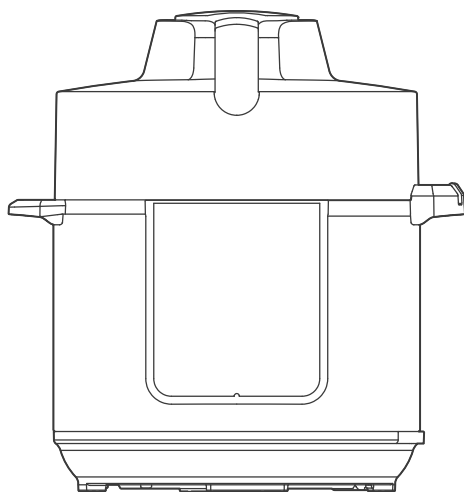


Manual do Usuário



MULTI COOKFRYER
exclusive

PFA70X



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/>

CONTEÚDO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES	4
1 - SEGURANÇA	5
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	5
2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	7
2.1 - Itens do aparelho	7
2.2 - Acessórios	8
2.3 - Descrição do Painel de Controle	9
2.4 - Características Técnicas Gerais	11
3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO	11
3.1 - Local e Instruções de Utilização	11
3.2 - Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez	13
3.3 - Instruções para Instalação Elétrica	14
4 - UTILIZANDO O APARELHO	15
4.1 - Dispositivos de Segurança	15
4.2 - Modos de Funcionamento	16
4.3 - Tabela de Programação	17
4.4 - Instruções de Uso para Panela de Pressão	18
4.5 - Instruções de Uso para Fritadeira	27
4.6 - Função Adiar Início.....	29
4.7 - Função Manter Aquecido.....	29
4.8 - Função Sous Vide	29
5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	30
5.1 - Cuidados Gerais	30
6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	31
7 - CÓDIGOS DE ERRO.....	33
CERTIFICADO DE GARANTIA	35

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

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

NOTA

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

DICA

Indica ao usuário um breve conselho e detalhes específicos para a utilização do aparelho, geralmente são dicas que auxiliam no melhor preparo dos alimentos.

IMPORTANTE

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

ATENÇÃO

Indica ao usuário procedimentos que requerem maior atenção, recomendações e advertências que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança e integridade física.

PERIGO

Indica ao usuário práticas inseguras quanto ao funcionamento do aparelho, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.

ATENÇÃO

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

SUSTENTABILIDADE

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

Para o descarte seguro e sustentável de seu antigo aparelho, entre em contato com a nossa central de atendimento ao cliente, pelos telefones 3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 648 1005 (demais localidades), ou pelo site www.midea.com/br/contato/, para obter informações dos postos de descarte mais próximos de sua localidade.

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 usar 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:

ATENÇÃO

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

1. Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar a fritadeira.
2. Deve-se ficar especialmente atento quando o aparelho for usado perto de crianças.
3. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
4. Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
5. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada na fritadeira.

ATENÇÃO

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não deve ser imerso em água.

6. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação ou o plugue em água ou em qualquer outro líquido.
7. Evite que o cabo toque superfícies quentes ou fique pendurado na borda da bancada ou mesa onde estiver sendo utilizado.

IMPORTANTE

- **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.
- Para evitar danos ou deformação, nunca use o cesto e a panela de cozimento em um fogão ou queimador.

8. Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
9. Não utilize o aparelho em locais com excesso de umidade, com altas temperaturas nem muito próximo, ou sobre, fontes de calor (tais como: fogões, queimadores, fornos, etc).
10. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
11. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, tais como uma toalha de mesa ou cortina.
12. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o aparelho, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.

ATENÇÃO

Os canais da válvula reguladora de pressão, que permite a saída do vapor, devem ser verificados regularmente para assegurar que não estão bloqueados.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (cont.)

13. Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois qualquer tipo de cobertura constituirá em risco de incêndio e danos ao produto e aos usuários.
14. Durante a fritura é liberado vapor em alta temperatura através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Além disso, tome cuidado com o vapor e o ar quente ao retirar a panela de cozimento do aparelho.
15. É recomendável a utilização de luvas especiais (térmicas) para proteção contra queimaduras, quando for remover ou tocar em partes quentes do aparelho.
20. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.
21. Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o aparelho.

ATENÇÃO

- A superfície da resistência apresenta calor residual após o uso.
- Durante a utilização o aparelho esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes do aparelho; utilize sempre a alça de manuseio.

16. Não toque no interior do aparelho durante sua operação. Observe que no aparelho há marcadores indicando que estas superfícies poderão estar muito quentes.
17. Deixe que o aparelho esfrie por um tempo, aproximadamente 30 minutos, antes de tornar a utilizá-lo ou para efetuar a limpeza.
18. Depois de utilizar o aparelho, o interior da tampa metálica fica muito quente, evite o contato com o metal quente no interior após o cozimento.
19. Desconecte o aparelho da tomada quando este não estiver sendo utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe sempre o aparelho esfriar antes de limpá-la.

ATENÇÃO

Não tente abrir a tampa até que a pressão esteja suficientemente baixa.

ATENÇÃO

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

IMPORTANTE

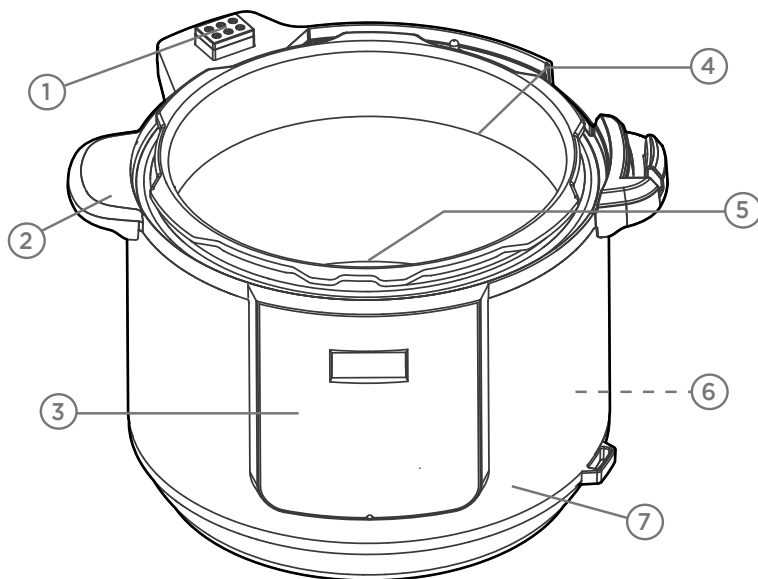
- Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
 - Não encha a panela de cozimento com óleo. Isso pode provocar riscos de incêndio.
 - A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.
22. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

2.1 - Itens do Aparelho

O aparelho possui os seguintes componentes:

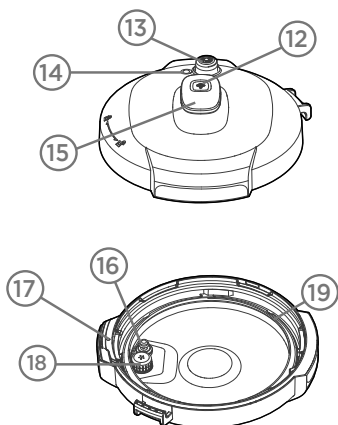
Corpo da Panela



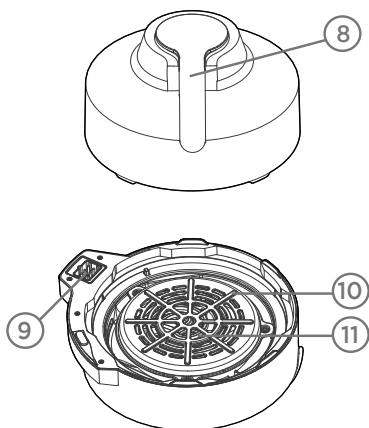
- | | |
|--|--|
| 1. Sensor e conector de alimentação da tampa da Fritadeira | 5. Elemento de aquecimento
(Localizado internamente) |
| 2. Alças do corpo do aparelho | 6. Conector do cabo de alimentação
(localizado na parte traseira) |
| 3. Painel de controle
(Veja mais detalhes a seguir) | 7. Corpo do aparelho |
| 4. Interior do corpo da panela | |

2.1 - Itens do Aparelho (cont.)

