

# APPLIANCEARTS



## Comando de Cozinhar

**ARTS** eAgenda



## Manual do Utilizador

versão 1.0

*Bem-vindo ao mundo da*

**APPLIANCE** *ARTS*

# Índice

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>4</b>
<b>PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA</b> .....	<b>5</b>
<b>EAGENDA</b> .....	<b>6</b>
<b>INTERFACE COM O UTILIZADOR</b> .....	<b>6</b>
<b>INSTRUÇÕES DE MONTAGEM</b> .....	<b>13</b>
ANTES DE COMEÇAR.....	13
LOCAL DE INSTALAÇÃO .....	13
PROTECÇÃO DO AMBIENTE.....	13
<b>LIGAÇÃO ELÉCTRICA</b> .....	<b>13</b>
LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA .....	13
<b>FUNCIONAMENTO DA EAGENDA</b> .....	<b>14</b>
COMANDO DA EAGENDA .....	14
LIGAR E DESLIGAR.....	14
UTILIZAR O MENU FUNÇÕES .....	14
UTILIZAR A BALANÇA .....	14
CONFIGURAÇÕES .....	15
BLOQUEIO DO TECLADO .....	15
DERRAME DE LÍQUIDOS.....	15
LIMPEZA DA SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA .....	15
<b>FUNÇÕES INTELIGENTES</b> .....	<b>16</b>
“FUNÇÃO FERVURA INTELIGENTE” .....	16
“FUNÇÃO FRITURA INTELIGENTE” .....	20
“FUNÇÃO GRELHADO INTELIGENTE” .....	23
<b>AGENDAR COZINHADO</b> .....	<b>26</b>
<b>CONFIGURAÇÕES</b> .....	<b>27</b>
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>30</b>
<b>ERROS</b> .....	<b>30</b>
<b>AVARIAS</b> .....	<b>30</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>31</b>

**Lê atentamente este Manual, de forma a poderes tirar o máximo proveito da tua eAgenda.**

## **Introdução**

A eAgenda destina-se ao uso doméstico.

Entre outras, destacam-se as seguintes características:

- É um equipamento portátil e de fácil instalação.
- Comanda as “Funções Inteligentes” Fervura, Fritura e Grelhado das Placas de Cozinhar por Indução (PCI) equipadas com comunicação sem fios.
- Permite a programação da hora de fim de cozinhado.
- Possui uma balança integrada, que auxilia na preparação dos cozinhados ou para uso diferenciado.
- Em todas as Funções, é possível programar o tempo do cozinhado.
- A eAgenda aceita comandos do utilizador por pressão directa sobre o vidro, não existindo botões mecânicos. O teclado retro-iluminado vai disponibilizando apenas as teclas necessárias para cada situação, permitindo uma utilização fácil e prática.
- Após um longo período de inactividade, o aparelho desliga-se automaticamente, para que o consumo de energia seja reduzido para o mínimo.
- Protecção contra derrame de líquidos sobre o teclado.
- Cumprimento de todos os Requisitos Legais e Regulamentares Aplicáveis.

## Precauções de Segurança

<b>Utilização da eAgenda</b>	<p>A eAgenda não deve ser utilizada por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais e/ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência/conhecimento, sem a assistência de uma pessoa responsável pela sua segurança (vigiando ou dando as instruções prévias relativas à adequada utilização da eAgenda).</p> <p>Convém supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.</p>
<b>Cuidados a ter ao Agendar cozinhados</b>	<p>A eAgenda não possui qualquer tipo de sistema de conservação dos alimentos, trata-se apenas de um equipamento vocacionado para o auxílio e agendamento de cozinhados. Assim, ao Agendares Cozinhados, durante a selecção dos ingredientes a confeccionar, deves ter em consideração o período que estes ficarão expostos às condições climatéricas. Deves ter principalmente cuidado com ingredientes mais sensíveis de se deteriorar e usar períodos de diferimento mais curtos.</p>
<b>Fissuras na eAgenda</b>	<p>Se a tua eAgenda apresenta fissuras ou riscos profundos, desliga-a imediatamente da rede eléctrica para evitares possíveis choques eléctricos.</p>
<b>Cuidados a ter com a Balança</b>	<p>O sistema de balança disponibilizado pela eAgenda está preparado para pesar até um peso máximo de 15kg.</p> <p><b>Atenção!</b> Nunca, em caso algum, mesmo com a eAgenda desligada, coloques um peso sobre o prato da eAgenda superior a 15kg. Colocar um peso superior a 15kg sobre o prato da eAgenda, pode levar à danificação do sistema de pesagem e consequentemente ao seu mau funcionamento.</p>
<b>Derrame de líquidos ou alimentos</b>	<p>Caso derrames líquidos sobre o teclado, se provocar interferência com a utilização das teclas, a eAgenda ignora as acções nas teclas. Deves limpar a interface de forma à eAgenda retomar o seu funcionamento normal.</p>
<b>Reparações</b>	<p>Todas as reparações deverão ser realizadas por técnicos qualificados e nunca com a eAgenda ligada à Rede de Alimentação.</p>

