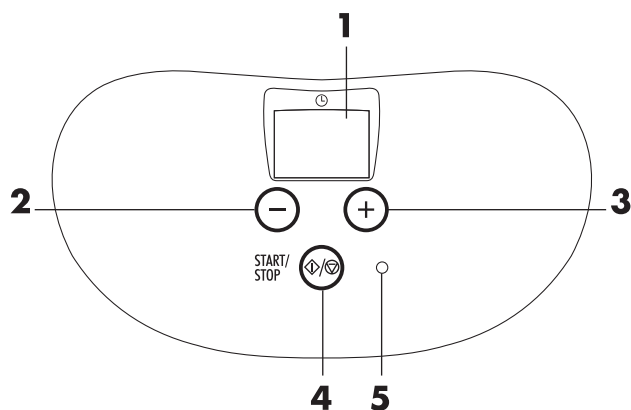


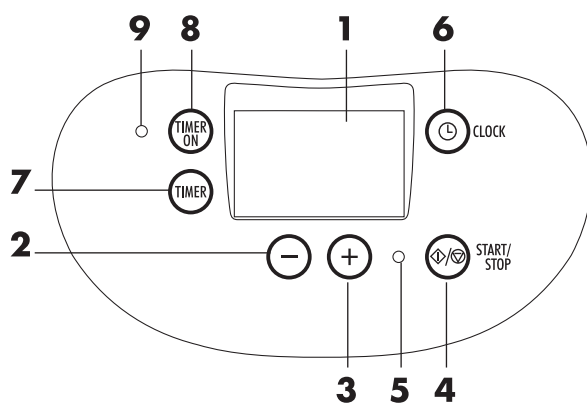
DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--|---|
| A CORPO DO ACESSÓRIO PARA MASSA | M SUPORTE DO MISTURADOR |
| B SEDE DE ENCAIXE DO CESTO | N MISTURADOR |
| C SEDE DAS PEGAS DA CUBA | O TAMPA FUNCIONAL |
| D PAINEL DE COMANDOS | P SEDE DO AQUECEDOR DE MOLHO/SEPARADOR |
| E CUBA AMOVÍVEL | Q AQUECEDOR DE MOLHO |
| F PEGAS DA CUBA | R SEPARADOR |
| G CESTO | S TAMPA ESTÉTICA |
| H CABO DO CESTO | |
| I ALAVANCA DO CABO | |
| L ENCAIXE DO CESTO | |

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS DO MODELO BASE



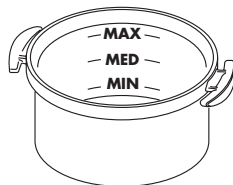
DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS COM TEMPORIZADOR



