

# 1

## Conteúdo da embalagem

- ① Componente principal
- ② Manual do utilizador
- ③ Receitas
- ④ Escova de limpeza
- ⑤ Utensílio de limpeza plano
- ⑥ Copo para farinha
- ⑦ Copo para água
- ⑧ Disco de molde
  - A Esparguete
  - B Fettuccine
  - C Penne
  - D Lasanha/Dumpling

# 2

## Geral

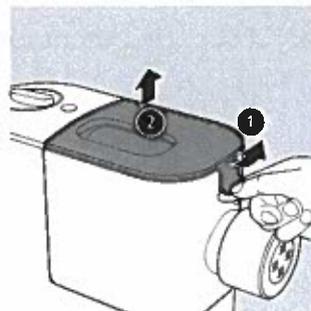
- ① Cabo de alimentação
- ② Suporte de enrolamento do cabo
- ③ Caixa de arrumação
- ④ Câmara de mistura
- ⑤ Tampa da câmara de mistura
- ⑥ Disco de molde
- ⑦ Suporte do disco de molde
- ⑧ Tubo de comprimir
- ⑨ Barra para comprimir
- ⑩ Pá para misturar
- ⑪ Botão para iniciar/interromper
- ⑫ Botão de controlo
- ⑬ Funcionalidade de extrusão extra
- ⑭ DESLIGADO
- ⑮ Regulação de funcionamento automático

## Desmontar e limpar antes da primeira utilização

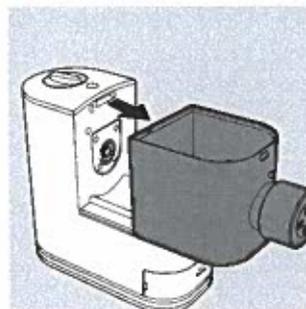
### Importante

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, retire e elimine com segurança todo o material de embalagem e/ou etiquetas promocionais.
- Retire todas as peças e acessórios amovíveis, lave e seque totalmente todas as peças e acessórios (consulte o capítulo "Limpeza").
- Não utilize água para enxaguar ou imergir o componente principal, o cabo de alimentação ou a ficha de alimentação.
- Não utilize um esfregão ou produtos de limpeza semelhantes pois riscam a superfície de plástico e afetam a vida útil da máquina para fazer massa.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60 °C.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

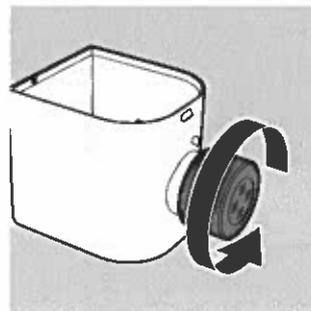
- 1 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire-a da câmara de mistura.



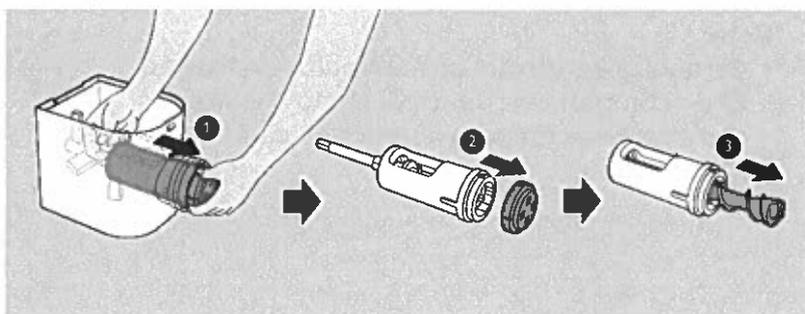
- 2 Retire a câmara de mistura do componente principal deslizando-a.



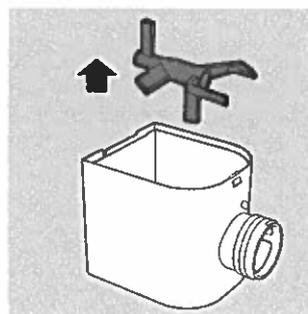
- 3 Rode o suporte do disco de molde para a esquerda de modo a retirá-lo da saída da câmara de mistura.



- 4 Coloque o dedo na câmara de mistura e empurre o tubo de comprimir para o exterior de forma a deslizá-lo para fora da saída da câmara de mistura. Desencaixe o disco de molde e, em seguida, retire a barra para comprimir do tubo de comprimir.