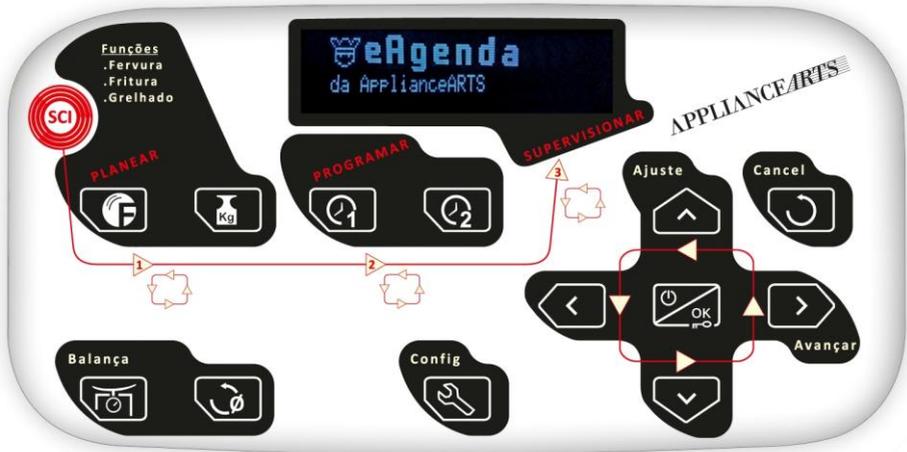
## eAgenda

### eAgenda ARTS



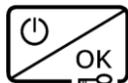
Características	Gama ARTS
Balança	15 Kg
Funções inteligentes	✓
Comunicação sem fios	✓

### Interface com o Utilizador



Teclas e  
Símbolos

## Função



**Tecla  
Ligar/Desligar  
e Validar**

- Com a eAgenda desligada, ao premires prolongadamente a tecla , ligas o aparelho. Ao ligar, o teclado desbloqueia automaticamente, e entra no Menu Funções. Sempre que não haja actividade na eAgenda, o aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 5 minutos, 20 segundos após continuar sem actividade bloqueia o teclado e desliga o display entrando no modo de poupança de energia.
- Com a eAgenda ligada, ao premires prolongadamente a tecla , desligas o aparelho.
- Se o aparelho estiver em standby, e o teclado não estiver bloqueado, com uma pressão curta ligas o equipamento, e com uma pressão prolongada bloqueias o teclado.
- Com uma pressão curta na tecla , validas parâmetros de ajuste, ou seleccionas opções dos menus.
- Sempre que a Balança está disponível, com uma pressão curta na tecla , efectuas uma tara parcial.



**Tecla Funções**

- Ao premires a tecla Funções , entras no Menu Funções.
- Premindo consecutivamente a tecla, alteras a opção seleccionada, Fervura “Função Fervura Inteligente”, Fritura “Função Fritura Inteligente” ou Grelhado “Função Grelhado Inteligente”.



**Tecla Peso**

- Quando primes a tecla , inicias a Função Inteligente seleccionada.
- Podes confirmar o recipiente que vais utilizar.
- Podes concluir a colocação dos Ingredientes nas Funções Inteligentes.



**Tecla Tempo 1**

- Quando primes a tecla , fica activa a Programação do Tempo 1.
- Em todas as Funções Inteligentes esta tecla está disponível.
- Podes validar o Tempo 1 premindo a tecla .
- No Menu Funções, sempre que haja algum cozinhado agendado, esta tecla ilumina-se possibilitando a reprogramação dos cozinhados agendados.



**Tecla Tempo 2**

- Quando primes a tecla , fica activa a Programação do Tempo 2.
- A tecla  só está disponível na “Função Fervura Inteligente” e se o Tempo 1 estiver programado.
- Podes validar o Tempo 2 premindo a tecla .
- Ao Programares o Tempo 1, se premires a tecla , validas o Tempo 1 e activas a Programação do Tempo 2.

## Teclas e Símbolos

## Função



Tecla Balança

- Quando primes a tecla , entras no modo Balança. Se premires consecutivamente, alteras o modo de pesagem entre Sólidos, Água, Vinho ou Leite.



Tecla Configurações

- Quando primes a tecla , entras no Menu de Configurações. Se premires consecutivamente, alteras entre as diversas opções Acertar Relógio, Ajustar Recipientes, Ajustar Imagem, Sinais Sonoros ou Associação de PCI (Placa de Cozinhar por Indução).



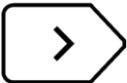
Tecla Cancelar

- Na navegação dos menus, premindo brevemente a tecla , voltas ao menu anterior. Se efectuares uma pressão prolongada na tecla, voltas ao início do Menu Funções.
- Na Programação dos Tempos 1 e 2, ao premir brevemente esta tecla colocas o valor editado a zero.



Tecla Tara Total

- Uma pressão nesta tecla desencadeia o processo de tara total da balança.



Tecla de Navegação para a Direita

- A tecla , permite alterares a selecção das várias opções disponíveis nos menus.
- Durante o funcionamento das Funções Inteligentes, com uma pressão prolongada, esta permite avançares para a fase seguinte.



Tecla de Navegação para a Esquerda

- A tecla , permite alterares a selecção das várias opções disponíveis nos menus.
- Durante o funcionamento das Funções Inteligentes, com uma pressão prolongada na tecla , fazes com que a função termine de imediato.

## Teclas e Símbolos

## Função



**Tecla de Navegação para Cima**

- Com uma pressão breve na tecla , aumentas o tempo dos temporizadores. Ao efectuares uma pressão prolongada, o tempo dos temporizadores aumentam progressivamente.
- No ajuste do relógio, a tecla comporta-se da mesma forma que no ponto anterior.
- Nas Funções Inteligentes, durante a selecção de recipiente, com esta tecla podes percorrer para cima, a lista de recipientes.



