



# Massimo

## MANUAL DE INSTRUÇÕES CERTIFICADO DE GARANTIA



**Parabéns**, você acaba de adquirir o máximo em tecnologia em fornos elétricos existente no mercado.

**Massimo**  
DIGITAL DISPLAY 45



Desenvolvidos com Know-how próprio e as melhores matérias-primas, os fornos elétricos Nardelli aliam tecnologia, funcionalidade, design, economia, durabilidade e o máximo em segurança.

## Prático

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

## Econômico

O isolamento térmico compacto do Forno Elétrico Nardelli Massimo faz com que a temperatura desejada seja atingida rapidamente, com o mínimo de calor desperdiçado.

## Funcional

Os fornos Massimo permitem a graduação digital de temperatura desejada mantendo-a automaticamente, economizando mais energia.

## 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 digital).
- Espaço interno suficiente para uma pizza grande (até 36cm de diâmetro).
- Sistema de abertura de porta por tecla.
- Garantia total de dois (02) anos contra defeito de fabricação.

## Especificações Técnicas

---

Potência: 1700 Watts 1000W na resistência inferior e 700W na superior

---

Voltagem: 127 ou 220 Volts

---

Grad. de temperatura: 50°C à 260°C

---

Consumo médio: 0,80Kw/h

---

Gabinete Interno: Esmaltado

---

Gabinete externo: Chapa pintada na cor branca

---

## Dimensões

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

## Precauções

Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças especialmente quando estiver em uso.

Ao retirar o plug da tomada 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.

Para preparar alimentos gordurosos, cubra o mesmo com papel laminado ou celofane. Respingos de gordura dentro do aparelho podem causar pequenas chamas. Se isso ocorrer, retire o plug 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, lingüiça, 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 irá 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 o 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.

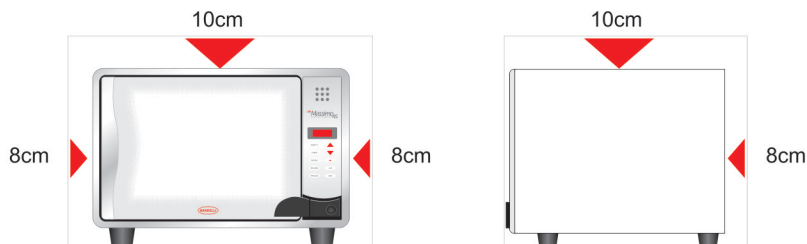
## ATENÇÃO

**PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS, UTILIZE FORMAS DE ALUMÍNIO, VIDRO E CERÂMICA VITRIFICADA.**

**NUNCA UTILIZE TAMPAS OU FORMAS DE PAPEL OU PLÁSTICO, NEM RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE FECHADOS.**

## Como embutir seu forno elétrico

Caso queira colocar seu forno embutido em móveis ou paredes, verifique as medidas básicas de segurança para esta instalação, indicada nas figuras abaixo.



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

## Como instalar seu forno elétrico

Antes de utilizar o forno, retire a película protetora da cobertura do mesmo.

Fiação e tomada recomendadas:

Fio bitola: 2,5mm<sup>2</sup>      Tomada: 15A

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

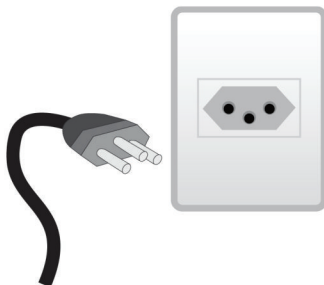
Verifique se não há sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu forno elétrico.

### IMPORTANTE

Conecte o fio terra ao fio que se encontra na parte de trás do forno. Isso é necessário para sua maior segurança e garantia. **No caso de não ser efetuada a instalação do fio terra, a Nardelli isenta-se de qualquer responsabilidade.**

## Limpeza

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



Utilize somente pano úmido com sabão neutro para limpeza de seu forno Mássimo.

Não utilize pano úmido no vidro enquanto o mesmo permanecer aquecido.

A grade e a bandeja devem ser removidas para uma limpeza geral.

Não utilize produtos corrosivos ou cáusticos como sabão, limpa-forno ou produto a base de silicone.

