

MANUAL DE INSTRUÇÃO

# Forno Elétrico

Grupo New Order

## Parabéns

Parabéns por adquirir um produto com a marca 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

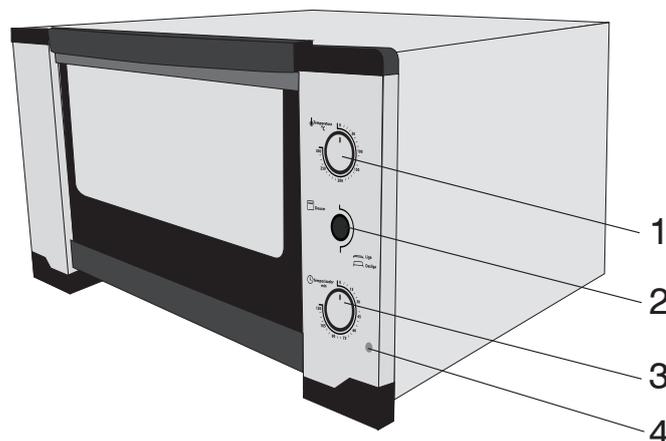
Identificando o produto .....	03
O que acompanha o seu produto .....	03
Características técnicas .....	03
Cuidados .....	04
Alertas de segurança .....	05
Instruções de instalação .....	06
Usando o produto .....	06
Limpeza e manutenção .....	08
Problemas e soluções .....	08
Termo de Garantia .....	10

## 1. Identificando o produto

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

**2 - Dourador:** Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.

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



## 2. O que acompanha seu produto

01 Manual de instruções

01 Lista de assistência técnica

## 3. Características técnicas

Tensão (V)	127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz
Potência	1700 W
Dimensões externas	575 mm (largura) 338 mm (altura) 555 mm (profundidade)
Dimensões internas	460 mm (profundidade) 372 mm (largura) 260 mm (altura)
Capacidade	45 litros
Peso bruto / líquido	12,08 kg / 10,24 kg

## 4. Cuidados

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

- 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.
- Evite preparar alimentos gordurosos. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer, retire o plugue da tomada e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.
- 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 elétricos ao contrário dos metais.
- 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 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 empurizador externo ou sistema de controle remoto.

**ATENÇÃO:** Caso o cordão de alimentação esteja danificado, 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. O **Grupo New Order** não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observa-

## **5. Alertas de segurança**

- Não coloque alimentos envasados diretamente no 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.
- Evite que o forno fique perto de cortinas, toalhas, vasos e outros objetos que propaguem fogo.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre o forno elétrico.

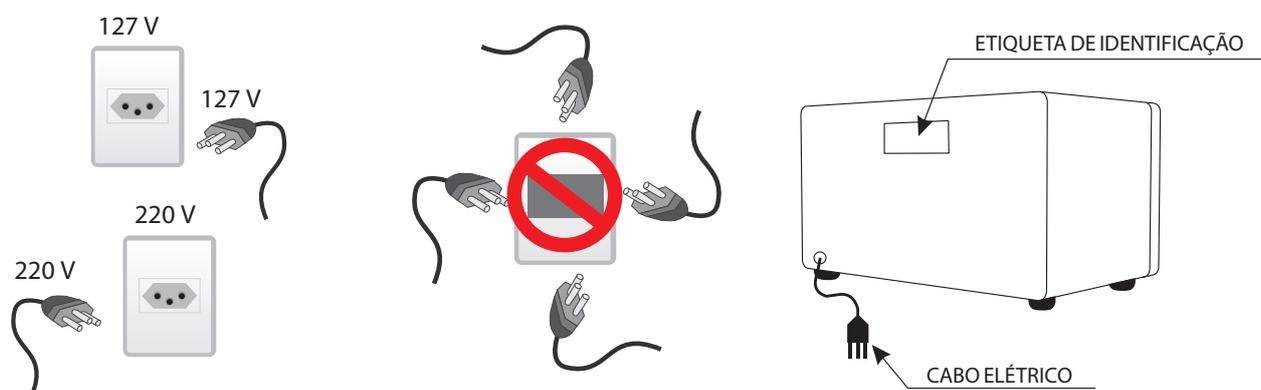
## 6. Instruções de instalação

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

- Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4 mm<sup>2</sup>. Tomada: 15 A em 127V e 10 A em 220V.
- Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127V ou 220V).
- 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".

**O Grupo New Order não assume nenhuma responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança nas instalações dos produtos.**



## 7. Usando o 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 10 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

<b>Tipo de Alimento</b>	<b>Peso</b>	<b>°C</b>	<b>Tempo</b>
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 o seguinte:

**Pré-aquecimento:** regule a temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela acima) e ligue o dourador. Aguarde de 12 a 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.

## 8. Limpeza e manutenção

- Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada e esteja certo de que ele está frio.
- 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 nas paredes internas do forno.

## 9. Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno

**Antes de solicitar a assistência técnica, confira:**

### **1. PROBLEMA: FORNO ESTÁ APARENTEMENTE SEM ENERGIA**

VERIFIQUE SE:

- O mesmo está ligado à tomada.
- Verifique se os fusíveis estão funcionando corretamente.

### **2. O ALIMENTO NÃO ESTÁ ASSANDO**

VERIFIQUE SE:

- A temperatura e tempo selecionados estão adequados aos alimentos. Pode ser necessário ajustar a temperatura para + 10 °C.
- Certifique-se que você acionou a tecla dourar.

### **3. PROBLEMA: O FORNO ESTÁ CONDENSANDO**

VERIFIQUE-SE:

- O vapor e condensação são normais quando se cozinha alimento que contém muita água.
- Para amenizar a condensação utilize, sempre que possível, utensílios com tampa para o preparo dos alimentos e não deixe alimentos dentro do forno para esfriar depois de terem sido assados.

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

O deslocamento para atendimento a domicílio é coberto pela fábrica somente nos três primeiros meses legais.

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 adquiridos em sites e lojas onde são vendidos produtos de segunda linha e pequenas avarias terão somente a garantia legal (de 3 meses).

Para lâmpadas e vidros, serão cobertos somente no prazo da garantia legal (de 3 meses)

Durante a vigência da Garantia Contratual (do 4º ao 12º mês da compra do produto) o Grupo 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.

Quando você ligar para o Grupo New Order, tenha em mãos a nota fiscal de compra e o número de série do seu aparelho, além de seus documentos pessoais.

## 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;

Caracteriza mau uso do produto, fazendo cessar a garantia: a utilização do produto para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

## AS GARANTIAS LEGAL E CONTRATUAL 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.

## 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;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia
- 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.



# Grupo New Order

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-002 | Blumenau/SC.

Fone 47 3236-1600 | [assistencia@gruponeworder.com.br](mailto:assistencia@gruponeworder.com.br)

O Grupo 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.