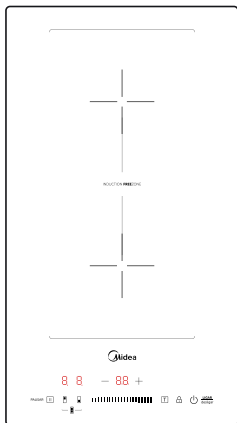


# Manual do Usuário



## COOKTOP DE INDUÇÃO

CFBD22

 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>OBSERVAÇÕES IMPORTANTES .....</b>	<b>4</b>
<b>1 - SEGURANÇA .....</b>	<b>5</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	5
<b>2 - DESCRIÇÃO DO APARELHO .....</b>	<b>7</b>
2.1 - Acessórios e Componentes .....	8
2.2 - Características Técnicas Gerais.....	8
2.3 - Dimensões do Aparelho .....	8
<b>3 - INSTALAÇÃO .....</b>	<b>9</b>
3.1 - Instruções para Instalação Elétrica.....	9
3.2 - Esquema elétrico para instalação do cooktop de indução.....	10
3.3 - Preparação do local e instalação do cooktop .....	10
<b>4 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO .....</b>	<b>13</b>
4.1 - Como funciona?.....	13
4.2 - Quais são as vantagens de utilizar o cooktop de indução? .....	13
4.3 - Escolhendo a panela mais adequada .....	13
<b>5 - CARACTERÍSTICAS DO PAINEL DE CONTROLE .....</b>	<b>15</b>
5.1 - Painel de Controle.....	15
<b>6 - UTILIZANDO SEU COOKTOP DE INDUÇÃO.....</b>	<b>16</b>
6.1 - Iniciando a Cocção .....	16
6.2 - Finalizando a Cocção .....	17
6.3 - Posicionamento de panelas nas zonas de cocção.....	17
6.4 - Posicionamento de panelas nas zonas de cocção Freezone.....	18
6.5 - Iniciando cocção Freezone .....	18
6.6 - Função Turbo .....	19
6.7 - Utilizando o Timer.....	20
6.8 - Desligamento Automático .....	22
6.9 - Bloqueando o Painel de Controle .....	23
<b>7 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO .....</b>	<b>23</b>
7.1 - Como Limpar o Aparelho .....	23
<b>8 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS.....</b>	<b>24</b>
8.1 - Códigos de Alarme no Painel.....	26

## 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 se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando 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 verifique o item 3.1 - *Instruções para Instalação Elétrica* deste Manual do Usuário.
3. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.

#### IMPORTANTE

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.

4. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
5. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
6. Certifique-se de que as condições locais e os ajustes do aparelho são compatíveis.
7. 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.
8. 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.).
9. Não cubra nem bloqueie as aberturas/saídas de ar na parte inferior do aparelho.
10. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.
11. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
12. A superfície de vidro não deve ser utilizada como base de apoio.
13. Evite colocar cabos de panelas voltados para o lado de fora do cooktop.
14. Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado.
15. Objetos plásticos não devem ser colocados sobre a superfície da mesa vitrocerâmica pois correm o risco de derreter.

#### PERIGO

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

16. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
17. Mantenha o cabo de interligação elétrica/alimentação longe de superfícies aquecidas.
18. Ao utilizar outros aparelhos, certifique-se de que o cabo de alimentação destes não entre em contato com as partes aquecidas do cooktop.
19. Nunca deve-se colocar painéis vazios sobre a mesa vitrocerâmica, enquanto esta estiver funcionando.
20. Ao utilizar o aparelho por um longo período de tempo, poderá haver aquecimento do ambiente. Certifique-se de que há ventilação no local.
21. 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.
22. 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.
23. É proibido o uso de papel alumínio para forrar o cooktop, podendo causar choque elétrico, curto-circuito e, em casos mais graves, incêndio.

#### PERIGO

Convém que objetos metálicos, como garfos, facas, colheres e tampas, não sejam colocados sobre a superfície da mesa, pois podem ficar quentes.

