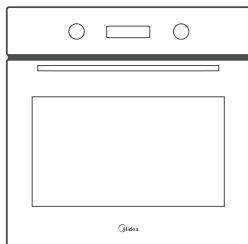
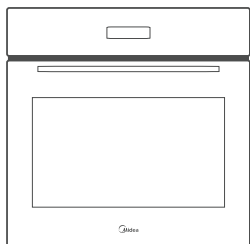


Manual do Usuário



FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR 80L

TCT80P2 / TCD80P2



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..... | 5 |
| 1 - SEGURANÇA..... | 6 |
| 1.1 - Medidas Importantes de Segurança..... | 6 |
| 2 - INSTALAÇÃO..... | 8 |
| 2.1 - Instruções para Instalação Elétrica..... | 8 |
| 2.2 - Instalação no Local..... | 9 |
| 3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES..... | 11 |
| 3.1 - Características Técnicas Gerais..... | 11 |
| 3.2 - Nome das Peças do Forno Elétrico..... | 11 |
| 3.3 - Acessórios..... | 12 |
| 3.4 - Características do Painel de Controle..... | 14 |
| 4 - FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO..... | 16 |
| 5 - UTILIZAÇÃO..... | 20 |
| 5.1 - Modelo TCT80P2..... | 20 |
| 5.2 - Modelo TCD80P2..... | 24 |
| 5.3 - Bloqueio de Segurança..... | 26 |
| 6 - DICAS DE UTILIZAÇÃO..... | 27 |
| 6.1 - Guia para Alimentos em Geral..... | 24 |
| 7 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO..... | 28 |
| 7.1 - Limpeza Geral..... | 28 |
| 7.2 - Limpeza Interna..... | 28 |
| 7.3 - Limpeza Externa..... | 29 |
| 7.4 - Limpeza do Vidro da Porta..... | 29 |
| 7.5 - Substituição da Lâmpada..... | 30 |
| 7.6 - Remoção da Porta..... | 30 |
| 8 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 32 |

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

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

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 menores a pessoas ou a propriedade, mas também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

PERIGO

Indica ao usuário práticas inseguras quanto ao funcionamento do aparelho, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.

NOTA

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

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.

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:

PERIGO

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.

PERIGO

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.

1. Não use o espaço interno do forno com a finalidade de armazenagem. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro do forno quando não estiver em uso.
2. O forno elétrico deve ser devidamente aterrado para proteção do usuário.
3. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas
4. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.

IMPORTANTE

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

PERIGO

- Durante a utilização as superfícies do aparelho ficam quentes. Tenha extremo cuidado, evitando o contato com os elementos de aquecimento no interior do forno. Crianças deverão ser mantidas afastadas.
 - Nunca toque nas superfícies aquecidas. Sempre use o pegador em aço ou luvas protetoras ao colocar ou retirar alimentos do forno quente.
5. Este aparelho é apenas para uso doméstico. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.
 6. Não use o forno elétrico muito próximo à água, por exemplo, uma pia de cozinha contígua ao aparelho, em um porão úmido, próximo a piscinas e/ou locais semelhantes.
 7. As dobradiças da porta movem-se ao abrir e fechar. Para evitar possíveis acidentes, mantenha as mãos longe das dobradiças.
 8. O uso de acessórios ou utensílios não recomendados pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
 9. Esse aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos.
 10. Nunca prepare alimentos que contenham alto teor alcoólico. Os vapores de álcool podem pegar fogo no compartimento do aparelho devido ao calor do cozimento.
 11. Nunca cubra totalmente a assadeira antiaderente ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode provocar superaquecimento do forno.

IMPORTANTE

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

PERIGO

Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno uma vez que eles podem riscar a superfície, podendo resultar na quebra do vidro.

12. Evite o acúmulo de detritos no batente do forno para não prejudicar a vedação do aparelho.
13. Sempre deixe o forno secar após o uso. A umidade interna após a utilização pode provocar danos ao aparelho.
14. Alimentos mais secos não devem ser aquecidos por longos períodos pois poderão incendiar-se.
15. Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do forno.
16. Não transporte e não segure o aparelho pelo puxador da porta (alça).
17. Este aparelho possui uma porta de vidro multicamadas para sua maior segurança. Se a porta de vidro apresentar riscos, rachaduras ou bordas lascadas entre em contato com o SAC Midea.
18. Não use produtos químicos corrosivos nem vapores neste aparelho. Este forno foi projetado especificamente para aquecer, cozinhar e/ou assar. Ele não é projetado para uso industrial ou de laboratório.
19. Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve tentar consertar o aparelho. Quando houver necessidade de manutenção entre em contato com o SAC Midea.

PERIGO

- Cuidado ao abrir a porta do forno após finalizar seu funcionamento. Vapores muito quentes poderão sair do aparelho. Não fique muito próximo e abra a porta cuidadosamente a fim de evitar queimaduras.
- Sempre abra a porta do forno utilizando o puxador (alça).

PERIGO

Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar choques elétricos.

NOTA

Este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço qualificados. Contate o SAC Midea para realizar um exame, reparo ou ajuste.

20. Respeite os espaçamentos recomendados para instalação apresentados neste manual.
21. É recomendável que a instalação seja feita por pelo menos duas pessoas.
22. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
23. O painel de controle do aparelho utiliza elementos magnéticos e podem afetar implantes eletrônicos, como por exemplo marcapassos cardíacos ou bombas de insulina. Usuários de implantes eletrônicos devem ficar a pelo menos 10cm de distância do painel de controle.

IMPORTANTE

Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado. Entre em contato com o SAC Midea para que sejam feitos os reparos necessários.

PERIGO

Não utilize estabilizador ou “No-break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o aparelho.

