

Características Técnicas

Linha T					
Modelo	TOP 76L	TOP 66L	TOP 56L	TOP 46L	TOP 40L
Frequência	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Tensão / Corrente	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)
Potência Total	1750w	1750w	1750w	1750w	1700w
Potência Resist. Superior	750w	750w	750w	750w	700w
Potência Resist. Inferior	1000w	1000w	1000w	1000w	1000w
Capacidade	76L	66L	56L	46L	40L
Consumo Médio Aproximado	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	41,3 X 57,5 X 80,0	41,3 X 57,5 X 45,2	57,5 X 33,7 X 45,1	57,5 X 33,7 X 45,1	34,0 X 50,0 X 47,5
Peso bruto/líquido	11,5kg / 10kg	11,14kg / 10kg	9,52kg / 8,58kg	8,92kg / 8,58kg	9,2kg / 7,99kg
Luz	Interna e Piloto	Interna e Piloto	Interna e Piloto	Interna e Piloto	Piloto
Timer	120min	120min	120min	120min	120min

Linha S		
Modelo	S4S	S40
Frequência	50/60Hz	50/60Hz
Tensão / Corrente	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)
Potência Total	1700w	1700w
Potência Resist. Superior	700w	700w
Potência Resist. Inferior	1000w	1000w
Capacidade	40L	40L
Consumo Médio Aproximado	1,2 kWh	1,2 kWh
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	34,0 x 50,0 x 50,8	34,0 x 50,0 x 47,0
Peso bruto/líquido	8,67kg / 7,39kg	8,67kg / 7,39kg
Luz	Interna e Piloto	Interna e Piloto
Timer	120min	120min

Linha Smart	
Modelo	Smart 60
Frequência	50/60Hz
Tensão / Corrente	10A (220V) 20A (127V)
Potência Total	1750w
Potência Resist. Superior	750w
Potência Resist. Inferior	1000w
Capacidade	60L
Consumo Médio Aproximado	1,2 kWh
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	41,3 X 57,8 X 45,2 cm
Peso bruto/líquido	12,50kg / 11,50kg
Luz	Piloto
Timer	120min

Linha i				
Modelo	i65	i60	i40	i25
Frequência	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Tensão / Corrente	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)	10A (220V) 20A (127V)
Potência Total	1800W	1800W	1500W	1500W
Potência Resist. Superior	900W	900W	750W	750W
Potência Resist. Inferior	900W	900W	750W	750W
Capacidade	60L	50L	40L	25L
Consumo Médio Aproximado	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh	1,2 kWh
Dimensão Externa: A x L x P (cm)	44,0 x 58,5 x 43,0	37,9 x 52,5 x 43,7	35,0 x 50,0 x 40,2	29,3 X 43,3 X 37,5
Peso bruto/líquido	10,85kg / 9,5kg	8,7kg / 7,1kg	8,17kg / 6,63kg	5,1kg / 6,4kg
Luz	Piloto	Piloto	Piloto	Piloto
Timer	120min	120min	60min	60min

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, posicionamento e instalação em local adequado, respeitando as condições de ventilação e espaço recomendadas, nivelamento do produto, rede elétrica compatível, entre outras orientações descritas no manual;
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consentido por pessoa ou entidade não credenciada e/ou autorizada pelo Grupo New Order Com. e Exp. Ltda.;
- Faltarem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados;

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;

- Danos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, mau trato, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de igual/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 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:
- Vidros, 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

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: 08:00h às 12:00h e das 12:30h às 17:30h

Sexta-feira: 08:00h às 12:00h e das 12:30h às 16:30h

Manual de Instrução

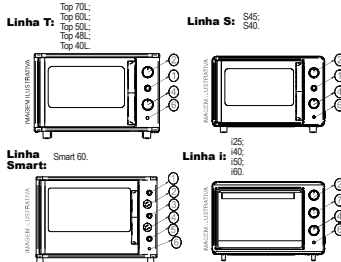
Fornos Elétricos de Bancada

Grupo New Order

Parabéns	Índice
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 a disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir seus comentários e sugestões.	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 Espeto Giratório; 5 Características Técnicas; 6 Termos e Garantia; 7

