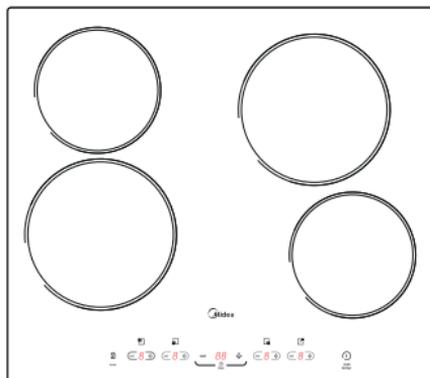
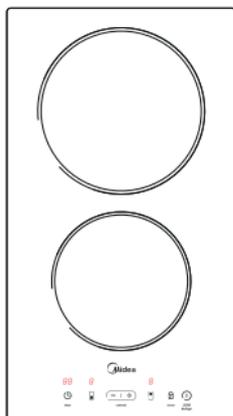


Manual do Usuário



COOKTOP VITROCERÂMICO

CCA20P2 (220V) / CCA40P2 (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

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES.....	5
1 - SEGURANÇA.....	6
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	6
2 - ESCOLHENDO A PAINELA MAIS ADEQUADA.....	8
3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES.....	9
3.1 - Itens do Cooktop Vitrocerâmico	9
3.2 - Características Técnicas Gerais.....	9
3.3 - Acessórios.....	10
3.4- Potência Máxima de Cocção	10
3.5 - Descrição do Painel de Controle	11
4 - INSTALAÇÃO	13
4.1 - Instruções para Instalação Elétrica.....	13
4.2 - Instalação Elétrica via Cabo de Alimentação.....	14
4.3 - Instalação Elétrica via Borneira.....	15
4.4 - Instalação no Local.....	16
5 - UTILIZANDO O COOKTOP VITROCERÂMICO	19
5.1 - Utilizando os Controles de Toque.....	19
5.2 - Para Iniciar o Cozimento.....	19
5.3 - Finalizando o Cozimento.....	20
5.4 - Utilizando o Timer	21
5.5 - Desligamento Automático	24
5.6 - Bloqueando o Painel de Controle	24
6 - ORIENTAÇÕES DE COZIMENTO.....	25
6.1 - Dicas de Cozinha	25
6.2 - Configurações de Potência.....	26
7 - LIMPANDO O COOKTOP VITROCERÂMICO.....	27
7.1 - Como Limpar o Aparelho	27
8 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS.....	28

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 4.1 - *Instruções para Instalação Elétrica* deste Manual do Usuário.
3. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
4. 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. Mantenha crianças longe do cooktop quando o mesmo estiver em uso a fim de evitar acidentes.

PERIGO

Não toque nas áreas de cozimento durante ou logo após utilizá-las.

IMPORTANTE

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

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. Tenha cuidado, quando em uso o painel do cooktop ficará aquecido.
12. A superfície do aparelho não deve ser utilizada como base de apoio.
13. Objetos plásticos não devem ser colocados sobre a superfície do aparelho pois correm o risco de derreter, assim como objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas as quais podem aquecer e causar ferimentos e/ou danos.
14. Evite colocar cabos de panelas voltados para o lado de fora do cooktop.
15. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
16. Não utilize panelas com o fundo irregular ou arredondado.

PERIGO

Perigo de incêndio: Não guarde nenhum item, nas superfícies de cozimento.

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 o aparelho, enquanto este 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.

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.

IMPORTANTE

Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

NOTA

Este aparelho é destinado para uso doméstico ou similar 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 ambiente não comerciais similares.
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. Este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço qualificados. Contate o SAC Midea para realizar um exame, reparo ou ajuste.

PERIGO

O processo de cozimento deve ser sempre supervisionado. Um processo de cozimento curto deve ser supervisionado continuamente.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (continuação)

IMPORTANTE

Não utilize limpadores à vapor para a limpeza de seu cooktop.

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 panelas do aparelho.
30. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

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.

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

Cozinhar sem vigilância alimentos com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

2 - ESCOLHENDO A PANELA MAIS ADEQUADA

- Não utilize panelas de fundo irregular ou arredondado.



