

Obrigado por escolher a **Midea**!

A **Midea** é uma empresa comprometida com o bem-estar das pessoas. Com a combinação de design inteligente e tecnologia, seu novo equipamento trará novas experiências e deixará seu dia a dia muito mais agradável. Uma receita simples que fez da **Midea** uma das maiores fabricantes de eletrodomésticos e condicionadores de ar do mundo.

Este manual foi feito especialmente para que você conheça todas as características do seu aparelho, além de informações sobre manutenção, execução de serviços e claro, como obter o máximo das suas funcionalidades.

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelos telefones ou pelo site abaixo.



SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)
0800 648 1005 (demais localidades)

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

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

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES	5
1 - SEGURANÇA	6
1.1 - Medidas Importantes de Segurança	6
2 - INSTALAÇÃO	8
2.1 - Instruções para Instalação Elétrica	8
2.2 - Instalação no Local	9
3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	12
3.1 - Características Técnicas Gerais	12
3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico	12
3.3 - Acessórios	13
4 - OPERAÇÃO	13
4.1 - Detalhamento do Painel de Controle	13
4.2 - Funções do Forno Elétrico	14
4.3 - Como Usar	16
4.4 - Ajuste do Relógio	16
4.5 - Ajuste do Tempo	17
4.6 - Modo Manual	17
4.7 - Modo Duração do Preparo	18
4.8 - Modo Término do Preparo	18
4.9 - Ajuste de Alarme	19
4.10 - Seleção de Função do Forno	20
4.11 - Seleção de Temperatura	20
5 - GUIA DE UTILIZAÇÃO	21
5.1 - Guia para Alimentos em Geral	21
6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
6.1 - Limpeza Geral	23
6.2 - Limpeza Interna	23
6.3 - Limpeza Externa	24
6.4 - Limpeza da Grelha	24
6.5 - Substituição da Lâmpada	24
7 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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.

NOTA

Indica ao usuário detalhes sobre o funcionamento do aparelho, geralmente recomendações da melhor utilização deste.

IMPORTANTE

Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, evitando práticas inseguras, as quais podem resultar em danos a pessoas ou a propriedade, mas também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

PERIGO

Indica ao usuário procedimentos que requerem maior atenção. São recomendações e advertências que devem ser consideradas para garantir a segurança e integridade física dos usuários ou a sua propriedade.

1 - SEGURANÇA

Para garantir o melhor desempenho de seu produto leia atentamente todas as recomendações a seguir. Não descarte o Manual do Usuário, guarde-o para eventuais consultas. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.

1.1 - Medidas Importantes de Segurança

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

PERIGO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

1. Assim como para a maioria dos aparelhos de cozinha, é necessário que o usuário fique próximo ao aparelho quando em funcionamento, a fim de reduzir o risco de incêndio dentro do espaço do forno.
2. Nunca toque nas superfícies aquecidas. Sempre use o pegador em aço ou luvas protetoras ao colocar ou retirar alimentos do forno quente.
3. Não use o espaço interno do forno para finalidade de armazenagem. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro do forno quando não estiver em uso.
4. O forno elétrico deve ser devidamente aterrado para proteção do usuário.
5. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.

6. Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
7. Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos.
8. Não use o forno elétrico muito próximo à água, por exemplo, uma pia de cozinha contígua ao aparelho, em um porão úmido, próximo a piscinas e/ou locais semelhantes.
9. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.

PERIGO

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

10. 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. Crianças deverão ser mantidas afastadas.
11. Abra a porta do forno utilizando sempre o puxador (alça).
12. O uso de acessórios ou utensílios não recomendados pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
13. Se o controle de temperatura estiver na posição "o" o forno não irá operar.
14. Nunca cubra totalmente a assadeira antiaderente ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode provocar superaquecimento do forno.
15. Evite o acúmulo de detritos no batente do forno para não prejudicar a vedação do aparelho.
16. Alimentos mais secos, como pão ou amendoim, não devem ser aquecidos demasiadamente pois poderão incendiar-se.
17. Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do forno.
18. 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.

