

# Manual do Usuário



## PANELA ELÉTRICA LIVA

PAA81 (127V) / PAA82 (220V)





## 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](http://www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco)**

## CONTEÚDO

<b>1 - SEGURANÇA</b> .....	<b>5</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	5
<b>2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES</b> .....	<b>7</b>
2.1 - Itens da Painela Elétrica.....	7
2.2 - Acessórios.....	7
2.3 - Características do Painel de Controle.....	8
2.4 - Características Técnicas Gerais.....	9
2.5 - Dimensões do Aparelho.....	9
<b>3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>10</b>
3.1 - Antes de Ligar sua Painela Elétrica pela Primeira Vez.....	10
3.2 - Local de Utilização.....	10
3.3 - Instruções para Instalação Elétrica.....	11
<b>4 - UTILIZANDO A PAINELA ELÉTRICA</b> .....	<b>12</b>
4.1 - Para Cozinhar Arroz.....	12
4.2 - Tabela de Medidas Arroz/Água.....	14
4.3 - Como Utilizar o Timer (temporizador).....	15
4.4 - Utilizando a Função Cozimento Lento.....	16
4.5 - Utilizando a Função Cozinhar no Vapor.....	17
4.6 - Para Cozinhar ao Vapor e Fazer Arroz Simultaneamente.....	18
<b>5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	<b>20</b>
<b>6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>21</b>

## 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.

### 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.

### IMPORTANTE

Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.

### 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.

### 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](http://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 os riscos de choques elétricos, 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 elétrica.
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 elétrica.

#### ATENÇÃO

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

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

#### PERIGO

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

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).

#### IMPORTANTE

Para evitar danos ou deformação, nunca use o recipiente interno em um fogão ou queimador.

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. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre a panela elétrica, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
13. Não apoie ou coloque objetos pesados sobre a tampa da panela elétrica quando esta estiver aberta, isso poderá fazer com que o aparelho tombe.

### ATENÇÃO

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

14. Nunca cubra a panela inteira ou somente a tampa quando o aparelho estiver em funcionamento, pois qualquer tipo de cobertura certamente constituirá em risco de incêndio e danos ao produto e aos usuários.
15. Evite tocar, cobrir ou obstruir o respiro do vapor, no topo da panela elétrica, porque ele se torna extremamente quente e pode causar queimaduras, tampouco aproxime seu rosto do vapor da panela.
16. Durante a utilização a panela esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras NÃO TOQUE nas superfícies quentes da panela; utilize sempre a alça de manuseio.
17. 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.
18. É necessário extremo cuidado ao mover a panela quando esta estiver em uso.

### IMPORTANTE

#### Evite riscos desnecessários!

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

19. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.
20. Nunca ligue a panela elétrica sem que a bandeja de cozimento esteja corretamente posicionada em seu devido local; verifique cuidadosamente antes de iniciar a utilização

### 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.

21. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
22. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - por clientes em hotéis, motéis, pousadas, casas de fazenda e outros ambientes residenciais.

### IMPORTANTE

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

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

### NOTA

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

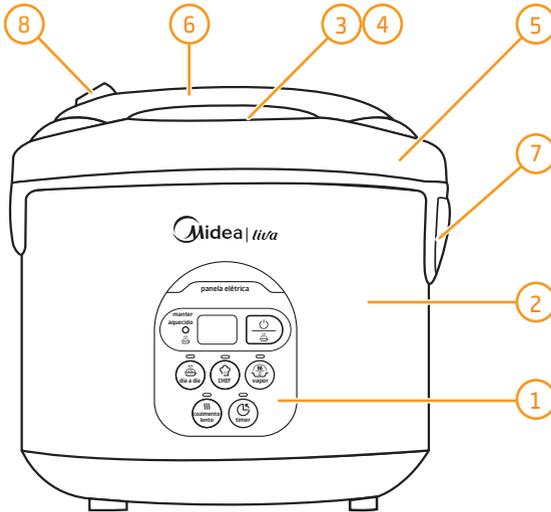
### IMPORTANTE

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

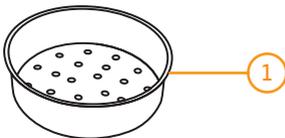
### 2.1 - Itens da Painela Elétrica

A panela elétrica possui os seguintes componentes:



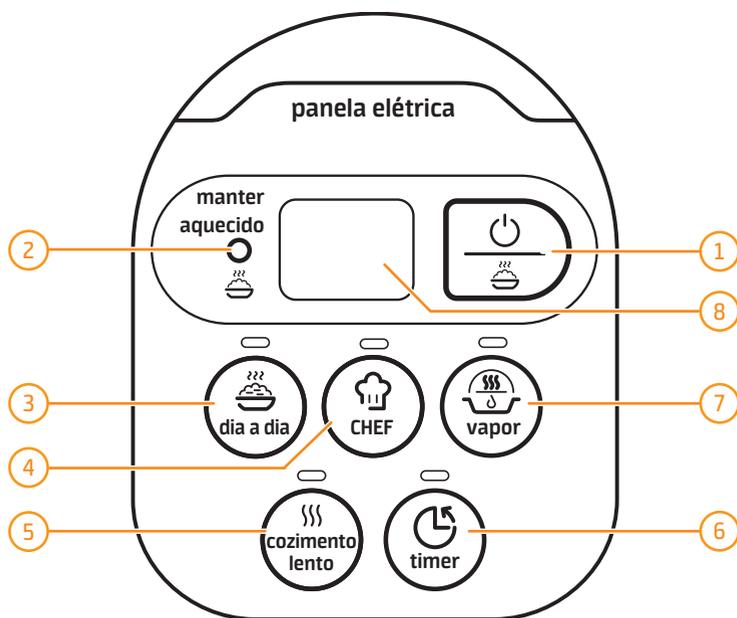
1. Painel de controle
2. Painela de cozimento (localizada internamente)
3. Respiro do vapor
4. Válvula de vapor (localizada internamente)
5. Tampa
6. Alça de manuseio
7. Coletor de condensação
8. Botão de abertura da tampa
9. Cabo de alimentação destacável (não aparece na imagem)

### 2.2 - Acessórios



1. Bandeja para cozimento a vapor
2. Copo medidor
3. Colher

## 2.3 - Características do Painel de Controle



### 1. Teclas Liga-Desliga / Manter aquecido

Esta tecla serve para ligar e desligar o produto, além de ativar a função manter aquecido.

\* A panela elétrica muda automaticamente para o modo manter aquecido ao finalizar o cozimento do arroz.

### 2. Luz indicadora do modo Manter Aquecido.

### 3. Tecla Dia a Dia

Função para cozinhar pratos para o seu dia a dia, como arroz branco, risotos e arroz doce.

### 4. Tecla CHEF

Função para cozinhar pratos gourmet, como arroz integral, arroz carreteiro e arroz orgânico.

### 5. Tecla Cozimento Lento

Função para cozinhar comidas de longo tempo de cozimento, como carne de panela, costela e frango com molho.

### 6. Tecla Timer

A tecla Timer permite que o final do cozimento dos alimentos seja programado para o momento que você quiser.

### 7. Vapor

A tecla vapor é perfeita para pratos principais e acompanhamentos saudáveis, como peixes e legumes. Ajuste o tempo de vapor requerido pelo alimento; a contagem regressiva irá começar quando a água levantar fervura e terminará quanto o tempo tiver decorrido.

### 8. Display: Apresenta os tempos e os indicadores da panela elétrica.

## 2.4 - Características Técnicas Gerais

MODELO	PAA81	PAA82
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Corrente (A)	5,1	2,9
Potência (W)	650	650
Capacidade nominal (L)	1,8	
Volume total (L)	5,0	
Dimensões do produto (mm)	L x A x P	
	282 x 263 x 286	
Massa (peso) líquido do produto (kg)	3,2	

