

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 de 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)

www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco

CONTEÚDO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES	5
1 - SEGURANÇA	6
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	6
2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	9
2.1 - Itens da Painela Elétrica de Pressão	9
2.2 - Acessórios	9
2.3 - Características do Painel de Controle	10
2.4 - Características Técnicas Gerais	11
2.5 - Dimensões do Aparelho	11
3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO	12
3.1 - Antes de Ligar sua Painela Elétrica de Pressão pela Primeira Vez	12
3.2 - Local de Utilização	12
3.3 - Instruções para Instalação Elétrica	13
4 - UTILIZANDO A PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO	14
4.1 - Dispositivos de Segurança	14
4.2 - Cuidados com a Tampa da Painela	15
4.3 - Cuidados Gerais Pré-Utilização	15
4.4 - Preparação e Funcionamento	14
Posicionamento da válvula de regulagem de pressão	18
Liberando a pressão e abertura da tampa da painela ao final do preparo sob pressão ..	21
4.5 - Função Minha Receita	24
4.7 - Função do Timer	24
4.8 - Função Aquecimento Constante	25
4.8 - Desligando a Painela	25
5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	26
5.1 - Cuidados Gerais	26
5.2 - Cuidados com a Tampa	28
Válvula reguladora de pressão	28
Blindagem antibloqueio da válvula reguladora de pressão	29
Válvula de segurança	30
Borracha de vedação da tampa	30
6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	32
CERTIFICADO DE GARANTIA	34

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, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.

ATENÇÃO

Indica ao usuário procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao aparelho e também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

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.

NOTA

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.

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.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco, 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 riscos de acidentes, tais como; choque elétrico, queimaduras, ferimentos pessoais ou danos ao equipamento, siga as recomendações básicas de segurança ao usar este aparelho:

IMPORTANTE

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 panela.
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 panela.
6. A fim de evitar acidentes, tais como choque elétrico, 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.

8. Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.

ATENÇÃO

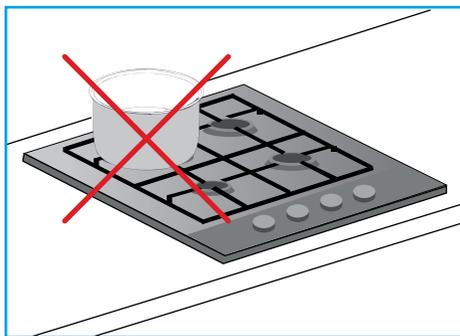
Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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).

PERIGO

NÃO UTILIZE o aparelho após este ter apresentado defeito, ter sofrido algum dano ou mesmo com o cabo elétrico ou o plugue danificados. Contate a Assistência Técnica Autorizada mais próxima para realizar um exame, ajuste ou reparo.

10. Utilize-o apenas em conformidade com as instruções fornecidas neste Manual.
11. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
12. Para evitar danos ou deformação, nunca utilize a panela de cozimento diretamente em um fogão ou queimador.



13. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre a panela, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choque elétrico.
14. Não apoie ou coloque objetos pesados sobre a panela quando esta estiver aberta, isso poderá fazer com que o aparelho tombe.
15. O volume de alimentos não deve exceder ao nível máximo "Max" indicado no recipiente interno.
16. Quando em uso, nunca deixe suas mãos ou rosto próximos as válvulas da panela, a fim de evitar queimaduras.
17. É necessário extremo cuidado ao mover a panela quando esta estiver em uso.
18. Nunca cubra a panela inteira ou somente a tampa quando o aparelho estiver em funcionamento, pois qualquer tipo de cobertura constituirá em risco de incêndio e danos ao produto e aos usuários.
19. Evite tocar, cobrir ou obstruir o respiro do vapor, no topo da panela elétrica de pressão, porque ele se torna extremamente quente e pode causar queimaduras.
20. Antes de cada utilização, sempre verifique se há algum tipo de obstrução na blindagem antibloqueio e nas válvulas da panela. Certifique-se também que a válvula de regulagem de pressão esteja na posição correta.
21. Desconecte o aparelho da tomada quando este não estiver sendo utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe sempre a panela esfriar antes de limpá-la.

22. Após o cozimento, não abra a panela até confirmar que não haja mais pressão interna.

PERIGO

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

23. Ao abrir a tampa após o cozimento, NÃO TOQUE o recipiente interno e a parte interna da tampa diretamente com as mãos.



24. 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.
25. Nunca ligue a panela sem que a panela de cozimento esteja corretamente posicionada em seu devido local; verifique cuidadosamente antes de iniciar a utilização.

