

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Forno

Calábria

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

Características	03
Prático e econômico	04
Especificações técnicas	04
Dimensões	04
Como embutir o seu forno elétrico Nardelli	05
Como instalar o seu forno elétrico Nardelli	06
Precauções	07
Forno autolimpante	08
Limpeza	10
Utilizando o seu forno	11
Termo de Garantia	14

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

1. Características

- *Luz Interna: permite melhor acompanhamento durante o uso.*
- *Semi-portátil (fácil de transportar).*
- *Capacidade Interna de 45 litros.*
- *Grade e bandeja reguláveis e removíveis.*
- *Termostato (controlador de temperatura).*
- *Espaço interno suficiente para uma pizza grande ou três formas de pão.*
- *Autolimpante.*
- *Timer sonoro*
- *Sistema de abertura da porta por tecla.*
- *Garantia de 1 (um) ano.*

Identificando as partes



NOTA: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico.

2. Prático e Econômico

O Forno Elétrico Nardelli Calábria é semi-portátil e combina perfeitamente com sua cozinha.

O isolamento térmico compacto do Forno Elétrico Nardelli Calábria faz com que a temperatura desejada seja atingida rapidamente, com o mínimo de calor desperdiçado.

3. Especificações Técnicas

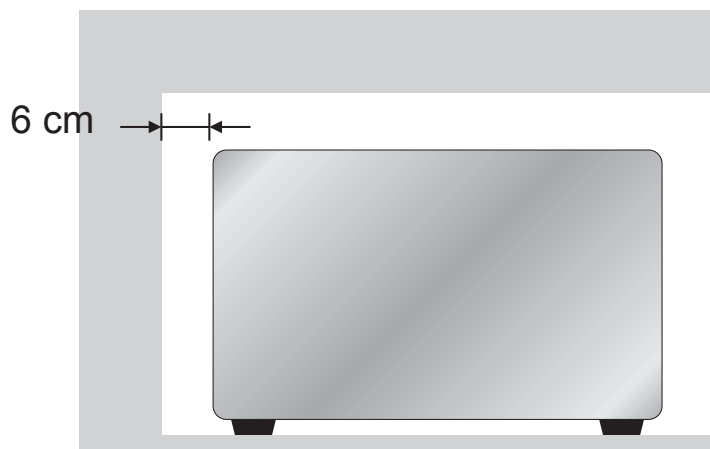
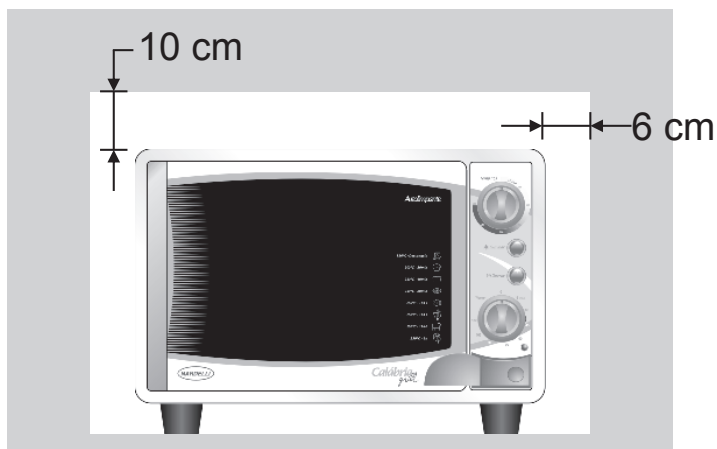
Potência	1700 W (1.000 W na resistência inferior) (700 W na resistência superior)
Voltagem	127 V ou 220 V
Graduação de Temperatura	50 °C a 300 °C
Gabinete Interno	Autolimpante.
Gabinete Externo:	Chapa em aço pintada na cor branca.

4. Dimensões

Dimensões externas	500 mm (largura)
	340 mm (altura)
	500 mm (profundidade)
Dimensões internas	374 mm (largura)
	264 mm (altura)
	460 mm (profundidade)

5. Como Embutir Seu Forno Elétrico Nardelli

Caso queira colocar seu forno embutido em móveis ou paredes, verifique as medidas básicas de segurança para esta instalação, indicadas nas figuras abaixo. Embutir em balcões de pedra, revestimento em cerâmica ou fórmica.



