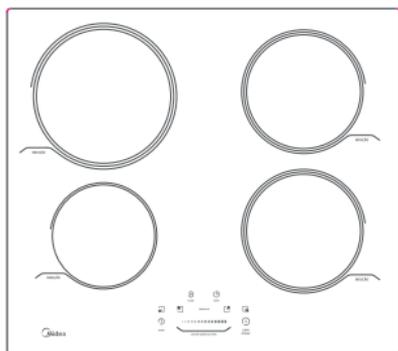
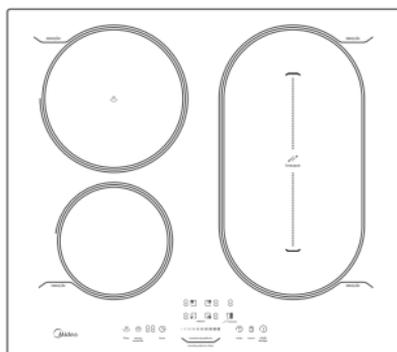


# Manual do Usuário



## COOKTOP DE INDUÇÃO

CFAD42 (220V) / CYB40P2 (220V)

 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/>

## SUSTENTABILIDADE

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

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa de nossos produtos e suas embalagens. Existem pontos de recebimento espalhados por sua cidade. Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, eles serão corretamente armazenados e depois terão o correto destino até a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você: <http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Agradecemos sua colaboração para tornarmos este planeta cada dia mais verde!

## CONTEÚDO

<b>1 - SEGURANÇA.....</b>	<b>6</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	6
<b>2 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
2.1 - Como Funciona? .....	8
2.2 - Quais são as Vantagens de Utilizar o Cooktop de Indução? .....	8
<b>3 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA.....</b>	<b>9</b>
<b>4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES .....</b>	<b>10</b>
4.1 - Itens do Cooktop de Indução .....	10
4.2 - Acessórios .....	10
4.3 - Características Técnicas Gerais .....	10
4.4 - Descrição do Painel de Controle.....	12
<b>5 - INSTALAÇÃO.....</b>	<b>14</b>
5.1 - Instruções para Instalação Elétrica .....	14
5.2 - Instalação Elétrica via Cabo de Alimentação .....	15
5.3 - Instalação Elétrica via Borneira .....	15
5.4 - Instalação no Local .....	16
<b>6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO.....</b>	<b>19</b>
6.1 - Utilizando os controles de toque .....	19
6.2 - Para iniciar o cozimento:.....	19
6.3 - Finalizando o Cozimento.....	20
6.4 - Área de Cozimento Freezone.....	20
6.5 - Função Turbo .....	23
6.6 - Função Manter Aquecido .....	24
6.7 - Função Fritar .....	24
6.8 - Utilizando o Timer .....	25
6.9 - Desligamento Automático.....	28
6.10 - Bloqueando o Painel de Controle.....	28
<b>7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO.....</b>	<b>29</b>
7.1 - Dicas de Cozinha .....	29
7.2 - Configurações de Potência.....	30
<b>8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO.....</b>	<b>31</b>
8.1 - Como Limpar o Aparelho .....	31
<b>9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS.....</b>	<b>32</b>
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA .....</b>	<b>34</b>

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

Este manual do usuário também está disponível em nosso site; em caso de perda por favor acesse-o através do endereço eletrônico: <http://www.midea.com/br>.

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

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.

### NOTA

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

### IMPORTANTE

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

### PERIGO

Indica ao usuário procedimentos que requerem maior atenção. São recomendações e advertências que devem ser consideradas para garantir a segurança e integridade física dos usuários ou a sua propriedade.

## 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:

#### PERIGO

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

1. Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
2. Para instruções sobre a instalação do aparelho veja o subitem 5.1 - *Instruções para Instalação Elétrica* deste Manual do Usuário.
3. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
4. Este aparelho é destinado para uso doméstico ou similar, tais como:
  - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - Para uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
  - Cantinas e ambientes não comerciais similares.

#### PERIGO

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.

5. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
6. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
7. Certifique-se de que as condições locais e os ajustes do aparelho são compatíveis.
8. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de incêndio.
9. Não utilize o aparelho muito próximo à água (por exemplo: uma pia de cozinha contígua ao aparelho); em locais com excesso de umidade (por exemplo: um porão úmido); em locais com altas temperaturas ou muito próximo a fontes de calor (tais como: queimadores, fornos, etc.).
10. Não cubra nem bloqueie as aberturas/saídas de ar na parte inferior do aparelho.
11. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.
12. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
13. A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.
14. Evite colocar cabos de panelas voltados para o lado de fora do cooktop.
15. Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado.

**IMPORTANTE**

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

16. 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.
17. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
18. Mantenha o cabo de interligação elétrica/alimentação longe de superfícies aquecidas.
19. Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
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 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.
24. É proibido o uso de papel alumínio para forrar o cooktop, podendo causar choque elétrico, curto-circuito e, em casos mais graves, incêndio.

**IMPORTANTE**

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

25. Alimentos perecíveis, itens 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 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.

**PERIGO**

- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento rápido deve ser supervisionado continuamente.
- Cozinhar sem supervisão com gordura ou óleo em um fogão pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

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

#### PERIGO

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 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO

### 2.1 - Como Funciona?

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

#### 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:

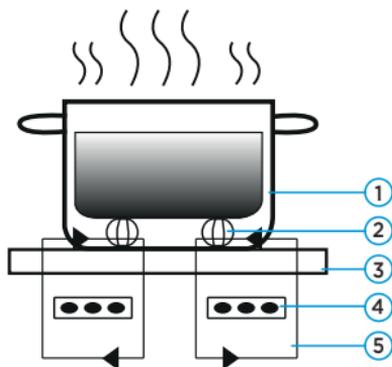
Como ocorre a transferência de energia diretamente para a panela, reduz relevantemente a perda de energia, fazendo com que haja muito mais rendimento energético.

