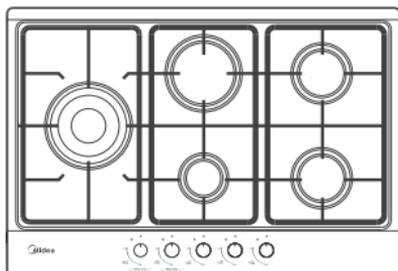
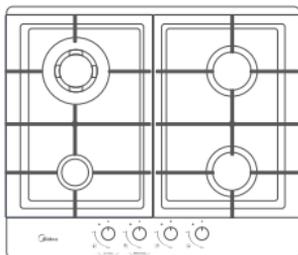


# Manual do Usuário



## COOKTOP INOX 4 & 5 BOCAS

CYA4B / CYA5B

 Midea®

## 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)**

<https://www.midea.com/br/contato/>

# CONTEÚDO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES .....	4
<b>1 - SEGURANÇA .....</b>	<b>5</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	5
1.2 - Em Caso de Vazamento de Gás.....	7
<b>2 - INSTALAÇÃO.....</b>	<b>8</b>
2.1 - Acessórios para Instalação.....	8
2.2 - Instalação no Local .....	8
2.3 - Instalação do Botijão de Gás .....	11
2.4 - Instruções para Instalação Elétrica.....	13
<b>3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES.....</b>	<b>14</b>
3.1 - Características Técnicas Gerais .....	14
3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop .....	15
3.3 - Tabela de Diâmetros dos Injetores .....	16
3.4 - Descrição do Painel de Controle.....	17
<b>4 - OPERAÇÃO .....</b>	<b>18</b>
4.1 - Posição Correta das Trepes .....	18
4.2 - Utilizando o Cooktop.....	19
4.3 - Tabela de Diâmetros Mínimos e Máximos de Painelas .....	19
<b>5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....</b>	<b>20</b>
5.1 - Limpeza Geral .....	20
5.2 - Limpeza das Grades e Queimadores .....	20
<b>6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>21</b>
<b>7 - DIAGRAMA ELÉTRICO.....</b>	<b>22</b>
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA.....</b>	<b>23</b>

## 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](http://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 usar o aparelho.

## 1.1 - Medidas Importantes de Segurança

Para reduzir os riscos de queima, choques elétricos, incêndio, explosões ou ferimentos pessoais 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.

### ATENÇÃO

Este cooktop está regulado para uso exclusivo com gás GLP. Entre em contato com o SAC Midea para solicitar a conversão para GN (gás natural).

1. Certifique-se de que as condições locais (natureza e pressão do gás) e os ajustes do aparelho são compatíveis.
  2. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, eletrodomésticos em geral, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de acidentes.
  3. O cooktop deve ser instalado apenas em tomadas adequadamente aterradas.
  4. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
  5. Não mergulhe o cabo de alimentação elétrica e/ou o plugue na água.
- ATENÇÃO**

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
6. Quando o produto não estiver sendo utilizado, verifique se todos os botões estão na posição de desligado.
  7. Não use o cooktop muito próximo à água, por exemplo, uma pia de cozinha contígua ao aparelho, em um porão úmido, próximo a piscinas e/ou locais semelhantes.
  8. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
  9. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
  10. Em caso de mau funcionamento do aparelho, retire o plugue da tomada.
  11. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.
  12. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
    - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
    - Para uso por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes de tipo residencial;
    - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
    - Cantinas e ambientes não comerciais similares.
  13. Não use produtos químicos corrosivos nem vapores neste aparelho. Este aparelho foi projetado especificamente para aquecer e cozinhar. Ele não é projetado para uso industrial, comercial ou de laboratório.
  14. Não utilize painéis com o fundo irregular ou arredondado.
  15. Não utilize painéis vazias.

