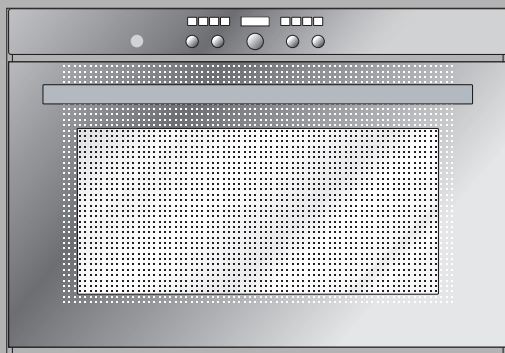


Cozedor a vapor

Steam S



Manual de instruções

Estimado cliente V-ZUG,

Muito obrigado por ter optado pela aquisição de um dos nossos produtos.

O aparelho satisfaz elevadas exigências e o seu manuseamento é simples. Todavia, leia cuidadosamente este manual de instruções. Assim, familiariza-se com o aparelho e pode utilizar o mesmo de forma otimizada e sem falhas.

Observe as indicações de segurança.

Alterações

Os textos, as imagens e os dados correspondem ao estado técnico do aparelho no momento da impressão deste manual de instruções. No âmbito do aperfeiçoamento, reservamos o direito de efectuar alterações.

Símbolos utilizados



Assinala todas as indicações importantes para a segurança. A sua inobservância pode causar ferimentos e danos no aparelho ou nos móveis!

- ▶ Assinala etapas de trabalho que têm de ser realizadas sequencialmente.
 - Descreve a reacção do aparelho em relação à etapa de trabalho realizada.
- Assinala uma enumeração.



Assinala indicações úteis para o utilizador.

Campo de aplicação

O número do modelo corresponde aos 3 primeiros dígitos da placa de características. Este manual de instruções é válido para os seguintes modelos:

Tipo	N.º de modelo	Sistema de medição
ST-S	696	55
ST-S	698	60

As diferenças das versões estão referidas no texto.

Índice

Indicações de segurança	5
Antes da primeira colocação em funcionamento	5
Utilização adequada	6
Com crianças em casa	6
Sobre a utilização	7
Descrição do aparelho	9
Configuração	9
Elementos de comando e de indicação	10
Primeira colocação em funcionamento	11
Informações gerais quanto à utilização	11
Ajustes do utilizador	12
Bloqueio de segurança	13
Indicador da hora	14
Dureza da água	15
Cozinhar	16
Modos de funcionamento	16
Exemplo de ajuste	17
Ligar	18
Desligar	18
Utilização ideal	19
Funções do relógio	21
Ajustar e alterar a hora	21
Temporizador	22
Tempo de funcionamento	23
Início diferido	25
Dicas de ajuste	27
Cozinhar a vapor	27
Regenerar	31

Cuidados e manutenção	32
Limpeza exterior	32
Limpeza do compartimento de cozedura	33
Substituir o filtro de água	35
Descalcificação	36
Junta da porta	40
Resolução de falhas	41
O que fazer	41
Após uma falha de alimentação eléctrica	46
Dicas e truques	47
Acessórios e peças de substituição	48
Dados técnicos	50
Eliminação	51
Notas	52
Índice remissivo	53
Serviço de reparações	55
Manual de instruções breve	56

Indicações de segurança



O aparelho corresponde aos regulamentos técnicos em vigor e às prescrições de segurança válidas. Contudo, para evitar danos e acidentes, pressupõe-se um manuseamento adequado do aparelho. Observe as indicações deste manual de instruções.

Em conformidade com a norma IEC 60335-1 aplica-se o seguinte:

- As pessoas (incluindo crianças) que não estejam aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido às suas capacidades sensoriais ou mentais ou devido à sua falta de experiência ou falta de conhecimento, não podem utilizar este aparelho sem supervisão ou instruções de uma pessoa responsável pela segurança.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- O aparelho pode apenas ser montado e ligado à rede eléctrica de acordo com o manual de instalação fornecido em separado. Solicite os serviços de um técnico de instalação/electricista especializado para realizar os trabalhos necessários.
- Elimine o material da embalagem de acordo com os regulamentos locais.
- Antes de utilizar pela primeira vez o novo aparelho acabado de instalar, tenha atenção às indicações no capítulo 'Primeira colocação em funcionamento'.
- Proceda aos ajustes do utilizador pretendidos.

Utilização adequada

- O aparelho destina-se à preparação de refeições caseiras. Não nos responsabilizamos por eventuais danos em caso de uso indevido ou diferente do indicado na utilização adequada.
- Não utilize o aparelho para aquecer ou humidificar a cozinha.
- O aparelho apenas deve ser instalado e operado a temperaturas ambiente de 5 °C a 35 °C. Em caso de perigo de congelamento, a água residual pode congelar nas bombas e danificar as mesmas. Neste tipo de perigo, por favor, contacte a nossa assistência técnica.
- As reparações, alterações ou manipulações no aparelho, em especial, de peças condutoras de corrente, apenas podem ser realizadas pelo fabricante, a sua assistência ao cliente ou por uma pessoa com qualificações semelhantes. As reparações impróprias podem causar acidentes graves, danos no aparelho e no equipamento, bem como falhas de funcionamento. Em caso de uma falha de funcionamento no aparelho ou em caso de uma tarefa de reparação, respeite as indicações no capítulo 'Assistência técnica de reparações'. Se necessário, contacte a nossa assistência ao cliente.
- Apenas é permitido utilizar peças sobressalentes originais.
- Guarde cuidadosamente o manual de instruções, para que possa consultá-lo a qualquer altura. Se vender o aparelho ou entregar o mesmo a terceiros, entregue também o manual de instruções em conjunto com o manual de instalação e o aparelho. Deste modo, o novo proprietário pode informar-se sobre a operação correcta do aparelho e sobre as respectivas indicações.

Com crianças em casa

- As peças de embalagem (p. ex. películas, esferovite) podem ser perigosas para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha as peças de embalagem afastadas das crianças.
- O aparelho destina-se a ser utilizado por adultos familiarizados com o conteúdo deste manual de instruções. Muitas vezes, as crianças não conseguem aperceber-se dos perigos que resultam do manuseamento de electrodomésticos. Por isso, certifique-se de que tomou as devidas precauções e não deixe as crianças brincarem com o aparelho - existe perigo de ferimentos para as crianças.
- Utilize o bloqueio de segurança.

Sobre a utilização

- Se o aparelho apresentar danos visíveis, não coloque o mesmo em funcionamento e contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Assim que for detectada uma falha de funcionamento, o aparelho deve ser desligado da rede eléctrica.
- Tenha atenção para que cabos de ligação de outros electrodomésticos não fiquem presos na porta do aparelho. Isso pode danificar o isolamento eléctrico.
- Se o cabo de ligação do aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo Serviço de Apoio ao Cliente, para evitar situações de perigo.
- Antes de fechar a porta do aparelho, certifique-se de que não existem corpos estranhos ou animais de estimação dentro do compartimento de cozedura.
- Não guarde objectos dentro do compartimento de cozedura que, durante uma activação accidental do mesmo, possam representar um perigo. Não armazene materiais sensíveis a temperaturas ou facilmente inflamáveis como, p. ex., produtos de limpeza, sprays limpa-fornos, etc., no compartimento de cozedura.

