

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

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Forno

Calábria

Manual
de instruções

Índice

1. Apresentação
2. Características do produto
3. Especificações técnicas
4. Identificando as partes do produto
5. Alertas de segurança e recomendações
6. Instruções para instalação e uso do produto
7. Limpeza e manutenção
8. Descrição de eventuais problemas e possíveis soluções
9. Assistências técnicas autorizadas
10. Termo de Garantia

1. Apresentação

Parabéns! Você acaba de fazer a melhor escolha adquirindo um produto Nardelli. Este produto foi desenvolvido e fabricado dentro dos mais exigentes padrões de qualidade e segurança, para oferecer a você o melhor desempenho, confiabilidade e satisfação. Nossa arte é levar mais praticidade e beleza ao seu dia-a-dia.

Praticidade

O Forno Calabria é perfeito para você que quer economizar tempo e fazer mais na cozinha, pois possui controle automático de temperatura e mantém a temperatura escolhida, auxiliando no descongelamento de alimentos e evitando ressecamento do alimento.

Economia

Com moderno sistema de isolamento térmico, o Forno Calabria atinge a temperatura desejada com maior rapidez, evitando desperdício de calor e, conseqüentemente, de energia.

2. Características do produto

- Capacidade interna para 45 litros
- Luz interna para melhor acompanhamento durante o uso
- Luz interna com proteção, garantido mais segurança
- Luz piloto, para indicar quando o produto está ligado
- Dourador, que garante um assado uniforme
- Autolimpante nas laterais
- Controle automático de temperatura até 250° C
- Bandeja esmaltada para resíduos
- Grade com regulagem de altura
- Timer sonoro com programação para até 120 minutos
- Isolamento térmico, para garantir o aquecimento em menor tempo

3. Especificações técnicas

Consumo: 1,17 Kw/h

Peso bruto: 12,59 Kg

Peso líquido: 11,04 Kg

Potência 1700 W

Corrente em 127 V: 15,45 A

Corrente em 220 V: 7,70 A

| Dimensional interno | |
|---------------------|-------|
| Largura | 374mm |
| Altura | 264mm |
| Profundidade | 460mm |

| Dimensional externo | |
|---------------------|-------|
| Largura | 500mm |
| Altura | 340mm |
| Profundidade | 500mm |

4. Identificando as partes do produto



5. Alertas de segurança e recomendações

- Evite tocar o forno durante ou imediatamente após seu uso. Pois, algumas partes esquentam e portanto devemos aguardar seu resfriamento para tocá-las.
- 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.
- Não coloque materiais sobre o forno quando o mesmo estiver sendo utilizado.
- Mantenha o forno longe de crianças, principalmente quando o mesmo estiver em uso.
- Não deixe o fio do forno encostar nas 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. Sugerimos o uso de formas e recipientes de alumínio, vidro e cerâmica vitrificada.
- Quando utilizar o produto, sugerimos que você esteja sempre calçado e sobre um piso seco. Também evite tocar as partes metálicas com peças de metal como talheres, anéis, etc.
- Nunca esqueça o forno ligado com alimentos. Qualquer alimento pode se tornar combustível, provocando incêndio. Caso isso venha a acontecer, tire o plug da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
- Não utilize pano úmido e não deixe cair água (ou qualquer outro líquido) sobre o vidro da porta ou sobre as resistências enquanto estas peças ainda estiverem quentes.

6. Instruções para instalação e uso do produto

Fiação e tomadas recomendadas:

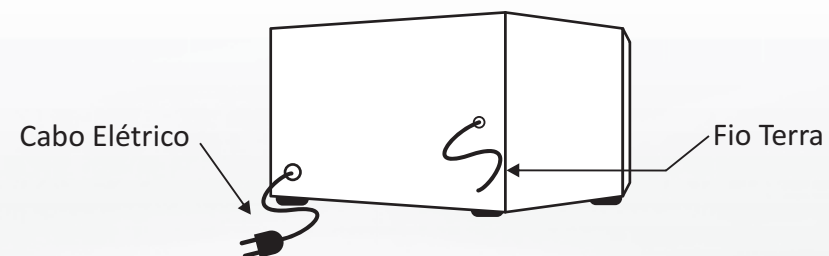
Fio bitola 4mm²

Tomada: 15 Amperes em 127V

10 Amperes em 220V

- 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 seu forno elétrico será ligado.

