

Obrigado por escolher a **Midea**!

A **Midea** é uma empresa comprometida com o bem-estar das pessoas. Com a combinação de design inteligente e tecnologia, seu novo equipamento trará novas experiências e deixará seu dia a dia muito mais agradável. Uma receita simples que fez da **Midea** uma das maiores fabricantes de eletrodomésticos e condicionadores de ar do mundo.

Este manual foi feito especialmente para que você conheça todas as características do seu aparelho, além de informações sobre manutenção, execução de serviços e claro, como obter o máximo das suas funcionalidades.

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelos telefones ou pelo site abaixo.



SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)

0800 648 1005 (demais localidades)

www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco

CONTEÚDO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES	4
1 - SEGURANÇA	5
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	5
2 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO	7
2.1 - Como Funciona?	7
2.2 - Quais são as Vantagens de Utilizar o Cooktop de Indução?	7
3 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA	8
4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	9
4.1 - Características Técnicas Gerais	9
4.2 - Itens e Acessórios do Cooktop de Indução	9
4.3 - Descrição do Painel de Controle	10
5 - INSTALAÇÃO	11
5.1 - Instruções para Instalação Elétrica	11
5.2 - Instalação no Local	12
6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO	14
6.1 - Utilizando os Controles de Toque	14
6.2 - Para iniciar o Cozimento	14
6.3 - Função Pausar	15
6.4 - Finalizando o Cozimento	15
6.5 - Utilizando o Timer	16
6.6 - Desligamento Automático	18
6.7 - Bloqueando o Painel de Controle	18
7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO	19
7.1 - Dicas de Cozinha	19
7.2 - Configurações de Potência	19
8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO	20
8.1 - Como Limpar o Aparelho	20
9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS	21
CERTIFICADO DE GARANTIA	23

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O manual do usuário que acompanha seu equipamento foi desenvolvido com o objetivo de esclarecer quaisquer dúvidas que possam surgir durante o uso. Além disso, ele contém informações importantes sobre segurança que se seguidas corretamente, podem garantir o bom funcionamento do aparelho e, mais importante, garantir a sua segurança.

Pensando no consumidor, este manual foi produzido com textos objetivos e claros, imagens e fotos que facilitam o entendimento dos procedimentos descritos e enfatizando observações que requerem maior atenção para o melhor uso do aparelho.

NOTA

Indica ao usuário detalhes sobre o funcionamento do aparelho, geralmente recomendações da melhor utilização deste.

DICA

Indica ao usuário um breve conselho e detalhes específicos para a utilização do aparelho, geralmente são dicas que auxiliam no melhor preparo dos alimentos.

IMPORTANTE

Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, evitando práticas inseguras, as quais podem resultar em danos menores a pessoas ou a propriedade, mas também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

ATENÇÃO

Indica ao usuário procedimentos que requerem maior atenção, recomendações e advertências que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança e integridade física.

PERIGO

Indica ao usuário práticas inseguras quanto ao funcionamento do aparelho, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.

NOTAS

- Algumas figuras/fotos apresentadas neste manual podem ter sido feitas com equipamentos similares ou com a retirada de proteções/componentes para facilitar a representação, entretanto o modelo real adquirido é que deverá ser considerado.
- Este manual do usuário também está disponível em nosso site; em caso de perda por favor acesse-o através do endereço eletrônico: <https://www.mideadobrasil.com.br/>

SUSTENTABILIDADE

Os componentes desse produto e sua embalagem são recicláveis. Não descarte no lixo comum.

Para o descarte seguro e sustentável de seu antigo aparelho, entre em contato com a nossa central de atendimento ao cliente, pelos telefones 3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 648 1005 (demais localidades), ou pelo site www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco, para obter informações dos postos de descarte mais próximos de sua localidade.

1 - SEGURANÇA

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, leia atentamente todas as recomendações a seguir. Não descarte o Manual do Usuário, guarde-o para eventuais consultas. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança

Para reduzir os riscos de choques elétricos, queimaduras, ferimentos pessoais ou danos ao equipamento, siga as recomendações básicas de segurança ao usar este aparelho:

IMPORTANTE

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas sem a supervisão de um responsável. Os usuários devem ser bem instruídos sobre as questões de segurança e também dos perigos do uso inapropriado do aparelho. Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem com o aparelho.

1. Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
2. Para instruções sobre a instalação do aparelho veja o subitem 5.1 - *Instruções para Instalação Elétrica* deste Manual do Usuário.
3. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
4. Este aparelho é destinado para uso doméstico ou similar, tais como:
 - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - Para uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
 - Cantinas e ambientes não comerciais similares.
5. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
6. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
7. Certifique-se de que as condições locais e os ajustes do aparelho são compatíveis.
8. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de incêndio.
9. Não utilize o aparelho muito próximo à água (por exemplo: uma pia de cozinha contígua ao aparelho); em locais com excesso de umidade (por exemplo: um porão úmido); em locais com altas temperaturas ou muito próximo a fontes de calor (tais como: queimadores, fornos, etc.).
10. Não cubra nem bloqueie as aberturas/saídas de ar na parte inferior do aparelho.
11. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.
12. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
13. A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.

