

**Panela Elétrica de Pressão
PP5MS**

MANUAL DO USUÁRIO

**PP5MS1
PP5MS2**

Advertência: Antes de usar o produto, leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura. O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoria do produto. Consulte o SAC Midea para mais informações. A imagem acima é apenas para referência. Considere a aparência do produto real.

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 **3003 1005** (capitais e regiões metropolitanas) e **0800 648 1005** (demais localidades) ou pelo site <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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	5
Utilização Prevista	5
ESPECIFICAÇÕES	9
VISÃO GERAL DO PRODUTO	10
Produto	10
Acessórios e Componentes	10
Dispositivos de Segurança	11
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	12
Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez	12
Local de Utilização	12
Instruções para Instalação Elétrica	13
OPERAÇÃO DO PRODUTO	14
Painel de Controle	14
Verificações Necessárias Antes de Cada Uso	16
Preparação e Funcionamento	17
Liberando Pressão e Abertura da Tampa	20
Função Manter Aquecido	21
Função Adiar Início	21
Mapa de Programas	22
Restaurar as Configurações de Fábrica	22
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
Recomendações Gerais	23
Limpeza da Tampa	24
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	27
CERTIFICADO DE GARANTIA	29

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Prevista

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.

Explicação dos símbolos



Perigo

Este símbolo indica perigo para a saúde e para a vida devido a alta temperatura, chamas ou gases inflamáveis.



Aviso de tensão elétrica

Este símbolo indica perigo para a saúde e para a vida devido a eletricidade.



Aviso

Este símbolo indica perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos.



Cuidado

Este símbolo indica perigo com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos.



Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, danos à propriedade), mas não perigo.



Assistência técnica

Este símbolo indica que a operação só pode ser realizada por um agente autorizado ou que a assistência autorizada deve ser solicitada.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, leia atentamente todas as recomendações a seguir. Não descarte o Manual do Usuário, guarde-o para eventuais consultas. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.

Para reduzir os riscos de choques elétricos, queimaduras, ferimentos pessoais ou danos ao equipamento, siga as recomendações básicas de segurança ao usar este aparelho.

AVISO

- 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.
- Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Deve-se ficar especialmente atento quando o aparelho for usado perto de crianças.

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho, cabo de alimentação ou plugue em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos.
- NÃO UTILIZE o aparelho após este ter apresentado defeito, ter sofrido algum dano ou mesmo com o cabo de alimentação e/ou o plugue danificados. Entre em contato com o SAC Midea para realizar um exame, ajuste ou reparo.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- NUNCA cubra a panela inteira ou somente a tampa quando o aparelho estiver em funcionamento.

PERIGO

- Não utilize o aparelho em locais com excesso de umidade, com altas temperaturas nem muito próximo, ou sobre, fontes de calor.
- NUNCA coloque a panela de cozimento ou mesmo a panela elétrica diretamente em um fogão ou queimador.
- Os canais da válvula reguladora de pressão, que permitem a saída do vapor, devem ser verificados regularmente para assegurar que não estejam bloqueados.
- O cozimento de alguns alimentos podem causar entupimento nos canais da válvula de alívio da pressão. Após o uso, limpe o filtro e a válvula.
- Sempre antes de cada utilização, verifique se há algum tipo de obstrução na blindagem da válvula de alívio de pressão. Certifique-se também que a válvula de alívio de pressão esteja na posição correta.
- Alimentos, água, outros líquidos ou substâncias devem ser depositados somente dentro da panela de cozimento. A panela de pressão elétrica possui componentes que se molhados podem apresentar mal funcionamento.
- O volume total de alimentos mais a quantidade de água não deverá exceder ao nível máximo "Max" indicado na panela de cozimento.

CUIDADO

- Respeite os espaçamentos de instalação apresentados neste manual.
- Recomenda-se manter a panela de pressão a uma distância mínima de 30 cm de outros eletrodomésticos.
- Não mova a panela quando esta estiver em operação.
- Não é recomendado apoiar ou colocar objetos sobre a panela de pressão.
- Não é recomendado torcer a borracha de vedação, pois pode danificar a mesma, prejudicando a vedação e funcionamento da panela de pressão elétrica.
- NUNCA utilize a panela de cozimento em outro equipamento.
- Nunca cozinhe alimentos que podem causar entupimento, tais como: aveia, mingau, algas e outros.

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
- 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.
- Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não insira nenhum objeto dentro da panela, incluindo latas metálicas. Isto pode provocar incêndios, choque elétrico e outros acidentes.

PERIGO

- NUNCA ligue a panela na energia quando estiver molhada ou úmida. SEMPRE verifique se todas as partes da panela estão secas antes de cada utilização.
- NUNCA ligue a panela de pressão sem que a panela de cozimento esteja corretamente posicionada, pois o elemento de aquecimento trabalha com temperaturas elevadas. Nunca toque no elemento de aquecimento com a panela energizada ou após a utilização.
- Se houver algum objeto estranho, resquícios de alimentos ou sujeira no fundo da panela ou sobre a placa de aquecimento, este deve ser removido antes da utilização, do contrário a panela poderá superaquecer ou ter alteração na pressão de trabalho.
- Não coloque o aparelho em locais instáveis. É estritamente proibido usá-lo sobre jornais, panos, objetos de espuma e outros materiais que possam bloquear as aberturas de ventilação na parte inferior da panela.