## 2.5 - Dimensões do Aparelho

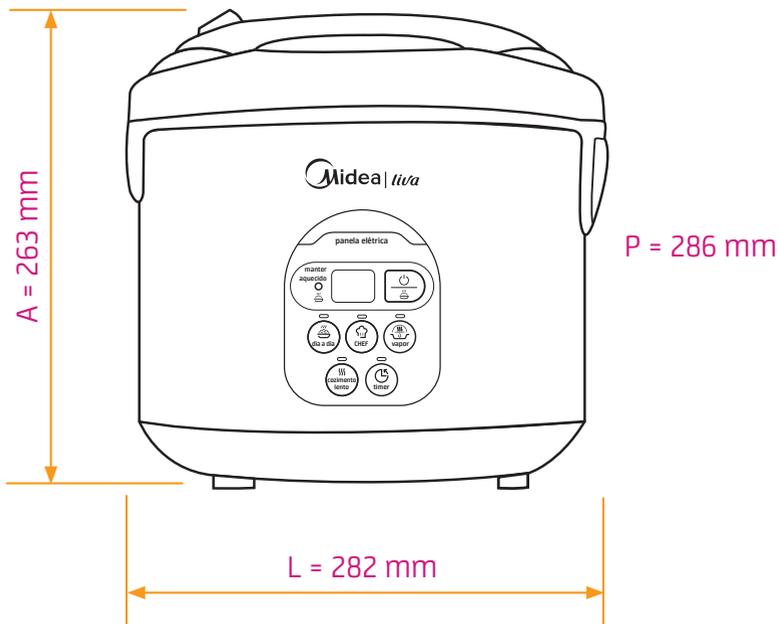


Imagem meramente ilustrativa

## 3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO

### 3.1 - Antes de Ligar sua Panela Elétrica 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 a válvula de vapor e os demais 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 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 circulação de ar livre acima e ao redor do aparelho.
3. O cabo de alimentação (destacável) deve estar bem conectado, tanto na panela quanto na tomada.
4. O aparelho deve ser ligado a uma tomada compatível com a tensão da etiqueta.



### 3.3 - Instruções para Instalação Elétrica

#### 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 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 electricista 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 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 (mm<sup>2</sup>), 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 mm<sup>2</sup>.

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm <sup>2</sup> )
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

### 4.1 - Para Cozinhar Arroz

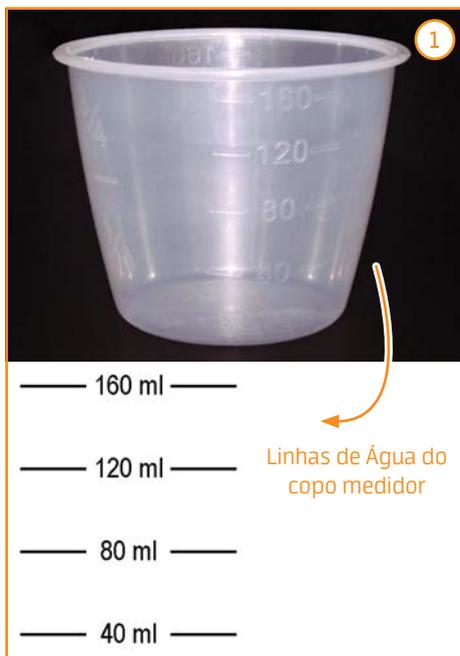
1. Use o copo de medida fornecido para colocar o arroz no recipiente interno.
2. Lave o arroz para remover o excesso de amido. Drene a água do arroz.
3. Encha com água até a linha correspondente ao número de copos de arroz a serem cozidos.
4. Coloque o recipiente interno na panela elétrica.

#### IMPORTANTE

Antes de colocar o recipiente interno na panela, veja se está seco e livre de resíduos. O recipiente interno molhado pode danificar a panela elétrica.

#### DICAS

- O copo fornecido com a panela elétrica é equivalente a um copo padrão de medida americano 3/4.
  - Para dar mais sabor ao arroz, procure usar seus caldos de carne ou vegetais preferidos. A proporção entre caldo e arroz será a mesma indicada para água e arroz.
  - Para saber os tempos aproximados de cozimento do arroz e proporções sugeridas de arroz e água, veja a Tabela de Medidas Arroz/Água no sub-item 4.2 a seguir.
5. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
  6. Conecte a panela elétrica em uma tomada.
  7. Pressione o botão  para ligar a panela.



8. Pressione o botão **dia a dia** ou **CHEF**, dependendo do tipo de arroz a ser cozido.



#### NOTA

O arroz integral requer um ciclo de cozimento mais longo que as outras variedades de arroz, devido às camadas de farelo adicionais sobre os grãos.

A função CHEF da panela elétrica fornece tempo e configurações necessárias para cozinhar este tipo de arroz corretamente. Caso pareça que a panela elétrica não esteja aquecendo imediatamente na configuração CHEF, isto se deve ao ciclo de molho em calor reduzido, que precede o ciclo de preparação, para produzir resultados melhores com arroz integral.