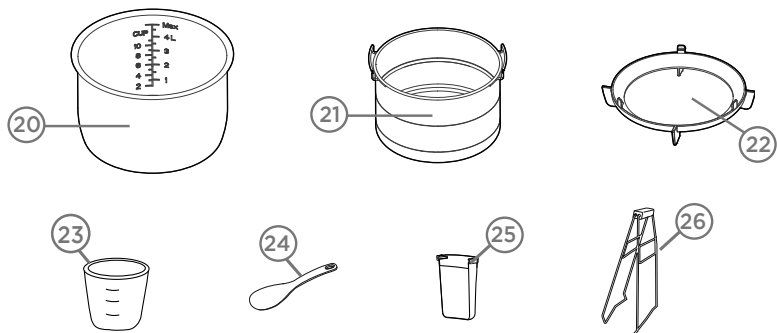
Tampa para Panela de Pressão



Tampa para Fritadeira



Acessórios:

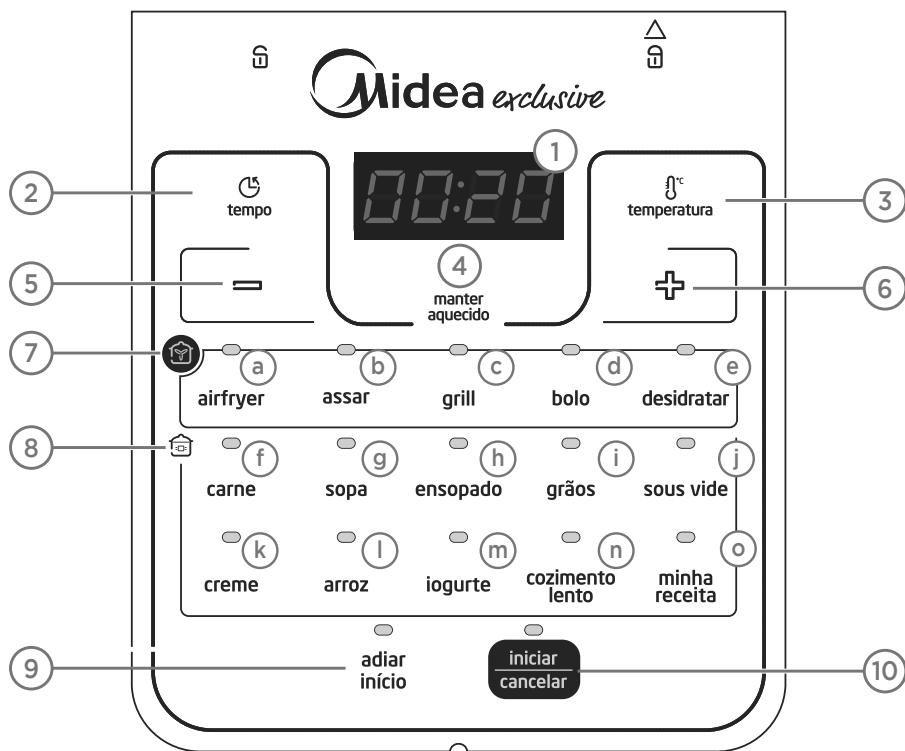


- | | |
|--|--|
| 8. Alça da tampa da Fritadeira | 17. Pino de travamento |
| 9. Encaixe do sensor e conector de alimentação | 18. Blindagem antibloqueio |
| 10. Proteção do elemento de aquecimento | 19. Borracha de vedação |
| 11. Elemento de aquecimento | 20. Panela interna |
| 12. Botão de liberação rápida | 21. Cesto de cozimento (FR) |
| 13. Válvula de liberação de vapor | 22. Base do cesto de cozimento (FR) |
| 14. Válvula de segurança | 23. Copo medidor |
| 15. Alça da tampa da Panela de Pressão | 24. Colher |
| 16. Anel de borracha da válvula de segurança | 25. Coletor de condensação (PP) |
| | 26. Pegador para o cesto de cozimento (FR) |

PP = Acessório para Panela de Pressão

FR = Acessório para Fritadeira

2.3 - Descrição do Painel de Controle



1. Display de LED
2. Tecla Tempo
3. Tecla Temperatura
4. Tecla Manter Aquecido
5. Tecla “-” : Diminui horas/minutos e temperatura*
6. Tecla “+” : Aumenta horas/minutos e temperatura*
7. Teclas para a **Função Fritadeira**
 - a. Tecla Airfryer
 - b. Tecla Assar
 - c. Tecla Grill
 - d. Tecla Bolo
 - e. Tecla Desidratar
8. Teclas para a **Panela de Pressão**
 - f. Tecla Carne
 - g. Tecla Sopa
 - h. Tecla Ensopado
 - i. Tecla Grãos
 - j. Tecla Sous Vide
 - k. Tecla Creme
 - l. Tecla Arroz
 - m. Tecla Iogurte
 - n. Tecla Cozimento lento
 - o. Tecla Minha Receita
9. Tecla Adiar Início
10. Tecla Iniciar | Cancelar

2.3.1 - Descrição das Funções

NOTA

As instruções de preparo das refeições estão disponíveis no Livro de Receita que está disponível no site da Midea.

Modo Fritadeira

- **Função Airfryer:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para realização da fritura de alimentos sem a utilização de óleo.
- **Função Assar:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para assar alimentos.
- **Função Grill:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para grelhar alimentos.
- **Função Bolo:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para assar bolos.
- **Função Desidratar:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para promover a desidratação de alimentos.

Modo Panela de Pressão

- **Função Carne:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de carnes.
- **Função Sopa:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de sopas.
- **Função Ensopado:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de ensopados.
- **Função Grãos:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de grãos como feijão e lentilha.
- **Função Sous Vide:** Esta função está pré-programada para a cocção de alimentos embalados à vácuo especificamente para o uso deste método (ver item 4.8 para maiores informações).
- **Função Creme:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de cremes.
- **Função Arroz:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para o cozimento de arroz.
- **Função Iogurte:** Esta função está pré-programada para fornecer as condições ideais para a preparação de iogurte.
- **Função Cozimento Lento:** Esta função está programada para funcionar em potência baixa, permitindo o cozimento gradual dos alimentos.
- **Função Minha Receita:** Esta função pode ser utilizada caso as receitas ou funções predefinidas no painel de controle não atendam suas necessidades. (ver subitem 4.4.6).
- **Função Manter Aquecido:** Esta função está programada para funcionar a 70°C, permitindo que o alimento mantenha sua temperatura ideal por mais tempo.

NOTA

As funções de utilização como Modo Panela de Pressão funcionam normalmente sem a presença da tampa.

2.4 - Características Técnicas Gerais

MODELOS	PFA70X1	PFA70X2
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	
Potência nominal (W)	1500	1350
Capacidade líquida para Fritadeira (L)	4,0	
Capacidade líquida para Panela de Pressão (L)	6,0	
Dimensões externas para Fritadeira (cm) - L x A x P	36,0 x 35,5 x 83,0	
Dimensões externas para Panela de Pressão (cm) - L x A x P	36,0 x 29,5 x 89,0	
Massa (peso líquido) do produto (kg)	7,0	

3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO

3.1 - Local e Instruções de Utilização

O aparelho possui diversos dispositivos de segurança, desta maneira é extremamente importante que se utilize SOMENTE os componentes/acessórios fornecidos com este. Para sua segurança observe SEMPRE:

IMPORTANTE

Se a tampa ou as vedações estiverem danificadas, a panela elétrica de pressão não deverá ser utilizada. Entre em contato com o SAC para que sejam feitos os reparos necessários.

1. Remova os materiais de embalagem e adesivos, confira se todos os itens/acessórios foram recebidos em perfeito estado.
2. O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica exclusiva e compatível com a tensão da etiqueta do produto.
3. Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se a tensão de alimentação e o nível de energia cumprem com as especificações indicadas na etiqueta localizada no aparelho.

4. O local de utilização do aparelho deve ser plano (nivelado corretamente), seco (sem presença de umidade), limpo e resistente ao calor.

IMPORTANTE

- Nunca coloque ou utilize o aparelho sobre um local ou sobre uma superfície instável.
- 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.

