



Placa de Cozinhar por Indução

ARTS *eCozinheiro*



Manual do Utilizador

versão 1.6

Bem-vindo ao mundo da

APPLIANCE *ARTS*

Índice

INTRODUÇÃO	4
PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	5
ECOZINHEIRO	7
INTERFACE COM O UTILIZADOR	7
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	14
ANTES DE COMEÇAR.....	14
LOCAL DE INSTALAÇÃO	14
PROTECÇÃO DO AMBIENTE.....	14
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	14
LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA	14
FUNCIONAMENTO DO ECOZINHEIRO	15
COMANDO DO ECOZINHEIRO	15
LIGAR E DESLIGAR.....	15
UTILIZAR O MENU FUNÇÕES	15
UTILIZAR A BALANÇA	15
CONTROLO MANUAL	16
CONFIGURAÇÕES	16
BLOQUEIO DO TECLADO	16
TEMPORIZADORES.....	17
DETECÇÃO DE FALTA DE RECIPIENTE.....	17
DERRAME DE LÍQUIDOS.....	17
LIMPEZA DA SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA.....	18
FUNÇÕES INTELIGENTES	19
“FUNÇÃO FERVURA INTELIGENTE”	19
“FUNÇÃO FRITURA INTELIGENTE”	23
“FUNÇÃO GRELHADO INTELIGENTE”	26
AGENDAR COZINHADO	29
CONFIGURAÇÕES	30
CONSELHOS PRÁTICOS	33
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	34
ERROS	36
AVARIAS	38
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	39

Lê atentamente este Manual, de forma a poderes tirar o máximo proveito do teu eCozinheiro.

Introdução

O eCozinheiro destina-se ao uso doméstico.


Entre outras, destacam-se as seguintes características:

- É um equipamento portátil e de fácil instalação.
- Possui Funções Inteligentes, de fácil utilização, para Ferver, Fritar ou Grelhar.
- Permite a programação da hora de fim de cozinhado.
- Possui uma balança integrada, que auxilia na preparação dos cozinhados ou para uso diferenciado.
- No Controlo Manual, o nível de potência é apresentado em W (Watt).
- Em todas as Funções, é possível programar o tempo do cozinhado.
- Controla as “Funções Inteligentes” Fervura, Fritura e Grelhado das Placas de Cozinhar por Indução (PCI) equipadas com comunicação sem fios.
- O eCozinheiro 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.
- O eCozinheiro detecta quando não existe nenhum recipiente (caçarola, panela, etc.) no Permutador de Indução Magnética (PIM) e desliga-se por segurança.
- A protecção contra sobreaquecimento interno e sobreaquecimento do PIM está sempre activa para uma utilização em segurança.
- 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.

