



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Placa de Indução • Painel de Controlo

IMPORTANTE: Por favor, leia este manual atentamente antes de operar este produto. Mantenha este manual sempre ao seu dispor.

ÍNDICE

Placa de Indução 3

1.	Identificação dos Componentes	4
2.	Cuidados e Segurança importantes	5
3.	Cuidados de Limpeza e Manutenção	8
4.	Considerações importantes	9
5.	Protetores	10
6.	Panelas adequadas	11

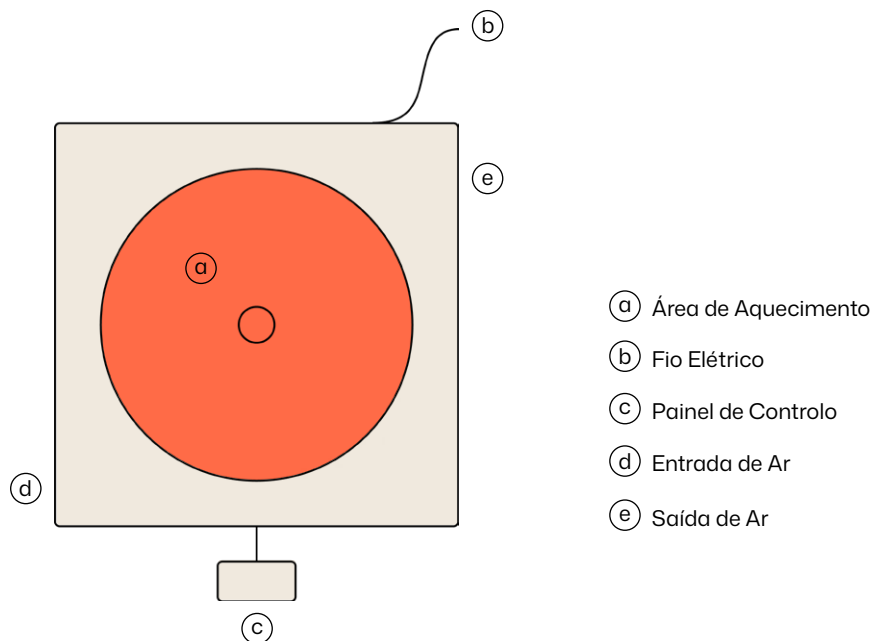
Painel de Controlo 12

1.	Utilização	13
2.	Instruções de Funcionamento	14
3.	Resolução de Problemas	15

PLACA DE INDUÇÃO

iCOOKtech

1. Identificação dos Componentes



Especificações Técnicas

MODELO: iCook 2.0

VOLTAGEM: 220 - 240V ~ 50/60Hz

POTÊNCIA: 2000W

MODELO: iCook 3.0

VOLTAGEM: 220 - 240V ~ 50/60Hz

POTÊNCIA: 3000W

*As especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.

2. Cuidados e Segurança Importantes

ATENÇÃO: Ler o Manual de Instruções antes da utilização da iCook Tech. É imperativo que sigam as instruções de segurança de modo a evitar possíveis acidentes.

1. Por favor use tomadas de energia de alta qualidade (13A ou acima). É aconselhável não partilhar a tomada de energia com outros produtos eletrónicos de alta potência, de modo a evitar incêndios devido a sobrecarga na tomada de energia.
2. NÃO MODIFIQUE a placa de indução e os seus componentes, qualquer alteração resultará na anulação da garantia.
3. Manter SEMPRE a supervisão do produto quando ligado.
4. Se o fio de ligação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelas pessoas qualificadas de modo a evitar acidentes.
5. NÃO utilize os produtos em condições húmidas.
6. NÃO controlar os produtos ou o painel de controlo com mãos molhadas.
7. NÃO coloque os produtos juntamente aos fogões de gás, fogões de querosene, etc. em qualquer espaço com fogo aberto ou num ambiente de temperatura elevada.
8. O uso do produto destina-se para o interior e exterior de uma habitação e não a indústria e comércio.
9. SEMPRE coloque os produtos em superfícies planas e estáveis. NÃO colocar os produtos em qualquer superfície de metal (como ferro, aço inoxidável, alumínio).
10. Para evitar acidentes, NÃO inserir objetos desconhecidos, como fios elétricos, ou cobrir a abertura de ventilação durante o processo de culinária.
11. NÃO opere os produtos em locais com tapete ou toalha de cozinha pois pode obstruir a circulação de ar.

