

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. O presente certificado somente possuirá validade se acompanhado da NOTA FISCAL DE COMPRA e que passa a ser integrante do mesmo.

2. A garantia é válida por dois (01) ano a contar da data de emissão da Nota Fiscal de compra.

3. A garantia abrange exclusivamente a substituição de qualquer peça que apresentar, comprovadamente, defeito de fabricação ou material.

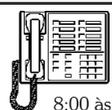
4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA mais próximo (conforme listagem que acompanha o forno), sendo que os gastos com transporte são por conta do consumidor.

Quanto a reposição de peças e a mão de obra, dentro do prazo de validade deste certificado, serão gratuitos.

6. A garantia perderá totalmente a validade se:

- 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.



Atendimento ao Consumidor

Segunda a Sexta:
8:00 às 12:00 - 13:30 às 18:00



(47) 3543-9000

Serviço de Atendimento
ao Consumidor (SAC)

vendas@nardelli.com.br

NARDELLI

**Nardelli Internacional Indústria e Comércio
de Móveis e Eletrodomésticos Ltda**

Rua Manoel Moratelli, 439 - Centro
Fone: (47) 3543 9000 - Fax: (47) 3543 9020

CEP: 89.180-000

Rio do Oeste - S.C.

Home page: www.nardelli.com.br

Forno Elétrico Automático

NARDELLI

Grill



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. O presente certificado somente possuirá validade se acompanhado da NOTA FISCAL DE COMPRA e que passa a ser integrante do mesmo.

2. A garantia é válida por dois (01) ano a contar da data de emissão da Nota Fiscal de compra.

3. A garantia abrange exclusivamente a substituição de qualquer peça que apresentar, comprovadamente, defeito de fabricação ou material.

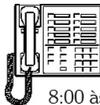
4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA mais próximo (conforme listagem que acompanha o forno), sendo que os gastos com transporte são por conta do consumidor.

Quanto a reposição de peças e a mão de obra, dentro do prazo de validade deste certificado, serão gratuitos.

6. A garantia perderá totalmente a validade se:

- 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.

 Atendimento ao Consumidor
Segunda a Sexta:
8:00 às 12:00 - 13:30 às 18:00

 **(47) 3543-9000**
Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)
vendas@nardelli.com.br

NARDELLI

Nardelli Internacional Indústria e Comércio de Móveis e Eletrodomésticos Ltda
Rua Manoel Moratelli, 439 - Centro
Fone: (47) 3543 9000 - Fax: (47) 3543 9020
CEP: 89.180-000
Rio do Oeste - S.C.
Home page: www.nardelli.com.br

Forno Elétrico Automático

NARDELLI

Grill



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. O presente certificado somente possuirá validade se acompanhado da NOTA FISCAL DE COMPRA e que passa a ser integrante do mesmo.

2. A garantia é válida por dois (01) ano a contar da data de emissão da Nota Fiscal de compra.

3. A garantia abrange exclusivamente a substituição de qualquer peça que apresentar, comprovadamente, defeito de fabricação ou material.

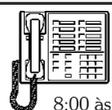
4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA mais próximo (conforme listagem que acompanha o forno), sendo que os gastos com transporte são por conta do consumidor.

Quanto a reposição de peças e a mão de obra, dentro do prazo de validade deste certificado, serão gratuitos.

6. A garantia perderá totalmente a validade se:

- 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.



Atendimento ao Consumidor

Segunda a Sexta:
8:00 às 12:00 - 13:30 às 18:00



(47) 3543-9000

Serviço de Atendimento
ao Consumidor (SAC)
vendas@nardelli.com.br

NARDELLI

**Nardelli Internacional Indústria e Comércio
de Móveis e Eletrodomésticos Ltda**

Rua Manoel Moratelli, 439 - Centro
Fone: (47) 3543 9000 - Fax: (47) 3543 9020
CEP: 89.180-000
Rio do Oeste - S.C.