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 do eCozinheiro	O eCozinheiro não deve ser utilizado 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 do eCozinheiro). Convém supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.
Cuidados a ter ao Agendar cozinhados	O eCozinheiro não possui qualquer tipo de sistema de conservação dos alimentos, trata-se apenas de um equipamento vocacionado para a confecção destes. 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.
Uso de estimuladores cardíacos ou implantes activos	O eCozinheiro cumpre todos os Requisitos Legais e Regulamentares Aplicáveis, não interferindo no funcionamento de outros aparelhos electrónicos que também cumpram esses mesmos requisitos. O eCozinheiro gera campos magnéticos: Para que não ocorram interferências entre o teu eCozinheiro 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 utilizam dispositivos auxiliares auditivos sintam algumas interferências.
Fissuras no eCozinheiro	Se o teu eCozinheiro apresenta fissuras ou riscos profundos, desliga-o imediatamente da rede eléctrica para evitares possíveis choques eléctricos.
Cuidados a ter com o ventilador	O eCozinheiro contém um ventilador instalado na sua parte inferior. Atenção! Não deves utilizar o espaço livre abaixo do eCozinheiro 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 deves colocar estes produtos perto do eCozinheiro sob o perigo de explosão! Guarda uma distância segura entre a entrada do ventilador e o elemento superior do móvel.
Cuidados a ter com a Balança	O sistema de balança disponibilizado pelo eCozinheiro está preparado para pesar até um peso máximo de 15kg. Atenção! Nunca, em caso algum, mesmo com o eCozinheiro desligado, coloques um peso sobre o PIM do eCozinheiro superior a 15kg. Colocar um peso superior a 15kg sobre o PIM do eCozinheiro, pode levar à danificação do sistema de pesagem e conseqüentemente ao seu mau funcionamento.
Objectos metálicos sobre o eCozinheiro	Não coloques alimentos envoltos em papel de alumínio, facas, garfos, colheres, tampas ou outros recipientes metálicos sobre o eCozinheiro 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. A colocação de um recipiente quente nesta zona pode danificar/destruir a interface homem/máquina. Nunca coloques um recipiente quente fora da área destinada ao PIM.
“PIM Quente”	O Permutador de Indução Magnética (PIM) aquece durante o funcionamento devido ao contacto com recipientes quentes, havendo perigo de queimaduras. Deves:
“PIM Muito Quente”	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar tocar no PIM quente; • Evitar que as crianças se aproximem do aparelho; • Evitar deixar o cabo de alimentação de qualquer aparelho entrar em contacto com o PIM quente. <p>A informação de risco de queimadura em caso de contacto com a mão no PIM quente é sinalizada pelo eCozinheiro, mesmo que o PIM tenha sido desligado há algum tempo.</p>
Derrame de líquidos ou alimentos	Caso derrames líquidos sobre o teclado, se provocar interferência com a utilização das teclas, o eCozinheiro ignora as acções nas teclas. Deves limpar a interface de forma ao eCozinheiro retomar o seu funcionamento normal.
	<p>IMPORTANTE </p> <p>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, <i>sprays</i> de limpeza do forno ou esfregões porque podem danificar o vidro.</p> <p>O eCozinheiro deve ser tratado periodicamente com cera de protecção para placas vitrocerâmicas.</p> <p>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 do eCozinheiro.</p> <p>NOTA: <i>Antes de cozinhares comida com muito açúcar (por exemplo geleia ou caramelo) deves tratar o vidro do eCozinheiro com um acondicionador adequado. Isto protegerá a superfície contra salpicos ou derrames difíceis de remover.</i></p>
Após utilização	Desliga o Permutador de Indução Magnética (PIM) através do teclado e nunca te apoies no PIM.
Reparações	Todas as reparações deverão ser realizadas por técnicos qualificados e nunca com o eCozinheiro ligado à Rede de Alimentação.

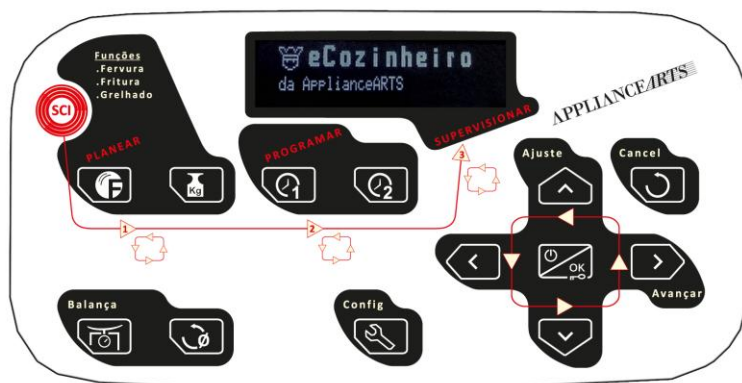
eCozinheiro

eCozinheiro ARTS



Características	Gama ARTS
Potência máxima	2100W
Balança	15 Kg
Funções inteligentes	✓
Comunicação sem fios	✓

Interface com o Utilizador







Teclas e Símbolos

Função




**Tecla
Ligar/Desligar
e Validar**

- Com o eCozinheiro desligado, ao premires prolongadamente a tecla , ligas o aparelho. Ao ligar, o teclado desbloqueia automaticamente, e entra no Menu Funções. Sempre que não haja actividade no eCozinheiro, 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 o eCozinheiro ligado, ao premires prolongadamente a tecla , desligas o aparelho, se o PIM estiver em funcionamento, este desliga-se.
- 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”, Grelhado “Função Grelhado Inteligente” ou Controlo Manual.





