

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fornos

CALÁBRIA 45

Parabéns

Parabéns por adquirir um produto do grupo NEW ORDER, você acaba de fazer uma excelente escolha!

Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação. Fabricados com materiais resistentes e de padrão internacional, nossos produtos apresentam excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer sempre o melhor.

Estamos à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões!

ATENÇÃO! Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, o mesmo sofre pena de PERDA DE GARANTIA. Ele contém seu número de série e auxiliará você com assistência.

Índice

Identificando o produto	03
O que acompanha o seu produto	03
Características técnicas	03
Cuidados	04
Alertas de segurança	05
Usando o produto	06
Limpeza e manutenção	08
Termo de Garantia	09

Para consulta atualizada deste manual, através do email assistencia@gruponeworder.com.br

1. Identificando o produto

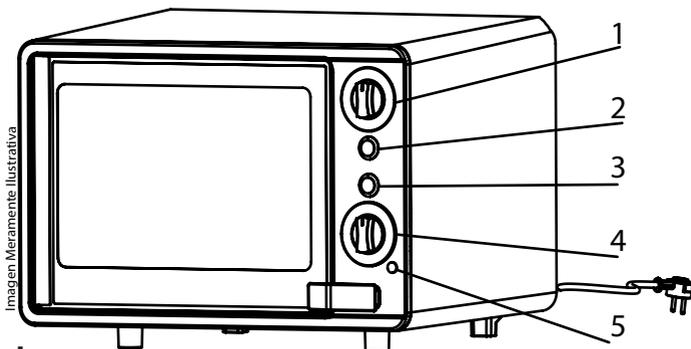
1 Termostato: Seletor de temperatura que varia de de 0 °C até 300 °C.

2 Iluminar: Aciona a iluminação interna do forno.

3 Grill : Aciona a resistência superior para dourar os alimentos.

4 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento. Pode ser programado por até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.

5 Luz piloto: Quando acessa, informa que o forno está em funcionamento.



Atenção!

Para evitar que o botão estrague, não gire o botão do timer (tempo) no sentido anti-horário, espere que ele termine o tempo selecionado, mesmo com o forno desligado. O mesmo não se aplica ao botão da temperatura que pode ser girado nos dois sentidos

2. O que acompanha seu produto

01 Manual de instruções

01 Lista de assistência técnica

3. Características técnicas

Potência total	1700 W
Potência resistência superior e inferior	700 W (Superior) e 1000 W (Inferior)
Tensão (V)	127 V 60Hz e 220 V 60Hz
Graduação de temperatura	0 °C a 300 °C
Dimensões externas	575 mm (largura) 338 mm (altura) 555 mm (profundidade)
Dimensões internas	372 mm (largura) 260 mm (altura) 460 mm (profundidade)
Capacidade	45 litros
Consumo Médio	1,17 kWh
Peso bruto / líquido	12,07 kg / 10,23 kg

4. Cuidados

É importante ler atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar e utilizar seu produto do grupo NEW ORDER.

- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças especialmente quando estiver em uso.
- Após o uso, para sua segurança, retire o plugue da tomada e nunca puxe pelo fio.
- Não utilize pano úmido e não deixe cair água (ou qualquer outro líquido) sobre o vidro da porta ou sobre as resistências quando essas peças estiverem quentes.
- Não utilize o aparelho próximo de produtos inflamáveis tais como cortinas, plásticos, papéis etc.
- Não deixe o fio encostar em superfícies quentes.
- Nunca esqueça o forno ligado com alimento. Qualquer alimento como por exemplo pão, linguiça, etc., pode tornar-se combustível, provocando incêndio. Se isso vier a acontecer, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
- Ligue o forno em uma tomada exclusiva. Evite utilizar extensões ou conectores tipo “T” (benjamim).
- Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido à altas temperaturas. Nunca utilize tampas ou formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados. Todos os plásticos como baquelite, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes
- Todos os metais como aço, INOX não são isolante elétricos.
- Partes metálicas aparentes e a porta sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Devemos aguardar seu resfriamento para tocá-las. É recomendável não se tocar em partes metálicas com peças de metal como anéis, talheres, etc, quando o aparelho estiver ligado. Quando utilizar produtos elétricos, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco.
- Este produto é restrito ao uso doméstico. A sua utilização para fins industriais ou comerciais não estará coberta pelo fabricante.
- Retire todos os filmes plásticos de proteção das peças do seu produto.
- Não use abrasivos fortes ou metais afiados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em estilhaçamento do mesmo.
- Na hora de manusear o seu forno, deve-se tomar cuidado com as partes acessíveis do mesmo, pois poderão estar quentes e assim causar queimaduras.
- A tomada/conector a ser ligado o plugue do produto deve ser de fácil acesso e sempre deverá ser desconectada para efeito de instalação, manutenção ou limpeza do produto.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoio.
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamento.

