

versia[®]

**Forno Combinado Versia
66 Litros com Grill e Forno a Vapor - 220V**



S66DQ-AS/S66DQ-AS

Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o produto e guarde-o apropriadamente.

Fabricado na China

CONTEÚDO

Parâmetros principais do produto.	3
Diagrama da estrutura do produto.	3
Segurança	4
Lista de embalagem	6
Instalação.	6
Método de instalação	7
Uso	8
Atenção	18
Lista de cozimento	19
Receitas.	20
Manutenção.	23
Problemas comuns e soluções	24
Identificação de falhas comuns e tratamento	25
Diagrama	26
Termo de garantia	26

1

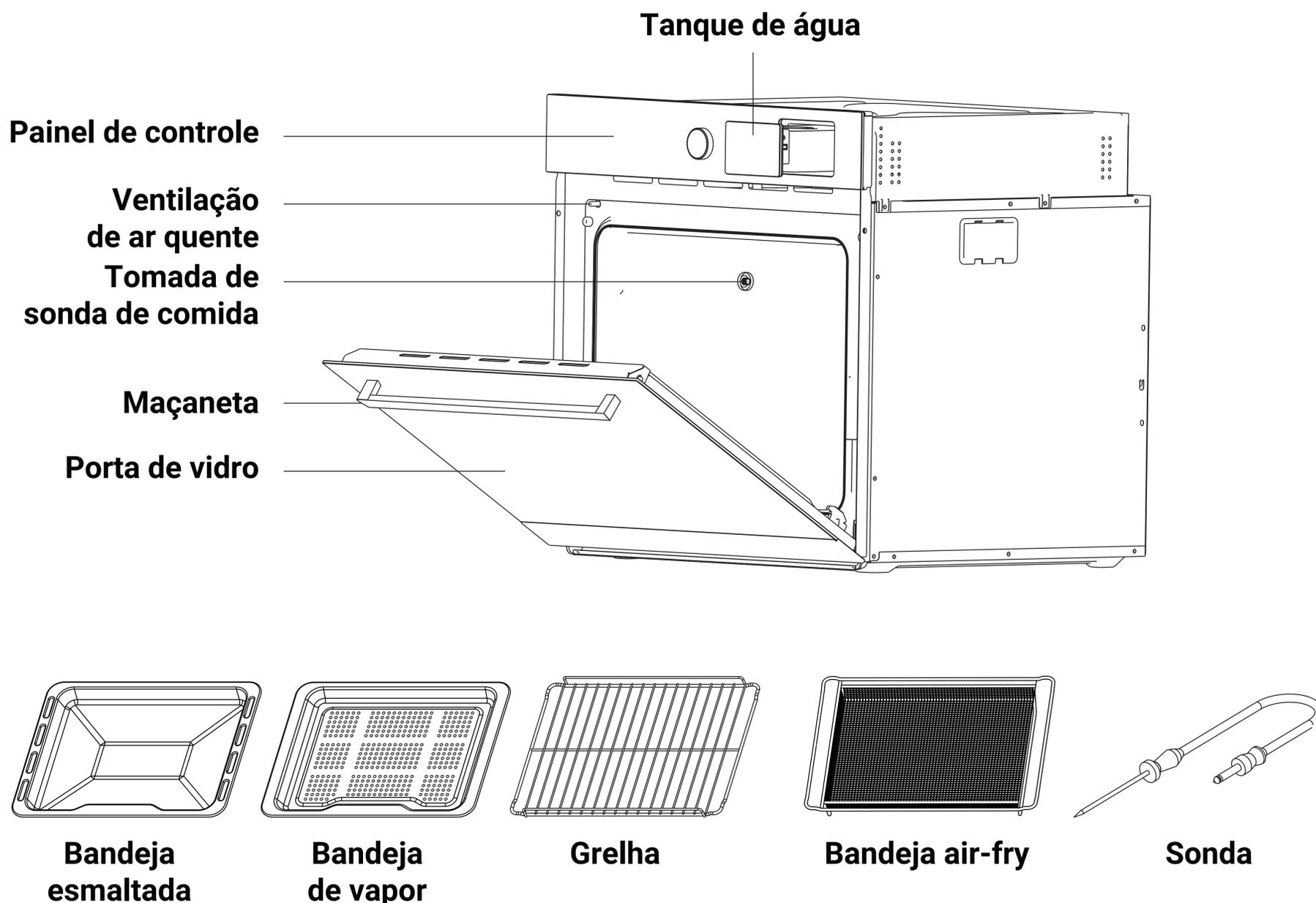
Parâmetros principais do produto

Item	Forno a vapor embutido
Nº. do item	S66DQ-AS/S66DQ-AB
Voltagem	220V
Frequência	60Hz
Potência	3000W
Capacidade	70L
Dimensão (LxAxP)	595 x 595 x 563 mm
Tamanho da instalação	560 x 595 x 550 mm

2

Diagrama da estrutura do produto

• O seguinte diagrama da estrutura do modelo do produto é um diagrama de estrutura simples, somente para os usuários identificarem a localização das peças, se os gráficos não combinarem com o objeto atual, favor ver o do objeto atual.



⚠ ATENÇÃO

- 1-** Por favor, leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar este produto, para evitar dano a propriedade e lesão pessoal devido a uso impróprio.
- 2-** Este produto deve ser instalado e reparado somente pelo pessoal de pós-venda autorizado pelo fabricante; se os consumidores confiarem em pessoal não designado pelo fabricante, ou se os consumidores realizarem as operações
- 3-** acima sozinhos, pode haver risco de lesão pessoal ou perda da propriedade.
Se as provisões deste manual conflitarem com as provisões mandatórias da lei, as provisões legais devem prevalecer.

⚠ PERIGO

- 1-** Este produto gerará calor quando em uso, NÃO toque os elementos de aquecimento dentro da cavidade do forno. Ao retirar recipientes de comida do forno, o usuário deve usar luvas resistentes ao calor ou luvas de forno para evitar se queimar.
- 2-** Mantenha crianças longe do produto quando este estiver em uso, já que partes acessíveis podem ficar quentes ao toque.
- 3-** Desconecte o produto da fonte de alimentação antes da limpeza, manutenção e instalação para evitar choque elétrico.
- 4-** Para evitar perigo de incêndio, NÃO use este produto para armazenar itens.
- 5-** NÃO coloque este produto perto de tubos de gás. Tubos de gás instalados nas proximidades do produto devem ter isolamento de segurança suficiente (como manga de tubo de gás de metal) para assegurar que os tubos de gás não serão afetados pela alta temperatura emitida pelo produto.

⚠ AVISO

- 1-** NÃO coloque objetos perto da ventilação de calor deste produto para evitar acidentes.
- 2-** NÃO deixe pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento usarem este produto sem supervisão; NÃO coloque este produto onde crianças pequenas possam alcançar, para evitar queimaduras, choque elétrico ou outros acidentes. quando o produto for operado no Modo de combinação, o forno ficará muito quente, e crianças não devem ter permissão para usá-lo sem a supervisão de um adulto.
- 3-** NÃO esquite comidas ou líquidos diretamente em recipientes selados para evitar explosão.
- 4-** Quando o produto estiver em uso, e após cozinhar quando a porta do forno estiver quente, NÃO derrame água na porta do forno pois isto pode fazer o vidro quebrar.
- 5-** Use uma tomada de alimentação separada para este produto; compartilhar a tomada com outros aparelhos pode levar a superaquecimento e risco de incêndio.

AVISO

- 6-** Se o produto apresentar mau funcionamento durante o uso, pare de usar o produto imediatamente, e proceda para a seção “RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS”.
- 7-** Ao operar em modos com vapor, NÃO fique perto da ventilação de calor; ao abrir a porta do forno, tenha cuidado com o vapor quente para evitar queimaduras.
- 8-** A conexão de alimentação para este produto deve ser equipada com um interruptor de ar ou um interruptor de proteção contra vazamento que cumpra com os parâmetros elétricos marcados na placa de identificação do produto antes que ele seja conectado e usado.
- 9-** NÃO coloque objetos pesados em cima do cabo de alimentação para evitar acidentes.
- 10-** Por favor, mantenha o produto e o cabo de alimentação longe de objetos geradores de calor, materiais inflamáveis e explosivos, para evitar dano do produto ou risco de incêndio ou explosão.
- 11-** ESe o cabo de alimentação for danificado, para evitar perigo, ele deve ser substituído por profissionais do departamento de manutenção do fabricante ou técnicos qualificados similares.
- 12-** Por favor, use bandejas de vapor adequadas e recipientes para evitar derramamento de gotas de óleo e causar um incêndio.
- 13-** Por favor, coloque o recipiente de cozinha na prateleira corretamente, NÃO coloque diretamente no fundo da cavidade do forno para evitar acidentes.
- 14-** A superfície da porta do forno atrás da maçaneta da porta ficará quente, tome cuidado para evitar se queimar.
- 15-** Após cozinhar, a temperatura ao redor da cavidade do forno ainda estará quente, por favor, aguarde a cavidade esfriar antes de limpar para evitar se queimar.
- 16-** Crianças sendo supervisionadas para não brincarem com o aparelho.
- 17-** Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e acima e pessoas com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se elas tiverem supervisão ou instrução a respeito do uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos envolvidos.
- 18-** A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- 19-** Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe a menos que continuamente supervisionadas.
- 20- Aviso:** É perigoso para qualquer um que não seja pessoa competente para realizar qualquer operação de manutenção ou reparo que envolve a remoção de uma cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- 21-** O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos removidos.
- 22-** Falhar para manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície poderia afetar negativamente a vida útil do aparelho e, eventualmente, resultar em situações perigosas.
- 23-** Aparelho é adequado com um plugue padrão Brasileiro 2P+T, 250 V, 20 A. Para o desligamento total do aparelho, é necessário a retirada do plugue da tomada.

⚠ ATENÇÃO

- 1-** Não use a porta do produto para pendurar objetos pesados, ou encostar-se ou sentar-se na porta do produto para evitar danificar o produto.
- 2-** Por favor, não toque o produto ou plugue/desconecte o plugue de alimentação com mãos molhadas, ou quando os pés estiverem molhados ou descalços para evitar choque elétrico.
- 3-** NÃO use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, já que podem arranhar a superfície e resultar em quebra do vidro.
- 4-** Este produto deve ser colocado em uma superfície resistente e nivelada. NÃO instale o produto sob equipamentos de iluminação de plástico ou rack de plástico para evitar a deformação e risco de explosão.
- 5-** Segure o produto com cuidado, e levante pelo fundo do produto ao transportar e posicioná-lo; NÃO use a maçaneta da porta do forno como um ponto de apoio para transportar para evitar dano devido a força excessiva.
- 6-** NÃO use limpadores a vapor para limpar este produto.
- 7-** Para evitar possíveis riscos, o painel de controle do produto somente pode ser conectado ao elemento de aquecimento especificado.

4

Lista de embalagem

Nº.	Peças	Quantidade
1	Forno	1
2	Grelha	1
3	Bandeja esmaltada	1
4	Bandeja de vapor	1
5	Luva de cozinha	1
6	Esponja	1
7	Parafusos de montagem	1 (Conjunto)
8	Manual de instruções	1
9	Sonda	1

5

Instalação

Requerimentos de instalação

- 1-** Para assegurar que o produto possa ser usado com segurança por um longo tempo, o produto deve ser instalado em uma superfície perfeitamente resistente, e os componentes eletrônicos devem ser isolados para prevenir a possibilidade de contato com acessórios de metal.
- 2-** O gabinete da cozinha onde o produto é instalado e todos os adesivos usados devem ser capazes de suportar uma temperatura de não menos que 90°C para evitar deformações e rachaduras na pintura.

3- Antes de conectar à fonte de alimentação, certifique-se:

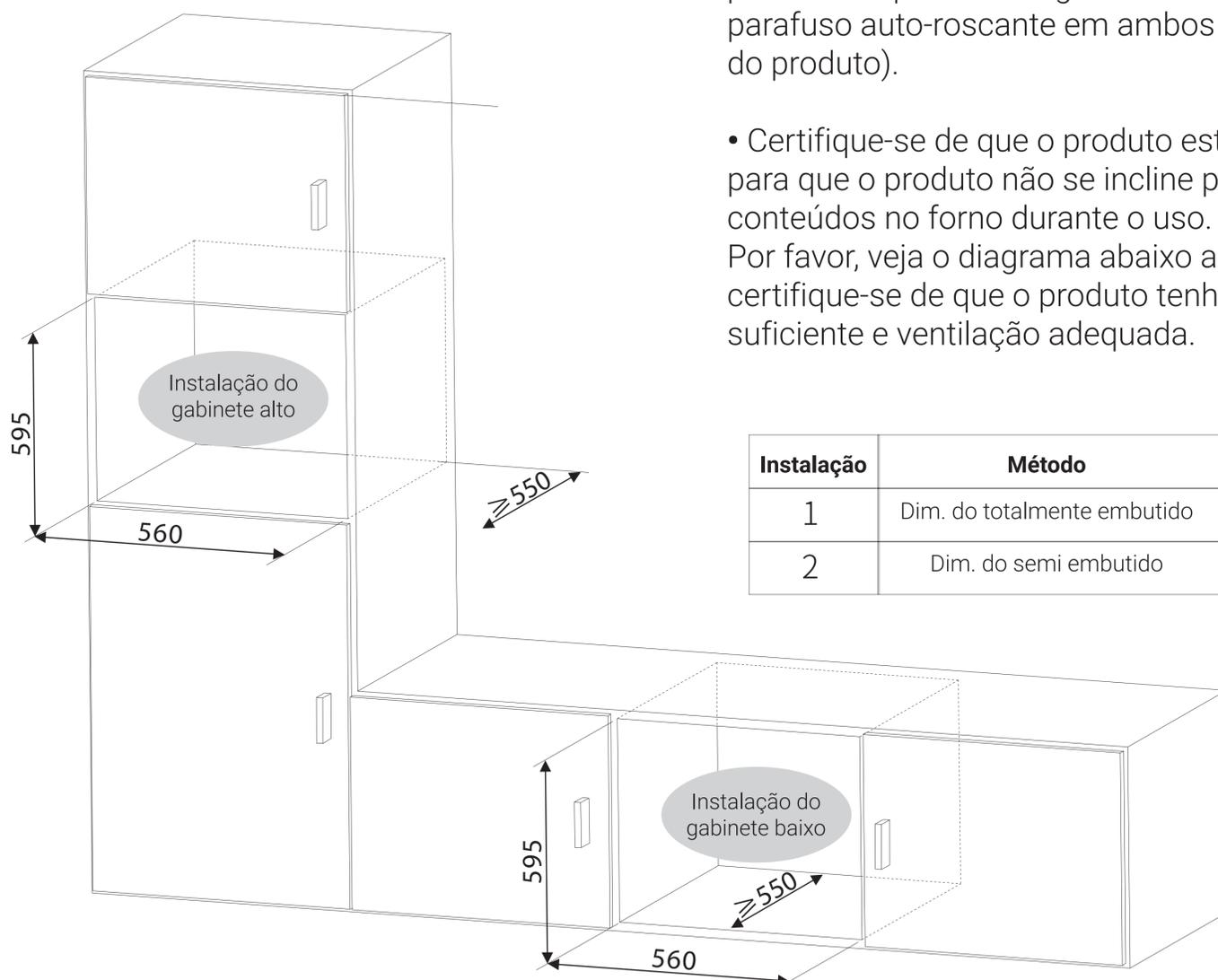
- De acordo com as regulações, deve haver um sistema de aterramento. A tomada e o circuito conectados à fonte de alimentação devem estar aterrados de forma confiável.
- Após a instalação, os botões de controle estão facilmente acessíveis e operáveis.
- Após o produto ser conectado à fonte de alimentação, por favor, verifique se o cabo de alimentação está em contato com os acessórios propensos ao calor. Se houver contato, afaste-o para uma distância segura.
- Não use redutores, desvios e adaptadores que possam causar superaquecimento e auto ignição. O fabricante não é responsável por quaisquer perdas diretas ou indiretas causadas por instalação incorreta ou conexão de quaisquer componentes eletrônicos. Portanto, toda instalação e operações de conexão devem ser realizadas por técnicos qualificados seguindo as regulações locais.
- **NÃO** conecte o fio terra aos tubos de gás, tubos de água, pára-raios e linhas telefônicas para evitar acidentes causados por choque elétrico devido ao aterramento pobre. A tomada não deve ser instalada em um lugar exposto à umidade, água e perto de uma fonte de calor.

4- Ao instalar aparelhos elétricos, certifique-se de aguardar até que a instalação esteja completa antes de ligar a fonte de alimentação.

- Este produto é equipado com um cabo de alimentação de aproximadamente 1,2 metros de comprimento. Os usuários devem usar uma tomada 16A, e a tomada deve estar conectada a um interruptor de proteção contra vazamento.

6

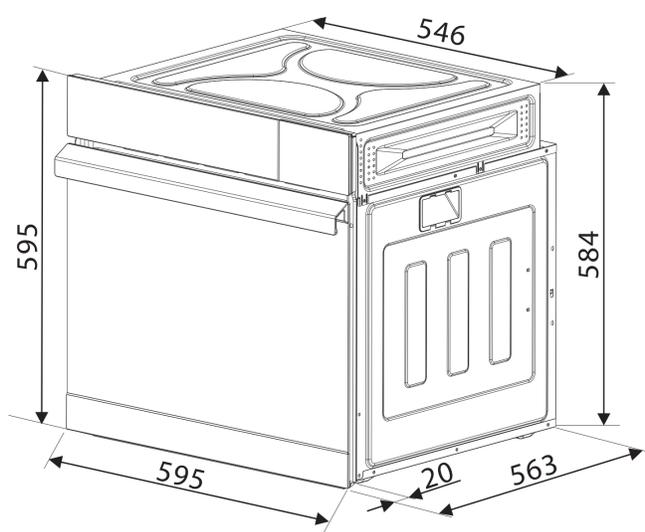
Método de instalação



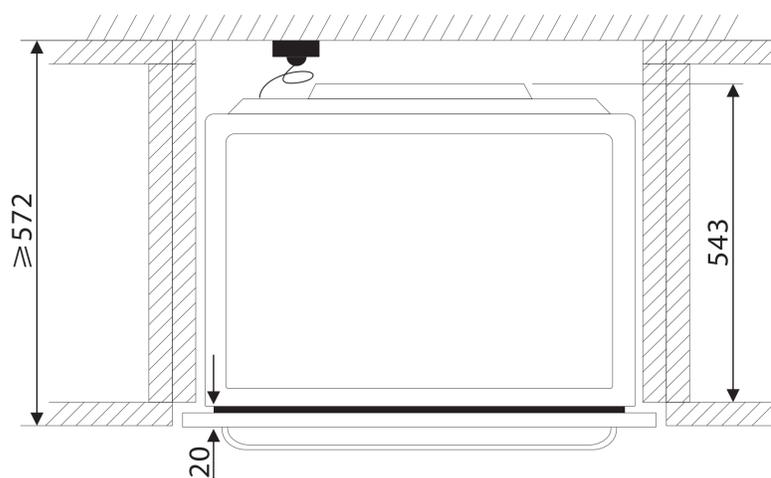
- Abra a porta do forno e use os parafusos auto-roscentes para fixar o produto no gabinete da cozinha (há buracos de parafuso auto-roscante em ambos os lados do painel frontal do produto).

- Certifique-se de que o produto esteja firmemente fixado, para que o produto não se incline para frente e danifique os conteúdos no forno durante o uso. Por favor, veja o diagrama abaixo ao instalar o produto, certifique-se de que o produto tenha espaço para instalação suficiente e ventilação adequada.

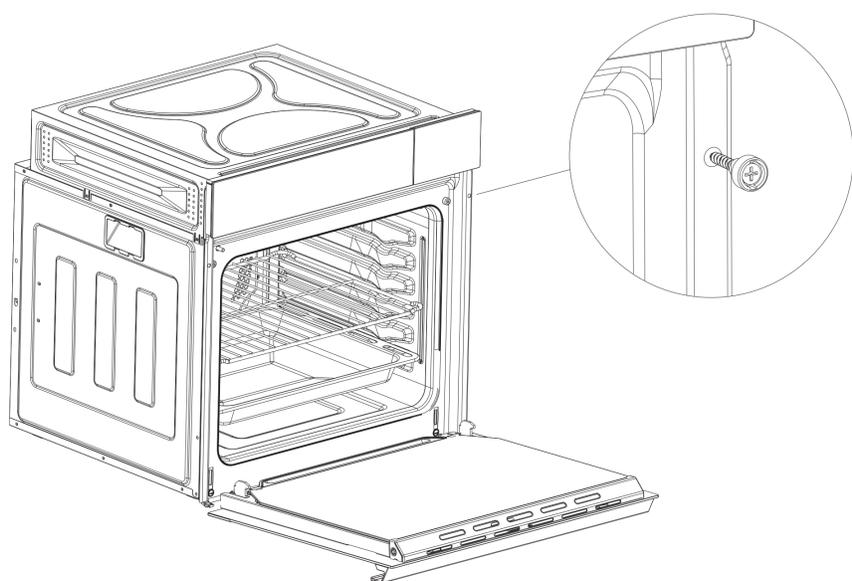
Instalação	Método	A	B	C
1	Dim. do totalmente embutido	600	600	≥610
2	Dim. do semi embutido	562	590	≥560



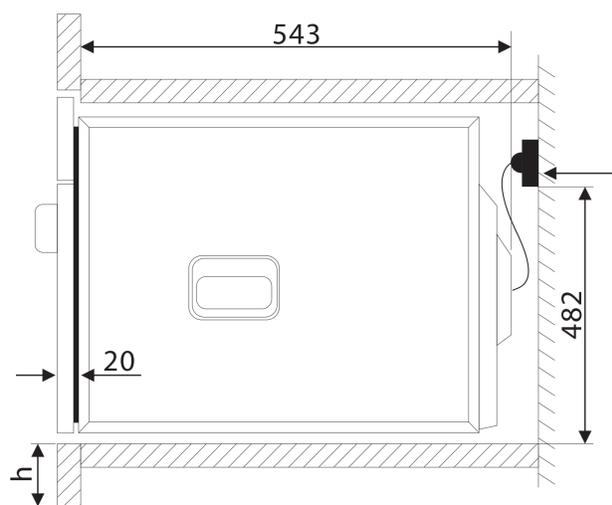
Visão superior



Posição de fixação do parafuso de montagem



Visão lateral



Localização sugerida da tomada

Unidade: mm

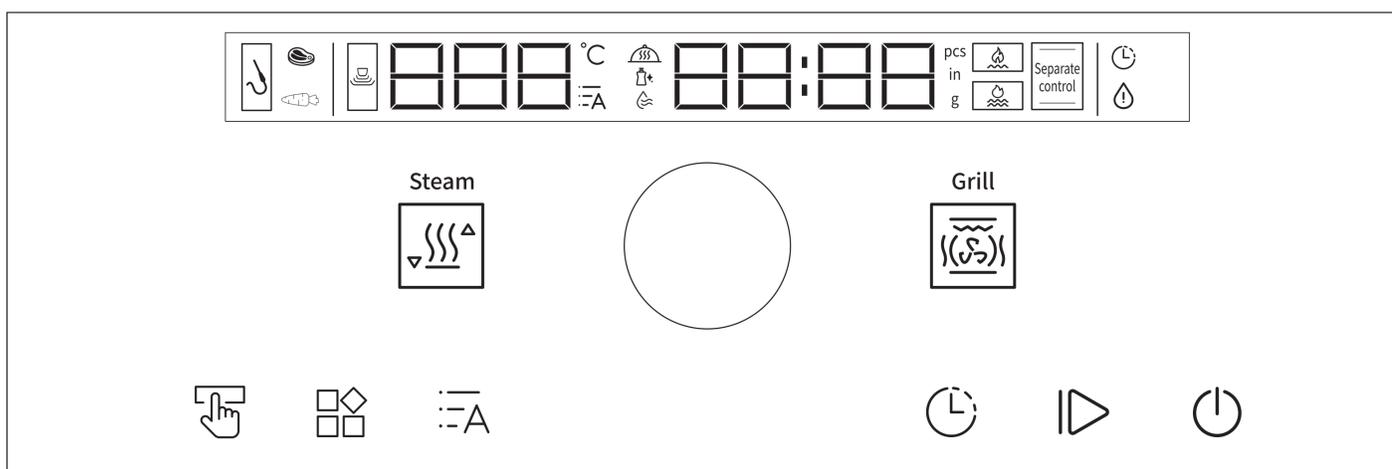
7

Uso

Antes do uso inicial, por favor

- 1- Remova o filme especial cobrindo o vidro da porta.
- 2- Cuidadosamente limpe o interior do produto (use um pano úmido para limpar o interior e exterior do produto).
- 3- Encha o tanque de água com água, e execute o produto no Modo Vapor a 100°C por 45 minutos (ou mais) para remover o cheiro de produto novo.

Painel de controle e visor



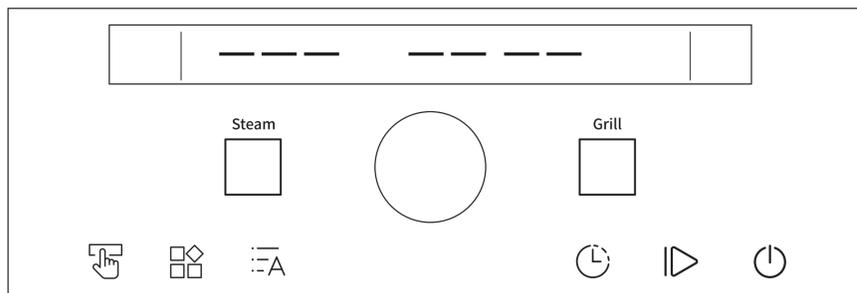
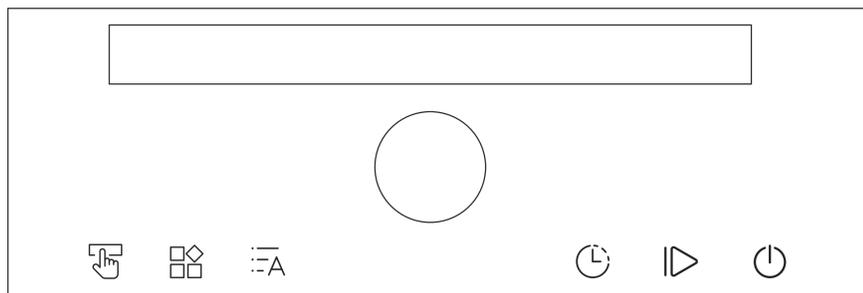
Chave de controle

