

companion

FR

EN

NL

DE

IT

ES

PT

AR

FA

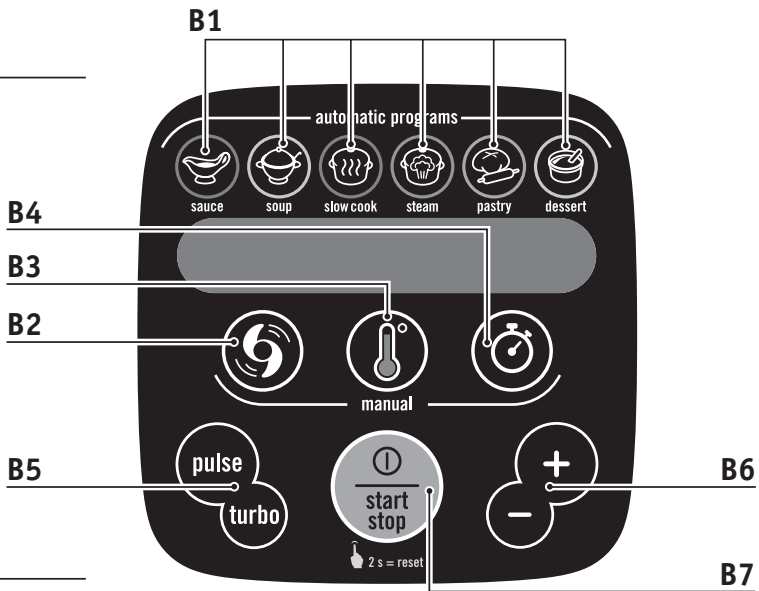


A

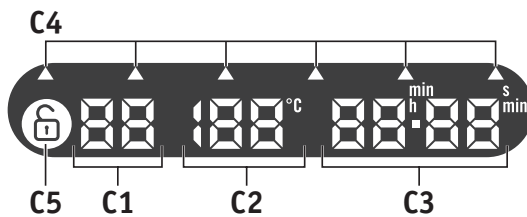
B

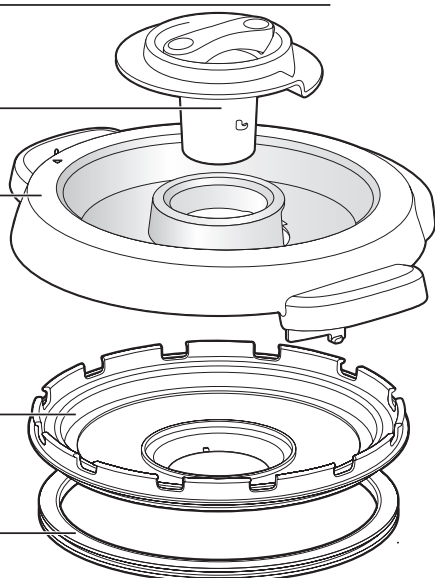
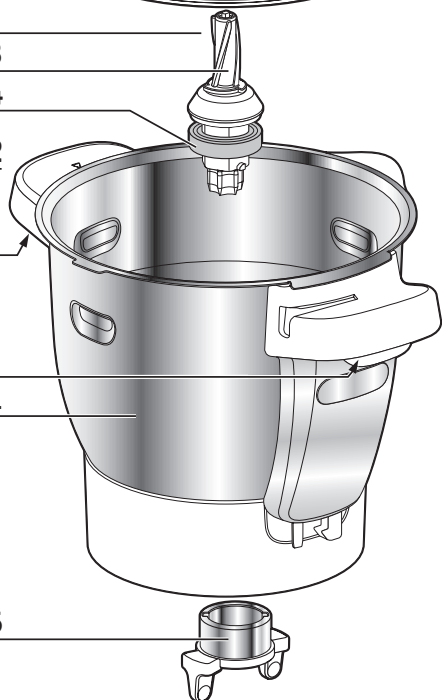
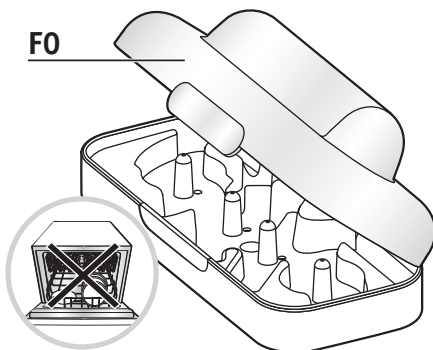
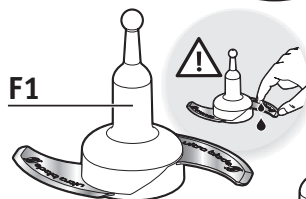
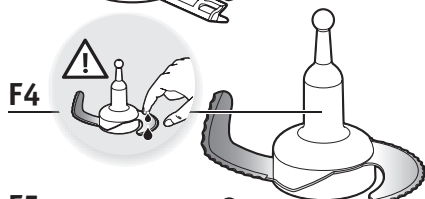
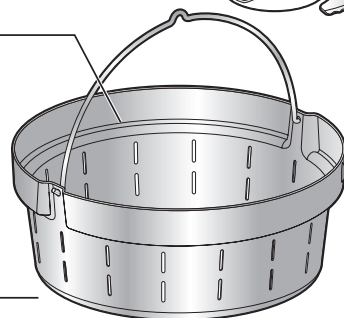