Cuidado, perigo de queimadura!

- O aparelho fica muito quente durante o funcionamento.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor bem como gotas de água. Se existir vapor no aparelho, não introduza as mãos no mesmo!
- Os alimentos aquecidos não podem ser regados com bebidas espirituosas (cachaça, whisky, aguardente), perigo de explosão!
- No compartimento de cozedura, os acessórios como os tabuleiros, recipientes de cozedura, etc. ficam quentes. Consequentemente, utilize luvas de protecção ou pegas.
- O aparelho aquecido permanece quente durante algum tempo após a sua desactivação e arrefece apenas lentamente para a temperatura ambiente. Aguarde o tempo necessário antes de realizar, por exemplo, trabalhos de limpeza.

Cuidado, perigo de ferimentos!

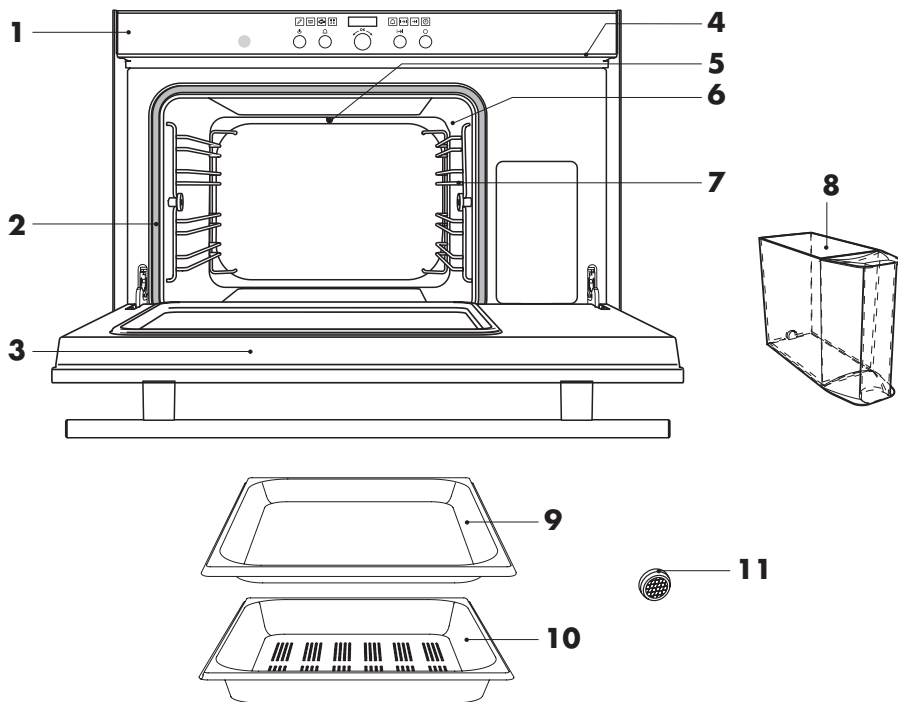
- Quando utilizar e cuidar do aparelho, tenha atenção para que ninguém introduza os dedos nas dobradiças da porta. Caso contrário, existe perigo de ferimento durante o movimento da porta do aparelho. Tenha especial atenção na presença de crianças.
- Deixe a porta do aparelho aberta apenas na posição bloqueada. A porta do aparelho, quando aberta, representa um perigo de tropeçamento e esmagamento! Não se sente nem encoste à porta do aparelho e não utilize a mesma como superfície de apoio.

Como evitar danos no aparelho

- Não feche a porta do aparelho com força.
- As facas ou os cortadores de pizza causam danos visíveis no tabuleiro em aço inoxidável ou no tabuleiro perfurado.
- Não utilize objectos que possam enferrujar no forno, pois isso pode provocar uma formação de ferrugem no forno.
- Não utilize louça de prata no forno.
- Após a utilização, recolha o líquido que, eventualmente, permaneceu no fundo do forno com um pano macio e deixe o aparelho arrefecer com a porta aberta.
- Durante os trabalhos de limpeza, tenha atenção para que a água não penetre no interior do aparelho. Utilize apenas um pano ligeiramente humedecido. Nunca pulverize o interior ou exterior do aparelho com água. Não utilize um aparelho de limpeza de alta pressão. A água que penetra no aparelho pode causar danos.

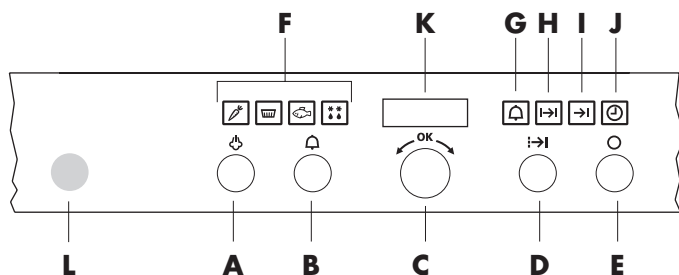
Descrição do aparelho

Configuração



- | | | | |
|----------|--|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Elementos de comando e de indicação | 7 | Calhas |
| 2 | Junta da porta | 8 | Recipiente de água |
| 3 | Porta do aparelho | 9 | Tabuleiro em aço inoxidável |
| 4 | Ranhura de ventilação | 10 | Recipiente de cozedura, perfurado |
| 5 | Sensor de temperatura do compartimento de cozedura | 11 | Filtro de água (3 unidades) |
| 6 | Entrada de vapor | | |

Elementos de comando e de indicação



Botões

- A** Modo de funcionamento
- B** Temporizador
- C** Botão de ajuste
- D** Tempo de funcionamento e hora de desactivação
- E** Desligar

Símbolos



- F** Modo de funcionamento
- G** Temporizador
- H** Tempo de funcionamento
- I** Hora de desactivação
- J** Hora

Indicação

- K** Hora, temperatura de cozedura, tempo e temporizador
- L** Interface de comunicação

Primeira colocação em funcionamento

Antes de utilizar, pela primeira vez, o aparelho novo, terá de realizar as seguintes tarefas.




- ▶ Retire os materiais de embalagem e transporte do compartimento de cozedura.
- ▶ Se, no elemento de indicação estiver a piscar , rode o botão de ajuste  até ser apresentada a hora pretendida.
 - Após aprox. 15 segundos, a indicação deixa de piscar e a hora é aplicada.
- ▶ Limpe meticulosamente o aparelho e os acessórios.



Se necessário, ajuste a dureza da água nos ajustes do utilizador.

Informações gerais quanto à utilização

Os modos de funcionamento, o tempo de funcionamento e a hora de desactivação podem ser seleccionadas tocando uma ou mais vezes no respectivo botão.

