

APPLIANCEARTS



PHOEBE ePadeira Basic



Manual do Utilizador

versão 1.1

Bem-vindo ao mundo da

APPLIANCE *ARTS*

Índice

Introdução.....	2
Precauções de Segurança	3
Instruções de Montagem / Manutenção	4
Interface com o Utilizador	5
Funções	5
Fases de Funcionamento	5
Funcionamento da ePadeira	6
Resolução de Problemas	9
Avisos	10
Condições Gerais da Garantia	12

Introdução

Lê atentamente este Manual antes da primeira utilização, de forma a poderes tirar o máximo proveito da tua ePadeira. Guarda o manual para futuras consultas.

Entre outras, destacam-se as seguintes características:

- É um equipamento portátil e de fácil instalação;
- Possui pés de borracha anti-derrapantes;
- Possui programas diversos, para fazer variados tipos de pão ou massas;
- Contém um conjunto de receitas, auxiliando o utilizador na sua preparação;
- Permite a programação da hora a que o pão deverá estar concluído;
- Possui a funcionalidade de manutenção do pão quente por uma hora, após conclusão da cozedura;
- Memoriza o último programa efectuado para que não seja necessário repetir todo o planeamento;
- Permite usar excepcionalmente um horário de finalização diferente do habitual (dFS) sem perder a memória do último programa executado (dUS);
- Possui um sistema de protecção do motor que corta a sua alimentação no caso de entrar em esforço;
- Possui um aviso de temperatura elevada, para permitir ao utilizador identificar que a ePadeira se encontra quente antes de iniciar um novo programa;
- A protecção contra sobreaquecimento interno e sobreaquecimento da cavidade de cozedura está sempre activa para uma utilização em segurança;
- Em caso de falha de energia eléctrica, a ePadeira tem a capacidade de guardar o seu estado para continuar o programa a partir do ponto de paragem, durante um período de 15 minutos.

Precauções de Segurança

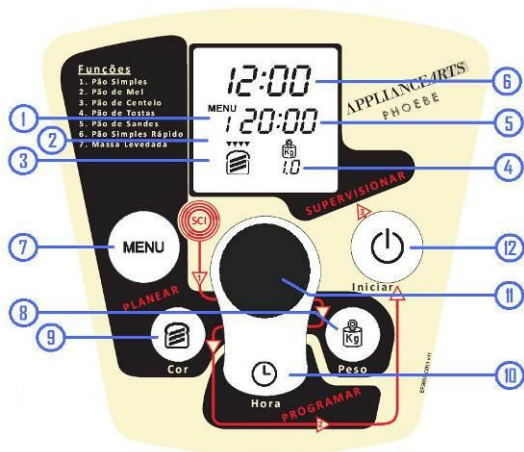
- Após desembalar a ePadeira, manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Verificar que a instalação elétrica a usar é de 230V – 50Hz e que possui uma ligação segura à Terra.
- A ePadeira não deve ser utilizada por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais e/ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência/conhecimento, sem a assistência de uma pessoa responsável pela sua segurança (vigiando ou dando as instruções prévias relativas à adequada utilização da ePadeira).
- Manter a ePadeira fora do alcance das crianças.
- Não utilizar a ePadeira ao ar livre.
- Não colocar a ePadeira sobre superfícies molhadas ou em contacto com água ou outros líquidos, nem fazer uso dela com as mãos molhadas, para evitar o risco de choque elétrico.
- Evitar abrir a ePadeira durante o seu funcionamento.
- Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação nem colocar nenhum objecto sobre a ePadeira.
- Nunca colocar papel, cartão ou plástico dentro da ePadeira.
- Nunca colocar as mãos dentro da ePadeira quando ela se encontra em funcionamento.
- Não colocar a ePadeira sobre outros eletrodomésticos.
- Não usar a ePadeira para outros propósitos que não sejam os indicados no presente manual e nunca colocar em funcionamento com a cuba vazia.
- Antes de iniciar uma limpeza, desligar a ePadeira da energia elétrica.
- Nunca utilizar a ePadeira com algum dos seus componentes danificados.
- A abertura da ePadeira deve ser efetuada com precaução, uma vez que no seu interior podem permanecer vapores capazes de provocar queimaduras.
- A “Forma” deve ser retirada com o auxílio de luvas de protecção, de forma a evitar risco de queimaduras.
- Todas as reparações deverão ser realizadas por técnicos qualificados e nunca com a ePadeira ligada à rede de alimentação.
- A embalagem que protege a ePadeira durante o transporte é constituída apenas por materiais que respeitam o ambiente e que podem ser reciclados. Elimina-a de forma ecológica. Se possuíres um aparelho antigo, deverás inutilizá-lo ou marcá-lo com autocolante indicativo da inutilização. A tua Câmara Municipal ou os estabelecimentos especializados podem informar-te sobre as formas mais ecológicas de eliminar produtos eletrónicos.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante ou por um técnico qualificado.
- A ePadeira destina-se apenas a uso doméstico.
- A ePadeira não possui qualquer tipo de sistema de conservação dos alimentos. Durante a seleção dos ingredientes a usar deverás ter em consideração o período que estes ficarão expostos à temperatura ambiente.

