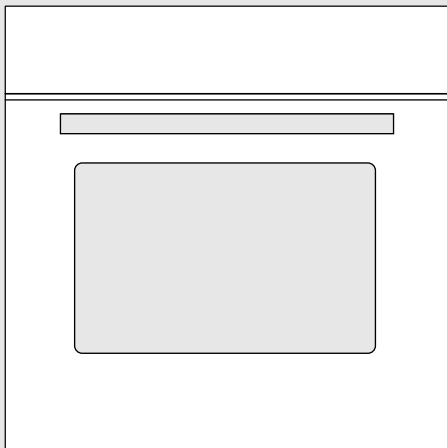




Forno Elétrico de Embutir 80 LITROS



SmartHome

Baixe o aplicativo
e ative o produto.

MANUAL DO USUÁRIO

TSI80B2 / TSI80P2

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
Utilização Prevista	4
ESPECIFICAÇÕES	8
VISÃO GERAL DO PRODUTO	9
Produto	9
Acessórios e Componentes	9
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	10
Antes de Ligar seu Aparelho pela Primeira Vez	10
Instalação no Local	10
Procedimento de Instalação	12
Instruções para Instalação Elétrica	13
OPERAÇÃO DO PRODUTO	14
Painel de Controle	14
Funções do Forno Elétrico	15
Utilizando o Produto	17
Ajuste do Relógio	18
Seleção de Função do Forno e Ajuste do Timer	18
Função Air Fry	19
Trava de Segurança	19
Botões de Iniciar / Cancelar / Pausar	19
Guia para Alimentos em Geral	20
Guia para Preparos de Alimentos com a Função Air Fry	22
Receitas do Menu Automático	23
CONFIGURAÇÃO E OPERAÇÃO DO APP	24
Instalando o Aplicativo	24
Configurando o Aplicativo	24
Ativando o Controle Remoto	25
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	26
Limpeza Geral	26
Limpeza Interna	27
Limpeza Externa	27
Limpeza da Grelha	28
Substituição da Lâmpada	28
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	29
CERTIFICADO DE GARANTIA	30

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, a fim 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;
 - 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	TSI80B2	TSI80P2
Tensão (V)	220	220
Capacidade (l)	80	80
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (W)	2950	2950
Resistência Superior (W)	1300	1300
Resistência Inferior (W)	1000	1000
Resistência Central (W)	1800	1800
Dimensões externas (mm) (LxAxP)*	595 x 566 x 596	595 x 566 x 596
Peso do Produto (kg)	31,5	31,5

** A profundidade é medida com o produto fechado, da parte traseira até o puxador.*

NOTA

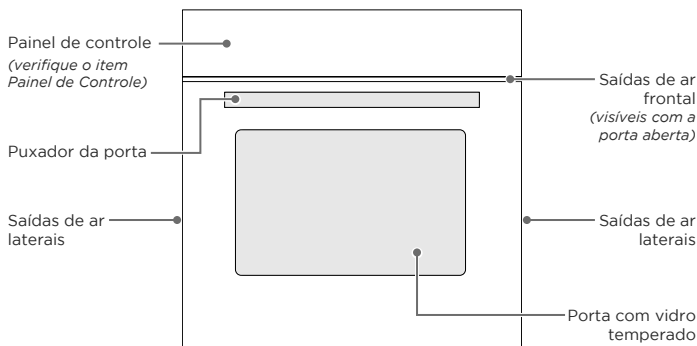
WI-FI

Este produto contém a placa código MWB1830-WB01 de homologação Anatel 01691-25-17554.



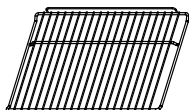
VISÃO GERAL DO PRODUTO

Produto



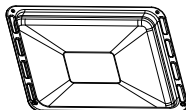
Acessórios e Componentes

Grelha
(1 unidade)



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)



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

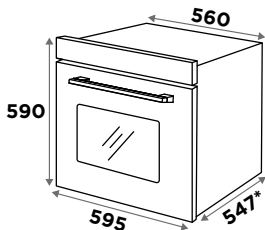
Pré-instalação:

- 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.