16. Alimentos perecíveis, itens de plástico, aerossóis e outros produtos inflamáveis podem ser afetados pelo calor. Não os armazene nas proximidades do cooktop.
17. A superfície do cooktop não deve ser utilizada como base de apoio.
18. As grades (trepes) e os queimadores de seu cooktop devem estar devidamente encaixadas para o bom funcionamento do produto.
19. Se a superfície do cooktop (mesa) estiver danificada, desligue o equipamento para evitar risco de choque elétrico.
20. Nunca deixe os queimadores do cooktop acesos sem que tenha painéis ou recipientes sobre as trepes. Também não deixe que as chamas dos queimadores escapem pelas laterais das painéis ou recipientes. Reduza a intensidade das chamas para que fiquem completamente cobertas pela base do recipiente.
21. Fique atento ao fritar alimentos, óleos e gorduras em alta temperatura podem inflamar-se, podendo causar queimaduras e ferimentos, além de danificar o aparelho.
22. 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.
23. Esteja atento às validades das mangueiras e reguladores de pressão, substitua-os caso necessário.
24. Utilize apenas acessórios certificados pelo INMETRO.
25. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.
26. Ao utilizar o cooktop por um longo período de tempo poderá haver aquecimento do ambiente. Certifique-se de que há ventilação suficiente no local.
27. Evite colocar cabos de painéis para o lado de fora do cooktop.
28. Objetos plásticos não devem ser colocados sobre a superfície do cooktop, pois correm o risco de derreter, assim como objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas podem aquecer e causar ferimentos e danos.
29. Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação dos mesmos não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
30. Feche o registro de gás ao ficar um longo período de tempo sem utilizar o cooktop.
31. Mantenha o produto sempre limpo e higienizado a fim de prolongar sua vida útil.
32. Não incline ou vire o botijão de gás.
33. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
34. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

#### ATENÇÃO

##### Risco de choque elétrico

Retire o plugue da tomada antes de realizar qualquer serviço de manutenção ou limpeza.

#### NOTA

Este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço qualificados. Contate o SAC Midea mais próximo para realizar um exame, reparo ou ajuste.

#### IMPORTANTE

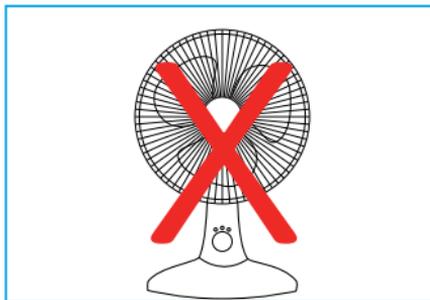
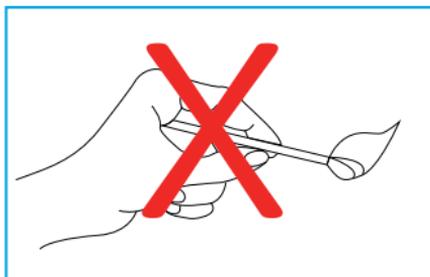
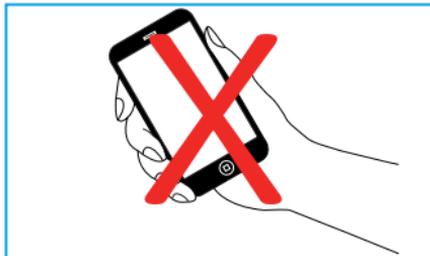
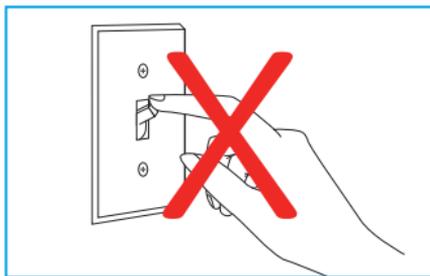
A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: alvenaria, carpintaria, gesso, rebaixamento, mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.

## 1.2 - Em Caso de Vazamento de Gás:

1. Verifique se todos os acendedores estão desligados.
2. Não ligue/desligue interruptores.
3. Feche o registro de gás do botijão e, caso exista, feche o registro geral de gás.
4. Não utilize aparelhos de telefone ou celulares próximos ao cooktop.
5. Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca, a fim de evitar explosões.
6. Se o vazamento for no botijão, retire-o para um local aberto, ventilado e longe de fonte de calor/ignição.
7. Caso não seja possível retirar o botijão para uma área externa, ventile ao máximo o ambiente, abrindo portas e janelas.
8. Não utilize aparelhos elétricos, como ventiladores, para ventilar o ambiente.
9. Não fume no ambiente.
10. Saia do ambiente e comunique pessoas que estejam nas proximidades sobre o ocorrido.
11. Entre em contato com a Assistência Técnica do seu fornecedor de gás e, em casos mais graves, com o Corpo de Bombeiros.

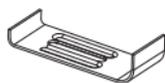
### ATENÇÃO

Não incline ou vire o botijão de gás.



## 2 - INSTALAÇÃO

### 2.1 - Acessórios de Instalação



Presilhas de fixação (4 un.)



Espuma de vedação (1 un.)



Parafusos (4 un.)



Pinos injetores (5 un.)

*Utilizado apenas na conversão para Gás Natural\**



Adaptador 1/2" (1 un.)

*Utilizado apenas em caso de tubo metálico flexível com rosca*



Arruelas de vedação (2 un.)

*Utilizado apenas em conjunto ao adaptador 1/2"*

\* Para realizar a conversão de GLP para Gás Natural entre em contato com o SAC Midea.