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

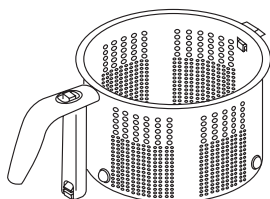
- Tal como em todos os aparelhos eléctricos, as instruções visam abranger o maior número de situações possível. É, em todo o caso, necessário utilizar o "ACESSÓRIO PARA MASSA" com cuidado e bom senso, sobretudo em caso de existência de crianças nas imediações.
- Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade mínima de 10A e dotadas de uma ligação à terra eficaz. (Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado).
- Este aparelho só deve ser utilizado para fins domésticos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, logo, perigosa.
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor ou no exterior.
- Não mergulhe o aparelho em água. Se a água se infiltrar, poderá provocar choques eléctricos.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. MANTENHA-O FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- A água quente pode provocar queimaduras graves. Não desloque o acessório para massa quando a água estiver quente.
- Não desloque a cuba durante o funcionamento.
- NUNCA ultrapasse o nível MAX para evitar que a água ou a espuma transbordem durante a cozedura.
- Para deslocar o aparelho, utilize as pegas próprias. (Não o levante pelo cabo do cesto).
- Pouse a cuba com água só depois de a encher de água até aos níveis estabelecidos. Se ela for aquecida vazia, um dispositivo de segurança térmico bloqueia o seu funcionamento.
- Se detectar fugas de água através da cuba amovível, contacte um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- Antes de utilizar o "ACESSÓRIO PARA MASSA" pela primeira vez, lave cuidadosamente a cuba amovível, o cesto, a tampa funcional e os acessórios com água quente e detergente líquido para a loiça.
- Os materiais e os acessórios destinados ao contacto com alimentos estão em conformidade com as directivas da UE.
- O aparelho pode emitir algum fumo aquando da primeira utilização. O fumo, cuja ocorrência é normal, desaparece ao fim de alguns minutos. A divisão deve ser arejada.
- Não insira nenhum utensílio no interior do aparelho. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá constituir uma causa de incêndio, choques eléctricos ou feridas.
- Se a cuba for enchida para além do nível máximo indicado, a água a ferver poderá transbordar, não se podendo garantir um bom resultado de cozedura. Respeite sempre as doses e volumes recomendados neste manual.
- Não permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas inaptas.
- Recomendamos que mantenha o "ACESSÓRIO PARA MASSA" afastado do rebordo da superfície de trabalho e fora do alcance das crianças.
- O aparelho não deve ser utilizado como uma frigideira; não utilize óleo como meio de cozedura.
- Atenção: não utilize o aparelho sobre superfícies inclinadas. Certifique-se de que ele está pousado numa superfície estável antes de o ligar.
- A tampa estética nunca deve ser utilizada durante o funcionamento do "ACESSÓRIO PARA MASSA".
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da superfície de trabalho. Poderá ser agarrado por crianças ou constituir um estorvo para o utilizador. Não utilize extensões.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica autorizado ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação, utilize apenas cabos H05VV-F de secção 3x1 mm². O cabo de substituição deve estar em conformidade com as normas de segurança vigentes e deve possuir o mesmo diâmetro do cabo original.
- A cuba amovível deve ser inserida e removida com muito cuidado. Efectue estas operações quando a água e o aparelho estiverem frios. Quando a cuba amovível estiver na respectiva sede, certifique-se de que ela está devidamente inserida. Caso contrário, o aparelho poderá não se acender, podendo tornar-se difícil inserir e mover o cesto de cozedura.

ACESSÓRIOS FORNECIDOS



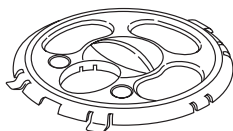
CUBA AMOVÍVEL (E)

A cuba deve ser SEMPRE inserida para que o ACESSÓRIO PARA MASSA possa funcionar. No interior da cuba estão indicados 3 níveis de água: MIN - MED - MAX, os quais correspondem a 1,5 l - 2,5 l - 3,5 l. É possível regular o nível de água com base na quantidade de massa que se pretende cozer. **NUNCA ultrapasse o nível MAX para evitar que a água ou a espuma transbordem durante a cozedura.** A cuba é lavável na máquina de lavar loiça.



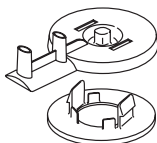
CESTO (G)

O cesto deve ser SEMPRE utilizado quando se pretende cozer massa. Os "gnocchi" frescos feitos em casa constituem a única exceção (para instruções mais detalhadas, consulte os conselhos fornecidos na página 64). O cesto é lavável na máquina de lavar loiça.



TAMPA FUNCIONAL (O)

No caso da cozedura de esparguete inteiro, a tampa é fundamental para a sua boa descida para a água. Para os outros formatos de massa, ela pode ser utilizada para suportar o aquecedor de molho ou o separador na respectiva sede (P). A tampa funcional é lavável na máquina de lavar loiça.



MISTURADOR (N) E SUPORTE DO MISTURADOR (M)

O misturador deve ser utilizado em todas as cozeduras de massa. É constituído por duas partes para facilitar a sua remoção e limpeza. O misturador e o suporte são laváveis na máquina de lavar loiça.



SEPARADOR (R)

O separador deve ser SEMPRE utilizado quando se pretende cozer esparguete partido ao meio. A utilização deste acessório favorece ainda o mexer da massa (ainda que ela seja curta) e evita que a mesma se "cole". Deve ser inserido na respectiva sede (P), situada na tampa funcional. O separador é lavável na máquina de lavar loiça.



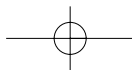
AQUECEDOR DE MOLHO (Q)

Este acessório pode ser utilizado para aquecer o molho durante a cozedura da massa, usufruindo do vapor emitido pela água em ebulição. O aquecedor de molho deve ser inserido na respectiva sede (P), situada na tampa funcional. **Não se podem aquecer molhos congelados.** O aquecedor de molho é lavável na máquina de lavar loiça.



