

# Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
COOKTOP DE INDUÇÃO  
PCT02P / PCT04P / PCT40P / PCT11P





# Philco

**PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!**

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

**O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**



**LEIA O MANUAL**



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) entre em contato com o nosso SAC em horário comercial **SAC PHILCO: (47) 3431-0499**

# CONTEÚDO

01	Para Cuidados .....	01
02	<b>Componentes</b> .....	03
	Modelo PCT02P .....	03
	Modelo PCT04P .....	04
	Modelo PCT40P .....	05
03	<b>Instalação</b> .....	06
	Seleção de equipamentos de instalação .....	06
	Antes de localizar os suportes de fixação .....	07
	Ligar o cooktop à fonte de alimentação .....	08
	Cuidados .....	08
	Diagrama elétrico .....	12
04	<b>Funcionamento</b> .....	13
	Ligando o cooktop .....	13
05	<b>Utilizando os controlos de toque</b> .....	14
06	<b>Utensílios corretos</b> .....	14
	Dimensões sugeridas da panela para o cooktop .....	15
07	<b>Área de aquecimento do fogão</b> .....	16
08	<b>Utilizando o cooktop</b> .....	16
	Para começar a cozinhar .....	16
	Para desligar o cooktop .....	18
09	<b>Funções</b> .....	18
	Turbo .....	18
	Continuar/Pausar .....	19
	Timer .....	20
	Trava de segurança .....	21
10	<b>Aviso de calor residual</b> .....	22
11	<b>Desligamento automático</b> .....	22
12	<b>Proteção contra super aquecimento</b> .....	22
13	<b>Proteção contra resíduos</b> .....	22
14	<b>Limpeza e conservação</b> .....	23
	Limpando a superfície do cooktop .....	23
15	<b>Solução de problemas</b> .....	24
	Ao conectar o plugue na tomada o produto não liga .....	24
	Ao conectar o plugue na tomada o produto liga, porém não aquece .....	24
	Os alimentos queimam .....	24
	Os alimentos não esquentam suficientemente .....	24
	Temperatura não pode ser controlada .....	24
	O cooktop para de aquecer durante o uso .....	24
16	<b>Erros no display</b> .....	25

## 01. CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, o usuário deverá procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.
- Se a superfície apresentar rachadura, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Verificar se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Para evitar acidentes, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças, pós desembalar o aparelho.
- Para se proteger contra o choque elétrico, o usuário não poderá mergulhar o cordão elétrico nem o plugue em água ou em outro líquido.
- Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
- Utilizar uma tomada elétrica exclusiva. Não utilizar adaptadores tipo "T" ou temporizados.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- O uso de acessórios não recomendados para uso com este aparelho poderá causar acidentes.
- Não deixar o cordão elétrico ficar pendurado na beirada de mesas, balcões ou outras superfícies e nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho para fins diferentes dos previstos neste manual de instruções.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Manter o aparelho longe do alcance de crianças.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
- Não utilizar este aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Não use o cooktop de indução próximo a fontes de calor.
- Não bloqueie a abertura de ventilação e a entrada de ar com objetos a fim de evitar danos ao aparelho.
- O cooktop deve ser instalado em um ambiente ventilado e a pelo menos 10 cm de uma janela.
- Não coloque o cooktop em locais onde possa haver respingos de água ou óleo.

- A superfície do cooktop ainda estará quente depois do uso.
- Não toque no vidro para evitar queimaduras.
- Se você perceber alguma anormalidade durante o funcionamento, retire imediatamente o cabo elétrico da tomada
- Antes de usar pela primeira vez o aparelho, efetuar a limpeza do aparelho (ver item limpeza e armazenamento).
- Se o uso de uma extensão elétrica for necessária, deve-se garantir que a especificação do fio da extensão seja igual ou superior ao cordão elétrico original do aparelho, para evitar superaquecimento e acidentes.
- Deve-se tomar cuidado para que ninguém tropece no cordão elétrico.
- Retire imediatamente o cabo elétrico da tomada caso a superfície do produto esteja danificada, para evitar risco de choque elétrico.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do produto, pois a mesma poderá aquecer.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, jamais tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, o usuário deverá procurar uma Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guarda-

dos para efeito de garantia.

- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, ou se há sinais visíveis de danos;
- Para equipamentos estacionários, que não contém meios desconexão da rede elétrica, deve-se instalar um meio de desconexão total dos pólos na instalação elétrica.
- Perigo de incêndio:** Não armazene itens nas superfícies de cozimento.
- CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser supervisionado.
- Aviso:** Todo processo de cozimento com óleo deve ser supervisionado devido ao risco de incêndio.
- Após o uso, desligue o aparelho através do painel de controle e não confie no detector de panela.
- Aviso:** Durante o processo de instalação deve se ter o cuidado para que o cabo de alimentação não esteja em contato com partes do produto, partes vivas assim como superfícies quentes que excedam temperaturas de 50k.

#### CUIDADO!



O vidro cerâmico permanece quente após o uso, não toque!