### 2.2 - Instalação no Local

Remova todos as peças e acessórios da embalagem. Examine-os quanto a danos, tais como amassados ou rachaduras. Não instale o produto caso este esteja danificado.

É recomendável remover o filme protetor das superfícies do produto somente após a instalação completa no local escolhido.

#### Condições de instalação:

1. Certifique-se de que o tipo de gás de sua residência está de acordo com o especificado na etiqueta. O produto sai de fábrica regulado para uso com gás GLP. Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada para solicitar a conversão para gás natural (GN).
2. O ponto de conexão do botijão de gás ou do gás canalizado deve estar a 1 metro do centro do cooktop em local de fácil acesso a fim de facilitar a conexão e possíveis manutenções.
3. Para um bom funcionamento de seu cooktop, certifique-se de que há uma boa circulação de ar no local de instalação. É indispensável que o local tenha a ventilação necessária para a combustão do gás. Correntes de ar podem prejudicar o funcionamento do cooktop e inclusive apagar as chamas.
4. Certifique-se de que a tensão e a frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.

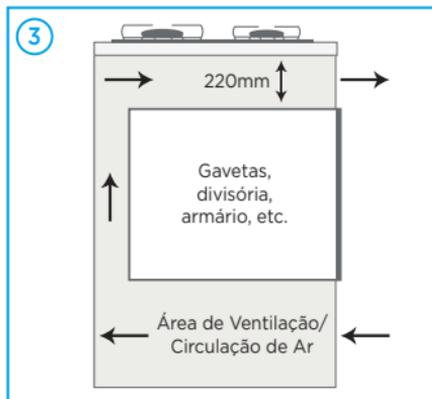
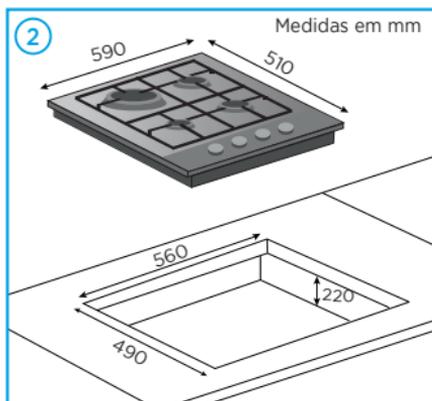
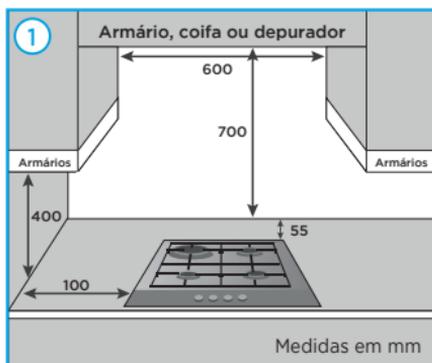
5. Os revestimentos das paredes e os móveis ou aparelhos em torno do cooktop devem ser resistentes ao calor.
6. Respeite as distâncias indicadas para instalação conforme a figura 1.
7. Selecione uma superfície nivelada que tenha espaço e espessura suficiente, indicados na figura 2.
8. Tenha em mãos as ferramentas necessárias para a instalação. (Estas ferramentas não acompanham o produto).
  - Mangueira flexível de ½" com 1,2m de comprimento com adaptador para a conexão;
  - Abraçadeira metálica regulável (supren) (2 un.);
  - Duas chaves de boca.
  - Válvula reguladora de pressão do gás (Se necessário).

#### NOTAS

- Todos os acessórios utilizados devem estar em conformidade com o INMETRO.
  - Verificar sempre a validade da válvula reguladora de pressão do gás.
9. O cooktop foi projetado para ser embutido em móveis que tenham profundidade mínima de 220mm. Podendo ser tampo de granito ou de mármore.
  10. Caso não haja nenhum eletrodoméstico embaixo do cooktop, será necessário a instalação de uma divisória com uma distância mínima de 220mm do cooktop (figura 3). Nesta divisória deve-se fazer uma passagem para a mangueira de gás e o cabo de alimentação.