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



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

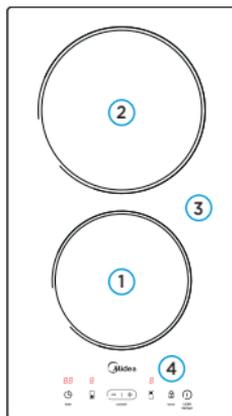


3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

3.1 - Itens do Cooktop Vitrocerâmico

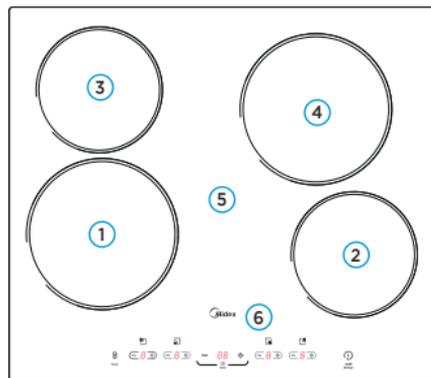
O cooktop vitrocerâmico possui os seguintes componentes:

MODELO CCA20P2



1. Área de cozimento 1 - Ø165 mm
2. Área de cozimento 2 - Ø200 mm
3. Superfície vitrocerâmica
4. Painel de controle

MODELO CCA40P2



1. Área de cozimento 1 - Ø200 mm
2. Área de cozimento 2 - Ø165 mm
3. Área de cozimento 3 - Ø165 mm
4. Área de cozimento 4 - Ø200 mm
5. Superfície vitrocerâmica
6. Painel de controle

3.2 - Características Técnicas Gerais

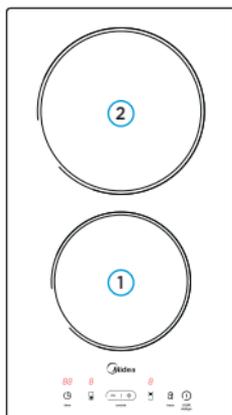
MODELO	CCA20P2	CCA40P2
Tensão (V)	220	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (W)	2700	5500
Número de Estágios de Aquecimento	9	9
Dimensões Externas - L x A x P (mm)	288x67x520	590x60x520
Massa do Produto (Peso) (kg)	4,7	9,0

3.3 - Acessórios

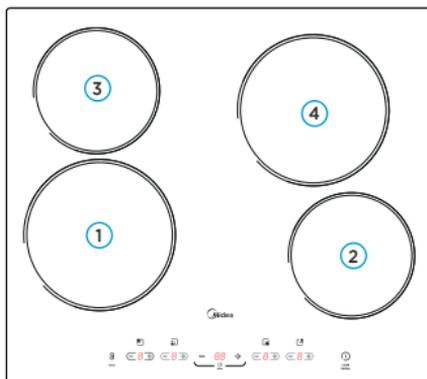
MODELOS	
CCA20P2	CCA40P2
4 cliques e 4 parafusos	4 cliques e 4 parafusos

3.4- Potência Máxima de Cocção

MODELO CCA20P2



MODELO CCA20P2

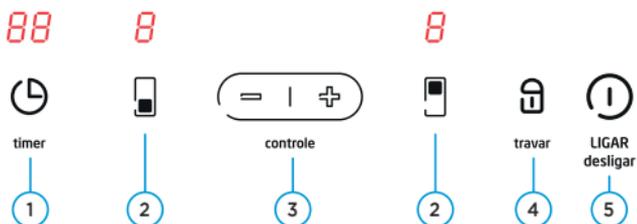


MODELO		POTÊNCIA
CCA20P2	Área de cozimento 1: Ø165mm (W)	1200
	Área de cozimento 2: Ø200mm (W)	1800

MODELO		POTÊNCIA
CCA40P2	Área de cozimento 1: Ø200mm (W)	1800
	Área de cozimento 2: Ø165mm (W)	1200
	Área de cozimento 3: Ø165mm (W)	1200
	Área de cozimento 4: Ø200mm (W)	1800

3.5 - Descrição do Painel de Controle

MODELO CCA20P2



1. Tecla Timer com display

Pode ser utilizado como contador de minutos.

2. Indicadores das áreas de cozimento com display

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

3. Controladores

Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no cooktop.

4. Tecla travar

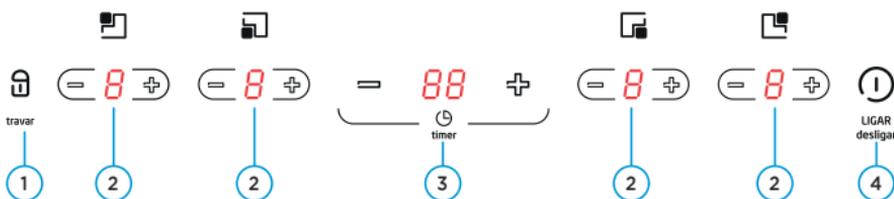
Bloqueia o aparelho impedindo o uso não intencional. Quando as teclas estão bloqueadas todos os controles, exceto o controle LIGAR/desligar, são desativados.