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.
- Nas Funções Inteligentes ou no Controlo Manual 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, Limitar Potência ou Associação de PCI (Placa de Cozinhar por Indução).

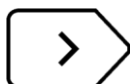



Tecla Cancelar

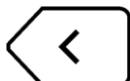
- Na navegação dos menus, premindo brevemente a tecla , voltas ao menu anterior. Se efectuares uma pressão prolongada na tecla, voltas ao início do Menu Funções.
- Na Programação dos Tempos 1 e 2, e no modo Controlo Manual, ao premir brevemente esta tecla colocas o valor editado a zero.



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.
- No modo Controlo Manual, com uma pressão breve aumentas o nível de potência aplicada no PIM. Com uma pressão prolongada na tecla, se o PIM estiver desligado, elevas o nível de potência para o máximo. Caso já haja potência aplicada no PIM ao efectuares uma pressão longa, aumentas progressivamente a potência.

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 prolonga na tecla , fazes com que a função termine de imediato.
- No modo Controlo Manual, com uma pressão breve, diminuis o nível de potência aplicada no PIM. Se efectuares uma pressão prolongada, o nível de potência diminui progressivamente.

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.
- Encontras 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.
- Encontras 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.
- Encontras esta opção no Menu Funções.



Controlo Manual


- Após validares a selecção da opção  o “Controlo Manual” inicia. Este modo permite que definas a potência a aplicar no PIM.
- Encontras esta opção no Menu Funções.

Teclas e
Símbolos

Função




**Pesagem de
Sólidos**

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




**Pesagem de
Água**

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




**Pesagem de
Vinho**

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




**Pesagem de
Leite**

- Ao seleccionares  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.




Limitar Potência

- Ao validares esta opção , entras na edição da potência máxima utilizada pelo eCozinheiro. Esta funcionalidade permite definires qual a potência máxima que o eCozinheiro pode aplicar no PIM. Funcionalidade útil para quando a rede de energia eléctrica não suporta a potência que o eCozinheiro necessita.
- 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 eCozinheiro controla.
- Encontras esta opção no Menu de Configurações.




Procurar PCI

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




Apagar PCI

- Ao validares esta opção , eliminas todas as PCI que estiverem associadas ao eCozinheiro. Ao efectuar esta operação o eCozinheiro 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)



PIM do eCozinheiro




- Ao validares esta opção , seleccionas o PIM do eCozinheiro.
- Este símbolo pode tomar uma outra apresentação,  quando o eCozinheiro tem um cozinhado agendado.
- Encontras esta opção no Menu de Selecção do PIM.

Teclas e
Símbolos


Função




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.


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 o eCozinheiro está desligado.


Recipiente
eliminado

- O símbolo  indica que o utensílio em causa foi eliminado da lista de utensílios, 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 o eCozinheiro 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 o eCozinheiro numa bancada plana firme e horizontal.

Protecção do ambiente A embalagem que protege o eCozinheiro 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 O eCozinheiro já vem equipado com ficha para ligação à Rede Eléctrica. Deves liga-lo a uma tomada de 230V / 50Hz e que possua uma ligação segura à Terra.


Funcionamento do eCozinheiro

- Comando do eCozinheiro** O comando do eCozinheiro 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 o eCozinheiro, 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 o eCozinheiro estiver em standby (relógio ao centro do display), ao efectuares uma pressão na tecla  entra no Menu Funções.
Para desligares o eCozinheiro, uma pressão prolongada na tecla  coloca-o em standby, se o PIM estiver ligado, será desligado. Com o eCozinheiro 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 o eCozinheiro em standby, com uma pressão longa na tecla  bloqueia o teclado.
- Utilizar o Menu Funções** Depois de ligares o eCozinheiro e teres acedido ao Menu Funções, premindo a tecla  ou  ou  podes seleccionar entre Função Fervura, Função Fritura, Função Grelhado ou Controlo Manual. 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 o eCozinheiro 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  o eCozinheiro 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.

Controlo Manual






Depois de seleccionares a opção Controlo Manual, no Menu Funções, podes controlar o nível de potência aplicada no PIM. Ao premires a tecla  o nível de potência aumenta. Se pressionares prolongadamente o nível de potência aumenta progressivamente. Se não se estiver a aplicar potência quando premires prolongadamente a tecla , é aplicado o nível máximo de potência no PIM.

