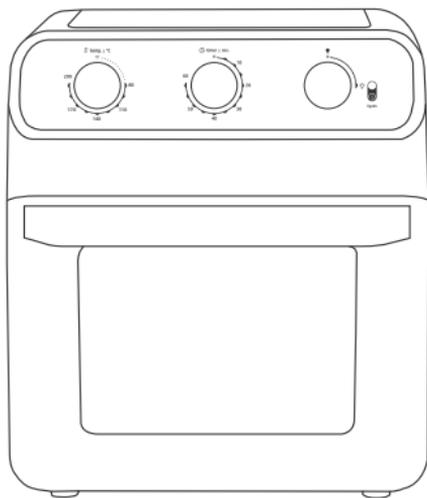


Manual do Usuário



OVEN FRYER **12 Litros**

FFA20P1 (127V) / FFA20P2 (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 do seu aparelho, além de informações sobre manutenção, execução de serviços e claro, como obter o máximo das suas funcionalidades.

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelos telefones ou pelo site abaixo.



SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)
0800 648 1005 (demais localidades)

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

CONTEÚDO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES	4
1 - SEGURANÇA	5
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	5
1.2 - Proteção Contra Superaquecimento	7
1.3 - Desligamento Automático	7
2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	8
2.1 - Itens da Oven Fryer	8
2.2 - Características Técnicas Gerais	8
2.3 - Painel de Controle	9
3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO	10
3.1 - Antes de Ligar sua Oven Fryer pela Primeira Vez	10
3.2 - Local de Utilização	10
3.3 - Instruções para Instalação Elétrica	11
4 - UTILIZANDO A OVEN FRYER	12
4.1 - Recomendações Gerais	12
4.2 - Bandeja Coletora	13
4.3 - Prateleiras	13
4.4 - Iniciando cozimento	14
5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	15
6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	16
CERTIFICADO DE GARANTIA	18

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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.

NOTA

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

IMPORTANTE

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

PERIGO

Indica ao usuário procedimentos que requerem maior atenção. São recomendações e advertências que devem ser consideradas para garantir a segurança e integridade física dos usuários ou a sua propriedade.

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, pelo site <http://www.midea.com/br/contato/> ou através dos telefones 3003.1005 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800.648.1005 (demais localidades), 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:

PERIGO

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. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
2. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre a Oven Fryer, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
3. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada na Oven Fryer.
4. Evite que o cabo toque superfícies quentes ou fique pendurado na borda da bancada ou mesa onde estiver sendo utilizado.

IMPORTANTE

Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar a Oven Fryer.

PERIGO

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

IMPORTANTE

- NÃO UTILIZE o aparelho após este ter apresentado defeito, ter sofrido algum dano ou mesmo com o cabo de alimentação e/ou o plugue danificados. Entre em contato com o SAC Midea para realizar um exame, ajuste ou reparo.
- Para evitar danos ou deformação, nunca use a prateleira e a bandeja em um fogão ou queimador.

IMPORTANTE

Se algum componente estiver danificado, a Oven Fryer não deverá ser utilizada. Entre em contato com o SAC Midea para que sejam feitos os reparos necessários.

5. Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
6. 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).
7. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
8. Desconecte o aparelho da tomada quando este não estiver sendo utilizado e antes de efetuar a limpeza.
9. Antes de efetuar a limpeza, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente frio.

IMPORTANTE

Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.

PERIGO

Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido ou mesmo lave sob uma torneira. A Oven Fryer possui componentes elétricos e elementos de aquecimento que podem estragar ou causar danos.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança (continuação)

PERIGO

- Durante a utilização a Oven Fryer esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes do aparelho.
- É recomendado a utilização de luva térmica para manusear as prateleiras, bandeja coletora ou partes quentes do aparelho durante ou logo após ao utilizá-lo.
- Antes de efetuar a limpeza, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente frio.

PERIGO

Não toque no interior do aparelho durante sua operação ou assim que for desligado, pois as superfícies podem estar quentes.

10. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.
11. Nunca ligue a Oven Fryer sem que a bandeja coletora e as prateleiras estejam corretamente posicionadas em seu devido local, verifique cuidadosamente antes de iniciar a utilização.
12. Sempre coloque os ingredientes a serem cozidos nas prateleiras que acompanham o produto evitando que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
13. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

IMPORTANTE

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.