ATENÇÃO

Indivíduos utilizadores de marca-passo ou outros equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao utilizar ou manter proximidade de um aparelho por indução, no momento em que estes estão funcionando, pois é possível que o campo eletromagnético afete o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. É recomendável que consultem o médico para maiores informações.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (cont.)

ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- Objetos plásticos não devem ser colocados sobre a superfície da mesa vitrocerâmica pois correm o risco de derreter, assim como objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas as quais podem aquecer e causar ferimentos e/ou danos.
- Evite colocar cabos de painéis voltados para o lado de fora do cooktop.
- A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de interligação elétrica/alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
- Não utilize painéis com o fundo irregular ou arredondado.
- Nunca deve-se colocar painéis vazios sobre a mesa vitrocerâmica, enquanto esta estiver funcionando.
- Ao utilizar o aparelho por um longo período de tempo, poderá haver aquecimento do ambiente. Certifique-se de que há ventilação no local.
- Tenha atenção ao utilizar óleos e gorduras, eles são inflamáveis. Em especial fique atento ao fritar alimentos, óleos e gorduras em alta temperatura podem inflamar-se, podendo causar queimaduras e ferimentos, além de danificar o produto.

IMPORTANTE

NÃO UTILIZE o aparelho após este ter apresentado defeito, ter sofrido algum dano ou mesmo com o cabo de alimentação danificado. Entre em contato com o SAC Midea para realizar um exame, ajuste ou reparo.

- Caso ocorra a produção de chamas, primeiramente desligue a área de cozimento respectiva, abafe as chamas com uma tampa de panela grande ou com um pano molhado e, com muito cuidado, retire o recipiente de cima do aparelho.
- É proibido o uso de papel alumínio para forrar o cooktop, podendo causar choque elétrico, curto-circuito e, em casos mais graves, incêndio.
- Alimentos perecíveis, itens de plástico, aerossóis e outros produtos inflamáveis podem ser afetados pelo calor. Não armazene-os nas proximidades do cooktop.
- Não utilize produtos químicos corrosivos nem vapores para limpeza deste aparelho. Este cooktop foi projetado especificamente para aquecer, ou cozinhar alimentos em geral. Não sendo projetado para uso industrial, comercial ou de laboratórios.
- Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento e/ou choques elétricos.
- Utilize apenas acessórios certificados pelo INMETRO. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (cont.)

ATENÇÃO

Caso a superfície do cooktop (mesa) esteja quebrada ou trincada, desligue imediatamente o equipamento a fim de evitar a possibilidade de choque elétrico.

29. Após o uso, desligue o aparelho através da tecla LIGAR/desligar no painel de controle. Não confie tão somente no detector de panelas do aparelho.
30. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

IMPORTANTE

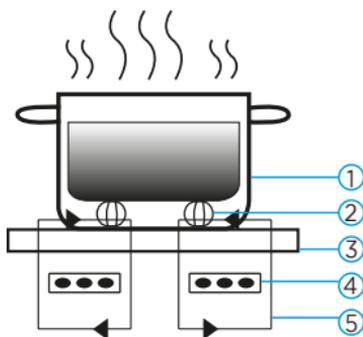
A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: alvenaria, carpintaria, gesso, rebaixamento, mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.

31. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

2 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO

2.1 - Como Funciona?

A tecnologia da indução funciona de maneira que são gerados campos magnéticos entre o fundo da panela (que deve ser de aço) e a serpentina de cobre localizada abaixo da superfície vitrocerâmica do cooktop. Quando a panela é colocada adequadamente no local indicado, esta é aquecida por correntes magnéticas. A corrente é, então, transmitida sob a forma de um circuito magnético alternativo ao fundo da panela e se converte em calor.



1. Panela de Ferro
2. Campo Magnético Induzido
3. Superfície Vitrocerâmica
4. Serpentina de Indução
5. Corrente Induzida

IMPORTANTE

Se a panela não for adequada, o cooktop desligará automaticamente (para maiores informações, veja o item 5 deste manual).

3 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA

Para que o cooktop funcione efetivamente, a utilização de panela compatível com a placa de indução (magnética) é essencial. Utilize panelas de aço inox multicamada/fundo triplo ou ferro fundido.

Panelas de vidro, porcelana, cerâmica, aço inoxidável (de espessura mais fina) ou alumínio, cobre (sem base magnética) ou barro não serão compatíveis, pois estas não são apropriadas para o cooktop de indução.

