

# Manual do Usuário



## FORNO ELÉTRICO TYA62

 Midea®



## 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 equipamento, 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.



**SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor**

**3003 1005 (capitais e regiões metropolitanas)**

**0800 648 1005 (demais localidades)**

**[www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco](http://www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco)**

# CONTEÚDO

<b>1 - SEGURANÇA</b> .....	<b>6</b>
1.1 - Medidas Importantes de Segurança.....	6
<b>2 - INSTALAÇÃO</b> .....	<b>8</b>
2.1 - Instruções para Instalação Elétrica.....	8
2.2 - Instalação no Local.....	9
<b>3 - DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES</b> .....	<b>11</b>
3.1 - Características Técnicas Gerais.....	11
3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico.....	11
3.3 - Acessórios.....	12
<b>4 - OPERAÇÃO</b> .....	<b>13</b>
4.1 - Detalhamento do Painel de Controle.....	13
4.2 - Detalhamento do Display.....	13
4.3 - Funções do Forno Elétrico.....	14
4.4 - Como Usar.....	15
4.5 - Lâmpada.....	15
4.6 - Degelo.....	16
4.7 - Aquecimento Inferior.....	16
4.8 - Cozimento tradicional.....	17
4.9 - Cozimento + ventilador.....	17
4.10 - Grill Duplo.....	18
4.11 - Grill Duplo + Ventilador.....	18
4.12 - Convecção.....	19
4.13 - Grill.....	19
4.14 - Trava de Segurança.....	20
4.15- Consultas durante o funcionamento.....	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
CERTIFICADO DE GARANTIA .....	26

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

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

### DICA

Indica ao usuário um breve conselho e detalhes específicos para a utilização do forno, geralmente são dicas que auxiliam no melhor preparo dos alimentos.

### NOTA

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

### IMPORTANTE

Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.

### ATENÇÃO

Indica ao usuário procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao aparelho e também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

### PERIGO

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

### NOTA

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

### SUSTENTABILIDADE

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

Para o descarte seguro e sustentável de seu antigo forno, entre em contato com a nossa central de atendimento ao cliente, pelos telefones 3003.1005 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800.648.1005 (demais localidades), ou pelo site [www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco](http://www.mideadobrasil.com.br/pt/faleconosco), para obter informações dos postos de descarte mais próximos de sua localidade.

# 1 - SEGURANÇA

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

## 1.1 - Medidas Importantes de Segurança

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

### IMPORTANTE

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas sem a supervisão de um responsável. Os usuários devem ser bem instruídos sobre as questões de segurança e também dos perigos do uso inadequado do aparelho.

Crianças devem ser supervisionadas para não brincarem 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. Verifique se a tensão da etiqueta antes de ligá-lo. Este aparelho não é bivolt.
4. 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.

5. O forno elétrico deve ser devidamente aterrado para proteção do usuário.
6. Instale-o apenas em conformidade com as instruções de instalação fornecidas neste Manual do Usuário.
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 interligação elétrica/alimentação longe de superfícies aquecidas.

### ATENÇÃO

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

10. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou controlador.
11. Durante o uso o aparelho fica quente. Cuidados devem ser tomados para evitar que os elementos de aquecimento dentro do forno sejam tocados.
12. Partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças devem ser afastadas.
13. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar acidentes ou ferimentos.
14. Nunca cubra a assadeira antiaderente ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isto pode provocar superaquecimento do forno.
15. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado para sua maior segurança. Se a porta de vidro temperado apresentar riscos, rachaduras ou bordas lascadas entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada Midea.

16. Este aparelho é destinado a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Cozinhas de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - Para uso por clientes em hotéis, motéis, pousadas e outros ambientes de tipo residencial;
  - Cantinas e ambiente não comerciais similares.
17. Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
24. Não abra a porta do forno quando o mesmo estiver em processo de cozimento. Isto pode causar perda de calor, um tempo mais longo de cozimento e resultados indesejados no alimento, além do forno gastar mais energia.
25. Acompanhe o processo através do visor, acendendo a luz interna do forno.
26. Abra a porta do forno utilizando sempre o puxador (alça).
27. Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
28. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

### ATENÇÃO

Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado. O usuário deve entrar em contato com o SAC para que sejam feitos os reparos necessários.