PERIGO

- Não instale a Oven Fryer sobre panos, toalhas ou próximo de materiais combustíveis como cortinas, plásticos, etc.
- 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.
- A instalação da Oven Fryer deve ser realizada **SEMPRE** em superfície plana, nivelada e estável que permita a circulação de ar na parte inferior do aparelho.

PERIGO

Não é recomendada a utilização de óleo na Oven Fryer.

PERIGO

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 abrir a porta ou retirar a prateleira e bandeja do aparelho.

PERIGO

Não cubra as entradas de ar da Oven Fryer durante o funcionamento. Cobrir o aparelho durante o funcionamento constitui em risco de incêndio e danos ao produtos e aos usuários.

IMPORTANTE

- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho é destinado para uso doméstico ou similar, tais como:
 - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - Para uso por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e café da manhã;
 - Cantinas e ambientes não comerciais similares.

PERIGO

Durante o funcionamento, os alimentos e utensílios no interior da Oven Fryer **NÃO PODEM** entrar em contato com a resistência de aquecimento. Essa condição constitui em risco de incêndio e danos aos produtos e aos usuários.

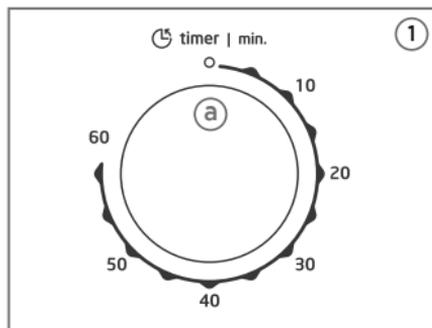
NOTA

A sua Oven Fryer Midea possui um sistema de proteção contra superaquecimento. Se o sistema de controle de temperatura interna não funcionar, a proteção contra superaquecimento é ligada automaticamente, assim o aparelho não poderá mais ser usado.

1.2 - Desligamento Automático

A Oven Fryer é equipada com um temporizador (Timer), assim que a contagem regressiva do timer chegar a "0" (**desligado** - "a" na figura ao lado), o aparelho emite um sinal sonoro (bip) e desliga automaticamente.

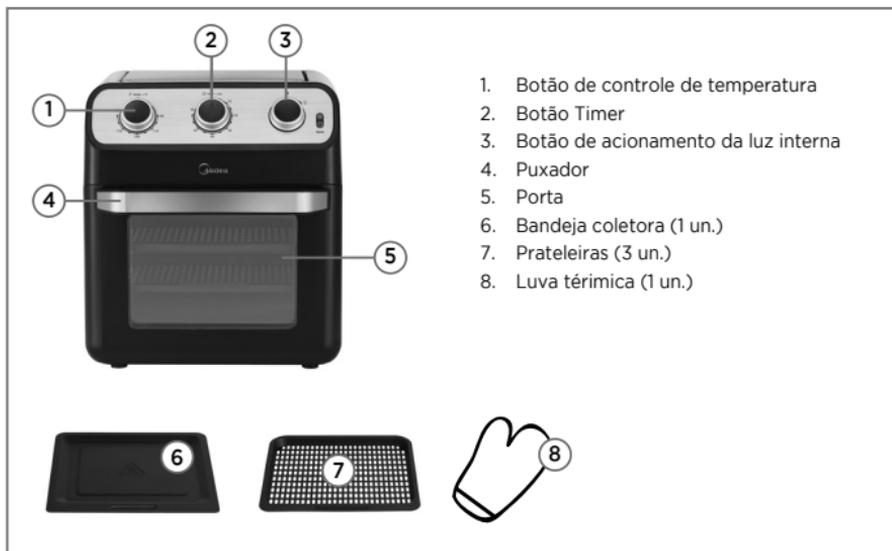
Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do timer no sentido anti-horário (contra os ponteiros do relógio) para a posição "0".



2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

2.1 - Itens da Oven Fryer

A Oven Fryer possui os seguintes componentes:



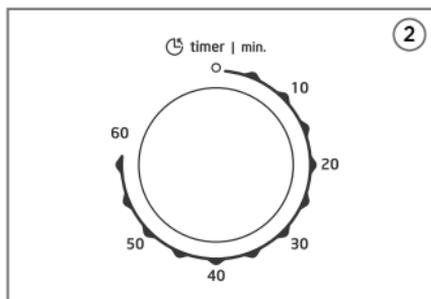
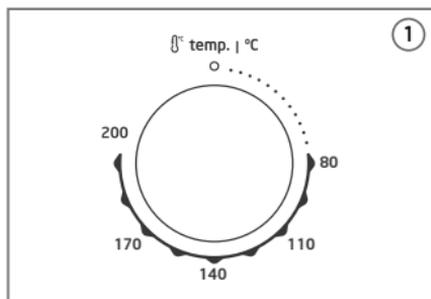
2.2 - Características Técnicas Gerais