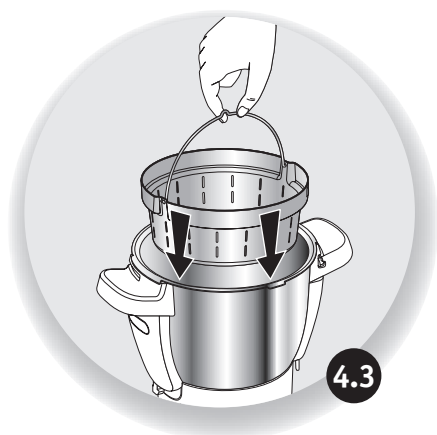
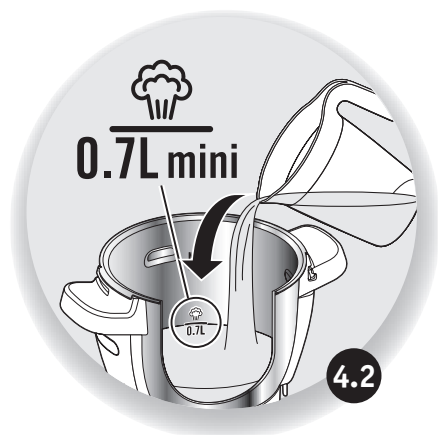
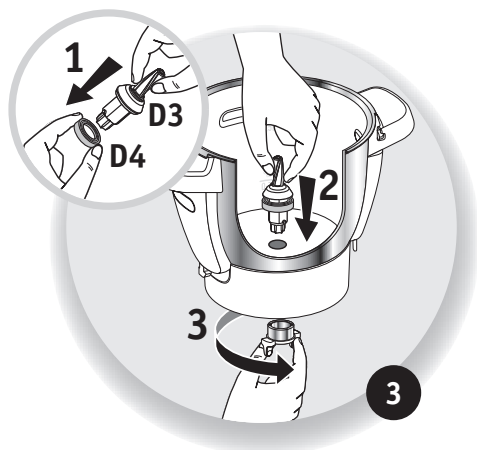
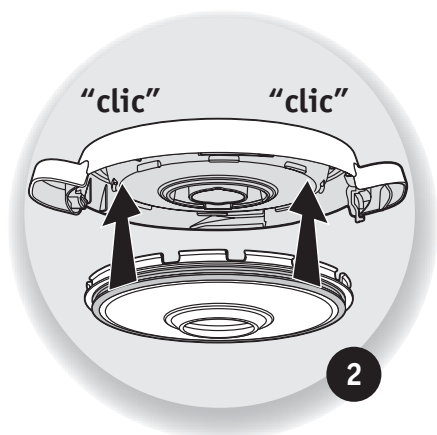
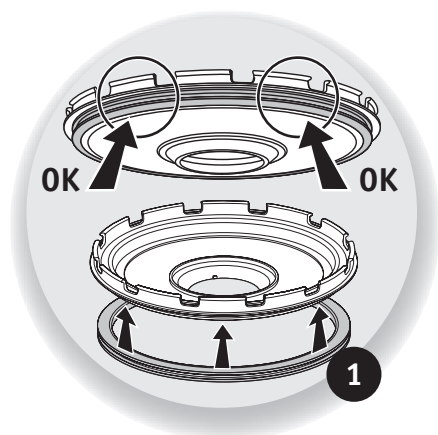
B

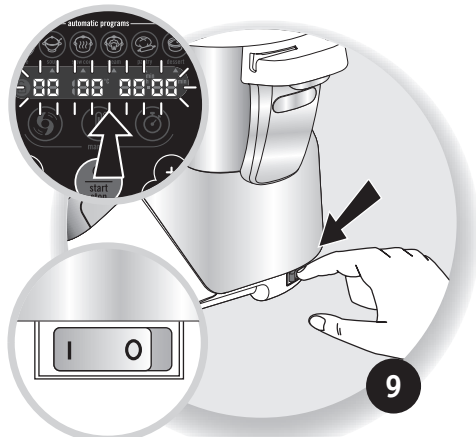
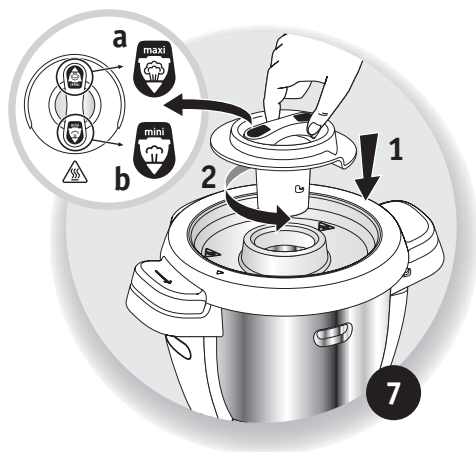
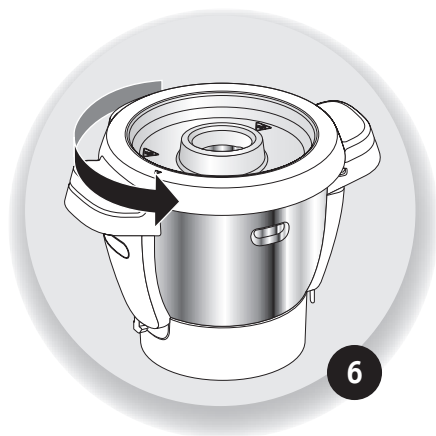
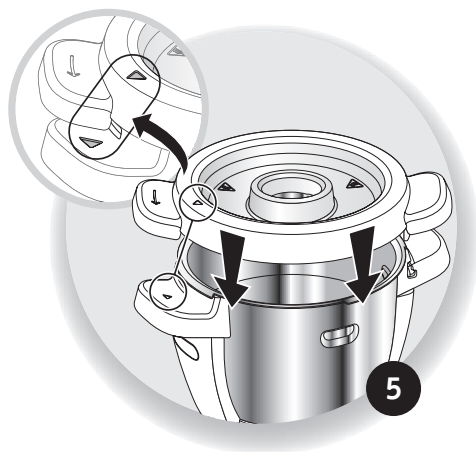