- 5 Retire a pá para misturar da câmara de mistura.



- 6 Lave todas as peças e acessórios amovíveis e seque-os com um pano.



## Montagem

Siga os passos de montagem abaixo para montar a máquina para fazer massa.

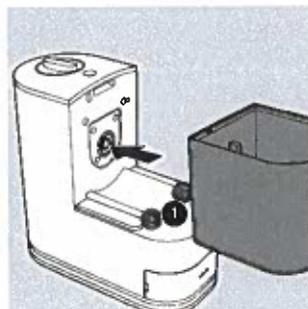
### Importante

- Certifique-se de que o aparelho não está ligado à corrente durante a montagem.

- 1 Coloque a câmara de mistura no componente principal deslizando-a

**Nota:**

- Certifique-se de que os manípulos de fixação ❶ do componente principal estão encaixados nas aberturas da parte inferior da câmara de mistura.



- 2 Coloque a pá para misturar na câmara de mistura como apresentado na ilustração.



- 3 Introduza a tubo de comprimir na câmara de mistura.

**Nota:**

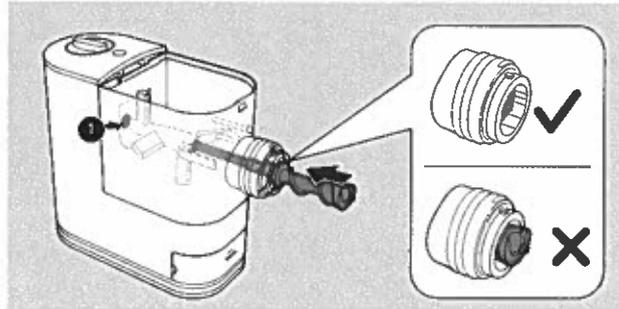
- Certifique-se de que a abertura grande do tubo de comprimir fica voltada para cima quando introduzir o tubo na câmara.



- 4 Introduza a barra para comprimir na câmara de mistura. Certifique-se de que a barra para comprimir desliza até ao fundo do tubo de comprimir e da pá para misturar e fica encaixada no eixo do componente principal.

**Nota:**

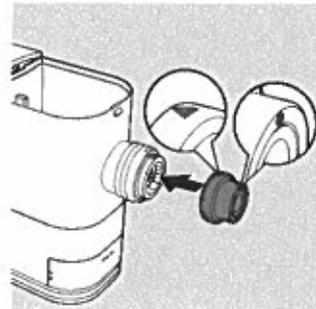
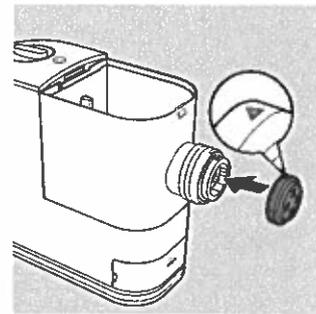
- Vire ligeiramente a pá para misturar para se assegurar de que a barra de compressão está conectada corretamente ao eixo ① do componente principal.



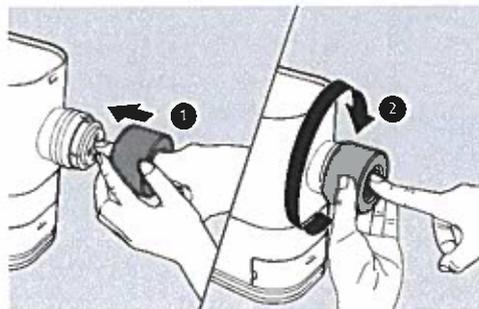
- 5 Encaixe o disco de molde na saída da câmara de mistura.

**Nota:**

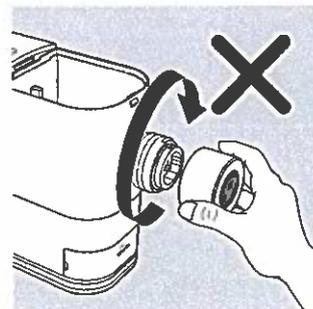
- Certifique-se de que a superfície plana do disco de molde está voltada para fora.
- Certifique-se de que o disco de molde encaixa no ponto de fixação da barra de comprimir.
- Certifique-se de que a seta no disco de molde está voltada para cima, quando o encaixar na saída da câmara de mistura. Preste especial atenção quando realizar esta tarefa para o disco de molde para lasanha/ dumpling. Tem de se certificar de que a abertura da folha de lasanha está na parte superior.