18. 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.
19. Não use produtos químicos corrosivos nem vapores neste aparelho. Este forno foi projetado especificamente para aquecer, cozinhar e/ou assar alimentos. Ele não é projetado para uso comercial, industrial ou de laboratório.
20. Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, o usuário não deve tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, ele deve levá-lo à Assistência Técnica Autorizada Midea.
21. Para a função ser definida é necessário pressionar o botão "Ligar", caso esta não for pressionada a função será cancelada depois de 5 minutos.
22. Alimentos com pouca umidade, como pão ou amendoim, não devem ser aquecidos demasiadamente pois poderão incendiar-se.
23. É recomendável que a instalação seja feita por pelo menos duas pessoas.

### NOTA

Nunca coloque no interior do forno os seguintes materiais: papelão, plástico, papel ou similares.

### ATENÇÃO

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.

### NOTA

A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do forno. Os utensílios podem causar queimaduras.

### 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.

## 2 - INSTALAÇÃO

### 2.1 - Instruções para Instalação Elétrica

#### IMPORTANTE

Risco de Choque Elétrico.

- O aterramento garante a proteção do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho.
- A tomada utilizada pelo aparelho deve estar com o fio terra devidamente conectado internamente para garantia do aterramento do aparelho através do plugue do mesmo.
- O plugue do aparelho (2P+T) está de acordo com a NBR14136.
- Não desmonte o aparelho. A desmontagem somente poderá ser realizada por técnico habilitado e autorizado, devido aos componentes elétricos que ficarão expostos durante a operação de desmontagem, testes, etc.

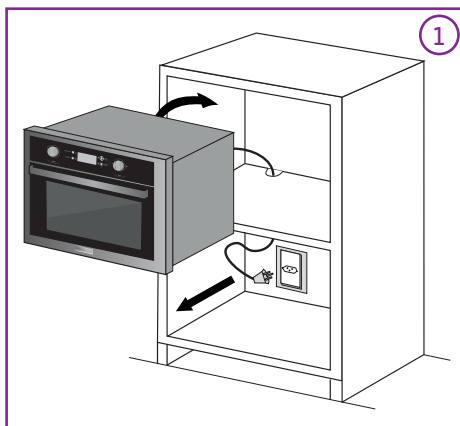
Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410. Este aparelho é equipado com cabo com fio e plugue de aterramento. O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas e aterradas.

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

A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

#### ATENÇÃO

- Por segurança, este equipamento necessita que o plugue esteja acessível após a instalação, conforme a figura 1.
- Verifique atentamente a tensão do microondas antes de ligá-lo na tomada. Este aparelho NÃO é bivolt.



#### NOTA

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

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

A seção nominal do cabo (mm<sup>2</sup>), 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 14,0 A; a tabela indica a utilização, para efeito de segurança, de cabos com seção nominal de pelo menos 1,0 mm<sup>2</sup>.

Tipo de Linha Elétrica (B1)*	
Nº condutores (de cobre) carregados: 2	
Capacidade de condução de corrente (A)	Seção Nominal do cabo (mm <sup>2</sup> )
14,0	1,0

\* 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.

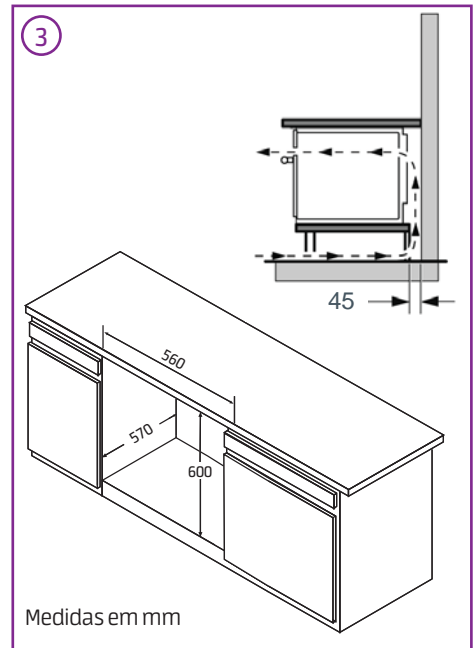
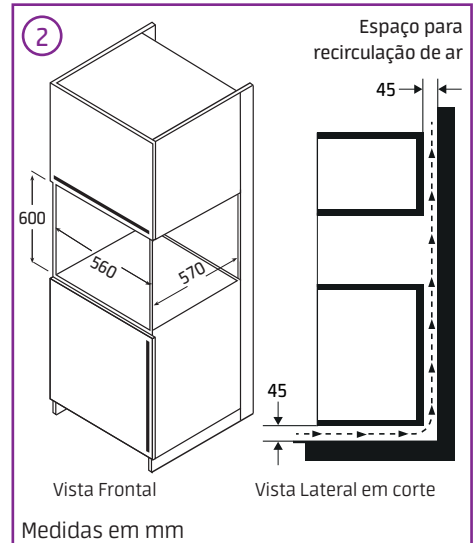
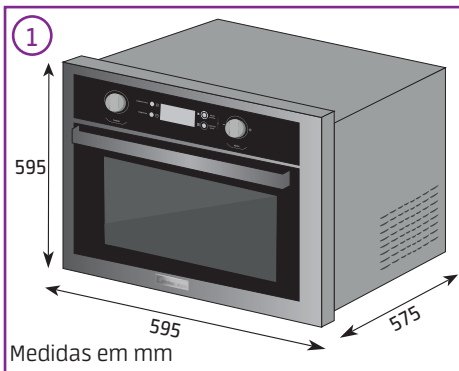
**Gabinete:** Remova o filme protetor encontrado na superfície do gabinete do forno e a fita adesiva que prende as prateleiras.

Pré-instalação:

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

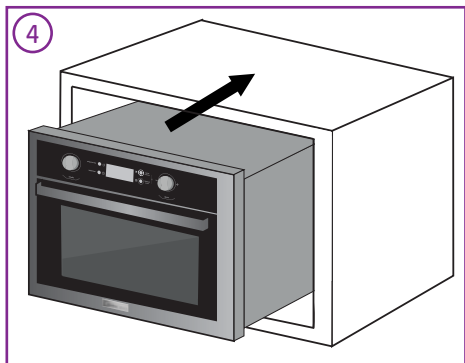
### NOTA

Sempre deixe espaçamento de 200 mm ou mais na face onde está posicionada a saída de ar. Essa medida garante o bom funcionamento do forno, sem provocar superaquecimento.



## Procedimento de instalação:

1. Posicione o forno no nicho, centralizando-o, conforme a figura 4 abaixo. Certifique-se de que o cabo de interligação/alimentação não está preso sob o forno.



### NOTA

É necessário 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 5 abaixo.



3. O forno deve ser fixado de tal forma que não seja possível o deslocamento deste durante a utilização.
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.

### ATENÇÃO

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	TYA62
Tensão (V)	220
Capacidade (l)	65
Frequência (Hz)	60
Corrente Elétrica (A)	14
Potência Elétrica (W)	3000
Resistência Superior (W)	950
Resistência Inferior (W)	1100
Resistência do Grill (W)	2000
Resistência de Convecção (W)	2000
Dimensões Externas (mm)	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	575
Peso (kg)	31,5

#### 3.2 - Nome das Peças e Acessórios do Forno Elétrico

O forno elétrico possui os seguintes componentes:

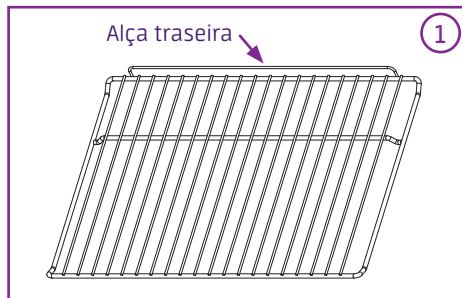


- |   |                          |
|---|--------------------------|
| A) Painel de controle com display digital | C) Puxador               |
| B) Saídas de ar frontal                   | D) Saídas de ar laterais |
| E) Porta com vidro temperado              |                          |

### 3.3 - Acessórios

#### 1. Grelha:

Utilizada como apoio dos pratos e assadeiras ou diretamente do próprio alimento, pode ser utilizada simultaneamente com a bandeja. Observe a correta colocação da grelha, a alça traseira deverá ficar voltada para a parte de cima do forno. Ver figura 1 ao lado.

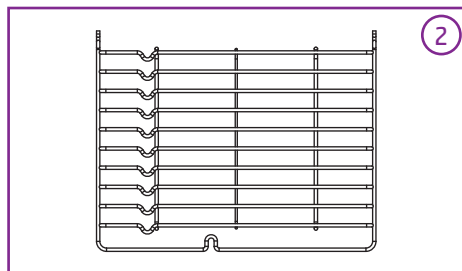


#### 2. Suportes Slider:

Os suportes são fixos nas laterais internas do forno e servem de apoio para posicionar a grelha em 6 alturas diferentes. Ver detalhe do posicionamento da grelha na fig. 2a.

