

Garantia

Lembre-se: **A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra na sua tomada. Seu produto já sai aterrado de fábrica.**

O deslocamento para atendimento a domicílio é coberto pela fábrica somente nos três primeiros meses legais.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da nota fiscal de venda ao consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;

Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia contratual, concedida pelo Grupo New Order.

Produtos adquiridos em sites e lojas onde são vendidos produtos de segunda linha e pequenas avarias terão somente a garantia legal (de 3 meses).

Para lâmpadas e vidros, serão cobertos somente no prazo da garantia legal (de 3 meses)

Durante a vigência da Garantia Contratual (do 4º ao 12º mês da compra do produto) o Grupo New Order reserva-se no direito de solicitar o envio do produto para a fábrica, para análise técnica, quando o consumidor alegar existência

de vício/ defeito do produto. Nos casos comprovados (através de laudo técnico) que o suposto vício/defeito inexistente ou que a falha tenha sido causada por culpa exclusiva do consumidor ou por eventos tidos com causa de exclusão da garantia (conforme descrições abaixo), os custos com o reparo do produto e frete serão de responsabilidade do

consumidor.

Os consertos ou a substituição de peças que apresentem vício/defeito de fabricação serão realizados durante a vigência de ambas as garantias (legal e contratual), todavia deverão ser observados os procedimentos constantes do manual do produto e dos termos de garantia, em especial, a apresentação do número de série do produto.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;

- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado;

- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pelo Grupo New Order.

Garantia

- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno;
- Utilizar utensílios de materiais e diâmetros inadequados;
Caracteriza mau uso do produto, fazendo cessar a garantia: a utilização do produto para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

A GARANTIA LEGAL E CONTRATUAL NÃO COBREM:

-Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos efeitos da natureza. Em caso de avaria de transporte, acionar o vendedor / loja;

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica;

- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto.

Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento;

- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao consumidor;

- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

OBSERVAÇÕES:

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor;

- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro;

- Toda e qualquer despesa além da mão de obra e reposição de peças em garantia

- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

Importante

O GRUPO NEWORDER NÃO SE RESPONSABILIZA POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS, portanto, recomendamos que no ato da entrega confira seu produto na presença do transportador.

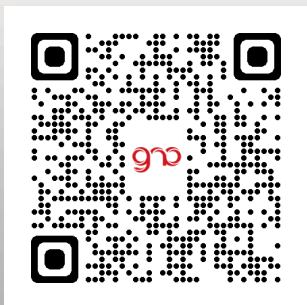
Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de transporte e entrega/ vendedor.

Considerações Finais

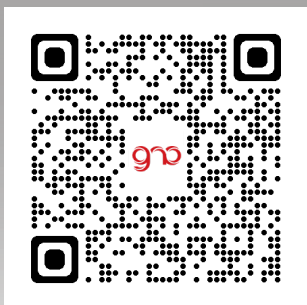
- O Grupo New Order não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
- O Grupo New Order reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações 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 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

Manual de Instrução

Fornos Elétricos 60 Litros de Bancada

Grupo New Order

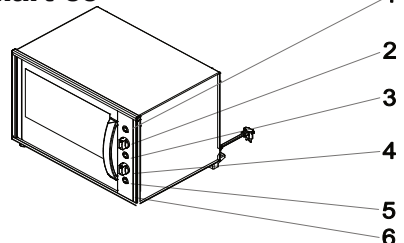
Parabéns

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 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 auxiliará você com a assistência técnica. O número de série poderá ser encontrado na capa.

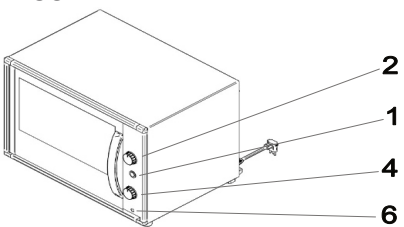
Identificando o produto

Smart 60



- 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 pode ser programado por até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- 5 Acionar o espeto giratório: (Disponível no modelo Smart S): 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.

TOP 60



2 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 que acompanha seu produto

01 Bandeja esmaltada, também utilizada como assadeira

01 Grade interna

01 Manual de instruções

01 Pegador de espeto (Disponível apenas modelo Smart 60'S)

01 Espeto giratório (Disponível apenas modelo Smart 60'S)

Sériedoproduto

06040174 REV.01

Características Técnicas

| | |
|---|--|
| Tensão : 127 V 60 Hz e 220 V 60 Hz | Peso Bruto : 12 kg |
| Potência : 1750 W (Resistência superior 750W - Resistência inferior 1000W) | Peso Líquido : 10,2 kg |
| Dimensões externas : 57.6 cm (larg.) x41.3 cm (altura) x45.2 cm (profundidade) | Frequência : 50 / 60Hz |
| Dimensões internas : 45.0 cm (larg.) x27.5 cm (altura) x37.5 cm (profundidade) | Luz : Piloto |
| Capacidade : 60 litros | Interior : Easy Clean |
| Consumo médio : 1,19 kWh | Opção : Grill e Dourador |
| Corrente : 13,80A(127V) 7,95A(220V) | Timer : 120 Minutos |
| Temperatura : de 0° C a 300 ° C | |

Alertas de segurança - Cuidados

É importante ler atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar e utilizar seu produto;

• 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 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. Não utilizar extensões ou conectores tipo “T” (benjamim);

• Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido a altas temperaturas. Nunca utilize tampas ou formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados. Todos os plásticos como baquelite, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes;

• Partes metálicas aparentes e a porta sempre ficam mais aquecidas, pois são condutoras de calor. Devemos aguardar seu resfriamento para tocá-las. E 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.

• Não use abrasivos fortes ou metais afiados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em estilhaçamento do Mesmo;

• 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 e/ou causar pequenas chamas. Se isso ocorrer desligue imediatamente o produto e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.

• Alguns alimentos como pão e linguiça podem se tornar combustíveis, provocando incêndios. Se isso ocorrer desligue imediatamente o produto e mantenha a porta fechada até que a chama se apague.

• 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 (quando colocado em nicho).

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

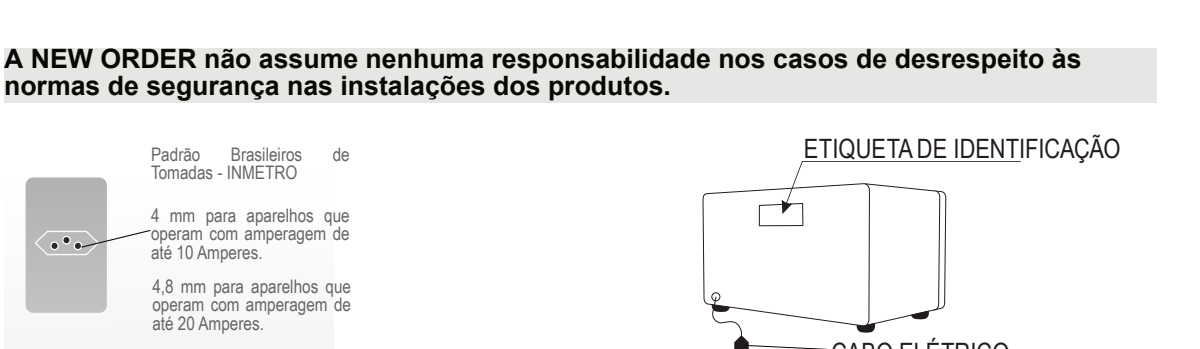
• Fiação e tomadas recomendadas: Fio bitola 4 mm. Tomada: 15 A em 127 V e 10 A em 220 V.

• 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: 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.



Utilizando seu produto

Ao utilizar seu produto pela primeira vez, faça o seguinte:

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.

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:

Para melhores resultados utilizando o forno elétrico, recomendamos seguinte:

Pré-aquecimento: regule a temperatura em 250 °C e ligue o dourador.

Aguarde 15 minutos para então 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.

Nota: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado na primeira utilização do forno. No smart 60, ao assar o alimento no espeto, colocar um recipiente com água em cima da bandeja, para armazenar os pingos de gordura. Caso contrário, pode gerar excesso de fumaça.

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.

Utilize a iluminação, se houver, para visualizar o cozimento do produto.

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.

Nunca utilize formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.

Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura a 150 °C e ligue a tecla Grill.

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

Limpeza e manutenção

• Antes de limpar seu forno, retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor 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 ou álcool 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, faça isso também no Autolimpante.

Tabela de tempos de cozimento - “Apenas para Referência”

| <i> Tipo de Alimento</i> | <i>Peso em gramas</i> | <i>Temperatura em graus Celsius ° C</i> | <i>Tempo</i> |
|--------------------------------|-----------------------|---|-------------------|
| <i>Bolo</i> | <i>1300</i> | <i>200</i> | <i>30 min</i> |
| <i>Bolo de Chocolate</i> | <i>1400</i> | <i>200</i> | <i>30 min</i> |
| <i>Costela (*)</i> | <i>3000</i> | <i>200</i> | <i>4 h</i> |
| <i>Chester (*)</i> | <i>4000</i> | <i>250</i> | <i>2 h</i> |
| <i>Frango</i> | <i>1200</i> | <i>250</i> | <i>30 min</i> |
| <i>Frango em pedaços</i> | <i>1200</i> | <i>250</i> | <i>1 h</i> |
| <i>Pastelão</i> | <i>1500</i> | <i>250</i> | <i>30 min</i> |
| <i>Pão de ló</i> | <i>600</i> | <i>200</i> | <i>20 min</i> |
| <i>Pão de trigo e pão doce</i> | <i>600</i> | <i>250</i> | <i>40 min</i> |
| <i>Pão de queijo</i> | <i>1200</i> | <i>250</i> | <i>40 min</i> |
| <i>Pizza</i> | <i>350</i> | <i>250</i> | <i>20 min</i> |
| <i>Peixe inteiro (*)</i> | <i>900</i> | <i>250</i> | <i>1 h 15 min</i> |
| <i>Peixe em postas</i> | <i>1200</i> | <i>250</i> | <i>25 min</i> |
| <i>Peru (*)</i> | <i>4000</i> | <i>250</i> | <i>2 h</i> |
| <i>Lombo (*)</i> | <i>1500</i> | <i>250</i> | <i>1 h 40 min</i> |
| <i>Sufilé</i> | <i>350</i> | <i>250</i> | <i>25 min</i> |
| <i>Torta salgada</i> | <i>800</i> | <i>250</i> | <i>35 min</i> |

Atenção:Espeto Giratório (Disponível no modelos Smart 60’S)

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 lombo 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 utilizar assados com mais de 2Kg.

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

Instruções básicas de como utilizaro espeto giratório:

Instruções básicas de como utilizaro 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).

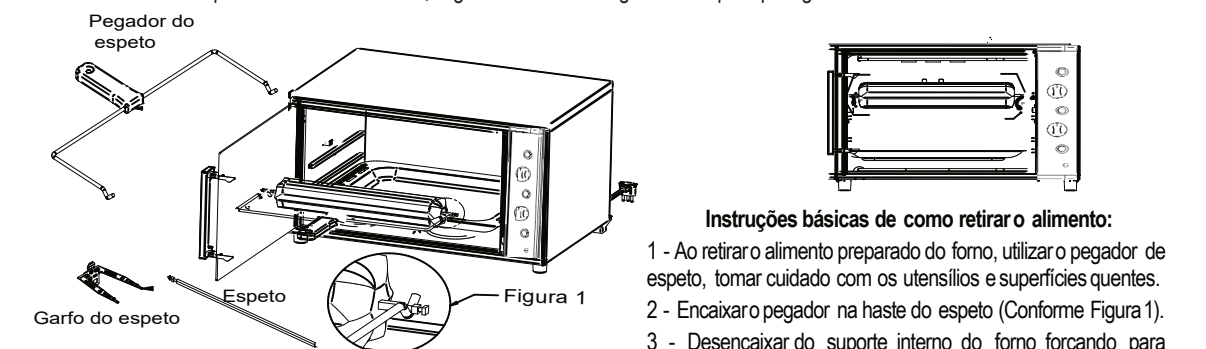
3 - Coloque o alimento centralizado no espeto, distribuindo seu peso de maneira uniforme para obter um bom resultado.

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, á direita da lateral, na dobra.

7 - Tenha certeza de o espeto ficou bem encaixado, sugestão fazer teste ligando -o espeto para garantir.



Instruções básicas de como retirar o alimento:

1 - Ao retirar o alimento preparado do forno, utilizar o pegador de espeto, tomar cuidado com os utensílios e superfícies quentes.

2 - Encaixar o pegador na haste do espeto (Conforme Figura 1).

3 - Desencaixar do suporte interno do forno forçando para esquerda e após para cima.

4 - Retirar pegador com o alimento e colocar em um recipiente.

Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno.

1. 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 aos 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 alimento 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.