



## Placa de Cozinhar por Indução

*ARTS Single*

*ARTS Dual*

*ARTS Dual Plus*

*ARTS Standard Ñ Biselada*

*ARTS Standard Biselada*

*ARTS Easy*

*ARTS Easy Plus*

*ARTS Home 70*

*ARTS Home 80*

*ARTS Home 90*

# *ARTS*

PT

## Manual do Utilizador

versão 1.7

*Bem-vindo ao mundo da*

**APPLIANCE** *ARTS*

# Índice

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>1</b>
<b>PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA</b> .....	<b>2</b>
<b>PLACAS DE COZINHAR POR INDUÇÃO (PCI)</b> .....	<b>5</b>
<b>INTERFACE COM O UTILIZADOR</b> .....	<b>6</b>
<b>PERMUTADOR DE INDUÇÃO MAGNÉTICA (PIM)</b> .....	6
<b>TECLADO</b> .....	6
<b>TECLAS E INDICADORES</b> .....	7
<b>INSTRUÇÕES DE MONTAGEM</b> .....	<b>9</b>
<b>DIMENSÕES DE SEGURANÇA</b> .....	9
<b>CAVIDADE DA BANCADA</b> .....	10
<b>LIGAÇÃO ELÉCTRICA</b> .....	<b>11</b>
<b>ARTS SINGLE, ARTS DUAL, ARTS DUAL PLUS, ARTS HOME 70, ARTS HOME 80 E ARTS HOME 90</b> .....	12
<b>ARTS STANDARD Ñ BISELADA, ARTS STANDARD BISELADA, ARTS EASY E ARTS EASY PLUS</b> .....	12
<b>FUNCIONAMENTO DA PCI</b> .....	<b>14</b>
<b>COMANDO DA PCI</b> .....	14
<b>TEMPORIZADOR</b> .....	15
<b>MODO NÍVEIS DE POTÊNCIA</b> .....	16
<b>MODO BOOSTER</b> .....	16
<b>OUTRAS FUNCIONALIDADES</b> .....	17
<b>FUNÇÕES INTELIGENTES</b> .....	<b>18</b>
<b>FUNÇÃO FERVURA INTELIGENTE</b> .....	18
<b>FUNÇÃO FRITURA INTELIGENTE</b> .....	20
<b>FUNÇÃO GRELHADO INTELIGENTE</b> .....	22
<b>COZINHADO ATRAVÉS DO ECOZINHEIRO</b> .....	<b>24</b>
<b>ASSOCIAÇÃO COM O ECOZINHEIRO</b> .....	24
<b>FUNÇÃO FERVURA INTELIGENTE COMANDADA PELO ECOZINHEIRO</b> .....	25
<b>FUNÇÃO FRITURA INTELIGENTE COMANDADA PELO ECOZINHEIRO</b> .....	27
<b>FUNÇÃO GRELHADO INTELIGENTE COMANDADO PELO ECOZINHEIRO</b> .....	29
<b>AGENDAR COZINHADO COMANDADO PELO ECOZINHEIRO</b> .....	30
<b>CONSELHOS PRÁTICOS</b> .....	<b>31</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>32</b>
<b>AVISOS</b> .....	34
<b>ERROS</b> .....	35
<b>AVARIAS</b> .....	36
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>37</b>
<b>POTÊNCIA MÁXIMA</b> .....	37
<b>DIMENSÕES</b> .....	38



## Lê atentamente este Manual, de forma a poderes tirar o máximo proveito da tua Placa de Cozinhar por Indução (PCI)

### Introdução

A Placa de Cozinhar por Indução (PCI) destina-se ao uso doméstico.

Entre outras, destacam-se as seguintes características:

- ❑ A *interface* com o utilizador mostra o nível de potência (apresentado em kW) em cada Permutador de Indução Magnética (PIM) (excepto nas Funções Inteligentes).
- ❑ A PCI aceita comandos do utilizador por pressão directa sobre o vidro, não existindo botões mecânicos. O teclado com poucas teclas permite uma utilização fácil e prática.
- ❑ Fácil utilização das Funções Inteligentes para Ferver, Fritar ou Grelhar alimentos.
- ❑ Para cada PIM é possível programar o tempo do cozinhado.
- ❑ A PCI detecta quando não existe nenhum recipiente (caçarola, panela, etc.) no PIM e desliga-o por segurança.
- ❑ A protecção contra sobreaquecimento interno e sobreaquecimento dos PIM está sempre activa para uma utilização em segurança.
- ❑ Limitação automática do tempo de funcionamento. O sistema desliga-se após um longo período de funcionamento sem intervenção do utilizador no teclado.
- ❑ Detecção automática entre uma instalação eléctrica monofásica ou trifásica.
- ❑ O funcionamento das teclas é acompanhado por avisos sonoros para qualquer operação que seja executada.
- ❑ Protecção contra derrame de líquidos sobre o teclado.
- ❑ Cumprimento de todos os Requisitos Legais e Regulamentares Aplicáveis.

A indução gera calor directamente no recipiente, oferecendo uma maior rapidez de aquecimento. Sendo o calor gerado directamente no recipiente, existem menos perdas, um maior rendimento e, portanto, um menor consumo de energia.

## Precauções de Segurança



- Utilização da PCI** A Placa de Cozinhar por Indução (PCI) 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 (vigando ou dando as instruções prévias relativas à adequada utilização da PCI).  
Convém supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Uso de estimuladores cardíacos ou implantes activos** A Placa de Cozinhar por Indução (PCI) cumpre todos os Requisitos Legais e Regulamentares Aplicáveis, não interferindo no funcionamento de outros aparelhos electrónicos que também cumpram esses mesmos requisitos.  
**A PCI gera campos magnéticos:**  
Para que não ocorram interferências entre a tua PCI e um estimulador cardíaco, é necessário que este também tenha sido concebido em conformidade com todos os Requisitos Legais e Regulamentares Aplicáveis. Para mais informações sobre o estimulador cardíaco ou sobre eventuais incompatibilidades consulta o fabricante ou o teu médico.  
É possível que pessoas que utilizem dispositivos auxiliares auditivos sintam algumas interferências.
- Fissuras na PCI** Se a tua PCI apresentar fissuras ou riscos profundos, desliga-a imediatamente da rede eléctrica para evitar possíveis choques eléctricos.
- Cuidados a ter com o ventilador** A PCI contém um ventilador instalado na sua parte inferior.  
**Atenção!** Não debes utilizar o espaço livre abaixo da PCI para guardar quaisquer objectos pequenos, papéis, papel de alumínio ou materiais/líquidos inflamáveis (por exemplo aerossóis) pois a sua absorção pode danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento do aparelho. Também não debes colocar estes produtos perto da PCI sob o perigo de explosão!  
Guarda uma distância segura entre a entrada do ventilador e o elemento superior do móvel.
- Objectos metálicos sobre a PCI** Não coloques alimentos envoltos em papel de alumínio, facas, garfos, colheres, tampas ou outros recipientes metálicos sobre a PCI pois, no caso do aparelho ser ligado inadvertidamente, estes objectos podem aquecer rapidamente e provocar queimaduras.
- Óleo muito quente** Ficar demasiado perto do aparelho durante a preparação de alimentos com excesso de gordura ou óleo, é perigoso pois o óleo muito quente pode inflamar-se. Neste caso, nunca apagues o fogo com água! Deves colocar imediatamente uma tampa sobre o recipiente e desligar o PIM.
- Alimentos enlatados** Nunca aqueças alimentos enlatados sem abrir primeiro a lata para evitar riscos de explosão.

### Adequação do recipiente ao PIM

Os recipientes devem ser adequados ao PIM e deves garantir que nunca são sobrepostos com a interface homem/máquina.

#### IMPORTANTE

Nunca coloques um recipiente quente na área sombreada indicada na figura. A colocação de um recipiente quente nesta zona pode danificar/destruir a interface homem/máquina.



### PIM quentes

O Permutador de Indução Magnética (PIM) aquece durante o funcionamento devido ao contacto com recipientes quentes, havendo perigo de queimaduras. Deves:

- Evitar tocar nos PIM quentes;
- Evitar que as crianças se aproximem do aparelho;
- Evitar deixar o cabo de alimentação de qualquer aparelho entrar em contacto com os PIM quentes.

A informação de risco de queimadura em caso de contacto com a mão no PIM quente é sinalizada pela PCI (ver calor residual), mesmo que o PIM tenha sido desligado há algum tempo.

### Derrame de líquidos ou alimentos

Caso derrames líquidos sobre o teclado, se provocar interferência com a utilização das teclas, a PCI dá o sinal de erro  $E_r$ , desliga-se automaticamente e bloqueia o teclado para permitir uma limpeza em segurança. Deves limpar a zona do teclado antes de voltar a ligar a PCI.

**IMPORTANTE**

Caso algum objecto plástico ou açúcar derretam na superfície vitrocerâmica, deves remover a sujidade **imediatamente**.

Nunca utilizes aparelhos de limpar a vapor, produtos abrasivos, pós de esfregar, lixívia, *sprays* de limpeza do forno ou esfregões porque podem danificar o vidro.

A PCI deve ser tratada periodicamente com cera de protecção para placas vitrocerâmicas.

Verifica também periodicamente se a entrada e saída da ventilação estão limpas. A presença de pó pode dificultar a ventilação provocando o aquecimento da electrónica, afectando o desempenho da PCI.

**NOTA:** *Antes de cozinhares comida com muito açúcar (por exemplo geleia ou caramelo) trata o vidro da PCI com um acondicionador adequado. Isto protegerá a superfície contra salpicos ou derrames difíceis de remover.*

<b>Após utilização</b>	Desliga os PIM através do teclado e nunca te apoies nos PIM.
<b>Reparações</b>	Todas as reparações deverão ser realizadas por técnicos qualificados e nunca com a PCI ligada à Rede de Alimentação.
<b>Desmontagem da PCI</b>	Antes de desmontar a PCI do móvel desliga-a da Rede de Alimentação Eléctrica. O condutor Terra (verde e amarelo) deve ser o último a ser desligado. Com a PCI desligada da Rede de Alimentação, basta exercer força pela parte inferior para remover o aparelho.



Placas de Cozinhar por Indução (PCI)

ARTS Single



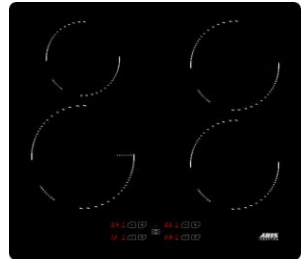
ARTS Dual



ARTS Dual Plus



ARTS Standard Ñ Biselada



ARTS Standard Biselada



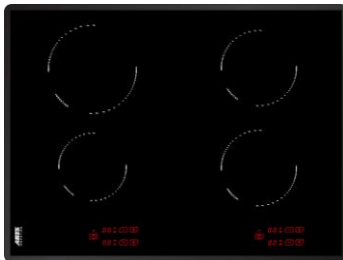
ARTS Easy



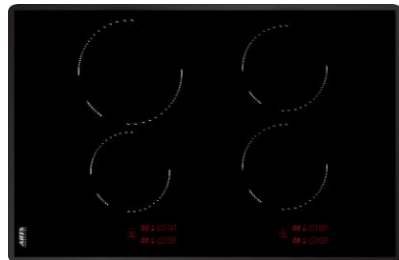
ARTS Easy Plus



ARTS Home 70



ARTS Home 80



ARTS Home 90

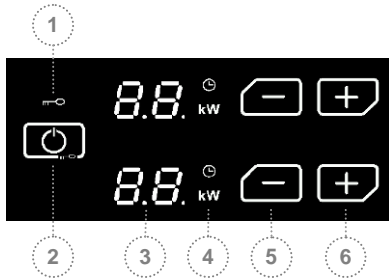


## Interface com o Utilizador

### Permutador de Indução Magnética (PIM)



### Teclado




### Identificação das teclas e indicadores:

1. Indicador de Teclado Bloqueado;
2. Tecla *On/Off* e de bloqueio de teclado;
3. Mostrador do PIM;
4. Indicadores de Tempo e Potência do PIM;
5. Tecla Menos do PIM;
6. Tecla Mais do PIM.