5. Tecla LIGAR/desligar

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

3.5 - Descrição do Painel de Controle (cont.)

MODELO CCA40P2



1. 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.

2. Indicadores das áreas de cozimento com display e controladores

Indica a(s) área de cozimento que está selecionada com seu respectivo display. Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no cooktop.

3. Tecla Timer com display e controladores

Pode ser utilizado como contador de minutos. Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no timer do cooktop.

4. Tecla LIGAR/desligar

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

4 - INSTALAÇÃO

4.1 - 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 3.2 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.

NOTA

O circuito elétrico do seu cooktop foi desenvolvido considerando 2 áreas (modelo CCA40P2) e 1 área (modelo CCA20P2) para distribuição da carga.

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm²), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410. Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 41,0A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 6,0 mm².

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

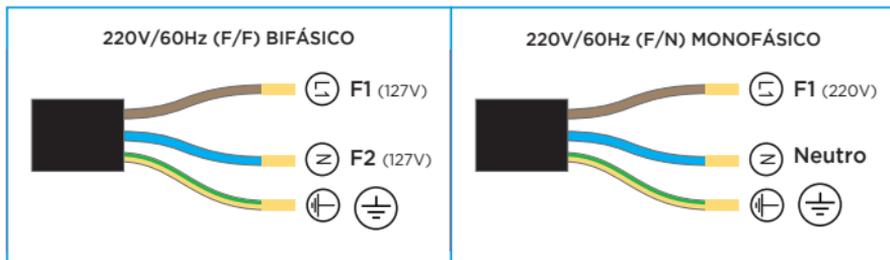
* Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR5410).

NOTA

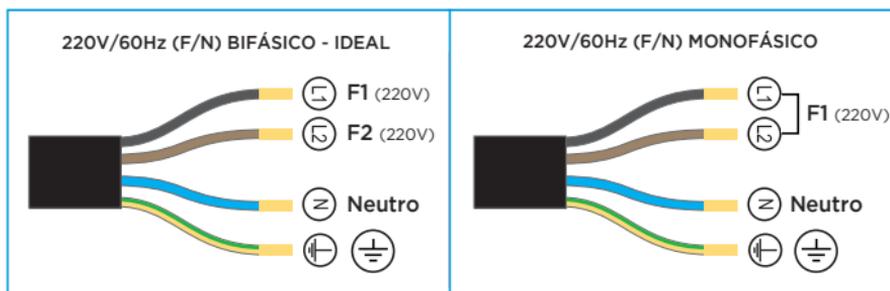
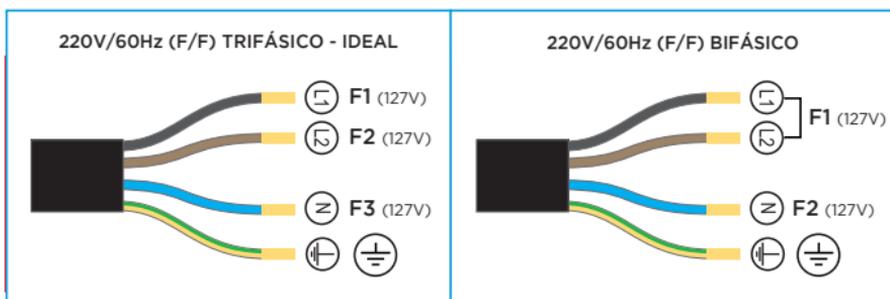
No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