#### ATENÇÃO

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



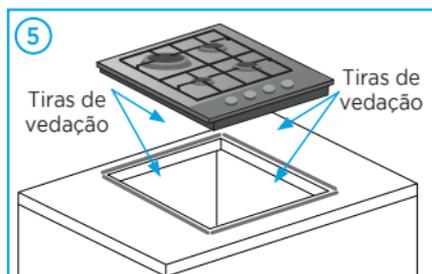
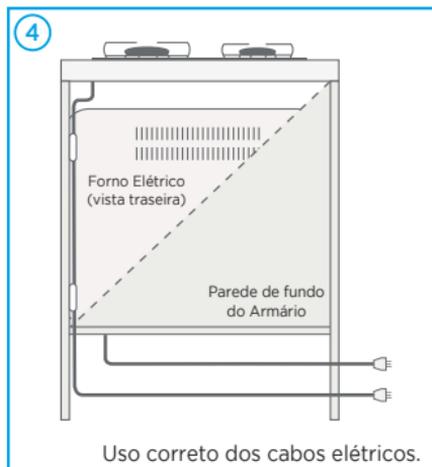
## 2.2 - Instalação no Local (cont.)

- Se houver forno logo a baixo do cooktop, as instalações elétricas deverão ser feitas separadamente. Respeite o espaço de circulação de ar conforme indicado na figura 4.

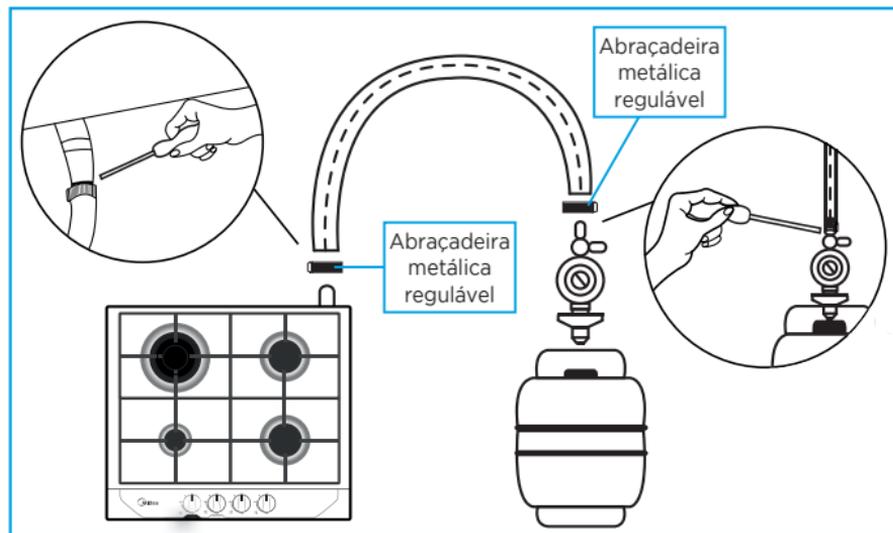
### NOTA

Quando houver um forno elétrico instalado logo abaixo do cooktop os cabos elétricos não deverão entrar em contato com a parte traseira do forno (figura 4).

- Armários, coifas e depuradores devem estar 700mm acima do cooktop.
- A colocação das tiras de vedação (acessório que acompanha o produto) deverá ser feita observando um espaçamento de aproximadamente 2 mm em relação a borda do tampo do cooktop - figura 5.
- Caso haja necessidade de uma fixação mais rígida do cooktop, utilize as 4 presilhas (acessório que acompanha o produto) para prender o mesmo na parte inferior da bancada (balcão, etc) - figura 6.



## 2.3 - Instalação do Botijão Gás



### IMPORTANTE

Utilize sempre um regulador de pressão de gás, independente do tipo de botijão. Ele evitará possíveis incêndios causados pelo vazamento do gás, devido a pressão excessiva do botijão.

Esteja atento as validades do regulador de pressão e mangueira. Substitua-os antes de vencer o prazo de validade.

Confira se as letras NBR 8473 estão gravadas no regulador de pressão.

O botijão de gás deve ser instalado de acordo com as exigências da norma ABNT, NBR 13932. No caso de gás natural, deverá ser feita de acordo com as exigências da NBR 13933.

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

O tubo flexível não deve entrar em contato com partes móveis (gavetas, divisórias, etc.) e áreas de estocagem.

### ATENÇÃO

Este cooktop está regulado para uso exclusivo com gás GLP. Entre em contato com o SAC Midea para solicitar a conversão para gás natural.

### Procedimentos de instalação com botijão de gás P13:

1. Feche o registro de gás antes de realizar a instalação.
2. Certifique-se de que o cooktop esteja com todos os botões na posição fechado.
3. Coloque a abraçadeira metálica regulável (supren) entre o tubo flexível e a entrada de gás do cooktop.
4. Fixe o tubo flexível na entrada de gás do cooktop utilizando uma chave de boca de 22mm.
5. Coloque o abraçadeira metálica regulável (supren) entre o tubo flexível metálico e o regulador de pressão do registro de gás.
6. Fixe o tubo flexível no regulador, utilizando uma chave de boca de 26mm.

7. Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o tubo flexível, o registro do regulador deverá ser substituído.
8. Conecte o regulador de gás no botijão apertando-o apenas com as mãos. Não é necessário utilizar ferramentas para esta conexão.
9. Abra o registro de gás.

#### NOTA

Se o tubo metálico de 125cm não ter comprimento suficiente para conectar o cooktop ao botijão, indica-se o uso de tubos de aço ou cobre, de acordo com a NBR 13932.

#### IMPORTANTE

##### Risco de explosão

Após a instalação, abra o registro de gás e utilize espuma de sabão ou detergente nas conexões para garantir que não há vazamentos. A formação de bolhas indica que há vazamento. A conexão deve ser refeita e testada novamente.

#### Procedimentos de instalação utilizando gás central (GLP):

1. Ao instalar o cooktop em uma central de gás, certifique-se que sua residência possui um registro de parede exclusivo e em boas condições de uso.
2. Recomenda-se o uso de um tubo flexível metálico. Este tubo deve estar dentro da norma brasileira NBR 14177.

#### Procedimentos de instalação utilizando gás natural (GN):

#### ATENÇÃO

Este cooktop está regulado para uso exclusivo com gás GLP. Entre em contato com o SAC MIDEA para solicitar a conversão para gás natural.

1. Ao usar gás natural, as instalações internas devem estar de acordo com a norma NBR 13933.
2. A conversão somente será possível se o gás natural já estiver disponível na residência.

## 2.4 - 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.
- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Conecte este aparelho a uma tomada exclusiva.
- Não remova o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.
- A tomada 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 eletricitista 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<sup>2</sup>), 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 mm<sup>2</sup>.

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm <sup>2</sup> )
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 exclusiva para o aparelho.

## 3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

### 3.1 - Características Técnicas Gerais

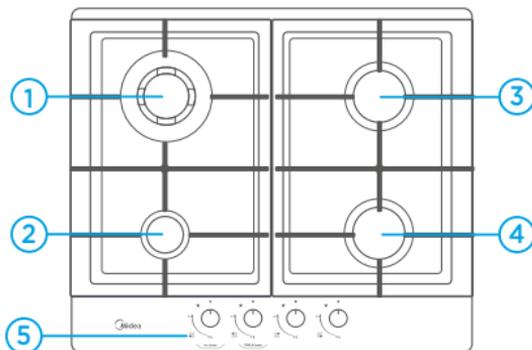
MODELO	CYA4B		CYA5B	
Tensão (V)	127-220		127-220	
Potência Elétrica (W)	15		2	
Frequência (Hz)	50-60			
Acendimento	Superautomático			
Categoria do Gás	II <sub>2,3</sub>		II <sub>2,3</sub>	
Tipo de Gás	GLP	Gás Natural	GLP	Gás Natural
Potência (kW)	1,0			
Potência do Queimador Eco chama	1,0			
Potência do Queimador Semi-rápido	1,75 x 2			
Potência do Queimador MEGA chama	-		3,0	
Potência do Queimador TRIPLA chama	3,3		3,3	
Potência Térmica Total	7,8		10,8	
Pressão Nominal (kPa)	2,75	1,96	2,75	1,96
Entrada de Gás	(12,7mm) 1/2"			
Dimensões do Nicho (mm)	490 x 560			
Dimensões Externas (mm) Largura x Altura x Profundidade	590 x 90 x 510		750 x 90 x 510	
Massa (peso) do Produto (kg)	10,75		12,90	

## 3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Cooktop

### 3.2.1 - Modelo CYA4B (4 bocas)

O cooktop possui os seguintes componentes:

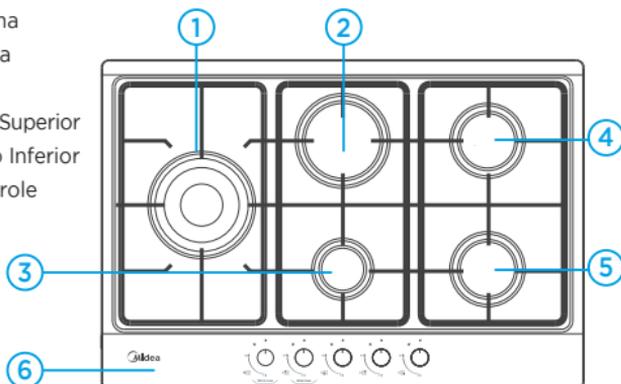
- 1) Queimador TRIPLA chama
- 2) Queimador Eco Chama
- 3) Queimador Semi-Rápido Superior
- 4) Queimador Semi-Rápido Inferior
- 5) Painel e Botões de Controle



### 3.2.2 - Modelo CYA5B (5 bocas)

O cooktop possui os seguintes componentes:

- 1) Queimador TRIPLA chama
- 2) Queimador MEGA chama
- 3) Queimador Eco Chama
- 4) Queimador Semi Rápido Superior
- 5) Queimador Semi Rápido Inferior
- 6) Painel e Botões de Controle



### 3.2.3 - Acessórios dos Queimadores

Acessórios TRIPLA

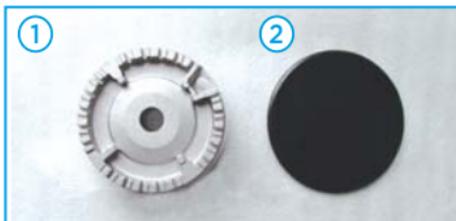
Chama:

- 1) Espalhador
- 2) Tampa Vazada
- 3) Tampa



Acessórios Eco Chama e demais queimadores:

- 1) Espalhador
- 2) Tampa



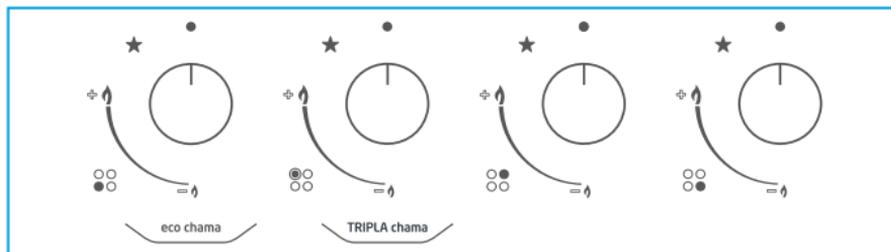
### 3.3 - Tabela de Diâmetros dos Injetores

MODELO	CYA4B	
TIPO DE GÁS	GLP	GN
Queimador ECO chama (mm)	0,50	0,78
Queimador Semi-Rápido (mm)	0,66	1,00
Queimador TRIPLA Chama (mm)	0,93	1,28

MODELO	CYA5B	
TIPO DE GÁS	GLP	GN
Queimador TRIPLA Chama (mm)	0,93	1,28
Queimador MEGA Chama (mm)	0,87	1,30
Queimador Semi-Rápido Superior e Inferior (mm)	0,66	1,00
Queimador ECO chama (mm)	0,50	0,78

## 3.4 - Descrição do Painel de Controle

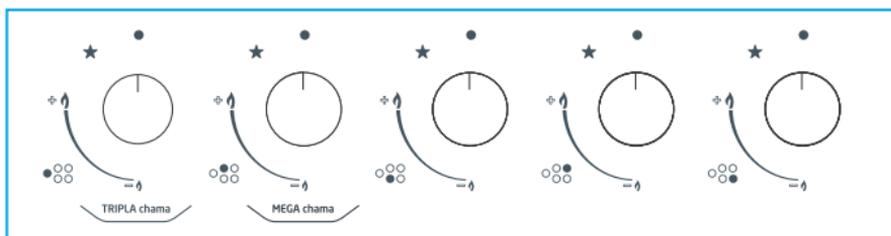
### 3.4.1 - Modelo CYA4B (4 bocas)



#### Funções do Painel de Controle:

- Posição desligado: ●
- Acendimento superautomático: ★
- Fornecimento máximo de gás: ⚡ 🔥
- Fornecimento mínimo de gás: = 🔥
- Indicador do queimador eco chama: ○○
- Indicador do queimador TRIPLA chama: ●○○
- Indicador do queimador semi-rápido: ○○○
- Indicador do queimador semi-rápido: ○○○

### 3.4.2 - Modelo CYA5B (5 bocas)



#### Funções do Painel de Controle:

- Posição desligado: ●
- Acendimento superautomático: ★
- Fornecimento máximo de gás: ⚡ 🔥
- Fornecimento mínimo de gás: = 🔥
- Aciona o queimador MEGA chama: ○○○○
- Aciona o queimador ECO chama: ○○○
- Aciona o queimador semi-rápido superior: ○○○●
- Aciona o queimador semi-rápido inferior: ○○○○
- Aciona o queimador TRIPLA chama: ●○○○

## 4 - OPERAÇÃO

### 4.1 - Posição Correta das Trepes

#### NOTA

Certifique-se que todos os queimadores e trepes estejam corretamente encaixados antes de acionar o gás, para que a chama se espalhe corretamente.

#### Posição correta TRIPLA chama:

1. A vela de ignição da TRIPLA chama não necessita de encaixe especial, pois a mesma fica fora da área do queimador.
2. Por último coloque a tampa vazada e, em seguida, a tampa.



