

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 um (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.

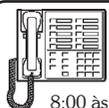
4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA mais próximo (conforme listagem que acompanha o fogão).

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 fogão 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)
sac@nardelli.com.br

NARDELLI

**Nardelli Internacional Indústria
de Eletrodomésticos Ltda**

Rua Daniel Nardelli, 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

NARDELLI

Modelos:

Nardelli 2 Bocas

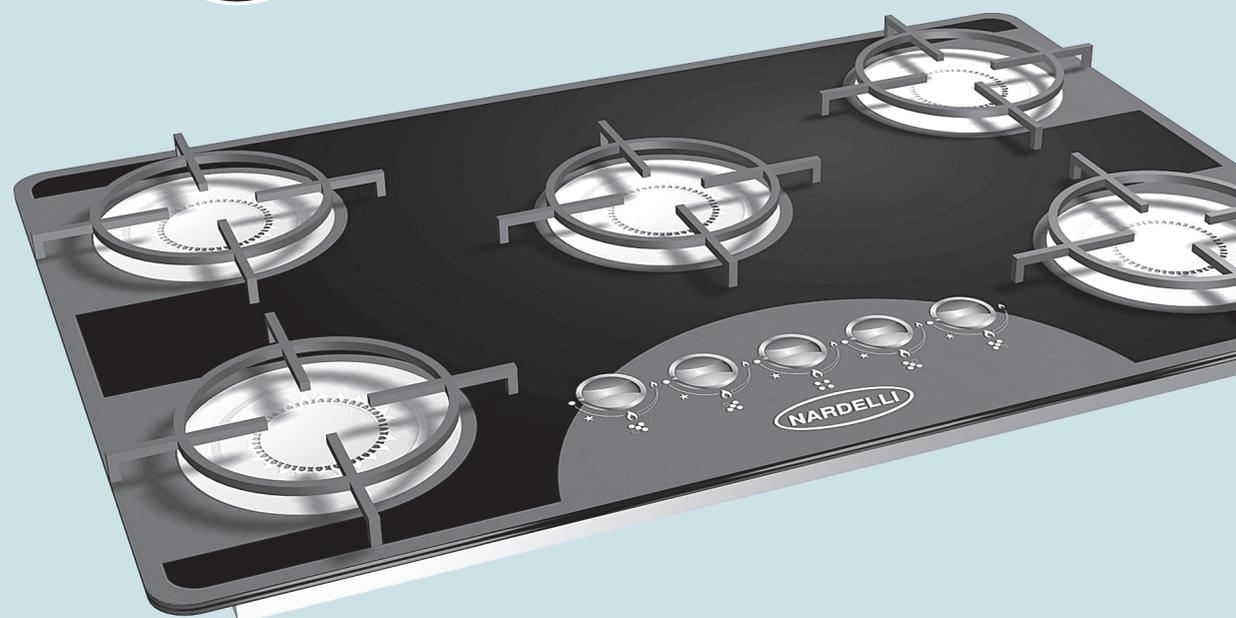
Nardelli 4 Bocas

Nardelli 4 Bocas Tripla Chama

Nardelli 5 Bocas

Nardelli 5 Bocas Tripla Chama

Nardelli 5 Bocas 90

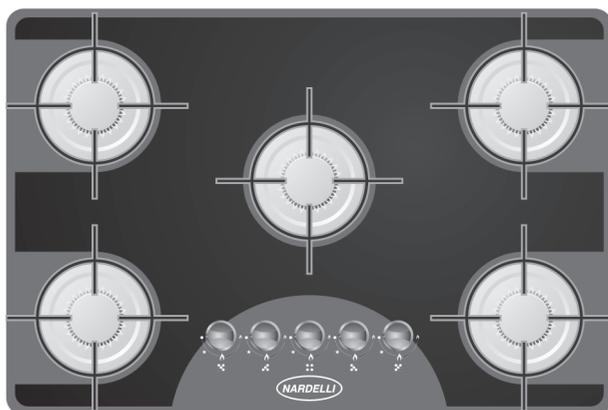
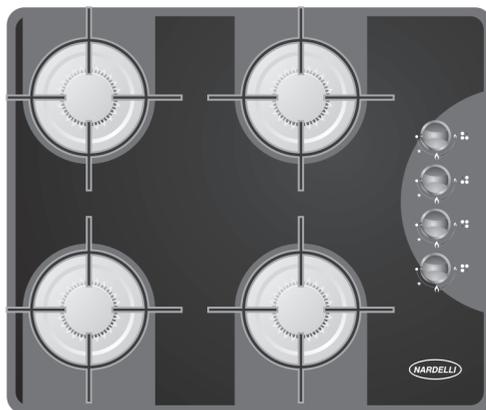