4.2 - Instalação Elétrica via Cabo de Alimentação

Modelo CCA20P2



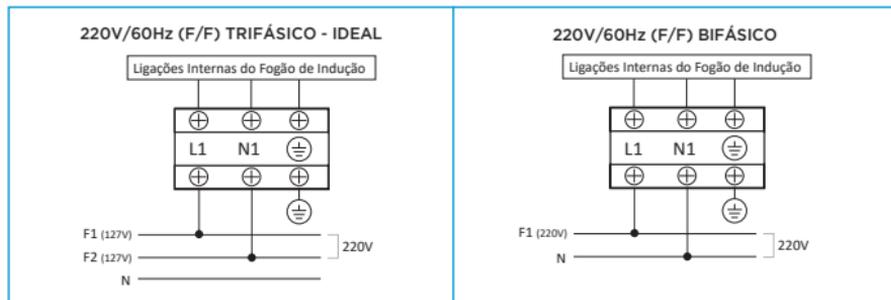
Modelo CCA40P2



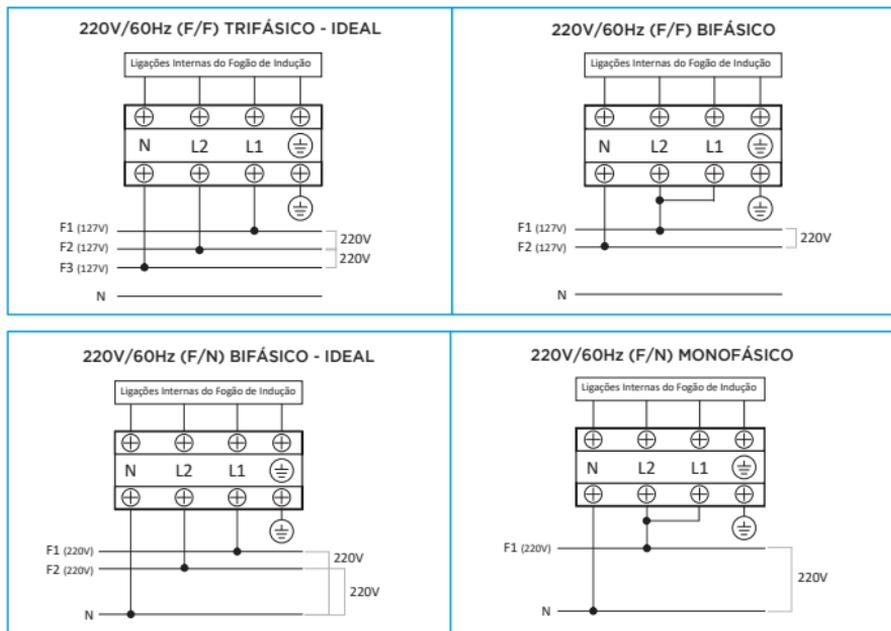
4.3 - Instalação Elétrica via Borneira

Os cooktops de indução são providos 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.

Modelo CCA20P2



Modelo CCA40P2



NOTA

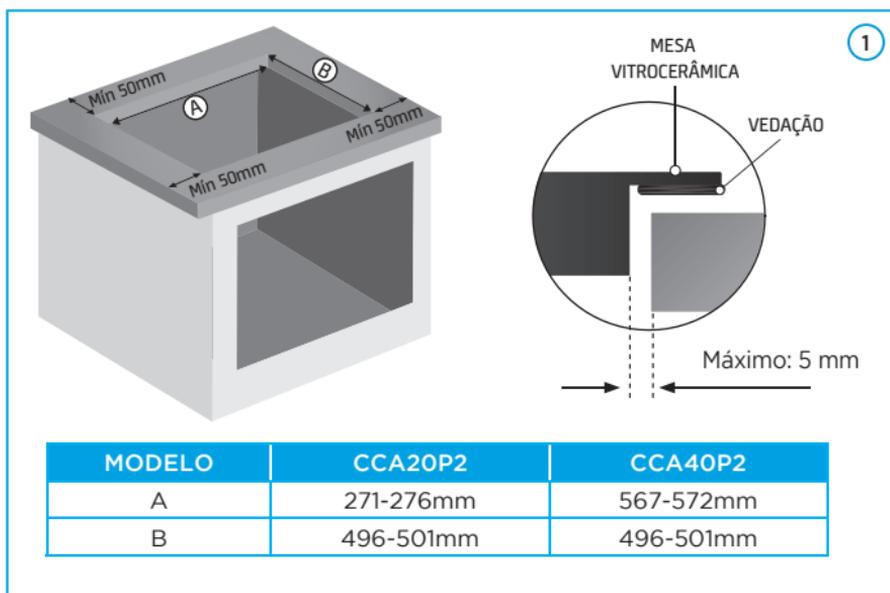
Quando há interligação entre os pinos dos borne, este pode não conter parafuso de fixação do fio/conector.

