

## COOK CHEF – PHILCO

DÚVIDAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTOS RECOMENDADOS
Não liga.	Sem gás.	Verificar se tem gás.
	A tomada está sem energia.	Verificar se há energia testando a tomada com outro eletrodoméstico.
Vazamento de gás.	Conexão de abastecimento da rede ou bujão.	Verificar o engate das conexões de saída do bujão.
	Válvula da boca aberta.	Verificar a posição dos botões de acionamento dos queimadores.
O acendimento automático não funciona.	Falta de energia.	Verificar o pleno funcionamento da tomada.
	Desconectado.	Verificar o posicionamento do plugue na tomada.
	Conjunto boca mal conectado.	Posicionar corretamente o conjunto de aquecimento.
Fumaça, deixando panelas pretas.	Pressão do gás.	Bujão, pode estar acabando o gás.
	Abastecimento.	Rede de gás com problemas no fornecimento.
O botão de acionamento do queimador não gira.	Está sendo forçado no sentido contrário.	Verificar o correto sentido de rotação do botão.
O acendimento automático não funciona.	Não está sendo pressionado o manipulador.	Deve-se pressionar suavemente para baixo o manipulador e girar.

PERGUNTAS	RESPOSTAS
1 – Onde posso instalar o fogão?	Embutir em móveis de cozinhas ou tampos de granito, mármore ou aço inoxidável.
2 – Tempo de uso ininterrupto pode rachar a mesa?	Não. O que pode trincar a mesa são impactos ou utilização com panelas de barro.
3 – Qual tipo de gás devo usar?	GLP e GN.
4 – A validade dos componentes de instalação de gás no fogão tem a mesma validade dos fogões convencionais?	Sim. Para todos os componentes devendo-se trocar o registro e as mangueiras a cada 5 anos.
5 – Que tipo de panelas pode ser utilizado?	Utilizar panelas com fundo plano. Não utilizar panelas de barro ou refratárias.

## PERGUNTAS

## RESPOSTAS

6 – Posso instalação com gás natural (GN), posso utilizar? Como fazer nesse caso?

Não pode ser utilizado, pois terá deficiência do desempenho dos queimadores. O consumidor terá de entrar em contato com um autorizado PHILCO para realizar a conversão para gás natural, trocando os injetores e fazendo a devida regulagem.

7 – Deve-se ter algum cuidado especial para limpeza?

Limpeza somente com água morna e detergente. No caso das peças esmaltadas como trempe (grelha) e espalhadores de gás, deve-se esperar a peça esfriar a fim de evitar choque térmico. Tomar cuidado para não molhar os acendedores.

8 – Existe garantia diferenciada para alguma peça?

O produto possui garantia de 1 ano. No caso dos manipuladores (botões), mesa de vidro e cordão elétrico/aterramento a garantia é de 3 meses.