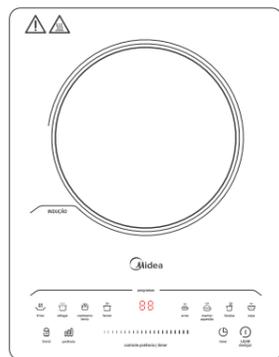


Manual do Usuário



COOKTOP DE INDUÇÃO

CYAD11 (127V) / CYAD12 (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.

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 de melhor utilização deste.
- 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.mideabrasil.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.

2

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 usar 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.

- Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aspirador de pó.
- Deve-se ficar especialmente atento quando o aparelho for usado perto de crianças.
- Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Instale o aparelho apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
- Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
- 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.
- Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.

3

IMPORTANTE

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.

- Certifique-se de que as condições locais e os ajustes do aparelho são compatíveis.
- 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.
- Não utilize o aparelho muito próximo à água (por exemplo: uma pia de cozinha contínua 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.).
- Quando utilizar o fogão de indução, coloque-o na horizontal e deixe pelo menos 10 cm de espaço livre entre os lados e atrás do fogão de indução e da parede.
- Não use o fogão de indução em espaços estreitos.
- Não cubra nem bloqueie as aberturas/saídas de ar na parte inferior do aparelho.
- Não apoie o fogão de indução quando em uso, em um fogão a gás (as linhas magnéticas podem aquecer as partes metálicas do fogão a gás).
- Não apoie o aparelho em tapetes, toalha de mesa ou papel fino durante a sua utilização para evitar o bloqueio da abertura de entrada de ar ou abertura de saída de ar.
- Não apoie o aparelho em superfícies metálicas (como ferro, aço inoxidável, alumínio), nem coloque uma placa não metálica com menos de 10 cm de espessura na placa de aquecimento, durante o uso.
- Utilize uma tomada exclusiva para o aparelho, com alta potência nominal (10A-16A).

4

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.

- A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
- Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
- A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.
- 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.

IMPORTANTE

NÃO UTILIZE o aparelho após 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.

- Objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da área de cozimento.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes selados, como produtos comprimidos, como latas ou cafeteiras, para evitar a explosão causada pela expansão do calor.
- Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado.
- Nunca deve-se colocar panelas vazias 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.
- 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.

ATENÇÃO

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

- 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 retirados do aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento e/ou choques elétricos.
- Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento e/ou choques elétricos.
- Ao finalizar o cozimento, desligue o controle de potência para zero. Não é recomendado apenas retirar a panela de cima do cooktop. Desligue o aparelho através da tecla Ligar/ desligar no painel de controle e retire o plugue da tomada, para evitar incêndio e / ou danificar os componentes eletrônicos, devido a uma conexão elétrica prolongada.
- Mantenha o aparelho em local seguro para que nenhum inseto entre através das áreas de ventilação causando, podendo causar curto-circuito na placa elétrica. Quando não estiver em uso por um longo período, limpe-o e coloque-o em um saco plástico para guardá-lo.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (cont.)

- Limpe sempre o fogão de indução para evitar que a sujeira entre no ventilador, o que poderá influenciar o funcionamento normal do aparelho.
- 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.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

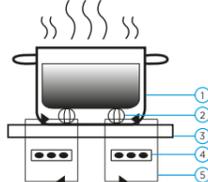
ATENÇÃO

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.



- Panela de Ferro
- Campo Magnético Induzido
- Superfície Vitrocerâmica
- Serpentina de Indução
- Corrente Induzida

ATENÇÃO

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.

5

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 - 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).

NOTA

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

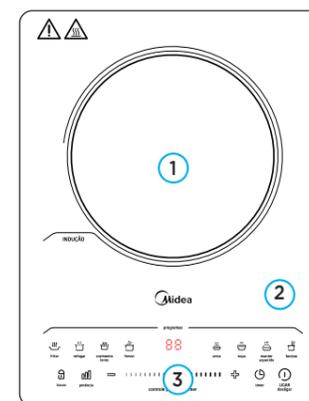
4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

4.1 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CYAD11	CYAD12
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	
Potência Elétrica (W)	1500	2000
Potência de Cozimento (W)	120 a 1500	120 a 2000
Número de Estágios de Aquecimento	10	10
Dimensões Internas (mm) (L x A x P)	(295 X 40 X 380)	
Massa do Produto (Peso) (kg)	2,8	

4.2 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop de Indução

O cooktop de indução possui os seguintes componentes:

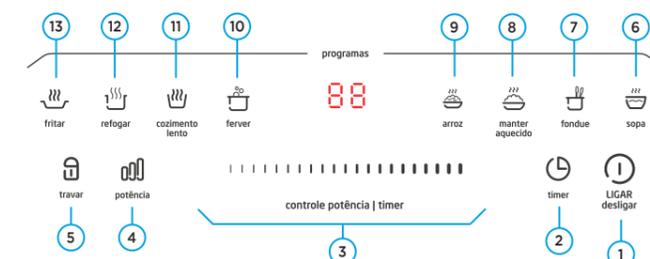


ATENÇÃO

A superfície vitrocerâmica pode aquecer durante o uso, manuseie com cuidado para evitar queimaduras.