#### 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.

24. Alimentos perecíveis, itens de plástico, aerossóis e outros produtos inflamáveis podem ser afetados pelo calor. Não armazene-os nas proximidades do cooktop.
25. 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.
26. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento e/ou choques elétricos.
27. 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.
28. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

#### 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.
- Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **PERIGO DE INCÊNDIO:** Não armazene itens nas superfícies de cozimento.

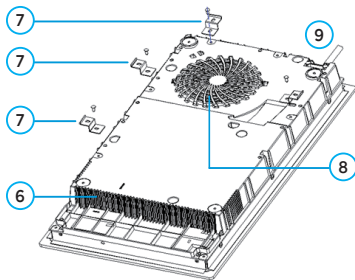
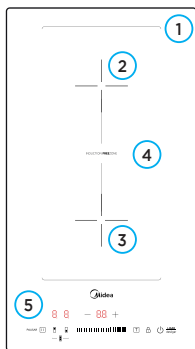
### PERIGO

- Após o uso, desligue o elemento de aquecimento pelo seu controle (botão LIGAR/desligar) e não através do detector de recipiente.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

### IMPORTANTE

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 - DESCRIÇÃO DO APARELHO



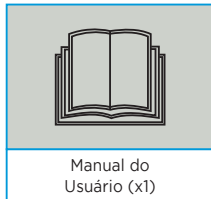
1. Superfície vitrocerâmica
2. Área de cozimento 1 - Ø180 mm
3. Área de cozimento 2 - Ø180 mm
4. Área de cozimento *freezone* - Ø280 mm
5. Painel de controle
6. Saída de ar
7. Clips de fixação
8. Entrada de ar
9. Cabo de alimentação

### PERIGO

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



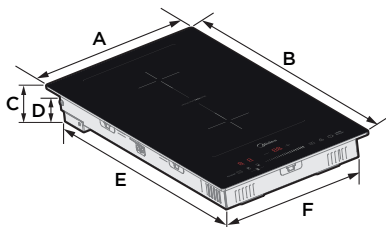
## 2.1 - Acessórios e Componentes



## 2.2 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CFBD22
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência elétrica (W)	3500
Número de estágios de aquecimento	9 + turbo
Dimensões externas do vidro - L x A x P (mm)	287 x 5 x 520
Dimensões do corpo do produto - L x A x P (mm)	261 x 55 x 495
Dimensões do nicho - L x P (mm)	264 x 498
Massa do Produto (Peso) (kg)	4,3

## 2.3 - Dimensões do Aparelho



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
287	520	60	55	495	261



## 3 - INSTALAÇÃO

### 3.1 - Instruções para Instalação Elétrica

#### IMPORTANTE

- A Midea disponibiliza a primeira instalação do cooktop de indução de forma gratuita. Para solicitar a sua primeira instalação entre em contato com o SAC Midea. Antes de solicitar a sua primeira instalação gratuita, certifique-se que o local de instalação esteja adequado.
- O cooktop de indução Midea é fornecido com cabo para instalação elétrica.
- 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 2.2 deste manual.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR5410. Consulte um electricista qualificado caso as instruções de aterramento e dimensionamento não sejam totalmente compreendidas, ou caso exista dúvida se o aparelho está aterrado adequadamente.

*Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:*

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> )
41,0 (220 V)	6,0

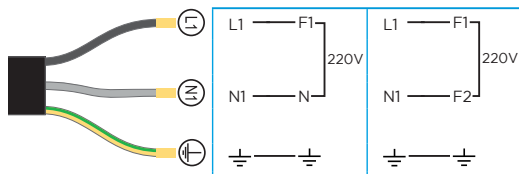
#### NOTA

- No exemplo acima consideramos a utilização de circuito exclusivo para o aparelho.
- NUNCA utilizar conectores que não suportem a potência máxima do aparelho.
- NUNCA utilize emendas para realizar a ligação do aparelho na energia elétrica.