NOTA

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 (continuação)

ATENÇÃO

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.

26. Este aparelho é destinado a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
- Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - Para uso por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
 - Cantinas e ambiente não comerciais similares.

IMPORTANTE

Esta panela elétrica de pressão não se destina a utilização em ambientes comerciais.

27. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.

IMPORTANTE

Evite riscos desnecessários!

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

PERIGO

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.

PERIGO

A superfície da resistência apresenta calor residual após o uso.

28. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
29. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

IMPORTANTE

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.

NOTA

Este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço qualificados. Contate a Assistência Técnica Autorizada mais próxima para realizar um exame, reparo ou ajuste.

IMPORTANTE

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

2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

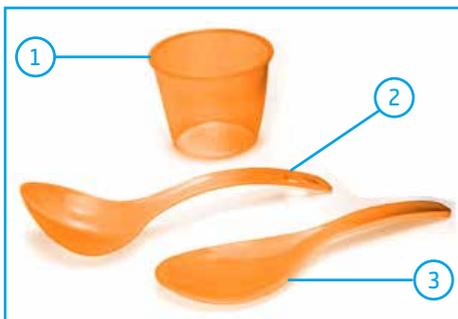
2.1 - Itens da Panela Elétrica de Pressão

A panela elétrica de pressão possui os seguintes componentes:



1. Painel de controle
2. Panela de cozimento (localizada internamente)
3. Tapa
4. Válvula reguladora de pressão
5. Válvula de segurança
6. Cabo de alimentação

2.2 - Acessórios



1. Copo Medidor
2. Concha
3. Colher

2.3 - Características do Painel de Controle



- | | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Tecla Carnes | 10. Tecla "-" : Diminui horas/minutos* |
| 2. Tecla Feijão | 11. Tecla "+" : Aumenta horas/minutos* |
| 3. Tecla Arroz | 12. Tecla Timer |
| 4. Tecla Sopa | 13. Tecla Meu Sabor |
| 5. Tecla Minha Receita | 14. Tecla Assar |
| 6. Display de LED | 15. Tecla Fritar |
| 7. Led indicador da opção meu sabor Suave | 16. Tecla Refogar |
| 8. Led indicador da opção meu sabor Ao Ponto | 17. Tecla Cozimento Lento |
| 9. Led indicador da opção meu sabor Forte | 18. Tecla Ligar / Manter Aquecido |

* Ajustes do Timer e do tempo de cozimento

NOTA

As instruções de preparo das refeições indicadas nas opções **"receitas"** (teclas de 1 a 4 na figura acima) estão disponíveis no Livro de Receita que acompanha o produto.

2.4 - Características Técnicas Gerais

MODELO	PPA71	PPA72
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	
Corrente (A)	7,9	4,5
Potência (W)	1000	
Capacidade nominal (L)	5,8	
Volume total (L)	6	
Dimensões externas (mm)	L x A x P	310 x 305 x 320
Massa (peso líquido) do produto (kg)	5,5	

2.5 - Dimensões do Aparelho



Imagem meramente ilustrativa

3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO

3.1 - Antes de Ligar sua Panela Elétrica de Pressão pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados/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 acessórios 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.

IMPORTANTE

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.

ATENÇÃO

Limpe o corpo da panela elétrica apenas com um pano umido, nunca lave com água corrente ou por imersão.

3.2 - Local de Utilização

Os seguintes itens devem ser observados/verificados:

1. O local de utilização da panela elétrica de pressão deve ser plano (nivelado corretamente), seco (sem presença de umidade), limpo e resistente ao calor.
2. 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.
3. O cabo de alimentação deve estar bem conectado, tanto na panela quanto na tomada.
4. O aparelho deve ser ligado a uma tomada exclusiva e compatível com a tensão da etiqueta do produto.

ATENÇÃO

- 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.



3.3 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico.

- O aterramento garante a proteção do usuário contra choque elétrico 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 plugue do aparelho (2P+T) está de acordo com a NBR14136.
- 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 eletricista 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).

ATENÇÃO

- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
- Verifique atentamente a tensão da panela elétrica de pressão antes de ligá-la na tomada. Este aparelho NÃO é bivolt.

NOTA

O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136.

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 0,5 mm².

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm ²)
9,0	0,5

* 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).

