

**Forno Elétrico de Embutir  
68 LITROS**

## **MANUAL DO USUÁRIO**

**TSM62 / TSD62**

Advertência: Antes de usar o produto, leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura. O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoria do produto. Consulte o SAC Midea para mais informações. A imagem acima é apenas para referência. Considere a aparência do produto real.

## 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 **3003 1005** (capitais e regiões metropolitanas) e **0800 648 1005** (demais localidades) ou pelo site <https://www.midea.com/br/contato/>

## SUSTENTABILIDADE

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

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa de nossos produtos e suas embalagens.

Existem pontos de recebimento espalhados por sua cidade. Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, eles serão corretamente armazenados e depois terão o correto destino até a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você:

<http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Agradecemos sua colaboração para tornarmos este planeta cada dia mais verde!



# CONTEÚDO

<b>INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....</b>	<b>4</b>
Utilização Prevista .....	4
<b>ESPECIFICAÇÕES .....</b>	<b>8</b>
<b>VISÃO GERAL DO PRODUTO .....</b>	<b>9</b>
Produto .....	9
Acessórios e Componentes .....	9
<b>INSTALAÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>10</b>
Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez .....	10
Instalação no Local.....	10
Procedimento de Instalação.....	12
Instruções para Instalação Elétrica .....	13
<b>OPERAÇÃO DO PRODUTO .....</b>	<b>14</b>
Painel de Controle .....	14
Funções do Forno Elétrico.....	16
Utilizando o Produto .....	18
Ajuste do Relógio ( <i>apenas modelo TSD62</i> ) .....	19
Seleção de Função do Forno .....	19
Seleção de Temperatura.....	20
Ajuste do Tempo.....	20
Ajuste do Tempo.....	21
Guia para Alimentos em Geral.....	22
Guia para Preparos de Alimentos com a Função Air Fry ( <i>apenas modelo TSD62</i> ).....	24
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>	<b>25</b>
Limpeza Geral .....	25
Limpeza Interna.....	26
Limpeza Externa .....	26
Limpeza da Grelha.....	27
Substituição da Lâmpada.....	27
<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....</b>	<b>28</b>
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA .....</b>	<b>29</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## Utilização Prevista

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

Este manual do usuário também está disponível em nosso site; em caso de perda por favor acesse-o através do endereço eletrônico: <http://www.midea.com/br>.

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

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

## Explicação dos símbolos



### Perigo

Este símbolo indica perigo para a saúde e para a vida devido a alta temperatura, chamas ou gases inflamáveis.



### Aviso de tensão elétrica

Este símbolo indica perigo para a saúde e para a vida devido a eletricidade.



### Aviso

Este símbolo indica perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos.



### Cuidado

Este símbolo indica perigo com um nível baixo de risco que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos.



### Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, danos à propriedade), mas não perigo.



### Assistência técnica

Este símbolo indica que a operação só pode ser realizada por um agente autorizado ou que a assistência autorizada deve ser solicitada.

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 choques elétricos, queimaduras, ferimentos pessoais ou danos ao equipamento, siga as recomendações básicas de segurança ao usar este aparelho.

## AVISO

- 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.
- Para evitar acidentes, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças, após desembalar o aparelho.
- Deve-se ficar especialmente atento quando o aparelho for usado perto de crianças.
- 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.

## AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta localizada no aparelho.
- O forno elétrico deve ser devidamente aterrado para proteção do usuário.
- Nunca mergulhe o aparelho, cabo de alimentação ou plugue em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar acidentes, tais como choques elétricos.
- Nunca mergulhe em água ou mesmo lave sob uma torneira a estrutura do aparelho, que contém componentes elétricos e os elementos de aquecimento.
- 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.
- Evite que o cabo toque superfícies quentes ou fique pendurado na borda da bancada ou mesa onde estiver sendo utilizado.

## PERIGO

- 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.
- Nunca cubra totalmente a assadeira antiaderente ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode provocar superaquecimento do forno.
- Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados os cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- 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.
- Este aparelho possui uma porta de vidro temperado para sua maior segurança. Se a porta de vidro temperado apresentar riscos, rachaduras ou bordas lascadas entre em contato com o SAC Midea.

## PERIGO

- Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada, até o fogo se extinguir.
- Durante a utilização as superfícies acessíveis do aparelho ficam quentes. Tenha extremo cuidado, evitando sobremaneira o contato com os elementos de aquecimento no interior do forno elétrico. 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.
- A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do aparelho. Os utensílios utilizados no preparo estarão quentes e poderão causar queimaduras.
- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Alimentos mais secos, como pão ou amendoim, não devem ser aquecidos demasiadamente pois poderão incendiar-se.
- Tome cuidado ao abrir a porta do forno elétrico, o vapor pode provocar queimaduras.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos, provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou aos usuários.

## AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

- Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Para desligar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica. Sempre desconecte segurando pelo plugue, nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- Não use este forno próximo a água, por exemplo, uma pia de cozinha, porão úmido, próximo a piscinas ou locais semelhantes.
- Não armazene nem utilize o aparelho em ambientes externos ou ao ar livre.
- 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.
- Cuidado para não derrubar água ou outros líquidos sobre o forno elétrico, pois isto poderá causar mau funcionamento do aparelho ou choques elétricos.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilize estabilizador ou “No-break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o aparelho.
- Não conecte o aparelho nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.

## AVISO

- Não utilize o aparelho para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
- Respeite os espaçamentos recomendados para instalação apresentados neste manual.
- É recomendável que a instalação seja feita por pelo menos duas pessoas.
- Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
- 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.

## CUIDADO

- Abra a porta do forno utilizando sempre o puxador (alça).
- Durante a utilização a superfície do puxador do aparelho pode ficar quente. Tenha extremo cuidado ao manusear.
- Se o controle de temperatura estiver na posição “O” o forno não irá operar.
- Não use o espaço interno do forno elétrico para finalidade de armazenagem. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro do aparelho quando não estiver em uso.
- Não utilize a porta do forno elétrico como apoio, a fim de evitar danos.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno elétrico ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do aparelho.
- Não use materiais abrasivos de limpeza, ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno elétrico uma vez que eles podem riscar a superfície, podendo resultar na quebra ou estilhaçamento do vidro.
- 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.
- O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.
- Não manter o aparelho limpo pode levar a deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do equipamento e possivelmente resultar em situações de risco.

## NOTA

A Nota Fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

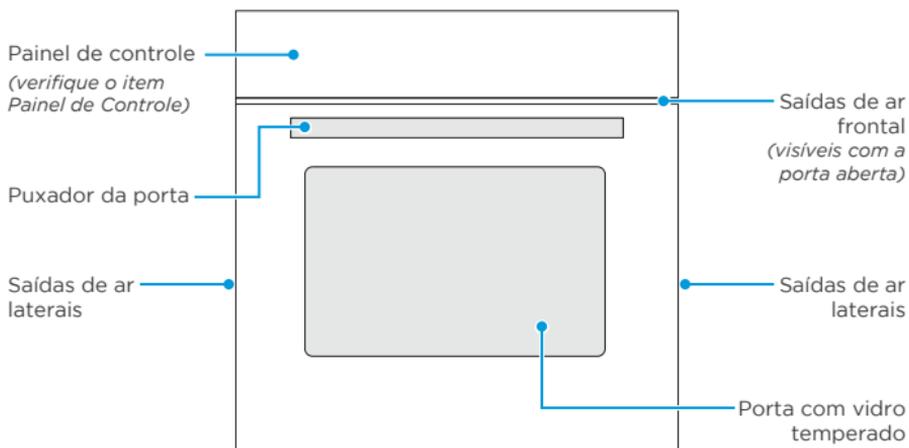
Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

# ESPECIFICAÇÕES

Modelo do Produto	TSM62	TSD62
Tensão (V)	220	220
Capacidade (l)	68	68
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (W)	1850	1875
Resistência Superior (W)	820	820
Resistência Inferior (W)	1030	1030
Dimensões externas (mm) (LxAxP)	595 x 595 x 421	595 x 595 x 421
Peso do Produto (kg)	23,05	23,8

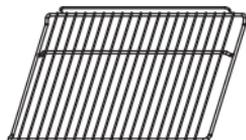
# VISÃO GERAL DO PRODUTO

## Produto



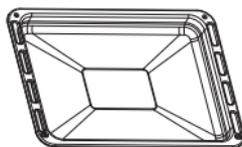
## Acessórios e Componentes

Grelha (2 unidades para modelo TSM62 / 1 unidade para modelo TSD62)



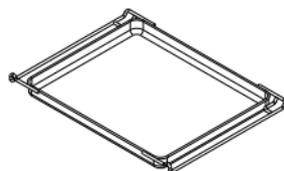
Utilizada como apoio dos pratos e assadeiras ou diretamente do próprio alimento.

Bandeja (1 unidade)



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 ou cesto air fry.

Cesto air-fry (1 unidade para modelo TSD62)



Utilizado para assar alimentos na função air-fry. Deve ser colocado acima da grelha, o alimento é colocado diretamente no cesto.