#### 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.



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

### 3 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA

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

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

- Não utilize painelas de fundo irregular ou arredondado.



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



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

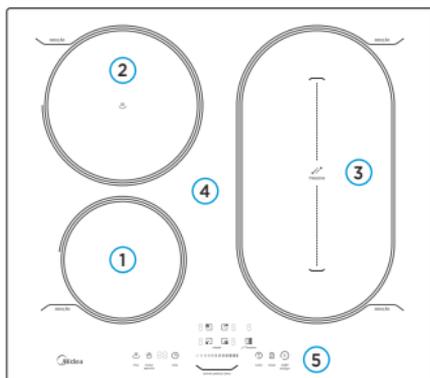


## 4 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

### 4.1 - Itens do Cooktop de Indução

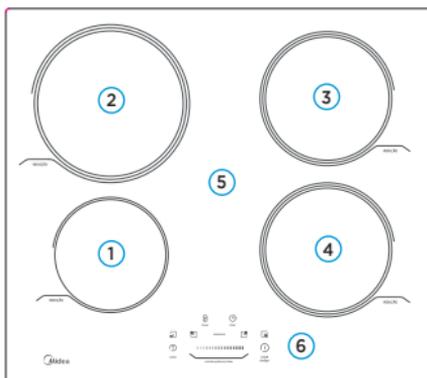
O cooktop de indução possui os seguintes componentes:

MODELO CFAD42



1. Área de cozimento 1 - Ø160 mm
2. Área de cozimento 2 - Ø180 mm
3. Área de cozimento 3 - Ø160 mm  
*Freezone: uma ou duas áreas*
4. Superfície vitrocerâmica
5. Painel de controle

MODELO CYB40P2



1. Área de cozimento 1 - Ø160 mm
2. Área de cozimento 2 - Ø210 mm
3. Área de cozimento 3 - Ø180 mm
4. Área de cozimento 4 - Ø180 mm
5. Superfície vitrocerâmica
6. Painel de controle

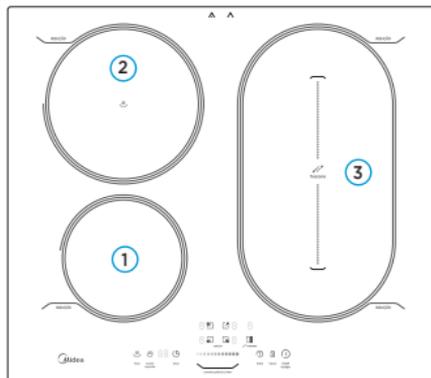
### 4.2 - Acessórios

MODELOS	
CFAD42	CYB40P2
2 cliques e 2 parafusos	4 cliques e 4 parafusos
Cabo de alimentação elétrica*	

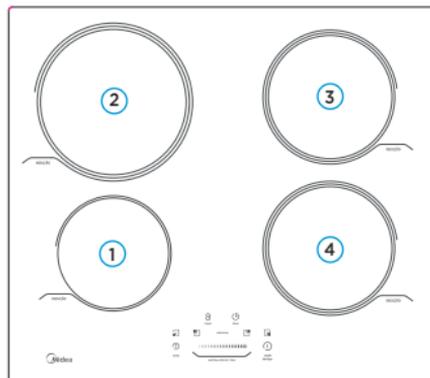
\* Veja o item 5 a seguir para maiores informações sobre a Instalação do cabo no aparelho.

## POTÊNCIA MÁXIMA DE COZÇÃO

### MODELO CFAD42



### MODELO CYB40P2



MODELO		POTÊNCIA
CFAD42	Área de cozimento 1: Ø160mm (kW)	1,5
	Área de cozimento 2: Ø180mm (kW)	2,6
	Área de cozimento 3: Ø160mm (x2) (kW)	1,8 (x2)

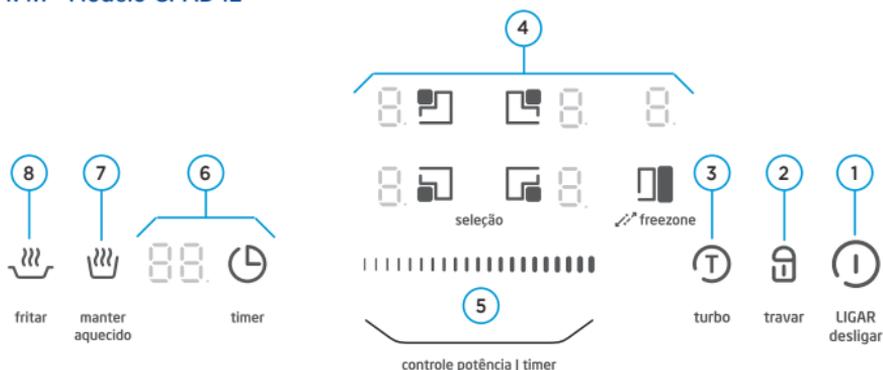
MODELO		POTÊNCIA
CYB40P2	Área de cozimento 1: Ø160mm (kW)	1,4
	Área de cozimento 2: Ø210mm (kW)	2,4
	Área de cozimento 3: Ø180mm (kW)	1,8
	Área de cozimento 4: Ø180mm (kW)	1,8

### 4.3 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CFAD42	CYB40P2
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (kW)	7,1	7,4
Número de Estágios de Aquecimento	9	9
Dimensões Externas - L x A x P (cm)	59,0 x 6,0 x 52,0	
Massa do Produto (Peso) (kg)	8,5	8,57

## 4.4 - Descrição do Painel de Controle

### 4.4.1 - Modelo CFAD42



#### 1. Tecla LIGAR/desligar

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

#### 2. Tecla travar

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

#### 3. Tecla turbo

Liga e desliga a função turbo - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.5 a seguir.