6. Como Instalar Seu Forno Elétrico Nardelli

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, RETIRE A PELÍCULA QUE PROTEGE A COBERTURA DO FORNO.

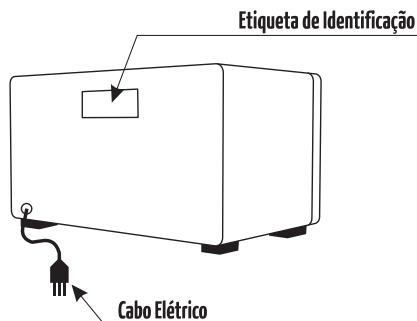
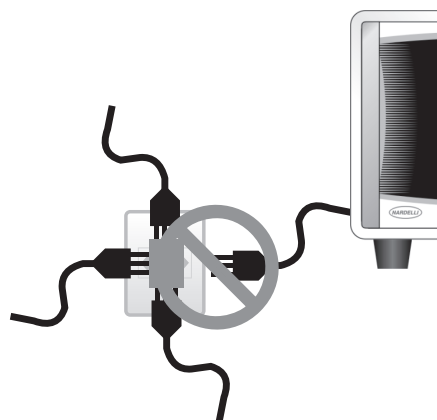
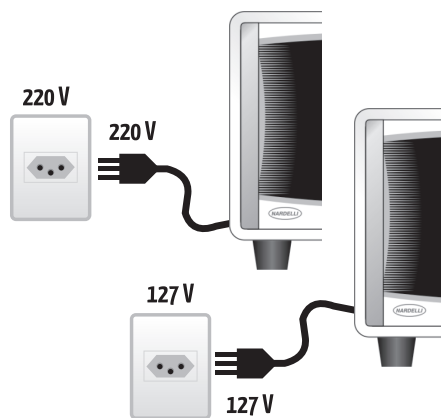
- Fiação e tomada recomendadas:

- Fio bitola 4 mm²
- 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 V ou 220 V).

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

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



7. Precauções

- 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.
- 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. Mantenha sempre uma área livre de 10cm ao redor do Forno e não coloque nada sobre ele.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ao assar alimentos gordurosos (ex. carne) proteger com papel alumínio, pois os respingos da gordura podem danificar o interior do forno.

ATENÇÃO:

No caso em que o cordão de alimentação esteja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

8. Forno Autolimpante

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. 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:

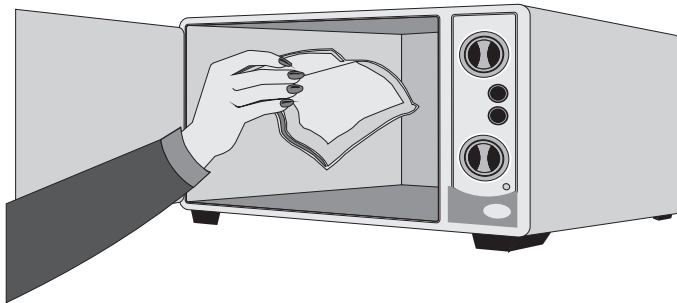
- Alternar a utilização do forno com alimentos gordurosos e alimentos com pouca ou nenhuma gordura a fim de evitar o acúmulo de gordura nas paredes do forno.
- Periodicamente deve-se passar um pano úmido para a remoção do pó acumulado nas superfícies das paredes do forno.
- Evite que produtos tais como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

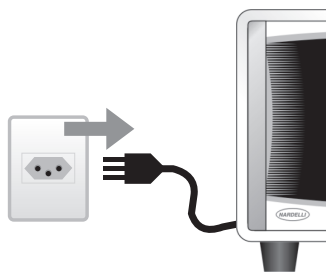
Para efetuar a limpeza manual proceda da seguinte maneira:

- 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.