*As teclas e indicadores não referenciados, têm função análoga aos da figura para o respectivo PIM*

### Erro de teclado

Caso várias teclas sejam premidas simultaneamente, a PCI detecta um erro e emite um sinal sonoro com o mostrador a indicar **Er**. Se o problema persistir a PCI desliga-se ficando o teclado bloqueado e os mostradores com **Er**. Para voltares a utilizar a PCI, prime a tecla  para retirares o erro e desbloquear o teclado.

## Teclas e Indicadores

## Teclas e Indicadores

## Descrição



Mostrador do PIM



Tecla Menos



Tecla Mais





- Existe um mostrador por cada um dos PIM da PCI.
- Ao acederes ao menu de escolha de função, o mostrador pode indicar:
  1.  $- -$  (PCI em repouso)
  2.  $P \circ$  (modo potência)
  3.  $FE, Fr$  e  $Gr$  (Funções Inteligentes)
  4.  $\circ F$  (sair do menu)
- Pode também ser visualizado no mostrador o nível de potência aplicado no PIM, o valor do temporizador, parâmetros e símbolos das funções inteligentes, avisos e erros.
- No estado de repouso e quando em modo de associação com o eCozinheiro, indica um número identificativo da PCI (*Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios*).
- Aquando da preparação do cozinhado no eCozinheiro, o PIM da PCI que está associada, apresenta a mensagem  $b L$ , indicando que este PIM está de momento bloqueado, visto que irá ser usado para um cozinhado (*Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios*).
- Existe uma tecla  $\square$  para cada um dos PIM da PCI.
- No menu de escolha de funções, uma pressão breve na tecla passa à opção seguinte ( $P \circ \rightarrow FE \rightarrow Fr \rightarrow Gr \rightarrow \circ F \rightarrow P \circ \rightarrow \dots$ ).
- Em funcionamento, a tecla  $\square$  decrementa o parâmetro visualizado.
- Uma pressão longa desliga o PIM.
- Se o PIM está em funcionamento, a tecla  $\square$  premida simultaneamente com a tecla  $\oplus$  passa ao ajuste do Temporizador.
- As teclas  $\square$  e  $\oplus$  piscam durante a associação com o eCozinheiro e durante a escolha do PIM, quando comandada pelo eCozinheiro (*Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios, e com retro-iluminação*).
- Existe uma tecla  $\oplus$  para cada um dos PIM da PCI.
- Com a tecla  $\oplus$  é possível iniciar o menu de escolha de função do PIM (o menu inicia com  $P \circ$  a piscar).
- Dentro do menu, uma pressão na tecla  $\oplus$  confirma a escolha da opção presente no mostrador e inicia o funcionamento. No modo níveis de potência ( $P \circ$ ), uma pressão prolongada inicia o funcionamento à potência máxima disponível.
- Em funcionamento, a tecla  $\oplus$  incrementa o parâmetro visualizado. Uma pressão longa aumenta o valor rapidamente.
- Se o PIM está em funcionamento, a tecla  $\oplus$  premida simultaneamente com a tecla  $\square$ , passa ao ajuste do Temporizador.
- Na execução das Funções Inteligentes, uma pressão longa cancela a fase actual e transita para a fase seguinte.
- As teclas  $\square$  e  $\oplus$  piscam durante a associação com o eCozinheiro e durante a escolha do PIM, quando comandada pelo eCozinheiro (*Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios, e com retro-iluminação*).

## Teclas e Indicadores

## Descrição




Tecla On/Off e  
Bloqueio de Teclado

- A tecla  permite ligar e desligar a PCI.
- Uma pressão na tecla  liga a PCI (a PCI desliga-se automaticamente em caso de inatividade por mais de 30 segundos).
- Com um ou mais PIM em funcionamento, uma pressão longa sobre a tecla  desliga a PCI e conseqüentemente os PIM.
- No estado de repouso, uma pressão prolongada na tecla  bloqueia e desbloqueia o teclado.





Indicador de  
Teclado Bloqueado

- O indicador de teclado bloqueado  sinaliza que a PCI está desligada e o teclado bloqueado.



Indicador de Tempo

- O indicador de tempo  pisca sempre que existe um temporizador programado e quando o mostrador indica o nível de potência ou a função inteligente em funcionamento. Se o mostrador estiver a indicar o tempo restante, o símbolo está sempre ligado ou a piscar, conforme o tempo apresentado seja em minutos ou segundos, respectivamente.
- Quando o temporizador está a ser editado o indicador  está ligado sem piscar.

**kW**

Indicador de  
Potência

- O símbolo de potência **kW** indica que a grandeza apresentada no mostrador é a potência medida em Quilowatts.

## Instruções de Montagem



### **IMPORTANTE:**

***A instalação do aparelho deve ser feita por técnicos especializados.***

#### **Antes de começar**

Antes de usares a PCI pela primeira vez, certifica-te que não houve danos em nenhuma peça durante o transporte, nomeadamente fissuras ou riscos profundos no vidro.

Certifica-te que a instalação eléctrica da habitação é de 230V (monofásico) ou 400V (trifásico), 50Hz e que possui uma ligação segura à Terra.

#### **Local de instalação**

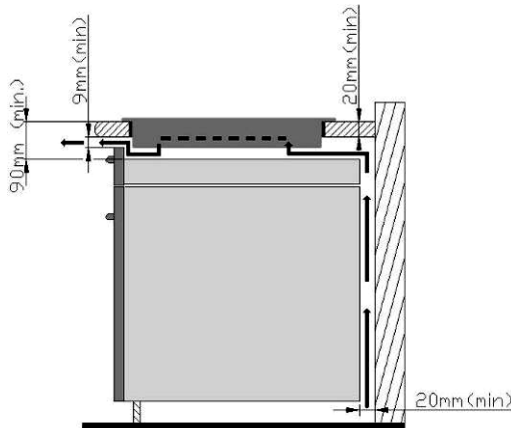
Instala a PCI numa bancada plana e horizontal.

No caso de móveis de encastrar, se as peças metálicas ou o revestimento não forem resistentes ao calor, os móveis podem deformar-se ou queimar-se. Nesse caso, o fabricante não se responsabilizará pelos danos causados.

### **Dimensões de Segurança**

#### **Distâncias mínimas**

20mm	Espessura da bancada
20mm	Espaço entre parede e parte posterior do móvel
9mm	Espaço entre bancada e parte superior do móvel
90mm	Distância da superfície da bancada ao elemento superior do móvel, por exemplo uma gaveta. Deves salvaguardar a fixação deste elemento superior do móvel de forma a garantir a conveniente circulação do ar de arrefecimento da PCI



### **IMPORTANTE**

Não instales a PCI junto ao lava-loiça ou máquinas de lavar para que a electrónica não seja sujeita a vapores ou humidades.

### **SE PRETENDES COLOCAR UM FORNO POR BAIXO DA PCI:**

- Garante que o forno tem um sistema de ventilação;
- Nunca utilizes a PCI em simultâneo com auto-limpeza (pirólise) do forno;
- Retira todos os objectos inflamáveis existentes entre a PCI e o forno.

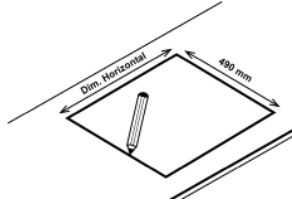
## Cavidade da bancada

Efectua o corte da bancada cuidadosamente, retira as aparas (em particular dos cantos) e garante que no final dos trabalhos o móvel fica estável. Isola termicamente as superfícies cortadas de forma a não sofrerem deformações com a temperatura ou humidade.

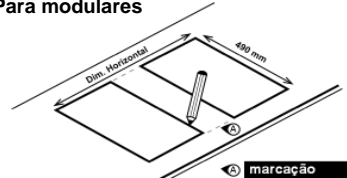
### Como proceder

#### Passo 1

Faz as marcações de forma rigorosa (vê tabela de Dimensões, pág. 38) e em esquadria.



#### Para modulares

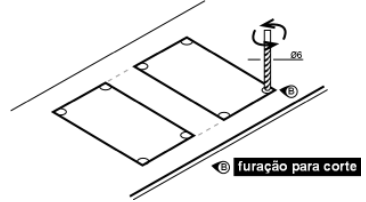
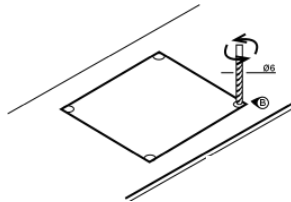


**A** marcação

Modelo Home 70 - 49 mm  
Modelo Home 80 - 99 mm

#### Passo 2

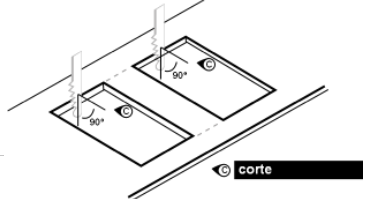
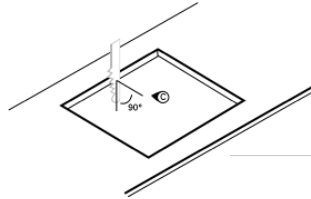
Fura os cantos com uma broca de  $\varnothing 6$  mm de forma a cortar apenas do lado interior das marcações.



**B** furação para corte

#### Passo 3

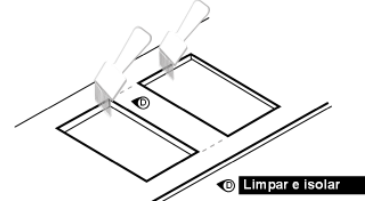
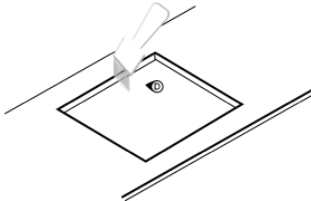
Corta a bancada pelas marcações respeitando um ângulo de  $90^\circ$  com a horizontal.



**C** corte

#### Passo 4

Retira as aparas e isola as superfícies cortadas.

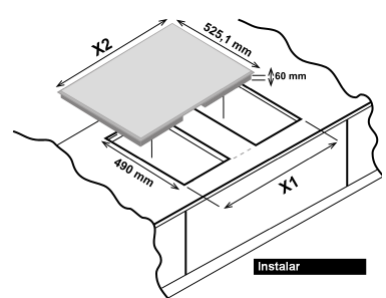
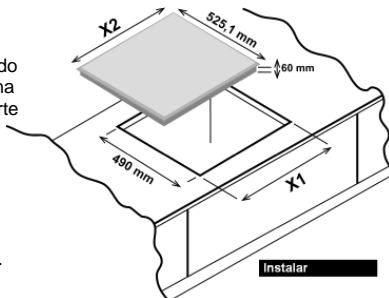


**D** Limpar e isolar

#### Colocação da PCI

Para instalar a PCI no móvel previamente cortado e limpo, basta colocá-la na posição correcta no recorte feito na bancada e pressionar para que os encaixes se fixem correctamente.