**Tecla de Navegação para Baixo**

- Com uma pressão breve na tecla , diminuis o tempo dos temporizadores. Ao efectuares uma pressão prolongada, o tempo dos temporizadores diminuem progressivamente.
- No ajuste do relógio, a tecla comporta-se da mesma forma que no ponto anterior.
- Nas Funções Inteligentes, durante a selecção de recipiente, com esta tecla podes percorrer para baixo, a lista de recipientes.



**“Função Fervura Inteligente”**

- Após validares a selecção da opção  a “Função Fervura Inteligente” inicia. Permite ferver alimentos de uma forma rápida e económica.
- Entras esta opção no Menu Funções.



**“Função Fritura Inteligente”**

- Após validares a selecção da opção  a “Função Fritura Inteligente” inicia. Permite fritar alimentos imersos em óleo, com o controlo da temperatura do óleo.
- Entras esta opção no Menu Funções.



**“Função Grelhado Inteligente”**

- Após validares a selecção da opção  a “Função Grelhado Inteligente” inicia. Permite grelhar alimentos de forma simples e económica.
- Entras esta opção no Menu Funções.

**Teclas e  
Símbolos**
**Função**

**Pesagem de  
Sólidos**

- Ao seleccionar  a Balança fica no modo de pesagem de Sólidos.
- Encontras esta opção no modo de Balança.


**Pesagem de  
Água**

- Ao seleccionar  a Balança fica no modo de pesagem de Água.
- Encontras esta opção no modo de Balança.


**Pesagem de  
Vinho**

- Ao seleccionar  a Balança fica no modo de pesagem de Vinho.
- Encontras esta opção no modo de Balança.


**Pesagem de  
Leite**

- Ao seleccionar  a Balança fica no modo de pesagem de Leite.
- Encontras esta opção no modo de Balança.


**Acertar  
Relógio**

- Ao validares esta opção  entras no ajuste da hora do relógio.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.


**Ajustar  
Recipiente**

- Ao validares esta opção  , entras no ajuste dos recipientes de cozinha. Aqui ajustas os recipientes para que as Funções Inteligentes os detectem correctamente.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.


**Ajustar  
Imagem**

- Ao validares esta opção  , entras no ajuste da imagem do display. Aqui podes ajustar o brilho e o contraste para uma melhor visibilidade.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.

Teclas e  
Símbolos

## Função

Sinais  
sonoros

- Ao validares esta opção , entras na edição dos sinais sonoros. Aqui podes regular o volume dos sinais sonoros e inibir o som das teclas.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.

Associação de  
PCI

- Ao validares esta opção , entras na Associação de PCI (Placa de Cozinhar por Indução). Aqui podes adicionar ou remover as PCI que o eAgenda controla.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.



Procurar PCI

- Ao validares esta opção , inicias a associação de PCI ao eAgenda.
- Encontras esta opção no Menu de Associação de PCI.



Apagar PCI

- Ao validares esta opção , eliminas todas as PCI que estiverem associadas ao eAgenda. Ao efectuar esta operação o eAgenda deixa de poder controlar o funcionamento das PCI.
- Encontras esta opção no Menu de Associação de PCI.



eRenting

- Ao validares esta opção , entras na extensão do eRenting. Aqui podes introduzir a chave de extensão de funcionamento do aparelho.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.  
*(Aplicável apenas em alguns modelos)*



eAgenda

- A eAgenda não possui PIM (Permutador de Indução Magnética), sempre que seleccionares , será indicado "PIM não disponível".
- Encontras esta opção no Menu de Selecção do PIM.



PIM da PCI

- Ao validares esta opção , seleccionas o PIM da PCI (Placa de Cozinhar por Indução).
- Este símbolo pode tomar outras apresentações:
  -  quando o PIM tem um cozinhado agendado.
  -  quando o PIM não está disponível.
- Encontras esta opção no Menu de Selecção de PIM.

Teclas e  
Símbolos

## Função

Temporizador  
2 Ajustado

- Sempre que o símbolo  surge, indica que o Tempo 2 está Programado.
- Esta indicação apenas surge durante a “Função Fervura Inteligente”.

Teclado  
Bloqueado

- O símbolo  surge sempre que o teclado está bloqueado.
- Só é possível bloquear o teclado, quando a eAgenda está desligada.

Recipiente  
eliminado

- O símbolo  indica que o utensílio em causa foi eliminado da lista de recipientes, ou seja não será apresentado durante a fase de selecção de recipiente nas Funções Inteligentes.
- Encontras esta indicação no menu de Ajuste de Recipientes de cozinha.

Volume sinais  
sonoros

- O símbolo  indica o volume dos sinais sonoros.
- Encontras esta indicação no menu de edição dos sinais sonoros.

Som das  
teclas

- O símbolo  indica o nível de som das teclas do teclado.
- Encontras esta indicação no menu de edição dos sinais sonoros.

## Instruções de Montagem

**Antes de começar** Antes de usares a eAgenda pela primeira vez, deves certificar-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 casa é de 230V / 50Hz e que possui uma ligação segura à Terra.

**Local de instalação** Deves instalar a eAgenda numa bancada plana firme e horizontal.

**Protecção do ambiente** A embalagem que protege a eAgenda 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 marcá-lo com autocolante indicativo da inutilização. A tua Câmara Municipal ou os estabelecimentos especializados podem informa-te sobre as formas mais ecológicas de eliminares produtos electrónicos.