#### 4. Indicadores das áreas de cozimento com display

Indica a(s) área de cozimento que está selecionada com seu respectivo display.

#### 5. Controle deslizante de potência e do timer

Regula a potência desejada em cada área de cozimento e o tempo programado do timer.

#### 6. Tecla regulador do timer com display

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 é específico para cada boca do cooktop - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.8 a seguir.

#### 7. Tecla manter aquecido

Mantém a área de cozimento selecionada em potência baixa por até oito horas.

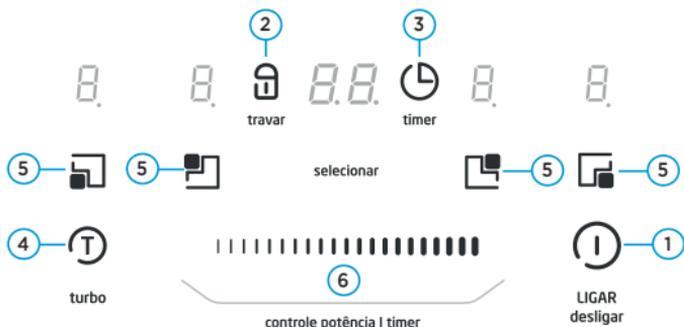
#### IMPORTANTE

É necessário que o usuário tenha um cuidado ainda maior ao utilizar esta função - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.6 a seguir.

#### 8. Tecla fritar

Indicada para fritar alimentos - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.7 a seguir.

#### 4.4.2 - Modelo CYB40P2



#### 1. Tecla LIGAR/desligar

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

#### 2. Tecla travar

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

#### 3. Tecla regulador do timer com display

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 é específico para cada boca do cooktop - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.8 a seguir.

#### 4. Tecla turbo

Liga e desliga a função turbo - ver detalhes de funcionamento no subitem 6.5 a seguir.

#### 5. Indicadores das áreas de cozimento

Indica a(s) área de cozimento que está selecionada com seu respectivo display.

#### 6. Controle deslizante de potência e do timer

Regula a potência desejada em cada área de cozimento e o tempo programado do timer.

## 5 - INSTALAÇÃO

### 5.1 - Instruções para Instalação Elétrica

#### IMPORTANTE

- A primeira instalação elétrica do cooktop de indução será gratuita, desde que as orientações quanto a instalação elétrica e dimensionais (nicho/bancada) sejam atendidas tal como expressas neste manual, e realizada por assistência técnica autorizada Midea.
- O cabo de alimentação é fornecido junto ao produto. Entre em contato com o SAC Midea para agendar a instalação.
- A instalação elétrica do aparelho (alimentação elétrica) deverá ser protegida através de um disjuntor de fácil acesso após a instalação.
- Este produto **NÃO** é bivolt. Verifique sempre a tensão do produto antes de realizar a ligação.
- Para a ligação do Cooktop **NÃO** utilize plugs comuns de tomada, pois o mesmo não suporta a corrente que o produto necessita.

#### PERIGO

##### 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.
- A instalação elétrica do aparelho (alimentação elétrica) deverá ser protegida através de um disjuntor de fácil acesso após a instalação.
- 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.

A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR5410 (instalações elétricas de baixa tensão). Os dados elétricos para dimensionamento e instalação do aparelho estão disponíveis na tabela de Características Técnicas Gerais, subitem 4.3 deste manual.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR5410. 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.

#### NOTA

O circuito elétrico do seu Cooktop foi desenvolvido considerando 2 áreas para distribuição da carga.

#### *Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:*

A seção nominal do cabo ( $\text{mm}^2$ ), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410. Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 41,0A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 6,0  $\text{mm}^2$ .

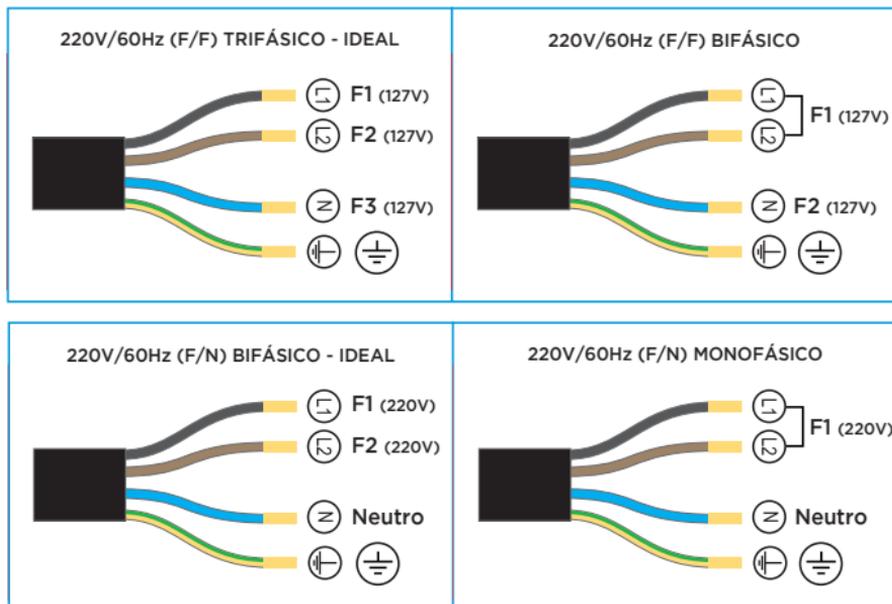
Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo ( $\text{mm}^2$ )
41,0 (220 V)	6,0

