

Grupo New Order

Forno Elétrico Air Fryer 22L e 30L

Manual de instruções

MODELO NO.: 22L

MODELO NO.: 30L

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

Apenas para uso doméstico

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.
7. Desligar o aparelho da eletricidade quando não estiver usando e antes da limpeza. Deixar esfriar antes colocar ou retirar partes e também 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 risco.
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.

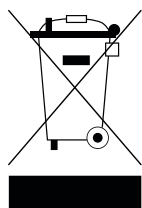
21. Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os perigos resultantes de emaranhamento ou tropeço em um cabo longo. Um cabo de extensão pode ser usado com cuidado, no entanto, a classificação elétrica marcada deve ser pelo menos maior quanto a classificação elétrica deste aparelho. O cabo de extensão não deve ser autorizado a passar sobre o balcão ou a mesa, onde pode ser puxado por crianças ou tropeçar.

Aviso: Não mergulhe em água ou qualquer líquido.

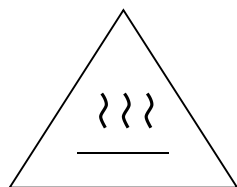
AVISO:

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 risco.

AVISO ESPECIAL:



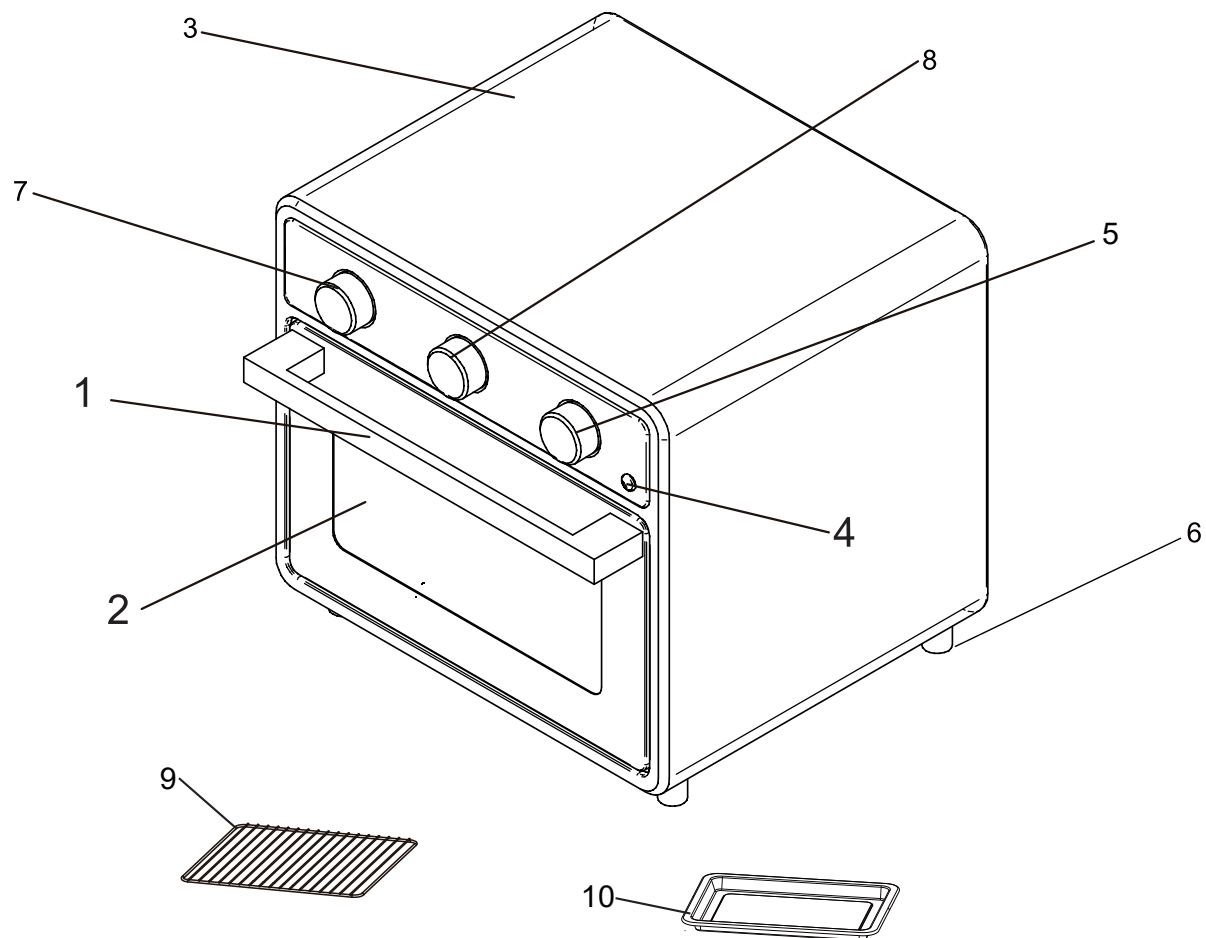
Símbolo de reciclagem, não descarte o produto como lixo doméstico.