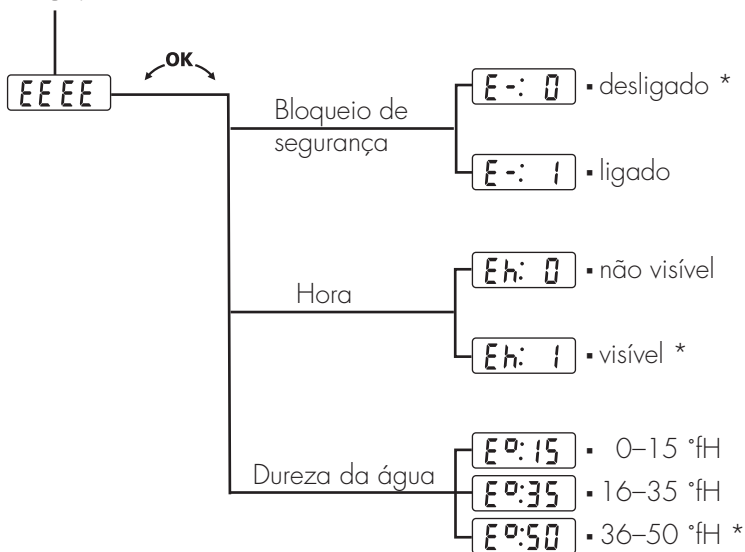
- O símbolo da função seleccionada está iluminado ou pisca.
- No elemento de indicação pisca uma sugestão.
- Rodando o botão de ajuste , é possível alterar o valor proposto.
- Premindo o botão de ajuste , o aparelho inicia de imediato.
- Se não premir o botão de ajuste, o aparelho arranca automaticamente, aprox. de 15 segundos após o último ajuste.
- É possível efectuar outros ajustes ou alterações a qualquer momento.
- Tocando no botão , o aparelho desliga-se.

Ajustes do utilizador

Pode adaptar os ajustes do aparelho às suas necessidades. O procedimento é análogo para todos os ajustes do utilizador.

O seguinte gráfico oferece uma vista geral dos possíveis ajustes do utilizador.

- Mantenha o botão  premido durante 5 segundos.













* ajuste de fábrica

Bloqueio de segurança




O bloqueio de segurança tem por objectivo evitar a activação involuntária do aparelho.

Activar/desactivar o bloqueio de segurança

- ▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão  premido durante 5 segundos.
 - O elemento de indicação exhibe .
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- Com o bloqueio de segurança desactivado, o elemento de indicação exhibe .
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- No elemento de indicação pisca .
- ▶ Rodando o botão de ajuste , o elemento de indicação comuta para , para o bloqueio de segurança.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- ▶ Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão .
- O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Utilização com o bloqueio de segurança activado

Se tocar no botão  quando o bloqueio de segurança está activado

- é emitido um sinal sonoro de aviso duplo
- tocar no botão não surte qualquer efeito
- o elemento de indicação exhibe .
- ▶ Com o bloqueio de segurança activado, toque em simultâneo no botão  e .
- O bloqueio de segurança está desactivado. Pode prosseguir-se com a utilização da forma habitual.
- 10 minutos após a desactivação do aparelho, o bloqueio de segurança volta a ser automaticamente activado.



Os botões  e  podem ser utilizados directa e independentemente do bloqueio de segurança.

Indicador da hora

Opte entre

- (não visível)
- (visível)



Com o ajuste «não visível», o indicador mantém-se sem iluminação quando o aparelho está desligado. Assim, reduz-se o consumo de energia. Com o aparelho ligado, a hora é visível.

Activar/desactivar o indicador da hora

- ▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão premido durante 5 segundos.
 - O elemento de indicação exhibe .
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
 - O elemento de indicação exhibe .
- ▶ Rode o botão de ajuste até o elemento de indicação da hora apresentar visível.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- No elemento de indicação pisca .
- ▶ Rode o botão de ajuste .
- O elemento de indicação da hora apresenta Não visível.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- ▶ Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão .
- O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.








Dureza da água

O aparelho dispõe de um sistema, que indica automaticamente o momento indicado para a descalcificação. Nas casas com água macia (também através de um aparelho para descalcificação da água) e com água de dureza média, é possível optimizar este sistema, ajustando a respectiva faixa nos ajustes do utilizador.

Estão disponíveis três faixas de ajuste para a dureza da água

Faixa	Dureza da água [°fH]
macia	0,5 até 15
média	16 até 35
dura	36 até 50

De fábrica vem ajustada a faixa para água dura.

- ▶ Com o aparelho desligado, mantenha o botão  premido durante 5 segundos.
 - O elemento de indicação exhibe **EEEE**.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- O elemento de indicação exhibe **E -: 0**.
- ▶ Rode o botão de ajuste  até o elemento de indicação **E°:50** apresentar para água dura.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- No elemento de indicação pisca **E°:50**.
- ▶ Rode o botão de ajuste  até ser apresentada a dureza da água correspondente.
 - O elemento de indicação apresenta **E°:35** para água de dureza média ou **E°:15** para água macia.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
- ▶ Para sair dos ajustes do utilizador, toque no botão .
- O ajuste de utilizador seleccionado é aplicado.

Cozinhar

Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de quatro diferentes modos de funcionamento para a cozedura a vapor, com ajustes de temperatura predefinidos respectivamente, não alteráveis.

Cozinhar a vapor 100 °C



Este ajuste é adequado para:

- Cozinhar todos os legumes
- Demolhar arroz, cereais e leguminosas
- Cozinhar fiambre, costelas ou lombo de porco fumado
- Cozinhar bivalves
- Extracção de sumos de frutos
- Regenerar
- Descongelar e cozinhar simultâneo de legumes

Cozinhar a vapor 90 °C



Este ajuste é adequado para:

- Cozinhar sobremesas e flans delicados
- Preparar conservas de frutos
- Regenerar brando

Cozinhar a vapor 80 °C



Este ajuste é adequado para:

- Escalfar e cozinhar carne (lombinhos) e peixe

Cozinhar a vapor 40 °C





Este ajuste é adequado para:

- Descongelar alimentos sensíveis como carne e peixe
- Preparar iogurte

Exemplo de ajuste

O processo é descrito através da cozedura a vapor de cenouras.

As dicas de ajuste indicam:

Legumes (frescos)		Tempo em min
Cenouras		10–20

- ▶ Coloque as cenouras cortadas no recipiente de cozedura perfurado, numa calha à sua escolha.

Encher o recipiente de água



Encha o recipiente de água apenas com água potável, não com caldo, vinho ou semelhantes. Não pode ser utilizada água desmineralizada (filtrada) ou destilada.

- Todos os modos de funcionamento necessitam que o recipiente de água cheio esteja inserido no aparelho.
- ▶ Encha o recipiente de água com água potável e fria até à marcação «MAX 1,25 L» e coloque o mesmo na abertura prevista para o efeito.






Adicionar água

Em circunstâncias normais, o conteúdo do recipiente de água é suficiente para um processo de cozedura.



Caso seja necessário adicionar água:

- ▶ Encha o recipiente de água no máximo com 0,5 l, para a água não transbordar durante o rebombeamento.

Ligar

- ▶ Tocando uma ou mais vezes no botão , seleccione o modo de funcionamento pretendido. Neste exemplo, Cozinhar a vapor 100 °C .
 - O símbolo  está iluminado.
 - O elemento de indicação exibe .
- ▶ Premindo o botão de ajuste , o aparelho inicia de imediato.