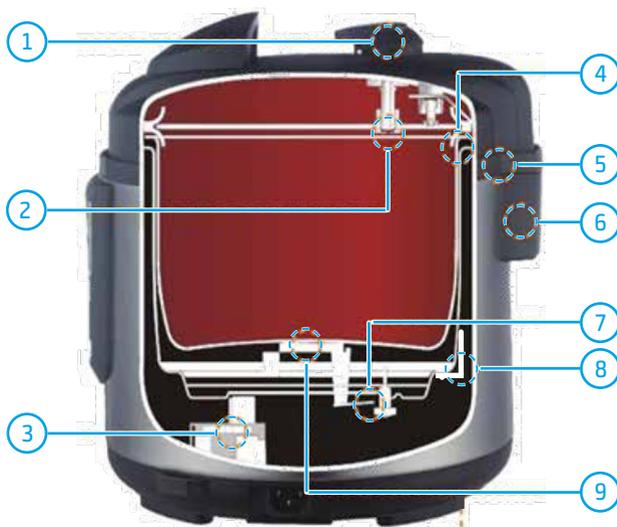
NOTA

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

4 - UTILIZANDO A PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

4.1 - Dispositivos de Segurança

A painela 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 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 CLOSE).
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.

4.2 - Cuidados com a Tampa da Panela

Para sua segurança observe/verifique os seguintes itens na tampa da panela:

ATENÇÃO

Verifique sempre se a borracha de vedação, a blindagem antibloqueio (da válvula reguladora de pressão) e o anel da válvula de segurança estão devidamente instalados e sem danos (rasgos, amassamento, rachadura) tampa da panela.

A blindagem antibloqueio, a borracha de vedação e o anel da válvula de segurança já vêm firmemente instalados em suas posições de operação na tampa da panela.



PERIGO

A panela **NÃO DEVERÁ SER UTILIZADA** se a borracha de vedação, ou a blindagem antibloqueio e/ou o anel da válvula de segurança não estiverem devidamente instalados e sem danos na tampa.

IMPORTANTE

- 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.
- Se a borracha de vedação estiver danificada, a panela não deverá ser utilizada. Entre em contato com o SAC para que seja feita a substituição.
- Após a utilização, retire qualquer resquícios (restos de comida, temperos, etc) da borracha de vedação e da blindagem antibloqueio.

4.3 - Cuidados Gerais Pré-Utilização

A panela elétrica de pressão possui diversos dispositivos de segurança, desta maneira é extremamente importante que se utilize **SOMENTE** os componentes/acessórios fornecidos com esta.

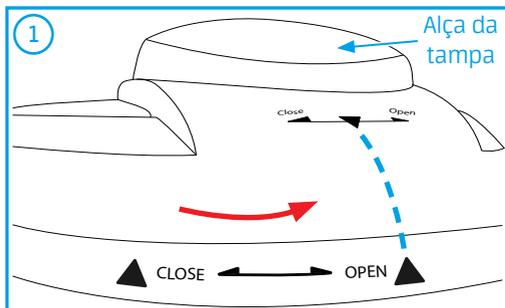
Para sua segurança observe **SEMPRE**:

ATENÇÃO

- Antes de cada utilização, não esqueça de verificar se há obstrução na blindagem antibloqueio, na válvula de segurança e na válvula de regulagem de pressão.
- Limpe e seque a superfície externa da panela de cozimento e o elemento de aquecimento (ver subitem 4.4 - fig. 2), para confirmar que não contenham nenhum resquício de utilização prévia.
- Verifique o correto posicionamento da válvula de regulagem de pressão conforme a necessidade do prato/receita a ser preparado.
- É recomendável que se mantenha a panela sempre limpa, para evitar mau cheiro.