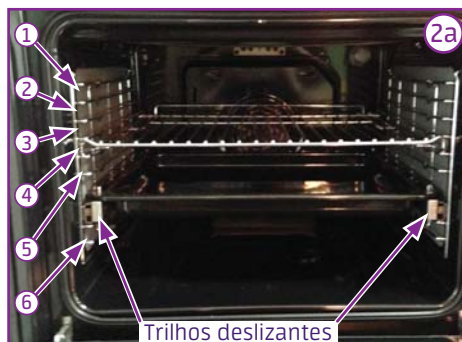
Nestes suportes há também dois trilhos deslizantes para colocação da bandeja e em cada um deles existe um pino guia para o correto posicionamento da bandeja. Não é possível alterar a posição dos trilhos.

Os suportes slider não podem ser removidos para limpeza.



#### 3. Bandeja:

Utilizada para assar grandes alimentos tais como bolos e congelados. Também pode ser utilizada como coletor de gordura, quando o alimento for posicionado diretamente sobre a grelha (exceto na posição 6).

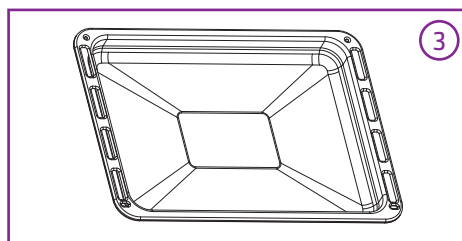


#### NOTA

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

#### NOTA

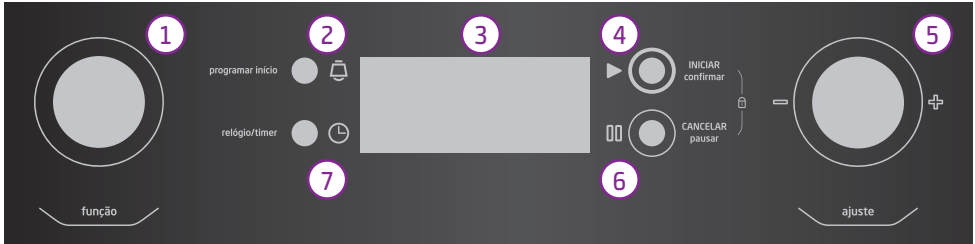
A utilização da grelha na posição 6 só é possível com a retirada da bandeja do forno.



## 4 - OPERAÇÃO

### 4.1 - Detalhamento do Painel de Controle

Características e funções do painel de controle.



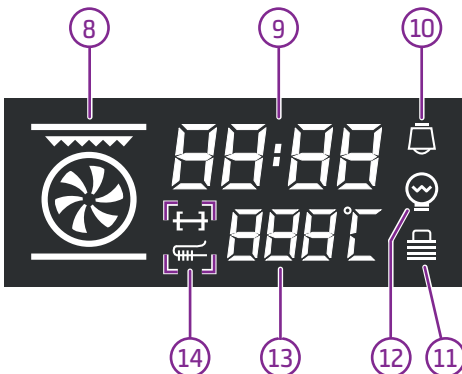
1. Botão função
2. Botão programar início
3. Display digital (ver detalhamento abaixo)
4. Botão INICIAR/confirmar
5. Botão ajuste
6. Botão CANCELAR/pausar
7. Botão relógio/timer

#### NOTA

A temperatura do forno elétrico pode ser ajustada através do botão de ajuste.









### 4.2 - Detalhamento do Display

Características e funções do display do painel de controle.



8. Indicador da função ajustada (ver sub-item 4.2).
9. Indicador do tempo programado, do tempo de atraso ou do tempo restante (relógio e timer).
10. Indicador da função programar início acionada.
11. Indicador de bloqueio do painel de controle.
12. Indicador de que a lâmpada no interior do forno está acesa.
13. Indicador da temperatura ajustada (em °C).
14. Funções não disponíveis neste modelo.

