

**Fritadeira Sem Óleo
FWM12**

MANUAL DO USUÁRIO

FWM12P1 / FWM12P2

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

OBRIGADO POR ESCOLHER A MIDEA!

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

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

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelos telefones **3003 1005** (capitais e regiões metropolitanas) e **0800 648 1005** (demais localidades) ou pelo site <https://www.midea.com/br/contato/>

SUSTENTABILIDADE

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

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa de nossos produtos e suas embalagens.

Existem pontos de recebimento espalhados por sua cidade. Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, eles serão corretamente armazenados e depois terão o correto destino até a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você:

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

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



CONTEÚDO

CONTEÚDO	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	5
Utilização Prevista	5
Proteção Contra Superaquecimento	9
ESPECIFICAÇÕES	10
VISÃO GERAL DO PRODUTO	11
Produto	11
Acessórios e Componentes	11
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	12
Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez	12
Local de Utilização	12
Instruções para Instalação Elétrica	13
OPERAÇÃO DO PRODUTO	14
Painel de Controle	14
Utilizando os Acessórios	15
Utilizando o Produto	17
Tabela de Característica das Receitas	19
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	20
Limpeza da Fritadeira e Acessórios	21
Limpeza da Porta	21
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	22
CERTIFICADO DE GARANTIA	24

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Prevista

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

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

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

Algumas figuras/fotos apresentadas neste manual podem ter sido feitas com equipamentos similares ou com a retirada de proteções/componentes para facilitar a representação, entretanto o modelo real adquirido é que deverá ser considerado.

Explicação dos símbolos



Perigo

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



Aviso de tensão elétrica

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



Aviso

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



Cuidado

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



Nota

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



Assistência técnica

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

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

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

AVISO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Deve-se ficar especialmente atento quando o aparelho for usado perto de crianças.

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada na fritadeira.
- Nunca mergulhe o aparelho, cabo de alimentação ou plugue em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos.
- Nunca mergulhe em água ou mesmo lave sob uma torneira a estrutura do aparelho, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento.
- 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.
- Evite que o cabo toque superfícies quentes ou fique pendurado na borda da bancada ou mesa onde estiver sendo utilizado.

PERIGO

- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, tais como uma toalha de mesa ou cortina.
- 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.
- 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 bandeja coletora do aparelho.

NOTA

Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou em outros utensílios. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na traseira, nas laterais e na parte superior do aparelho.


PERIGO

- Durante a utilização a fritadeira esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes do aparelho; utilize sempre a alça de manuseio.
- Durante a utilização do aparelho, seu interior fica muito quente. Evite o contato, especialmente com as partes metálicas do produto.
- 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.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona através de ar quente. Não encha a bandeja coletora com óleo ou gordura.
- É recomendável a utilização de luvas especiais (térmicas) para proteção contra queimaduras, quando for remover ou tocar em partes quentes do aparelho.
- Para evitar danos ou deformação, nunca use o cesto de cozimento, as assadeiras e a bandeja coletora em um fogão ou queimador.
- Tenha cuidado com os alimentos adicionados no cesto de cozimento e nas assadeiras. Certifique-se que os mesmos não correm o risco de entrar em contato com o elemento de aquecimento.

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- Não 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).
- Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
- Este aparelho é destinado para uso doméstico ou similar, tais como:
 - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - Para uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
 - Cantinas e ambientes não comerciais similares.
- Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre a fritadeira, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.

PERIGO

- O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.
- Não toque no interior do aparelho durante sua operação.
- Não encha o cesto de cozimento, as assadeiras e a bandeja coletora com óleo. Isso pode provocar riscos de incêndio.
- Tenha especial cuidado com as superfícies do produto, durante o uso elas podem aquecer. Observe que no aparelho há marcadores “” indicando que superfícies poderão ficar muito quentes.
- Deixe que o aparelho esfrie por um tempo, aproximadamente 30 minutos, antes de tornar a utilizá-lo ou para efetuar a limpeza.