#### ⚠ ADVERTÊNCIA

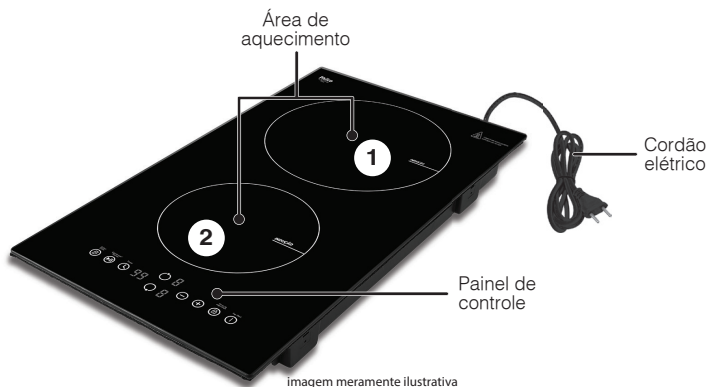


- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

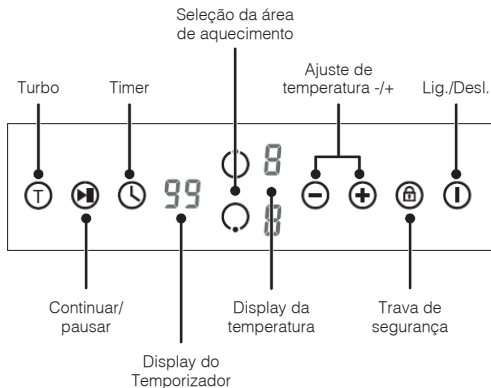
**•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## 02.COMPONENTES

### MODELOS PCT02P - PCT11P



### PAINEL DE CONTROLE



## MODELO PCT04P

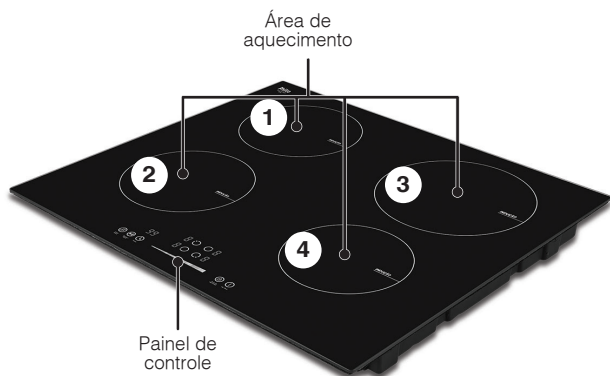
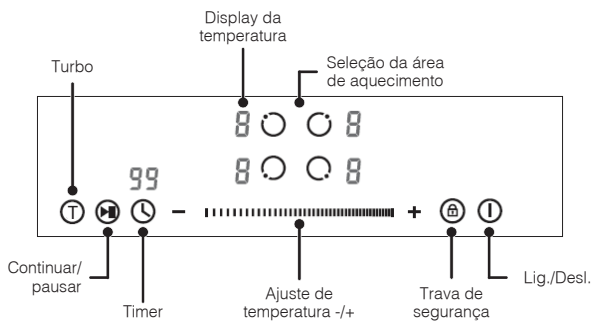


imagem meramente ilustrativa

## PAINEL DE CONTROLE



## MODELO PCT40P

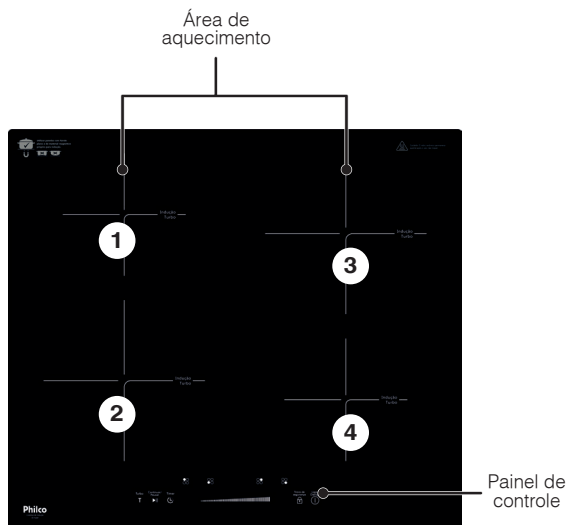
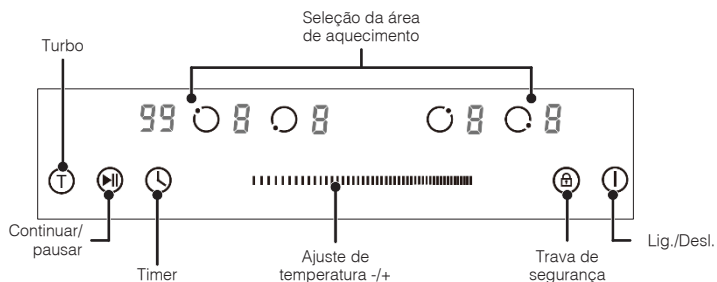