Instruções de Montagem / Manutenção

- ❑ Antes de usar a ePadeira pela primeira vez, deves certificar-te que não houveram danos nas peças durante o transporte, nomeadamente fissuras ou riscos profundos no vidro. Certifica-te que a instalação elétrica da casa é de 230V – 50Hz e que possui uma ligação segura à Terra.
- ❑ A ePadeira deve ser instalada numa bancada plana e horizontal.
- ❑ A colocação da “Forma” na ePadeira é feita apenas por encaixe de pressão. Assim sendo dispõe a “Forma” ao centro da cavidade e pressiona-a contra os encaixes metálicos (que ficarão situados sob os eixos das “Pás”), até que fique devidamente presa e nivelada.
- ❑ Antes da primeira utilização lava a “Forma” com uma esponja macia e um detergente neutro, secando de seguida. Limpa o compartimento interno com um pano macio. Esta operação deve ser repetida entre cada utilização, com a ePadeira fria e desligada da rede de alimentação.
- ❑ As “Pás” encontram-se propositadamente presas à “Forma”, pelo que não as deves tentar remover.

Interface com o Utilizador

A ePadeira é composta por um LCD com informação diversa, 5 botões de pressão e um botão rotativo, conforme a descrição abaixo:



1. Função seleccionada
2. Manutenção do pão quente seleccionada
3. Cor seleccionada
4. Peso seleccionado
5. Hora de finalização
6. Hora actual
7. *Menu*
8. *Peso*
9. *Cor*
10. *Hora*
11. Botão rotativo
12. *Iniciar*

Funções

1. Pão Simples
2. Pão de Mel
3. Pão de Centeio
4. Pão de Tostas
5. Pão de Sandes
6. Pão Simples Rápido
7. Massa Levedada

Fases de Funcionamento

0. **Aguardar** – Tempo de espera para o início do funcionamento (em arranque diferido).
1. **Amassar 1** – Mistura grosseira dos ingredientes de forma a distribuí-los uniformemente.
2. **Repousar** – Repouso da massa para que os ingredientes incorporem.
3. **Amassar 2** – Amassar energético dos ingredientes.
4. **Levedar 1** – Levedura inicial, para permitir que as enzimas iniciem o processo de levedura.
5. **Amassar 3** – Envolver da massa para ativação das enzimas.
6. **Levedar 2** – Levedura efetiva da massa.
7. **Amassar 4** – Envolver da massa para que seja libertado o ar em excesso.
8. **Levedar 3** – Crescimento da massa imediatamente antes da cozedura.
9. **Cozer** – Cozedura da massa de forma a obter o resultado pretendido.

Funcionamento da ePadeira

A utilização da ePadeira é efetivada através de pressões nos diferentes botões e rodando o botão central. De seguida apresentam-se as funcionalidades da ePadeira pela ordem necessária de utilização.

Acerto do relógio

- Quando a ePadeira é ligada à tomada de alimentação, encontra-se no estado de acerto do relógio.
- Roda o botão rotativo até surgir o valor pretendido para as horas.
- Pressiona *Hora* para validar e passar ao ajuste dos minutos.
- Roda o botão rotativo até surgir o valor pretendido para os minutos.
- Pressiona novamente *Hora* para validar e sair do acerto do relógio.
- Pressiona prolongadamente *Hora* quando a ePadeira se encontra em standby (mostra relógio), para acertar o relógio.