Desligar

- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  apaga-se.
 - Em todos os modos de funcionamento, é possível que, no final de um processo, se verifique uma redução de vapor.
 - Nesse processo de redução de vapor, é extraído vapor de forma doseada, do compartimento de cozedura para o exterior, durante aprox. 1 minuto. Desta forma evita-se uma saída intensa de vapor quando se abre a porta do aparelho. Se desejar, pode abrir a porta aparelho imediatamente depois do funcionamento ter terminado.
 - Depois da desactivação do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante algum tempo.



O aparelho está completamente desligado quando nenhum dos símbolos estiver iluminado.

- ▶ Retire os legumes cozinhados do compartimento de cozedura.
- ▶ Caso se tenha acumulado alguma água no fundo do compartimento de cozedura, limpe-a com um pano macio.

Esvaziar o recipiente de água



É possível que a água que se encontra no recipiente de água esteja quente.

Após a desactivação do aparelho, a água residual volta a ser bombeada para o recipiente de água.

- ▶ Depois de concluída a tarefa, retire e esvazie o recipiente de água.



Se a água residual não for imediatamente bombeada, isso pode dever-se ao seguinte motivo:

Por motivos de segurança, a água residual é apenas bombeada quando a sua temperatura for inferior a 80 °C.

É possível arrancar, a qualquer momento, um novo modo de funcionamento.

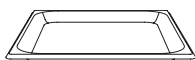
- ▶ Seque e volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
- ▶ Deixe a porta do aparelho aberta, para que o compartimento de cozedura possa arrefecer e secar.

Utilização ideal

Cozinhar economizando energia

- Evite abrir frequentemente a porta do aparelho. Tal pode prolongar o tempo de cozedura.

Aplicação dos acessórios









- Em conjunto com o recipiente de cozedura perfurado, o tabuleiro em aço inoxidável serve como recipiente para recolher líquidos. O tabuleiro em aço inoxidável pode ainda ser utilizado para cozinhar carne ou legumes em líquidos (p. ex. chucrute com costelas) ou para regenerar refeições.
- O recipiente de cozedura perfurado serve para cozinhar legumes frescos ou congelados a vapor e como suporte para regenerar refeições.
- As facas ou os cortadores de pizza causam danos visíveis no tabuleiro em aço inoxidável ou no recipiente de cozedura perfurado.

Funções do relógio

Estão disponíveis as seguintes funções de relógio

- Relógio
- Temporizador (este pode ser sempre utilizado independentemente de todas as outras funções)
- Tempo de funcionamento (desactivação do aparelho comandada por tempo)
- Início retardado (activação e desactivação do aparelho comandada por tempo)

Ajustar e alterar a hora

- ▶ Toque nos botões  e  em simultâneo.
 - A hora ajustada, p. ex.,  e o símbolo  piscam.
- ▶ Rode o botão de ajuste  até ser apresentada a hora pretendida.
- ▶ Confirme a hora premindo o botão de ajuste .

Com o aparelho desligado, a luminosidade da apresentação da hora é reduzida entre as 22:00 e as 06:00.







Não é possível ajustar a hora se estiver activada a função Início diferido. Neste caso é emitido um sinal sonoro de aviso duplo.



Temporizador

O temporizador funciona como um conta-minutos. Pode ser utilizado a qualquer momento e independentemente de outras funções.



Ajustar

- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - No elemento de indicação pisca .
- ▶ Rodando o botão de ajuste , defina o tempo.


É aplicado o ajuste

- até 10 minutos em incrementos de 10 segundos, p. ex.  = 9 min 50 seg
- ao longo de 10 minutos em incrementos de minutos, p. ex.  = 1 h 12 min

O tempo máximo é de 9 h 59 min





- ▶ O temporizador arranca de imediato se premir o botão de ajuste .
 - O símbolo  está iluminado.
 - É apresentado o tempo residual (desde que não tenha sido inserido nenhum tempo de funcionamento).

Decorrido o tempo ajustado,






- é emitida uma sequência de 5 breves sinais sonoros, ao longo de um minuto
- o símbolo  pisca.

- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste .

Controlar e alterar

- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - O tempo residual em curso pisca.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , é possível alterar o tempo.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .






Desligar antes do tempo ajustado

- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - O tempo residual em curso pisca.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , defina o tempo para .
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .

Tempo de funcionamento

O tempo de funcionamento é o tempo durante o qual está activado um modo de funcionamento. Depois de decorrido o tempo de funcionamento, o aparelho desliga automaticamente o modo de funcionamento seleccionado.

Ajustar




- ▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura e seleccione o modo de funcionamento pretendido.
- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - O símbolo do modo de funcionamento seleccionado está iluminado.
 - No elemento de indicação pisca o tempo proposto para o modo de funcionamento seleccionado.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , defina o tempo pretendido.
- ▶ Premindo o botão de ajuste , é iniciado o funcionamento.
 - O símbolo do modo de funcionamento seleccionado e  está iluminado.
 - No elemento de indicação pisca o tempo de funcionamento em curso.

Exemplo: Selecciono o modo de funcionamento .

Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 30 minutos.

O aparelho desliga-se às 09:30.



Controlar e alterar

- ▶ Toque no botão .
- ▶ A duração pode ser alterada rodando o botão de ajuste .
- ▶ Confirme pressionando o botão de ajuste .

Desligar antes do tempo ajustado

- ▶ Toque no botão .

Decorrido o tempo de funcionamento

- Depois de decorrido o tempo ajustado, o aparelho desliga automaticamente o modo seleccionado.
- Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
- O símbolo  pisca.
- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste .







Início diferido

Esta função ajuda-o, quando uma refeição tiver de estar pronta a uma determinada hora e não puder ligar e desligar o aparelho nas horas necessárias. Para isso, ajuste o tempo de funcionamento e também a hora de desactivação. Desta forma, aparelho liga-se e desliga-se com diferimento.



Alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer muito tempo fora do frio.

Ajustar

- ▶ Coloque a refeição dentro do compartimento de cozedura e seleccione o modo de funcionamento pretendido.
- ▶ Toque no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - O símbolo do modo de funcionamento seleccionado está iluminado.
 - No elemento de indicação pisca o tempo proposto para o modo de funcionamento seleccionado.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , defina o tempo pretendido.
- ▶ Volte a tocar no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - No elemento de indicação pisca a hora actual mais o tempo de funcionamento.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , defina a hora de desactivação pretendida, para diferir o início.



A hora de desactivação pode ser diferida, no máximo, 23 h e 59 min.

- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
 - Os símbolos  e  estão iluminados.

- Até ao início automático, o aparelho mantém-se desligado.

Exemplo: Selecciona o modo de funcionamento .





Às 09:00, ajuste um tempo de funcionamento de 30 minutos.

Ajuste a hora de desactivação para as 12:00.


O aparelho liga-se às 11:30 e, às 12:00 horas, volta a desligar-se.

Controlar e alterar



Durante o início diferido é possível controlar todos os ajustes. É apenas possível alterar a hora de desactivação.

- ▶ Toque 2x no botão .
 - O símbolo  pisca.
 - No elemento de indicação pisca a hora de desactivação.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , é possível alterar a hora de desactivação.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .

Desligar antes do tempo ajustado

- ▶ Toque no botão .