PERIGO

- Se, durante a operação, houver ruídos estranhos, odores, fumaça, mau funcionamento e outras falhas, desligue imediatamente o aparelho e retire o plugue da tomada. Em seguida, entre em contato com o SAC Midea.
- Se a tampa ou as vedações estiverem danificadas, o aparelho não deverá ser utilizado. Entre em contato com o SAC para que sejam feitos os reparos necessários.
- Não utilize estabilizador ou “No-break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o aparelho.
- SEMPRE utilize somente a panela de cozimento fornecida junto com o seu aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.

AVISO

- A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.
- Desconecte o aparelho da tomada quando este não estiver sendo utilizado e antes de efetuar a limpeza.
- Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.

PERIGO

- NUNCA coloque as mãos, rosto ou outra parte do corpo próximo aos canais da válvula de alívio de pressão. É por este orifício que é liberado vapores em alta temperatura e velocidade.
- NUNCA toque, cubra ou obstrua as válvulas da tampa da panela.
- A parte interna da panela de pressão elétrica também atinge altas temperaturas. SEMPRE manuseie com cuidado e utilizando equipamentos para proteção.
- A superfície da resistência apresenta calor residual após o uso.
- Durante a utilização a panela esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras não toque nas superfícies quentes da panela e na tampa; utilize sempre a alça de manuseio.
- NÃO tente abrir a tampa da panela até confirmar que não haja mais pressão interna.
- Ao abrir a tampa após o cozimento, não toque o recipiente interno e a parte interna da tampa diretamente com as mãos.

NOTA

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo do Produto	PP5MS1	PP5MS2
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência (W)	1000	915
Volume total (L)	5,0	5,0
Dimensões externas (mm) (LxAxP)	321 x 300 x 306	321 x 300 x 306
Peso líquido do produto (kg)	4,7	4,6

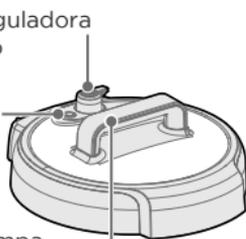
VISÃO GERAL DO PRODUTO

Produto

Válvula reguladora de pressão

Válvula de segurança

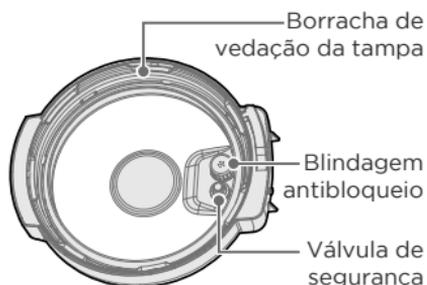
Alça da tampa



Borracha de vedação da tampa

Blindagem antibloqueio

Válvula de segurança com anel de borracha

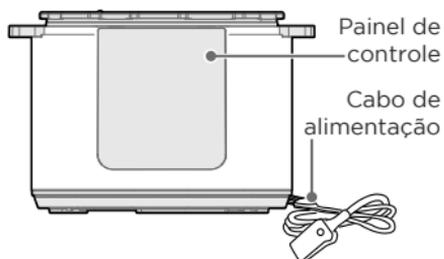


Panela de cozimento



Painel de controle

Cabo de alimentação



Acessórios e Componentes

Colher



Concha



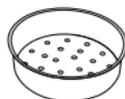
Copo medidor



Coletor de condensação



Bandeja para cozimento a vapor



Rack metálico para cozimento a vapor



Dispositivos de Segurança

A panela elétrica de pressão possui os seguintes itens para sua segurança na utilização:



- 1. Sistema de Segurança de Pressão:** Quando a pressão dentro da panela ultrapassar o limite predeterminado, a válvula reguladora de pressão irá liberar automaticamente o vapor, diminuindo assim a pressão interna da panela.
- 2. Blindagem Antibloqueio:** Impede que detritos ou partículas entrem no sistema de segurança de pressão, o que poderia ocasionar em entupimento e bloqueio da válvula.
- 3. Proteção de Sobre Corrente:** Desliga a alimentação caso haja uma sobre corrente elétrica, impedindo o aumento da pressão.
- 4. Alívio do Excesso de Pressão:** Se a pressão dentro da panela ultrapassar o limite predeterminado, a panela de cozimento será automaticamente movida para baixo, deixando um espaço entre a vedação e esta, aliviando e baixando a pressão interna.
- 5. Dispositivo de Travamento da Tampa:** Quando a panela está pressurizada, a válvula de segurança impede que a tampa seja aberta.
- 6. Sensor de Fechamento:** Sensor que garante que a panela não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada corretamente.
- 7. Dispositivo de Segurança do Controle de Pressão:** Mantém a pressão predeterminada dentro da panela através de um pressostato regulador.
- 8. Sensor de Limite de Temperatura:** Se a temperatura interna estiver muito alta, o sensor/fusível desliga a panela.
- 9. Proteção de Limite Térmico:** Se a temperatura da panela de cozimento for maior que a temperatura predeterminada o sensor automaticamente desliga a alimentação.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados e verificados:

1. Remova os materiais de embalagem e adesivos, confira se todos os itens/ acessórios foram recebidos em perfeito estado.
2. Rasgue todos os sacos plásticos, pois podem representar risco potencial para crianças.
3. Lave todos os itens plásticos com água morna e sabão. Enxágue e seque-os completamente.
4. Retire a panela de cozimento, lave-a com água morna e sabão, enxágue e seque-a completamente antes de recolocá-la no aparelho.
5. Limpe a parte interna e externa do aparelho com um pano macio úmido.



AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se sempre que a parte externa da panela de cozimento está seca. Se esta for colocada na panela elétrica ainda molhada, poderá danificar o aparelho ou causar algum defeito.
- Limpe o corpo da panela elétrica apenas com um pano úmido, nunca lave com água corrente ou por imersão.

Local de Utilização

Os seguintes itens devem ser observados/verificados:

1. NUNCA coloque ou utilize o aparelho sobre um local ou sobre uma superfície instável. O local de utilização deve ser plano (nivelado corretamente), estável, seco (sem presença de umidade), limpo e resistente ao calor.
2. O aparelho deve ser ligado a uma tomada compatível com a tensão da etiqueta.
3. É estritamente proibido utilizar o aparelho sobre jornais, panos, objetos de espuma e outros materiais que possam bloquear facilmente as aberturas de ventilação na parte inferior do produto.
4. NUNCA coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, tais como uma toalha de mesa, cortina, panos de prato, toalhas de pano, plástico ou outros materiais combustíveis ou inflamáveis.
5. Durante a utilização, recomenda-se manter a panela de pressão a uma distância mínima de 15cm de outros eletrodomésticos.

Instruções para Instalação Elétrica

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Verifique atentamente a tensão do aparelho antes de ligá-lo na tomada.
- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
- Conecte este aparelho a uma tomada exclusiva.
- Este aparelho é equipado com cabo de alimentação e plugue que deverá ser ligado em uma rede elétrica de acordo com a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

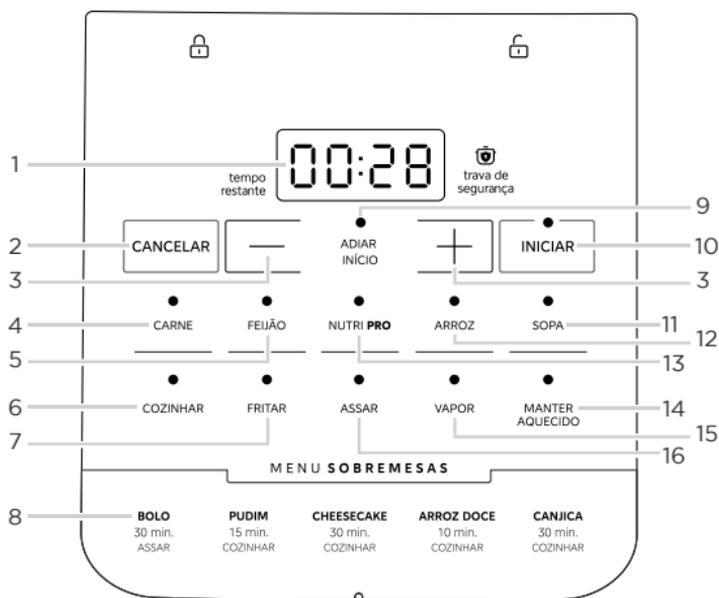
- Por medidas de segurança este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas.
- A instalação elétrica deverá SEMPRE ser realizada por um profissional habilitado e qualificado.
- Não seguir as recomendações Midea contidas nesse Manual pode causar incêndios, choque elétrico, curto-circuitos e risco de vida.

AVISO

- Este aparelho deve ser instalado em um ponto de alimentação de acordo com a norma NBR5410 (instalações elétricas de baixa tensão).
- Esta instalação deve conter TODOS os dispositivos de proteção previstos em norma, tais como: Aterramento adequado, disjuntos e dispositivo Diferencial Residual (DR) corretamente dimensionados.
- Os dados elétricos para dimensionamento e instalação do aparelho estão disponíveis na tabela de *Especificações*.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Painel de Controle



		Descrição
1	Display do painel	• Display indicativo de tempo de preparo.
2	 Tecla CANCELAR	• Pressione para cancelar uma receita e/ou desligar a panela elétrica de pressão. • No modo OFF, mantenha pressionada por 10 segundos até a panela emitir dois bips para retornar ao padrão os tempos de cozimento das receitas.
3	 Teclas diminuir e aumentar	• Pressione “ — ” para diminuir ou “ + ” para aumentar o tempo de cozimento.
4	 Tecla CARNE	• Pressione para iniciar o programa de cozimento CARNE.
5	 Tecla FEIJÃO	• Pressione para iniciar o programa de cozimento FEIJÃO.

		Descrição
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla COZINHAR COZINHAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o modo de preparo COZINHAR.
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla FRITAR FRITAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o modo de preparo FRITAR.
8	Receitas sugeridas	<ul style="list-style-type: none"> • O tempo de cozimento é apenas uma referência. • O tempo ideal poderá variar de acordo com a quantidade, marca, condição e tamanho do alimento.
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla ADIAR INÍCIO ADIAR INÍCIO 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione essa tecla para programar o adiamento do início do funcionamento da panela.
10	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla INICIAR INICIAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o funcionamento da panela.
11	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla SOPA SOPA 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o programa de cozimento SOPA.
12	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla ARROZ ARROZ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o programa de cozimento ARROZ.
13	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla NUTRI PRO NUTRI PRO 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para selecionar a função NUTRI PRO.
14	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla MANTER AQUECIDO MANTER AQUECIDO 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para selecionar a função MANTER AQUECIDO.
15	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla VAPOR VAPOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o modo de preparo VAPOR.
16	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecla ASSAR ASSAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressione para iniciar o modo de preparo ASSAR.