Fogão a Gás de Mesa

**MANUAL DE INSTRUÇÕES
CERTIFICADO DE GARANTIA**

Parabéns você acaba de adquirir o fogão de mesa NARDELLI.

Desenvolvido com know-how próprio e as melhores matérias-primas, os Fogões a Gás de Mesa **NARDELLI** aliam a funcionalidade e beleza do design à economia, durabilidade e o máximo em segurança.

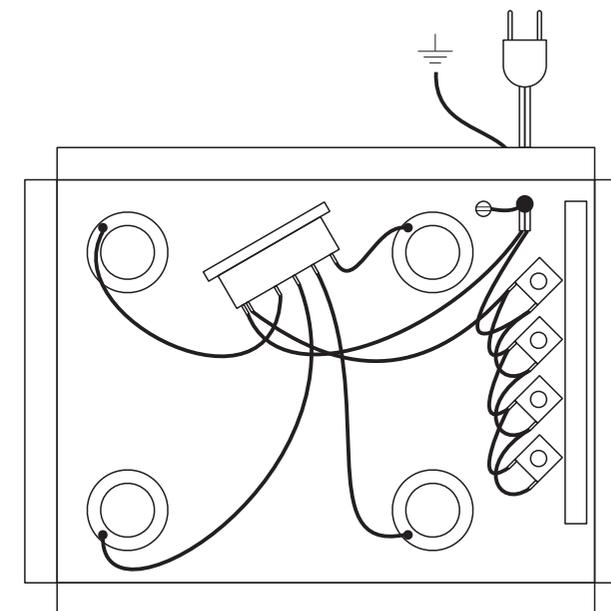


Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar este produto.

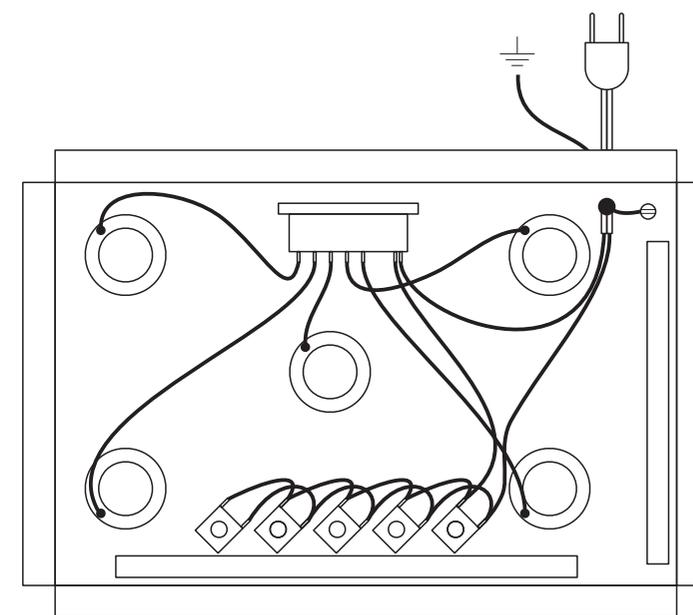
Assistência Técnica

Diagrama de Fiação

4 Queimadores



5 Queimadores



Assistência Técnica

As grades (trepes) do seu fogão de mesa são individuais para facilitar a remoção e a limpeza. É importante lembrar que o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser utilizados sobre as grades (trepes), deve ser de 10 cm.

