

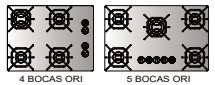
Parabéns

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, sofisticação. Fabricados com materiais resistentes e de padrão internacional. Nossos produtos oferecem excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer sempre o melhor. Estamos a 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**. Ele contém seu número de série e auxilia você com a assistência técnica. O número de série poderá ser encontrado na capa desse manual.

IDENTIFICANDO O PRODUTO

- Botão de controle acendimento
- Trempe
- Queimador rápido
- Queimador semi rápido



ÍNDICE	1
IDENTIFICANDO O PRODUTO	1
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	1
ALERTAS DE SEGURANÇA	2
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	3-4
UTILIZANDO O PRODUTO	5
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	6
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	7
TERMO DE GARANTIA	7

ACOMPANHAM O PRODUTO:

- 01 Manual de instruções
- 01 Conjunto de vedações de borracha
- 01 Fita de atenção gás
- 01 Etiqueta INMETRO
- Peças Móveis
 - Trempe individuais
 - Conjunto de queimadores e Tampa
 - Botões removíveis.

Queimador	Diâmetro injetor (mm)	Potência dos queimadores (Potência Nominal)
Rápido	0,38	3000 W
Semi rápido	0,67	1700 W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potência nominal total	Dimensões externas (PxLxA) cm	Peso
COOKTOP 4 BOCAS ORI MESA VIDRO	8,10 kW	54X41X10,5	5,50kg
COOKTOP 5 BOCAS ORI MESA VIDRO	9,80 kW	65X41X10,5	6,70kg

Acendimento: Super automático
Tensão: 127 - 220V (Bivolt)
Potência: 127V - 0,96kW / 220V - 2,75W
Frequência: 50/60Hz
Pressão do gás: GLP 27,5 mBar = 2,75 kPa
Tipo de gás: GLP

Dicas:
 Guardar sempre a Nota Fiscal de compra do seu cooktop, pois para o acendimento em garantia se faz necessário a apresentação da mesma;
 Para maior segurança do usuário é importante a leitura completa deste manual de instruções;
 Verifique o diâmetro correto da panela para cada queimador.

ALERTAS DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

Leitura atenta das instruções contidas neste manual, antes de instalar ou utilizar o produto;
Este produto é para uso doméstico. A utilização para fins comerciais, industriais ou para outros fins, não estará coberta pela garantia por parte do fabricante;
Importante: não remover a etiqueta de identificação que se encontra no fundo do cooktop.

Não instalar ou utilizar o cooktop antes de certificar:

- O nicho de embutimento conforme o especificado neste manual;
- A válvula reguladora de pressão do gás em bom estado, regulada e dentro do prazo de validade;
- A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás, antes da instalação, quando passar na área de vedação;
- Nesta válvula, deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO;
- Retirar cuidadosamente o filme plástico de proteção das peças. Se não for retirado, o filme plástico deteriora, dificultando a remoção e a limpeza posterior;
- A tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o cooktop dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/fatiga informadas na tabela de características técnicas;
- Este produto sai de fábrica regulado para gás GLP;
- Este produto não funciona com gás de rede;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser usado, pois não será seguro para o usuário;
- Ambiente não deve apresentar outros características de vazamento de gás;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos somente pelo usuário, deve-se realizar o conserto ou manutenção deste produto. Inclui-se o cabo de alimentação;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do aparelho deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação;
- O gás de alimentação deverá estar livre de super aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

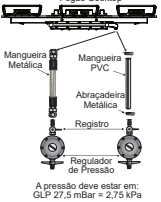
O lugar e a forma de instalação do cooktop são muito importantes para o bom desempenho e para a segurança do usuário. Para uma instalação ideal, alguns fatores devem ser considerados:

- A instalação poderá ser feita pelo próprio usuário. Leia atentamente as instruções para a segurança da instalação de seu produto.
- Retire as trempe e as películas plásticas que protegem algumas peças metálicas e as etiquetas da mesa de vidro antes de utilizá-lo.
- Se o produto não funcionar com álcool e/ou tira cola para remoção da cola por inteiro das flanges. Se não o fizer as mesmas podem amarelar. O GRUPO NEW ORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS.

TIPO DE GÁS:
 Os Fogões Cooktop são fabricados para utilizarem GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), também chamado de gás de botijão. O gás de botijão é fabricado de acordo com a norma ABNT 8460. Existem pelo menos dois tipos de botijão para uso em residências: 13kg e 45kg.
Este produto não funciona com gás natural e de rede.
 A válvula de pressão desregulada ou a inexistência na instalação poderá provocar danos ao produto e ao ambiente onde o cooktop estiver instalado.