MUITO IMPORTANTE!

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Estes aparelhos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

ATENÇÃO: Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Se a superfície do produto estiver rompida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

NOTA: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico. A NEW ORDER não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

- Não coloque alimentos envasados diretamente no forno.
- Ao assar alimentos gordurosos (ex. carne) é obrigatória a proteção do alimento com papel alumínio, pois os respingos de gordura podem danificar o interior do forno.
- Não retire o forno da tomada com a mão molhada.
- Observe as distâncias mínimas (área livre de 10 cm) entre o forno e as paredes de móveis em sua volta.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre o forno elétrico.

5. Alertas de segurança

Antes de instalar o produto, retire a película que protege a cobertura do forno.

- Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4 mm². Tomada: 15 A em 127 V e 10 A em 220 V.

- Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127 V ou 220 V).
- Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde seu forno elétrico será ligado.

ATENÇÃO: Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte o plugue a um ponto terra eficiente e conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção "aterramento".



Padrão de tomadas do Inmetro para fornos 220 V

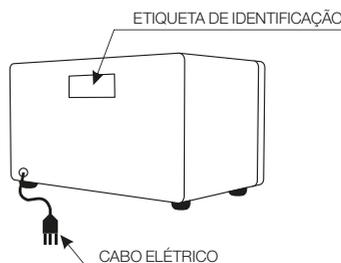
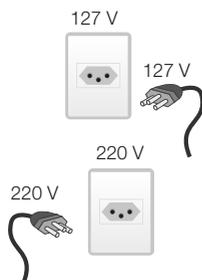
4 mm para aparelhos que operam com amperagem de até 10 A.



Padrão de tomadas do Inmetro para fornos 127 V

4,8 mm para aparelhos que operam com amperagem de até 20 A.

A NEW ORDER não assume nenhuma responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança nas instalações dos produtos.



6. Utilizando seu produto

Antes de utilizar o forno para preparo de alimentos pela primeira vez, faça o seguinte procedimento:

- 1 - Coloque a bandeja e a grade;
- 2 - Regule o botão do dourador na posição ligado;
- 3 - Regule o controle de temperatura para 250 °C e aqueça o forno vazio por 15 minutos.

ATENÇÃO: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado no início do procedimento, o que é normal.

Para melhor desempenho do produto, deve-se levar em conta o tipo de alimento a ser assado para selecionar a temperatura e tempo adequados ao seu preparo. Segue tabela referencial de tempos e temperaturas:

Tabela de tempos e temperaturas

Tipo de Alimento	Peso	°C	Tempo
Bolo	1.300 g	200	30 min.
Bolo de chocolate	1.400 g	200	30 min.
Costela (*)	3.000 g	200	4 h.
Chester (*)	4.000 g	250	2 h.
Frango	1.200 g	250	1 h e 15 min.
Frango em pedaços	1.200 g	250	1 h.
Pastelão	1.500 g	250	30 min.
Pão de ló	600 g	200	20 min.
Pão de trigo	600 g	250	40 min.
Pão doce	600 g	250	40 min.
Pão de queijo	1.200 g	250	40 min.
Pizza	350 g	250	20 min.
Pernil (*)	2.600 g	250	2 h e 20 min.
Peru (*)	4.000 g	250	2 h.
Peixe inteiro (*)	900 g	250	1 h e 15 min.
Peixe em postas	1.200 g	250	25 min.
Lombo (*)	1.500 g	250	1 h e 40 min.
Torta salgada	800 g	250	35 min.
Souflê	350 g	250	25 min.

(*) Alimento que deve ser virado durante o cozimento

Observação: Esta tabela é apenas uma referência, podendo haver alterações nos dados de acordo com as características do alimento e a quantidade utilizada. Antes de todo cozimento deve-se fazer o pré-aquecimento do forno.