Ao premires a tecla  o nível de potência diminui, se efectuares uma pressão prolongada o nível de potência diminui progressivamente.

Com uma pressão curta na tecla  colocas o nível de potência aplicada no PIM a 0 (zero), se esta situação já se verificar voltas ao Menu Funções.

Neste modo de funcionamento, tens disponível o Tempo 1. (Para perceberes melhor o seu funcionamento vê Temporizadores).

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, Limitar Potência 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 do eCozinheiro 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.

Em Limitar Potência, defines qual a potência máxima que o eCozinheiro pode aplicar no PIM.

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


Bloqueio do teclado



Para garantir que não ligas inadvertidamente o eCozinheiro (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 do eCozinheiro entrar em *standby*, se continuar sem actividade então bloqueia o teclado.

Para bloquear manualmente, debes 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 o eCozinheiro bloqueado podes limpar toda a superfície do eCozinheiro sem problemas.

A sinalização de calor residual continua activa também com o teclado bloqueado.

Para desbloqueares o teclado volta a pressionar a tecla  prolongadamente.

Temporizadores O Temporizador serve para Programar o Tempo de funcionamento de uma funcionalidade do PIM. Pode ser utilizado em modo de Controlo Manual ou nas Funções Inteligentes. Existem dois Tempos, no entanto o segundo Tempo só está disponível na “Função Inteligente Fervura”. A configuração dos Tempos é idêntica. Para Programares o Tempo 1, utiliza a tecla . Para o Tempo 2, utiliza a tecla .

Se no modo de Controlo Manual pretendes que o PIM esteja ligado durante um determinado período de tempo basta executares os seguintes passos:

1. Inicia o funcionamento do PIM e prime a tecla Tempo 1 .
2. Programa o Tempo que pretendes com a tecla  ou . Ao pressionares as teclas prolongadamente obténs um ajuste mais rápido;
3. Valida o Tempo voltando a premir a tecla ,  ou prolongadamente . O eCozinheiro irá deixar de aplicar potência no PIM ao fim do tempo programado.

Se o valor Programado for diferente de zero, o tempo restante de funcionamento é indicado no display.

O tempo máximo programável é de 4 horas.

Durante a Programação dos Tempos, se deixares de interagir com o aparelho, é assumido o valor introduzido.

Para desactivares um Tempo basta Programares com o valor zero.

Quando o Tempo chega ao fim, o PIM desliga-se, emitindo um sinal sonoro, para assinalar o fim do cozinhado.

Detecção de falta de recipiente

Sempre que o PIM estiver a funcionar sem recipiente, o eCozinheiro detecta a situação. Primeiro emite um sinal sonoro longo e a mensagem “Falta de recipiente”. Após 30 segundos com falta de recipiente, o PIM desliga-se.

Se colocares um recipiente enquanto está a ser apresentada a mensagem “Falta de recipiente”, o PIM retoma o funcionamento normal.

Se colocas-te correctamente um recipiente de cozinha sobre o PIM e este não é detectado, então o recipiente pode não ser adequado para indução.

Durante as pausas das Funções Inteligentes, podes remover o recipiente sem por em causa a continuação da Função Inteligente.

Derrame de líquidos

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

Limpeza da superfície Vitrocerâmica

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

No final de cada utilização debes limpar o eCozinheiro 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 o eCozinheiro da rede eléctrica.



IMPORTANTE

Caso algum objecto plástico ou açúcar derretam na superfície, debes 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.

Deves tratar o eCozinheiro 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 do eCozinheiro.

NOTA: Antes de cozinhares comida com muito açúcar (ex.: geleia ou caramelo) debes tratar o vidro do eCozinheiro com um acondicionador adequado. Isto protegerá a superfície contra salpicos ou derrames difíceis de remover.

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.

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 esta tecnologia.

PLANEAR: 1. Que Função?

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

A Função inicia. Durante este período não coloques nenhum recipiente sobre o Permutador de Indução Magnética (PIM).

PLANEAR: 1. Que Recipiente?

Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio o eCozinheiro 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 o eCozinheiro solicitar a colocação da tampa no recipiente, deves colocar a tampa no recipiente, e automaticamente passará à fase seguinte.