## Ligação Eléctrica

**Ligação à Rede Eléctrica** A eAgenda já vem equipada com ficha para ligação à Rede Eléctrica. Deves liga-la a uma tomada de 230V / 50Hz e que possua uma ligação segura à Terra.

## Funcionamento da eAgenda

- Comando da eAgenda** O comando da eAgenda é feito através da interface com o utilizador, simplesmente tocando nas diferentes teclas, marcadas na superfície de vidro do aparelho. Só as teclas iluminadas desencadeiam ações, não pressiones as teclas apagadas, não irão reagir.
- Ligar e Desligar** Para ligares a eAgenda, se o teclado estiver bloqueado, indicação no display  ou display apagado, deves efectuar uma pressão longa na tecla . Surgirá indicação de teclado desbloqueado e de seguida entra no Menu Funções. Se a eAgenda estiver em standby (relógio ao centro do display), ao efectuares uma pressão na tecla  entra no Menu Funções.
- Para desligares a eAgenda, uma pressão prolongada na tecla  coloca-a em standby. Com a eAgenda em standby, ao fim de 10 segundos o teclado será automaticamente bloqueado, e 10 segundos depois, caso não haja calor residual, desliga o display. Estando a eAgenda em standby, com uma pressão longa na tecla  bloqueia o teclado.
- Utilizar o Menu Funções** Depois de ligares a eAgenda e teres acedido ao Menu Funções, premindo a tecla ,  ou  podes seleccionar entre Função Fervura, Função Fritura ou Função Grelhado. Ao premires a tecla  inicia a opção seleccionada.
- Em qualquer outro menu, ao premires a tecla  voltas ao Menu Funções.
- Utilizar a Balança** Depois de ligares a eAgenda e teres acedido ao Menu Funções, ao premires a tecla  inicia a Balança. Se premires consecutivamente a tecla  alteras entre os diferentes modos de pesagem, pesagem de Sólidos, Água, Vinho ou Leite. Ao premires a tecla  ou  alteras a escala de medida. Sempre que for necessário podes realizar tara, pressionando brevemente , surge a indicação “CAL” e de seguida a balança apresenta o peso parcial com o valor 0 (zero).
- Podes também realizar tara total, pressionando , surgirá a indicação “CAL” e de seguida a balança apresenta o valor 0 (zero).
- Para sair do modo balança, podes pressionar uma das teclas de atalho para menus,  para o Menu Funções, ou  para o Menu de Configurações e entras directamente no respectivo menu. Se pressionares prolongadamente  regressas ao Menu Funções. Caso primas prolongadamente  a eAgenda entra em standby.
- A balança está preparada para pesar até 15kg, não deves exceder este peso, pois podes danificar o sistema de pesagem e levar ao seu mau funcionamento.

## Configurações

Depois de acederes ao Menu Funções, pressiona a tecla  e acedes ao Menu de Configurações. Prime a tecla ,  ou  para seleccionares entre as opções de Acertar Relógio, Ajustar Recipientes, Ajustar Imagem, Sinais Sonoros ou Associação de PCI (Placa de Cozinhar por Indução), e prime  para confirmares a opção que pretendes.

Na opção Acertar Relógio, podes acertar a hora da eAgenda à hora local.

Em Ajustar Utensílios, eliminas ou ajustas os recipientes utilizados nas Funções Inteligentes.

Se pretenderes melhorar a visibilidade do display, opta pela opção Ajustar Imagem, e podes ajustar o brilho e contraste do display.

Na opção Sinais Sonoros, podes variar o volume dos sinais sonoros e inibir o som das teclas do teclado.

A opção Associação de PCI, permite-te definir quais as PCI que podem ser controladas pela eAgenda.

## Bloqueio do teclado

Para garantir que não ligas inadvertidamente a eAgenda (importante durante a limpeza ou se tiveres crianças em casa), o teclado deve ficar bloqueado. Para tal sempre que o equipamento detecta ausência de actividade por mais de 5 minutos, entra automaticamente em *standby*. Passado 20 segundos depois da eAgenda entrar em *standby*, se continuar sem actividade então bloqueia o teclado.

Para bloquear manualmente, deves premir prolongadamente a tecla , até entrar em *standby*. Após estar em *standby*, volta a premir prolongadamente a tecla , até aparecer a indicação de teclado bloqueado.

Com a eAgenda bloqueada podes limpar toda a superfície da eAgenda sem problemas.

Para desbloqueares o teclado volta a pressionar a tecla  prolongadamente.

## Derrame de líquidos

Caso derrames líquidos sobre o teclado, se provocar interferência com a utilização das teclas, a eAgenda ignora as acções nas teclas. Deves limpar a interface de forma à eAgenda retomar o seu funcionamento normal.

## Limpeza da superfície Vitrocerâmica

Limpa os salpicos antes que estes adiram à eAgenda. Utiliza um pano absorvente, limpo e macio ou um guardanapo de papel absorvente.

No final de cada utilização deves limpar a eAgenda com água e secar com um guardanapo ou pano.

Se a sujidade persistir, utiliza produtos específicos para vidros vitrocerâmicos.

Se ocorrer alguma fissura na superfície do vidro, desliga imediatamente a eAgenda da rede eléctrica.



### IMPORTANTE

Caso algum objecto plástico ou açúcar derretam na superfície, 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.