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



Atenção: caso o fio terra não seja instalado, a Nardelli Eletrodomésticos não se responsabilizará por qualquer reparo no 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.

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.

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

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.

O dourador deve permanecer ligado até o final do cozimento, ou até você perceber que o alimento está dourado o suficiente.

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 desligar o timer manualmente, pois, pode ocasionar problema nesta peça. Se o alimento ficar pronto antes do tempo programado, retire o plug da tomada e deixe que o timer se desligue automaticamente.

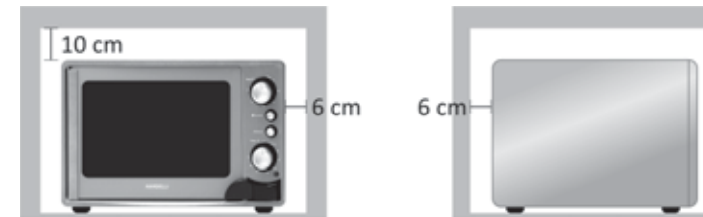
Evite abrir a porta do forno durante o cozimento, pois perdas de calor podem comprometer o cozimento adequado do alimento. Você pode utilizar a lâmpada para checar como está o alimento dentro do forno elétrico.

Ao assar alimentos muito gordurosos, utilize papel alumínio, para evitar que respingos de gordura atinjam as paredes do produto, bem como, a resistência superior.

Como embutir seu forno elétrico

Caso queira instalar seu forno embutido em móveis e paredes, verifique abaixo as medidas básicas de segurança para este tipo de instalação. As medidas devem ser respeitadas para garantir o perfeito funcionamento do produto e sua segurança.

Embutir em balcões de pedra, revestimento em cerâmica ou fórmica.



7. 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, detergente neutro e uma esponja macia.

Não use produtos abrasivos, saponáceos, palha de aço, álcool, querosene, tinner, solventes, ácidos ou peças metálicas (facas, espátulas, etc), pois podem danificar o produto.

Limpe o vidro do forno apenas com panos macios e água morna e apenas quando o mesmo estiver frio. Retire a grade e bandeja para que a limpeza seja completa.

Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro com esponja macia. Não utilizar a parte áspera da esponja.

Forno Autolimpante

Os fornos autolimpantes possuem um esmalte de revestimento interno especial, que proporciona uma limpeza contínua, sempre que o produto estiver em uso. Este revestimento não é tóxico, não libera odores nem interfere no preparo e sabor do alimento. Alguns pequenos procedimentos podem garantir melhor manutenção deste sistema:

Sempre que houver derramamento de algum alimento dentro do forno ou alimentos muito gordurosos forem preparados, utilize um pano úmido para remover o excesso de gordura e retirar resíduos amolecidos. Em seguida, passe um pano seco nas paredes internas do forno.

8. Descrição de eventuais problemas e possíveis soluções

| 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 ao alimento. 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. |

ATENÇÃO: caso o seu forno não estiver funcionando corretamente, entre em contato com o revendedor ou uma assistência técnica autorizada.

9. Assistências técnicas autorizadas

Vide panfleto anexo ao manual ou acesse www.nardelli.com.br

10. 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 Assistências 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 a reparos por pessoa não autorizada;
- For ligado à rede elétrica imprópria;
- Tiver sofrido avarias com transporte, quebras, descargas elétricas, inundações ou qualquer outro acidente

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

Fone (47) 3543-9000 ou nardelli@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