## NOTA

Deve-se retirar a bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada. A retirada da bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

# INSTALAÇÃO DO PRODUTO

## Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez

Os seguintes itens devem ser observados e verificados:

1. Remova todos os materiais da embalagem e acessórios do aparelho. Verifique a existência de danos no forno, tais como amassados ou se a porta está quebrada e não instale caso esteja danificado.
2. Remova o filme protetor encontrado na superfície do gabinete do forno e as fitas adesivas que prendem as grelhas.
3. Rasgue todos os sacos plásticos, pois podem representar risco potencial para crianças.
4. Limpe a parte interna e externa do aparelho com um pano macio úmido.

## Instalação no Local

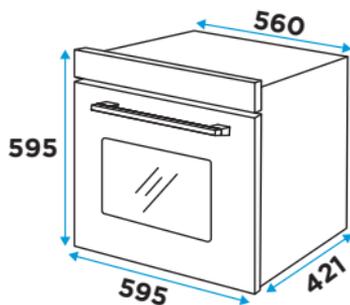
### AVISO

#### Pré-instalação:

- Selecione uma superfície nivelada que tenha espaço suficiente para as entradas e saídas de ar.
- Certifique-se de que o móvel de apoio seja resistente ao peso do produto (*verifique o item Especificações*), não esqueça que o peso dos alimentos deverá ser considerado neste cálculo.
- O embutimento poderá ser feito em móveis de madeira, mármore, aço inox ou granito.
- Considere as dimensões do aparelho, conforme a figura 1.
- Use o modo de instalação no móvel que for mais adequado para sua residência, sempre respeitando as medidas conforme as figuras 2, 3 e 4 a seguir.
- As dimensões informadas são valores mínimos necessários para a correta instalação do forno.

### NOTA

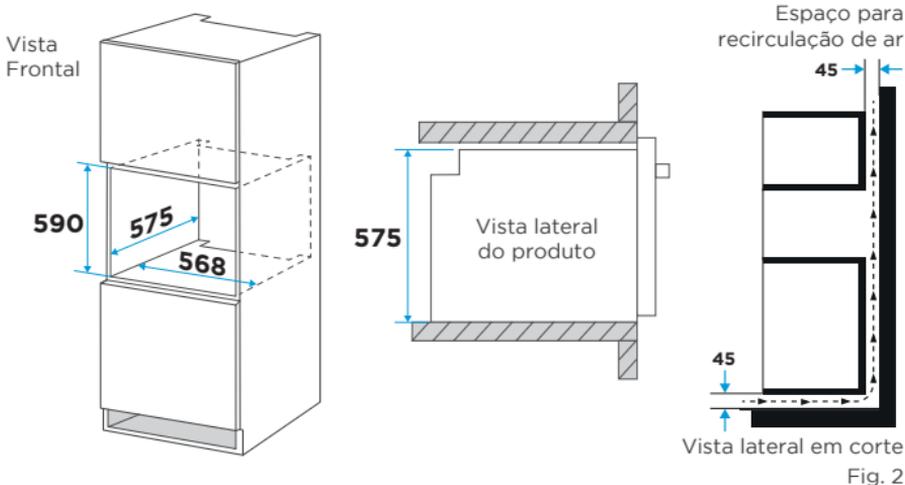
Para as medidas internas do móvel, sempre deixe espaçamento de 20 cm ou mais na face onde está posicionada a saída de ar. Essa medida garante o bom funcionamento do forno, sem provocar superaquecimento.



(Medidas em mm)