Símbolo	Nome	Descrição da função
	Alimentação	Liga ou desliga
	Pausa/Início	Pausa/Inicia a operação. Durante o cozimento, pressione longamente para retornar ao modo de espera
	Atraso de início	Configura o tempo de atraso de início
	Receitas automáticas	Função Receitas Automáticas
	Funções adicionais	Selecione manter aquecido, auto limpeza a vapor, função de secagem ou sonda de alimentos
	Tanque de água	Pressione-o, o tanque de água inicia automaticamente
	Vapor	Seleciona a função vapor
	Grill	Seleciona a função grill
	Botão	1 - Pressione para confirmar; 2 - Gire para ajustar tempo/temp; 3 - Seleciona o modo de cozimento
	Indicador de água baixa	O ícone acende quando o tanque de água está baixo, Reabasteça a água imediatamente
	Sonda de alimentos	O ícone acende quando selecionar sonda de alimentos
	Carne	O ícone aceso significa a temperatura da sonda de alimentos para pratos de carne
	Vegetais de raiz	O ícone aceso significa a temperatura da sonda de alimentos para vegetais de raiz
	Vapor de vários pratos	O ícone aceso significa vapor de vários pratos
	Indicador de receitas automáticas	O ícone aceso significa cozinhar em receitas automáticas
	Indicador de manter aquecido	O ícone aceso significa que o forno está mantendo a comida aquecida
	Indicador de limpeza	O ícone aceso significa que o forno está limpando com vapor
	Indicador de secagem	O ícone aceso significa que o forno está secando a cavidade
	Seleção de quantidade	No modo Menu, quando este ícone acende, o usuário pode escolher a quantidade de comida a ser cozida
	Assado crocante	O ícone aceso significa cozinhar no modo Assado crocante
	Assado tenro	O ícone aceso significa cozinhar em modo Assado tenro
	Controle de aquecedor separado	O ícone aceso significa que os aquecedores superiores e inferiores são controlados independentemente
	Indicador de atraso de início	O ícone acende quando usa a função atraso de início
	Indicador de água	O ícone aceso significa a necessidade de abastecer água no tanque de água

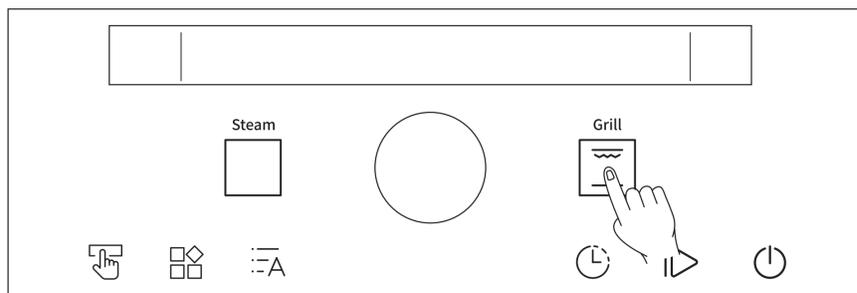
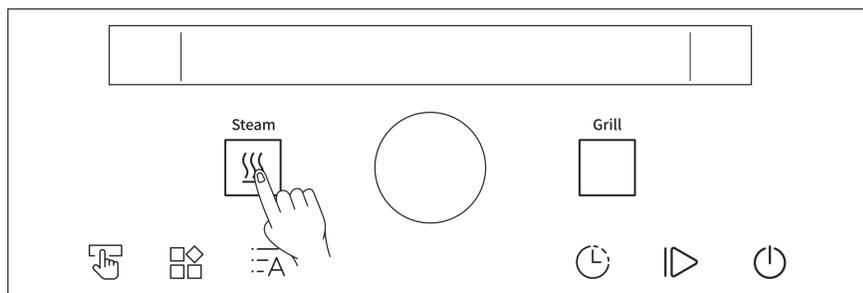
Passos de Operação Normal

• Ative o produto - selecione o modo a vapor ou grelha - configure a temperatura - configure o tempo - confirme e começa a pré aquecer - coloque o prato após o processo de pré aquecimento - comece a cozinhar - termine de cozinhar em microondas.

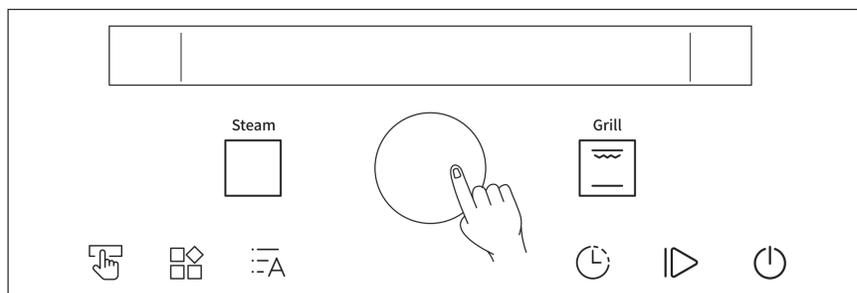
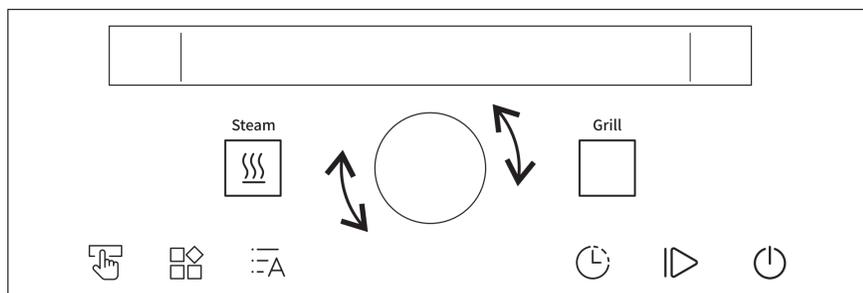
• **Passo 1:** Ative o produto (Pressione  para entrar no Modo de Espera após ligar)



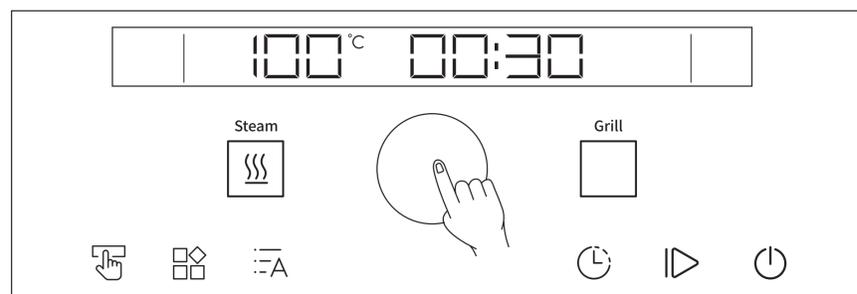
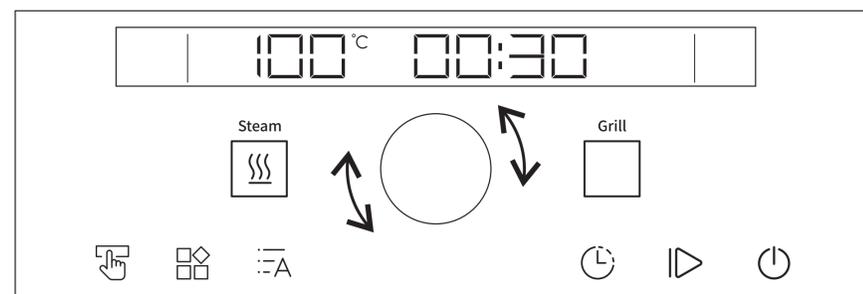
• **Passo 2:** Pressione () ou () para selecionar a função vapor/grelha.



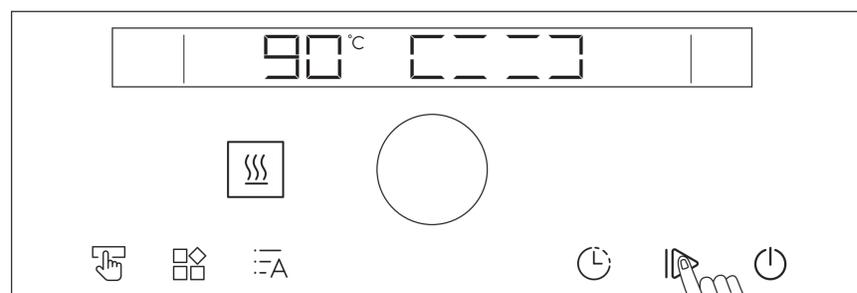
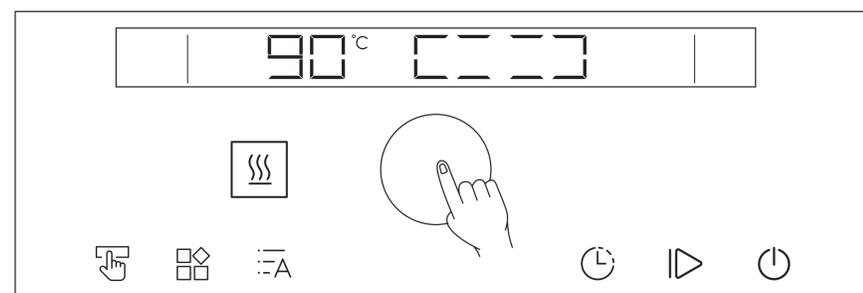
• **Passo 3:** Selecione o modo vapor ou grelha (Gire o botão ou pressione () () para selecionar o modo, pressione o botão para ir para o próximo passo.)



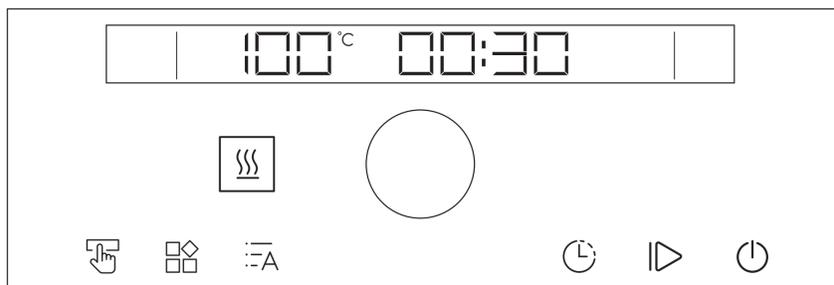
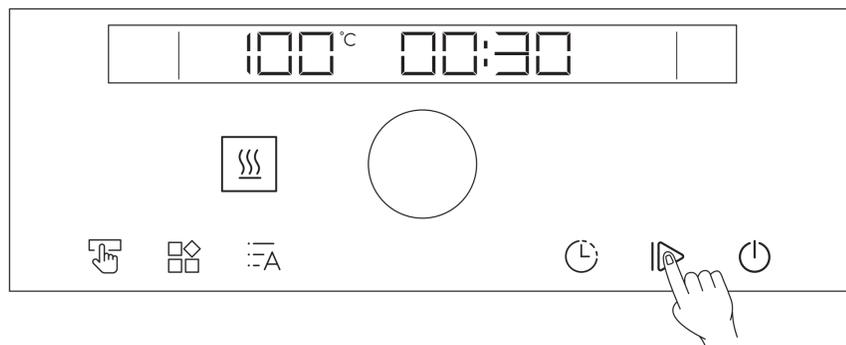
• **Passo 4:** Configure a temperatura/tempo (Gire o botão para ajustar a temperatura/tempo, pressione o botão para confirmar.)



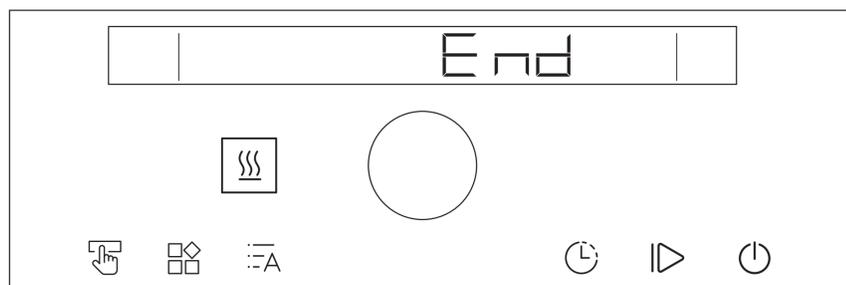
• **Passo 5:** Pré aqueça (Após ajustar a temperatura/tempo, pressione o botão ou () para pré aquecer.)



- **Passo 6:** Comece a cozinhar (Após pré aquecer, coloque os pratos, pressione (▶) ou a campainha por 1 min, ele começará a cozinhar automaticamente sem operação, durante o cozimento, pressione (▶) para pausar, gire o botão para ajustar a temperatura/tempo, pressione (▶), então o cozimento reinicia com nova temperatura/tempo.)



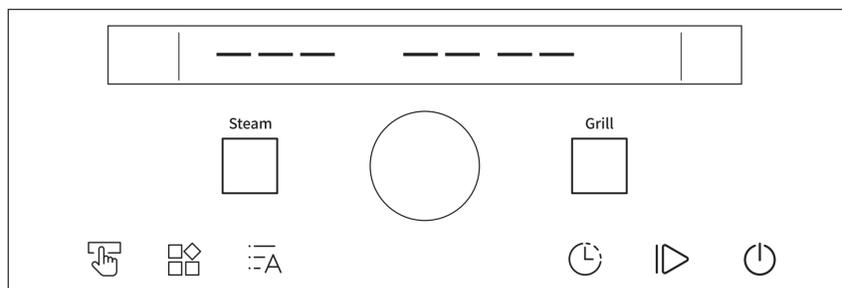
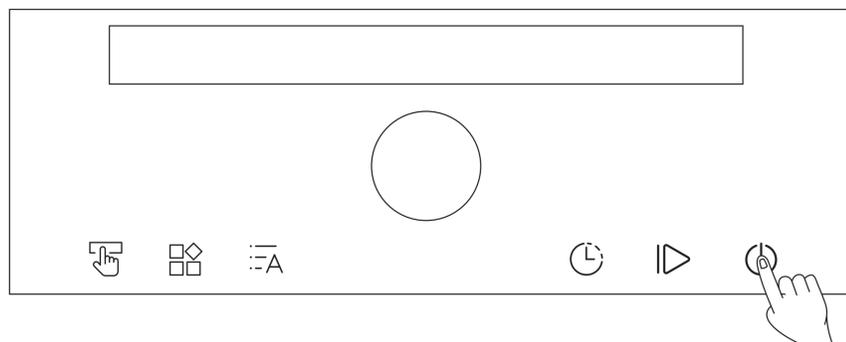
- **Passo 7:** O fim.