Ligar e Desligar (poupança de energia)

- Pressiona prolongadamente a *Iniciar* quando a ePadeira se encontra em standby (mostra relógio).
- Procede da mesma forma para regressar a standby.

Iniciar função guardada

- Pressiona brevemente *Iniciar* quando a ePadeira se encontra em standby (mostra relógio). Será iniciada de imediato a última função guardada (com os mesmos parâmetros e horário de finalização).

Bloquear

- Pressiona *Iniciar* e *Menu* em simultâneo. Surge:  - -n
- Procede da mesma forma para desbloquear.

Seleccionar a função

- Pressiona *Menu* sucessivamente até surgir o programa pretendido.

Seleccionar o peso

- Após seleccionar a função, pressiona sucessivamente *Peso* até surgir o peso pretendido (0.8kg ou 1kg).

Seleccionar a cor

- Após seleccionar o peso, pressiona *Cor* sucessivamente até surgir a cor pretendida (clara /, média // ou escura ///).

Seleccionar a manutenção de pão quente

- Após a selecção da cor, pressiona simultaneamente *Cor* e *Hora* para ligar a manutenção do pão quente.
- Procede da mesma forma para desligar.

Selecionar hora de conclusão

- Após terminar o planeamento, podes selecionar a hora de conclusão. Define o horário dos dias úteis da semana (dUS), a usar frequentemente. Usa o horário dos dias de fim-de-semana (dFS) para os casos em que não queres perder a memória do último programa executado (nos dUS);
- Na edição dos parâmetros de programação das Funções de 1 a 5, pressiona Hora para ajustares o horário diferido para os dias úteis da semana (dUS) e roda o Botão Rotativo para a hora pretendida.
- Pressiona Iniciar se pretenderes iniciar a função no horário dUS ou pressiona novamente Hora para ajustares o horário diferido para os dias de fim-de-semana ou feriados (dFS). Roda o Botão Rotativo para a hora pretendida e pressiona Iniciar se pretenderes iniciar a função no no horário dFS, ou pressiona novamente Hora para visualizares o horário imediato (iMEd). Pressiona Iniciar se pretenderes iniciar a função no horário iMEd ou pressiona novamente Hora para voltares ao ajuste inicial (dUS).
- Os horários definidos permanecerão guardados para que, em posteriores utilizações, não seja necessário ajustá-los novamente. Bastará editares, através de pressões em Hora, até surgir o horário pretendido e pressionar Iniciar para que a função seja iniciada com esse mesmo horário de finalização.
- Pressiona *Iniciar* para iniciares a função com os valores que definiste.
- Em edição dos parâmetros de programação das funções 6 e 7, pressiona Hora para ajustares o horário diferido (dIF) e roda o Botão Rotativo para a hora pretendida. Pressiona Iniciar se pretenderes iniciar a função no horário dIF ou pressiona novamente Hora para visualizares o horário imediato (iMEd). Pressiona Iniciar se pretenderes iniciar a função no horário iMEd ou pressiona novamente Hora para voltares ao ajuste inicial (dIF). Pressiona *Iniciar* para iniciares a função com os valores que definiste.
- Não programes o arranque diferido quando pretenderes usar ingredientes que se possam adulterar fora do frigorífico.

Iniciar funcionamento

- Pressiona *Iniciar* depois de terminares a programação, para iniciar o funcionamento.

Pausa de funcionamento

- Pressiona brevemente *Iniciar* quando a ePadeira se encontra em funcionamento.
- Pressiona novamente *Iniciar* para retomar o funcionamento.

Verificar a fase

- Pressiona *Menu* durante o decorrer de uma função.

Verificar a duração

- Pressiona *Hora* durante o decorrer de uma função.

Abortar operação

- Pressiona prolongadamente *Iniciar*.

Retirar o pão

- Pressiona *Iniciar*, quando a ePadeira mostra “End” e retira o pão.

Programa Guardado

- Pressiona *Menu* quando em standby. A primeira função a surgir é a última que foi executada no horário dos dUS (com as mesmas condições selecionadas incluindo a hora de finalização). Pressiona *Iniciar* para iniciar a mesma função.
- Caso pretendas excepcionalmente usar um horário de finalização diferente, deves iniciar a função no horário dFS, para que a função guardada não seja alterada.