19. 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.
20. Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno uma vez que eles podem riscar a superfície, que podem resultar no estilhaçamento do vidro.
21. Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve tentar consertar o aparelho. Quando houver necessidade de manutenção entre em contato com o SAC Midea.
22. Respeite os espaçamentos recomendados para instalação apresentados neste manual.
23. É recomendável que a instalação seja feita por pelo menos duas pessoas.

PERIGO

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.

NOTA

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

IMPORTANTE

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

NOTA

- 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 pousada.
- Este aparelho não se destina a utilização em ambientes comerciais.
- Não armazene nem use este aparelho em ambientes externos (ao ar livre).
- Não utilize o produto para outros fins além dos previstos neste Manual do Usuário.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

24. Não utilize estabilizador ou “No-break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o aparelho.
25. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

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.

IMPORTANTE

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.

2 - INSTALAÇÃO

2.1 - Instruções para Instalação Elétrica

IMPORTANTE

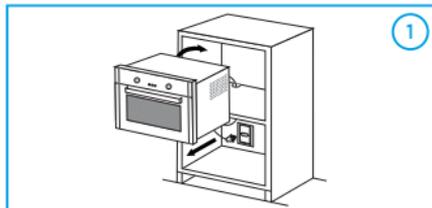
- Mantenha a alimentação elétrica desligada enquanto estiver efetuando os procedimentos de instalação do aparelho.
- A tomada elétrica, por motivo de segurança, deve estar localizada em um local de fácil acesso após a instalação do aparelho (exemplo da figura 1 ao lado).
- Verifique atentamente a tensão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

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

NOTA

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

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



IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico!

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

Exemplo de cálculo do dimensionamento da rede elétrica:

A seção nominal do cabo (mm²), até a tomada onde o aparelho será ligado, deverá ser dimensionada em função da capacidade de condução de corrente elétrica - Como referência ver tabela abaixo, obtida da norma NBR 5410.

Por exemplo, para produtos com corrente máxima de 24,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 2,5 mm².

Tipo de Linha Elétrica (B1)*

Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm ²)
24,0 (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.

2.2 - Instalação no Local

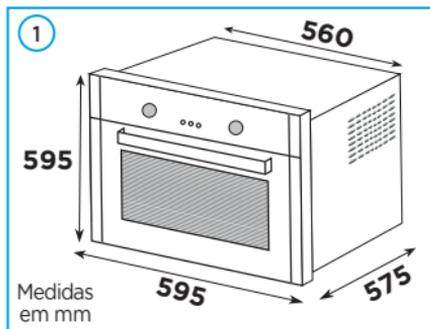
Remova todos os materiais de embalagem e acessórios. Verifique a existência de danos no forno, como amassados ou porta quebrada. Não instale o forno caso ele esteja danificado.

Gabinete: Remova o filme protetor encontrado na superfície do gabinete do forno e as fitas adesivas que prendem as grelhas.

IMPORTANTE

Pré-instalação:

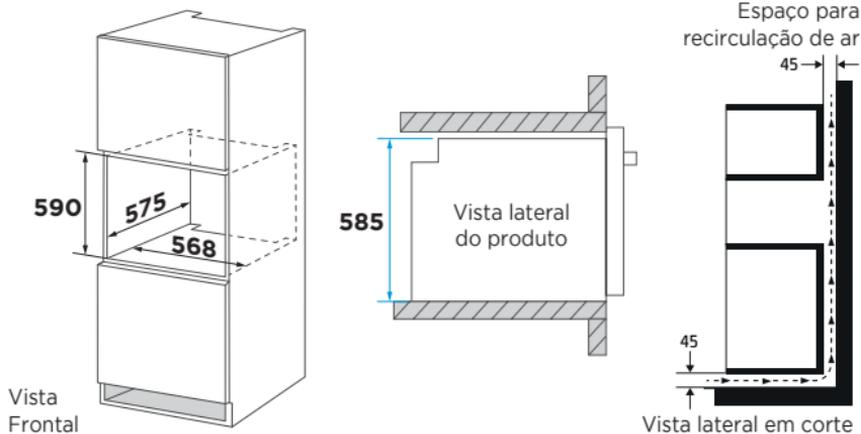
- Selecione uma superfície nivelada que tenha espaço suficiente para as entradas e saídas de ar.
- Certifique-se de que o móvel de apoio seja resistente ao peso do produto (ver tabela de Características Técnicas Gerais), não esqueça que o peso dos alimentos deverá ser considerado neste cálculo.
- O embutimento 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.