MODELO	FFA20P1	FFA20P2
Tensão (V)	127	220
Cor	Preto / Inox	
Frequência (Hz)	60	
Corrente (A)	13,39	7,73
Potência (W)	1700	
Volume total (L)	12	
Dimensões externas (cm)	37,9 x 31,5 x 36,5	
Peso líquido do produto (kg)	7	

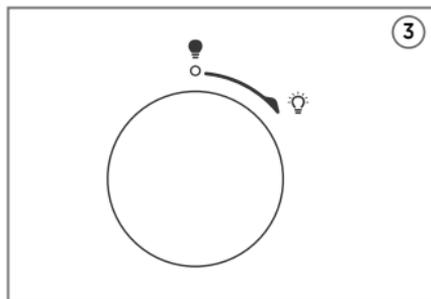
2.3 - Painel de Controle

Características e funções dos botões de controle:

- Botão Temp.** - Ajuste de temperatura de até 200°C.
- Botão Timer** - Ajuste do timer de até 60 minutos.



- Botão Luz** - Gire o botão para a direita para iluminar a parte interna do aparelho.
- Luzes Indicadora de Funcionamento:** Indica que a resistência de aquecimento está ligada.



3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO

3.1 - Antes de Ligar sua Oven Fryer 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.

PERIGO

Rasgue todos os sacos plásticos e descarte-os adequadamente, estes materiais podem representar risco potencial para crianças e animais.

2. Antes da utilização limpe a parte interna da Oven Fryer utilizando um pano macio umedecido e detergente. Os acessórios podem ser limpos em água corrente.
3. Certifique-se de que não haja resíduos de sabão na Oven Fryer ou nos acessórios após a lavagem.

PERIGO

Risco de choque elétrico!

Não conecte o plugue do aparelho na tomada antes de finalizar a instalação.

IMPORTANTE

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se SEMPRE que a parte interna da porta do produto está seca. Se esta for colocada na Oven Fryer ainda molhada, poderá danificar o aparelho ou causar algum defeito.

NOTA

A bandeja coletora e as prateleiras podem ser limpos em lava-louças.

3.2 - Local de Utilização

Os seguintes itens devem ser observados/ verificados:

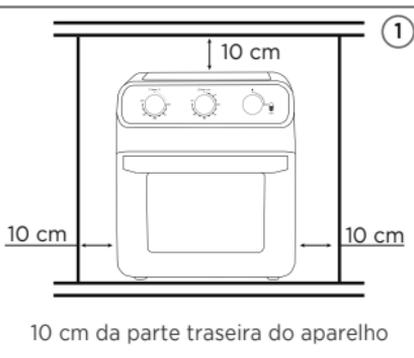
1. O local de utilização da Oven Fryer deve ser plano (nivelado corretamente), estável, seco (sem presença de umidade), limpo e resistente ao calor.
2. Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou em outros utensílios. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na traseira, nas laterais e na parte superior do aparelho (fig. 1).

PERIGO

Mantenha o aparelho longe de materiais combustíveis como cortinas, toalhas e demais materiais inflamáveis. Permita SEMPRE que haja circulação de ar ao redor da Oven Fryer Midea.

IMPORTANTE

Esta é uma Oven Fryer sem óleo que funciona através de ar quente. Não coloque óleo ou gordura no interior do produto.



3.3 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

Este produto NÃO é bivolt.

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

O aparelho deve ser ligado a uma tomada compatível com a tensão da etiqueta.

IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico!

- O aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- A tomada utilizada pelo aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado internamente para garantia do aterramento do aparelho através do plugue do mesmo.
- O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136.
- Não desmonte o aparelho. A desmontagem somente poderá ser realizada por técnico habilitado e autorizado, devido aos componentes elétricos que ficarão expostos durante a operação de desmontagem, testes, etc.

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410. Este aparelho é equipado com cabo com fio e plugue de aterramento. O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas e aterradas.

Consulte sempre um 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).

IMPORTANTE

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

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm^2), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410.

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

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

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

NOTA

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

4 - UTILIZANDO A OVEN FRYER

4.1 - Recomendações Gerais

Siga os passos abaixo para uma correta utilização da Oven Fryer sem óleo:

IMPORTANTE

Não utilize óleo ou outros líquidos no interior do produto.