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

As instruções devem indicar que os aparelhos não se destinam a ser utilizados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO



1. Puxador porta	5 .Timer (controle tempo)	9. Cesto
2. Vidro	6.Pés	10.Bandeja porta migalhas
3. Cobertura externa	7. Seletor temperatura	
4. Indicador de uso	8. Seletor funções (grill)	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

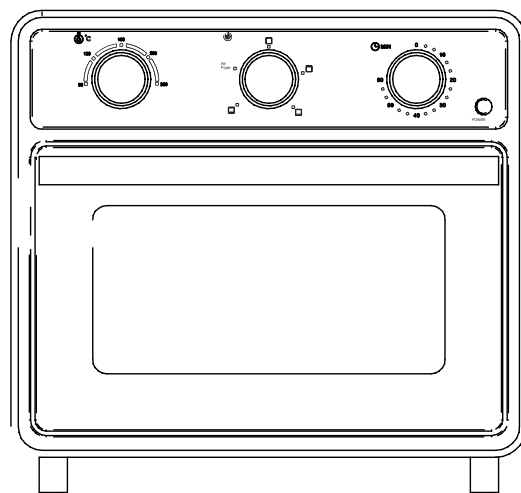
MODELO	FORNO AIR FRYER 22L	FORNO AIR FRYER 30L
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V/60Hz ou 127V/60Hz	220V/60Hz ou 127V/60Hz
POTÊNCIA	1360 W	1600 W
DIMENSIONAL EXTERNO	37,0 (L) x 34,5 (A) x 38,2 (P) cm	42,5 (L) x 38,3 (A) x 41,0 (P) cm
PESO LÍQUIDO	5,97 Kg	7,2 Kg
DIMENSIONAL INTERNO	29,2 (L) x 21,5(A) x 30,5(P) cm	34,6 (L) x 24,8(A) x 34,3(P) cm
CAPACIDADE	22 LITROS	30 LITROS
CONSUMO	1,2 kWh	1,2 kWh

INSTRUÇÕES DE USO

Dica:

Tenha cuidado quando remover alimentos líquidos e outros.

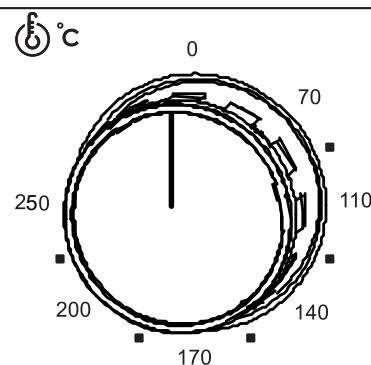
Canaletas: Você pode ajustar a grade em 3 posições diferentes dependendo do prato que deseja cozinhar. Por exemplo, quando for assar uma massa e você quiser a parte superior mais assada, use a canaleta superior ou a segunda. Já para um assar um frango, utilize a canaleta inferior.



CONTROLE DE FUNÇÕES

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 (0°) até 250°C



CONTROLE DE TEMPO

2. Defina o 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!

Quando quiser definir o temporizador para menos de 5 minutos, posicione ele em mais de 6 minutos e retorne para tempo desejado.

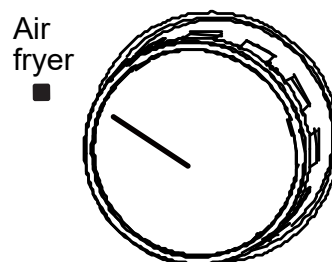
No caso da função "Fique Ligado" você precisa desligar o temporizador manualmente, pois o último não pode ser definido automaticamente