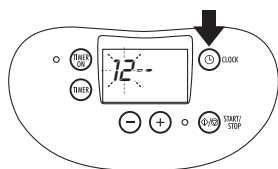
TAMPA ESTÉTICA (S)

A tampa estética nunca deve ser utilizada durante o funcionamento do ACESSÓRIO PARA MASSA. Coloque a tampa na máquina quando terminar as operações de cozedura para evitar a acumulação de pó no interior do aparelho.

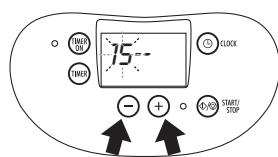


COMO REGULAR O RELÓGIO (APENAS PARA O MODELO COM TEMPORIZADOR)

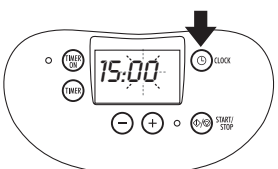
Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor quatro traços (- - : -) e o tempo de cozedura da massa (10) definido automaticamente pela máquina.



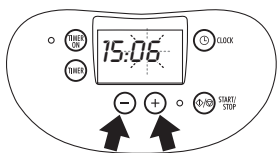
1. prima a tecla CLOCK (6).
(no visor 1 começam a piscar as horas)



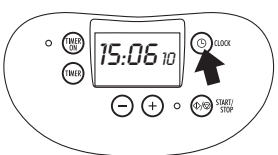
2. defina a hora através das teclas - (2) e + (3)
(no visor 1 começam a piscar as horas)



3. prima novamente a tecla CLOCK (6).
(no visor 1 começam a piscar os minutos)

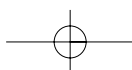


4. defina os minutos através das teclas - (2) e + (3)
(no visor 1 começam a piscar os minutos)



5. prima novamente a tecla CLOCK (6).
(o visor 1 apresenta a hora definida e, no lado direito, com um carácter mais pequeno, os minutos de cozedura da massa)

- para alterar a hora definida, prima a tecla CLOCK (6) e, de seguida, proceda a uma nova definição conforme descrito acima (esta operação deve ser efectuada quando a máquina não estiver a funcionar)
- É necessário definir a hora para utilizar a função de "início retardado". Para cozeduras imediatas, tal não é necessário.



COMO COZINHAR A MASSA

1. CONSELHOS GERAIS

- Antes da utilização, certifique-se de que a voltagem da rede corresponde à indicada na chapa de características.
- Antes de utilizar o ACESSÓRIO PARA MASSA pela primeira vez, lave cuidadosamente a cuba amovível, o cesto, a tampa funcional e os outros acessórios com água quente e detergente líquido para a loiça.
- Nunca ligue o aparelho sem água no interior da cuba. Se o ACESSÓRIO PARA MASSA for accionado sem água, um dispositivo de segurança bloqueia o seu funcionamento; neste caso, antes de o poder reutilizar, deverá aguardar que o aparelho arrefeça.
- **A água deve ser substituída depois de cada cozedura;** caso contrário, corre-se o risco de formação excessiva de espuma, a qual poderá transbordar do aparelho.
- **A tampa estética nunca deve ser utilizada durante o funcionamento do ACESSÓRIO PARA MASSA.**

