

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Forno
Grill

Manual
de instruções

Parabéns

Parabéns por ter adquirido um dos fornos elétricos Grill. Foi uma excelente escolha. Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação.

Os fornos Nardelli são resultado da filosofia de criar produtos pensados e dedicados à você, que comprovam sua superioridade no uso diário.

Os fornos Nardelli são econômicos, seguros e de fácil uso, fabricados com materiais resistentes, que comprova sua superioridade no uso diário. Usando a linha de produtos Nardelli, você vai descobrir porque ela é uma das marcas mais respeitadas do mercado.

Índice

Identificando o produto _____	03
O que acompanha seu produto _____	03
Características técnicas _____	04
Cuidados _____	04
Alertas de segurança _____	04
Instruções de instalação _____	06
Usando seu produto _____	07
Limpeza e manutenção _____	08
Dicas importantes _____	09
Garantia _____	10

1. Identificando o produto

1 - Luz piloto: Quando acesa, informa que o forno está ligado. Acende ou apaga em conjunto com o termostato.

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 - Dourador: Liga/ desliga resistência superior.

4 - Termostato: Controla automaticamente a temperatura do forno, após ser regulada pelo usuário. Está expressada em graus Celsius.

5 - Botão de abertura: Quando pressionado abre a porta e permite o acesso ao interior do forno.



Características

- Luz Interna
- Semi-portátil
- Capacidade Interna de 45 litros
- Grade e Bandeja Reguláveis e Removíveis
- Termostato (controlador de temperatura)
- Espaço interno suficiente para uma pizza média ou duas formas de pão
- Timer sonoro (controlador de tempo)
- Garantia Total de um (1) Ano Contra Defeitos de Fabricação
- Sistema de abertura da porta por tecla

2. O que acompanha seu produto

- 01 grade interna
- 01 Bandeja
- 01 manual de instruções

3. Características técnicas

Potência Total	1700 W
Potência Resistência Superior	700 W
Potência Resistência Inferior	1000W
Frequência	60Hz
Tensão	127V ou 220V
Dimensões Externas	Altura - 340mm Largura - 500mm Profundidade - 490mm
Dimensões Internas	Altura - 264mm Largura - 374mm Profundidade - 460mm
Volume	45 litros

4. Cuidados

Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas).


Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, pois haverá risco de choque elétrico.

Ligar sempre o cabo de aterramento ao fio terra de sua residência.

5. Alertas de segurança

- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento de sua residência;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto, deverá ser de fácil

acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;

- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do usuário;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo.
- 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.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocadas sobre o forno elétrico, visto que ficam quentes.
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento e sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do produto;
- Quando retirar da tomada, nunca puxar o cabo de alimentação. Sempre remover pelo plugue;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentemente riscos de queimaduras;
- 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 se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos;

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.

A Nardelli não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

6. Instruções de instalação

O local e a maneira que o forno será instalado são muito importantes para o bom desempenho dele e para a sua própria segurança. Alguns fatores devem ser considerados para um melhor desempenho do forno elétrico e sua conservação.

Qualquer dúvida quanto à instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor: (47) 3543-9000- sac@nardelli.com.br

Procurar Instalar sobre superfícies resistentes ao calor.

Não instalar em locais úmidos, pois prejudicará o desempenho e conservação do seu forno.

Instalação Elétrica

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado.

A tomada deverá ser de acordo com a tensão do seu forno.

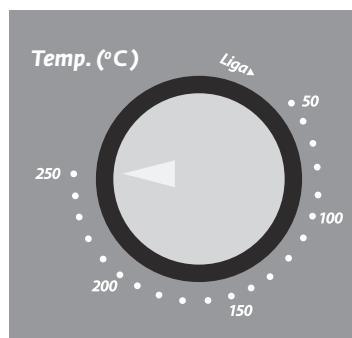
ATENÇÃO

- Caso a instalação de sua residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricitista que o auxilie na execução;
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de pára-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada pelas normas.