AVISO

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

NOTA

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

Proteção Contra Superaquecimento

Seu aparelho possui um sistema de proteção contra superaquecimento.

Se o sistema de controle de temperatura apresentar mau funcionamento, a proteção contra superaquecimento é acionada automaticamente, assim o aparelho não poderá mais ser usado.

Desconecte o cabo de alimentação e deixe o aparelho esfriar. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

PERIGO

- Desligue imediatamente o aparelho se você observar a presença de fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde até parar a emissão de fumaça antes de retirar a bandeja coletora do aparelho.
- Se a porta da fritadeira for aberta durante o cozimento, o aparelho pausará o cozimento automaticamente.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

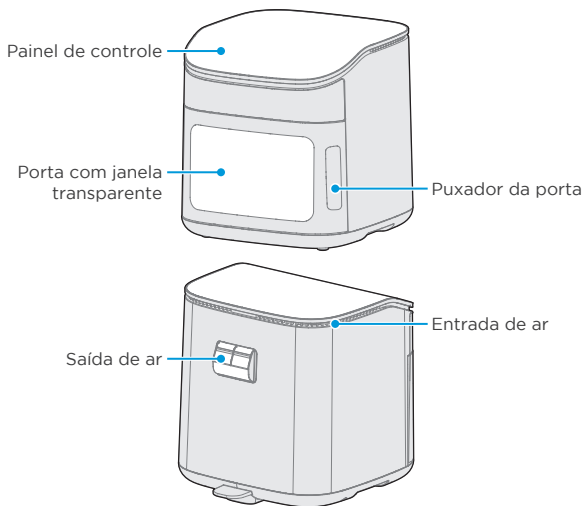
Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo do Produto	FWM12P1	FWM12P2
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência (W)	1900	2000
Volume total (L)	12,0	12,0
Volume útil (L)	11,4	11,4
Dimensões externas (mm) (LxAxP)	378 x 344 x 336	378 x 344 x 336
Peso líquido do produto (kg)	6,4	6,4

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Produto

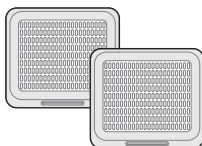


Acessórios e Componentes

Cesto de cozimento
(1 unidade)



Assadeiras
(2 unidades)



Bandeja coletora
(1 unidade)



INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados e verificados:

1. Remova os materiais de embalagem e adesivos, confira se todos os itens/ acessórios foram recebidos em perfeito estado.
2. Rasgue todos os sacos plásticos, pois podem representar risco potencial para crianças.
3. Limpe o cesto de cozimento, as assadeiras e a bandeja coletora com água quente, usando um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe a parte interna e externa do aparelho com um pano macio úmido.



AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se sempre que o cesto de cozimento, as assadeiras e/ou a bandeja coletora estão secos. Se estes forem colocados na fritadeira ainda molhados, poderão danificar o aparelho ou causar algum defeito.



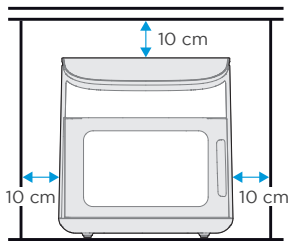
NOTA

O cesto de cozimento, as assadeiras e a bandeja podem ser limpos em lava-louças.

Local de Utilização

Os seguintes itens devem ser observados/ verificados:

1. O local de utilização da fritadeira deve ser plano (nivelado corretamente), estável, 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 aparelho deve ser ligado a uma tomada compatível com a tensão da etiqueta.
4. Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou em outros utensílios. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na traseira, nas laterais e na parte superior do aparelho - Ver figura ao lado.



