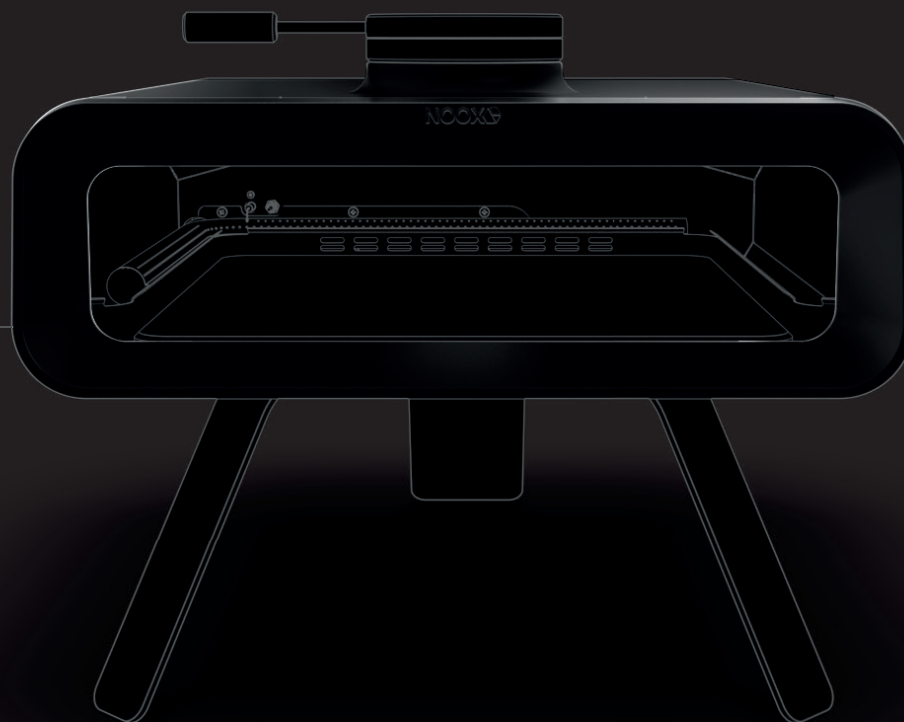


·nuo.

Forno de Pizza a Gás

nuo 400



Manual de Uso

Aten ção.



Sua segurança é primordial. Leia o manual com muita atenção.



Garanta sempre uma boa ventilação no ambiente e evite ventos fortes na direção da boca do forno.



Tenha cuidado, superfícies extremamente quentes durante o uso. Use luvas resistentes a alta temperatura.



Nunca abandone o forno ligado sem vigilância.



Seu forno novo foi projetado para alcançar até 500°C, caso ultrapasse esta temperatura diminua a chama por um tempo.



Nunca permita que crianças ou animais se aproximem quando em uso.




Nunca olhe diretamente para dentro do forno quando estiver acendendo ou já quando aceso, as altas temperaturas e chamas que escapam podem causar graves ferimentos.



Após o uso desconecte o suprimento de gás e deixe o forno esfriar por completo, aproximadamente 60 min para guardar na caixa ou transportá-lo.

Fique Atento!