12. NÃO use os produtos em espaços pequenos. Por favor, mantenha as saídas de ar dos produtos desobstruídas.
13. Pessoas com Marca-Passo cardíaco (Pacemaker) devem consultar um médico antes da utilização dos produtos.
14. NÃO coloque peças de metal pequenas, facas, colheres, tampas, papel de alumínio etc. na superfície do produto pois estes podem sobreaquecer e causar ferimentos ou danos ao produto. NÃO colocar papel, pano ou outro tipo de objeto inadequado sobre a placa de indução quente de modo a evitar acidentes.
15. NÃO aqueça ou cozinhe produtos na sua lata de conserva original. Abra e retire o seu conteúdo antes de aquecer ou cozinhar.
16. Em qualquer caso de avaria ou indicação de dano, por favor pare imediatamente a utilização dos produtos para evitar acidentes. Informe ao serviço autorizado (Fabricante) de reparações. NÃO repare ou modifique qualquer componente do produto por si próprio.
17. Este produto NÃO está destinado a ser operado por um temporizador externo ou sistemas de controlo remoto separados. Utilize sempre os componentes fornecidos pela iCook Tech.
18. Este produto não está destinado ao uso de pessoas (incluindo crianças menores de 14 Anos) com capacidades sensoriais, motoras ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha um supervisor ou instrução relativamente ao uso do produto por uma pessoa responsável pela sua segurança e consciente dos riscos associados. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
19. Mantenha a placa de indução e os seus demais componentes como cabos elétricos longe das crianças menores de 14 anos.
20. Por favor DESLIGUE os produtos quando estes não estão a ser utilizados.

PERIGO: Por favor, utilize a panela na área de aquecimento da placa de indução. Não aqueça com a panela vazia na área de aquecimento.

PERIGO: Evite causar impactos na placa de aquecimento, pode causar danos. Se encontrado algum dano, desligue imediatamente o produto para evitar qualquer tipo acidente que pode ocorrer.

PERIGO: Não desligue imediatamente a placa de indução da tomada logo após cozinhar, espere pelo menos 5 minutos para arrefecer.

CUIDADO: A temperatura da superfície pode ser alta quando o produto está a funcionar.

CUIDADO: Por favor, mantenha o fio elétrico fora do alcance das crianças. Não deixe o fio elétrico principal pendurado no canto da mesa ou do balcão onde o produto se encontra.



SUPERFÍCIE QUENTE, CUIDADO, NÃO TOCAR COM A MÃO



NUNCA DEIXAR OBJETOS METÁLICOS ENTRE A PANELA E A PLACA DE INDUÇÃO



MONTAGEM INCORRETA O EQUIPAMENTO NÃO VENTILA E FICA COM EXCESSO DE TEMPERATURA C°



PROIBIDA A REPARAÇÃO DE PESSOAS NÃO AUTORIZADAS



DURANTE LIMPEZA EVITAR CHOQUE TÉRMICO
QUENTE = PANO SECO
FRIO = PANO HÚMIDO



EVITAR A CAÍDA DE OBJETOS, PODE PROVOCAR FISSURAS OU ROTURAS

3. Cuidados de Limpeza e Manutenção

Aprenda como manter e limpar a placa de Indução iCook Tech segundo as recomendações do fabricante. Este pode incluir o uso de utensílios adequados e a limpeza regular da superfície.