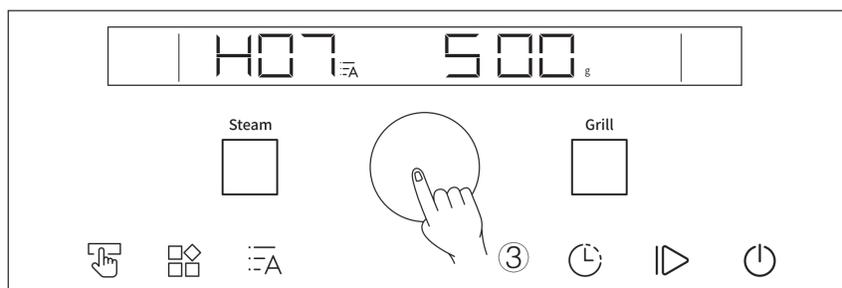
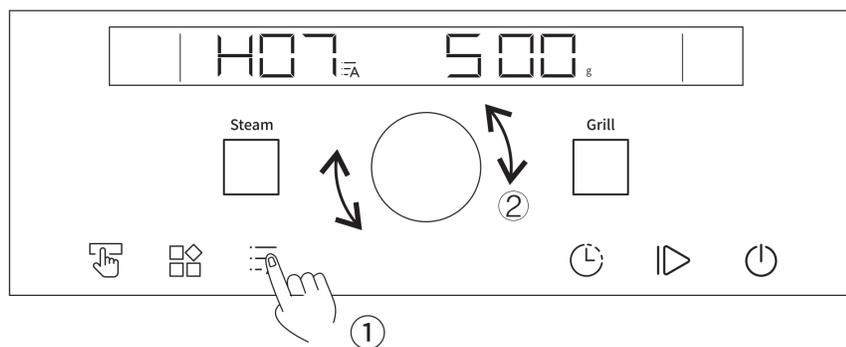
- Após terminar o trabalho, o visor mostra FIM, pressione (▶) para retornar ao modo de espera, se não houver operação, ele automaticamente retornará para o modo de espera após 5 minutos.

Operação de receitas automáticas

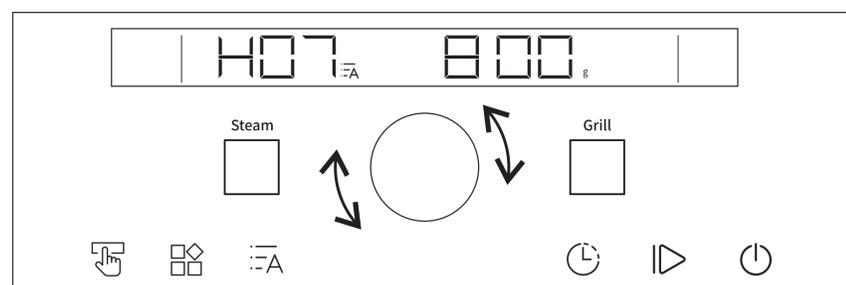
- **Passo 1:** Ative o produto (Pressione (⏻) para entrar no modo de espera após ligar)



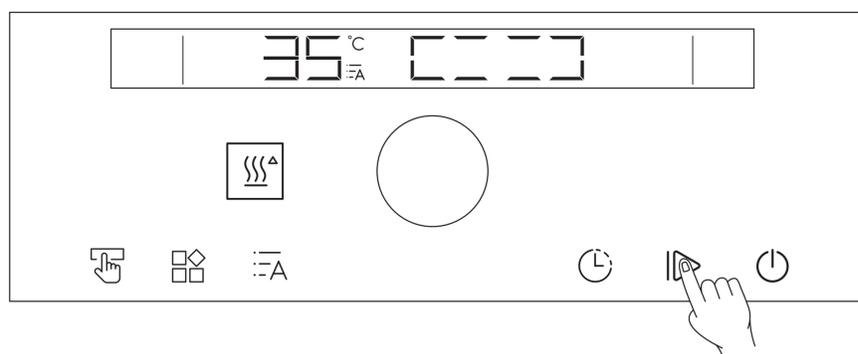
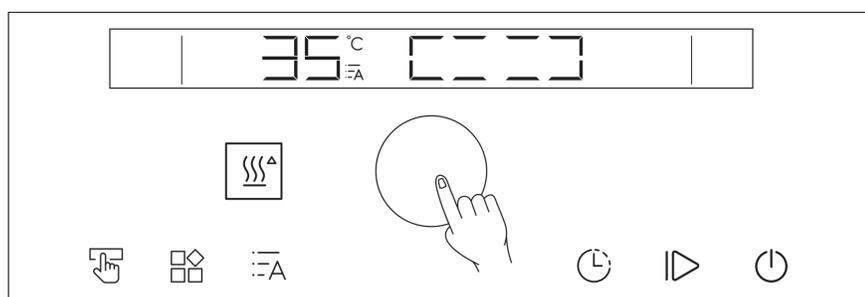
- **Passo 2:** Selecione as receitas (① Pressione (⏻), ② gire o botão para selecionar o código de receitas, ③ pressione o botão para confirmar)



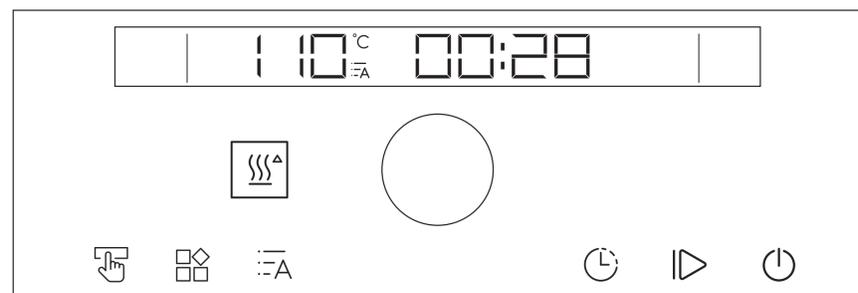
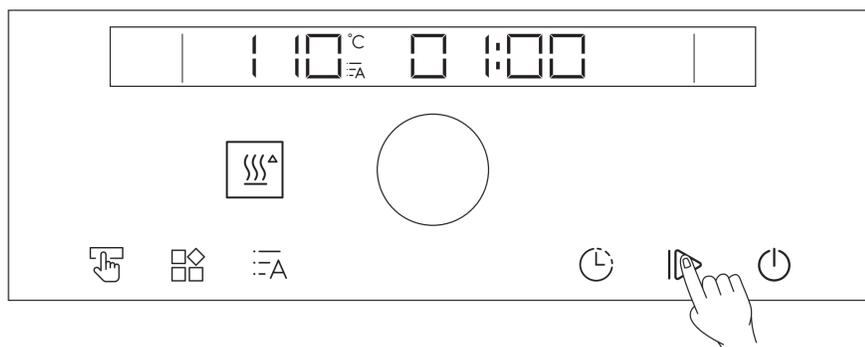
- **Passo 3:** Selecione o tamanho da porção das receitas (Gire o botão para selecionar o tamanho da porção ou se não houver indicação de tamanho deste código, por favor, pule para o próximo passo)



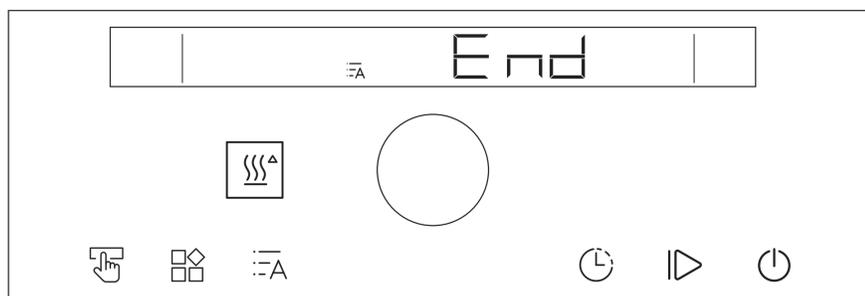
- **Passo 4:** Pré aquecimento (Pressione o botão ou (▶) para pré aquecer)



- **Passo 5:** Comece a cozinhar (Após pré aquecer, coloque os pratos, pressione (▶) ou a campainha por 1 min, ele começará a cozinhar automaticamente sem operação, durante o cozimento, pressione (▶) para pausar, gire o botão para ajustar a temperatura/tempo, pressione (▶), então o cozimento reinicie com nova temperatura/tempo.)



- **Passo 6:** O fim.

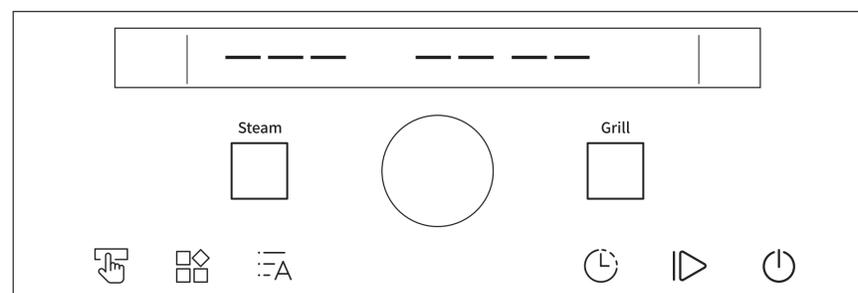
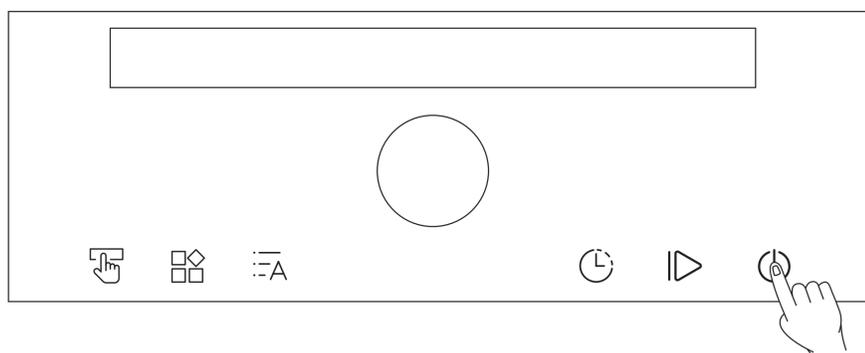


- Após terminar o trabalho, o visor mostra FIM, pressione (▶) para retornar ao modo de espera, se não houver operação, ele automaticamente retornará para o modo de espera após 5 minutos.

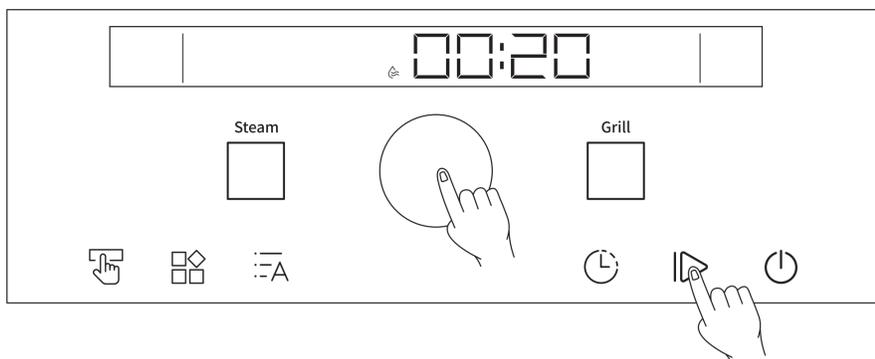
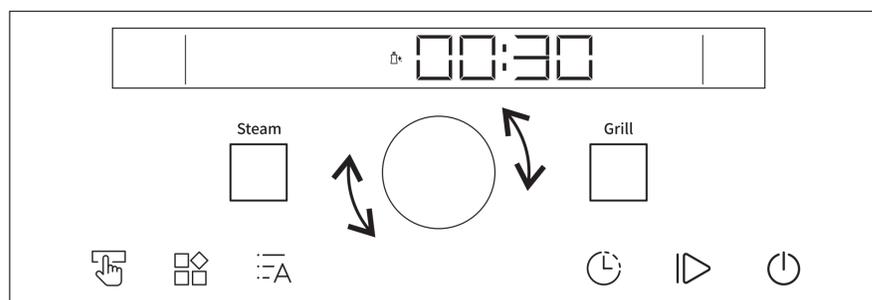
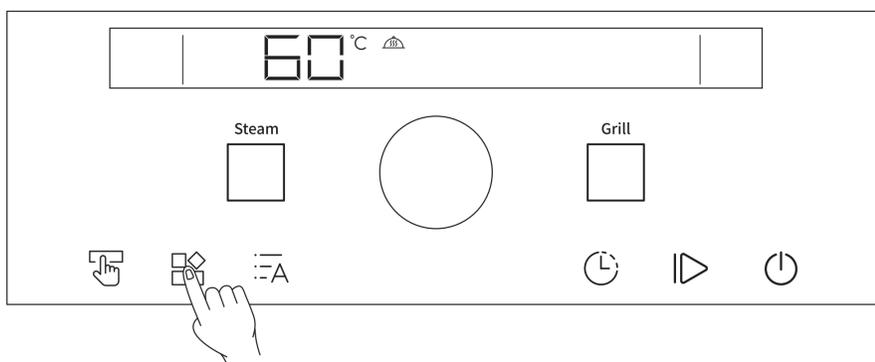
Operação e função adicional

- Lembrar calorosamente: Derramamento em excesso na cavidade deve ser removido antes de usar a função auto limpeza a vapor.