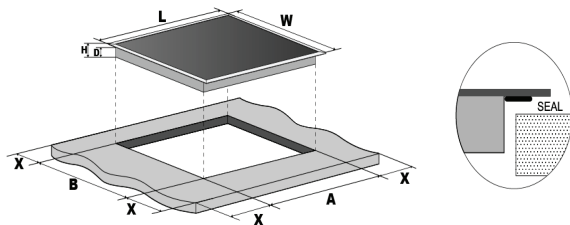
imagem meramente ilustrativa

## PAINEL DE CONTROLE



### SELEÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INSTALAÇÃO

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para fins de instalação e uso, um espaço mínimo de 5 cm deve ser preservado ao redor do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione o material da superfície de trabalho resistente ao calor para evitar maiores deformações causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo (medida por unidade: mm):



Modelo	Produto				Nicho		
	L	W	H	D	A	B	X
PCT02P PCT11P	288	520	56	52	265+5	495+5	50 (mínimo)
PCT04P PCT40P	590	520	56	52	555+5	495+5	50 (mínimo)

### ATENÇÃO

Para correta instalação do produto é importante seguir os passos abaixo:

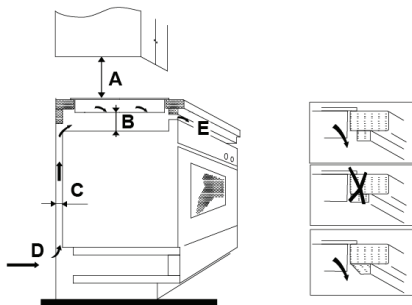
- Certifique-se de que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.
- A rede na qual está instalado o produto deve atender as especificações de acordo com requisitos do manual e guia de instalação.
- Deve-se considerar um disjuntor específico para o produto.
- O móvel deve estar de acordo com a estrutura e medidas indicadas para instalação conforme a figura a seguir.
- Certifique-se de que a superfície seja nivelada (bancada) que tenha espaço e espessura suficiente para o aparelho, sem elementos que interfiram nos requisitos de espaçamentos mínimos, e comprometam o perfeito funcionamento do seu aparelho.
- Jamais instale o cooktop próximo ou abaixo de cortinas ou dentro de armários.

- Se o móvel está preparado para receber um forno embutido, certifique-se que este forno possua ventilação de refrigeração.
- A parede traseira, superfícies adjacentes e adjacentes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura mínima de 90°C.
- A distância entre o fundo do cooktop e qualquer outro eletrodoméstico que venha a ser posicionado abaixo dele, deverá ser de no mínimo 150 mm.
- Caso o produto não estejam atendendo as especificações acima e sua instalação fora de padrão, poderá ser negado a garantia se constatado que não está atendendo os requisitos básicos de instalação.

Em qualquer circunstância, verifique se a placa elétrica está bem ventilada e a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se a placa elétrica está em bom estado de funcionamento. Como mostrado ao lado:

#### NOTA

A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário acima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	150 (mínimo)	20 (mínimo)	Entrada de ar	Saída de ar

## ANTES DE INSTALAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada em uma superfície estável e lisa. Não aplique força nos controles que se projetam da placa.

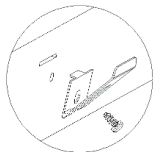
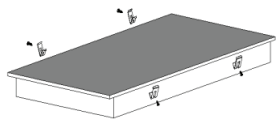
### Ajuste fácil:

Existe um pacote de kits de encaixe fácil para cada placa, incluindo grampos e parafusos de fixação.

**PCT02P / PCT11P / PCT04P / PCT40P:** 4 grampos e 4 parafusos.

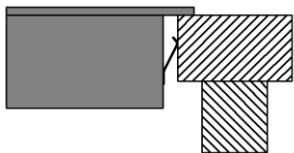
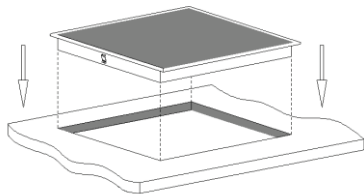
### Fixar os grampos na placa:

Insira os grampos de fixação nos orifícios de fixação reservados nos 2 lados da carcaça, fixe o clipe na carcaça com parafuso e insira a placa no gabinete / superfície de trabalho.



### Fixar a placa ao gabinete:

Insira o produto na superfície do gabinete / trabalho, conforme os diagramas abaixo. Os cliques montados nas laterais podem prender seu produto com firmeza.



### INSTALANDO A JUNTA DE ESPUMA

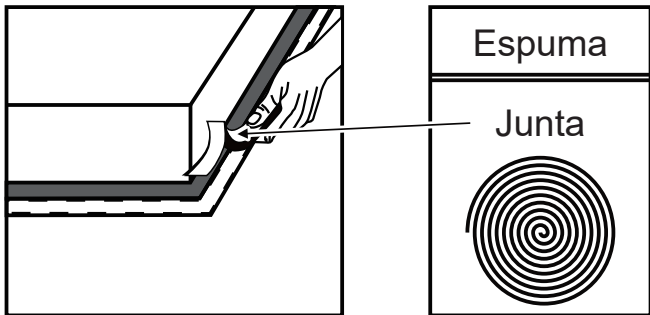
Antes de inserir a placa na abertura da bancada da cozinha, a junta de espuma fornecida (num saco de plástico) deve ser fixada na parte inferior do vidro cerâmico.

