Grupo New Order

Forno Elétrico 50L

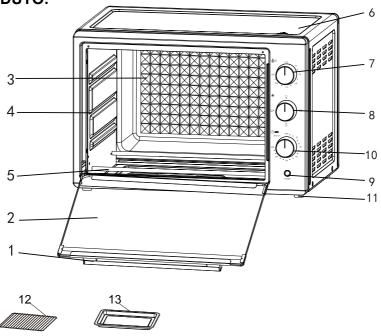
Manual de instruções

MODELO: i50

Por favor, leia este manual atentamente antes de usá-lo

Apenas para uso doméstico

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:



1. Puxador porta	5. Resistência elétrica	9. Indicador de uso
2. Vidro	6. Cobertura externa	10. Timer(controle tempo)
3. Cavidade interna	7. Seletor temperatura	11. Pés
4. Canaletas	8. Seletor funções (grill)	12. Grade
		13. Bandeja

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

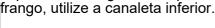
MODELO	i50	
TENSÃO / FREQUÊNCIA	127V~60Hz;220V~60Hz	
POTÊNCIA	1800W	
DIMENSIONAL EXTERNO	378(A) x 520(L) x 437(P)	
PESO SÓLIDO	9,920Kg	
DIMENSIONAL INTERNO	320(A) x 400(L) x 373(P)	
CAPACIDADE	50 LITROS	

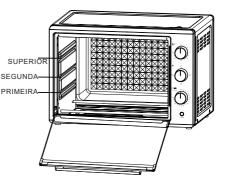
INSTRUÇÕES DE USO

Dica:

Tenha cuidado quando remover alimentos líquidos e outros.

Canaletas: Você pode ajustar a grade em 3 posições diferentes dependendo do prato que deseja cozinhar. Por exemplo, quando for assar uma massa e você querer a parte superior mais assada, use a canaleta superior ou a segunda. Já para um assar um frango, utilize a canaleta inferior.

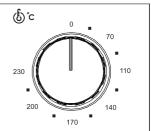




CONTROLE DE TEMPERATURA:

1. Defina o controle de temperatura girando o seletor na posição de acordo com temperatura que seu prato irá cozinhar.

Controle de temperatura varia do desligado até 230°C



CONTROLE DE TEMPO

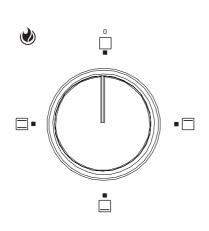
 Defina o timer (temporizador) no número de minutos que deseja cozinhar. Agora o forno entrará em funcionamento.

Tenha cuidado com superfícies quentes e não abra porta do forno durante o cozimento!

Nota: Nunca retorne o timer com o forno aquecido, pois pode danificar o componente.



3. Defina o seletor de funções girando para posição desejada. Desligado indica sem função.



Desligado

aquecimento superior

Aquecimento inferior

Grill

Aquecimento superior e inferior

LIMPEZA DO PRODUTO



Desligue o produto da tomada e aguarde esfriar antes de iniciar a limpeza.



Durante a limpeza, lave a superfície interior e exterior, bandeja e grade com uma flanela de algodão (ou esponja) com detergente neutro. Depois lave com água limpa. Não utilize escovas ou outros produto para lavação, do modo a não escovar a superfície interior do forno, bem como não raspar a superfície interna do forno, e para proteger a bandeja e grade.



Não utilize detergentes tóxicos e abrasivos como gasolina, solventes ou massa de polir

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 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 +50°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.

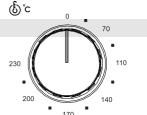
Utilize sempre papel alumínio nos cozimentos de alimentos gordurosos, para evitar respingos nas laterais do forno.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Antes de utilizar o produto:

Aqueça o forno vazio: (pré - aquecimento)

1)Insira a bandeja e grade.



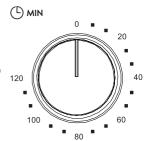
2) Defina a seletor de temperatura em 230°C e aqueça o produto sem alimentos por aproximadamente 10 á 15 minutos. Dica:

Pode haver um pouco de fumaça e cheiro de queimado no primeiro uso, mas isso não é um mau funcionamento.

Mostrador controle temperatura**

Defina o seletor de temperatura para o tipo de prato a qual você deverá cozinhar/assar.

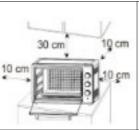
- 1. Defina a seta do timer para o número (minutos) a qual será o tempo de cozimento do seu prato.
- 2. Defina o tempo girando o seletor no sentido horário. O forno irá desligar automaticamente ao final do tempo selecionado e um aviso sonoro ocorrerá
- 3. Após esse procedimento coloque o alimento.



