

Philco

MANUAL DE INSTRUÇÕES
COOKTOP DE INDUÇÃO PCT05IFP



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	Cuidados	01
02	Componentes	03
	Painel de controle	03
03	Áreas flexíveis	04
	Ative a área de indução flexível	04
	Inative a área de indução flexível	04
04	Instalação	05
	Seleção de equipamentos de instalação	05
	Antes de instalar os suportes de fixação	06
	Instalando a junta de espuma	07
	Fixação da junta à placa	07
	Ligar o cooktop à fonte de alimentação	08
	Cuidados	08
	Diagrama elétrico	09
05	Funcionamento	10
	Ligando o cooktop	10
06	Utilizando os controles de toque	11
07	Utensílios corretos	11
	Dimensões sugeridas da panela para o cooktop	12
08	Área de aquecimento do fogão	13
09	Utilizando o cooktop	13
	Para começar a cozinhar	13
	Para desligar o cooktop	14
10	Funções	15
	Turbo	15
	Continuar/Pausar	16
	Timer	16
	Trava de segurança	17
11	Aviso de calor residual	19
12	Desligamento automático	19
13	Proteção contra super aquecimento	19
14	Proteção contra resíduos	19
15	Limpeza e conservação	20
	Limpendo a superfície do cooktop	20
16	Solução de problemas	21
	Ao conectar o plugue na tomada o produto não liga	21
	Ao conectar o plugue na tomada o produto liga, porém não aquece	21
	Os alimentos queimam	21
	Os alimentos não esquentam suficientemente	21
	Temperatura não pode ser controlada	21
	O cooktop para de aquecer durante o uso	21
17	Erros no display	22

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.
- 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 temporizadores.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja imensionada 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 guardados 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.

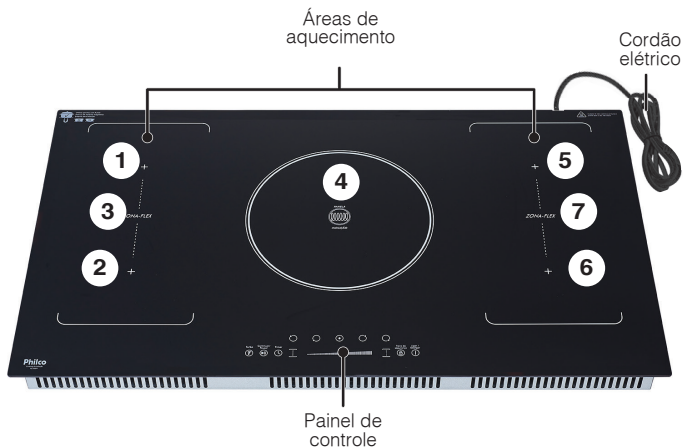
ADVERTÊNCIA



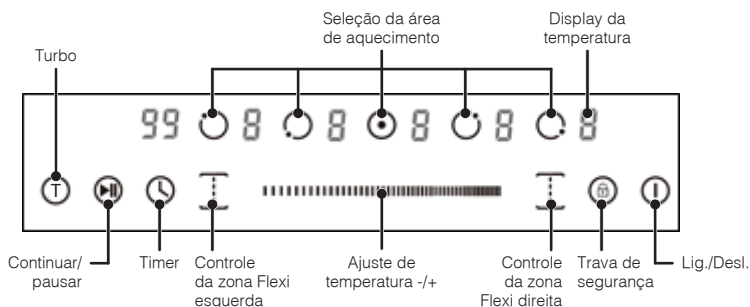
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

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

02.COMONENTES



PAINEL DE CONTROLE

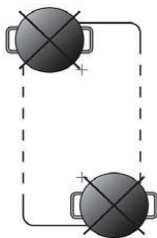
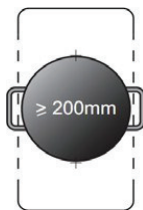
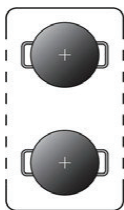


03. ÁREAS FLEXÍVEIS

- Estas áreas de cozimento flexíveis podem ser utilizadas como uma única zona ou como duas zonas independentes, de acordo com as necessidades de cozimento.
- As áreas flexíveis são compostas por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Ao trabalhar como uma zona única, uma panela é movida de uma zona para outra dentro da área flexível mantendo o mesmo nível de potência da zona onde a panela foi colocada originalmente, e a parte que não está coberta pela panela é automaticamente desligada.