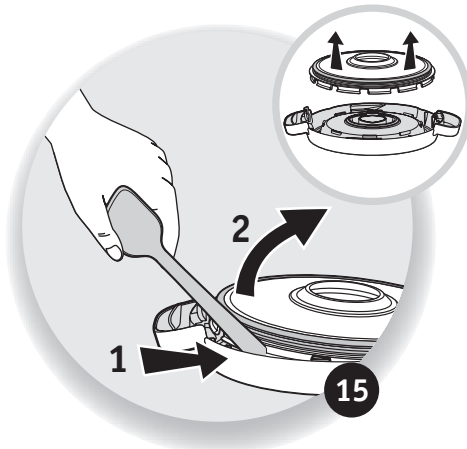
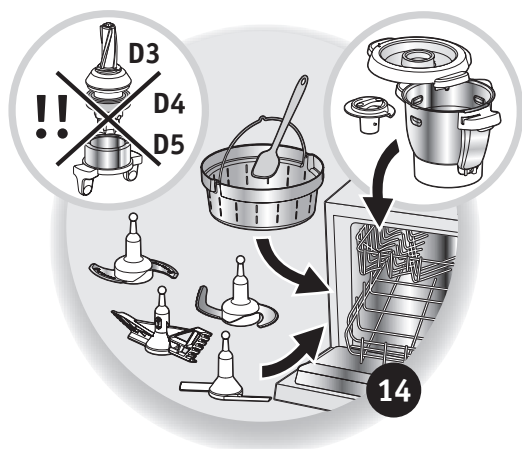
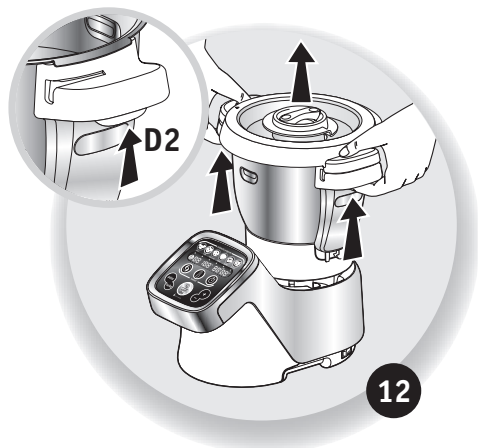
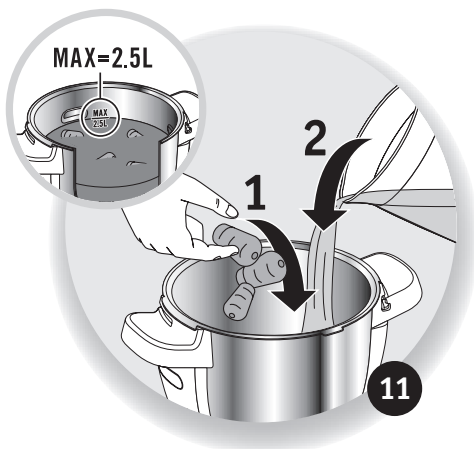
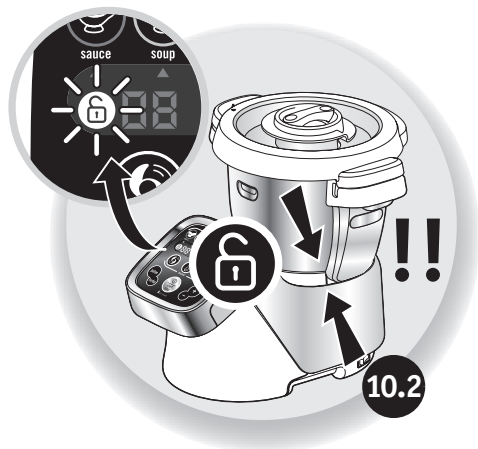
C



E**E1****E2****E3****E4****D****D3****D4****D2****D1****D5****I****F****F0****F1****F2****F3****F4****F5****G**







Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.



- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (corpo em inox da taça, eixo comum amovível, peças transparentes da tampa e da tampa reguladora de vapor, peças metálicas debaixo da taça, cesto). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho pelas partes plásticas frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que existe risco de queimadura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor (A) sob água corrente.
- Este aparelho destina-se

exclusivamente a um uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares (utilizações não abrangidas pela garantia), tais como:
 - zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - em quintas;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de caráter residencial;
 - em ambientes tipo quarto de hóspedes.

- **Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta vedante não estiver posicionada sobre o suporte da junta, e se este não estiver montado na tampa. É imperativo colocar o aparelho em funcionamento com a tampa reguladora de vapor posicionada no orifício da tampa (salvo em caso de indicação específica na receita).**



- **AVISO: Atenção aos riscos de ferimentos no caso de utilização incorreta do aparelho.**

PT

Tenha cuidado com as lâminas picadoras (F1) e as lâminas do acessório triturador (F4) quando as lava e quando esvazia a taça, dado que são extremamente afiadas.

Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

Coloque a lâmina picadora Ultrablade (F1) dentro da taça após cada utilização.

