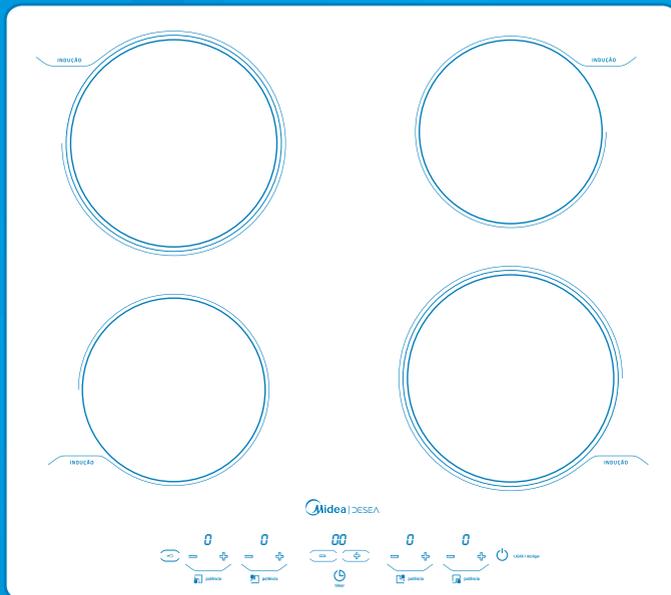


Manual do Usuário



COOKTOP DE INDUÇÃO CYAD42 (220V)



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

1 - SEGURANÇA	5
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	5
2 - O QUE É INDUÇÃO?	7
2.1 - Como Funciona a Tecnologia de Indução?.....	7
2.2 - Quais são as Vantagens de Utilizar o Cooktop de Indução?.....	7
3 - INSTALAÇÃO	8
3.1 - Instruções para Instalação Elétrica.....	8
3.2 - Interligações Elétricas	9
3.3 - Instalação no Local.....	10
4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	12
4.1 - Características Técnicas Gerais.....	12
4.2 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop de Indução.....	12
4.3 - Estágios de Aquecimento.....	12
4.4 - Descrição do Painel de Controle	13
4.5 - Utilizando os controles de toque.....	13
5 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA	14
6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO	15
6.1 - Para iniciar o cozimento:.....	15
6.2 - Quando terminar de cozinhar:.....	15
6.3 - Sensor de temperatura excessiva	15
6.4 - Detecção de objetos pequenos	15
6.5 - Bloqueando o painel de controle.....	16
6.6 - Desligamento automático.....	16
6.7 - Utilizando o Timer.....	17
7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO	18
7.1 - Dicas de Cozinha	18
7.2 - Configurações de Potência	21
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.

NOTA

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.

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. Instale o aparelho apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste 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.

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.

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 (p. ex.: uma pia de cozinha contígua ao aparelho); em locais com excesso de umidade (p. ex.: 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. 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.
14. Evite colocar cabos de panelas voltados para o lado de fora do cooktop.
15. A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.

ATENÇÃO

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

16. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
17. Mantenha o cabo de interligação elétrica/alimentação longe de superfícies aquecidas.
18. Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
19. Não utilize painéis com o fundo irregular ou arredondado.
20. Nunca deve-se colocar painéis vazios sobre a mesa vitrocerâmica, enquanto esta estiver funcionando.
21. Ao utilizar o aparelho por um longo período de tempo, poderá haver aquecimento do ambiente. Certifique-se de que há ventilação no local.
22. 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.
23. Caso ocorra a produção de chamas, primeiramente desligue o queimador do cooktop, 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.
24. É proibido o uso de papel alumínio para forrar o cooktop, podendo causar choque elétrico, curto-circuito e, em casos mais graves, incêndio.
25. Alimentos perecíveis, ítems de plástico, aerossóis e outros produtos inflamáveis podem ser afetados pelo calor. Não armazene-os nas proximidades do cooktop.
26. Não utilize produtos químicos corrosivos nem vapores para limpeza deste aparelho. Este cooktop foi projetado especificamente

IMPORTANTE

NÃO UTILIZE o aparelho após este ter apresentado defeito, ter sofrido algum dano ou mesmo com o cabo de alimentação e/ou o plugue danificados. Desligue a alimentação elétrica e entre em contato com o SAC Midea para realizar um exame, ajuste ou reparo.

- para aquecer, ou cozinhar alimentos em geral. Não sendo projetado para uso industrial, comercial ou de laboratórios.
27. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento e/ou choques elétricos.
28. 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.
29. Após o uso, desligue o aparelho através da tecla LIGAR/desligar no painel de controle. Não confie tão somente no detector de painéis do aparelho.
30. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
31. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

ATENÇÃO

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

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.

