

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Fornos modelos:

Slim 45
Super 45

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

Agradecimento	03
Identificando o produto	04
O que acompanha o seu produto	04
Características técnicas	04
Cuidados	05
Alertas de segurança	06
Instruções de instalação	07
Usando o produto	07
Limpeza e manutenção	10
Problemas e soluções	12
Termo de Garantia	13

**Para a consulta atualizada deste manual, acesso o site
www.nardelli.com.br/downloads**

1. Identificando o produto

Slim 45



Super 45



2. O que acompanha seu produto

01 grade
01 manual de instruções

01 lista de assistência técnica

3. Características técnicas

Tensão (V)	127V/60Hz ou 220V/60Hz
Potência	1700W
Dimensões externas	575mm (largura) 340mm (altura) 560mm (profundidade)
Dimensões internas	460mm (profundidade) 374mm (largura) 264mm (altura)
Capacidade	45 litros
Peso Bruto / Líquido	12,3 kg / 11,9 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 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, 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.
- 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.

- A instalação do produto pode ser feita pelo usuário, desde que siga atentamente as instruções deste manual. Sugerimos que a instalação seja feita por pessoa habilitada, porém os custos de instalação não são cobertos pela fábrica.
- 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 desco-

nectada para efeito de instalação, manutenção ou limpeza do produto.

- Quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoio.
- Ao assar alimentos gordurosos (ex. carne) proteger com papel alumínio, pois os respingos da gordura podem danificar o interior do forno.
- A NARDELLI se reserva o direito de alterar dados, projetos e características dos seus produtos sem prévio aviso aos usuários.

5. Alertas de segurança

- Não coloque alimentos envasados diretamente no forno.
- A temperatura das superfícies acessíveis podem ficar altas quando o aparelho está operando.
- As superfícies marcadas com o símbolo  ficam passivas de ficarem quentes quando o produto estiver em uso.
- Ligue o forno em uma tomada exclusiva. Evite utilizar extensões ou conectores tipo “T”(benjamim).
- Após a utilização do forno, desconecte-o da tomada, sempre puxando pelo plug, nunca pelo fio.
- 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.
- Evite que o forno fique perto de cortinas, toalhas, vasos e outros objetos que propaguem fogo.
- Objetos metálicos como facas,

garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre o forno elétrico, visto que ficam quentes.

- Mantenha o forno longe de crianças, principalmente quando o mesmo estiver em uso.
- Não deixe o fio do forno encostar e superfícies quentes.
- Verifique se o recipiente que você vai usar pode ser submetido a altas temperaturas.
- Nunca utilize formas ou tampas de papel, plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.
- Quando utilizar o produto, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco.
- Nunca esqueça o forno ligado com alimentos. Qualquer alimento pode ser tornar
 - combustível, provocando incêndio. Caso isso venha a acontecer, tire o plug da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
 - 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.
 - Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto

ATENÇÃO:

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo o fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar situações de riscos.

6. Instruções de instalação

Antes de instalar o produto, retire a película que protege a cobertura do forno.

Fiação e tomadas recomendadas:
Fio bitola 4mm² Tomada: 15 A em 127V e 10 A em 220V

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

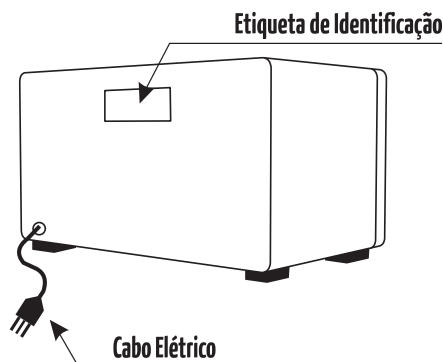
- Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde seu forno elétrico será ligado.

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. 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.



7. Usando o produto

Para melhor 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.

