

Características Técnicas

Linha T

	TOP 60L	TOP 48L	TOP 40L
Modelo	5060Hz	5060Hz	5060Hz
Frequência	8A (220V) 15A (127V)	8A (220V) 15A (127V)	8A (220V) 15A (127V)
Tensão / Corrente	1750w	1750w	1700w
Potência Total	750w	750w	700w
Potência Resist. Superior	1000w	1000w	1000w
Potência Resist. Inferior	60L	48L	40L
Capacidade	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh
Consumo Médio Aproximado	41,5 X 57,5 X 45,2	37,5 x 33,7 x 45,1	34,0 x 50,0 x 47,5
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	10kg / 11,14kg	9,82kg / 8,58kg	9,21kg / 7,50kg
Peso líquido/bruto	120min	Piloto	Piloto
Luz			
Timer		120min	120min

Linha S

	S45	S40
Modelo	5060Hz	5060Hz
Frequência	8A (220V) 15A (127V)	8A (220V) 15A (127V)
Tensão / Corrente	1700w	1700w
Potência Total	1000w	1000w
Potência Resist. Superior	700w	700w
Potência Resist. Inferior	40L	40L
Capacidade	1,2 kWh	1,2 kWh
Consumo Médio Aproximado	34,0 x 50,0 x 50,8	34,0 x 50,0 x 47,0
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	8,67kg / 7,38kg	8,67kg / 7,38kg
Peso líquido/bruto	120min	120min
Luz		
Timer		

Linha Smart

	Smart 60
Modelo	5060Hz
Frequência	8A (220V) 15A (127V)
Tensão / Corrente	1750w
Potência Total	750w
Potência Resist. Superior	1000w
Potência Resist. Inferior	60L
Capacidade	1,2 kWh
Consumo Médio Aproximado	41,3 X 57,8 X 45,2 cm
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	12,50kg / 11,50kg
Peso líquido/bruto	Piloto
Luz	
Timer	120min

Linha i

	i65	i60	i45	i25
Modelo	5060Hz	5060Hz	5060Hz	5060Hz
Frequência	7A (220V) 12A (127V)	7A (220V) 12A (127V)	7A (220V) 12A (127V)	7A (220V) 12A (127V)
Tensão / Corrente	1800w	1800w	1500w	1500w
Potência Total	900w	900w	750w	750w
Potência Resist. Superior	900w	900w	750w	750w
Potência Resist. Inferior	60L	50L	40L	25L
Capacidade	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh
Consumo Médio Aproximado	44,0 x 58,5 x 43,0	37,8 x 52,5 x 43,7	35,0 x 50,0 x 40,2	29,3 X 43,3 X 37,5
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	10,85kg / 9,5kg	8,7kg / 7,1kg	8,7kg / 6,63kg	5,1kg / 6,4kg
Peso líquido/bruto	Piloto	Piloto	Piloto	Piloto
Luz	60min	60min	60min	60min
Timer				

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 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, 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: Vícios, 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 saído ou produtos de substituição (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 OPCÃO 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 de Bancada

Grupo New Order

Parabéns

Índice	
Identificação do Produto;	1
O Que Acompanha o Produto;	1
Cuidados e Alertas de Segurança;	2
Sistema de Funcionamento;	2
Limpeza e Manutenção;	3
Dicas Importantes;	3
Utilizando o Produto;	3
Tabela de Cozimento;	4
Problemas e Soluções;	4
Espeito Giratório;	5
Características Técnicas;	6
Termos e Garantias;	7

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

- Dourador:** Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
- Termostato:** Seletor de temperatura que varia de 0 °C até 300 °C.
- Aquecimento inferior:** Aciona a resistência inferior para assar os alimentos.
- Timer:**Controla o tempo de cozimento do alimento. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- Acionar o espeito giratório:** (Disponível no modelo Smart 60): ideal para assar alimentos de maneira mais uniforme e com menor quantidade de gordura. Para maiores informações veja o item "Espeito Giratório".
- Luz Piloto:** Quando acesa, informa que o forno está em funcionamento.
- Seletor de função:** Permite selecionar qual resistência será acionada.

O que acompanha seu produto

- 01 Bandeja de resuídos
- 01 Grade interna
- 01 Manual de instruções
- 01 Pegador de espeito (Disponível apenas modelo Smart 60)
- 01 Espeito giratório (Disponível apenas modelo Smart 60)

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.

Cuidados e alertas de segurança

- Não utilize para úmido e não deixe cair água (ou qualquer outro líquido) sobre o vidro da porta ou sobre as resistências quando essas peças estiverem quentes.
- Evite preparar alimentos gordurosos. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer, retire o plugue da tomada e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.
- 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, lingüiça, 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. Evite utilizar extensões ou conectores tipo "T" (benjamins);
- Retire todos os plásticos de proteção das peças do seu produto;
- Não use abrasivos fortes ou metais pesados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em enfraquecimento do mesmo.

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: O grupo NEW ORDER não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos inadequados, se estas providências não forem observadas.

Sistemas de funcionamento

Fiação e tomada recomendadas:

- *Fio bitola 4 mm²;
- *Tomada: 20A em 127V e 10A em 220V;
- *Verifique se a tensão do seu forno é igual a da tomada à qual será ligado (127V ou 220V);
- *Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu forno elétrico.