- 6 Fixe o disco de molde na abertura do suporte do disco de molde e, em seguida, monte o suporte na saída da câmara de mistura. Rode o suporte para a direita para bloqueá-lo firmemente na posição correta.



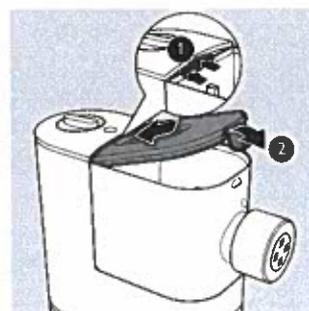
Encaixe sempre o disco de molde na saída da câmara de mistura antes de montar o suporte do disco de molde. Nunca coloque o disco de molde no suporte do disco de molde para os montar juntos na saída da câmara de mistura.



- 7 Encaixe a tampa na câmara de mistura.

**Nota:**

- Se a tampa da câmara de mistura não estiver instalada corretamente, o interruptor de segurança irá impedir o funcionamento do aparelho.



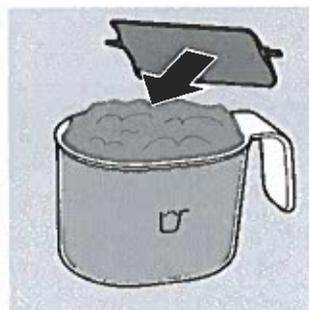
Utilizar a  
máquina para  
fazer massa

### Importante

- Coloque o produto numa superfície plana e evite que a mesa agite ou vibre.
- Certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.
- Não coloque menos de 200 g (1 medida de farinha do copo incluído) ou mais de 400 g (2 medidas de farinha do copo incluído) de farinha na câmara.
- Verta o líquido lentamente através da ranhura para a água depois de o aparelho começar a amassar.
- Se quiser eliminar a farinha que foi pesada antes de processar a dose seguinte, esvazie a câmara e reinicie o aparelho, desligando e voltando a ligar a ficha.
- Não coloque quaisquer ingredientes a uma temperatura igual ou superior a 60 °C na máquina para fazer massa, nem coloque a máquina para fazer massa em ambientes com alta temperatura (60 °C), como ambientes de esterilização a altas temperaturas. Se o fizer, pode deformar o aparelho.
- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.
- Certifique-se de que o disco de molde e o suporte do disco de molde estão corretamente montados antes de ligar o aparelho.

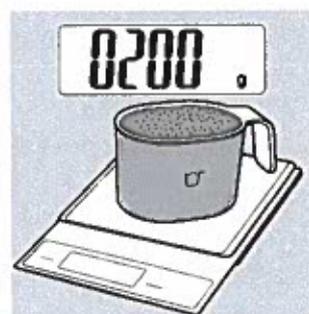
## Preparação e medição da farinha

- 1 Retire uma chavena cheia de farinha utilizando o copo para farinha fornecido. Elimine qualquer excesso de farinha acima do rebordo do copo com o utensílio de limpeza plano fornecido. 1 copo de farinha cheio pesa cerca de 200 g e 2 copos de farinha cheios pesam cerca de 400 g.

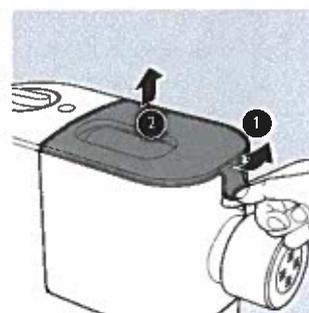


### Nota:

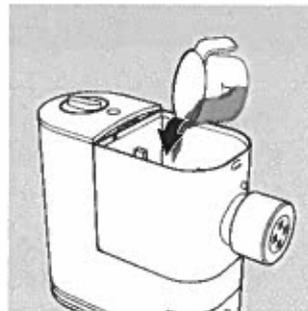
- Não agite nem bata no copo de farinha com o objetivo de remover a farinha em excesso. Tal irá afetar a o peso da farinha.
- Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa.
- 200 g de farinha rendem para cerca de 200 g de massa/noodles frescos. 400 g de farinha rendem para cerca de 450 g de massa/noodles frescos.



- 2 Puxe a tampa para desbloqueá-la e, em seguida, retire a tampa da câmara de mistura.