Se pretendes cozinhar sem tampa prime ou prolongadamente .


PLANEAR: 1. Qual PIM? Se tiveres alguma PCI (Placa de Cozinhar por Indução) associada ao eCozinheiro, escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , ,  ou  para seleccionares o PIM que pretendes. O eCozinheiro 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.

Nota: Este ponto só existe se tiveres alguma PCI associada ao eCozinheiro.



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 o eCozinheiro entra em Pausa para adicionares mais ingredientes ao cozinhado. Com uma pressão prolongada na tecla , 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 .

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente com o preparado sobre o PIM seleccionado.

Agora só tens que esperar pela hora de conclusão do cozinhado que o eCozinheiro trata do resto.

- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A “Função Fervura Inteligente” é dividida em várias fases de funcionamento. Para avançares para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla .
- 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...** O eCozinheiro 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 abandonar a Pausa, o eCozinheiro solicita a colocação da tampa no recipiente. Coloca a tampa, para que o eCozinheiro prossiga com o cozinhado. Se pretenderes cozinhar sem tampa prime  ou prolongadamente .
- A Ferver...** O eCozinheiro 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, o eCozinheiro 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 (deslocando o cursor para a direita) e 3 níveis abaixo (deslocando o cursor para a esquerda). Podes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível colocando o cursor ao centro.


Terminar a função A qualquer momento podes terminar a função premindo prolongadamente a tecla ,  ou .


Exemplo de uso da “Função Fervura Inteligente”

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 .

Nota: Este passo só existe se houver alguma PCI associada ao eCozinheiro.


Programa o Tempo 1 para 45 minutos e confirma em .

Escolhe Imediato e prime .

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente com o preparado sobre o PIM seleccionado.

O eCozinheiro levará o conteúdo da panela à fervura e depois reduzirá a potência para manter a fervura durante os 45 minutos, a uma potência reduzida. Findos os 45 minutos o eCozinheiro 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 pretenderes 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. 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 Fritura Inteligente” de qualquer PCI equipada com esta tecnologia.

**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 Permutador de Indução Magnética (PIM).

**PLANEAR: 1.
Que Recipiente?**





Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio o eCozinheiro 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?**

Se tiveres alguma PCI (Placa de Cozinhar por Indução) associada ao eCozinheiro, escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , ,  ou  para seleccionares o PIM que pretendes. O eCozinheiro 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.

Nota: Este ponto só existe se tiveres alguma PCI associada ao eCozinheiro.








**PROGRAMAR: 2.
Quanto Tempo?**

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.

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente com o óleo sobre o PIM seleccionado.

Nota: Este ponto só existe se tiveres alguma PCI associada ao eCozinheiro.


- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A “Função Fritura Inteligente” é dividida em várias fases de funcionamento. Para avançar para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla .
- 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 Colocar ingredientes”. 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 podes diminuir ou aumentar a temperatura do óleo. Existem 3 níveis acima (deslocando o cursor para a direita) e 3 níveis abaixo (deslocando o cursor para a esquerda). Podes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível colocando o cursor ao centro.
- Terminar a função** A qualquer momento podes terminar a função premindo prolongadamente a tecla ,  ou .


Exemplo de uso da “Função Fritura Inteligente”






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 .


Nota: Este passo só existe se houver alguma PCI associada ao eCozinheiro.

Programa o Tempo 1 para 3 minutos e confirma em .

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente sobre o PIM seleccionado.

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.

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 Grelhado Inteligente” de qualquer PCI equipada com esta tecnologia.

**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 Permutador de Indução Magnética (PIM).

**PLANEAR: 1.
Que Recipiente?**

Coloca o recipiente com o qual vais cozinhar. Se o recipiente estiver vazio o eCozinheiro identifica automaticamente o recipiente que colocas-te, confirma com a tecla ou 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?**

Se tiveres alguma PCI (Placa de Cozinhar por Indução) associada ao eCozinheiro, escolhe o PIM onde pretendes cozinhar. Utiliza as teclas de navegação , , ou para seleccionares o PIM que pretendes. O eCozinheiro 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.