Dica:

Se o interior do forno estiver sujo, o cozimento deverá ser um pouco mais lento que o habitual.

CUIDADOS



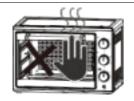
Se o forno for posicionado muito próximo da parede, poderá ficar queimada ou manchado. Certifique-se que cortinas, toalhas, etc. não esteja em contato com a superfície do forno. Não coloque nada entre o fundo do forno e a superfície onde ele está acondicionado. Um objeto lá colocado poderá ser queimado.



Não coloque nada sobre o forno durante o seu uso, o calor poderá deformar, quebrar, etc. o objeto.



Nenhum alimento engarrafado ou enlatado pode ser aquecido neste produto, pois poderá explodir e acabar ferindo uma pessoa.



Seja cuidadoso, não se queime durante ou após o uso do forno. Partes metálicas e o vidro da porta ficam extremamente quentes mesmo depois do desligamento do produto.



Este produto deve ser plugado em uma tomada com fiação adequada. O plug deve ser completamente acoplado a tomada,se negativo isso pode aquecer a fiação além do normal. Nunca conecte este produto em adaptadores de tomada (multiplicadores) tipo benjamin ou "T".



Enquanto estiver quente, não jogar água no vidro do forno, isso pode causar a quebra do vidro.

Quando desligar o produto da eletricidade, sempre puxe pelo plug. Nunca puxe pelo cabo, isso pode provocar ruptura dos cabos contidos lá dentro.

Não posicione o produto perto de fogareiros, outras fontes de alta temperatura e não direcione ventiladores, circuladores de ar, etc, durante o seu uso. Fazendo isso prevenimos o correto controle da temperatura.

Não molhe o cabo de alimentação elétrica ou não manuseie o mesmo com as mãos molhadas. Sempre retire o cabo da tomada depois de utilizado ou não deixe o produto sem supervisão. O mau manuseio do plug na tomada pode causar um incêndio.

Ao cozinhar pratos que gerem respingos de óleo, como por exemplo carne assada. É recomendado envolver o alimento com 2 folhas de papel alumínio afim de reduzir os respingos de óleo.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Siga precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1. Leia todas as instruções.
- 2. Não toque em superfícies quentes, use alças ou botões.
- 3. Se proteja contra risco de choque elétrico, não molhe cabo, plug ou o forno com água ou outro tipo de líquido.
- 4. É necessária rigorosa supervisão quando qualquer aparelho é utilizado por ou próximo de crianças.
- 5. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas enfermas sem supervisão.
- 6. Crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não irão brincar com o aparelho.
- Desligar o aparelho da eletricidade quando n\u00e3o estiver usando e antes da limpeza. Deixar esfriar antes colocar ou retirar partes e tamb\u00e9m antes da limpeza.
- 8. Não operar o produto se cabo de alimentação ou plug apresentar defeitos ou apresentar mau funcionamento, se cair ou for danificado de qualquer outra maneira.
- 9. A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho, pode causar perigos.
- 10. Não use ao ar livre.
- 11. Não permita que o cabo fique pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
- 12. Não coloque sobre ou perto de fogareiros a gás ou elétrico, ou em um forno aquecido.
- 13. Deve ter-se extrema precaução ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outras substâncias quentes.
- 14. Para desconectar, remova o plugue da tomada de parede.
- 15. Não utilize outro aparelho para além do uso a que se destina.
- 16. Se o plug ou o cabo flexível exterior deste aparelho estiver danificado, este deve ser exclusivamente substituído pelo fabricante, por um posto de assistência autorizado ou por uma pessoa qualificada semelhante, a fim de evitar um perigo.
- 17. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- 18. Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

- 19. Este aparelho é apenas para uso doméstico.
- 20. Nenhuma peça interna pode ser reparada pelo usuário. Encaminhar a assistência técnica para serviço qualificado.
- 21. Não deixe o fio encostar em superfície quente;
- 22. Retira todos os plásticos de proteção das peças e do seu produto;
- 23. Não deixar o forno desassistido quando estiver em funcionamento;
- 24.Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de evitar riscos de sufocamentos.

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA:

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.

Aviso: Não mergulhe em água ou qualquer líquido.

AVISO:

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada devem substituí-lo, a fim de evitar perigo.

AVISO ESPECIAL:



Símbolo de reciclagem, não descarte o produto com lixo doméstico.



Cuidado: A temperatura da superfície do aparelho pode estar elevada quando estiver em funcionamento

Grupo New Order

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



www.fogatti.com.br



www.terim.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 | CÉP: 89032-525 | Blumenau/SC SAC Fone/Whatsapp(\(\circ\) (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