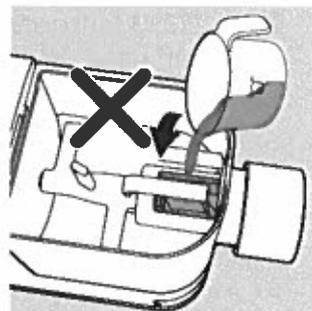
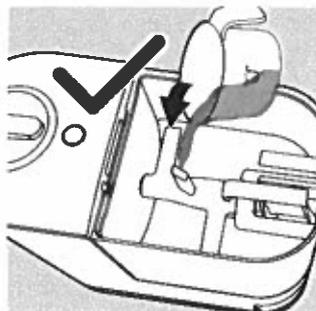


- 3 Coloque a farinha na câmara. Se quiser preparar 2 a 3 doses, adicione um segundo copo para farinha, uma vez que precisará de 2 copos (~400 g) de farinha no total



**Nota:**

- Não coloque líquidos na câmara de mistura neste momento. Coloque líquidos apenas após a máquina para fazer massa começar a funcionar.
- Não coloque **menos de 200 g** ou **mais de 400 g** de farinha na câmara. Se colocar uma quantidade insuficiente ou excessiva de farinha na câmara, o aparelho pode não funcionar.
- Não adicione a farinha através da abertura do tubo de comprimir, caso contrário a farinha no tubo de comprimir não será misturada de forma uniforme.

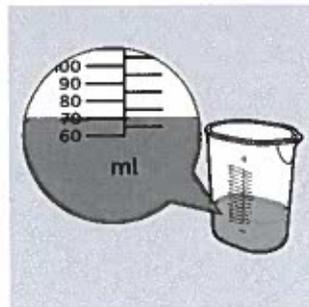


## Preparação e medição de líquidos

- 1 Meça o volume dos líquidos ao nível dos seus olhos numa superfície plana.

### Nota:

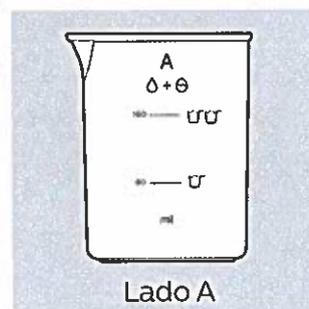
- Não coloque líquidos na câmara de mistura antes de a máquina para fazer massa começa a funcionar.



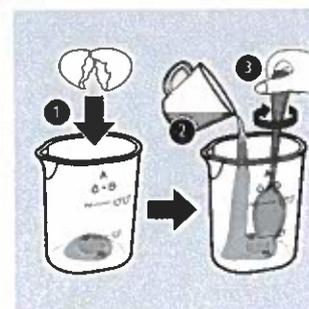
### Existem 2 conjuntos de marcações de água no copo para água fornecido.

- ▶ Quando estiver a utilizar **farinha sem fermento e uma mistura de ovo** para preparar **massa de ovo/lasanha simples**, utilize o **lado A** com dois níveis para líquidos.

- Nível 1 (80 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 1 copo de farinha.
- Nível 2 (160 ml): quantidade de mistura de ovo necessária para 2 copos de farinha.

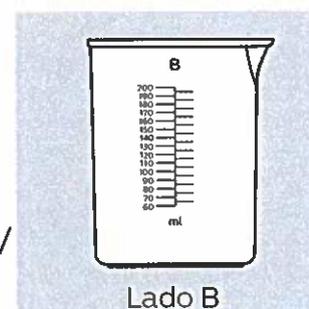


- ▶ Para preparar a mistura de ovo para massa de ovo simples, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme indicado no **lado A** e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.



- ▶ Quando estiver a utilizar as seguintes combinações de farinha e líquidos para preparar massa, consulte o **lado B** com volumes específicos.

- **Farinha sem fermento** misturada com **água pura/sumo de vegetais**.
- **Várias outras farinhas** (conforme apresentadas nas seguintes tabelas) combinadas com **mistura de ovo/água pura/sumo de vegetais**.

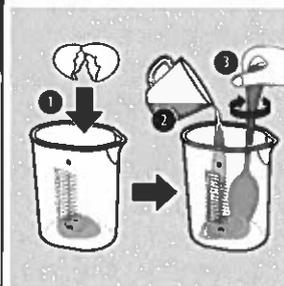


**Consulte as seguintes tabelas para mais detalhes sobre a proporção de água e farinha.**

**Nota:**

- Estas tabelas apresentam as proporções de farinha/líquido baseadas em 200 g de farinha. Quando utilizar 400 g de farinha para preparar massa, duplique o volume dos líquidos (incluindo ovo) para obter a proporção de farinha/líquido correta.
- ▶ Quando utilizar **mistura de ovo** para preparar massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione água até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.

