

**Nardelli**  
contemporary

**NARDELLI**

**Nardellineo**



**Forno Eléctrico Automático de Embutir**  
**MANUAL DE INSTRUÇÕES**  
**E CERTIFICADO DE GARANTIA**

# Forno Elétrico Nardelli - Contemporary / Neo

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



**Nardelli**  
contemporary



**Nardelli**neo

Desenvolvidos com know-how próprio e as melhores matérias-primas, os Fornos Elétricos Nardelli de Embutir - **CONTEMPORARY / NEO** aliam a funcionalidade e beleza do design à economia, durabilidade e o máximo em segurança.

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

## Prático

O Forno Elétrico Nardelli (**CONTEMPORARY / NEO**) é semi-portátil e desenvolvido para ser embutido facilmente, combinando perfeitamente com sua cozinha.

## Econômico

O isolamento térmico compacto do Forno Elétrico Nardelli (**CONTEMPORARY / NEO**) faz com que a temperatura desejada seja atingida rapidamente, com o mínimo de calor desperdiçado.

## Características

- Capacidade interna de 45 litros.
- Porta em vidro temperado
- Grill (dourador)
- Espaço interno suficiente para uma pizza grande ou três formas de pão
- Botões de iluminação e grill exclusivos
- Frente do forno com design moderno
- Controle automático de temperatura
- Botões de regulação anatômicos
- Gabinete interno autolimpante
- Frente em aço branco ou inóx
- Luz Interna (permite melhor acompanhamento durante o uso)
- Grade e Bandeja Reguláveis e Removíveis
- Termostato (controlador de temperatura)
- Timer Sonoro (controlador de tempo)
- Garantia total de um (01) ano contra defeitos de fabricação

## 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 300°C.	
Consumo Médio:	0,87 Kw/h.	
Gabinete Externo:	Chapa em aço pintada na cor branca.	

## Dimensões

### INTERNAS

Altura:

400mm

264mm

Largura:

662mm

374mm

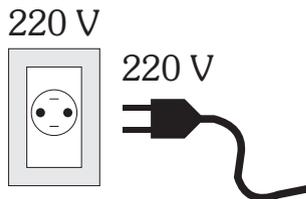
### E X T E R N A S

# Como Instalar Seu Forno Elétrico Nardelli

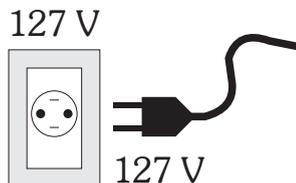
ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, RETIRE A PELICULA QUE PROTEGE A COBERTURA DO FORNO.

• Fiação e tomada recomendadas:

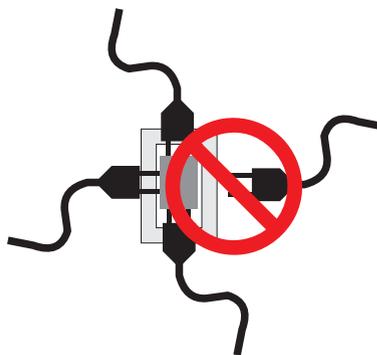
- Fio bitola 4mm<sup>2</sup>
- Tomada: 15 Amperes em 127 V  
10 Amperes em 220 V



• Verifique se a tensão do seu forno elétrico é igual a da tomada à qual será ligado (127 ou 220 Volts).

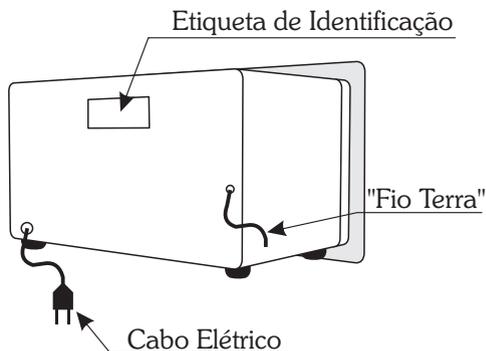


• Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu forno elétrico.



• 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 isenta-se de qualquer responsabilidade.



# Como Embutir Seu Forno Elétrico Nardelli

A instalação do Forno Elétrico Nardelli pode ser providenciada pelo usuário e, preferencialmente, por pessoal especializado, ficando por conta do usuário a instalação.

## Condições para a instalação:

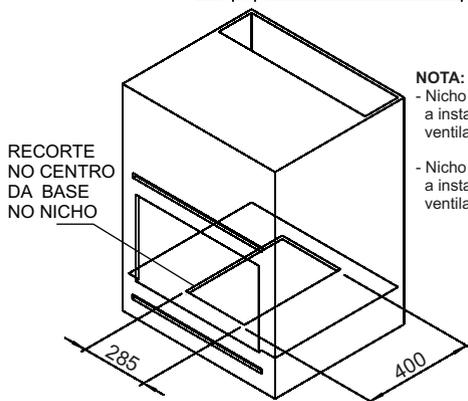
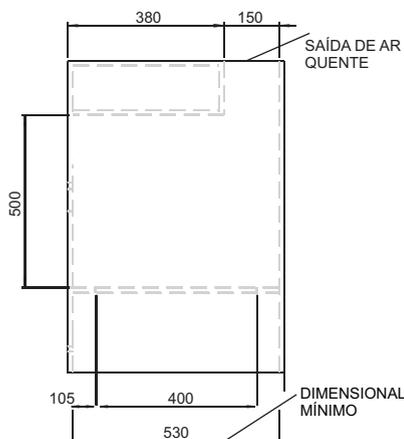
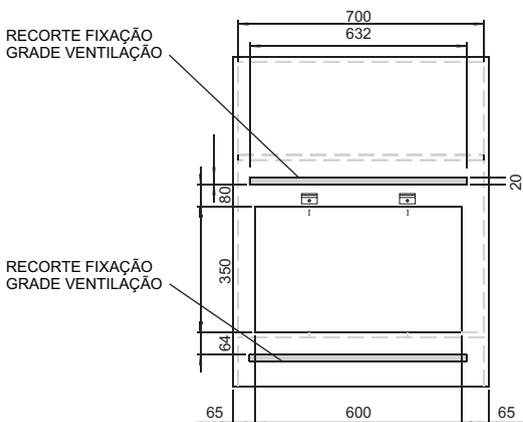
Ao iniciar a instalação de seu Forno Elétrico de embutir, verifique se o nicho em que o forno será embutido, apresente as dimensões conforme especificado nas figuras.

**IMPORTANTE:** o espaço reservado para embutimento do forno deverá ser conforme os desenhos.

- Deixe sempre uma abertura na parte superior do móvel, para a saída de ar quente;
- A fixação do forno no móvel deverá ser feita pelas presilhas metálicas;
- Conectar o forno a rede elétrica, posicione o forno no espaço de tal forma que as presilhas se encaixem nas abas da moldura, em seguida desça o forno para que as presilhas prendam o produto no móvel.
- Instalar grade de ventilação

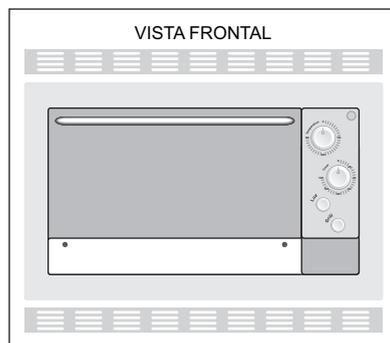
**Atenção:** Quando for fazer a instalação elétrica do forno, certifique-se que a rede elétrica esteja desligada. Tanto a Nardelli quanto o vendedor, não tem responsabilidades por danos ao forno nem lesões pessoais, bem como por danos e perdas materiais ou pessoais resultantes da falha no procedimento incorreto de instalação, bem como pelo uso indevido. .

- Quando fechado a saída de ar quente do nicho é necessário utilizar grades de ventilação na parte frontal do forno.



### NOTA:

- Nicho fechado é obrigatório a instalação da grade de ventilação.
- Nicho aberto recomenda-se a instalação da grade de ventilação.



# Precauções

## **É importante ler atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar e utilizar seu produto NARDELLI.**

- 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.
- 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. Todos os plásticos como baquelite, polipropileno, ABS, teflon, são isolantes elétricos ao contrário dos metais.
- 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 se 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.
- Este produto é restrito ao uso doméstico. A sua utilização para fins industriais ou comerciais não estará coberta pelo fabricante.
- A instalação do produto pode ser feita pelo usuário, desde que siga atentamente as instruções deste manual. Sugerimos que a instalação seja feita por pessoa habilitada, porém os custos de instalação não são cobertos pela fábrica.
- Retire todos os filmes plásticos de proteção das peças do seu produto.
- Na hora de manusear o seu forno, deve-se tomar cuidado com as partes acessíveis do mesmo, pois poderão estar quentes e assim causar queimaduras.
- A tomada/conector a ser ligado o plug do produto deve ser de fácil acesso e sempre deverá ser desconectada para efeito de instalação, manutenção ou limpeza do produto.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoio.
- A NARDELLI se reserva o direito de alterar dados, projetos e características dos seus produtos sem prévio aviso aos usuários.

# 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:

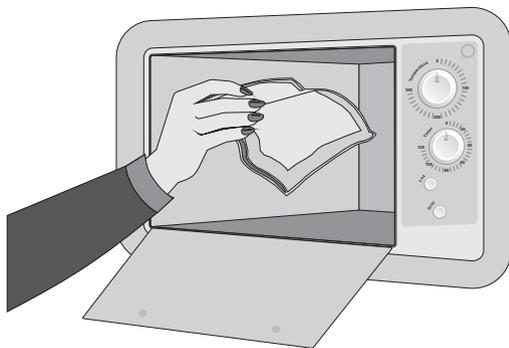
- Alternar a utilização do forno com alimentos gordurosos e alimentos com pouca ou nenhuma gordura a fim de evitar o acúmulo de gordura nas paredes do forno.
- Periodicamente deve-se passar um pano úmido para a remoção do pó acumulado nas superfícies das paredes do forno.
- Evite que produtos tais como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

## Manutenção do Sistema Autolimpante:

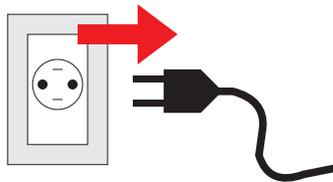
As vezes se faz necessário proceder uma limpeza manual nas paredes internas do forno autolimpante. Esta deve ser feita imediatamente sempre que houver grande concentração de gordura ou derramamento de alimentos como açúcar, leite, cremes, ácidos e tomate.