Os Fogões Cooktop do Grupo New Order saem de fábrica equipados com uma extremidade para mangueira de gás flexível NBR 8613 de uso doméstico para GLP, essa mangueira deverá ter o comprimento mínimo de 0,80m e máximo de 1,25m. Deve ser fixada nas extremidades por abraçadeiras metálicas certificadas pelo INMETRO, verificando a validade das mangueiras e reguladores de pressão.

- O Grupo New Order, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários;
- O Grupo New Order não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.



QUANDO INSTALAR O COOKTOP, NÃO ESQUEÇA:

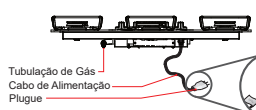
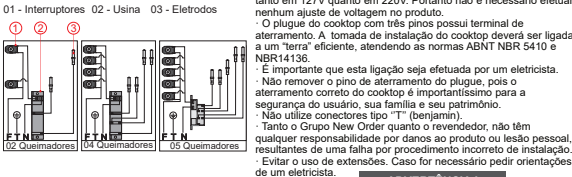
- Verificar a validade da válvula reguladora de pressão do gás. A mesma deve estar instalada na saída do botijão de gás ou na tubulação antes da saída para o cooktop.
- Nesta válvula deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO e o prazo de validade.
- Sugerimos fixar com abraçadeira, a mangueira de PVC flexível NBR 8613 ou a metálica NBR 14177 de alimentação, quando passar na área de vedação e o prazo de validade.
- Caso seja instalado sob o cooktop um forno de embutir, é indispensável a utilização de mangueira metálica.
- O botijão deverá estar instalado adequadamente, abrigado e com ventilação.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A instalação elétrica deverá ser efetuada conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O produto pode ser ligado somente em tomadas 127V ou 220V. O GRUPO NEW ORDER não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto.

- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136:2002 do INMETRO e deverá ser mantido;
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento.
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

ESQUEMA ELÉTRICO



ADVERTÊNCIA!
 Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque em uma eventual descarga de energia.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO NICHOS E EMBUTIMENTO

Os Fogões Cooktop do Grupo New Order foram projetados para embutimento em móveis de cozinha com tempos de granito, mármore ou aço inoxidável. Não instalar ou operar o produto próximo ou abaixo de cortinas, geladeiras, máquinas inflamáveis e dentro de armários. Não utilizar o cooktop como apoio para outras tarefas ou outros objetos além dos a que se destina. Não posicionar o cooktop próximo a torneira de água, ou resfriadores caso choque térmico em vidro podendo ocasionar a quebra.

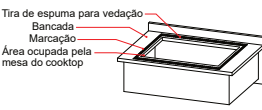
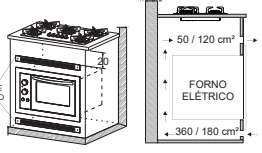
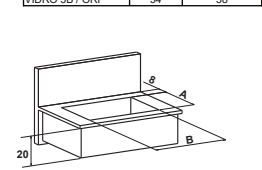
Recomenda-se um espaçamento mínimo de 20cm abaixo do fundo do cooktop, 12cm de bancada livre para cada lado e 8cm da parede traseira, recomenda-se que a parede próxima não seja decorada, evitando danos por calor. Deixar entrada e saída de ar quando o cooktop for instalado sobre forno conforme mostram os desenhos.

Condições do local de instalação:

- Deve estar livre de corrente de ar, para evitar que as chamas dos queimadores se apaguem e ocorra vazamento de gás;
- Nunca utilizar o cooktop eletricamente de acordo com as instruções contidas neste manual de instruções;
- Certificar-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximos do cooktop não entrem em contato com peças quentes;
- Nunca utilizar dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande, estes não devem ultrapassar o diâmetro máximo recomendado na página 5 deste manual;
- Não armazenar álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao cooktop;
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Substituir tomadas antigas ou danificadas;
- Não ligar o cooktop na mesma tomada juntamente com outros aparelhos;

Respeitar a distância mínima de 20 cm abaixo do fundo do cooktop.

MODELO	A	B
VIDRO 4B / ORI	34	49
VIDRO 5B / ORI	34	58



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

No fundo do cooktop, está localizada a etiqueta de identificação com as informações de: modelo, número de série, entre outras. Nunca remova essa etiqueta, pois sua remoção acarreta a perda da garantia legal e contratual.