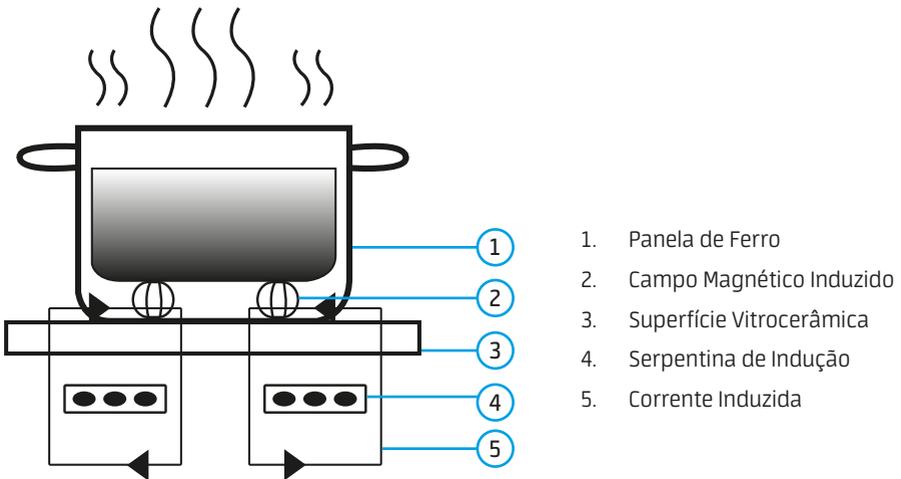
2 - O QUE É INDUÇÃO?

2.1 - Como Funciona a Tecnologia de Indução?

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.

IMPORTANTE

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



2.2 - Quais são as Vantagens de Utilizar o Cooktop de Indução?

Existem diversas vantagens na utilização da tecnologia de indução, entre elas estão:

Rendimento otimizado:

Como ocorre a transferência de energia diretamente para a panela, reduz relevantemente a perda de energia, fazendo com que haja muito mais rendimento energético.

Tempo de preparo reduzido:

A tecnologia de indução também faz com que o preparo de alimentos e bebidas seja grande parte das vezes mais rápido do que nos outros tipos de fogões.

Mais fácil de limpar:

Como sua superfície é lisa, a limpeza do cooktop de indução acontece de forma mais prática. Para a limpeza de sujeiras leves, deve-se utilizar um pano macio umedecido com água morna. Para sujeiras mais pesadas, como por exemplo gordura, deve ser incluído um detergente neutro além do pano macio e a água morna.

3 - INSTALAÇÃO

3.1 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

A instalação elétrica do aparelho (alimentação elétrica) deve ser feita através de dois circuitos elétrico independente e deverão ser protegidas através de um disjuntor de fácil acesso após a instalação.

A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

Os dados elétricos para dimensionamento e instalação do aparelho estão disponíveis na tabela de Características Técnicas Gerais, subitem 4.1 deste manual.

IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico.

- O correto aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- A instalação elétrica do aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado para garantir o aterramento do aparelho.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410.

Consulte um eletricista qualificado caso as instruções de aterramento e dimensionamento não sejam totalmente compreendidas, ou caso exista dúvida se o aparelho está aterrado adequadamente.

ATENÇÃO

Mantenha a energia desligada enquanto estiver efetuando os procedimentos de interligação ou manutenção no aparelho.

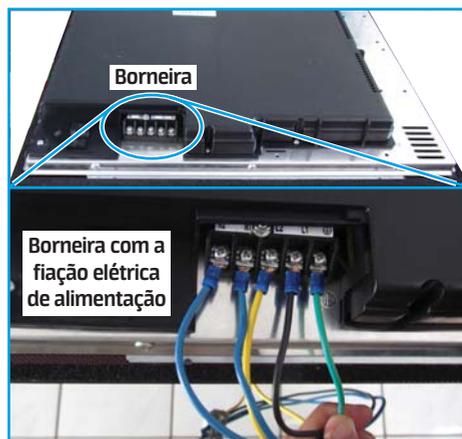
ATENÇÃO

É importante estar ciente de que este aparelho NÃO é bivolt.