Para valores de X1 e X2 verificar Dimensões, pág. 38.



**Fixação**

A fixação da PCI à bancada é feita através das quatro patilhas que têm função dupla: posicionamento e fixação da PCI na cavidade. Para tal, basta que a bancada tenha mais de 20mm de espessura e que o corte tenha sido realizado correctamente.



A zona de apoio do vidro é guarnecida com uma borracha adesiva. Não utilizes silicone pois pode provocar danos no vidro se pretendes remover a PCI futuramente.

**Protecção do ambiente**

A embalagem que protege a PCI 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, deves inutilizá-lo ou identificá-lo como tal. A tua Câmara Municipal ou os estabelecimentos especializados podem informar-te sobre as formas mais ecológicas de eliminar produtos electrónicos.

**Ligação Eléctrica****Ligação à Rede de Eléctrica**

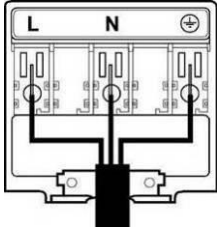
Antes de procederes com qualquer montagem certifica-te que o aparelho está completamente desligado da Rede Eléctrica de Alimentação. Este só deve ser ligado quando todo o processo de montagem estiver concluído

Para a ligação da PCI utiliza um cabo flexível do tipo H05RR-F com 1 metro de comprimento.

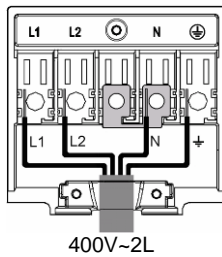
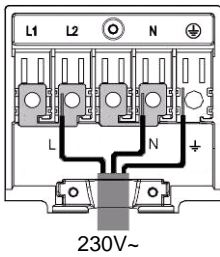
O condutor Terra (verde e amarelo) deve ser o primeiro a ser ligado. Ao desligar o aparelho, o condutor Terra deve ser o último a ser desligado.

Para cumprir as normas de segurança, a ligação à rede de alimentação deverá ser realizada através de uma tomada ou, em alternativa, através de um dispositivo de corte com separação de contactos em todos os pólos.

Durante a instalação assegura-te que o cabo de alimentação não fica danificado nem toca em zonas que possam estar sujeitas a temperaturas superiores a 50°C.

**ARTS Single, ARTS Dual, ARTS Dual Plus, ARTS Home 70, ARTS Home 80 e ARTS Home 90**

As ligações na parte inferior da PCI devem ser realizadas segundo o esquema, a uma rede monofásica de 230V/50Hz.

**ARTS Standard Ñ Biselada, ARTS Standard Biselada, ARTS Easy e ARTS Easy Plus**

As ligações na parte inferior da PCI devem ser realizadas dependendo do tipo de instalação eléctrica da habitação: caso a instalação seja monofásica deve ser implementado o esquema de 230V~, caso seja trifásica segue o esquema de 400V~2L.

**NOTA:** A PCI vem apenas com o shunt dos neutros já montado. Caso a instalação eléctrica seja monofásica (230V~) é necessário colocar o outro shunt fornecido entre as duas fases (L1 e L2).



Conjuntamente com a PCI são fornecidos dois shunts de ligação, que devem ser utilizados conforme os esquemas.








## Configuração da corrente máxima admissível

(Disponível apenas para os modelos ARTS Standard N Biselada, ARTS Standard Biselada, ARTS Easy e ARTS Easy Plus)

É frequente as instalações domésticas estarem contratualmente limitadas a 16A. Se a PCI fosse instalada numa instalação monofásica (com apenas 16A) e se todos os PIM fossem colocados em funcionamento na potência máxima o disjuntor da instalação iria disparar devido ao excesso de corrente pedido à rede. Para evitar esta situação a PCI permite configurar a corrente máxima admissível.

Sempre que é ligada à energia eléctrica, a PCI detecta se está conectada a um sistema de alimentação monofásico ou trifásico. Se a PCI estiver ligada a um sistema de alimentação monofásico a potência é automaticamente limitada a 3600W (16A). Se a PCI estiver ligada a um sistema de alimentação trifásico a potência é automaticamente limitada a 7200W (32A).

Caso pretendas alterar a corrente máxima admissível deves seguir os seguintes passos:

1. Liga a PCI com a tecla . Os mostradores apresentam " - - ";
2. Prime as teclas  dos PIM 2 e 4 simultaneamente e de forma prolongada até se ouvir um sinal sonoro e o mostrador do PIM 4 apresentar a potência actual, **3.6** (3600W) ou **7.2** (7200W);
3. Altera a potência para o valor que pretendes com a tecla  ou  do PIM 4;
4. Confirma o valor escolhido com a tecla .

Se tens uma instalação capaz de fornecer pelo menos 32A em monofásico podes usufruir da tua PCI sem qualquer limitação. Basta configurar a PCI para não realizar qualquer limitação, ou seja, no menu seleccionar a opção **7.2**.

**Para usares a tua PCI sem qualquer limitação é aconselhável usares um sistema trifásico capaz de fornecer 16A por fase.**



## Limitação de potência




A limitação de potência pode fazer com que, na utilização da PCI, ao aumentar a potência, seja visualizada no mostrador a indicação **PL** (Potência Limitada). Se a PCI estiver alimentada em sistema monofásico, a corrente máxima é limitada a 16A. O aumento do nível de potência pode não ser permitido, por limitação de potência, se o nível de potência for aumentado quando já há outros PIM em funcionamento.

## Funcionamento da PCI

### Comando da PCI

O comando da PCI é feito através da *interface* com o utilizador, simplesmente tocando nos diferentes símbolos, marcados na superfície do vidro do aparelho.

**Ligar e Desligar** Para ligar a PCI prime a tecla  e todos os mostradores apresentarão **- -**. Para desligar a PCI prime a tecla . Se um ou mais PIM estiverem em funcionamento serão desligados (pressão longa). Com a PCI em repouso e depois de algum tempo sem seleccionar nenhum PIM (30 segundos), esta desliga-se automaticamente.


**Ligar um PIM** Para iniciar o funcionamento de um PIM, liga a PCI com a tecla . Os mostradores indicam **- -**, a PCI está ligada mas o PIM respectivo está desligado (em repouso). Prime a tecla  do PIM que pretendes e escolhe no menu a função a iniciar. O mostrador desse PIM fica com a indicação **P 0** a piscar. Escolhe a função que pretendes com a tecla .


No menu de escolha de função existem cinco opções disponíveis:


- **o F** - Sair do menu (voltar ao estado de repouso).
- **P 0** - Modo Níveis de Potência.
- **FE** - Função Fervura Inteligente.
- **Fr** - Função Fritura Inteligente.
- **Gr** - Função Grelhado Inteligente.


Confirma a opção escolhida com a tecla .

Se o teclado ficar inactivo durante 10 segundos, a PCI volta ao estado de repouso automaticamente (mostrador indica **- -**).

No estado de repouso, se o teclado ficar inactivo durante 30 segundos o aparelho desliga-se automaticamente. Para voltar a ligá-lo pressiona novamente a tecla .

**Desligar um PIM** Para desligar um PIM pressiona prolongadamente a tecla  ou prime-a repetidamente até a potência ser reduzida a zero (em modo níveis de potência).

**Bloqueio do teclado** Para garantir que a PCI não liga inadvertidamente (importante para limpeza ou para protecção de crianças) bloqueia o teclado. Para tal basta premir prolongadamente a tecla  até que o indicador **☐** ligue. Com a PCI bloqueada podes limpar toda a superfície da PCI sem problemas. A sinalização de calor residual permanece activa também com o teclado bloqueado.



Para desbloquear o teclado volta a pressionar a tecla  prolongadamente. O indicador **☐** apaga-se e a PCI vai para o estado de repouso.

**Associação da PCI com o eCozinheiro**

*(Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios)*

Para utilizares a PCI em conjunto com o eCozinheiro, precisas de realizar a associação dos dois. Esta tarefa de associação é realizada essencialmente através do eCozinheiro, sendo um processo que é desencadeado automaticamente caso o eCozinheiro detecte uma nova PCI nas suas imediações.

Caso canceles o processo de associação entre o eCozinheiro e a PCI, e caso pretendas, no futuro, associar a PCI ao eCozinheiro, terás que desencadear o processo de associação de forma manual.



Durante a fase de detecção e associação da PCI, esta irá apresentar um número de identificação de 2 algarismos que deves introduzir no eCozinheiro, o que irá concluir o processo de associação. As teclas  e  dos PIM começarão a piscar durante este processo *(apenas nos modelos retro-iluminados)*.


Após a associação a PCI regressa ao estado normal de repouso.

*Nota: Para mais informação acerca do processo de associação da PCI com o eCozinheiro, consulta a secção “Associação com o eCozinheiro” presente neste manual ou consulta o Manual do Utilizador do teu eCozinheiro.*

**Escolha do PIM comandado pelo eCozinheiro**

*(Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios)*

Durante a preparação de cozinhados através do eCozinheiro, as teclas  e  do PIM começarão a piscar, apenas para identificação do PIM *(apenas nos modelos retro-iluminados)*.

Após a PCI receber a ordem do eCozinheiro, para que determinado PIM inicie o funcionamento, o PIM em causa apresenta a mensagem  L, indicando que está de momento bloqueado visto que irá ser usado para a confecção de um cozinhado.








*Nota: Para mais informação acerca do processo de escolha do PIM da PCI com o eCozinheiro, consulta a secção “Cozinhado através do eCozinheiro” presente neste manual ou consulta o Manual do Utilizador do teu eCozinheiro.*

**Temporizador**



O Temporizador serve para Programar o Tempo de funcionamento de um PIM.



**Programar o Tempo**

Para Programares o Tempo executa os seguintes passos:

1. Liga a PCI e inicia o funcionamento do PIM;
2. Prime as teclas  e  em simultâneo. O mostrador indica o tempo a piscar e o indicador  liga (fixo, sem piscar);
3. Programa o tempo pretendido com a tecla  ou . Ao premires de forma prolongada obténs um ajuste mais rápido;
4. Valida o tempo voltando a premir as teclas  e  em simultâneo ou aguardar pela confirmação automática (10 segundos).


**Alterar o valor do Tempo**

Para entrar na Programação do Tempo prime as teclas  e  em simultâneo.



Num PIM em funcionamento com Tempo Programado, o tempo restante é mostrado alternadamente com o parâmetro da função activa. Nesta situação, com o tempo restante de funcionamento visível no mostrador, também é possível ajustar directamente o seu valor com as teclas  ou .

O tempo máximo programável é de 4 horas (4h).

**Apresentação do valor do Tempo**

Para valores inferiores a 1 minuto o tempo restante é mostrado em segundos com o indicador  a piscar (excepto na Programação do Tempo, em que 10 segundos são representados por *0.1*). Os tempos entre 1 e 10 minutos são apresentados no formato M.S (por exemplo *2.5* representa dois minutos e meio). Para valores superiores a 10 minutos o tempo é apresentado em minutos. Para valores superiores a 90 minutos o tempo é apresentado de 30 em 30 minutos, da forma *2h, 2H, 3h, 3H* e *4h* representando 2h, 2h30, 3h, 3h30 e 4h respectivamente.

**Desligar o Tempo**



Para desactivares o Tempo basta Programares com o valor zero (*0.0*) e confirmar com  e  em simultâneo ou aguardar pela confirmação automática.



**Finalização do Tempo**

Quando o Tempo chega ao fim, o PIM desliga-se automaticamente e a PCI emite um sinal sonoro.