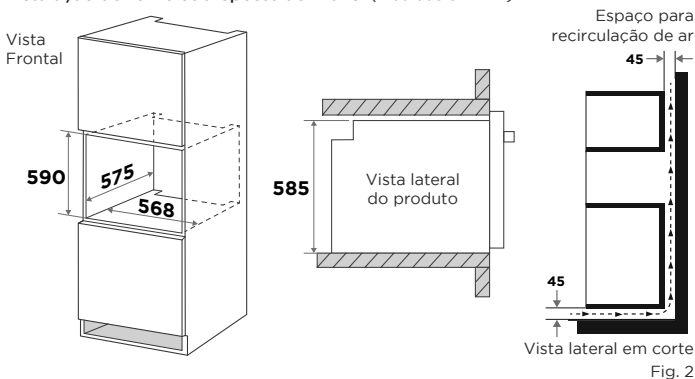
** Medida da parte traseira do produto até o frontal. Consulte a medida do nicho para fabricação do móvel para embutir o produto.*



(Medidas em mm)

Fig. 1

Instalação do forno sobreposto ao móvel (Medidas em mm)



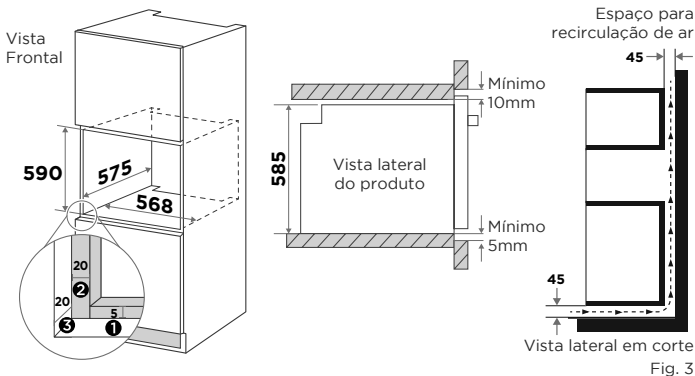
Instalação do forno nivelado ao móvel (Medidas em mm)

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 assegurar o aspecto visual de nivelamento com o móvel, é necessário que a espessura do material seja de 20 mm.



Instalação do forno nivelado ao móvel (Medidas em mm)

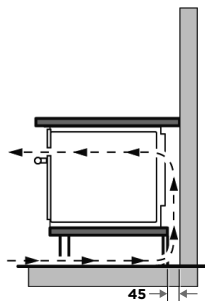
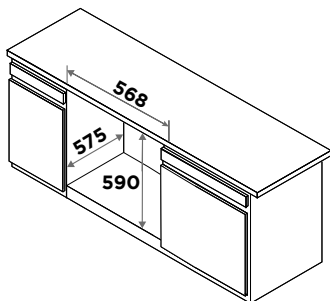


Fig. 4

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 final 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.

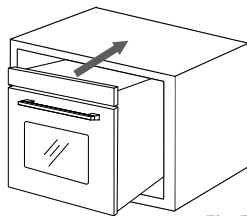


Fig. 5

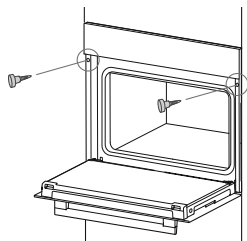


Fig. 6

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 (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 mm^2 .

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção nominal do cabo (mm^2)
24,0 (220 V)	2,5

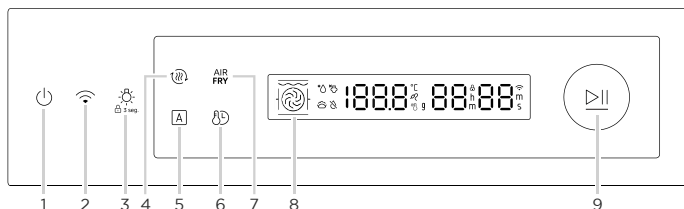
* *Método de referência B1: Condutores isolados ou cabos unipolares em eletroduto de seção circular embutido em alvenaria. (Fonte: Tabela de tipos de linhas elétricas - NBR 5410).*

NOTA

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

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Painel de Controle



		Descrição
1	Botão ON/OFF	• Cancela a configuração atual e retorna ao modo de espera (stand-by).
2	Botão função Wireless	• Pressione por 3 segundos para iniciar a conexão com a rede. • Pressione por 8 segundos para desconectar da rede.
3	Botão de iluminação	• Pressione para acender ou apagar a lâmpada interna do aparelho. • Pressione por 3 segundos para travar ou destravar o painel de controle.
4	Botão pré-aquecer	• Pressione para pré-aquecer o aparelho, proporcionando melhor sabor na cocção dos alimentos.
5	Botão menu automático	• Pressione para acessar o menu automático de receitas. • Pressione duas vezes para cancelar o preparo.
6	Botão de ajuste de temperatura e tempo	• Pressione para ajustar a temperatura e tempo de funcionamento do forno (<i>verifique o item Seleção de Função do Forno e Ajuste do Timer</i>).
7	Botão função Air Fry	• Pressione para selecionar a função Air Fry (<i>verifique o item Funções do Forno Elétrico</i>).
8	Display	• Exibe a hora atual, tempo de cozimento e ícones das funções.
9	Botão controlador	• Utilize o controlador para fazer os ajustes necessários no forno. • Pressione para iniciar ou pausar o programa selecionado.