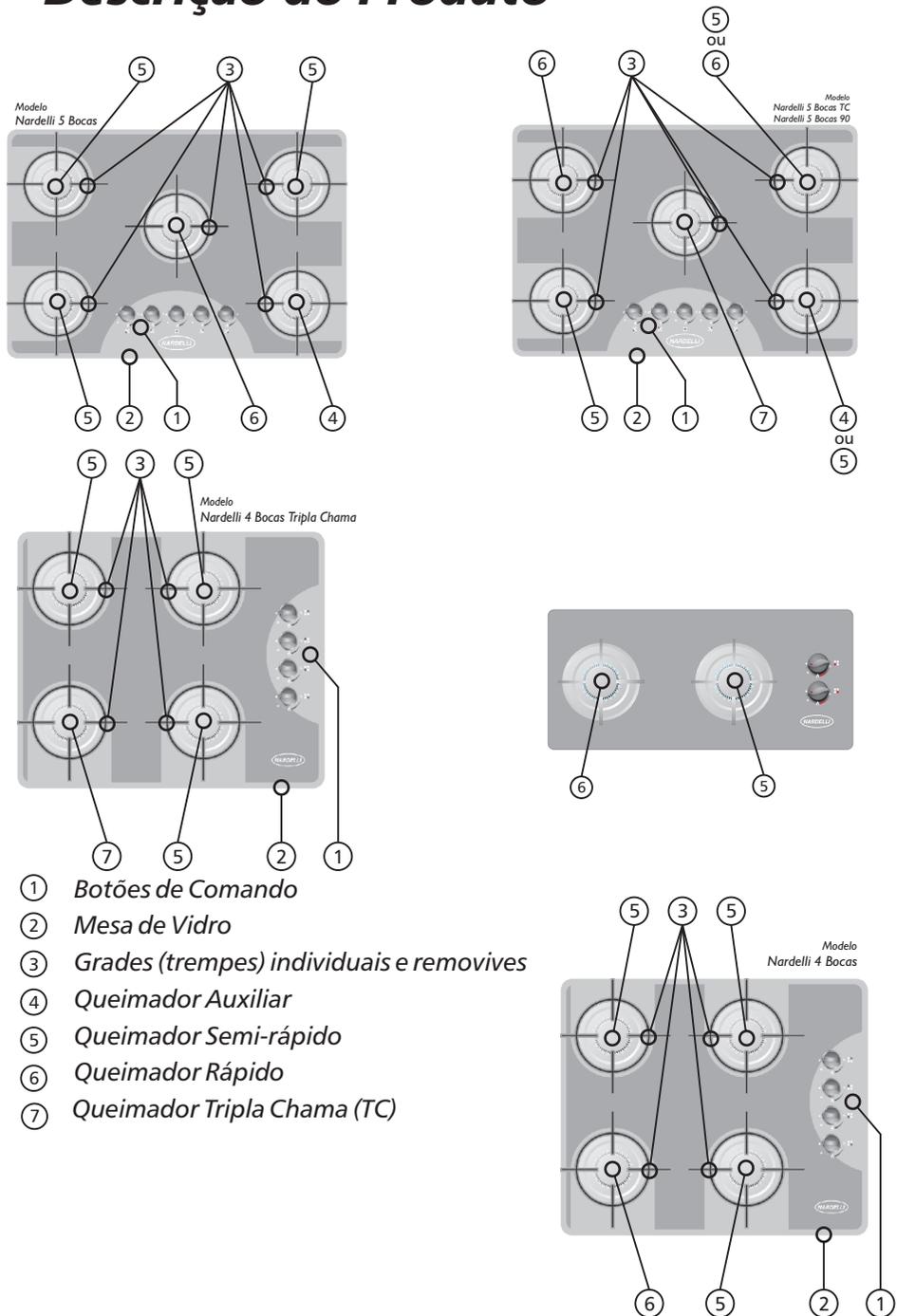
Como verificar a estabilidade das chamas:

Posicionar o manípulo na vazão máxima e na vazão mínima e proceder a análise visual do comportamento da chama. Verificar também se há retrocesso e descolamento de chama.