**Modo Níveis de Potência**



No modo níveis de potência podes definir a potência a aplicar ao recipiente de cozinhar.

Para iniciar o funcionamento no modo níveis de potência, selecciona no menu a opção *P0* e prime a tecla  (o PIM inicia com *0.1*, 65W). Se pressionares a tecla  prolongadamente, o funcionamento é iniciado à potência máxima disponível.

Para aumentar ou reduzir a potência de indução utiliza a tecla  ou . O mostrador indica a potência actualmente aplicada no PIM.

Podes usar um Tempo para cada um dos PIM.

Caso um PIM de 21cm se encontre numa potência entre *1.7* e *2.2* e se o PIM adjacente estiver ligado, ao reduzir o nível de potência do primeiro PIM, esta passa imediatamente para o nível *1.6*.


Com o temporizador programado apenas é possível ajustar o nível de potência com as teclas  e  quando o mostrador estiver a indicar o nível de potência.


É emitido um sinal sonoro de erro e apresentado *PL* no mostrador sempre que a limitação de potência for activada.

**Modo Booster**

Alguns PIM têm capacidade de fornecer potência extra (ver PIM, página 6 e Características Técnicas, página 37).

Para acederes ao modo booster, procede da seguinte forma:

1. Liga um PIM (com booster disponível) no modo níveis de potência (*P0*);
2. Ajusta o nível de potência para o valor máximo;
3. Prime a tecla  para aumentar a potência. A partir deste momento a PCI passa a funcionar em modo Booster.

Se premires a tecla  de forma prolongada, estando o nível de potência no valor máximo sem potência extra, a potência passa imediatamente para o valor máximo do modo booster.

Se um PIM estiver com o modo booster activo, o PIM adjacente (a cima ou a baixo) pode ser ligado mas o primeiro sairá automaticamente do modo booster. Não é possível usares o booster num PIM com o PIM adjacente ligado.

É emitido um sinal sonoro de erro e apresentado **PL** no mostrador sempre que a limitação de potência for activada.

### **Outras Funcionalidades**








- Detecção de falta de recipiente** Sempre que um PIM não tiver um recipiente, a PCI detecta a situação. É emitido um sinal sonoro e o mostrador começa a piscar. Após 30 segundos com falta de recipiente, é emitido novo sinal sonoro longo e o PIM desliga-se automaticamente.  
Se colocares um recipiente enquanto o mostrador está a piscar, o PIM continua o funcionamento normal.  
Se o recipiente de cozinhar está correctamente colocado sobre um PIM e não é detectado pela PCI, então o recipiente pode não ser adequado para utilizar com indução.
- Calor Residual** Ao desligares um PIM se ainda houver calor residual na superfície, ficará o aviso **H** maiúsculo (do inglês *Hot*) no mostrador respectivo. Quando a temperatura diminuir para um valor mais baixo, mas ainda desagradável, a indicação altera para **h** minúsculo (*hot*). Quando deixar de haver calor apreciável na superfície do PIM o mostrador desliga-se completamente.  
Quando a PCI está desligada e existe algum PIM com calor residual (**H** ou **h**), os restantes mostradores apresentam o ponto do mostrador ligado para que se possa identificar a posição do PIM que está quente.
- Limitação automática de funcionamento** O tempo máximo de funcionamento de um PIM, sem que o utilizador use o teclado, está limitado de acordo com a potência de funcionamento. Vê Características Técnicas, página 37.

## Funções Inteligentes


### Função Fervura Inteligente

A Função Fervura Inteligente **FE** foi especificamente concebida para ferver alimentos de forma rápida e económica. A função começa por elevar a temperatura dos alimentos até ferver, controlando depois a potência de forma a manter a fervura com o mínimo de energia possível.

- PLANEAR: 1. Que Função?** Para iniciar a Função Fervura Inteligente liga a PCI e selecciona **FE** no menu de funções do PIM pretendido (prime a tecla **+** para entrar no menu e a tecla **-** até seleccionares **FE**). Prime a tecla **+** para iniciar a função. Passa-se imediatamente para o ajuste do peso dos alimentos a cozinhar.
- PLANEAR: 1. Que Ingredientes?** Define o peso dos alimentos que vais cozinhar. Com a tecla **-** ou **+** podes ajustar de 100g (**0.1**) até 9,9kg (**9.9**) com intervalos de 100g. O valor do peso por defeito é de 1kg (mostrador indica **1.0** a piscar). Para confirmar o peso introduzido prime as teclas **-** e **+** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática. A Função Fervura foi concebida para realizar cozinhados com o recipiente fechado com tampa. Após colocares todos os ingredientes no recipiente coloca sempre a tampa, para obteres um cozinhado mais eficiente.
- PROGRAMAR: 2. Quanto Tempo 1?** Após confirmares o peso, o mostrador apresenta **1** a piscar durante alguns instantes e depois o valor do Tempo 1. Programa o valor com a tecla **-** ou **+**. O valor por defeito é de 15 minutos (mostrador indica **15** a piscar). O valor máximo programável é de 4 horas. Para confirmares o valor introduzido prime as teclas **-** e **+** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática. Durante a fervura também podes reprogramar directamente o valor do Tempo 1 premindo a tecla **-** ou **+** quando o tempo restante estiver visível no mostrador. Para desligar o temporizador ajusta o valor do Tempo 1 para zero. Nesta situação a função irá terminar após o período de aquecimento.
- PROGRAMAR: 2. Quanto Tempo 2?** O Tempo 2 apenas está disponível se o Tempo 1 estiver Programado e é Programado de forma análoga ao Tempo 1. Depois de programares o Tempo 1, prime as teclas **-** e **+** em simultâneo, o mostrador apresenta agora **2** a piscar durante alguns instantes e depois o valor do Tempo 2. O valor por defeito é de 10 minutos (mostrador indica **10** a piscar). O valor máximo programável é de 4 horas. Se apenas programares o Tempo 1, a função irá terminar no final do tempo programado. Se o Tempo 2 estiver programado, no final do Tempo 1, a PCI entra no modo de Pausa para intervir no cozinhado. Após acrescentares os ingredientes finais ao cozinhado, efectua uma pressão longa na tecla **+** para sair de Pausa e voltar à fervura durante o tempo definido no Tempo 2. Nas fases de fervura também podes reprogramar directamente o valor do Tempo 2 premindo a tecla **-** ou **+** quando o tempo restante estiver visível no mostrador. Para desligar o temporizador ajusta o valor do Tempo 2 para zero. Nesta situação a função irá terminar após o período do Tempo 1.

- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A Função Fervura Inteligente é dividida em várias fases de funcionamento. Podes avançar para a fase seguinte premindo prolongadamente a tecla .
- A Aquecer...** A fase de aquecimento tem início assim que a Função Fervura Inteligente entra em funcionamento. Consiste em aquecer os alimentos até que estes atinjam a temperatura de fervura. O ajuste do peso é feito durante esta fase. Depois dos parâmetros ajustados, o mostrador indica **FE** alternadamente com o tempo necessário para atingir a fervura.
- A Ferver...** A PCI só irá aplicar a potência mínima necessária para manter a fervura. O valor definido no Tempo 1 define o tempo de fervura ao fim do qual o PIM é desligado.  
Se não programares o Tempo 1 a função termina no fim do aquecimento.
- Pausa** Findo o Tempo 1 e se o Tempo 2 estiver programado a Função Fervura Inteligente entra em Pausa da fervura para poderes acrescentar mais ingredientes. É emitido um sinal sonoro e o mostrador irá indicar a sinalização de pausa  e  alternadamente.  
Coloca os ingredientes finais e prime de forma prolongada  para prosseguir com o cozinhado.  
O tempo máximo de permanência em Pausa é de 15 minutos, ao fim do qual a função termina.
- A Ferver...** A PCI irá voltar a aquecer os alimentos até à fervura. Quando a fervura é atingida a PCI mantém a temperatura, utilizando a potência mínima necessária e durante o tempo programado no Tempo 2.
- A Repousar...** Terminado o Tempo 1 ou Tempo 2, a PCI entrará no estado de repouso durante 5 minutos. O mostrador indica **Sb** alternado com o tempo restante.
- Ajuste fino** A Função Fervura Inteligente possibilita o ajuste da temperatura do cozinhado durante a fervura. Com a tecla  ou  podes diminuir ou aumentar a temperatura dos alimentos quando o mostrador indicar **FE**. Existem 3 níveis acima ( **1**, **2** e **3**) e 3 níveis abaixo ( **- 1**, **- 2** e **- 3**). Podes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível para zero (**0**).
- Terminar a função** A qualquer momento podes terminar a função premindo prolongadamente a tecla .

### Conselhos de utilização:

- Deves iniciar a “Função Fervura Inteligente” com o recipiente de cozinhar à temperatura ambiente já com todos os alimentos no seu interior;
- Utiliza um recipiente com tampa para manter uma melhor fervura com menos consumo de energia. Caso pretendas manter uma boa fervura sem teste deves ajustar a função utilizando os níveis de ajuste fino;
- Para obter um bom desempenho, o valor do peso programado deve ser o mais próximo possível do peso dos alimentos.
- Caso a fervura seja atingida antes do fim do aquecimento, se pretendes evitar uma fervura forte durante algum tempo, basta pressionares prolongadamente a tecla . Deste modo é possível poupar energia. Esta situação pode ocorrer se por exemplo, no início do cozinhado for introduzida água já quente.

## Função Fritura Inteligente

A Função Fritura Inteligente **Fr** foi especificamente desenvolvida para fritar (imersão em óleo), controlando automaticamente a temperatura (cerca de 180°C) de forma a não queimar o óleo nem os alimentos.

**PLANEAR: 1. Que Função?** Para iniciar a Função Fritura Inteligente liga a PCI e selecciona **Fr** no menu de funções do PIM pretendido (prime a tecla **[+]** para entrar no menu e a tecla **[-]** até seleccionares **Fr**). Prime a tecla **[+]** para iniciar a função. Passa-se imediatamente para o ajuste da quantidade de óleo a aquecer.

**PLANEAR: 1. Que Ingredientes?** Define a quantidade de óleo a aquecer. Com a tecla **[-]** ou **[+]** podes ajustar de 100ml (**0.1**) até 2 litros (**2.0**) com intervalos de 100ml. A quantidade de óleo por defeito é de 1 litro (mostrador indica **1.0** a piscar). Para confirmar a quantidade introduzida prime as teclas **[-]** e **[+]** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática.

**PROGRAMAR: 2. Quanto Tempo 1?** Após confirmares a quantidade de óleo, o mostrador apresenta o valor do Tempo 1. Programa o valor com a tecla **[-]** ou **[+]**. O valor por defeito é de 3 minutos (mostrador indica **3.0** a piscar). O valor máximo programável é de 4 horas. Para confirmares o valor introduzido prime as teclas **[-]** e **[+]** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática. Durante a fritura também podes reprogramar directamente o valor do Tempo 1 premindo a tecla **[-]** ou **[+]** quando o tempo restante estiver visível no mostrador. Para desligar o temporizador ajusta o valor do Tempo 1 para zero. Nesta situação a função irá terminar após o período de aquecimento.

**SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A Função Fritura Inteligente é dividida em várias fases de funcionamento. Podes avançar para a fase seguinte premindo prolongadamente a tecla **[+]**.