9. A panela elétrica começará então a cozinhar. O display digital irá mostrar um padrão "sequencial".



10. Quando o arroz estiver pronto, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido. O display digital irá mostrar um "0" e então o número de horas que o arroz foi mantido no modo Manter Aquecido.

11. Para melhores resultados, mexa o arroz com a espátula, para distribuir qualquer mistura remanescente.

12. Quanto terminar de servir o arroz, desligue a panela, pressionando o botão  e retirando o plugue da tomada.

#### IMPORTANTE

O arroz não deve ser mantido por mais de 12 horas no modo Manter Aquecido.

## 4.2 - Tabela de Medidas Arroz/Água

ARROZ NÃO COZIDO	LINHA DA ÁGUA DENTRO DA PAINELA DE COZIMENTO	RENDIMENTO APROXIMADO DO ARROZ COZIDO	TEMPOS DE COZIMENTO (aproximado - em minutos)
2 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 2</b> (aproximadamente 3 copos de água)	4 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 30 a 35 ARROZ INTEGRAL: Entre 92 a 97
3 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 3</b> (aproximadamente 4 copos de água)	6 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 32 a 37 ARROZ INTEGRAL: Entre 93 a 98
4 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 4</b> (aproximadamente 5 copos de água)	8 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 34 a 39 ARROZ INTEGRAL: Entre 95 a 100
5 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 5</b> (aproximadamente 6 copos de água)	10 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 38 a 43 ARROZ INTEGRAL: Entre 96 a 101
6 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 6</b> (aproximadamente 7 copos de água)	12 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 40 a 45 ARROZ INTEGRAL: Entre 97 a 102
7 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 7</b> (aproximadamente 8 copos de água)	14 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 41 a 46 ARROZ INTEGRAL: Entre 99 a 104
8 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 8</b> (aproximadamente 9 copos de água)	16 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 43 a 48 ARROZ INTEGRAL: Entre 100 a 105
9 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 9</b> (aproximadamente 10 copos de água)	18 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 44 a 49 ARROZ INTEGRAL: Entre 102 a 107
10 copos de medida da painela elétrica	<b>Linha 10</b> (aproximadamente 11 copos de água)	20 copos de medida da painela elétrica	ARROZ BRANCO: Entre 46 a 51 ARROZ INTEGRAL: Entre 103 a 108

### DICAS

- Enxágue o arroz antes de colocá-lo no recipiente interno, a fim de remover o excesso de amido e farelo. Isto ajudará a reduzir o escurecimento e a aderência no fundo da painela.
- Quer a sua receita perfeita e na hora que você desejar? Use a função Timer. Simplesmente coloque seus ingredientes e selecione o botão **Timer** para o horário em que deseja finalizar o preparo da sua receita. Veja orientações sobre o uso do Timer no sub-item 4.3.
- Este quadro é apenas um guia geral de medição. Como existem muitos tipos diferentes de arroz, o tempo pode sofrer alguma variação.

### IMPORTANTE

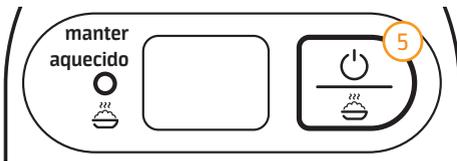
Os tempos de cozimento podem variar de acordo com o tipo e marca de arroz.

### 4.3 - Como Utilizar o Timer (temporizador)

#### NOTA

Para cozinhar arroz, siga os passos 1 a 7 do sub-item "4.1 - Para cozinhar Arroz" e continue a partir do passo 6 abaixo.

1. Coloque os ingredientes da sua receita no recipiente interno da panela elétrica.
2. Coloque o recipiente interno na panela elétrica.
3. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
4. Conecte a panela elétrica em uma tomada.
5. Pressione o botão  para ligar a panela.



6. Pressione o botão **Timer**. Cada vez que é pressionado, o tempo aumenta de uma em uma hora. Ele pode ser ajustado para finalizar a receita entre 1 a 15 horas.