\* *Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR5410).*

#### NOTA

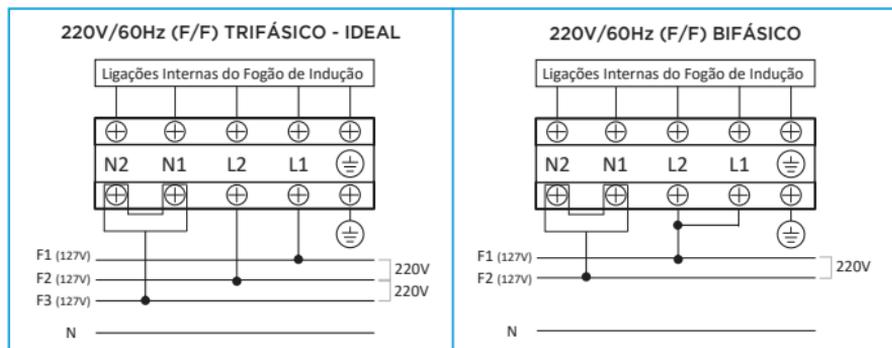
No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

## 5.2 - Instalação Elétrica via Cabo de Alimentação

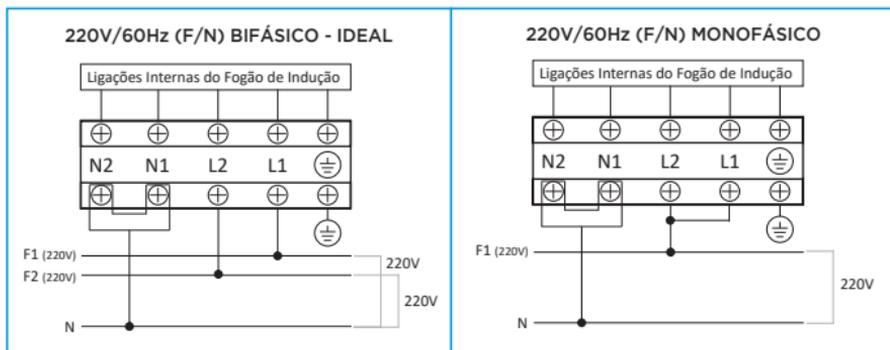


## 5.3 - Instalação Elétrica via Borneira

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.



### 5.3 - Instalação Elétrica via Borneira (cont.)



#### NOTA

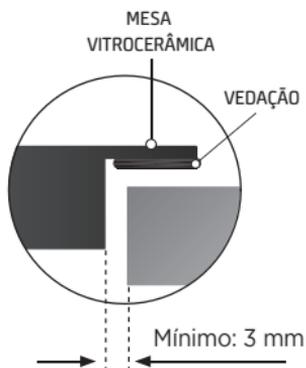
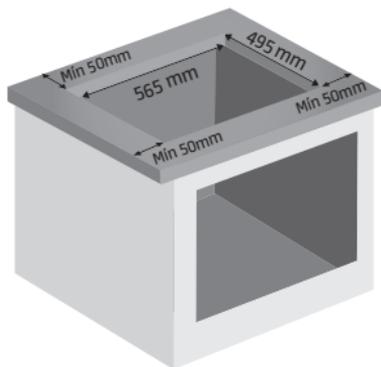
Quando há interligação entre os pinos dos borne, este pode não conter parafuso de fixação do fio/conector.

### 5.4 - Instalação no Local

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

#### Condições de instalação:

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

**NOTA**

A distância entre o fundo do cooktop e qualquer outro eletrodoméstico que venha a ser posicionado abaixo dele, deverá ser de no mínimo 150 mm.

**IMPORTANTE**

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

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D
760	50 (mínimo)	20 (mínimo)	Saída de ar (5mm)

### Procedimento de instalação:

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

### Ajustar a posição dos cliques (engates)

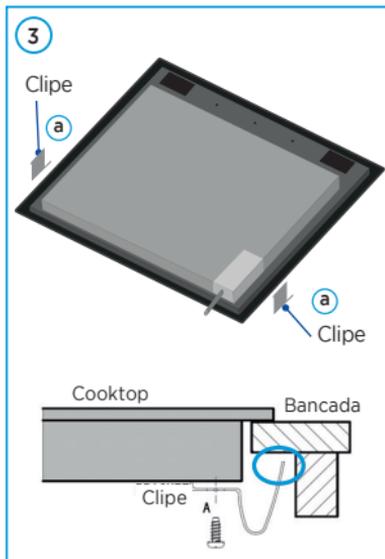
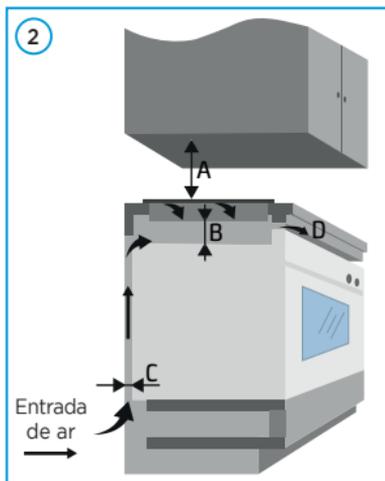
#### NOTA

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

1. Fixe o aparelho na superfície de trabalho (bancada, tampo, etc.) utilizando 2 cliques (para CFAD42) ou 4 cliques (para CYB40P2) ("a" - Fig. 3) na parte inferior deste.
2. Ajuste a posição dos cliques, conforme a necessidade, para atender as diferentes espessuras de bancada (ou tampo).