IMPORTANTE

Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centralizados em uma única zona de cozinhar. No caso de painéis grandes, ovais, retangulares e alongadas, coloque as panelas centradas na zona de cozedura que cobre ambas as cruzes.



ATIVE A ÁREA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL

Para ativar uma área flexível como uma única zona grande, primeiro pressione um dos dois botões de seleção de zona de cozinhar desta área flexível e, em seguida, pressione o botão de controle de área flexível. Quando a área flexível estiver ligada, o indicador acima da iluminação do botão de controle da área flexível correspondente, o indicador de nível de energia piscando, você pode ajustar o nível de energia da área flexível deslizando o controle deslizante.

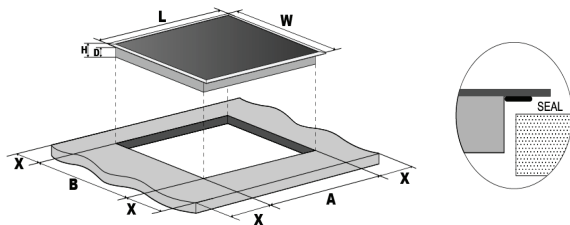
INATIVE A ÁREA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL

Para inativar a área flexível quando ela estiver funcionando, pressione qualquer um dos dois botões de seleção de zona de cozinhar desta área flexível, quando o indicador de nível de potência piscar, pressione o botão de controle flexível novamente. O indicador apagará após inativá-lo.

04.INSTALAÇÃO

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):

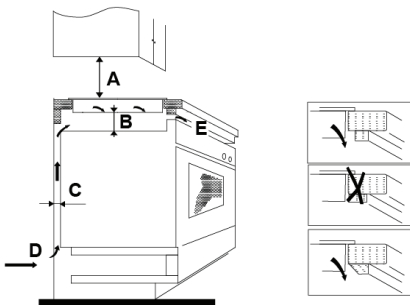


Modelo	Produto				Nicho		
	L	W	H	D	A	B	X
PCT05IFP	900	520	56	52	875+5	495+5	50 (mínimo)

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	50 (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 na parte superior do vidro onde estão os comandos da placa.

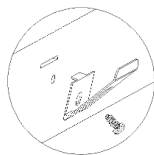
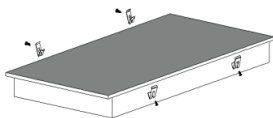
Ajuste fácil:

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

4 grampos e 4 parafusos.

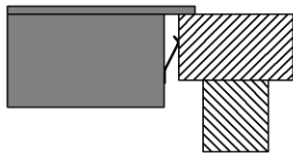
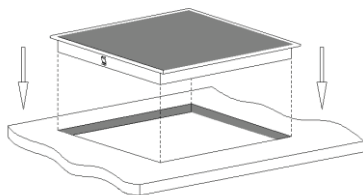
Fixar os grampos na placa:

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

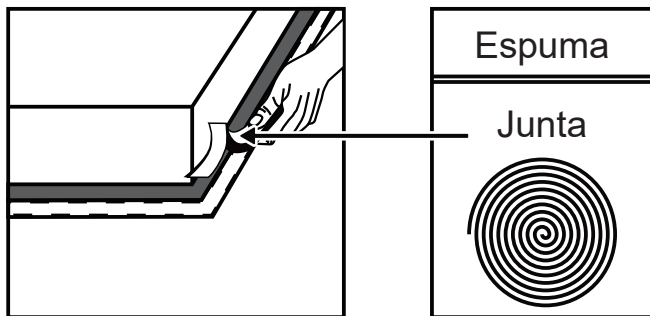
Antes de inserir a placa na abertura da bancada da cozinha, a junta de espuma fornecida (num saco de plástico) deve ser fixada na parte inferior do vidro cerâmico.

NOTA

- Não instale a placa sem 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 sobrepôr 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 eletricista 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.

