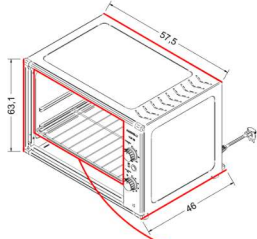


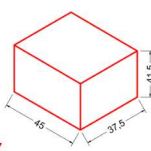
Dimensional do forno

FORNO TOP 60L

Dimensões Externas:



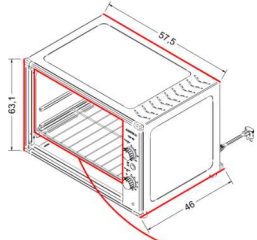
Dimensões Internas Área Útil:



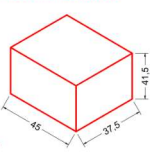
DIMENSÕES EM CM

FORNO SMART 60L

Dimensões Externas:



Dimensões Internas Área Útil:



DIMENSÕES 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 ele 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 instalação do produto, tais como: altura mínima e máxima recomendada entre a mesa de cooktop/gás e a base do forno e/ou depurador de ar, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, etc..;
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consentado por pessoa ou entidade não credenciada e/ou autorizada pelo Grupo New Order Com. e Exp. Ltda.;
- Farem 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, mau trato, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de igualidade/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:

- Vídeos, peças plásticas, limpeza, 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 saído ou produtos de moedificação (estes 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



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

06030410 REV.02

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 à disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir seus comentários e sugestões.

Índice

Identificando o produto	1
O que acompanha o produto	1
Características técnicas	2
Alertas de segurança e cuidados	2
Utilizando seu produto	3
Limpeza e manutenção	4
Tabela tempo de cozimento "Referência"	4
Espeço Giratório (modelos Smart 60S)	5
Problemas e soluções	5
Dimensional dos fornos	6
Garantia	7

Identificando o produto

Smart 60

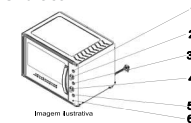


Imagem Ilustrativa

- 1 Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
- 2 Termostato: Seletor de temperatura que varia de 0 °C até 300°C.
- 3 Aquecimento inferior: Aciona a resistência inferior para assar os alimentos.
- 4 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento pode ser programado até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- 5 Acionar o espeço 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 "Espeço Giratório"
- 6 Luz Piloto: Quando acesa, informa que o forno está em funcionamento.

TOP 60

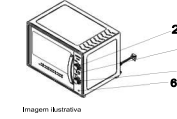


Imagem Ilustrativa

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
- 01 Pegador de espeço (Disponível apenas modelo Smart 60S)
- 01 Espeço giratório (Disponível apenas modelo Smart 60S)

Características Técnicas

Tensão : 127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz	Peso Bruto : 11,136 kg
Potência: 1750 W (Resistência superior 750W - Resistência inferior 1000W)	Peso Líquido : 9,708 kg
Dimensões externas: 57,5 cm (larg) x 41,5 cm (altura) x 46,0 cm (comprimento)	Frequência: 50 / 60Hz
Dimensões internas: 45,0 cm (larg) x 28, 0 cm (altura) x 37,5 cm (comprimento)	Luz: Piloto
Capacidade: 60 litros	Interior: Easy Clean
Consumo médio: 1,19 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 assas 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 esquaque o fono 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 fono 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 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 apoiar;

• 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

Após 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. Siga a 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 teca 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 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 Autolimpeante.

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
Costeleta (*)	3000	200	4 h
Chesler (*)	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
Patê (*)	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 +10°C e atione a teca dourar.

Para verificar se o alimento está assando use a iluminação se houver, acionando a teca "luz". Evite 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 Aquecimento 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 lomboim de porco.

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

Dica: Ao assar frango 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 pedaços e linguiça o ideal é colocar um palito (de churrasco) longo para prender entre eles. Se houver dificuldade em colocar o espeto, faça primeiro um furo no alimento com uma faca, e depois insira o espeto neste furo.

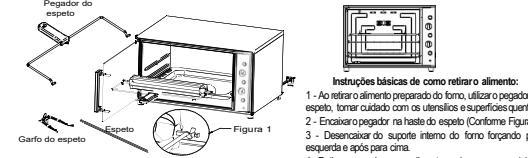
■ Não recomendamos utilizar assados com mais de 2Kg.

■ 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 haja formação de fumaça, cheiro de queimado respingos de gordura. É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta.

Instruções básicas de como utilizar o espeto giratório:

Instruções básicas de como utilizar o espeto giratório:

- 1 - Retire as prateleiras do forno e coloque a bandeja coletora no nível de prateleira mais inferior.
- 2 - Defina o volume de alimento desejado (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 porta do espeto no encaixe localizado ao lado esquerdo da lateral.
- 6 - Posicione a outra porta do espeto, à direita da lateral, na dobr.
- 7 - Terça, o pegador de o espeto ficou bem encaixado, sugerido fazer teste ligando - o espeto para garantir.



Instruções básicas de como retirar o alimento:

- 1 - Ao retirar o alimento preparado do forno, utilize o pegador de espeto, tomar cuidado com os utensílios e superfícies quentes.
- 2 - Encaixar o pegador na haste do espeto (Conforme Figura 1).
- 3 - Desencavar o suporte interno do forno forçando para esquerda e spots 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.

• 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 teca 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.