PLANEAR:

- Pressiona **Menu** e efetua sucessivas pressões no botão até surgir '1' na função escolhida;
- Pressiona **Cor** para escolher o nível de cozedura do pão, efetuando sucessivas pressões no botão até surgir a cor pretendida, /, // ou ///;
- Abre a tampa e posiciona devidamente a forma;
- Pressiona **Peso** e escolhe '0,8' Kg;
- Coloca cada ingrediente, pela ordem que está na receita:

330 g de água

25 g de Azeite (2 CS)

1 Porcionado para Pão Simples

$\frac{2}{3}$ CC de Fermento Biológico Seco ⁽¹⁾

(1) Abre um sulco no topo da farinha, coloca o fermento nesse sulco e cobre com a farinha (de forma a ficar isolado dos restantes ingredientes).

Legenda: **CC** – Colher de Chá; **CS** – Colher de Sopa;

PROGRAMAR:

- Quando terminares de colocar os ingredientes, fecha a tampa e pressiona **Hora** para editares a hora de finalização e roda o **botão rotativo** para selecionar o horário pretendido, podendo ser imediato ou diferido (máximo 23:59);
- Pressiona **Iniciar** para iniciar o cozinhado.

SUPERVISIONAR:

- No visor podes monitorizar o cozinhado:
 - A função escolhida, a hora corrente, a hora de finalização, o peso e a cor selecionados, etc.;
 - Pressiona **Menu** para visualizares a fase em que se encontra o cozinhado;
 - Pressiona **Hora** para veres o tempo que falta até à finalização do cozinhado.

Resolução de Problemas

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
A ePadeira não liga.	A ePadeira não tem alimentação porque o disjuntor da instalação eléctrica disparou.	Volta a ligar o disjuntor.
Ao ligar a ePadeira, disparou o disjuntor da instalação eléctrica.	A instalação não garante a potência suficiente. Se um nível de potência muito baixo também faz disparar o disjuntor pode existir uma avaria na ePadeira.	Atualiza a tua instalação de acordo com a potência necessária para a ePadeira. Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos. Se o problema persistir desliga a ePadeira da alimentação e contacta o Serviço de Assistência Técnica.
A ePadeira não aquece suficientemente para cozer.	A ePadeira ativou a proteção interna contra sobreaquecimento. Foi cortado o funcionamento da resistência a fim de evitar o sobreaquecimento do aparelho. Se o problema surge algum tempo depois de ter iniciado a frio pode existir um problema na ventilação. Se o problema persiste mesmo após arrefecimento, pode existir uma avaria interna.	Esta proteção pode atuar se existir uma fonte de calor perto da ePadeira. Deixa arrefecer a ePadeira. Garante que a ePadeira não está coberta e se encontra num local ventilado. Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos. Se o problema persistir desliga a ePadeira da alimentação e contacta o Serviço de Assistência Técnica.
Ao tentar colocar a ePadeira em funcionamento o teclado não responde.	Teclado bloqueado.	Desbloqueia o teclado (consultar as instruções sobre o funcionamento da ePadeira).
Os ingredientes ficam mal amassados	Sistema de proteção do motor actuado.	Desliga a ePadeira da alimentação e verifica se os eixos das "Pás" se encontram bloqueados. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
Depois de um arranque diferido o pão não cresceu.	O fermento entrou em contacto com o sal, o açúcar ou a água.	Garante que colocas os ingredientes pela ordem correta e que o fermento nunca fica em contato com a água, o sal ou o açúcar.
Cheira a queimado	Caíram ingredientes para fora da forma. A preparação transbordou porque não foram respeitadas as proporções das receitas.	Desliga a ePadeira e deixa-a arrefecer. Limpa os ingredientes com um pano húmido.

Avisos

Aviso	Diagnósticos possíveis	Soluções
Er 01	<p>Existe um aquecimento interno excessivo devido a ventilação insuficiente ou devido à proximidade de calor de outros electrodomésticos.</p> <p>Sensor de temperatura da cavidade avariado.</p>	<p>Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos. Se o problema persistir desliga a ePadeira da alimentação e contacta o Serviço de Assistência Técnica.</p>
Er 02	<p>Existe um aquecimento excessivo da eletrónica de controlo da ePadeira.</p> <p>Sensor de temperatura da eletrónica avariado.</p>	<p>Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos. Se o problema persistir desliga a ePadeira da alimentação e contacta o Serviço de Assistência Técnica.</p>
Er - -	<p>Existe uma avaria interna que inviabiliza o uso da ePadeira.</p>	<p>Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos. Se o problema persistir desliga a ePadeira da alimentação e contacta o Serviço de Assistência Técnica.</p>
Hot	<p>A ePadeira está demasiado quente para voltar a funcionar. O funcionamento a estas temperaturas prejudicaria a confeção das massas.</p>	<p>Deixa arrefecer a ePadeira.</p>