Home page: www.nardelli.com.br

Forno Elétrico Automático

NARDELLI

Grill



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

Forno Elétrico Nardelli

Parabéns, você acaba de adquirir o forno elétrico mais prático e econômico do mercado

Desenvolvido com know-how próprio e as melhores matérias-primas, o Forno Elétrico Nardelli alia a funcionalidade e beleza do design à economia, durabilidade e o máximo em segurança.

Além disso, permite a graduação da temperatura desejada e a mantém automaticamente, evitando que o alimento resseque e, ao mesmo tempo, servindo para o descongelamento.

Prático

O Forno Elétrico Nardelli é semi-portátil e combina perfeitamente com sua cozinha, podendo ser embutido facilmente.

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.
- Timer Sonoro (controlador de tempo)
- Sistema de Abertura da Porta por Tecla.
- Garantia Total de um (01) Ano Contra Defeitos de Fabricação.

Tabela de Tempos e Temperaturas

Tipo de Alimento	Peso	°C	Tempo
Bolo	500g	200°C	30 min.
Carne de Gado	1.300g	250°C	1h.
Frango	2.500g	250°C	1h.
Peixe	900g	250°C	1h.

Observação:

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

Política da Qualidade da Nardelli Internacional Ltda.

"Oferecer ao mercado produtos diferenciados e competitivos, para o crescimento da empresa, bem como o de seus parceiros internos e externos"

Especificações Técnicas

Potência:	1700 Watts	(1000 W na resistência inferior). (700 W na resistência superior).
Voltagem:	127 ou 220 Volts.	
Gradação de Temperatura:	50°C a 250°C.	
Consumo Médio:	1,09 Kw/h.	
Gabinete Interno:	Autolimpante	
Gabinete Externo:	Chapa em aço pintada na cor branca.	

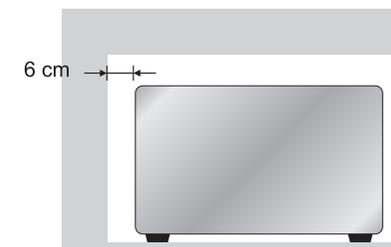
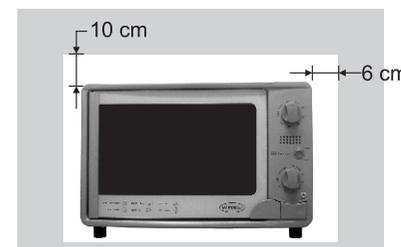
Dimensões

	Externas	Internas
Altura:	340mm	264mm
Largura:	500mm	374mm
Profundidade:	490mm	460mm

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.



Como Instalar Seu Forno Elétrico Nardelli

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

• Fiação e tomada recomendadas:

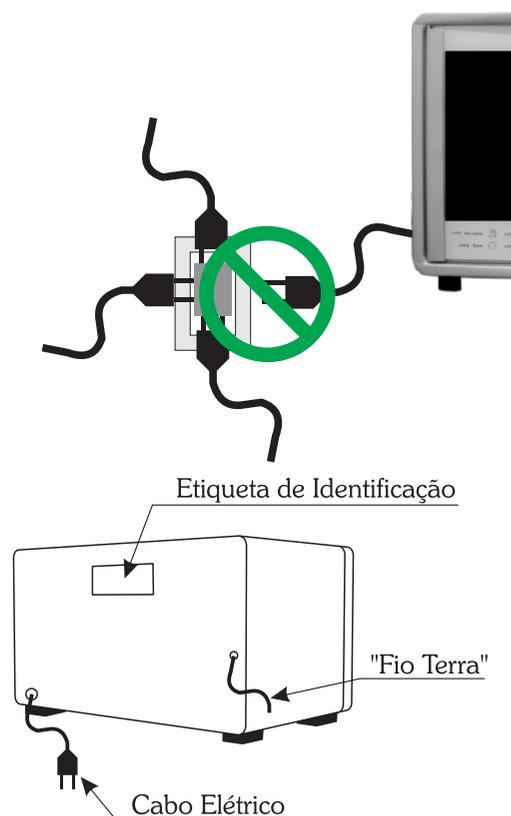
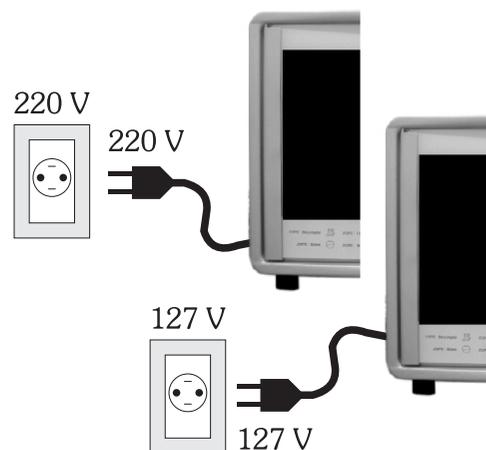
- Fio bitola 4mm²
- Tomada: 15 Amperes em 127 V
10 Amperes em 220 V