- **Passo 1:** Ative o produto (Pressione (⏻) para entrar no modo de espera após ligar)

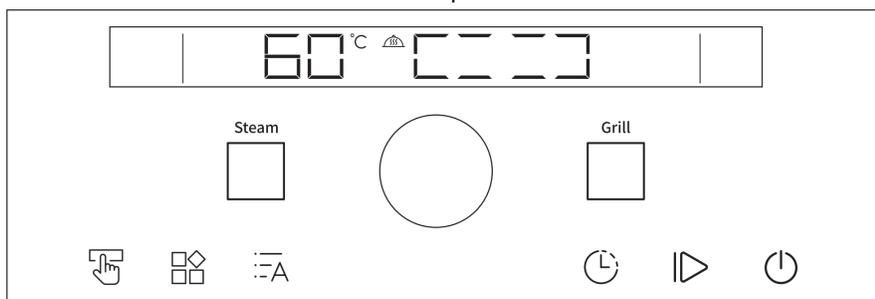


• **Passo 2:** Selecionar funções (Gire o botão para selecionar (  ), pressione o botão ou () para iniciar)

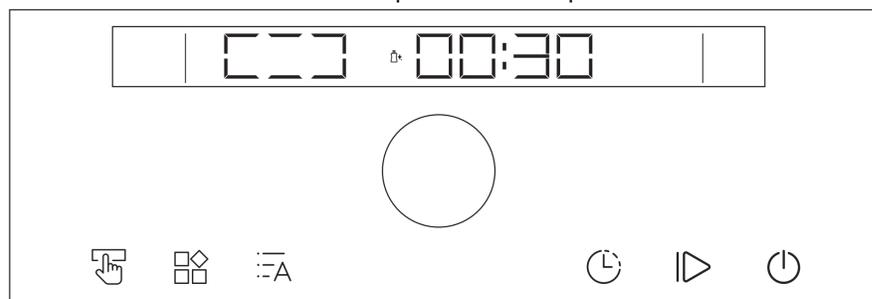


• **Passo 3:** Durante o funcionamento.

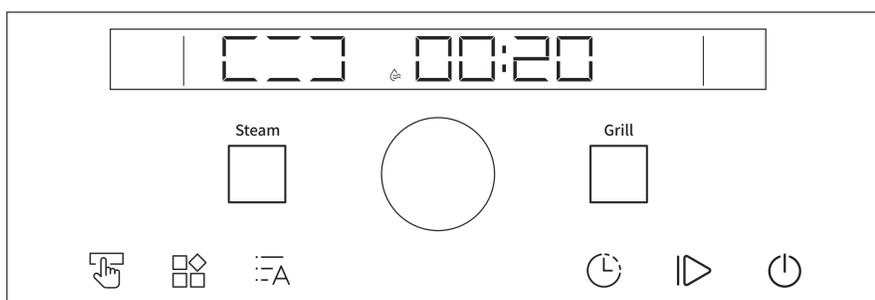
Manter aquecido



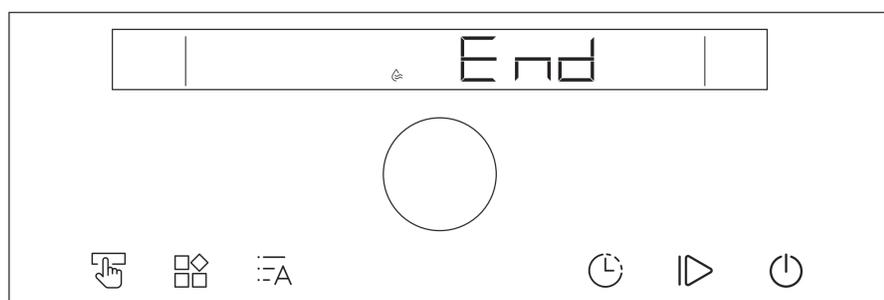
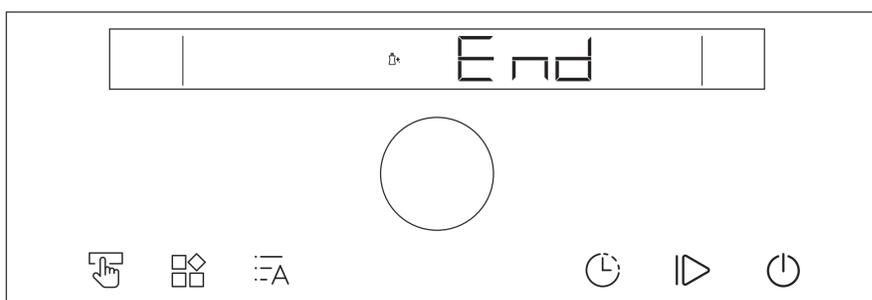
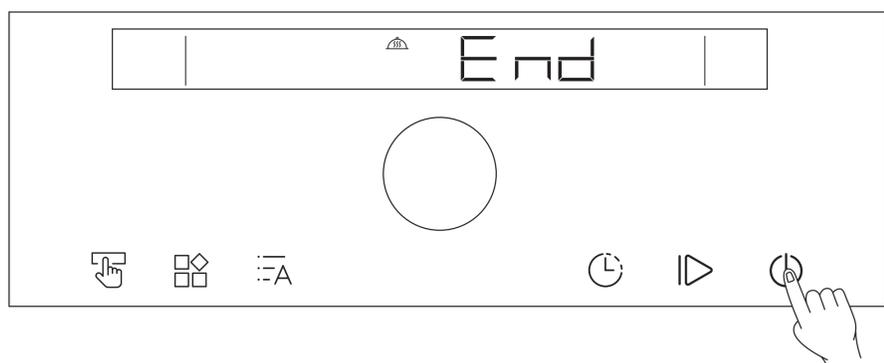
Auto limpeza a vapor



Secagem



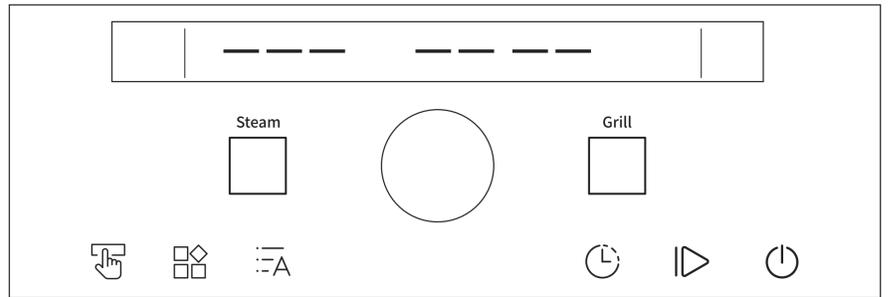
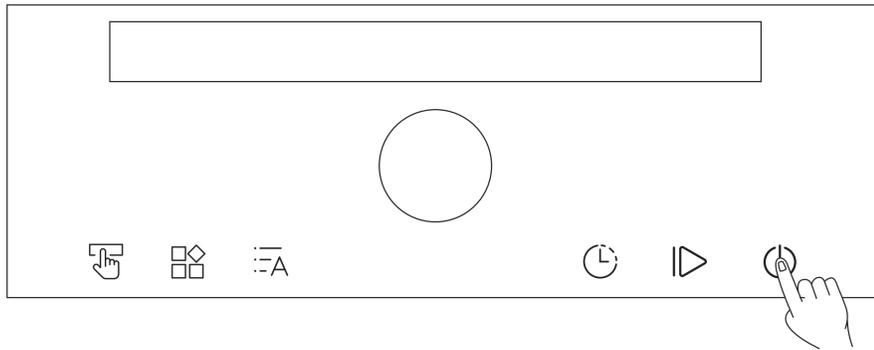
• **Passo 3:** O Fim.



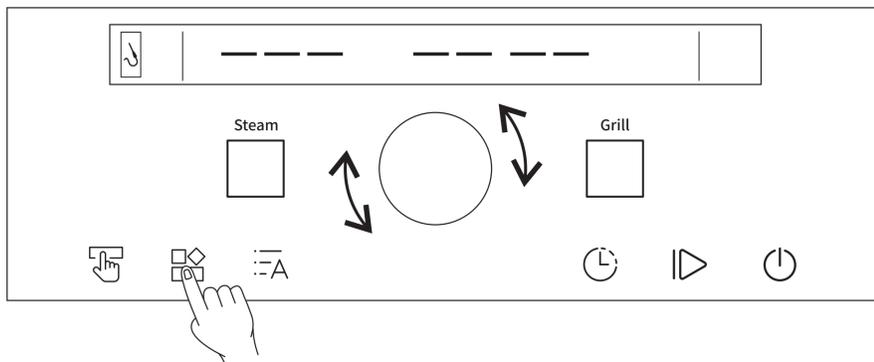
• A função manter aquecido terminará após 8h, ou pressione longamente () para parar, a função auto limpeza a vapor e secagem terminarão após a contagem regressiva.

Operação da sonda de alimentos

- **Passo 1:** Ative o produto (Pressione (🔌) para entrar no modo de espera após ligar)

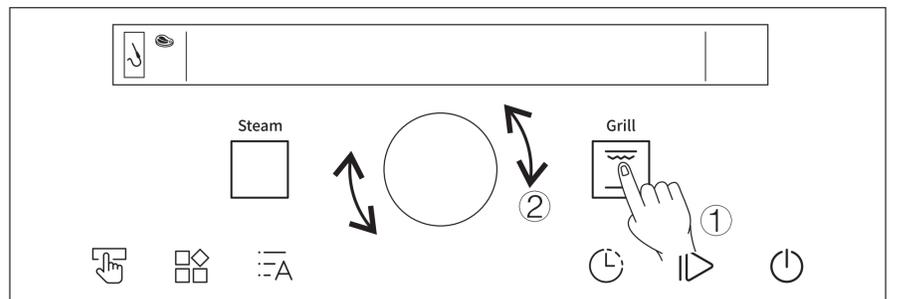
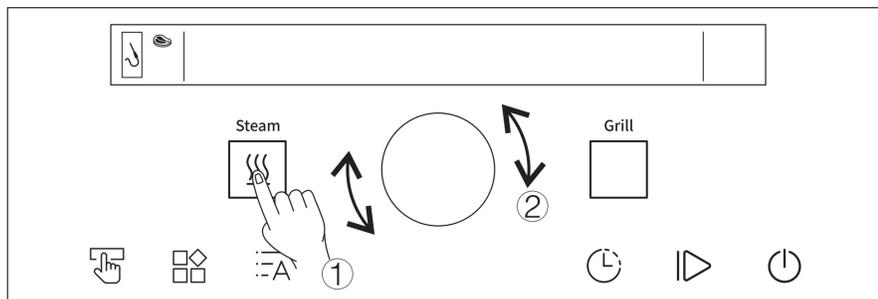


- **Passo 2:** Selecione a sonda de alimentos (Pressione (🍴)), gire o botão para a função sonda (📏), pressione o botão para confirmar).

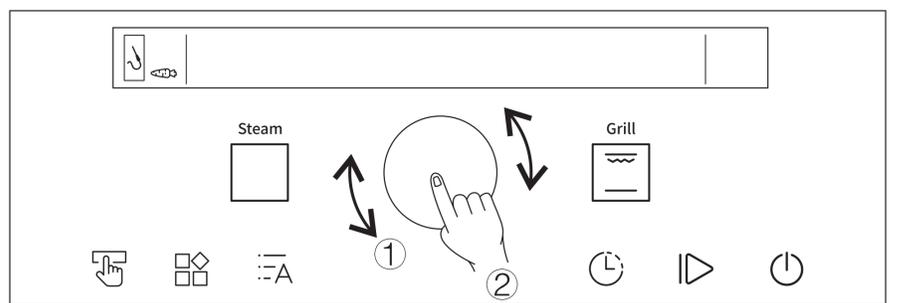
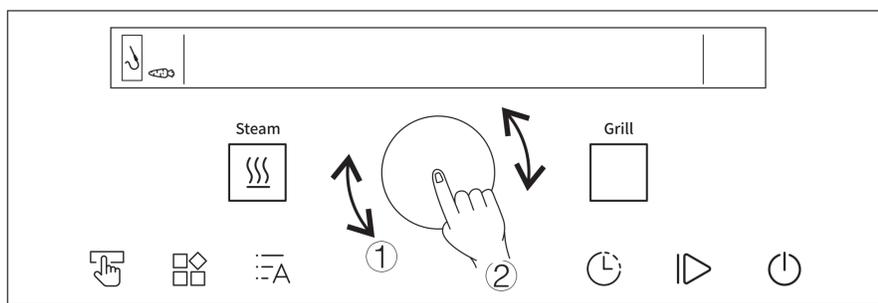


- **Passo 3:** Insira a sonda de alimentos em sua tomada e insira na comida.

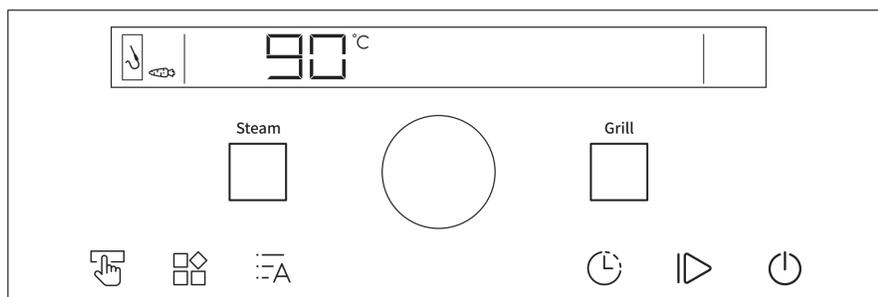
- **Passo 4:** Pressione (🔥) ou (🔥), gire o botão para selecionar o modo de cozimento, pressione o botão para confirmar.



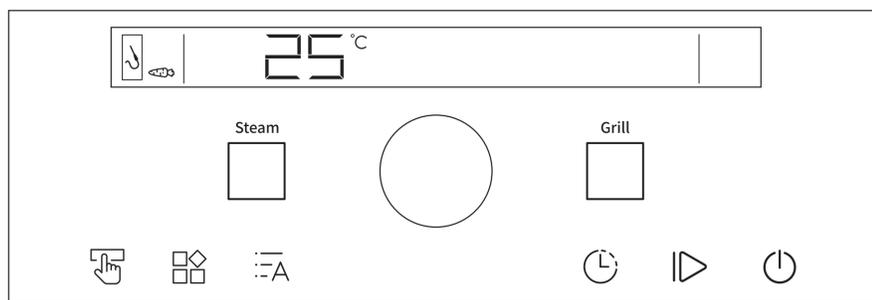
- **Passo 5:** Gire o botão para escolher o tipo de prato (carne, raízes são opcionais), pressione o botão para confirmar.



