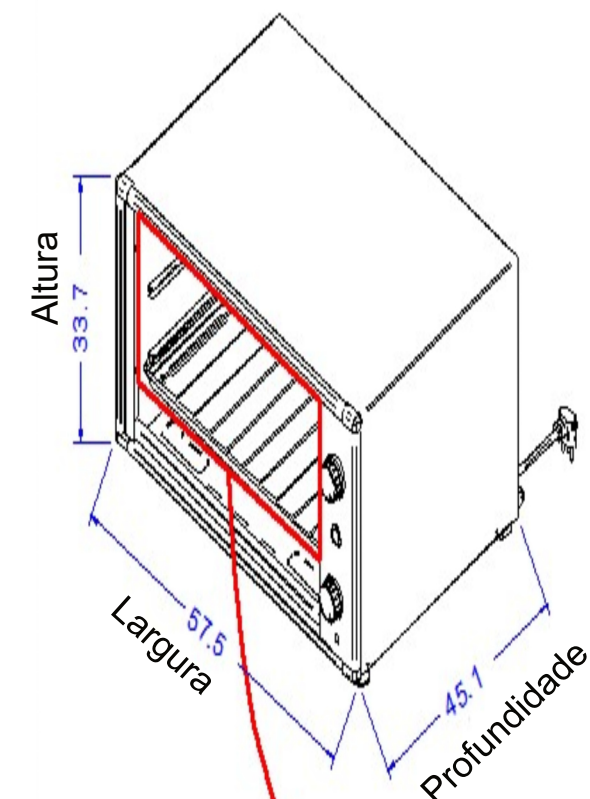
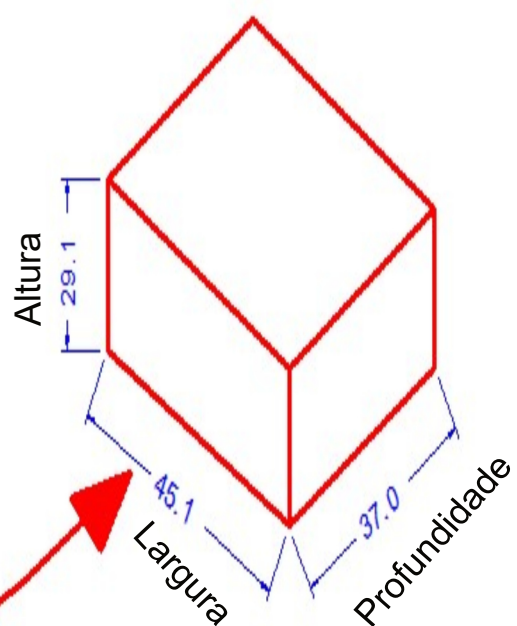


## Forno Top 48 (48L)

### Dimensões da área externa



### Dimensões da área útil



Dimensional em cm

### 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. A garantia 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 do 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 do 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 etc.;
- 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;
- 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 compra do produto);
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Postos Autorizados.

**Esclarecimento:**

- 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.

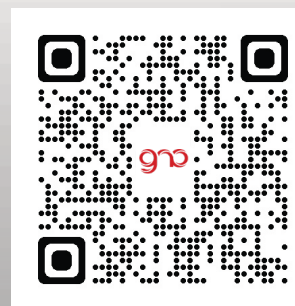
Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega/ 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 aqui explicitadas.
- O Grupo New Order reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do 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](http://www.fogatti.com.br)



[www.nardelli.com.br](http://www.nardelli.com.br)

06030392- REV 01

## Manual de Instrução

# Forno Elétrico Top 48 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.

**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.

### Identificando o produto

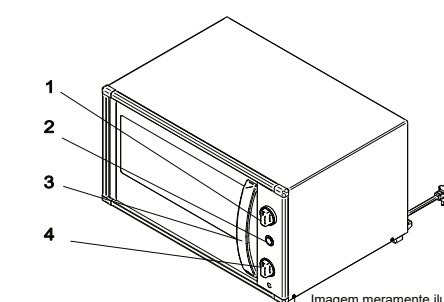


Imagem meramente ilustrativa

- 1 Termostato: Seletor de temperatura que varia de 0°C até 300°C.
- 2 Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
- 3 Puxador: Para liberar a porta, use o puxador. Ele permite acesso ao interior do forno;
- 4 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento pode ser programado por até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.

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

### O que acompanha seu produto

- 01 Bandeja de resíduos
- 01 Grade interna
- 01 Manual de instruções

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](mailto:assistencia@gruponeworder.com.br)

Site: [www.fogatti.com.br/fale-conosco.html](http://www.fogatti.com.br/fale-conosco.html) | [www.nardelli.com.br/faleconosco](http://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

<b>Características Técnicas</b>	
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: 57.5 cm (larg.) x 33. 7 cm (altura) x 45. 1 cm (profundidade)	Frequência: 50 / 60Hz
Dimensões internas: 45.1 cm (larg.) 29.1 cm (altura) 37.0 cm (profundidade)	Luz: Piloto
Capacidade: 48 litros	Interior: Easy Clean
Consumo médio: 1,2 kWh	Opção: Grill e Dourador
Corrente: 15A(127V) - 8A(220V)	Timer: 120 Minutos
Temperatura: de 0° C a 300 ° C	

## Alertas de segurança - 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;
- 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. Não utilizar extensões ou conectores tipo “T” (benjamim);
- Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido a 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;

• 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.