### Após a instalação certifique-se de que:

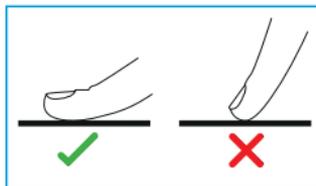
- Há fluxo de ar adequado fora dos armários para a base do cooktop.
- Caso o aparelho esteja instalado diretamente acima de uma gaveta ou armário o espaçamento entre estes deverá obedecer os valores mínimos apresentados na tabela do subitem 3.3 deste manual.
- O disjuntor deverá ter sempre fácil acesso pelo cliente.



## 6 - UTILIZANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

### 6.1 - Utilizando os controles de toque:

- Os controles respondem ao toque, assim você não precisa aplicar pressão sobre estes;
- 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 ao lado:

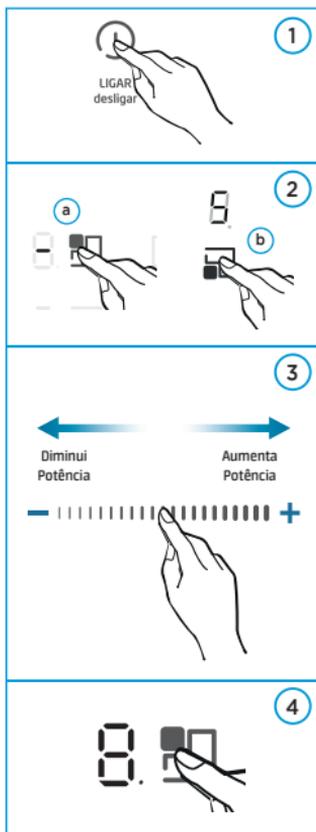


### 6.2 - Para Iniciar o Cozimento:

- Pressione por três segundos no painel de controle do aparelho a tecla LIGAR/desligar (Fig. 1). Depois de ligado todos os displays acenderão apresentando “-” ou “--” e indicando que a placa de aquecimento entrou no estado de espera (stand by).
- Coloque uma panela adequada sobre a área que você deseja utilizar. Tenha certeza que a parte inferior da panela e a área de cozimento estão limpas e secas.
- Pressione a tecla da área de cozimento desejada, o display correspondente piscará exibindo:
  - “-”, para o modelo CFAD42 (“a” - Fig. 2).
  - “5”, para o modelo CYB40P2 (“b” - Fig. 2) indicando que a área de cozimento está ligada na potência 5.
  - Selecione então a potência deslizando o dedo sobre o controle (Fig. 3). No exemplo na Fig. 4: “8”, alta potência conforme a tabela abaixo:

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

- Pressione novamente a tecla da área de cozimento desejada para confirmar a operação (Fig. 4).



## NOTAS

- Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o aparelho desliga automaticamente.
- A configuração de potência pode ser modificada a qualquer momento durante o cozimento.
- Caso não seja selecionado a tecla da área de cozimento novamente para confirmar a operação, ela iniciará com a potência previamente selecionada.

Caso o display pisque  $\geq \underline{\quad} \leq$  alternadamente com a configuração de potência, a causa pode ser:

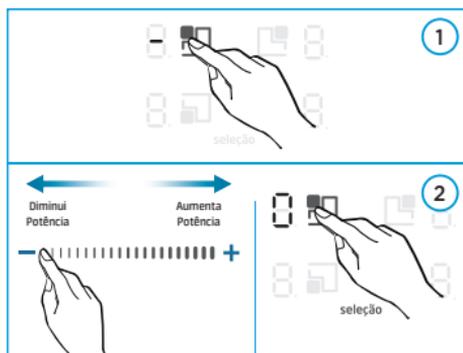
- A panela não está posicionada sobre a área de cozimento correta;
- A panela que está sendo utilizada não é compatível com o cooktop de indução;
- A panela é de tamanho inferior ou superior ao da área de cozimento ou então, não está centralizada.

## NOTA

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

### 6.3 - Finalizando o Cozimento

1. Pressione a tecla da área de cozimento que você deseja desligar (Fig. 1).
2. Deslize o dedo sobre o controle de potência, até que o display apresente o dígito "0" (Fig. 2).
3. Caso deseje desligar todo o aparelho, pressione a tecla LIGAR/desligar (I).



## PERIGO

### Cuidado com superfícies quentes!

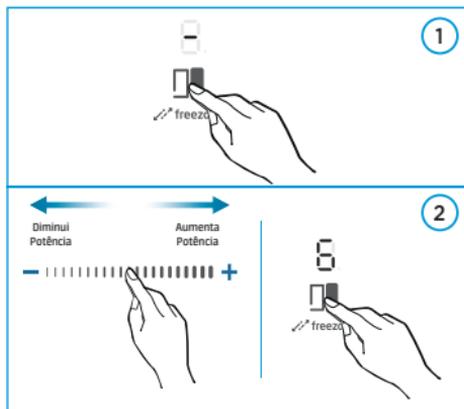
A letra "H" mostra quais áreas de cozimento estão quentes, quando esta letra desaparecer, significa que a área está segura para ser tocada. Caso você deseje continuar cozinhando, é recomendável utilizar uma área que já esteja aquecida, poupando assim energia e tempo.

## 6.4 - Área de Cozimento Freezone (modelo CFAD42)

A opção *Freezone* possui duas áreas de cozimento independentes que podem ser controladas separadamente. Você pode utilizá-la como uma zona única ou como duas áreas distintas, de acordo com as necessidades de cozimento.

