



## Características Técnicas

### SUPER NEW

Tensão: 127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz  
 Potência: 1700 W  
 Dimensões ext.: L:57,1cm x A:33,9cm x P:54,9cm  
 Dimensões int.: L:37,4cm x A:26,2cm x P:46,5cm  
 Capacidade: 45 litros  
 Peso Bruto / líquido: 12,08 kg / 10,24 kg

## Alertas de segurança - 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 em garantia pelo fabricante.
- Retire todos os filmes plásticos de proteção das peças do seu produto.
- 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.

### CALÁBRIA

Tensão: 127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz  
 Potência: 1700 W  
 Dimensões ext.: L:50,0cm x A:33,8cm x P:54,5cm  
 Dimensões int.: L:37,4cm x A:26,2cm x P:46,5cm  
 Capacidade: 45 litros  
 Peso Bruto / líquido: 12,08 kg / 10,24 kg

**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.

**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 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.

**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.**

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

- Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4 mm. 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".

**ATENÇÃO:** A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte o plugue a um ponto terra eficiente e conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção "aterramento".

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



## Utilizando seu produto

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

- Coloque a bandeja e a grade;
- Regule o botão do dourador na posição ligado;
- Regule o controle de temperatura para 250°C e aqueça o forno vazio por 15 minutos, após aguardar 15 minutos o forno está pronto para 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. O grill deve ser selecionado sempre que necessário gratinar o prato.

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.

Observações: O forno elétrico 45L possui controle de temperatura automático ,ou seja, durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada.

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

127 v

127 v

220 v

## Limpeza e manutenção

- Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada e esteja ciente 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 polvilhe de açúcar, álcool, querosene, tiner, 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 para limpeza.
- Para limpeza manual do produto, utilize um pano úmido para retirar o excesso de gordura e resíduos de alimentos amolecidos e depois passar um pano seco.

## Tabela de tempos de cozimento - "Apenas para Referência"

Para um bom desempenho do produto, deve-se levar em conta o tipo de alimento a ser usado para selecionar temperatura e tempo adequados ao seu preparo. Segue abaixo a referencial de tempo e temperaturas:

Tipo de Alimento	Peso em gramas	Temperatura em graus Celsius	Tempo
Bolo	130	200	30 min
Bolo de Chocolate	140	200	30 min
Costela (*)	300	200	4 h
Chester (*)	400	250	2 h
Frango	120	250	30 min
Frango em pedaços	120	250	1 h
Pastelão	150	250	30 min
Pão de ló	60	200	20 min
Pão de trigo e pão doce	60	250	40 min
Pão de queijo	120	250	40 min
Pizza	30	250	20 min
Peixe inteiro (*)	90	250	1 h 15 min
Peixe em postas	120	250	25 min
Peru (*)	400	250	2 h
Lombo (*)	150	250	1 h 40 min
Suflê	30	250	25 min
Torta salgada	800	250	35 min

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