ÍNDICE

<i>Descrição do Produto</i>	<i>04</i>
<i>Especificações Técnicas</i>	<i>05</i>
<i>Cuidados com a Segurança</i>	<i>06</i>
<i>Instruções para Instalação</i>	<i>07</i>
<i>Utilizando seu Fogão a Gás NARDELLI</i>	<i>10</i>
<i>Limpeza e Manutenção</i>	<i>11</i>
<i>Assistência Técnica</i>	<i>12</i>

Descrição do Produto



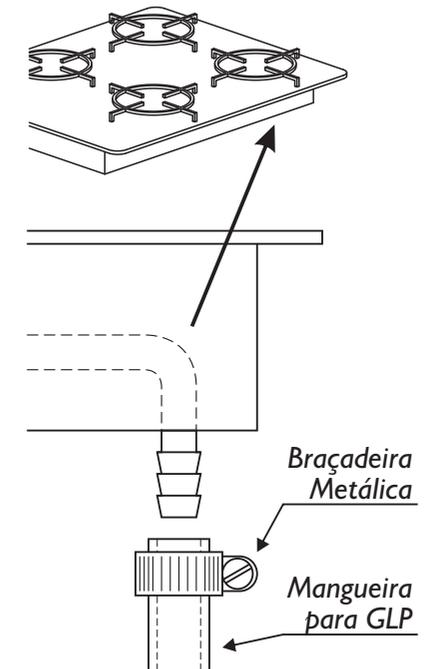
Assistência Técnica

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. Não passe a mangueira através de qualquer área de estocagem. (Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade).

Verifique para que a mangueira não possa fazer contato com qualquer parte do móvel da unidade de embutimento (móvel de cozinha). Por exemplo uma gaveta.

Nunca faça emendas na mangueira.

Caso seu fogão ficar a uma distância superior a 1,25 metros do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresentar temperaturas acima de 60° C (sessenta graus centígrados) ou riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC, é recomendável que se use mangueira metálica flexível. Neste caso, use também os adaptadores para mangueiras metálicas, estes adaptadores são encontrados em lojas especializadas.



Conversão para Gás Natural

Nota: Recomendamos chamar um técnico especializado para a conversão e instalação.

- Retirar a mesa de vidro
- Efetuar a troca dos queimadores verificando a furacão com a potência do queimador;
 - Queimador tripla chama – injetor 1,35 mm
 - Queimador rápido – injetor 1,10 mm
 - Queimador semi-rápido – injetor 0,97 mm
 - Queimador auxiliar – injetor 0,72 mm
- Nos registros, girar o parafuso by pass 180° em relação a sua posição para qualquer sentido.

Cuidados com a Segurança



ATENÇÃO



- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie cuidadosamente em superfície plana.
- Retire a película protetora e limpe os resíduos de cola antes do uso,
- Em uso do fogão de mesa, algumas partes podem esquentar. Cuidado!.
- Crianças e animais devem ser mantidas afastadas.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao fogão.
- O fogão de mesa prevê aterramento. Conecte o fio ou plugue terra a rede de aterramento de sua residência.
- Tendo marcas de quebra ou danos na embalagem, o produto não deve ser utilizado pois pode haver danos a segurança.
- Cuidado! algumas partes podem se aquecer durante o uso.
- A substituição do cabo de alimentação poderá ser feita somente por pessoal especializado

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor, etc.)
- Não acenda qualquer tipo de chama física.
- Feche o registro de gás da casa.
- Caso você não identifique o problema, contate o Serviço de Assistência técnica NARDELLI
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.

Para economizar gás

Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas, usando panelas de tamanho adequado para a chama com diâmetro mínimo de 10 cm (dez centímetros). Coloque a panela no queimador adequado ou reduza a chama de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.

Limpeza e Manutenção

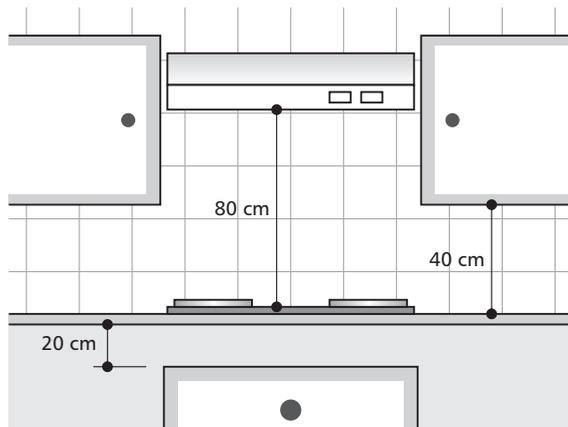
- Retire o plugue da tomada elétrica antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Deixe esfriar as peças antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar queimaduras ou avarias no fogão.
- Não use produtos químicos ou abrasivos para limpeza e higienização. • Lave as partes esmaltadas somente com água morna e detergente.
- Lave freqüentemente os queimadores com água quente e detergente. Seque adequadamente antes de reutilizá-lo, pois os acendedores elétricos umedecidos podem não acender.
- Cuidado para não obstruir os furos dos injetores de gás durante a limpeza e operação do fogão.
- Ao recolocar as bocas e as trempes, observe o perfeito posicionamento junto aos acendedores elétricos.
- Limpe as partes de vidro com detergente e pano macio.