#### NOTA

- Não instale a placa sem a junta de espuma.
- Não instale a placa sem antes aplicar a junta de espuma na parte inferior do vidro, conforme abaixo.

### FIXAÇÃO DA JUNTA À PLACA

- Remova a película protetora da gaxeta;
- Em seguida, fixe a gaxeta na parte inferior do vidro, próximo à borda;
- A junta deve ser fixada ao longo de todo o comprimento da borda do vidro e não deve se sobrepor nos cantos;
- Ao instalar a gaxeta, certifique-se de que o vidro não entre em contato com objetos pontiagudos.



## LIGAR O COOKTOP À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

A fonte de alimentação deve ser conectada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O aparelho tem uma grande potência e deve ser conectado à eletricidade por um electricista qualificado.

### NOTA

- 01.** Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda usando as ferramentas adequadas, para evitar acidentes;
- 02.** O instalador deve garantir que a conexão elétrica correta foi feita e que está em conformidade com as normas de segurança;
- 03.** O cabo não deve ser dobrado ou comprimido;
- 04.** O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico qualificado.

## CUIDADOS

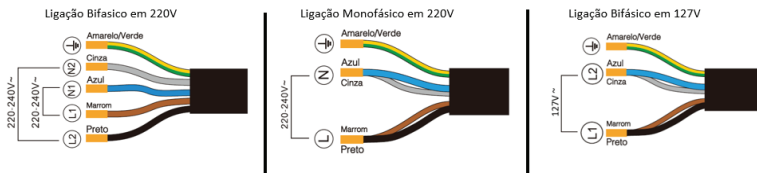
- 01.** O produto deve ser instalado por pessoas ou um técnicos qualificados. Não conduza a operação sozinho.
- 02.** O produto deve ser instalada de maneira que garanta uma melhor radiação de calor para aumentar sua confiabilidade.
- 03.** A parede e a zona de aquecimento induzida, acima da superfície de trabalho, devem suportar o calor.
- 04.** Não deve ser utilizado limpador a vapor.
- 05.** Esta placa elétrica pode ser conectada apenas a uma fonte com impedância do sistema não superior a 0,427 ohm. Caso necessário, consulte sua autoridade de fornecimento para obter informações sobre impedância do sistema.

## NOTA

Em alguns modelos, pode ser aplicado um cabo de alimentação com plugue. Nesse caso, você pode conectar diretamente o soquete. Mantenha o código de energia desconectado após o uso, para os modelos que o possuam.

## INSTALAÇÃO DO COOKTOP

Alimentação do COOKTOP pode ser feito tanto por circuito 220V monofásico (Fase + Neutro) quanto por um circuito 220V bifásico (duas fases de 127V), 60Hz, corrente alternada. Atenção, é necessário uso de um circuito exclusivo e dedicado para o aparelho, portanto use um disjuntor ou uma tomada exclusiva para o produto.



## NOTA

### Cabo de alimentação

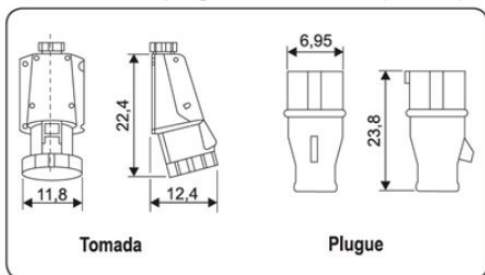
Para as ligações Monofásico em 220V e Bifásico em 127V, devem ser utilizados 3 (três) condutores (fase-fase-terra ou fase-neutro-terra) de seção transversal (bitola) de 6 mm<sup>2</sup>. Disjuntor deve ser: Para a ligação 220V F+F+T, usar o disjuntor de 40A, Curva C, Din, Bifásico. Para a ligação 220V F+N+T >> 40A, Curva C, Din, Monofásico.

Para ligação Bifásico em 220V, devem ser utilizados 5 (Cinco) condutores (fase-fase-neutro-neutro-terra) de seção transversal (bitola) de 4 mm<sup>2</sup>. Disjuntor deve ser Bipolar de 20A, Curva C, Din, Bifásico.

## CONEXÃO COM PLUGUE E TOMADA

Caso venha utilizar cabo, plugue e tomada, os mesmos devem ser adquiridos pelo consumidor. Neste caso seguir com a recomendação abaixo utilizando plugue e tomada do tipo Industrial Steck!

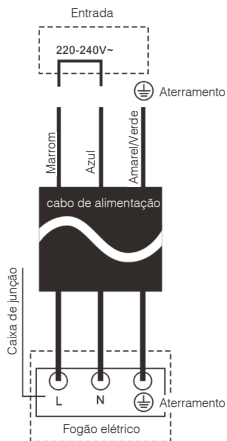
### Dimensões do plugue e da tomada (em cm)



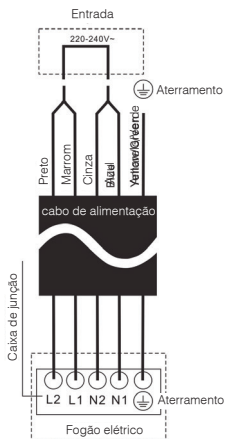
Para mais instruções de instalação, acesse o QR Code abaixo:



## DIAGRAMA ELÉTRICO PCT02P/PCT11P



## DIAGRAMA ELÉTRICO PCT04P e PCT40P



## 04.FUNCIONAMENTO

Antes de ligar o cooktop de indução, siga os passos abaixo.