Atingida a hora de desactivação

- O aparelho desliga-se automaticamente, depois de decorrido o tempo de desactivação ajustado.
- Durante um minuto é emitido um longo e contínuo sinal sonoro de aviso.
- O símbolo  pisca.
- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso premindo o botão de ajuste .




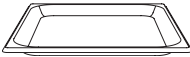
Dicas de ajuste




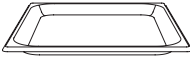



Em seguida, pode consultar as dicas para a preparação das refeições mais apreciadas. Os valores indicados para a duração de cozedura e a temperatura são valores de referência. Estes podem variar em função do tipo, qualidade, frescura, tamanho de corte e características do alimento.





Cozinhar a vapor




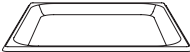








Coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura sem pré-aquecimento.







Carne		Tempo em min	Acessórios
Fiambre (de acordo com o tamanho)	 	60–90	
Costelas, lombo de porco fumado		45–60	
Salsichão		30–45	




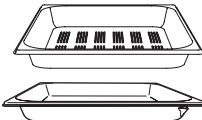




Peixe e marisco		Tempo em min	Acessórios
Filetes de peixe	 	10–20	
Peixe inteiro		20–30	
Bivalves		10–30	
Polvo			

Legumes (frescos)		Tempo em min	Acessórios
Feijão verde	 	30–45	
Couve-flor inteira			
Couve-flor cortada em pedaços pequenos		20–25	
Brócolos		13–17	
Funcho cortado		20–30	
Cenouras cortadas		10–20	
Batatas cortadas		20–25	
Batatas inteiras		30–45	
Ervilhas de quebrar		7–15	
Couve-rábano cortada		15–25	
Maçarocas de milho		30–45	
Pimentos		8–13	
Couve-de-bruxelas		25–30	
Espargos verdes		13–17	
Espargos brancos		20–25	
Espinafres		7–10	
Aipo		25–30	
Curgete cortada	10–15		

Acompanhamentos		Tempo em min	Acessórios
Arroz + líquido	 	20-40	
Lentilhas + líquido		20-60	
Sêmola + líquido		10-15	

Sobremesas		Tempo em min	Acessórios
Pudins flan	 	25-30	
Flan		20-30	
Iogurte	 	5-6 h	


Esterilizar/Conservas		Tempo em min	Acessórios
Pêras	 	30	
Pêssegos			
Ameixas			
Cerejas	 		




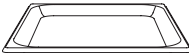


Extracção de sumos		Tempo em min	Acessórios especiais
Frutas (cerejas, uvas, etc.)	 	no máx. 90	
Frutas silvestres (groselha negra, amoras, bagas de sabugueiro, etc.)			
Branquear		Tempo em min	Acessórios
Legumes por exemplo, feijão verde, ervilhas, etc.	 	ca. de 5	




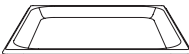



Regenerar



Coloque os alimentos dentro do compartimento de cozedura sem pré-aquecimento.

Os dados da função  referem-se à regeneração simultânea em várias calhas.

Aquecer		Tempo em min	Acessórios
Aquecer refeições (1–2 pratos)	 	10–20	
Preparar refeições prontas	 	de acordo com os dados	

Descongelar		Tempo em min	Acessórios
Spätzli, massa, arroz	 	ca. de 20	
Legumes		de acordo com os dados	
Carne, peixe, aves	 	de acordo com o tamanho	

Cuidados e manutenção

Limpeza exterior

- ▶ Nunca limpe a superfície com produtos de limpeza ou agentes de limpeza para aço inoxidável abrasivos ou muito ácidos, bem como esfregões abrasivos, palha-de-aço, etc. Deste modo, a superfície pode ficar danificada.
- ▶ Se possível, remova imediatamente a sujidade ou os restos dos produtos de limpeza. Limpe a superfície apenas com um pano suave e humedecido em água com sabão (em caso de superfície metálica, no sentido do polimento) e volte a esfregar com um pano macio.


Limpeza dos acessórios

○ tabuleiro em aço inoxidável, o recipiente de cozedura e as calhas podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Limpeza do compartimento de cozedura



O sensor de temperatura do compartimento de cozedura pode danificar-se facilmente. Não os dobre durante as tarefas de limpeza.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos como, p. ex. esponjas abrasivas, palha-de-aço, etc., pois estes danificam a superfície.
- ▶ Para remover a sujidade, limpe o compartimento de cozedura ainda morno com um pano húmido. Utilize apenas um pano macio humedecido com água e detergente e seque com um pano macio seco.
- ▶ É mais fácil remover as sujidades ressequidas se, antes da limpeza, ligar o aparelho (durante aproximadamente 30 minutos) no modo . Desta forma, as sujidades são amolecidas.

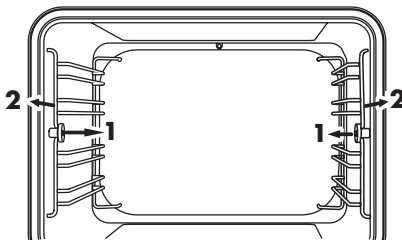


As manchas térmicas azuladas e de calcário são fáceis de remover com um produto de limpeza ligeiramente ácido ou com um pouco de ácido cítrico.

Para facilitar a limpeza do compartimento de cozedura é possível retirar diversas peças com apenas alguns gestos (conforme descrito de seguida).

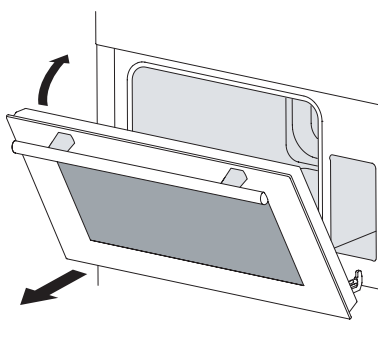
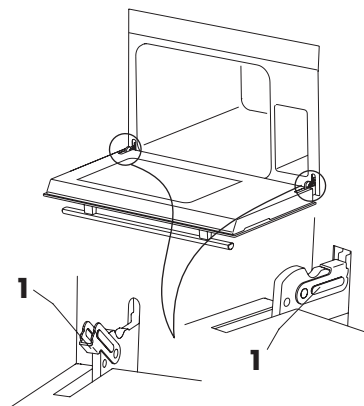
Retirar as calhas

- ▶ Desparafuse a porca serrilhada **1**, localizada à frente, nas calhas, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- ▶ Puxe as calhas **2** lateralmente para fora do parafuso, e remova-as pela frente.
- ▶ Para a montagem, introduza as calhas nos furos da parede posterior do compartimento de cozedura e coloque-as sobre o parafuso. Aperte as porcas serrilhadas **1** no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto no parafuso.



Remover a porta do aparelho

- ▶ Abra totalmente a porta do aparelho.
- ▶ Em ambas as dobradiças, bascule os aros **1** dianteiros totalmente para baixo.
- ▶ Feche a porta do aparelho de modo a que a mesma possa ser removida para cima.
- ▶ Para montar a porta, desloque ambas as dobradiças para dentro das aberturas.
- ▶ Abra totalmente a porta do aparelho e bascule os arcos **1** para trás.