• 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.

**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 e/ou causar pequenas chamas. Se isso ocorrer desligue imediatamente o produto e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.

• 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 apague.

• 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 em nicho).

• 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, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

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

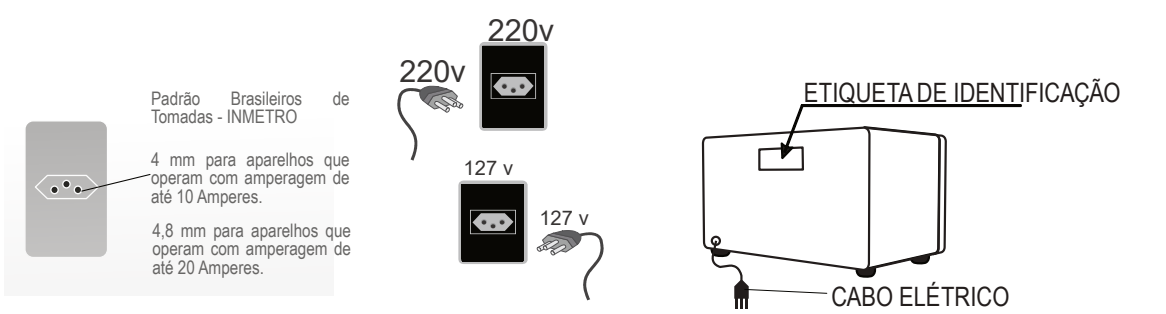
• Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4 mm. Tomada: 15 A em 127 V e 10 A em 220 V.

• 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:** 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

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 aqueça 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. Segue 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, desligue 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.**

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.

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.

Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura a 150 °C e ligue 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 controle.

## Limpeza e manutenção

• Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada ou desligue 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.

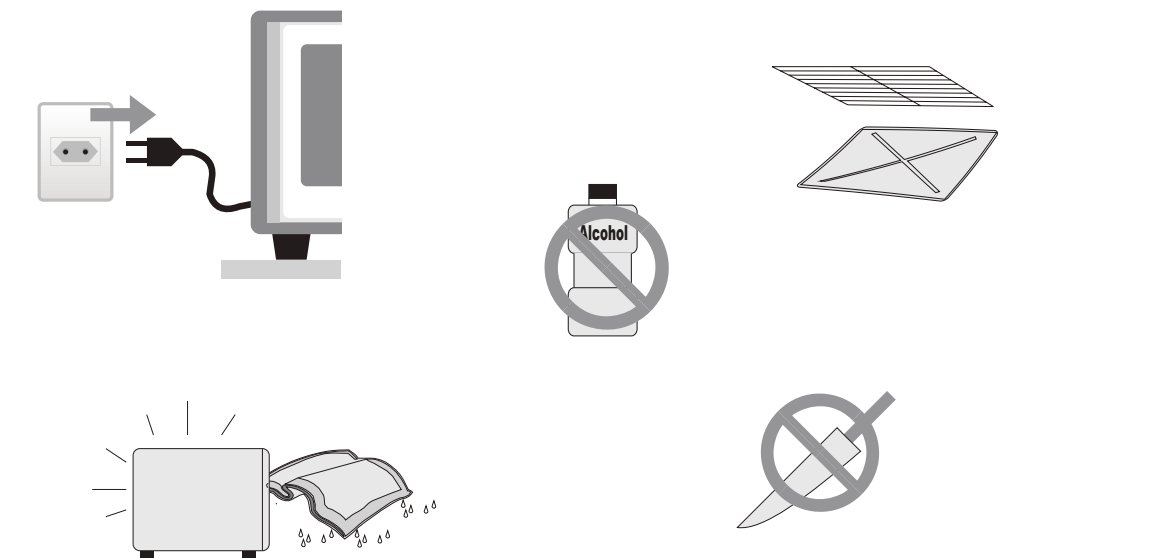
• Não use produtos abrasivos, saponáceos ou palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes ou ácidos, pois podem danificar o produto.

• 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 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 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 ° C	Tempo
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
Sufilé	350	250	25 min
Torta salgada	800	250	35 min

**Observação:**  
**Assar utilizando a grade no Produto.**

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.

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

Para verificar se o alimento está assando use a iluminação,se houver, acionando a tecla “luz”. Evite abrir a porta durante o cozimento.

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

## 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.
  - 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 alimentos. 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.