Nota: Este ponto só existe se tiveres alguma PCI associada ao eCozinheiro.







**PROGRAMAR: 2.
Quanto Tempo?**

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.

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente sobre o PIM seleccionado.

Nota: Este ponto só existe se tiveres alguma PCI associada ao eCozinheiro.

- SUPERVISIONAR: 3. a Monitorizar** A “Função Grelhado Inteligente” é dividida em várias fases de funcionamento. Para avançar para a fase seguinte basta efectuar uma pressão prolongada na tecla .
- 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 Colocar ingredientes”.
Coloca os ingredientes a grelhar e coloca a tampa.
- 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 Virar Alimentos”. Vira os alimentos para grelhar do lado oposto e volta a colocar a tampa no recipiente.
- 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 tecla  ou  e podes diminuir ou aumentar a temperatura. Existem 3 níveis acima (deslocando o cursor para a direita) e 3 níveis abaixo (deslocando o cursor para a esquerda). Podes sempre voltar à temperatura inicial voltando a ajustar o nível colocando o cursor ao centro.
- Terminar a função** A qualquer momento podes terminar a função premindo prolongadamente a tecla ,  ou .

Exemplo de uso da “Função Grelhado Inteligente”

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 .

Nota: Este passo só existe se houver alguma PCI associada ao eCozinheiro.


Programa o Tempo 1 para 5 minutos e confirma em .

Se seleccionas-te um PIM de uma PCI, coloca o recipiente sobre o PIM seleccionado.

O eCozinheiro 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 volta a colocar a tampa no recipiente.

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

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 eCozinheiro permite que pré-confeccionas um cozinhado e defines 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 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 do eCozinheiro 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 do eCozinheiro aos teus recipientes de cozinhar. Este ajuste garante que nas Funções Inteligentes o eCozinheiro 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 o eCozinheiro solicita a colocação do recipiente sobre o PIM. Coloca o recipiente a ajustar sem tampa sobre o eCozinheiro. Ao colocares o recipiente o eCozinheiro 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 do eCozinheiro

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 .

Limitar Potência

Nesta opção, disponível no Menu de Configurações, podes definir qual a potência máxima que o eCozinheiro pode utilizar. Funcionalidade útil para quando a rede de energia eléctrica não suporta a potência que o eCozinheiro necessita.

Após teres entrado no Menu de Configurações, premindo a tecla , selecciona a opção  Limitar Potência e prime a tecla .

Pressionando a tecla  ou  diminuis ou aumentas o nível máximo de potência utilizada pelo eCozinheiro.

Para concluir prima .

Associação de PCI

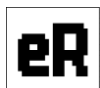


Esta opção, disponível no Menu de Configurações, permite definires quais as PCI que o eCozinheiro pode controlar.

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 . Introdz 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 ao eCozinheiro e já poderá ser controlada através deste. Podes associar até 6 PCI em simultâneo ao eCozinheiro. 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 deves fazer o pedido da chave de extensão no site da ApplianceARTS 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)