### NOTA

Reconhecimento e desligamento automático: liga apenas quando colocado panelas com superfícies de material magnético e garante mais segurança com o desligamento automático em caso de superaquecimento.

**Aquecimento por Indução:** Aquece através de transferência do calor gerado pela superfície do cooktop, em panelas de ferro ou aço inox garantindo mais segurança e praticidade.

### ⚠ ATENÇÃO

Os níveis de aquecimento podem ser ajustados de 1 a 9, quanto utilizado de 1 a 5 considerando preparos mais lentos o COOKTOP ira trabalhar de maneira diferente, controlando o calor e evitando a queima do alimento, assim durante esse período de preparo pode-se identificar que o produto irá trabalhar de forma intermitente "ligando e desligando", garantindo o controle da temperatura utilizado para essa faixa de níveis de aquecimento.

Níveis de aquecimento de 6 a 9 podem ser usados em alimentos que demandem maior período de preparo, assim o comportamento do COOKTOP será diferente também, irá trabalhar com maior frequência sem apresentar o comportamento intermitente dos níveis anteriores.

**01.**Instale o produto em cima de uma superfície estável, que não seja aquecida e de ferro.

**02.**Coloque a panela, ou o utensílio que seja próprio para cooktops de indução, sobre a área de aquecimento. Para um melhor funcionamento, observe os desenhos que delimitam a área de aquecimento no produto e também o diâmetro máximo permitido para o utensílio (pág.13).

**03.**Certifique-se de que as saídas de ventilação do cooktop não estejam bloqueadas.

**04.**Conecte o cooktop na tomada elétrica.

### LIGANDO O COOKTOP

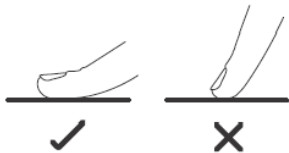
**01.**Pressione o botão Lig./Desl. durante alguns segundos para que o produto ligue corretamente.

### NOTA

Se pressionar o botão rapidamente, o cooktop não ligará, pois o mesmo possui um dispositivo de segurança para evitar que seja ligado sem intenção, ou durante a limpeza.

## 05.UTILIZANDO OS CONTROLES DE TOQUE

- Os botões respondem ao toque, portanto, você não precisa pressionar com força;
- Utilize a todo o dedo para pressionar um botão, não somente a ponta;



- Você ouvirá um “bip” toda vez que realizar um comando;
- Verifique se os botões estão sempre limpos, secos e se não há objetos (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água, pode dificultar a operação dos controles.

## 06.UTENSÍLIOS CORRETOS




- Utilize apenas panelas com uma base adequada para cozimento por indução. Procure a indução símbolo na embalagem ou no fundo da panela.

•Você pode verificar se a sua panela é adequada, realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção a base da panela, se ele for atraído, a panela é adequada para o produto.

•Se você não tiver um ímã:

**01.**Coloque um pouco de água na panela.

**02.**Se  não piscar no display, e a água estiver aquecendo, a panela é adequada.

•O produto é feito de vidro cerâmico liso, o calor é proveniente de uma bobina de indução magnética que aquece somente as panelas, na área de aquecimento. O calor das panelas é transferido para os alimentos.

•É importante que você use apenas panelas de metal projetadas e / ou aprovadas especificamente para uso em placas de indução. Nunca permita que recipientes de melamina ou plástico entrem em contato com as zonas de calor.

•Uma panela com diâmetro inferior a 140 mm pode não ser detectada na área de aquecimento.



### Panelas com materiais não adequados:

•Aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

Para o correto funcionamento do aparelho utilize apenas utensílios específicos para uso em cooktop de indução. O uso de utensílios não recomendados pode afetar o rendimento e até mesmo o funcionamento do produto.

### O utensílio deve ser em material magnético:

•Para facilitar na hora da compra procure por panelas identificadas pelo fabricante para uso em cooktop de indução, ou utilize um ímã para verificar (se o ímã grudar no fundo da panela o material é indicado para uso em cooktop de indução).

### Veja abaixo alguns exemplos de utensílios recomendados:

- Frigideiras, Chaleiras, Chapas e Panelas de Ferro.
- Frigideiras, Chaleiras e Panelas em Aço Inox Magnético próprio para indução.
- Frigideiras, Chaleiras e Panelas Esmaltadas feitas de Aço Inox Magnético próprio para indução.

### Utensílios de materiais inadequados e que não podem ser usados:

- Vidro, cerâmica, alumínio, cobre e outros materiais não magnéticos.



### NOTA

Queimador para recipientes de 14 a 21cm, mais versatilidade no uso de panelas para diferentes preparos de alimentos.

