

APPLIANCEARTS



PHOEBE

ePadeira Perfect Baking

PT

Manual do Utilizador

versão 1.2

Bem-vindo ao mundo da

APPLIANCEARTS

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	10
Avisos.....	11
Condições Gerais da Garantia	13

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 uma balança integrada, que auxilia na selecção do tamanho do pão e na preparação das receitas;
- Possui a funcionalidade de manutenção do pão quente por uma hora, após conclusão da cozedura;
- Memoriza o último programa efetuado 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);
- Quando a seleção do peso é efetuada recorrendo à balança, a ePadeira deteta quando a quantidade de ingredientes não se aproxima das quantidades programáveis (800g e 1000g), permitindo ao utilizador escolher se pretende continuar ou abortar a operação;
- Possui um sistema de proteção 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 proteção contra sobreaquecimento interno e sobreaquecimento da cavidade de cozedura está sempre ativa para uma utilização em segurança;
- Em caso de falha de energia elétrica, 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

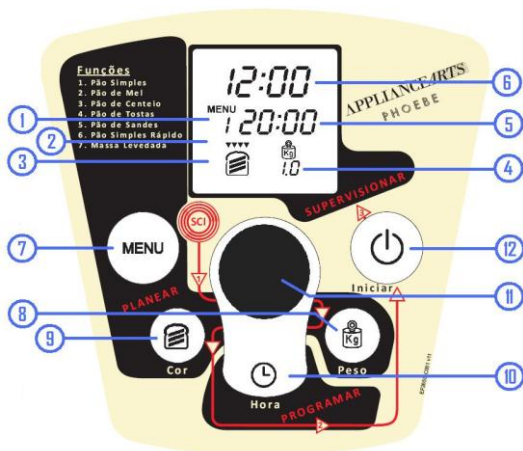
- Após desembalar a ePadeira, manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Verificar que a instalação elétrica a usar é de 230V – 50Hz e que possui uma ligação segura à Terra.
- A ePadeira não deve ser utilizada por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais e/ou mentais sejam reduzidas, 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 proteção, 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.
- ❑ A balança da ePadeira tem uma capacidade máxima de 2kg que, se for excedida, pode provocar danos na balança.

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).
- A seleção do peso pode também ser feita de forma automática, através do uso da balança.

Usar a balança

- Na seleção dos parâmetros de funcionamento, pressiona prolongadamente **Peso** (3s) para entreres na balança. A balança é imediatamente calibrada¹ e fica pronta a usar assim que o peso é colocado a zero².
- Coloca o primeiro ingrediente a pesar, e quando tiver a quantidade pretendida pressiona **Peso** para acumular³. Na linha superior será mostrado o peso do ingrediente, enquanto na linha inferior continua a ser mostrado o peso acumulado actual. Assim que no peso do ingrediente surgir o valor zero, podes iniciar a pesagem de um novo ingrediente. Repete o processo para pesar todos os ingredientes.
- Nos dois dígitos inferiores, vai surgindo o peso mais aproximado dos ingredientes inseridos (0,8 ou 1,0 Kg).
- Após a colocação de todos os ingredientes na “Forma” pressiona **Hora** para passares à definição da hora de conclusão da função.
- Podes também pressionar **Iniciar** se quiseres iniciar a função em edição, sem rever a hora de conclusão. Caso o peso dos ingredientes não se aproxime dos valores programáveis (0,8 e 1,0 Kg), a ePADEIRA mostrará um aviso para informar que os ingredientes têm peso superior⁴ ou inferior⁵ ao admissível. Em caso de aviso, pressiona **Iniciar** para cancelar o planeamento ou qualquer um dos restantes botões para prosseguir incondicionalmente.



Seleccionar a cor

- Após seleccionar a cor, 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.

Selecciona hora de conclusão

- Após terminar o planeamento, podes seleccionar 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 seleccionadas 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.

Primeira Experiência – Pão Simples

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 prolongadamente **Peso** (3s) para entrares na balança e efetuares a pesagem dos ingredientes, pela ordem que surgem na receita;
- Coloca cada ingrediente, pela ordem que está na receita e pressiona **Peso** após cada um. Inicia a pesagem do ingrediente seguinte (em caso de dúvida consulta "Como utilizar a balança"):

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:

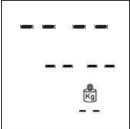
- Quando terminares de colocar os ingredientes, fecha a tampa e pressiona **Hora** para editares a hora de finalização e roda o **botão rotativo** para seleccionar o horário pretendido, podendo ser imediato ou diferido (máximo 23:59);
- Pressiona **Iniciar** para iniciar o cozinhado.

SUPERVISIONAR:

- No visor podes monitorizar o cozinhado:
 - A função escolhida, a hora corrente, a hora de finalização, o peso e a cor seleccionados, 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 actuar 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 atuado.	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 correcta e que o fermento nunca fica em contacto com a água, o sal ou o açúcar.
Cheira a queimado	Cairam 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.
Não é possível usar a balança porque o <i>display</i> apenas mostra:	A ePadeira não se encontra num local que lhe permita estabilidade nas leituras da balança. Está a ser pesada uma quantidade superior a 2Kg.	Coloca a ePadeira numa bancada plana e horizontal e garante que os pés se encontram todos firmemente assentes. Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos.

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
	<p>O circuito de leituras da balança está corrompido.</p>	<p>A ePadeira pode continuar a ser usada com seleção manual de peso.</p>
<p>Não é possível usar a balança, porque apresenta valores muito instáveis.</p>	<p>A ePadeira não se encontra num local que lhe permita estabilidade nas leituras da balança.</p> <p>O circuito de leituras da balança está corrompido.</p>	<p>Coloca a ePadeira numa bancada plana e horizontal e garante que os pés se encontram todos firmemente assentes.</p> <p>Desliga a ePadeira da alimentação e volta a ligá-la após 25 minutos.</p> <p>A ePadeira pode continuar a ser usada com seleção manual de peso.</p>

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>

Aviso	Diagnósticos possíveis	Soluções
	<p>Peso dos ingredientes inferior ao programável.</p>	<p>Abortar operação pressionando <i>Iniciar</i>.</p> <p>Pressiona qualquer um dos restantes botões para prosseguir incondicionalmente, mesmo sabendo que a diferença de peso pode constituir um risco para o correto funcionamento da ePadeira.</p>
	<p>Peso dos ingredientes superior ao programável.</p>	<p>Abortar operação pressionando <i>Iniciar</i>.</p> <p>Pressiona qualquer um dos restantes botões para prosseguir incondicionalmente, mesmo sabendo que a diferença de peso pode constituir um risco para o correcto funcionamento da ePadeira.</p>
<p>A1</p>	<p>Problema de funcionamento da balança.</p>	<p>Desliga a ePadeira e volta a ligá-la após 25 minutos.</p> <p>A ePadeira pode continuar a ser usada com seleção manual de peso.</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 fatura 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.0006-1.0**
(*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