Conselhos Práticos

- Poupar energia** Coloca sempre o recipiente no centro do PIM.
Utiliza recipientes com fundo grosso e plano, já que com a melhor distribuição de calor haverá menos perdas energéticas.
O diâmetro do recipiente de cozinhar deve ser igual ou pouco superior ao do PIM.
Utiliza uma panela de pressão para poupar ainda mais tempo e energia.
Cozinha utilizando o mínimo de água possível para reduzir o tempo de cozedura.
- Evitar riscos** Não arrastes os recipientes sobre o eCozinheiro, levanta-os para os mover.
Evita derramar sobre o eCozinheiro açúcar, sal ou mesmo areia proveniente da limpeza de vegetais. Se isso ocorrer, limpa imediatamente o eCozinheiro para que a sujidade não fique no vidro.
Evita usar recipientes com bases de esmalte ou rugosas.
Não utilizes o eCozinheiro como área de trabalho ou apoio.
- Banho-maria** Com o eCozinheiro 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.
- Ferver** Para ferver alimentos e manter a fervura de um modo prático e económico, utiliza a “Função Fervura Inteligente” .
- Fritar** Para fritar alimentos imersos sem deteriorar o óleo, utiliza a “Função Fritura Inteligente” .
- Grelhar** Para grelhar alimentos de um modo simples e prático, utiliza a “Função Grelhado Inteligente” .
- Recipientes adequados** O eCozinheiro apenas funciona com recipientes de base ferromagnética. Para saberes se um determinado recipiente é adequado, podes utilizar um íman. Se este for atraído fortemente pelo fundo, o recipiente é adequado. Recipientes adequados são os de aço esmaltado e inoxidável com fundo para indução (verificar se tem a indicação específica para indução ). O eCozinheiro não aquecerá recipientes não adequados como por exemplo, recipientes de vidro, cerâmica, alumínio, cobre e aço inoxidável não magnético.
Se a base do recipiente for muito pequena para o PIM, também não funcionará. Alguns recipientes apenas podem ser usados até uma determinada potência, acima desse limiar (depende do recipiente) o eCozinheiro comporta-se como numa situação de deteção de falta de recipiente sobre o PIM. Diminui a potência até que os avisos sonoros e visuais deixem de ser emitidos.
- Recipientes vazios** A indução aquece muito rapidamente o recipiente, pelo que este nunca deve ser colocado a aquecer vazio. Não deixes recipientes sobre o eCozinheiro, este pode tomá-los por recipientes e aquecê-los.

Resolução de Problemas

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
O PIM não liga, nem liga o display.	O eCozinheiro não tem alimentação porque o disjuntor da instalação eléctrica disparou.	Volta a ligar o disjuntor.
Ao ligar o aparelho, disparou 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 o eCozinheiro.
	Se um nível de potência muito baixo também faz disparar o disjuntor pode existir uma avaria no eCozinheiro.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
Ao colocar um recipiente sobre o PIM, surge a mensagem "Falta de 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 ao 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.	O eCozinheiro 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 do eCozinheiro. 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 o eCozinheiro da alimentação e volta a ligá-lo. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.

Problema	Diagnósticos possíveis	Soluções
O ventilador continua ligado quando o eCozinheiro está desligado.	Funcionamento normal do sistema de arrefecimento interno. Para proteger contra sobreaquecimentos o ventilador pode permanecer ligado mesmo depois do eCozinheiro ser desligado.	Aguardar alguns minutos até que o eCozinheiro arrefeça.
Ao tentar colocar o eCozinheiro 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.
Em funcionamento, o PIM desliga por si só.	Sistema de prevenção contra esquecimento de PIM ligado entrou em funcionamento.	Liga novamente o PIM e prossegue com a tua utilização.
Ruídos emitidos durante o aquecimento.	Dependendo dos materiais utilizados no fabrico do recipiente e do nível de potência, é normal que o recipiente emita ruídos leves. 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: <ul style="list-style-type: none"> • Quando o recipiente está vazio, podem ocorrer sibilações que desaparecem quando se coloca água ou alimentos no recipiente. • Ao cozinhar com potência elevada é normal ouvir um som parecido com um transformador de potência. É devido à elevada quantidade de energia transferida do eCozinheiro para o recipiente. Reduzindo a potência, o ruído deverá desaparecer ou diminuir. • Ao utilizar 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. • Quando cozinhares com níveis baixos de potência, podes ainda aperceber-te de “cliques” normais produzidos pela electrónica. • 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 o eCozinheiro já estar desligado, caso a temperatura interior seja elevada. 	

Erros

Erro	Diagnósticos possíveis	Soluções
Erro de teclado	Várias teclas premidas simultaneamente.	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 eCozinheiro desliga-se e bloqueia o teclado automaticamente como medida de segurança.
	Teclado com sujidade.	
	Objectos colocados sobre as teclas ou objectos metálicos muito próximos da zona das teclas.	
Temperatura interna muito elevada	Existem líquidos derramados sobre a zona das teclas.	Desobstrui a entrada e saída do ventilador do eCozinheiro. Desliga os electrodomésticos que provocam o aquecimento excessivo do eCozinheiro. Deixa o eCozinheiro arrefecer durante algum tempo até que a indicação desapareça. Se a indicação persistir desliga o eCozinheiro da alimentação e volta a ligá-lo. Se o problema continuar contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	Existe um aquecimento interno excessivo devido a ventilação insuficiente ou devido à proximidade de calor de outros electrodomésticos.	
	Existe um aquecimento interno excessivo e, mesmo após arrefecimento, o problema persiste.	
<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>		
Erro de tensão de alimentação	Existe uma falha de tensão na fase que alimenta o eCozinheiro.	Verifica na instalação eléctrica se os disjuntores do eCozinheiro estão ligados.
	A tensão de alimentação do eCozinheiro está fora dos valores normais aceitáveis ou tem níveis de ruído muito elevados.	Aguarda algum tempo até que o fornecimento estabilize para voltares a usar o eCozinheiro. Se o problema persistir contacta o teu fornecedor de energia.
<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>		