### DIMENSÕES SUGERIDAS DA PANELA PARA O COOKTOP

As áreas de aquecimento são, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. É sugerido que o fundo destas panelas tenham um diâmetro mínimo, de acordo com a área de aquecimento correspondente. Para obter a melhor eficiência do seu cooktop, coloque a panela no centro da área de aquecimento.

- Diâmetro base dos vasos:

Área de aquecimento	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210

## 07. ÁREAS DE AQUECIMENTO DO FOGÃO

As áreas de aquecimento possuem potências nominais/ potências na função turbo conforme tabela a seguir:

	PCT02P/PCT11P	PCT04P	PCT40P
Área de aquecimento 1	2000 / 2600W	1500 / 2000W	1500 / 2000W
Área de aquecimento 2	1500 / 2000W	2000 / 2600W	2000 / 3000W
Área de aquecimento 3	-	2000 / 3000W	2000 / 3000W
Área de aquecimento 4	-	1500 / 2000W	1500 / 2000W

### IMPORTANTE

- Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados na área de aquecimento única.
- No caso de panela grande, panelas ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar as panelas centralizadas na área de aquecimento, cobrindo as duas cruzes.

## 08. UTILIZANDO O COOKTOP

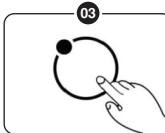
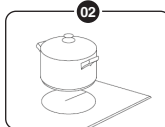
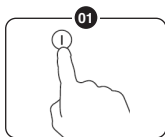
### PARA COMEÇAR A COZINHAR

**01.** Depois que o fogão estiver conectado à eletricidade e ligado, Mantenha pressionado o botão de controle Lig./Desl. **I** por 3 seg. até ouvir um "bip" para ligar o fogão. O produto entrará no modo de espera, e o display mostrará "-".

**02.** Utilize uma panela adequada na área de aquecimento desejada.

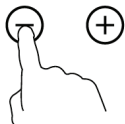
•Verifique se o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhar está limpa e seca.

**03.** Selecione a área de aquecimento desejada e, em seguida, pressione o botão de ajuste a temperatura para definir a temperatura. O display de ajuste de temperatura da área de aquecimento selecionada piscará quando estiver ativo, você poderá ajustar o nível de calor da seguinte maneira:



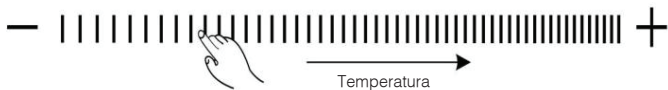
### Controle por toque (PCT02P):

- Defina a configuração de aquecimento tocando no botão **+** ou **-**.
- Se pressionar e segurar um dos dois botões, o valor será ajuste para baixo ou para cima rapidamente, de 0 a 9 em círculo.



### Controle deslizante Touch (PCT04P e PCT40P):

- Ajuste a configuração do calor deslizando o controle de potência.
- Deslize o dedo para a esquerda para diminuir a temperatura ou para a direita para aumentar. O valor pode ser selecionado de 1 a 9.



### NOTA

- 01.** Quando conectado à eletricidade e ligado, o display emitirá um "bip", todos os indicadores acenderão por 1 seg. e depois apagarão.
- 02.** O produto entrará no modo de espera automaticamente, caso não possua utilização dentro de 1 min., e fará um "bip".
- 03.** Para ligar o produto, pressione o botão de controle Lig./Desl. **1** por 3 seg.. Pressione o botão Lig./Desl. **1** novamente para desligar.
- 04.** O ajuste de aquecimento é de 0 à 10. A configuração média padrão é o nível 5.
- 05.** O display de temperatura, da área de aquecimento selecionada, piscará ao ajustar. Após o ajuste, o número piscará durante 5 seg., então a configuração é confirmada.

### PARA DESLIGAR O COOKTOP

- 01.** Também pode desligar o produto, pressionando o botão Lig./Desl. **1**



### NOTA

- Se houver falta de energia durante o cozimento, todas as configurações serão canceladas.
- A ventoinha de resfriamento da placa de indução permanecerá ligada por cerca de 1 minuto após a placa ser desligada.

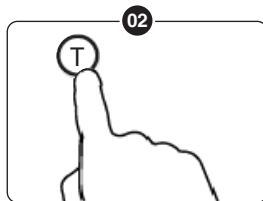
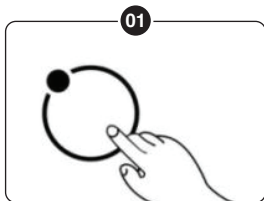
**T TURBO**

Você pode usar a função “Turbo” para aumentar a potência da zona de cozimento relevante e obter uma potência máxima por 5 minutos. Esta função pode reduzir o tempo de cozimento, o que é conveniente para cozinhar quando estiver com pressa!

**Para usar a função de reforço quando a placa estiver funcionando, siga abaixo:**

**01.**Ative a zona de cozinhar que deseja usar a função de reforço. Toque no botão de controle de seleção da zona de aquecimento para selecione a zona de cozinhar que deseja usar a função Turbo.