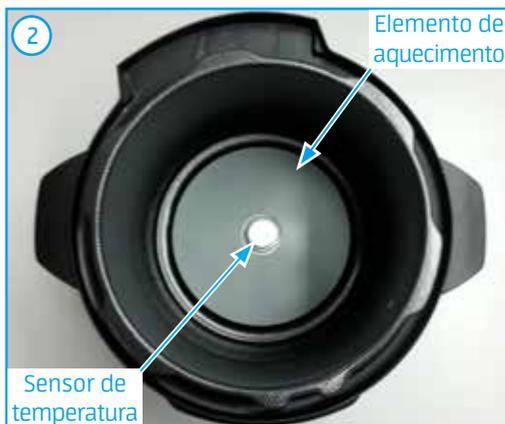
4.4 - Preparação e Funcionamento

1. Para abrir corretamente a tampa, segure a alça da tampa com uma das mãos e gire no sentido anti-horário (contra os ponteiros do relógio), até que marcação da flecha da tampa ▼ fique alinhada com a marcação "OPEN ▲" da panela (linha tracejada na fig. 1), levante então a tampa da panela.
2. Verifique se todos os dispositivos de segurança da tampa estão devidamente instalados - ver subitem 4.2 deste manual.
3. Verifique se não há obstrução nas válvulas de segurança e de pressão - ver subitem 5.2 deste manual.
4. Certifique-se de que a borracha de vedação da tampa está corretamente posicionada - ver subitem 5.2 deste manual.
5. Certifique-se de que a parte externa da panela de cozimento esteja seca e limpa, e de que não hajam quaisquer resíduos no elemento de aquecimento da panela - 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

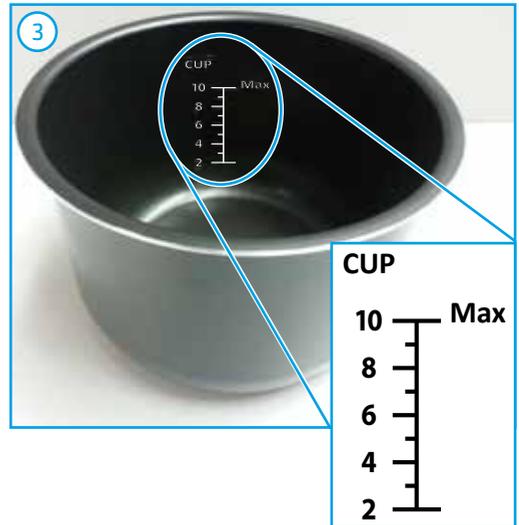
Ao abrir a tampa faça-o com extremo cuidado, inclinando a tampa para frente, de maneira a evitar possíveis queimaduras com vapor quente.



7. Remova a panela de cozimento para colocar nela os alimentos e a água.
8. 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 da panela - fig. 3.
9. Recoloque então a panela de cozimento na panela elétrica de pressão.

NOTA

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



10. Para fechar a tampa, segure a alça com uma das mãos e gire no sentido horário (sentido dos ponteiros do relógio), até que marcação da flecha da tampa ▼ fique alinhada com a marcação ▲ "CLOSE" da panela (linha tracejada na fig. 4).
11. Para cozimento com pressão veja na página a seguir as observações quanto ao correto posicionamento da válvula de regulagem de pressão.

IMPORTANTE

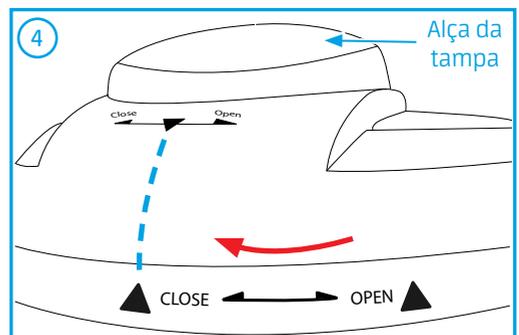
Para cozimento com pressão é necessário que a válvula esteja na posição "acionar".

NOTA

Se a tampa da panela não estiver corretamente fechada o painel ficará piscando intermitentemente o padrão "---" e o LED verde acima da tecla "Ligar/Manter aquecido" ficará piscando. Não é possível fazer a seleção de qualquer função.

DICAS

- Para alimentos que aumentam de volume (crescem), 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 acessórios que acompanham o aparelho, mas caso haja necessidade utilize utensílios de plástico ou madeira, de maneira a não danificar o revestimento antiaderente da panela de cozimento.
- NÃO lave ou corte alimentos dentro da panela de cozimento.



4.4 - Preparação e Funcionamento (continuação)

Posicionamento da válvula de regulagem de pressão

- Durante o funcionamento certifique-se que a válvula está na posição **"acionar"** (veja a figura 5 e a indicação **"a"** no adesivo), para garantir que a panela de pressão estará devidamente selada.

ATENÇÃO

Ao mover a válvula de regulagem de pressão para a posição **"acionar"** observe se a válvula de segurança, **"b"** na figura 5, caiu (desceu para a posição de operação); essa válvula deverá descer antes do aquecimento.

- Quando for necessário liberar a pressão da panela, mova a alça da válvula (para direita ou para esquerda) para a posição **"liberar"** (veja a figura 6 e a indicação **"c"** no adesivo), indicando que a panela de pressão está liberando a pressão.