Verificações Necessárias Antes de Cada Uso

Para sua segurança, sempre verifique os seguintes itens antes de iniciar a utilização da sua panela:

Blindagem antibloqueio

1. Verifique se a blindagem antibloqueio está corretamente encaixada e presa na válvula.
2. Verifique se está limpa e desobstruída.

Válvula de Segurança

1. Verifique se o anel da válvula de segurança está instalado firme e corretamente no corpo da válvula de segurança.
2. Verifique se está limpa e desobstruída.

Válvula reguladora de pressão

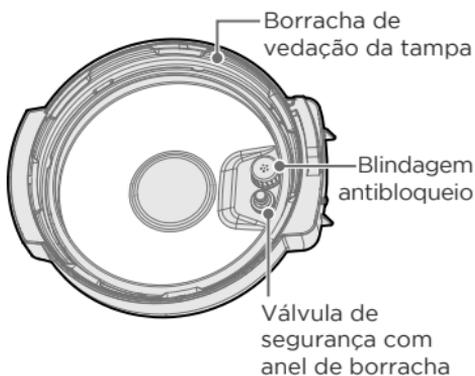
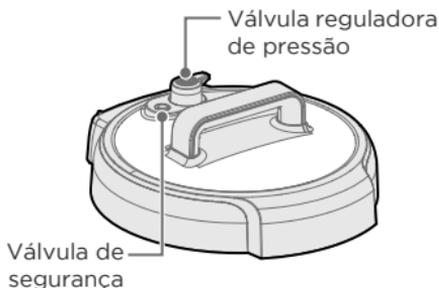
1. Verifique o correto posicionamento da válvula reguladora de pressão conforme a receita a ser preparada.

Borracha de Vedação

1. Verificar se a borracha de vedação da tampa está limpa e corretamente instalada. A borracha não pode estar torcida, dobrada, etc.

Coletor de Condensação

1. Instale o coletor de condensação na parte traseira da panela de pressão elétrica, deslizando-o no sentido da panela, encaixando nas abas de fixação.



PERIGO

- NUNCA utilize a panela de pressão elétrica se algum componente ou acessório apresentar qualquer tipo de dano ou anomalia. Neste caso, entre em contato com o SAC Midea para solicitar atendimento.
- Limpe e seque completamente a superfície externa da panela de cozimento e o elemento de aquecimento.
- Nunca puxe vigorosamente a borracha de vedação, pois poderá ocorrer deformação desta, podendo assim afetar na vedação e causar efeito direto na pressão da panela.
- Após a utilização, retire qualquer resquícios (restos de comida, temperos, etc) da borracha de vedação, da blindagem antibloqueio e do anel de borracha da válvula de segurança.

Preparação e Funcionamento

Siga os passos a seguir para uma correta utilização da panela elétrica de pressão:

PERIGO

Antes de cada utilização, não esqueça de verificar se há obstrução na blindagem antibloqueio, na válvula de segurança e na válvula reguladora de pressão.

1. Para abrir a panela segure a alça da tampa, gire-a no sentido anti-horário até que a tampa destrave e, em seguida, puxe a tampa para cima (Fig. 1).

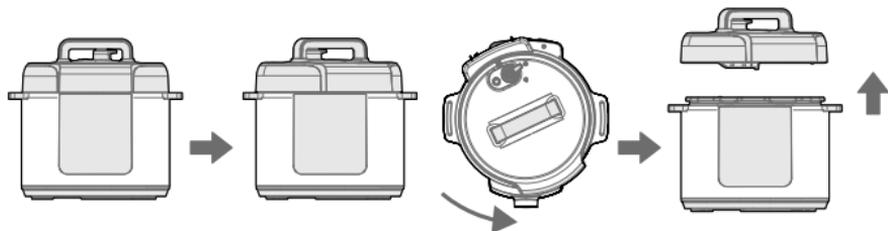


Fig. 1

2. Retire a panela de cozimento, coloque os alimentos e a água. A quantidade total de alimentos e água não deve exceder a marcação "Max" localizada no interior da panela de cozimento (Fig. 2).

PERIGO

- NUNCA ligue o aparelho sem alimentos e/ou água dentro da panela de cozimento.
- Antes de recolocar a panela de cozimento no aparelho, certifique-se que a mesma esteja completamente seca e sem sujeiras. Verifique também se o elemento de aquecimento e a superfície interna da panela estão limpos e secos.

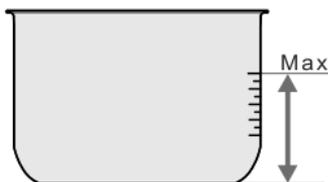


Fig. 2

3. Recoloque a panela de cozimento na panela elétrica de pressão e certifique-se de que a panela de cozimento esteja em contato com o elemento de aquecimento e com o sensor de temperatura. Gire-a para a esquerda e para a direita para garantir um bom contato (Fig. 3).
4. Certifique-se de que a parte externa da panela de cozimento esteja seca e limpa.