AVISO: Deve utilizar o seu aparelho com precaução (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite derramar líquidos sobre os conectores.

AVISO: O aparelho emite vapor que pode provocar queimaduras.

AVISO: A superfície do elemento de



- **O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie com precaução a tampa e a tampa reguladora de vapor (se necessário, utilize uma luva, uma pega de cozinha, etc). Manuseie a tampa reguladora de vapor pela sua parte central.**

aquecimento preserva algum calor residual após a utilização.

Certifique-se de que toca apenas nas pegadas da tampa (molas D2, pega da tampa E2 e da tampa reguladora de vapor E1) durante o aquecimento e até ao arrefecimento completo.

Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de montagem e a colocação dos acessórios

no aparelho nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de limpeza e manutenção do seu aparelho nas Instruções de Utilização.

Deve sempre seguir as instruções de limpeza para limpar o aparelho:

- Desligar o aparelho.
- Não limpar o aparelho se estiver quente.
- Limpar com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca colocar o aparelho dentro de água, nem passá-lo por água corrente.

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Este aparelho pode ser utilizado

por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

Ligação elétrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação de terra.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Verifique se a tensão elétrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho, o cabo de

alimentação nem a ficha dentro de líquidos.

- Nunca deixe o cabo de alimentação nas imediações ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

Utilização incorreta

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos (**ver Fig. 11.1**), sem exceder a marca “2.5 L MAX” gravada no interior da taça (**ver Fig. 11.2**). Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projetada.
- Quando estiver a utilizar a cozedura a vapor, tenha o cuidado de respeitar o nível de 0,7 litro de água (**ver Fig. 4.2**).
- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objeto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize a taça como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.
- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.

- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou de outra forma, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa reguladora de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante a utilização do aparelho.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.

SPV

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela “O que fazer se o aparelho não funcionar?” na última página do folheto de instruções.

Agradecemos a sua preferência por este aparelho, que foi criado exclusivamente para a preparação de alimentos para uso doméstico, dentro de casa.



Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de molhos, sopas, cozedura lenta, cozedura a vapor, massas e sobremesas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Bloco do motor

B Painel de comandos

B1 : botões de seleção de programas automáticos

B2 : seletor de velocidade

B3 : seletor de temperatura de cozedura e/ou indicador luminoso de aquecimento

B4 : seletor do tempo de funcionamento

B5 : seletor turbo/impulso

B6 : seletor +/-

B7 : botão start/stop/reset

C Ecrã LCD

C1 : indicação da velocidade

C2 : indicação da temperatura

C3 : indicação do tempo

C4 : indicação da seleção de programa

C5 : Indicação de bloqueio de segurança 

D Conjunto da taça

D1 : taça inox

D2 : molas

D3 : eixo comum amovível

D4 : junta vedante

D5 : anel de bloqueio do eixo

E Conjunto da tampa

E1 : tampa reguladora de vapor

E2 : tampa

E3 : suporte da junta vedante

E4 : junta vedante

F Acessórios

F0 : caixa de arrumação dos acessórios

F1 : lâmina picadora “ultrablade”

F2 : acessório misturador

F3 : acessório batedor

F4 : lâmina para amassar / triturar

F5 : cesto de cozedura a vapor

G Espátula

H Interruptor 0/1 para desligar o aparelho

I Escova de limpeza

PT

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:

1550 W (1000 W: resistência de aquecimento / 550W: motor)

Intervalo de temperatura:

de 30° a 130°C
regulável em incrementos de 5°C.

Intervalo de tempo de funcionamento:

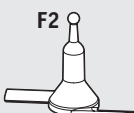
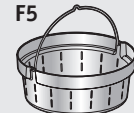
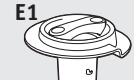
de 5s a 2 horas, regulável em intervalos de 5s
no mínimo a 1 minuto no máximo.

Número de velocidades: 12

- 2 velocidades intermitentes:
velocidade 1 (5s Ligado / 20s Desligado).
velocidade 2 (10s Ligado / 10s Desligado).
- 10 velocidades contínuas progressivas
(velocidades 3 a 12).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

O aparelho está equipado com um interruptor 0/1, coloque o interruptor no 1 (ver Fig. 9).
Juntamente com o aparelho, dispõe dos seguintes acessórios :

						
Lâmina picadora	 ultrablade	Triturar sopas	12	3min	2,5L	-->100°C
		Triturar compotas	12	40s	1Kg	-->100°C
		Picar legumes	12	15s	1Kg	-->100°C
		Picar carne	12	30s	1Kg	-->100°C
		Picar peixe	12	15s	1Kg	-->100°C
!! Não utilize este acessório para cortar produtos duros, utilize a lâmina picadora/trituradora F4.						
Acessório misturador		Mistura os pratos cozinhados sem desfazer os ingredientes. Muito útil para as fases de refogado das preparações (risottos, sopas).				
		Refogados	3	5min	500g	130°C
		Cozedura lenta	1	45min	2,5L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
Guisado de legumes (Ratatouille), Chutneys, Leguminosas (Configurações: ver livro de receitas)						
Acessório batedor	 !! 9 max	Claras em castelo	7	5/10min	 7 max	
		Maionese, chantilly	7	2/5min	0,5L	
		Molhos, cremes, acompanhamentos (puré de batata, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	60>90°C
Lâmina para amassar/triturar		Amassar massas de pão branco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Amassar massas quebradas, areadas, pão especial	5	2min 30s	1Kg	
		Amassar massas levedadas (brioche, kouglof)	+ 5	1min 30s	0,8Kg	
				2min		
		Misturar massas leves (bolo)	+ 4	40s	1Kg	
				3min		
		Triturar frutos com casca	12	1min	0,6Kg	
		Picar alimentos rijos	12	1min	0,6Kg	
Picar gelo	12	1min	 6 a 10			
Massa de crepes, waffles	10	1min	1,5L			
Cesto de cozedura a vapor		Cozedura a vapor de legumes, peixes ou carnes		20/40min	1Kg	100°C
		Sopas com pedaços		40/45min	2,5L	100°C
Tampa doseadora		Tampa doseadora de regulação da extração de vapor				a  maxi b  mini
- Vapor máx. (a) = cozedura a vapor. - Vapor mín. (b) = Risotto, cremes de sobremesa, molhos...						