• 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 Internacional se isenta de qualquer responsabilidade.



Dicas de Tempos e Temperaturas

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

5. Descongelamento: Para descongelar alimentos regule o botão de temperatura em 150°C e ligue a tecla "Dourador".

Nota: Regule também o botão do timer de acordo com o tempo necessário.

6. 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.**

Dicas de Tempos e Temperaturas

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

1. Pré-aquecimento: Regule o botão de temperatura de acordo com o alimento a ser preparado, 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 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 acabar. Deve-se então conferir o ponto do alimento.

4. Para ligar o forno sem a função timer, ajuste o botão do timer no sentido anti-horário na função **liga**. Com isso o forno ficará ligado constantemente sem o controle de tempo.

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.



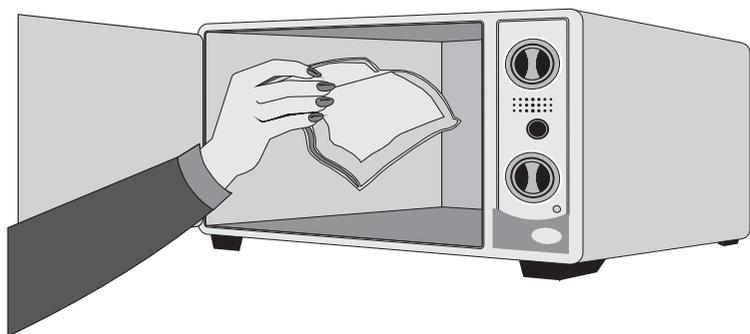
Precauções

- 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. 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 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.
- 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 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.

Manutenção do Forno

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 interna do forno. Se isto ocorrer proceda imediatamente a remoção dos resíduos.



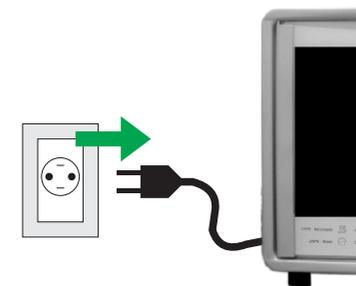
As vezes se faz necessário proceder uma limpeza manual nas paredes internas do forno. Esta deve ser feita imediatamente sempre que houver grande concentração de gordura ou derramamento de alimentos como açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate.

Para efetuar a limpeza manual proceda da seguinte maneira:

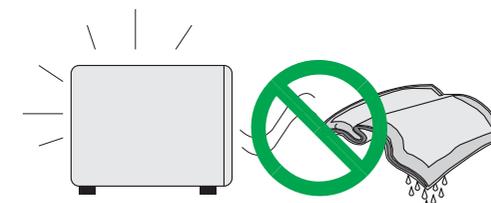
- Utilize pano úmido para remover o excesso de gordura e retirar os resíduos amolecidos. Em seguida passe um pano seco nas paredes internas do forno.

Limpeza

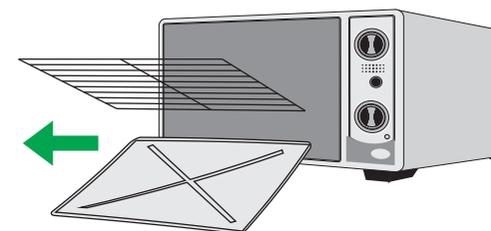
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue seu forno da corrente elétrica.



- 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, limpa-forno 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.).

