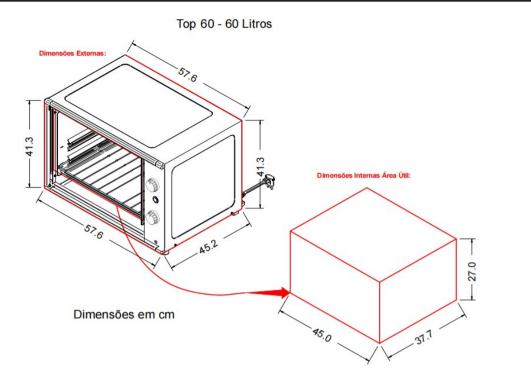
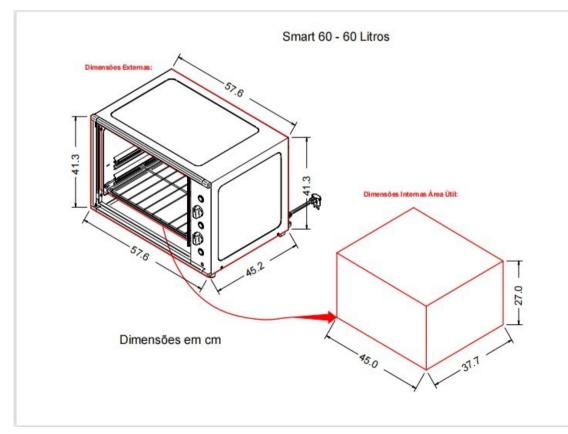
Dimensional do fornos





Termo de Garantia

O seu forno do Grupo New Order é garantido contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

03 (três) primeiros meses de garantia legal;

09 (nove) últimos meses de garantia contratual, concedida pelo Grupo New Order.



Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto e o número de série do seu aparelho, além de seus documentos pessoais.

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos. Agarantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de vícios ou defeitos devidamente constatados pelo fabricante.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, Legal e Contratual, quando:

- · O uso da forno não for exclusivamente doméstico (uso para fins comerciais, laboratoriais, industriais, etc);
- · O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto, tais como, altura mínima e máxima recomendada entre a mesa do cooktop/fogão e a base da forno e/ou depurador de ar, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, etc.;
- · O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e /ou autorizada pelo Grupo New Order Com. e Exp. Ltda.;
- · Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados;
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

Se o produto for ligado em tensão diferente;

- · Despesas com a instalação do produto, bem como, com materiais, peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação; aterramento, nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a adequação/instalação elétrica, pintura, gesso e acabamentos;
- Serviços de manutenção e limpeza do produto;
- · Falhas no funcionamento do produto em decorrência de problemas no fornecimento de energia elétrica ou gás, tais como: oscilações, e
- · Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade,resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico;
- $\cdot\,$ Danos em decorrência de fatos da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.
- · Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
- Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
- Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo:
- Produto avariado em transporte, acione a loja / vendedor.

A garantia Contratual não cobre:

Vidros, peças plásticas, lâmpada, cabo elétrico, acessórios ou peças sujeitas ao desgaste natural decorrente do uso, estes componentes possuem somente a garantia contra defeito de fabricação pelo prazo legal de 03 (três) meses;

 Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo ou produtos de mostruário (esses produtos tem garantia e 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de ompra do produto);

Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

sclarecimento:

· Caso Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio no período da garantia contratual, fica entendido que trata-se de serviço complementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser custeada pelo consumidor.

Importante

O GRUPO NEW ORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que

no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador.

Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega/ vendedor.

Considerações Finais

- O Grupo New Order não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das agui explicitadas.
- O Grupo New Order reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações o seu manual, sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, estão sujeitos à cobrança do consumidor.

Grupo New Order

Para conhecer toda nossa linha, bem como peças e acessórios, confira:



www.fogatti.com.br



www.nardelli.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.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-525 | Blumenau/SC

SAC Fone/Whatsapp (47) 3236-1600 OPÇÃO 7
E-mail: assistencia@gruponeworder.com.br

Site: www.fogatti.com.br/fale-conosco.html | www.nardelli.com.br/faleconosco

Horário de Atendimento:

Segunda a quinta-feira: 08h às 12h e das 13h às 18h Sexta-feira: 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h

Manual de Instrução

Fornos Elétricos 60 Litros de Bancada

Grupo New Order

Parabéns

Parabéns por adquirir um produto do **Grupo New Order**, você acaba de fazer uma excelente escolha! Este produto foi desenvolvido sob altos padrões de qualidade, 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 a disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir seus comentários e sugestões.

Indice

Identificando o produto O que acompanha o produto Características técnicas Alertas de segurança e cuidados Utilizando seu produto Limpeza e manutenção.