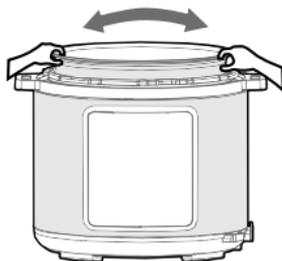


Fig. 3

- Antes de fechar a panela, verifique se as peças e acessórios da tampa estão bem instalados e limpos. Verifique se as válvulas estão emperradas, confirme se o anel de borracha da válvula de segurança e a blindagem antibloqueio estão corretamente instalados.
- Para fechar a panela segure a alça da tampa, gire-a no sentido horário até que a tampa trave (Fig. 4).

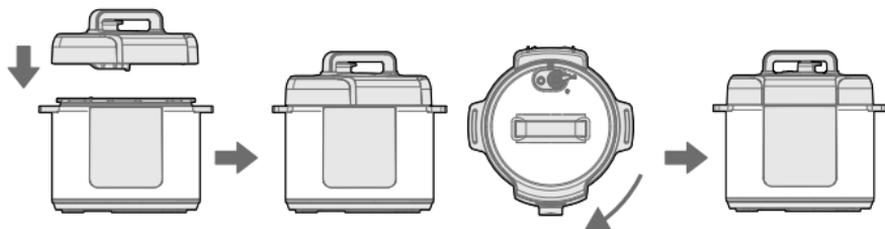


Fig. 4

⚠ AVISO

Se a tampa da panela não estiver corretamente fechada a panela não iniciará o processo de pressurização.

Posicionamento da válvula reguladora de pressão

- Para cozimento com pressão, durante o funcionamento certifique-se que a válvula esteja na posição "FECHADA"  (Fig. 5) para garantir que a panela de pressão esteja devidamente selada.
- Quando for necessário liberar a pressão da panela, mova a válvula até a posição "ABERTA"  (Fig. 6), indicando que a panela de pressão está liberando a pressão.

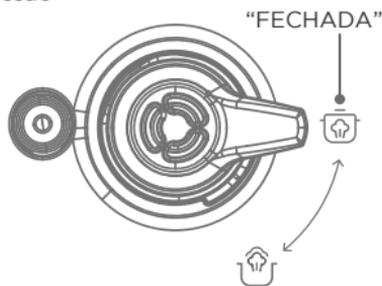


Fig. 5

⚠ PERIGO

Ao mover a válvula reguladora de pressão para a posição "FECHADA"  observe se a válvula de segurança caiu (desceu para a posição de operação); essa válvula deverá descer antes do aquecimento.



Fig. 6

⚠ CUIDADO COM TEMPERATURA

Ao liberar a pressão da válvula reguladora atente para a saída imediata de vapor.

NÃO FAÇA DIRETAMENTE COM AS MÃOS.

Utilize luvas apropriadas ou mesmo um utensílio, tal como um talher de cozinha.

NOTA

- Para opções/receitas que não necessitam de cozimento com pressão, posicione a válvula reguladora de pressão em “ABERTA” . Nessa condição o temporizador não realizará o desligamento do produto devendo este ser desligado manualmente pelo botão seletor de Ajuste de Tempo.
- As instruções para o correto posicionamento da válvula reguladora de pressão também estão indicadas em um adesivo na tampa da panela.

Iniciando o cozimento

1. Após conectar o aparelho na tomada, o display acende indicando “OFF” no painel.
2. Selecione um das opções de cozimento ou a função desejada no painel de controle.
3. Caso seja necessário, utilize as teclas “—” e “+” para diminuir ou aumentar o tempo de cozimento.
4. Pressione a tecla “INICIAR” para a panela iniciar a cocção. A luz indicadora da tecla permanecerá acesa durante o preparo. Se a válvula estiver posicionada em “FECHADA” , a cocção com pressão será iniciada pelo tempo selecionado.
5. Após o término do cozimento, a panela de pressão finalizará automaticamente o aquecimento, mas ainda poderá conter pressão interna no produto.

NOTA

- Após realizar a alteração do tempo de cozimento, o mesmo fica salvo assim que a receita for iniciada.
- Para voltar ao tempo configurado de fábrica verifique o item *Restaurar as Configurações de Fábrica*.

NOTA

- Durante o funcionamento você poderá cancelar o tempo restante de operação, para isto basta pressionar a tecla “CANCELAR”.
- Mesmo cancelando o tempo restante é extremamente importante, seguir as observações dos métodos descritos a seguir, **PARA LIBERAR A PRESSÃO E ABRIR A TAMPA DA PANELA**.



PERIGO

NUNCA FORCE OU TENDE ABRIR A TAMPA DA PANELA QUANDO EM COZIMENTO SOB PRESSÃO.

Neste modo a tampa é travada automaticamente e não poderá ser aberta.

Liberando Pressão e Abertura da Tampa

Ao término do tempo de cozimento sob pressão, o display do painel de controle exibe "LOO:00". A pressão poderá ser liberada, para que se possa abrir a tampa da panela, de duas maneiras: **Método Natural**, **Método Rápido**.

A escolha do melhor método é determinada pela opção de alimento que se está cozinhando e pelas instruções de preparo da receita.

Método Natural: Após o final do cozimento sob pressão a panela começará a diminuir a pressão automaticamente; o tempo para o alívio da pressão dependerá da quantidade de líquido e comida na panela.

