



GUIA RÁPIDO

COOKTOP VOLCANO PCT55VC

Parabéns pela escolha do Cooktop Vitrocerâmico de Aquecimento Eletrônico PCT55VC!

Este guia rápido apresenta de forma clara e resumida, as principais características de seu Cooktop Philco. Para maiores informações, consulte o manual de instruções.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

AQUECIMENTO ELETRÔNICO

Aquece através de transferência de calor, gerado pela superfície do cooktop. Não necessita do uso de painéis específicos de indução. Sua área de aquecimento se limita a demarcação da superfície garantindo mais segurança e praticidade.



ERRADO



ERRADO



CERTO

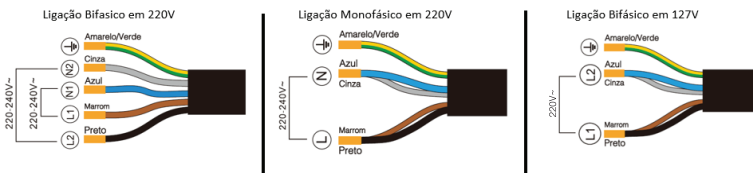
NOTA

Possui funcionamento e desligamento automático, não necessitando estar com a panela sobre a superfície. Cuidado! Ele aquece mesmo sem a panela, caso seja acionada qualquer área de aquecimento por engano. Em caso de derramamento de água sobre o painel, ele desligará automaticamente, para sua segurança.

INSTALAÇÃO DO COOKTOP

INSTALAÇÃO DO COOKTOP PCT55VC

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 10 mm².

Disjuntor deve ser: Para a ligação 220V F+F+T, usar o disjuntor de 45A, Curva C, Din, Bifásico Para a ligação 220V F+N+T >> 45A, 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 mm². Disjuntor deve ser Bipolar de 30A, Curva C, Din, Bifásico.

UTENSÍLIOS CORRETOS PARA UTILIZAÇÃO

01. Para sua segurança e vida útil estendida do seu aparelho, não utilize panelas esmaltadas, elas podem causar danos ao seu cooktop.

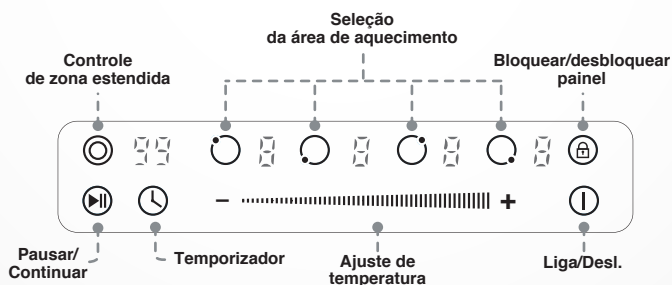
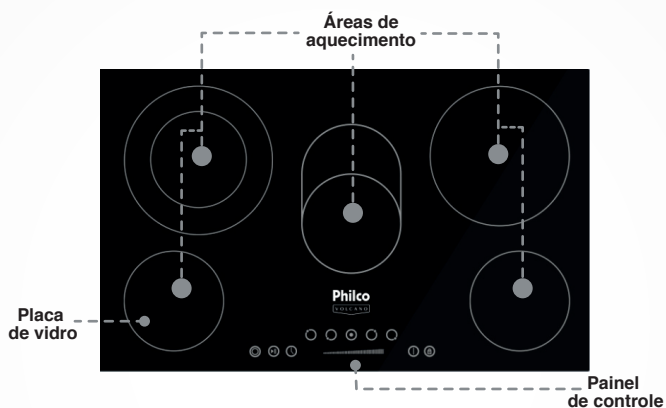
02. O uso de utensílios não recomendados pode afetar o rendimento e até mesmo o funcionamento do produto.

03. Para maior rendimento e aquecimento use panelas com fundo reto.

ATENÇÃO ⚠

Este produto não tem um rendimento tão eficiente quanto demais linhas como Indução ou gás por empregar a tecnologia de aquecimento por RESISTÊNCIA ELÉTRICA.

COMPONENTES



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.