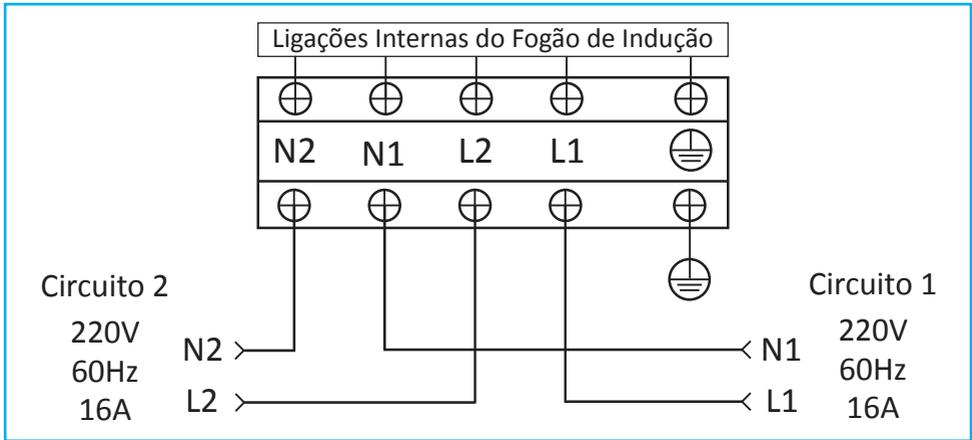
O cooktop de indução é provido de uma borneira para a interligação da alimentação elétrica do aparelho. A borneira está posicionada na parte inferior do aparelho, sob uma tampa plástica de proteção - foto abaixo.



A tampa plástica de proteção deverá ser retirada, soltando-se os dois parafusos da tampa, para efetuar o procedimento de interligação elétrica.



3.2 - Interligações Elétricas



ATENÇÃO

- Fase/Neuro para sistema trifásico 380V/60Hz.
- Fase/Fase para sistema trifásico 220V/60Hz.

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm²), 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 41,0A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 6,0 mm².

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm ²)
41,0 (220 V)	6,0

* 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).

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.

NOTA

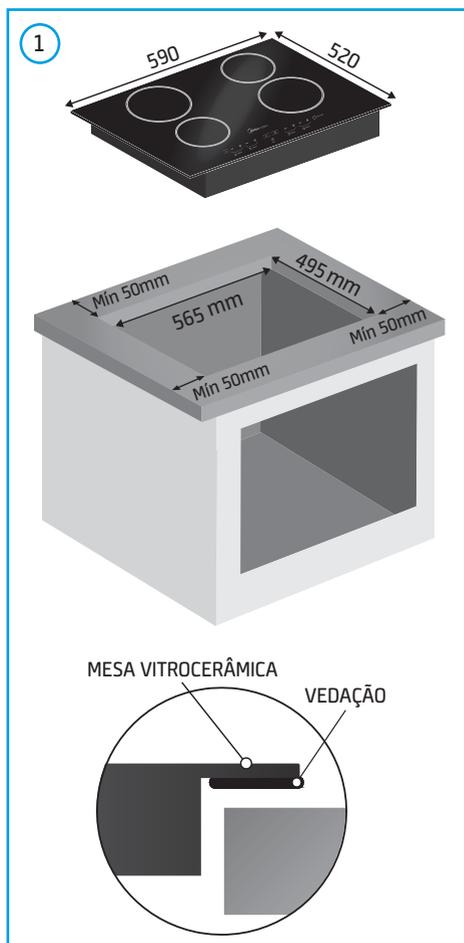
No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

3.3 - Instalação no Local

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

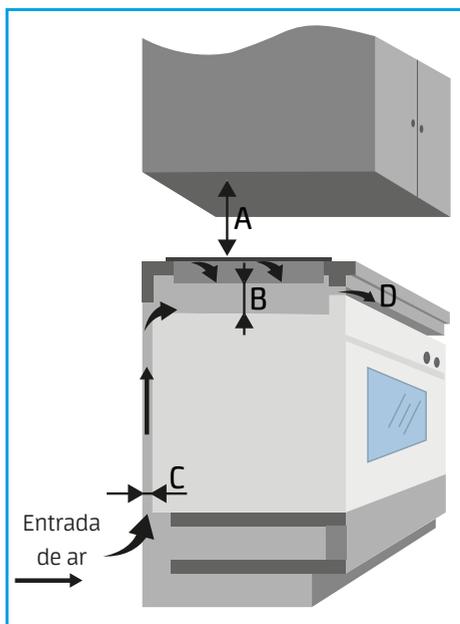
Condições de instalação:

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.