A liberação total da pressão deverá ocorrer num período entre 15 à 50 minutos, sendo que durante este tempo o cozimento continua. Quando a pressão for totalmente liberada, a válvula de segurança (Fig. 7) descerá e a tampa estará destravada, permitindo então sua abertura.

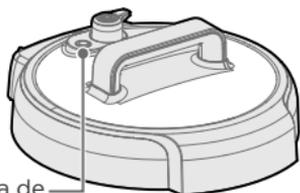
Método Rápido: Retire o plugue da tomada e, utilizando luvas apropriadas ou um utensílio, tal como um talher de cozinha, mova a válvula reguladora até a posição "ABERTA" . O vapor começará a ser liberado através da válvula reguladora de pressão.

CUIDADO COM TEMPERATURA

MANTENHA-SE AFASTADO DA PANELA ENQUANTO O VAPOR ESTIVER SENDO LIBERADO.

Quando a pressão for totalmente liberada, a válvula de segurança (Fig. 7) descerá e a tampa estará destravada, permitindo então sua abertura.

Esse método interrompe imediatamente o cozimento sob pressão.



Válvula de segurança

Fig. 7

PERIGO

- **NÃO** abra a tampa até que a pressão interna seja liberada de forma adequada.
- **NUNCA** retire a válvula reguladora de pressão enquanto a panela estiver em cozimento.
- **NUNCA** force a abertura da tampa, aguarde o tempo de alívio da pressão. Se mesmo assim não conseguir abrir a tampa depois de uma hora, entre em contato com o SAC Midea.
- Não recomendamos liberar a pressão da panela sob armários suspensos, a umidade e o vapor quente poderão danificá-los.
- Ao abrir a tampa faça-o com extremo cuidado, inclinando a tampa para frente, de maneira a evitar possíveis queimaduras com vapor quente.

Função Manter Aquecido

1. Após o término do cozimento, a função **"MANTER AQUECIDO"** entra automaticamente em funcionamento.
2. Durante este processo, a luz indicadora da tecla permanecerá acesa.
3. Para desativar esta função basta pressionar a tecla **"CANCELAR"**.

AVISO

O tempo ideal de manter um alimento aquecido é de, no máximo, 4 horas.

Também é possível apenas aquecer o alimento já preparado usando esta função. Siga os passos abaixo:

1. Pressione a tecla **"MANTER AQUECIDO"** no painel de controle.
2. Pressione a tecla **"INICIAR"** para iniciar o processo. O display aparecerá 10:00 e um contador decrescente será iniciado.
3. Pressione a tecla **"CANCELAR"** para finalizar a função quando desejar.

Função Adiar Início

A panela elétrica de pressão possui uma função que permite adiar o início dos programas de cozimento. Para utilizá-la siga os passos abaixo:

1. Com os alimentos dentro da panela de cozimento, feche a mesma tampando-a corretamente.
2. Selecione o programa de cozimento desejado.
3. Pressione a tecla **"ADIAR INÍCIO"**. O display exibirá o tempo de 06:00, com os dois primeiros dígitos piscando. Utilize as teclas "—" e "+" para realizar o ajuste de hora de acordo com o desejado.
4. Pressione a tecla **"ADIAR INÍCIO"** novamente para que os dois últimos dígitos comecem a piscar no display. Utilize as teclas "—" e "+" para realizar o ajuste dos minutos de acordo com o desejado.
5. Aperte a tecla **"INICIAR"** para iniciar o processo.
6. O display da panela elétrica de pressão exibirá um contador decrescente, iniciado de acordo com o tempo ajustado para adiar o início.

AVISO

- Não é recomendável utilizar a função adiar início com alimentos que podem estragar se mantidos a temperatura ambiente.
- Alimentos perecíveis (tais como: carne, ovos, leite e derivados, etc), não devem ser deixados em temperatura ambiente por mais de 2 horas (se a temperatura ambiente estiver acima de 32°C, não devem ser deixados a temperatura acima de 1 hora).

Mapa de Programas

Programa	Tempo (h:min)	Temperatura (°C)	Adiar Início (h:min)		Manter Aquecido (h:min)	Pressão
			Mínimo (h:min)	Máximo (h:min)		
Carne	00:40	115	00:10	24:00	10:00	●
Feijão	00:40	115	00:10	24:00	10:00	●
Nutri Pro	01:00	115	00:10	24:00	10:00	●
Arroz	00:15	115	00:10	24:00	10:00	●
Sopa	00:40	115	00:10	24:00	10:00	●
Cozinhar	00:40	140	00:10	24:00	10:00	●
Fritar	00:30	150	X		X	X
Assar	00:10	115	00:10	24:00	10:00	●
Vapor	08:00	97	00:10	24:00	10:00	X

● Disponível

X Não disponível

NOTA

- O tempo de cozimento é apenas uma referência. O tempo ideal poderá variar de acordo com a quantidade, marca, condição e tamanho do alimento.
- Programas que não necessitam de pressão podem ser utilizados com a panela elétrica sem tampa.

Restaurar as Configurações de Fábrica

Para restaurar o tempo de cozimento para as configurações de fábrica, siga os passos abaixo:

1. Com o display mostrando "OFF" pressione e mantenha pressionada a tecla "CANCELAR" por 10 segundos.
2. A panela emitirá 2 bips indicando que a restauração de fábrica foi realizada com sucesso.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

Risco de choque elétrico!