Farinha	Mistura de ovo (ml)	Copo para água
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	85	Lado B
200 g de trigo integral	90	
200 g de espelta	95	
200 g de farinha para pão	85	
Soba (130 g de farinha de trigo-sarraceno + 70 g de farinha sem fermento)*	85	



- ▶ Quando utilizar **água pura** para fazer massa, adicione água à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo.

Farinha	Água pura (ml)	Copo para água
200 g de farinha sem fermento	75	Lado B
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	75	
200 g de trigo integral	85	
200 g de espelta	80	

- ▶ Quando utilizar **sumo de vegetais (incluindo 1 ovo)** para fazer massa, coloque 1 ovo no copo para água. Adicione sumo de vegetais até à quantidade necessária, conforme apresentado abaixo, e, em seguida, bata o ovo e a água para misturá-los.

Farinha	Sumo de espinafre (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de beterraba (incluindo 1 ovo) (ml)	Sumo de cenoura (incluindo 1 ovo) (ml)	Copo para água
200 g de farinha sem fermento	85	85	85	Lado B
Trigo duro (150 g de farinha de semolina + 50 g de farinha sem fermento)*	85	85	85	

\* Utilize uma balança de cozinha para pesar de forma mais precisa.

### Importante

- As receitas de massas fornecidas no livro de receitas foram testadas para serem bem-sucedidas. Se experimentar ou utilizar outras receitas de massa, as proporções de farinha e água/ovo terão de ser ajustadas para a proporção do copo de água e de farinha, fornecido com a máquina para fazer massa. A máquina para fazer massa não funcionará devidamente se não ajustar corretamente a nova receita.

#### Nota:

- Para obter os melhores resultados, utilize farinha sem fermento com as quantidades de líquido recomendadas indicadas no copo.
- As alterações sazonais e a utilização de ingredientes de diferentes regiões podem afetar as quantidades de farinha/água.
- O “glúten” é uma pasta aglutinante que assegura que a massa não se desfaz facilmente. A farinha sem glúten não contém uma pasta aglutinante, pelo que precisa de um espessante para atuar como um “aglutinante”, como goma xantana ou guar. Os vários tipos de farinha sem glúten funcionam de forma diferente ao preparar massa. Algumas farinhas não são adequadas para preparar massa, como a farinha de coco e a farinha de arroz branco; algumas variedades de farinha funcionam bem, como a quinoa e o trigo sarraceno.
- Consulte as receitas fornecidas para mais inspiração para receitas deliciosas de massa e noodles.

### Iniciar o programa de preparação de massas

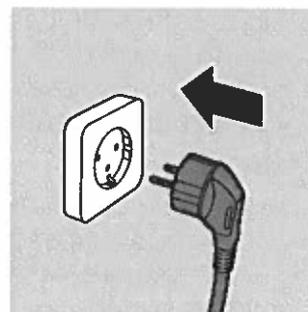
### Importante

- Não selecione o programa de extrusão extra antes de a mistura da massa estar concluída. Caso contrário, tal danificará a máquina para fazer massa e reduzirá a sua vida útil.
- Não desligue o cabo de alimentação antes de terminar de processar. Se tiver de parar o processo de preparação de massas, rode o botão de controlo para “DESLIGADO” para parar o processo de funcionamento e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada antes de executar outras operações.
- Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.
- Se pretender utilizar o aparelho continuamente, limpe cada disco de molde após cada sessão de preparação de massas com o utensílio de limpeza fornecido. Para facilitar a limpeza, não imerja o disco de molde diretamente em água.

- 1 Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina para fazer massa irá emitir um sinal sonoro.

**Nota:**

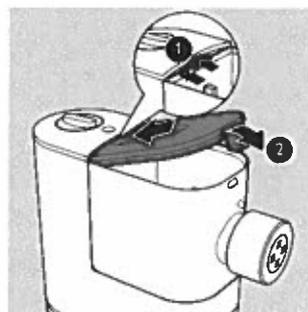
- Certifique-se de que todas as peças estão devidamente montadas antes de ligar a máquina à corrente.



- 2 Encaixe a tampa na câmara de mistura.