Funções do Forno Elétrico

Ícone	Função	Introdução a função
AIR FRY	Air Fry	Essa função utiliza a resistência superior, inferior 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. Dica: 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 prepararos nessa função.
	Convencional	As resistências superior e inferior são ligadas simultaneamente para proporcionar o preparo convencional.
	Convecção	Nesse modo, o ventilador é acionado para proporcionar distribuição de calor uniforme no forno. Recomendado em especial para dourar os alimentos.
	Convencional + ventilador	Esse modo proporciona maior penetração de calor e aspecto dourado às receitas. Principalmente às carnes.
	Calor radiante	O elemento interno grill é acionado para manter a temperatura. Recomendado para grelhar alimentos e para pequenas porções.
	Grelha dupla + ventilador	Acionamento do ventilador somado ao calor radiante.
	Grelha dupla	Calor radiante acionado em conjunto com a resistência superior.

Funções do Forno Elétrico (continuação)

Ícone	Função	Introdução a função
	Pizza	Recomendado especialmente para o preparo de pizza.
	Calor inferior	O calor é fornecido pela parte inferior do forno. Recomendado para manter alimentos aquecidos.
eco	ECO	Preparo dos ingredientes selecionados de maneira branda.
	Manter aquecido	Manter a temperatura dos alimentos.
	Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente promove o descongelamento dos alimentos (sem utilização de calor).
	Fermentação	Recomendado para o preparo de pães e iogurte.
 AQUA	Limpeza Aqua	O vapor facilita a remoção de resíduo de alimentos do forno. Para mais detalhes veja o item “Limpeza e manutenção”.

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. Certif que-se de sempre usar recipientes apropriados para forno, nunca use plástico ou papelão dentro do forno.
3. Nunca use painéis 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.

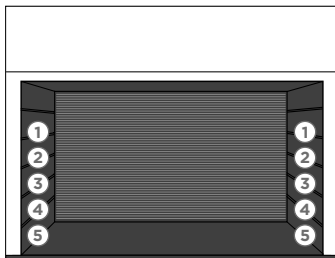


Fig. 1

Ajuste do Relógio

Ao ligar o forno, o display mostra "0:00", um aviso sonoro é emitido e o produto entra em modo de espera. É necessário ajustar o relógio ao iniciar o produto:

1. No modo de espera, gire o botão controlador "▶||" para acionar o modo de configuração.
2. Pressione o botão "⌚" por 3 segundos.
3. Gire o botão controlador "▶||" para ajustar as horas no relógio.
4. Pressione o botão "⌚" para confirmar.
5. Gire o botão controlador "▶||" para ajustar os minutos no relógio.
6. Pressione o botão "⌚" para confirmar o ajuste realizado.



NOTA

- Ao concluir a sincronização do produto com o aplicativo Smart Home, o horário no visor é ajustado automaticamente com o aparelho sincronizado.
- Caso não seja configurado o relógio ao iniciar o forno, o relógio não irá ativar, e o display mostrará "0:00" no modo de espera.

Seleção de Função do Forno e Ajuste do Timer

1. Para selecionar uma das funções do forno, durante o modo de espera, movimente o botão controlador até o indicador mostrar a função desejada ("A" - Fig. 2). O display mostrará o ícone da função e o tempo inicial de "30:00" (30 minutos), e a temperatura padrão da função selecionada.
2. Ajuste o tempo de cozimento usando o botão controlador "▶||".
3. Aperte o botão "⌚" para ajustar a temperatura.
4. Ajuste a temperatura usando o botão controlador "▶||".
5. Durante o uso do produto, aperte o botão "⌚" novamente para ajustar o tempo de cozimento ou a temperatura.
6. Para pular o ajuste de temperatura, pressione o botão controlador "▶||" para iniciar o preparo.

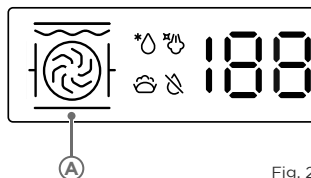


Fig. 2



NOTA

As funções descongelar e lâmpada não permitem ajuste de temperatura.