5. Durante a utilização, mantenha o aparelho longe de cortinas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que haja livre circulação de ar acima e ao redor do aparelho.
6. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na traseira, nas laterais e na parte superior do aparelho.

3.1 - Local e Instruções de Utilização (cont.)

7. Nunca cubra o aparelho por inteiro ou somente a tampa quando a mesma estiver em funcionamento. Qualquer tipo de cobertura constituirá em risco de incêndio e danos ao aparelho e aos usuários.
8. Não permita que o cabo de alimentação fique sobre bordas de mesa afiadas ou entre em contato com superfícies quentes.
9. Para desligar o aparelho, tecle o botão **“iniciar | cancelar”** e retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
10. Não apoie ou coloque objetos pesados sobre o aparelho, isso poderá fazer com que o aparelho tombe.
11. Para evitar danos ou deformação, nunca utilize a panela ou o cesto de cozimento ou mesmo o aparelho diretamente sobre um fogão ou queimador.
12. É necessário extremo cuidado ao mover o aparelho quando este estiver em uso.
13. Quando em uso, nunca deixe suas mãos ou rosto próximos as válvulas do aparelho, a fim de evitar queimaduras.
15. Ao abrir a tampa após o cozimento, **NÃO TOQUE** o recipiente interno e a parte interna da tampa diretamente com as mãos.
16. Nunca ligue o aparelho sem que a panela de cozimento e/ou o cesto de cozimento estejam corretamente posicionados em seu devido local; verifique cuidadosamente antes de iniciar a utilização.

IMPORTANTE

Evite riscos desnecessários!

Utilize para cozinhar apenas a panela e o cesto de cozimento fornecida com seu aparelho.

17. Sempre coloque os ingredientes a serem fritos no interior do cesto de cozimento para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
18. O volume de alimentos não deve exceder ao nível máximo **“Max”** indicado no recipiente interno.

IMPORTANTE

- Limpe e seque a superfície externa da panela de cozimento e o elemento de aquecimento, para confirmar que não contenham nenhum resquício de utilização prévia.
- É recomendável que se mantenha a panela sempre limpa, para evitar mau cheiro.

IMPORTANTE

- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se sempre que a parte externa da panela de cozimento está seca. Se esta for colocada no aparelho ainda molhada, poderá danificar o aparelho ou causar algum defeito.
- Para o modo Panela de Pressão, após o cozimento, não abra o aparelho até confirmar que não haja mais pressão interna.

14. Antes de cada utilização, sempre verifique se há algum tipo de obstrução na blindagem antibloqueio e nas válvulas do aparelho. Certifique-se também de que a válvula de regulação de pressão esteja na posição correta.

3.2 - Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados/verificados:

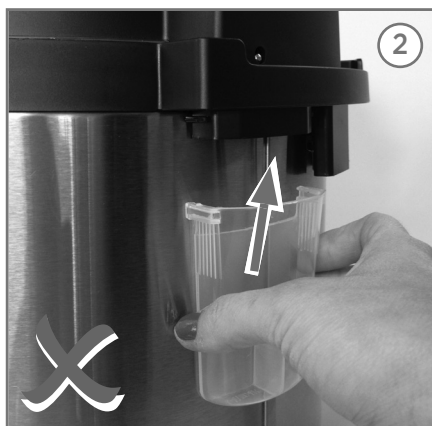
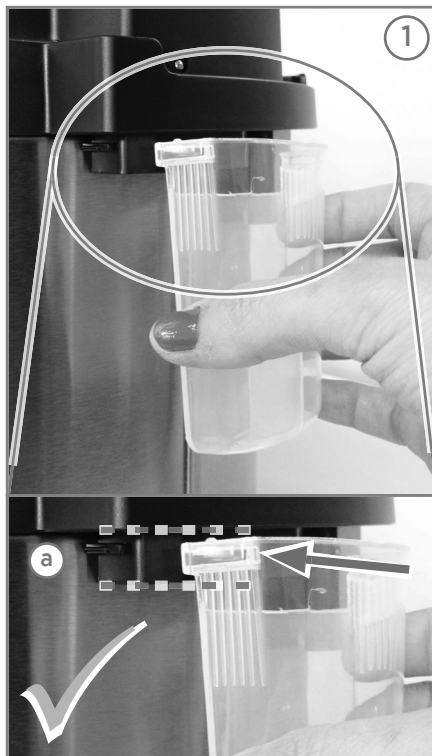
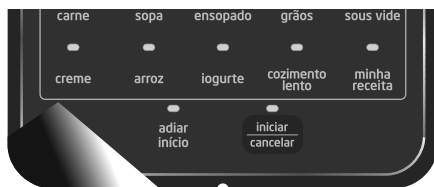
1. Lave todos os acessórios com água morna e sabão. Enxágue e seque-os completamente.
2. Antes de utilizar o aparelho no modo Panela de Pressão, instale firmemente o coletor de condensação (figura 1), deslizando-o conforme indicado pelas linhas tracejadas ("a" - fig. 1).
3. Não tente encaixar o coletor empurrando-o de baixo para cima (fig. 2), pois as abas laterais do coletor não permitirão o encaixe correto no aparelho.

IMPORTANTE

- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se SEMPRE que a parte externa da panela de cozimento ou o cesto (para fritadeira) estejam secos. Se esta for colocada no aparelho ainda molhada, poderá danificá-lo ou causar algum defeito.
- Limpe o corpo do aparelho apenas com um pano úmido, nunca lave com água corrente ou por imersão.

NOTA

Retire o filme protetor do painel do aparelho descolando-o a partir de um de seus cantos.



3.3 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

Este produto NÃO é bivolt.

Verifique atentamente a tensão do aparelho antes de ligá-lo na tomada.

IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico!

- O aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- A tomada utilizada pelo aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado internamente para garantia do aterramento do aparelho através do plugue do mesmo.
- O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136.
- 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.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410. Este aparelho é equipado com cabo com fio e plugue de aterramento. O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas e aterradas. Consulte sempre um eletricitista ou instalador qualificado para que as instruções de aterramento sejam devidamente observadas. A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

IMPORTANTE

A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm²), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410.

Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 9,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 2,5 mm²; para produtos com corrente máxima de 24,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 1,0 mm².

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm ²)
24,0 (220 V)	2,5

* *Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR 5410).*

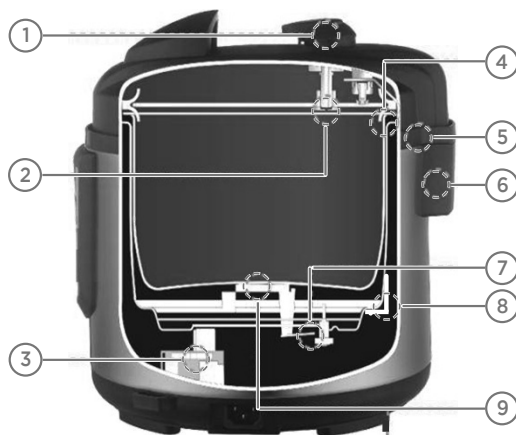
NOTA

Nos exemplos acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

4 - UTILIZANDO O APARELHO

4.1 - Dispositivos de Segurança

O aparelho possui os seguintes itens para sua segurança na utilização:



1. **Sistema de Segurança de Pressão:** Quando a pressão dentro do aparelho ultrapassar o limite predeterminado, a válvula de regulagem 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 de regulagem de pressão.
3. **Proteção de Sobre Corrente:** Desliga a alimentação caso haja uma sobre corrente elétrica, para prevenir que o produto queime.
4. **Alívio do Excesso de Pressão:** Se a pressão estiver muito alta, acima do normal, 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:** Existe uma válvula flutuante de liberação da tampa (válvula de segurança), que impede que esta seja aberta enquanto a panela de pressão estiver pressurizada.
6. **Sensor de Fechamento:** Sensor que garante que a panela não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada corretamente (na posição ▼ 🔒).
7. **Dispositivo de Segurança do Controle de Pressão:** Mantém a pressão dentro da panela equilibrada (dentro dos limites predeterminados) através de um pressostato regulador.
8. **Sensor de Limite de Temperatura:** Se a temperatura interna estiver muito alta, o fusível térmico queima desligando o aparelho.
9. **Proteção de Limite Térmico:** Se a panela for ligada sem alimentos, o mecanismo limitador de temperatura será acionado e desligará a alimentação.
10. **Varistor:** auxilia na proteção do produto contra a sobretensão.*
11. **Fusível:** auxilia na proteção do produto contra a sobrecorrente.*
12. **Borracha de vedação da tampa da panela de pressão:** protege o produto contra o escape da pressão interior pela tampa.