**A Aquecer...** A fase de aquecimento tem início assim que a Função Fritura Inteligente entra em funcionamento. Consiste em aquecer o óleo até que fique pronto a fritar (cerca de 180°C). O ajuste da quantidade de óleo é feito nesta fase. Depois de todos os parâmetros ajustados, o mostrador indica **Fr** alternadamente com o tempo necessário para que o óleo esteja pronto a fritar.

**Pausa** Quando o óleo atingir a temperatura ideal de fritura é emitido um sinal sonoro e o mostrador irá indicar a sinalização de Pausa **⏸** e **⏸** alternadamente. Coloca os ingredientes a fritar e prime prolongadamente a tecla **[+]**. O tempo máximo que é possível permanecer em pausa é de 15 minutos. No fim do qual a função termina por questões de segurança.



**A Fritar...** Os alimentos irão fritar durante o período do Tempo 1. No final do tempo a função transita novamente para a Pausa, de modo a poderes retirar os alimentos acabados de fritar e colocar novos alimentos, repetindo o ciclo até que termines a função.

O tempo restante é mostrado alternadamente com **Fr**, poderes reprogramar directamente o Tempo 1 com a tecla  $\boxed{-}$  ou  $\boxed{+}$  quando o mostrador estiver a indicar o tempo restante.

**Ajuste fino** A Função Fritura Inteligente possibilita o ajuste da temperatura do óleo durante a fritura. Com a tecla  $\boxed{-}$  ou  $\boxed{+}$  poderes diminuir ou aumentar a temperatura do óleo quando o mostrador indicar **Fr**. Existem 3 níveis acima ( **1**, **2** e **3**) e 3 níveis abaixo ( **- 1**, **- 2** e **- 3**). Poderes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível para zero (**0**).

**Terminar a função** A qualquer momento poderes terminar a função premindo prolongadamente a tecla  $\boxed{-}$ .

#### **Conselhos de utilização:**

- Deves iniciar a “Função Fritura Inteligente” à temperatura ambiente e já com o óleo dentro do recipiente;
- Não inicies a função com o óleo ou recipiente já quentes;
- Utiliza apenas óleos indicados para fritar a pelo menos 180°C;
- Nunca deixes o processo de fritura sem vigilância pois os óleos são facilmente inflamáveis;
- Coloca cerca de 1/5 de alimentos da quantidade de óleo para obteres os melhores resultados. Por exemplo: para 1 litro de óleo coloca 200g de alimento a fritar.

## Função Grelhado Inteligente

A Função Grelhado Inteligente **Gr** foi especificamente desenvolvida para grelhar alimentos de um modo simples e económico. A função começa por elevar a temperatura da sertã até à temperatura ideal para grelhar, seguindo-se um controlo automático de temperatura de acordo com a quantidade de alimentos.

**PLANEAR: 1. Que Função?** Para iniciar a Função Grelhado Inteligente liga a PCI e selecciona **Gr** no menu de funções do PIM pretendido (prime a tecla **[+]** para entrar no menu e a tecla **[−]** até seleccionares **Gr**). Prime a tecla **[+]** para iniciar a função. Passa-se imediatamente para o ajuste do peso dos alimentos a grelhar.

**PLANEAR: 1. Que Ingredientes?** Define o peso dos alimentos a grelhar. Com a tecla **[−]** ou **[+]** podes ajustar de 50g (**0.1**) até 2kg (**2.0**) com intervalos de 50g até às 200g e 100g para valores acima. O valor do peso por defeito é de 0,5kg (mostrador indica **0.5** a piscar). Para confirmar o peso introduzido prime as teclas **[−]** e **[+]** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática.

**PROGRAMAR: 2. Quanto Tempo 1?** Após confirmação da quantidade do peso dos alimentos, o mostrador apresenta o valor do Tempo 1. Programa o valor com a tecla **[−]** ou **[+]**. O valor por defeito é de 5 minutos (mostrador indica **5.0** a piscar). O valor máximo programável é de 4 horas. Para confirmares o valor introduzido prime as teclas **[−]** e **[+]** simultaneamente ou aguarda 10 segundos pela confirmação automática. Durante o grelhado podes reprogramar directamente o valor do Tempo 1 premindo a tecla **[−]** ou **[+]** quando o tempo restante estiver visível no mostrador. Para desligar o temporizador ajusta o valor do Tempo 1 para zero. Nesta situação a função irá terminar após o período de aquecimento.

**SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A Função Grelhado Inteligente é dividida em várias fases de funcionamento. Podes avançar para a fase seguinte premindo prolongadamente a tecla **[+]**.

**A Aquecer...** A fase de aquecimento inicia-se assim que a Função Grelhado Inteligente entra em funcionamento. Esta fase consiste em aquecer o recipiente até que este fique pronto a grelhar. O ajuste da quantidade de comida a grelhar é feito nesta fase. Depois de todos os parâmetros ajustados, o mostrador indica **Gr** alternadamente com o tempo necessário para que o recipiente esteja pronto a grelhar.

**Pausa** Quando a temperatura do recipiente for a ideal para grelhar é emitido um sinal sonoro e o mostrador irá indicar a sequência  
**⏸ → ⏸ → 2.5 → 1.1 → 0.0**  
 Coloca os ingredientes a grelhar e prime prolongadamente a tecla **[+]**.

- A Grelhar...** Os alimentos irão grelhar durante o Tempo 1. No final do tempo a função transita para Pausa.  
O tempo restante é mostrado alternadamente com **Gr**, podes reprogramar directamente o Tempo 1 com a tecla **[-]** ou **[+]** quando o mostrador estiver a indicar o tempo restante.
- Pausa** Depois de grelhar os alimentos durante o tempo programado é emitido um sinal sonoro e o mostrador irá indicar **L** e **Gr** alternadamente.  
Vira os alimentos e prime prolongadamente a tecla **[+]**.
- A Grelhar...** Os alimentos irão voltar a grelhar. Nesta fase o período de grelhado será 2/3 do primeiro período. No final do tempo a função transita novamente para Pausa para que coloques novos alimentos para grelhar, repetindo o ciclo até que termines a função.
- Ajuste fino** A Função Grelhado Inteligente possibilita o ajuste da temperatura da superfície do recipiente durante o grelhado. Com a tecla **[-]** ou **[+]** podes diminuir ou aumentar a temperatura do recipiente quando o mostrador indicar **Gr**. Existem 3 níveis acima ( **1**, **2** e **3**) e 3 níveis abaixo ( **- 1**, **- 2** e **- 3**). Podes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível para zero (**0**).
- Terminar a função** A qualquer momento podes terminar a função premindo prolongadamente a tecla **[-]**.

### Conselhos de utilização:

- Utiliza sertãs com revestimento de teflon, uma vez que esta função foi otimizada para este tipo de material;
- Ao iniciar a "Função Grelhado Inteligente", a sertã deve estar à temperatura ambiente.
- Não inicies a função com os alimentos já na sertã, deixa que aqueça até à temperatura ideal.

## Cozinhado através do eCozinheiro

*(Esta secção é aplicável apenas a modelos equipados com comunicação sem fios)*


As PCI ApplianceARTS apresentam uma tecnologia inovadora de comunicação sem fios, que permite a preparação de cozinhados com auxílio do eCozinheiro. Este comanda as PCI na sua área circundante, desde que estas tenham sido previamente associadas ao eCozinheiro. Após ter sido feita a associação, a PCI pode ser identificada e comandada automaticamente por este.



A PCI recebe do eCozinheiro informações relativas ao cozinhado que pretendes efectuar, sendo que durante o funcionamento de uma das Funções, os parâmetros destas podem ser reajustados.

### Associação com o eCozinheiro

#### Descrição

Para a utilização da PCI em conjunto com o eCozinheiro, é necessário realizar a associação dos dois. Esta tarefa de associação é realizada essencialmente através do eCozinheiro, sendo um processo que é desencadeado automaticamente caso o eCozinheiro detecte uma nova PCI nas suas imediações.

No caso de cancelares o processo de associação entre o eCozinheiro e a PCI, e caso pretendas no futuro associar a PCI ao eCozinheiro, terás que desencadear o processo de associação de forma manual, que é iniciado através do menu de associação do eCozinheiro .

Durante a fase de detecção e associação da PCI, esta irá apresentar um número de identificação de 2 algarismos que deves introduzir no eCozinheiro, o que irá concluir o processo de associação. Durante este processo, as teclas  e  dos PIM começarão a piscar, para que facilmente identifiques a PCI alvo de associação. *(Aplicável apenas aos modelos com retro-iluminação).*

Após a associação a PCI regressa ao estado normal de repouso.

Observação: O eCozinheiro pode associar até 6 PCI em simultâneo.




Nota: Para mais informação acerca da funcionalidade de associação consulta o Manual do Utilizador do eCozinheiro.

#### Exemplos do processo de associação com o eCozinheiro




##### 1) Como associar uma nova PCI ApplianceARTS ao eCozinheiro ApplianceARTS:

Liga a tua nova PCI e entra no menu de Funções do teu eCozinheiro.





Após alguns segundos, o teu eCozinheiro irá apresentar uma mensagem informando que detectou uma nova PCI. De seguida, apresenta um menu no qual deves introduzir o código de dois algarismos apresentado pela tua nova PCI.




Utiliza a tecla  ou  do eCozinheiro para introduzir o código de associação da PCI e prime  para validar. Caso o código esteja correcto a PCI ficará associada ao eCozinheiro e já podes controlar a PCI através deste.

## 2) Como associar de forma manual uma PCI ApplianceARTS ao eCozinheiro ApplianceARTS:




Caso tenhas cancelado o processo de associação automático, podes desencadear a associação de forma manual. Para isso entra no Menu de Configurações do eCozinheiro premindo a tecla . Selecciona a opção  Associação de PCI, selecciona Procurar PCI, premindo a tecla .

Introduz o código de associação apresentado pela PCI seleccionada a associar.

**Observação:** Caso possuas mais do que uma PCI, ou uma PCI constituída por módulos utiliza a tecla  ou  para seleccionares a PCI a associar. Sempre que pressionares uma destas teclas será seleccionada uma PCI diferente e as teclas  e  da PCI começarão a piscar. (*Aplicável apenas aos modelos com retro-iluminação*). Começa por associar as PCI ou módulos da esquerda para a direita. Desta forma, durante a selecção do PIM é mais fácil de identificares o PIM que estás a escolher

Após encontrares a PCI que pretendes associar, utiliza a tecla  ou  do eCozinheiro para introduzires o código de associação apresentado na PCI, e prime  de forma a validar. Caso o código esteja correcto a PCI ficará associada ao eCozinheiro e já podes controlar a PCI através deste.

### Eliminar associação com o eCozinheiro

Se pretenderes eliminar a associação da PCI, entra no Menu de Configurações do eCozinheiro premindo a tecla . Selecciona a opção  Associação de PCI, selecciona Eliminar PCI e prime a tecla . Todas as PCI que estavam associadas ficam desassociadas (eliminadas).

## Função Fervura Inteligente comandada pelo eCozinheiro

### Descrição

Para utilizares esta funcionalidade, prepara o cozinhado no eCozinheiro. Usa a função Fervura Inteligente. A elaboração do cozinhado tem por base a função **FE**, que se desenrola de forma idêntica ao descrito na secção “Função Fervura Inteligente”.



A “Função Fervura Inteligente” foi especificamente concebida para ferver alimentos de forma rápida e económica. A função começa por elevar a temperatura dos alimentos até ferver, controlando depois a potência de forma a manter a fervura com o mínimo de energia possível.

O eCozinheiro automaticamente dá a ordem à PCI para iniciar o cozinhado, sendo transmitidas as informações do cozinhado que foi preparado, através da comunicação sem fios.