IMPORTANTE

A quantidade de alimentos a serem fritos deve ser compatível com o tamanho das prateleiras. O excesso de alimentos no produto pode afetar a qualidade do resultado final da sua receita. Sempre certifique-se de que os alimentos nunca entrem em contato com a resistência de aquecimento ou partes quentes do produto.

NOTA

Durante as primeiras utilizações do produto, é normal visualizar uma saída leve de fumaça e um cheiro de queimado. Caso estes problemas persistam, entre em contato com o SAC Midea.

NOTA

- Caso queira, você pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no seu interior.
- Você pode ajustar o timer para a metade do tempo de preparo de sua receita, desta forma ouvirá o sinal do timer para movimentar os ingredientes. Entretanto, isso significa que você precisa ajustar o timer novamente para o restante do tempo de preparo após a agitação.
- É possível abrir a porta e retirar as prateleiras a qualquer momento para verificar a condição de cozimento/preparo de seu alimento ou receita. O aparelho será desligado automaticamente quando a porta for aberta e retorna ao cozimento quando a porta for novamente fechada.

PERIGO

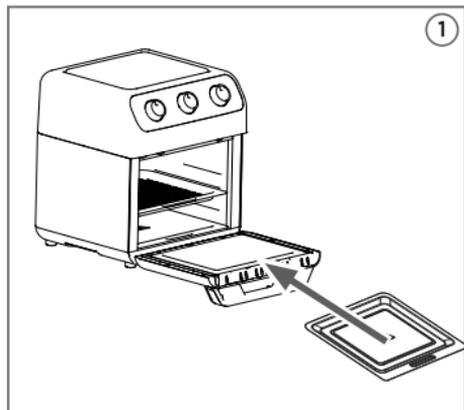
Atenção ao manusear as partes quentes da Oven Fryer. SEMPRE utilize luvas térmicas ou equipamentos de proteção contra superfícies quentes.

4.2 - Bandeja Coletora

A bandeja coletora deve ser colocada na base do interior do produto antes de utilizar o aparelho (fig. 1).

NOTA

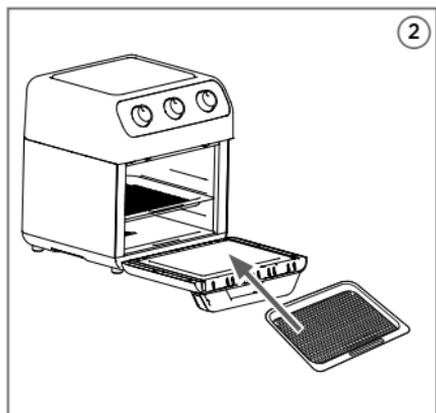
O excesso de óleo dos ingredientes no fundo da bandeja deve ser recolhido após o uso.



4.3 - Prateleiras

As prateleiras devem ser colocados na Oven Fryer após a instalação da bandeja coletora (fig. 2).

Existem 3 posições para colocação das prateleiras, você pode utilizar as 3 ao mesmo tempo ou escolher a posição que for melhor para o preparo do seu alimento.



4.4 - Iniciando o cozimento

1. Conecte o cabo de alimentação em uma tomada adequada.
2. Com a bandeja coletora instalada, insira os alimentos desejados nas prateleiras e depois as coloque no interior do produto em uma das 3 posições disponíveis. Pode ser colocado até 3 prateleiras ao mesmo tempo.

IMPORTANTE

Sempre coloque os ingredientes a serem cozidos nas prateleiras que acompanham o produto evitando o contato com os elementos de aquecimento.

NOTA

- O nível de cozimento será diferente entre as posições das prateleiras, caso necessário faça o rodizio das prateleiras para um cozimento mais uniforme.
- Você tem a opção de colocar a bandeja coletora na altura que desejar. Porém recomenda-se que a coloque sempre no nível mais baixo ou pelo menos abaixo das prateleiras, para que desta forma ela cumpra sua função de coletar o excesso de gordura do alimento a ser preparado.

3. Gire o botão **temp.** para a temperatura desejada.
4. Determine o tempo de preparação necessário para a sua receita.
5. Para ligar o aparelho, gire o botão **timer** para selecionar o tempo de preparação.
6. A luz indicadora de funcionamento acenderá.
7. O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparação configurado.



ligado

8. 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.
9. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar as prateleiras novamente no interior do produto, fechar a porta e reprogramar o timer para mais alguns minutos.

NOTA

Pode-se também desligar o aparelho manualmente. Para isso, gire o botão de controle de temperatura para 0, ou abra a porta diretamente.

PERIGO

Após a utilização, alguns alimentos podem liberar vapores em altas temperaturas. SEMPRE que abrir a porta ou manusear a Oven Fryer faça cuidadosamente e utilizando equipamentos de proteção.

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 do aparelho.

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PERIGO

Risco de choque elétrico!

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

IMPORTANTE

Aguarde o aparelho esfriar antes de realizar a limpeza.

1. Sempre limpe o aparelho após finalizar sua utilização.
2. Retire o plugue de energia da tomada e deixe o aparelho esfriar.

NOTA

Deixe a porta da Oven Fryer aberta para resfriá-la mais rapidamente.

3. Limpe a parte externa do aparelho apenas com um pano macio úmido.
4. Limpe a bandeja e as prateleiras com água, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

NOTA

A prateleira e a bandeja da Oven Fryer também podem ser limpas na lavadora de louças.

5. Pode-se utilizar um líquido desengordurante para remover toda a sujeira restante da Oven Fryer.

NOTA

Se a sujeira estiver presa nas prateleiras ou no fundo da bandeja, encha a bandeja com água quente com um pouco de detergente. Deixe a bandeja e as prateleiras de molho por aproximadamente 10 minutos.

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.

NOTA

Sempre mantenha a Oven Fryer em um local limpo e seco.

IMPORTANTE

Sempre certifique-se de que não tenha restado nenhum resíduo de gordura na bandeja coletora e na resistência de aquecimento antes de utilizar o produto novamente, afim de evitar riscos.

IMPORTANTE

- Jamais limpe a Oven Fryer com fluidos inflamáveis tais como: álcool, querosene, gasolina, tiner, 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 Oven Fryer.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos poderão danificar o antiaderente do seu aparelho.

NOTA

- Para qualquer tipo de manutenção entre em contato com o SAC Midea, a fim de que sejam feitos os reparos necessários.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas.

6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre à sua disposição. Entretanto, caso sua Oven Fryer apresente algum 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	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Não Liga Significa que o produto não liga quando quando o botão timer é acionado	Falta de energia elétrica na tomada onde chaleira está ligada.	Verificar se há energia elétrica no local e na tomada em que a Oven Fryer está sendo conectada.
	Oven Fryer não está ligada corretamente em uma tomada.	Verifique se a tomada está corretamente energizada e não há mau contato. Verificar se o cabo de alimentação está danificado, dobrado, quebrado, etc.
	Botão timer não está funcionando corretamente.	Gire o botão do timer para o tempo de preparo requerido e verifique se é possível ouvir o ruído do motor da ventilação. Caso o problema persista, contate o SAC Midea para solicitar atendimento.
	A porta do produto não foi corretamente fechada.	Verifique se a porta está fechada corretamente. Certifique-se de que as prateleiras estão ecaixadas corretamente e permitindo o correto fechamento da porta.
	Controle de temperatura interna não funcionou e a proteção contra superaquecimento foi ligada automaticamente, não permitindo que o produto seja usado novamente.	Desconecte o cabo de alimentação e contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Não Aquece Significa que se ouve o vento mas não aquece	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o botão de controle de temperatura para a opção desejada e verifique se o há aquecimento no interior do produto após alguns segundos.
	O tempo de preparo é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparo requerido e verifique se é possível ouvir o ruído do motor da ventilação.
	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Coloque porções menores de alimentos nas prateleiras.
Não frita Significa o produto está aquecendo mas não consegue fazer alimentos crocantes.	A posição das prateleiras não estão adequadas.	Ingredientes situados na parte inferior precisam de um tempo maior de preparo que os ingredientes colocados nas prateleiras mais próximas ao topo do produto.
	O tipo de lanche preparado é indicado para uma fritadeira de imersão tradicional.	Alterne a posição das prateleiras durante o preparo do alimento para obter um resultado mais uniforme.
	O alimento é muito grande.	Corte o alimento em pedaços menores. Pequenas porções são fritas mais uniformemente.
	Motor da ventilação danificado ou queimado.	Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

Certificado de Garantia

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

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

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

As garantias ficarão automaticamente inválidas se:

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

As garantias não cobrem:

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

Condições Gerais:

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

ESTA GARANTIA É VALIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



SPRINGER CARRIER LTDA

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

www.midea.com/br

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil

SAC MIDEA

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas
0800.648.1005 para demais localidades

Atendimento On-line:

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



Rede autorizada
em todo Brasil.