* Localizados na placa do produto

4.2 - Modos de Funcionamento

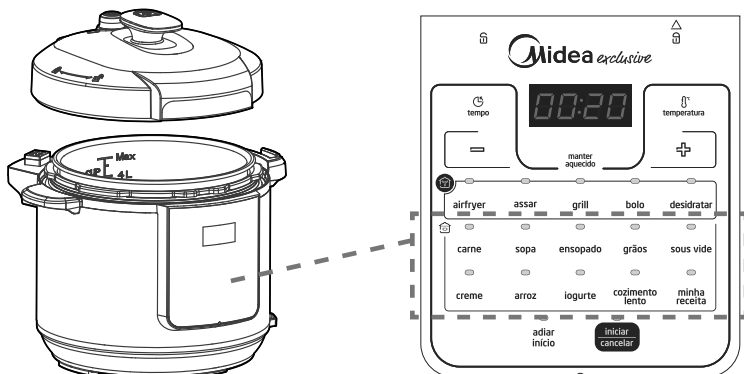
O que determinará o modo de funcionamento da sua panela (Panela de Pressão ou Fritadeira) será a tampa utilizada para cada função. Assim, para utilizar o aparelho no modo **Panela de Pressão**, você deve utilizar a tampa específica para esta função (ver subitem 2.1), assim como para o modo **Fritadeira**.

IMPORTANTE

Caso você tente selecionar um dos programas respectivos ao modo Fritadeira durante o uso da tampa da Panela de Pressão, o código "Lid" aparecerá no display indicando que você não está utilizando a tampa correta para este programa e vice-versa.

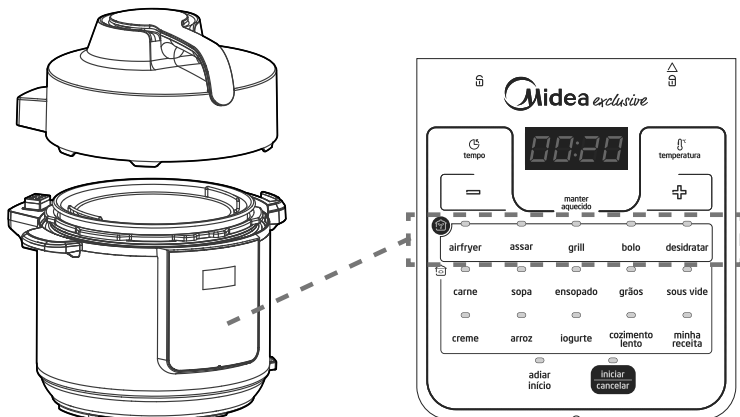
4.2.1 - Modo Panela de Pressão

Programas do modo Panela de Pressão: *Carne, Sopa, Ensopado, Grãos, Sous Vide, Creme, Arroz, Iogurte, Cozimento lento e Minha Receita*



4.2.2 - Modo Fritadeira

Programas do modo Fritadeira: *Airfryer, Assar, Grill, Bolo, Desidratar*.



4.3 - Tabela de Programação

Programa	Faixa de Temperatura	Temp. Inicial	Tempo de cozimento padrão	Tempo ajustável	Permite Adiar Início	Inicia o manter aquecido após o fim da função
Air Fryer	82-204°C/ 1°C	204°C	0:15	0:01-1:00	—	—
Assar	82-204°C/ 1°C	193°C	0:50	0:01-1:30	—	—
Grill	82-204°C/ 1°C	204°C	0:09	0:01-1:00	—	—
Assar Bolo	82-204°C/ 1°C	204°C	0:20	0:01-1:30	—	—
Desidratar	32-74°C/ 1°C	52°C	10:00	1:00-24:30	—	—
Carnes	—	—	0:20	0:15-0:40	SIM	SIM
Sopas	—	—	0:30	0:10-0:50	SIM	SIM
Ensopados	—	—	1:30	0:15-1:30	SIM	SIM
Grãos	—	—	0:40	0:25-1:00	SIM	SIM
Sous Vide	21-93°C/ 1°C	56°C	3:00	0:30-99:30	—	—
Cremes	—	—	0:25	0:10-0:40	SIM	SIM
Arroz	—	—	—	—	SIM	SIM
logurte	—	—	24:00	6:00-24:00	—	—
Cozimento Lento	60-99°C/ 1°C	—	24:00	2:00-24:00	SIM	—
Minha Receita	21-99/ 1°C	—	0:30	0:00-1:30	SIM	—

4.4 - Instruções de Uso para Panela de Pressão

4.4.1 - Borracha de vedação da tampa

A borracha de vedação faz parte de um dos itens de segurança da Panela, por isso antes de iniciar qualquer receita ou utilizar o aparelho, certifique-se de que ela esteja posicionada corretamente.

IMPORTANTE

- 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 para que seja feita a substituição.
- O aparelho **NÃO DEVERÁ SER UTILIZADO** se a borracha de vedação, não estiver devidamente instalado.
- Após o uso, retire qualquer objeto estranho da borracha de vedação.

Após a utilização do aparelho é recomendado que a borracha seja retirada para limpeza, garantido que não fique nenhum resto de alimento armazenado entre os orifícios. Para efetuar a limpeza siga os passos a seguir:

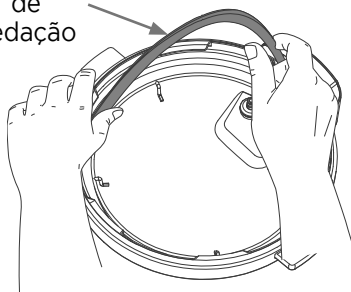
1. Retire a borracha puxando-a cuidadosamente.
2. Limpe por toda a extensão da borracha, interna e externamente, com sabão neutro, uma escova de cerdas macias e água corrente.
3. Recoloque a borracha em sua posição encaixando-a ao redor da parte interna da tampa.

NOTA

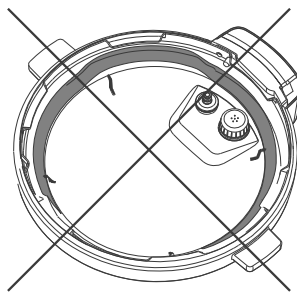
Para qualquer outro tipo de manutenção entre em contato com o SAC, a fim de que sejam feitos os reparos necessários.

Vista Interna da Tampa

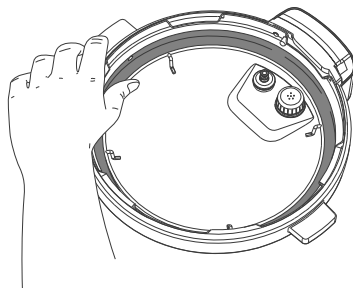
Borracha de vedação



Posicionamento Incorreto



Posicionamento Correto



4.4.2 - Válvula de Segurança

A válvula de segurança indica a presença ou não de pressão dentro da panela. Ela possui movimento livre, mas restrito, pela presença da uma borracha de proteção.

Enquanto houver pressão dentro da panela a válvula subirá, conforme (“a” - figura 1).

Quando não houver mais pressão dentro da panela, ela irá descer (“b” - figura 1).

IMPORTANTE

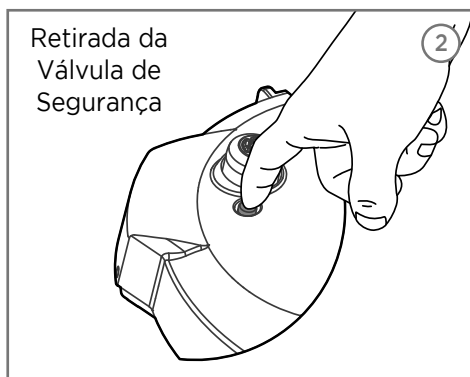
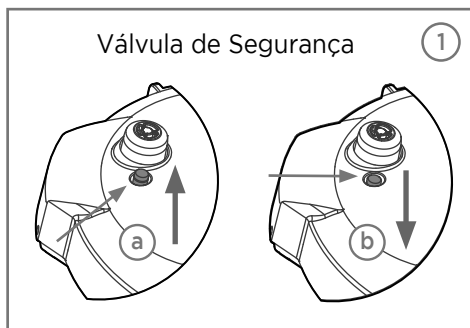
- Antes de cada utilização, certifique-se de que a válvula de segurança está devidamente instalada na tampa da panela.
- NUNCA utilize a válvula de segurança sem a presença da borracha de proteção que a acompanha.
- Após o uso, retire sempre qualquer objeto estranho da válvula.