Após seleccionares no eCozinheiro, o PIM da PCI que pretendes utilizar, a PCI apresenta a mensagem **bL**, indicando que este PIM está de momento bloqueado, visto que irá ser usado para um cozinhado.

**Nota:** Para mais informação acerca da preparação de cozinhados


comandados pelo eCozinheiro, consulta o manual de utilização do eCozinheiro.

No momento em que o eCozinheiro solicita a transferência do recipiente para a PCI, as teclas  e  do PIM previamente seleccionado no eCozinheiro piscam, servindo de guia para que coloques o recipiente no PIM indicado. (Aplicável apenas aos modelos com retro-iluminação).


Observação: No momento em que o eCozinheiro indica para transferires o recipiente para o PIM indicado pela PCI, esta começará a tentar aplicar potência. Assim deves transferir de forma expedita, usando de cuidado, o recipiente para o PIM da PCI. Caso contrário será sinalizada falta de recipiente e ao fim de algum tempo, o PIM é desligado e o cozinhado é cancelado.


### Exemplo de uso da Função “Fervura Inteligente” comandada pelo eCozinheiro

Preparar uma sopa numa “Panela P16” que precisa de 45 minutos de cozedura.






Liga o eCozinheiro .


Escolhe a função  Fervura com .

Coloca a panela P16 vazia, sobre o PIM e confirma em .

Coloca os ingredientes na panela. Podes utilizar a tecla  sempre que introduzes um ingrediente, para efectuar tara parcial e controlares melhor a quantidade introduzida.

Pressiona prolongadamente  e coloca a tampa (testo) na panela.

Escolhe o PIM em que vais cozinhar usa a tecla , ,  ou  e confirma em .

Programa o Tempo 1 para 45 minutos e confirma em .

Escolhe Imediato e prime .

Transfere o recipiente com o preparado para o PIM seleccionado.

O eCozinheiro dará a ordem para a PCI iniciar o cozinhado, esta levará o conteúdo da panela à fervura, controlando depois a potência de forma a manter a fervura com o mínimo de energia possível durante os 45 minutos. Findos os 45 minutos o eCozinheiro soará um sinal sonoro indicando o fim do cozinhado.

### Função Fritura Inteligente comandada pelo eCozinheiro


#### Descrição

Para utilizares esta funcionalidade, prepara o cozinhado no eCozinheiro. Usa a função Fritura Inteligente. A elaboração do cozinhado tem por base a função **Ff**, que se desenrola de forma idêntica ao descrito na secção “Função Fritura Inteligente”.



A “Função Fritura Inteligente” foi especificamente desenvolvida para fritar (alimentos imersos em óleo), controlando automaticamente a temperatura (cerca de 180°C) de forma a não queimar o óleo nem os alimentos.

O eCozinheiro automaticamente dá a ordem à PCI para iniciar o cozinhado, sendo transmitidas as informações do cozinhado que foi preparado, através da

comunicação sem fios.

Após seleccionares no eCozinheiro, o PIM da PCI que pretendes utilizar, a PCI apresenta a mensagem , indicando que este PIM está de momento bloqueado, visto que irá ser usado para um cozinhado.

*Nota: Para mais informação acerca da preparação de cozinhados comandados pelo eCozinheiro, consulta o Manual do Utilizador do eCozinheiro.*


No momento em que o eCozinheiro solicita a transferência do recipiente para a PCI, as teclas  e  do PIM previamente seleccionado no eCozinheiro piscam, servindo de guia para que coloques o recipiente no PIM indicado. (Aplicável apenas aos modelos com retro-iluminação).

*Observação: No momento em que o eCozinheiro indica para transferires o recipiente para o PIM indicado pela PCI, esta começará a tentar aplicar potência. Assim deves transferir de forma expedita, usando de cuidado, o recipiente para o PIM da PCI. Caso contrário será sinalizada falta de recipiente e ao fim de algum tempo, o PIM é desligado e o cozinhado é cancelado.*


### Função Fritura Inteligente comandada pelo eCozinheiro


#### Exemplo de uso da Função “Fritura Inteligente” comandada pelo eCozinheiro






Preparar 200g de batatas fritas numa “Panela P20” que precisa de 3 minutos de fritura.


Liga o eCozinheiro .

Escolhe a função , Fritura com .


Coloca a panela P20 vazia, sobre o PIM e confirma em .


Coloca 500ml de óleo de fritar e pressiona prolongadamente .


Escolhe o PIM em que vais cozinhar usa a tecla , ,  ou  e confirma em .

Programa o Tempo 1 para 3 minutos e confirma em .

Transfere o recipiente com o preparado para o PIM seleccionado.

O eCozinheiro dará a ordem para a PCI iniciar o cozinhado. Após o óleo ter aquecido o aparelho emite um sinal sonoro e solicita a colocação dos ingredientes. Coloca 100g de batatas, e pressiona prolongadamente  de forma a iniciar a fritura.

Terminado o período de fritura, o aparelho volta a solicitar a colocação de ingredientes. Retira as batatas já fritas, coloca as restantes 100g, e volta a pressionar prolongadamente  de forma a retomar a fritura.

Uma vez terminado o período da última fritura, retira as batatas e pressione prolongadamente  para terminar a função.

## **Função Grelhado Inteligente comandado pelo eCozinheiro**

### **Descrição**

Para utilizares esta funcionalidade, prepara o cozinhado no eCozinheiro. Usa a função Grelhado Inteligente. A elaboração do cozinhado tem por base a função **Gr**, que se desenrola de forma idêntica ao descrito na secção “*Função Grelhado Inteligente*”.

A “Função Grelhado Inteligente” foi especificamente desenvolvida para grelhar alimentos de um modo simples e económico. A função começa por elevar a temperatura do recipiente até à temperatura ideal para grelhar (cerca de 240°C), seguindo-se um controlo automático de temperatura de acordo com os alimentos a grelhar.

O eCozinheiro automaticamente dá a ordem à PCI para iniciar cozinhado, sendo transmitidas as informações do cozinhado que foi preparado, através da comunicação sem fios.

Após seleccionares no eCozinheiro, o PIM da PCI que pretendes utilizar, a PCI apresenta a mensagem **b L**, indicando que este PIM está de momento bloqueado, visto que irá ser usado para um cozinhado.

*Nota: Para mais informação acerca da preparação de cozinhados comandados pelo eCozinheiro, consulta o Manual do Utilizador do eCozinheiro.*


No momento em que o eCozinheiro solicita a transferência do recipiente para a PCI, as teclas **←** e **→** do PIM previamente seleccionada no eCozinheiro piscam, servindo de guia para que coloques o recipiente no PIM indicado. *(Aplicável apenas aos modelos com retro-iluminação).*

*Observação: No momento em que o eCozinheiro indica para transferires o recipiente para o PIM indicado pela PCI, esta começará a tentar aplicar potência. Assim deves transferir de forma expedita, usando de cuidado, o recipiente para o PIM da PCI. Caso contrário será sinalizada falta de recipiente e ao fim de algum tempo, o PIM é desligado e o cozinhado é cancelado.*




**Função Grelhado Inteligente comandado pelo eCozinheiro****Exemplo de uso da Função “Grelhado Inteligente” comandada pelo eCozinheiro**

Grelhar um bife de 100g numa “Sertã S24” durante 5 minutos.






Liga o eCozinheiro .


Escolhe a função  Grelhado com .

Coloca a sertã S24 vazia, sobre o PIM e confirma em .

Coloca um fio de azeite para lubrificar o recipiente.


Coloca tampa no recipiente.


Escolhe o PIM em que vais cozinhar usa a tecla , ,  ou  e confirma em .


Programa o Tempo 1 para 5 minutos e confirma em .

Transfere o recipiente com o preparado para o PIM seleccionado.

O eCozinheiro dará a ordem para a PCI iniciar o cozinhado. A PCI inicia o aquecimento da sertã.

Terminado o aquecimento da sertã o aparelho soará um sinal sonoro e solicita a colocação dos ingredientes. Coloca o bife e pressionar prolongadamente .

Terminado o período de grelhado, o aparelho soará um sinal sonoro e solicita a viragem dos alimentos. Vira o bife e volta a pressionar prolongadamente .

Uma vez terminado este segundo período o aparelho volta a soar um sinal sonoro e solicita que retire os alimentos. Retira o bife e pressiona prolongadamente  para terminar a função.

## Agendar Cozinhado comandado pelo eCozinheiro

### Agendar Cozinhado





O eCozinheiro permite que pré-confeccionas um cozinhado e definas a hora a que este fica concluído.

Esta funcionalidade estende-se às PCI (Placa de Cozinhar por Indução) equipadas com comunicação sem fios. Esta funcionalidade confere ao eCozinheiro a capacidade para controlar o funcionamento da “Função Fervura Inteligente” de qualquer PCI equipada com comunicação sem fios.





A “Função Fervura Inteligente” foi especificamente concebida para ferver alimentos de forma rápida e económica. A função começa por elevar a temperatura dos alimentos até ferver, controlando depois a potência de forma a manter a fervura com o mínimo de energia possível.


### Como Agendar um Cozinhado

Esta funcionalidade está disponível na Função Fervura.

Durante a Programação de um cozinhado, podes optar por cozinhar,  Imediato ou  Diferido. Ao seleccionares a opção Diferido podes Programar a hora de fim do cozinhado.

### Hora de fim do cozinhado


Utiliza a tecla , ,  ou  e podes definir a hora de fim do cozinhado. Podes agendar cozinhados por um período máximo de 24 horas, se agendares um cozinhado para o dia seguinte surge a indicação “+” à direita da hora de fim.






Após seleccionares a hora que pretendes, valida em . Agora é só esperares pela hora de fim do cozinhado que o eCozinheiro trata do resto.


### Cancelar / Alterar Cozinhado












Sempre que tiveres um cozinhado agendado, quer no PIM do eCozinheiro quer num dos PIM da PCI (Placa de Cozinhar por Indução), podes cancelar ou alterar a hora de fim do cozinhado.

Entra no menu Funções e pressiona .

Se existirem PCI associadas ao eCozinheiro selecciona qual o PIM do cozinhado que pretendes alterar. Utiliza a tecla , ,  ou  e valida com .

Podes então Cancelar ou Ajustar o cozinhado, selecciona a respectiva opção e confirma com .

Na opção Ajustar, podes redefinir a hora de fim do cozinhado utilizando a tecla , ,  ou . Podes também alterar os Tempos dos cozinhados.

Pressiona  ou , para alterares o Tempo pretendido e utiliza a tecla  ou  para reajustar a temporização. Após efectuares todas as alterações valida com .

Na opção Cancelar o cozinhado será cancelado.

## Conselhos Práticos

<b>Poupar energia</b>	<p>Coloca sempre o recipiente no centro do PIM.</p> <p>Utiliza recipientes com fundo grosso e plano, já que com a melhor distribuição de calor haverá menos perdas energéticas.</p> <p>O diâmetro do recipiente de cozinhar deve ser igual ou pouco superior ao do PIM.</p> <p>Utiliza uma panela de pressão para poupar ainda mais tempo e energia.</p> <p>Cozinha utilizando o mínimo de água possível para reduzir o tempo de cozedura.</p>
<b>Evitar riscos</b>	<p>Não arrastes os recipientes sobre a PCI, levanta-os para os mover.</p> <p>Evita derramar sobre a PCI açúcar, sal ou mesmo areia proveniente da limpeza de vegetais. Se isso ocorrer, limpa imediatamente a PCI para que a sujidade não fique no vidro.</p> <p>Evita usar recipientes com bases de esmalte ou rugosas.</p> <p>Não utilizes a PCI como área de trabalho ou apoio.</p>
<b>Banho-maria</b>	<p>Com a PCI consegues uma perfeita regulação da temperatura. Para tal basta utilizares os níveis mais baixos de potência para obter os mesmos resultados se aplicasses banho-maria.</p>
<b>Ferver</b>	<p>Para ferver alimentos e manter a fervura de um modo prático e económico, utiliza a “Função Fervura Inteligente” <b>FE</b>.</p>
<b>Fritar</b>	<p>Para fritar alimentos imersos sem deteriorar o óleo, utiliza a “Função Fritura Inteligente” <b>Fr</b>.</p>
<b>Grelhar</b>	<p>Para grelhar alimentos de um modo simples e prático, utiliza a “Função Grelhado Inteligente” <b>Gr</b>.</p>
<b>Recipientes adequados</b>	<p>A PCI apenas funciona com recipientes de base ferromagnética. Para saber se um determinado recipiente é adequado, podes utilizar um íman. Se este for atraído fortemente pelo fundo, o recipiente é adequado.</p> <p>Recipientes adequados são os de aço esmaltado e inoxidável com fundo para indução (verificar se tem a indicação específica para indução <b>QQQ</b>).</p> <p>A PCI não aquecerá recipientes não adequados como por exemplo, recipientes de vidro, cerâmica, alumínio, cobre e aço inoxidável não magnético.</p> <p>Se a base do recipiente for muito pequena para um determinado PIM a PCI também não funcionará. Alguns recipientes apenas podem ser usados até uma determinada potência, acima desse limiar (depende do recipiente) a PCI comporta-se como numa situação de detecção de falta de recipiente sobre o PIM. Diminui a potência até que os avisos sonoros e visuais deixem de ser emitidos.</p>
<b>Recipientes vazios</b>	<p>A indução aquece muito rapidamente o recipiente, pelo que este nunca deve ser colocado a aquecer vazio. Não deixes recipientes sobre a PCI, esta pode tomá-los por recipientes e aquecê-los.</p>
<b>Limpeza da superfície Vitrocerâmica</b>	<p>Limpa os salpicos antes que estes adiram ao vidro da PCI. Utiliza um pano absorvente, limpo e macio ou um guardanapo de papel absorvente. No final de cada utilização limpa o vidro da PCI com água e seca com um guardanapo ou pano. Se a sujidade persistir, utiliza produtos específicos para vidros vitrocerâmicos juntamente com uma espátula de limpeza.</p>

## Resolução de Problemas

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
A PCI não liga ou nenhum indicador luminoso liga.	Provavelmente a PCI não tem alimentação porque o disjuntor da instalação eléctrica disparou.	Volta a ligar o disjuntor.
Ao ligar o aparelho dispara o disjuntor da instalação eléctrica.	O teu fornecedor de energia não assegura a potência suficiente.	Verifica se a potência contratada para a habitação é suficiente. Se não for, contacta o teu fornecedor de energia.
	A instalação não garante a potência suficiente.	Actualiza a tua instalação de acordo com a potência necessária para a PCI.
	Se um nível de potência muito baixo faz disparar o disjuntor pode existir uma avaria na PCI.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
Ao colocar um recipiente sobre um PIM o mostrador correspondente pisca (indica que não é detectado o recipiente).	O recipiente de cozinha que estás a utilizar não é ferromagnético.	Substitui o recipiente por um com base ferromagnética para aquecimento por indução.
	O diâmetro da base do recipiente não é suficientemente grande para o PIM.	Utiliza recipientes de tamanho adequado aos PIM.
	O recipiente aqueceu demasiado e perdeu as suas características.	Deixa o recipiente arrefecer naturalmente e volta a tentar.
O PIM não aquece suficientemente o recipiente de cozinhar.	A PCI activou a protecção interna contra sobreaquecimento. O sistema de redução automática de potência pode estar activo, a fim de evitar o sobreaquecimento do aparelho.	Esta protecção pode actuar se cozinhar a altas temperaturas durante muito tempo ou se existir uma fonte de calor perto da PCI (por exemplo um forno debaixo da PCI). Deixa arrefecer o PIM.
	Se o problema surge pouco tempo depois de ter iniciado a frio pode existir um problema na ventilação.	Garante que a saída e entrada de ar estão desobstruídas.
	Se o problema persiste mesmo após arrefecimento, pode existir uma avaria interna.	Desliga a PCI da alimentação e volta a ligá-la. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
O ventilador continua ligado quando a PCI está desligada.	Funcionamento normal do sistema de arrefecimento interno. Para proteger contra sobreaquecimentos o ventilador pode permanecer ligado mesmo depois da PCI ser desligada.	Aguarda alguns minutos até que a PCI arrefeça.

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
Ao tentar colocar a PCI em funcionamento o teclado não responde.	Teclado bloqueado.  Erro de teclado.	Desbloqueia o teclado (consulta as instruções sobre a função em causa).  Aguarda 1 minuto. Se o problema persistir desliga a alimentação e volta a ligar. Se mesmo assim no problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
Em funcionamento, o PIM desliga por si só.	Sistema de prevenção contra esquecimento do PIM ligado entrou em funcionamento.	Liga novamente o PIM e prossegue com a tua utilização.
A PCI não é detectada pelo eCozinheiro aquando da associação <i>(Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios)</i> .	A PCI está fora do raio de alcance do eCozinheiro.  O modelo de PCI que possui, não está equipado com comunicação sem fios.  Ocorreu um erro interno no sistema de comunicações sem fios da PCI ou do eCozinheiro.	Coloque o eCozinheiro mais perto da tua PCI e tente novamente.  Certifica-te que a tua PCI está equipada com comunicação sem fios.  Desliga a PCI e o eCozinheiro da alimentação e volta a ligá-los. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
A PCI não é detectada pelo eCozinheiro aquando de um cozinhado comandado <i>(Aplicável apenas nos modelos equipados com comunicação sem fios)</i> .	A associação entre a PCI e o eCozinheiro não foi realizada.  A PCI está fora do raio de alcance do eCozinheiro.  O modelo de PCI que possui, não está equipado com comunicação sem fios.  Ocorreu um erro interno no sistema de comunicações sem fios da PCI.	Efectua a associação da PCI através do eCozinheiro. Para mais informação acerca deste procedimento lê por favor o manual do teu eCozinheiro.  Coloca o eCozinheiro mais perto da tua PCI e tenta novamente.  Certifica-te que a tua PCI está equipada com comunicação sem fios.  Desliga a PCI da alimentação e volta a ligá-la. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.


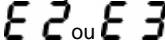

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
Ruídos emitidos durante o aquecimento.	<p>Dependendo dos materiais utilizados no fabrico do recipiente e do nível de potência é normal que o recipiente emita ruídos leves.</p> <p>A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na capacidade que determinados materiais metálicos possuem de vibrar quando submetidos a ondas de alta-frequência. Por vezes estas vibrações podem produzir ruídos que são normais, não traduzindo a existência de uma avaria ou dano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o recipiente está vazio, podem ocorrer sibilações que desaparecem quando se coloca água ou alimentos no recipiente.</li> <li>• Ao cozinhar com potência elevada é normal ouvir um som parecido com um transformador de potência. É devido à elevada quantidade de energia transferida da PCI para o recipiente. Reduzindo a potência, o ruído deverá desaparecer ou diminuir.</li> <li>• Quando utilizas dois PIM em simultâneo, poderão ocorrer silvos agudos ou “cliques”. Desaparecem ou diminuem com a redução da potência.</li> <li>• Ao utilizares recipientes com camadas de materiais diferentes é possível que haja um som idêntico ao de faíscas. Deve-se à vibração das zonas de união entre diferentes camadas de material do recipiente.</li> <li>• Quando cozinhares com níveis baixos de potência, podes ainda aperceber-te de “cliques” normais produzidos pela electrónica.</li> <li>• Existe ainda o som do ventilador incorporado para manter a temperatura da electrónica em níveis adequados. Para tal, o ventilador funciona com diferentes velocidades em função da temperatura e pode continuar a funcionar após a PCI já estar desligada, caso a temperatura interior seja elevada.</li> </ul>	

## Avisos

Aviso	Diagnósticos possíveis	Soluções
<p>No mostrador visualiza-se a indicação</p> <p><b>PL</b></p>	<p>A limitação de potência entrou em funcionamento. Podes estar a tentar aplicar uma potência total superior a 3600W ou a tentar ligar o booster de um PIM com o outro ligado.</p>	<p>Não é possível realizar esta operação. Activada protecção de excesso de potência.</p> <p><i>Se a tua instalação o permitir é possível retirar esta protecção (ver Ligação Eléctrica, página 12) para os modelos ARTS Standard Ñ Biselada, ARTS Standard Biselada, ARTS Easy e ARTS Easy Plus.</i></p>
<p>No mostrador visualiza-se a indicação</p> <p><b>Er</b></p>	<p>Várias teclas premidas simultaneamente.</p> <p>Existem líquidos derramados sobre a zona de controlo ou teclado com sujidade.</p>	<p>A indicação <b>Er</b> é mostrada nos mostradores e acompanhada por um sinal sonoro se várias teclas forem premidas simultaneamente ou se o teclado tiver sujidades, líquidos ou</p>

Aviso	Diagnósticos possíveis	Soluções
	Objectos colocados sobre as teclas ou objectos metálicos muito próximos da zona de controlo.	objectos que possam estar a interferir com o seu correcto funcionamento. Limpa a Zona de Controlo. Se a causa do erro do teclado não for corrigida no espaço de 5 segundos, a PCI desliga-se e bloqueia o teclado automaticamente.

## Erros

Erro	Diagnósticos possíveis	Soluções
<p>No mostrador visualiza-se a indicação</p> 	<p>Existe um aquecimento interno excessivo devido a ventilação insuficiente ou devido à proximidade de calor de outros electrodomésticos.</p> <p>Existe um aquecimento interno excessivo e, mesmo após arrefecimento, o problema persiste.</p> <p><i>Não é possível colocar os PIM em funcionamento.</i></p>	<p>Desobstrui a entrada e saída do ventilador da PCI. Desliga os electrodomésticos que possam provocar o aquecimento excessivo (por exemplo, um forno por baixo).</p> <p>Deixa a PCI arrefecer durante algum tempo até que a indicação desapareça. Se a indicação persistir desliga a PCI da alimentação e volta a ligá-la. Se o problema continuar contacta o Serviço de Assistência Técnica.</p>
<p>No mostrador visualiza-se a indicação</p> 	<p>Existe uma falha de tensão na fase que alimenta a PCI.</p> <p>A tensão de alimentação da PCI está fora dos valores normais aceitáveis ou tem níveis de ruído muito elevados.</p> <p><i>Não é possível colocar os PIM em funcionamento.</i></p>	<p>Verifica na instalação eléctrica se os disjuntores da PCI estão ligados.</p> <p>Aguarda algum tempo até que o fornecimento estabilize para voltar a usar a PCI. Se o problema persistir contacta o teu fornecedor de energia.</p>
<p>No mostrador visualiza-se a indicação</p> 	<p>A protecção contra sobreaquecimento do PIM foi activada devido a um recipiente ou objecto demasiado quente.</p> <p><i>Não é possível colocar os PIM em funcionamento.</i></p>	<p>A PCI possui um sistema interno de protecção contra sobreaquecimento dos PIM. Para voltar a utilizar o PIM, retira a fonte de calor e aguarda alguns minutos para proporcionar um arrefecimento natural. Volta a ligar o PIM quando a indicação desaparecer.</p>