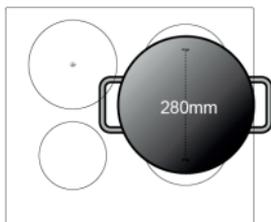
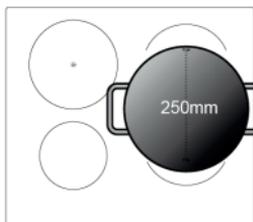
Para utilizar a opção *Freezone* siga as instruções a seguir:

1. Pressione a tecla da área *freezone*.
2. Selecione a potência da área de cozimento deslizando o dedo sobre o controle de potência ("6" no exemplo da Fig. 2 ao lado).



### Utilizando a área Freezone como área combinada

Ao utilizar a área *Freezone* como área combinada recomenda-se utilizar panelas com diâmetros de 250mm ou 280mm (quadradas ou ovais).



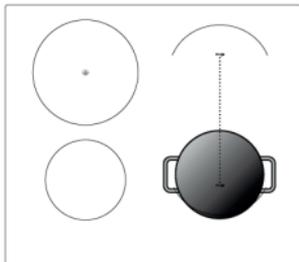
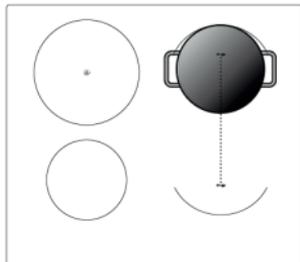
#### NOTA

Não é recomendável a utilização diferente das três opções acima, pois isso pode afetar o aquecimento do aparelho.

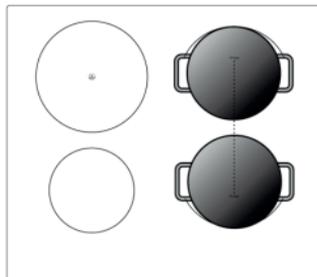
## Utilizando a área Freezone como duas áreas independentes

Ao utilizar a *Freezone* como duas áreas independentes você pode escolher entre duas opções:

- Colocar uma panela na área superior ou uma na área inferior da freezone.



- Colocar 2 panelas na área freezone, uma na área superior e outra na área inferior.



### NOTA

Certifique-se de que o diâmetro de cada panela seja maior que 12 centímetros.

### PERIGO

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

## 6.5 - Função Turbo

A função turbo poderá ser selecionada em qualquer uma das área de cozimento.

Para ativa-la, siga as instruções abaixo:

1. Pressione a tecla da área de cozimento desejada (Fig. 1).
2. Pressione a tecla da função turbo (T), o display correspondente exibirá:
  - “b”, para o modelo CFAD42 (a - Fig. 2).
  - “P”, para o modelo CYB40P2 (b - Fig. 2).

Para cancelar a função turbo:

3. Pressione a tecla da área de cozimento selecionada anteriormente (Fig. 3).
4. Pressione a tecla da função turbo; a área de cozimento retornará ao valor de potência previamente configurado (Fig. 4).

### NOTAS

- Se a potência configurada originalmente for igual a “0”, ela alcançará “9” após 5 minutos.
- Se a potência configurada originalmente for igual a “F” (fritar), ela alcançará “7” após 5 minutos - *apenas para o CFAD42*.
- A 1ª área de cozimento atinge o nível máximo de potência “7” quando outra área de cozimento estiver com a função turbo selecionada.
- A 2ª área de cozimento atinge o nível máximo de potência “8” quando outra área de cozimento estiver com a função turbo selecionada - *apenas para o CFAD42*.

### Ativando a Função Turbo



1



2



### Cancelando a Função Turbo



3



4



## 6.6 - Função Manter Aquecido (modelo CFAD42)

Esta função pode ser utilizada para manter os alimentos aquecidos.

Qualquer uma das áreas de cozimento poderá ser utilizada para esta função.

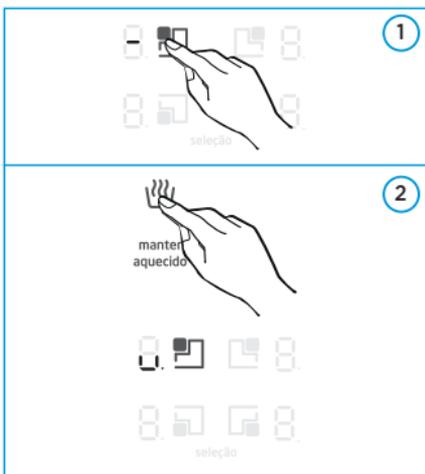
Para ativa-la siga as instruções a seguir:

1. Pressione a tecla da área de cozimento que você deseja utilizar para a função de aquecimento.
2. Em seguida pressione a tecla Manter Aquecido . O display apresentará o ícone "U" confirmando a operação.

### IMPORTANTE

É necessário que o usuário tenha um cuidado ainda maior ao utilizar esta função, uma vez que a área de cozimento selecionada é mantida em potência baixa por até oito horas até o desligamento automático da função.

3. Para desativar a função a qualquer momento basta pressionar a tecla Manter Aquecido  novamente.



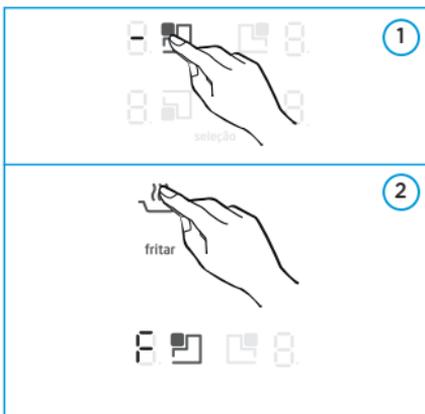
## 6.7 - Função Fritar (modelo CFAD42)

Função utilizada para fritar alimentos.

Somente a área de cozimento 2 (que contém o símbolo fritar ) poderá ser utilizada para esta função.