Se precisar retirar o fogão do encaixe do móvel após instalado, desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o fogão de baixo para cima, retirando da base.

Instruções para Instalação

Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20 cm (vinte centímetros) abaixo da base do fogão. Também todo depurador ou móvel superior, deve estar 80 cm (oitenta centímetros) da mesa do fogão.

Quando montado o fogão sobre o móvel observe para que o usuário não tenha contato com as partes quentes do fogão.



Utilizando seu Fogão a Gás NARDELLI

Para ligar e acender o gás os botões de acendimento e controle de gás, devem ser empurrados e girados lentamente no sentido anti-horário. A regulagem do gás (chama maior ou menor) é feita girando o botão desde a parte mais espessa da linha até a menos espessa da linha.

Seu fogão de mesa a gás Nardelli tem o acendimento super automático, para acender qualquer queimador basta girar o botão correspondente ao queimador no sentido anti-horário.

Para aumentar a chama e desligar o gás, deve ser girado o botão no sentido horário.

Em caso de falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, usando um fósforo aproxime-o aceso do queimador, pressione o botão e gire no sentido anti-horário até a posição desejada.

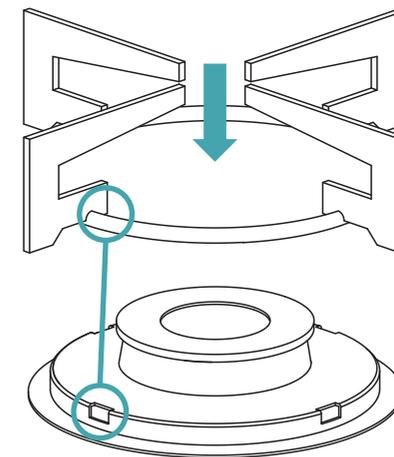
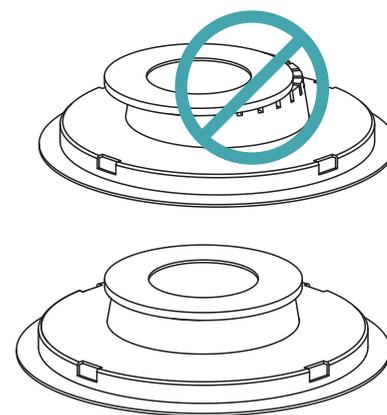
As grades (trepes) do seu fogão de mesa são individuais para facilitar a remoção e a limpeza. É importante lembrar que o diâmetro mínimo das panelas e recipientes em geral, que podem ser utilizados sobre as grades (trepes), deve ser de 10 cm.

Utilize sempre panelas com fundo plano.

Instruções para Instalação

A instalação poderá ser feita pelo próprio usuário. Leia atentamente as instruções para a segura instalação de seu produto.

Retire o isopor, as grades (trepes) e os plásticos que protegem algumas peças metálicas de seu fogão de mesa. Posicione corretamente os queimadores para que o sistema de acendimento automático funcione corretamente e evite a má formação da chama. Observe que, abaixo da capa do queimador, existem guias para encaixe.



Instalação do gás

Seu fogão de mesa a gás Nardelli sai de fábrica ajustado para uso exclusivo de gás GLP, também chamado de gás botijão ou gás de cozinha.

Para poder usar seu fogão de mesa Nardelli com gás natural, será necessário fazer uma conversão. A primeira conversão é feita gratuitamente. Para isso, chame a assistência técnica autorizada mais perto de sua casa. Depois de feita a conversão de gás GLP para gás natural e desejar voltar a usar GLP, deverá ser feita uma nova conversão que será cobrada pela assistência técnica.

Instalação do gás GLP (Botijão).