7. Usando seu produto

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

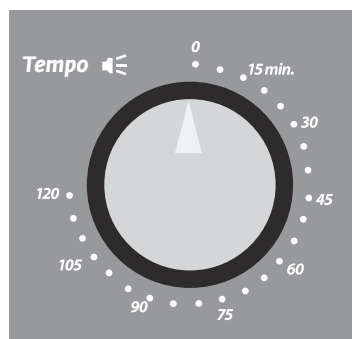
1. **Pré-aquecimento:** Regule o botão de temperatura a 250 graus, ligue o dourador e aguarde de 12 a 15 minutos para então colocar o alimento.



2. Após o pré-aquecimento comece 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.



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.

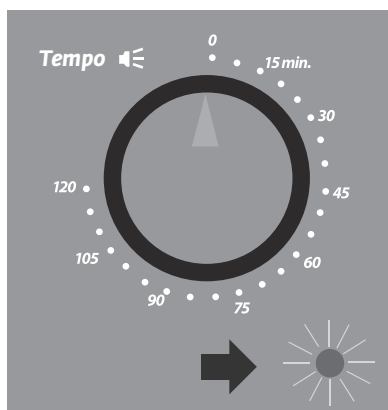
4. Evite abrir a porta do forno durante o uso pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do produto.

DESCONGELAMENTO

1. Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura em 150°C e ligue a tecla “Dourador”. Regule também o botão do timer de acordo com o tempo necessário.



2. 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 lâmpada 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.

8. Limpeza e manutenção

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, porém, devem-se observar alguns cuidados:

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar o forno da corrente elétrica e espere esfriar;
- Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
- A grade deve ser removida para limpeza;
- Recomendamos usar um pano com detergente e água morna para a remoção

da gordura da grade;

- A limpeza interna deve ser feita imediatamente sempre que houver grande concentração de gordura ou derramamento de alimentos como açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate. **Sempre que preparar alimentos gordurosos envolva com papel alumínio. Evitando assim que os respingos de gordura se acumulem nas paredes do forno.**

Proceda da seguinte forma: 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.

Limpeza Externa

Para a limpeza externa do Forno Elétrico Grill, vários cuidados devem ser tomados:

- Limpar sempre que derramar alguma sujeira nas peças plásticas;
- As peças plásticas devem ser limpas com um pano úmido com água e sabão neutro;
- Nunca usar produtos abrasivos, soda, saponáceo ou similares;
- Nunca usar esponjas de aço.

Limpeza do vidro

Para a limpeza do vidro do forno, igualmente devem ser tomados alguns cuidados:

- Nunca limpar o forno com o vidro quente;
- Nunca utilizar produtos abrasivos no vidro do forno (lado verde de esponjas, saponáceo, esponja de aço e produtos similares não são recomendáveis);
- Utilizar um pano úmido com detergente ou o lado amarelo de sua esponja com água morna.

9. Dicas importantes

Economia de energia

Os Fornos Elétricos Nardelli, devido ao seu isolamento e ao emprego de materiais de alta tecnologia, consomem menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Desligar sempre os aparelhos da tomada;
- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers;
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de seu aparelho;
- Substituir tomadas muito antigas ou danificadas;
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

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 especial complementar, concedida pela NARDELLI Eletrodomésticos S.A.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a NARDELLI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

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 pela NARDELLI.
 - 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.
- Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

As garantias legal e especial não cobrem:

- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
- 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.

A garantia especial não cobre:

- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado NARDELLI.
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

Observações:

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e conseqüentes 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.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado.
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

Local da Compra: _____

Data da Compra: _____

Modelo: _____

Carimbo da loja:

Consulte Assistência Técnica atualizada no site www.nardelli.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor: sac@nardelli.com.br
Fone (47) 3543-9000

Nardelli Indústria de Eletrodomésticos S.A.
Rua Daniel Nardelli, 55 – Centro
Rio do Oeste – SC | CEP 89.180-000

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.

REV. 01 / ABR 2014

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