A área de cozimento só ligará após a presença da panela. Caso não ligue, a panela pode não ser adequada para utilização em cooktop de indução, ou pelo seu tamanho (veja os diâmetros de cada área de cozimento no subitem 4.2) ou ainda pelo tipo do seu material (que deve ser magnético).

DICA

Para saber se a panela é adequada ou não para o uso no cooktop de indução, deve-se posicionar um ímã na base da panela. Se o ímã grudar, a panela servirá. Caso não grude, deve-se optar por outra panela.

- Não utilize panelas de fundo irregular ou arredondado.



- Certifique-se de que a base da panela que fica encostada no vidro esteja centralizada e ocupando todo o diâmetro da área de cozimento escolhida.



- Não deslize a panela sobre o painel a fim de não causar danos ao cooktop. Quando houver a necessidade de movimento levante a panela do painel e mova-a.



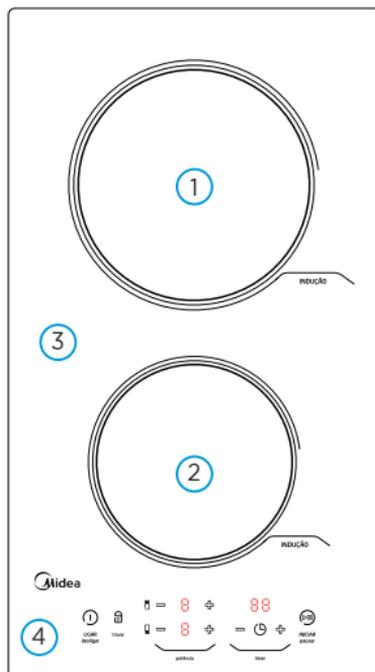
4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

4.1 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CYAD22
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência Elétrica (W)	3500
Potência Máxima de Cozimento - Área 1 (W)	2000
Potência Máxima de Cozimento - Área 2 (W)	1500
Número de Estágios de Aquecimento	9
Dimensões Externas (cm)	
Largura x Altura x Profundidade	29,0 x 52,0 x 0,58
Massa do Produto (Peso) (kg)	5,2

4.2 - Itens e Acessórios do Cooktop de Indução

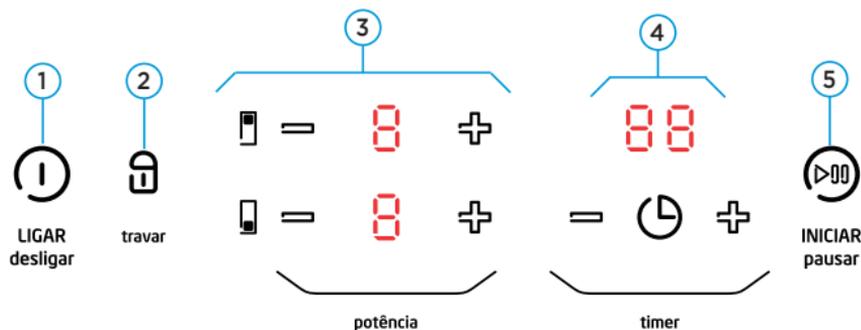
O cooktop de indução possui os seguintes componentes:



IT.	DESCRIÇÃO	DIÂMETRO (mm)	POTÊNCIA (W)
1	Área de cozimento 1	Ø 180	2000
2	Área de cozimento 2	Ø 140	1500
3	Superfície vitrocerâmica		
4	Painel de Controle		

ESTÁGIOS DE AQUECIMENTO	
9 - 8 - 7	Potência Alta
6 - 5 - 4	Potência Média
3 - 2 - 1	Potência Baixa

4.3 - Descrição do Painel de Controle



1. Tecla LIGAR/desligar

Liga e desliga o aparelho colocando-o em modo de espera.

2. Tecla travar

Bloqueia o aparelho impedindo o uso não intencional. Quando as teclas estão bloqueadas todos os controles, exceto o controle LIGAR/desligar, são desativados.

3. Teclas reguladoras da Potência

Regulam a potência desejada em cada área de cozimento.

4. Teclas reguladoras do Timer

O Timer pode ser utilizado como contador de minutos, impedindo o desligamento do aparelho quando este for ativado, também pode-se alterar o tempo definido anteriormente, sendo este em um intervalo de até 99 minutos.

5. Tecla INICIAR | pausar

Utilizado para pausar o cozimento de todas as áreas de cozimento.

5 - INSTALAÇÃO

5.1 - Instruções para Instalação Elétrica

ATENÇÃO

- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
- Verifique atentamente a tensão do aparelho antes de ligá-lo na tomada elétrica. Este aparelho NÃO é bivolt.
- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Conecte este aparelho a uma tomada elétrica exclusiva.
- Não remova o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.
- A tomada elétrica utilizada pelo aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado internamente para garantia do aterramento do aparelho através do plugue do mesmo.
- O aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

Este aparelho é equipado com cabo de alimentação e plugue de aterramento e deverá ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

NOTA

O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136.