1. Por favor, DESLIGUE o produto antes de efetuar alguma limpeza e manutenção, espere que a superfície esteja COMPLETAMENTE ARREFECIDA. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS QUANDO OCORRE UM CHOQUE TÉRMICO DANIFICANDO A SUPERFÍCIE SE FOR EFETUADA A LIMPEZA LOGO APÓS COZINHAR.
2. NUNCA submergir o produto em água, outros líquidos ou enxaguar na torneira.
3. Limpe a superfície do produto com um pano seco e suave e NÃO utilize esfregão ou produtos abrasivos ou corrosivos para limpar.
4. O corpo do produto e o painel de controlo: Devem ser limpos com um pano húmido. Para remover as manchas de óleo, use um pano húmido com pouco produto de limpeza.
5. A entrada e saídas de ar do produto: Para remover o Pó use cotonetes de algodão. Para remover as manchas de óleo, use uma escova de dentes com pouco produto de limpeza.
6. Quando o produto é armazenado e não utilizado por um longo período, por favor desligue, desconecte da tomada, embale e proteja o produto e guarde num espaço fresco e seco.
7. Mantenha sempre a superfície de trabalho limpa e sem obstruções. O USO DE TALHERES ENTRE A SUPERFÍCIE DA PLACA DE INDUÇÃO E A PANELA PODE GERAR UM CURTO CIRCUITO, AVARIA DE SISTEMA OU FISSURA NA SUPERFÍCIE.

4. Considerações Importantes

Por favor, não desligue o cabo de alimentação depois de cada utilização.

Este produto está equipado com um sistema de arrefecimento que inicia automaticamente quando o equipamento está desligado, de modo a prevenir danos em componentes importantes.

Requisitos das Painéis de Cozinha

- a. As painéis de cozinha devem estar preparadas para a indução. Estas devem ser de metal como aço inoxidável ou protegidas com pintura de revestimento.
- b. Painéis com sensores de pressão ou que não sejam de metal como cerâmica, vidro, alumínio, ou qualquer outro material não magnético, não é adequado a este produto. Se estas painéis forem usadas, o equipamento irá emitir uma série de sons e irá desligar-se automaticamente.
- c. As painéis não adequadas são de plástico, cerâmica, barro, pyrex, vidro, alumínio, cobre, ou outros materiais não magnéticos.
- d. A base das painéis tem de ter pelo menos 12 cm a 26 cm de diâmetro.
- e. Se o design da base das painéis for concavo ou convexo, esta não deve exceder os 2mm de afastamento da superfície do produto.
- f. Painéis de camada dupla em aço inoxidável com bases revestidas não são adequadas. Consulte o fabricante da panela e procure sempre o ícone de indução gravado nas painéis.

Proteção de funcionamento a seco

- a. Verifique que a panela não está vazia quando iniciar o equipamento. Se não tiver água na panela o produto irá produzir uma série de sons e irá desligar-se automaticamente. O código de erro (E5) irá aparecer no ecrã. Para voltar ao seu normal funcionamento, pressione o botão ON/OFF.

Proteção contra movimento

- b. a. Se a panela for removida da área de cozinhar, o produto irá emitir uma série de sons antes de se desligar automaticamente e o código de erro (E0) irá aparecer no ecrã.

5. Protetores

ATENÇÃO: Utilize sempre os protetores entre a panela e a placa de indução fornecidos pelo fabricante antes de qualquer utilização. A utilização de produtos inadequados pode ser perigosa.



6. Painelas Adequadas

ATENÇÃO: Utilize sempre as painelas adequadas antes de qualquer utilização. A utilização de produtos inadequados pode ser perigosa.

Painelas Adequadas

1. Painelas / Travessas de Ferro;
2. Painelas de Ferro Esmaltado;
3. Painelas / Frigideiras de Ferro Fundido;
4. Frigideiras Fundas;
5. Painelas de Aço inoxidável;
6. Painelas de fundo plano com diâmetro entre 12 e 26 cm.

Painelas Não Adequadas

1. Painela cerâmica;
2. Painela com suportes;
3. Painela de base redonda;
4. Painela de vidro temperado;
5. Painela de alumínio ou cobre;
6. Painela com base menor que 12 cm;
7. Painelas de fundo côncavo e convexo.