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS FORNO SLIM 45

Tipo de alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Torrada	2-4 pedaços	250	2-5 minutos
Pizza	350g	250	20-30 minutos
Peixe	500g	200	20-30 minutos
Pão de Queijo	12 unidades	250	25-30 minutos
Costela	1 kg	250	50-60 minutos
Bolo	400g	150	20-30 minutos
Pernil	600g	250	50-60 minutos
Frango	Meio Frango	175-200	30-40 minutos

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS FORNO SUPER 45

Tipo de alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Biscoitos	300g	180	20 minutos
Bolo	1.300g	200	30 minutos
Bolo de Chocolate	1.400g	200	30 minutos
Costela (*)	3.000g	200	4 horas
Chester (*)	4.000g	250	2 horas
Frango	1.200g	250	1 hora e 15 minutos
Frango em Pedacos	1.200g	250	1 hora
Pastelão	1.500g	250	30 minutos
Pão de Ló	600g	200	20 minutos
Pão de Trigo (*)	600g	250	20 minutos
Pão Doce (*)	600g	250	40 minutos
Pão de Queijo	1.200g	250	40 minutos
Pizza	350g	250	20 minutos
Pernil (*)	2.600g	250	2 horas e 20 minutos
Peru (*)	4.000g	250	2 horas
Peixe Inteiro (*)	900g	250	1 hora e 15 minutos
Peixe em Postas	1.200g	250	25 minutos
Lombo (*)	1.500g	250	1 hora e 40 minutos
Tora Salgada	800g	250	35 minutos
Souffê	350g	250	25 minutos

(*) Alimentos que devem ser virados durante o preparo

Esta tabela é apenas uma referência, podendo haver alterações nos dados de acordo com as características do alimento e a quantidade utilizada.

Para melhores resultados utilizando o forno elétrico Nardelli, recomendamos o seguinte:

Pré-aquecimento: regule a temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela acima) e ligue o dourador. Aguarde de 12 a 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.

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), após decorrido este tempo, o botão timer deverá ser regulado novamente com restante de tempo necessário.

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, sug-

erimos o uso de formas e recipientes de alumínio, vidro e cerâmica vitrificada. Nunca utilize formas de papel ou plástico, nem recipientes hermeticamente fechados.

8. Limpeza e manutenção

Antes de limpar seu forno, retire o plug da tomada e esteja certo de que ele está frio.

Limpe-o utilizando água morna e detergente neutro.

Não use produtos abrasivos, saponáceos ou palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes.

Antes de limpar seu forno, retire o plug da tomada e esteja certo de que ele está frio.

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.

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 nas paredes internas do forno.

FORNO AUTO LIMPANTE: APENAS NO MODELO SUPER 45

O forno autolimpante possui um sistema automático de limpeza contínua. As paredes 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. Esse 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 afim 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 imediatamente a remoção dos resíduos.

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 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.

9. Problemas e soluções

1. PROBLEMA: O FORNO ESTÁ APARENTEMENTE SEM ENERGIA

VERIFIQUE:

1. Verifique se o mesmo está ligado à tomada.
2. Verifique se os fusíveis estão funcionando corretamente.

2. PROBLEMA: O ALIMENTO NÃO ESTÁ ASSANDO.

VERIFIQUE:

1. Certifique-se que a temperatura e tempo selecionados estão adequados ao alimento. Pode ser necessário ajustar a temperatura para +/- 10°C.

3. PROBLEMA: A LUZ DO FORNO NÃO ESTÁ FUNCIONANDO.

VERIFIQUE:

1. Troque por uma nova lâmpada.

4. PROBLEMA: O FORNO ESTÁ CONDENSANDO.

VERIFIQUE:

1. 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 den-

tro do forno para esfriar depois de terem sido assados.

ATENÇÃO: caso o seu forno não estiver funcionando corretamente, entre em contato com o revendedor.

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, sendo que os gastos com transporte são por conta do consumidor.

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 ou sac@nardelli.com.br

RED Brasil Indústria Comércio Importação e Exportação Ltda.
Rua Virgílio Franzoi, 30 – Galpão 01 – Bairro Gabiroba
Rio do Oeste – SC | CEP: 89-180-000

www.nardelli.com.br

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 Virgilio Franzoi, 30 • Galpão 01 • Bairro Gabiroba • Rio do Oeste – SC • CEP 89180-000
Fone: 47 3543.9000 • International Trade: +55 47 3543.9025