Identificando o produto

- 1 Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
- 2 Termostato: Seletor de temperatura que varia de 0 °C até 300 °C.
- 3 Aquecimento inferior: Aciona a resistência inferior para assar os alimentos.
- 4 Timer: Controla o tempo de cozimento do alimento. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- 5 Acionar o espeto 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 "Espeto Giratório".
- 6 Luz Piloto: Quando acesa, informa que o forno está em funcionamento.
- 7 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 espeto (Disponível apenas modelo Smart 60)	
01 Espeto 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 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 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, pilasfolas, papéis etc;
- Não deixe o fio encostar em superfícies quentes;
- Nunca esgüença 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" (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 estufamento do mesmo;
- Observe as distâncias mínimas (área livre de 10 cm) entre o forno e as paredes de móveis em sua volta;
- Este produto não pode ser instalado de forma embutida.

Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:

- Áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes tipo cama e café da manhã.

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:

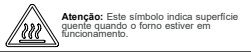
- *Fio bitola 4 mm²;
- *Tomada: 20A em 127V e 10A em 220V;
- *Verifique se a tensão do seu forno é igual a da tomada à qual será ligado (127V ou 220V);
- *Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu forno elétrico.



ADVERTÊNCIA!

Atenção: O forno não é bivolt, portanto verifique a identificação da voltagem na embalagem do seu produto. Não nos responsabilizamos por instalações que não estejam de acordo com o manual de instruções. Não nos responsabilizaremos 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.

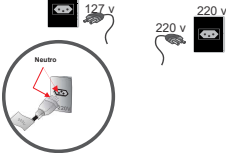


Atenção: Este símbolo indica perigo de choque elétrico quando o forno estiver em funcionamento.

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.

IMPORTANTE: Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte-o a plugue e em ponto terra e certifique-se de que a conexão é correta de acordo com a ABNT NBR 5418 - Sigla "aterramento".



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.

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, esponjas, 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 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:

O 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 fornos. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada;
- Evitar colocar a forno próxima de geladeiras e freezers. Isso evita choque 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:

- Antes da instalação, realize um teste de funcionamento do forno. Caso identifique algum vício ou defeito, acione a garantia;
- Coloque a bandeja e a grade no interior do forno;
- Antes da primeira utilização, ligue o forno vazio (sem alimentos, utensílios ou acessórios em seu interior) e mantenha-o em funcionamento por 30 minutos, na temperatura máxima;
- Para utilizar o forno, ajuste a temperatura desejada e também o timer, selecionando o tempo de preparo do alimento. Ao término da programação, o forno será desligado automaticamente e emitirá um sinal sonoro;
- Durante o preparo dos alimentos, utilize as duas resistências. Caso deseje gratinar ou dourar a parte superior do alimento, ligue o dourador (resistência superior) somente nos minutos finais do preparo, após o alimento já estar cozido;
- Para descongelar alimentos, ajuste a temperatura para 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	250	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.

- 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

- 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, linguiça 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 linguiça 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.

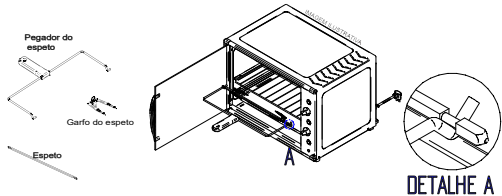
Não recomendamos o utilizar assados com mais de 2Kg.

Instruções básicas de como utilizar 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 evita 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:

- Retire as prateleiras do forno e coloque a bandeja coletora de gordura no nível de prateleira mais inferior;
- Defina o volume de alimento desejado (não ultrapassar 2Kg);
- Coloque o alimento centralizado no espeto, distribuindo seu peso de maneira uniforme para obter um bom resultado;
- Prenda-o no espeto, encaixando e ajustando - o com garfo;
- Insira a ponta do espeto no encaixe localizado ao lado esquerdo da lateral;
- Posicione a outra ponta do espeto à direita da lateral, na dobra;
- Terminar a certezza do espeto ficou bem encaixado, sugerido fazer teste ligando o -espeto para garantir.



Instruções básicas de como retirar alimento:

- Ao retirar o alimento preparado do forno, utilizar o pegador de espeto, tomar cuidado com os utensílios e superfícies quentes;
- Encaixar o pegador na base do espeto (Conforme Detalhe A);
- Desencostar do suporte interno do forno forçando para esquerda e após para cima;
- Retirar o pegador com o alimento e colocar em um recipiente.