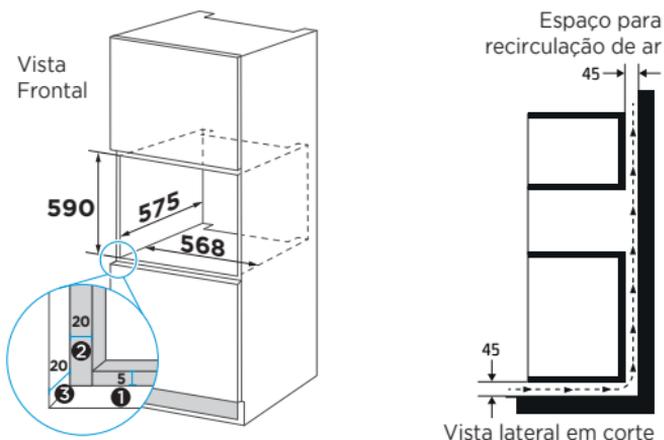
NOTA

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.

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



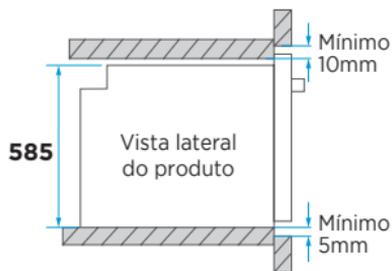
3 Instalação do forno nivelado ao móvel (Medidas em mm)



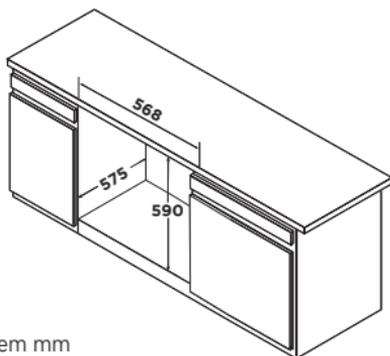
Medidas e espessuras do móvel

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.

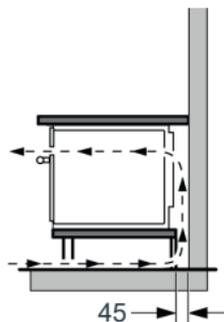
Nessa opção de instalação, o forno ficará nivelado ao móvel. Para que o aspecto visual fique de nivelamento com o móvel, é necessário que a espessura do material seja de 20mm.



4



Medidas em mm



Procedimento de instalação:

1. 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.

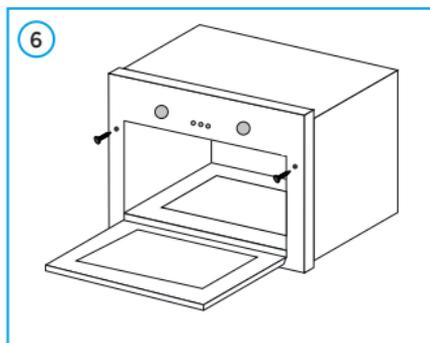
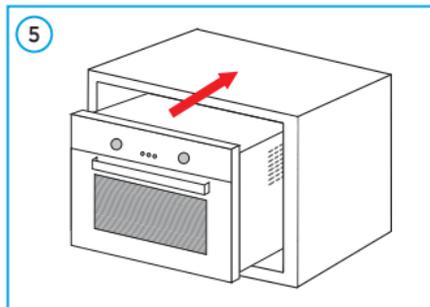
NOTA

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

2. Abra a porta do forno para fixar os dois parafusos de sustentação (enviados juntamente com o produto) no nicho conforme a figura 6 ao lado.
3. O forno deve ser fixado de tal forma que não seja possível o deslocamento durante o uso.
4. 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.
5. Assegure que a tensão e frequência sejam as mesmas da etiqueta constante no produto.
6. Caso o forno seja instalado abaixo de um cooktop, utilize interligações elétricas separadas.

IMPORTANTE

Ao final da instalação deve-se observar para que as paredes do produto não fiquem em contato direto com as paredes do nicho (ou do móvel).