7. Uma vez selecionado o tempo necessário, pressione o botão **dia a dia** ou **CHEF**, dependendo da receita a ser feita.
8. O display digital fará a contagem regressiva a partir do tempo selecionado.
9. Assim que terminar a contagem regressiva, o cozimento irá iniciar conforme a função selecionada anteriormente. O display digital mostrará um padrão sequencial.



#### DICAS

- O copo fornecido com a panela elétrica é equivalente a um copo padrão de medida americano 3/4.
- O timer (temporizador) funciona apenas para as funções dia a dia e CHEF.



#### ATENÇÃO

O tempo mostrado no display está em horas.

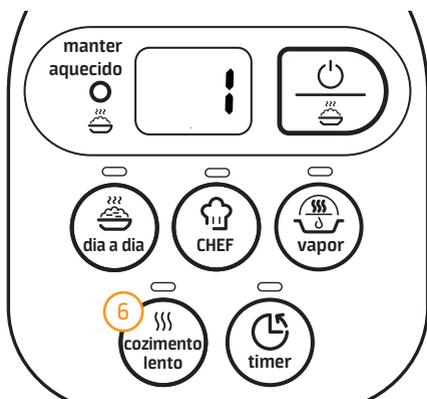
## 4.4 - Utilizando a Função Cozimento Lento

1. No recipiente de cozimento interno, adicione os alimentos a serem cozidos em modo lento.
2. Coloque o recipiente de cozimento interno dentro da panela elétrica.
3. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
4. Conecte o cabo de força a uma tomada.
7. Cada vez que o botão **Cozimento Lento** for pressionado, aumentará em trinta minutos o tempo de cozimento lento, até o máximo de 10 horas. Após 10 horas, ele voltará para uma hora.

### NOTA

Antes de colocar a panela de cozimento no aparelho, veja se está seca e livre de resíduos. Se a panela de cozimento estiver molhada ela poderá danificar a panela elétrica.

5. Pressione o botão  para ligar a panela elétrica.
6. Pressione o botão **Cozimento Lento**. O display digital mostrará o número 1 piscando, para indicar uma hora de cozimento lento.
8. Uma vez selecionado o tempo de cozimento necessário, o display parará de piscar após alguns segundos, para indicar que o tempo foi definido.
9. O display digital fará a contagem regressiva de hora em hora, a partir do momento selecionado.
10. Uma vez decorrido o tempo selecionado, a panela elétrica irá apitar e mudar para o modo Manter Aquecido. O display digital irá mostrar um "0" e então o número de horas que o arroz foi mantido no modo Manter Aquecido.
11. Abra a tampa para verificar se o alimento está pronto. Se estiver pronto, bastará então servir.
12. Quando terminar de servir o arroz, desligue a panela, pressionando o botão  e retire o plugue da tomada.



### ATENÇÃO

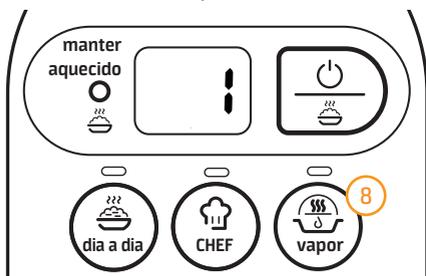
O tempo mostrado no display está em horas.

### NOTA

A função Cozimento Lento funciona de 1 a 10 horas.

## 4.5 - Utilizando a Função Cozinhar no Vapor

1. Usando o copo de medida, coloque 3 copos de água no recipiente interno.
2. Coloque o recipiente interno na panela.
3. Coloque os alimentos a serem cozidos na bandeja de vapor
4. Coloque a bandeja de vapor na panela.
5. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
6. Conecte o cabo de força a uma tomada.
7. Pressione o botão  para ligar a panela elétrica.
8. Pressione o botão **Vapor**. O display digital mostrará o número 1 piscando, para indicar um minuto de vapor.
13. Veja se os alimentos cozidos no vapor estão prontos. Ao final do cozimento, retire os alimentos imediatamente para evitar que fiquem muito cozidos.
14. Desligue a panela elétrica pressionando o botão .
15. Caso queira desligar a panela elétrica durante o cozimento, deve-se pressionar três vezes o botão .