Fig. 1

## Instalação do forno sobreposto ao móvel (Medidas em mm)

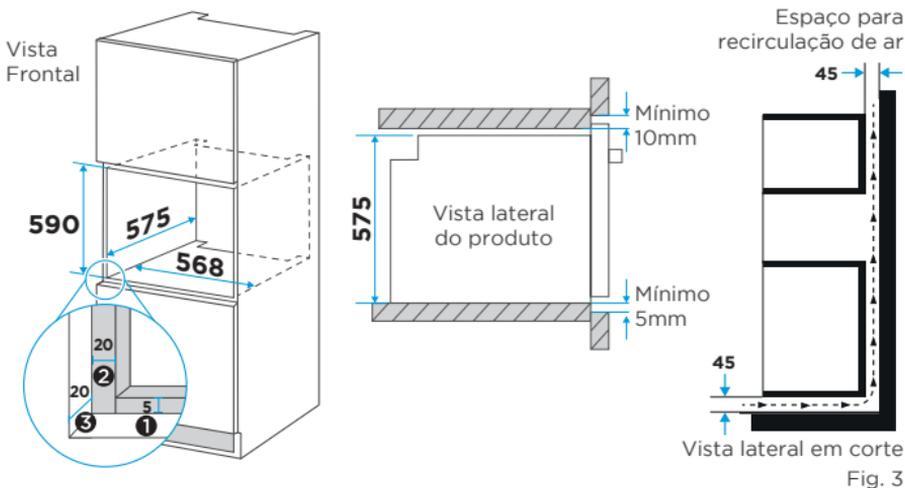


## Instalação do forno nivelado ao móvel (Medidas em mm)

### Medidas e espessuras do móvel

1. Sempre deixe um espaço livre de no mínimo 5mm entre a parte de cima do forno e o móvel e a parte de baixo do forno e o móvel.
2. Sempre deixe um espaço de no mínimo 20mm entre a lateral do forno e o móvel.
3. Sempre use uma espessura de 20mm do material do móvel, para garantir que o forno fique nivelado ao móvel.

Nessa opção de instalação, o forno ficará nivelado ao móvel. Para que o aspecto visual fique de nivelamento com o móvel, é necessário que a espessura do material seja de 20mm.



## Instalação do forno nivelado ao móvel (Medidas em mm)

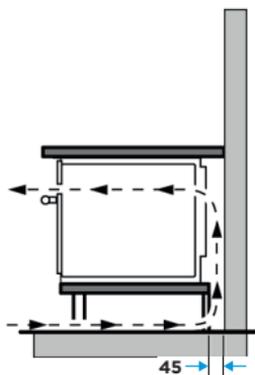
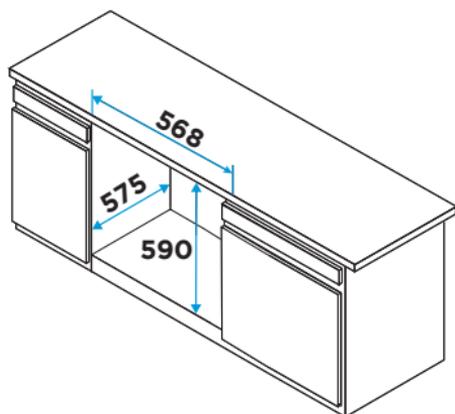


Fig. 4

### Procedimento de Instalação

1. Utilize duas ou mais pessoas para mover o aparelho e realizar a instalação.
2. Posicione o forno no nicho, centralizando-o, conforme a figura 5 ao lado. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso sob o forno.
3. Abra a porta do forno para fixar os dois parafusos de sustentação (enviados juntamente com o produto) no nicho conforme a figura 6 ao lado.
4. O forno deve ser fixado de tal forma que não seja possível o deslocamento durante o uso.
5. Ao fim da instalação o fundo do forno deverá ficar inacessível. Certifique-se de que o fundo do mesmo não toque as paredes do móvel de sustentação.
6. Assegure que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta constante no produto.
7. Caso o forno seja instalado abaixo de um cooktop, utilize interligações elétricas separadas.

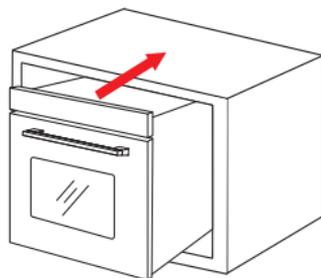


Fig. 5

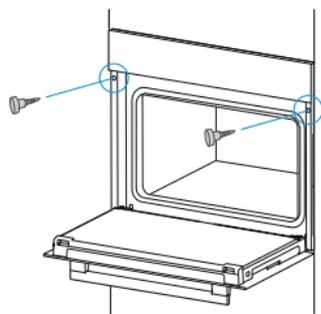


Fig. 6

### AVISO

- 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 superaquecimento

## Instruções para Instalação Elétrica

### AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

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

- 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.
- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
- O cabo de alimentação com plugue 2P+T (2 polos + terra) está de acordo como novo padrão NBR 14136. Não remova o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.
- Não utilize adaptadores, extensões, benjamins ou conectores "T".
- Conecte este aparelho a uma tomada exclusiva.
- 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.
- 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).

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

#### Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

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

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

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo ( $\text{mm}^2$ )
24,0 (220 V)	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).

