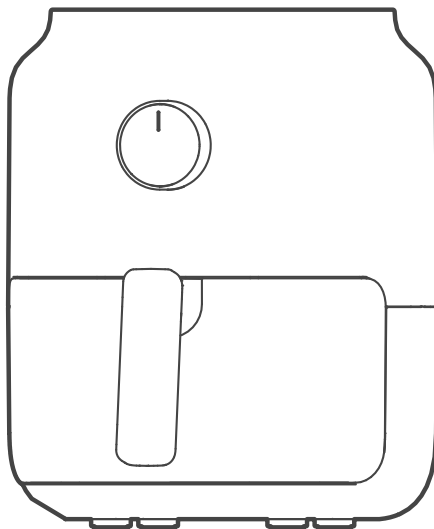


Manual do Usuário



FRITADEIRA SEM ÓLEO 3 Litros

FRA30



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 Fritadeira..... | 8 |
| 2.2 - Características Técnicas Gerais..... | 9 |
| 2.3 - Painel de Controle..... | 10 |
| 3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO | 11 |
| 3.1 - Antes de Ligar sua Fritadeira pela Primeira Vez | 11 |
| 3.2 - Local de Utilização | 11 |
| 3.3 - Instruções para Instalação Elétrica..... | 12 |
| 4 - UTILIZANDO A FRITADEIRA | 13 |
| 5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 16 |
| 6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 17 |
| CERTIFICADO DE GARANTIA | 19 |

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O manual do usuário que acompanha seu produto 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 produto.

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 produto, 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. Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar a fritadeira.
2. Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
3. Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada na fritadeira.
4. A fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos, não mergulhe o cabo de alimentação, o plugue ou a estrutura do aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

IMPORTANTE

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

5. Evite que o cabo toque superfícies quentes ou fique pendurado na borda da bancada ou mesa onde estiver sendo utilizado.
6. Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre

PERIGO

- 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 o cesto e a bandeja em um fogão ou queimador.

7. Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
8. 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).
9. Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre a fritadeira, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
10. Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pois qualquer tipo de cobertura constituirá em risco de incêndio e danos ao produto e aos usuários.
11. É recomendável a utilização de luvas especiais (térmicas) para proteção contra queimaduras, quando for remover ou tocar em partes quentes do aparelho.
12. Observe que no aparelho há marcadores indicando que estas superfícies poderão estar muito quentes.

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 retirar a bandeja do aparelho.

IMPORTANTE

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

PERIGO

Durante a utilização a fritadeira esquenta e atinge altas temperaturas, para evitar queimaduras **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes do aparelho; utilize sempre a alça de manuseio.

13. Desconecte o aparelho da tomada quando este não estiver sendo utilizado e antes de efetuar a limpeza. Deixe sempre a fritadeira esfriar antes de limpá-la ou tornar a usá-la.
14. Depois de utilizar o aparelho, o interior da tampa metálica fica muito quente, evite o contato com o metal quente no interior após o cozimento.
15. O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.
16. Nunca ligue a fritadeira sem que a bandeja coletora e o cesto de cozimento estejam corretamente posicionados em seu devido local; verifique cuidadosamente antes de iniciar a utilização.
17. Não toque no interior do aparelho durante sua operação.
18. 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.
19. Recomenda-se o uso da grelha durante o funcionamento para melhor fluxo de ar.
20. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como uma toalha de mesa ou cortina.
21. A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

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

- Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não encha a bandeja com óleo. Isso pode provocar riscos de incêndio.

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.

1.2 - Proteção Contra Superaquecimento

A Fritadeira Midea possui um sistema de proteção contra superaquecimento.

Se o sistema de aquecimento interno apresentar temperatura muito elevada, a proteção contra superaquecimento é ligada automaticamente, assim o aparelho não poderá mais ser usado.

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

PERIGO

Desligue imediatamente o aparelho se você observar a presença de fumaça escura saindo do aparelho. Aguarde até parar a emissão de fumaça antes de retirar a bandeja do aparelho.

IMPORTANTE

Se a bandeja for retirada durante o cozimento, o aparelho também será desligado automaticamente (mesmo que o temporizador ainda esteja na contagem regressiva).