2. COZEDURA

- retire a tampa funcional do cesto premindo as aletas próprias (figura 1).
- puxe para fora a alavanca situada na parte superior do cabo do cesto e retire o cesto, levantando-o para cima (figura 2).
- retire a cuba do ACESSÓRIO PARA MASSA utilizando as pegas próprias (figura 3).
- encha a cuba de água (é indiferente se a mesma está quente ou fria) até atingir um dos níveis indicados no interior da cuba (figura 4). **NUNCA ultrapasse o nível MAX (fig. 5) para evitar que a água transborde durante a cozedura e não coloque uma quantidade de água inferior ao nível mínimo previsto.**
- coloque a cuba no interior do ACESSÓRIO PARA MASSA fazendo coincidir as pegas (F) com as respectivas sedes (C) (figuras 5-6).
- adicione o sal: as doses a utilizar são as doses habituais (cerca de 10 gramas = 2 colheres) por cada litro de água (figura 7).
- insira o cesto no interior da cuba fazendo coincidir o encaixe com a sede. Certifique-se ainda de que o misturador está devidamente encaixado no suporte. **O cesto deve permanecer na posição alta, acima da água (figura 8).**
- massa curta: deite no cesto a quantidade de massa desejada (máx. 500 g) (figura 9). Coloque a tampa funcional no cesto (fig. 10), pressionando os rebordos, e certifique-se de que ela fica devidamente encaixada.
Insira o aquecedor de molho ou o separador, consoante as suas necessidades, na respectiva sede (figura 11).
- esparguete inteiro (ou outra massa comprida): coloque a tampa funcional no cesto e, de seguida, insira o esparguete repartindo-o de forma homogénea pelos orifícios disponíveis (figura 12).
- se utilizar o aquecedor de molho (Q), reparta o esparguete pelos 3 orifícios livres.
- o visor apresenta um tempo de cozedura (10 min.) pré-definido. Altere-o com as teclas - (2) ou + (3) se o tempo de cozedura indicado na embalagem for diferente. Prima a tecla START/STOP (4) (figura 13); o acessório para massa começará a funcionar e acender-se-á o respectivo led (5).
- uma vez atingido o ponto de ebulição, o cesto descerá automaticamente, mergulhando toda a massa. A contagem decrescente do tempo de cozedura da massa começa depois de o cesto descer completamente.
- é possível corrigir, a qualquer momento, o tempo de cozedura indicado no visor, bastando para tal premir as teclas - (2) ou + (3).
- um minuto antes do fim da cozedura, o aparelho emitirá um sinal sonoro para avisar que a cozedura está para terminar; poderá provar a massa para verificar se o grau de cozedura está do seu agrado.
- no fim do tempo de cozedura, o cesto é levantado automaticamente ao som de um sinal sonoro.

- se a massa ainda estiver demasiado dura, prima novamente a tecla START/STOP (4); a máquina cozerá a massa por mais um minuto (tempo que pode ser aumentado premindo a tecla + (3)) e coá-la-á automaticamente.
- se desejar interromper a cozedura antes do tempo final, prima a tecla START/STOP (4); ao fim de 30 segundos de espera, o cesto subirá automaticamente.
- pode, de qualquer forma, levantar manualmente o cesto a qualquer momento, puxando para fora o cursor e levantando o conjunto (figura 14).
- depois de desencaixar a tampa funcional, deite a massa numa terrina. Para facilitar a operação (sobretudo para o esparguete), é possível desencaixar o misturador do suporte premindo as duas aletas (figuras 15 e 16).
- **Se, depois de ligar o aparelho, tiver de adicionar mais água, proceda da seguinte forma:**
 1. prima a tecla START/STOP (4) para desligar o aparelho;
 2. adicione água tendo o cuidado de não ultrapassar o nível MAX;
 3. prima a tecla START/STOP para ligar novamente o aparelho;

3. ADVERTÊNCIAS

- Pode acontecer que, ao inserir a ficha, o mecanismo automático de movimentação do cesto seja accionado para uma verificação do posicionamento do próprio cesto. Aguarde que o cursor se coloque novamente na posição levantada antes de efectuar uma nova cozedura.
- Não toque na cuba durante a cozedura, pois esta atinge temperaturas elevadas. Para levantá-la, utilize SEMPRE as duas pegas da cuba. É aconselhável, em todo o caso, aguardar que a água arrefeça antes de a esvaziar (figura 17).
- Não retire a cuba com o aparelho em funcionamento.

4. CONSELHOS ÚTEIS PARA UMA MELHOR UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

A cuba possui 3 níveis indicados no interior (MIN - MED - MAX), os quais correspondem a 1,5 - 2,5 - 3,5 litros de água.

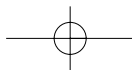
Deve regular-se a quantidade de água com base na quantidade de massa pretendida. Para cozer 1 porção (até 100 g), basta o nível mínimo de água (este permite atingir o tempo de ebulição mais rapidamente). Até 300 gramas é possível utilizar o nível médio. Para cozeduras de quantidades elevadas de massa (300-500 gramas) deve utilizar-se o nível máximo. Existem, no entanto, algumas regras importantes para alguns tipos/formatos de massa que se encontram à venda:

ESPARGUETE INTEIRO OU MASSA COMPRIDA EM GERAL: para uma melhor cozedura da massa comprida em geral, utilize apenas os níveis MED ou MAX. Se não tiver de utilizar o aquecedor de molho, usufrua dos quatro orifícios para melhor distribuir o esparguete.