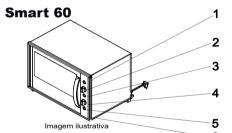
ATENÇÃO! Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, seu produto sofre pena de PERDA DE GARANTIA. Ele contém seu número de série e auxiliará você com a assistência técnica. O número de série poderá ser encontrado na capa.

Tabela tempo de cozimento Referencia Espeto Giratório (modelos Smart 60'S)

Problemas e soluções Dimensional dos fornos Garantia

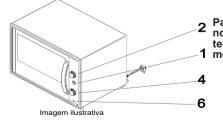
Identificando o produto O que acompanha o produto Características técnicas Alertas de segurança e cuidados Utilizando seu produto Limpeza e manutenção Tabela tempo de cozimento "Referência" Espeto Giratório (modelos Smart 60'S) Problemas e soluções Dimensional dos fornos Garantia

Identificando o produto



- Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
 Termostato: Seletor de temperatura que varia de 0 °C até 300°C.
- 2 Termostato. Ociotor de temperatura que varia de o O ate obo O.
- 2 3 Aquecimento inferior: Aciona a resistência inferior para assar os alimentos.
 - 4 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento pode ser programado por está 120 minutos. Emite aviso sonoro ao támino do tempo programado.
- até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
 5 Acionar o espeto giratório: (Disponível no modelo Smart S):
 ideal para assar alimentos de maneira mais uniforme e com menor quantidade
- de gordura. Para maiores informações veja o item "Espeto Giratório"
 Luz Piloto: Quando acesa, informa que o forno está em funcionamento.

TOP 60



2 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

1 mesmo não se aplica ao botão da temperatura

O que acompanha seu produto

- 01 Bandeja de resíduos
- 01 Grade interna
- 01 Manual de instruções
- 01 Pegador de espeto (Disponível apenas modelo Smart 60'S)
- 01 Espeto giratório (Disponível apenas modelo Smart 60'S)

Características Técnicas Tensão: 127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz Peso Bruto: 12 kg Potência: 1750 W (Resistência superior 750W - Resistência inferior 1000W) Peso Líquido: 10,2 kg Dimensões externas: 57.6 cm (larg.) x 41.3 cm (altura) x 45.2 cm (profundidade Frequência: 50 / 60Hz Dimensões internas: 45.0 cm (larg.) x 2 7.0 cm (altura) x 37.7 cm (profundidade) Luz: Piloto Interior: Easy Clean Capacidade: 60 litros Consumo médio: 1,19 kWh Opção: Grill e Dourador Timer: 120 Minutos Corrente: 15A(127V) 8A(220V)

Alertas de segurança - Cuidados

Temperatura: de 0° C a 300 ° C

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

- · Mantenha o aparelho fora do alcance de criancas especialmente guando estiver em uso:
- Após o uso, para sua segurança, retire o pluque da tomada e nunca puxe pelo fio:
- · Não utilize pano úmido e não deixe cair áqua (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 p\u00e3o, linguica, etc., pode tornar-se combust\u00edvel, provocando inc\u00e9ndio. Se isso vier a acontecer, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta fechada at\u00e9 a
- · Lique o forno em uma tomada exclusiva. Não 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
- Partes metálicas aparentes e a porta sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Devemos aquardar seu resfriamento para tocá-las. É recomendável não se tocar em partes metálicas com pecas de metal como anéis. tálheres, 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
- 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 estilhacamento do
- · 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 pluque do produto deve ser de fácil acesso e sempre deverá ser desconectada para efeito de nstalação, 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 nstruídas 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

- 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 e/ou causar pequeñas chamas. Se isso ocorrer deslique imediatamente o produto e mantenha a porta fechada até que a chama se apaque.
- Alguns alimentos como pão e linguiça podem se tornar combustíveis, provocando incêndios. Se isso ocorrer desligue imediatamente o produto e mantenha a porta fechada até que a chama se apaque.
- 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 (quando colocado
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados 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, deslique 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 n\u00e3o h\u00e1 sobrecarga no circuito de força onde seu forno el\u00e9trico ser\u00e1 ligado.

ATENÇÃO: A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. Seu forno possui aterramento no pluque. Conecte o pluque 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

Ao utilizar seu produto pela primeira vez, faça o seguinte:

- 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 agueca o forno vazio por 15 minutos.

Para um bom 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. Seque tabela referencial de tempos e temperaturas:

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, deslique o dourador e deixe transcorrer o restante do tempo de cozimento, conforme necessário para o alimento em questão.

Nota: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado na primeira utilização do forno.

Utilize a iluminação, se houver, para visualizar o cozimento do produto

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.

novamente com o restante de tempo necessário para o preparo do alimento.

Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura a 150 °C e lique a tecla Grill.

