



Manual do Usuário



Forno Elétrico Mix 18 litros

Modelos:
MG14AMX5
MG14AMX8

SUSTENTABILIDADE

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

Para o descarte seguro e sustentável, de seu antigo forno, entre em contato com a nossa central de atendimento ao cliente, pelo telefone **0800 648 1005**, ou pelo site **www.mideado brasil.com.br**, para obter informações dos postos de descarte mais próximos de sua localidade.

CONTEÚDO

| | |
|--|----|
| 1 - SEGURANÇA | 5 |
| 1.1 - Medidas Importantes de Segurança | 5 |
| 2 - INSTALAÇÃO | 7 |
| 2.1 - Instruções de Aterramento..... | 7 |
| 2.2 - Instalação | 8 |
| 3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES | 9 |
| 3.1 - Características Técnicas Gerais..... | 9 |
| 3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico..... | 9 |
| 4 - OPERAÇÃO | 10 |
| 4.1 - Detalhamento do Painel de Controle..... | 10 |
| 4.2 - Como Usar | 11 |
| 4.3 - Ajuste de Temperatura | 11 |
| 4.3 - Ajuste do Tempo | 12 |
| 4.4 - Ajuste da Função | 12 |
| 4.5 - Pizza Stone..... | 16 |
| 5 - GUIA DE UTILIZAÇÃO | 17 |
| 5.1 - Guia para Alimentos em Geral..... | 17 |
| 6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 19 |
| 6.1 - Limpeza Geral..... | 19 |
| 6.2 - Limpeza Interna | 19 |
| 6.3 - Limpeza Externa | 20 |
| 6.4 - Limpeza da Grelha | 20 |
| Certificado de Garantia | 21 |

Obrigado por escolher Midea!

Você pode ter certeza de que fez a melhor opção ao escolher Midea. A maior fabricante mundial de forno elétrico, garantia de produtos que atendem às necessidades de milhões de pessoas. Cada modelo é desenvolvido para agilizar o preparo de pratos, facilitando a vida na cozinha de quem tem o conforto como prioridade.

A Midea trabalha para transformar tecnologia em praticidade, Design em funcionalidade e o dia a dia em um dia melhor que o outro, tudo em um toque.

Este manual foi desenvolvido para que você se familiarize com todas as características tecnológicas e os benefícios que o aparelho lhe proporcionará.

Adicionalmente, este manual contém informações vitais sobre o seu novo forno elétrico, a respeito da sua manutenção, execução de serviços e, acima de tudo, como utilizá-lo da melhor forma possível.

Reserve alguns minutos para repassar atentamente o conteúdo deste manual e descubra você mesmo(a) como aproveitar o melhor do seu novo forno elétrico Midea.

Para casos de garantia ou se ainda tiver alguma dúvida, ligue para nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor e fale com a gente.



SAC 0800 648 1005

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

ADVERTÊNCIA

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 que não brinquem com o aparelho.

Para reduzir os riscos de queima, choques elétricos, fogo, ferimentos pessoais ou exposição excessiva à energia do forno elétrico, siga as recomendações básicas de segurança ao usar este aparelho:

1. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, afim de reduzir o risco de incêndio dentro do espaço do forno.
2. Nunca toque nas superfícies aquecidas. Sempre use o pegador em aço ou luvas protetoras ao colocar ou retirar alimentos do forno quente.
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 estiver em uso.
4. Não opere o forno caso ele esteja com o cabo ou plugue danificado, não esteja operando adequadamente ou tenha sido danificado.

CUIDADO

Não utilize o aparelho quando ele apresentar algum dano no plugue ou em quaisquer outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procure uma Assistência Técnica Autorizada.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por uma pessoa qualificada ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

5. O forno elétrico deve ser instalado apenas em tomadas adequadamente aterradas.
6. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
7. Não cubra nem bloqueie as aberturas sobre o forno.
8. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.
9. Não use este forno próximo a água, por exemplo, uma pia de cozinha, porão úmido, próximo a piscinas ou locais semelhantes.
10. Não mergulhe o cabo ou plugue na água.
11. Mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas.
12. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.
13. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

CUIDADO

Incêndios poderão ocorrer se, durante o funcionamento, o forno for coberto ou entrar em contato com materiais inflamáveis, tais como: cortinas, revestimentos de parede. Não colocar nenhum objeto sobre o forno durante seu funcionamento.

1. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar acidentes ou ferimentos.
2. Nunca cubra a assadeira antiaderente ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode provocar superaquecimento do forno.
3. Para desligar, gire o controle de Função para a posição "Deslig." e retire o plugue da tomada elétrica. Sempre puxe segurando pelo plugue, nunca pelo cabo elétrico.
4. Se o controle de Tempo estiver na posição "0" o forno também não irá operar.
5. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado para sua maior segurança. Se a porta de vidro temperado apresentar riscos, rachaduras ou bordas lascadas entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada Midea.
6. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
7. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
8. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

AVISO

Nunca coloque no interior do forno os seguintes materiais: papelão, plástico, papel ou similares.

- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, ele deve levá-lo à Assistência Técnica Autorizada Midea.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

2 - INSTALAÇÃO

2.1 - Instruções de Aterramento

AVISO

Risco de Choque Elétrico.

O uso inadequado de aterramento pode resultar em choque elétrico. Não ligá-lo em tomadas sem que estejam adequadamente instaladas e aterradas. Plugue triplo (com aterramento).

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410. No caso de curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica. Este aparelho é equipado com cabo e plugue de aterramento. O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas e aterradas.

Consultar um eletricista ou instalador qualificado caso as instruções de aterramento não sejam totalmente compreendidas, ou caso exista dúvida se o aparelho está aterrado adequadamente.

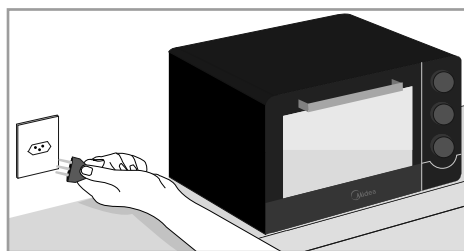
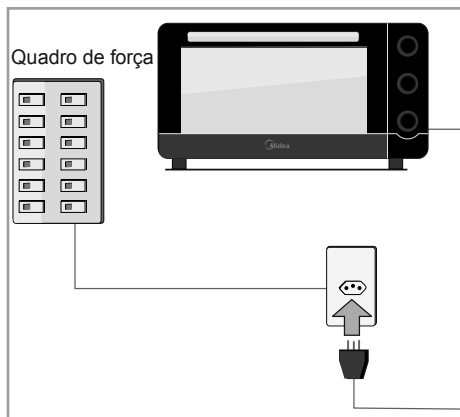
Se o cabo de alimentação for danificado, o mesmo deverá ser substituído por um cabo especial ou um conjunto fornecido pela Assistência Técnica Autorizada Midea.

1. O aparelho é equipado com um cabo curto para reduzir os riscos resultantes de emaranhado ocasionados por um cabo longo. Conjuntos de cabos ou extensões mais longas existem e podem ser usados, desde que sejam tomados os devidos cuidados no uso.
2. Caso seja usado um cabo mais longo ou extensão:
 - 1) A classificação elétrica marcada no cabo ou extensão deve ser no mínimo igual à classificação elétrica de potência do aparelho. A extensão deve ser do tipo 3 pinos com aterramento.
 - 2) O cabo mais longo deve ser arranjado de forma que não fique sobre o balcão ou mesa, onde pode ser puxado por crianças ou derrubado acidentalmente.

PERIGO

Risco de Choque Elétrico.

Tocar alguns dos componentes internos pode ocasionar ferimentos pessoais sérios ou morte. Não desmontar este aparelho.



CUIDADO

Verifique atentamente a tensão do forno antes de ligá-lo na tomada. Este aparelho NÃO é bivolt.

NOTA

O cabo de alimentação com plugue tripolar está de acordo como novo padrão NBR 14136.

2.2 - Instalação

Remova todos os materiais de embalagem e acessórios. Examine o forno por danos, como amassados ou porta quebrada. Não instale o forno caso ele esteja danificado.

Gabinete: Remova o filme protetor encontrado na superfície do gabinete do forno.


Procedimento de instalação:

1. Selecione uma superfície nivelada que tenha espaço suficiente para as entradas e/ou saídas de ar.
2. Ligue o forno em uma tomada doméstica padrão. Assegure que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta constante no produto.
3. É necessário uma folga mínima de 75 mm acima e atrás do forno.
4. Deixe um espaço mínimo de 300 mm nas laterais. É necessário um espaço maior para a saída de ar.
5. Não remova os pés do fundo do forno.
6. O bloqueio das aberturas de entrada e/ou saída pode danificar o forno.

Lave a grelha deslizante e a assadeira em aço com água morna e detergente neutro. Limpe a parte de dentro do aparelho e com um pano úmido ou esponja. Enxugue bem com papel toalha para assegurar que a unidade está seca, antes do primeiro uso.

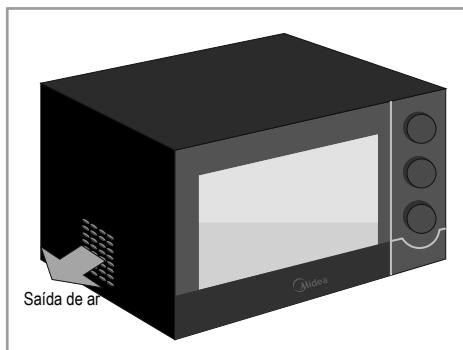
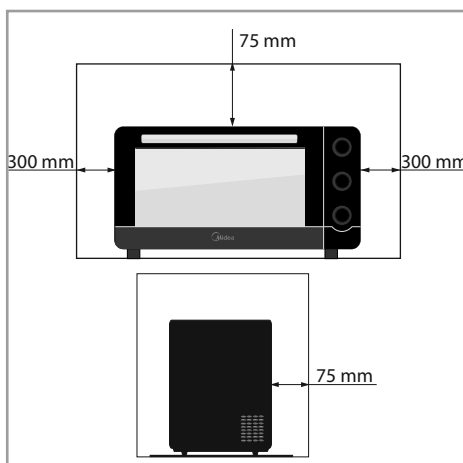
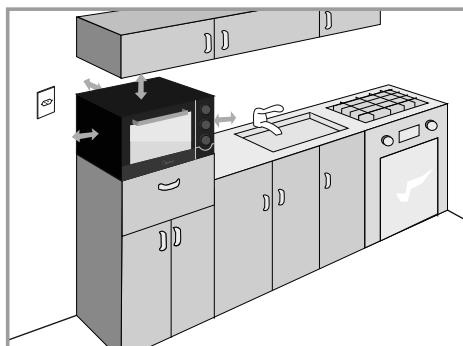
NOTA

Não opere o forno no mesmo circuito elétrico onde estiver conectado outro aparelho.

Coloque o controle de temperatura na posição 230°C. Ajuste o controle das resistências em  e o botão tempo para 15 minutos. Isso fará com que qualquer óleo ainda existente no forno seja eliminado.

NOTA

O forno pode soltar fumaça durante esse processo. Isso é normal para um forno novo e não deve levar mais de 10-15 minutos.



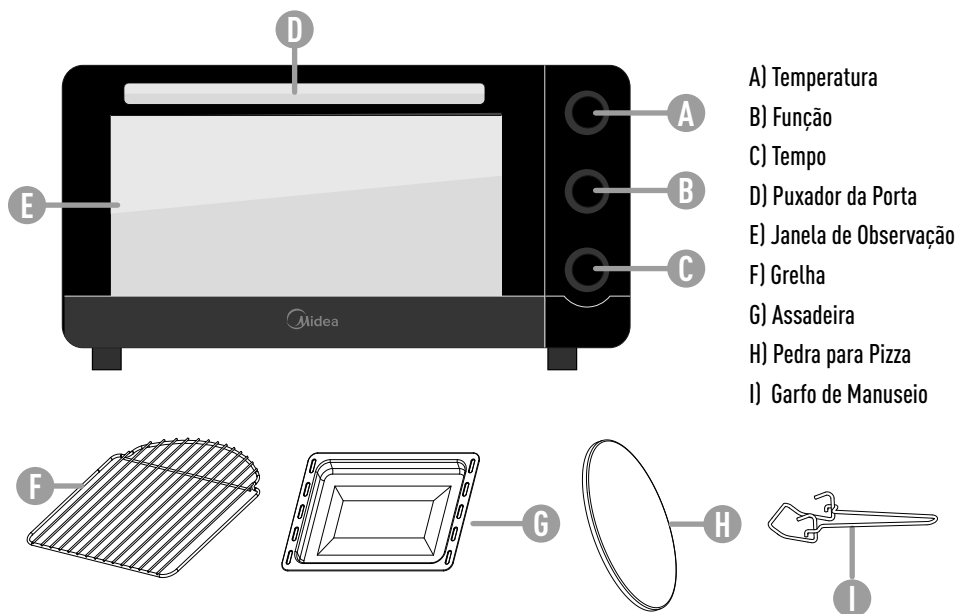
3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

3.1 - Características Técnicas Gerais

| MODELO | MG14AMX5 | MG14AMX8 |
|-------------------------|----------|----------|
| Tensão (V) | 127 | 220 |
| Capacidade (l) | 18 | |
| Frequência (Hz) | 60 | |
| Potência Consumo (W) | 1300 | |
| Potência Saída (W) | 1300 | |
| Dimensões Externas (mm) | | |
| Largura | 446 | |
| Altura | 224 | |
| Profundidade | 368 | |
| Peso (kg) | 5,0 | |

3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico

O forno elétrico possui os seguintes componentes:



4 - OPERAÇÃO

4.1 - Detalhamento do Painel de Controle

Características e funções do painel de controle.

Botões:

- (1) Temperatura (Mínimo até 230°C)
- (2) Luz indicadora de funcionamento
- (3) Função (Desligado, Aquecimento Superior, Aquecimento Inferior e Aquecimento Superior e Inferior)
- (4) Tempo (Desligado até 60 min. - Manter, ligado por tempo indeterminado)



4.2 - Como Usar

Atente ao correto posicionamento da grelha deslizante no interior do forno:

1. Coloque a grelha deslizante na altura desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.
2. Posicione a assadeira sobre a grelha deslizante. Certifique-se de sempre usar recipientes apropriados para forno, nunca use plástico ou papelão dentro do forno.
3. Nunca use panelas de vidro ou cerâmica. Da mesma forma, não utilize tampas de vidro ou cerâmica.
4. Não deixe que líquidos escorram para o fundo do forno. Use a assadeira em aço quando estiver cozinhando.
5. Selecione a temperatura, como sugerido na receita ou conforme desejado.
6. Feche bem a porta de vidro temperado e selecione o tempo de cozimento. Sempre utilize luvas térmicas e algum acessório para retirar a assadeira/grelha.

É possível escolher dois níveis de altura para o ajuste da grelha. Lembre-se de encaixá-la corretamente para evitar acidentes durante o funcionamento do forno.

4.3 - Ajuste de Temperatura

Permite ajustar a temperatura de funcionamento do forno elétrico.

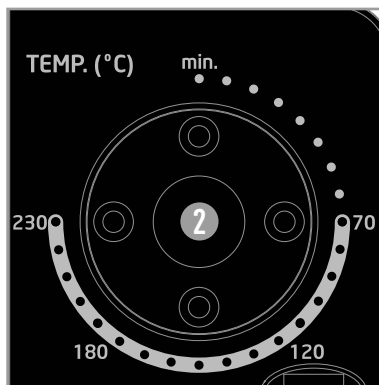
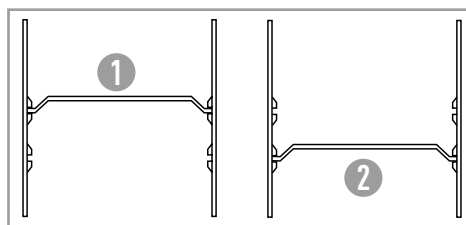
1. O tempo pode ser ajustado antes ou durante o ciclo de cozimento.
2. Apenas gire o botão Temp., no sentido horário, para selecionar a temperatura desejada.

NOTA

PRÉ-AQUECIMENTO

Para a utilização do forno elétrico em muitas receitas é necessário o pré-aquecimento. Para isso, regule o termostato na temperatura desejada para o assado, acione os aquecimentos superior e inferior. Em seguida, ajuste o Tempo em 5 minutos.

Após o aviso sonoro, coloque o alimento no forno e ajuste o tempo necessário para assar o alimento de acordo com a receita.



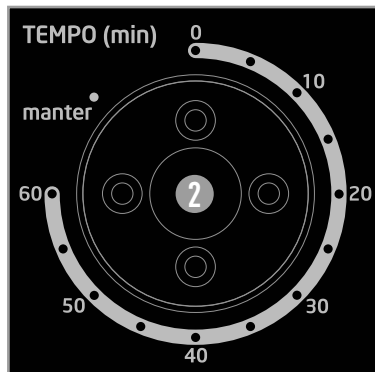
4.3 - Ajuste do Tempo

O tempo pode ser ajustado até 60 minutos. O forno não ligará se o Tempo não for ajustado.

1. Quando a função estiver em "Deslig.", o forno não funciona.
2. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o Tempo no sentido horário, até o tempo desejado.
3. Quando Tempo chegar à posição "0.", soará um sinal e o fornecimento de energia será interrompido automaticamente.

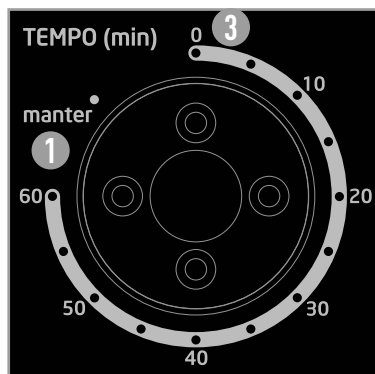
NOTA

A luz indicadora acende apenas com o ajuste do Tempo.



4.3.1 - Função Manter Ligado

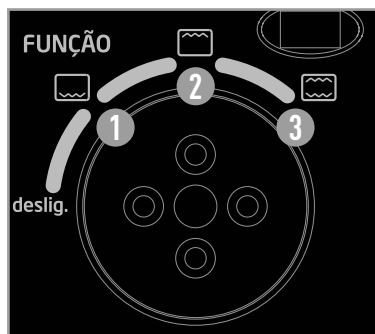
1. Para que o forno seja mantido ligado, gire o botão Tempo no sentido anti-horário, até a posição "MANTER".
2. A luz indicadora acende.
3. Para desligar o forno gire o botão Tempo no sentido horário, até "0.",
4. Em seguida o forno elétrico desliga.



4.4 - Ajuste da Função


O forno oferece três diferentes funções para o cozimento dos alimentos.

1. Apenas os elementos de aquecimento inferiores operam nesta função.
2. Apenas os elementos de aquecimento superiores operam nesta função.
3. Os elementos de aquecimento inferiores e superiores operam nesta função. É ideal para assar pizza, pães e biscoitos e para tostar carne de porco, filés e torradas.



4.4.1 - Aquecimento Inferior

Esta função é ideal para peixe, bifés, filés e legumes.

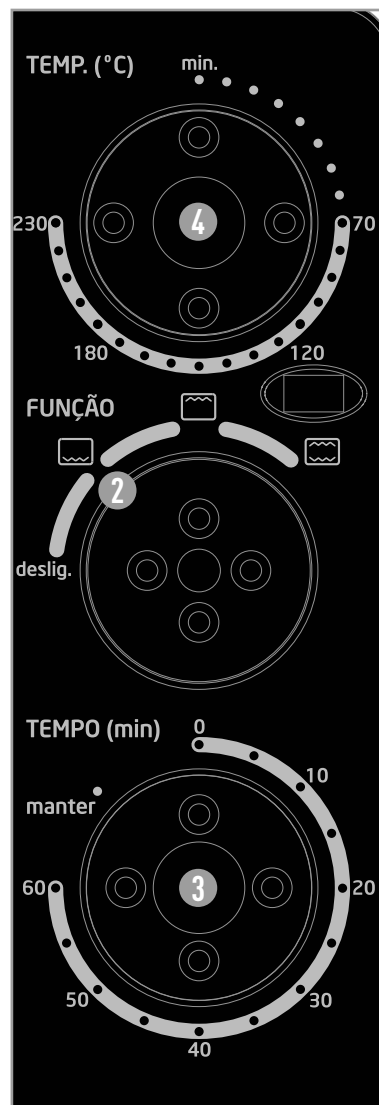
1. Coloque a grelha deslizante na posição desejada, acomode o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.
2. Selecione a função  girando o botão no sentido horário.
3. Selecionar o tempo para assar o alimento.
4. Gire o controle de temperatura, no sentido horário, para a temperatura desejada.
5. Continue a assar pelo tempo desejado.

NOTA

Sempre remover a assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.


AVISO

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



4.4.2 - Aquecimento Superior

Esta função é indicada para pedaços de carne não muito tenros, sopas e ensopados.

1. Coloque a grelha deslizante na posição desejada, acomode o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.
2. Selecione a função  girando o botão no sentido horário.
3. Selecionar o tempo para assar o alimento.
4. Gire o controle de temperatura, no sentido horário, para selecionar a temperatura desejada.
5. Continue a assar pelo tempo desejado.

NOTA

Sempre remover a assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.


AVISO

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



4.4.3 - Aquecimento Inferior e Superior

Usar esta função para alimentos como milho, pão, biscoitos e para aquecer alimentos.

1. Coloque a grelha deslizante na posição desejada, acomodar o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada e posicione a assadeira sobre a grelha deslizante.
2. Selecione a função  girando o botão no sentido horário.
3. Selecione o tempo para tostar o alimento.
4. Gire o controle de temperatura, sentido horário, para selecionar a temperatura desejada.
5. Continue o processo de tostar pelo tempo desejado.

NOTA

Sempre remover a assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.


AVISO

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



4.5 - Pizza Stone

Essa função permite assar pizzas. A Pizza Stone distribui o calor uniformemente em toda a base da pizza, além disso extrai a umidade, de modo que a massa de pizza fica crocante.

1. Espalhe um pouco de farinha sobre a Pizza Stone para evitar que a pizza grude na pedra.
2. Pré-aqueça o forno de acordo com a temperatura recomendada na receita com a pedra de pizza.
3. Ajuste a função em .
4. Coloque a pizza em cima da Pizza Stone e leve-os ao forno.
5. Ajuste o tempo de acordo com a receita.

NOTA

Sempre remover a assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

CUIDADO

- Não coloque a Pizza Stone fria dentro do forno quando o mesmo estiver aquecido, é provável que aconteça um choque térmico na pedra e ela acabe rachando.
- Da mesma forma, nunca tire a pedra de dentro do forno aquecido e coloque-a numa superfície fria, também pode ocorrer o choque térmico.
- Nunca lave a pedra de pizza com detergente.

AVISO

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



5 - GUIA DE UTILIZAÇÃO

A seguir são apresentadas recomendações de uso de acordo com determinados alimentos. Ressaltamos que são apenas recomendações para assar utilizando da melhor forma o seu forno elétrico.

Para todas as receitas recomenda-se pré-aquecer o forno a 200°C durante 5 minutos.

5.1 - Guia para Alimentos em Geral

Ajuste o controle na temperatura indicada. Coloque o alimento em forno pré-aquecido, cozinhando por peso (1 kg) e no tempo indicado na tabela. Verifique regularmente para não deixar que os alimentos passem do ponto.

| ALIMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| Carnes recheadas | 180 | 34 a 45 minutos |
| Carne em caçarola | 160 | 120 a 180 minutos |
| Peixe | 220 | 20 a 60 minutos |
| Peixe assado ou recheado | 180 | 15 a 20 minutos |
| Presunto fresco | 130 | 20 a 25 minutos |
| Carneiro | 155 | 25 a 30 minutos |
| Porco | 155 | 30 a 35 minutos |
| Vitela | 155 | 30 a 35 minutos |
| Alimentos já cozidos | 230 | 15 a 20 minutos |
| Carne (mal passada) | 180 | 15 a 18 minutos |
| Carne média | 180 | 15 a 20 minutos |
| Carne (bem passada) | 180 | 20 a 25 minutos |
| Filés | 180 | 15 a 20 minutos |
| Galinha | 155 | 25 a 30 minutos |
| Pato | 155 | 25 a 30 minutos |
| Peru | 155 | 30 a 35 minutos |
| Batatas Assadas | 180 | 40 a 60 minutos |
| DOCES | | |
| Maçãs assadas | 180 | 20 a 45 minutos |
| Biscoitos | 225 | 15 a 20 minutos |
| PÃES | | |
| Branco (fermento) | 180 | 50 a 60 minutos |
| Muffins | 220 | 15 a 30 minutos |
| Doces (fermento) | 200 | 15 a 30 minutos |

| ALIMENTO | TEMPERATURA (°C) | TEMPO |
|-------------------------------|------------------|------------------|
| BOLOS | | |
| De xícara | 175 | 20 a 25 minutos |
| De claras | 180 | 20 a 30 minutos |
| Pão-de-ló | 125 | 50 a 60 minutos |
| SOBREMESAS | | |
| Crems (leite) | 160 | 45 a 60 minutos |
| Bombas | 180 | 40 a 45 minutos |
| Merengues | 155 | 5 a 8 minutos |
| MASSAS PARA TORTA | | |
| Duas camadas (recheio cru) | 225 | 30 a 50 minutos |
| Duas camadas (recheio cozido) | 220 | 20 a 50 minutos |
| Massas de pastelão | 225 | 8 a 10 minutos |
| Pudins | 175 | 45 a 120 minutos |
| Suflês | 175 | 45 a 60 minutos |

NOTA

Sempre remover a assadeira/grelha utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

AVISO

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

6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 - Limpeza Geral

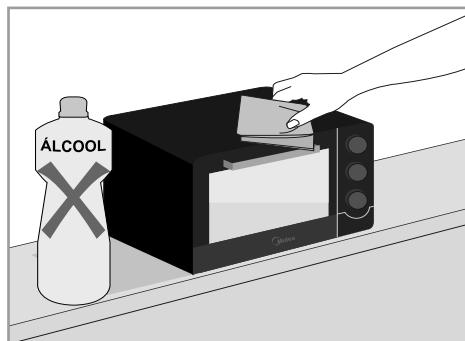
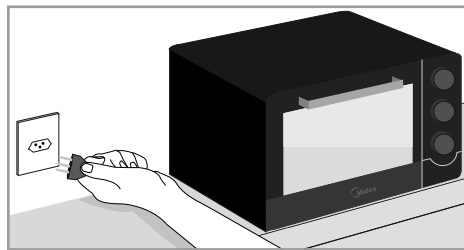
Quando limpar superfícies do forno, utilize sabão e detergentes suaves, neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio.

Lembre-se de desligar o forno da tomada sempre que for limpá-lo. Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

Para limpar seu forno elétrico use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

AVISO

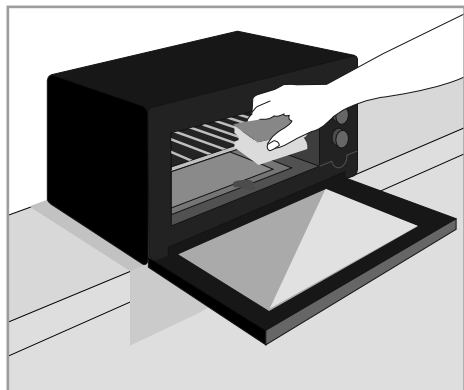
Jamais limpe seu forno elétrico com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ ou tóxicos no aparelho.



6.2 - Limpeza Interna

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno podem ocasionar mau funcionamento. Resíduos de alimentos líquidos derramados, grudam nas paredes do forno e na superfície da porta. Limpe o interior do forno imediatamente após o uso com um pano úmido.

Retire a gordura com um pano úmido com água e sabão neutro, ou com papel toalha, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.



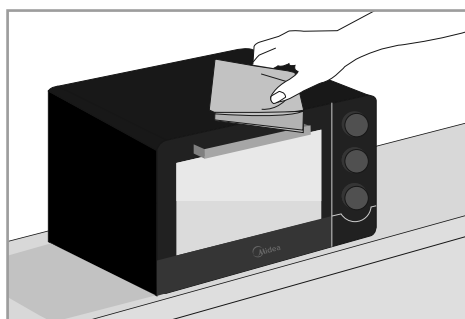
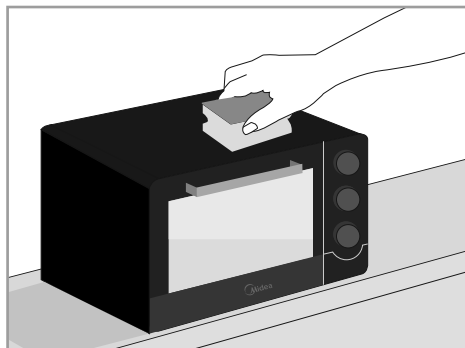
6.3 - Limpeza Externa

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com 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 forno a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação.

Para limpar o painel de controle, lembre-se sempre de desligá-lo da tomada; limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Se vapor se acumular dentro ou em volta da porta, após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de forma alguma isso indica defeito de funcionamento.



6.4 - Limpeza da Grelha

A grelha e a assadeira devem ser removidas para facilitar a limpeza, que pode ser feita com água quente, esponja macia e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos.

Certificado de Garantia

O forno elétrico 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 estão compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 09 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea do Brasil.

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:

- 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 tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MIDEA DO BRASIL;
- 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 do Brasil;
- 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 credenciada, 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 Brasil 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





SAC 0800 648 1005