## Funções Inteligentes

### “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.

A eAgenda tem a capacidade de controlar o funcionamento da “Função Fervura Inteligente” de qualquer PCI (Placa de Cozinhar por Indução) equipada com comunicação sem fios. Para isso só precisas de associar a tua PCI à eAgenda.

#### PLANEAR: 1. Que Função?

No Menu Funções, escolhe a opção Fervura, com a tecla ou ou , e confirma com a tecla ou .

A Função inicia. Durante este período não coloques nenhum recipiente sobre o prato da balança.

#### PLANEAR: 1. Que Recipiente?

Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio a eAgenda identifica automaticamente o recipiente que colocas-te, confirma com a tecla , ou prolongadamente em . Se o recipiente já tiver ingredientes, selecciona manualmente com a tecla ou e confirma.

#### PLANEAR: 1. Que Ingredientes?

É então apresentado o peso dos ingredientes contidos no recipiente. Coloca os ingredientes da receita a confeccionar. Podes efectuar uma pressão curta na tecla após colocares cada ingrediente, efectuando tara parcial e assim controlar melhor a quantidade de ingredientes. Se colocas-te um recipiente vazio podes premir para efectuares uma tara total.

Após teres colocado todos os ingredientes valida o peso, prime ou prolongadamente .

A “Função Fervura Inteligente” está limitada ao peso mínimo de 100g e a um peso máximo de 9,9Kg.

A Função Fervura foi concebida para realizar cozinhados com o recipiente fechado com tampa. Quando a eAgenda solicitar a colocação da tampa no recipiente, deves colocar a tampa no recipiente, e automaticamente passará à fase seguinte.

Se pretenderes cozinhar sem tampa prime ou prolongadamente .

#### PLANEAR: 1. Qual PIM?

Escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , , ou para seleccionares o PIM que pretendes. A eAgenda sugere-te o PIM mais adequado para o cozinhado que estás a realizar, mas és livre de optares por um à tua escolha. Sempre que seleccionas um PIM da PCI as suas teclas piscam, para uma melhor identificação do PIM seleccionado.

Após teres seleccionado o PIM desejado pressiona a tecla , de forma a passar à fase seguinte.

**PROGRAMAR: 2.  
Quanto Tempo 1?**

Programa o primeiro Tempo de cozinhado, usa a tecla  ou  e confirma em  ou prolongadamente em . O valor por defeito é de 15 minutos. O valor máximo programável é de 4 horas.

Se não programares o Tempo 1 a função termina após o período de aquecimento. No decorrer do Tempo 1 se ajustares o tempo para zero a função termina de imediato.

**PROGRAMAR: 2.  
Quanto Tempo 2?**

O Tempo 2 é Programado analogamente ao Tempo 1 na tecla Tempo 2 . O valor por defeito é de 10 minutos. O valor máximo programável é de 4 horas.

Se não Programares o Tempo 1 a função irá terminar após o período de aquecimento. Se apenas Programares o Tempo 1, a função termina no fim do tempo programado. Se o Tempo 2 estiver Programado, no fim do Tempo 1 a Função entra em Pausa para adicionares mais ingredientes ao cozinhado. Ao avançar, a Função volta a manter a fervura durante o Tempo 2.

No decorrer do Tempo 2 se ajustares o tempo para zero a função termina de imediato.

**PROGRAMAR: 2.  
Quando cozinhar?**

Indica quando queres confeccionar o cozinhado. Se pretendes que o cozinhado inicie imediatamente, selecciona a opção  Imediato e confirma com .

Se pretendes que o cozinhado inicie mais tarde selecciona  Diferido e confirma com . Nesta situação indica a hora que pretendes que o cozinhado esteja concluído. Utiliza as teclas , ,  ou  para definires a hora que o cozinhado vai terminar. 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 desejada, valida pressionando a tecla .

Transfere o recipiente com o preparado para o PIM que seleccionas-te. Agora só tens que esperar pela hora de conclusão do cozinhado que a eAgenda trata do resto.

**SUPERVISIONAR: 3.  
a Monitorizar**

A "Função Fervura Inteligente" é dividida em várias fases de funcionamento. A eAgenda vai monitorizando os cozinhados e apresenta a fase em que estes se encontram.

Para avançares para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla  do PIM respectivo.

**A Aquecer...**

A fase de aquecimento consiste em aquecer os ingredientes até que estes atinjam a fervura. Nesta fase é apresentado o tempo necessário para atingir a fervura.

- A Ferver...** A Função 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 apresentado a mensagem “Pausa”.  
Coloca os ingredientes e prime prolongadamente a tecla .  
O tempo máximo de permanência em Pausa é de 15 minutos, ao fim do qual a função termina.  
Antes de abandonares a Pausa, debes colocar a tampa no recipiente.  
Coloca a tampa e prime prolongadamente .
- A Ferver...** A Função volta a aquecer os alimentos até à fervura. O tempo de manutenção da fervura será definido pelo Tempo 2. Quando o Tempo 2 se esgotar a Função deixa de aplicar potência no PIM.
- A Repousar...** Sempre que o Tempo 1 termina ou no caso do Tempo 2 estar Programado, quando este termina, a Função entra num estado de Repouso. Nesta fase não é aplicada potência no PIM, trata-se apenas de um período fixo de 5 minutos para o cozinhado repousar antes de ser servido. Durante este período não é aconselhável retirares a tampa ao recipiente.
- Ajuste fino** A “Função Fervura Inteligente” possibilita o ajuste da temperatura do cozinhado durante a fase de manutenção da fervura. Prime brevemente a tecla  ou  e podes diminuir ou aumentar a temperatura dos alimentos. Existem 3 níveis acima (+3) e 3 níveis abaixo (-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 .