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

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

Limpeza e manutenção

- · Antes de limpar seu forno, retire o pluque da tomada ou deslique o disjuntor 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 guando o mesmo estiver
- 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, faça isso também no Autolimpante.

Tabela de tempos de cozimento - "Apenas para Referência"

Tipo de Alimento	Peso em gramas	Temperatura em graus Celsius º C	Тетро
Bolo	1300	200	30 min
Bolo de Chocolate	1400	200	30 min
Costela (*)	3000	200	4 h
Chester (*)	4000	250	2 h
Frango	1200	250	30 min
Frango em pedaços	1200	250	1 h
Pastelão	1500	250	30 min
Pão de ló	600	200	20 min
Pão de trigo e pão doce	600	250	40 min
Pão de queijo	1200	250	40 min
Pizza	350	250	20 min
Peixe inteiro (*)	900	250	1 h 15 min
Peixe em postas	1200	250	25 min
Peru (*)	4000	250	2 h
Lombo (*)	1500	250	1 h 40 min
Suflê	350	250	25 min
Torta salgada	800	250	35 min

Observação

Assar utilizando a grade no

Esta tabela 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.

Caso o alimento não esteja assando, regule a temperatura para +10°C e acione a tecla

Para verificar se o alimento está assando use a iluminação,se houver, acionando a tecla "luz".

abrir a porta durante o cozimento.

Utilize sempre papel alumínio nos cozimentos de alimentos gordurosos, para evitar respingos nas laterais do forno.

Atenção: Espeto Giratório (Disponível no modelos Smart 60'S)

O forno acompanha um espeto giratório que é possível ser combinado as funções Grill e Aguecimento inferior. As demais funções não habilitam o uso do espeto giratório.

Este método de cozimento é ideal para assar alimentos como frangos inteiros, coxa e sobrecoxa, linguiça e lombinho de porco.

Esta função tem como benefício a redução da quantidade de gordura do alimento, pois esta escorre para a bandeia. O resultado é um alimento saboroso, úmido e com crosta (pele) crocante.

Dica: Ao assar franço amarre as asas e coxas para que elas não se desprendam durante o preparo e para que o espeto gire sem problemas. Para carnes em pedacos e linguica o ideal é colocar um palito (de churrasco) longo para prender

entre eles. Se houver dificuldade em colocar o espeto, faca primeiro um furo no alimento com uma faca, e depois insira o espeto neste furo.

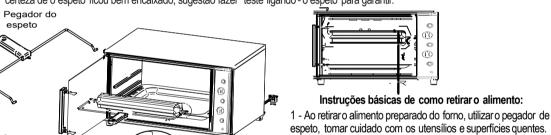
Não recomendamos utilizar assados com mais de 2Kg.

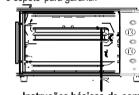
Sempre que utilizar o espeto coloque a bandeja coletora de gordura no nível de prateleira logo abaixo dele. e adicione água até cobrir o fundo. Isso evitará que haia formação de fumaça, cheiro de queimado respingos de gordura. É normal a presenca de gotículas de água no vidro interno da porta.

Instruções básicas de como utilizaro espeto giratório:

Instruções básicas de como utilizaro espeto giratório:

- 1 Retire as prateleiras do forno e coloque a bandeia coletora no nível de prateleira mais inferior.
- 2 Defina o volume de alimento deseiado (não ultrapassar 2Kg).
- 3 Coloque o alimento centralizado no espeto, distribuindo seu peso de maneira uniforme para obter um bom resultado.
- 4 Prenda-o no espeto, encaixando e ajustando o com garfo.
- 5 Insira a ponta do espeto no encaixe localizado ao lado esquerdo da lateral.
- 6 Posicione a outra ponta do espeto, á direita da lateral, na dobra.
- 7 Tenha certeza de o espeto ficou bem encaixado, sugestão fazer teste ligando o espeto para garantir.





Instruções básicas de como retirar o alimento:

- espeto, tomar cuidado com os utensílios e superfícies quentes.
- 2 Encaixar o pegador na haste do espeto (Conforme Figura 1). 3 - Desencaixar do suporte interno do forno forcando para
 - esquerda e após para cima. 4 - Retirar o pegador com o alimento e colocar em um recipiente.
- Nota: No smart 60, ao assar o alimento no espeto, colocar um recipiente com água em cima da bandeja, para armazenar os pingos de gordura.

Caso contrário, pode gerar excesso de fumaça. Problemas e soluções Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

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

- 1. SE O FORNO ESTÁ APARENTEMENTE SEM ENERGIA, VERIFIQUE SE:
- O mesmo está ligado à tomada.

Garfo do espeto

Se os fusíveis da rede elétrica estão funcionando corretamente.

2. O ALIMENTO NÃO ESTÁ ASSANDO, VERIFIQUE SE:

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

4. 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.