Ao retirar a válvula de segurança, para manutenção ou limpeza, siga as instruções a seguir:

NOTA

É recomendável fazer a retirada sobre um balcão (pia, mesa, etc) ou mesmo colocar a mão do lado oposto da tampa, pois a válvula ficará solta e irá “cair” de sua posição.

1. Com o fundo da tampa virado para cima, empurre a válvula com o dedo e retire a borracha de proteção, desencaixando-a da válvula conforme a figura 2 ao lado.
2. Limpe a válvula e a borracha de proteção com uma escova de cerdas macias e água corrente em seguida seque com um pano macio.
3. Recoloque a válvula em sua posição, pela parte superior da tampa (fig. 3) e reposicione a borracha de vedação na válvula de segurança.



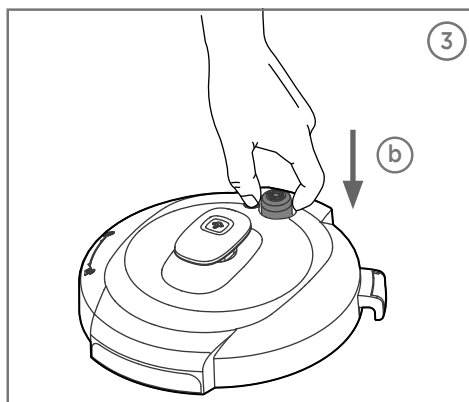
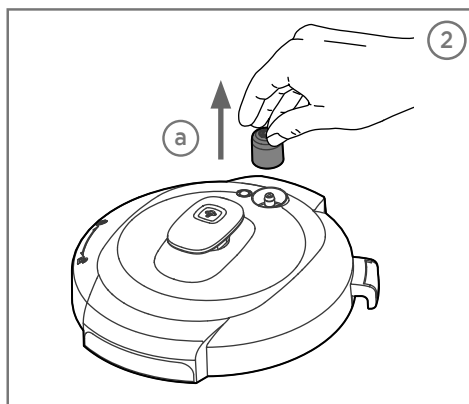
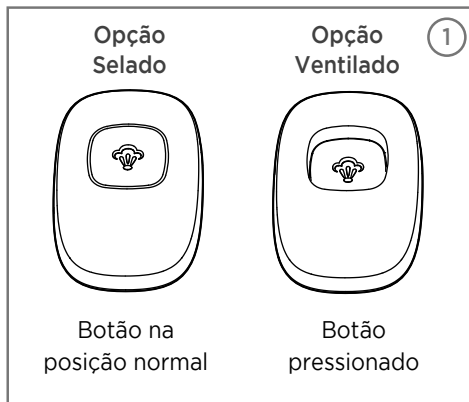
4.4.3 - Controle de Ventilação da Panela e Válvula Reguladora de Pressão

Ao iniciar o processo de cozimento o botão estará na posição “Selado” (fig. 1).

Para liberar a pressão, pressione o botão para que ele fique na posição “ventilado” (fig. 1), localizado na parte de cima da tampa.

A válvula reguladora de pressão somente deverá ser removida para limpeza. Para isso siga as instruções a seguir:

1. Retire a válvula puxando-a para cima (“a” - na figura 2).
2. Limpe-a com uma escova de cerdas firmes e água corrente.
3. Na tampa do aparelho limpe a área ao redor da válvula.
4. Recoloque-a pressionando-a para baixo (“b” - na figura 3).



IMPORTANTE

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

4.4.4 - Blindagem Antibloqueio da Válvula Reguladora de Pressão

A blindagem antibloqueio vem firmemente instalada em sua posição de operação.

Ela deverá ser removida apenas para limpeza. Para isso siga as instruções a seguir:

1. Retire a blindagem puxando-a para cima ("a" - na figura ao lado).
2. Limpe-a com uma escova de cerdas firmes e água corrente.
3. Na tampa do aparelho limpe a área ao redor da fixação da blindagem.

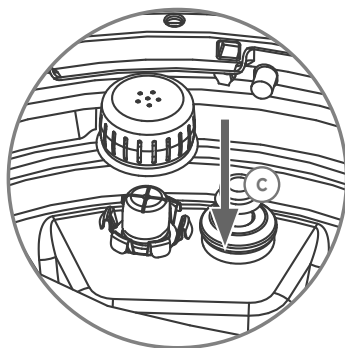
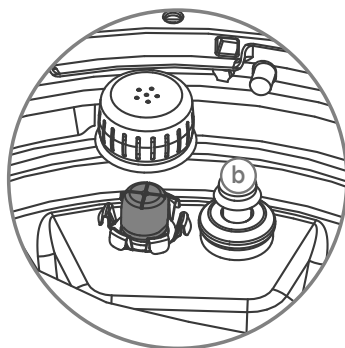
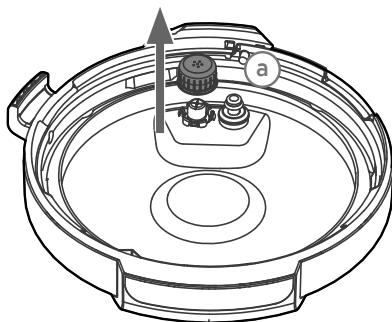
IMPORTANTE

Certifique-se sempre de que o furo de passagem do vapor ("b" - na figura ao lado) não está obstruído.

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.
5. Recoloque a Blindagem pressionando-a para baixo ("c" - na figura ao lado).

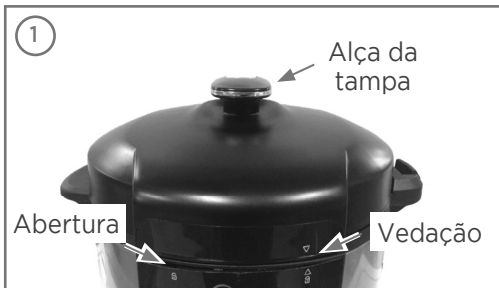
IMPORTANTE

- 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.



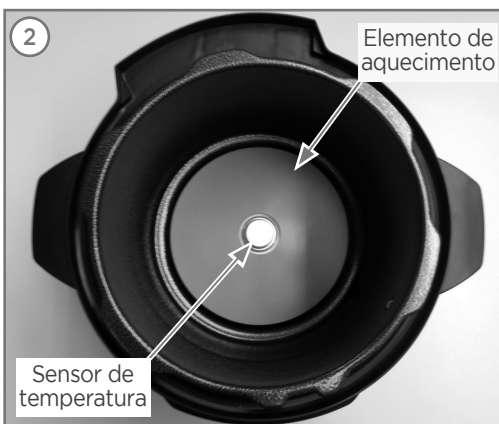
4.4.5 - Funcionamento da Panela de Pressão

1. Para abrir corretamente a tampa, segure a alça da tampa com uma das mãos e gire no sentido horário, até que a marcação do cadeado aberto no aparelho (linha tracejada na fig. 1), só então levante a tampa.
2. Verifique se todos os dispositivos de segurança da tampa estão devidamente instalados - ver subitem 4.4.
3. Verifique se não há obstrução nas válvulas de segurança e de pressão.
4. Certifique-se de que a borracha de vedação da tampa está corretamente posicionada.
5. Certifique-se de que a parte externa da panela de cozimento esteja seca e limpa, e de que não haja quaisquer resíduos no elemento de aquecimento do aparelho - fig. 2.
6. Certifique-se de que a panela de cozimento esteja em contato com o elemento de aquecimento e com o sensor de temperatura - fig. 2.



IMPORTANTE

Ao abrir a tampa faça-o com extremo cuidado, inclinando a tampa para frente, de maneira a evitar possíveis queimaduras com vapor quente.