ESPARGUETE PARTIDO AO MEIO: no caso de esparguete partido ao meio, NUNCA se deve utilizar o nível MAX, mas sim os níveis MIN ou MED, inclusivamente para a quantidade máxima (500 g). **Utilize sempre o separador para mexer bem a massa.**

“GNOCCHI” FEITOS EM CASA: para este delicado prato não utilize nem o cesto, nem os acessórios. A cozedura deve ser efectuada com o método clássico, ou seja, os “gnocchi” devem ser mergulhados na cuba quando a água estiver a ferver e coados com um passador.

MASSA FRESCA FEITA EM CASA: para este tipo de massa, utilize sempre o nível MAX de água e adicione um fio de azeite. É ainda aconselhável mergulhar a massa manualmente quando a água estiver ferver e o cesto começar a descer, para evitar que a massa se cole durante a ebulição da água.



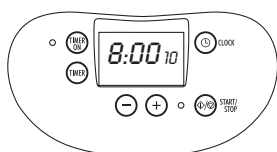
COMO PROGRAMAR UMA COZEDURA COM O TEMPORIZADOR

INTRODUÇÃO

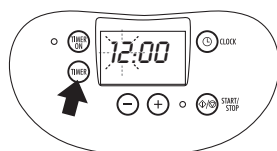
Com esta função, é possível programar a hora a que se deseja encontrar a massa já cozida, automaticamente coada e pronta a comer. Esta é uma função muito útil para todos aqueles que desejam vir almoçar ou jantar a casa e encontrar tudo pronto.

PROCEDIMENTO E PROGRAMAÇÃO DOS COMANDOS

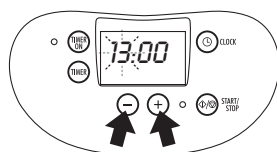
EXEMPLO: são 8 horas da manhã e quero programar o ACESSÓRIO PARA MASSA para comer a massa às 13:10. Prepare o ACESSÓRIO PARA MASSA (com água, massa e sal) conforme descrito no capítulo COMO COZINHAR A MASSA, parágrafo COZEDURA na página 63.



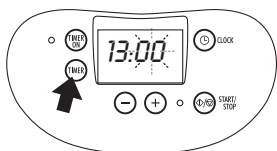
1. A primeira operação a efectuar (se ainda não o tiver feito) é definir a hora do dia (consulte o capítulo COMO REGULAR O RELÓGIO na página 62)



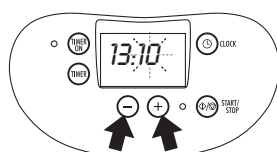
2. prima a tecla TIMER (7)
(no visor 1 começam a piscar as horas)



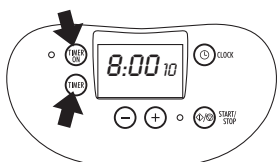
3. defina a hora (horário do fim da cozedura, hora a que deseja a massa pronta) através das teclas - (2) e + (3)
(no visor 1 começam a piscar as horas)



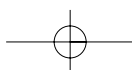
4. prima a tecla TIMER (7)
(no visor 1 começam a piscar os minutos)

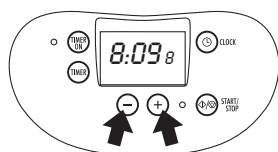


5. defina os minutos através das teclas - (2) e + (3)
(no visor 1 começam a piscar os minutos)



6. prima a tecla TIMER (7); surge novamente a hora do dia e os minutos de cozedura da massa. Prima, de seguida, a tecla TIMER ON (8) para activar a programação; acende-se o respectivo led (9) relativo à cozedura programada.





7. altere, se necessário, o tempo de cozedura da massa através das teclas - (2) e + (3)