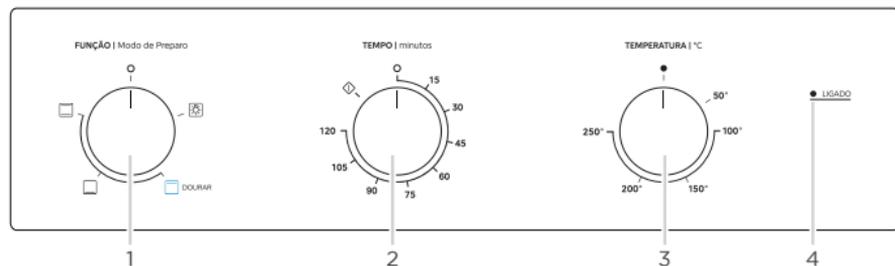
#### NOTA

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

# OPERAÇÃO DO PRODUTO

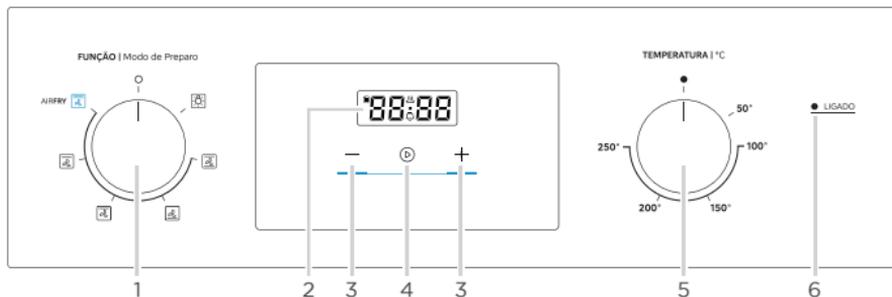
## Painel de Controle

### Modelo TSM62



		Descrição
1	Botão Função	<ul style="list-style-type: none"><li>Gire para selecionar a função desejada (<i>verifique o item Seleção de Função do Forno</i>).</li></ul>
2	Botão Tempo	<ul style="list-style-type: none"><li>Gire para selecionar entre as opções: manter ligado "◊", desligado "○" e controle do temporizador (até 120 minutos).</li></ul>
3	Botão Temperatura	<ul style="list-style-type: none"><li>Gire para selecionar a temperatura desejada (até 250°C).</li></ul>
4	Luz indicadora de funcionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>Esse indicador avisa quando os aquecedores dentro do forno estão funcionando. Durante o funcionamento, o indicador liga e desliga várias vezes.</li></ul>

## Modelo TSD62



		Descrição
1	Botão Função	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gire para selecionar a função desejada (<i>verifique o item Seleção de Função do Forno</i>).</li></ul>
2	Display	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exibe a hora atual, tempo de cozimento e ícones das funções.</li></ul>
3	Controladores	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no forno.</li></ul>
4	Botão Iniciar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pressione para iniciar o preparo após ajuste da função, tempo e temperatura.</li></ul>
5	Botão Temperatura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gire para selecionar a temperatura desejada (até 250°C).</li></ul>
6	Luz indicadora de funcionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esse indicador avisa quando os aquecedores dentro do forno estão funcionando. Durante o funcionamento, o indicador liga e desliga várias vezes.</li></ul>

## Funções do Forno Elétrico

### Modelo TSM62

Ícone	Função	Introdução a função
	Iluminação	O processo de assamento poderá ser observado com iluminação constante.
	Dourar	Essa função utiliza o grill, posicionado na parte superior do forno. Recomendado para grelhar ou gratinar pequenas porções de alimentos mais delicados, como creme brulée, lanches com queijo gratinado, legumes e verduras gratinadas. <b>Dica:</b> Usar somente 1 bandeja.
	Delicado	O aquecimento é fornecido apenas pela resistência inferior do forno. Indicado para manter alimentos aquecidos e a coloração do alimento.
	Convencional	Esta função utiliza as resistências superior e inferior do forno. 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. 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. Também recomendada para preparação de bolos, suflês, salgados ou bolos de massa mais úmida.

## Modelo TSD62

Ícone	Função	Introdução a função
	Iluminação	O processo de assamento poderá ser observado com iluminação constante.
	Convencional + ventilação	Essa função utiliza a resistência superior, inferior e a ventilação. Nessa função o ventilador faz 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.
	Resistência inferior com ventilação	O aquecimento é fornecido apenas pela resistência inferior do forno. Indicado para manter alimentos aquecidos e a coloração do alimento.
	Resistência superior com ventilação	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.
	Grill com ventilação	Essa função utiliza o grill, posicionado na parte superior do forno e ventilação. Recomendado para grelhar ou gratinar pequenas porções de alimentos mais delicados, como creme brulée, lanches com queijo gratinado, legumes e verduras gratinadas. <b>Dica:</b> Usar somente 1 bandeja.
	Air fry	Essa função utiliza o grill e a resistência superior + o ventilador. 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. 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. <b>Dica:</b> Para melhores resultados, é recomendado o uso do cesto air fry sobre a grade do forno no nível 3. A bandeja coletora de resíduos deve ser colocada logo abaixo da grade para preparos nessa função.