**Exemplo de uso da “Função Fervura Inteligente”**

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

Liga a eAgenda .

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 .

Coloca o recipiente com o preparado sobre o PIM que seleccionas-te.

A Função levará o conteúdo da panela à fervura e depois reduzirá a potência para manter a fervura durante os 45 minutos, a uma potência reduzida. Fintos os 45 minutos a Função soará um sinal sonoro indicando o fim do cozinhado e desligará a potência.

**Conselhos de utilização:**

- Deves iniciar a “Função Fervura Inteligente” com o recipiente de cozinhar à temperatura ambiente;
- Utiliza um recipiente com tampa para manter uma melhor fervura com menos consumo de energia. Caso pretendas manter uma boa fervura sem testo deves ajustar a função utilizando os níveis de ajuste fino;
- 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” 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. A eAgenda tem a capacidade de controlar o funcionamento da “Função Fritura Inteligente” de qualquer PCI (Placa de Cozinhar por Indução) equipada com comunicação sem fios. Para isso só precisas de associar a tua PCI à eAgenda.

**PLANEAR: 1. Que Função?**

No Menu Funções, escolhe a opção  Fritura, com a tecla ,  ou , e confirma com a tecla  ou .

A Função inicia. Durante este período não coloques nenhum recipiente sobre o prato da balança.

**PLANEAR: 1. Que Recipiente?**

Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio a eAgenda identifica automaticamente o recipiente que colocas-te, confirma com a tecla ,  ou prolongadamente em . Se o recipiente já tiver óleo, selecciona manualmente com a tecla  ou  e confirma.

**PLANEAR: 1. Que Ingredientes?**

Coloca o óleo para fritar os alimentos. Deves colocar 5 porções de óleo para 1 proporção de alimentos.

Após teres colocado o óleo, valida, prime  ou prolongadamente . A “Função Fritura Inteligente” está limitada a uma quantidade mínima de 0,1 litros e a uma quantidade máxima de 2 litros.

**PLANEAR: 1. Qual PIM?**

Escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , ,  ou  para seleccionares o PIM que pretendes. A eAgenda sugere-te o PIM mais adequado para o cozinhado que estás a realizar, mas és livre de optares por um à tua escolha. Sempre que seleccionas um PIM da PCI as suas teclas piscam, para uma melhor identificação do PIM seleccionado.

Após teres seleccionado o PIM desejado pressiona a tecla , de forma a passar à fase seguinte.

**PROGRAMAR: 2. Quanto Tempo 1?**

Programa o Tempo de cozinhado, usa a tecla  ou  e confirma em  ou prolongadamente em . O valor por defeito é de 3 minutos. O valor máximo programável é de 4 horas.

Se não programares o Tempo 1 a função termina após o período de aquecimento. No decorrer do Tempo 1 se ajustares o tempo para zero a função termina de imediato. O Tempo 2 não está disponível nesta função.

Transfere o recipiente com o óleo para o PIM que seleccionas-te.

- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A “Função Fritura Inteligente” é dividida em várias fases de funcionamento. A eAgenda vai monitorizando os cozinhados e apresenta a fase em que estes se encontram. Para avançar para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla  do PIM respectivo.
- A Aquecer...** A fase de aquecimento consiste em aquecer o óleo até que este fique pronto a fritar (cerca de 180°C). Nesta fase é apresentado 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 apresentado a mensagem “Pausa”. 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.
- Ajuste fino** A “Função Fritura Inteligente” possibilita o ajuste da temperatura do óleo durante a fase de fritura. Prime brevemente a tecla  ou  e poderes diminuir ou aumentar a temperatura do óleo. Existem 3 níveis acima (+3) e 3 níveis abaixo (-3). Podes 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 .

**Exemplo de uso da “Função Fritura Inteligente”**

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

Liga a eAgenda .

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 .

Coloca o recipiente sobre o PIM que seleccionas-te.

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 pressiona prolongadamente  para terminar a função.

**Conselhos de utilização:**

- Deves iniciar a “Função Fritura Inteligente” à temperatura ambiente;
- 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” 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.

A eAgenda tem a capacidade de controlar o funcionamento da “Função Grelhado Inteligente” de qualquer PCI (Placa de Cozinhar por Indução) equipada com comunicação sem fios. Para isso só precisas de associar a tua PCI à eAgenda.

**PLANEAR: 1.  
Que Função?**

No Menu Funções, escolhe a opção  Grelhado, com a tecla ,  ou , e confirma com a tecla  ou .

A Função inicia. Durante este período não coloques nenhum recipiente sobre o prato da balança.

**PLANEAR: 1.  
Que Recipiente?**

Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio a eAgenda identifica automaticamente o recipiente que colocas-te, confirma com a tecla ,  ou prolongadamente em . Se o recipiente já tiver ingredientes, selecciona manualmente com a tecla  ou  e confirma.

**PLANEAR: 1.  
Que Ingredientes?**

Coloca um fio de azeite para lubrificar o recipiente.  
Coloca a tampa no recipiente.