ATENÇÃO

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

DICA

Para opções/receitas que não necessitam de cozimento com pressão, posicione a válvula de regulagem de pressão em **"liberar"** (veja a indicação no adesivo **"a"**) e a mantenha assim até o final do cozimento.

NOTA

As instruções para o correto posicionamento da Válvula de Regulagem de Pressão estão indicadas em um adesivo e também gravadas em alto relevo **"d"** na tampa da panela.



12. Conecte o cabo de alimentação na panela e em seguida na tomada - fig. 7.
13. O display mostrará o padrão "----" e o LED verde acima da tecla "Ligar/Manter aquecido" ficará piscando.



ATENÇÃO

NUNCA ligue a panela sem alimentos e/ou água dentro desta.

14. Escolha, pressionando a respectiva tecla no painel de controle, a opção desejada entre as "receitas", "funções" ou "minha receita" disponíveis - fig. 8.
15. Algumas opções de "receitas" ou "funções" ativam a função "meu sabor" (suave, ao ponto e forte) acendendo o LED vermelho correspondente (ver tabela abaixo). Para selecionar a opção desejada basta apertar a tecla "meu sabor" repetidamente.



Disponibilidade opções de sabor x pressão

função	meu sabor	pressão
carnes	SIM	SIM
feijão	SIM	SIM
arroz	SIM	SIM
coz. lento	SIM	SIM
sopa	NÃO	SIM
assar	NÃO	SIM
fritar	NÃO	NÃO
refogar	NÃO	NÃO

NOTA

A opção *suave* é indicada para preparo de alimentos tenros, a opção *ao ponto* é para alimentos de consistência intermediária e a opção *forte* para alimentos com maior dureza.



4.4 - Preparação e Funcionamento (continuação)

16. O display da panela mostrará o código "On" por aproximadamente 10 segundos, o LED vermelho acima da tecla da função selecionada ficará aceso e soarão 3 alarmes sonoros (bips).



17. O display da panela então passará para o padrão "----" até atingir a pressão de cozimento (tempo estimado entre 15 minutos e 1 hora).



18. Quando o tempo de cozimento iniciar o display da panela mostrará a contagem regressiva do tempo de preparo programado.



19. Após o término do preparo a panela passa ao modo **Manter Aquecido** automaticamente, no display aparecerá "OH" e o LED verde acima da tecla ficará aceso.



20. Libere a pressão da panela, deslocando a válvula de regulagem de pressão para um dos lados (esquerda ou direita) em "liberar" (veja a indicação no adesivo "a" na figura 9).

PERIGO

Para reposicionar a válvula **NÃO FAÇA DIRETAMENTE COM AS MÃOS**. Use luvas apropriadas ou mesmo um utensílio, tal como um talher de cozinha.

21. Abra então a panela - conforme as dicas e observações na página a seguir.

22. A opção escolhida estará pronta para servir.

NOTA

O tempo até atingir a pressão de cozimento varia de acordo com os diferentes níveis de função. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo.

DICA

Durante o funcionamento, você poderá cancelar a opção atual em operação, para isto basta pressionar a tecla "**Ligar/Manter aquecido**".



NOTA

O tempo de preparo programado irá variar de acordo com a opção escolhida. Para "**receitas**" e "**funções**" o tempo é predeterminado pela própria panela, para a opção "**minha receita**" o tempo é o predefinido pelo usuário. Veja o exemplo acima com um tempo de 30 minutos.



PERIGO

NUNCA TENDE ABRIR A TAMPA DA PANELA QUANDO EM COZIMENTO SOB PRESSÃO. Neste modo a tampa é travada automaticamente e não poderá ser aberta.

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

Ao término do tempo de cozimento sob pressão a panela automaticamente mudará para o modo Manter Aquecido.

A pressão poderá ser liberada, para que se possa abrir a tampa da panela, 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 a panela no modo Manter Aquecido. A pressão começará a diminuir; o tempo para o alívio da pressão dependerá da quantidade de líquido na panela.

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 10) 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 apertar a tecla "**Ligar/Manter aquecido**" 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 1h, entre em contato com o SAC Midea.

4.4 - Preparação e Funcionamento (continuação)

Método Rápido: Após o final do cozimento sob pressão soará uma sequência de 10 bips indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue a panela retirando o plugue da tomada e deslocando a válvula de regulagem de pressão para um dos lados (esquerda ou direita) para a posição **"liberar"** (veja a indicação no adesivo "a" na figura 11).

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 ("a" - figura 12), 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, a panela 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.