Erro	Diagnósticos possíveis	Soluções
Temperatura do PIM muito elevada	A protecção contra sobreaquecimento do PIM foi activada devido a um recipiente ou objecto demasiado quente.	<p>O eCozinheiro possui um sistema interno de protecção contra sobreaquecimento do PIM. Para voltar a utilizar o PIM, retire a fonte de calor e aguarde alguns minutos para proporcionar um arrefecimento natural. Volta a ligar o PIM quando a indicação desaparecer.</p> <p><i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i></p>
Temperatura da electrónica muito elevada	A protecção contra sobreaquecimento da electrónica foi activada devido a um recipiente ou objecto demasiado quente.	<p>O eCozinheiro possui um sistema interno de protecção contra sobreaquecimento da electrónica. 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> <p><i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i></p>
Erro de frequência de alimentação	Problema na rede de alimentação eléctrica doméstica.	<p>Assegura-te que a tua rede eléctrica doméstica está a funcionar correctamente e que a frequência de rede é a correcta. Desliga e volte a ligar o eCozinheiro. Se o problema persistir contacta a Assistência Técnica.</p> <p><i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i></p>
Erro interno	Erro interno grave de funcionamento.	<p>Desliga o eCozinheiro da alimentação e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.</p> <p><i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i></p>

Avarias

Avaria	Diagnósticos possíveis	Soluções
Avaria no sistema de ventilação	Anomalia no sistema de ventilação. O ventilador pode não funcionar à velocidade adequada, comprometendo o sistema de arrefecimento interno.	Desliga o eCozinheiro 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, não afectando o normal funcionamento. Se o problema persistir o funcionamento será cancelado.</i>	
Falha na comunicação	Existe uma avaria na electrónica de controlo do PIM.	Desliga a alimentação do eCozinheiro e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	
Sensor de dissipador avariado	O sensor de temperatura interna está danificado.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	
Sensor do PIM avariado	O sensor de temperatura do PIM está danificado.	Contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	<i>Não é possível colocar o PIM em funcionamento.</i>	
Avaria no sistema de pesagem	O eCozinheiro está mal pousado, poderá ter algum pé suspenso.	Certifica que o eCozinheiro está bem apoiado, numa superfície plana.
	Existe uma avaria na electrónica da balança.	Desliga a alimentação do eCozinheiro e volta a ligar. Se o problema persistir contacta o Serviço de Assistência Técnica.
	Uma das células da balança está danificada.	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	Valor aproximado da Potência Consumida	Tempo máximo de funcionamento
65 W a 100 W	65 W a 100 W	10h
150 W a 300 W	150 W a 300 W	5h
400 W a 700 W	400 W a 700 W	3h *
800 W a 1000 W	800 W a 1000 W	2h *
1100 W a 2100 W	1100 W a 2100 W	1h *
 “Função Fervura Inteligente”	-	
 “Função Fritura Inteligente”	-	
 “Função Grelhado Inteligente”	-	

* 4 horas se for usado o Temporizador

Características do Permutador de Indução Magnética (PIM):

Gama	Diâmetro do PIM (∅)	Potência Máxima	Funcionamento
ARTS	18 cm	2100W	20kHz a 50kHz

Características da Balança:

Gama	Peso máximo
ARTS	15kg

Referência e dimensões do aparelho:

Gama	Referência	Dimensões
ARTS	1A.AR.0011-1.0	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: **1A.AR.0011v1.0**
(*We declare under our responsibility that the
apparatus / component*)

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 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.

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 Cozinha 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

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
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