### 4.3 - Funções do Forno Elétrico

Símbolo	Descrição
	Lâmpada do forno: permite ao usuário observar o processo de cozimento sem abrir a porta.
	Degelo: permite ao usuário descongelar de forma uniforme alimentos utilizando o ar ambiente.
	Aquecimento inferior: utiliza apenas calor inferior para preparar os alimentos, criando uma camada inferior crocante. Auxilia no preparo de alimentos de lento cozimento, como bolos, pizzas e ensopados. A temperatura padrão é de 60°C, podendo ser ajustada entre 60°C e 120°C.
	Cozimento tradicional: utiliza calor inferior e superior do forno em conjunto para preparar os alimentos de forma uniforme. A temperatura padrão é de 220°C, podendo ser ajustada entre 50°C e 250°C.
	Cozimento + ventilador: faz com que o calor seja penetrado mais facilmente no alimento, economizando 40% de energia. Ideal para assar e grelhar grandes pedaços de carne. A temperatura padrão é de 220°C, podendo ser ajustada entre 50°C e 250°C.
	Grill duplo: grelha e doura alimentos com mais eficiência. Não possui sistema de economia de energia. A temperatura padrão é de 210°C, podendo ser ajustada entre 180°C e 240°C.
	Grill duplo + ventilador: utiliza o grill em conjunto com o ventilador. A temperatura padrão é de 210°C, podendo ser ajustada entre 180°C e 240°C.
	Convecção: utiliza calor inferior e superior em conjunto com o ventilador, tornando o preparo dos alimentos mais eficiente. A temperatura padrão é de 180°C, podendo ser ajustada entre 50°C e 240°C.
	Grill: ideal para grelhar e dourar alimentos. O grill possui sistema de economia de energia, ligando e desligando a grelha. A temperatura padrão é de 210°C, podendo ser ajustada entre 180°C e 240°C.

## 4.4 - Como Usar

Atente ao correto posicionamento da grelha deslizante no interior do forno:

1. Coloque a grelha deslizante na altura desejada e acomode o alimento que será cozido/assado sobre uma assadeira apropriada.
2. Posicione a assadeira sobre a grelha deslizante. Certifique-se de sempre usar recipientes apropriados para forno. Nunca use plástico ou papelão dentro do forno.
3. Nunca use panelas de vidro ou cerâmica, da mesma forma, não utilize tampas de vidro ou cerâmica.
4. Não deixe que líquidos escurram para o fundo do forno. Use a assadeira em aço quando estiver cozinhando.
5. Selecione a temperatura como sugerido na receita ou desejado.
6. Feche bem a porta de vidro temperado e selecione o tempo de cozimento. Sempre utilize luvas térmicas e algum acessório para retirar a assadeira/grelha.

É possível escolher seis níveis de altura para o ajuste da grelha. Lembre-se de encaixá-la corretamente para evitar acidentes durante o funcionamento do forno.

### NOTA

#### PRÉ-AQUECIMENTO

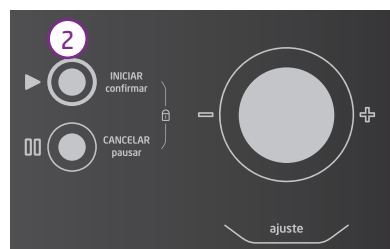
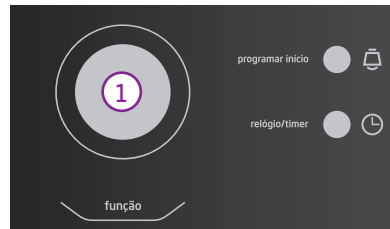
Para a utilização do forno elétrico em muitas receitas é necessário o pré-aquecimento. Para isso, regule o termostato na temperatura desejada para o assado, acione o cozimento tradicional. Em seguida, ajuste o tempo em 5 minutos.

Após o aviso sonoro, coloque o alimento no forno e ajuste o tempo necessário para assar o alimento de acordo com a receita.



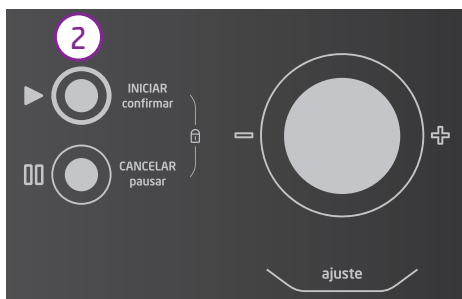
## 4.5 - Lâmpada

1. Para ligar a lâmpada do forno, gire o botão de função e selecione a lâmpada. O ícone da lâmpada será indicado no display.
2. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para ligar a lâmpada.



## 4.6 - Degelo

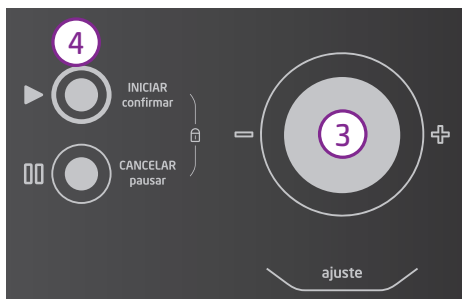
1. Para fazer o degelo de alimentos, gire o botão de ajuste e selecione a função degelo. O ícone de degelo será indicado no display.
2. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para ativar o degelo.
3. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.7 - Aquecimento Inferior

Para utilizar o modo aquecimento inferior, siga as instruções abaixo:

1. Gire o botão de função e selecione o modo Aquecimento Inferior. O ícone de aquecimento inferior será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 60°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 60°C e 120 °C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.