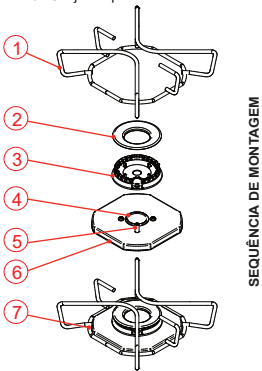


UTILIZANDO O PRODUTO

MONTAGEM PEÇAS MÓVEIS

Para montagem do conjunto dos queimadores, encaixar o espalhador no queimador e posteriormente na câmara. Para o posicionamento das trempes, encaixá-las nas flanges dos conjuntos dos queimadores.

- 01 Trempe
- 02 Espalhador
- 03 Queimador
- 04 Câmara
- 05 Eletrodo
- 06 Flange
- 07 Conjunto queimador montado e trempe



SEQUÊNCIA DE MONTAGEM

- Observar que, para cada potência de queimador, existe um espalhador e queimador correspondente.
- Nunca utilizar o cooktop faltando peças, consulte o SAC (47) 3236-1600 para reposição/substituição de peça.
- Nunca adaptar peças ao cooktop, pois além de perder a garantia poderá ocorrer acidentes.
- Não utilizar o cooktop caso as trempes e o conjunto dos queimadores não estiverem encaixados corretamente.

MANIPULADOR DO CONTROLE DE GÁS (Botão):

Os manipuladores de controle de gás devem ser pressionados e girados no sentido anti-horário para o acendimento. A regulação do gás (máxima e mínima), é feita girando o manipulador deslizando a chama máxima (potência máxima), até o símbolo da chama mínima (potência mínima).

Após a partida da chama mínima, o mesmo deverá ser girado no sentido oposto (sentido horário) para aumentar a chama ou desligar o gás. Os cooktops a gás possuem um estabilizador de chamas, que mantém a potência térmica das chamas mesmo quando acionados todos os queimadores.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES:

Os Fogões Cooktop do Grupo New Order têm acendimento super automático. Para acender qualquer queimador, pressionar e girar o botão correspondente ao queimador desejado no sentido anti-horário e o acendimento será automático.

No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão correspondente ao queimador desejado e acendendo-o com o auxílio de um palito de fósforo ou isqueiro.

PARA ACENDER:

- 01 Manipulador (botão)
- 02 Posição desligado
- 03 Acendimento super automático
- 04 Chama máxima
- 05 Chama mínima
- 06 Indicação do queimador

SIMBOLOGIA DO COOKTOP

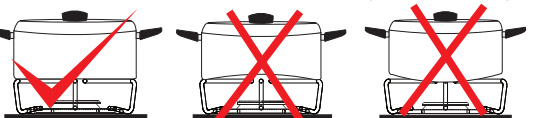


- Para um menor consumo de gás, maior segurança e evitar deformações nas trempes, espalhadores e queimadores, recomenda-se o uso de painéis com diâmetro adequado ao conjunto do queimador. Desta forma evita-se que a chama se projete além da área da panela.
- Recomendamos não utilizar painéis com fundos deformados, côncavos, convexos ou em forma de anel.
- Nunca utilizar dois ou mais queimadores para aquecer uma única panela ou outro tipo de utensílio.
- Não usar panela de barro, pois este tipo de utensílio mantém alta concentração de calor que poderá vir a danificar o seu cooktop.

Cada queimador possui uma potência específica, portanto, para um melhor aproveitamento de gás, recomendamos seguir a tabela.

DIÂMETRO MÍNIMO E MÁXIMO DAS PANEIS

Queimadores	Diâmetro Mínimo	Diâmetro Máximo
Tripla Chama	18 cm	28 cm
Rápido	16 cm	26 cm
Semi Rápido	12 cm	22 cm



LIMPEZA MANUTENÇÃO E CUIDADOS GERAIS

- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligar o plugue da tomada.
- Antes de utilizar o produto remova as etiquetas e películas protetoras quando houver da mesa e flange, para facilitar a remoção utilize tira cola;
- Cuidado para não deixar cair objetos pontiagudos e/ou pesados sobre a mesa de vidro, pois poderá trincar ou quebrar;

- Ocorrendo derramamento de líquidos sobre a base e/ou desligue imediatamente o(s) queimador(s), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o cooktop com líquido derramado;