Consulte sempre um eletricista ou instalador qualificado para que as instruções de aterramento sejam devidamente observadas.

IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico!

Não desmonte o aparelho. A desmontagem somente poderá ser realizada por técnico habilitado e autorizado, devido aos componentes elétricos que ficarão expostos durante a operação de desmontagem, testes, etc.

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm^2), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410.

Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 24,0A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos $2,5 \text{ mm}^2$.

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm^2)
24,0 (220 V)	2,5

* *Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR 5410).*

NOTA

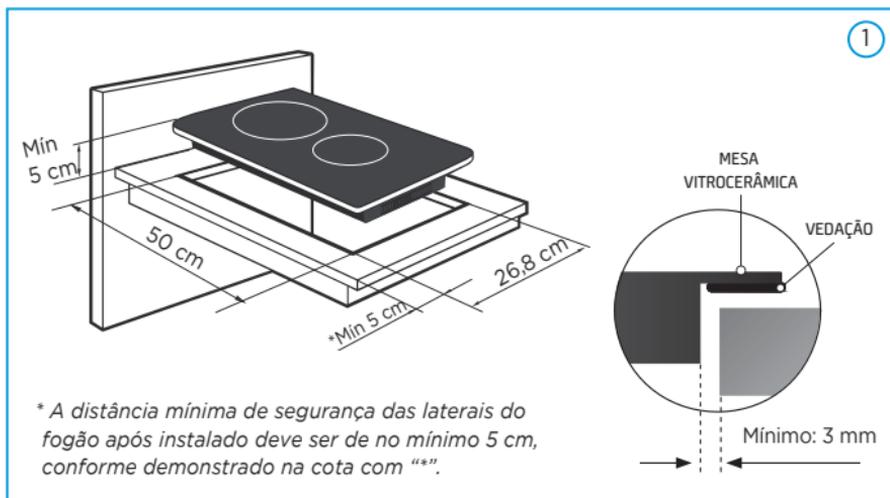
No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada elétrica exclusiva para o aparelho.

5.2 - Instalação no Local

Remova todos os materiais de embalagem e acessórios. Examine o cooktop por danos, como amassados ou rachaduras. Não instale o aparelho caso ele esteja danificado.

Condições de instalação:

1. Certifique-se de que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.
2. Os revestimentos das paredes e os móveis ou aparelhos em torno do cooktop devem ser resistentes ao calor.
3. Respeite as distâncias indicadas para instalação conforme a figura 1.
4. Selecione uma superfície nivelada (bancada) que tenha espaço e espessura suficiente para o aparelho, sem elementos que interfiram nos requisitos de espaçamentos mínimos.
5. Não instale o cooktop próximo ou abaixo de cortinas ou dentro de armários.
6. Se desejar instalar o aparelho sobre um forno embutido, certifique-se que este forno possui ventilador de refrigeração.
7. Esteja ciente de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, tem que resistir a uma temperatura mínima de 150°C, para evitar o desprendimento do revestimento.
8. A parede traseira, e as superfícies que estiverem em contato com aparelho devem ser capazes de resistir a uma temperatura mínima de 90°C.



ATENÇÃO

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.

ATENÇÃO

Ao instalar o cooktop de indução, verifique se a entrada e as saídas de ar (parte inferior do aparelho) não estão bloqueadas e se o mesmo funciona corretamente.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
760	150 (mínimo)	20 (mínimo)	Saída de ar (5mm)

Procedimento de instalação:

1. Posicione o aparelho no nicho na bancada (ou tampo, etc) conforme as dimensões indicadas. Atente para que o fique corretamente centralizado em sua posição final de montagem.
2. Posicione o aparelho com a vedação devidamente nivelada sobre a bancada - figura 1.

Ajustar a posição dos cliques (engates)

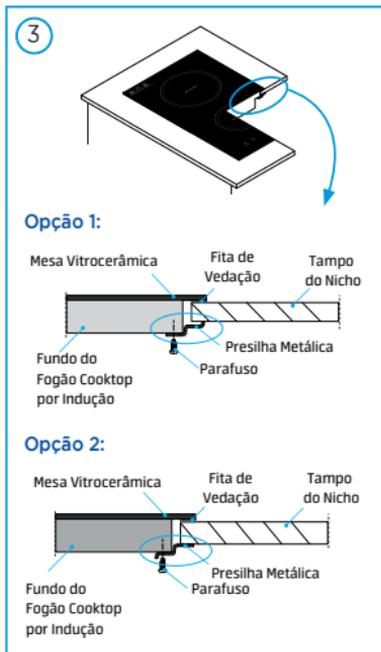
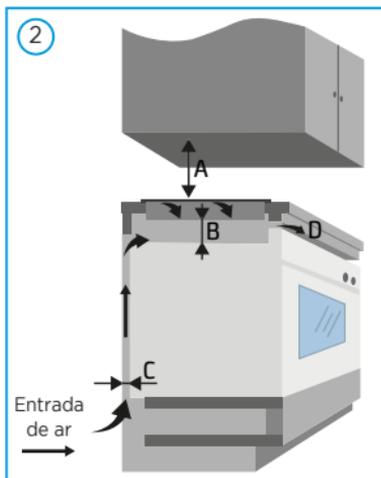
NOTA

Antes de posicionar os cliques de fixação, o aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável, lisa (pode-se utilizar a própria embalagem). Não aplique força contra o painel de controle do aparelho.