- Caso a chama do queimador se apague, desligue a alimentação do gás por 3 minutos antes de religar.
- Não altere seu forno 'nuo., isto pode comprometer seu funcionamento e a perda de sua garantia.
- Mantenha materiais combustíveis longe em um raio de 80cm.
- Afaste o rosto e pessoas de perto ao acender o forno.
- Desconecte o sistema de gás do botijão ao terminar o uso e certifique duplamente ao guardar o forno em áreas fechadas se realmente foi desconectado o sistema de gás.
- Mantenha o botijão de gás longe de crianças e sempre em lugar arejado.
- Pare de colocar abacaxi em pizza :) 
- Certifique que o forno esteja completamente frio antes de iniciar a limpeza.
- Não mude de lugar o forno durante o uso.
- Em caso de incêndio chame os bombeiros e nunca use extintor de água ou somente água para apagar chamas de gordura/óleo.
- Se sentir cheiro de gás, deligue a fonte de gás do aparelho, apague qualquer chama e afaste-se do aparelho e botijão. Caso o cheiro persista, mantenha-se afastado e chame seu fornecedor de gás ou os bombeiros.
- Sempre teste e inspecione todos componentes do sistema de gás incluindo suas conexões se não há vazamentos, não ligue o forno sem esta verificação.
- Nunca use o forno em ventos fortes diretos.
- Nenhum componente do forno deve ser substituído ou alterado pelo usuário.
- As instalações de gás, mangueiras e reguladores devem estar de acordo com as normas nacionais.
- Se o aparelho estiver ajustado para GLP, use sempre botijão GLP.
- Mangueira de alimentação do gás não deve ultrapassar 1,40m
- Verifique a validade dos reguladores e mangueiras, estas devem ser substituídas periodicamente.
- As distâncias mínimas entre o forno e paredes ao redor deve ser de 15 cm.
- Sobre o abacaxi era brincadeira, crie, inove e compartilhe sua pizza com todos. Be freee...
- Inspeção o interior do forno e limpe antes de acender, restos de alimentos e gorduras do ultimo uso podem causar fogo indesejados.
- Inspeção os orifícios do queimador, não deve ter obstruções, use escovas com cerdas de aço para limpar.
- Não PERMITA em hipótese alguma que CRIANÇAS manuseiem ou fiquem perto durante o uso.
- Não utilize roupas com mangas muito soltas, JAMAIS utilize roupas de materiais sintéticos, estes são altamente inflamáveis. Não use o produto sobre mesas com tampo inflamável ou com toalhas de mesa.
- Nunca toque nas partes do interior do forno, nem em partes do exterior, nem nas partes inferiores, estas também ficam extremamente quentes.
- Não cozinhe no forno carnes e alimentos com alto teor de gordura.

Superando Expectativas...



Índice

Atenção	00-01
O que vem na caixa	5
Instruções de montagem.....	7-8
Passo a Passo	10-12
Zonas de calor.....	14
Utensílios para cozinhar	16
Soluções de problemas	18
Garantia	20
Aviso legal	21
Receitas e dicas	22
Anotações	23-24
Follow us	25

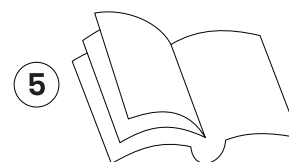
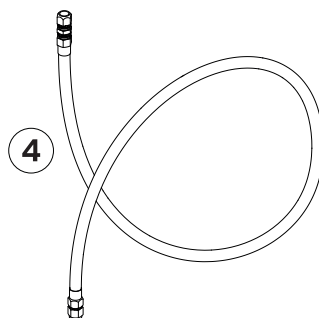
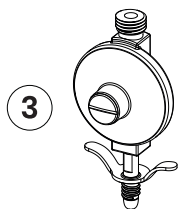
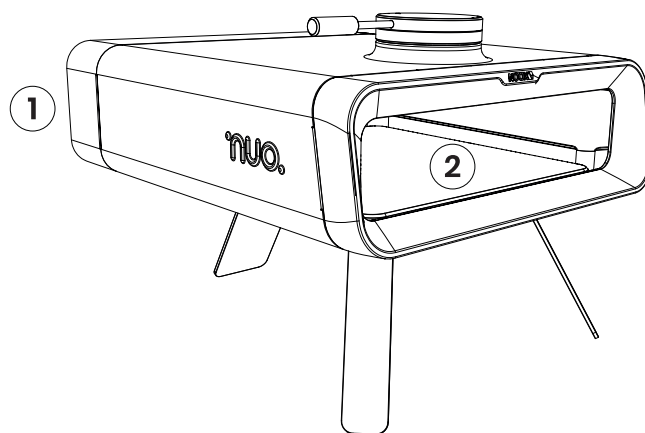


Montagem

Antes da montagem, confirme se todas as peças estão presentes.