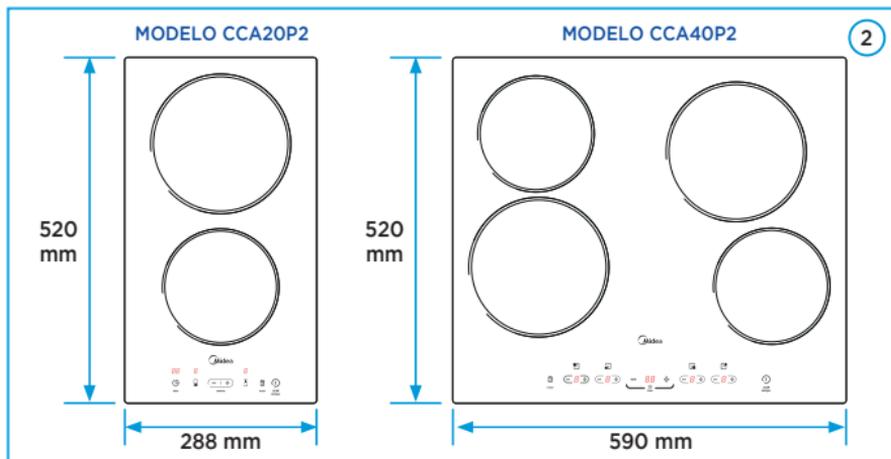
4.4 - Instalação no Local

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 da próxima página.
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.

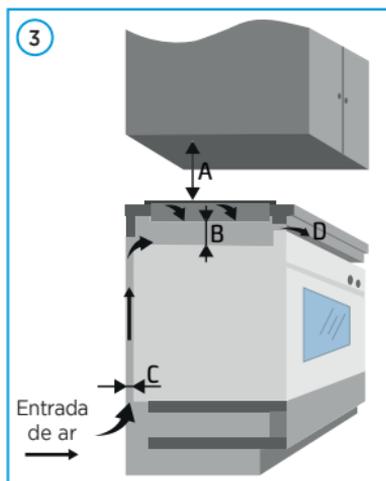
IMPORTANTE

Ao instalar o cooktop vitrocerâmico, 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	150 (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.



4.4 - Instalação no Local (cont.)

Ajustar a posição dos cliques (engates)

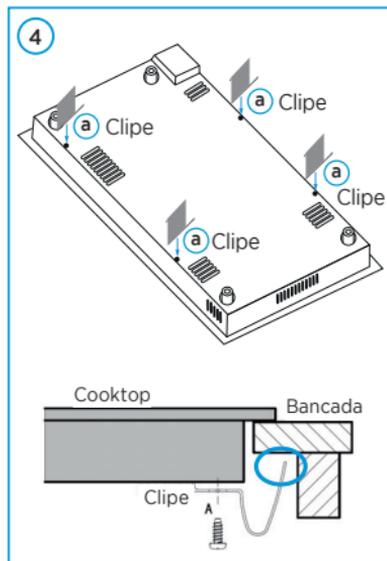
NOTA

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 4 cliques ("a" - Fig. 4) 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:

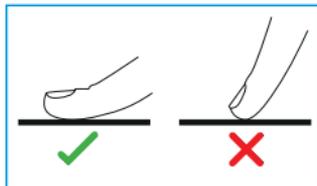
- Há fluxo de ar adequado fora dos armários para a base do cooktop.
- O disjuntor deverá ter sempre fácil acesso pelo cliente.



5 - UTILIZANDO O COOKTOP VITROCERÂMICO

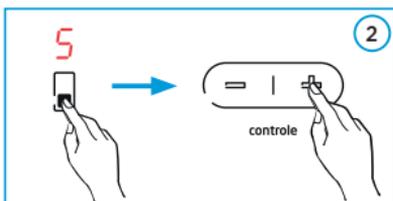
5.1 - Utilizando os controles de toque

- 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 o lado:

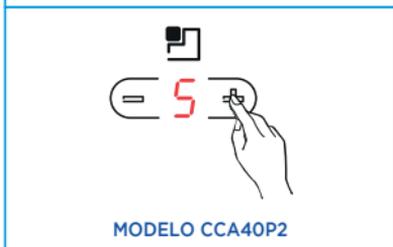


5.2 - Para Iniciar o Cozimento

- Pressione a tecla LIGAR/desligar no painel de controle (Fig. 1). Depois de ligado todos os displays acenderão 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 e configure a potência utilizando os controladores “=” e “+” no painel de controle para realizar os ajustes necessários para o cozimento (Fig. 2).



MODELO CCA20P2



MODELO CCA40P2

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.
- Para a sua segurança, o cooktop reduz a potência automaticamente depois de certo tempo quando todas as áreas de cozimento estão ligadas no nível máximo.

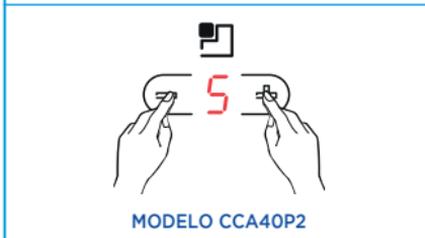
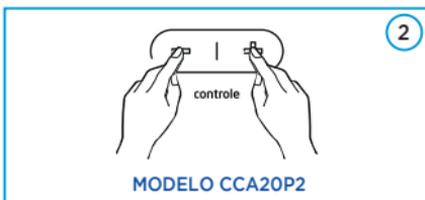
5.3 - Finalizando o Cozimento

1. Pressione a tecla da área de cozimento que você deseja desligar (para modelo CCA20P2 - Fig. 1 ao lado).
2. Para desligar a área de cozimento, pressione o controlador “= ” até que o display apresente o dígito “0” ou pressione os controladores “= ” e “⊕ ” ao mesmo tempo (Fig. 2).
3. Caso deseje desligar todo o aparelho, pressione a tecla LIGAR/desligar.

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.



5.4 - 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.

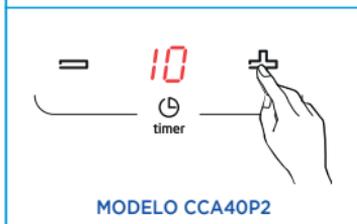
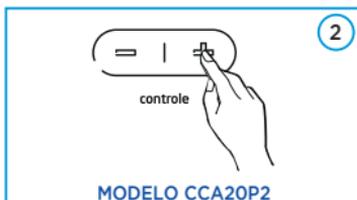
NOTA

- No modelo CCA40P2 para utilizar o contador de minutos sem estar vinculado com nenhuma área de cozimento é necessário que pelo menos uma delas esteja em uso. Para isso, certifique-se sempre de que nenhuma área de cozimento esteja selecionada (o número correspondente fica piscando indicando).
- No modelo CCA20P2 basta que o aparelho esteja ligado para que o contador de minutos sem estar vinculado com nenhuma área de cozimento seja habilitado.

2. Pressiona a tecla Timer “⌚” (para modelo CCA20P2 - Fig. 1 ao lado).
3. Utilize controladores “=” e “+” para configurar o tempo desejado (Fig. 2). O display no painel de controle exibirá o tempo selecionado.
4. Pressione os controladores “=” e “+” ao mesmo tempo para cancelar o timer. O display no painel de controle exibirá “--”.
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 “--”.

NOTAS

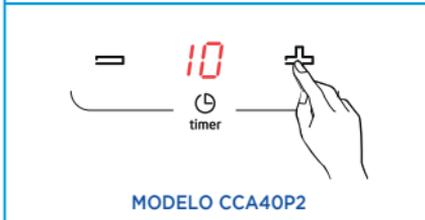
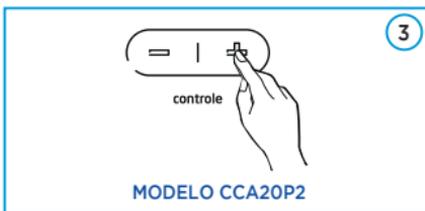
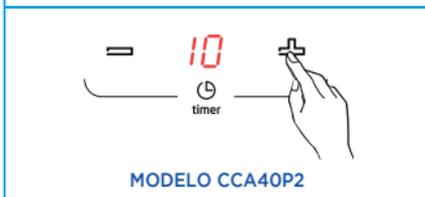
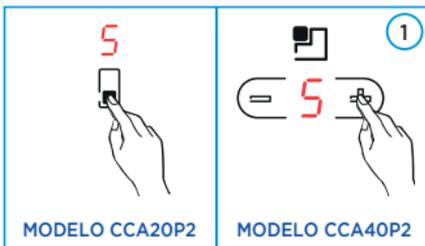
- Pressionando os controladores “=” e “+” o contador do time aumentará ou diminuirá em 1 minuto. Pressionando e segurando os controladores, o contador aumentará ou diminuirá 10 minutos.
- Se o tempo selecionado exceder 99 minutos, o contador do timer voltará automaticamente para 0 minutos.



