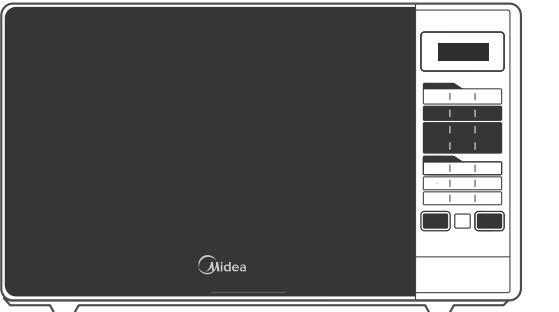


Manual do Usuário



FORNO MICRO-ONDAS 20L

MRA_2



3.3 - Características Técnicas Gerais

MODELOS*	MRA_21	MRA_22
Volume Total (L) / Volume Útil (L)	20 / 10	20 / 10
Tensão (V) / Frequência (Hz)	127 / 60	220 / 60
Diâmetro do Prato (cm)		25,5
Frequência Operação (MHz)	2450	2450
Potência Nominal (W)	1050	1050
Potência de Micro-ondas (W)	700	700
Dimensões Cavidade: L x A x P (cm)	30,6 x 20,8 x 30,7	
Dimensões Externas: L x A x P (cm)	43,9 x 25,8 x 34,2	
Massa do Produto (Peso) (kg)	10,2	10,2

* S: Micro-Ondas Branco com porta Preta
B: Micro-Ondas Branco com porta Branca

* M: Micro-Ondas Branco com porta Espelhada
E: Micro-Ondas Prata

4 - UTILIZAÇÃO

4.1 - Utensílios

Veja as instruções sobre os materiais que podem ser usados e os que devem ser evitados em forno micro-ondas. Existem determinados utensílios não-metálicos que não são seguros para uso em micro-ondas. Em caso de dúvida, é possível testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

- Encha um recipiente próprio para micro-ondas com 1 copo de água fria (250 ml) e deixe-o ao lado do utensílio a ser testado.
- Coloque na potência máxima por 1 minuto (não exceda o tempo de 1 minuto).
- Retire cuidadosamente o utensílio. Caso ele esteja quente, não use-o no forno micro-ondas.

MATERIAIS QUE PODEM SER UTILIZADOS EM FORNOS MICRO-ONDAS

MATERIAL	OBSERVAÇÕES
Travessas	Seguir as instruções do fabricante. A travessa deverá ser colocada sempre acima do prato rotativo. O uso incorreto pode causar a quebra do prato rotativo.
Louça	Apenas louças para micro-ondas. Seguir as instruções do fabricante. Não usar louça rachada ou lascada.
Jarras de vidro	Sempre remover a tampa. Usar para aquecimento breve. A maioria das jarras de vidro não é resistente ao calor e pode quebrar.
Vidro em geral	Apenas vidro refratário. Assegurar que não haja adornos metálicos. Não usar louças rachadas nem lascadas.
Sacos para forno	Seguir as instruções do fabricante. Não fechar com clipe de metal. Fazer pequenos furos para a liberação do vapor.
Pratos e copos de papel	Usar apenas para aquecimento/cozimento rápido. Não deixar o forno sem supervisão durante o cozimento.
Papel toalha	Usar para cobrir alimentos em reaquecimento e para absorver gordura. Usar apenas sob supervisão para operações rápidas.
Papel vegetal	Usar como tampa para prevenir respingos ocasionados por fervura.
Plástico	Apenas plásticos para micro-ondas. Seguir as instruções do fabricante. O item deve ser classificado como "Plásticos para micro-ondas". Algumas embalagens de plástico macio, como de alimentos, ficam quentes por dentro. "Sacos para micro-ondas" e sacos plásticos fechados hermeticamente devem ser perfurados ou deve ser feita uma abertura diretamente no pacote.
Embalagens plásticas	Apenas embalagens para micro-ondas. Usar para cobrir o alimento durante o cozimento, para reter a umidade. Não deixar a embalagem tocar o alimento.
Termômetros	Apenas termômetros para micro-ondas (termômetros de uso culinário).
Papel-manteiga	Usar como uma tampa para prevenir respingos de vapor e para reter umidade.
Pratos para dourar	Pratos Douradores só aquecem através da função micro-ondas. Verifique sempre as instruções do fabricante e não aqueça mais do que 8 minutos.
Filme plástico	Apenas os recomendados para uso em micro-ondas. Usados para cobrir alimentos durante o cozimento, para reter a umidade. Não deixar que o filme plástico toque o alimento.