ATENÇÃO

A distância mínima entre o fundo do cooktop, e qualquer outro eletrodoméstico que vá ser posicionado abaixo dele, deve ser de 150 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
760	150	45	Saída de ar (5mm)

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.

Procedimento de instalação:

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

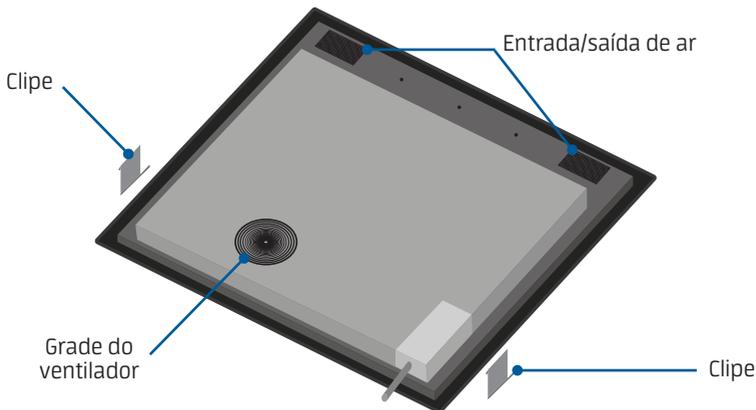
Após a instalação do aparelho, certifique-se de que:

- 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 sub-item 3.3 deste manual.
- O disjuntor deverá ter sempre fácil acesso pelo cliente.

Ajustar a posição dos cliques (engates)

Fixe o aparelho na superfície de trabalho (bancada, tampo, etc.) utilizando 2 cliques na parte inferior deste (ver imagem abaixo).

Ajuste a posição dos cliques, conforme a necessidade, para atender as diferentes espessuras de bancada (ou tampo).



NOTA

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

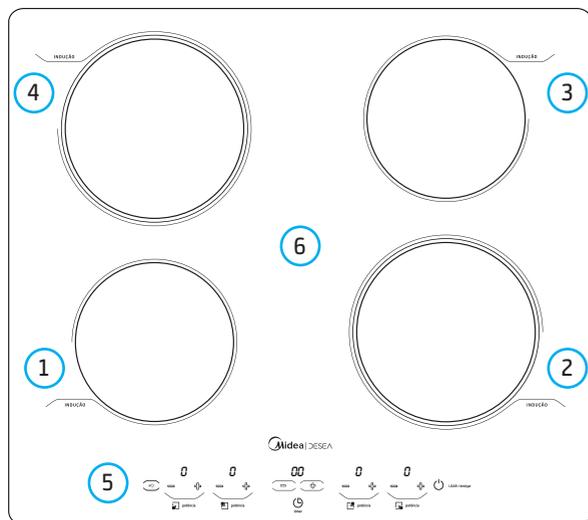
4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

4.1 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CYAD42
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência Elétrica (W)	6400
Potência máxima de cocção - Área Ø180mm (x 2) (kW)	1,8
Potência máxima de cocção - Área Ø160mm (x 2) (kW)	1,4
Número de Estágios de Aquecimento	9
Dimensões Externas (mm)	
Largura x Altura x Profundidade	590 x 60 x 520
Massa do Produto (Peso) (kg)	9,60

4.2 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop de Indução

O cooktop de indução possui os seguintes componentes:



ÁREA DE COZIMENTO	DIÂMETRO (mm)	POTÊNCIA (W)
1	Ø 160	1400
2	Ø 180	1800
3	Ø 160	1400
4	Ø 180	1800
5 - PAINEL DE CONTROLE		
6 - SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA		

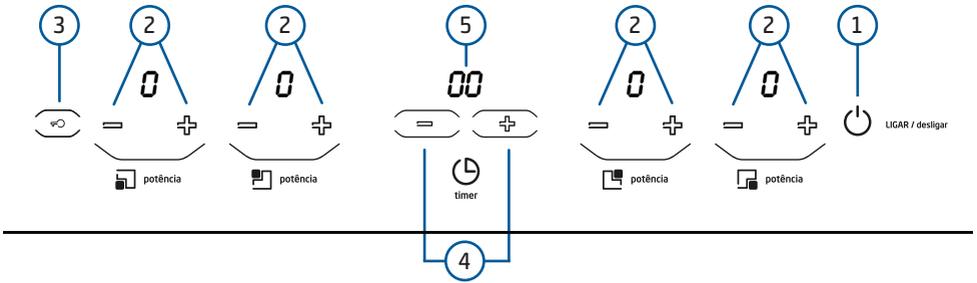
Tensão: 220 V

Frequência: 60 Hz

4.3 - Estágios de Aquecimento

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

4.4 - Descrição do Painel de Controle



1. Tecla LIGAR/desligar

Inicia o aparelho colocando-o em modo de espera.

2. Teclas reguladoras da Potência

Regulam a potência desejada em cada área de cozimento.

3. Tecla de bloqueio

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

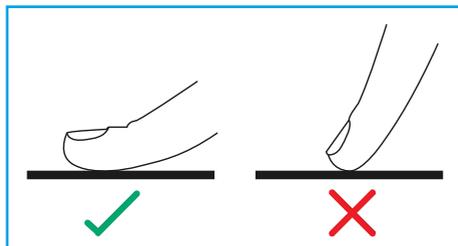
4. Teclas reguladoras do Timer

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. O Timer não é específico para cada boca do cooktop.

5. Display de LCD do Timer

4.5 - 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 exemplo, 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 de maneira mais adequada, utilize a parte do seu dedo conforme a figura a seguir:



5 - ESCOLHENDO A PANELA 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 multi-camada/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.

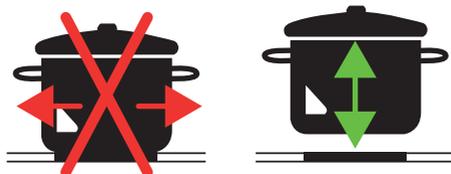
- Não utilize panelas de fundo irregular ou arredondado.



- 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.



6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

6.1 - Para Iniciar o Cozimento:

1. Pressione a tecla  para acionar o aparelho.
Após ligado, o aparelho emitirá uma campainha uma vez, todos os displays do painel de controle acenderão indicando que o cooktop de indução está no modo de espera.
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.
3. Configure a potência da área de cozimento clicando nas teclas  ou  no painel de controle.

NOTAS

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

Caso o display pisque $\geq \underline{\quad} \leq$ 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.

O aquecimento não ocorre sem que haja uma panela adequada bem centralizada na área de cozimento. Se esta não for colocada dentro de 1 minuto, o aparelho desligará automaticamente.

6.2 - Quando Terminar de Cozinhar:

Desligue a área de aquecimento, alterando a potência para 0 ou pressionando  e  simultaneamente. Certifique-se que o visor apresenta o número 0.

Caso deseje desligar todo o aparelho, pressione a tecla .

ATENÇÃO

Cuidado com superfícies quentes!

A letra **H** mostra quais áreas do cooktop 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.

6.3 - Sensor de Temperatura Excessiva

O cooktop de indução é equipado com um sensor de temperatura no interior da placa de indução. Quando o aparelho alcança uma temperatura excessiva, este deixa de funcionar automaticamente.

6.4 - Detecção de Objetos Pequenos

Quando uma panela de tamanho inadequada ou não-magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro item pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é colocado sobre o cooktop, este entrará no modo de espera por 1 minuto.

6.5 - 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 . O indicador do Timer mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles:

1. Certifique-se que o aparelho está ligado.
2. Pressione e segure a tecla  por um tempo.
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.

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 - Utilizando o 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 até 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 a tecla  no controle do Timer. O indicador do contador começará a piscar e aparecerá "10" no controle do Timer.
3. Ajuste a hora pressionando a tecla  ou  no controle do Timer.

DICAS

- Pressione a tecla  ou  no controle do Timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- Pressione e segure a tecla  ou  no controle do Timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

4. Pressionando as teclas  e  simultaneamente, o Timer será cancelado e aparecerá "00" no controle do Timer.
5. Quando o tempo é definido, a contagem regressiva começa imediatamente. O painel mostrará o tempo restante e o indicador do Timer piscará durante 5 segundos.
6. O aparelho emitirá um som e o indicador do Timer mostrará "--" quando a configuração do tempo for finalizada.

Configure o Timer para desligar apenas uma área de cozimento:

1. Pressione a tecla  ou  correspondente à área de cozimento que você deseja configurar o Timer.
2. Configure o tempo pressionando  ou  no controle do Timer.

DICAS

- Pressione a tecla  ou  no controle do Timer uma vez para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- Pressione e segure a tecla  ou  no controle do Timer para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

3. Pressionando as teclas  e  simultaneamente, o Timer será cancelado e aparecerá "00" no controle do Timer.
4. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O display mostrará o tempo restante e o indicador do Timer pisca por 5 segundos.

NOTA

O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende indicando qual área é selecionada.