7

4.3 - Descrição do Painel de Controle



- Tecla LIGAR/desligar**

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

O Timer pode ser utilizado como contador de minutos, programando o desligamento do aparelho quando este for ativado.
- Teclas Reguladoras da Potência**

Regulam a potência desejada na área de cozimento.
- Tecla Potência**

Esta função serve para que o usuário possa determinar a potência da zona de indução/cocção sem restrições.
- 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.
- Tecla Sopa**

Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de sopas.
- Tecla Founde**

Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para a preparação de fondue.
- Tecla Manter Aquecido**

Esta função está programada para funcionar na potência mínima, permitindo que o alimento mantenha sua temperatura ideal por mais tempo.
- Tecla Arroz**

Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de arroz.
- Tecla Ferver**

Esta função está programada para funcionar na potência máxima, permitindo o cozimento acelerado dos alimentos.
- Tecla Cozimento Lento**

Esta função está programada para funcionar em potência baixa, permitindo o cozimento gradual dos alimentos.
- Tecla Refogar**

Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para refogar alimentos.
- Tecla Fritar**

Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para realização da fritura de alimentos.

8

5 - INSTRUÇÕES

5.1 - Instruções para Instalação Elétrica

ATENÇÃO

Este equipamento deve ser carregado apenas utilizando o carregador fornecido com o aparelho.

NOTA

Aparelho testado conforme requisitos de segurança para isolamento reforçada Classe II em conformidade com o descrito na norma IEC60335-1.

ATENÇÃO

- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Conecte este carregador a uma tomada exclusiva.
- O cabo de alimentação com plugue 2P (2 polos) está de acordo como novo padrão NBR 14136.
- O plugue do aparelho está de acordo com a NBR14136.
- A tomada utilizada pelo carregador deve estar com o fio terra devidamente conectado internamente para garantia do aterramento 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.

O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas.

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

9

9 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

9.1 - 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 consequentemente queimá-lo ou descolori-lo.

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.

13

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 (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 24,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 2,5 mm².

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

* Método de referência BT: 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 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:

- Certifique-se de que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.
- Respeite as distâncias mínimas de segurança para instalação (10cm para cada lado).
- Selecione uma superfície nivelada (bancada) que tenha espaço e espessura suficiente para o aparelho, sem elementos que interfiram nos requisitos de espaçamentos mínimos.
- Não instale o cooktop próximo ou abaixo de cortinas ou dentro de armários.
- Após a instalação certifique-se se há fluxo de ar adequado para a base do cooktop e de que a tomada esteja sempre com fácil acesso pelo cliente.

6 - PROGRAMAÇÃO

6.1 - Modelos CYAD11 (127V)

Função	Potência Inicial	Ajuste de Potência	Tempo Inicial	Tempo inicial do timer	Faixa de ajuste de tempo
Manter aquecido	1 (120W)	Não	02:00	00:30	0:30 -3:00
Timer	N/A	Sim (1-10)	N/A	N/A	0:01-3:00
Sopa	10 (1500W)	Sim (1-10)	01:00	01:00	1:00 -3:00
Refogar	5 (800W)	Sim (1-10)	00:10	00:01	0:01 -3:00
Ferver	10 (1500W)	Sim (1-10)	00:00*	N/A	N/A
Cozimento lento	2 (300W)	Não	03:00	00:30	0:30 -4:00
Potência	9 (1300W)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Arroz	4 (600W)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Fondue	1 (120W)	Sim (1-10)	01:00	00:30	0:01 -3:00
Fritar	10 (1500W)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Travar	Apertar por 3 segundos				
Ligar desligar	N/A				

N/A - Não aplicável

* A função "ferver" funciona em contagem progressiva, desligando-se automaticamente após 15 minutos.

6.2 - Modelos CYAD12 (220V)

Função	Potência Inicial	Ajuste de Potência	Tempo Inicial	Tempo inicial do timer	Faixa de ajuste de tempo
Manter aquecido	1 (120W)	Não	02:00	00:30	0:30 -3:00
Timer	N/A	Sim (1-10)	N/A	N/A	0:01-3:00
Sopa	10 (2000)	Sim (1-10)	00:30	01:00	1:00 -3:00
Refogar	4 (800)	Sim (1-10)	00:10	00:01	0:01 -3:00
Ferver	10 (2000)	Sim (1-10)	00:00*	N/A	N/A
Cozimento lento	2 (300)	Não	03:00	00:30	0:30 -4:00
Potência	6 (1200)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Arroz	3 (500)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Fondue	1 (120)	Sim (1-10)	01:00	00:30	0:01 -3:00
Fritar	7 (1400)	Sim (1-10)	00:30	00:30	0:01 -3:00
Travar	Apertar por 3 segundos				
Ligar desligar	N/A				

N/A - Não aplicável

* A função "ferver" funciona em contagem progressiva, desligando-se automaticamente após 15 minutos.