NOTA

A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

2 - INSTALAÇÃO

2.1 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

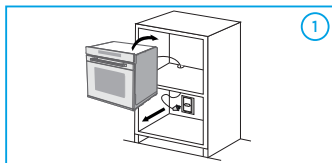
- Mantenha a alimentação elétrica desligada enquanto estiver efetuando os procedimentos de instalação do aparelho.
- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho (exemplo da figura 1 ao lado).
- Verifique atentamente a tensão do aparelho antes de ligá-lo na tomada. Este aparelho NÃO é bivolt.
- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Conecte este aparelho a uma tomada exclusiva.
- Não remova o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.
- 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 aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

Este aparelho é equipado com cabo de alimentação e plugue de aterramento e deverá ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

NOTA

O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136.

Consulte sempre um eletricista ou instalador qualificado para que as instruções de aterramento sejam devidamente observadas.



PERIGO

Risco de Choque Elétrico!

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.

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm²), 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 24,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 2,5 mm².

| 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

No exemplo acima consideramos a utilização de uma tomada exclusiva para o aparelho.

2.2 - Instalação no Local

Remova todos os materiais de embalagem e acessórios. Verifique a existência de danos no forno, como amassados ou porta quebrada. Não instale o forno caso ele esteja danificado.

NOTA

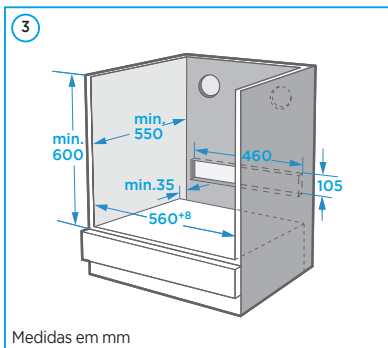
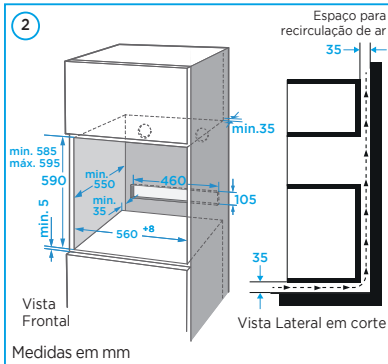
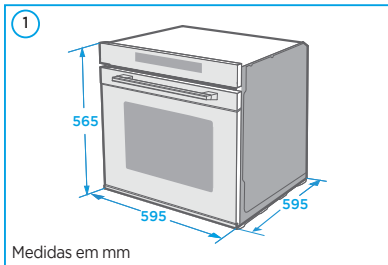
Remova todos os plásticos, espumas, papelões e fitas adesivas que vierem no produto.

Pré-instalação:

1. Selecione uma superfície nivelada que tenha espaço suficiente para as entradas e saídas de ar.
2. Certifique-se de que o móvel de apoio seja resistente ao peso do produto (ver tabela de Características Técnicas Gerais), não esqueça que o peso dos alimentos deverá ser considerado neste cálculo.
3. O embutimento poderá ser feito em móveis de madeira, mármore, aço inox ou granito.
4. Considere as dimensões do aparelho, conforme a figura 1.
5. Respeite os espaçamentos indicados conforme as figuras 2 e 3.
6. As dimensões informadas são valores mínimos necessários para a correta instalação do forno.

NOTA

Sempre deixe espaçamento de 35 cm ou mais na face onde está posicionada a saída de ar. Essa medida garante o bom funcionamento do forno, sem provocar superaquecimento.



Procedimento de instalação:

1. Posicione o forno no nicho, centralizando-o. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso sob o forno.

NOTA

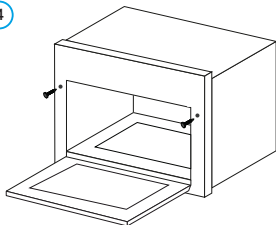
Utilize duas ou mais pessoas para mover o aparelho e realizar a instalação.

2. Abra a porta do forno para fixar os dois parafusos de sustentação (enviados juntamente com o produto) no nicho conforme a figura 4 ao lado.
3. O forno deve ser fixado de tal forma que não seja possível o deslocamento durante o uso.
4. Assegure que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta do produto.
5. Caso o forno seja instalado abaixo de um cooktop, utilize interligações elétricas separadas.

IMPORTANTE

A adaptação e a preparação do local para a instalação do produto, tais como: alvenaria, carpintaria, gesso, rebaixamento, mobiliário, preparação da rede elétrica do ambiente (tomada, disjuntor, bitola de cabos, eletroduto, etc), tubulações externas de exaustão e dutos para saída de ar, é de inteira responsabilidade do usuário/consumidor.

4



IMPORTANTE

- Ao final da instalação deve-se observar para que as paredes do produto não fiquem em contato direto com as paredes do nicho (ou do móvel).
- O nicho de instalação do aparelho não deve possuir uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.

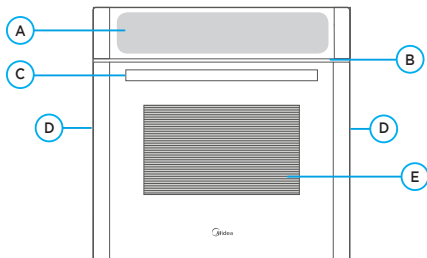
3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

3.1 - Características Técnicas Gerais

| MODELO | TCD80P2 | TCT80P2 |
|---------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Tensão (V) | 220 | 220 |
| Capacidade (l) | 80 | 80 |
| Frequência (Hz) | 60 | 60 |
| Potência elétrica (W) | 2300 | 2650 |
| Dimensões Externas (cm) - (L x A x P) | 59,5 x 56,5 x 59,5 | 59,5 x 56,5 x 59,5 |
| Peso do Produto (kg) | 30,5 | 32 |

3.2 - Nome das Peças do Forno Elétrico

O forno elétrico possui os seguintes componentes:



A) Painel de controle (verifique o subitem 3.4 - Características do Painel de Controle)

B) Saídas de ar frontal (visíveis com a porta aberta)

C) Puxador

D) Saídas de ar laterais

E) Porta com vidro multicamada

3.3 - Acessórios

1. Grelha:

Pode ser utilizada com recipientes, formas de bolo e pratos refratários e também para assados e grelhados ou diretamente o próprio alimento - figura 1.