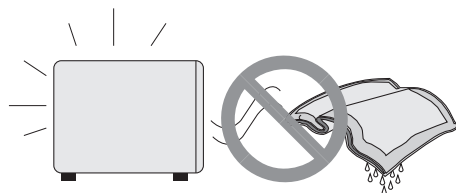


9. Limpeza

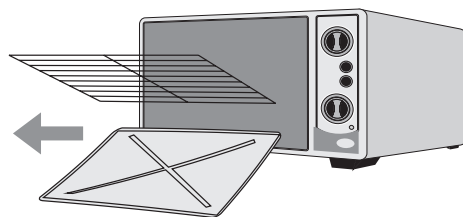
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue seu forno da corrente elétrica.



- Não utilize pano úmido no vidro enquanto o forno estiver quente.



- A grade e a bandeja devem ser removidas para uma limpeza geral.



- Não utilize produtos corrosivos ou cáusticos como sabão, limpaforno ou produtos a base de silicone.

Obs: Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro ou álcool.



- Não utilizar materiais tipo esponjas de aço ou metálicos (espátulas, facas, etc.).



10. Utilizando o Seu Forno

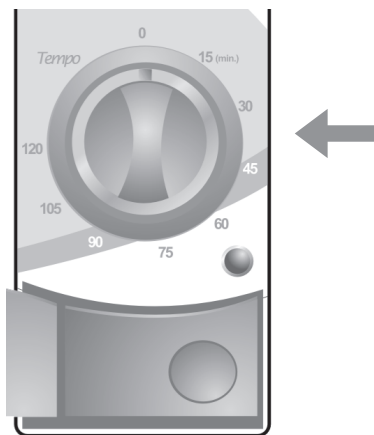
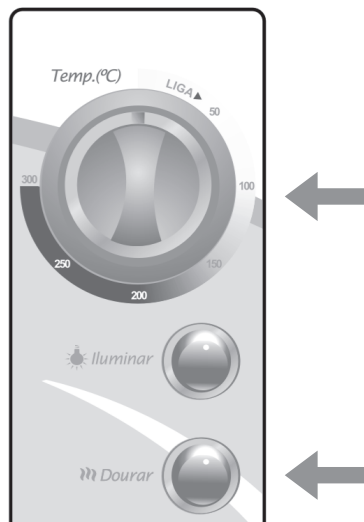
Para obter melhores resultados no uso do forno elétrico Nardelli siga as instruções abaixo:

1. **Pré-aquecimento:** Regule o botão de temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela na página 12), 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, de acordo com a tabela na página 12.

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".

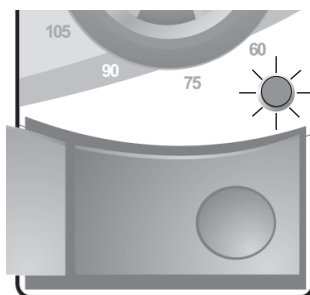
6. Descongelamento: Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura em 150°C e ligue a tecla "Dourador". Regule também o botão do timer de acordo com o tempo necessário.

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 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.



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
Biscoitos	300 g	180	20 min.
Bolo	1.300 g	200	30 min.
Bolo de Chocolate	1.400 g	200	30 min.
Costela (*)	3.000 g	200	4 h.
Chester (*)	4.000 g	250	2 h.
Frango	1.200 g	250	1 h e 15 min.
Frango em Pedacos	1.200 g	250	1 h.
Pastelão	1.500 g	250	30 min.
Pão de Ló	600 g	200	20 min.
Pão de Trigo	600 g	250	40 min.
Pão Doce	600 g	250	40 min.
Pão de Queijo	1.200 g	250	40 min.
Pizza	350 g	250	20 min.
Pernil (*)	2.600 g	250	2 h e 20 min.
Peru (*)	4.000 g	250	2 h.
Peixe Inteiro (*)	900 g	250	1 h e 15 min.
Peixe em Postas	1.200 g	250	25 min.
Lombo (*)	1.500 g	250	1 h e 40 min.
Torta Salgada	800 g	250	35 min.
Souflê	350 g	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.

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 ob-servando 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, inunda-ções ou qualquer outro acidente da natureza.

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

Serviço de Atendimento ao Consumidor:

sac@nardelli.com.br

Fone (47) 3236.1600

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

**Para consulta atualizada das nossas
assistências técnicas autorizadas,
acesse o site
www.nardelli.com.br/assistencia**



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 • 89180-000

Fone: 47 3543.9000