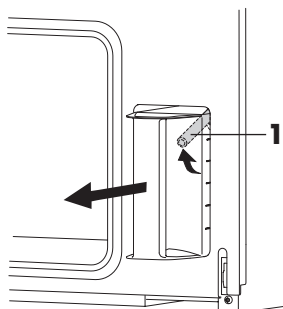
Substituir o filtro de água

Com o tempo, podem ocorrer obstruções no filtro de água. Essas obstruções podem ser causadas por finas partículas de sujeira ou calcário, naturalmente presentes na água.

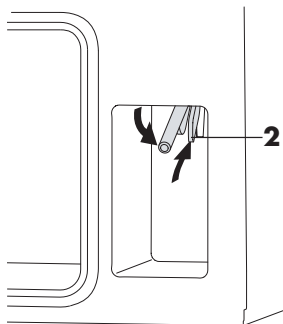
Se o filtro de água estiver obstruído não é bombeada água suficiente para o vaporizador.

- Neste caso, o indicador digital exibe **H 2**, apesar do recipiente de água ter água.

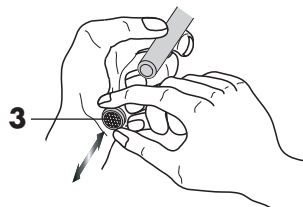
- ▶ Retire o recipiente de água.
 - O braço articulado **1** desloca-se para cima.



- ▶ Exercer pressão na parte posterior **2** do braço articulado.
 - O braço articulado volta a descer.



- ▶ Segure o braço articulado com uma mão.
- ▶ Com a outra mão, retire o filtro de água **3**.
- ▶ Encaixe o filtro de água com cuidado no braço articulado.



Descalcificação

Sempre que é gerado vapor ocorre uma sedimentação de calcário no gerador de vapor, dependendo da dureza da água local (ou seja, do teor de calcário da água). Um sistema no aparelho reconhece automaticamente quando é necessário efectuar uma descalcificação.

- No elemento de indicação pisca .

O intervalo de descalcificação depende da respectiva dureza da água e da frequência de utilização. Com 4 cozinhados a vapor semanais, de 30 minutos e dependendo a dureza da água, é necessário descalcificar como descrito de seguida:

Dureza da água	Descalcificar após aprox.
macia	18 meses
média	9 meses
dura	6 meses



Todo o processo de descalcificação demora aprox. 45 minutos.

Recomendamos que a descalcificação seja realizada quando for exibida a indicação.

Se o aparelho não for descalcificado, deve contar-se com uma limitação da função do aparelho ou com danos no mesmo.

Produto de descalcificação Durgol Swiss Steamer



O produto de descalcificação contém um ácido de elevada eficácia. Elimine eventuais salpicos imediatamente com água.



Para o processo de descalcificação, utilize exclusivamente o produto especialmente concebido para este aparelho, disponível nas drogarias. Este produto permite-lhe descalcificar o aparelho de forma profissional e suave.

Os produtos de descalcificação convencionais não são adequados, pois contém componentes que formam espuma ou podem ser pouco eficazes.

Se for utilizado um produto de descalcificação diferente do recomendado, este poderá, eventualmente:

- encher o compartimento de cozedura com espuma
- não descalcificar suficientemente o vaporizador
- em casos extremos, danificar o aparelho




Efectuar descalcificação



Por motivos de segurança, não é possível cancelar a descalcificação após o início.



A descalcificação pode ser realizada com a porta do aparelho aberta ou fechada. O aparelho tem de estar desligado.

- ▶ Pressione os botões  e  em simultâneo.
 - No elemento de indicação pisca **CRP**.
 - Em seguida pisca **H 5** no elemento de indicação.
- ▶ Retire e esvazie o recipiente de água. Coloque a totalidade do conteúdo do produto de descalcificação especial não diluído no recipiente de água.
- ▶ Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .
 - O elemento de indicação exhibe **CR 1**.
 - O aparelho permanece durante aprox. 30 minutos na fase de descalcificação.
 - Em seguida pisca **H 2** no elemento de indicação.
- ▶ Retire o recipiente de água, esvazie o produto de descalcificação e encha o recipiente com 1,2 l de água fria.
- ▶ Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
 - O elemento de indicação exhibe **CR 2**.
 - O aparelho está na fase de enxaguamento.

- ▶ Assim que piscar **H 2** no elemento de indicação, retire e esvazie o recipiente de água e volte a enchê-lo com 1,2 l de água fria.
- ▶ Volte a colocar o recipiente de água no aparelho.
 - No elemento de indicação permanece apresentado **CA 2** ou **CA 3**.

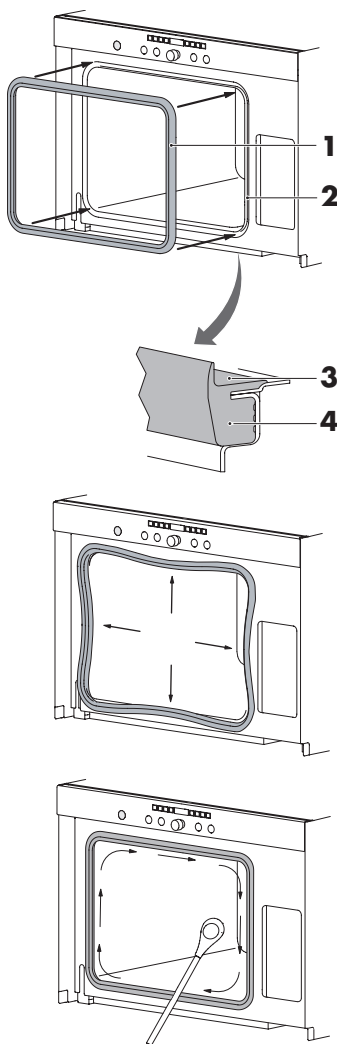
Dependendo do grau de sujidade do líquido bombeado, devem ser efectuados mais ciclos de lavagem.

- No elemento de indicação pisca **CA 2** ou **CA 3**.
- ▶ Se o elemento de indicação exibir **End**, retire, esvazie e seque o recipiente de água.
 - A mensagem **End** apaga-se e a hora volta a ficar visível.

Junta da porta

Uma junta da porta que esteja danificada pode ser substituída da seguinte forma.

- ▶ Para um manuseamento mais fácil, retire primeiro a porta do aparelho.
- ▶ Retire a junta de porta danificada **1** e limpe a estrutura vedante **2**.
- ▶ Pressione a nova junta **1** nos quatro cantos da estrutura vedante **2**. Tenha atenção para que a parte mais fina **3** da junta seja pressionada sobre a estrutura. Apenas a parte mais espessa **4** pode ficar na estrutura vedante **2**.
- ▶ Fixe a junta no centro dos quatro lados.
- ▶ Em seguida, pressione a junta na estrutura, aprox. de 3 cm em 3 cm, de forma a ficar distribuída uniformemente sobre a estrutura.
- ▶ Com um objecto redondo e sólido como, p. ex. a pega de uma colher de pau, passe por cima da junta, exercendo alguma pressão, para que a mesma fique distribuída uniformemente sobre a estrutura.
- ▶ Volte a encaixar a porta do aparelho.



Resolução de falhas

O que fazer ...

... se no elemento de indicação **A 10** piscar

Causa possível	Resolução
■ O vaporizador do aparelho está com calcário.	▶ Iniciar a descalcificação.
■ O filtro de água pode estar parcialmente obstruído.	▶ Se a última descalcificação ainda não tiver sido efectuada há muito tempo, substituir o filtro de água e inicie a descalcificação.

... se o elemento de indicação exibir **CAPr** / **CA 1** / **CA 2**
ou **CA 3**

■ Estas mensagens são apresentadas durante o processo de descalcificação:


CAPr ○ programa de descalcificação é iniciado

CA 1 Fase de descalcificação

CA 2 1. Fase de enxaguamento

CA 3 2. Fase de enxaguamento


... se o elemento de indicação exhibe CR -

Causa possível	Resolução
<ul style="list-style-type: none">■ O botão  foi premido durante a descalcificação, na fase CR 1.	<ul style="list-style-type: none">– Após um breve período de tempo, o aparelho comuta automaticamente para as fases de enxaguamento.▶ Se for exibida a indicação H 2, encha o recipiente de água com água limpa.<ul style="list-style-type: none">– A fase de enxaguamento é automaticamente retomada.



Neste caso, a descalcificação não foi bem sucedida e é necessário repetir o processo completo.

... se no elemento de indicação F xx piscar

Causa possível	Resolução
<ul style="list-style-type: none">■ Diversas situações podem originar uma mensagem «F».	<ul style="list-style-type: none">▶ Tocar no botão  para confirmar a indicação da falha.▶ Interromper a alimentação eléctrica durante aprox. de 1 minuto.▶ Voltar a restabelecer a alimentação eléctrica.▶ Se a indicação voltar a ser apresentada, anote o número do erro. De seguida, interromper a alimentação eléctrica.▶ Contactar a Assistência Técnica.

... se no elemento de indicação H 1 piscar

Causa possível	Resolução
■ O recipiente de água não está colocado.	▶ Colocar o recipiente de água.

... se no elemento de indicação H 2 piscar

Causa possível	Resolução
■ O recipiente de água não tem água.	▶ Encher o recipiente de água e volte a colocá-lo no aparelho.
■ Durante a descalcificação.	▶ É necessário substituir a água.
■ O filtro de água está obstruído.	▶ Substituir o filtro de água.

... se no elemento de indicação H 3 piscar

Causa possível	Resolução
■ A porta do aparelho está aberta.	▶ Fechar a porta do aparelho.

... se no elemento de indicação H 5 piscar

Causa possível	Resolução
■ Foi iniciada a descalcificação sem que o recipiente tivesse sido enchido com o produto de descalcificação.	▶ Verter o produto de descalcificação específico não diluído no recipiente de água e introduza-o no aparelho.

... se no elemento de indicação H 11 piscar

Causa possível	Resolução
<ul style="list-style-type: none">■ Foi utilizado um produto de descalcificação inadequado.■ Está na altura de efectuar uma descalcificação.	<ul style="list-style-type: none">▶ Repita o processo de descalcificação com um produto adequado.▶ Se, após diversos processos de descalcificação, a mensagem persistir, contactar a Assistência Técnica.

... se no elemento de indicação H 12 piscar

Causa possível	Resolução
<ul style="list-style-type: none">■ O gerador de vapor ainda tem água. Ainda não é possível efectuar a descalcificação.	<ul style="list-style-type: none">▶ Antes da descalcificação, a água tem de ser bombeada de volta para o recipiente de água.
<ul style="list-style-type: none">■ Por motivos de segurança, a água do gerador de vapor é apenas bombeada quando a sua temperatura for inferior a 80 °C.	<ul style="list-style-type: none">▶ Se ainda existir água fria suficiente no recipiente de água, esta é automaticamente bombeada para o gerador de vapor. Assim, a água no gerador de vapor é arrefecida.▶ Se já não existir água fria suficiente no recipiente de água, é necessário aguardar que o gerador de vapor arrefeça (este processo pode demorar até 30 minutos). Mesmo assim, é possível utilizar o aparelho.

... se o aparelho não funcionar e todas os elementos de indicação estiverem apagados

Possível causa	Eliminação
■ O fusível ou o corta-circuito automático da habitação está queimado ou disparou.	▶ Substituir o fusível. ▶ Voltar a ligar o corta-circuito automático.
■ O fusível ou o corta-circuito automático dispara múltiplas vezes.	▶ Ligar à assistência técnica.
■ Interrupção da alimentação de energia eléctrica.	▶ Verificar a alimentação de energia eléctrica.


... durante o funcionamento ouvem-se ruídos

Possível causa	Eliminação
■ Os ruídos de funcionamento podem ocorrer durante todo o funcionamento (p.ex, devido ao bombeamento durante a criação de vapor).	Estes ruídos são normais. Não é necessário efectuar qualquer acção.





... se, depois da conclusão de um processo de cozedura não for bombeada água durante um período de tempo prolongado

Causa possível	Resolução
<ul style="list-style-type: none">■ Por motivos de segurança, a água do gerador de vapor é apenas bombeada quando a sua temperatura for inferior a 80 °C.	<ul style="list-style-type: none">▶ Se ainda existir água fria suficiente no recipiente de água, esta é automaticamente bombeada para o gerador de vapor. Assim, o gerador de vapor é arrefecido.▶ Se já não existir água fria suficiente no recipiente de água, é necessário aguardar que o gerador de vapor arrefeça (este processo pode demorar até 30 minutos). Caso se pretenda prosseguir com o funcionamento, é possível fazê-lo sem qualquer problema.

Após uma falha de alimentação eléctrica

Após uma falha de alimentação eléctrica, pisca  no elemento de indicação.


Ajustar a hora

- ▶ Toque nos botões  e  em simultâneo.
- ▶ Rodando o botão de ajuste , acerte o relógio.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .

- Os ajustes de utilizador são preservados.





- Se, durante a descalcificação ocorrer uma falha de alimentação eléctrica:

- ▶ Rode ou toque no botão de ajuste .
 - O processo de descalcificação é automaticamente retomado. A fase que foi interrompida é repetida.

Dicas e truques

Acerca do cozinhar a vapor

Na função  com , podem ser cozinhadas diversas refeições em simultâneo. Pode, p. ex. cozinhar arroz e leguminosas simultaneamente com legumes cujo tempo de cozedura é semelhante e, deste modo, poupar energia e louça.

Os cereais (como, por exemplo, arroz ou painço) e as leguminosas (como, p. ex. lentilhas ou feijão) podem ser cozidos directamente com a quantidade de líquido adequada na louça de serviço apropriada.

Alimento	Peso do alimento	Adição aprox. de líquido (de acordo com a necessidade da consistência)
Arroz	100 g	1½ dl (água com sal, caldo, etc.)
Painço	100 g	1½–2 dl
Sêmola	100 g	2–3 dl
Lentilhas	100 g	2–3 dl
Feijão verde	100 g	3 dl

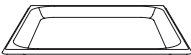
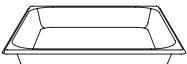

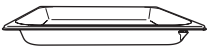
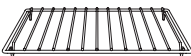

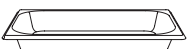

Ao cozinhar a vapor no recipiente de cozedura perfurado, o tabuleiro em aço inoxidável colocado por baixo do mesmo, reduz o condensado e a sujidade no fundo do compartimento de cozedura.