PERIGO

Para reposicionar a válvula **NÃO FAÇA DIRETAMENTE COM AS MÃOS**. Use luvas apropriadas ou mesmo um utensílio, tal como um talher de cozinha.



Método Combinado: Para algumas opções de alimentos a combinação dos métodos poderá ser necessária. Observe porém os mesmos cuidados do método rápido quando estiver liberando a pressão.

PERIGO

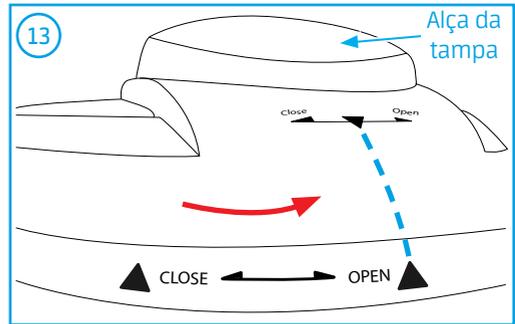
- Use luvas apropriadas (ou mesmo um utensílio, tal como um talher de cozinha), para reposicionar a válvula. **NUNCA** faça-o diretamente com as mãos.
- Mantenha-se afastado da panela enquanto o vapor estiver sendo liberado.

Quando a válvula de segurança baixar completamente, segure a alça da tampa com uma das mãos e gire no sentido anti-horário (contra os ponteiros do relógio), até que marcação da flecha da tampa ▼ fique alinhada com a marcação "OPEN ▲" da panela (linha tracejada na figura 13), levante então a tampa da panela.

Caso a válvula de segurança não desça automaticamente (após a liberação da pressão), certifique-se que a válvula reguladora de pressão está na posição "liberar" e aguarde alguns minutos até ter certeza que a pressão foi liberada.

Levante cuidadosamente a válvula reguladora de pressão, utilizando luvas apropriadas ou mesmo um utensílio, tal como um talher de cozinha. Não deverá ocorrer nenhum ruído nem saída de vapor.

Movimente então ligeiramente a tampa para ambos os lados, até que a válvula de segurança finalmente baixe.



IMPORTANTE

Caso a válvula de segurança não desça automaticamente após a liberação da pressão, certifique-se que a válvula reguladora de pressão esteja na posição "liberar", aguarde até que a pressão seja totalmente liberada.

ATENÇÃO

É importante recordar que **NUNCA** se deve FORÇAR A ABERTURA da tampa.

4.5 - Função Minha Receita

Esta função pode ser utilizada caso as **receitas** ou **funções** predefinidas no painel de controle da panela 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 pressionando as teclas "**+**" e "**-**". O tempo padrão inicia em 30 minutos.



4. Após o sinal sonoro (bip), o display da panela passará para o padrão "**---**", o LED vermelho da opção "Minha Receita" acenderá e a panela iniciará a contagem do tempo preajustado até atingir a pressão de cozimento.



5. Caso queira cancelar a função pressione a tecla "**Ligar/Manter aquecido**".



6. Abra a tampa conforme as instruções descritas no subitem 4.4 (página 16).

7. A receita preparada está pronta e já poderá ser degustada.

4.6 - Função do Timer

A panela elétrica de pressão possui uma função de temporizador (Timer), que permite programar o início da opção de preparo em até 24 horas, siga o passo a passo abaixo para efetuar a programação:

1. Coloque os alimentos dentro da panela de cozimento e feche a tampa corretamente.

2. Selecione a **receita, função** ou **minha receita** desejada. Caso a opção solicite uma opção de sabor, selecione um modo pela tecla "**meu sabor**".



3. Pressione a tecla "**timer**" e as teclas "**+**" ou "**-**" para definir em quantas horas/minutos você deseja iniciar a receita/função.



4. Ao pressionar a tecla "**timer**" pela primeira vez, o display irá exibir "**2.0**" - ou seja, a panela de pressão irá terminar o cozimento em duas horas. Pressione a tecla "**+**" ou "**-**" até obter o tempo desejado de cozimento.



5. O LED amarelo da tecla "**timer**" irá piscar por cerca de 10 segundos, aguarde até ouvir os 3 bips de confirmação para início da contagem regressiva do tempo.



6. Após o final da contagem do timer o display irá exibir o tempo programado e o LED da opção selecionada permanecerá aceso.
7. Terminado o tempo predefinido para o cozimento, a panela irá soar 10 bips e passar automaticamente ao modo "Manter Aquecido", no display aparecerá o código "OH" e o LED verde acima da tecla ficará aceso.