- Limpar as peças esmaltadas (trempes e espalhadores), somente com pano ou esponja embebido em água morna e detergente ou sabão neutro;
- Não usar produtos químicos, ácidos como vinagre e limão, abrasivos e nunca ferver as peças;
- Limpar frequentemente os queimadores com água morna e detergente ou sabão neutro, tomar cuidado com excesso de água;
- Limpar a mesa em vidro com detergente e pano macio;

- Fazer periodicamente uma limpeza nos eletrodos dos queimadores, para evitar dificuldades de acendimento;
- Utilizar uma escovinha e sabão neutro, em seguida secar bem;

NOTA: Deixar esfriar os espalhadores e trempes (esmaltados), antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar lascamento dos mesmos por choque térmico.

- A substituição do cabo de alimentação poderá ser feita somente por mão de obra especializada.
- Manutenção ou conserto do produto dentro do período de garantia deve ser realizado por uma autorizada.
- Recomendamos que a manutenção ou conserto do produto fora do período de garantia seja feito por uma autorizada.
- É imprescindível que tais atividades sejam executadas por pessoas qualificadas.
- Alguns sintomas de defeito do produto podem estar relacionados com a instalação ou operação de uso, não se tratando de problema de qualidade ou manutenção.

! Listamos algumas recomendações que farão com que o seu cooktop funcione sempre bem e favoreça sua durabilidade:

- Utilizar válvula reguladora de pressão adequada; VÁLVULAS EM MÁS CONDIÇÕES OU VENCIDAS PROVOCAM DANOS NO COOKTOP;
- Cuidar para não obstruir os furos dos injetores de gás durante a limpeza e utilização do fogão;
- Verificar o acatamento dos espalhadores. Espalhadores mal posicionados dificultam o acendimento e afetam a qualidade na chama;
- Nunca utilizar excesso de água para limpeza do produto, evitando assim o disparo do acendimento automático de seu cooktop;

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	O cooktop não funciona	Vazamento de gás	Chama amarela
03 (três) últimos meses de garantia legal;	<ul style="list-style-type: none"> • Parte elétrica • Se o cabo de alimentação está conectado à tomada; • Se o disjuntor do painel elétrico de sua residência está desarmado ou o fusível queimado; • Se há falta de energia elétrica; • Se o acendimento automático do cooktop disparar ocasionado por umidade internamente, desligue o plugue da tomada por dois dias, caso o defeito persistir contate um Posto Autorizado; 	<ul style="list-style-type: none"> • Feche o registro de gás da casa; • Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente; • Não acenda qualquer tipo de chama ou fiação; • Não acenda as luzes e nem um outro aparelho elétrico (ventilador e exaustor); 	<ul style="list-style-type: none"> • Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas; • Resíduo ou líquido no queimador; • Queimador e espalhador úmidos, fazer a limpeza; • Gás terminado, trocar o botijão;
Verifique:	<ul style="list-style-type: none"> • Parte gás • Se os registros de gás estão fechados e/ou gás acabou; • Se os queimadores estão sujeitos e/ou mal encaixados; • Se há sujeira na extremidade do eletrodo; • Se todas as peças estão posicionadas corretamente; • Se o queimador está molhado ou com umidade; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique dobras ou furos na mangueira. Se as abraçadeiras estão soltas ou frouxas; 	

TERMO DE GARANTIA

O seu Fogão Cooktop do Grupo New Order é garantido contra defeitos 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.

Durante o período de vigência da garantia, somente a fabricante ou quem ela 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, bem como o direito de troca ou devolução, quando:**

- O uso do cooktop 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, 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. Ltd.;
- 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;
- Na instalação do produto não for incluído válvula reguladora de pressão do gás ou ainda, se ela estiver inadequada ou vencida;

As garantias, Legal e Contratual, não cobrem:

- 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, etc.;
- Danos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, mas tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de umidade/umidade, resíduo, 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/ferugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Trempes, flanges, queimadores, espalhadores, manipuladores (botões), mesa (de vidro ou aço), prata e espuma para vedação, e cabo de alimentação bem como, peças sujeitas ao desgaste natural;
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saldo 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.

Escarcimamento:

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 de 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 GERAIS:

- 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.
- O chamado relacionamento 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.

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 por parte com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-525 | Blumenau/SC
 SAC Fone/WhatsApp ☎ (47) 3236-1600 OPAÇO 7
 E-mail: assistencia@gruponeworder.com.br

Site: www.fogatti.com.br/leite-conosco.html | www.nardelli.com.br/fraleconosco

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