6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre à sua disposição. Entretanto, caso seu aparelho apresente algum problema de funcionamento, verifique na tabela abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa, se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.

CÓDIGO DE FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
E:06, E6	Alta temperatura na superfície vitrocerâmica	A unidade deverá operar normalmente após alguns minutos e o código desaparecerá do display de LED.
E:03, E3, E:10, E8	Alta temperatura da placa de indução	Aguarde a unidade voltar ao normal. Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar a unidade. Ao usar o fogão de indução, se a temperatura do ambiente estiver muito baixa, a função de proteção automática será iniciada. A unidade deverá operar normalmente após alguns minutos e o código desaparecerá do display.
E:01, E1, E:02, E2, E:04, E4, E:05, E5, E:11, E6	Falha na proteção do sensor interno	Caso não haja diminuição na temperatura entre em contato com o SAC Midea.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	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 contêm falha de conexão.	Entre em contato com o SAC Midea.
	A placa de potência 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.
Os LEDs de indicação da escolha de funções e potência 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).
O aquecimento para repentinamente durante a operação e aparece a letra "u" no display.	A placa de potência está danificada.	Entre em contato com o SAC Midea.
	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.
O motor do ventilador está danificado.	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.
O ventilador não está funcionando.	A entrada ou saída de ar estão bloqueadas.	Desobstrua a entrada ou saída de ar.

14

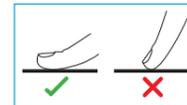
ATENÇÃO

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.

7 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

7.1 - 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:



7.2 - Para Iniciar o Cozimento:

- Coloque uma panela adequada sobre a área de cozimento. Tenha certeza que a parte inferior da panela e a zona de cozimento estão limpas e secas.
- Pressione por três segundos a tecla LIGAR/desligar no painel de controle do aparelho (Fig. 1). Depois de ligado o LED da função LIGAR/desligar piscará por 10s para que seja selecionado algum modo de cozimento.

NOTAS

- Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro dos 10 segundos, o aparelho desliga automaticamente.
- A configuração de potência pode ser modificada a qualquer momento durante o cozimento.

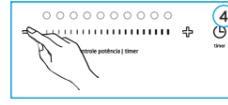
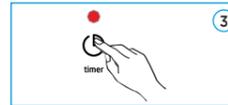
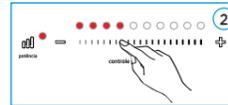
- Para configurar os modos de cozimento basta apertar na tecla desejada, entre as opções:

- Potência
- Manter aquecido
- Sopa
- Refogar
- Ferver
- Cozimento lento
- Arroz
- Fondue
- Fritar

- Após selecionar o modo desejado, o programa irá mostrar a potência e o tempo padrão da função.

- Para alterar a Potência pressione as teclas + ou -, ou deslize o dedo pelo controle de potência/timer conforme a Figura 2 ao lado.

- Para alterar o tempo de cozimento, toque na tecla Timer (figura 3) e utilize as teclas + ou - do controle de potência (figura 4).



11

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 etc;
- Constata corrossão 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;
- 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.
- 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.
- Danos causados em caso de produto ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- Aberturas de notificações para atendimento técnico na residência através de nosso SAC, relacionadas unicamente a orientações de uso constantes no Manual do Usuário ou no próprio produto serão passíveis de cobrança.

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

7.3 - Finalizando o Cozimento

- Para finalizar o cozimento de qualquer função basta pressionar a tecla LIGAR/desligar (1) (Fig.1).



ATENÇÃO

Cuidado com superfícies quentes!
A letra "H" mostra que a área de cozimento está quente, quando esta letra desaparecer, significa que a área está segura para ser tocada.

7.4 - 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:

Pressionar a tecla Travar por 3 segundos. O LED de indicação da função se acenderá.

Para desbloquear os controles:

Certifique-se que o aparelho está ligado.

Pressione e segure a tecla Travar por cerca de 3 segundos.

Agora você pode usar o seu cooktop de indução.

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.

8 - 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.

8.1 - 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.

12

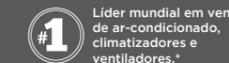
Manual Impresso na China

CYAD1_USER MANUAL (2020-02_Rev.04)



SPRINGER CARRIER LTDA

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



* 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.

mideadobrasil.com.br

f/mideabrasil @/mideabrasil v/mideadobrasil

SAC 3003 1005 / 0800 648 1005