1. Fixe o aparelho na superfície de trabalho (bancada, tampo, etc.) utilizando 2 cliques (a) na parte inferior deste - figura 3 ao lado.
2. Ajuste a posição dos cliques, conforme a necessidade, para atender as diferentes espessuras de bancada (ou tampo).

Após a instalação certifique-se de que:

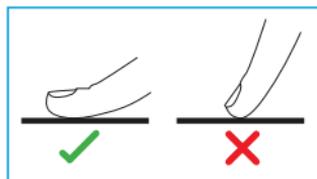
- Há fluxo de ar adequado fora dos armários para a base do cooktop.
- Caso o aparelho esteja instalado diretamente acima de uma gaveta ou armário o espaçamento entre estes deverá obedecer os valores mínimos apresentados na tabela do subitem 5.2 deste manual.
- O disjuntor deverá ter sempre fácil acesso pelo cliente.



6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

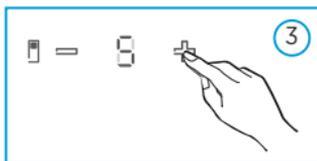
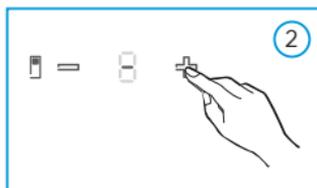
6.1 - Utilizando os Controles de Toque:

- Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar pressão sobre o controle;
- Toda vez que os controles forem tocados, um sinal sonoro será emitido;
- Certifique-se de que o painel e os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por ex.: um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode tornar o painel e os controles difíceis de operar;
- Para que os controles funcionem corretamente, utilize a parte do seu dedo conforme a figura a lado:



6.2 - Para Iniciar o Cozimento:

- Pressione por três segundos a tecla LIGAR/desligar no painel de controle do aparelho (Fig. 1). Depois de ligado todos os displays acenderão apresentando “-” ou “--” e indicando que a placa de aquecimento entrou no estado de espera (stand by) (Fig. 2).
- Coloque uma panela adequada sobre a área que você deseja utilizar. Tenha certeza que a parte inferior da panela e a zona de cozimento estão limpas e secas.
- Configure a potência da área de cozimento desejada, pressionando as teclas = ou +. Conforme o exemplo na Fig. 3: “5”.



NOTAS

- Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o aparelho desliga automaticamente.
- A configuração de potência pode ser modificada a qualquer momento durante o cozimento.

Caso o display pisque $\geq _ \leq$ alternadamente com a configuração de potência, as causas podem ser:

- A panela não está posicionada sobre a área de cozimento correta;
- A panela que está sendo utilizada não é compatível com o cooktop de indução;
- A panela é de tamanho inferior ou superior ao da área de cozimento ou então, não está centralizada.

NOTA

O aquecimento não ocorre sem que haja uma panela adequada bem centralizada na área de cozimento. Se esta não for colocada dentro de 2 minutos, o aparelho desligará automaticamente.

ATENÇÃO

Atente-se ao possível deslizamento da panela sobre a superfície do cooktop. Durante o preparo de alimentos, segure a panela pelo cabo ou alça para evitar acidentes.

6.3 - Função Pausar

Durante o processo de cozimento é possível pausar temporariamente o aquecimento sem desligar o aparelho, apenas utilizando a função INICIAR/pausar.

1. Ao pressionar a tecla INICIAR/pausar  (Fig. 1) ambos os displays irão mostrar “||” e o aquecimento será interrompido (Fig. 2).



1

ATENÇÃO

Nesse momento somente as teclas INICIAR/pausar  e LIGAR/desligar  podem ser operadas.

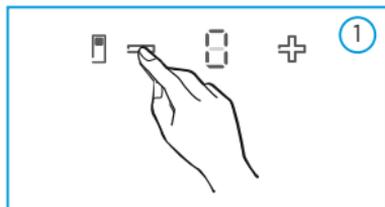
2. Pressione novamente a tecla INICIAR/pausar  e o cozimento retornará normalmente com a mesma potência selecionada.



2

6.4 - Finalizando o Cozimento

1. Pressione a tecla menos \ominus , da área de cozimento que você deseja desligar, até que o display apresente o dígito “0” (Fig. 1).
2. Em seguida pressione a tecla LIGAR/desligar  (Fig. 2).