Peças que você deverá ter em mãos:

- Regulador de pressão a gás (se existe e está em bom estado e regulada, a válvula reguladora de pressão do gás).

Instruções para Instalação

- Braçadeiras de metal com parafusos.
- Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. Não passe a mangueira através de qualquer área de estocagem.

Verifique para que a mangueira não possa fazer contato com qualquer parte do móvel da unidade de embutimento (móvel de cozinha). Por exemplo uma gaveta.

Nunca faça emendas na mangueira.

Caso seu fogão ficar a uma distância superior a 1,25 metros do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresentar temperaturas acima de 60° C (sessenta graus centígrados) ou riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC, é recomendável que se use mangueira metálica flexível. Neste caso, use também os adaptadores para mangueiras metálicas, estes adaptadores são encontrados em lojas especializadas.

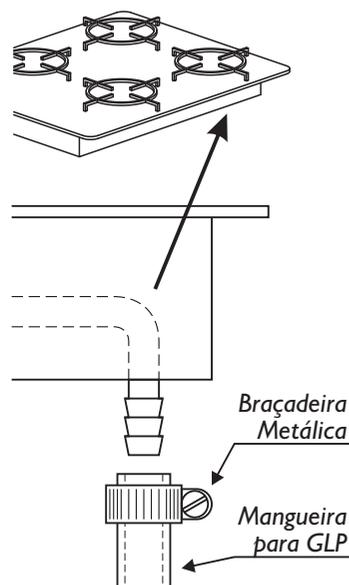
a- Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás

b- Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

c- Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

d- Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

e- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a Assistência Técnica.



Instruções para Instalação

Instalação Elétrica

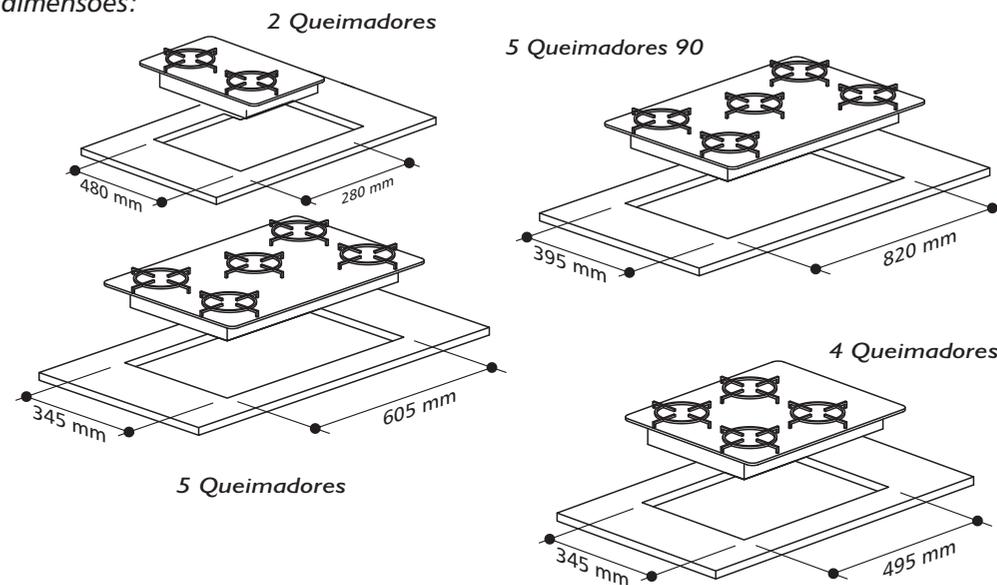
A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. Verifique se sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão de mesa.

O seu fogão pode ser ligado em tensão de 127V e 220V, respeitando as variações normalizadas de tensão. Conecte o fio de aterramento (fio verde na parte de trás do fogão) ao fio terra da instalação de sua residência. Nunca utilize o neutro da rede para aterramento.

Conecte o plugue do cabo de força na tomada.

Instalação em móveis ou balcões

O fogão de mesa a gás NARDELLI é projetado para embutir em móveis de cozinhas ou tampos de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que obedeçam as seguintes dimensões:



Coloque o cordão selador junto as bordas do alojamento para evitar frestas entre a mesa do fogão e a superfície do móvel.

Observe para que o cordão selador não fique para fora da mesa do fogão.