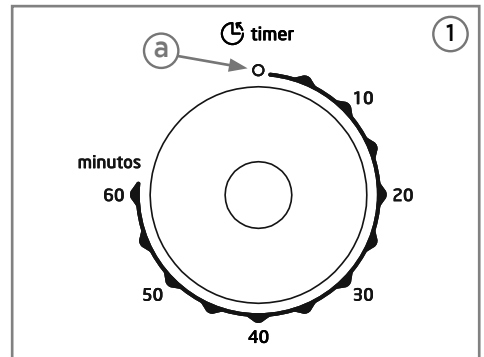
NOTA

Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para realizar um exame, reparo ou ajuste.

1.3 - Desligamento Automático

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

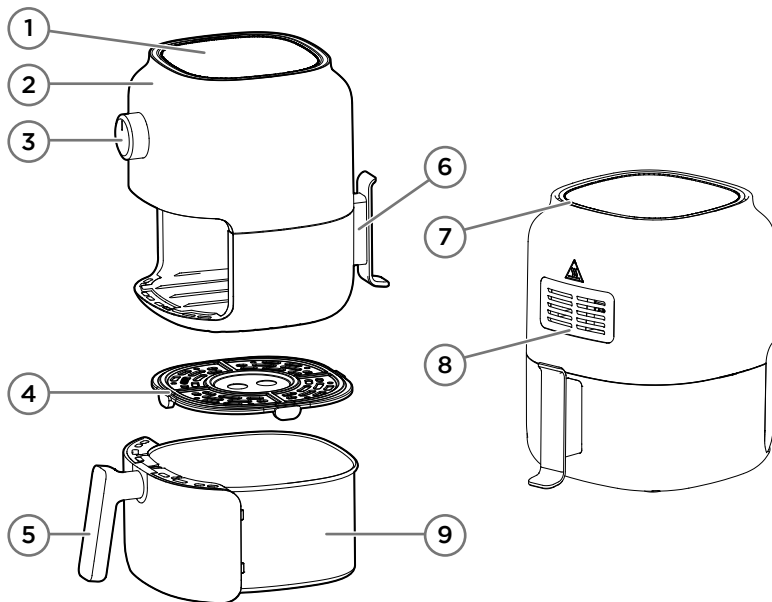
Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do temporizador no sentido anti-horário (contra os ponteiros do relógio) para a posição “0”.



2 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

2.1 - Itens da Fritadeira

A fritadeira possui os seguintes componentes:



1. Tampa superior
2. Corpo do aparelho
3. Botão para controle do timer
4. Grelha
5. Alça do cesto de cozimento

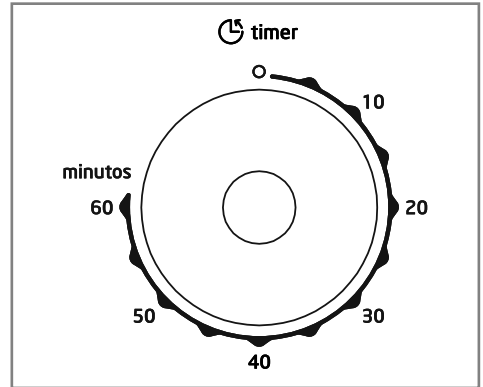
6. Suporte do cabo de alimentação
7. Entrada de ar
8. Saída de ar
9. Cesto de cozimento

2.2 - Botão Timer

Com o botão para controle do timer, você pode ajustar o tempo de cozimento da sua fritadeira entre 10 minutos à 60 minutos.

NOTA

A sua Air Fryer trabalha sempre em temperatura máxima de 200°C sendo necessário apenas o ajuste de tempo para suas receitas.



2.3 - Características Técnicas Gerais

| MODELOS | FRA30_1 | FRA30_2 |
|---------------------------------|-----------------|---------|
| Tensão (V) | 127 | 220 |
| Potência elétrica (W) | 1325 | |
| Frequência (Hz) | 60 | |
| Volume total (L) | 3,0 | |
| Dimensões externas (cm) (LxAxP) | 220 x 325 x 275 | |
| Massa (peso) do produto (kg) | 3,2 | |

P = PRETO / **B** = BRANCO / **A** = AZUL / **T** = TITANIUM

3 - PREPARANDO O LOCAL E PRÉ-UTILIZAÇÃO

3.1 - Antes de Ligar sua Fritadeira pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados e verificados:

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

IMPORTANTE

Antes de utilizar o aparelho, SEMPRE certifique-se que a grelha e o cesto de cozimento estão secos. Se estes forem colocados na fritadeira ainda molhados, poderão danificar o aparelho ou causar algum defeito.