1

ATENÇÃO

Cuidado com superfícies quentes!

A letra “H” mostra quais áreas de cozimento estão quentes, quando esta letra desaparecer, significa que a área está segura para ser tocada.

Caso você deseje continuar cozinhando, é recomendável utilizar uma área que já esteja aquecida, poupando assim energia e tempo.



2

6.5 - Utilizando o Timer

O Timer pode ser utilizado como um contador de minutos, impedindo o desligamento de qualquer área de cozimento enquanto o tempo definido estiver ativo.

Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais áreas de cozimento após o tempo definido. O tempo máximo do timer é de 99 minutos. Também é possível desligar o aparelho após o Timer ser ativado.

Utilizando o Timer como contador de minutos

Se você não selecionou nenhuma área de cozimento:

1. Tenha certeza que o cooktop está ligado.

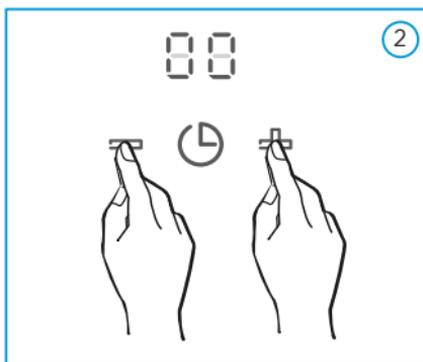
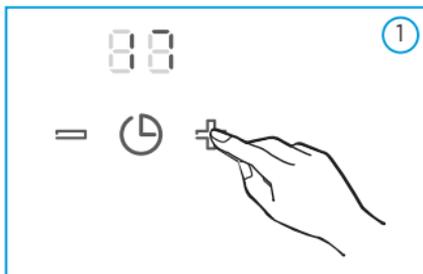
NOTA

Você pode utilizar o contador de minutos mesmo sem selecionar nenhuma área de cozimento.

2. Pressione teclas = ou + da função Timer (⌚), para aumentar ou diminuir 1 minuto.

Pressionando constantemente as teclas = ou + o tempo irá diminuir ou aumentar a cada 10 minutos (Fig. 1).

3. Pressionando as teclas = ou + ao mesmo tempo, a função Timer será desativada e o display exibirá o valor "00" (Fig. 2).
4. Assim que o horário for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante e o indicador do Timer irá piscar por 5 segundos.
5. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display apresentará a sequência "---" (Fig. 3).



6.5 - Utilizando o Timer (cont.)

Configurando o Timer para desligar apenas uma área de cozimento:

1. Selecione a área de cozimento da qual você deseja definir o temporizador pressionando as teclas = ou + .
2. Pressione o indicador da função Timer (🕒), os dígitos "10" serão exibidos no display do timer (Fig. 2).
3. Pressione teclas = ou + da função Timer (🕒), para aumentar ou diminuir 1 minuto.

Pressionando constantemente as teclas = ou + o tempo irá diminuir ou aumentar 10 minutos (Fig. 1).

4. Pressionando as teclas = ou + ao mesmo tempo, a função Timer será desativada e o display exibirá o valor "00" (Fig. 2).
5. Assim que o horário for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante e o indicador do Timer irá piscar por 5 segundos.

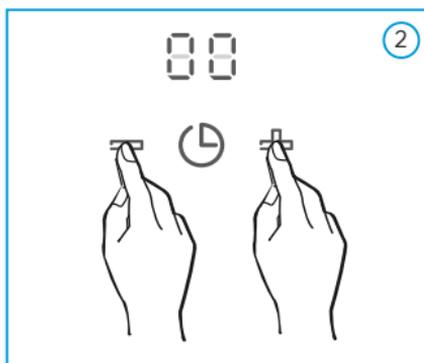
NOTA

O ponto vermelho ao lado do dígito acende indicando qual área está funcionando com o Timer ligado.

Potência selecionada



Ponto indicativo do Timer



6. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display apresentará a sequência "--" (Fig. 3).
7. As demais áreas de cozimento que foram ativadas anteriormente continuarão funcionando.

6.6 - Desligamento Automático

O desligamento automático é uma função de proteção do seu cooktop de indução. O aparelho desliga-se automaticamente se alguma vez você esquecer de desligá-lo.

O padrão de tempos de trabalho (operação) para os diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

POTÊNCIA	PADRÃO DE TEMPO DE TRABALHO (HORA)
1	8
2	
3	
4	4
5	
6	
7	2
8	
9	

NOTA

Quando uma panela é removida, a indução para automaticamente e o aparelho desliga após 2 minutos.

6.7 - Bloqueando o Painel de Controle

Você pode bloquear o painel de controle do aparelho para impedir o uso não intencional de crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Quando as teclas estão bloqueadas, todos os controles, exceto o controle LIGAR/desligar são desativados.