### 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.

Atente ao correto posicionamento das grelhas no interior do forno:

1. Coloque as grelhas na altura desejada, acomode o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.
2. Posicione a assadeira sobre a grelha. 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. Utilize assadeiras de 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/ou algum acessório para a retirada do alimento do forno.

É possível escolher cinco níveis de altura para o ajuste das grelhas (Fig. 1). Lembre-se de encaixá-las corretamente para evitar acidentes durante a utilização do forno.

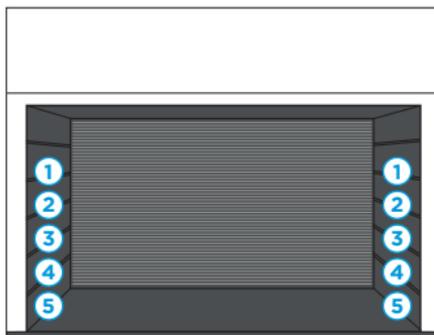


Fig. 1

## Ajuste do Relógio (apenas modelo TSD62)

Ao ligar o forno, a hora atual deve ser ajustada:

1. Aperte o botão “**-**” ou “**+**” para ajustar a hora do relógio (“**A**” - Fig. 2).
2. Aperte o botão “**▶**” para confirmar a hora desejada (“**B**” - Fig. 2).
3. Aperte os botões “**-**” ou “**+**” e defina os minutos (“**A**” - Fig. 2).
4. Aperte o botão “**▶**” para completar o ajuste da hora (“**B**” - Fig. 2).

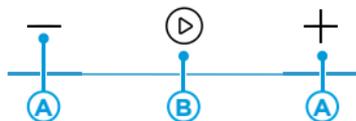


Fig. 2

### NOTA

O relógio tem o formato de 24 horas.

## Seleção de Função do Forno

1. Para seleccionar uma das funções do forno, gire o botão de função para a direita ou esquerda até o indicador chegar na função desejada (“**A**” - Fig. 3).
2. Para saber mais sobre cada função, verifique o item *Funções do Forno Elétrico*.

### Modelo TSM62



### Modelo TSD62

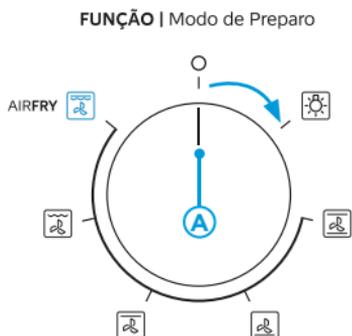


Fig. 3

## Seleção de Temperatura

1. A temperatura pode ser ajustada antes ou durante o ciclo de cozimento.
2. Gire o botão de temperatura para a direita até o indicador chegar na temperatura desejada ("A" - Fig. 4).

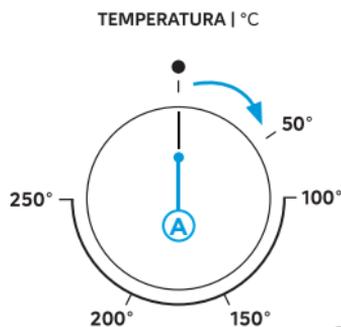


Fig. 4

## Ajuste do Tempo

### Modelo TSM62

O tempo pode ser ajustado até 120 minutos. O forno elétrico não ligará se o tempo não for ajustado.

1. Quando o botão estiver na posição "○" o forno não funciona.
2. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de tempo para a direita até o indicador chegar no tempo desejado ("A" - Fig. 5).
3. Decorrido o tempo ajustado, o botão de tempo retorna à posição "○", emitindo um sinal (trinado) indicativo de que o aparelho finalizou o tempo ajustado.
4. Ao girar o botão para a esquerda até a posição "◇" ("B" - Fig. 6), o forno permanecerá ligado até que o usuário coloque manualmente na posição "○".



Fig. 5

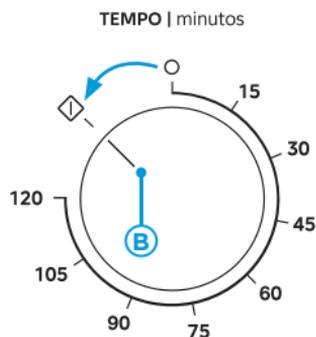


Fig. 6

### NOTA

A luz indicadora de funcionamento acende somente se o ajuste de tempo for ativado.