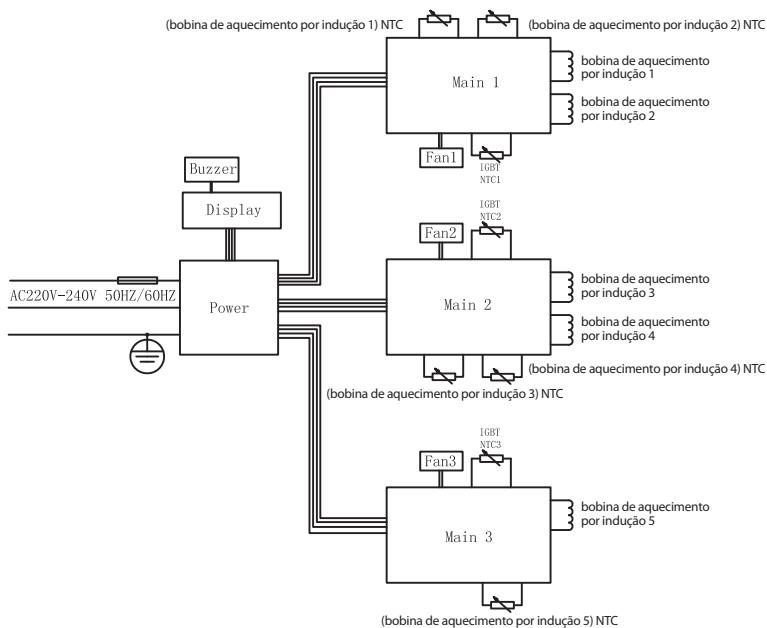
CUIDADOS

- 01.** O produto deve ser instalado por um técnico qualificado. Não conduza a operação sozinho.
- 02.** O produto deve ser instalado 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

Para alguns dos modelos, pode ser aplicado um cabo de alimentação com plugue. Nesse caso, você pode conectar diretamente a um Plugue Industrial. Mantenha o cabo de alimentação desconectado após a utilização, para os modelos de cabo com plugue ou soquete.

DIAGRAMA ELÉTRICO



05.FUNIONAMENTO

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

NOTA

Reconhecimento e desligamento automático: liga apenas quando colocado painelas 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 painelas de ferro ou aço inox garantindo mais segurança e praticidade.

⚠ ATENÇÃO

A tecnologia de indução requer painelas com fundo em ferro ou aço inox, a base das painelas necessitam ser de material magnético.

- 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

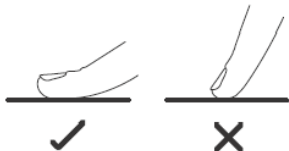
- 01.** Pressione o botão Lig./Desl. durante alguns segundos para que o produto ligue corretamente.

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.

06. 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.

07. 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:

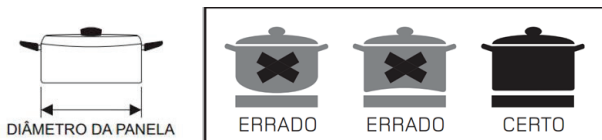
•Para facilitar na hora da compra procure por panelas identificadas pelo fabricante para uso em cooktop de indução, ou utilize um ímã para verificar (se o ímã grudar no fundo da panela o material é indicado para uso em cooktop de indução).

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 14cm a 28cm, 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
280mm	230	280
Zona Flexível	200	400 x 200

08. ÁREAS DE AQUECIMENTO DO FOGÃO

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

Área de aquecimento 1	1500W / 2000W
Área de aquecimento 2	2000W / 2600W
Área de aquecimento 3	3000W / 3600W
Área de aquecimento 4	2300W / 3000W
Área de aquecimento 5	2000W / 2600W
Área de aquecimento 6	1500W / 2000W
Área de aquecimento 7	3000W / 3600W

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.

09. UTILIZANDO O COOKTOP

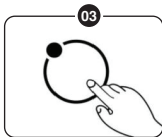
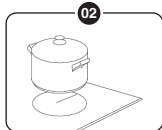
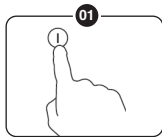
PARA COMEÇAR A COZINHAR

01. Depois que o fogão estiver conectado à eletricidade e ligado, Mantenha pressionado o botão de controle Lig./Desl. **1** 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.