10 cm da parte traseira do aparelho

Instruções para Instalação Elétrica

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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




AVISO





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

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Painel de Controle



		Descrição
1	Teclas de ajuste de temperatura	• Pressione “ — ” para diminuir ou “ + ” para aumentar a temperatura.
2	Display	• Exibe o tempo de cozimento, a temperatura definida, lembretes e mensagens de erro.
3	Teclas de ajuste de tempo	• Pressione “ — ” para diminuir ou “ + ” para aumentar o tempo de preparo.
4	Ícone de receitas pré-definidas (menu)	• Batata frita, coxinha de frango, carne, filé de peixe, pão de queijo, bolo, pizza, waffle e vegetais.
5	 Tecla ligar/desligar	• Pressione para ligar ou desligar o aparelho. • Durante o preparo, pressione para cancelar o funcionamento.
6	 Tecla lâmpada	• Pressione para ligar ou desligar a lâmpada interna.
7	+1Min Tecla 1 minuto	• Pressione para adicionar 1 minuto ao tempo de preparo.
8	 Tecla frutas desidratadas	• Pressione para ativar a função frutas desidratadas.

		Descrição
9	 Tecla descongelar	• Pressione para ativar a função descongelar.
10	 Tecla reaquecer	• Pressione para ativar a função reaquecer.
11	 Tecla manter aquecido	• Pressione para ativar a função manter aquecido.
12	 Tecla iniciar/pausar	• Pressione para iniciar ou pausar o preparo.

Utilizando os Acessórios

CUIDADO COM TEMPERATURA

- NUNCA toque ou se aproxime do elemento de aquecimento após ou durante a utilização do produto.
- É recomendável a utilização de luvas especiais (térmicas) para proteção contra queimaduras, quando for remover ou tocar em partes quentes do aparelho.

Assadeiras e bandeja coletora

1. A fritadeira possui 3 níveis de posicionamento (Fig. 1).
2. Posicione a bandeja coletora no nível 1 (Fig. 2).
3. Ao utilizar a assadeira apenas para cozinhar, insira-a no nível 3 (Fig. 2).

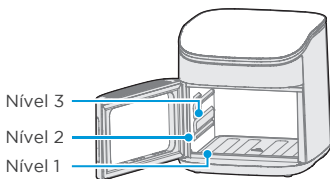


Fig. 1

NOTA

O excesso de óleo dos ingredientes no fundo da bandeja coletora deve ser recolhido após o uso.

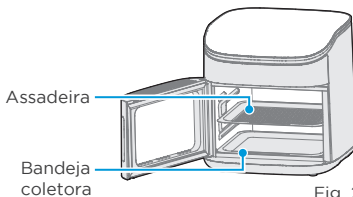


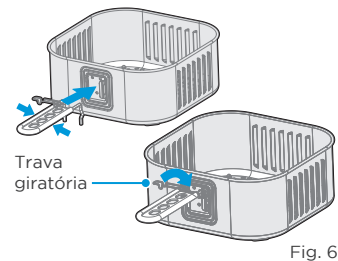
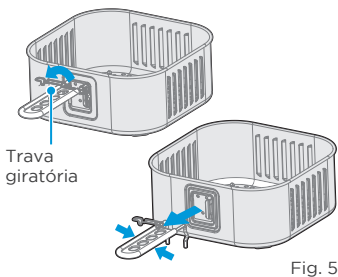
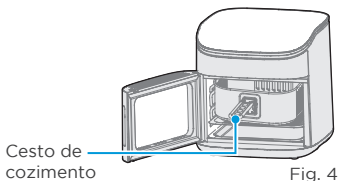
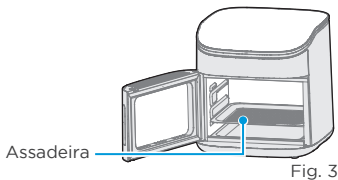
Fig. 2

Cesto de cozimento

NOTA

O cesto de cozimento possui um puxador móvel que facilita o manuseio ao colocar e retirar da fritadeira.

1. Para utilizar o cesto de cozimento durante o preparo de receitas, posicione primeiramente uma assadeira no nível 2 (Fig. 3).
2. Coloque o cesto de cozimento sob a assadeira (Fig. 4).
3. Para fechar corretamente a porta da fritadeira, é preciso retirar o puxador do cesto de cozimento. Para isso, gire a trava giratória para destravar o puxador e, em seguida, aperte e puxe para soltá-lo do cesto (Fig. 5).
4. Ao terminar o preparo, coloque novamente o puxador para retirar o cesto de cozimento em segurança. Para isso, aperte o puxador e tome cuidado para que ele se encaixe firmemente na aba do cesto (Fig. 6).
5. Gire a trava giratória para travar corretamente o puxador ao cesto de cozimento (Fig. 6).