2. Bandeja:

Utilizada para assar grandes alimentos como bolos e congelados. Também pode ser utilizada como coletor de gordura, quando o alimento for posicionado diretamente sobre a grelha. Você pode usar a bandeja para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com suco - figura 2.

3. Termômetro Meat Control (apenas para modelo TCT80P2):

Utilizado para ter uma alta precisão da temperatura do alimento que está sendo preparado - figura 3.

NOTA

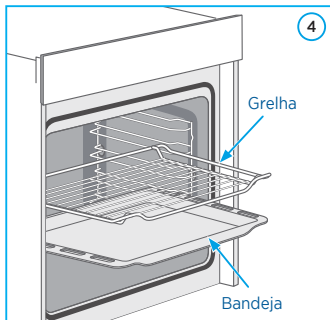
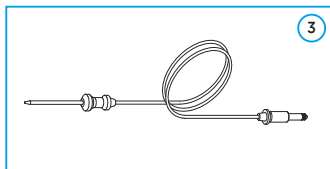
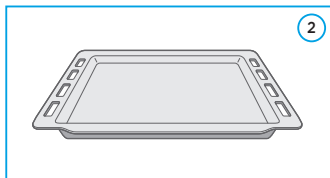
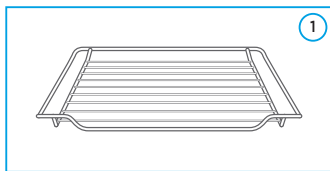
Recomenda-se retirar a bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada (figura 4). A retirada da bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

NOTA

Os acessórios podem deformar devido a temperatura do forno. Isso não afeta sua função. Depois de esfriarem novamente, eles recuperam sua forma original.

IMPORTANTE

Utilize apenas acessórios originais. Eles são especialmente projetados para o seu aparelho.



Utilizando os acessórios:

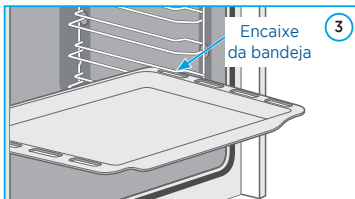
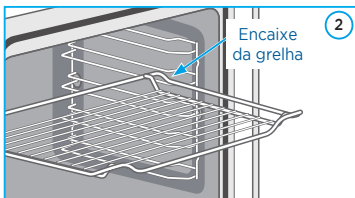
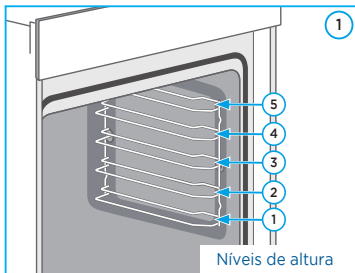
1. É possível escolher até 5 níveis de altura para o ajuste dos acessórios. Os 5 níveis são contados de baixo para cima - figura 1.
2. Para evitar acidentes, certifique-se de que os acessórios foram corretamente encaixados no forno - figuras 2 e 3.

NOTA

Os 5 níveis de altura poderão ser utilizados de formas diferentes, de acordo com a necessidade de cada receita.

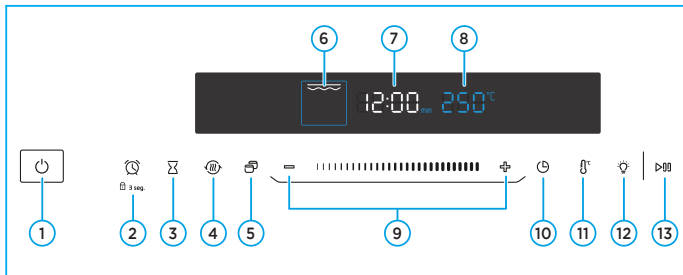
IMPORTANTE

Quando mal posicionados, os acessórios podem impedir o correto fechamento da porta do aparelho. Certifique-se de sempre inserir a grelha e a bandeja corretamente.



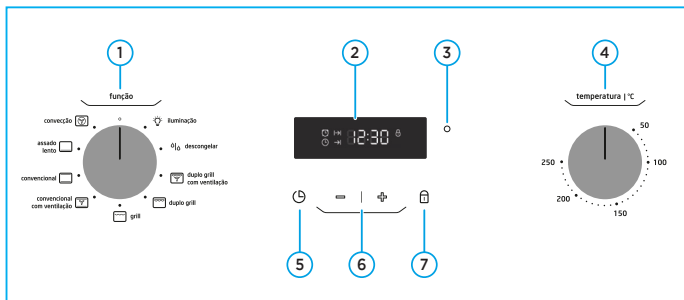
3.4 - Características do Painel de Controle

Painel de controle modelo TCT80P2:






- Ligar/Desligar** - Toque para ligar ou desligar o forno.
- Alarme/Bloqueio de segurança** - Toque para usar a função alarme. Mantenha pressionado por 3 segundos para bloquear o painel de controle.
- Término de cozimento** - Defina uma hora de término para o cozimento.
- Pré-aquecimento rápido** - Toque para reduzir o tempo de pré-aquecimento do forno.
- Funções do forno** - Toque para selecionar a função desejada (*verifique o subitem 4 - Funções do Forno*).
- Indicador de função** - Indica as funções do forno e permanece aceso durante a utilização.
- Indicador de tempo** - Indica a hora atual ou o tempo de cozimento restante (quando o termômetro meat control estiver ligado, o display no indicador de tempo mostra a temperatura do alimento).
- Indicador de temperatura** - Indica a temperatura selecionada (em °C).
- Slider e controladores** - Utilize o slider ou os controladores \leftarrow e \rightarrow para ajustar o relógio, o tempo de cozimento e a temperatura do forno.
- Relógio** - Quando em standby, esta tecla ajusta o relógio do forno. Quando em funcionamento, ajusta o tempo de duração quando uma função é selecionada. Mantenha pressionado por 3 segundos para bloquear o painel de controle.
- Ajuste de temperatura** - Toque para definir a temperatura do forno (quando o termômetro meat control estiver ligado, esta tecla alterna entre a temperatura do alimento ou temperatura do forno mostrado no display).
- Luz do forno** - Toque para acender a lâmpada interna do forno.
- Iniciar/Pausar** - Após realizar as configurações desejadas, toque para iniciar o funcionamento do forno.




Painel de controle modelo TCD80P2:







- Botão de função:** Gire para selecionar a função desejada (*verifique o subitem 4 - Funções do Forno*).
- Display:** Exibe a hora atual, tempo de cozimento e ícones das funções *alarme, ajuste de tempo e bloqueio de segurança*.
- Luz indicadora de funcionamento:** Esse indicador avisa quando os aquecedores dentro do forno estão funcionando. Durante o funcionamento, o indicador liga e desliga várias vezes.
- Botão de temperatura:** Gire para selecionar a temperatura desejada.
- Relógio:** Utilize esse botão para ajustar o relógio, alarme e configurar o ajuste de tempo de cozimento.
- Controladores:** Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no forno.
- Bloqueio de segurança:** Mantenha pressionado por 3 segundos para bloquear o painel de controle



4 - FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO

| Ícone | Função | Seleção de temperatura | Explicação e recomendação |
|--|------------------------|------------------------|--|
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Cozimento Convencional | 30 - 250°C | <p>Esta função utiliza as resistências superior e inferior do forno.</p> <p>Utilizada para assados de tamanho uniforme e que necessitem de tempos de cozimento variado, visto a possibilidade de assar em baixas e altas temperaturas. Pode ser utilizada para o preparo de todos os tipos de alimentos.</p> <p>Ideal para assar rolos de carnes, carnes ao molho, pedaços de aves e peixes recheados. Cobrir o alimento com papel alumínio ou colocar em sacos para assar para que a umidade seja distribuída uniformemente.</p> <p>Também recomendada para preparação de bolos, suflês, salgados ou bolos de massa mais úmida.</p> |
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Convecção | 50 - 250°C | <p>Essa função faz com o que o ar quente circule dentro do forno, fazendo com que todas as partes externas do alimento estejam na mesma temperatura. O cozimento fica mais uniforme e o interior mais úmido. Dispensa a necessidade de virar o alimento.</p> <p>Ideal para assar aves como frango e pato, biscoitos, bolachas e pães.</p> <p>Dicas: Usar formas baixas para não impedir a circulação de ar. Não cobrir os alimentos. Não utilizar carnes com baixa taxa de gordura para que não fiquem ressecadas.</p> |
|  Apenas modelo TCT80P2 | ECO | 140 - 240°C | <p>Essa função utiliza a resistência do ventilador e a resistência inferior.</p> <p>Recomendado para economia de energia em relação a funções similares.</p> <p>Recomendado para fazer: grissinis, cookies, massas folhadas e desidratar alimentos.</p> <p>Dicas: Não recomendamos utilizar para bolos e alimentos mais delicados que possam ressecar ou perder estrutura.</p> |

| Ícone | Função | Seleção de temperatura | Explicação e recomendação |
|--|---------------------------|------------------------|--|
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Convencional + Ventilador | 50 - 250°C | <p>Essa função utiliza a resistência superior e o ventilador, fazendo com o que o ar quente circule dentro do forno, assim todas as partes externas do alimento vão estar na mesma temperatura. O cozimento fica mais uniforme, com interior suculento e textura mais crocante.</p> <p>Recomendado para preparos onde sejam utilizados vários níveis do forno, distribuindo assim a temperatura de forma mais uniforme entre todos eles. Também recomendada para preparo de aves maiores e suínos em uma bandeja, devido a potência e distribuição de calor garantindo um cozimento mais uniforme.</p> <p>Dicas: Usar formas baixas para não impedir a circulação de ar. Não cobrir os alimentos.</p> |
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Grill | 150 - 250°C | <p>Essa função utiliza o grill, posicionado na parte superior do forno.</p> <p>Recomendado para grelhar ou gratinar pequenas porções de alimentos mais delicados, como creme brulée, lanches com queijo gratinado, legumes e verduras gratinadas</p> <p>Dica: Usar somente 1 bandeja.</p> |
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Duplo Grill + Ventilador | 50 - 250°C | <p>Essa função utiliza o grill e a resistência superior + o ventilador.</p> <p>Recomendado para grelhar ou gratinar porções médias ou grandes de alimentos, onde seja necessário também algum cozimento. Ideal para finalização de lasanhas, assados inteiros como leitão, picanha e cupim.</p> <p>Também recomendada para grandes quantidades de alimentos em várias bandejas, nesse caso, os níveis de altura para posicionamento das bandejas ou prateleiras interfere diretamente no resultado, sendo quanto mais próximo (mais alto) em relação ao grill, mais dourado e grelhado ficarão os alimentos.</p> |

4 - FUNÇÕES DO FORNO ELÉTRICO (continuação)

| Ícone | Função | Seleção de temperatura | Explicação e recomendação |
|--|---------------|------------------------|---|
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Duplo Grill | 150 - 250°C | <p>Essa função utiliza o grill e a resistência superior. Recomendado para grelhar ou gratinar porções médias de alimentos.</p> <p>Ideal para lombos de peixe com crosta, galletos, pães grelhados e toasts.</p> <p>Dica: Utilizar apenas 1 bandeja.</p> |
|  Apenas modelo TCT80P2 | Pizza | 50 - 250°C | <p>Essa função utiliza a resistência inferior e o sistema de convecção</p> <p>Recomendado para preparação de pizzas, calzones, fornerias, crostatas e alimentos que precisam de grande fonte de calor inferior para dar crocância na base, cocção rápida e uniforme.</p> |
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Assado Lento | 30 - 220°C | <p>Essa função utiliza a resistência inferior.</p> <p>É recomendado para preparação de alimentos mais delicados que precisam de um cozimento prolongado durante um período de tempo maior.</p> <p>Também recomendado para dar maior crocância ou para cozimento de base de massas e tortas que tenham recheios úmidos como torta de frango, quiches e pernil.</p> |
|  TCT80P2 / TCD80P2 | Descongelação | — | <p>Função utilizada para acelerar o degelo de alimentos congelados como carnes, aves, linguiça e alimentos processados congelados como sopas e pratos prontos.</p> <p>Durante a utilização, o modelo TCT80P2 indica a temperatura 50°C no display, mas o forno não esquentará.</p> |