Estes acessórios foram concebidos com zona de prensão para facilitar a sua manipulação durante a utilização

O APARELHO DISPÕE DE 2 MODOS DE FUNCIONAMENTO:

• Modo de programa automático:

A velocidade, a temperatura e o tempo de cozedura são pré-programados para preparar molhos, sopas, alimentos cozidos lentamente, alimentos cozidos a vapor, massas e sobremesas no modo automático.

• Modo manual:

Regulação personalizada dos parâmetros de velocidade, temperatura de cozedura e duração para uma utilização de acordo com a sua conveniência.

COLOCAÇÃO DA TAÇA, DOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios (**D**, **E**, **F**, **G**) com água quente e detergente para a loiça, à exceção do bloco do motor (**A**). A sua taça (**D**) está equipada com um eixo desmontável (**D3**) para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que retirou completamente todo o material de embalagem antes da utilização, nomeadamente a proteção situada entre a cuba (**D**) e o bloco do motor (**A**).
- Coloque a junta vedante (**E4**) sobre o suporte da junta (**E3**) (ver Fig. 1), encaixe o conjunto por cima da tampa (**E2**) (ver Fig 2).
- Encaixe a junta vedante (**D4**) no eixo comum (**D3**). Fixe o conjunto na parte de baixo da taça utilizando o anel de bloqueio (**D5**) (ver Fig. 3).
- Posicione o acessório escolhido na taça:
 - os acessórios (**F1**, **F2**, **F3**, ou **F4**) por cima

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (B)

Seleção de um programa automático:



Molhos



Sopas
(no programa **P1** aveludado / **P2** triturado)



Alimentos cozidos lentamente
(no programa **P1** estufado de legumes / **P2** cozedura lenta / **P3** risotto)

do eixo comum situado no fundo da taça (ver Fig. 4.1)

- o cesto de cozedura a vapor no interior da taça (**F5**), (ver Fig. 4.3), tendo o cuidado de encher antecipadamente a taça com 0,7 l de preparação líquida (água, molho.) (ver Fig. 4.2).

- Coloque os ingredientes no interior da taça ou do cesto de cozedura a vapor.
- Posicione a tampa por cima da taça (**D**) alinhando os dois triângulos (ver Fig. 5), bloqueie a tampa sem carregar, rodando-a no sentido da seta (ver Fig. 6).
- Posicione a tampa reguladora de vapor (**E1**) sobre a tampa, sendo possível 2 posições: vapor máx. (**a**) ou vapor mín. (**b**).



A posição «vapor mín.» permite deixar sair um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).



A posição «vapor máx.» permite alcançar o máximo calor e vapor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.). Esta posição evita igualmente salpicos durante a trituração.

- Posicione a taça (**D**) por cima do bloco do motor (**A**) até ouvir um “clac” (ver Fig. 8).
- O aparelho só começa a funcionar quando a taça e a tampa estão corretamente posicionadas e bloqueadas por cima do bloco do motor.

Em caso de posicionamento ou bloqueio incorreto de uma ou de outra (ver Fig. 10.1 e 10.2), o logótipo  começa a piscar assim que se ativa uma função.



Cozedura a vapor
(no programa **P1** vapor suave / **P2** vapor intenso)



Massas
(no programa **P1** pão / **P2** bricho / **P3** bolo)



Sobremesas

Seleção de parâmetros personalizados:



Seleção da velocidade do motor.
2 velocidades intermitentes e 10 velocidades contínuas progressivas.



Seleção da temperatura de cozedura.
De 30° a 130°C.
Indicador luminoso de aquecimento: acende no início da cozedura e desliga quando a temperatura no interior da taça desce abaixo dos 50°C.



Seleção do tempo de funcionamento.
De 5s a 2 horas.



Seleção das funções **turbo** (velocidade máxima em acesso direto) e **impulso** (funcionamento intermitente) sem recorrer a outras regulações.



Aumento da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.
Diminuição da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.



Este botão dispõe de 3 funções:

- “ **Validação** ” da escolha do seu programa automático ou dos parâmetros escolhidos no âmbito de uma utilização manual (velocidade, temperatura de cozedura, tempo).
- “ **Pausa** ” no decorrer de uma utilização, depois do aparelho começar a funcionar.
- “ **Reinício** ” dos parâmetros selecionados do aparelho através de uma pressão de 2 segundos.

PT

Conselho de utilização:

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se esta instabilidade persistir, o motor pára e aparece “STOP” no ecrã.