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

AVISO

- 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 de aço, lã de aço, etc, nas peças do aparelho.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos poderão danificar o seu aparelho.
- NUNCA despeje água diretamente em qualquer parte do aparelho para lavá-lo.
- NUNCA utilize máquinas automáticas para limpeza do aparelho.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas.

Recomendações Gerais

1. Após cada uso, faça uma limpeza adequada de sua panela elétrica de pressão.
2. Utilizando uma esponja macia lave a panela de cozimento com água e detergente neutro. Enxágue e seque-a completamente com uma flanela e pano macio.
3. A parte externa da panela deve ser limpa apenas utilizando um pano levemente umedecido, após, seque com um pano seco e macio.

PERIGO

- Só faça limpeza e/ou manutenção quando a panela elétrica de pressão estiver totalmente fria.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se SEMPRE que a parte externa da panela de cozimento e o interior da panela estão secos. Se esta for colocada na panela elétrica ainda molhada, poderá danificar o aparelho ou causar algum defeito.

4. Lave a tampa da panela com detergente e uma escova ou esponja macia, enxágue apenas com água limpa e seque com uma flanela ou pano macio
5. Use água limpa para lavar a parte interna da tampa (incluindo vedação de borracha, blindagem antibloqueio, válvula de pressão e válvula de segurança). Seque tudo com um pano macio.
6. A parte interna da panela, onde se encontram o elemento de aquecimento e o sensor de temperatura, deverá ser limpo somente com um pano levemente umedecido.

PERIGO

- **NUNCA** lave o corpo da panela com água corrente ou por imersão.
- **NUNCA** derrame água diretamente na parte interna do aparelho sem a panela de cozimento.
- Este aparelho **NÃO** é lavável em lava-louças. A panela de cozimento no entanto é lavável em lava-louças.
- Sempre certifique-se de retirar qualquer resíduo de utilização prévia ou de verificar se não há obstrução na borracha de vedação, blindagem da válvula de pressão, anel da válvula de segurança e do elemento de aquecimento da panela.

Limpeza da Tampa

Válvula reguladora de pressão

A válvula reguladora de pressão fica somente encaixada em sua posição de operação (Fig. 1).

Para efetuar sua limpeza:

1. Retire a válvula puxando-a para cima.
2. Limpe-a somente com uma escova de cerdas macias e água corrente.
3. Na tampa da panela limpe a área ao redor do encaixe da válvula.
4. Recoloque a válvula em sua posição e faça um teste para certificar-se de que esta se move livremente para cima e para baixo.



Fig. 1

PERIGO

Antes de cada utilização, veja se a válvula reguladora de pressão está devidamente instalada na tampa da panela.

Blindagem antibloqueio da válvula reguladora de pressão

A blindagem antibloqueio vem firmemente instalada em sua posição de operação (Fig. 2).

Para efetuar sua limpeza:

1. Retire a blindagem puxando-a para cima.
2. Limpe-a com uma escova de cerdas firmes e água corrente.
3. Na tampa da panela limpe a área ao redor da fixação da blindagem.
4. Ao final da limpeza é importante que se faça um teste fazendo passar água corrente pelo furo de passagem do vapor, caso haja alguma restrição ou obstrução, utilize um objeto pontiagudo bem fino (por exemplo: um clipe) para desobstruí-lo.



Fig. 2



PERIGO

- Certifique-se sempre que o furo de passagem do vapor não está obstruído.
- Antes de cada uso, veja se a blindagem antibloqueio está devidamente instalada na tampa da panela.
- Após o uso, retire sempre qualquer objeto estranho da blindagem antibloqueio.

Válvula de segurança

A válvula de segurança tem movimento livre, mas restrito, ficando encaixada em sua posição de operação (Fig. 3), o movimento da válvula é restrito pela presença do anel de borracha.

Para efetuar sua limpeza:

1. Retire a válvula puxando o anel de borracha para cima, desencaixando-o da válvula.
2. Limpe a válvula e o anel de borracha com uma escova de cerdas macias e água corrente.
3. Recoloque a válvula em sua posição, pela parte superior da tampa e reposicione o anel de borracha na válvula de segurança.
4. Faça um teste para certificar-se de que a válvula se move livremente como antes de ter sido retirada.
5. Os orifícios da válvula de segurança, deverão ficar sem nenhum tipo de obstrução.



Fig. 3



NOTA

Recomendamos fazer a retirada sobre um balcão (pia, mesa, etc) ou mesmo colocar a mão do lado oposto da tampa, já que a válvula ficará solta e irá "cair" de sua posição.



PERIGO

- Antes de cada utilização, certifique-se de que a válvula de segurança está devidamente instalada na tampa da panela.
- Após o uso, retire sempre qualquer objeto estranho da válvula.

Borracha de vedação da tampa

A borracha de vedação vem firmemente instalada em sua posição de operação na tampa da panela (Fig. 4).

Para efetuar sua limpeza:

1. Retire a borracha puxando-a cuidadosamente (Fig. 5).
2. Limpe por toda a extensão da borracha, interna e externamente, com sabão neutro, uma escova de cerdas macias e água corrente.
3. Recoloque a borracha em sua posição encaixando-a ao redor da parte interna da tampa (Fig. 6).