#### Posição correta Eco Chama e demais queimadores:

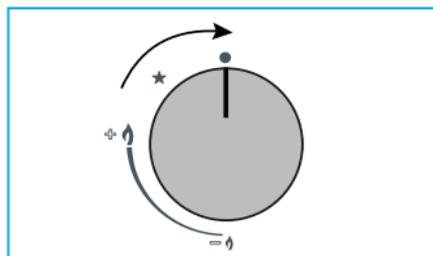
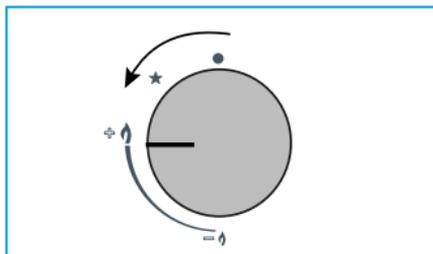
1. A vela de ignição da Eco chama e demais queimadores necessita que o encaixe seja feito corretamente, conforme foto 1.
2. Por último coloque a tampa (esses queimadores não possuem a tampa vazada).



## 4.2 - Utilizando o Cooktop

Para ligar o cooktop siga as instruções abaixo:

1. Localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.
2. Pressione e gire o botão em sentido anti-horário (esquerda) até o ícone de chama máxima.
3. Mantenha o botão nesta posição por aproximadamente 3 segundos até que a chama acenda automaticamente e se estabilize.
4. Caso a chama não acender ou apagar, retorne o botão para a posição de fechado e aguarde 1 minuto para que o gás liberado se disperse do ambiente. Verifique se os queimadores e trempes estão encaixados corretamente e repita o procedimento.
5. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
6. Para desligar, gire o botão em sentido horário (direita) até a posição desligado.



### NOTA

Em caso de falta de energia elétrica, acenda os queimadores utilizando fósforos.

### IMPORTANTE

Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado. Para um melhor aproveitamento do gás, recomenda-se o uso de panelas com diâmetro adequado para cada queimador (confira a tabela).



## 4.3 - Tabela de Diâmetros Mínimos e Máximos de Painelas

MODELO	CYA4B		CYA5B	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
TRIPLA Chama	240mm	260mm	220mm	240mm
MEGA Chama	-	-	160mm	180mm
Semi-Rápido	120mm	220mm	120mm	220mm
Eco chama	80mm	160mm	80mm	160mm

## 5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 5.1 - Limpeza Geral

#### PERIGO

#### Risco de choque elétrico.

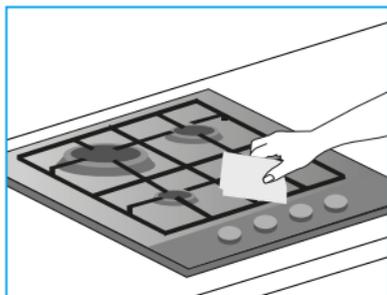
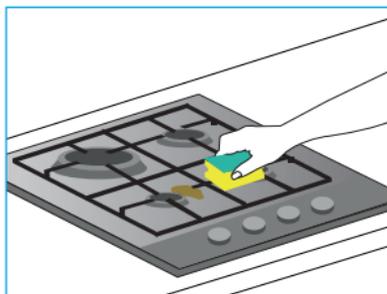
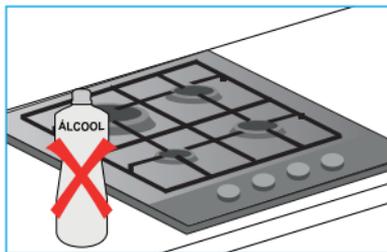
Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Aguarde até que o cooktop esteja resfriado.

Ao limpar a superfície do cooktop utilize sabão, detergentes suaves, neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio. Não utilize palha de aço no painel do cooktop.

Finalize com um pano seco a fim de não causar manchas de água no painel. Mantenha as velas de acendimento eletrônico isentas de sujeira.

#### PERIGO

- Jamais limpe o aparelho com fluidos inflamáveis tais como: álcool, querosene, gasolina, tiner, solventes, removedores ou com produtos químicos, como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como saponáceos, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc.
- Não use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- Nunca use objetos afiados, escovas abrasivas, esponjas de aço, lã de aço, etc, nas peças do aparelho.



### 5.2 - Limpeza das Grades e Queimadores

A limpeza dos queimadores, tampas e espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e detergente neutro.

As grades do cooktop podem ser removidas e lavadas em lava-louças, ou então utilize palha de aço. Ao recolocar, atente para as suas posições corretas. Isso evitará riscos em seu cooktop e garantirá maior estabilidade para as grades.