| Ícone | Função | Seleção de temperatura | Explicação e recomendação |
|--|------------------------------------|------------------------|---|
|  <p>Apenas modelo TCT80P2</p> | <p>Termômetro Meat Control</p> | <p>40 - 99°C</p> | <p>Função utilizada para ter uma alta precisão no ponto de cocção do alimento que está sendo cozido.</p> <p>A função meat control funcionará com um termômetro, que deverá ser inserido no alimento (<i>verifique o subitem Função Termômetro Meat Control na página 22</i>) e combinada com alguma outra função do seu forno (escolha a mais adequada de acordo com o que irá cozinhar).</p> <p>Escolha a temperatura que deseja para o seu alimento e o forno desligará automaticamente assim que a temperatura interna for atingida garantindo o ponto ideal do seu alimento.</p> <p>Ideal para Rosbifes, bife Wellington, bacon, peixes altos, carrés e carnes especiais.</p> |
|  <p>Apenas modelo TCT80P2</p> | <p>Fermentação</p> | <p>30 - 45°C</p> | <p>Função recomendada para auxiliar na fermentação de massas que utilizem fermento biológico ou natural como pães, cucas, panetones, esfirras, sonhos, donuts, croissants e pães recheados.</p> <p>Ideal também para preparação de iogurtes e outros fermentados. Além de desidratar alimentos lentamente, como chips, frutas e ervas, preservando assim suas qualidades naturais.</p> <p>Dicas: Cobrir sempre as preparações para que não ressequem. No caso de iogurtes e outros elementos fermentados utilizar sempre recipientes de vidro esterilizados.</p> <p>Utilize essa função somente quando o interior do forno estiver frio.</p> |

5 - UTILIZAÇÃO






NOTA

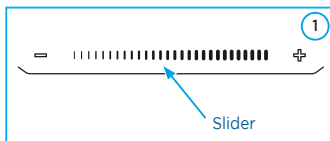
- Antes de utilizar o forno para preparar alimentos pela primeira vez, é importante fazer uma limpeza interna e externa no aparelho.
- Certifique-se de remover todos os adesivos, películas e peças de proteção de transporte do aparelho antes de ligá-lo.

5.1 - Modelo TCT80P2

Ajuste do relógio:

Antes de utilizar o forno, a hora atual deve ser ajustada:







1. Toque no ícone  no painel de controle.
2. Utilizando o slider (fig. 1) ou os símbolos  e  defina a hora atual.
3. Toque novamente no ícone  e defina os minutos.
4. Para confirmar a hora ajustada, toque novamente no ícone  no painel.






NOTA

O relógio pode ser ajustado em 24 horas.

Seleção de função do forno:


1. Toque no ícone de seleção de função  no painel de controle.
2. Utilizando o slider ou os símbolos  e  defina a temperatura de cozimento.
3. Toque no ícone Iniciar/Pausar  no painel de controle e o forno começará o cozimento.
4. Se o ícone Iniciar/Pausar  não for pressionado, após 5 minutos o display do painel de controle voltará a exibir a hora atual.
5. Ao tocar no ícone Ligar/Desligar  durante o cozimento, a função selecionada será cancelada.

NOTA

Após definir a temperatura de cozimento, toque no ícone  caso seja necessário definir o tempo de cozimento. Utilize o slider ou os símbolos  e  para ajustar o tempo de cozimento desejado.

PERIGO

Risco de queimaduras!

Se a porta do aparelho for aberta durante uma operação em andamento, a operação não será pausada. Caso seja necessário, toque no ícone Iniciar/Pausar  antes de abrir a porta do forno.

Pré-aquecimento rápido:

Você pode usar o pré-aquecimento rápido para reduzir o tempo de pré-aquecimento.

1. Ao selecionar uma função de cozimento, toque no ícone . O ícone se acenderá no painel de controle.

NOTA

As funções *Descongela* e *Fermentação* não possuem ciclo de pré-aquecimento.

Definir término de cozimento:

Com o relógio do forno ajustado corretamente para a hora atual, você poderá definir um horário para sua receita ficar pronta.

1. Toque no ícone no painel de controle.
2. Utilizando o slider ou os símbolos e defina a hora desejada para o final do cozimento.
3. Toque novamente no ícone e defina os minutos.
4. Para confirmar o horário desejado, toque novamente no ícone .
5. Ao definir um horário para o término do cozimento, você também precisará definir o tempo de cozimento.
6. Toque no ícone e utilize o slider ou os símbolos e para ajustar o tempo de cozimento desejado.

NOTA

Por exemplo, quando você define o horário de término do cozimento para meio-dia e o tempo de duração do cozimento é 1 hora, o forno começará seu funcionamento a partir de 11h da manhã e terminará às 12h.

Função Alarme:






1. Toque no ícone no painel de controle.
2. Utilizando o slider ou os símbolos e defina a hora.
3. Toque novamente no ícone e defina os minutos.
4. Para confirmar, toque no ícone no painel de controle.
5. Quando o horário definido chegar, o aparelho emitirá um som.

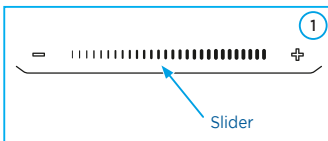
NOTA

Você pode definir o alarme antes e durante o processo de cozimento. Ao selecionar uma função de cozimento e temperatura, a função alarme não estará disponível.

5.1 - Modelo TCT80P2 (continuação)

Alterando configuração durante o funcionamento:

1. É possível alterar a função e a temperatura do forno durante o cozimento, através do ícone de seleção de função  no painel de controle ou pelo slider (fig. 1).
2. Com as alterações feitas, o forno entrará em funcionamento após 6 segundos (caso nenhuma outra ação seja feita).
3. Caso seja necessário mudar o tempo de cozimento, toque no ícone  e utilize o slider ou os símbolos  e  para definir o novo tempo de cozimento.
4. Para cancelar o processo de cozimento, toque no ícone Ligar/Desligar  no painel de controle.