### 3.2 - Esquema elétrico para instalação do cooktop de indução

#### NOTA

- Certifique-se de que a preparação para instalação elétrica tenha sido concluída adequadamente e que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta que consta no produto.
- Utilize um disjuntor exclusivo para este produto e que fique de fácil acesso.
- O circuito elétrico do seu Cooktop foi desenvolvido considerando 2 áreas para distribuição da carga.



### 3.3 - Preparação do local e instalação do cooktop

#### IMPORTANTE

- Selecione uma superfície nivelada (bancada) que tenha espaço e espessura suficiente para o aparelho, sem elementos que interfiram nos requisitos de espaçamentos mínimos.
- Não instale o cooktop próximo ou abaixo de cortinas ou dentro de armários.
- Se desejar instalar o aparelho sobre um forno embutido, certifique-se que este forno possui ventilador de refrigeração.
- Certifique-se de que os materiais, revestimentos, adesivos, colas utilizadas nos móveis próximo a instalação do cooktop de indução resistam a uma temperatura mínima de 150°C.
- Garanta que após a instalação haverá fluxo de ar para proporcionar a correta ventilação do produto.

Para realizar a instalação adequada do seu produto siga os passos abaixo:

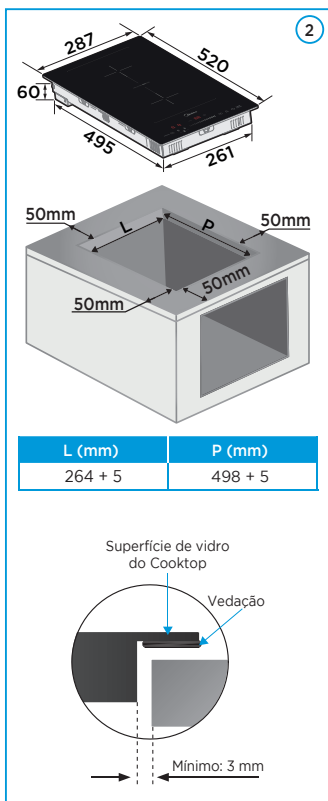
1. Realize a montagem da vedação na borda da superfície de vidro que será apoiada na base. Para realizar essa montagem, remova a proteção do adesivo dupla face da vedação e faça a montagem no vidro do cooktop de forma alinhada e que não fique aparente após montagem finalizada (Fig. 1).



2. O Cooktop deve ser instalado de forma que fique apoiado por sua superfície de vidro em uma base. A base deve ser plana, alinhada e nivelada. Certifique-se que base pode suportar o peso do produto e as painéis com capacidade máxima de alimentos. Na base de instalação deve ser realizado a preparação para montagem do Cooktop (Fig. 2).

#### 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.

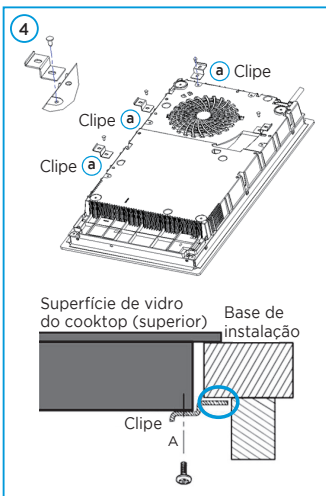
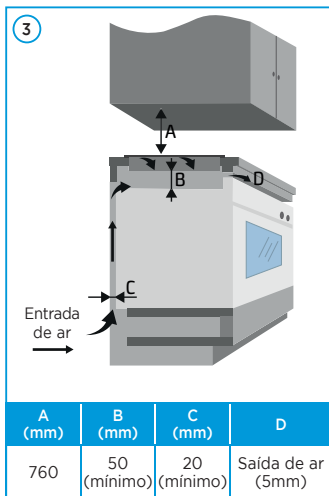
### 3.3 - Preparação do local e instalação do cooktop (continuação)

3. A preparação do local para instalação deve seguir algumas recomendações de espaçamento para proporcionar uma correta ventilação do produto (Fig. 3).

#### IMPORTANTE

Garanta que o cabo de alimentação fique corretamente posicionado e não seja danificado durante a montagem.

4. Com o cooktop no local, faça a montagem dos 4 clips de fixação.  
5. Os clips de fixação podem ser ajustados para atender algumas espessuras de base de instalação (Fig. 4).



#### NOTA

Em nenhuma circunstância, os clips de fixação podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação.

## 4 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO

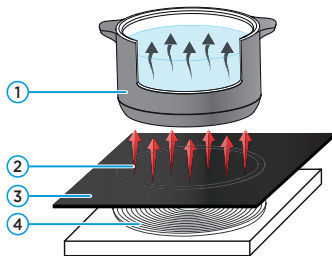
### 4.1 - Como funciona?

O cooktop de indução Midea utiliza a tecnologia de indução do campo eletromagnético entre o cooktop e a panela (que deve ser material magnético próprio para indução).

Quando a panela está posicionada no local adequado e o cooktop é ligado, é gerado um campo eletromagnético induzido capaz de gerar aquecimento instantaneamente na panela.

#### IMPORTANTE

Se a panela não for adequada, o cooktop desligará automaticamente.



1. Panela (material ferromagnético)
2. Campo eletromagnético induzido
3. Superfície de vidro do cooktop
4. Bobina de indução

### 4.2 - Quais são as vantagens de utilizar o cooktop de indução?

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

- Mais segurança na utilização do cooktop
- Cocção mais eficiente devido a tecnologia de indução para aquecimento direto na panela
- Tempo de preparo reduzido (considerando mesmas condições de preparo)
- Melhor controle de temperatura da receita (níveis de potência)
- Limpeza do cooktop

### 4.3 - Escolhendo a panela mais adequada

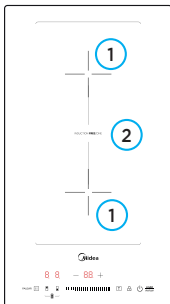
Para que o cooktop funcione adequadamente, é necessário utilizar panelas de aço inox multicamada/fundo triplo ou ferro fundido.

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

O cooktop Midea possui dispositivo de segurança que impede que a área de cocção seja ligada se a panela não estiver presente, corretamente posicionada ou mesmo se não for de material ferromagnético.

### 4.3 - Escolhendo a panela mais adequada (continuação)

O seu cooktop Midea foi desenvolvido para utilizar panelas com diâmetros conforme o esquema abaixo:



**Zonas de cocção individual**

Mínimo: Ø 140mm  
Máximo: Ø 230mm



**Zona de cocção freezone**

Mínimo: Ø 230mm  
Máximo: Ø 280mm

Formas quadradas (LxP): máximo 180mm x 390mm

#### IMPORTANTE

Panelas de material ferromagnético de baixa qualidade prejudicam o funcionamento e podem danificar o seu cooktop.

Não utilize panelas de fundo irregular ou arredondado.



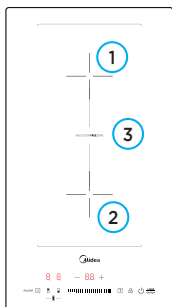
Certifique-se de que a base da panela que fica encostada no vidro esteja centralizada e ocupando adequadamente a zona de cocção.



Não deslize a panela sobre o painel a fim de não causar danos ao cooktop. Quando houver a necessidade de movimento levante a panela para fazer a movimentação.

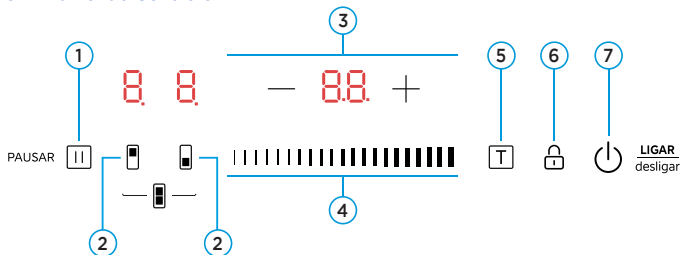


## 5 - CARACTERÍSTICAS DO PAINEL DE CONTROLE



Área de Cozimento	Potência Máxima	Turbo
Área de cozimento 1	1800W	2000W
Área de cozimento 2	1800W	2000W
Área de cozimento 3 <i>freezone</i>	3000W	3500W

### 5.1 - Painel de Controle

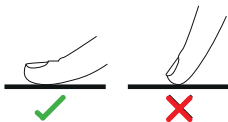


- Tecla PAUSAR:** Utilizado para pausar o cozimento de todas as áreas de cocção.
- Teclas de área de cocção:** Pressione individualmente a tecla referente a área de cocção que deseja habilitar. Para ativar a função *freezone* pressione simultaneamente as teclas de área de cocção.
- Tecla timer:** Pressione para ativar a função timer.
- Teclas de potência (barra deslizante):** Pressione em qualquer posição da barra deslizante para definir a potência desejada (0 - 9). Deslize o dedo sobre a barra deslizante e faça o ajuste da potência de forma instantânea.
- Tecla turbo:** Pressione para ativar ou desativar a função turbo (potência máxima).
- Tecla travar:** Mantenha pressionado por 4 segundos para realizar o bloqueio de painel e repita para desabilitar o bloqueio. Apenas a tecla LIGAR/desligar permanece habilitada enquanto o painel estiver bloqueado.
- Tecla LIGAR/desligar:** Mantenha pressionado 1 segundo para ligar o Cooktop e apenas pressione a tecla para desligar.

## 6 - UTILIZANDO SEU COOKTOP DE INDUÇÃO

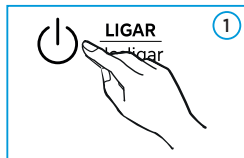
### NOTA

- As teclas do Cooktop de Indução Midea são sensíveis ao toque, logo não é necessário aplicar força sobre elas.
- Sempre que uma função for ativada com o toque das teclas, um sinal sonoro é emitido.
- Algumas funções requerem que se mantenha pressionado a tecla por alguns segundos.
- Certifique-se que o painel de controle esteja sempre limpo e não deixe nenhum objeto sobre o painel (pano, utensílio, respingos de água). Objetos sobre o painel podem dificultar a operação ou aplicar comandos indesejados e danificar o painel de controle.
- Sempre utilize uma boa superfície de contato do dedo para acionar as teclas do cooktop (figura ao lado).



### 6.1 - Iniciando a Cocção

1. Ligue o cooktop utilizando o botão LIGAR/desligar. O painel mostrará “-” em cada zona de cocção e “--” no timer (Fig. 1).
2. Posicione as panelas nas zonas de cocção desejadas.



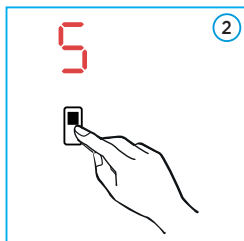
### IMPORTANTE

Garanta que o Cooktop esteja limpo e seco para evitar danos ou respingos durante a utilização.

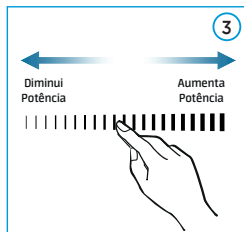
### NOTA

Quando o painel apresentar “” piscante, significa:

- A panela pode não estar corretamente posicionada sobre a zona de cocção.
  - A panela pode não ter o tamanho adequado para a zona de cocção.
  - A panela pode não ser compatível com a tecnologia do cooktop de indução.
3. Selecione as zonas de cocção desejada. Quando cada zona é selecionada, automaticamente é definida potência 5 (Fig. 2).
  4. Ajuste a potência desejada utilizando a tecla de potência. (Fig. 3).
  5. Pressione a tecla correspondente a zona de cocção para confirmar a seleção de potência.



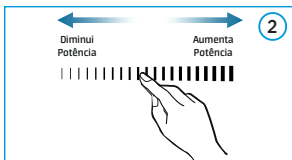
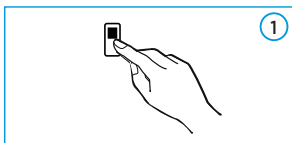
ESTÁGIOS DE AQUECIMENTO	POTÊNCIA
T (Turbo)	Máxima
9 - 8 - 7	Alta
6 - 5 - 4	Média
3 - 2 - 1	Baixa
0	Zona de cocção desligada





## 6.2 - Finalizando a Cocção

1. Selecione as zonas de cocção desejada (Fig. 1).
2. Ajuste a potência utilizando a tecla de potência até que apareça “H” (desligado) no painel de potência (Fig. 2).
3. Pressione a tecla correspondente a zona de cocção para confirmar a seleção de potência.



### PERIGO

#### Cuidado com superfícies quentes!

O vidro do Cooktop pode ficar aquecido pelo contato com a panela quente.

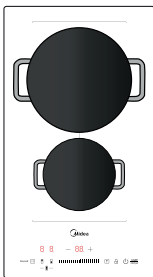
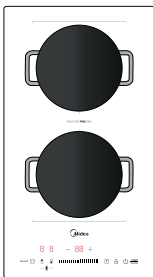
Quando a temperatura da zona de cocção for muito elevada, o display mostra “H” na respectiva zona no painel.

### PERIGO

Antes de qualquer manuseio ou operação, mesmo que o painel não mostre “H”, sempre certifique-se de que o cooktop esteja frio ou em uma temperatura segura.

## 6.3 - Posicionamento de painelas nas zonas de cocção

O seu cooktop Midea possui 2 zonas de cocção independentes. Você pode posicionar as painelas em cada zona de cocção de acordo com sua necessidade conforme demonstrado abaixo.



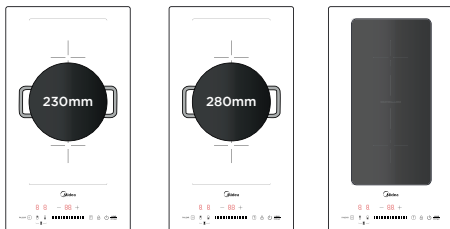
### NOTA

- Certifique-se de que o diâmetro das painelas sejam apropriados.
- É necessário realizar um arranjo adequado do tamanho das painelas quando se desejar usar mais zonas de cocção ao mesmo tempo.

### 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.

## 6.4 - Posicionamento de painéis nas zonas de cocção Freezone



### NOTA

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

## 6.5 - Iniciando cocção Freezone

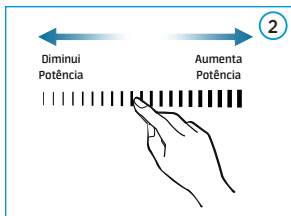
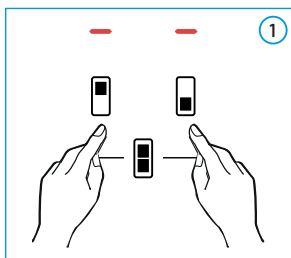
O seu cooktop Midea possui duas zonas livres de cocção. Estas zonas podem ser utilizadas e controladas separadamente.

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

1. Ligue o cooktop.
2. Pressione as duas teclas das zonas de cocção. Para demonstrar que a zona de cocção *Freezone* está ativa o painel mostra "-" (Fig. 1).
3. Ajuste a potência desejada utilizando a tecla de potência (Fig. 2). Pressione as duas teclas das zonas de cocção para confirmar a seleção de potência.
4. Para desativar basta selecionar a zona de cocção desejada individualmente.

### NOTA

- Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o aparelho desliga automaticamente.
- A potência da zona de cocção pode ser ajustada em qualquer momento durante a cocção.
- Caso não seja pressionado a tecla da zona de cocção correspondente para confirmar a operação, o cooktop iniciará com a potência previamente selecionada.



## 6.6 - Função Turbo

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

Para ativa-la, siga as instruções abaixo:

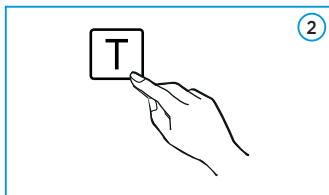
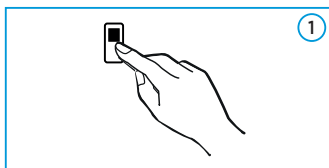
1. Pressione a tecla da área de cozimento desejada (Fig. 1).
2. Pressione a tecla da função Turbo, o display correspondente exibirá "P" (Fig. 2).

Para cancelar a função turbo:

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

### NOTA

- Se a potência configurada originalmente for igual a "0", ela alcançará "9" após 5 minutos.
- A 1ª área de cozimento atinge o nível máximo de potência "7" quando outra área de cozimento estiver com a função turbo selecionada.



## 6.7 - 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.

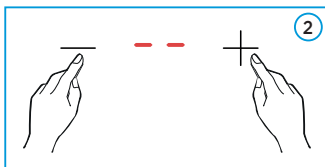
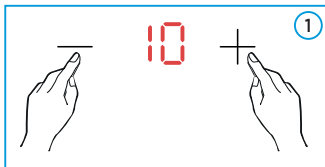
Você pode configurá-lo para desligar uma ou mais áreas de cozimento após o tempo definido.

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.
2. Utilize os controladores “-” e “+” para configurar o tempo desejado (Fig. 1). O display no painel de controle exibirá o tempo selecionado.
3. Pressione os controladores “-” e “+” ao mesmo tempo para cancelar o timer. O display no painel de controle exibirá “--” (Fig. 2).
4. Assim que o tempo for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante.
5. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display no painel de controle exibirá “--”.

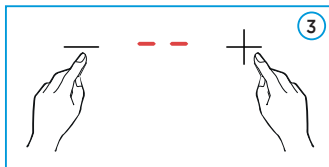
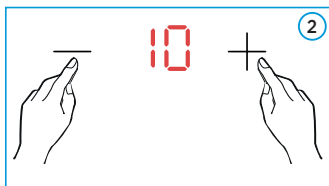
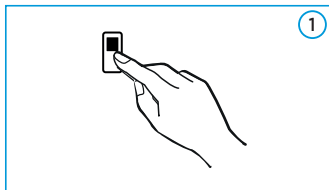


#### NOTA

- Pressionando os controladores “-” e “+” o contador do time aumentará ou diminuirá em 1 minuto. Pressionando e segurando os controladores, o contador aumentará ou diminuirá 10 minutos.
- Se o tempo selecionado exceder 99 minutos, o contador do timer voltará automaticamente para 0 minutos.

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

1. Selecione a área de cozimento da qual você deseja definir o temporizador (Fig. 1).
2. Pressione os controladores “-” e “+” (Fig. 2). Os dígitos “10” serão exibidos no display do timer.
3. Defina o tempo desejado utilizando os controladores “-” e “+”.
4. Pressione os controladores “-” e “+” ao mesmo tempo para cancelar o timer. O display no painel de controle exibirá “--” (Fig. 3).
5. Assim que o tempo for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante.
6. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display no painel de controle exibirá “--”.



#### NOTA

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

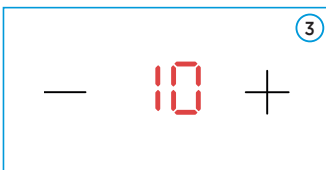
Potência selecionada

5.

Ponto indicativo do Timer

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

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 piscando (Fig. 1).
2. O display apresentará a potência selecionada (Fig. 2) e o display do timer apresenta os minutos configurados do primeiro timer a finalizar (Fig. 3).
3. Quando o tempo de cozimento finalizar a área correspondente desliga automaticamente.
4. O ponto indicativo do próximo timer a finalizar começará a piscar. E o display do timer apresenta então os minutos configurados deste próximo timer a finalizar.
5. 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.



### 6.8 - Desligamento Automático

O desligamento automático é uma função de proteção do seu cooktop de indução. Caso nenhuma função seja ativada no cooktop, ele se desligará automaticamente em 1 minuto.

Quando alguma zona de cocção for ativada o cooktop permanece ligado dentro do tempo limite de operação. Após exceder o tempo limite o cooktop se desligará automaticamente. Caso queira continuar com a cocção será necessário refazer os passos para iniciar uma cocção.