9. Cada vez que botão **Vapor** for pressionado, aumentará em um minuto o tempo de cozimento no vapor, até 30 minutos. Após 30 minutos, ele voltará ao tempo original de um minuto.
10. Quando o tempo necessário for selecionado, a panela elétrica irá apitar, indicando o ajuste no tempo exibido. Ela irá apitar mais uma vez e o display parará de piscar, indicando o ajuste.
11. Assim que a água levantar fervura, o display digital fará a contagem regressiva de minuto em minuto, a partir do momento selecionado.
12. Uma vez decorrido o tempo selecionado, a panela elétrica irá apitar e mudar então para o modo Manter Aquecido. O display digital irá mostrar "0" e então o número de horas que o arroz foi mantido no modo Manter Aquecido.

### NOTA

Outras receitas, as quais não utilizam água no recipiente interno, podem ser realizadas na função Vapor, como por exemplo Fondue. Para mais informações, consulte o **livro de receitas** que acompanha o produto.

### DICAS

- Alimentos menores podem ser colocados sobre utensílios resistentes a calor e então posicionados sobre a bandeja de vapor. Pode-se usar também papel manteiga ou de alumínio. Coloque o papel no centro da bandeja de vapor e veja se ele não irá criar uma vedação na parte inferior da bandeja de vapor. Para evitar a obstrução dos orifícios da bandeja de vapor, recomenda-se fazer pequenos orifícios no papel.
- Para saber os tempos de cozimento a vapor ideais, veja as receitas sugeridas no **livro de receitas** que acompanha o produto.

## 4.5 - Utilizando a Função Cozinhar no Vapor (continuação)

### DICAS

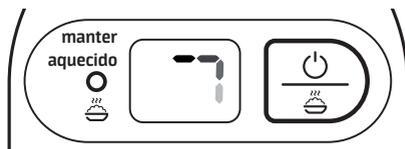
- Como a maioria dos vegetais só absorve um pequeno volume de água, não há necessidade de aumentar o volume de água com uma grande quantidade de vegetais.
- O tempo de cozimento ao vapor varia de acordo com o tamanho do corte dos alimentos.
- Para garantir o melhor sabor da carne e prevenir possíveis doenças, veja se a carne está totalmente cozida antes de servir. Caso não esteja, coloque simplesmente mais água no recipiente interno e repita o processo de cozimento, até que a carne fique adequadamente cozida.

## 4.6 - Para Cozinhar ao Vapor e Fazer Arroz Simultaneamente

### NOTA

Os passos "1" a "9" são os mesmos do sub-item "4.1 - Para Cozinhar Arroz", visto anteriormente.

1. Use o copo de medida fornecido para colocar o arroz no recipiente interno.
2. Lave o arroz para remover o excesso de amido. Drene a água do arroz.
3. Encha com água até a linha correspondente ao número de copos de arroz a serem cozidos.
4. Coloque o recipiente interno na panela.
5. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
6. Conecte a panela elétrica em uma tomada.
7. Pressione o botão  para ligar a panela.
8. Pressione o botão **Dia a Dia** ou **CHEF**, dependendo do tipo de arroz a ser cozido.
9. A panela começará então a cozinhar. O display digital irá mostrar um padrão "sequencial".
10. Coloque os alimentos a serem cozidos na bandeja de vapor.
11. Abra a tampa, tendo o cuidado de evitar o escape de vapor.
12. Coloque a bandeja de vapor na panela.
13. Feche a tampa firmemente até ouvir o "click" da tampa.
14. Com cuidado, abra a tampa para verificar o ponto de cozimento dos alimentos.
15. Se o cozimento no vapor estiver concluído, remova a bandeja de vapor.



### ATENÇÃO

Utilize luvas para remoção da bandeja de vapor após o uso.

16. Deixe então que a panela continue a cozinhar o arroz.
17. Uma vez decorrido o tempo selecionado, a panela irá apitar e mudar então para o modo Manter Aquecido. O display digital irá mostrar um "0" e então o número de horas que o arroz foi mantido no modo Manter Aquecido.
18. Para obter melhores resultados, misture o arroz com a colher, de modo a distribuir toda a umidade restante.
19. Quanto terminar de servir o arroz, desligue a panela, pressionando o botão .
20. Caso queira desligar a panela elétrica durante o cozimento, deve-se pressionar três vezes o botão .

#### DICA

O arroz não deve ser mantido por mais de 2 horas no modo Manter Aquecido.