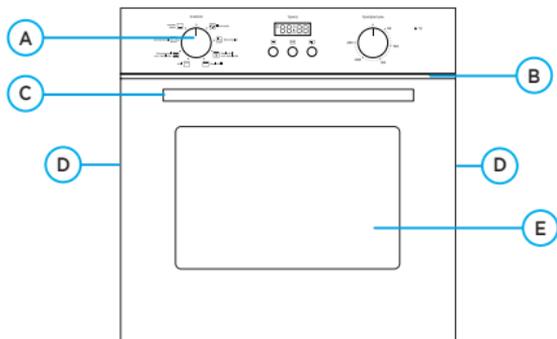
3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

3.1 - Características Técnicas Gerais

MODELO	TCD80L2
Tensão (V)	220
Capacidade (l)	80
Corrente Elétrica (A)	10
Frequência (Hz)	60
Potência Elétrica (W)	2700
Resistência Superior (W)	2670
Resistência Inferior (W)	1000
Dimensões Externas (mm) - (L x A x P)	595 x 595 x 575
Peso do Produto (kg)	31,5

3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico

O forno elétrico possui os seguintes componentes:



- A) Painel de controle
- B) Saídas de ar frontal (*visíveis com a porta aberta*)
- C) Puxador
- D) Saídas de ar laterais
- E) Porta com vidro temperado

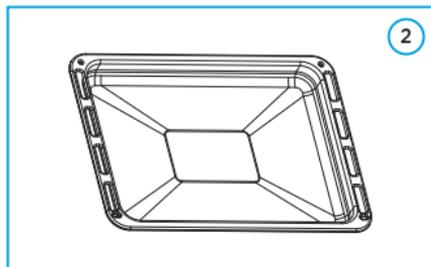
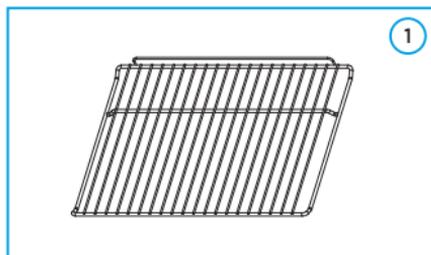
3.3 - Acessórios

1. Grelha (2 unidades):

Utilizada como apoio dos pratos e assadeiras ou diretamente do próprio alimento - figura 1.

2. 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 - figura 2.



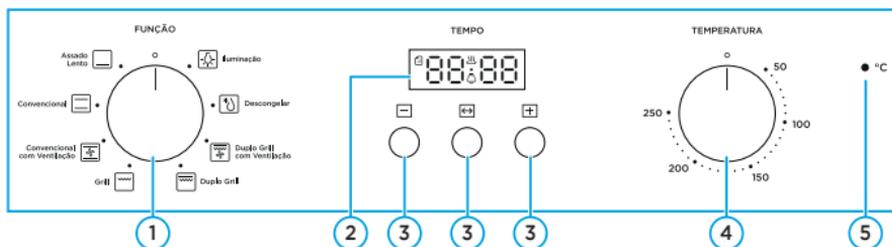
NOTA

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

4 - OPERAÇÃO

4.1 - Detalhamento do Painel de Controle

Características e funções do painel de controle:



- 1. Botão de função:** Gire para selecionar a função desejada (*verifique o subitem 4.2 - Ajuste de função*).
- 2. Display:** Exibe a hora atual, tempo de cozimento e ícones das funções *alarme, ajuste de tempo, modo manual e término de preparo*.
- 3. Controladores:** Utilize os controladores para fazer os ajustes necessários no forno.
- 4. Botão de temperatura:** Gire para selecionar a temperatura desejada.
- 5. Luz indicadora de funcionamento:** Esse indicador avisa quando os aquecedores dentro do forno estão funcionando. Durante o funcionamento, o indicador liga e desliga várias vezes.