#### NOTA

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

POTÊNCIA	TEMPO LIMITE DE OPERAÇÃO (HORAS)
1	8
2	
3	
4	4
5	
6	
7	2
8	
9	

## 6.9 - Bloqueando o Painel de Controle

Você pode ativar o bloqueio do painel de controle para evitar comandos indesejados ou mesmo para proteção e segurança. Para ativar e desativar o bloqueio do painel de controle siga os passos abaixo:

1. Para ativar, mantenha pressionado por 4 segundos a tecla Travar . O indicador do Timer mostrará "L0" piscante.
2. Para desativar o bloqueio do painel de controle, certifique-se de que o cooktop esteja ligado e mantenha pressionado por 4 segundos a tecla Travar .

### NOTA

Quando o cooktop de indução estiver bloqueado, todas as teclas são desativadas, exceto a tecla LIGAR/desligar. É possível desligar o aparelho pressionando a tecla LIGAR/desligar em uma emergência, porém ao ligar novamente o painel de controle ainda permanece bloqueado.

## 7 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO

### 7.1 - 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.
- Após a limpeza, realizar a secagem da superfície de vidro do cooktop com um pano macio e seco.

### PERIGO

**NUNCA** realizar a limpeza do cooktop com a superfície quente.

**Os seguintes produtos NÃO devem ser utilizados para limpeza do cooktop:**

- Esponjas de aço, nylon e outros materiais abrasivos, afiados ou pontiagudos.
- Alvejantes com cloro, produtos com amônia ou outros produtos químicos.
- Papéis, panos e esponjas.

### 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, lã de aço, etc., pois podem danificar a superfície vitrocerâmica do cooktop.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos em geral poderão danificar o seu aparelho. Opte sempre por produtos específicos para vidros cerâmicos de cooktops.

### NOTA

- Não deve-se deslizar as painelas sobre o cooktop, pois isto pode danificar a superfície de vidro e serigrafia do produto.
- Para manter o aparelho sempre em boas condições de uso, deve-se conservá-lo limpo, removendo todos os resíduos antes e após cada utilização.

## 8 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o SAC Midea é aconselhável que verifique a tabela abaixo com os problemas mais frequentes, causas prováveis e soluções propostas. Caso o problema identificado não seja nenhum destes abaixo ou então a solução sugerida não seja suficiente, 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.



FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO	
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 4.3 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.	

## 8.1 - Códigos de Alarme no Painel

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	VERIFICAÇÃO/SOLUÇÃO
<b>E1 / E2 / E6 / E4 / E5</b> O cooktop liga mas não inicia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	Falha de funcionamento dos sensores de temperatura.	Entre em contato com o SAC Midea.
<b>E3</b> O cooktop liga mas não inicia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	Alta temperatura do sensor da placa cerâmica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue o cooktop e aguarde tempo suficiente para que a superfície de vidro fique totalmente fria. Ligue novamente o cooktop e inicie cocção.</li> <li>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<b>E6</b> O cooktop liga mas não inicia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	Temperatura elevada da placa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue o cooktop e aguarde tempo suficiente para que a superfície de vidro fique totalmente fria. Ligue novamente o cooktop e inicie cocção. Verifique se é possível ouvir se a ventilação do cooktop está ativa (parte inferior).</li> <li>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<b>E7</b> O cooktop liga mas não inicia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se o fornecimento de energia está adequado para tensão do aparelho.</li> <li>Pressione a tecla "LIGAR/desligar" pra reiniciar o aparelho.</li> <li>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<b>E8</b> O cooktop liga mas não inicia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.</li> </ul>	
<b>U1</b>	Erro de comunicação.	Entre em contato com o SAC Midea
<b>LEDs não acendem corretamente.</b> Significa que o cooktop liga, emite sinal sonoro, realiza a cocção porém os LED não acendem corretamente.	Placa do painel de controle danificada.	Se o problema persistir 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 garantias 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 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

[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.