**Nota:**

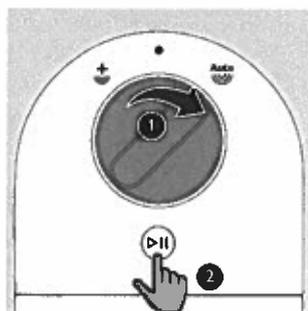
- O aparelho não começa a funcionar se a tampa da câmara não estiver devidamente fechada. Durante o processo de preparação de massas, se a tampa da câmara ficar solta, o aparelho para automaticamente de funcionar.



- 3 Rode o botão de controlo para selecionar o processo automático de preparação de massas e, em seguida, prima o botão para iniciar/interromper.

**Nota:**

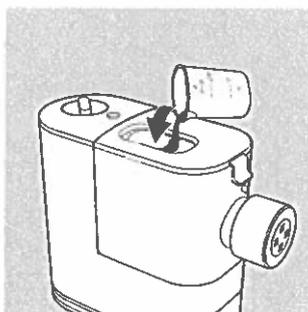
- Todo o processo de funcionamento (incluindo os processos de amassar e extrusão) demora cerca de 12 minutos para 200 g de farinha e 18 minutos para 400 g de farinha.



- 4 Após iniciar o processo de amassar, verta lentamente o líquido através da ranhura da tampa.

**Nota:**

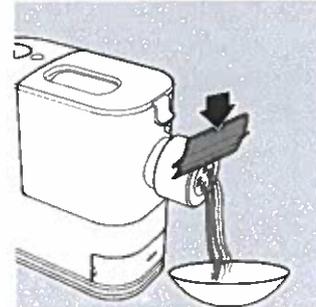
- Durante a mistura da massa, não adicione outros ingredientes depois de colocar o líquido. Caso contrário, tal afetará os resultados da textura da massa.



- 5 Depois da máquina para fazer massa terminar de amassar, esta emitirá alguns sinais sonoros e a extrusão da massa começará passados alguns segundos. Coloque um recipiente por baixo da saída. Corte a massa no comprimento pretendido com o utensílio de limpeza.

**Nota:**

- Se a proporção de líquido e farinha não estiver correta, a extrusão não será bem-sucedida. Neste caso, prepare os ingredientes novamente.
- Mova o utensílio de limpeza para baixo para cortar a massa.



- 6 Quando o processo de extrusão estiver concluído, a aplicação emitirá alguns sinais sonoros.

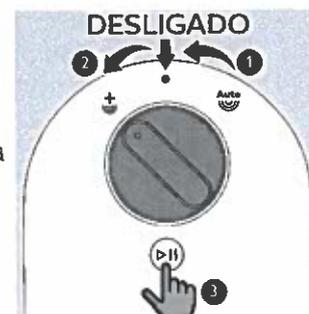
**Nota:**

- Não rode o botão de controlo para a posição "DESLIGADO" antes da conclusão de todo o processo (é emitido um sinal sonoro).

- 7 Após a conclusão da preparação da massa, se notar que ficaram algumas sobras de massa dentro da câmara, em primeiro lugar, pode rodar o botão de controlo para a posição "DESLIGADO" e, em seguida, rodar o botão de controlo para a posição extrusão extra. Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o programa de extrusão extra.

**Nota:**

- Pode encontrar alguns fios finos de massa na superfície da massa. É normal.
- O tempo de cozedura da massa varia de acordo com as preferências pessoais, o formato da massa e o número de porções.