4.2 - Funções do Forno Elétrico

FUNÇÃO	INTRODUÇÃO A FUNÇÃO
 <p>Iluminação</p>	<p>O processo de assamento poderá ser observado com iluminação constante.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Função utilizada para acelerar o degelo de alimentos congelados como carnes, aves, linguiça e alimentos processados congelados como sopas e pratos prontos.</p> <p>Somente o ventilador ligará durante o uso dessa função, o forno não esquentará.</p>
 <p>Duplo Grill Com Ventilação</p>	<p>Essa função utiliza o grill e a resistência superior + o ventilador.</p> <p>Recomendado para grelhar ou gratinar porções médias ou grandes de alimentos, onde seja necessário também algum cozimento. Ideal para finalização de lasanhas, assados inteiros como leitão, picanha e cupim.</p> <p>Também recomendada para grandes quantidades de alimentos em várias bandejas, nesse caso, os níveis de altura para posicionamento das bandejas ou prateleiras interfere diretamente no resultado, sendo quanto mais próximo (mais alto) em relação ao grill, mais dourado e grelhado ficarão os alimentos.</p>
 <p>Duplo Grill</p>	<p>Essa função utiliza o grill e a resistência superior.</p> <p>Recomendado para grelhar ou gratinar porções médias de alimentos. Ideal para lombos de peixe com crosta, galetos, pães grelhados e tortas.</p> <p>Dica: Utilizar apenas 1 bandeja.</p>
 <p>Grill</p>	<p>Essa função utiliza o grill, posicionado na parte superior do forno.</p> <p>Recomendado para grelhar ou gratinar pequenas porções de alimentos mais delicados, como creme brulé, lanches com queijo gratinado, legumes e verduras gratinadas.</p> <p>Dica: Usar somente 1 bandeja.</p>

FUNÇÃO	INTRODUÇÃO A FUNÇÃO
 <p data-bbox="107 404 265 452">Convencional Com Ventilação</p>	<p data-bbox="293 244 964 346">Essa função utiliza a resistência superior e o ventilador, fazendo com o que o ar quente circule dentro do forno, assim todas as partes externas do alimento vão estar na mesma temperatura. O cozimento fica mais uniforme, com interior suculento e textura mais crocante.</p> <p data-bbox="293 361 964 492">Recomendado para preparos onde sejam utilizados vários níveis do forno, distribuindo assim a temperatura de forma mais uniforme entre todos eles. Também recomendada para preparo de aves maiores e suínos em uma bandeja, devido a potência e distribuição de calor garantindo um cozimento mais uniforme.</p> <p data-bbox="293 506 964 550">Dicas: Usar formas baixas para não impedir a circulação de ar. Não cobrir os alimentos.</p>
 <p data-bbox="118 768 254 790">Convencional</p>	<p data-bbox="293 605 964 765">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.</p> <p data-bbox="293 780 964 882">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.</p>
 <p data-bbox="118 1001 254 1023">Assado Lento</p>	<p data-bbox="293 958 964 1001">O aquecimento é fornecido apenas pela resistência inferior do forno. Indicado para manter alimentos aquecidos e a coloração do alimento.</p>

4.3 - Como Usar

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 painéis de vidro ou cerâmica. Da mesma forma, não utilize tampas de vidro ou cerâmica.

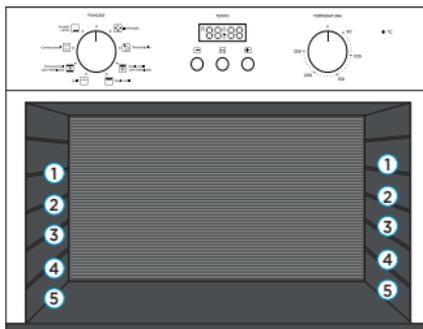
NOTA

PRÉ-AQUECIMENTO

Para a utilização do forno elétrico em muitas receitas é necessário o pré-aquecimento. Para isso, regule o termostato na temperatura desejada para o assado, acione os aquecimentos superior e inferior. Em seguida, ajuste o Tempo em 5 minutos. Após o aviso sonoro, coloque o alimento no forno e ajuste o tempo necessário para assar o alimento de acordo com a receita.

4. 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. Lembre-se de encaixá-las corretamente para evitar acidentes durante a utilização do forno.