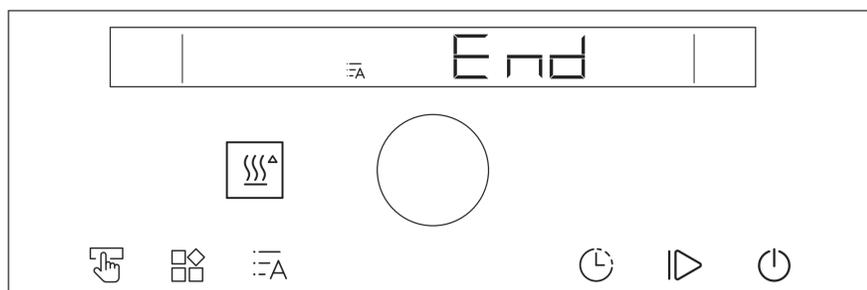
- **Passo 6:** Configure a temperatura da sonda, pressione o botão para começar a cozinhar.



- **Passo 7:** Cozinhando (durante o cozimento, pressione (|▶) para pausar, gire o botão para ajustar a temperatura/tempo, pressione (|▶), então o cozimento reinicia com nova temperatura/tempo.



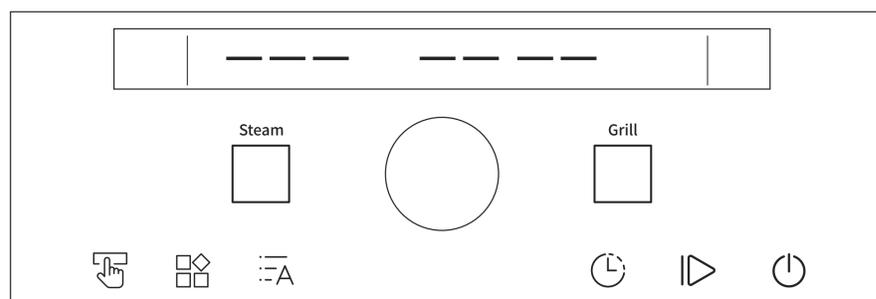
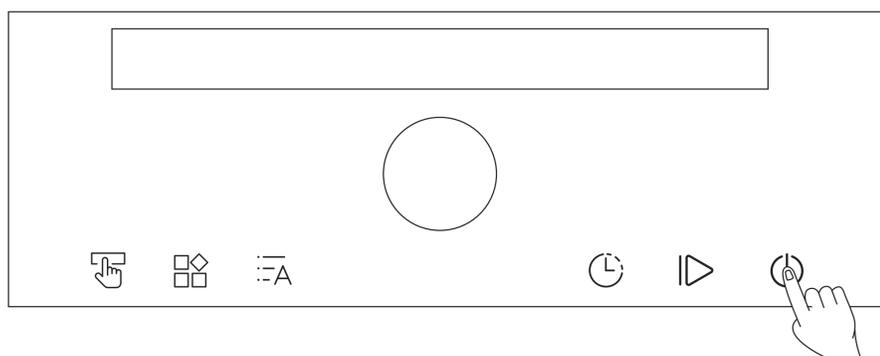
- **Passo 8:** O fim.



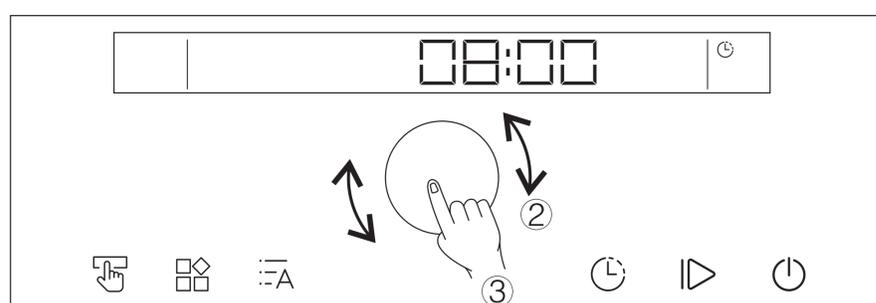
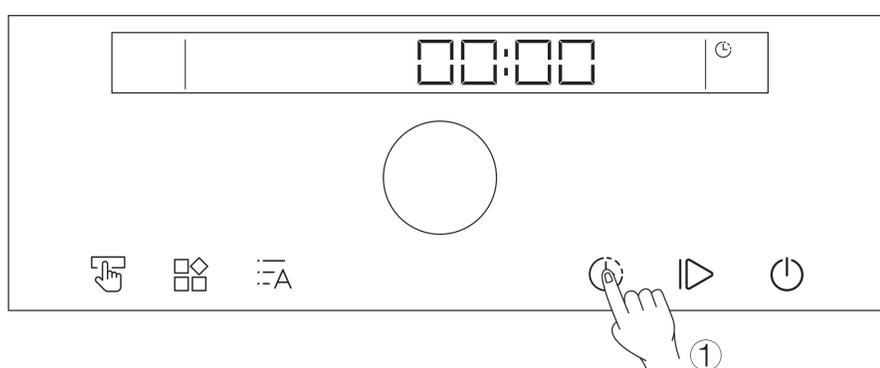
- Após terminar o trabalho, o visor mostra FIM, pressione (|▶) para retornar ao modo de espera, se não houver operação, ele automaticamente retornará para o modo de espera após 5 minutos.

Operação de atraso

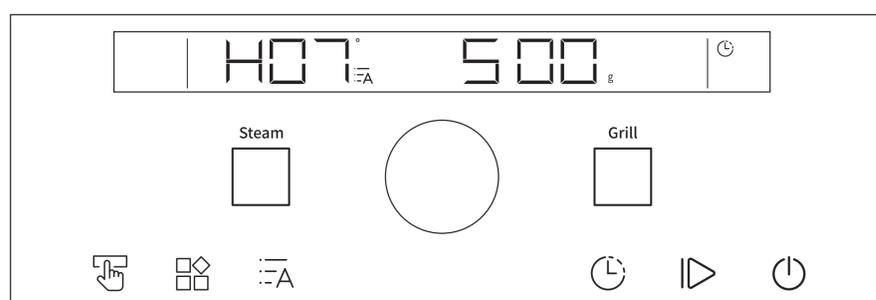
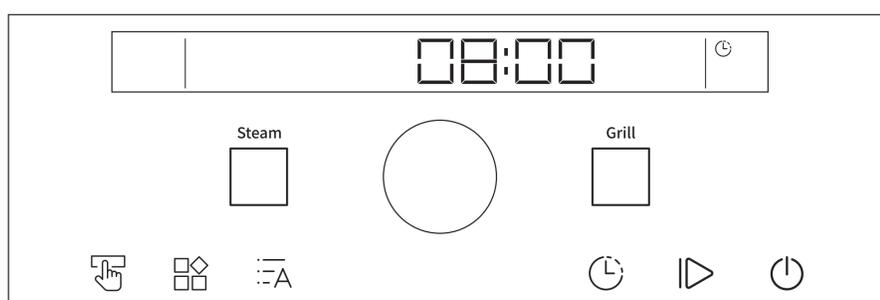
- **Passo 1:** Ative o produto (Pressione (⏻) para entrar no modo de espera após ligar)



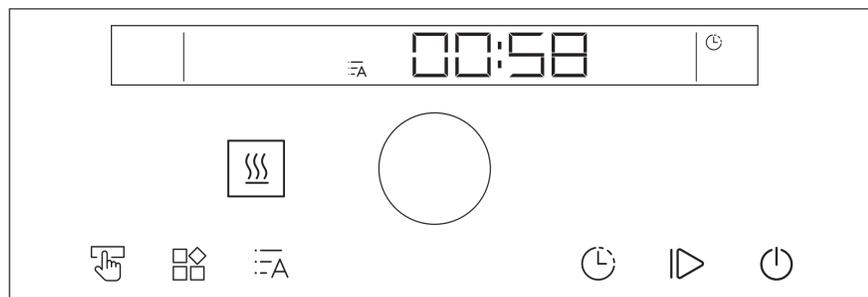
- **Passo 2:** Selecione a função de atraso e configure o tempo de atraso (Pressione (⌚), gire o botão para configurar o tempo de atraso, pressione o botão para confirmar)



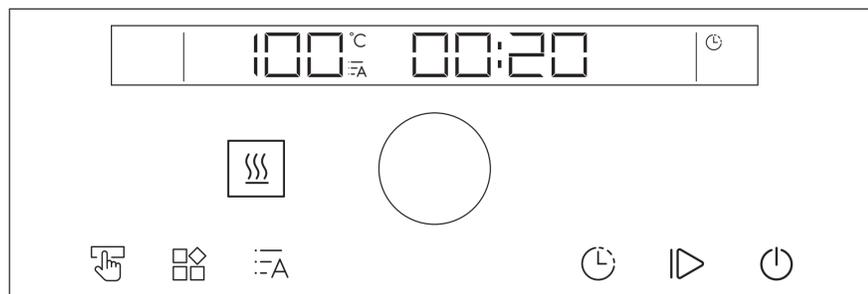
- **Passo 3:** Configure o modo de cozimento (As operações são as mesmas que a operação normal acima e as receitas automáticas)



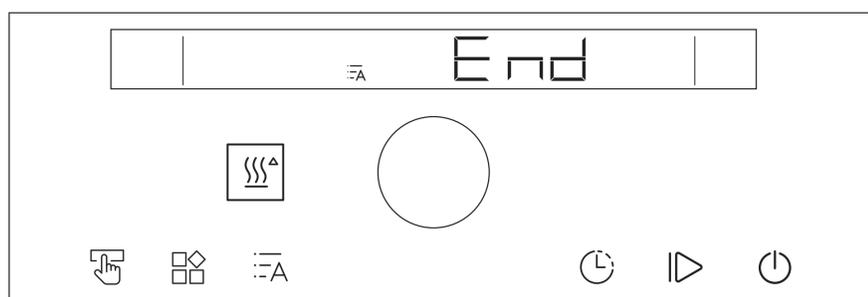
• **Passo 4:** Contagem regressiva de atraso



• **Passo 5:** Cozinhando (durante o cozimento, pressione (▶) para pausar, gire o botão para ajustar a temperatura/tempo, pressione (▶), então o cozimento reinicia com nova temperatura/tempo.



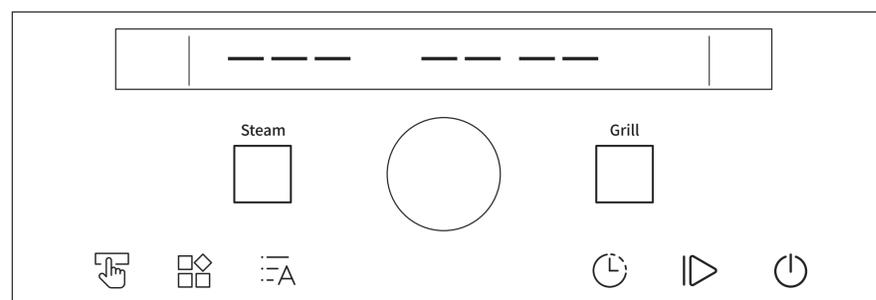
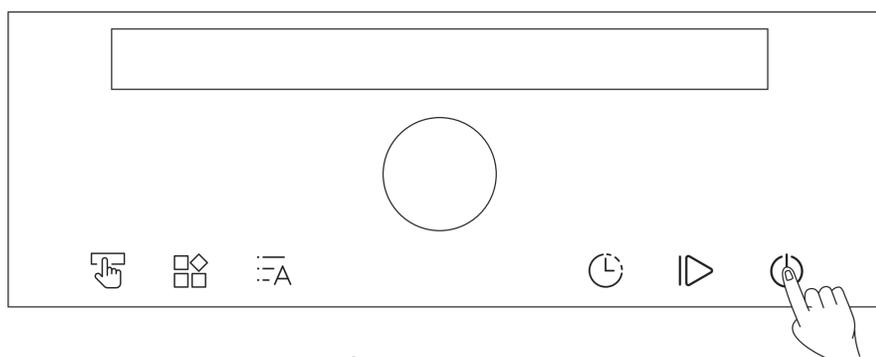
• **Passo 6:** O fim.



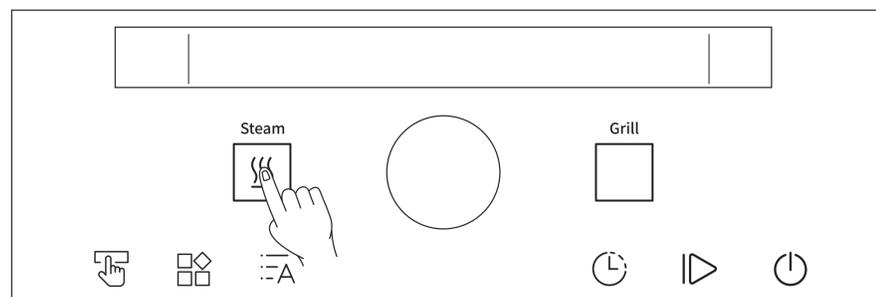
• Após terminar o trabalho, o visor mostra FIM, pressione (▶) para retornar ao modo de espera, se não houver operação, ele automaticamente retornará para o modo de espera após 5 minutos.