## Ajuste do Tempo

### Modelo TSD62

Para usar seu produto e ajustar o tempo, o relógio precisa ser configurado antes, verifique o item *Ajuste do Relógio*, caso o relógio não tenha sido ativado. O forno só ligará caso algum dos modos esteja ativado e o ícone "🕒" esteja aparecendo no display ("A" - Fig. 7).

Os modos que o produto possui são:

#### Modo manual:

No modo manual o tempo de preparo dos alimentos é controlado pelo usuário.

1. Para usar seu produto e ajustar o tempo, o relógio precisa ser configurado antes, verifique o item *Ajuste do Relógio*, caso o relógio não tenha sido ativado.
2. Selecione a temperatura e a função desejadas, usando os botões correspondentes e aperte o botão "▶" ("A" - Fig. 8).
3. Após 12 horas sem uso, o timer irá retornar para o modo de espera e o símbolo "🕒" irá desaparecer do painel.

#### Modo tempo de duração do preparo:

Esse modo configura o tempo de preparo para desligar automaticamente ao fim da duração selecionada.

1. Para configurar a opção de modo automático do timer digital, aperte os botões "—" ou "+" para configurar o tempo de duração do preparo ("A" - Fig. 9). O ajuste de horas e minutos segue o mesmo padrão do ajuste do relógio. O tempo máximo permitido é de 12 horas.
2. Após ajustar o tempo, aperte o botão "▶" para confirmar ("B" - Fig. 9). Após essa configuração, os ícones "🕒" e "🔔" ficarão aparecendo no display durante o tempo determinado ("C" - Fig. 9).
3. Ao final do tempo determinado o alarme sonoro será emitido e o ícone "🔔" ficará piscando no display. Aperte qualquer botão para terminar a operação.



Fig. 7



Fig. 8

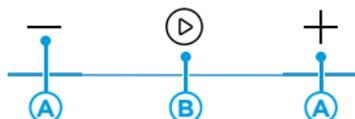


Fig. 9

#### NOTA

Durante a configuração do tempo, aperte e segure o botão "—" ou "+" para aumentar ou diminuir o tempo continuamente.

## Guia para Alimentos em Geral

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.

1. Para todas as receitas recomenda-se pré-aquecer o forno elétrico a 200°C durante 5 minutos.
2. Gire o botão de temperatura para a direita até o indicador chegar na temperatura indicada. Coloque o alimento em forno pré-aquecido, cozinhando por peso (1 kg) e no tempo indicado na tabela.
3. Verifique regularmente para não deixar que os alimentos passem do ponto.

### NOTA

O tempo de preparo e temperatura são apenas uma referência. Os valores ideais poderão variar de acordo com a quantidade, marca, condição e tamanho do alimento.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Carnes recheadas	180	34 a 45
Carne em caçarola	160	120 a 180
Peixe	220	20 a 60
Peixe assado ou recheado	180	15 a 20
Presunto fresco	130	20 a 25
Carneiro	155	25 a 30
Porco	155	30 a 35
Vitela	155	30 a 35
Alimentos já cozidos	230	15 a 20
Carne (mal passada)	180	15 a 18
Carne média	180	15 a 20
Carne (bem passada)	180	20 a 25
Filés	180	15 a 20
Galinha	155	25 a 30
Pato	155	25 a 30
Peru	155	30 a 35
Batatas Assadas	180	40 a 60

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
<b>DOCES</b>		
Maçãs assadas	180	20 a 45
Biscoitos	225	15 a 20
<b>PÃES</b>		
Branco (fermento)	180	50 a 60
Muffins	220	15 a 30
Doces (fermento)	200	15 a 30
<b>BOLOS</b>		
De xícara	175	20 a 25
De claras	180	20 a 30
Pão-de-ló	125	50 a 60
<b>SOBREMESAS</b>		
Crems (leite)	160	45 a 60
Bombas	180	40 a 45
Merengues	155	5 a 8
<b>MASSAS PARA TORTA</b>		
Dois camadas (recheio cru)	225	30 a 50
Dois camadas (recheio cozido)	220	20 a 50
Massas de pastelão	225	8 a 10
Pudins	175	45 a 120
Suflês	175	45 a 60

## NOTA

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

## CUIDADO

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

## Guia para Preparos de Alimentos com a Função Air Fry (apenas modelo TSD62)

1. Selecione a função Air Fry conforme indicado no item *Seleção de Função do Forno*.
2. Coloque o alimento no forno usando o acessório cesto air fry (Fig. 10) e sempre use a bandeja coletora no nível abaixo.
3. É recomendado utilizar o cesto no nível 3 da regulagem de altura.