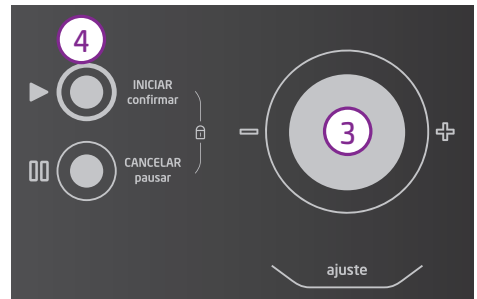




## 4.8 - Cozimento tradicional

Para utilizar o modo de cozimento tradicional, siga as instruções abaixo:

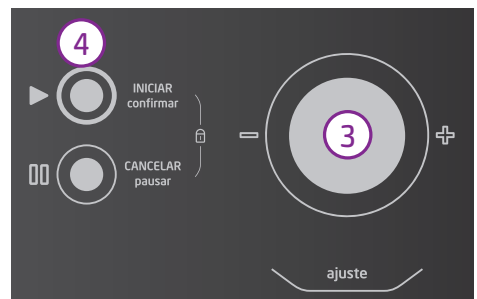
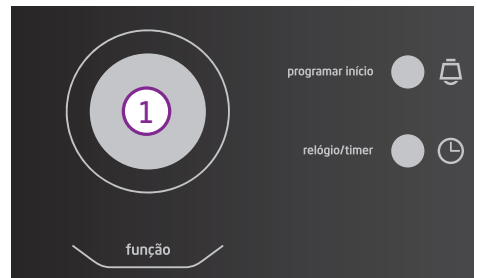
1. Gire o botão de função e selecione o modo cozimento tradicional. O ícone de cozimento tradicional será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 220°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.9 - Cozimento + ventilador

Para utilizar o modo de cozimento + ventilador, siga as instruções abaixo:

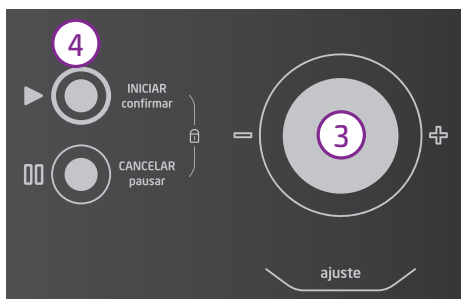
1. Gire o botão de função e selecione o modo cozimento + ventilador. O ícone de cozimento + ventilador será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 180°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 50°C e 240°C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.10 - Grill Duplo

Para utilizar o modo grill duplo, siga as instruções abaixo:

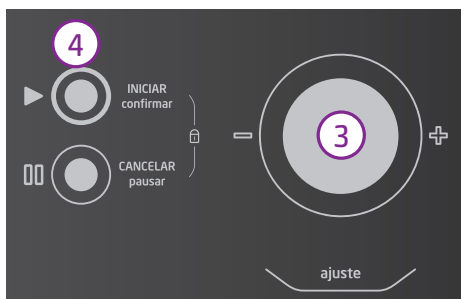
1. Gire o botão de função e selecione o modo Grill duplo. O ícone de grill será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 210°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 180°C e 240 °C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.11 - Grill Duplo + Ventilador

Para utilizar o modo de grill duplo + ventilador, siga as instruções abaixo:

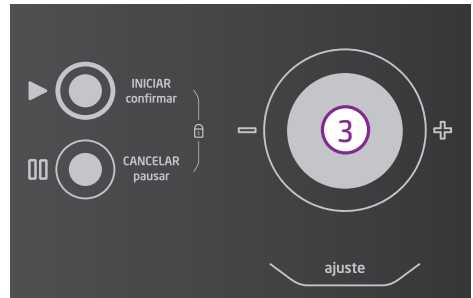
1. Gire o botão de função e selecione o modo Grill duplo + ventilador. O ícone de grill duplo + ventilador será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 210°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 180°C e 240 °C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.12 - Convecção

Para utilizar o modo de convecção, siga as instruções abaixo:

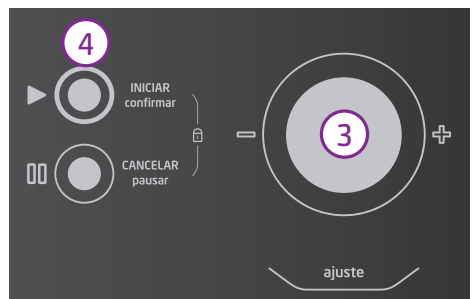
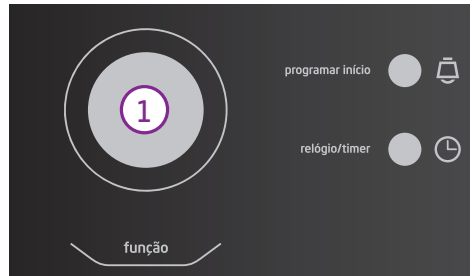
1. Gire o botão de função e selecione o modo convecção. O ícone de convecção será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 180°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 50°C e 250°C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.13 - Grill

Para utilizar o modo grill, siga as instruções abaixo:

1. Gire o botão de função e selecione o modo Grill. O ícone de grill será indicado no display.
2. A temperatura padrão está configurada automaticamente para 210°C.
3. Para selecionar uma temperatura diferente da padrão gire o botão de ajuste e selecione a temperatura desejada entre 180°C e 240 °C.
4. Pressione o botão "INICIAR/confirmar" para dar início ao funcionamento.
5. Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão de função e selecione o tempo desejado entre 1 minuto e 9 horas e pressione o botão "INICIAR/confirmar" novamente.



## 4.14 - Trava de Segurança


Esta operação serve como forma de proteção para que crianças não operem o forno sem a devida supervisão de um adulto. O travamento impossibilita o uso de qualquer tecla do painel (exceto o destravamento).

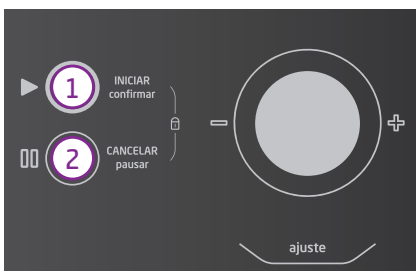
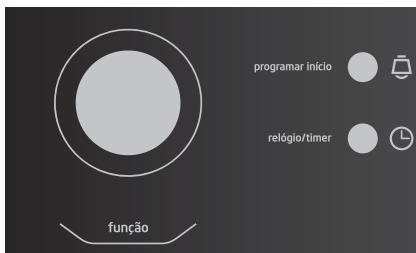
### 1. Travar:

No modo de espera pressione simultaneamente o botão **"INICIAR/confirmar"** e o botão **"CANCELAR/pausar"** por 3 segundos. Um "bip" demorado soa, confirmando que o forno foi travado como medida de segurança para crianças.

O display exibe o ícone .

### 2. Destravar:

Quando o forno estiver travado, pressione o botão **"INICIAR/confirmar"** e o botão **"CANCELAR/pausar"** simultaneamente por 3 segundos para destravá-lo. Um "bip" demorado indica que o travamento foi desativado e o ícone  desaparece do display.



## 4.15 - Consultas durante o funcionamento

1. Durante o funcionamento, pressione o botão e o display exibe o relógio durante 3 segundos se este foi previamente acertado.
2. Durante o cozimento, pressione o botão para consultar o nível de potência. O nível atual de potência é exibido. Depois de 3 segundos, o display retorna ao estado anterior.



## 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.

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
<b>DOCES</b>		
Maçãs assadas	180	20 a 45
Biscoitos	225	15 a 20
<b>PÃES</b>		
Branco (fermento)	180	50 a 60
Muffins	220	15 a 30
Doces (fermento)	200	15 a 30

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (minutos)
<b>BOLOS</b>		
De xícara	175	20 a 25
De claras	180	20 a 30
Pão-de-ló	125	50 a 60
<b>SOBREMESAS</b>		
Crems (leite)	160	45 a 60
Bombas	180	40 a 45
Merengues	155	5 a 8
<b>MASSAS PARA TORTA</b>		
Dois camadas (recheio cru)	225	30 a 50
Dois camadas (recheio cozido)	220	20 a 50
Massas de pastelão	225	8 a 10
Pudins	175	45 a 120
Suflês	175	45 a 60

#### NOTA

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

#### ATENÇÃO

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

## 6 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### PERIGO

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.