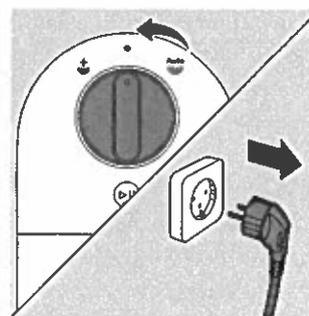


## Limpeza

### Importante

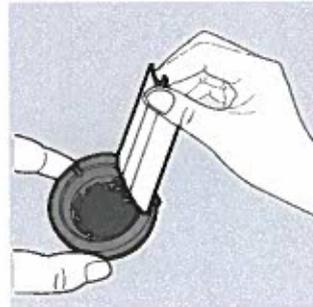
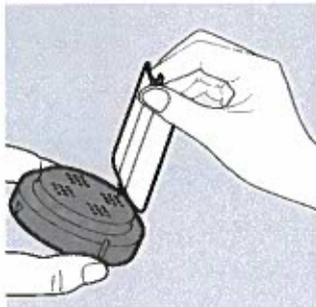
- Rode o botão de controlo para "DESLIGADO", desligue a alimentação elétrica e retire o cabo de alimentação antes de limpar ou desmontar este aparelho.
- Não imerja o componente principal em água.
- Não limpe o aparelho com um esfregão nem com produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos (como gasolina, álcool ou propanol).
- Limpe o aparelho após cada utilização ou este poderá não funcionar corretamente.
- Tenha especial cuidado quando limpar o aparelho, de forma a não se cortar em quaisquer rebordos afiados que existam.
- Os discos de molde e todas as peças amovíveis do aparelho são laváveis na máquina de lavar loiça. Quando os lavar na máquina de lavar loiça, certifique-se de que seleciona o programa adequado que tem uma temperatura máxima inferior a 60 °C.

- 1 Rode o botão de controlo para "DESLIGADO" e retire a ficha da tomada elétrica.



- 2 Siga os passos 1 a 5 no capítulo "Desmontar e limpar antes da primeira utilização".

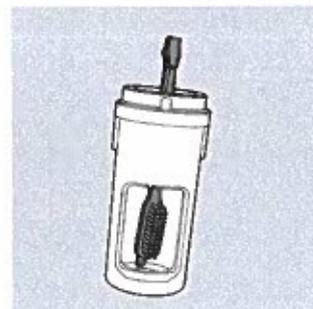
- 3 Limpe o disco de molde com a ferramenta de limpeza fornecida para remover resíduos de massa. Posteriormente, limpe com água.



- 4 Utilize a escova de limpeza fornecida para limpar todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou lave-as na máquina de lavar loiça. Seque todas as peças com um pano.

**Sugestão:**

- Utilize a extremidade pontiaguda da escova de limpeza para limpar o fundo interior do tubo de comprimir.



- 5 Lave todas as peças amovíveis com detergente da loiça e água quente ou coloque-as na máquina de lavar loiça. Em seguida, seque todas as peças com um pano.

- 6 Utilize um pano seco para limpar o componente principal, o botão de controlo e o exterior da máquina para fazer massa.

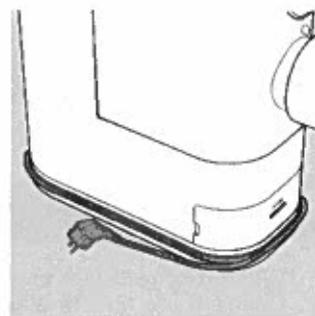
**Nota:**

- Depois da limpeza, certifique-se de que todas as peças e o disco de molde secam completamente ao ar antes de os guardar. Monte novamente a máquina para fazer massa para a próxima utilização.



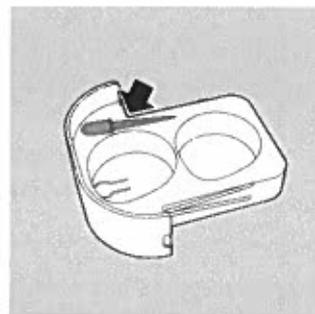
## Armazenamento

- 1 Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte de enrolamento do cabo.



- 2 Seque os discos de molde e guarde-os na caixa de arrumação.

A pequena ranhura na caixa de arrumação foi desenvolvida para o utensílio de limpeza do disco de molde de esparguete fino, não incluído nesta máquina para fazer massa. Este utensílio será apresentado e vendido em separado.



- 3 Guarde a máquina para fazer massa num local seco e bem ventilado após a utilização.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar uma lista com as perguntas mais frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

### O aparelho não emite qualquer som após ligar a ficha na tomada.

- **A ficha não está ligada corretamente ou a tomada não está ligada à fonte de alimentação.** Verifique se a ficha de alimentação está ligada corretamente e se a tomada está a funcionar corretamente.

### O aparelho não inicia o processo de preparação de massa após a ficha ser ligada na tomada.

- **Não selecionou um programa de preparação de massas ou não premiu o botão para iniciar .** Escolha um programa de preparação de massas e prima o botão para iniciar .

### Depois de premir o botão para iniciar , o aparelho emite um som de alarme e não funciona.

- **A tampa da câmara não está montada corretamente.** Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.