**02.**Toque no botão de controle da função “Turbo”, o botão de aquecimento mostrará “b” e piscará por 5 segundos depois para de piscar e a função “Turbo” será ativada.



## NOTA

- Após o término do reforço, a zona de cozimento retornará à configuração original.


### Cancelar a função Turbo:

- Quando o Turbo estiver funcionando, poderá cancelar a função Turbo: selecione a área de aquecimento, na sequência ligue ou desligue o turbo apertando Turbo novamente.
- Você também pode cancelar a função Turbo ajustando a configuração do nível de potência.


## CONTINUAR/PAUSAR

A função “Continuar/Pausar” pode desligar todas as zonas. Quando você volta, com mais um toque no botão, a placa reinicia onde estavam, para continuar cozinhando.



### Função “Continuar/Pausar” ativa:

Para ativar a função “Continuar/Pausar”, você pressiona o botão da função “Continuar/Pausar”  uma vez. Todas as configurações do programador são mantidas em espera e a placa para de aquecer; todos os indicadores de configuração de calor mostram “P”.

### Função “Continuar/Pausar” inativa:

Para cancelar a função “Continuar/Pausar”, você pressione a função “Continuar/Pausar”  novamente, depois de voltar. Então, todas as configurações do programador retornam ao que eram. O indicador “Continuar/Pausar” “P” desaparece de todos os indicadores.



Quando a função “Continuar/Pausar” está ativa, todos os botões de controle são desativados, exceto os botões “Lig./Desl.”  e “Continuar/Pausar” .

## NOTA

A placa desligará automaticamente se a função “Continuar/Pausar” durar mais de 10 minutos



## TIMER

Quando a placa está ligada, você pode usar o timer de duas maneiras diferentes:

**01.** Você pode usá-lo como um contador de minutos. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.

**02.** Você pode configurá-lo para desativar uma ou mais de uma zona de cozimento.

• Você pode definir o contador / minuto para até 99 minutos.

### Visão geral do temporizador:

Usando o timer como um atenuador de minutos. Se você não selecionou nenhuma zona de cozimento:

**01.** Toque no botão de controle do Timer, o número no timer indicador piscando.

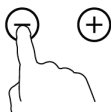
**02.** Em seguida, ajuste a configuração Timer a seguir:



### 1) PCT02P:

• Defina o tempo tocando no botão  e .

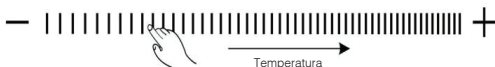
• Se pressionar e segurar um dos dois botões, o valor ajustará para baixo ou para cima rapidamente em círculo.



### 2) PCT04P e PCT40P:

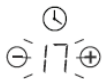
• Toque no botão Timer uma vez, o número de dígito único no indicador do temporizador piscando, depois ajuste dígito da configuração do contador de minutos deslizando o controle deslizante.

• Pressione o botão Timer novamente, o número de dezenas dígito no indicador do temporizador piscando, depois ajuste o dígito das dezenas configuração do contador de minutos deslizando o controle deslizante.



**03.** Quando o contador de minutos estiver definido, começará a contagem regressiva imediatamente, o visor mostrará o tempo restante.

**04.** A campainha emite um bipe por 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo de ajuste terminar. Qualquer toque eficiente de botões de controle durante isso, os bipes da campainha acabariam.



## TRAVA DE SEGURANÇA

Você pode bloquear os controles para impedir o uso não intencional (por exemplo, crianças que ativam acidentalmente as zonas de cozimento) ativando a função Trava de segurança.


• Quando os controles estão bloqueados, exceto o botão de controle ON / OFF e o botão de controle de Trava de segurança, todos os outros botões de controle por toque são desativados.

### Para bloquear os controles:

Toque no botão de Trava de segurança  uma vez. O indicador do temporizador mostrará "Lo" e a função de Trava de segurança estará ativa.




### Para desbloquear os controles:

**01.** Verifique se a placa elétrica está ligada.

**02.** Toque e mantenha pressionado o botão de Trava de segurança  por 3 segundos, a campainha emite um bipe e "Lo" desaparece no indicador do temporizador, o Trava de segurança fica inativo.

**03.** Agora você pode começar a usar seu fogão elétrico.



- No modo de Trava de segurança, todos os botões de controle são desativados, exceto o botão Lig./Desl.  e o botão de Trava de segurança .
- Você sempre pode desligar a placa com o controle Lig./Desl.  em uma emergência, mas você deve destravar a placa primeiro na próxima operação.

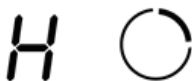
### NOTA

Na função Trava de segurança, se desligar a placa sem desativar a função de bloqueio para crianças. Quando ligar a placa mais tarde, a função Trava de segurança ainda será válida.

## 10.AVISO DE CALOR RESIDUAL

### Cuidado com superfícies quentes:

Quando o cooktop estiver em funcionamento há algum tempo, haverá calor residual. A letra "H" aparece para indicar que a área continua aquecida.



### Também pode ser usado como uma função de economia de energia:

Se você quiser aquecer mais panelas, utilize a área que ainda está quente.