Para bloquear os controles:

Pressione a tecla Travar . O indicador do Timer mostrará "LO".

Para desbloquear os controles:

1. Certifique-se que o aparelho está ligado.
2. Pressione e segure a tecla Travar  por cerca de 3 segundos.
3. Agora você pode usar o seu cooktop de indução.

NOTA

Quando o cooktop de indução está bloqueado, todas as teclas são desativadas, exceto a tecla **LIGAR/desligar**. É possível desligar o aparelho pressionando a tecla **LIGAR/desligar** em uma emergência, mas esta deve ser destravada na próxima operação.

7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO

ATENÇÃO

Tome cuidado ao fritar alimentos com o óleo e gordura muito quentes, especialmente se você estiver usando uma potência alta. A altas temperaturas do óleo e da gordura podem inflamar-se espontaneamente e isso apresenta um sério risco de incêndio.

7.1 - Dicas de Cozinha

- Quando o alimento chegar à fervura, reduza o ajuste de potência.
- Utilizar uma tampa na panela reduz o tempo de cozimento e economiza energia através da retenção de calor.
- Utilizar o mínimo possível de líquidos e gordura para cozinhar alimentos reduz o tempo de cozimento.
- Iniciar o cozimento com uma potência alta e reduzir a potência assim que o alimento estiver aquecido faz com que o cozimento seja mais eficiente.

7.2 - Configurações de Potência

As configurações abaixo são apenas orientações. A configuração exata vai depender de vários fatores, incluindo a sua panela e a quantidade que você está cozinhando. A experiência com o cooktop de indução vai ajudar você a encontrar as configurações que melhor o atenderão.

AJUSTE DE POTÊNCIA	APLICAÇÃO
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimento. • Derretimento de chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. • Fervura suave. • Aquecimento lento.
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Reaquecimento. • Fervura rápida. • Cozimento de arroz.
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Panquecas.
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Refogamento. • Cozimento de Massas.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteamento em uma <i>wok</i> (tipo de panela asiática de material metálico ou cerâmico). • Douro de carnes e vegetais. • Fervura de sopa. • Fervura de água.

NOTA

Não utilize panelas *wok* com fundo irregular ou arredondado. Somente panelas de fundo plano podem ser utilizadas neste cooktop (Veja o item 5 para maiores informações).

8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

8.1 - Como Limpar o Aparelho:

- Para a limpeza de sujeiras leves, deve-se utilizar um pano ou esponja macia umedecida com água morna.
- Para sujeiras mais pesadas, como por exemplo gordura, deve ser incluído um detergente neutro além do pano/esponja macia e a água morna.
- Deve-se enxugar bem sempre após cada limpeza do cooktop.

ATENÇÃO

Sempre deve-se realizar a limpeza do cooktop com a superfície vitrocerâmica fria, exceto quando se estiver limpando açúcar ou outros alimentos contendo açúcar. Neste caso, deve-se fazer a remoção com a superfície morna, com detergente neutro e esponja macia.

NOTA

Para qualquer tipo de manutenção entre em contato com o SAC Midea, a fim de que sejam feitos os reparos necessários.

Os seguintes produtos **NÃO** devem ser utilizados nos aparelhos cooktop:

- Esponjas de aço, nylon e outros materiais que sejam ásperos, pois podem danificar o produto e alterar a sua aparência.
- Alvejantes com cloro, produtos com amônia ou limpadores não específicos para vidros, pois podem descolorir e/ou manchar o produto.
- Papéis, panos e esponjas sujas, pois podem deixar sujeiras no aparelho e conseqüentemente queimá-lo ou descolori-lo.

ATENÇÃO

- Jamais limpe o aparelho com fluidos inflamáveis tais como: álcool, querosene, gasolina, tiner, solventes, removedores ou com produtos químicos, como detergentes com amoníacos, ácidos ou abrasivos como saponáceos.
- Não use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- Nunca use objetos afiados, escovas abrasivas, esponjas ásperas ou de aço, lâ de aço, etc., pois podem danificar a superfície vitrocerâmica do cooktop.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos em geral poderão danificar o seu aparelho. Opte sempre por produtos específicos para vidros cerâmicos de cooktops.

NOTA

- Não deve-se deslizar as panelas sobre o cooktop, pois isto pode riscar a superfície vitrocerâmica, alterando a sua aparência e dificultando a limpeza do aparelho.
- Para manter o aparelho sempre em boas condições de uso, deve-se conservá-lo limpo, removendo todos os resíduos antes de utilizá-lo.

9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Caso o cooktop de indução apresente algum tipo de problema de funcionamento, antes de ligar para o **SAC Midea**, é aconselhável verificar se a causa deste problema é de simples resolução ou então utilização incorreta, podendo ser facilmente corrigida, sem a necessidade de esperar por um técnico. Caso o problema identificado não seja nenhum destes abaixo ou então a solução sugerida não seja suficiente, entre em contato com o **SAC Midea**.