Condições Gerais da Garantia

A data a partir da qual se começa a contabilizar o período de garantia, corresponde à data de faturação do aparelho ao cliente. Toda e qualquer reparação durante o período de garantia deve ser realizada no Serviço de Assistência Técnica oficial.



IMPORTANTE

Para que a ePadeira seja abrangida pela garantia, é imprescindível que o cliente comprove a data de aquisição do mesmo ao serviço técnico autorizado através da factura oficial do aparelho.

Exceções à Garantia

Não serão cobertos pela Garantia, pelo que os custos de reparação serão imputados ao cliente, os seguintes casos:

- Avarias decorrentes ou resultantes de negligência ou má utilização do aparelho pelo cliente.
- Avarias produzidas por caso fortuito, como fenómenos atmosféricos/ geológicos, ou sinistros.
- Avarias causadas por uma instalação incorreta, não legal, ou da utilização de fontes de energia não adequadas.
- As operações de manutenção periódica do aparelho.
- Os aparelhos utilizados em estabelecimentos comerciais ou industriais.
- As eventuais perdas e danos por parte do utilizador decorrentes do não funcionamento do aparelho devido a uma avaria.

Anulação da Garantia

A Garantia será anulada se o aparelho tiver sido manipulado ou reparado por pessoas não autorizadas ou serviços técnicos que não sejam o Serviço de Assistência Técnica oficial.

Declaração CE de Conformidade

APPLIANCEARTS

ApplianceARTS, S.A.

Rua das Acácias, Lote L75
Parque Industrial da Figueira da Foz
3090-380 FIGUEIRA DA FOZ
PORTUGAL



DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Nome do fabricante:
(*manufacturer's name*) **CWJ – Componentes, S.A.**

Declaramos sob nossa responsabilidade que o
aparelho / componente: **1A.PH.0008-1.0**
(*We declare under our responsibility that the
apparatus / component*)

Marca (*Brand*): **APPLIANCE ARTS**
Descrição do produto:
(*Product description*) **Máquina de Fazer Pão
(Bread Maker)**

Está conforme as disposições legais das seguintes directivas:
(*Is in conformity with the provisions of the following directives*)

Directiva de Máquinas:
(*Machinery Directive*) **Não aplicável (Not applicable)**

Directiva de Compatibilidade Electromagnética:
(*Directive of Electromagnetic Compatibility*) **2004/108/CE**

Segundo as normas:
(*Following the Standards*) **EN55011:2009 + A1:2010
EN55014-1:2006 + A1:2009
EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
EN61000-3-2:2006 +A1:2009 + A2:2009
EN61000-3-3:2008**

Directiva de Baixa Tensão:
(*Low Voltage Directive*) **2006/95/CE**

Segundo as normas:
(*Following the Standards*) **EN60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 +
A2:2006 + A13:2008 + A14:2010
EN60335-2-6:2003 + A1:2005 + A2:2008**

Directiva de R&TTE:
(*R&TTE Directive*) **Não aplicável (Not applicable)**

Directiva de RoHS:
(*RoHS Directive*) **2002/95/CE**

Directiva de REEE:
(*REEE Directive*) **2002/96/CE**

Directiva de Segurança Geral dos Produtos:
(*General Product Safety Directive*) **2001/95/CE**

Decisão da Comissão:
(*Commission Decision*) **2009/251/CE**

Lugar e data (*Place, Date*): **Figueira da Foz, 24 de Outubro de 2013 (2013.10.24)**

Assinatura (*Signature*):

Nome (*Name*):
Função (*Function*):

**Vanda Carla Antunes Silva
Sub Direção Geral (Ceo)**

APPLIANCEARTS

www.appliancearts.com

Serviço de Apoio ao Cliente:

Telf: +351 233 407 954

Fax: +351 233 407 955

cliente@appliancearts.com