7. O volume total de alimentos e água não deve exceder o nível máximo “**Max**” indicado na panela de cozimento, nem deverá ser inferior a indicação de nível “**2**” na escala interna - fig. 3.

NOTA

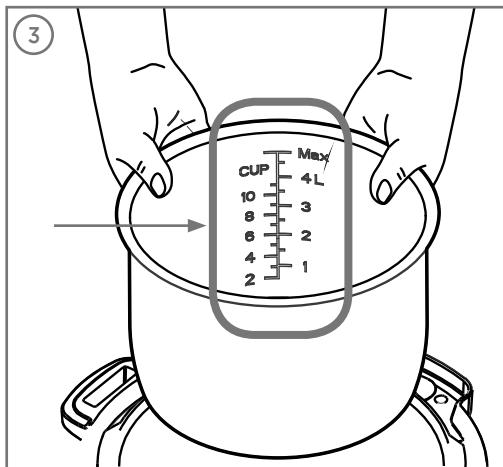
Lembre-se de remover gotas de água da parte externa da panela de cozimento e do interior da panela.

8. Recoloque então a panela de cozimento no aparelho.
9. Para fechar a tampa, segure a alça com uma das mãos e gire no sentido horário, até que a marcação da tampa “▼□” fique alinhada com a marcação da flecha “▲” no aparelho.
10. Para cozimento com pressão veja o subitem 4.4.3 - *Controle de Ventilação da Panela e Válvula Reguladora de Pressão*.

NOTA

A tampa da panela emite um sinal sonoro durante o movimento de travamento e também durante a abertura ou quando a tampa da panela é posicionada no mecanismo de abertura e fechamento. Quando a tampa está apenas posicionada, e não travada, nenhum comando do painel poderá ser acionado.

11. Conecte o cabo de alimentação na tomada elétrica. O aparelho emitirá um “bip”.
12. Selecione a receita/função desejada. O display mostrará o tempo padrão da função (indicado na Tabela 4.3).



DICAS

- Para alimentos que aumentam de volume é recomendável que o volume total de alimentos mais água, fique em torno das indicações de nível “**8**” ou “**9**” na escala.
- Utilize somente os componentes que acompanham o aparelho, de maneira a não danificar o revestimento antiaderente da panela de cozimento.
- **NÃO** lave ou corte alimentos dentro da panela de cozimento.

IMPORTANTE

NUNCA ligue o aparelho sem alimentos e/ou água dentro deste.

13. Selecione a tecla “**Iniciar|cancelar**”, a panela emitirá um bip.
14. O display então passará para o padrão “**On**” até atingir a pressão de cozimento.



4.4.5 - Funcionamento da Panela de Pressão (cont.)

NOTA

Para os programas nos quais é obrigatório o uso da tampa, se a mesma não estiver corretamente fechada o aparelho emitirá “bips” em sequência até que a tampa seja corretamente fechada.

Não é possível selecionar qualquer função, nem mesmo cancelar a função em andamento.

15. Quando o tempo de cozimento iniciar o o aparelho emite um “bip” e o display exibe “ON” quando o aparelho inicia a contagem regressiva do tempo de preparo programado.
16. Após o término do preparo o aparelho passa ao modo **Manter Aquecido** (caso a função permita - ver tabela 4.3), no display aparecerá “OH”.
17. Libere a pressão do aparelho, pressionando o botão central na tampa da panela, deixando na posição “**ventilado**” (veja o subitem 4.4.7 - *Liberando a pressão e abertura da tampa da panela ao final do preparo*).
18. Abra cuidadosamente a tampa do aparelho observando as instruções de segurança.
19. A opção escolhida estará pronta para servir.

IMPORTANTE

Verifique se a válvula de segurança está para cima. Caso esteja, a panela ainda está pressurizada. **NUNCA TENHA ABRIR A TAMPA DO APARELHO QUANDO EM COZIMENTO SOB PRESSÃO.** Neste modo a tampa é travada automaticamente e não poderá ser aberta.

4.4.6 - Função Minha Receita

Esta função pode ser utilizada caso as **receitas** ou **funções** predefinidas no painel de controle do aparelho não atendam suas necessidades. Você poderá selecionar a duração do tempo de pressão a seu critério.

1. Coloque os alimentos dentro da panela de cozimento e feche a tampa corretamente.
2. Pressione a tecla “**minha receita**”.
3. Ajuste o tempo de cozimento, minuto a minuto, pressionando as teclas “+” e “-”. O tempo padrão inicia em 30 minutos e se encerra em 1:30h.
4. Após definir o tempo de preparo, pressione a tecla “**Iniciar|cancelar**”.
5. Após um bip o display passará para o padrão “**On**”, o LED vermelho da opção “Minha Receita” acenderá e o aparelho iniciará o processo de cozimento.
6. Caso queira cancelar a função pressione a tecla “**Iniciar|cancelar**”.

NOTA

Caso o cozimento seja realizado sob pressão, a contagem do tempo pré-ajustado se iniciará após atingir a pressão de cozimento. Caso o cozimento seja realizado sem a utilização da tampa, para temperaturas setadas abaixo de 70°C, a contagem de tempo se iniciará após o elemento de aquecimento atingir a temperatura escolhida. Para temperaturas acima de 70°C, a contagem de tempo se iniciará apenas após cerca de 3hrs.

7. Após finalizar o cozimento abra a tampa conforme as instruções descritas no subitem 4.4.7 - *Liberando a pressão e abertura da tampa da panela ao final do preparo*.
8. A receita preparada está pronta e já poderá ser degustada.

4.4.7 - Liberando a pressão e abertura da tampa da panela ao final do preparo

Após o término do tempo de cozimento sob pressão o aparelho automaticamente mudará para o modo Manter Aquecido.

A pressão poderá ser liberada, para que se possa abrir a tampa do aparelho, de três maneiras: Método Natural, Método Rápido ou através de uma combinação de ambos os métodos.

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

Método Natural: Após o final do cozimento sob pressão soará uma sequência de 10 *bips* indicando que o processo de cozimento terminou, mantenha o aparelho no modo Manter Aquecido. A pressão começará a diminuir; o tempo para o alívio da pressão dependerá da quantidade de líquido neste.

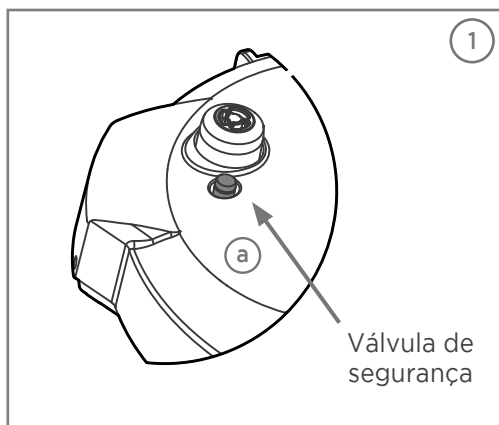
A liberação total da pressão deverá ocorrer num período de 10 a 30 minutos, sendo que durante este tempo o cozimento continua. Quando a pressão for totalmente liberada, a válvula de segurança (“a” - figura 1) descerá e a tampa estará destravada, permitindo então sua abertura.

IMPORTANTE

- NÃO abra a tampa até que a pressão interna seja liberada de forma adequada.
- Nunca retire a válvula de pressão enquanto a panela estiver em cozimento.

DICAS

- Para alimentos líquidos (mingaus e líquidos mais consistentes), não mexa na posição da válvula de pressão assim que o cozimento acabar; caso contrário, os alimentos poderão ser ejetados pelo centro de válvula, podendo assim causar acidentes. Lembre-se de retirar o aparelho da tomada ou apertar a tecla “Iniciar | Cancelar” e deixar a unidade esfriar naturalmente, conforme o método natural de abertura (descrito acima).
- Ao cozinhar grande quantidade de alimentos, não inicie a liberação da pressão imediatamente após o cozimento. Recomenda-se abrir a tampa e retirar os alimentos após algum tempo de aquecimento constante.



ATENÇÃO

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.

4.4.7 - Liberando a pressão e abertura da tampa da panela ao final do preparo

Método Rápido: Após o final do cozimento sob pressão soar uma sequência de 10 bips indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue o aparelho retirando o plugue da tomada elétrica e pressione o botão central da panela para baixo para a posição “**VENTILADO**” (veja a indicação no adesivo “**a**” na figura 2).

