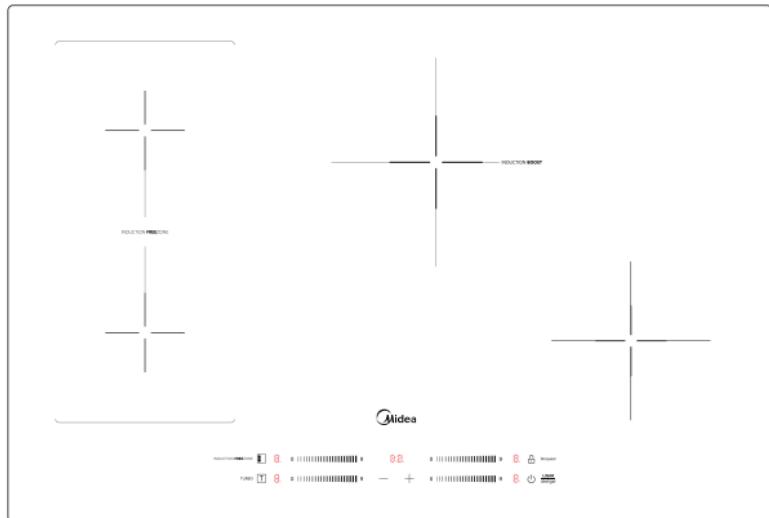


# Manual do Usuário



**COOKTOP DE INDUÇÃO**

CFBX42 (220V)

**Midea**



# Obrigado por escolher a **Midea**!

A **Midea** é uma empresa comprometida com o bem-estar das pessoas. Com a combinação de design inteligente e tecnologia, seu novo equipamento trará novas experiências e deixará seu dia a dia muito mais agradável. Uma receita simples que fez da **Midea** uma das maiores fabricantes de eletrodomésticos e condicionadores de ar do mundo.

Este manual foi feito especialmente para que você conheça todas as características do seu aparelho, além de informações sobre manutenção, execução de serviços e claro, como obter o máximo das suas funcionalidades.

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelos telefones ou pelo site abaixo.



**SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor**  
3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)  
0800 648 1005 (demais localidades)

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

## SUSTENTABILIDADE

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

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

<http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

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



## CONTEÚDO

<b>OBSERVAÇÕES IMPORTANTES.....</b>	<b>5</b>
<b>1 - SEGURANÇA.....</b>	<b>6</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	6
<b>2 - DESCRIÇÃO DO APARELHO.....</b>	<b>8</b>
2.1 - Acessórios e Componentes .....	8
2.2 - Características Técnicas Gerais.....	9
2.3 - Dimensões do Aparelho .....	9
<b>3 - INSTALAÇÃO.....</b>	<b>10</b>
3.1 - Instruções para Instalação Elétrica .....	10
3.2 - Esquema elétrico para instalação do cooktop de indução .....	11
3.3 - Preparação do local e instalação do cooktop .....	11
<b>4 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
4.1 - Como funciona? .....	14
4.2 - Quais são as vantagens de utilizar o cooktop de indução?.....	14
<b>5 - CARACTERÍSTICAS DO PAINEL DE CONTROLE .....</b>	<b>16</b>
5.1 - Painel de Controle .....	16
<b>6 - UTILIZANDO SEU COOKTOP DE INDUÇÃO .....</b>	<b>17</b>
6.1 - Iniciando a Cocção.....	17
6.2 - Finalizando a Cocção.....	18
6.3 - Posicionamento de panelas nas zonas de cocção.....	18
6.4 - Posicionamento de panelas nas zonas de cocção Freezone .....	19
6.5 - Iniciando cocção Freezone.....	20
6.6 - Função Turbo.....	20
6.7 - Utilizando o Timer .....	21
6.8 - Desligamento Automático .....	23
6.9 - Bloqueando o Painel de Controle .....	24
<b>7 - LIMPANDO O COOKTOP DE INDUÇÃO .....</b>	<b>24</b>
7.1 - Como Limpar o Aparelho .....	24
<b>8 - SOLUCIONANDO PROBLEMAS.....</b>	<b>25</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 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.