- Verifique se a quantidade de ingredientes não é excessiva e se a velocidade utilizada está adaptada em conformidade.
- Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
- Em seguida, reinicie normalmente o aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue o aparelho à corrente, coloque o interruptor **(H)** no 1, o ecrã LCD **(C)** exibe todos os parâmetros a “0” (ver Fig. 9)

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO



1- Prima o programa da sua escolha **(B1)**; no ecrã aparece um triângulo **(C4)** por baixo do programa selecionado. No caso dos programas de sopas, alimentos cozidos lentamente

ou massas, a pressão sucessiva dos botões permite fazer desfilar os diferentes sub-programas.

PT



2- Os parâmetros pré-programados podem ser modificados para uma receita (consoante a receita escolhida, os ingredientes, as quantidades preparadas). Prima o seletor de velocidade **(B2)** ou o seletor de temperatura de cozedura **(B3)** ou o seletor de tempo **(B4)**, o parâmetro escolhido pisca no ecrã **(C1-C2-C3)**.



3- Regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do seletor +/- **(B6)**.



4- Quando tiver terminado de modificar todos os parâmetros, prima o botão “start” **(B7)** para iniciar o programa. Quando o aparelho está em modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho

(B3) acende para o informar que a cozedura teve início.

5- Quando o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

6- No fim do programa **P2** para molhos, sopa, alimentos cozidos lentamente e **P3** para cozedura a vapor e creme de sobremesa, o aparelho passa automaticamente para a função “manter quente”, durante 45 minutos. No

programa para molhos, cozedura lenta **P2** e **P3**, sobremesas e no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica, com o objetivo de preservar a preparação e evitar que haja adesão ao fundo da taça. Para parar a função “manter quente”, basta premir o botão “stop” **(B7)**. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a cuba, a função “manter quente” pára automaticamente.

O motor continua a funcionar durante a função de «manutenção a quente» para evitar que a preparação fique colada no fundo da taça no final dos programas molho, cozedura lenta **P2** e **P3** e cremes de sobremesa.

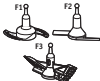
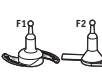
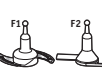
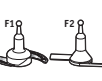
No fim dos programas de massa **P1** e **P2**, o aparelho passa para o modo de “levedura da massa” a 30°C, durante 40 minutos, para levedar as suas massas. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a taça, o aparelho passa para o modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em “start”.

Se pretender parar este modo, prima durante 2 segundos o botão “stop”.

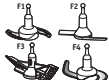
7- Prima os gatilhos **(D2)** e retire o conjunto da taça **(D)** (ver Fig. 12).

Assim que o programa automático tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho, em qualquer momento, premindo o botão “stop”. O programa automático está agora no modo de poupança de energia e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em “start”. Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão “stop”.

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

		Molho	Sopa P1	Sopa P2	Cozedura lenta P1	Cozedura lenta P2	Cozedura lenta P3
Programas automáticos							
Acessórios							
Velocidade «por defeito» (ajustável)		V6 (V2 a V8)					
Temperatura «por defeito» (ajustável)		70°C (50°C a 100°C)	100°C (90°C a 100°C)	100°C (90°C a 100°C)	130°C (não ajustável)	95°C (80°C a 100°C)	95°C (80°C a 100°C)
Tempo «por defeito» (ajustável)		8 min (5 min a 40 min)	40 min (20min a 60 min)	45 min (20 min a 60 min)	5 min (2 min a 15 min)	45 min (10 min a 2h)	20 min (10 min a 2h)
Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa		45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente		V4				5s ON na V3 / 20s OFF	10s ON na V3 / 10s OFF

PT

		Cozedura a vapor P1	Cozedura a vapor P2	Massa P1	Massa P2	Massa P3	Sobremesa
Programas automáticos							
Acessórios							
Velocidade «por defeito» (ajustável)							V4 V2 a V8
Temperatura «por defeito» (ajustável)		100°C (não ajustável)	100°C (não ajustável)				90 °C (50 °C a 110 °C)
Tempo «por defeito» (ajustável)		30 min (1 min a 60 min)	35 min (1 min a 60 min)	2 min 30 s (30 s a 2 min 30 s)	durante 2 min 3 min 30 s (30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (5 min a 60 min)
Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa		45 min	45 min				45 min
Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente							V4

UTILIZAÇÃO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.

No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura:

- o tamanho dos legumes (cortados ou inteiros)
- a quantidade de ingredientes no cesto
- a variedade de legumes, a sua maturidade
- a quantidade de água na taça, que deve corresponder à graduação (0.7L).

Utilizar a tampa reguladora de vapor com «vapor máx.» **(a)** virado para si.

Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar.

Pode também utilizar o modo manual, seleccionando a temperatura de 130°C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes: ver tabela abaixo.

PT

Tempo de cozedura a vapor			
Ingredientes	Quantidades (máx)	Tempo de cozedura estimado	Programa de vapor recomendado
Curgetes	800 g	20 min	P1
Chirivia	800 g	25 min	P1
Alho francês (parte branca)	800 g	25 min	P1
Brócolos	500 g	20 min	P1
Peixes	600 g (com papel de cozedura)	15 min	P1
Batatas	1 kg	30 min	P2
Cenouras	1 kg	30 min	P2
Feijão-verde	800 g	30 min	P2
Carnes brancas	600 g (com papel de cozedura)	20 min	P2

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, particularmente quando da utilização de legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

MODO MANUAL



cozedura (B3) ou o seletor de tempo (B4); o parâmetro escolhido pisca no ecrã (C1- C2-C3).



cozedura.



3- Assim que tiver terminado de regular todos os parâmetros que pretende, prima o botão “start” (B7). Quando o aparelho está a utilizar o modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho (B3) acende para o informar que a cozedura tem início. Assim que o programa tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão “stop”. O programa está agora no modo de poupança

de energia, e tem a possibilidade de o reiniciar premindo novamente em “start”. Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão “stop”.

4- Assim que o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

5- Prima os gatilhos (D2) e, em seguida, retire o conjunto da taça (D) (ver Fig. 12).

Funções Turbo / Impulso

1- Aceda diretamente a partir do seu painel de comandos (B) às funções “turbo” e “impulso” (B5). Para uma utilização em modo turbo (velocidade máxima em acesso direto), basta manter o seletor “turbo” premido. O ecrã LCD exibe o tempo de utilização (C3) para ajudar o utilizador. Para uma utilização por impulsos (funcionamento intermitente), ative e pare a função através de uma simples pressão do seletor “impulso”. Também aqui, o ecrã LCD ajuda o utilizador ao indicar o tempo de utilização. Assim que a função tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão “stop”. A função está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de a reiniciar premindo novamente em “start”.

PT

INSTRUÇÕES SOBRE A SEGURANÇA DO APARELHO (“SECU”)



O seu aparelho está equipado, de série, com proteções eletrônicas do motor por forma a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica

protege-o contra qualquer utilização anormal; desta forma, o seu motor fica totalmente protegido.

Em algumas condições de utilização muito severas, ou receitas pessoais (Internet e outras...), que não respeitem as recomendações do manual (consulte o parágrafo «COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO»: Quantidades eventualmente muito grandes e/ou uma utilização anormalmente prolongada e/ou um encadeamento de receitas umas

muito em cima das outras), a proteção eletrónica é ativada para preservar o motor. Neste caso, o aparelho pára e aparece uma mensagem «SECU» no ecrã LCD do painel de controlo para indicar que o aparelho deixou de funcionar durante uns momentos.

Caso o indicador “SECU” apareça no seu painel de controlo e o seu aparelho se desligue, proceda da seguinte forma:

- Deixe o seu aparelho ligado à corrente, e não prima o interruptor “0/1”.
- Consulte as recomendações do manual de instruções para readaptar a sua preparação (ver capítulo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO”: quantidades de ingredientes/tempo da receita/ temperatura/tipo de acessórios).
- Aguarde cerca de meia hora para que o motor

arrefeça.

- Reinicie o aparelho premindo durante 2 segundos o botão “Start/Stop/Reset” (consultar B7 no manual de instruções).

O seu aparelho está novamente pronto para ser utilizado.

O Centro de Contacto do Consumidor está à sua disposição para qualquer questão (Ver contactos no folheto da garantia).

- Aguarde meia hora até o motor ficar frio.

- Volte a colocar o aparelho em funcionamento premindo 2 segundos no botão “Start/Stop/Reset” (ref. B7 da nota)

O seu aparelho está pronto a ser novamente utilizado.

O nosso Centro de Contacto do Consumidor está à sua inteira disposição para qualquer esclarecimento (mais detalhes no folheto de garantia).

LIMPEZA DO APARELHO

- O aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor (A) por água corrente.

PT

Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente.

- Limpe imediatamente a cuba após a utilização.
- Prima os gatilhos (D2) e, em seguida, retire o conjunto da taça (D).
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desenrosque a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- Os elementos da tampa (junta, suporte da junta e tampa) são desmontáveis. Quando as peças estiverem frias, liberte o suporte da junta da tampa, fazendo deslizar a extremidade da pega da espátula (G) entre os dois elementos, e faça uma pressão sem risco para os separar (ver Fig. 15).
- Tenha cuidado com a lâmina picadora « ultrablade » (F1) e com a lâmina para amassar/triturar (F4) quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremamente afiadas.
- Quando as peças tiverem arrefecido:
 - desmonte o eixo comum (D3), a junta (D4), o anel de bloqueio (D5) (ver Fig. 13).
 - limpe a cuba (D), o eixo comum (D3), a junta (D4), o anel de bloqueio (D5), os acessórios (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), a tampa reguladora de vapor (E1), a tampa (E2), o suporte da junta (E3) e a junta vedante (E4), com a ajuda de uma esponja, água morna e detergente para a loiça.
- Enxague estes elementos com água corrente.
- No caso de aparecimento de calcário na taça,

ou de manchas, pode utilizar o lado raspador de uma esponja embebida, se necessário, em vinagre branco, ou produtos de limpeza adaptados ao aço inoxidável.