NOTA

A grelha e o cesto de cozimento da sua fritadeira podem ser limpos em lava-louças.

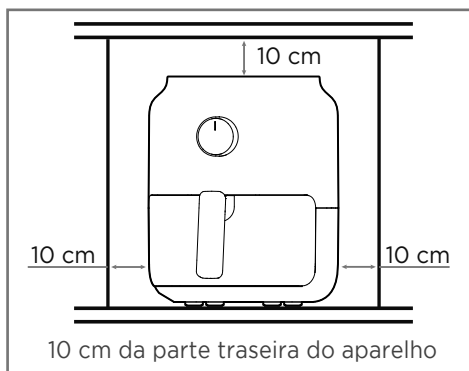
3.2 - Local de Utilização

Os seguintes itens devem ser observados/ verificados:

1. O local de utilização da fritadeira deve ser plano (nivelado corretamente), estável, seco (sem presença de umidade), limpo e resistente ao calor.
2. Durante a utilização, mantenha o aparelho longe de cortinas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que haja circulação de ar livre acima e ao redor do aparelho.
3. O aparelho deve ser ligado a uma tomada compatível com a tensão da etiqueta.
4. Não coloque o aparelho encostado em uma parede ou em outros utensílios. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm na traseira, nas laterais e na parte superior do aparelho - Ver figura ao lado.

IMPORTANTE

Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona através de ar quente. Não encha a bandeja com óleo ou gordura.



3.3 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

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

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 eletricitista 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 (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 9,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 2,5 mm²; 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 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

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

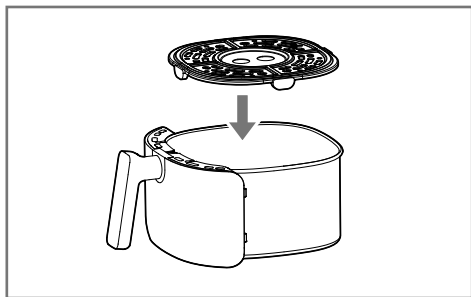
4 - UTILIZANDO A FRITADEIRA

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

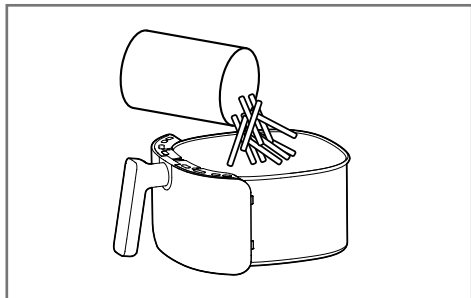
IMPORTANTE

- Não encha a bandeja com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não cubra a entrada de ar superior do aparelho, isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.

1. Conecte o cabo de alimentação em uma tomada adequada.
2. Certifique-se que a fritadeira esteja corretamente posicionada, respeitando os espaçamentos mínimos para a correta circulação de ar.
3. Retire o cesto de cozimento da fritadeira puxando pela alça.
4. Coloque a grelha no cesto de cozimento, fixando corretamente no lugar.



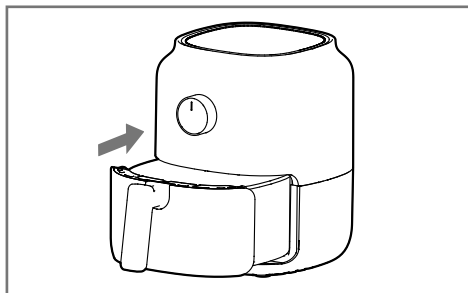
5. Coloque os ingredientes no cesto.



IMPORTANTE

Nunca encha totalmente o cesto nem exceda a quantidade recomendada, pois isso poderá afetar a qualidade do resultado final de sua receita.