O vapor começará a ser liberado através da válvula reguladora de pressão.

PERIGO

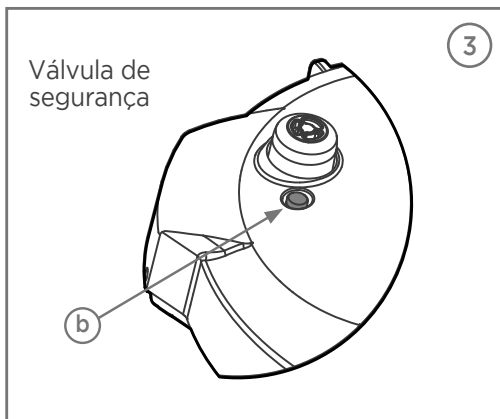
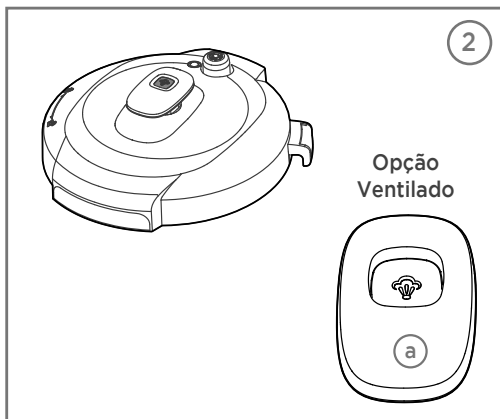
MANTENHA-SE AFASTADO DA PAINELA ENQUANTO O VAPOR ESTIVER SENDO LIBERADO.

Quando a pressão for completamente liberada, a válvula de segurança (“**b**” - figura 3), que libera a tampa, descerá e esta estará destravada, permitindo então sua abertura.

O Método Rápido interrompe imediatamente o cozimento sob pressão. Caso seja necessário continuar o cozimento, o aparelho pode retomar a pressão ou a opção pode continuar a ser preparada através de outra função/modo.

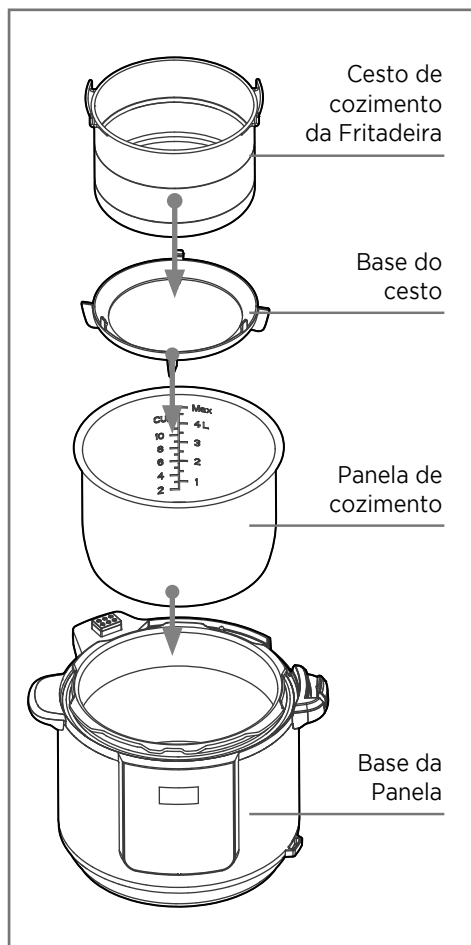
NOTA

Não é recomendável liberar a pressão da panela sob armários suspensos, a umidade e o vapor quente poderão danificá-los.



4.5 - Instruções de Uso para Fritadeira

Ao utilizar a Panela no modo Fritadeira, você deve inserir cesto de cozimento da Fritadeira e a sua base, conforme a imagem abaixo:



IMPORTANTE

- Não encha a panela de cozimento com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não cubra a entrada de ar superior do aparelho, isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.

1. Conecte o cabo de alimentação em uma tomada adequada.
2. Coloque os ingredientes no cesto.
3. Coloque o cesto da dentro da panela de cozimento corretamente.
4. Selecione uma das funções habilitadas para o uso com a tampa da air fryer (verificar a seção 2.3).
5. Determine o tempo e a temperatura de preparação necessário para a sua receita.
6. Para ligar o aparelho, pressione o botão “iniciar|cancelar”.
7. O aparelho emite um “bip” quando inicia a operação.
8. O temporizador começa a contagem regressiva do tempo de preparação configurado.

NOTA

- Nunca encha totalmente o cesto nem exceda a quantidade recomendada, pois isso poderá afetar a qualidade do resultado final de sua receita.
- Nunca utilize a panela de cozimento sem o cesto encaixado corretamente. Se o cesto da fritadeira e a panela de cozimento não forem colocados adequadamente o aparelho não irá funcionar.

IMPORTANTE

Não toque na panela de cozimento (ou no cesto) durante e algum tempo depois de seu uso.

9. Alguns ingredientes precisam de agitação ao longo do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, puxe a panela de cozimento para fora do aparelho usando a alça ou o pegador e agite-os. Depois, deslize a panela de cozimento de volta para a base de cozimento e continue a cozinhar.

4.5 - Instruções de Uso para Fritadeira (cont.)

10. Quando você ouvir o sinal do temporizador, significa que o tempo de preparo configurado encerrou. Puxe a panela de cozimento para fora do aparelho com cuidado e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
11. Esvazie o cesto em uma bacia ou prato.

DICA

Caso queira, você também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no seu interior. Nesse caso, selecione a função **"airfryer"** e ajuste o tempo da função para 5 minutos. Depois encha o cesto e selecione o tempo de preparação requerido e a temperatura de cozimento desejada.

IMPORTANTE

- Após a fritura, a panela de cozimento, o cesto e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos/ingredientes na fritadeira, pode escapar algum vapor da panela de cozimento.
- Observe que após a fritura todos os componentes do aparelho (panela de cozimento, cesto e o interior deste) estarão quentes, não toque nestas peças sem algum tipo de proteção (por exemplo: luvas térmicas) até que estejam frias.

NOTA

- **PRÉ-AQUECIMENTO:** Adicione 5 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.
- O excesso de óleo dos ingredientes é recolhido no fundo da panela de cozimento.

DICAS

- A fim de reduzir o peso, você pode retirar o cesto da panela de cozimento e agitar apenas o cesto. Para fazer isso puxe o cesto para fora do aparelho com cuidado, utilizando a alça ou o pegador e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Se você ajustar o tempo de preparo para a metade do tempo desejado, você ouvirá o sinal do término da função quando for agitar os ingredientes. Entretanto, isso significa que você precisa ajustar o tempo de preparo novamente para o restante do tempo de preparo após a agitação.
- É possível abrir a tampa da fritadeira a qualquer momento para verificar a condição de cozimento/preparo de seu alimento ou receita. O aparelho será desligado automaticamente e retorna depois que a tampa da fritadeira for fechada corretamente.
- Você também poderá utilizar papel manteiga, papel alumínio ou mesmo outros materiais (que resistam a temperatura máxima de 200°C) dentro do cesto, mas é importante que estes nunca cubram completamente o fundo do cesto de cozimento.

4.6 - Função Adiar Início

Esta função permite programar o início do preparo de uma receita em até 24 horas. Siga os passos a seguir para efetuar a programação:

1. Coloque os alimentos dentro da panela de cozimento e feche a tampa da panela corretamente.
2. Selecione o programa desejado e pressione a tecla **"adiar início"** e as teclas **"+"** ou **"-"** para definir em quantas horas/minutos você deseja iniciar a receita/função.
3. Ao pressionar a tecla **"adiar início"** pela primeira vez, o display irá exibir o tempo padrão **"06:00"** - ou seja, o aparelho irá iniciar o cozimento em seis horas. Pressione a tecla **"+"** ou **"-"** até obter o tempo desejado.
4. O LED da tecla **"adiar início"** ficará piscando até que a tecla **"iniciar|cancelar"** seja pressionada. Após, aguarde até ouvir o bip de confirmação para início da contagem regressiva do tempo.
5. Após o final da contagem o display irá exibir o tempo programado da função selecionada e o LED da opção selecionada ficará aceso.
6. Terminado o tempo predefinido para o cozimento, o aparelho irá soar 10 bips e passará para o modo **"manter aquecido"**, no display aparecerá o código **"OH"**.