O que vem na caixa ?

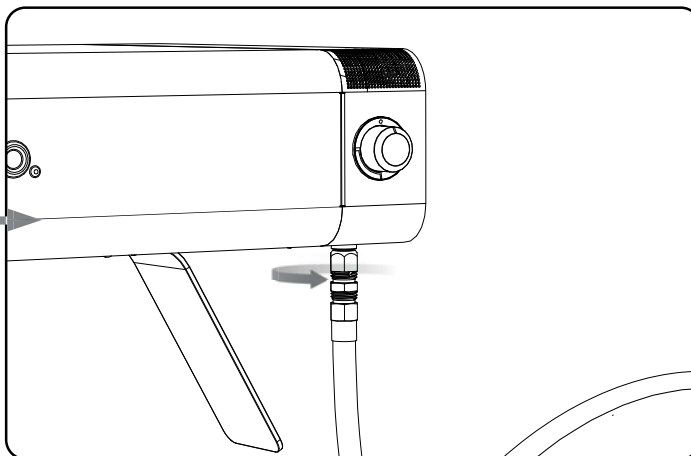
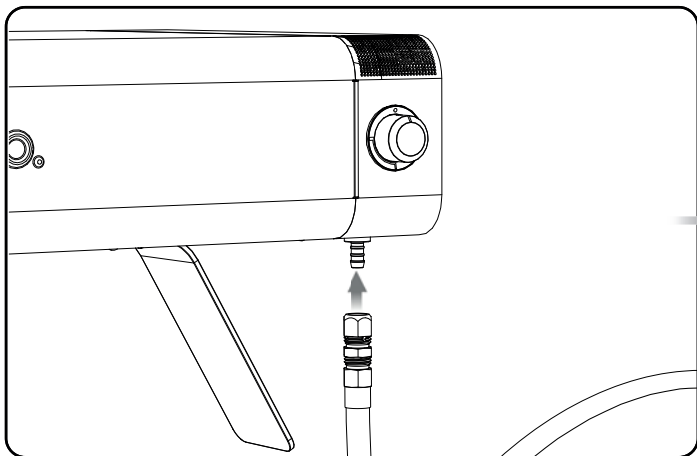
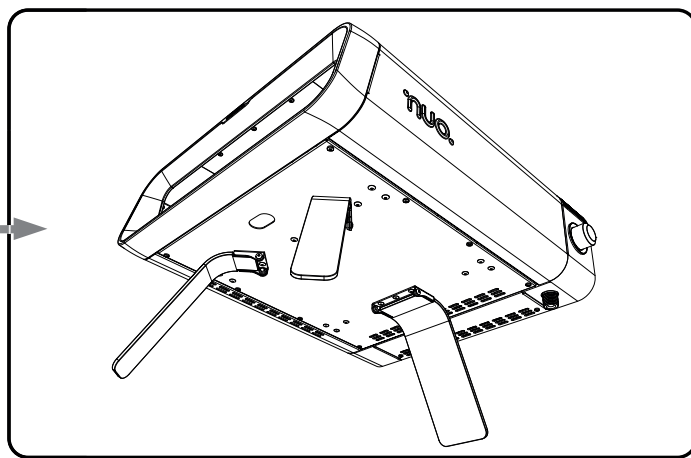
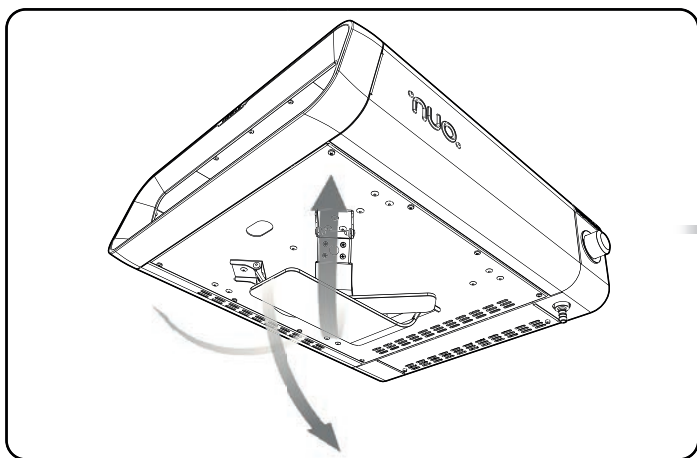
1. Forno Nuo
2. Pedra refratária
3. Regular de gás GLP (botijão)
4. Mangueira de gás
5. Manual

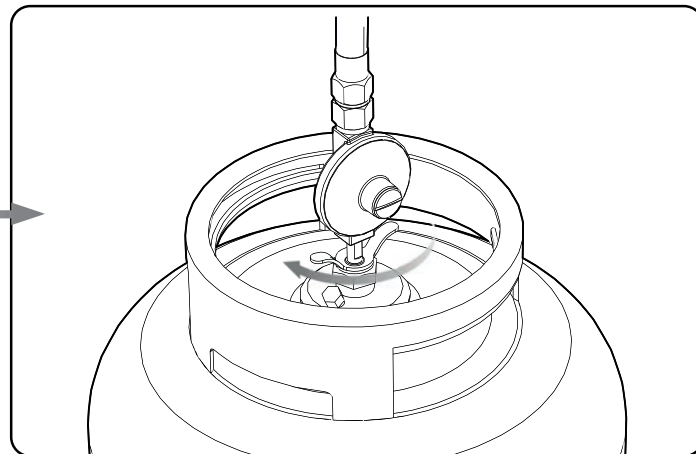
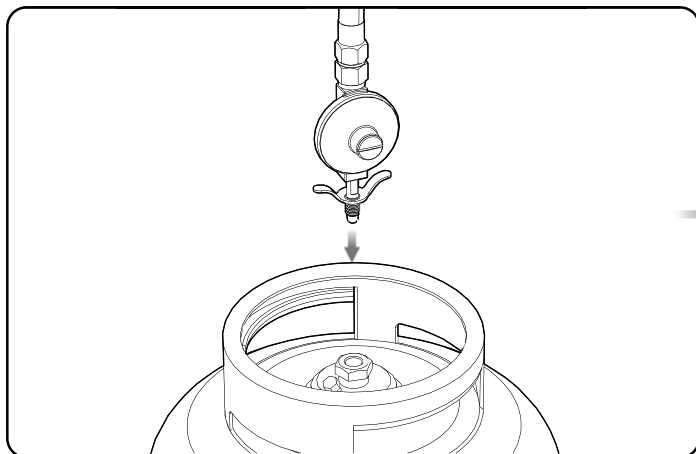
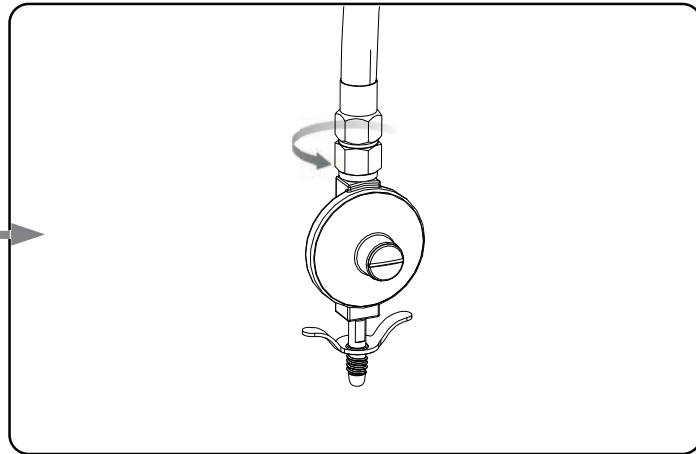
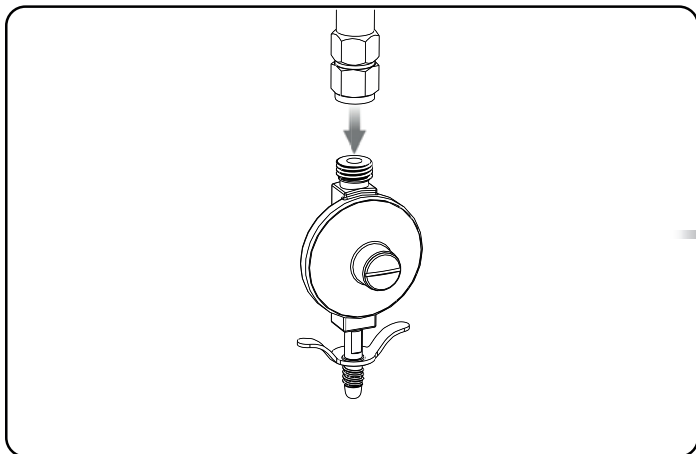




Instruções de montagem.

1. Desdobre as pernas frontais primeiro e em seguida desdobre a perna trazeira.
2. Certifique que o forno esteja estável e na posição de uso.
3. Ligue a mangueira de gás ao forno Nuo.
4. Ligue a mangueira de gás ao regulador de gás.
5. Certifique que a chave do regulador esteja na posição fechado (off).
6. Ligue o regulador de gás no botijão de gás GLP.
7. Mude a chave do regulador de gás para aberto (on).
8. Faça um teste para checar se não há vazamentos nas conexões do gás.
9. Aguarde 40 segundos depois de ligar o gás para acender o forno, este tempo será necessário para o gás percorrer todo o sistema.





TIPO DE GÁS	CONSUMO TOTAL DE GÁS BTU'S	PRESSÃO GÁS KPa	Ø ORIFÍCIO BICO INJETOR
GLP	26000	2,8	1,30mm
GN	EM BREVE		

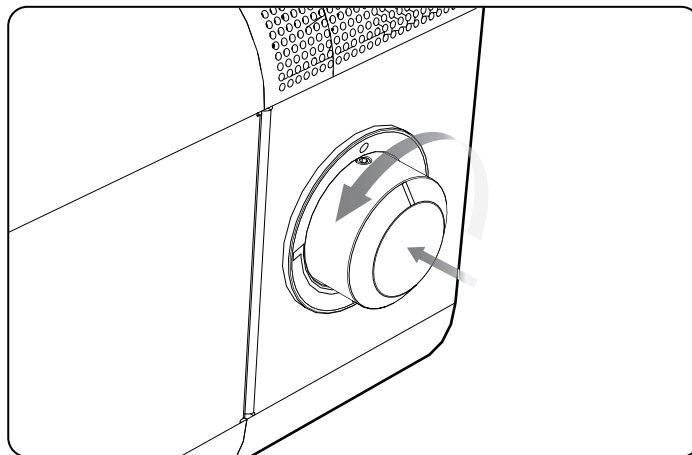
Aviso

- Mantenha o botijão de gás na posição vertical.
- O tamanho recomendado do botijão é de 5kg e 13kg.
- Sempre desconecte o gás caso o forno não esteja em uso.
- A distância mínima entre o aparelho e o botijão deve ser de 100 cm.

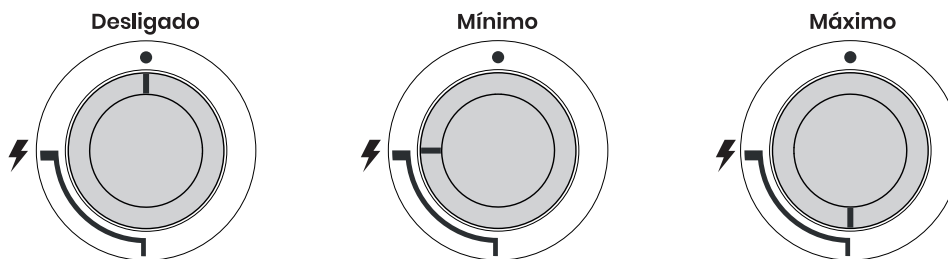


Passo a Passo

- Instalação - Ao ar livre em uma superfície de metal, madeira ou pedra, nunca sobre tecidos, vidros e plásticos, a bancada/mesa deve aguentar cargas superiores a 30kg.
- Obs: em lugares protegidos de ventos o forno terá uma melhor performance, mas nunca deixe de garantir boa circulação de ar.
- Conecte o forno ao seu botijão GLP. Certifique que não tenha vazamentos de gás.
- Acenda e deixe ligado sem alimento por 30 minutos no primeiro uso do seu forno nuu, para temperar e eliminar qualquer resquício de óleo da montagem do forno.
- Ideal para uma boa pizza, pré-aqueça a 360 - 400°C. Coloque a pizza e gire a pizza após cerca de 20-30 segundos, temperaturas mais baixas lhe dará maior controle e evitando queimar a sua pizza, pratique e vá elevando a temperatura conforme sua evolução e familiarização com o forno e com a arte de fazer pizza.

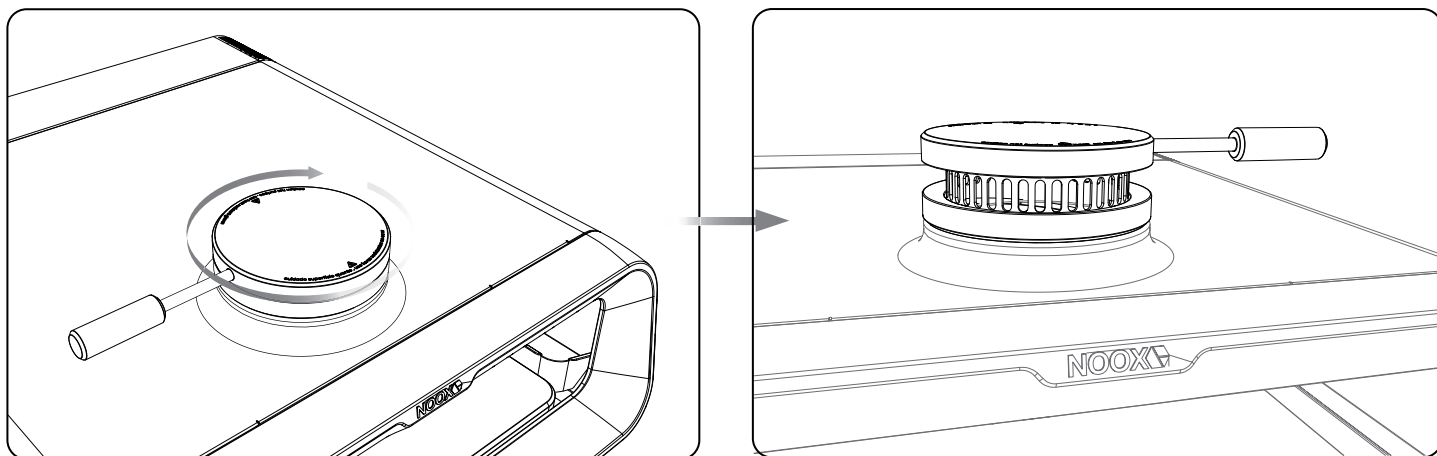


- Empurre e segure por 3 segundos, gire lentamente até ouvir o “click” para acender.
- Segure por mais 5 segundos após aceso para que o termostato de segurança aqueça.



Controle de exatão

O controle de exatão foi projetado para diminuir o calor interno e do teto do forno, permitindo assim a cocção mais lenta de alimentos que requerem temperaturas baixas e períodos mais longos.



Regulador de gás

A chave na posição horizontal significa fechado (off) e na vertical aberto (on). Sempre antes de conectar e desconectar o regulador deixe na posição horizontal (fechado).

Antes de ligar

Antes de ligar o forno, use uma esponja com sabão e água em todas as ligações, para verificar se há vazamentos. Se encontrar algum vazamento, DESLIGUE a válvula do botijão e chame seu técnico de instalações de gás.

Desligando o sistema de gás

- Desligue o botão de controle do forno.
- Certifique-se de que a chave do regulador esteja na posição fechada (off).
- Remova o regulador do botijão.

Acendendo

- Certifique que o botão de acendimento do forno esteja na posição desligada e ligue a chave do regulador na posição vertical/aberto (on).
- Empurre para dentro por 3 segundos e gire lentamente o botão do forno no sentido anti-horário até ouvir um clique e o queimador acender.
- Continue segurando o botão durante 5 segundos.
- Se o queimador não acender, desligue o botão, aguarde 60 segundos e repita o procedimento.

Acendimento alternativo.

Se o queimador não acender após várias tentativas com o botão, e isto pode acontecer por vários motivos, tais como ventos diretos na boca do forno, pouco gás no botijão ou problemas no regulador, você pode utilizar acendedor click de fogão com isqueiro desde que este tenha mais de 25 cm de comprimento, faça isso com segurança.

Cuidados com seu Nuo

- Guarde seu forno Nuo longe da luz solar direta e sempre que puder dentro de casa.
- Não deixe seu forno ficar exposto a condições climáticas adversas, como maresia, chuva e ventos fortes.
- Aguarde que seu forno Nuo esfrie por completo antes de o deslocar de lugar ou guardar.
- A pintura eletroestática da carenagem externa pode desbotar com o tempo e o uso, isto não afeta o seu desempenho.

Pedra refratária

- Não use a pedra sobre uma chama.
- Evite mudanças extremas de temperatura na pedra. Não coloque alimentos congelados sobre a pedra quente.
- A pedra é frágil e pode partir se bater algo ou cair.
- A pedra aquece bastante durante o uso e permanece quente durante muito tempo depois.
- Não esfrie a pedra com água quando ela estiver quente.
- Depois de limpar a pedra com água, por favor seque-a antes de usar. Isto pode ser feito num forno convencional a 80 °C durante 1:30 h.



Zonas de calor na pedra refratária

A superfície da pedra refrataria eleva gradualmente de temperatura à medida que se aproxima do queimador, movimente os alimentos em diferentes áreas dependendo da temperatura desejada. É importante girar sua pizza e outros alimentos para que asse uniformemente.





Utensílios para cozinhar

Termômetro infravermelho



Pá de enfiar



Pá de fornear (girar pizza)



Pá de servir e enfiar



Visite www.nuomundo.com.br
para mais acessórios.



SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Queimador não acende.	<ol style="list-style-type: none">1. Sem fluxo de gás.2. Regulador e mangueira mal conectados.3. Obstrução no fluxo de gás.4. Montagem incorreta.	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique se o botijão de gás está cheio.2. Cheque as conexões de gás entre mangueira e forno e entre mangueira, regulador e botijão.3. Verifique as etapas nas instruções de montagem.
Queda repentina no fluxo de gás ou chama reduzida.	<ol style="list-style-type: none">1. Sem gás.	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique se há gás no botijão.2. Desligue o botão de controle do gás, aguarde 40 segundos e acenda o forno novamente. Se as chamas ainda estiverem baixas, feche o registro do regulador do botijão. Desconecte o regulador. Volte a conectar o regulador e faça um teste de vazamento. Ligue o registro do regulador, aguarde 40 segundos e acenda o forno.
As chamas se apagam.	<ol style="list-style-type: none">1. Ventos fortes ou rajadas.2. Pouco gás no botijão.	<ol style="list-style-type: none">1. Vire a boca do forno para longe do vento.2. Troque o botijão de gás.
Chamas indesejadas.	<ol style="list-style-type: none">1. Gordura acumulada.2. Excesso de gordura no alimento.3. Temperatura excessiva para aquele alimento.4. Excesso de farinha na superfície da pedra refratária.	<ol style="list-style-type: none">1. Limpe o forno.2. Elimine excesso de gordura no alimento antes de assar.3. Reduza a temperatura, conforme necessário.4. Remova a farinha em excesso na superfície da pedra refratária.
Falha na ignição.	<ol style="list-style-type: none">1. Queimadores com obstrução ou injetor obstruído.2. Queda de pressão durante a ignição.3. A boca do forno está virado de frente para ventos fortes	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue o botão de controle do gás. Limpe o injetor e/ou o queimador.2. Desligue o forno, verifique se o registro do botijão está totalmente aberto e volte a acender.3. Afaste a boca do forno do vento, quando o forno estiver frio.



Garantia e registro do produto

Registrando seu forno de pizza NUO

Os fornos da NUO vêm com garantia de 1 ano como padrão, e nós a estenderemos para uma garantia de 2 anos quando você registrar seu forno de pizza no site da NUO. (www.nuomondo.com.br)

O número de série do seu forno de pizza NUO acompanha todo produto e este estará fixado a ele visivelmente. (nenhum forno é expedido sem dupla checagem da placa de identificação do número de série).

Garantia

Os fornos NUO são feitos para durar, daremos suporte contra defeitos de material e de fabricação durante o período de sua garantia.

Você precisa reivindicar a garantia, o processamento de uma reivindicação é fácil. Visite nosso site e abra um ticket de suporte, certifique-se de incluir o máximo de informações, fotos/vídeos da peça com problema.

Prova de compra

NF de compra

Fotografias de quaisquer peças defeituosas podem ser requisitadas.

Produtos não registrados têm garantia padrão de 1 ano.

As garantias dos produtos NUO são válidas a partir da data da emissão da NF do seu produto. O forno de pizza NUO deve ser registrado no prazo máximo de 30 dias após o recebimento do produto para assegurar a garantia de 2 anos.

Esta Garantia não da cobertura a danos causados por mal uso, manuseio/transporte inadequado.

Componente com Garantia reduzida: Pedra Refratária!

Este componente tem prazo de garantia reduzida a 15 dias após o recebimento do produto e sua substituição somente ocorrerá dentro deste prazo e sem sinais de uso. Mangueira e Regulador são acessórios cortesia, sendo assim isentos de garantia.



AVISO LEGAL

NOOX DESIGN LTDA se isenta de qualquer responsabilidade por restringir sua responsabilidade a apenas fornecer produtos devidamente adquiridos diretamente da NOOX DESIGN LTDA e/ou seus representantes legais e revendedores oficiais.

NOOX DESIGN LTDA não é responsável por danos causados por condições climáticas.

NOOX DESIGN LTDA não se responsabiliza, legal ou de outra forma, por danos acidentais ou consequentes a propriedades ou indivíduos resultantes do uso de nossos produtos sem cumprir devidamente qualquer disposição deste manual.

NOOX DESIGN LTDA não será, em nenhuma circunstância, responsável por quaisquer danos especiais, danos consequentes ou outros danos de qualquer tipo.

Ao adquirir um produto NOOX DESIGN®, você concorda com os seguintes termos descritos acima neste aviso, caso discorde de algo, efetue imediatamente a devolução do produto e solicite o reembolso do valor pago. Valores de frete não serão reembolsados.

**Todos os direitos de imagem, produto e marca reservados a Noox Design LTDA®.
Marca Registrada sob N°922146667. Patente Requerida sob N°BR 30 2021 001017 8**

Fabricado e Desenhado no Brasil



**Para receitas, dicas e
truques visite
www.nuomondo.com.br**

Follow us.



Se inscreva em nosso mailing e siga nossas redes sociais para ficar por dentro de novidades, lançamentos, eventos, receitas e descontos.

Compartilhe suas experiências gastronômicas usando seu forno 'nuo., nos marque no Instagram @nuo.mondo e use as hashtags *#bakingbetter* e *#nuomondo*

#BakingBetter

·nuo.

nuomondo.com.br

contato@nuomondo.com.br

Todos os direitos de imagem, produto e marca reservados a Noox Design LTDA.®