Utilizando o Produto

Siga os passos a seguir para uma correta utilização da fritadeira sem óleo:

AVISO

- Verifique o item *Utilizando os Acessórios* antes de iniciar o cozimento.
- **NÃO ENCHA** a bandeja coletora, o cesto de cozimento ou as assadeiras com óleo ou qualquer outro líquido.
- **NÃO COLOQUE** nada sobre o aparelho.
- **NUNCA OBSTRUA** a entrada de ar (parte inferior), a saída de ar ou interrompa o fluxo de ar no aparelho.
- **NUNCA ENCHA** totalmente o cesto/assadeiras nem exceda a quantidade recomendada, pois isso poderá afetar a qualidade do resultado final de sua receita.

1. Conecte o cabo de alimentação em uma tomada adequada e pressione a tecla .
2. Com os acessórios corretamente posicionados, insira os alimentos desejados nas assadeiras ou cesto de cozimento e depois os coloque no interior da fritadeira.
3. Pressione o botão da função ou receita desejada.
4. Caso seja necessário alterar o tempo ou temperatura da função/receita:
 - Para alterar a temperatura de cozimento, utilize as teclas — e + do menu **TEMP.** para configurar. É possível alterar a temperatura entre 40°C e 200°C (“**A**” - Fig. 7).
 - Para alterar o tempo de cozimento, utilize as teclas — e + do menu **TEMPO** para configurar. É possível alterar o tempo entre 1 e 60 minutos (“**B**” - Fig. 7).

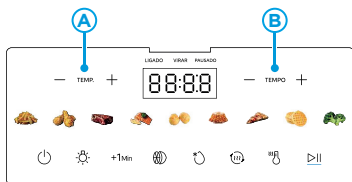



Fig. 7



NOTA

Caso queira, você também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no seu interior. Nesse caso, configure o tempo de preparo para 5 minutos. Após a transcorrência deste tempo adicione os alimentos e configure para o tempo de preparação requerido.

Utilizando o Produto (continuação)

5. Para iniciar o cozimento, pressione a tecla . O display exibirá uma contagem regressiva.
6. Quando você ouvir o sinal do timer, significa que o tempo de preparo configurado encerrou. Abra a porta cuidadosamente e verifique se os alimentos estão prontos.
7. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar as assadeiras/cesto de cozimento novamente no interior do produto, fechar a porta e reprogramar a fritadeira para mais alguns minutos.
8. Ao finalizar o cozimento, coloque as assadeiras/cesto de cozimento sobre uma superfície resistente ao calor.
9. Esvazie as assadeiras/cesto de cozimento em um recipiente adequado.

NOTA

Pode-se também desligar a fritadeira manualmente. Para isso, pressione a tecla  para pausar o cozimento e em seguida pressione a tecla  para desligar o aparelho.

NOTA

- O excesso de óleo dos ingredientes é recolhido no fundo da bandeja coletora.
- Alguns ingredientes podem necessitar de agitação ao longo do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, abra a porta da fritadeira e, utilizando luvas especiais (térmicas), puxe com cuidado as assadeiras/cesto de cozimento para fora do aparelho e agite-os conforme necessário. Depois, coloque as assadeiras/cesto de cozimento de volta para a fritadeira, feche corretamente a porta e continue a cozinhar.

CUIDADO COM TEMPERATURA

- NÃO AGITE os ingredientes durante o preparo de alimentos muito gordurosos.
- NUNCA toque ou se aproxime do (s) elemento (s) de aquecimento após ou durante a utilização do produto.

CUIDADO COM TEMPERATURA

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

NOTA

Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, fáceis de despedaçar, utilize uma pinça ou um pegador (*itens não inclusos*).

Tabela de Característica das Receitas

Padrão de temperatura e tempo das opções do menu:

Função do Menu	Temp. (°C)	Tempo (minutos)	Virar alimento (minutos)	Acessório	Porção (g)
Batata frita	180	28	14	Cesto de cozimento	500g
Coxinha de frango	190	40	20	Assadeira	700g
Carne	180	16	8	Assadeira	500g
Filé de peixe	170	24	12	Assadeira	480g
Pão de queijo	180	24	12	Assadeira	500g
Bolo	180	35	Não virar	Assadeira (segundo nível)	1 mistura para bolo
Pizza	180	18	Não virar	Assadeira	1 unidade
Waffle	170	7	Não virar	Assadeira	1 unidade
Vegetais	180	30	Não virar	Cesto de cozimento	300g
Frutas desidratadas	100	60	Não virar	Assadeira	-
Descongelar	70	15	Não virar	Assadeira	-
Reaquecer	190	4	Não virar	Assadeira	-
Manter aquecido	70	30	Não virar	Assadeira	-

NOTA

O tempo de cozimento é apenas uma referência. O tempo ideal poderá variar de acordo com a quantidade, marca, condição e tamanho do alimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

Risco de choque elétrico!

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

PERIGO

Aguarde o aparelho esfriar antes de realizar a limpeza. NUNCA realize a limpeza do aparelho se ainda estiver quente.

AVISO

- Jamais limpe a fritadeira com fluídos inflamáveis tais como: álcool, querosene, gasolina, tñer, solventes, removedores ou com produtos químicos, como detergentes com amoníacos, ácidos ou abrasivos como saponáceos.
- Não use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- Nunca use objetos afiados, escovas abrasivas, esponjas de aço, lâ de aço, etc, nas peças da fritadeira.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos poderão danificar o antiaderente do seu aparelho.

NOTA

- O cesto de cozimento, as assadeiras e a bandeja podem ser limpos em lava-louças.
- Se a sujeira estiver presa ao cesto de cozimento, assadeiras ou no fundo da bandeja coletora, utilize água quente com um pouco de detergente e deixe de molho por aproximadamente 10 minutos.
- Sempre mantenha a fritadeira em um local limpo e seco.
- Para qualquer tipo de manutenção entre em contato com o SAC Midea, a fim de que sejam feitos os reparos necessários.

Limpeza da Fritadeira e Acessórios

Siga os passos a seguir para uma correta limpeza da fritadeira sem óleo (Fig. 1):

1. Sempre limpe o aparelho após finalizar sua utilização.
2. Retire o plugue de energia da tomada e deixe o aparelho esfriar.
3. Limpe a parte externa do aparelho apenas com um pano macio úmido.
4. Limpe os acessórios com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
5. Pode-se utilizar um líquido desengordurante para remover toda a sujeira restante da fritadeira.
6. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
7. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para eliminar todos os resíduos de alimentos.

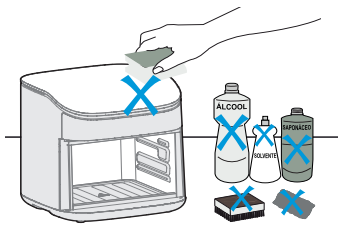


Fig. 1

Limpeza da Porta

1. Abra totalmente a porta da fritadeira.
2. O botão de liberação da porta está localizado embaixo do lado esquerdo da fritadeira (Fig. 2).
3. Pressione o botão e incline a porta para removê-la.
4. Para colocar novamente a porta, pressione o botão e encaixe-a na fritadeira.

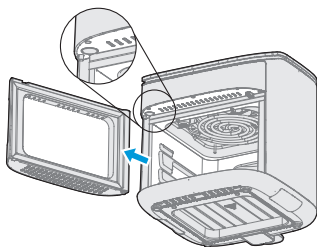


Fig. 2

NOTA

- A porta da fritadeira pode ser limpa em lava-louças.
- Após a limpeza da porta, se houver água residual no interior, a janela poderá ficar embaçada quando a fritadeira estiver funcionando.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o SAC Midea é aconselhável que verifique a tabela abaixo com os problemas mais frequentes, causas prováveis e soluções propostas. Caso o problema identificado não seja nenhum destes abaixo ou então a solução sugerida não seja suficiente, entre em contato com o SAC Midea.

Problema	Causa provável	Solução
Não liga. Significa que a Air Fryer não aquece quando definido tempo e temperatura de cozimento.	<ul style="list-style-type: none">Falta de energia elétrica na tomada onde o aparelho está ligado.	Verificar se há energia elétrica no local e na tomada em que o aparelho está sendo conectado.
	<ul style="list-style-type: none">O aparelho não está conectado corretamente a tomada.	Verifique se a tomada está corretamente energizada e não há mau contato.
	<ul style="list-style-type: none">Painel de controle não está funcionando corretamente (travado/danificado).	Verificar se o cabo de alimentação está rompido, dobrado, quebrado, etc.
Os alimentos não estão prontos. Significa que a Air Fryer liga mas os alimentos ainda não estão no ponto desejado.	<ul style="list-style-type: none">A quantidade de ingredientes no cesto/assadeira é muito grande.	Coloque porções menores de ingredientes no cesto/assadeira. Pequenas porções são fritas mais uniformemente.
	<ul style="list-style-type: none">A temperatura definida é muito baixa.	Aumente a temperatura para a configuração requerida.
	<ul style="list-style-type: none">O tempo de preparo é muito curto.	Aumente o tempo de preparo para a configuração requerida.
Alimentos preparados irregularmente. Significa que a Air Fryer liga mas os alimentos estão com ponto de preparo irregular.	<ul style="list-style-type: none">Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados durante o tempo de preparo.	Ingredientes situados na parte superior ou atravessados (como por exemplo fritas) precisam ser agitados durante o preparo.

Problema	Causa provável	Solução
<p>Alimentos não estão crocantes.</p> <p>Significa que a Air Fryer liga mas os alimentos não estão crocantes como desejados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de lanche indicado para preparo em uma fritadeira de imersão. 	<p>Use lanches de forno ou acrescente um pouco de óleo (1/2 colher de sopa) nos lanches para um resultado crocante.</p>
<p>Emissão de fumaça branca.</p> <p>Significa que a Air Fryer liga e durante o preparo dos alimentos é possível perceber uma fumaça branca saindo do aparelho.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes muito gordurosos estão sendo preparados. 	<p>Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo é liberada na bandeja coletora. O óleo produz uma fumaça branca e a bandeja coletora pode aquecer mais que o habitual. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • A bandeja coletora ainda contém resíduos de gordura de seu uso anterior. 	<p>A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura existente na bandeja coletora. Certifique-se de limpar a bandeja coletora corretamente após cada uso.</p>

CERTIFICADO DE GARANTIA

Seu produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor. Dentro do período de garantia estão compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 09 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Assistência Técnica Autorizada Midea como sendo de fabricação.

A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de Nota Fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja Nota Fiscal esteja preenchida incorretamente.

AS GARANTIAS FICARÃO AUTOMATICAMENTE INVÁLIDAS SE:

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual do Usuário;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Usuário quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Forem utilizados adaptadores, conectores tipo "T" ou benjamins, extensões elétricas ou tomadas não exclusivas, etc;
- Constatada corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- O produto for avariado, inadequadamente utilizado ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou empresas não autorizadas pela MIDEA;
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

AS GARANTIAS NÃO COBREM:

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

AS GARANTIAS NÃO COBREM:

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza;
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência autorizada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.

CONDIÇÕES GERAIS:

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

ESTA GARANTIA É VALIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



make yourself at home

www.midea.com/br

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil



Rede autorizada
em todo Brasil.

SPRINGER CARRIER LTDA

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

SAC MIDEA

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas
0800.648.1005 para demais localidades

Atendimento On-line:

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