CÓDIGO DE FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
<i>E1/E2</i>	Tensão irregular	A unidade deverá operar normalmente após alguns minutos e o código desaparecerá do display de LED do Timer.
<i>E3/E4</i>	Alta temperatura na superfície vitrocerâmica	Aguarde a unidade voltar ao normal. Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar a unidade.
<i>E5/E6</i>	Alta temperatura da placa de indução	Aguarde a unidade voltar ao normal. Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar a unidade.
		Caso não haja diminuição na temperatura entre em contato com o SAC Midea.
<i>F3/F4/F5/F6/F7/F8</i>	Falha na temperatura da superfície vitrocerâmica	Entre em contato com o SAC Midea.
<i>F9/FA/FB/FC/FD/FE</i>	Falha elétrica/eletrônica.	Entre em contato com o SAC Midea.

FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
O display de LED não se acende quando a unidade está conectada.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se há fornecimento de energia (alimentação elétrica).
	O cabo ou plugue estão danificados.	Entre em contato com o SAC Midea e solicite a troca do componente.
	A placa de potência auxiliar e a placa de display contém falha de conexão.	Entre em contato com o SAC Midea.
	A placa de potência auxiliar está danificada.	
	A placa do display está danificada.	
Algumas teclas não funcionam ou o display de LED apresenta falhas.	A placa do display está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.
	O painel touchscreen está sujo.	Faça a limpeza do painel, seguindo as instruções propostas neste manual.
	A superfície vitrocerâmica está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.

FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
Os LEDs de indicação do funcionamento das bocas ligam, porém, a unidade não aquece.	Alta temperatura da placa.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada ou saída de ar podem estar bloqueadas.
	A entrada ou saída de ar estão bloqueadas.	Desobstrua a entrada ou saída de ar.
	O ventilador está danificado ou trancado.	Verifique se há algo trancando o ventilador. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Midea.
	O tipo de panela está incorreto ou o diâmetro desta é muito pequeno.	Utilizar uma panela adequada (Veja o item 3 neste manual).
	A placa de potência está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.
O aquecimento para repentinamente durante a operação e aparece a letra "u" no display.	O tipo de panela está incorreto ou o diâmetro desta é muito pequeno.	Utilizar uma panela adequada (Veja o item 3 neste manual).
	A superfície vitrocerâmica está suja ou com alguma obstrução.	Limpe ou desobstrua a superfície vitrocerâmica, seguindo as instruções propostas neste manual.
	O cooktop está superaquecido.	Desligue a unidade e espere a temperatura voltar ao normal. Verifique se a entrada e saída de ar não está obstruída.
As duas áreas de cozimento exibem, ao mesmo tempo, a letra "u" no display.	Falha na conexão da placa de potência e na placa de display.	Entre em contato com o SAC Midea.
	A parte de comunicação da placa de display está danificada.	
	A placa de potência está danificada.	
O ventilador não está funcionando.	O motor do ventilador está danificado.	Entre em contato com o SAC Midea.
	O ventilador está danificado ou trancado.	Verifique se há algo trancando o ventilador. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Midea.
	A entrada ou saída de ar estão bloqueadas.	Desobstrua a entrada ou saída de ar.

Certificado de Garantia

O cooktop de indução MIDEA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor. Dentro do período de garantia estão compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 9 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada Midea como sendo de fabricação.

A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de Nota Fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja Nota Fiscal esteja preenchida incorretamente.

As garantias ficarão automaticamente inválidas se:

- 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 como 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;
- O produto for avariado, inadequadamente utilizado ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou empresas não autorizadas pela MIDEA;
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- 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.

As garantias não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto.
- Transporte do produto até o local da instalação.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Midea.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto.
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza.
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência autorizada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo de alimentação.
- Danos causados em caso de produto ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.
- Aberturas de notificações para atendimento técnico na residência através de nosso SAC, relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual do Usuário ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Condições Gerais:

A Midea reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual do Usuário com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.

ESTA GARANTIA É VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



SPRINGER CARRIER LTDA

Rua Berto Círio, 521
Bairro São Luis - Canoas - RS
CEP: 92.420-030
CNPJ: 10.948.651/0001-61



Líder mundial em vendas
de ar-condicionado,
climatizadores e
ventiladores.*



Líder mundial em
produção de
eletrodomésticos
da linha branca.**



Rede autorizada
em todo Brasil.

* Euromonitor International Limited; Consumer Appliances 18ed., de acordo com a definição de Air Treatment, produção em volume de unidades, dados 2017.

** Euromonitor International Limited; Consumer Appliances 18ed., de acordo com a definição de Major Appliances, produção em volume de unidades, dados 2017.