- Em caso de sujidade acentuada, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula (G) ou com o lado de esfregar da esponja.
- Para limpar o bloco do motor (A), utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Para facilitar a limpeza, saiba que a taça, o conjunto da tampa e os acessórios podem ser colocados na máquina da lavar loiça, à exceção do eixo comum (D3 e D4) e do anel de bloqueio (D5) (ver Fig. 14).
- Os acessórios, o veio acionador comum amovível e os elementos da tampa, podem ficar ligeiramente manchados com determinados ingredientes como o caril, o sumo de cenouras, etc.; não representa qualquer perigo para a sua saúde, nem para o funcionamento do aparelho. Para evitar que tal ocorra, limpe os elementos rapidamente após cada utilização.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça (D), certifique-se de que os contactos elétricos debaixo da taça estão sempre limpos e secos.
- Para não alterar os materiais do eixo, não o deixe dentro de água durante demasiado tempo.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cozedura insuficiente	Os tempos de cozedura são dados a título indicativo. Eles permitem, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória. No entanto, algumas condições influenciam o tempo de cozedura: - O tamanho dos alimentos (cortados ou não) - A quantidade dos ingredientes - A variedade dos legumes, a sua maturidade - Se os ingredientes estão congelados ou não...	Adicione um tempo de cozedura suplementar, utilizando o seletor de duração de funcionamento (B4). Reduza o tamanho dos pedaços.
	Tampa de regulaçã do vapor mal posicionada ou ausente.	Coloque a tampa de regulação do vapor no sentido «vapor Max.» Na sua direção. Esta posição permite ganhar um máximo de calor na taça para todas as cozeduras (sopas, cozedura a vapor, etc.). Esta posição também evita salpicos durante a mistura. A posição «Vapor mín.» permite deixar escapar um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).
Cozedura a vapor insatisfatória	Quantidade inadaptada de água na taça. Pedaços demasiado grandes.	A quantidade de água no recipiente deve corresponder à graduação (0,7L). Pode também utilizar o modo manual, seleccionando a temperatura de 120 °C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes. Reduza o tamanho dos pedaços.
Dificuldades para ter sucesso nalgumas receitas	Receitas inadaptadas.	As suas receitas, pessoais ou recolhidas a partir da Internet, podem não ser adaptadas ao seu aparelho ou aos seus acessórios (quantidades, tempo de cozedura, duração, acessórios inadaptados): Antes de começar a sua receita, certifique-se de que respeita as instruções de utilização indicadas neste manual de utilização.
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Ligue o aparelho à tomada.
	O interruptor (H) está na posição 0.	Coloque o interruptor na posição 1.
	A taça ou a tampa não estão corretamente posicionadas ou encaixadas.	Verifique se a taça ou a tampa estão bem posicionadas e encaixadas seguindo os esquemas do folheto.

PT

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
A tampa não encaixa.	A tampa não está completa.	Verifique se a junta está devidamente montada no suporte da junta e que este está corretamente montado na tampa.
Vibrações excessivas.	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana e, por isso, não está estável.	Utilize o aparelho sobre uma superfície plana.
	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Ligeiro ruído durante o funcionamento	O eixo do seu aparelho pode dar origem a um ruído durante o funcionamento com a velocidade reduzida ou com alguns ingredientes (arroz...).	É um fenómeno passageiro que não tem quaisquer consequências para a duração de vida do seu aparelho. Ele desaparece passadas algumas utilizações e limpezas do eixo comum amovível (consulte o parágrafo «Limpeza do aparelho»).
Ruído excessivo durante o funcionamento	Utilização de um acessório incorreto.	Utilize um acessório adequado (ex: Não utilize o acessório batedor F3 para amassar ou misturar massas. Utilize a lâmina para amassar F4). Para isso, consulte as recomendações das receitas e instruções de utilização indicadas neste manual de utilização.
Fuga pela tampa.	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A tampa não está bem posicionada ou encaixada.	Encaixe corretamente a tampa na taça.
	A junta vedante não está presente.	Posicione a junta vedante no suporte da junta e encaixe o conjunto na tampa.
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pelo eixo da taça.	A junta não está bem posicionada.	Posicione correctamente a junta.
	A junta está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	O anel de bloqueio (D5) está mal encaixado.	Encaixe correctamente o anel (D5) .
As lâminas não rodam facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos.	Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar. Adicione líquido.
Odor vindo do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição de «STOP».	O aparelho detetou vibrações significativas e passou ao modo de segurança.	Verifique se está a utilizar a velocidade ou o acessório recomendado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Exibição de «SECU».	Sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes ou uma sucessão de receitas sem tempo de arrefecimento suficiente.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição «SECU» + indicador luminoso vermelho a piscar.	Sobreaquecimento dos sensores de temperatura.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição «Err1» + indicador luminoso vermelho a piscar.	A resistência de aquecimento não funciona.	Verifique se os pinos de alimentação, localizados por baixo da taça, não estão sujos. Se for este o caso, limpe-os e experimente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição de «Err2».	Avaria eléctrica.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição de «Err3».	Problema de velocidade.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição de «Err4».	Problema de comunicação com a placa electrónica chopper.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição «ntc1» + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 1 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Exibição «ntc2» + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 2 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
Apresentação do indicador luminoso de segurança (C5) 	Bloqueio incorreto do recipiente ou da tampa.	Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a taça está corretamente bloqueada no bloco do motor e a tampa está corretamente bloqueada na taça. Se o problema persistir, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.



A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não representam qualquer perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

- Produtos eletrónicos ou elétricos em fim de vida:

Proteção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

			
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	한국어 KOREA	1588-1588
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	الكويت KUWAIT	24834787
DANMARK DENMARK	44 663 155	LATVJA LATVIA	6 616 3403
لبنان LEBANON	1364392	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SINGAPORE	6550 8900
MALAYSIA	603 7802 3000	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MEXICO	(01800) 112 8325	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MOLDOVA	22 929249	SOUTH AFRICA	0100201730
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	ESPAÑA SPAIN	902 31 22 00
NEW ZEALAND	0800 700 711	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
NORGE NORWAY	815 09 567	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
عمان سلطنة OMAN	80075000	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
PORTUGAL	808 284 735	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
قطر QATAR	44558796	Україна UKRAINE	044 300 13 04
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
ROMANIA	0 21 316 87 84	U.S.A.	800-395-8325
		VENEZUELA	0800-7268724

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio/ Händlerstempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta/ Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đông dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψάλλωνη ή λήψη / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인 / مهر خرده فرو / ختم بائع التجزئة