(5)

1 - SEGURANÇA

Para garantir o melhor desempenho de seu produto LEIA ATENTAMENTE todas as recomendações/instruções antes de usar o aparelho e GUARDE O MANUAL DO USUÁRIO PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

1.1 - Importantes Informações de Segurança

Para reduzir os riscos de queima, choques elétricos, fogo, ferimentos pessoais ou exposição excessiva à energia do forno micro-ondas, 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. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de incêndio dentro do espaço do forno.

2. Para reduzir o risco de incêndio dentro do aparelho:

• Não cozinhar em excesso o alimento.

• Esteja atento ao aparelho em funcionamento com alimentos envolvidos em papel ou plástico devido à possibilidade de ignição.

• Remova fios de arame e peças de metal de embalagens/sacos de papel ou plástico antes de colocá-los no aparelho. Caso algum material gere fumaça falsa dentro do forno, mantenha a porta fechada. Deslique o forno e desconecte o cabo de alimentação.

3. Não use o espaço interno do forno para finalidade de armazenagem. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro do forno quando não estiverem em uso.

4. Instale o aparelho em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.

5. Verifique a tensão da etiqueta antes de ligá-lo. Este aparelho não é bivolt.

6. O forno deve ser instalado apenas em tomadas adequadamente aterradas.

7. Não cubra/bloqueie as aberturas laterais ou sobre o forno.

8. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.

9. Não use este forno próximo à água, por exemplo, uma pia de cozinha, porão úmido, próximo a piscinas ou locais semelhantes.

ATENÇÃO

Durante a utilização as superfícies acessíveis do aparelho ficam quentes. Tenha extremo cuidado, evitando sobremaneira o contato com as partes internas do forno.

23. Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.

24. Mantenha sempre o aparelho em boas condições de limpeza, evitando assim a deterioração das superfícies e afetando a vida útil do aparelho.

25. Utilize apenas sensores de temperatura recomendados para este aparelho.

26. O uso de acessórios ou utensílios não recomendados pela Midea pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.

27. Use somente os acessórios do aparelho e peças originais do fabricante.

10. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.

11. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.

12. Não mergulhe o cabo ou o plugue na água.

13. Não utilize a porta do forno como apoio, a fim de evitar danos.

14. Não deixar o forno funcionar sozinho.

15. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

16. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

17. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

18. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

19. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

20. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

21. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

22. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

23. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

24. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

25. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

26. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

27. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

28. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

29. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

30. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

31. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

32. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

33. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

34. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

35. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

36. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

37. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

38. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

39. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

40. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

41. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

42. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

43. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

44. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

45. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

46. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

47. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

48. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

49. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

50. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

51. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

52. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

53. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

54. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

55. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

56. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

57. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

58. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

59. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

60. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

61. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

62. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

63. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

64. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

65. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

66. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

67. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

68. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

69. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

70. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

71. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

72. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

73. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

74. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

75. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

76. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

77. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

78. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

79. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

80. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

81. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

82. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

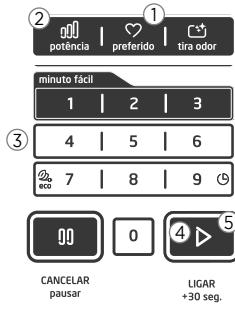
83. Não deixar o forno funcionar sem supervisão.

5 - OPERAÇÃO (CONTINUAÇÃO)

5.6 - Preferido

A função Preferido permite gravar até 3 configurações de programação conforme a preferência do usuário.

- Pressione a tecla "Preferido":
• 1 vez para selecionar o modo Preferido 1, o display exibirá "1F";
• 2 vezes para selecionar o modo Preferido 2, o display exibirá "2F";
• 3 vezes para selecionar o modo Preferido 3, o display exibirá "3F";
• 4 vezes para retornar ao modo Preferido 1, o display exibirá "1F".
- Pressione "Potência" no nível desejado - tabela do item 5.2.
- Selecione o tempo desejado para o programa.
- Pressione "Ligar/+30seg" para salvar a configuração.
- Para preparar seu prato favorito pressione "Preferido" 1, 2 ou 3 vezes, (conforme o modo desejado) e em seguida pressione "Ligar/+30seg".