### 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 contigua 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 bloquee 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 panelas vazias 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-círcuito 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.

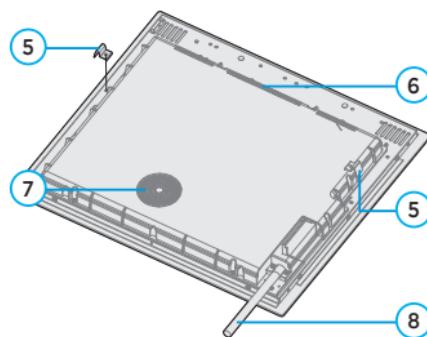
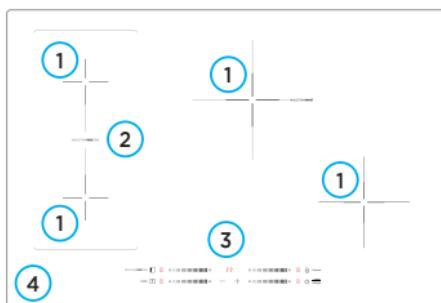
**PERIGO**

- 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**

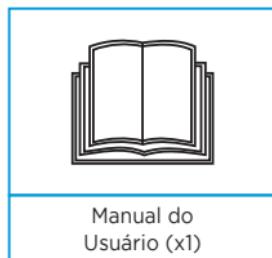
A preparação do local para a instalação do produto, tais como: alvenaria, carpintaria, gesso, rebaixamento, mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.

## 2 - DESCRIÇÃO DO APARELHO



- Áreas de cozimento individuais
- Área de cozimento *freezone*
- Painel de controle
- Superfície vitrocerâmica
- Clips de fixação
- Saída de ar
- Entrada de ar
- Cabo de alimentação

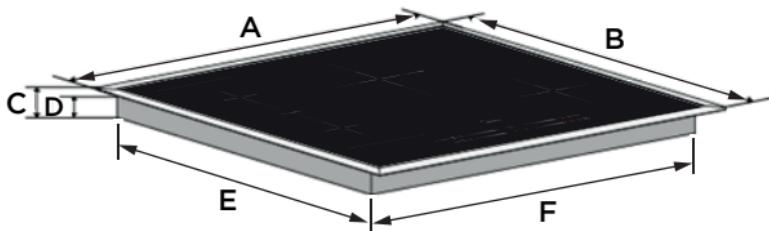
### 2.1 - Acessórios e Componentes



## 2.2 - Características Técnicas Gerais

MODELO	CFBX42
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência elétrica (W)	7000
Número de estágios de aquecimento	9
Dimensões do vidro - L x A x P (mm)	770 x 4 x 520
Dimensões do corpo do produto - L x A x P (mm)	770 x 60 x 520
Dimensões do nicho - L x P (mm)	740 x 490
Massa do produto (peso) (kg)	10,5

## 2.3 - Dimensões do Aparelho



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
770	520	60	56	484	734

## 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 eletricista 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

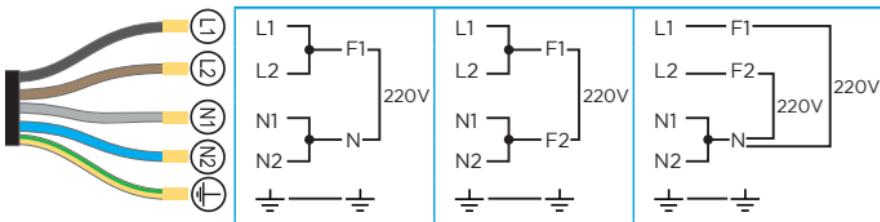
#### NOTA

- 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:

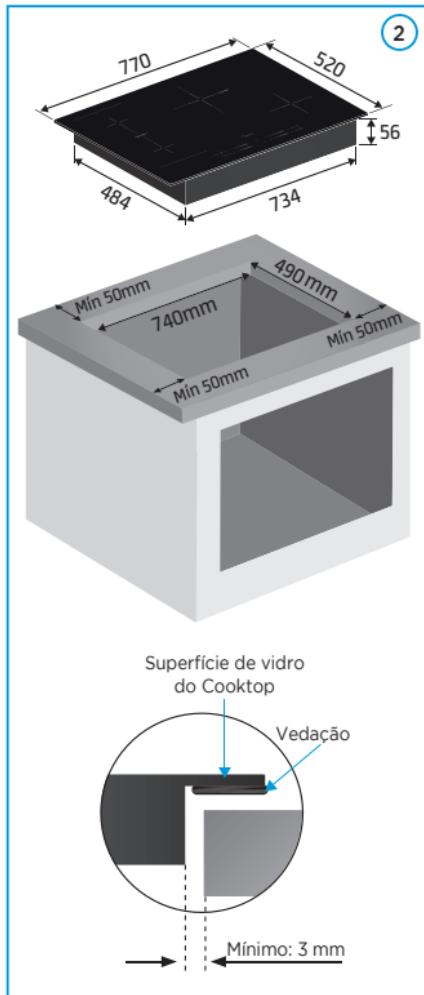
1. Realize a montagem da vedação na borda da superfície de vidro que será apoiada na base. Para realizar essa montagem, remova a proteção do adesivo dupla face da vedação e faça a montagem no vidro do cooktop de forma alinhada e que não fique aparente após montagem finalizada (Fig. 1).



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 panelas 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**

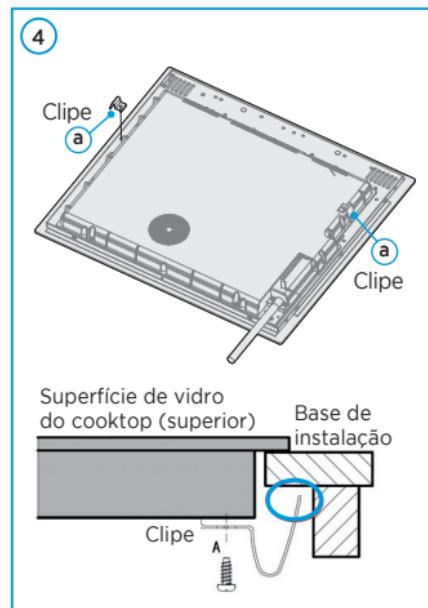
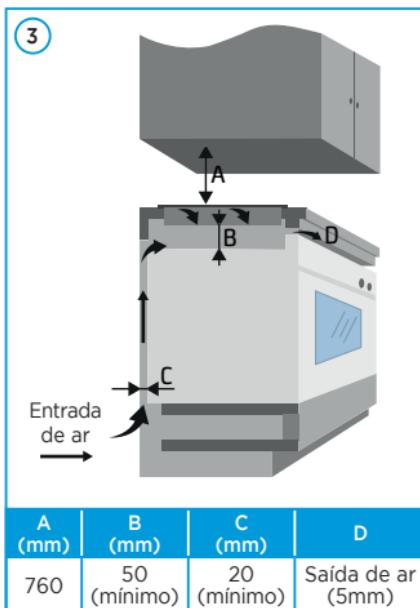
Ao instalar o cooktop de indução, verifique se a entrada e as saídas de ar (parte inferior do aparelho) não estão bloqueadas e se o mesmo funciona corretamente.

3. 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 clips de fixação.  
 5. Os clips de fixação podem ser ajustados para atender algumas espessuras de base de instalação (Fig. 4).



## 4 - A TECNOLOGIA DE INDUÇÃO

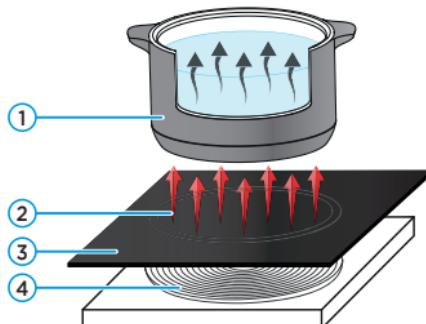
### 4.1 - Como funciona?

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

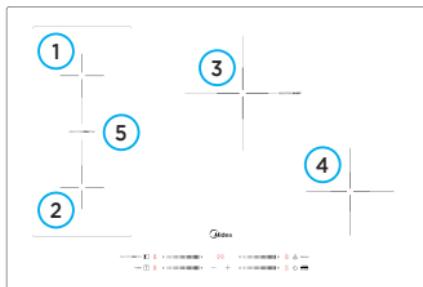
### 4.3 - Escolhendo a panela mais adequada

Para que o cooktop funcione adequadamente, é necessário utilizar panelas de aço inox multcamada/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.

O seu cooktop Midea foi desenvolvido para utilizar panelas com diâmetros conforme a tabela abaixo:



Área de Cozimento	Diâmetro da base da panela	
	Mínimo	Máximo
Área de cozimento individual 1 e 2 - 180mm	140mm	180mm
Área de cozimento individual 3 - 210mm	160mm	210mm
Área de cozimento individual 4 - 160mm	120mm	160mm
Área de cozimento freezone 5 - 180mm x 390mm	250mm	280mm

#### 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.



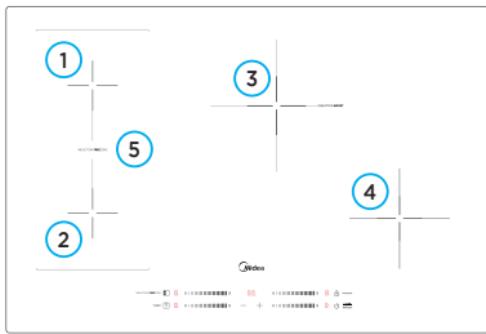
Certifique-se de que a base da panela que fica encostada no vidro esteja centralizada e ocupando adequadamente a zona de cocção.



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.

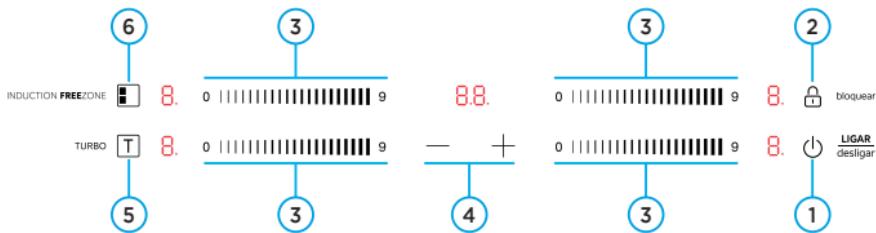


## 5 - CARACTERÍSTICAS DO PAINEL DE CONTROLE



Área de Cozimento	Potência Máxima	Turbo
Área de cozimento 1	2000W	2400W
Área de cozimento 2	2000W	2400W
Área de cozimento 3	2000W	2400W
Área de cozimento 4	1300W	1600W
Áreas de cozimento freezone	4000W	4400W

### 5.1 - Painel de Controle

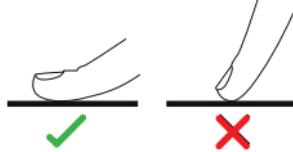


- Tecla LIGAR/desligar:** Mantenha pressionado 1 segundo para ligar o Cooktop e apenas pressione a tecla para desligar.
- Tecla bloquear:** Mantenha pressionado por 4 segundos para realizar o bloqueio de painel e repita para desabilitar o bloqueio. Apenas a tecla LIGAR/desligar permanece habilitada enquanto o painel estiver bloqueado.
- Teclas de área de cocção e potência (barra deslizante):** Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja habilitar. Deslize o dedo sobre a barra deslizante e faça o ajuste da potência (0 - 9) de forma instantânea.
- Tecla de ajuste do timer:** Pressione para ativar e ajustar a função timer.
- Tecla turbo:** Pressione para ativar ou desativar a função turbo (potência máxima).
- Tecla Freezone:** Pressione para ativar a função Freezone. Para desativar basta selecionar a zona de cocção desejada individualmente.

## 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

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

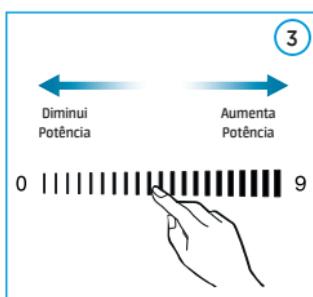
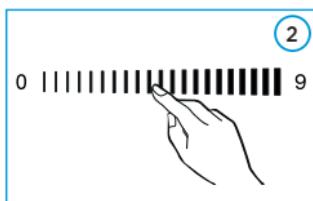
### IMPORTANTE

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.
- Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja habilitar. A potência 5 é automaticamente definida (Fig. 2).
  - Deslize o dedo sobre a barra deslizante e faça o ajuste da potência (Fig. 3).
  - Após o ajuste de potência o cooktop iniciará o cozimento.



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. Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja desligar (Fig. 1).
2. Deslize o dedo sobre a barra deslizante até que apareça “0” (desligado) no painel de potência (Fig. 2).

### PERIGO

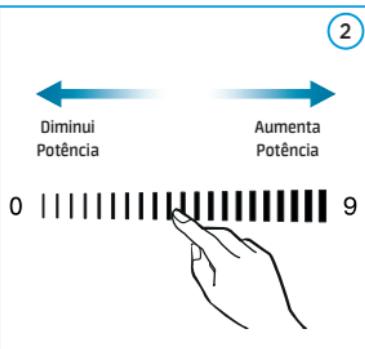
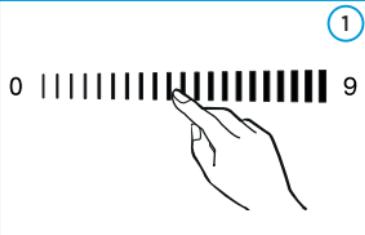
#### Cuidado com superfícies quentes!

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.

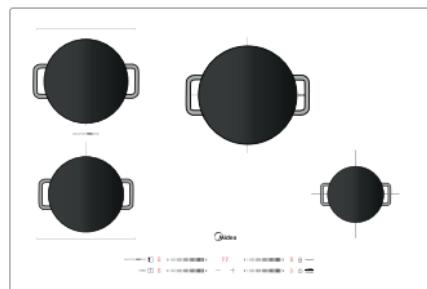
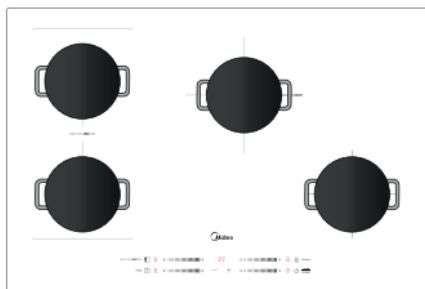
### PERIGO

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 panelas nas zonas de cocção

O seu cooktop Midea possui 4 zonas de cocção independentes. Você pode posicionar as panelas em cada zona de cocção de acordo com sua necessidade demonstrado abaixo.



### NOTA

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

**PERIGO**

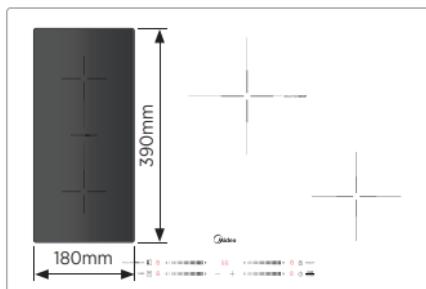
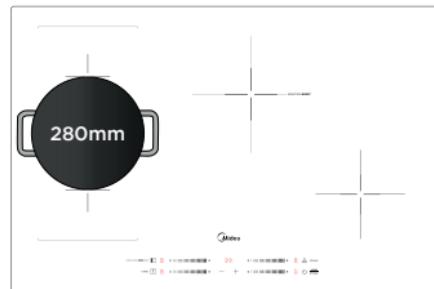
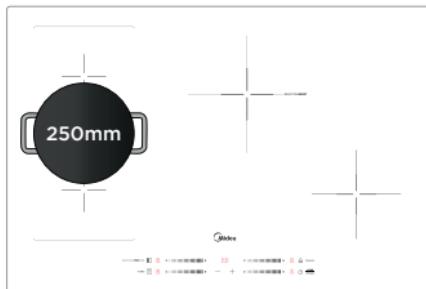
Atente-se ao possível deslizamento da panela sobre a superfície do cooktop. Durante o preparo de alimentos, segure a panela pelo cabo ou alça para evitar acidentes.

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

**NOTA**

Recomendamos utilizar esta zona com utensílios de maior dimensão. Para melhor desempenho, utilize:

- Panelas com diâmetro de 250 mm a 280 mm;
- Panelas quadradas ou ovais também são aceitáveis, desde que compatíveis com o tamanho da zona.

**NOTA**

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

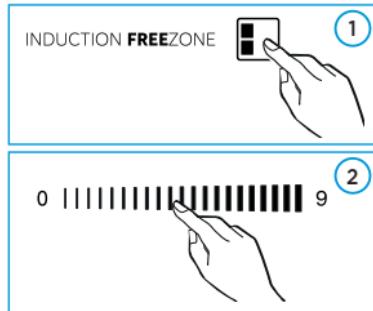
## 6.5 - Iniciando cocção Freezone

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

1. Ligue o cooktop utilizando o botão LIGAR/desligar.
2. Posicione a panela na área *Freezone*.
3. Pressione a tecla INDUCTION FREEZONE (Fig. 1).
4. Deslize o dedo sobre a barra deslizante e faça o ajuste da potência (Fig. 2).
5. Após o ajuste de potência o cooktop iniciará o cozimento.

### 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.



## 6.6 - Função Turbo

A função turbo poderá ser ativada em qualquer uma das zonas de cocção.

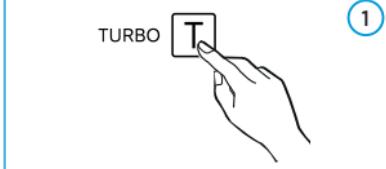
Para ativa-la, siga as instruções abaixo:

1. Ligue o cooktop utilizando o botão LIGAR/desligar.
2. Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja habilitar.
3. Pressione a tecla da função Turbo no painel (Fig. 1), o display correspondente exibirá “*B*” e a potência máxima será definida para o cozimento.

Para desativar a função turbo:

4. Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja desligar.
5. Deslize o dedo sobre a barra deslizante até que apareça “0” (desligado) no painel de potência.

### Ativando a Função Turbo



### IMPORTANTE

Quando ativada, a função turbo fica ativa por 5 minutos. Após esse tempo, a zona de cocção retorna para a potência previamente configurada.

### IMPORTANTE

Não é recomendado utilizar todas as zonas de cocção com potência “Turbo”. Se uma zona de cocção já estiver com a potência “Turbo” selecionada, ao selecionar outra zona o Cooktop Midea protege o sistema automaticamente reduzindo outra zona para uma potência menor.

## 6.7 - Utilizando o Timer

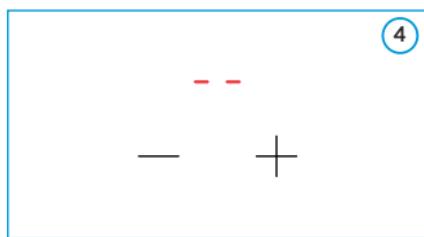
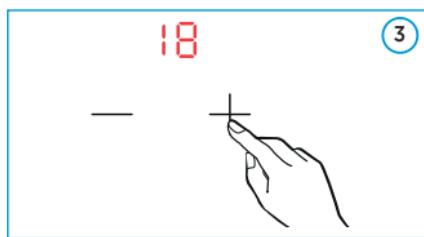
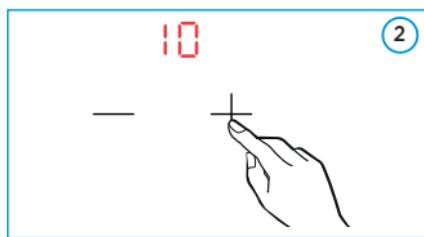
O Cooktop Midea possui 5 dispositivos de timer: 1 timer geral e 4 timers individuais que controlam as zonas de cocção.

### Utilizando o timer geral

O timer geral possui um alerta sonoro para indicar quando o tempo expira. Ele não possui nenhum comando sobre as zonas de cocção e pode ser utilizado para diversas receitas em sua cozinha enquanto o cooktop Midea estiver em funcionamento.

Para utilizar o timer geral siga os passos abaixo:

1. Ligue o cooktop utilizando o botão LIGAR/desligar (Fig. 1).
2. Sem selecionar nenhuma zona de cocção, pressione a tecla “+”, os dígitos “10” serão exibidos no display do timer (Fig. 2).
3. Defina o valor desejado utilizando as teclas “+” e “-” (Fig. 3). No nosso exemplo o tempo total programado é de 18 minutos.
4. Assim que o timer for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos (Fig. 4).
5. Ao final do tempo programado a campainha soará por 30 segundos e o display apresentará a sequência “--” (Fig. 4).



## Utilizando timer controle de zonas de cocção

1. Ligue o cooktop utilizando o botão LIGAR/desligar (Fig. 1).
2. Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja definir o temporizador (Fig. 2).
3. Pressione a tecla “+”, os dígitos “10” serão exibidos no display do timer (Fig. 3).
4. Defina o valor desejado utilizando as teclas “+” e “—” (Fig. 4). No nosso exemplo o tempo total programado é de 18 minutos.
5. Assim que o timer for definido o aparelho iniciará a contagem regressiva imediatamente. O display apresentará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.
6. Ao final do tempo programado a área correspondente desligará automaticamente e a campainha soará por 30 segundos.
7. As demais áreas de cozimento que foram ativadas anteriormente continuarão funcionando.

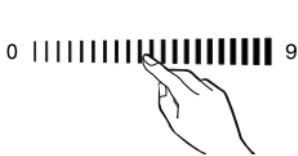
**NOTA**

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

Potência  
selecionada

9.

Ponto indicativo  
do Timer



10



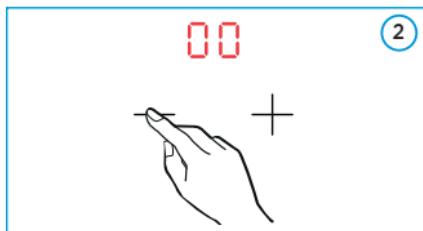
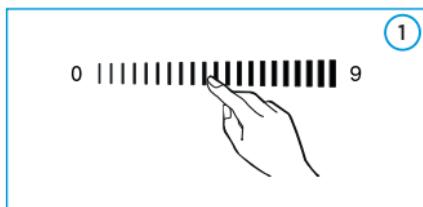
18

**NOTA**

Você pode configurar individualmente o timer para cada zona de cocção. Para verificar o tempo restante para cada zona, basta pressionar a tecla correspondente e o tempo será exibido no painel. O “ponto indicativo” da zona de cocção que tiver o menor tempo restante no timer ficará piscando.

## Desativando a função Timer

1. Pressione em qualquer posição da barra deslizante para selecionar a área de cocção que deseja desligar o timer (Fig. 1).
2. Pressione a tecla “ — ” no painel até o display do timer exibir “ 00 ” e a função estará desligada (Fig. 2).



## 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	
2	8
3	
4	
5	4
6	
7	
8	2
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 pressionada por 3 segundos a tecla bloquear “”. O indicador do Timer mostrará “” piscante.
2. Para desativar o bloqueio do painel de controle, certifique-se de que o cooktop esteja ligado e mantenha pressionada por 3 segundos a tecla bloquear “”.

### 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.

### 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.

### 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.

### NOTA

- Não deve-se deslizar as panelas 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.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	VERIFICAÇÃO/SOLUÇÃO
<b>Cooktop não liga.</b> Significa que o produto não emite nenhum sinal sonoro ou luminoso quando o botão LIGAR/desligar é pressionado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de energia elétrica na tomada onde o produto está ligado.</li> <li>Cooktop não está ligado corretamente em uma rede de energia elétrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar se há energia elétrica no local e na rede em que o produto está instalado.</li> <li>Verifique se a instalação foi realizada corretamente por um profissional capacitado.</li> <li>Verificar se o cabo de alimentação está rompido, dobrado, quebrado, etc.</li> </ul> <p>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</p>
<b>Não é possível realizar cocção.</b> Significa que o cooktop liga, emite sinal sonoro e luminoso mas não é possível selecionar as zonas de cocção.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Painel de controle sujo.</li> <li>Placa do painel de controle danificada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar limpeza do cooktop.</li> <li>Verificar se é possível selecionar todas as zona de cocção inclusive as Freezone.</li> </ul> <p>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</p>
<b>Zona de cocção não aquece.</b> Significa que o cooktop liga, emite sinal sonoro e luminoso é possível selecionar zonas de cocção mas não aquece a zonas de cocção. Pode aparece a simbologia "H" na zona de cocção.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura do cooktop muito alta.</li> <li>Sistema de ventilação do cooktop não está funcionando corretamente.</li> <li>PCB danificada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar se a temperatura ambiente está muito alta.</li> <li>Verifique se é possível ouvir se a ventilação do cooktop está ativa (parte inferior).</li> <li>Verificar se a ventilação está adequada no local de instalação do cooktop.</li> </ul> <p>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</p>
<b>Zona de cocção não aquece.</b> Significa que o cooktop liga, emite sinal sonoro e luminoso é possível selecionar zonas de cocção mas não aquece a zonas de cocção. Pode aparece a simbologia "U" na zona de cocção.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo de panela incorreto.</li> <li>Tamanho da panela incorreto.</li> <li>Posição da panela na zona de cocção incorreta.</li> <li>Sistema de indução danificado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar se as panelas são apropriadas para cooktop de indução.</li> <li>Verificar se a panela atende o tamanho apropriado para o cooktop.</li> <li>Verificar se a panela está corretamente posicionada na zona de cocção.</li> </ul> <p>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</p>

## 8.1 - Códigos de Alarme no Painel

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	VERIFICAÇÃO/SOLUÇÃO
<b>E1</b> O cooktop liga mas não incia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	• A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	<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>E2</b> O cooktop liga mas não incia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	• A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	
<b>E3 / E4</b> O cooktop liga mas não incia 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 inice cocção.</li> <li>Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.</li> </ul>
<b>E5 / E6</b> O cooktop liga mas não incia 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 inice 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>F3 / F4 / F5</b> <b>F6 / F7 / F8</b> O cooktop liga mas não incia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	Falha de funcionamento dos sensores de temperatura da placa cerâmica.	Entre em contato com o SAC Midea.
<b>F9 / FA</b> <b>FC / FD</b> O cooktop liga mas não incia cocção. Alertas de erro são apresentados no painel.	Falha de funcionamento dos sensores de temperatura.	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, nívelamento 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.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto.
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza.
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência autorizada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo de alimentação.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.
- Danos causados em caso de produto ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- Aberturas de notificações para atendimento técnico na residência através de nosso SAC, relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual do Usuário ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

## Condições Gerais:

A Midea reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual do Usuário com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.

**ESTA GARANTIA É VALIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO**



**SPRINGER CARRIER LTDA**

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

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

/mideabrasil

/mideabrasil

/mideadobrasil

**SAC MIDEA**

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas  
0800.648.1005 para demais localidades

**Atendimento On-line:**

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



Rede autorizada  
em todo Brasil.