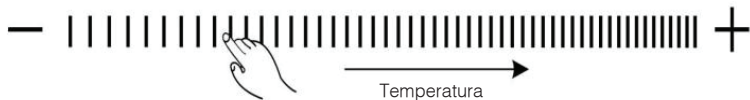
•Verifique se o fundo da panela e a superfície da zona de cozinhar está limpa e seca.

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 deslizante Touch:

- 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, ele fará um “bip” desligando automaticamente.
- 03.Para ligar o produto, pressione o botão de controle Lig./Desl. ⓘ por 3 seg.. Pressione o botão Lig./Desl. ⓘ novamente para desligar.
- 04.O ajuste de aquecimento é de 0 a 9. 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. ⓘ



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 2 minutos após a placa ser desligada.

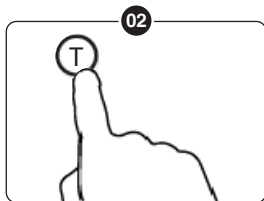
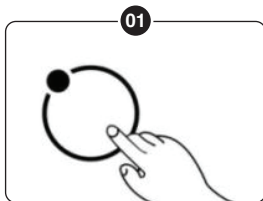
TURBO

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 cozimento que deseja usar a função de reforço. Toque no botão de controle de seleção da zona de aquecimento para selecionar 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 sequencia 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 pára de aquecer; todos os indicadores de configuração de calor mostram “P”.

Função “Continuar/Pausar” inativa:

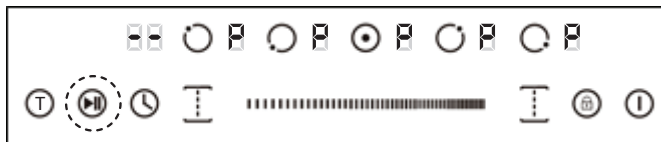
Para cancelar a função “Continuar/Pausar”, você pressione a função “Continuar/Pausar”  novamente, depois de voltar. Então, todas as configurações do programador retornam ao que eram. O indicador “Continuar/Pausar” “P” desaparece de todos os indicadores.



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:

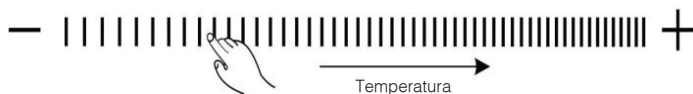
Usando o timer como um atenuador de minutos. Se você não selecionou nenhuma zona de cozimento:

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

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

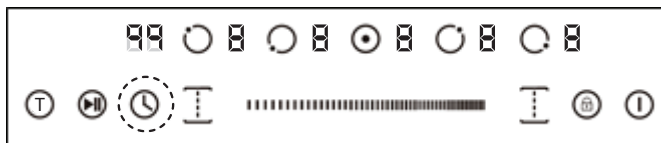
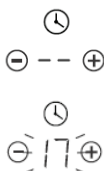


- Toque no botão Timer uma vez, o número de dígito único no indicador do temporizador ficará piscando, depois ajuste dígito da configuração do contador de minutos deslizando o controle para direita aumentando o tempo ou para esquerda diminuindo o tempo desejado.
- Pressione o botão Timer novamente, o número de dezenas dígito no indicador do temporizador ficará piscando, depois ajuste o dígito das dezenas deslizando o controle para direita aumentando o tempo ou para esquerda diminuindo o tempo desejado.



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:

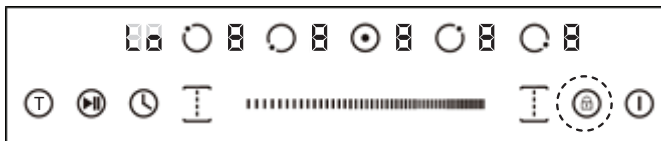
Toque no botão de Trava de segurança **🔒** uma vez. O indicador do temporizador mostrará "Lo" e a função de Trava de segurança estará ativa.




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.

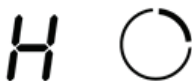
NOTA

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.

11.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.

12.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

13.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.

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

15.LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

IMPORTANTE

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 especial em cerâmica vitro.

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.

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

16.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.

17.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 ou se esta estiver com ajuste fora do especificado.

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

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