NOTAS

O tempo predefinido parte de 2 horas.
 Por exemplo: se a hora atual é 08h30, a hora programada deve ser no mínimo 10h30.

IMPORTANTE

Não é recomendável utilizar a função timer 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 acima de 1 hora).

4.7 - Função Aquecimento Constante

Após a finalização de qualquer **receita** ou **função**, o modo "manter aquecido" entra automaticamente em funcionamento. Durante este modo, o LED verde permanecerá aceso.

Para ativar e desativar a função:

Basta pressionar a tecla "Ligar/ Manter aquecido".



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.

4.8 - Desligando a Panela

Após utilizar a panela elétrica de pressão, e antes de remover o alimento, desconecte o cabo de alimentação e desconecte o plugue da tomada.



5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 - Cuidados Gerais

ATENÇÃO

Risco de choque elétrico!

- Retire o plugue da tomada antes de realizar qualquer serviço de limpeza ou manutenção.
- Só faça limpeza e/ou manutenção quando a panela elétrica de pressão estiver totalmente fria.

1. Após cada uso, faça uma limpeza adequada de sua panela elétrica de pressão.
2. Remova a tampa e a panela de cozimento, lave-as com detergente e uma escova ou esponja macia, enxágue apenas com água limpa e seque com uma flanela ou pano macio - fig. 1.
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 - fig. 2.

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 - fig. 3.

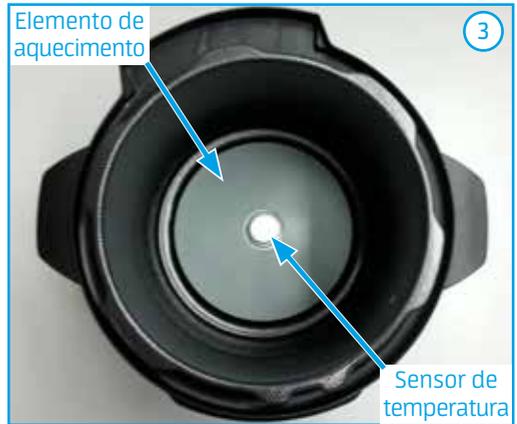
IMPORTANTE

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.
- A panela de cozimento NÃO é lavável 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, lâ de aço, esfregões de aço ou produtos impróprios para uso em revestimentos antiaderentes.



5.2 - Cuidados com a Tampa

Válvula reguladora de pressão

A válvula reguladora de pressão fica somente encaixada em sua posição de operação, para retirá-la de maneira a efetuar a limpeza, basta puxá-la para cima ("a" na figura 2).

Limpe com escova e água corrente a válvula e a área ao redor do encaixe desta.

Recoloque a válvula em sua posição e faça um teste para certificar-se de que esta se move livremente para ambos os lados.

IMPORTANTE

Antes de cada uso, 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 ("b" na figura 3), para retirá-la de maneira a efetuar a limpeza, basta puxá-la para cima - "c" na figura 4. A blindagem deve ser limpa com escova e água corrente.

Limpe a área ao redor da fixação da blindagem, com escova e água corrente, e certifique-se sempre que o furo de passagem do vapor ("d" na figura 5) não está obstruído.

Ao final da limpeza é importante que se faça um teste fazendo passar água corrente pelo furo, caso haja alguma restrição ou obstrução, utilize um objeto pontiagudo bem fino (por ex.: um clipe) para desobstruí-lo.

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.



Válvula de segurança

A válvula de segurança tem movimento livre, mas restrito, ficando encaixada em sua posição de operação ("e" - figura 6), o movimento da válvula é restrito pela presença do anel de borracha; para retirar a válvula de maneira a efetuar a limpeza, basta puxar o anel para cima ("f" - figura 7), desencaixando-o da válvula, a válvula então irá sair pelo outro lado ("g" na figura 8 - com a tampa vista por sua parte externa).

Limpe a válvula e o anel com escova e água corrente. Recoloque a válvula em sua posição, pela parte superior da tampa ("h" - figura 9) e reposicione o anel de borracha na válvula de segurança. Faça um teste para certificar-se de que a válvula se move livremente como antes de ter sido retirada.

O orifício da válvula de segurança ("i" - figura 10), deverá ficar sem nenhum tipo de obstrução.