Para ativa-la siga as instruções a seguir:

1. Pressione a tecla referente a área de cozimento 2.
2. Em seguida pressione a tecla Fritar . O display apresentará a letra "F" confirmando a operação.
3. Para desativar a função a qualquer momento basta pressionar a tecla Fritar  novamente.



## 6.8 - Utilizando o Timer

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

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

### Utilizando o Timer como contador de minutos

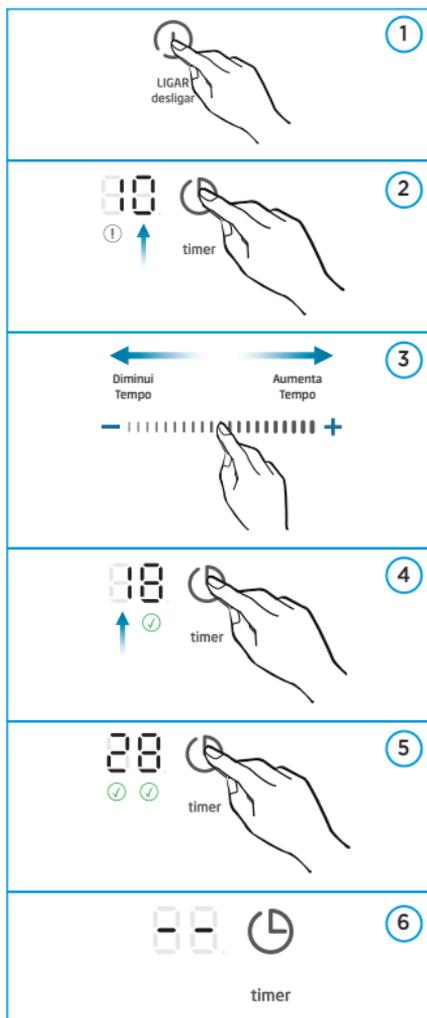
Se você não selecionou nenhuma área de cozimento:

1. Tenha certeza que o cooktop está ligado e em funcionamento.

#### NOTA

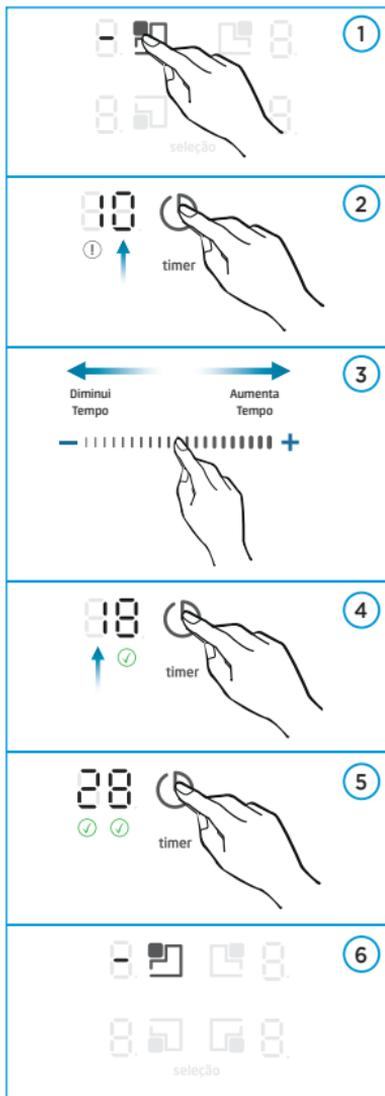
Você pode utilizar o contador de minutos sem estar vinculado com nenhuma área de cozimento, porém é necessário que pelo menos uma delas esteja em uso.

2. Pressiona a tecla Timer , os dígitos "10" serão exibidos no display do timer e o dígito "0" piscará (Fig. 2).
3. Defina o valor desejado deslizando o dedo sobre o controle deslizante (no exemplo da Fig. 4: "8").
4. Toque novamente na tecla Timer para selecionar o próximo dígito e o número "1" piscará (Fig. 4).
5. Selecione então o valor desejado utilizando o controle deslizante (no exemplo da Fig. 5: "2") e pressione a tecla Timer para confirmar a operação. *No nosso exemplo o tempo total programado é de 28 minutos.*
6. Assim que o horário for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante.
7. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display apresentará a sequência "--" (Fig. 6).



## Configurando o Timer para desligar apenas uma área de cozimento:

1. Selecione a área de cozimento da qual você deseja definir o temporizador (Fig. 1).
2. Pressiona a tecla Timer (🕒), os dígitos "10" serão exibidos no display do timer e o dígito "0" piscará (Fig. 2).
3. Defina o valor desejado deslizando o dedo sobre o controle deslizante (no exemplo da Fig. 4: "8").
4. Toque novamente na tecla Timer para selecionar o próximo dígito e o número "1" piscará (Fig. 4).
5. Selecione então o valor desejado utilizando o controle deslizante (no exemplo da Fig. 5: "2") e pressione a tecla Timer para confirmar a operação. *No nosso exemplo o tempo total programado é de 28 minutos.*
6. Assim que o valor for definido no cooktop iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante.



### NOTA

O ponto vermelho ao lado do dígito acende indicando qual área é selecionada.

Potência selecionada

8.