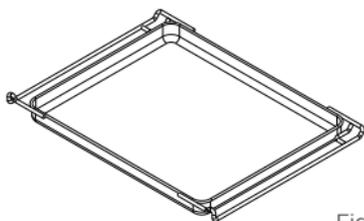


Fig. 10

### NOTA

O tempo de preparo e temperatura são apenas uma referência. Os valores ideais poderão variar de acordo com a quantidade, marca, condição e tamanho do alimento.

Alimento	Porção (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batata in natura	800	190	45
Batata frita (congelada)	800	190	40
Coxinha da asa	1000	200	50
Pão de queijo	1000	190	30
Hamburguer	600	190	35
Dadinho de tapioca	1000	190	45
Nuggets	900	200	35

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



## AVISO DE TENSÃO ELÉTRICA

### Risco de choque elétrico!

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



## 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, lâ de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro, uma vez que eles podem riscar a superfície, podendo resultar na quebra do vidro.



## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

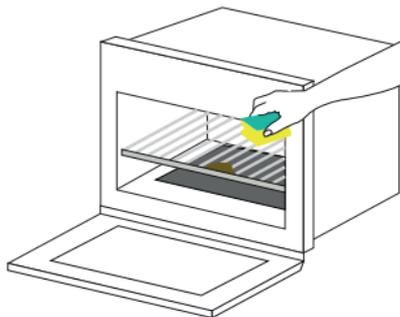
Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

## 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.

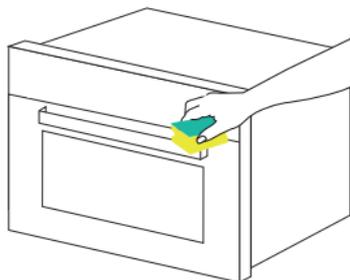
## Limpeza Interna

- 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.



## 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.



## 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.

## Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada siga as instruções abaixo:

1. Remova a tampa de vidro que protege a lâmpada na parte traseira interna do forno.
2. Retire a lâmpada do soquete e substitua por uma nova 220V-25W.
3. Coloque a tampa protetora de vidro novamente pressionando-a.



### PERIGO

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

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o SAC Midea é aconselhável que verifique a tabela abaixo com os problemas mais frequentes, causas prováveis e soluções propostas. Caso o problema identificado não seja nenhum destes abaixo ou então a solução sugerida não seja suficiente, entre em contato com o SAC Midea.

Problema	Causa provável	Solução
Forno não liga.	• O disjuntor ou a alimentação elétrica não está ligada.	Ligue o disjuntor ou a alimentação elétrica.
	• Porta aberta.	Fechar a porta e tentar novamente.
	• Operação incorreta ajustada.	Verificar as instruções
Choques elétricos ou faíscas.	• Estão sendo usados materiais que devem ser evitados	Usar apenas utensílios próprios para cada função.
	• Alimento derramado dentro do forno.	Limpar o interior com pano úmido.
Alimentos cozidos irregularmente.	• Estão sendo usados materiais que devem ser evitados.	Usar apenas utensílios próprios para forno elétrico.
	• O alimento não foi totalmente descongelado.	Descongelar completamente o alimento.
	• Tempo de cozimento ou temperatura não estão adequados.	Usar o tempo de cozimento e temperatura corretos.
Alimentos cozidos em excesso.	• Tempo de cozimento ou temperatura não estão adequados.	Usar o tempo de cozimento e temperatura corretos.
Alimentos mal cozidos.	• Estão sendo usados materiais que devem ser evitados.	Usar apenas utensílios próprios para forno elétrico.
	• O alimento não foi totalmente descongelado.	Descongelar completamente o alimento.
	• As saídas de ar do forno estão bloqueadas.	Observar se as saídas de ar do forno não estão bloqueadas.
	• Tempo de cozimento ou temperatura não estão adequados.	Usar o tempo de cozimento e temperatura corretos.

# CERTIFICADO DE GARANTIA

Seu produto 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.

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;

# CERTIFICADO DE GARANTIA

## AS GARANTIAS NÃO COBREM:

- 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**





*make yourself at home*

[www.midea.com/br](http://www.midea.com/br)

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil



Rede autorizada  
em todo Brasil.

**SPRINGER CARRIER LTDA**

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

**SAC MIDEA**

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas  
0800.648.1005 para demais localidades

**Atendimento On-line:**

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