5.4 - Utilizando o Timer (cont.)

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 a tecla Timer "⌚" (*modelo CCA20P2* - Fig. 2) ou pressione os controladores "=" ou "+" (*modelo CCA40P2* - Fig. 2). Os dígitos "10" serão exibidos no display do timer.
3. Defina o tempo desejado utilizando os controladores "=" ou "+" (Fig. 3).
4. Pressione os controladores "=" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o timer. O display no painel de controle exibirá "--".
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.

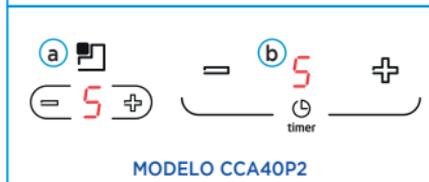
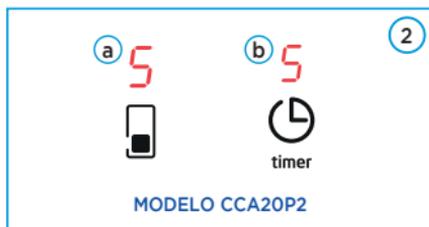
Potência selecionada

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 piscante (Fig. 1).
2. O display apresentará a potência selecionada ("a" na figura 2) e o display do timer apresenta os minutos configurados do primeiro timer a finalizar ("b" na figura 2).
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.



5.5 - Desligamento Automático

O desligamento automático é uma função de proteção do seu cooktop vitrocerâmico. 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

Caso não seja escolhida uma configuração de potência dentro de 1 minuto, o aparelho desliga automaticamente.

5.6 - 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 "L0".

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 vitrocerâmico.

NOTA

Quando o cooktop vitrocerâmico 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 para ligar o aparelho novamente é necessário destravá-lo.

6 - 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.

6.1 - 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 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.

6.2 - 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 vitrocerâmico vai ajudar você a encontrar as configurações que melhor o atenderão.

AJUSTE DE POTÊNCIA	APLICAÇÃO
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimento. • Derretimento de chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. • Fervura suave. • Aquecimento lento.
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Reaquecimento. • Fervura rápida. • Cozimento de arroz.
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Panquecas.
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Refogamento. • Cozimento de Massas.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteamento em uma <i>wok</i> (tipo de panela asiática de material metálico ou cerâmico). • Douro de carnes e vegetais. • Fervura de sopa. • Fervura de água.

NOTA

Não utilize panelas *wok* com fundo irregular ou arredondado. Somente panelas de fundo plano podem ser utilizadas neste cooktop.

7 - LIMPANDO O COOKTOP VITROCERÂMICO

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.
- 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 consequentemente 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 painéis 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.

PERIGO

Aguarde o Cooktop esfriar antes de realizar a limpeza, a letra "H" da área de cozimento correspondente desaparece indicando que ela não está mais quente.

8 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Caso o cooktop vitrocerâmico 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.

FALHA	PROBLEMA	SOLUÇÃO
O cooktop não liga.	Sem fornecimento de energia.	Verifique se há fornecimento de energia (alimentação elétrica). Se o problema persistir, entre em contato com o SAC Midea.
Os controles não estão funcionando.	Os controles estão bloqueados.	Verifique o item 5.6 - <i>Bloqueando o Painel de Controle</i> para desbloquear os controles.
Os controles estão difíceis de utilizar.	Água ou sujeira sobre o painel de controle.	Certifique-se de que o painel de controle esteja sempre seco e limpo.
	Você está usando a ponta do seu dedo ao tocar nos controles.	Sempre utilize a ponta do dedo ao tocar nos controles do cooktop.
O vidro está arranhado.	Utilização de utensílios de cozinha com borda áspera.	Use panelas com bases planas e lisas.
	Utilização inadequada de produtos de limpeza.	Verifique o item 7 - <i>Limpendo o cooktop vitrocerâmico</i> para a correta limpeza do aparelho.
Algumas panelas estalam durante o cozimento.	Pode ser causado pelo tipo de material que sua panela foi feita.	Isso é normal para panelas e não é indicativo de falha no aparelho.

Certificado de Garantia

O Cooktop Vitrocerâmico 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 a 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.

Certificado de Garantia

As garantias não cobrem (continuação):

- 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

 /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.