



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

*Fornos*

# N 450

*Black, White e Espelhado*

# NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor





## Parabéns

Parabéns por adquirir um produto com a marca NARDELLI, você acaba de fazer uma excelente escolha!

Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação.

Fabricados com materiais resistentes e de padrão internacional, nossos produtos apresentam excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer sempre o melhor.

Estamos à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões!

**ATENÇÃO!** Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, o mesmo sofre pena de **PERDA DE GARANTIA**. Ele contém seu número de série e auxiliará você com assistência.

## Parabéns

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Identificando o produto .....     | 04 |
| O que acompanha seu produto ..... | 04 |
| Características técnicas .....    | 05 |
| Cuidados .....                    | 05 |
| Alertas de segurança .....        | 06 |
| Instruções .....                  | 07 |
| Usando seu produto .....          | 09 |
| Limpeza e manutenção .....        | 12 |
| Termo de garantia .....           | 13 |

**Para a consulta atualizada deste manual, acesse o site:**  
**[www.nardelli.com.br/downloads](http://www.nardelli.com.br/downloads)**

## 1. Identificando o produto

**1 Puxador:** Para liberar a porta, use o puxador. Ele permite acesso ao interior do forno.

**2 Luz piloto:** Observe. Quando a luz está acesa, seu forno está em funcionamento.

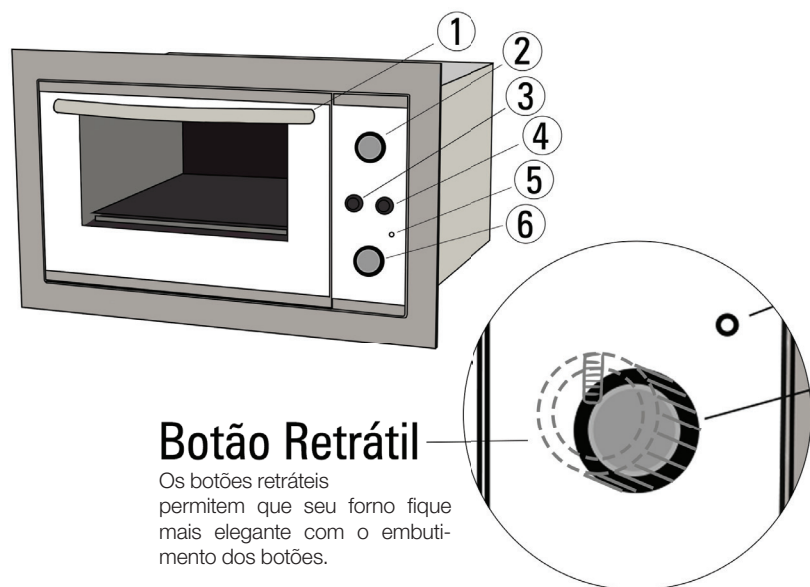
**3 Timer:** Controle o tempo de cozimento dos alimentos com o Timer. Ele pode ser programado por até 120 minutos e emite aviso sonoro ao término do

tempo programado.

**4 Dourador:** Para dourar os alimentos use o dourador, ele aciona a resistência superior do forno.

**5 Luz:** Para visualizar os assados, é só acionar a lâmpada interna do forno.

**6 Termostato:** Este item aponta a temperatura escolhida, que varia de 0 °C até 300 °C.



Para evitar que o botão estrague, não gire o botão do timer (tempo) no sentido anti-horário, espere que ele termine o tempo selecionado, mesmo com o forno desligado. O mesmo não se aplica ao botão da temperatura que pode ser girado nos dois sentidos.

### ATENÇÃO:

- Para fechá-lo, o botão deve ser pressionado somente quando estiver sobre a posição "0". O mesmo possui uma trava de segurança que impede seu fechamento se estiver em outra posição.
- Para sua maior segurança, este forno possui vidro duplo e dois estágios de abertura da porta. Apesar de aumentar o isolamento térmico, evite encostar-se no vidro, pois esta é uma superfície quente!

## 2. O que acompanha seu produto

01 Bandeja esmaltada, também utilizada como assadeira  
01 Grade interna  
02 Grades de ventilação

01 Manual de instruções  
01 Lista de assistência técnica  
01 Kit de fixação do forno

## 3. Características técnicas

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Potência total</b>                | 1700 W   |
| <b>Potência resistência superior</b> | 700 W  |
| <b>Potência resistência inferior</b> | 1000 W   |
| <b>Tensão</b>                        | 127 V ou 220 V   |
| <b>Graduação de temperatura</b>      | 0 °C a 300 °C  |
| <b>Consumo médio</b>                 | 1,2 kWh  |
| <b>Dimensões externas</b>            | Altura – 400 mm<br>Largura – 662 mm<br>Profundidade – 540 mm |
| <b>Dimensões do nicho</b>            | Altura – 350 mm<br>Largura – 600 mm                          |
| <b>Grades de ventilação</b>          | Altura - 47 mm<br>Largura - 662 mm                           |
| <b>Peso bruto do produto</b>         | 17,80 kg   |
| <b>Peso líquido do produto</b>       | 15,00 kg   |
| <b>Capacidade</b>                    | 45 litros  |

## 4. Cuidados

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 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 man-



tenha 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 plugue da tomada e mantenha a porta fechada até a chama se apagar.
  - Ligue o forno em uma tomada exclusiva. Evite utilizar extensões ou conectores tipo “T” (benjamim).
  - 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.
  - Retire todos os filmes plásticos de proteção das peças do seu produto.
  - Não use abrasivos fortes ou metais afiados para limpeza do vidro do forno, pois estes podem resultar em estilhaçamento do mesmo.
  - A tomada/conector a ser ligado o plugue 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.
  - Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento.
  - Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.

## MUITO IMPORTANTE!

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.

**ATENÇÃO:** Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos. Se a superfície do produto estiver rompida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

**NOTA: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico. A Nardelli não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.**

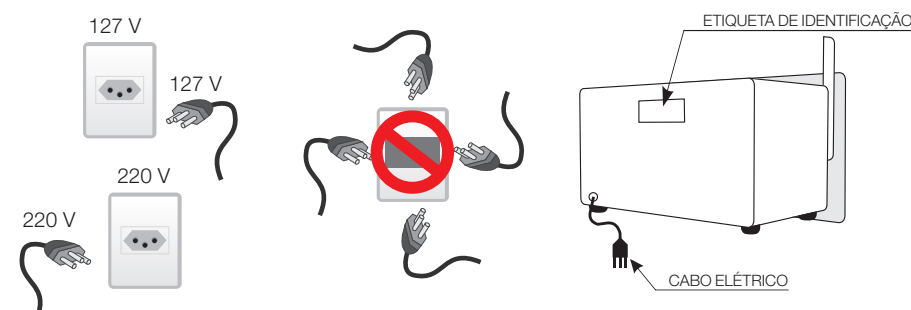
## 5. Alertas de segurança

Fiação e tomada recomendadas:

- Fio bitola 4 mm<sup>2</sup>
- Tomada: 15 A em 127 V, 10 A 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:** Seu forno possui aterramento no plugue. Conecte o plugue a um ponto terra eficiente e conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção “aterramento”.

**A Nardelli não assume nenhuma responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança nas instalações dos produtos.**



## 6. Instruções de instalação

### Embutimento - informações gerais

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:

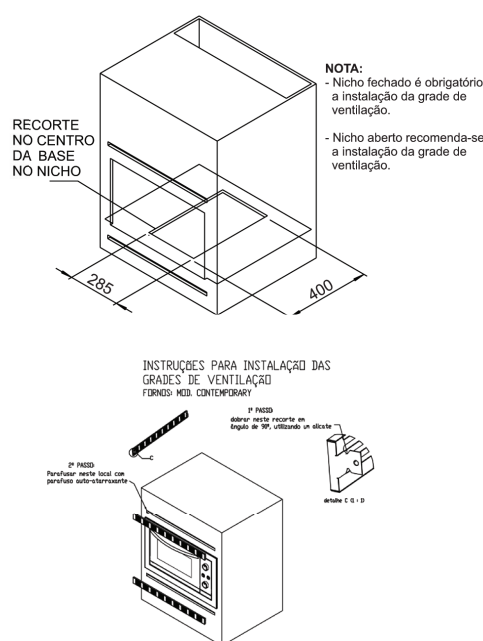
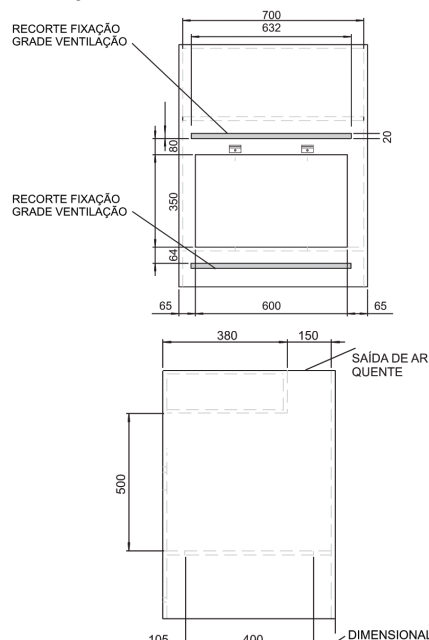
Ao iniciar a instalação de seu forno elétrico de embutir, verifique se o nicho em que o forno será embutido, apresente as dimensões especificadas nas figuras.