Para efetuar a limpeza manual proceda da seguinte maneira:

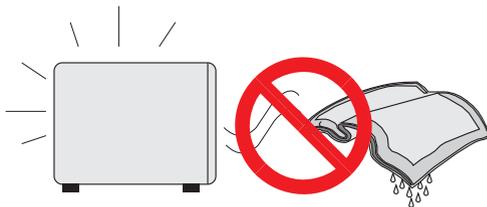
- Utilize pano úmido para remover o excesso de gordura e retirar os resíduos amolecidos. Em seguida passe um pano seco nas paredes internas do forno.



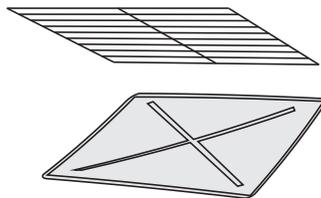
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue seu forno da corrente elétrica.



- 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.).



## Dicas de Tempos e Temperaturas

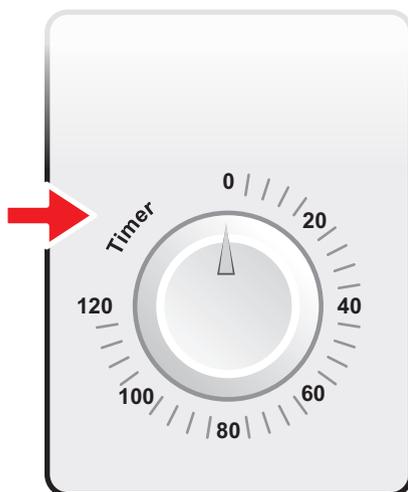
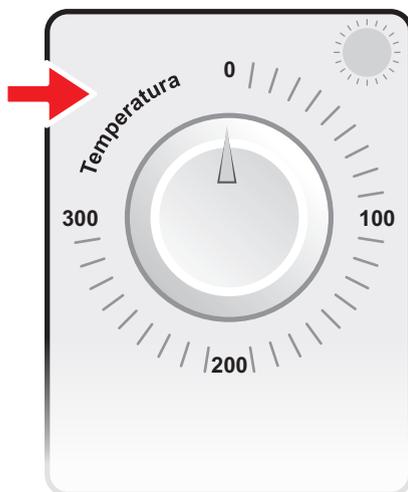
Para obter melhores resultados no uso do forno elétrico Nardelli siga as instruções abaixo:

1. Pré-aquecimento: Regule o botão de temperatura de acordo com o alimento a ser preparado (veja tabela na página 10), 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 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.



## Dicas de Tempos e Temperaturas

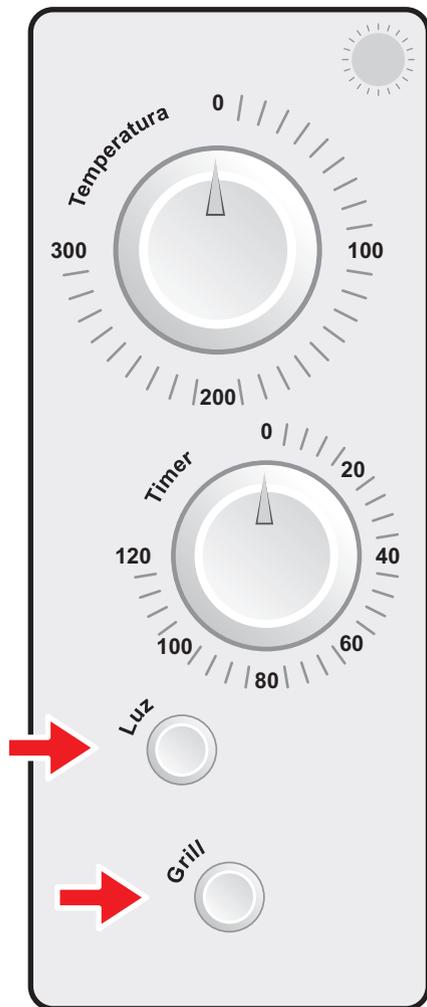
4. Evite abrir a porta do forno durante o uso pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do produto.

5. 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 "Grill".

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.**

# Tabela de Tempos e Temperaturas

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

## 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.

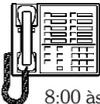
4. Ficam excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência e mau uso do consumidor, ou ainda se o aparelho não for utilizado em serviço doméstico normal.

5. Em caso de algum defeito, procurar o **POSTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA** mais próximo (conforme listagem que acompanha o 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)  
**sac@nardelli.com.br**



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](http://www.nardelli.com.br)