5.7 - Tira odor

Esta função pode ser utilizada para retirar possíveis odores de comida que ficam no interior do micro-ondas:

- Pressione "tira odor" uma vez. O display exibirá o tempo "10:00";
- Em seguida pressione "LIGAR/+30seg".

5.8 - Consultas Durante o Funcionamento

- Durante o cozimento, pressione a tecla "potência" para consultar o nível de potência. O nível atual de potência é exibido. Depois de 3 segundos, o display retorna ao estado anterior.
- Durante o funcionamento, pressione a tecla "relógio". O display exibe o relógio durante 3 segundos se este foi previamente aceitado.

5.9 - Menu Automático

Aquecer

* Porções de 300g, de 300g à 500g.

- Pressione a tecla "aquecer" uma vez para selecionar a opção 300g. O display exibe "300". Pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para iniciar o funcionamento.
- Pressione a tecla "aquecer" duas vez para selecionar a opção 300g à 500g. O display exibe "500". Pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para iniciar o funcionamento.



9

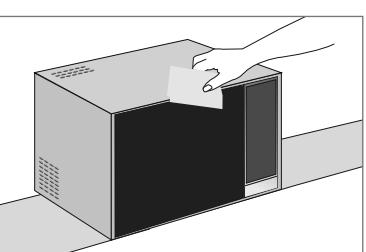
PERIGO

- Jamais limpe o aparelho com fluidos inflamáveis tais como: álcool, querosene, gasolina, tiner, solventes, removedores ou com produtos químicos, como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como saponáceos, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc.
- Não use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- Nunca use objetos afiados, escovas abrasivas, esponjas de aço, lã de aço, etc, nas peças do aparelho.

6.3 - Limpeza Externa

Mantenha a parte externa do aparelho limpa. Limpe-a com uma esponja fina ou um pano úmido com água e sabão neutro, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do aparelho, a água não deve penetrar pelas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta do aparelho para evitar que ele seja ligado acidentalmente, limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Pressione a tecla "CANCELAR/pausar" depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida. Se vapor se acumular dentro ou em volta da porta, após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o aparelho opera em condições de alta umidade e de forma alguma indica defeito de funcionamento.



NOTA
A limpeza da porta de vidro deverá ser feita regularmente eliminando quaisquer resquícios de alimentos e/ou líquidos. Para limpá-la use bicarbonato de sódio e um pano. A limpeza regular evita a deterioração da superfície e vedações das portas e colabora na manutenção da vida útil do aparelho.

13

Pudim

Receita recomendada:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de leite (mesma do leite condensado);
- 3 ovos;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- Misture os ingredientes até atingir uma mistura homogênea.
- Pressione a tecla "pudim". O display exibe o tempo total de cozimento. Pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para iniciar o funcionamento.

DICAS

- Após finalizado manter o pudim em ambiente refrigerado de 3 a 4 horas.
- Utilize uma forma de silicone própria para micro-ondas para uma melhor performance. Refratários de vidro podem fazer com que o pudim passe do ponto.

Arroz

* 200 gramas (equivalente a 3 porções).

Receita recomendada:

- 1 xícara de chá de arroz branco (200g);
- 2 xícaras de chá de água temperatura ambiente (500 ml);
- 1/2 colher de chá de alho desidratado;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1/2 colher de sopa de óleo ou azeite de oliva;
- Pressione a tecla "arroz" uma vez para selecionar 200 gramas (3 porções). O display exibe "1".
- Coloque a travessa com os ingredientes no forno micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para iniciar o funcionamento.
- Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

DICA

Ao finalizar o tempo de cozimento, aguarde aproximadamente 10 minutos antes de servir. Este tempo de espera é necessário para o correto preparo do alimento.

IMPORTANTE

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

Batata

* 250g ou 500g de batata.

Receita recomendada:

- 1 lata de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 2 colheres de sopa de achocolatado em pó;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal ou margarina (20g);
- Misture os ingredientes até atingir uma mistura homogênea.
- Pressione a tecla "batata". O display exibe o tempo total de cozimento.
- Pressione a tecla "LIGAR/+30seg".
- Após o "bip", quando o processo for interrompido, retire a travessa, mexa novamente.
- Recoloque a travessa no micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR/+30seg" novamente para continuar o preparo. Após mais alguns minutos o micro-ondas finaliza o preparo. Retire a travessa, misture uma última vez e aguarde esfriar.
- Pressione a tecla "batata" para selecionar uma porção de 250g de batata em cubos. O display exibe "250".
- Pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para dar início ao funcionamento.
- Após o "bip", mexa as batatas, para que cozinhem uniformemente, e pressione novamente "LIGAR/+30seg" para continuar o preparo.