6. Coloque o cesto de cozimento de volta na fritadeira corretamente.



IMPORTANTE

Se o cesto de cozimento não estiver corretamente encaixado na fritadeira, ela não funcionará.

NOTA

Você tem a opção de utilizar a sua fritadeira com ou sem a grelha que acompanha o produto, porém seu uso é recomendado para um melhor fluxo de ar e assim garantir uma melhor performance durante o cozimento.

PERIGO

Não toque no cesto de cozimento durante e algum tempo depois de seu uso. Segure-a somente através da alça.

7. Para ligar o aparelho, gire o botão **timer** para selecionar o tempo de preparação dos ingredientes.
8. O temporizador começa a contagem regressiva do tempo de preparação configurado.

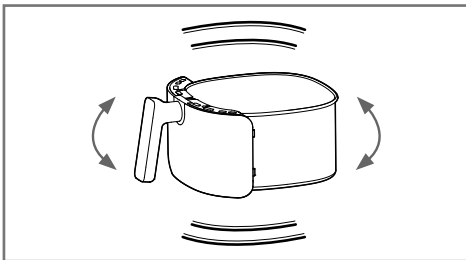
NOTA

Se a bandeja for retirada durante o cozimento, o aparelho também será desligado automaticamente (mesmo que o temporizador ainda esteja na contagem regressiva).

NOTA

- Quando o tempo de cozimento for inferior a 10 minutos, o timer deve ser ajustado para mais de 15 minutos e então girar para o tempo recomendado.
- Caso queira, você também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no seu interior. Nesse caso, gire o botão do temporizador para mais de 5 minutos. Depois encha o cesto e gire o botão do temporizador para o tempo de preparação requerido.
- Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.

9. Alguns ingredientes precisam de agitação ao longo do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, puxe o cesto de cozimento para fora do aparelho usando a alça e agite-os. Depois, recoloque o cesto de volta para a fritadeira e continue a cozinhar.



IMPORTANTE

NÃO agite o cesto com os ingredientes durante o preparo de alimentos muito gordurosos.

NOTA

- Se você ajustar o temporizador para a metade do tempo de preparo, você ouvirá o sinal do temporizador quando for agitar os ingredientes. Entretanto, isso significa que você precisa ajustar o temporizador novamente para o restante do tempo de preparo após a agitação.
- É possível retirar o cesto a qualquer momento para verificar a condição de cozimento/preparo de seu alimento ou receita. O aparelho será desligado automaticamente e retorna depois que o cesto for recolocado.

10. Quando você ouvir o sinal do temporizador, significa que o tempo de preparo configurado encerrou. Puxe a bandeja para fora do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

NOTA

Pode-se também desligar o aparelho manualmente. Para isso, gire o botão timer para 0, ou retire a bandeja diretamente.

11. Verifique se os ingredientes estão prontos.
12. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta recolocar o cesto de cozimento de volta no aparelho e ajustar o temporizador para mais alguns minutos.
13. Esvazie o cesto em um recipiente.
14. A fritadeira pode ser utilizada novamente assim que uma receita for concluída.

IMPORTANTE

Você também poderá utilizar papel manteiga, papel alumínio ou mesmo outros materiais (que resistam a temperatura máxima de 200°C) dentro do cesto, mas é importante que estes sejam colocados em cima da grelha e que não cubram completamente o fundo do cesto de cozimento.

4.1 - Dicas de Preparo

As dicas a seguir ajudam você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

NOTA

Sempre que possível, recomendamos que siga as instruções do fabricante do ingrediente que você está preparando.

- Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação mais curto do que ingredientes maiores.
- Quantidade maiores de ingredientes requerem tempo de cozimento um pouco mais longo, quantidades menores requerem um tempo pouco mais curto.
- Agitar ingredientes menores na metade do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira alguns minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.

NOTA

Para retirar do cesto de cozimento ingredientes grandes ou frágeis, faça de despedaçar, utilize uma pinça ou um pegador (itens não inclusos).

IMPORTANTE

Evite abrir o cesto da fritadeira durante o cozimento, pois isso poderá afetar o resultado final de sua receita.

NOTA

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.

- Lanches que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira sem óleo.
- Use massa pré-fabricada para preparar lanches recheados com mais rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa feita em casa.
- Coloque uma assadeira no cesto de cozimento da fritadeira se quiser fazer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Você também pode usar a fritadeira para reaquecer os ingredientes. Para isso, ajuste o timer para até 10 minutos.

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

PERIGO

Risco de choque elétrico!

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

PERIGO

Aguarde o aparelho esfriar antes de realizar a limpeza.

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

NOTA

Retire o cesto de cozimento para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.

3. Limpe a parte externa do aparelho apenas com um pano macio úmido.
4. Limpe a grelha e o cesto de cozimento com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

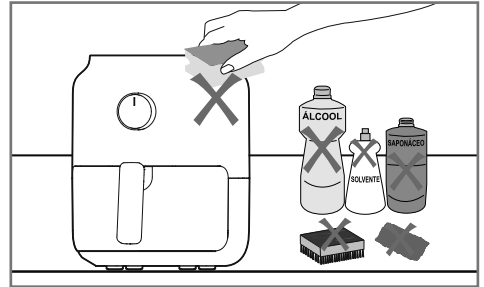
NOTA

O cesto e a grelha da fritadeira também podem ser limpos na lavadora de louças.

5. Pode-se utilizar um líquido desengordurante para remover toda a sujeira restante da fritadeira.
6. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
7. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para eliminar todos os resíduos de alimentos.

NOTA

Sempre mantenha a fritadeira em um local limpo e seco.



IMPORTANTE

- Jamais limpe a fritadeira 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 fritadeira.
- 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.

6 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre à sua disposição. Entretanto, caso sua fritadeira 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 |
|--|---|---|
| A fritadeira não funciona | O aparelho não está conectado | Ligue o plugue de energia em uma tomada corretamente aterrada. |
| | O temporizador não foi configurado corretamente | Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo requerido para ligar o aparelho. Verifique se o temporizador está fazendo “tic-tac”. |
| | O cesto não foi colocado corretamente dentro do aparelho | Retire totalmente o cesto do aparelho e o coloque novamente. |
| Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos | A quantidade de ingredientes no cesto é muito grande | Coloque porções menores de ingredientes no cesto. Pequenas porções são fritas mais uniformemente. |
| | O tempo de preparo é muito curto | Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo requerido. |
| Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira | Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados durante o tempo de preparo | Agite os ingredientes na metade do tempo de preparo do alimento. |
| Lanches fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira | Tipo de lanche indicado para preparo em uma fritadeira de imersão tradicional | Use lanches de forno ou acrescente um pouco de óleo (1/2 colher de sopa) nos lanches para um resultado crocante. |

| PROBLEMA | POSSÍVEL CAUSA | SOLUÇÃO |
|--|---|--|
| Problemas ao encaixar o cesto dentro do aparelho | Há excesso de ingredientes no cesto | Não encha o cesto além do limite. |
| Emissão de fumaça branca do aparelho | Ingredientes muito gordurosos estão sendo preparados | Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo é liberada na bandeja. O óleo produz uma fumaça branca e a bandeja pode aquecer mais que o habitual. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final. |
| | A bandeja ainda contém resíduos de gordura de seu uso anterior | A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura existente no cesto. Certifique-se de limpar o cesto corretamente após cada uso. |
| Batatas fritas não estão fritando de forma regular na fritadeira | Tipo incorreto de batata | Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura. |
| | Os palitos de batata não foram corretamente lavados | Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido da parte externa. |
| | A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e da água presente nas batatas | Certifique-se de secar adequadamente os palitos de batata antes de adicionar o óleo. |
| | | Corte as batatas em palitos menores para um resultado mais crocante. |
| | | Acrescente um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante. |

Certificado de Garantia

A Fritadeira sem óleo 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



Líder mundial em produção de eletrodomésticos de linha branca.*



Marca número 1 mundial em produtos de tratamento de ar.**



Rede autorizada em todo Brasil.

* Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, de acordo com as definições da categoria de eletrodomésticos grandes, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

** Euromonitor International Limited; Eletrodomésticos para consumidores, edição 2020, volume do produtor em unidades, dados de 2019.

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/>