Operação de vapor de vários pratos

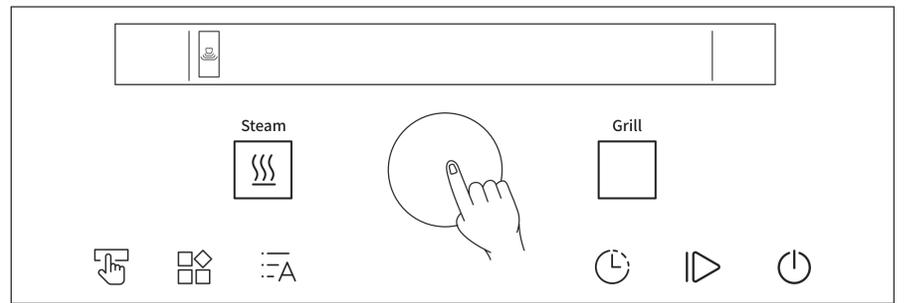
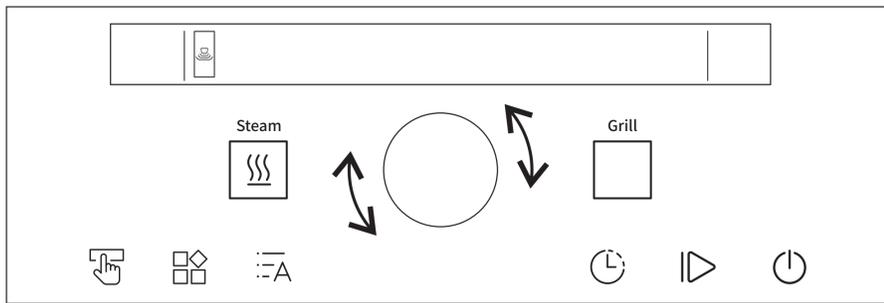
• **Passo 1:** Ative o produto (Pressione (⏻) para entrar no modo de espera após ligar)



• **Passo 2:** Pressione (▶)

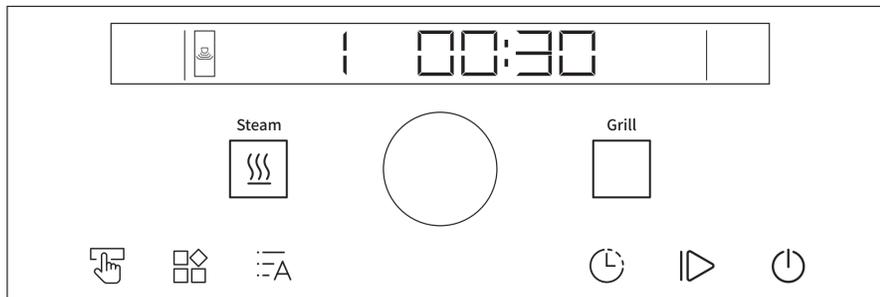


• **Passo 3:** Selecione o modo de vapor de vários pratos (Gire o botão para selecionar o modo, pressione o botão para ir para o próximo passo)

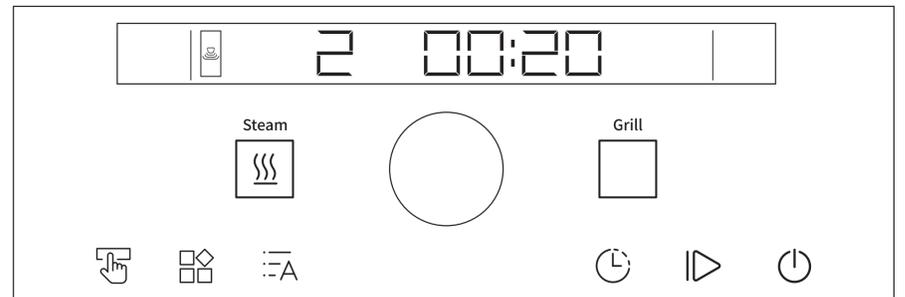


• **Passo 4:** Configure o tempo de cozimento de cada prato (máximo 3 pratos)

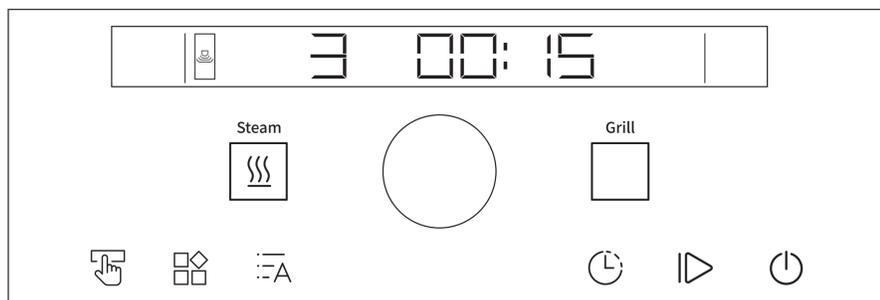
1 - Gire o botão para ajustar o tempo do primeiro prato, pressione o botão para confirmar.



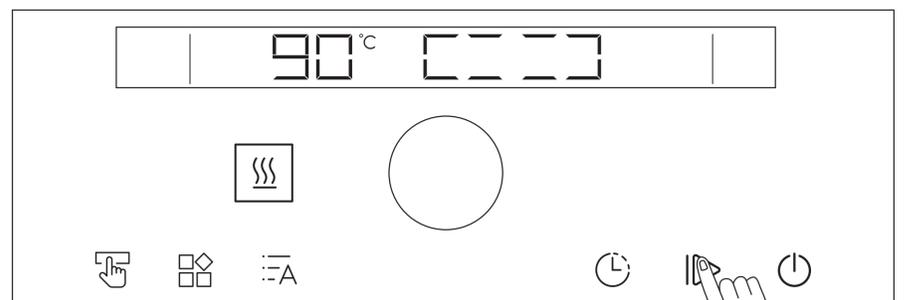
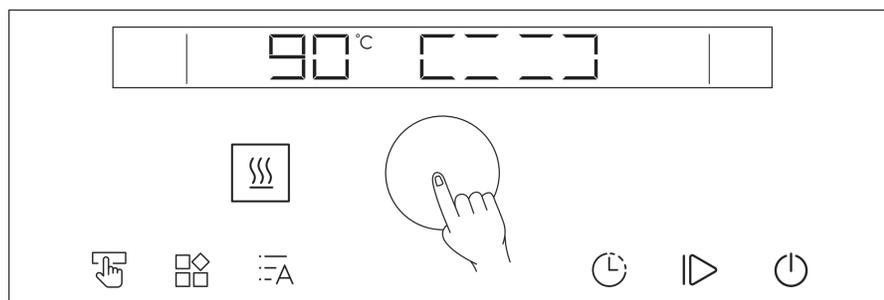
2 - Gire o botão para ajustar o tempo do segundo prato, pressione o botão para confirmar.



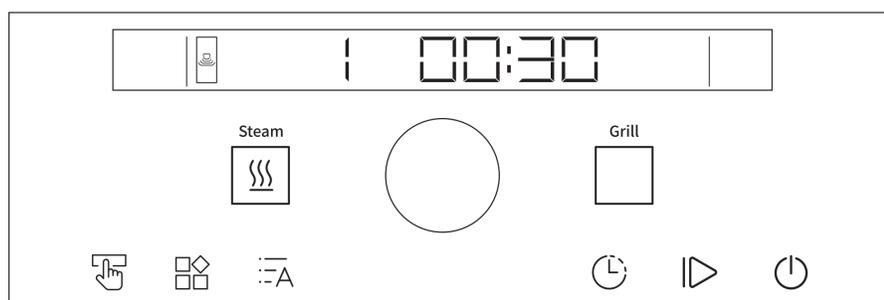
3 - Gire o botão para ajustar o tempo do terceiro prato.



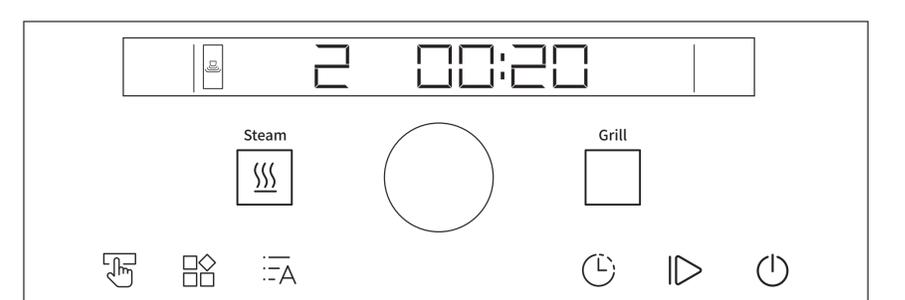
• **Passo 5:** Pré aquecimento (pressione o botão ou (▶) para começar a pré aquecer)



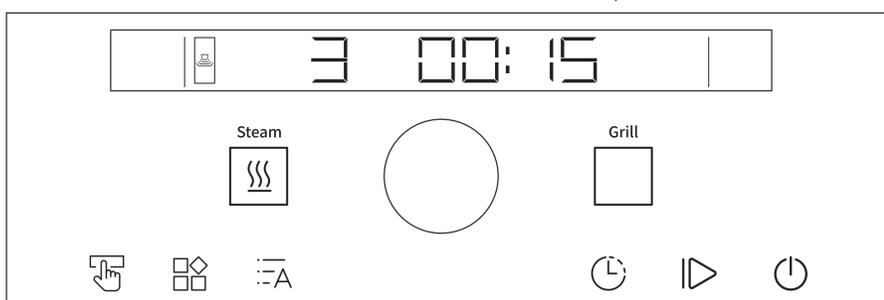
• **Passo 6:** Iniciar o cozimento do primeiro prato.



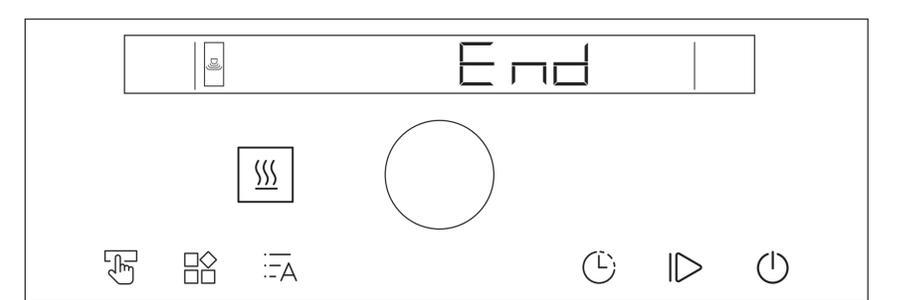
• **Passo 7:** Lembrar de colocar o segundo prato e cozinhar.



• **Passo 8:** Lembrar de colocar o terceiro prato e cozinhar.



• **Passo 9:** O Fim.



- Após terminar o trabalho, o visor mostra FIM, pressione () para retornar ao modo de espera, se não houver operação, ele automaticamente retornará para o modo de espera após 5 minutos.

8

Atenção

- Quando estiver funcionando, não fique em frente da ventilação de ar quente, se precisar abrir a porta do forno, pressione () para pausar o cozimento primeiramente, e afaste-se para evitar se queimar pelo vapor quente; por favor, use luvas para evitar se queimar ao inserir e remover a bandeja de vapor ou utensílios de cozinha.

Aviso de uso

- **Se a comida não estiver cozida:** É recomendado usar recipientes planos na prateleira, a comida fica melhor em pedaços pequenos, e o tempo precisa ser ajustado de acordo com a quantidade de comida;
- **Se a falta de água ainda for solicitada após a adição de água:** A quantidade de água adicionada não é suficiente, por favor, adicione água à marca de nível de água máxima e tente novamente;
- **Lembrete de falta de água:** Quando o nível de água do tanque de água estiver mais baixo que o requerimento de nível de água mínimo, o indicador da tela por favor, adicione água acende, a campainha alerta, e a área do visor continua a piscar, você pode finalizar o alerta adicionando água ao tanque de água ou pressionando longamente ();
- Sono automático; sem pré aquecimento ou cozimento: se não houver operação por mais que 5 minutos, o produto automaticamente entrará no sono, você pode pressionar () para acordar a máquina;
- Operação automática após pré aquecer: Após o pré aquecimento estar completo, se não houver operação, o produto automaticamente entrará no estado de trabalho após apitar por 1 minuto;
- Função de resfriamento de atraso do ventilador: Após o trabalho ser suspenso ou finalizado, o ventilador de resfriamento trabalhará por mais que 5 minutos para assegurar segurança e vida do produto;
- Iluminação atrasada: No estado de trabalho (incluindo pausa), a luz sempre fica acesa; a luz desligará dentro de 10 minutos após o cozimento, se precisar ligar/desligar a lâmpada, você pode pressionar longamente ().