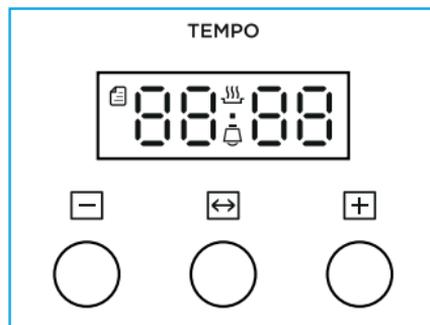
4.4 - Ajuste do Relógio

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

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

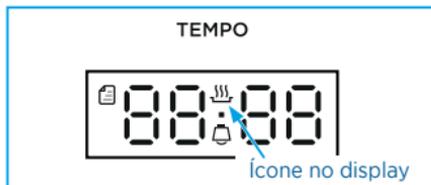
NOTA

O relógio tem o formato de 24 horas.



4.5 - Ajuste do Tempo

Para usar seu produto e ajustar o tempo, o relógio precisa ser configurado antes, verifique o subitem 4.4 - *Ajuste do Relógio*, caso o relógio não tenha sido ativado. O seu produto só ligará caso algum dos modos esteja ativado e o ícone “” esteja aparecendo no display.

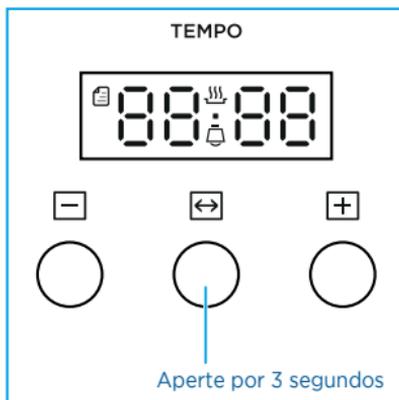


Os modos que o produto possui são:

- **Modo manual:** o tempo de preparo dos alimentos é controlado pelo usuário.
- **Modo tempo de duração do preparo:** esse modo configura o tempo de preparo para desligar automaticamente ao fim da duração selecionada.
- **Modo hora do término:** o produto irá desligar na hora selecionada. Esse modo pode ser usado em conjunto com o modo tempo de duração do preparo.
- **Alarme sonoro:** o produto emite um sinal sonoro ao fim do tempo programado.

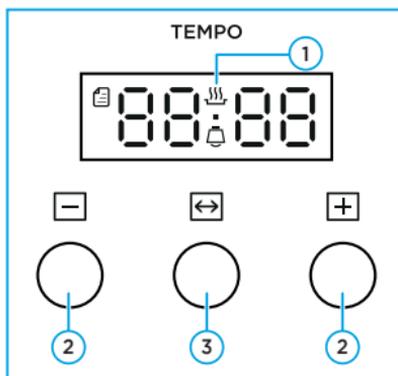
4.6 - Modo Manual

1. Para usar seu produto e ajustar o tempo, o relógio precisa ser configurado antes, verifique o subitem 4.4 - *Ajuste do Relógio*, caso o relógio não tenha sido ativado.
2. Para definir o modo manual no produto, aperte e segure o botão “” por 3 segundos, o ícone “” irá aparecer no display.
3. Selecione a temperatura e a função desejadas, usando os botões correspondentes.
4. Após 5 horas sem uso, o ícone do modo manual irá piscar. Após 10 horas sem uso, o timer irá retornar para o modo de espera e o símbolo “” irá desaparecer do painel.



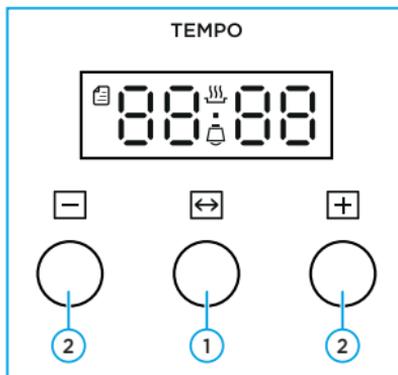
4.7 - Modo Duração do Preparo

1. Para configurar a opção de duração do cozimento, clique no botão “”, até que o display do timer mostre “dur”.
2. Aperte os botões “” ou “” para configurar o tempo de duração do preparo. O ajuste de horas e minutos segue o mesmo padrão do ajuste do relógio. O tempo máximo permitido é de 10 horas.
3. Após ajustar o tempo, aperte o botão “” para confirmar. Após essa configuração, o ícone “” e a letra “A” ficarão aparecendo no display durante o tempo determinado.
4. Ao final do tempo determinado o alarme sonoro será emitido e a letra “A” ficará piscando no display. Aperte qualquer botão para terminar a operação.