### A tampa da câmara abriu devido à pressão do interior.

- **Há demasiada farinha na câmara de mistura.**  
A quantidade máxima de farinha para cada porção é de 400 g. Se tiver colocado mais de 400 g de farinha na câmara de mistura, reduza a quantidade e prepare outra dose de massa.
- **Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na "tabela de proporção de farinha/água". A massa está demasiado húmida.**  
Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **A tampa da câmara não está montada corretamente.**  
Certifique-se de que segue o manual do utilizador para montar a tampa da câmara corretamente.

**Durante o processamento, o aparelho para de funcionar quando abre a tampa.**

- **Por razões de segurança, o aparelho para sempre de funcionar quando a tampa é aberta durante o processamento.**  
Se precisar de retomar a operação anterior, feche a tampa corretamente e prima o botão iniciar/interromper.

**Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e não emite qualquer som de alarme.**

- **A máquina para fazer massa sobreaqueceu devido a um longo tempo de funcionamento contínuo.**  
Desligue da fonte de alimentação e deixe a máquina para fazer massa arrefecer. Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 2 ciclos contínuos em todas as aplicações. Para proteger melhor a vida útil do aparelho, é possível voltar a utilizar o aparelho depois de decorridos 30 minutos após a realização de 2 ciclos de funcionamento contínuos.

**Durante o processo de preparação de massas, o aparelho para de funcionar e emite um som de alarme.**

- **Não seguiu a proporção de farinha e água fornecida na "tabela de proporção de farinha/água". A massa pode estar demasiado seca.**
- **A pá de mistura pode estar bloqueada por algum objeto estranho.**
- **Foi selecionado o programa errado.**  
Desligue a ficha da fonte de alimentação, limpe a máquina para fazer massa e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.

**A pá para misturar funciona a seco e não sai massa.**

- **As quantidades de farinha e a água estão incorretas.**  
Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **A farinha fica húmida após estar armazenada durante muito tempo.**  
Utilize farinha fresca ou armazenada corretamente.

**A massa desfaz-se facilmente.**

- **As quantidades de farinha e a água estão incorretas.**  
Desligue a ficha da fonte de alimentação e elimine a massa. Limpe a máquina para fazer massa, meça corretamente os ingredientes (utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa) e siga novamente o manual do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **Não utilizou o tipo correto de farinha.**  
Utilize farinha sem fermento ou farinha com maior teor de proteína (consulte o capítulo "Utilizar a máquina para fazer massa" no manual do utilizador ou no livro de receitas fornecido).

### **A massa não fica colada.**

- **As quantidades de farinha e água estão incorretas; está a colocar demasiada água na câmara de mistura.**  
Meça a farinha e a água com os copos para farinha e para água fornecidos e de acordo com a "tabela de proporção de farinha/água". Utilize uma balança de cozinha para pesar a farinha de forma mais precisa.

### **Demasiadas sobras de massa na câmara.**

- **A farinha foi exposta a humidade antes de ser utilizada ou a massa está demasiado húmida.**  
Mantenha a farinha num local de armazenamento seco. Siga o manual de instruções do utilizador para reiniciar a preparação da massa.
- **Não limpou corretamente a câmara, a pá para misturar e o disco de molde antes de os utilizar.**  
Certifique-se de que todas as peças estão limpas antes de as utilizar.
- **A pá para misturar ou a câmara ainda estão molhadas.**  
Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- **Não adicionou a água na ordem correta.**  
**O tipo de farinha não é adequado.**  
Siga o manual de instruções do utilizador para preparar massas.

### **O aparelho está a verter uma pequena quantidade de água.**

- **A água é adicionada antes do início do programa.**  
Siga as instruções do manual do utilizador para adicionar água imediatamente após o início do programa.

### **Depois de preparar a massa, não é possível retirar a câmara de mistura do componente principal ou puxar o tubo de comprimir para fora da câmara de mistura.**

- **O aparelho foi parado durante a extrusão e antes do processo de preparação de massas estar completamente concluído.**
  1. Coloque as peças desmontadas no devido lugar até que o aparelho esteja montado corretamente, e rode o botão de controlo para a posição "DESLIGADO".
  2. Ligue o aparelho à corrente, selecione o programa automático de preparação de massas e prima o botão para iniciar. Mantenha a pá para misturar a rodar durante cerca de 10 segundos e, em seguida, rode o botão de controlo na posição "DESLIGADO".
  3. Desligue a ficha do aparelho, desmonte-o e limpe-o conforme descrito no manual do utilizador (consulte o capítulo "Limpeza").