### IMPORTANTE

Jamais limpe seu forno elétrico com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, 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 acumular vapor dentro ou ao redor da porta, após o uso do forno, seque-o com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de modo algum 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.

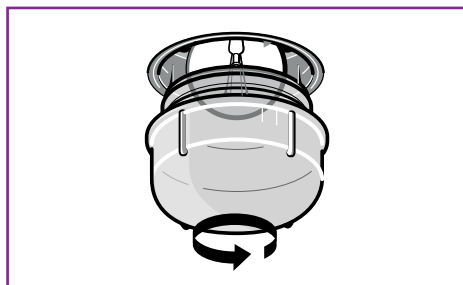
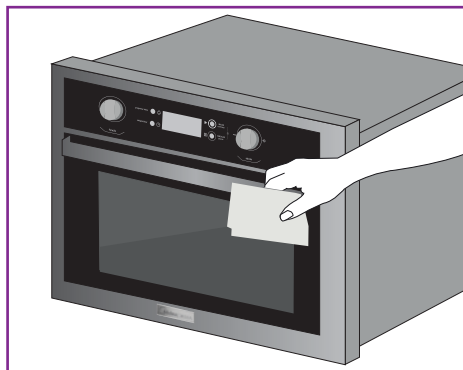
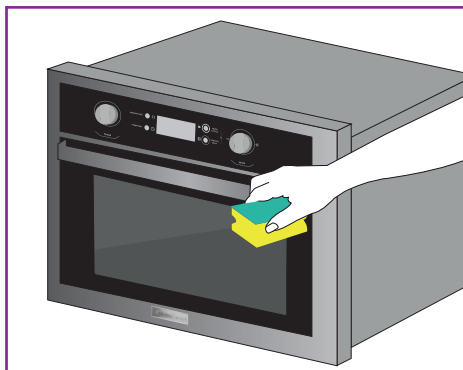
### 6.5 - Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada siga as instruções abaixo:

#### PERIGO

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

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.
3. Coloque a tampa 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 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 inicia	a. O disjuntor ou a alimentação elétrica não está ligado. b. Operação incorreta ajustada.	a. Ligue o disjuntor ou a alimentação elétrica. b. Verificar as instruções.
Alimentos cozidos irregularmente	a. Estão sendo usados materias que devem ser evitados. b. O alimento não foi totalmente descongelado. c. Tempo de cozimento, nível de potência não estão adequados.	a. Usar apenas utensílios próprios para forno. 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	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, nível de potência não estão adequados.	a. Usar apenas utensílios próprios para forno. b. Descongelar completamente o alimento. c. Observar se as saídas de ar do forno não estão bloqueadas. d. Usar o tempo correto de cozimento, nível de potência correto.
Descongelamento inadequado.	a. Estão sendo usados materiais que devem ser evitados. b. Tempo de cozimento, nível de potência não estão adequados. c. O alimento não está sendo girado ou movimentado.	a. Usar apenas utensílios próprios para seu forno. b. Usar o tempo correto de cozimento, nível de potência correto. c. Girar ou movimentar o alimento.
O display funciona mas o forno não	A porta do forno está aberta.	Feche a porta do forno.
Relógio está parado	Programação de tempo foi pausada e não cancelada.	Pressione novamente o botão Cancelar/Pausar.

# 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 09 (nove) meses de garantia especial, concedida pela Midea do Brasil.*

*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 de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, instalação elétrica não de acordo com a NBR5410, etc;
- Constatada corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- O produto for avariado, inadequadamente utilizado ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou empresas não autorizadas pela MIDEA CARRIER;
- 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 do Brasil;
- Despesas com mão de obra, matérias, 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, falta de fornecimento de energia elétrica e danos causados por problemas na qualidade do aterramento do produto;

# Certificado de Garantia

## As garantias não cobrem (continuação):

- 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 credenciada, 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 Brasil 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 Luís - Canoas - RS  
CEP: 92.420-030  
CNPJ: 10.948.651/0001-61



Líder mundial  
em produção de  
eletrodomésticos.\*



Marca líder mundial  
em vendas de produtos  
para climatização.\*\*



Mais de 600 assistências  
técnicas e duas fábricas  
no Brasil.

\*Fonte Euromonitor International Limited; 16/edição. Indústria de eletrodomésticos, com relação a definição da categoria de linha branca, produtor em volume de unidades, dados 2015.

\*\*Fonte Euromonitor International Limited; 15/edição. Indústria de eletrodomésticos, volume no varejo em unidades, dados 2014; Ar-Condicionado, Climatizadores e Ventiladores.