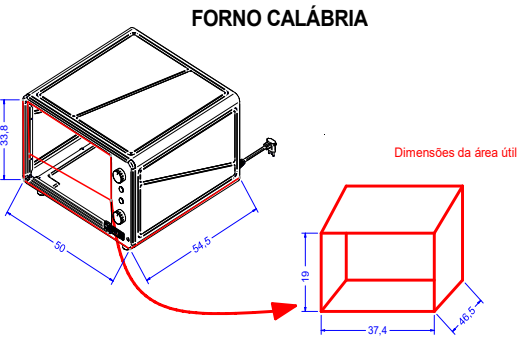
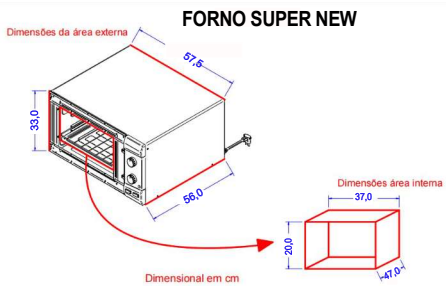


**Dimensional dos fornos**



**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 está 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, rido, serviços de alvenaria/marcenaria e 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, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade/resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico; Danos em decorrência de fúria da natureza, tais como: resplendo, 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 esmo;

Produto avariado em transporte, ação a loja / vendedor.

garantia Contratual não cobre:

- ros, 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 elétricos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado saído i produtos de moatruário (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.

**clarecimento:**

Caso Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio no período da garantia contratual, fica entendido que trata-se de serviço implementar não coberto pela garantia, devendo a taxa de "deslocamento e/ou visita" ser custeada pelo consumidor.

**Importante**

GRUPO NEWORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que o ato de entrega confira seu produto na presença do transportador.

refique 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 não seja possível, registre o problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de suporte 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 i 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 i 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.

Ilustração

7

6

# Grupo New Order

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



[www.fogatti.com.br](http://www.fogatti.com.br)



[www.nardelli.com.br](http://www.nardelli.com.br)

REV 01

Manual de Instrução

## Fornos Elétricos de Bancada 45L

### Grupo New Order

Série do produto

REV 01

---

**Parabéns**

Parabéns por adquirir um produto do Grupo New Order. 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 a disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir seus comentários e sugestões.

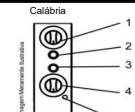
Índice	
1	Identificando o produto
1	O que acompanha o produto
	Características técnicas
2	Alertas de segurança e cuidados
4	Utilizando seu produto
5	Limpeza e manutenção
5	Tabela tempo de cozimento "Referência"
6	Garantia
7	Dimensional dos fornos

---

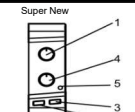
**ATENÇÃO!** Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, seu produto sofre pena de **PERDA DE GARANTIA**. Ele contém seu número de série e auxiliará você com a assistência técnica. O número de série poderá ser encontrado na capa.

**Identificando o produto**

Calábria



Super New



- 1 **Termostato:** Seletor de temperatura que varia de 0 °C até 300 °C.
- 2 **Iluminar:** Ação a iluminação interna do forno.
- 3 **Grill:** Ação a resistência superior para dourar os alimentos.
- 4 **Timer:** Controla o tempo de cozimento do alimento. Pode ser programado por até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- 5 **Luz piloto:** Quando acessa, informa que o forno está em funcionamento.

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 que pode ser girado nos dois sentidos.

**O que acompanha seu produto**

- Manual do produto
- Bandeja de resíduos, também utilizada como assadeira
- Grade Interna

Características Técnicas		
	SUPER NEW	CALÁBRIA
Tensão:	127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz	127V 60 Hz e 220V 60 Hz
Potência:	1700 W	1700 W
Dimensões ext.:	L:57,1 x A:33,9 x P:54,9 cm	L:50,0 x A:33,8 x P:54,5 cm
Dimensões int.:	L:37,4 x A:26,2 x P:46,5 cm	L:37,4 x A:26,2 x P:46,5 cm
Capacidade:	45 litros	45 litros
Peso Bruto / líquido:	12,08 kg / 10,24 kg	10,94 kg / 9,7 kg
Consumo:	1,17 kWh	1,17 kWh

#### Alertas de segurança - Cuidados

É importante ler atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar e utilizar seu produto do grupo NEW ORDER.

• 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 essas 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 esqueça o forno ligado com alimento. Qualquer alimento como por exemplo pão, linguiça, etc., pode tomar-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" (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 baquette, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes

• Todos os metais como aço, INOX não são isolante elétricos.

• 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.

• 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 apoio.

• 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.

• 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.

• Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas 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.

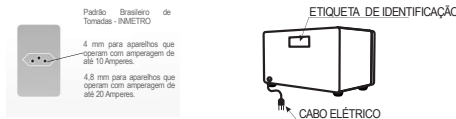
• Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127 V ou 220 V).

• Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde seu forno elétrico será ligado.

**ATENÇÃO:** Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte o plugue a um ponto terra eficiente e conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção "aterramento".

**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.**



2

#### Utilizando seu produto

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

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, após aguardar 15 minutos o forno está pronto para colocar o alimento.

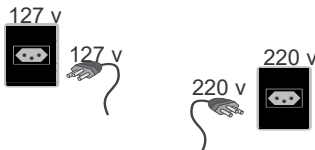
Após o pré-aquecimento, comece a cronometrar com o timer o tempo de cozimento. Quando o alimento estiver dourado, desligue o dourador e deixe transcorrer o restante do tempo de cozimento, conforme necessário para o alimento em questão.

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. O grill deve ser selecionado sempre que necessário gratinar o prato.

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.

Observações: O forno elétrico 45L possui controle de temperatura automático, ou seja, durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada.

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



4

#### Limpeza e manutenção

• Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada 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 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

#### Tabela de tempos de cozimento - "Apenas para Referência"

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. Segue tabela referencial de tempos e temperaturas:

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	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
Peru (*)	4000	250	2 h
Lombo (*)	1500	250	1 h 40 min
Sufilé	350	250	25 min
Torta salgada	800	250	35 min

Observação: 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.

5