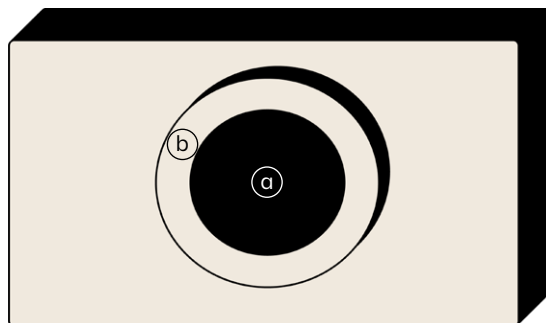


PAINEL DE CONTROLO

i COOKtech

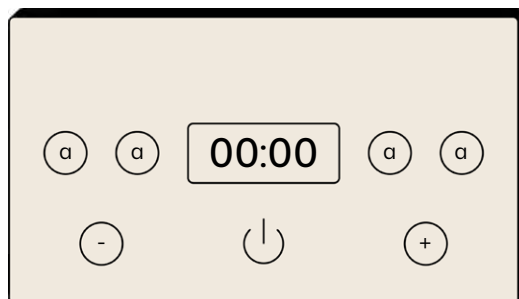
1. Utilização

Tipo I



- Ⓐ Pressionar 1x – ON (Ligar)
Pressionar 2x – Potência
Pressionar 3x – Temporizador
Manter Pressionado – OFF (Desligar)
- Ⓑ Interruptor Rotativo – Regulação de Potência e Temporizador

Tipo II



- Ⓐ Seleção da Placa de Indução
- Ⓐ Ⓐ Regulação da Potência

2. Instruções de Funcionamento

Sensor Tátil do Painel de Controlo	Instruções de Funcionamento
ON/OFF	1. Pressione para ligar/desligar o produto. 2. Para conectar o produto à alimentação pressione o interruptor e o produto irá entrar em modo standby e o ecrã irá ligar. 3. Pressione o interruptor para começar a operar o produto. 4. Se desejar desligar o produto, por favor, pressione o interruptor durante alguns segundos. A ventoinha irá desligar automaticamente 1 minuto depois do produto ser desligado.
Interruptor Rotativo	1. No modo standby ou no modo de funcionamento, o interruptor rotativo pode ser usado para ajustar o tempo e a temperatura rodando para a esquerda ou para a direita.
Alimentação	1. No modo standby, pressione a chave “Mais/Menos” para começar a cozinhar”. 2. A potência pode ser ajustada em qualquer momento durante o “modo de cozinhar”. 3. Por defeito de fábrica o ecrã vai começar na potência P5. As potências vão do P1 ao P9. O fabricante definiu o temporizador para o produto se desligar automaticamente depois de duas horas.
Temporizador	1. Pressione o botão “temporizador” para escolher o tempo desejado e o equipamento irá desligar-se automaticamente no final desse tempo. 2. Quando no ecrã aparecer em intermitente “30 minutos”, rode o interruptor para ajustar o tempo de funcionamento. O intervalo de tempo vai de 00-99. 3. Depois de seleccionar o tempo de funcionamento desejado, no ecrã irá aparecer o tempo por alguns segundos e o aparelho irá começar a contagem decrescente até se desligar automaticamente.

3. Resolução de Problemas

Código de Erro	Problemas	Soluções
E0	Sem panela, panela não adequada ou panela com fundo inferior a 12 cm	Coloque a panela, escolha uma panela adequada.
E1	Tensão inferior a 85V	Espere até que a tensão volte ao normal
E2	Tensão superior a 85V	Espere até que a tensão volte ao normal
E3	Superfície do ecrã aberta ou em curto circuito	Contacte o centro de atendimento ao consumidor ou um serviço de atendimento autorizado
E4	Sensor IGBT aberto ou em curto circuito	Contacte o centro de atendimento ao consumidor ou um serviço de atendimento autorizado
E5	Panela sem água, temperatura da superfície excede os 250°C	Pare a operação e desligue até arrefecer
EC	Falha na placa mãe ou no ecrã	Contacte o centro de atendimento ao consumidor ou um serviço de atendimento autorizado

ATENÇÃO

Utilize o Sistema iCook Tech conforme o Manual de Instruções e o Manual de Utilizador, não nos responsabilizamos pelo mal uso e negligência do sistema.

A Garantia fica automaticamente anulada.



info@icooktech.pt

Rua Alto da Cruz, 845/865
4780-393, Santo Tirso
Porto, Portugal