NOTA

Se um horário estiver definido para o término do cozimento, não será possível fazer nenhuma mudança de configuração no painel de controle.

IMPORTANTE

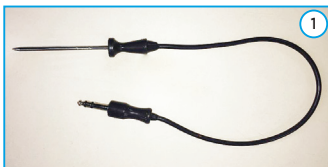
Alterar as configurações durante o cozimento pode ter algumas influências negativas no resultado do cozimento. Certifique-se de fazer alterações apenas quando necessário.

Função Termômetro Meat Control:

Seu forno vem acompanhado de um Termômetro Meat Control (fig. 1).

Essa função é utilizada para ter uma alta precisão no ponto de cocção do alimento que está sendo preparado.

1. Gire a tampa de proteção do termômetro Meat control para removê-la (fig. 2).



IMPORTANTE

Enquanto a função do Termômetro Meat Control não estiver sendo utilizada, recoloque a tampa de proteção no local apropriado (fig. 2).



2. Conecte a ponta do termômetro meat control (fig. 3) no espaço apropriado (fig. 4). O ícone acenderá no display.
3. Insira a outra ponta do termômetro no alimento que deseja cozinhar (fig. 5).
4. O display no painel de controle mostrará a configuração de temperatura. Utilize o slider ou os símbolos e para definir a temperatura desejada.
5. Após definir a temperatura, toque no ícone de seleção de função no painel de controle.
6. Toque no ícone Iniciar/Pausar no painel de controle para iniciar.
7. Nesse modo, toque no ícone para alterar a temperatura interna. É possível fazer alterações de configuração durante o processo de cozimento.

PERIGO

Cuidado ao manusear o Termômetro Meat Control ao finalizar a operação do forno, ele pode estar muito quente.

Dicas de posicionamento do Termômetro Meat Control para melhores resultados:

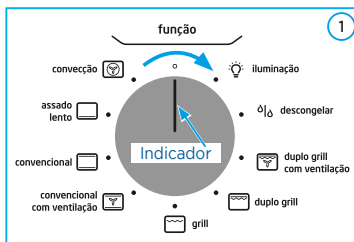
- **Aves:**
Insira toda a parte metálica do Termômetro Meat Control na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa do peito. Insira no sentido dos pés às asas.
- **Carnes:**
Insira toda a parte metálica do Termômetro Meat Control na carne, de modo que a ponta fique na parte mais grossa ou no centro da carne.



5.2 - Modelo TCD80P2

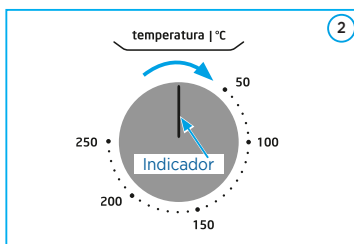
Seleção de função do forno:

1. Para selecionar uma das funções do forno, gire o botão de função para a direita (sentido horário) até o indicador chegar na função desejada (fig. 1).
2. Para saber mais sobre cada função disponível no forno, verifique o subitem 4 - *Funções do Forno*.



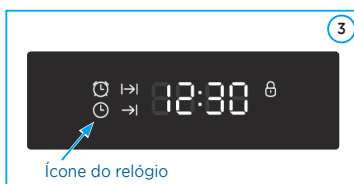
Seleção de temperatura:

1. Para configurar a temperatura de cozimento, gire o botão de temperatura para a direita (sentido horário) até o indicador chegar na temperatura desejada (fig. 2).



Ajuste do relógio:






1. Pressione o botão no painel de controle até o ícone de relógio (fig. 3) começar a piscar.
2. Pressione os botões e para ajustar o relógio.
3. Após 5 segundos, o display mostrará a hora atual definida e o ícone de relógio para de piscar.

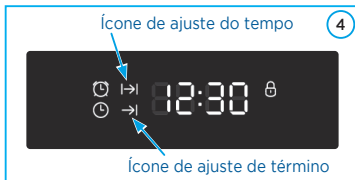



NOTA

O relógio pode ser ajustado em 24 horas.

Ajuste de tempo:

1. Pressione o botão  no painel de controle até o ícone de ajuste de tempo (fig. 4) começar a piscar e ser exibido no display o tempo "0:00".
2. Pressione os botões  e  para ajustar o tempo desejado para cozinhar o seu alimento.
3. Pressione mais uma vez o botão  caso queira definir um horário de término para o cozimento. O ícone de ajuste de término começará a piscar (fig. 4) e será exibido no display e o horário do relógio previamente definido.
4. Pressione o botão  para ajustar o horário de término desejado para o alimento estar pronto (caso você não defina um horário de término, o ajuste do tempo previamente definido será contabilizado a partir da confirmação da configuração).






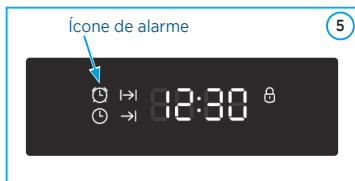
5. Após a configuração, o display exibirá o tempo definido e a contagem regressiva será iniciada.
6. Ao término da contagem, o aparelho irá desligar e "0:00" será exibido no display. O aparelho emitirá um som 2 vezes a cada 5 segundos. Pressione qualquer botão para parar.
7. Caso nenhum botão seja pressionado, após 2 minutos o forno não emitirá mais nenhum som.
8. Durante o cozimento, pressione o botão  para verificar e alterar o tempo ajustado.

NOTA

Por exemplo, quando você define o horário de término do cozimento para meio-dia e o tempo de duração do cozimento é 1 hora, o forno começará seu funcionamento a partir de 11h da manhã e terminará às 12h.