Função Air Fry

1. No modo de espera, pressione o botão “**AIR FRY**” para selecionar a função Air Fry.
2. O ajuste de tempo e temperatura é feito da mesma forma que para as demais funções do forno.
3. Para saber mais sobre cada função, verifique o item *Funções do Forno Elétrico*.

NOTA

- Para o uso da função Air Fry, utilize o acessório cesto air-fry e a bandeja coletora logo abaixo.
- Para preparos de alimentos gordurosos, é indicado colocar uma f na camada de água na bandeja, para diminuir os odores devido às gorduras do alimento que caem na bandeja.

Trava de Segurança

- **Para bloquear o painel:** No modo de espera ou durante o funcionamento, aperte o botão “ 3 seg.” por 3 segundos. Um único bipe indica que a trava de segurança está ativa e o indicador “ ” aparece no painel.
- **Para desbloquear o painel:** Com o painel bloqueado, aperte o botão “ 3 seg.” por 3 segundos. Um único bipe indica que a trava de segurança está desativada.

NOTA

- Durante a trava de segurança, o forno opera normalmente as funções já selecionadas.
- Durante a trava de segurança, o botão de cancelar ainda funciona.

Botões de Iniciar / Cancelar / Pausar

1. Após escolher a função desejada, aperte o botão “ ” para iniciar o preparo. Após pausar, também aperte o botão “ ” para reiniciar o preparo.
2. Durante o funcionamento do produto, aperte o botão “ ” uma vez para pausar o cozimento. Aperte o botão “ ” novamente para cancelar o preparo.

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. Verif que 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)
DOCES		
Maçãs assadas	180	20 a 45
Biscoitos	225	15 a 20
PÃES		
Branco (fermento)	180	50 a 60
Muffins	220	15 a 30
Doces (fermento)	200	15 a 30
BOLOS		
De xícara	175	20 a 25
De claras	180	20 a 30
Pão-de-ló	125	50 a 60
SOBREMESAS		
Cremes (leite)	160	45 a 60
Bombas	180	40 a 45
Merengues	155	5 a 8
MASSAS PARA TORTA		
Duas camadas (recheio cru)	225	30 a 50
Duas camadas (recheio cozido)	220	20 a 50
Massas de pastelão	225	8 a 10
Pudins	175	45 a 120
Sufles	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

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. 3) e sempre use a bandeja coletora no nível abaixo.
3. É recomendado utilizar o cesto no nível 3 da regulagem de altura.

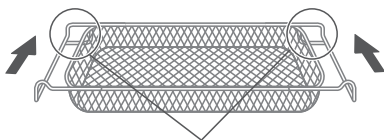


Fig. 3

Esta extremidade deve estar voltada para dentro e empurrada para o fundo

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

Receitas do Menu Automático

No modo de espera, pressione o botão “**A**” para selecionar a receita desejada conforme a tabela abaixo.

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.

Código	Nome da receita	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Pré-aquecimento
A01	Frango assado	250	45	Sim
A02	Torta de maçã	205	45	Sim
A03	Pão ciabatta	230	30	Sim
A04	Robalo com crosta de sal	250	13	Sim
A05	Sufê	200	13	Sim
A06	Delícia de chocolate	150	40	Sim
A07	Pizza	230	7	Sim
A08	Pudim de pão com manteiga	180	50	Sim
A09	Biscoitos de manteiga de amendoim	175	13	Sim
A10	Bolo de frutas	180	30	Sim
A11	Bolo de chocolate com recheio vulcão	200	13	Sim
A12	Biscoitos preto e branco	165	12	Sim
A13	Batata assada com queijo	205	60 + 18	Sim

CONFIGURAÇÃO E OPERAÇÃO DO APP

NOTA

- Aplicativo disponível para os sistemas iOS 9.0 ou superior e Android 4.4 ou superior.
- A configuração de acesso à rede do aparelho requer uma rede WI-FI com faixa de frequência de 2,4 GHz. Faixa de frequência de 5 GHz não é compatível.
- Este modelo não suporta roteador criptografado em protocolo WEP.
- Certifique-se que seu celular esteja conectado à sua rede WI-FI doméstica de 2.4GHz e seu bluetooth esteja ativo.

Instalando o Aplicativo

NOTA

- Utilize o QR Code ao lado para baixar o aplicativo SmartHome (basta abrir a câmera do seu celular e apontar para o QR Code).
- Com o aplicativo SmartHome instalado, abra o aplicativo e crie sua conta pessoal.



