

## Características Técnicas

### FORNO ELÉTRICO EMBUTIR E50

| Modelo                                 | Forno de embutir E50 Litros |
|--|-----------------------------|
| Frequência                             | 60 Hz                       |
| Tensão / Corrente                      | 127V ou 220V                |
| Potência Total                         | 1750 W                      |
| Potência Resist. Superior              | 750 W                       |
| Potência Resist. Inferior              | 1000 W                      |
| Gradação de Temperatura                | 50°C à 300°C                |
| Consumo Médio                          | 1,2 kWh                     |
| Capacidade                             | 50L                         |
| Dimensão Externa Corpo: A x L x P (cm) | 33,4cm X 57,1 cm X 46,0cm   |
| Dimensão Frontal: A x L x P (cm)       | 39,1cm X 60,0cm X 3,5cm     |
| Peso líquido                           | 11,2kg                      |
| Peso bruto                             | 13,5kg                      |
| Luz                                    | Piloto/Interna              |
| Inferior                               | Antiladerante               |
| Opção Grill                            | Dourador                    |
| Timer                                  | 120 Minutos                 |

### FORNO ELÉTRICO EMBUTIR E60

| Modelo                                 | Forno de embutir E60 Litros |
|--|-----------------------------|
| Frequência                             | 60 Hz                       |
| Tensão / Corrente                      | 127V ou 220V                |
| Potência Total                         | 1750 W                      |
| Potência Resist. Superior              | 750 W                       |
| Potência Resist. Inferior              | 1000 W                      |
| Gradação de Temperatura                | 50°C à 300°C                |
| Consumo Médio                          | 1,2 kWh                     |
| Capacidade                             | 60L                         |
| Dimensão Externa Corpo: A x L x P (cm) | 55,0cm X 59,0cm X 44,0cm    |
| Dimensão Frontal: A x L x P (cm)       | 56,7cm X 60,0cm X 3,0cm     |
| Peso líquido/bruto                     | 15,00kg / 17,80kg           |
| Luz                                    | Piloto/Interna              |
| Inferior                               | Easy Clean                  |
| Opção Grill                            | Dourador                    |
| Timer                                  | 120 Minutos                 |

## Termo de Garantia

O seu forno embutir 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 ou 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/geladeira e a base do forno e/ou desajuste 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.;
- 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 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: ressecamento, chuva, inundação, etc.;
- Problemas 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, ação de loja / vendedor.

A garantia Contratual não cobre:

- Vídeos, 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 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 e 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 entregue 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 cobertura do consumidor.

## Grupo New Order

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



www.fogatti.com.br



www.nardelli.com.br

06040224

## Manual de Instrução

### Fornos Elétricos de Embutir

### 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.

**ATENÇÃO!** Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, seu produto sofre pena de PERDA DE GARANTIA.

| Índice                            |   |
|-----------------------------------|---|
| Identificação do Produto;         | 1 |
| O Que Acompanha o Produto;        | 1 |
| Utilizando o Produto;             | 2 |
| Limpeza e Manutenção;             | 2 |
| Dicas Importantes;                | 2 |
| Cuidados e Alertas de Segurança ; | 3 |
| Sistema de Funcionamento;         | 3 |
| Instruções de Instalação E50;     | 4 |
| Instruções de Instalação E60;     | 5 |
| Características Técnicas;         | 6 |
| Termos e Garantias;               | 7 |

## Identificando o produto

1. Puxador: Para liberar a porta, use o puxador. Ele permite acesso ao interior do forno;
2. Termostato: Controla a temperatura de cozimento do alimento. Pode ser programado de 0°C à 300°C;
3. Botão dupla função: Luz e grill;
4. Timer: Controle o tempo de cozimento com o timer. Ele pode ser programado até 120 minutos e emite aviso sonoro ao final do tempo programado;
5. Sinaleiro.

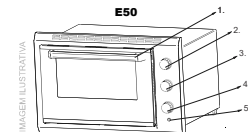


IMAGEM ILUSTRATIVA

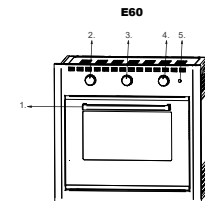


IMAGEM ILUSTRATIVA

## O que acompanha seu produto

- 01 Bandoja de resíduos
- 01 Grade interna
- 01 Manual de instruções
- 01 Kit de fixação

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 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

6

7

## Utilizando seu produto

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

1. Teste o forno sem instalar, em caso de vício acione a garantia;
2. Coloque a bandeja e a grade;
3. Regule o botão do dourador na posição ligada. 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;
4. 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 encaregará de desligar o forno, e avisá-lo com um sinal sonoro no momento em que a programação terminou;
5. 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.

## 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, saponáceos, 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.
- Não é permitido realizar limpeza a vapor neste aparelho.