CONTROLE DO AIR FRYER

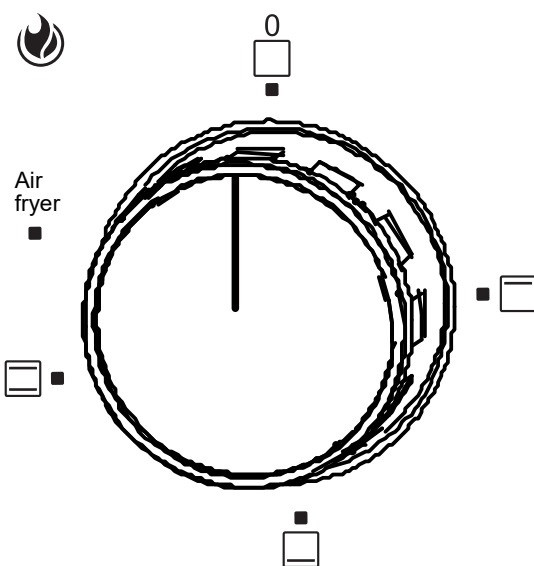
1. Gire e posicione o seletor de funções com o ícone da função Fryer na parte superior.

2. Programe o tempo ideal para o seu alimento.

3. Utilize esta função para substituir a fritura á óleo,cozimento com alta temperatura na superfície dos alimentos. Use para pequenos pedaços, evite os muito grandes. Ex: frango inteiro. Pois podem Queimar na superfície e não assar internamente.



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



Air fryer

Posicione o seletor de funções com o ícone Da função Fryer na parte Superior para ativá-la



Grill aquecimento superior

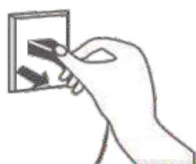


Aquecimento inferior

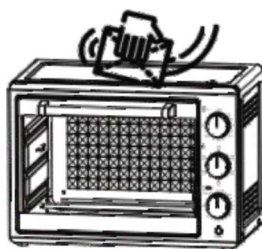


Aquecimento superior e inferior

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, grelha e garfo 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, grade e garfo.



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 °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	1 h 25 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	15 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 +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 respingos nas laterais do forno.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Antes de utilizar o produto pela primeira vez:

Aqueça o forno vazio:

1) Insira a bandeja e cesto.

2) Defina a seletor de temperatura em 250°C e aqueça o produto sem alimentos por aproximadamente 10 minutos.

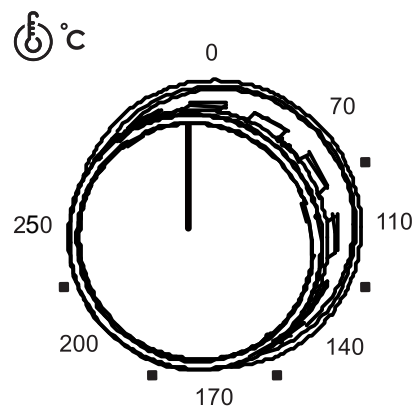
Dica:

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.

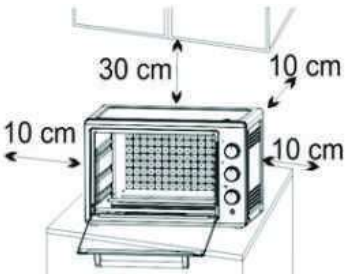
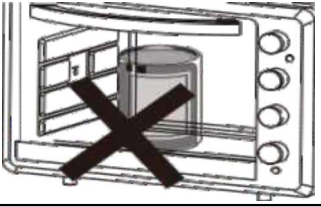
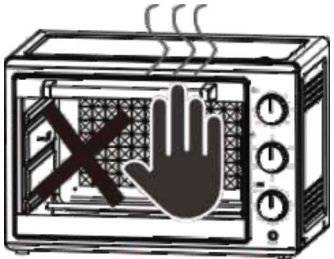
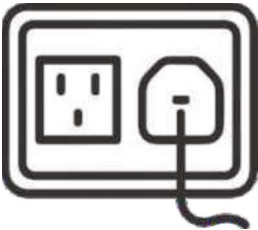
1. Defina a seta do temporizador para o número (minutos) a qual será o tempo de cozimento do seu prato.
2. Defina o tempo girando o seletor no sentido horário. O forno irá desligar automaticamente ao final do tempo selecionado e um aviso sonoro ocorrerá
3. Após esse procedimento coloque o alimento.



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 manchada. 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, isso pode aquecer a fiação além do normal. Nunca conecte este produto em adaptadores de tomada (multiplicadores) tipo benjamin ou "T".

Grupo New Order

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



www.fogatti.com.br



www.nardelli.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 | 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