IMPORTANTE:
Seu forno possui aterramento na plugue. Conecte o plugue a um ponto terra e certifique-se conforme normas da ABNT NBR 5410 - "Segurança elétrica".



O plugue do cabo de alimentação de seu produto deve ser mantido. Este produto prevê aterramento. Por segurança, a rede elétrica da residência deverá contemplar sistema de aterramento e, caso não possua, deverá ser previamente providenciado, por meio de profissional capacitado.

ADVERTÊNCIA!

Atenção: O forno não é bivolt, portanto verifique a identificação da voltagem na embalagem e/ou produto. Não nos responsabilizamos por instalações que não estejam de acordo com o manual de instruções. Não nos responsabilizamos caso seu produto seja instalado em tomada sem aterramento.

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.



Limpeza e manutenção

Para manter e proteger seu forno por um longo período de tempo, siga as instruções abaixo:

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção, desconectar o produto da rede elétrica;
- Limpar sempre as partes em inox do forno após o uso;
- A grade e a bandeja devem ser removidas para uma limpeza geral;
- Limpe-o utilizando água morna, detergente neutro e uma esponja macia;
- Não use produtos abrasivos, apodolinos, esponja de aço, álcool, querosene, thinner, solventes, ácidos ou peças metálicas (facas, espátulas, etc.), pois podem danificar o produto;
- As laterais do forno são revestidas com um material especial. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento.

Atenção: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado no início do procedimento, o que é normal, na primeira utilização.

Manutenção do Forno (Limpeza Manual)

Às vezes se faz necessário proceder uma limpeza manual nas paredes internas do forno, após o esfriamento, essa deve ser feita sempre que houver grande concentração de gordura ou derretimento de alimentos como açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate.

Para efetuar a limpeza manual proceda da seguinte maneira:

- Utilize pano úmido para remover o excesso de gordura e retirar os resíduos amolecidos.
- Em seguida passe um pano seco nas paredes internas do forno.



Informações importantes sobre o produto inox:
Os materiais de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão quando em contato com produtos de limpeza como sabonões e polidores (que contêm cloro, como alvejantes e água sanitária). Utensílios de cozinha, como talheres de inox, por exemplo, são menos sujeitos à corrosão (ferrugem) pois são constantemente lavados e secos, ou seja, raramente acumulam sujeira ou resíduos de produtos de limpeza. Diferentemente destes, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético (que permite a fixação de ímãs) e por isso, exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

Dicas importantes

Devido ao seu isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, nossos fornos consomem menos energia do que outros marcas. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada;
- Evitar colocar a forno próxima de geladeiras e freezers. Isto evita choques térmicos, que também podem provocar a quebra dos vidros;
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu aparelho;
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas;
- Não ligar a forno na mesma tomada que outros aparelhos.

Utilizando seu produto

LIGAÇÃO - Antes de utilizar o forno para o preparo de alimentos pela primeira vez, faça o seguinte procedimento:

- Teste o forno sem instalar, em caso de vício acione a garantia;
- Coloque a Bandeja e a grade;
- Regule o botão do dourador na posição ligado. Regule o controle da temperatura para 250°C, e aqueça o forno vazio por 10 minutos, após o pré aquecimento, selecione o tempo desejado e use o dourador, para gratinar se necessário;
- Para ligar o forno, além de regular a temperatura, é necessário também ligar o timer. Ajuste o botão timer para o tempo de cozimento do alimento, e ele se encarregará de desligar o forno, e avisa - lo com um sinal sonoro no momento em que a programação terminou;
- Para descongelar alimentos, regule o botão de temperatura em 150°C e ligue a resistência superior.

Nota: O timer funciona como um relógio com marcações até 120 minutos (2 horas). No caso de alimentos que necessitem mais de 120 minutos de cozimento, após decorrido esse tempo, regule o botão do timer novamente de acordo com tempo necessário para que o cozimento se complete.

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	1h 40min
Frango em pedaços	1200	250	1h 15min
Pastelão	1500	200	30 min
Pão de ló	600	200	30 min
Pão de trigo e pão doce	600	250	40 min
Pão de queijo	1200	250	40 min
Pizza	250	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
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 acione a tecla para 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.

- 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 ao 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 utensílios 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.

Atenção: Espeto Giratório(Disponível no modelos Smart 60)

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, lingüiça e lombinho 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 lingüiça 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.

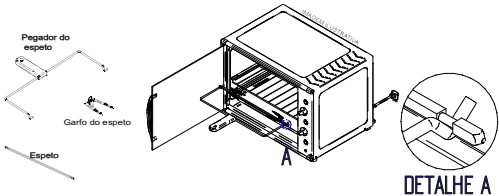
Não recomendamos os utilizar assados com mais de 2Kg.

Instruções básicas de como utilizar o espeto giratório:

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 e respingos de gordura. É normal a presença de gotículas de água no vidro interno da porta.

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 ponta do espeto no encaixe localizado ao lado esquerdo da lateral;
- 6 - Posicione a outra ponta do espeto, à direita da lateral, na dobrça;
- 7 - Torça a certiza do o espeto ficou bem encaixado, sugerido fazer teste ligando -o espeto para garantir.



Instruções básicas de como retirar 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 Detalhe A);
- 3-Desconectar o suporte interno do forno forçado para esquerda e após para cima;
- 4-Retirar o pegador com o alimento e colocar em um recipiente.

DETALHE A