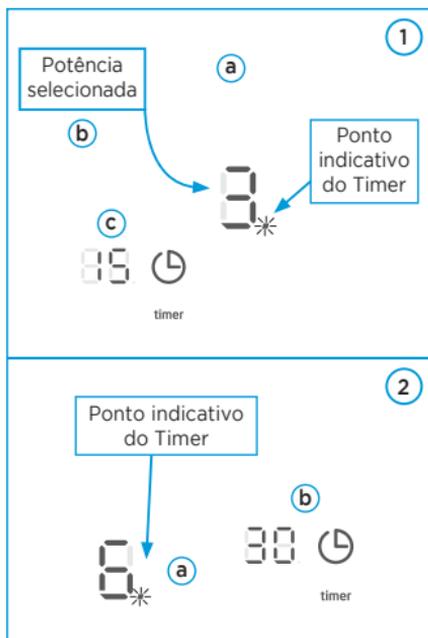
Ponto indicativo do Timer

7. Ao final do tempo programado a área correspondente desligará automaticamente, a campainha apitará e o display da área apresentará a sequência "-" (Fig. 6).
8. As demais áreas de cozimento que foram ativadas anteriormente continuarão funcionando.

## Configurando o Timer para desligar mais de uma área de cozimento:

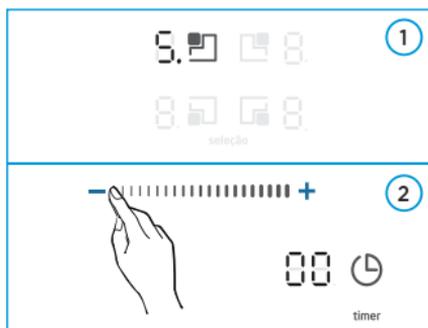
As etapas para definir mais de uma área de cozimento são semelhantes às etapas de configuração de apenas uma área.

1. Ao definir o Timer de desligamento para diferentes áreas de cozimento os respectivos pontos indicativos do timer, em cada display, ficarão acesos e o primeiro timer a finalizar ficará piscante ("a" na figura 1).
2. Os display apresentarão as potências selecionadas ("b" na figura 1) e o display do timer apresenta os minutos configurados do primeiro timer a finalizar ("c" na figura 1).
3. Quando o tempo de cozimento finalizar a área correspondente desliga automaticamente.
4. O ponto indicativo do próximo timer a finalizar passará para piscante ("a" na figura 2).
5. O display do timer apresenta então os minutos configurados deste próximo timer a finalizar ("b" na figura 2).
6. Toque no controle de seleção da área de cozimento e o tempo correspondente será mostrado no display do timer. O ponto indicativo da área de cozimento selecionada passará a piscar.



## Cancelando a função Timer

1. Selecione a área de cozimento a qual você deseja cancelar o timer. O ponto no display correspondente irá piscar.
2. Configure o controle deslizante até definir o tempo em "00" e o timer estará cancelado.



## 6.9 - 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.

## 6.10 - Bloqueando o Painel de Controle:

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

### Para bloquear os controles:

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

### Para desbloquear os controles:

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

### NOTA

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

## 7 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO

### PERIGO

Tome cuidado ao fritar alimentos com o óleo e gordura muito quentes, especialmente se você estiver usando uma potência alta. As 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"> <li>• Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimento.</li> <li>• Derretimento de chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.</li> <li>• Fervura suave.</li> <li>• Aquecimento lento.</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecimento.</li> <li>• Fervura rápida.</li> <li>• Cozimento de arroz.</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panquecas.</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refogamento.</li> <li>• Cozimento de Massas.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salteamento em uma <i>wok</i> (tipo de panela asiática de material metálico ou cerâmico).</li> <li>• Douro de carnes e vegetais.</li> <li>• Fervura de sopa.</li> <li>• Fervura de água.</li> </ul>

### NOTA

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

## 8 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

### 8.1 - Como Limpar o Aparelho:

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

#### PERIGO

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

#### NOTA

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

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

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

#### IMPORTANTE

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

#### NOTAS

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

## 9 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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

### Modelos CFAD42

CÓDIGO DE FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
<i>E1</i>	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o fornecimento de energia (alimentação elétrica) está normal.</li> </ul>
<i>E2</i>	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar o aparelho.</li> </ul>
<i>E3/E4</i>	Alta temperatura do sensor da placa cerâmica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde a temperatura da placa voltar ao normal.</li> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar o aparelho.</li> </ul>
<i>E5/E6</i>	Temperatura elevada da placa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde a temperatura voltar ao normal.</li> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" para reiniciar o aparelho.</li> <li>• Verifique (ouvindo) se o ventilador funciona suavemente; caso não, entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<i>F3/F6</i> <i>F4/F7</i> <i>F5/F8</i> <i>F9/FA</i> <i>FC/FD</i>	Falha elétrica/eletrônica.	Entre em contato com o SAC Midea.

## Modelos CYB40P2

CÓDIGO DE FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
<i>E1/ E2 / EB</i>	Falha elétrica/eletrônica	Entre em contato com o SAC Midea
<i>E3</i>	Alta temperatura do sensor da placa cerâmica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde a temperatura da placa voltar ao normal.</li> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" pra reiniciar o aparelho.</li> </ul>
<i>E4 / E5</i>	Falha elétrica/eletrônica	Entre em contato com o SAC Midea
<i>E6</i>	Temperatura elevada da placa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguarde a temperatura voltar ao normal.</li> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" pra reiniciar o aparelho.</li> <li>• Verifique (ouvindo) se o ventilador funciona suavemente; caso não, entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<i>E7</i>	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o fornecimento de energia (alimentação elétrica está normal.</li> <li>• Pressione a tecla "LIGAR/desligar" pra reiniciar o aparelho.</li> </ul>
<i>E7</i>	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal	
<i>U1</i>	Erro de comunicação	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.	
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 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 Autorizada 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 com 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 despesas não cobrem:**

- Despesas com a instalação do produto, exceto para os produtos com instalação gratuita informada no manual.
- Transporte do produto até o local da instalação.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Midea.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto.
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza.
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência autorizada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo de alimentação.
- 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 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 VALIDA 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

[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/>



Rede autorizada  
em todo Brasil.