#### NOTAS

- Não tente cozinhar mais que 8 copos (não cozidos) de arroz, se estiver cozinhando no vapor e fazendo arroz simultaneamente.
- É possível cozinhar no vapor em qualquer ponto do ciclo de cozimento do arroz. No entanto, é recomendável que você cozinhe no vapor já no final do ciclo, de modo que o alimento cozido no vapor não fique frio ou muito cozido antes do arroz estar pronto.
- Altitude, umidade e temperatura externa irão afetar o tempo de cozimento.

## 5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### ATENÇÃO

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

1. Remova o respiro do vapor.
2. Remova o coletor de condensação.
3. Limpe manualmente o recipiente de cozimento interno e todos os acessórios.
4. Limpe a parte interna da tampa com uma esponja ou um pano levemente umedecido com detergente neutro.

### IMPORTANTE

Não retire a borracha de vedação da tampa.

5. Limpe o corpo da panela com um pano úmido.
6. Seque totalmente o corpo da panela e todos os acessórios.
7. Monte novamente para o próximo uso.

### IMPORTANTE

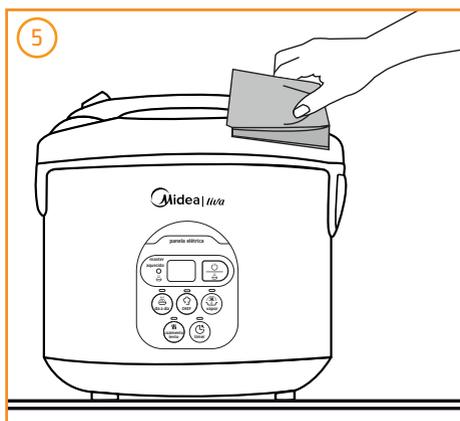
Sempre limpe a panela elétrica após o uso.

### IMPORTANTE

Sempre mantenha seca a parte interna da panela para evitar riscos de choque elétrico e demais danos ao produto.

### NOTAS

- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou produtos impróprios para uso em revestimentos antiaderentes.
- Este aparelho **NÃO** é lavável em lavadora de louças.
- Qualquer outro tipo de manutenção entre em contato com o SAC para que sejam feitos os reparos necessários.



## 6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Como os tipos de arroz variam em sua composição, os resultados podem ser diferentes. Veja abaixo algumas dicas de solução de problemas, para ajudá-lo a atingir a consistência desejada.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O arroz está muito seco/duro após o cozimento.	<p>Caso o arroz esteja seco ou duro quando a panela elétrica concluir a programação, adicione mais água e tempo de cozimento para concluir o preparo do arroz.</p> <p>Em geral, com arroz seco, adicione 1/2 a 1 xícara de água e misture completamente. Feche a tampa e pressione o botão <b>Dia a Dia</b>. Quando a panela elétrica mudar para o modo Manter Aquecido, retire a tampa e mexa o arroz para verificar a consistência. Repita conforme necessário, até que o arroz fique macio e úmido.</p>
O arroz está muito úmido / empapado após o cozimento.	<p>Se o arroz ainda estiver muito úmido quando a panela elétrica mudar para o modo Manter Aquecido, use a espátula para mexer o arroz. Isto permitirá redistribuir a parte inferior (mais úmida) do arroz e liberará também o excesso de umidade.</p> <p>Feche a tampa e mantenha no modo Manter Aquecido durante 10-30 minutos, como necessário, removendo a tampa e mexendo periodicamente para libertar o excesso de umidade.</p>
A camada inferior de arroz está escura / caramelizada.	<p>A camada inferior do arroz cozido pode ficar ligeiramente dourada durante o cozimento. Para reduzir o escurecimento, deve-se lavar o arroz antes do cozimento, a fim de remover qualquer excesso de amido.</p> <p>Mexer o arroz quando mudar para o modo Manter Aquecido também ajuda a reduzir os riscos de queimar o arroz.</p>

# Certificado de Garantia

A Panela Elétrica 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

- 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**



\* Fonte: Euromonitor International Limited - Produção em Volume de Eletrodomésticos/2013.



A maior fabricante  
de micro-ondas +  
condicionadores de ar  
do mundo.\*

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



2 fábricas no Brasil  
e mais de 600 assistências  
técnicas em todo o país.