IMPORTANTE

- Antes de cada uso, veja se 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

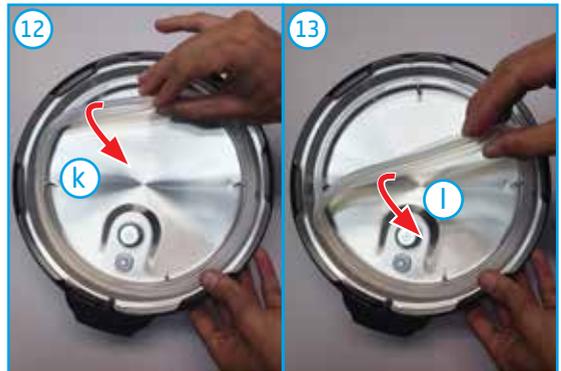
A borracha de vedação vem firmemente instalada em sua posição de operação ("j" - figura 11), para retirá-la de maneira a efetuar a limpeza, basta puxá-la cuidadosamente como indicado em "k" e "l" nas figuras 12 e 13.

Limpe interna e externamente por toda a extensão da borracha com sabão neutro, escova e água corrente, para recolocá-la basta ir reencaixando-a na tampa conforme "m" na figura 14.



IMPORTANTE

- 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 para que seja feita a substituição.



NOTA

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



6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre a sua disposição. Entretanto, caso sua panela elétrica de pressão 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 a Assistência Técnica Autorizada Midea.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Dificuldade para fechar a tampa	<ul style="list-style-type: none"> a. Vedação mal posicionada. b. Válvula de segurança de liberação da tampa bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Posicione a borracha de vedação corretamente. b. 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. A válvula de segurança não desce após a liberação de vapor. b. Há pressão no interior da panela. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Abra a tampa após a queda da pressão. b. Insira a borracha de vedação conforme as indicações deste manual.
Vazamento pela tampa	<ul style="list-style-type: none"> a. Não há borracha de vedação. b. Restos de comida presos à borracha de vedação. c. Borracha de vedação desgastada. d. A tampa não está fechada firmemente. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Insira a borracha de vedação conforme indicado neste manual. b. Limpe a borracha de vedação. c. Substitua a borracha de vedação. d. Feche a tampa novamente.
Vazamento na válvula da boia	<ul style="list-style-type: none"> a. Restos de comida presos à borracha de vedação da válvula de segurança. b. Borracha de vedação desgastada na válvula de segurança. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> a. Pouco volume de alimento e água no recipiente interno. b. Algum vazamento na tampa ou válvula de exaustão. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Coloque alimento e água conforme as indicações deste manual. b. Envie à Assistência Técnica Autorizada para inspeção.
Vazamento na válvula de exaustão não para	<ul style="list-style-type: none"> a. A válvula não está na posição de vedação. b. Falha da pressão de controle. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Passe a válvula para a posição de vedação. b. Envie à Assistência Técnica Autorizada para manutenção.

PROBLEMA		CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
A panela não liga		Rompimento do fusível térmico do sensor de temperatura, impedindo a passagem de corrente elétrica.	Envie à Assistência Técnica Autorizada para inspeção.
A lâmpada não acende ao se ligar a panela		Mau contato com a tomada.	Inspeccione a tomada.
Arroz mal cozido ou muito duro		a. Pouca água na panela. b. A tampa foi fechada antes da hora.	a. Acrescente água. b. Passado o tempo, libere o vapor e abra a tampa em 5 minutos.
Arroz cozido demais		Excesso de água.	Reduza o nível de água.
Todas as lâmpadas piscam	a. Aparece C1 no visor b. Aparece C2 no visor	Falha do sensor.	a. Envie à Assistência Técnica Autorizada para inspeção. b. Acrescente água conforme as indicações deste manual.
	Aparece C5 no visor	a. A temperatura está elevada porque não há água no recipiente interno. b. A temperatura está elevada porque o recipiente interno não foi inserido.	Insira o recipiente interno corretamente.
	Aparece C6 no visor	Falha do pressostato.	Envie à Assistência Técnica Autorizada para inspeção.

Certificado de Garantia

A Panela Elétrica de Pressão 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;
- 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, matérias, 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;

Certificado de Garantia

As garantias não cobrem (continuação):

- 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



Marca líder mundial em vendas de produtos para climatização.*



Líder mundial em produção de eletrodomésticos.**



Rede Autorizada em todo o Brasil.

* Euromonitor International Limited; 15/edição. Indústria de eletrodomésticos, volume no varejo em unidades, dados 2014; Ar-Condicionado, Climatizadores e Ventiladores.
** Euromonitor International Limited; 17/edição. Indústria de eletrodomésticos, com relação a definição da categoria de linha branca, produtor em volume de unidades, dados 2016.