4.8 - Modo Término do Preparo

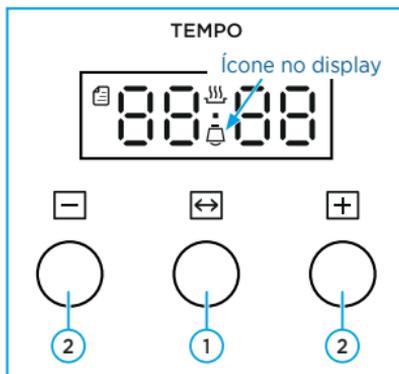
1. A opção hora do término permite que o prepare comece na hora atual e termine na hora selecionada.
2. Para configurar a opção de hora do término, clique no botão “” até que o display mostre “End”.
3. Aperte os botões “” ou “” para configurar a hora de término do preparo. O ajuste de horas e minutos segue o mesmo padrão do ajuste do relógio.
4. Após ajustar o tempo, aperte novamente o botão “” para confirmar. Após essa configuração, o ícone “” e a letra “A” ficaram aparecendo no display durante o tempo determinado.
5. Ao atingir a hora do término configurada, o alarme sonoro irá apitar e a letra “A” ficará piscando no display. Aperte qualquer botão para o produto retornar para o modo de espera.



4.9 - Ajuste de Alarme

Essa função é usada somente como um alarme sonoro.

1. Aperte o botão “↔” até que o ícone “🔔” esteja aparecendo no display.
2. Aperte os botões “-” ou “+” para configurar a hora do alarme. O ajuste de horas e minutos segue o mesmo padrão do ajuste do relógio.
3. Após configurar a hora, aperte novamente o botão “↔” para confirmar o alarme sonoro, o ícone “🔔” ficará ligado durante todo o tempo de duração do alarme.
4. Quando o tempo for atingido, o alarme irá soar e o ícone “🔔” começará a piscar. Aperte qualquer tecla para parar o alarme.

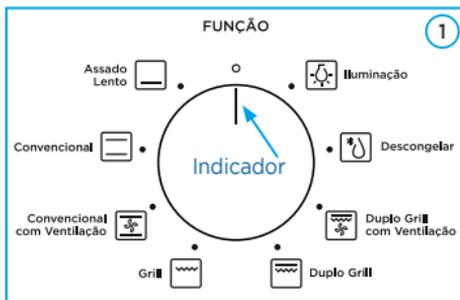


NOTA

- Durante a configuração do tempo, aperte e segure o botão “-” ou “+” para aumentar ou diminuir o tempo continuamente.
- Nos modos automáticos ou alarme, pressione e segure os botões “+” e “↔” até que o alarme sonoro toque para cancelar todos os modos que estejam ativos no produto e retorne para o modo de espera.
- Ao configurar o modo no timer digital, se nada for feito por 5 minutos, irá retornar para o modo manual.
- Em cada função, pressione e segure o botão “↔” por mais de 3 segundos para cancelar o modo atual e entrar no modo manual.
- Ao selecionar os modos de alarme ou duração do preparo, somente um funcionará. Esses dois modos não funcionam ao mesmo tempo.

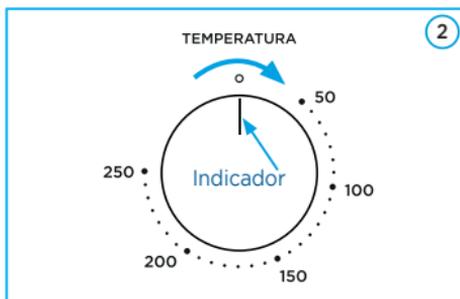
4.10 - Seleção de Função do Forno

1. Para selecionar uma das funções do forno, gire o botão de função para a direita ou esquerda até o indicador chegar na função desejada (Fig. 1).
2. Para saber mais sobre cada função, verifique o subitem 4.2 - *Funções do Forno Elétrico*.



4.11 - Seleção de Temperatura

1. Para configurar a temperatura de cozimento, gire o botão de temperatura para a direita (sentido horário) até o indicador chegar na temperatura desejada (Fig. 2).
2. Para que o forno comece a aquecer, é necessário que um modo seja configurado. Verifique o subitem 4.5 - *Ajuste do Tempo* para saber como configurar.
3. Após o término do preparo do alimento, os botões devem voltar para a posição "0".