## 11.DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Outro recurso de segurança do cooktop, é o desligamento automático. Isso ocorre sempre que você esquece de desligar uma área de aquecimento. Os tempos de desligamento padrão são mostrados na tabela abaixo:

Potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 12.PROTEÇÃO CONTRA O SUPERAQUECIMENTO

Sensor de temperatura monitora a temperatura dentro do cooktop. Quando uma temperatura excessiva é monitorada, a placa irá parar automaticamente a operação.

## 13.PROTEÇÃO CONTRA RESÍDUOS

Para sua segurança, o programador desligará automaticamente a energia, se estiver fervendo líquido para fora do recipiente ou pano úmido estiver sobre o cooktop. Todos os botões de controle tornaram-se inválidos, exceto o botão ON / OFF e Trava de segurança, a menos que você limpe a área.

AJUSTE DE CALOR	APTIDÃO
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Aquecimento delicado para pequenas quantidades de comida;</li> <li>•Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente;</li> <li>•Fervura suave;</li> <li>•Aquecimento lento.</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reaquecimento;</li> <li>•Fervura rápida;</li> <li>•Cozinhando arroz.</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Panquecas.</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Refogar;</li> <li>•Cozinhar macarrão.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Refogar;</li> <li>•Sopas;</li> <li>•Ferver água.</li> </ul>

## 14. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

### IMPORTANTE

Antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, DESCONECTE o aparelho da fonte de energia elétrica e verifique se ele está completamente frio.

### LIMPANDO A SUPERFÍCIE DO COOKTOP

- Limpe a superfície da placa o mais rápido possível após o uso. Sempre verifique se a superfície está fria o suficiente antes da limpeza.
- Use um pano macio ou papel de cozinha para limpar a superfície. Se o conteúdo derramado na superfície secou, pode ser necessário usar um limpador de vidro especialista em cerâmica vitro.
- Não utilize outros produtos de limpeza abrasivos e/ou fios de lã, pois podem arranhar a superfície de vidro cerâmico do seu produto.

**01.** Certifique-se de que o produto esteja com o cabo elétrico desligado da tomada antes de iniciar a limpeza.

**02.** Pode ocorrer de haver pó na entrada de ar e na abertura de ventilação e o mesmo deve ser retirado com cuidado, com um pano seco ou uma escova seca de cerdas curtas.

**03.** Para limpar sujeiras leves do vidro cerâmico, use um pano macio umedecido com água morna.

## NOTA

Deixe resfriar o vidro cerâmico antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza para evitar choque térmico.

## 15. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **Ao conectar o plugue na tomada o produto não liga. Verifique se:**

- Cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- Disjuntor está desarmado.
- A tomada elétrica está com mau contato.

### **Ao conectar o plugue na tomada o produto liga, porém não aquece. Verifique se:**

- Material da panela é adequado para o cooktop de indução.
- A base da panela tem diâmetro muito maior ou muito menor que o indicado para o produto.

### **Os alimentos queimam. Verifique se:**

- Nível de potência inadequada.
- Ajuste um nível de potência menor.

### **Os alimentos não esquentam suficientemente. Verifique se:**

- Nível de potência inadequada.
- Ajuste um nível de potência maior.
- Panela é adequada, com fundo plano.

### **Temperatura não pode ser controlada. Verifique se:**

- O fundo da panela é plano.

### **O cooktop para de aquecer durante o uso. Verifique se:**

- A temperatura ambiente está muito alta.
- Entrada de ar para ventilação está obstruída.
- Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.
- Houve superaquecimento e o cooktop foi desligado pelo dispositivo de segurança.

## 16.ERROS NO DISPLAY

Código de Erro	Causa	Solução
E1 / E2	Tensão de alimentação anormal.	Verifique se a tensão está normal, ligue o produto após a tensão se normalizar.
E3	Alta temperatura do sensor de panela.	Verifique se não há líquido na panela, encha com líquido e reinicie.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura IGBT.	Reinicie o produto e a placa de indução irá esfriar.

# CERTIFICADO DE GARANTIA COOKTOP

A Philco solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Philco garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálica: queimadores (bocas), trempes (grelhas);	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manipuladores (botões);	03 meses
Mesa de trabalho (vidro / inox).	03 meses

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site **www.philco.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0499**. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor.

A garantia não contempla conversão de gás.

O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada Philco.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.
- Na alimentação do produto não for instalada a válvula reguladora de pressão

## BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A

Rua Dona Francisca, 12.340 | Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC  
CEP 89.239-270 | Insc. Est. 254.861.660 | CNPJ 07.019.308-0001-28  
FABRICADO NA CHINA

ou se esta estiver com ajuste fora do especificado.

Pode ser **negado** a garantia do produto ou serviço se constatado que:

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual do Usuário;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Usuário quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, instalação elétrica não de acordo com a NBR5410, etc;

- Constatada corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente. Ou ainda danificados por não seguir a construção do móvel adequadamente para uma boa ventilação do produto.
- O produto for embutido ou instalado dentro de armários fechados.
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

(47) 3431-0499  
www.philco.com.br