DICAS

- Após finalizado o preparo, cobrir com filme plástico para não açucarar. Aguardar de 5 a 10 minutos para esfriar.
- A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do forno micro-ondas. Os utensílios podem causar queimaduras.
- Durante o processo de fervura pode haver transbordamento, por isso é imprescindível a utilização de um recipiente alto.

IMPORTANTE

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

DICAS

- Cubra o refratário com tampa ou filme plástico para melhor aproveitamento do calor.
- A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do forno micro-ondas. Os utensílios podem causar queimaduras.

7 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Forno não inicia	a. O cabo de alimentação não está ligado. b. Porta aberta. c. Operação incorreta ajustada. d. Disjuntor desarmado	a. Ligá-lo na tomada. b. Fechar a porta e tentar novamente. c. Verificar as instruções. d. Verifique se o disjuntor está armado ou consulte um eletricista.
Choques elétricos ou falscas	a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. O forno foi operado vazio. c. Alimento derramado dentro do forno.	a. Usar apenas utensílios próprios para forno micro-ondas. b. Não operá-lo vazio. c. Limpar o interior com pano úmido.
Alimentos cozidos irregularmente	a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. O alimento não foi totalmente descongelado. c. Tempo de cozimento e/ou nível de potência não estão adequados.	a. Usar apenas utensílios próprios para micro-ondas. b. Descongelar completamente o alimento. c. Usar o tempo de cozimento e nível de potência corretos.
Alimentos cozidos em excesso	Tempo de cozimento e/ou nível de potência não estão adequados.	Usar o tempo correto de cozimento e nível de potência corretos.
Alimentos mal cozidos	a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. O alimento não foi totalmente descongelado. c. As saídas de ar do forno estão bloqueadas. d. Tempo de cozimento e/ou nível de potência não estão adequados.	a. Usar apenas utensílios próprios para micro-ondas. b. Descongelar completamente o alimento. c. Observar se as saídas de ar do forno não estão bloqueadas. d. Usar o tempo de cozimento e nível de potência corretos.
Descongelamento inadequado.	a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. Tempo de cozimento e/ou nível de potência não estão adequados. c. O alimento não está sendo girado ou movimentado.	a. Usar apenas utensílios próprios para micro-ondas. b. Usar o tempo de cozimento e nível de potência corretos. c. Ver se o prato está encaixado corretamente no eixo rotativo.
O display funciona mas o forno não	a. A porta do forno está aberta. b. Objeto bloqueando o fechamento da porta.	a. Feche a porta do forno. b. Retire todo e qualquer objeto que possa bloquear o fechamento da porta.
Prato rotativo para ou emite sons estranhos	a. Sujeira no prato, no anel giratório ou no eixo rotativo. b. Mal posicionamento do prato ou do anel giratório.	a. Limpe o prato, o anel giratório ou o eixo rotativo. b. Posicione corretamente o prato ou o anel giratório.
O micro-ondas causa interferência na TV	a. Aparelhos muito próximos. b. Aparelhos ligados em uma mesma rede.	a. Mude esses aparelhos de lugar, quanto maior a distância entre eles, menor será a interferência. b. Mude os aparelhos de tomada, em redes diferentes.
Relógio está parado	Programação de tempo foi pausada e não cancelada.	Pressione novamente a tecla CANCELAR/pausar.

10

6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Batata

* 250g ou 500g de batata.

Receita recomendada:

- 250g ou 500g de batata em cubos;
- 2 colheres de água;

- Pressione a tecla "batata" para selecionar uma porção de 250g de batata em cubos. O display exibe "250".
- Pressione a tecla "LIGAR/+30seg" para dar início ao funcionamento.
- Após o "bip", mexa as batatas, para que cozinhem uniformemente, e pressione novamente "LIGAR/+30seg" para continuar o preparo.

DICAS

- Cubra o refratário com tampa ou filme plástico para melhor aproveitamento do calor.
- A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do forno micro-ondas. Os utensílios podem causar queimaduras.

IMPORTANTE

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

DICAS

- Despache 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.

11

CERTIFICADO DE GARANTIA

O forno micro-ondas MIDEA 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 é especial compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 9 (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 credenciada 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:

- Não utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual do Usuário;
- Não instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Usuário quanto às condições de instalação do produto, tal como, nívelamento 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, 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 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.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas