

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Fornos
Contemporary
& Black One

Manual
de instruções

Agradecimento

Parabéns! Agora que você possui um Forno Nardelli, é muito importante que você leia as informações contidas neste manual, para poder tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece com toda a segurança e qualidade.

A Nardelli está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões.

Nardelli. A arte de fazer seu dia melhor.

Índice

Identificando o produto.....	04
O que acompanha seu produto.....	04
Características técnicas.....	05
Cuidados.....	05
Alertas de segurança.....	06
Instruções.....	07
Usando seu produto.....	09
Limpeza e manutenção.....	12
Termo de garantia.....	13

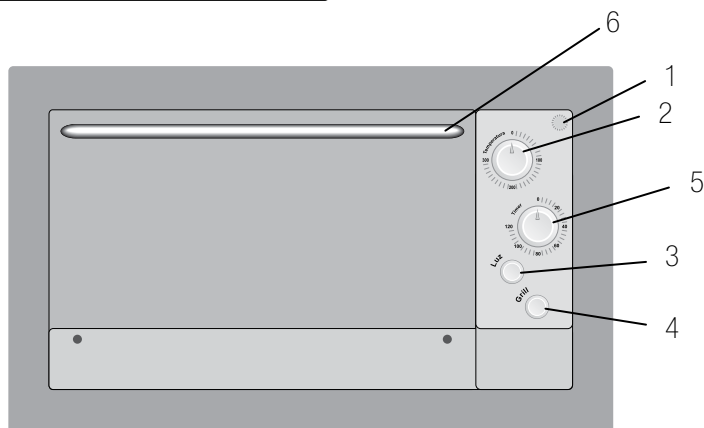
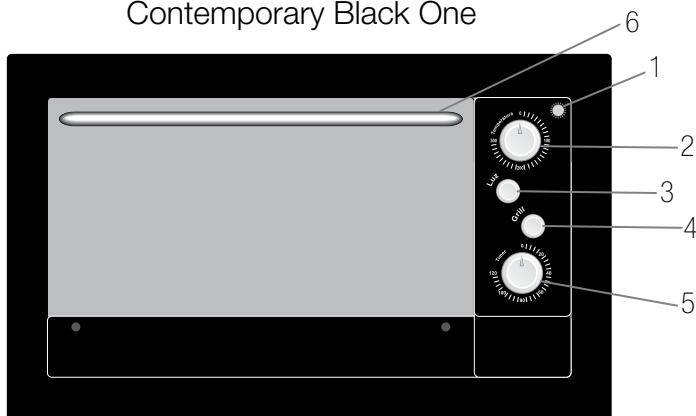
1. Identificando o produto

- 1 Luz piloto:** Quando acesa, informa que o forno está em funcionamento.
- 2 Timer:** Controla o tempo de cozimento do alimento. Pode ser programado por até 120 minutos. Emite aviso sonoro ao término do tempo programado.
- 3 Luz:** Aciona a lâmpada interna do forno, fa-

cilitando a visualização dos assados.

- 4 Dourador:** Aciona a resistência superior, para dourar os alimentos.
- 5 Termostato:** Seletor de temperatura que varia de 50°C até 250°C.
- 6 Puxador:** Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

Contemporary Black One



Contemporary

2. O que acompanha seu produto

01 grade

01 bandeja

01 lâmpada interna

01 manual de instruções

01 lista de assistência técnica

3. Características técnicas

Tensão (V)	127V/00Hz ou 220V/00Hz
Consumo	1,17Km/h
Potência Consumida	1700W
Dimensões externas	662mm (largura) 400mm (altura) 532mm (profundidade)
Dimensões internas	374mm (largura) 264mm (altura) 460mm (profundidade)
Capacidade	45 litros
Peso Bruto / Líquido	15,5 Kg / 13,8 Kg

4. Cuidados

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

- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças especialmente quando estiver em uso.
- Após o uso, para sua segurança, retire o plug 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.
- Evite preparar alimentos gordurosos. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocor-

rer, 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, 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 plug 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 baquelite, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes elétricos ao contrário dos metais.

- 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 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 plug 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.

- A NARDELLI se reserva o direito de alterar dados, projetos e características dos seus produtos sem prévio aviso aos usuários.

5. Alertas de segurança

Fiação e tomada recomendadas:

- Fio bitola 4mm²

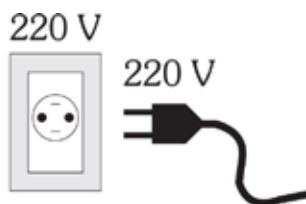
- Tomada: 15 Amperes em 127 V, 10 Amperes em 220 V.

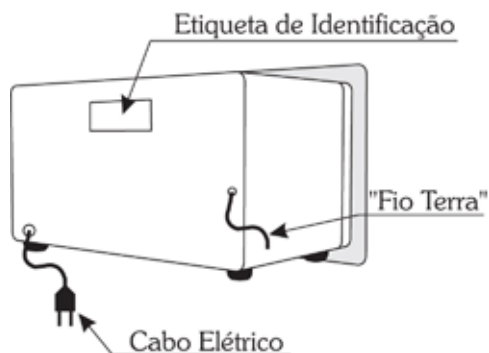
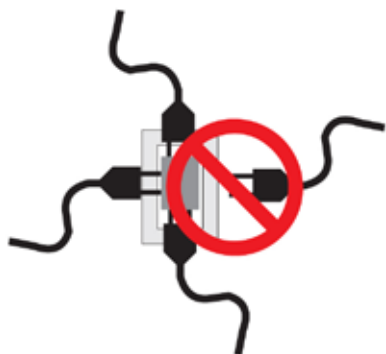
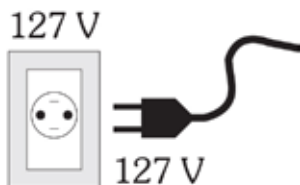
- Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127 ou 220 Volts).

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

- Importante: Conecte o fio terra ao fio que se encontra na parte de trás do forno (veja ilustração). Isso é necessário para sua maior segurança e garantia.

- Atenção: No caso de não ser efetuada a instalação do fio terra, a Nardelli isenta-se de qualquer responsabilidade.





6. Instruções de instalação

A instalação do Forno Elétrico Nardelli pode ser providenciada pelo usuário e, preferencialmente, por pessoal especializado, ficando por conta do usuário a instalação.

Condições para a instalação:

Ao iniciar a instalação de seu Forno Elétrico de embutir, verifique se

o nicho em que o forno será embutido, apresenta as dimensões conforme especificado na página 5.

IMPORTANTE: o espaço reservado para embutimento do forno deverá ser conforme os desenhos na página 8.

- Deixe sempre uma abertura na parte superior do móvel, para a saída de ar quente;

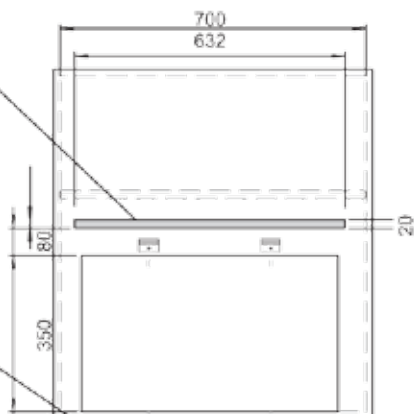
- A fixação do forno no móvel deverá ser feita pelas presilhas metálicas;

- Conectar o forno a rede elétrica, posicione o forno no espaço de tal forma que as presilhas se encaixem nas abas da moldura, em seguida desça o forno para que as presilhas prendam o produto no móvel.

Atenção: Quando for fazer a instalação elétrica do forno, certifique-se que a rede elétrica esteja desligada. Tanto a Nardelli quanto o vendedor, não tem responsabilidades por danos ao forno nem lesões pessoais, bem como por danos e perdas materiais ou pessoais resultantes da falha no procedimento incorreto de instalação, bem como pelo uso indevido.

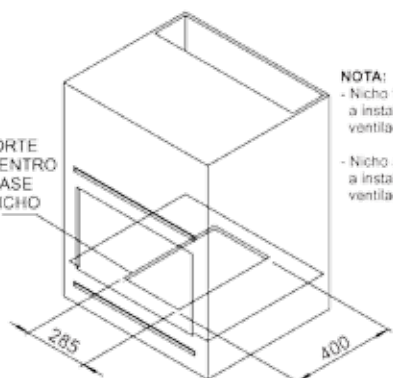
- Quando fechado a saída de ar quente do nicho é necessário utilizar grades de ventilação na parte frontal do forno.

RECORTE FIXAÇÃO
GRADE VENTILAÇÃO



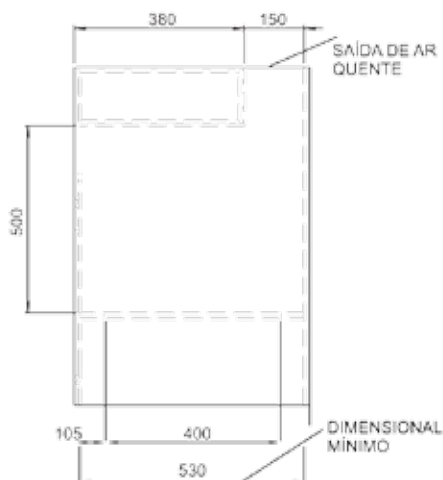
RECORTE FIXAÇÃO
GRADE VENTILAÇÃO

RECORTE
NO CENTRO
DA BASE
NO NICHÔ

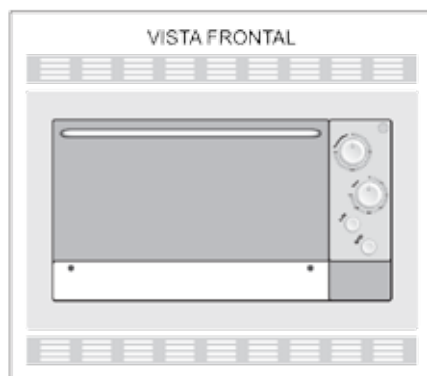


NOTA:

- Nicho fechado é obrigatório a instalação da grade de ventilação.
- Nicho aberto recomenda-se a instalação da grade de ventilação.



VISTA FRONTAL



7. Usando o produto

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

1. Coloque a bandeja e a grade, ajustando a altura desejada.

2. Regule o botão do dourador na posição ligado (interruptor para dentro). Regule o controle de temperatura para 250°C e aqueça o forno vazio por 10 minutos.

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

O forno autolimpante possui um sistema automático de limpeza contínua.

As laterais do forno são revestidas com um esmalte especial, microporoso, que elimina gradativamente as manchas de gordura durante todo o tempo em que o forno estiver em funcionamento. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento.



Cuidados a serem observados:

- Alternar a utilização do forno com alimentos gordurosos e alimentos com pouca ou nenhuma gordura a fim de evitar o acúmulo de gordura nas paredes do forno.
- Periodicamente deve-se passar um pano úmido para a remoção do pó acumulado nas superfícies das paredes do forno.
- Evite que produtos tais como açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate entrem em contato com a superfície de esmalte autolimpante. Se isto ocorrer, proceda como indicado abaixo.

Manutenção do sistema Autolimpante.

As vezes se faz necessário proceder uma limpeza manual nas paredes internas do forno autolimpante.

Esta deve ser feita imediatamente sempre que houver grande concentração de gordura ou deramamento 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.

Para obter melhores resultados no uso do forno elétrico Nardelli siga as instruções abaixo:

1. Pré-aquecimento: Regule o botão de temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela na página 11), ligue o dourador e aguarde de 12 a 15 minutos para então colocar o alimento.

2. Após o pré-aquecimento começa a cronometrar o tempo de cozimento. Quando o alimento estiver dourado, desligue a tecla do dourador e deixe o forno ligado até transcorrer o tempo necessário para que o alimento fique pronto, de acordo com a tabela na página 10.

3. Timer Sonoro: Para ligar o forno, além de regular o botão de temperatura, é necessário também ligar o timer. Ajuste o botão do timer no tempo indicado na tabela, e ele se encarregará de desligar o forno, e avisá-lo com um simples toque “plim”, no momento em que o tempo programado acabou. Deve-se então conferir o ponto do alimento. Nota: O Timer funciona como um relógio com marcação até 120

minutos (2 horas). No caso de alimentos que necessitem mais de 120 minutos para cozimento, após decorrido este tempo, regule o botão do timer novamente de acordo com o tempo necessário para que o cozimento se complete.

4. Evite abrir a porta do forno durante o uso pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do produto.

5. Para um melhor acompanhamento utilize a iluminação interna pressionando a tecla “Luz do Forno”.

6. Descongelamento: Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura em 150°C e ligue a tecla “Grill”.

7. Observações: O Forno Elétrico Nardelli possui controle de temperatura automático, ou seja, durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada. Observe que a luz vermelha no painel acesa indica que o forno está ligado.

ATENÇÃO

Para o preparo dos alimentos pode-se utilizar formas de alumínio, vidro e cerâmica vitrificada.

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

Tabela de tempos e temperaturas

Tipo de Alimento	Peso	°C	Tempo
Bolo	1.300g	200	30 min.
Bolo de Chocolate	1.400g	200	30 min.
Costela (*)	3.000g	200	4h.
Chester (*)	4.000g	250	2h.
Frango	1.200g	250	1h e 15 min.
Frango em Pedacos	1.200g	250	1h.
Pastelão	1.500g	250	30 min.
Pão de Ló	600g	200	20 min.
Pão de Trigo	600g	250	40 min.
Pão Doce	600g	250	40 min.
Pão de Queijo	1.200g	250	40 min.
Pizza	350g	250	20 min.
Pernil (*)	2.600g	250	2h e 20 min.
Peru (*)	4.000g	250	2 h.
Peixe Inteiro (*)	900g	250	1h e 15 min.
Peixe em Postas	1.200g	250	25 min.
Lombo (*)	1.500g	250	1h e 40 min.
Torta Salgada	800g	250	35 min.
Souflê	350g	250	25 min.

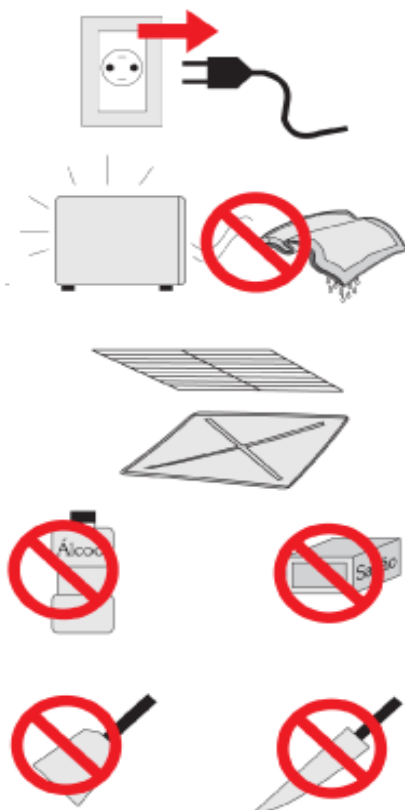
(*) Alimento que deve ser virado durante o cozimento

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.

Descrição do problema	Possível solução
Forno está aparentemente sem energia	Verifique se o mesmo está ligado à tomada. Verifique se os fusíveis estão funcionando corretamente.
O alimento não está assando	Certifique-se que a temperatura e tempo selecionados estão adequados aos alimentos. Pode ser necessário ajustar a temperatura para + 10°C. Certifique-se que você acionou a tecla dourar.
A luz do forno não está funcionando	Troque a lâmpada por uma nova. Certifique-se de que você acionou a tecla iluminador.
O forno está condensando	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.

8. Limpeza e manutenção

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue seu forno da corrente elétrica e esteja certo de que ele está frio.
- Não utilize pano úmido no vidro enquanto o forno estiver quente.
- 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, saponáceos, esponja de aço, álcool, querosene, tinner, solventes, ácidos ou peças metálicas (facas, espátulas, etc), pois podem danificar o produto.
- Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro com esponja macia. Não utilizar a parte áspera da esponja.



Termo de Garantia

Este produto é garantido pela Nardelli Eletrodomésticos contra defeitos de fabricação durante o período de um (01) ano, inclusa a garantia legal, vigente a partir da data de compra.

O presente certificado é válido somente com apresentação da nota fiscal de compra.

A garantia abrange exclusivamente a substituição de peças que apresentar, comprovadamente, defeitos de fabricação ou material.

Ficam excluídos dessa garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência ou mau uso do consumidor ou ainda se o produto não for utilizado para o fim a que se destina (uso doméstico).

Em caso de algum defeito, entre em contato com alguma de nossas Assis-tências Técnicas Autorizadas mais próxima.

A reposição de peças e mão-de-obra, dentro do prazo desta garantia e observando as especificações acima, serão gratuitos.

A garantia perderá totalmente a validade caso:

- O forno for submetido à reparo por pessoa não autorizada.
- For ligado à rede elétrica imprópria.
- Tiver sofrido avarias com transporte, quebras, descargas elétricas, inundações ou qualquer outro acidente da natureza.

Dúvidas, sugestões, elogios ou críticas, entre em contato conosco. Será um prazer atendê-lo.

Fone (47) 3543-9000

Serviço de Atendimento ao Consumidor: sac@nardelli.com.br

Nardelli Eletrodomésticos Ltda.

Rua Daniel Nardelli, 55 – Centro

Rio do Oeste – SC | CEP 89.180-000

Visite nosso site: www.nardelli.com.br

Anotações

1 ano
garantia
Nardelli

A Nardelli 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.

www.nardelli.com.br

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Rua Daniel Nardelli, 55 • Rio do Oeste • Santa Catarina • 89180-000

Fone: 47 3543.9000 • International Trade: +55 47 3543.9025