Configurando o Aplicativo

NOTA

- É necessário uma conexão de rede WI-FI 2.4GHz para a configuração inicial e comunicação com o aparelho. Uma vez que o acesso à rede já tenha sido configurado, o aplicativo pode ser utilizado através de rede WI-FI e dados móveis, e o aparelho pode ser controlado remotamente.
- Quando sua senha do WI-FI for alterada ou o roteador for substituído, você precisará configurar o acesso à rede novamente.
- Não é possível configurar o acesso à rede enquanto o aparelho estiver com algum programa em andamento.

Realizando a conexão entre aplicativo e o forno

É possível adicionar o seu forno por 3 métodos: conexão por QR Code (adesivo no aparelho), conexão por dispositivos próximos e conexão com seleção manual na lista de modelos.

• Realizando a conexão por QR Code

1. No aplicativo SmartHome, clique no “+” no canto superior direito.
2. Clique na opção “Escanear código QR”.
3. Escaneie o QR Code que está na etiqueta do seu produto.
4. Siga as instruções que aparecem na tela do seu dispositivo.

• Realizando a conexão dispositivos próximos

1. No modo stand-by, pressione o botão “” por 3 segundos. O ícone “” irá piscar, indicando que está buscando uma conexão wireless.
2. Abra o aplicativo SmartHome, e aguarde seu produto aparecer na tela automaticamente. Caso não apareça em alguns segundos, você pode puxar a tela para baixo para atualizar.
3. Siga as instruções que aparecem na tela do seu dispositivo.

• Realizando a conexão com seleção manual na lista de modelos

1. No modo stand-by, pressione o botão “” por 3 segundos até que o display apresente a mensagem AP.
2. No aplicativo SmartHome, clique no “+” no canto superior direito.
3. Clique em “Adicionar Dispositivo”.
4. Selecione a categoria desejada.
5. Selecione o modelo do seu produto na lista de modelos disponíveis.
6. Siga as instruções que aparecem na tela do seu dispositivo.

NOTA

O LED indicador de WI-FI pode piscar de 3 modos:

- **Piscar rapidamente:** indica que o forno está tentando estabelecer uma conexão WI-FI.
- **Piscar lentamente:** indica que o forno está visível para uma conexão com o APP.
- **Ligado constante:** indica que o forno está conectado a uma rede WI-FI.

Ativando o Controle Remoto

Para controlar seu forno pelo aplicativo SmartHome, pressione o botão “” para ativar o controle remoto. Agora você pode controlar e monitorar seu forno remotamente.

NOTA

- Caso não haja uma conexão wireless disponível para o forno, não será viável o controle remoto por meio da utilização do aplicativo.
- Você pode deixar seu forno preparado para iniciar o processo remotamente utilizando a função de controle remoto. Quando ativada essa função, o forno ficará aguardando um comando através do aplicativo indefinidamente.
- Mesmo quando seu forno for operado de forma física (sem utilização do aplicativo), você ainda poderá utilizar o aplicativo SmartHome para monitorar o progresso do funcionamento.
- Em caso de falta de energia, a função controle remoto será perdida, porém ao restabelecer a energia, você poderá continuar monitorando via aplicativo o funcionamento, que retorna de onde parou.

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 líquidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos.
- 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

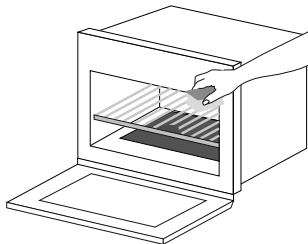
Para não perder a garantia e para evitar problemas futuros este aparelho deve receber manutenção apenas de técnicos de serviço de empresas credenciadas. Contate o SAC Midea para solicitar atendimento.

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.

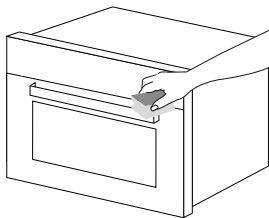
Limpeza Interna

- 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.
- Para usar a função Aqua para a limpeza interna, siga os passos a seguir:
 1. Adicione cerca de 250 ml de água purificada e um pouco de sabão neutro na bandeja coletora de resíduos e misture bem.
 2. Com a porta fechada, gire o botão seletor de funções até a função "AQUA".
 3. Aperte o botão de iniciar para iniciar a limpeza (o tempo de duração padrão é de 30 minutos).
 4. Após o forno esfriar totalmente, use um pano seco e macio para secar a parte interna completamente.



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 de 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;

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 VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



make yourself at home

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/>