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- o tempo de cozedura da massa pode ser alterado a qualquer momento, excepto no período em que a máquina está a aquecer a água até ao ponto de ebulição. Se, por engano, premir uma das duas teclas - (2) ou + (3), o visor (1) apresentará durante alguns segundos a palavra "ERR", mas o controlo continuará a funcionar regularmente. Aguarde, por isso, a descida do cesto para alterar eventualmente o tempo de cozedura.
- se, por qualquer motivo, desejar interromper a programação automática da cozedura antes de o ACESSÓRIO PARA MASSA iniciar a fase de aquecimento, basta premir a tecla TIMER ON (8); o respectivo led (9) apagar-se-á. Se, pelo contrário, o ACESSÓRIO PARA MASSA já tiver entrado em funcionamento e já estiver a aquecer a água (ou seja, se o led 5 já estiver aceso), deverá premir a tecla START/STOP (4) para interromper o teste.
- se, durante a programação, houver um corte de energia que dure mais de alguns segundos, a máquina volta ao estado inicial, perdendo as definições memorizadas.
- o temporizador para a cozedura programada está limitado a um período de tempo máximo de 24 horas a contar do momento da activação da luz piloto ON.
- a cozedura programada pode ser activada se o ACESSÓRIO PARA MASSA tiver o tempo necessário para aquecer a água até ao ponto de ebulição e cozer a massa para a hora especificada. Se o tempo solicitado for demasiado breve e se se premir a tecla TIMER ON, o ACESSÓRIO PARA MASSA apresenta a mensagem "ERR" no visor. Neste caso, basta definir novamente o TEMPORIZADOR para um período mais longo.
- **pode haver, em relação ao tempo definido, uma tolerância máx. de cerca 5 minutos em excesso.**
- uma vez activada a cozedura programada (indicada pela luz piloto TIMER ON acesa), surgirá no visor a hora do dia. Para visualizar a hora da cozedura programada, basta premir a tecla TIMER: a definição surgirá por alguns segundos.

LIMPEZA

Antes das operações de limpeza, retire sempre a ficha da tomada de alimentação. Não mergulhe o ACESSÓRIO PARA MASSA em água nem o coloque debaixo da torneira. Se a água penetrar no aparelho poderá provocar curto-circuitos e choques eléctricos. Depois de deixar arrefecer a água, esvazie a cuba (E). Retire-a com o auxílio das pegas (F). **Nunca esvazie o ACESSÓRIO PARA MASSA inclinando-o ou virando-o ao contrário.** A cuba e todos os acessórios disponíveis podem ser lavados com água quente e detergente líquido para a loiça ou, então, na máquina de lavar loiça. No caso da cuba (E) e do cesto (G), certifique-se de que posiciona o conjunto de modo a não riscar o revestimento anti-aderente. Não utilize detergentes abrasivos, palha-de-aço ou utensílios de metal pontiagudos quando limpar a cuba (E) e o cesto (G). É suficiente limpar as superfícies com um pano macio húmido. Recomendamos que limpe regularmente o cesto depois de cada utilização, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos de massa. Para facilitar a limpeza, recomendamos que retire o misturador do suporte, pressionando com os dedos as linguetas que sobressaem do interior do cesto.

MANUTENÇÃO

Se algo parecer não funcionar ou caso detecte algum defeito, contacte o Serviço de Assistência autorizado pelo fabricante. De qualquer forma, antes de contactar os nossos técnicos, efectue os seguintes controlos, extremamente simples:

PROBLEMA (mod. Base)	PROBLEMA (mod. com Temporizador)	CAUSA/SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	O aparelho não funciona	A ficha não está devidamente inserida na tomada. A tomada não fornece corrente eléctrica (verifique os fusíveis da sua residência).
No visor surgem as letras "E" ou "L" acompanhadas de um bip de alarme	No visor surgem as palavras "H2O" ou "HI_t" acompanhadas de um bip de alarme	prima a tecla START/STOP (4) para interromper o sinal sonoro. certifique-se de que há água no interior da cuba. deixe arrefecer a máquina durante meia hora. Depois, adicione a água e prima a tecla START/STOP (4).
	No visor surge a palavra "EPOS" acompanhada de um bip de alarme	A cuba não foi inserida na sede correcta. Certifique-se de que as pegas da cuba (F) estão encaixadas na respectiva sede (C).
No visor surge a letra "C" acompanhada de um bip de alarme	No visor surgem as letras "Prob" acompanhadas de um bip de alarme	prima a tecla START/STOP (4) para interromper o sinal sonoro. a sonda da temperatura poderá estar danificada. experimente ligar novamente a máquina.
No visor surge a letra "F" acompanhada de um bip de alarme	No visor surgem as letras "FCO" acompanhadas de um bip de alarme	prima a tecla START/STOP (4) para interromper o sinal sonoro. o mecanismo de levantamento poderá estar com defeito. experimente ligar novamente a máquina.
A água transborda da cuba durante a cozedura	A água transborda da cuba durante a cozedura	foi superado o nível MAX permitido. foi utilizada água suja da cozedura anterior e, por isso, cheia de amido. desligue a máquina e seque-a bem.