Ajuste de alarme:

1. Pressione o botão  no painel de controle até o ícone de alarme (fig. 5) começar a piscar e ser exibido o tempo "0:00" no display.
2. Pressione os botões  e  para ajustar o alarme.
3. Após 5 segundos, a configuração de alarme é confirmada. O display exibirá o tempo definido e a contagem regressiva será iniciada.
4. Ao término da contagem, "0:00" será exibido no display. O aparelho emitirá um som 4 vezes a cada 5 segundos. Pressione qualquer botão para parar.
5. Caso nenhum botão seja pressionado, após 2 minutos o forno não emitirá mais nenhum som.



NOTA

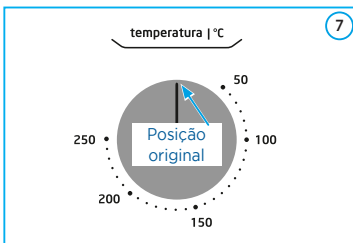
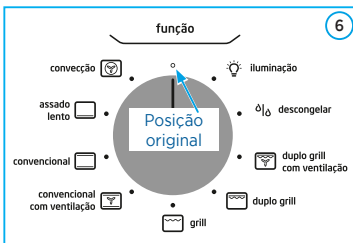
Esta função é utilizada apenas como um alerta sem necessitar que o forno interrompa o seu funcionamento.

5.2 - Modelo TCD80P2 (continuação)

Alterando configuração durante o funcionamento:

Durante o funcionamento do forno, os botões no painel de controle podem ser girados novamente caso haja necessidade de novos ajustes.

1. Girando o botão de função até as opções *Iluminação* ou *Descongela*, os elementos de aquecimento do forno não ligarão.
2. Girando o botão de função de volta para a posição original (fig. 6), o aparelho será desligado, mas o tempo de cozimento continuará contando.
3. Gire o botão de temperatura durante o funcionamento do forno para alterar a temperatura atual de cozimento.
4. Girando o botão de temperatura de volta para a posição original (fig. 7), os elementos de aquecimento do forno serão desligados.



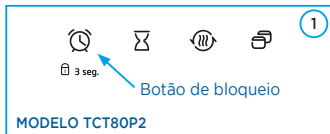
IMPORTANTE

Alterar as configurações durante o cozimento pode ter algumas influências negativas no resultado do cozimento. Certifique-se de fazer alterações apenas quando necessário.

5.3 - Bloqueio de Segurança

Seu forno possui um bloqueio de segurança no painel de controle, para evitar que crianças possam ligar o aparelho ou alterar qualquer configuração ajustada.

1. Pressione o botão de bloqueio durante 3 segundos para bloquear o painel de controle (fig. 1 e 2).
2. Você pode ativar e desativar o bloqueio de segurança mesmo quando o forno não estiver em funcionamento.
3. Para desbloquear o painel de controle, basta manter o botão de bloqueio pressionado por 3 segundos novamente.



6 - DICAS DE UTILIZAÇÃO

A seguir são apresentadas sugestões de temperatura de acordo com determinadas carnes. 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.

| ALIMENTO | TEMPERATURA (°C) |
|------------------------------|------------------|
| CARNE BOVINA/CORDEIRO | |
| Mal passada | 50°C ± 2 |
| Ponto para mal passada | 55°C ± 2 |
| Ao ponto | 60°C ± 2 |
| Ponto para bem passada | 65°C ± 2 |
| Bem passada | Acima de 70°C |
| AVES | |
| Frango | 82°C |
| Peru | 75°C |
| CARNE DE PORCO | |
| Porco | 74°C |

PERIGO

- Sempre remover os utensílios utilizando um pegador ou luvas térmicas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.
- Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

IMPORTANTE

- Sempre confira se a travessa/recipiente utilizado é própria para forno.
- Para o consumo seguro da carne, recomenda-se temperatura mínima de 60°C.

7 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PERIGO

Desligue o disjuntor e/ou a alimentação elétrica antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

7.1 - Limpeza Geral

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

Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

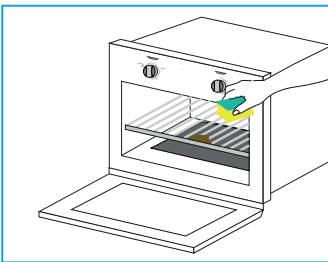
Para limpar seu forno elétrico use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.



7.2 - 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.



IMPORTANTE

- 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, lâ de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ ou tóxicos no aparelho.
- Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno uma vez que eles podem riscar a superfície, podendo resultar na quebra do vidro.

7.3 - 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 de desligá-lo da alimentação elétrica, limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Se vapor se acumular dentro ou ao redor 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.

7.4 - Limpeza do Vidro da Porta

Para realizar uma limpeza completa do vidro, siga as instruções a seguir:

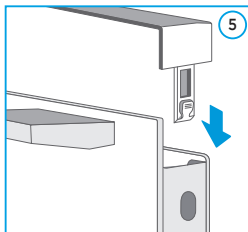
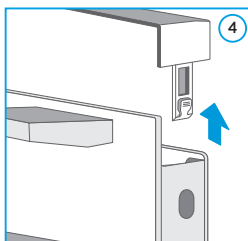
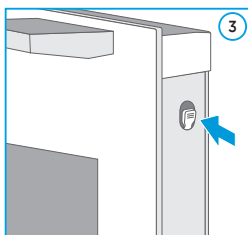
1. Pressione o lado direito e esquerdo da tampa para poder removê-la (fig. 3).
2. Após remover a tampa (fig. 4), as camadas de vidro ficam facilmente acessíveis para uma limpeza mais completa.
3. Encaixe novamente o vidro limpo na posição inicial. Certifique-se de que esteja bem instalado.
4. Para recolocar, encaixe a tampa de volta no lugar e pressione-a até ouvir um som de “clique” (fig. 5).

PERIGO

- Cuidado ao manusear o vidro, ele pode causar danos ou ferimentos
- Remover a tampa e o vidro interno reduz o peso total da porta do aparelho, permitindo que as dobradiças se movam com mais facilidade ao fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha suas mãos afastadas das dobradiças.