**PLANEAR: 1.  
Qual PIM?**

Escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , ,  ou  para seleccionares o PIM que pretendes. A eAgenda sugere-te o PIM mais adequado para o cozinhado que estás a realizar, mas és livre de optares por um à tua escolha. Sempre que seleccionas um PIM da PCI as suas teclas piscam, para uma melhor identificação do PIM seleccionado.

Após teres seleccionado o PIM desejado pressiona a tecla , de forma a passar à fase seguinte.

**PROGRAMAR: 2.  
Quanto Tempo 1?**

Programa o Tempo de cozinhado, usa a tecla  ou  e confirma em  ou prolongadamente em . O valor por defeito é de 5 minutos. O valor máximo programável é de 4 horas.

Se não programares o Tempo 1 a função termina após o período de aquecimento. No decorrer do Tempo 1 se ajustares o tempo para zero a função termina de imediato. O Tempo 2 não está disponível nesta função.

Transfere o recipiente para o PIM que seleccionas-te.

- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A “Função Grelhado Inteligente” é dividida em várias fases de funcionamento. A eAgenda vai monitorizando os cozinhados e apresenta a fase em que estes se encontram. Para avançar para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla  do PIM respectivo.
- A Aquecer...** A fase de aquecimento consiste em aquecer o recipiente até que este fique pronto a grelhar.
- Pausa** Quando o recipiente atingir a temperatura ideal para grelhar, é emitido um sinal sonoro e apresentado a mensagem “Pausa”. Coloca os ingredientes a grelhar, coloca a tampa e prime prolongadamente a tecla .
- A Grelhar...** Os alimentos irão grelhar durante o período do Tempo 1. No final do tempo a função transita para a fase seguinte.
- Pausa** É apresentado a mensagem “Pausa”. Vira os alimentos para grelhar do lado oposto, volta a colocar a tampa no recipiente 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 a Pausa para que coloques novos ingredientes para grelhar, repetindo o ciclo até que termines a função.
- Ajuste fino** A “Função Grelhado Inteligente” possibilita o ajuste da temperatura do recipiente durante a fase de grelhar. Prime brevemente a tecla  ou  e podes diminuir ou aumentar a temperatura do óleo. Existem 3 níveis acima (+3) e 3 níveis abaixo (-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 .

**Exemplo de uso da “Função Grelhado Inteligente”**

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

Liga o eAgenda .

Escolhe a sertã  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 .

Coloca o recipiente sobre o PIM que seleccionas-te.

A Função 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, volta a colocar a tampa no recipiente e pressiona prolongadamente .

Terminado o período de grelhado, o aparelho soará um sinal sonoro e solicita a viragem dos alimentos. Vira o bife, volta a colocar a tampa no recipiente e pressiona 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.

**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.

## Agendar Cozinhado

### Agendar Cozinhado



O eAgenda 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 à eAgenda 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 a eAgenda trata do resto.

### Cancelar / Alterar Cozinhado



Sempre que tiveres um cozinhado agendado, podes cancelar ou alterar a hora de fim do cozinhado.

Entra no menu Funções e pressiona .

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 de cozinhado. Pressiona  ou , para alterares o Tempo pretendido e utiliza a tecla  ou  para reajustares o período. Após efectuares todas as alterações valida com .

Na opção Cancelar o cozinhado será cancelado.

## Configurações

### Acertar Relógio



Nesta opção, disponível no Menu de Configurações, podes acertar o relógio da eAgenda à hora local.

Entra no Menu de Configurações, premindo a tecla . Selecciona a opção Acertar Relógio e prime .

É apresentado o relógio do sistema com o valor das horas a piscar, pressionando a tecla ou alteras o valor das horas. Uma pressão prolongada permite um ajuste rápido.

Para passar ao acerto dos minutos pressiona a tecla .

De igual forma, utilizando a tecla ou alteras o valor dos minutos.

Pressionando a tecla , voltas ao acerto das horas.

Após ajustares a hora valida em .

### Ajustar Recipiente



Esta opção, disponível no Menu de Configurações, permite ajustares a lista de recipientes da eAgenda aos teus recipientes de cozinhar. Este ajuste garante que nas Funções Inteligentes a eAgenda consiga detectar correctamente o recipiente utilizado.

Entra no Menu de Configurações, premindo a tecla . Selecciona a opção Ajustar Recipiente e prime .

Nesta opção podes optar por ajustar/eliminar um recipiente, ou repor a configuração de fábrica. Pressionando a tecla ou alteras entre estas três opções.

Para ajustar um recipiente utiliza a tecla ou , de forma a seleccionar o recipiente a ajustar. Quando encontrares o recipiente desejado selecciona a opção “Ajustar” e prime . O processo de ajuste inicia e ao fim de alguns segundos a eAgenda solicita a colocação do recipiente sobre o PIM. Coloca o recipiente a ajustar sem tampa sobre a eAgenda. Ao colocares o recipiente a eAgenda automaticamente ajusta os parâmetros associados ao recipiente em causa, e terminado o ajuste apresenta a mensagem “Recipiente ajustado podes retirar”.

Para Eliminar um recipiente utiliza a tecla ou , de forma a seleccionar o recipiente a eliminar. Quando encontrares o recipiente a eliminar selecciona a opção “Eliminar” e prime . O símbolo do recipiente é alterado para , indicação que foi eliminado e já não faz parte da lista de recipientes da eAgenda

Para “Repor as Configurações de Fabrica”, selecciona a opção “Repor Conf” e prime . Surgirá a mensagem “Configuração Recipiente Reinicializada” confirmando o sucesso da operação.

## Ajustar Imagem



Nesta opção, disponível no Menu de Configurações, podes regular o brilho e o contraste do display.

Entra no Menu de Configurações, premindo a tecla . Selecciona a opção Ajustar Imagem e prime .

Pressiona a tecla ou para diminuir ou aumentar a intensidade do parâmetro seleccionado. Com uma pressão prolongada efectuas um ajuste rápido.

Pressionando a tecla ou alteras entre o ajuste do brilho e do contraste.

Após teres encontrado a melhor definição do display confirma em .

## Sinais Sonoros



Esta opção, disponível no Menu de Configurações, permite regular o volume dos sinais sonoros e inibir o som das teclas.

Entra no Menu de Configurações, premindo a tecla . Selecciona a opção Sinais Sonoros e prime .

Pressiona a tecla ou para diminuir ou aumenta o nível do parâmetro seleccionado. Com uma pressão prolongada efectuas um ajuste rápido.

Pressiona a tecla ou para alterares entre a inibição do som das teclas e o volume.

Uma vez ajustado o nível do som, para concluir prima .

## Associação de PCI



Esta opção, disponível no Menu de Configurações, permite definires quais as PCI que a eAgenda pode controlar.

Entra no Menu de Configurações, premindo a tecla . Selecciona a opção Associação de PCI (Placa de Cozinhar por Indução), e de seguida selecciona Procurar PCI, premindo a tecla .

Introduz o código de associação apresentado pela PCI seleccionada a associar. Utiliza a tecla ou para seleccionares a PCI a associar, sempre que pressionares uma destas teclas será seleccionada uma PCI diferente, caso exista e esta apresentará um código para associação. A PCI só apresentará o código de associação se não estiver em funcionamento.

Após encontrares a PCI que pretendes associar, usa a tecla ou para introduzires o código de associação da PCI, e confirma com . Caso o código esteja correcto a PCI fica associada à eAgenda e já poderá ser controlada através deste. Podes associar até 6 PCI em simultâneo à eAgenda. Sempre que possuas mais do que uma PCI, ou uma PCI constituída por módulos, 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.

Para eliminares as PCI associadas, após entraras em Associação de PCI, escolhe Eliminar PCI, prime e todas as PCI que estavam associadas ficam desassociadas (eliminadas).

## eRenting



Esta opção, disponível no Menu de Configurações, permite introduzir a chave de extensão de funcionamento do aparelho. Esta funcionalidade está relacionada com a modalidade de aluguer do aparelho por um período pré definido.

Sempre que o aparelho te pedir para introduzires a chave de extensão debes fazer o pedido da chave de extensão no site da ApplianceARTS [www.appliancearts.com](http://www.appliancearts.com), caso tenhas todas as mensalidades regularizadas é te fornecido de imediato a chave de extensão. Caso tenhas alguma mensalidade por regularizar, só após regularizares a tua situação é que te será fornecido a chave de extensão de funcionamento do aparelho. Caso não introduzas a chave de extensão de funcionamento, o aparelho ao fim de alguns dias ficará bloqueado não permitindo a utilização do mesmo, até que seja introduzido uma chave de extensão válida.

Utiliza as teclas , , ,  para introduzires a chave de extensão e prime  para validares a chave. Caso a chave esteja correcta o aparelho continua a funcionar normalmente. Caso introduzas uma chave errada 3 vezes consecutivas o aparelho ficará bloqueado. Para desbloqueares terás que introduzir uma segunda chave de confirmação. Deves proceder da mesma forma que ao introduzir a primeira chave.

*(Aplicável apenas em alguns modelos)*

## Resolução de Problemas

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
Ao seleccionar uma Função surge a mensagem “Não existem PCI associadas”.	Ainda não associaste a PCI à tua eAgenda.	Associa a tua PCI à eAgenda.
O display não liga.	A eAgenda não tem alimentação porque o disjuntor da instalação eléctrica disparou.	Volta a ligar o disjuntor.
Ao tentar colocar a eAgenda 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 o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.

## Erros

Erro	Diagnósticos possíveis	Soluções
Erro de teclado	Várias teclas premidas simultaneamente.  Teclado com sujidade.  Objectos colocados sobre as teclas ou objectos metálicos muito próximos da zona das teclas.  Existem líquidos derramados sobre a zona das teclas.	A indicação “Erro de teclado” é mostrada e acompanhada por um sinal sonoro se várias teclas forem premidas simultaneamente ou se o teclado tiver sujidades, líquidos ou objectos que possam estar a interferir com o seu correcto funcionamento. Limpa a zona das teclas. Se a causa do erro do teclado não for corrigida no espaço de 5 segundos, o eAgenda desliga-se e bloqueia o teclado automaticamente como medida de segurança.

## Avárias

Avaria	Diagnósticos possíveis	Soluções
Avaria no sistema de pesagem	Existe uma avaria na electrónica da balança.	Desliga a alimentação da eAgenda e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.

## Características Técnicas

Características da Balança:

Gama	Peso máximo
ARTS	15kg

Referência e dimensões do aparelho:

Gama	Referência	Dimensões
ARTS	1B.AR.0001-1.0	325,6 x 429,9 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: **1B.AR.0001v1.0**  
(*We declare under our responsibility that the  
apparatus / component*)

Marca (*Brand*): **APPLIANCE ARTS**  
Descrição do produto:  
(*Product description*) **Comando de Cozinhar  
(Command for Cooking)**

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)