NOTA

O tempo padrão da função parte de 6h. Por exemplo: se a hora atual é 08h30, a hora programada deve ser no mínimo 14h30.

IMPORTANTE

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

4.7 - Função Manter Aquecido

Após a finalização de grande parte das **RECEITAS** ou **FUNÇÕES**, o modo "manter aquecido" entra automaticamente em funcionamento. Durante este modo, o LED vermelho permanecerá aceso.

Para desativar a função:

Basta pressionar a tecla **"Iniciar|cancelar"**.

IMPORTANTE

- A temperatura de aquecimento varia de 60°C à 80°C. O tempo ideal de manter um alimento aquecido é de, no máximo, 4 horas.
- o modo "manter aquecido" mantém o alimento sob pressão.

4.8 - Função Sous Vide

O termo Sous Vide é francês para 'sob vácuo' e refere-se ao processo de selagem a vácuo de alimentos, levando-os a uma temperatura específica e mantendo-a por um período de tempo para manter ao máximo os nutrientes dos alimentos e mantê-los hidratados. O alimento é selado a vácuo em embalagem própria para esse tipo de cozimento, sendo resistente a altas temperaturas sem causar nenhum tipo de dano ao produto ou à propriedade do mesmo.

IMPORTANTE

Usar embalagem não recomendada para este método de cozimento pode causar danos ao produto e causar riscos ao usuário. Certifique que o alimento seja propriamente embalado corretamente para usar o programa Sous Vide.

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 - Cuidados Gerais

NOTA

Este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço qualificados. Contate o SAC Midea mais próximo para realizar um exame, reparo ou ajuste.

ATENÇÃO

Risco de choque elétrico!

- Desconecte o cabo de alimentação do aparelho e retire o plugue da tomada antes de realizar qualquer serviço de limpeza ou manutenção.
- Só faça limpeza e/ou manutenção quando o aparelho estiver totalmente frio.

1. Após cada uso, faça uma limpeza adequada no aparelho.
2. Remova a tampa e a panela, lave-as com detergente e uma escova ou esponja macia, enxágue apenas com água limpa e seque com uma flanela ou pano macio.
3. 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.

NOTA

Não esqueça de, após efetuar a limpeza dos itens, secá-los devidamente antes de recolocá-los em suas posições.

4. 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.

IMPORTANTE

NUNCA derrame água diretamente na parte interna do aparelho sem a panela de cozimento.

5. Após a limpeza e/ou manutenção, reinstale todas as peças corretamente em seus devidos lugares, tais como a válvula reguladora de pressão, vedação de borracha, blindagem antibloqueio, etc.

NOTAS

- Este aparelho NÃO é lavável em lavadora de louças.
- Somente a panela de cozimento e o cesto da fritadeira são laváveis em lavadora de louças.
- Para evitar mau cheiro mantenha a panela limpa.

IMPORTANTE

- Jamais limpe a panela com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tiner, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como saponáceos, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ ou tóxicos no aparelho.
- Não utilize escovas de cerdas grossas, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, esfregões de aço ou produtos impróprios para uso em revestimentos antiaderentes.

6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Midea está sempre a sua disposição. Entretanto, caso seu aparelho apresente problema de funcionamento verifique na tabela abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Se o problema persistir entre em contato com o SAC Midea.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Dificuldade para fechar a tampa	a. Borracha de vedação mal posicionada. b. Mecanismo de abertura e fechamento está obstruído. c. Pressão remanescente no interior da panela.	a. Posicione a borracha de vedação corretamente. b. Verifique o mecanismo e limpe-o. c. Movimente a válvula reguladora de pressão suave e repetidamente para liberar a pressão contida no interior da panela.
Dificuldade para abrir a tampa	a. A válvula de segurança não desceu após a liberação de vapor. b. Há pressão no interior do aparelho.	Movimente a válvula reguladora de pressão suave e repetidamente para liberar a pressão contida no interior da panela.
Vazamento pela tampa	a. Borracha de vedação ausente ou mal posicionada. b. Restos de comida presos à borracha de vedação. c. Borracha de vedação desgastada. d. A tampa não está fechada firmemente.	a. Verifique e instale a borracha de vedação conforme indicado neste manual. b. Limpe a borracha de vedação. c. Substitua a borracha de vedação. d. Verifique se, ao fechar a tampa, a panela emitiu um sinal sonoro.
Vazamento na válvula de segurança	a. Restos de comida presos à borracha de vedação da válvula de segurança. b. Borracha de vedação desgastada na válvula de segurança.	a. Limpe a borracha de vedação da válvula de segurança. b. Substitua a borracha de vedação da válvula de segurança.
A válvula de segurança não sobe	a. Pouco volume de alimento e água no recipiente interno. b. Vazamento na tampa ou na válvula reguladora de pressão. c. Danos no silicone da válvula de segurança	a. Coloque alimento e água conforme as indicações deste manual. b. Entre em contato com o SAC Midea para diagnóstico e providências. c. Entre em contato com o SAC Midea para substituição do material.

6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS (cont.)

PROBLEMA		CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Exaustão na válvula reguladora de pressão durante o cozimento		a. A válvula não está na posição de vedação. b. Falha no controle da pressão.	a. Verifique se o botão regulador de pressão está corretamente na posição “selado”. b. Entre em contato com o SAC Midea para diagnóstico e providências.
Fumaça preta está saindo pela tampa da fritadeira		Há resíduos de comida na parte de baixo da panela de cozimento e/ou na parte interior da tampa da fritadeira.	Cancele o programa, desligue o aparelho da tomada e permite que ele resfrie à temperatura ambiente. Remova todos os acessórios do interior da panela e lave-os de acordo com as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
Fumaça branca está saindo pela tampa da fritadeira		A saída de fumaça branca é comum ao cozinhar alimentos muito gordurosos.	Verifique o interior da panela de cozimento para remover o excesso de óleo e gordura.
A tampa da Fritadeira está posicionada, porém o cozimento não se inicia		a. A conexão entre a tampa da fritadeira e a base da panela não está funcionando. b. A tampa da fritadeira está mal posicionada. c. O microswitch da tampa da fritadeira está danificado.	a. Entre em contato com o SAC Midea para diagnóstico e providências. b. Recoloque a tampa da fritadeira e tente novamente. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Midea. c. Entre em contato com o SAC Midea para diagnóstico e providências.
O aparelho não emitiu um sinal sonoro (bip) após ser ligado		a. A função selecionada não condiz com a tampa inserida, e a palavra “Lid” pisca repetidamente no painel. b. Mau contato com a tomada elétrica.	a. Troque as tampas e inicie a função novamente. b. Inspeccione a tomada elétrica.
Todas as lâmpadas piscam	Aparece o código de erro C1, C2, C3, C4, C6 ou C9	Falha do sensor ou no pressostato.	Entre em contato com o SAC Midea para diagnóstico e providências.

7 - CÓDIGOS DE ERRO

Para alertá-lo sobre possíveis erros e problemas, o aparelho poderá exibir em seu display alguns códigos que podem ser úteis para identificá-los.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO
C1	Sensor do botão de pressão aberto
C2	Sensor do botão de pressão em curto
C3	Circuito aberto no sensor da fritadeira, causado por tampa má posicionada
C6	Sensor de pressão anormal
C7	Sem pressão na função Panela de Pressão
C9	Sensor da Fritadeira em curto
PrSE	Sensor de pressão desconectado
Lid	Tampa não posicionada corretamente
Pot	A panela de cozimento não foi detectada pelo sensor na base do elemento de cozimento

Certificado de Garantia

A Multi Cookfryer Midea é garantida 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;
- 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 VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



SPRINGER CARRIER LTDA

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



**Líder mundial em
produção de
eletrodomésticos
de linha branca.***



**Marca número 1
mundial em
produtos de
tratamento de ar.****



**Rede autorizada
em todo Brasil.**

* Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, de acordo com as definições da categoria de eletrodomésticos grandes, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

** Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

www.midea.com/br



[/mideabrasil](https://www.facebook.com/mideabrasil)



[/mideabrasil](https://www.instagram.com/mideabrasil)



[/mideadobrasil](https://www.youtube.com/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/>