PERIGO

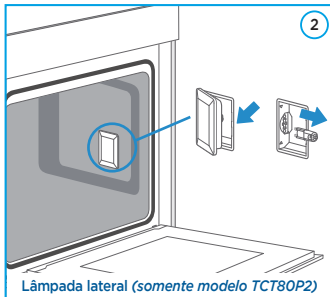
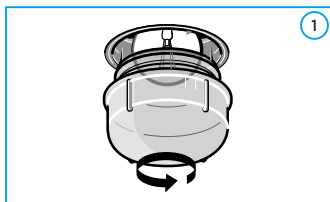
Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, eles podem riscar a superfície podendo resultar na quebra do vidro.



7.5 - Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada siga as instruções abaixo:

1. Remova a tampa de vidro que protege a lâmpada girando para a esquerda (sentido anti-horário - fig. 1).
2. Para retirar, puxe a lâmpada.
3. Insira a nova lâmpada, certificando-se de que os pinos estejam na posição correta. Empurre a lâmpada com firmeza.
4. Coloque a tampa protetora de vidro novamente pressionando-a.
5. O modelo TCT80P2 possui também uma lâmpada lateral. Para retirar, puxe a grade lateral para fora e, em seguida, remova a tampa de vidro cuidadosamente. Após a substituição da lâmpada, recoloca a grade lateral (fig. 2).



PERIGO

Certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

NOTA

Se a tampa protetora de vidro da lâmpada estiver danificada, contate o SAC Midea para realizar a substituição.

IMPORTANTE

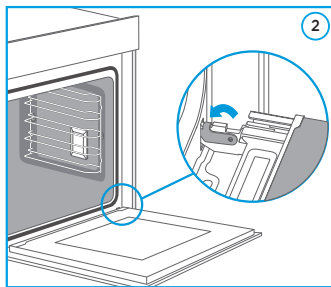
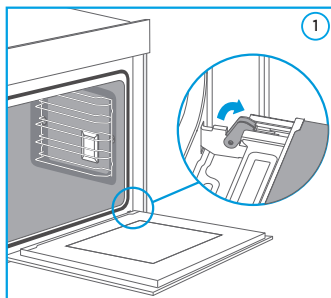
Não desmonte o aparelho. A desmontagem somente poderá ser realizada por técnico habilitado e autorizado, devido aos componentes elétricos que ficarão expostos durante a operação de desmontagem, testes, etc.

7.6 - Remoção da Porta

As dobradiças da porta do forno possuem uma alavanca de travamento. Quando estão fechadas, as dobradiças garantem que a porta esteja corretamente fixada no aparelho, impedindo que a mesma seja removida. Quando abertas, permitem que a porta seja removida, facilitando assim a limpeza da parte interna do forno e também da porta do aparelho.

Siga as instruções a seguir para fazer a remoção da porta do seu forno:

1. Abra totalmente a porta do aparelho.
2. Puxe as duas alavancas de travamento da porta, lado esquerdo e lado direito (fig. 1).
3. Feche a porta do aparelho até o limite.
4. Com as duas mãos, segure a porta pelos dois lados e puxe-a para cima.
5. Para colocá-la novamente no aparelho, reencaixe a porta certificando que as dobradiças estão colocadas exatamente nos encaixes de instalação da porta.
6. Abra totalmente a porta do forno. Ao abrir a porta, você pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correta. Caso o encaixe esteja incorreto, você não conseguirá abrir totalmente a porta do aparelho.
7. Empurre as duas alavancas de travamento da porta, lado esquerdo e lado direito (fig. 2).
8. Feche a porta do forno. Para certificar que as dobradiças foram corretamente encaixadas e fechadas, abra e feche a porta do aparelho novamente.



PERIGO

- Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam totalmente fechadas ao recolocar a porta no aparelho, ou totalmente abertas ao fazer a remoção da porta.
- As dobradiças da porta do aparelho se movem ao abrir e fechar a porta, e sua mão pode ficar presa. Mantenha suas mãos afastadas das dobradiças.

8 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre à sua disposição. Entretanto, caso seu forno elétrico 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 para solicitar atendimento.

| PROBLEMA | CAUSA POSSÍVEL | SOLUÇÃO |
|----------------------------------|---|---|
| Forno não liga | <ul style="list-style-type: none"> a. O disjuntor ou a alimentação elétrica não está ligado. b. Porta aberta. c. Operação incorreta ajustada. | <ul style="list-style-type: none"> a. Ligue o disjuntor ou a alimentação elétrica. b. Fechar a porta e tentar novamente. c. Verificar as instruções. |
| Choques elétricos ou faíscas | <ul style="list-style-type: none"> a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. Alimento derramado dentro do forno. | <ul style="list-style-type: none"> a. Usar apenas utensílios próprios para cada função. b. Limpar o interior com pano úmido. |
| Alimentos cozidos irregularmente | <ul style="list-style-type: none"> a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. O alimento não foi totalmente descongelado. c. Tempo de cozimento, nível de potência não estão adequados. | <ul style="list-style-type: none"> a. Usar apenas utensílios próprios para forno elétrico. b. Descongelar completamente o alimento. c. Usar o tempo correto de cozimento, nível de potência correto. |
| Alimentos cozidos em excesso | Tempo de cozimento, nível de potência não estão adequados. | Usar o tempo correto de cozimento, nível de potência correto. |
| Alimentos mal cozidos | <ul style="list-style-type: none"> 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, temperatura não estão adequados. | <ul style="list-style-type: none"> a. Usar apenas utensílios próprios para forno elétrico. b. Descongelar completamente o alimento. c. Observar se as saídas de ar do forno não estão bloqueadas. d. Usar o tempo correto de cozimento e temperatura correta. |

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 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:

- 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, instalação elétrica não de acordo com a NBR5410, 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;
- O produto for embutido ou instalado dentro de armários fechados;
- 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 e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto.
- 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.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo de alimentação.
- Danos causados em caso de produto ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
- 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.
- Aberturas de notificações para atendimento técnico na residência através de nosso SAC, relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual do Usuário ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Condições Gerais:

A Midea reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual do Usuário com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.

ESTA GARANTIA É VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



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.