PERIGO

- Antes de cada uso, veja se a borracha de vedação está instalada na tampa superior.
- Após o uso, retire qualquer objeto estranho da borracha de vedação.
- Nunca puxe a borracha, pois poderá ocorrer uma deformação, podendo afetar a vedação e causar efeito na pressão.
- Se a borracha estiver danificada, a panela não deverá ser utilizada. Entre em contato com o SAC Midea para solicitar sua substituição.

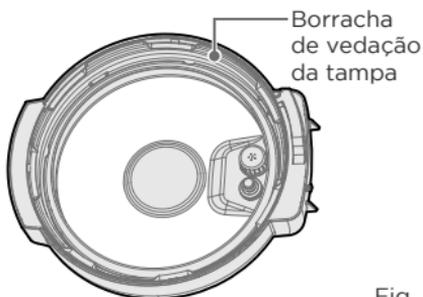


Fig. 4

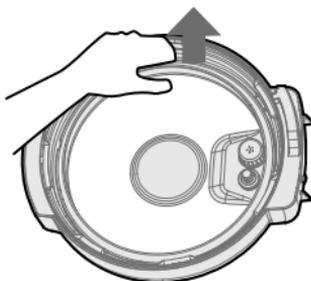


Fig. 5

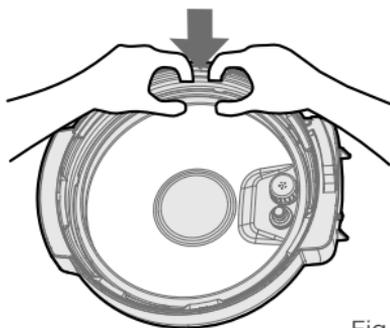


Fig. 6

SOLUÇÃO DE 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	Solução
Código de erro Display exibe E1.	<ul style="list-style-type: none">Falha no sensor de temperatura.	Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.
Código de erro Display exibe E2.		
Código de erro Display exibe E8.	<ul style="list-style-type: none">Falha no sensor de pressão.	Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.
Dificuldade para fechar a tampa	<ul style="list-style-type: none">Vedação mal posicionada.	Posicione a borracha de vedação corretamente.
	<ul style="list-style-type: none">Válvula de segurança de liberação da tampa bloqueada.	Empurre a válvula de segurança suavemente com o um objeto fino (por ex.: o cabo de uma colher pequena).
Dificuldade para abrir a tampa.	<ul style="list-style-type: none">A válvula de segurança não desce após a liberação de vapor.	Abra a tampa após a queda da pressão.
	<ul style="list-style-type: none">Há pressão no interior da panela.	Insira a borracha de vedação conforme as indicações deste manual.
Vazamento pela tampa.	<ul style="list-style-type: none">Não há borracha de vedação.	Insira a borracha de vedação conforme indicado neste manual.
	<ul style="list-style-type: none">Restos de comida presos à borracha de vedação.	Limpe a borracha de vedação.
	<ul style="list-style-type: none">Borracha de vedação desgastada.	Entre em contato com SAC Midea para solicitar atendimento.
	<ul style="list-style-type: none">A tampa não está fechada corretamente.	Feche a tampa novamente.

Problema	Causa provável	Solução
Vazamento na válvula de segurança.	<ul style="list-style-type: none"> Restos de comida presos à borracha de vedação da válvula de segurança. 	Limpe a borracha de vedação da válvula de segurança.
	<ul style="list-style-type: none"> Borracha de vedação desgastada na válvula de segurança. 	Entre em contato com SAC Midea para solicitar atendimento.
A válvula de segurança não sobe.	<ul style="list-style-type: none"> Pouco volume de alimento e água no recipiente interno. 	Coloque alimento e água conforme as indicações deste manual.
	<ul style="list-style-type: none"> Algum vazamento na tampa ou válvula de exaustão. 	Entre em contato com SAC Midea para solicitar atendimento.
Vazamento na válvula reguladora de pressão não para.	<ul style="list-style-type: none"> A válvula não está corretamente na posição "FECHADA"  (operação com ). 	Desloque a válvula para a posição "FECHADA"  .
	<ul style="list-style-type: none"> Falha da pressão de controle. 	Entre em contato com SAC Midea para solicitar atendimento.
A luz indicadora não acende ao ligar a panela.	<ul style="list-style-type: none"> Plugue do cabo de alimentação não está devidamente conectado à tomada. 	Verifique a conexão entre o plugue e a tomada.
	<ul style="list-style-type: none"> Tomada com defeito. 	Verifique as condições da tomada.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Seu produto 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, etc;
- Forem utilizados adaptadores, conectores tipo "T" ou benjamins, extensões elétricas ou tomadas não exclusivas, 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;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

AS GARANTIAS NÃO COBREM:

- Despesas com a instalação do produto;
- Transporte do produto até o local da instalação;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Midea;

CERTIFICADO DE GARANTIA

AS GARANTIAS NÃO COBREM:

- 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;
- 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;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.

CONDIÇÕES GERAIS:

- A Midea reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.
- Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual 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



make yourself at home

www.midea.com/br

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil



Rede autorizada
em todo Brasil.

SPRINGER CARRIER LTDA

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

SAC MIDEA

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas
0800.648.1005 para demais localidades

Atendimento On-line:

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