Recomenda-se que tempere os legumes com sal apenas depois da cozedura a vapor.

Acessórios e peças de substituição

Nas encomendas indique sempre o n.º do modelo e a designação correcta do aparelho.

Acessórios

		Comprimento × Largura × Altura [mm]
Tabuleiro em aço inoxidável não perfurado $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 20
Recipiente de cozedura não perfurado, aço inoxidável $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Recipiente de cozedura perfurado, aço inoxidável $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Recipiente de cozedura não perfurado com escoamento, aço inoxidável $\frac{2}{3}$ GN		354 × 325 × 40
Grelha		354 × 325 × 23
Tabuleiro em aço inoxidável não perfurado $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 20
Recipiente de cozedura não perfurado, aço inoxidável $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 40
Recipiente de cozedura perfurado, aço inoxidável $\frac{1}{3}$ GN		177 × 325 × 40
Livro de receitas		



As dimensões dos acessórios correspondem à norma Gastronorm $\frac{2}{3}$ GN ou $\frac{1}{3}$ GN.

Peças de substituição

Filtro de água (3 unidades)



Calha esquerda/direita



Porca serrilhada



Recipiente de água



Junta da porta



Dados técnicos

Dimensões externas

	55 cm	60 cm
Altura:	37,8 cm	37,8 cm
Largura:	54,8 cm	59,6 cm
Profundidade:	55,1 cm	55,1 cm
Peso:	27 kg	27 kg

Ligação eléctrica

Tensão de entrada:	230 V~ 50 Hz
Potência:	Valor de entrada 2200 W
Disjuntor:	10 A

Potência térmica

Gerador de vapor:	2000 W
Aquecimento do fundo:	140 W

Conceito de segurança

Desde que seja assegurada a alimentação eléctrica, o aparelho é continuamente monitorizado pelo comando electrónico. As falhas que ocorrem são apresentadas no elemento de indicação.

Indicação geral

Quantidade máxima a ser introduzida 2 kg

Eliminação

Embalagem

- O material de embalagem (cartão, película de polietileno e o esferovite) está identificado e, se possível, deve ser reciclado e eliminado de forma ecológica.


Desinstalação

- Desligue o aparelho da rede eléctrica. Nos aparelhos com instalação fixa, esta tarefa deve ser realizada por um electricista credenciado!

Segurança

- Para evitar acidentes causados por uma utilização incorrecta, especialmente por parte de crianças, deve proceder-se à imobilização do aparelho.
- Tire a ficha da tomada ou solicite a desmontagem da ligação por parte de um electricista. Em seguida, corte o cabo de alimentação do aparelho.

Eliminação

- O aparelho antigo não é um resíduo sem valor. Através de uma eliminação correcta, as matérias-primas voltam a ser utilizadas através da reciclagem.
- A placa de características do aparelho ostenta o símbolo . Este indica que não é permitido eliminar o aparelho em conjunto com os resíduos domésticos normais.
- A eliminação tem de ser realizada mediante a observação dos regulamentos locais de eliminação de resíduos.

Para obter mais informações acerca do tratamento, valorização e reutilização do produto, contacte as entidades competentes do seu município, o centro de recolha selectiva local para resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

Notas

Índice remissivo

A

Acessórios.....	48
Acompanhamentos	29
Adicionar água.....	17
Ajustar a hora.....	21
Ajustar o tempo.....	21
Ajustes do utilizador.....	12
Antes da primeira colocação em funcionamento	5
Aplicação dos acessórios	20
Após uma falha de alimentação eléctrica.....	46
Aquecer.....	31

B

Bloqueio de segurança.....	13
Botões.....	10
Branquear	30

C

Carne	27
Colocação em funcionamento . 5, 11	
Conceito de segurança	50
Conservas.....	29
Cozinhar	16
Cozinhar a vapor.....	27
Crianças em casa	6
Cuidados.....	32

D

Dados técnicos.....	50
Descalcificação.....	36
Efectuar.....	38
Descongelo	31
Descrição do aparelho	9
Desinstalação	51
Desligar	18
Dicas de ajuste	27
Dicas e truques.....	47
Dimensões externas.....	50
Dureza da água.....	15

E

Economizar energia	19
Elementos de comando.....	10
Elementos de indicação	10
Mensagem A	41
Mensagens F.....	42
Mensagens H.....	43
Eliminação	51
Embalagem	51
Escalfar.....	16
Esterilizar	29
Exemplo de ajuste.....	17
Extracção de sumos	30

F

Falha de alimentação eléctrica.....	46
Falhas	41
Filtro de água	35

I	
Indicações de segurança	
Antes da primeira colocação	
em funcionamento	5
Com crianças em casa	6
Sobre a utilização	7
Utilização adequada	6
Início diferido	25
Instruções breve	56
J	
Junta da porta.....	40
L	
Legumes	28
Ligação eléctrica.....	50
Limpeza	32
Limpeza do compartimento de	
cozedura	33
Limpeza exterior.....	32
M	
Manutenção.....	32
Mensagem A	41
Mensagem de erro.....	42
Mensagens F.....	42
Mensagens H.....	43
Modos de funcionamento	16
P	
Peças de substituição	48, 49
Peixe.....	27
Potência térmica.....	50
Produto de descalcificação	37
R	
Recipiente de água	
Adicionar	17
Encher	17
Regenerar	31
Relógio.....	21
Indicador	14
S	
Segurança	51
Serviço de reparações	55
Símbolos	2, 10
Sobremesas	29
T	
Tempo de funcionamento.....	23
Temporizador	22

Serviço de reparações



O Capítulo 'Resolução de falhas' ajuda-o a resolver pequenas falhas de funcionamento.

Desta forma, evita chamar um técnico de assistência e os custos daí resultantes.

Se nos contactar, no seguimento de uma falha de funcionamento ou encomenda, refira sempre o número de fabrico (FN) e a designação do aparelho. Registe os respectivos dados neste documento, bem como no autocolante de assistência fornecido com o aparelho. Cole o mesmo num local de fácil visibilidade ou na sua agenda telefónica.

FN

Aparelho





Pode encontrar estes dados na garantia, na factura original e na placa de características do aparelho.

- ▶ Abra a porta do aparelho.
 - A placa de características está situada no lado esquerdo da parede lateral.



Manual de instruções breve

Em primeiro lugar, leia as indicações de segurança referidas neste manual de instruções!


Acerto da hora

- ▶ Toque nos botões  e  em simultâneo.
- ▶ Altere as horas rodando o botão de ajuste .
- ▶ Confirme pressionando o botão de ajuste .

Seleccionar o modo de funcionamento

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão , até ser apresentado o modo de funcionamento pretendido.
- ▶ Proceda à confirmação, premindo o botão de ajuste .

Desligar o aparelho

- ▶ Toque no botão .

Ajustar o temporizador

- ▶ Toque no botão .
- ▶ Altere o tempo rodando o botão de ajuste .

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J696.355-0