**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)

As vezes se faz necessário proceder uma limpeza manual nas paredes internas do forno, esta deve ser feita imediatamente sempre que houver grande concentração de gordura ou derramamento 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:

Todos os materiais de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão quando em contato com produtos de limpeza como saponáceos 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 isto, 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 outras marcas. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

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

②

## Cuidados e alertas de segurança

- 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;
- Evite preparar alimentos muito gordurosos, pois respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Caso isso ocorra, desligue o plugue de tomada e mantenha a porta fechada até que a chama se apague. Para maior proteção, utilize papel alumínio a fim de proteger a parte interna do produto;
- Não utilize o aparelho próximo de produtos inflamáveis tais como cortinas, plásticos, papéis etc;
- Não deve o fio encostar em superfícies quentes;
- Nunca esgache o forno ligado com alimento. Qualquer alimento como por exemplo pão, língua, 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);
- Este produto é exclusivo ao uso doméstico. A sua utilização para as industriais ou comerciais não estará coberta pelo fabricante;
- Restre todos os plásticos de proteção das peças do seu produto;
- Este aparelho não deve ser instalado atrás de uma parede decorativa. A presença de uma porta na frente pode causar superaquecimento e comprometer o funcionamento adequado do produto.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está completamente desligado. Essa medida evita a possibilidade de choque elétrico e garante sua segurança durante a manutenção;
- Não use abrasivos fortes ou metais pesados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em estilhaçamento do mesmo.

## MUITO IMPORTANTE!

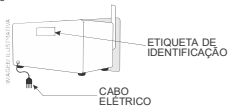
Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança. Partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas. 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 ORBITER 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:**

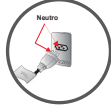
- Fio bitola 4 mm<sup>2</sup>;
- Tomada: 20 A em 127 V e 10 A em 220 V;
- Verifique se a tensão do seu forno é igual a da tomada à qual será ligado (127 V ou 220 V);
- Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu forno elétrico.



## ADVERTÊNCIA!

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

**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.



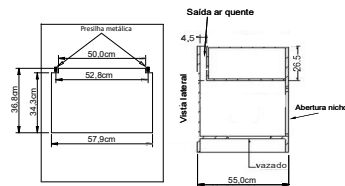
## IMPORTANTE:

Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte o plugue ao seu ponto terra e certifique-se conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção "Aterramento".



## Instruções de Instalação E50

### Medidas para o Nicho do Forno E50 Embutir



### Condições para Instalação

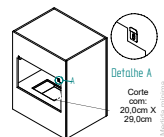
Ao iniciar a instalação de seu forno elétrico de embutir, verifique se o nicho em que será embutido, apresente as dimensões especificadas.

### Instalação

Deve sempre uma abertura na parte superior do móvel, para a saída de ar quente. A fixação do forno no móvel deverá ser feita pelas presilhas metálicas (KIT de instalação).

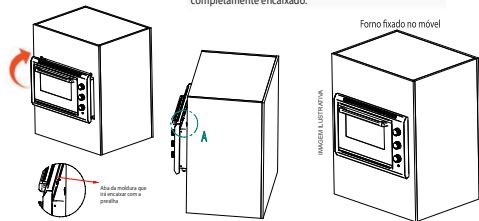
### Passo 1

Fixe as presilhas metálicas. Estas presilhas estão no Kit de Fixação.



### Passo 2

Para encaisar o forno nas presilhas já fixadas, levante-o até que a aba da moldura ultrapasse a parte superior da presilha. Em seguida, encoste a parte traseira da moldura no nicho e abaxe o forno cuidadosamente até que esteja completamente encaixado.

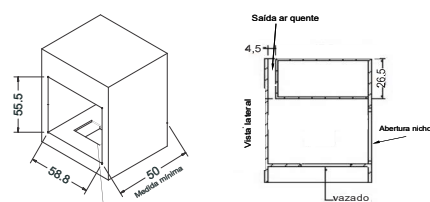


Dimensional em centímetros

④

## Instruções de Instalação E60

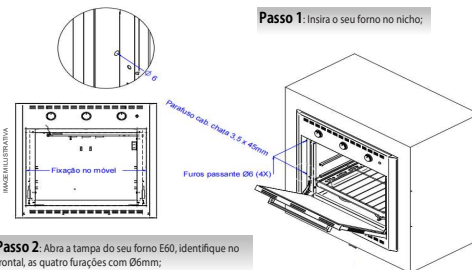
### Medidas para o Nicho do Forno E60 Embutir



Corte com: 20,0cm X 29,0cm  
Medida mínima

### Fixação no móvel

**Passo 1:** Insira o seu forno no nicho;



**Passo 2:** Abra a tampa do seu forno E60, identifique no frontal, as quatro furações com Ø6mm;

**Passo 3:** Pegue o parafuso que acompanha o kit de fixação, parafuse-o no móvel, certifique-se de que o forno tenha ficado bem fixo.

Dimensional em centímetros

⑤