Para melhores resultados utilizando o forno elétrico, recomendamos seguinte:

Pré-aquecimento: regule a temperatura em 250 °C e ligue o dourador. Aguarde 15 minutos para então colocar o alimento.

Após o pré-aquecimento, comece a cronometrar com o timer o tempo de cozimento. Quando o alimento estiver dourado, desligue o dourador e deixe transcorrer o restante do tempo de cozimento, conforme necessário para o alimento em questão.

Para ligar o forno, além de selecionar a temperatura desejada, deve-se regular o timer com o tempo necessário para o cozimento do alimento. Assim que terminado o tempo selecionado no timer, o mesmo emitirá um aviso sonoro e desligará o forno. Para alimentos com tempo de preparo superior a 120 minutos (tempo máximo do timer), o botão deverá ser regulado novamente com o restante de tempo necessário para o preparo do alimento.

Evite abrir a porta do forno durante o cozimento, pois perdas de calor podem comprometer o cozimento adequado do alimento.

Para o preparo de alimentos, sugerimos o uso de formas e recipientes de alumínio, vidro e cerâmica vitrificada. Nunca utilize formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.

Observações: O forno elétrico Calábria possui controle de temperatura automático, ou seja, durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada.

7. Limpeza e manutenção

- Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada e esteja certo de que ele está frio.
- Não utilizar vapor para a limpeza do forno.
- Limpe-o utilizando água morna e detergente neutro.
- Não use produtos abrasivos, saponáceos ou palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes ou ácidos, pois podem danificar o produto.
- Não use metais afiados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em estilhaçamento do mesmo.
- Limpe o vidro do forno apenas com panos macios e água morna e apenas quando o mesmo estiver frio.
- Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro ou álcool para limpeza.
- Para limpeza manual do produto, utilize um pano úmido para retirar o excesso de gordura e resíduos de alimentos amolecidos e depois passe um pano seco.

Termos de garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra na sua tomada. Seu produto já sai aterrado de fábrica.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da nota fiscal de venda ao consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;

Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia contratual, concedida pelo grupo NEW ORDER.

Produtos de mostruários, de segunda linha e com pequenas avarias cobertos somente no período de garantia legal os 3 (três) primeiros meses.

Durante a vigência da Garantia Contratual (do 4º ao 12º mês da compra do produto) a NEW ORDER reserva-se no direito de solicitar o envio do produto para a fábrica para análise técnica, quando o consumidor alegar existência de vício/defeito do produto. Nos casos comprovados (através de laudo técnico) que o suposto vício/defeito inexistente ou que a falha tenha sido causada por culpa exclusiva do consumidor ou por eventos tidos com causa de exclusão da garantia (conforme descrições abaixo), **os custos com o reparo do produto e frete serão de responsabilidade do consumidor.**

Os consertos ou a substituição de peças que apresentem vício/defeito de fabricação serão realizados durante a vigência de ambas as garantias (legal e contratual), todavia deverão ser observados os procedimentos constantes do manual do produto e dos termos de garantia, em especial, **a apresentação do número de série do produto.**

Caso o produto apresente vício, o consumidor deverá, imediatamente, comunicar a fabricante através do telefone (47) 3236-1600 contido neste manual ou através do e-mail assistencia@gruponeworder.com.br.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pelo grupo NEW ORDER;
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;

- Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno;
 - Utilizar utensílios de materiais e diâmetros inadequados;
- Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia;
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

AS GARANTIAS LEGAL E ESPECIAL NÃO COBREM:

- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza;
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica;
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento;
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao consumidor;
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

A GARANTIA ESPECIAL NÃO COBRE:

- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

OBSERVAÇÕES:

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor;
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro;
- Deslocamento técnico é coberto somente no período da garantia legal de 3 (três) meses.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado;
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

**Para consulta atualizada das nossas
assistências técnicas autorizadas,
através do e-mail:
assistencia@gruponeworder.com.br**

Central de Atendimento grupo NEW ORDER: (47) 3236.1600
assistencia@gruponeworder.com.br
De segunda a sexta feira durante o expediente comercial.

Código: 06030132
Rev: 03
Fevereiro de 2018

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-002 | Blumenau/SC.
Fone: (47) 3236-1600 | assistencia@gruponeworder.com.br
assistencia@gruponeworder.com.br



NEW ORDER reserva-se o direito de a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos, bem como as condições descritas neste manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.