5. Quando o tempo de cozimento termina, a área correspondente desliga automaticamente.

NOTA

Se o Timer for configurado para mais de uma área de cozimento simultaneamente, cada área será desligada a partir do tempo que for definido para ela.

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.

Cozinhando arroz

1. O cozimento a fogo brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas estão apenas ocasionalmente subindo para a superfície do líquido de cozimento. É a chave para deliciosas sopas e ensopados porque desenvolve o sabor sem cozinhar demais os alimentos. Você também pode cozinhar molhos consistentes à base de ovo e farinha a fogo brando.
2. Cozinhar o arroz pelo método de absorção pode necessitar de um ajuste maior de potência do que o valor mais baixo para garantir o alimento é cozido corretamente no tempo recomendado.

Cozinhando bife

Para cozinhar bifos suculentos você deve:

1. Colocar a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer a frigideira.
3. Pincelar um pouco de azeite em ambos os lados da carne. Coloque um pouco de óleo na panela quente e ponha a carne na panela quente.
4. Virar o bife somente uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento vai depender da potência utilizada, da espessura do bife e o quanto cozido você quer. Os tempos podem variar entre 2 e 8 minutos de cada lado.
5. Depois de cozido, deixe o bife para descansar em um prato quente por alguns minutos para permitir que ele relaxe antes de servir.

Fritando alimentos

1. Escolha uma panela compatível com a tecnologia de indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. A fritura deve ser rápida. Caso precise cozinhar grandes quantidades, cozinhar os alimentos em várias porções menores.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Opte por iniciar o cozimento com as carnes (caso haja) e depois deixe-as de lado mantendo-as aquecidas.
5. Frite então os vegetais (se houver). Quando eles já estão aquecidos, reduza a potência para mantê-los crocantes e então devolva a carne para a panela e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes com cuidado para se certificar que estão aquecidos e cozidos.
7. Sirva imediatamente.

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 wok (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

ATENÇÃO

Antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza no produto é imprescindível que a fonte de alimentação do equipamento seja desligada.

NOTA

É possível que apareçam alguns pontos brancos no fundo da panela após a primeira utilização. Para retirá-los, deve se colocar uma quantidade pequena de vinagre dentro da panela e aquecê-la à aproximadamente 70°C. Então, deve-se limpar a panela com a ajuda de uma escova.

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.

ATENÇÃO

- Jamais limpe o aparelho com fluídos 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

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

NOTA

Não deve-se deslizar as painéis sobre o cooktop, pois isto pode riscar a superfície vitrocerâmica, alterando a sua aparência e dificultando a limpeza do aparelho.

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 consequentemente queimá-lo ou descolorí-lo.

NOTA

Para manter o aparelho sempre em boas condições de uso, deve-se conservá-lo limpo, removendo todos os resíduos antes de utilizá-lo.

IMPORTANTE

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.

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
E1/E2	Tensão irregular	A unidade deverá operar normalmente após alguns minutos e o código desaparecerá do display de LED do Timer.
E3/E4	Alta temperatura na superfície vitrocerâmica	Aguarde a unidade voltar ao normal. Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar a unidade.
E5/E6	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.
F3/F4/F5/F6/F7/F8	Falha na temperatura da superfície vitrocerâmica	Entre em contato com o SAC Midea.
F9/FA/FB/FC/FD/FE	Falha de temperatura no sensor IGBT	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).
	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.	Entre em contato com o SAC Midea.
	A placa do display está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.
Algumas teclas não funcionam ou o display de LED não está normal (apresenta falhas).	A placa do display está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.

FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO	
O indicador de modo de cozimento está ligado, mas não aquece.	Alta temperatura da placa.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada ou saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Existe algo de errado com o ventilador.	Entre em contato com o SAC Midea.	
	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 5 neste manual)	Em caso de nenhuma das ações surtir efeito entre em contato com o SAC Midea.
	A superfície vitrocerâmica está suja ou com alguma obstrução.	Limpar ou desobstruir a superfície vitrocerâmica.	
	O cooktop está superaquecido.	Esperar a temperatura voltar ao normal. Pressionar o botão "LIGAR/desligar" para reiniciar a unidade.	
As áreas de cozimento do mesmo lado (por exemplo: a área nº 1 e a nº 2) exibem a letra "u".	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.	Entre em contato com o SAC Midea.	
	A placa de potência está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.	
O motor do ventilador parece anormal.	O motor do ventilador está danificado.	Entre em contato com o SAC Midea.	

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 coma 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.
- Danos 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.