Não deixe que fiapos ou outros detritos caiam no sistema de gás do cooktop, pois eles poderão causar o entupimento e/ou desregular a chama do queimador.

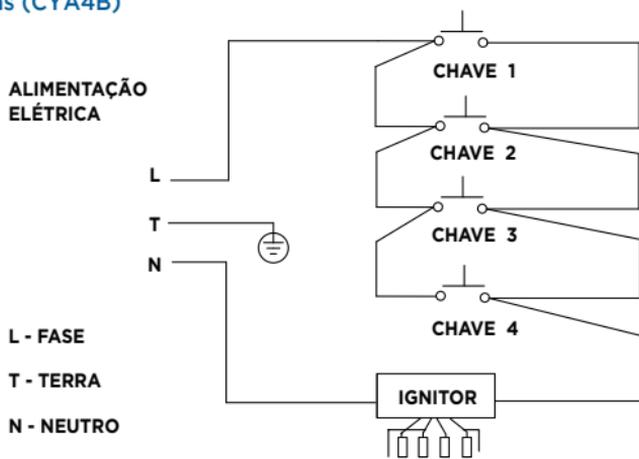
## 6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre a sua disposição. Entretanto, seu cooktop apresente 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.

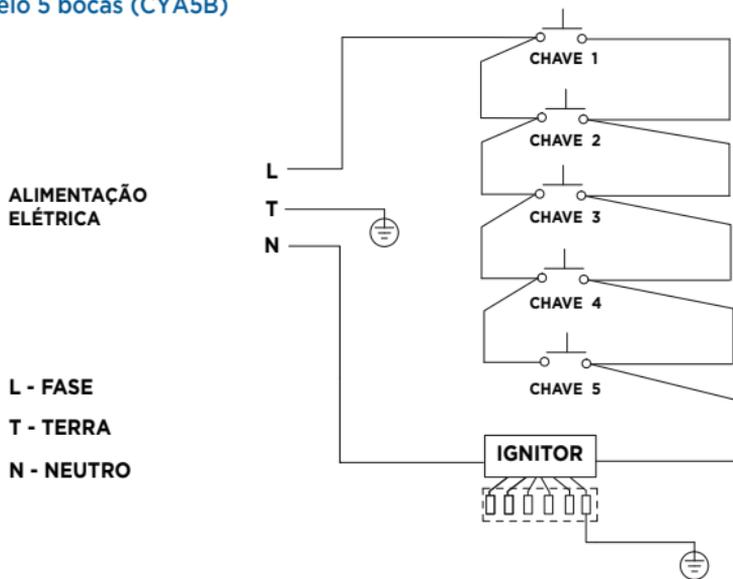
PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Queimador não acende ou chama instável	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. O cabo elétrico não está ligado.</li> <li>b. A conexão de gás foi interrompida.</li> <li>c. Botão de controle está em posição incorreta.</li> <li>d. Aberturas dos queimadores estão bloqueadas.</li> <li>e. As proximidades do acendedor estão sujas</li> <li>f. A trempe ou a capa do cooktop estão desencaixadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ligar o cabo na energia elétrica.</li> <li>b. Verificar conexão de gás.</li> <li>c. Verificar posição dos botões de controle.</li> <li>d. Desbloquear as aberturas dos acendedores.</li> <li>e. Realizar limpeza no cooktop.</li> <li>f. Encaixar corretamente os acessórios.</li> </ul>
Os recipientes estão instáveis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. O fundo de recipiente utilizado não é plano.</li> <li>b. A trempe está desencaixada</li> <li>c. O recipiente não está centralizado em relação à chama do queimador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilizar um recipiente com fundo plano.</li> <li>b. Encaixar corretamente a trempe.</li> <li>c. Centralizar o recipiente na chama do queimador.</li> </ul>
Chama inadequada	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Chama amarela ou vermelha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Verificar se o gás está acabando ou se há sujeira/umidade no queimador.</li> </ul>

## 7 - DIAGRAMA ELÉTRICO

Modelo 4 bocas (CYA4B)



Modelo 5 bocas (CYA5B)



# Certificado de Garantia

O cooktop 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 09 (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;
- Constatado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da 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;
- 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, matérias, 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 credenciada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do Técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- 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.

## **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 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  
produção de  
eletrodomésticos  
de linha branca.\*



Marca número 1  
mundial em  
produtos de  
tratamento de ar.\*\*



Rede autorizada  
em todo Brasil.

\* Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, de acordo com as definições da categoria de eletrodomésticos grandes, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

\*\* Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

[www.midea.com/br](http://www.midea.com/br)

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil

**SAC MIDEA**

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas  
0800.648.1005 para demais localidades

**Atendimento On-line:**

<https://www.midea.com/br/contato/>