Erro	Diagnósticos possíveis	Soluções
No mostrador visualiza-se a indicação <b>E5</b>	Problema na rede de alimentação eléctrica doméstica.	Assegura-te que a tua rede eléctrica doméstica está a funcionar correctamente e que a frequência de rede é a correcta. Desliga e volta a ligar a PCI. Se o problema persistir contacta Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar os PIM em funcionamento.</i>	
No mostrador visualiza-se a indicação <b>E6</b>	Erro interno grave de funcionamento.	Desliga a PCI da alimentação e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar os PIM em funcionamento.</i>	

### Avarias

Avaria	Diagnósticos possíveis	Soluções
No mostrador visualiza-se a indicação <b>A1</b>	Anomalia no sistema de ventilação. O ventilador pode não funcionar à velocidade adequada, comprometendo o sistema de arrefecimento interno.	Desliga a PCI e a alimentação. Retira algum objecto que possa estar a obstruir a passagem de ar para o ventilador. Volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Se o problema for temporário, a anomalia é apenas indicada no mostrador de forma alternada com as indicações normais, não afectando o normal funcionamento. Se o problema persistir o funcionamento será cancelado.</i>	
No mostrador visualiza-se a indicação <b>A2</b>	Existe uma avaria na electrónica de controlo do PIM.	Desliga a alimentação da PCI e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	
No mostrador visualiza-se a indicação <b>A3</b>	O sensor de temperatura interna está danificado.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	
No mostrador visualiza-se a indicação <b>A4</b>	O sensor de temperatura do PIM está danificado.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	



## Características Técnicas

Correspondência entre potência indicada, potência consumida e limitação automática do tempo de funcionamento sem intervenção do utilizador:

Potência Indicada (kW)	Valor aproximado da Potência Consumida	Tempo máximo de funcionamento
<i>0.1</i>	65W	10h
<i>0.1</i>	100W	
<i>0.2 a 0.3</i>	150W a 300W	5h
<i>0.4 a 0.7</i>	400W a 700W	3h *
<i>0.8 a 1.0</i>	800W a 1000W	2h *
<i>1.1 a 3.3</i>	1100W a 3300W	1h *
<i>FE</i>	-	
<i>Fr</i>	-	
<i>9r</i>	-	

\* 4 horas se for usado o Temporizador

### Potência máxima

As características eléctricas por modelo de PCI são apresentadas na tabela seguinte:

Modelo	Permutadores (PIM)	Alimentação	Potência Máxima
<i>ARTS Single</i>	1	230Vac 50Hz	3300W
<i>ARTS Dual</i>	2		3600W
<i>ARTS Dual Plus</i>			
<i>ARTS Standard Ñ Biselada</i>	4	230Vac ou 400Vac 50Hz	7200W
<i>ARTS Standard Biselada</i>			
<i>ARTS Easy</i>			
<i>ARTS Easy Plus</i>			
<i>ARTS Home 70</i>	5	230Vac 50Hz	10500W
<i>ARTS Home 80</i>			
<i>ARTS Home 90</i>			

As características de cada Permutador de Indução Magnética (PIM) são apresentadas na tabela seguinte:

Diâmetro do PIM (Ø)	Potência Máxima	Potência Booster	Funcionamento
15cm	1400W	-	20kHz a 50kHz
18cm	1800W	2200W	
21cm	2200W	3300W	

### Dimensões

As dimensões das PCI são apresentadas na tabela seguinte:

Modelo	Dimensões do Vidro	Dimensões de Encastre	Teclas
<i>ARTS Single</i>	317,9 x 525,1 mm	283,0 x 490,0 mm	Retro-iluminadas
<i>ARTS Dual</i>			
<i>ARTS Dual Plus</i>			
<i>ARTS Standard Ñ Biselada</i>	596,7 x 525,1 mm	562,0 x 490,0 mm	Serigrafadas
<i>ARTS Standard Biselada</i>			
<i>ARTS Easy</i>			
<i>ARTS Easy Plus</i>			
<i>ARTS Home 70</i> * <sup>1</sup> (verifique a sugestão de encastre na pág. 10)	700,0 x 525,1 mm	2 Zonas de encastramento de 283,0 x 490,0 mm	Retro-iluminadas
<i>ARTS Home 80</i> * <sup>2</sup> (verifique a sugestão de encastre na pág. 10)	800,0 x 525,1 mm		
<i>ARTS Home 90</i>	900,0 x 525,1 mm		

Nota\*<sup>1</sup>: Caso pretenda instalar a sua PCI sem o apoio central, deverá considerar as seguintes dimensões de encastre: 615,0 x 490,0 mm

Nota\*<sup>2</sup>: Caso pretenda instalar a sua PCI sem o apoio central, deverá considerar as seguintes dimensões de encastre: 665,0 x 490,0 mm

# APPLIANCEARTS

## ApplianceARTS, S.A.

Rua das Acácias, Lote 75  
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:  
(*We declare under our responsibility that the apparatus / component*)

1A.AR.0014v1.0	1A.AR.0017v1.0
1A.AR.0015v1.0	1A.AR.0018v1.0
1A.AR.0016v1.0	1A.AR.0019v1.0

Marca (*Brand*): APPLIANCE ARTS  
Descrição do produto:  
(*Product description*) Placa de Cozinhar por Indução  
(*Induction Cooking Hob*)

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*) 1999/5/CE

Segundo as normas:  
(*Following the Standards*) ETSI EN 300 328 V1.7.1 (2006-10)  
ETSI EN 301 489-1 V1.8.1 (2008-0)  
ETSI EN 301 489-17 V1.3.2 (2008-04)

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

Directiva de REEE:  
(*WEEE 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, 23 de Outubro de 2013 (2013.10.23)

Assinatura (*Signature*):

Nome (*Name*):  
Função (*Function*):

Vanda Carla Antunes Silva  
Sub Directora Geral (Ceo)



## Condições de Garantia

Aconselhamos que antes de utilizares o produto, realizes uma leitura atenta do Manual de Instruções e/ou do Manual de Instalação salvaguardando as condições de instalação, utilização e manutenção descritas.

\*1. O produto tem uma garantia válida de DOIS ANOS a partir da data de compra original (data da factura, contra defeitos de fabrico), contudo se o produto for registado no site [www.appliancearts.com](http://www.appliancearts.com) até ao máximo de trinta dias, após a data de compra, passa a usufruir de uma garantia válida por CINCO ANOS anos.

2. Durante o período de garantia, a ApplianceARTS Portugal, S.A. é responsável pela reposição da conformidade.

3. Esta garantia não afeta os direitos estatutários do consumidor, decretados pelo Decreto Lei 67/2003 de 8 de Abril, alterado pelo Decreto-lei 84/2008 de 21 de Maio, nem os direitos que o consumidor tenha adquirido em relação ao estabelecimento de venda, resultantes do contrato de compra e venda.

4. A utilização tem de ser obrigatoriamente realizada conforme as instruções do produto, a legislação e a regulamentação técnica em vigor não dispensando um técnico autorizado conhecedor e cumpridor de boas regras aplicadas em concordância com o estado de arte.

5. Todas as intervenções técnicas de reparação de avarias têm que ser realizadas pela Serviço de Assistência Após Venda ApplianceARTS Portugal, S.A., ou por centros de Serviço de Assistência Após Venda autorizados.

6. Os componentes substituídos ao abrigo da garantia, ficam abrangidos pelo período restante da garantia original, passando os componentes originais substituídos a ser pertença da ApplianceARTS Portugal, S.A.

7. Esta garantia, bem como as suas eventuais extensões, apenas é aplicável em Portugal Continental, não se responsabilizando a ApplianceARTS Portugal, S.A., por quaisquer custos de transporte e riscos inerentes, de produtos localizados fora deste território.

8. Para efeitos de acesso à garantia o cliente deve contactar a ApplianceARTS Portugal, S.A., através do telefone 233407954, ou do fax 233407955 ou ainda do Correio electrónico [cliente@appliancearts.com](mailto:cliente@appliancearts.com).

**Outras situações não previstas na presente garantia reger-se-ão pela legislação em vigor.**

Appliance ARTS Portugal, S.A.  
Rua das Acácias, lote 75  
Parque Industrial da Figueira da Foz  
Apartado 2 – Bairro da Estação  
3081 – 801 Figueira da Foz  
PORTUGAL

## Exclusões das Condições de Garantia

A presente garantia não abrange as seguintes situações que possam ocorrer:

1. Deficiências resultantes de má utilização do produto.
2. Verificação periódica, manutenção e reparação de peças que tenham sofrido desgaste natural ou degradação por manifesta má utilização.
3. A quebra de vidros decorrentes de acontecimentos não imputáveis à ApplianceARTS.
4. Uso incorrecto incluindo a utilização do produto em condições para as quais não foi concebido e fabricado.
5. Estragos causados pela luz, água, fogo, fenómenos da natureza, actos de guerra, distúrbios públicos, perturbações radioeléctricas, ventilação deficiente, ou qualquer outra causa fora do controlo da ApplianceARTS Portugal, S.A.
6. Produtos nos quais o número de série ou qualquer selo ou elemento identificativo tiver sido retirado, apagado, desfigurado, alterado ou estiver ilegível.
7. Eventuais divergências de cor ou brilho, entre a peça original de reposição e as restantes existentes no produto, não obrigam a ApplianceARTS Portugal, S.A. à substituição integral dos complementos.
8. Quaisquer intervenções realizadas por serviços estranhos à ApplianceARTS Portugal, S.A. não serão reembolsadas e será declinada toda e qualquer responsabilidade inerente a consequências directas ou indirectas e estragos causados no produto, no âmbito das citadas intervenções.
9. Quando autorizada a devolução do produto pela ApplianceARTS Portugal, S.A., esta só será aceite se o produto for enviado na sua embalagem original e contendo todos os acessórios e documentos originais.
10. A utilização de qualquer Placa de Cozinhar por Indução de uso doméstico aplicada no uso profissional.

Tel: +351 233 407 954  
Fax: +351 233 407 955  
Serviço de Apoio ao Cliente: [cliente@appliancearts.com](mailto:cliente@appliancearts.com)

[www.appliancearts.com](http://www.appliancearts.com)

# 5\*

## ANOS DE GARANTIA

### ARTS

#### CERTIFICADO DE GARANTIA

---

As aplicações da ARTS têm garantia de 2 anos.  
Após registo das aplicações em, [www.appliancearts.com](http://www.appliancearts.com)  
passarão a deter 5 anos de garantia.

#### Validade do Certificado

Em caso de avaria coberta pelas condições de garantia, o produto deverá ser acompanhado da Factura ou documentos equivalentes de compra e da respectiva Garantia.

O Serviço de Assistência da ApplianceARTS Portugal, S.A. tem ao teu dispor uma equipa de técnicos qualificados prontos a assegurar um eficaz Serviço de Assistência Após Venda.

Caso verifiques alguma anomalia, consulta-nos através dos contactos apresentados no Certificado de Garantia para procedermos à reparação imediata do teu produto.

Conserva este Certificado de Garantia junto com o Manual de Instruções durante a vida útil do produto.

#### Aviso

Em caso de Avaria contacta a  
ApplianceARTS Portugal S.A.

Tel: +351 233 407 954

Fax: +351 233 407 955

Email: [cliente@appliancearts.com](mailto:cliente@appliancearts.com)

