-31	SIM			-
		750 g (*)	nível 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 serem descascadas

## Entradas

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	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	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Pepitas de frango	Congeladas	750 gr	sem	15-18	SIM			-
Coxas de frango ao forno	Frescas	1000 gr	sem	45-50	NÃO			virar 2-3 vezes
Coxas de frango ensopadas	Fresco	1000 gr	sem	70-80	NÃO			virar 2-3 vezes
Estufado de vitela	Frescas	600 g	nível 2	30-35	SIM			-
Costeletas de vitela	Frescas	3 pedaços	sem	20-25	NÃO			virar após 15 min
Assado	Fresco	1000 gr	sem	80-90	NÃO			virar 2-3 vezes
Espetadas	Frescas	800 g	sem	20-25	NÃO			virar 2-3 vezes
Hambúrguer	Fresco	4 pedaços	sem	15-20	NÃO			virar após 15 min
Almôndegas	Frescas	450 gr	sem	25-28	SIM			-
Costeletas de cordeiro	Frescas	600 g	sem	12-15	NÃO			utilizar a grelha e virar após 10 minutos
Asas de frango	Frescas	500 gr	sem	20-25	NÃO			utilizar a grelha e virar após 13 -15 minutos

## Peixe - Crustáceos

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência	Conselhos
Palitos de peixe	Congeladas	18 pedaços	sem	20-23	NÃO			-
Posta de salmão	Fresco	400 g	sem	20-25	NÃO			-
Filete de salmão	Fresco	350 gr	sem	20-25	NÃO			-
Vieiras	Frescas	4 pedaço	sem	15-17	NÃO			-
Lulas	Frescas	8 pedaço	nível 1	15-20	NÃO			-
Camarão	Frescos	600 g	nível 1	13-18	SIM			-
Gambas	Fresco	800 g	nível 1	15-20	SIM			-
Dourada	Fresca	2 unidades	sem	20-25	NÃO			utilizar a grelha e virar após 13-15 minutos
Espetinhos de peixe	Frescos	300 gr	sem	12-15	NÃO			utilizar a grelha e virar após 10 minutos

## Verduras

Receita	Tipo	Quantidade	Óleo	Tempo de cozedura (min)	Pá misturadora	Programa de cozedura	Nível de potência
Courgettes	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	Óleo	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	Fresco	600 g	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 pedaço	sem	20-25	NÃO			usar papel vegetal
Salgadinhos	Congelados	14 pedaço	sem	20-25	NÃO			usar papel vegetal
Anéis de cebola	Congelados	12/15 pedaços	sem	10-15	NÃO			distribuir uniformemente no fundo do recipiente

## Sobremesa

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