Modo de cozimento

Modo	Função	Temp. padrão	Faixa de temp.	Faixa de tempo	Recomendação	
Vapor		60°C	50~90°C	01~120min	Camarão ao alho Peixe no vapor Vieira	
		100°C	91~100°C		Frango Costeleta de porco Carne enrolada	
		110°C	101~120°C		Porco no vapor Chispes Bife refogado com cenoura	
		100°C	100°C		3 pratos no vapor de uma vez	
Grill		160°C	100~230°C	01~120min	Cookies de manteiga Bolo Chiffon Torrada de leite	
		180°C			Torta de ovo Batata doce Peixe	
		180°C			Arroz assado de abacaxi Cogumelo Enoki no papel alumínio	
		200°C			Air-fry	
		180°C			Barriga de porco assada Coreana Berinjela assada com alho Bacon com pimenta preta	
		180°C			Fatias de carne grelhadas com cebola Filé de peixe	
		150°C			Espetos de vegetal Salsicha grelhada	
		150°C			50~150°C	Fatias de pão Reaquecimento de comida
		Upper: 150°C Lower: 150°C			100~230°C	Rocambole de carne de porco desfiada Donuts
Assado tenro		200°C	100~200°C	01~120min	Asa assada Orlean Pernas de frango com mel Costelinha grelhada com molho	
Assado crocante		180°C	100~200°C		Frango assado crocante Pato assado crocante Capelim assado crocante	
Função adicional	Manter aquecido	60°C	/		/	/
	Limpar	/				
	Secar	/				

Receitas (: na função sonda de alimentos)

Função	Código	Pratos	Quantia	Nível	Acessório	Nota
Acessibilidade	L01	Descongelar	300g~800g	2nd	Grelha, bandeja de vapor	
	L02	Fermentar	200g~700g			
	L03	Iogurte	1L			
	L04	Arroz	600g	3rd		
	L05	Comida congelada	800g	2nd		
Vapor (alimento básico)	H01	Pães caseiros	12pcs	2nd	Grelha, bandeja de vapor, bandeja esmaltada	100g/pc
	H02	Inhame/Taro/Batata 	1000g	3rd	Grelha, bandeja de vapor	
H03	Ovos no vapor	1pcs				
		3pcs				
		5pcs				
H04	Tofu seco	300g				
H05	Tofu recheado	500g				
H06	Leite cozido	800g				
H07	Tendão de carne 	500g				
		800g				
		1000g				
H08	Mingau de leite	300g				
		500g				
		800g				
H09	Carne moída	400g				

Receitas (: na função sonda de alimentos)

Função	Código	Pratos	Quantia	Nível	Acessório	Nota	
Vapor	H10	Almôndega	300g	3rd	Grelha, bandeja de vapor		
			400g				
			500g				
	H11	Sopa de ovo e carne	500g				
	H12	Frango com cogumelo	300g				
			500g				
			800g				
	H13	Asas de frango ao curry	500g				
	H14	Carne assada com cenoura	500g	2nd			
			800g				
			1000g				
	H15	Costeletas com pimenta preta	400g				
	H16	Caranguejo	6pcs	3rd			
			8pcs				
			10pcs				
	H17	Cabeça de peixe com pimentão picado	500g				
	H18	Peixe 	400g				
			500g				
	H19	Filé de bacalhau	300g				
	H20	Camarão ao alho	500g				
	H21	Vieiras	8pcs				
	H22	Cogumelo recheado	400g				
	H23	Vegetais ao alho	300g				
	H24	Abóbora	500g				
	H25	Sopa de abóbora	400g				
	H26	Purê de maçã	300g				
	H27	Geléia de leite	500g				
	H28	Bolo no vapo	6in				
	H29	Bolinho de arroz	10pcs				
	H30	Bolo de milho	6in				2nd
Padaria	P01	Pão macio de cranberry	3pcs		3rd	Bandeja esmaltada	200g of each bread

Receitas (: na função sonda de alimentos)

Função	Código	Pratos	Quantia	Nível	Acessório	Nota
Padaria	P02	Bolo Chiffon	5in	1st	Grelha	
			6in			
			8in			
	P03	Cupcake	14pcs	2nd	Bandeja esmaltada	
	P04	Torta de ovo	25pcs	3rd		
	P05	Cookies de manteiga	15pcs	4th		
			28pcs			
			35pcs			
	P06	Mini cookies chineses	35pcs	3rd	Grelha	
	P07	Torrada	450g			
	P08	Mini biscoitos	24pcs			
	P09	Rocamboles	25pcs	3rd	Grelha Bandeja esmaltada	
	P10	Donuts	6pcs		Grelha	
P11	Pizza de queijo	9in	Grelha Bandeja esmaltada			
P12	Pizza de carne	9in	3rd	Bandeja esmaltada	Banho Maria	
P13	Pudim de caramelo	6pcs				
Grelha	P14	Palitos de caranguejo	300g	4th	Bandeja esmaltada	
	P15	Pimentão recheado	600g	3rd		
	P16	Bife frito	500g			
	P18	Costeletas com pimenta preta	600g		3rd	
			1000g			
			1200g			
	P19	Perna de pato com molho 	1000g	2nd		
	P20	Frango assado crocante 	500g			
			1000g			
			1250g			
P21	Asas de frango	1000g	3rd			
P22	Coxa de frango com mel 	1000g				
P23	Kebabs de carne	500g				

10

Receitas

Receitas (: na função sonda de alimentos)

Função	Código	Pratos	Quantia	Nível	Acessório	Nota	
Grelha	P24	Costeleta de cordeiro	500g	3rd	Bandeja esmaltada		
	P25	Peixe 	1000g		Grelha Bandeja esmaltada		
	P26	Camarão ao alho	500g				
	P27	Lula picante	500g				
	P28	Capelins crocantes	500g				
	P29	Vieiras	8pcs				Bandeja esmaltada
	P30	Sauro com vegetais	6pcs				Grelha Bandeja esmaltada
	P31	Berinjelas com alho	2pcs	4th	Bandeja esmaltada		
	P32	Cogumelo	300g	3rd			
	P33	Milho com mel	500g				

11

Manutenção

Precauções para limpeza e manutenção

1- Após cada uso, a água no tanque de água deve ser limpa a tempo para evitar que o excesso de água transborde para o gabinete;

2- Após usar o modo vapor, por favor, derrame a água restante no tanque de água para evitar que a água restante forme condensação ou crie bactérias no tanque de água.

Atenção

1- Não use limpadores contendo álcali/soda, ácido ou cloro, nem use sprays de limpeza, limpadores de máquina de lavar louças ou limpadores corrosivos.

2- Não use escovas ásperas, esfregões, escovas de arame e outras ferramentas de limpeza ásperas que irão arranhar a superfície do aço inoxidável.

Método de manutenção

• Montagem da porta/ painel de visor

A sujeira difícil de limpar presa na porta pode ser limpa com um detergente neutro, mas não com uma esponja de aço para evitar arranhar a cobertura na superfície de vidro. Após limpar, seque com um pano.

• Vedação da porta

1- Após cada uso, por favor, limpe a vedação do produto com uma esponja mergulhada em água morna, e então seque a vedação da porta com um pano seco;

2- Não use agentes de limpeza para limpar a fita de vedação da porta, porque alguns componentes no agente de limpeza podem corroer a fita;

3- A fita de vedação da porta pode ser perfurada ou rachada devido ao uso a longo termo. Se isto acontecer, por favor, substitua-a com uma nova;

• Cavidade de aço inoxidável

1- Após cada uso do modo vapor, por favor, limpe a cavidade, use uma esponja absorvente ou um pano para limpar a condensação na cavidade. É melhor abrir a porta para secar a cavidade;

2- Após cada uso do modo assar, por favor, limpe a tempo após o produto esfriar. As manchas de óleo podem ser limpas com um detergente neutro e passar um pano molhado.

12

Problemas comuns e soluções

Atenção

Certifique-se de desligar e desconectar o plugue de alimentação antes do reparo.

1- O nível de água máximo do tanque de água

Há uma linha de nível máximo no tanque de água. Por favor, adicione água a esta linha máxima para estender o tempo de cozimento. Não abasteça água além da linha máxima para evitar que a água espirre ao puxar o tanque de água.

2- Lembrete de falta de água

Quando o símbolo de falta de água estiver aceso e apitando, o cozimento está parado, por favor, adicione água no tanque de água.

3- Sobre a escolha do recipiente culinário

Ao escolher um recipiente culinário, por favor, escolha um recipiente o mais poroso possível. A profundidade do recipiente não deve ser muito funda. A altura da comida cozida ao vapor deve ser de 3~5cm, para que o vapor gerado pelo evaporador possa entrar mais em contato com os ingredientes e garantir o gosto da comida cozida ao vapor.

4- O primeiro uso do produto produz um cheiro de queimado

Uma vez que o resíduo do novo produto ou o isolamento térmico do fusível produzirão odor ou fumaça após alta temperatura, é recomendado encher o tanque de água e vaporizar por mais de 45 minutos ao usá-lo pela primeira vez, e deixe o produto esfriar antes do cozimento formal.

5- Não usado por um longo tempo

Se o produto não for usado por um longo tempo, por favor, limpe o interior do produto e use qualquer modo de assar para secar a água remanescente no produto para evitar crescimento bacteriano e odor.

6- Sobre o tempo e temperatura padrão do modo de cozimento do produto

Cada modo de cozimento do produto tem uma temperatura e tempo de cozimento pré definidos. A temperatura e tempo padrão são todos dados obtidos por nossos engenheiros através de um grande número de testes sob certas condições no laboratório, que podem satisfazer sob circunstâncias normais a vasta maioria das necessidades culinárias. Quando você estiver cozinhando no tempo e temperatura padrões, se você encontrar comida que não foi cozida, você pode considerar estender o tempo de cozimento ou aumentar a temperatura de cozimento. Se este problema ainda ocorrer, por favor, contate o pessoal pós vendas para reparação no local.

7- Espera e hibernação

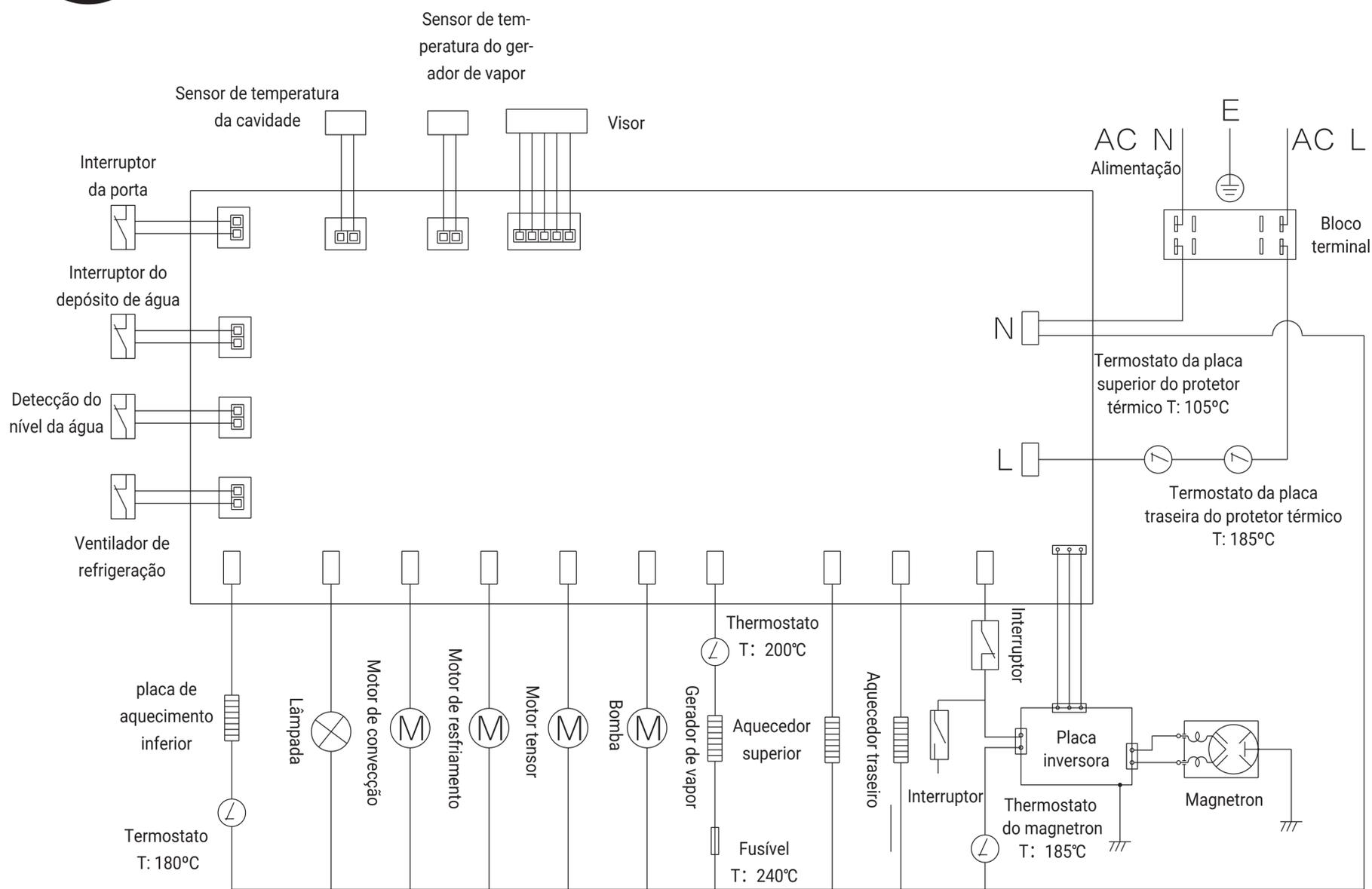
Após o produto ser ligado, o produto está no modo de espera, () ficará aceso (a potência de modo de espera é menor que 1W), e pressione () no modo de espera para acordar o produto e entrar no modo pronto para trabalhar.

13

Tratamento e identificação de falhas comuns

Código de erro	Possibilidade de falha	Solução
E1	A sonda de temperatura está aberta ou em curto	Contate o serviço pós venda
E2	Hidrovia anormal	
E4	Componente de aquecimento anormal	
E5	Conexão de circuito anormal	
O produto não responde após ligar a alimentação	A tomada falhou	
	O cabo da placa de controle não está conectado	
Aviso de escassez de água após adicionar água	O interruptor de detecção do nível de água falhou	
A lâmpada não acende	A fiação de luz está desconectada	
	A lâmpada pode estar danificada	
Há vapor na cavidade mas a comida não está cozida	O sensor de temperatura da cavidade falhou	
	O tubo de injeção de vapor está rachado	
Falha no painel de controle	Circuito da placa de controle anormal	
Ruído anormal	Ruído causado por ventilador danificado	
	Ventilador de convecção danificado	

14 Diagrama



15 Termos de Garantia

- A Versia oferece garantia sobre o produto (mediante apresentação de NF de compra), contra qualquer defeito de fabricação que o mesmo venha a apresentar no prazo de 36 meses a contar da data de emissão da Nota Fiscal. A Versia declara a garantia nula ou sem efeito caso o produto tenha sofrido dano provocado por mau uso (queda, uso em desacordo com o manual de instalação e operação, etc.), fenômenos da natureza (infiltração, descarga atmosférica, etc.) ou por ter sido enviado para manutenção a qualquer assistência técnica que não seja a oferecida pela própria empresa. Consulte a lista de assistências técnicas autorizadas no (11)2737-7238.

versia[®]

atendimento@versia.com.br

www.versia.com.br

 /versiaoficial

 versia_oficial

 versia

FICHA TÉCNICA