5 - GUIA DE UTILIZAÇÃO

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

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

5.1 - Guia para Alimentos em Geral

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

** Os tempos e temperaturas apresentados na tabela abaixo são apenas valores de referência.*

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
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

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (minutos)
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
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.

IMPORTANTE

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

6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

IMPORTANTE

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

6.1 - Limpeza Geral

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

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.

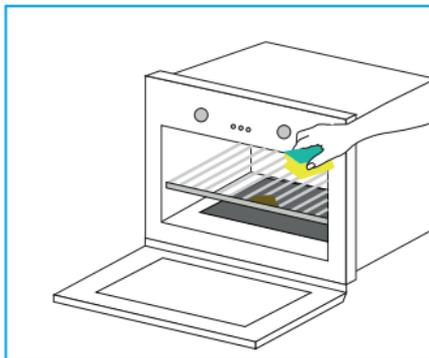
6.2 - Limpeza Interna

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

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

NOTA

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



IMPORTANTE

Não use abrasivos de limpeza ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno uma vez que eles podem riscar a superfície, que podem resultar no estilhaçamento do vidro.

6.3 - Limpeza Externa

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágue o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel.

Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do forno a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação.

Para limpar o painel de controle, lembre-se 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.

6.4 - Limpeza da Grelha

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

6.5 - Substituição da Lâmpada

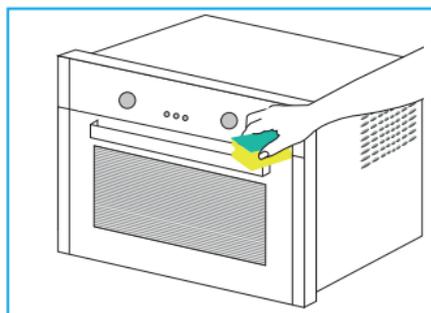
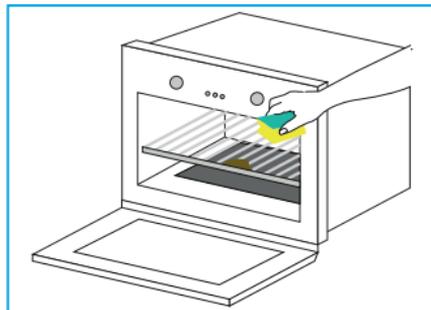
Para substituir a lâmpada siga as instruções abaixo:

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 -40W.

PERIGO

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

3. Coloque a tampa protetora de vidro novamente pressionando-a.



IMPORTANTE

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

7 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Assistência Técnica Autorizada Midea está sempre à sua disposição. Entretanto, caso seu forno elétrico apresente problema de funcionamento, verifique na tabela abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Se o problema persistir entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Midea.

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

Certificado de Garantia

O forno elétrico MIDEA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor. Dentro do período de garantia estão compreendidos 03 (três) meses de garantia legal e 9 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada Midea como sendo de fabricação.

A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de Nota Fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja Nota Fiscal esteja preenchida incorretamente.

As garantias ficarão automaticamente inválidas se:

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual do Usuário;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Usuário quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, instalação elétrica não de acordo com NBR5410, etc;
- Constatada corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- O produto for avariado, inadequadamente utilizado ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou empresas não autorizadas pela MIDEA;
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- O produto for embutido ou instalado dentro de armários fechados;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto.
- Transporte do produto até o local da instalação.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Midea.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto.
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza.
- Despesas por procedimentos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da assistência autorizada, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor.
- As seguintes peças são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo de alimentação.
- Danos causados em caso de produto ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte.
- Aberturas de notificações para atendimento técnico na residência através de nosso SAC, relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual do Usuário ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Condições Gerais:

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

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

ESTA GARANTIA É VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO



SPRINGER CARRIER LTDA

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

www.midea.com/br

 /mideabrasil

 /mideabrasil

 /mideadobrasil

SAC MIDEA

3003.1005 para capitais e regiões metropolitanas
0800.648.1005 para demais localidades

Atendimento On-line:

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



Rede autorizada
em todo Brasil.