**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 (kit de instalação);
- 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.

**Atenção: Quando for fazer a instalação elétrica do forno, certifique-se que a rede elétrica esteja desligada. Tanto a NARDELLI quanto o vendedor, são isentos de responsabilidade por danos ao forno, lesões pessoais, bem como por danos e perdas materiais, resultantes de falhas nos procedimentos de instalação e uso indevido do forno.**

- Quando fechada a saída de ar quente do nicho é necessário utilizar as grades de ventilação.



## 7. Usando o produto

Antes de utilizar o forno para preparo de alimentos pela primeira vez, faça o seguinte procedimento:

1. Coloque a bandeja e a grade.
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.

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 11), 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 11.

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 sinal sonoro, no momento em que a programação terminou. 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 "Grill".



**Observações: O Forno Elétrico Fogatti possui controle de temperatura automático, ou seja, durante o uso o forno liga e desliga automaticamente mantendo a temperatura desejada. Observe que a luz vermelha no painel 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         |
|-------------------|---------|-----|---------------|
| 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 pedaços | 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.**

**ATENÇÃO: Pode haver alguma fumaça e cheiro de queimado no início do procedimento, o que é normal.**

O forno autolimpante possui um sistema automático de limpeza contínua.

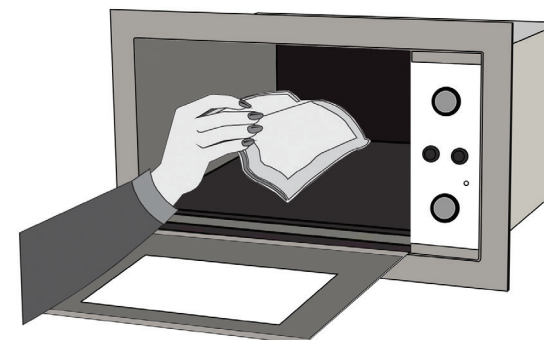
As laterais do forno são revestidas com um esmalte especial, microporoso, que elimina gradativamente as manchas de gordura durante todo o tempo em que o forno estiver em funcionamento. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade 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.



## 8. Limpeza e manutenção

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue seu forno da corrente elétrica e esteja certo de que ele está frio.
- Não utilize pano úmido no vidro enquanto o forno estiver quente.
- A grade e a bandeja devem ser removidas para uma limpeza geral.
- Limpe-o utilizando água morna, detergente neutro e uma esponja macia.
- Não use produtos abrasivos, saponáceos, esponja de aço, álcool, querosene, tinner, solventes, ácidos ou peças metálicas (facas, espátulas, etc), pois podem danificar o produto.
- Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro com esponja macia. Não utilizar a parte áspera da esponja.



## 9. Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno NARDELLI.

Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

### 1. PROBLEMA: FORNO ESTÁ APARENTEMENTE SEM ENERGIA

VERIFIQUE SE:

- O mesmo está ligado à tomada.
- Verifique se os fusíveis estão funcionando corretamente.

### 2. O ALIMENTO NÃO ESTÁ ASSANDO

VERIFIQUE SE:

- 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.

### 3. A LUZ DO FORNO NÃO ESTÁ FUNCIONANDO

VERIFIQUE SE:

- Você acionou a tecla luz.
- A lâmpada está queimada, substituindo-a por uma nova.

## Termos de garantia

**Lembre-se:** A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da nota fiscal de venda ao consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

**Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;**

**Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela NARDELLI Eletrodomésticos.**

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a NARDELLI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

### A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
  - O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
  - O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
  - O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela NARDELLI;
  - O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
  - Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno;
  - Utilizar utensílios de materiais e diâmetros inadequados;
- Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia;
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

### AS GARANTIAS LEGAL E ESPECIAL NÃO COBREM:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza;
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica;
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, cone-



- xões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento;
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao consumidor;
  - Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

#### **A GARANTIA ESPECIAL NÃO COBRE:**

- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

#### **OBSERVAÇÕES:**

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor;
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia;
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado;
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

**Para consulta atualizada das nossas  
assistências técnicas autorizadas,  
acesse o site:  
[www.nardelli.com.br/assistencia](http://www.nardelli.com.br/assistencia)**

**NARDELLI**  
A arte de fazer seu dia melhor

Central de Atendimento NARDELLI: (47) 3236.1600  
[www.nardelli.com.br](http://www.nardelli.com.br) | [assistencia@nardelli.com.br](mailto:assistencia@nardelli.com.br)  
De segunda a sexta durante o expediente comercial.







# **NARDELLI**

A arte de fazer seu dia melhor

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-000 | Blumenau/SC.  
Fone 47 3236-1600 | Fax: 47 3236-1616 | [assistencia@nardelli.com.br](mailto:assistencia@nardelli.com.br)

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



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.