~~SABÃO~~

~~LIMPA-FORNO~~

~~SILICONE~~

**Obs.** Nas partes em aço inoxidável, pode-se utilizar sabão neutro ou álcool.

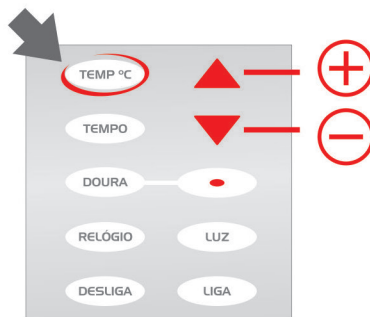
Não utilizar materiais tipo esponjas de aço ou metálicos (espátulas, facas ou objetos similares).



Para colocar em funcionamento o Forno Elétrico Nardelli, siga as seguintes instruções:

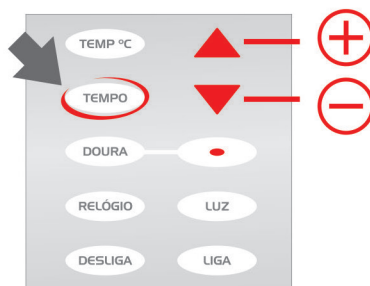
### Temperatura

Pressione o botão **TEMP °C** e ajuste a temperatura nas setas  de acordo com o alimento a ser preparado (ver tabela pág.11).



### Tempo

Pressione o botão **TEMPO** e ajuste o tempo de cozimento nas setas  de acordo com o alimento a ser preparado (ver tabela pág.11).



### Ligar

Para ligar, pressione a tecla **LIGA**.



**Obs Importante:** Evite abrir a porta do forno durante o uso pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do produto. Somente abra a porta para virar o alimento. Ao abrir a porta, o forno não irá desligar.



Para um melhor acompanhamento do alimento, utilize a luz interna pressionando o botão **LUZ**, a luz irá apagar automaticamente após 10 segundos.

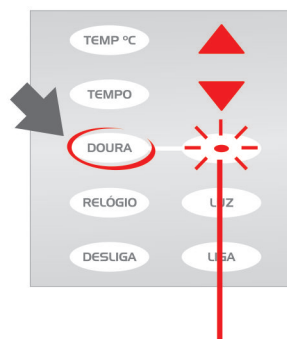
### Dourador

Ao ligar o forno, o Dourador (aquecimento superior) também irá ligar, observe que a luz ao lado da tecla **DOURA** estará ligada, o Dourador (aquecimento superior) somente deverá ser desligado quando o alimento estiver dourado, pois assim irá proporcionar um melhor desempenho e economia de energia para o seu forno elétrico Nardelli. Para desligá-lo pressione a tecla **DOURA**, a luz ao lado da tecla irá apagar.

### Desligar

O forno elétrico após ligado irá decrescer o tempo de cozimento e no final acionará um alarme sonoro indicando que o tempo de cozimento chegou ao fim, desligando o forno.

Para desligar antes do término do tempo solicitado, basta pressionar a tecla **DESLOGA**.



**luz indicativa do dourador:**  
luz acesa indica dourador ligado



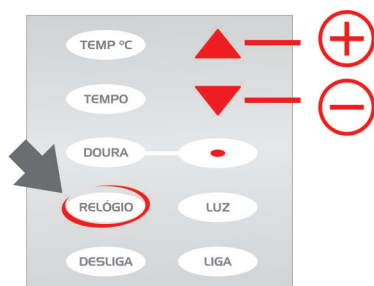
## Instruções para funcionamento



### Pré-aquecimento

Para um melhor desempenho do forno elétrico Nardelli, antes de colocar o alimento, devemos aquecê-lo por 10 minutos.

### Relógio

Para ajustar o relógio o forno deverá estar desligado.



Pressione a tecla **RELÓGIO**, irão piscar os minutos, então ajuste nas setas  o valor desejado, pressione novamente a tecla **RELÓGIO**, irão piscar as horas, então ajuste nas setas  o valor desejado, logo após pressione novamente a tecla **RELÓGIO** e estará pronto.

Se houver interrupção de energia (queda de energia, plug retirado da tomada) o forno deverá ser reprogramado.

### Descongelamento

Para descongelar alimentos ajuste a temperatura em 150°C e o tempo desejado.

## Tabela de Tempos e Temperatura

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	4 horas
Chester	4.000g	250	2 horas
Frango	2.000g	250	1h 30 min
Frango em Pedacos	1.200g	250	1 hora
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 20 min
Peru (*)	4.000g	200	2 horas
Peixe Inteiro (*)	900g	250	1 hora
Peixe em Postas	1.200g	250	45 min
Lombo (*)	1.500g	250	1h 40 min
Torta Salgada	800g	250	35 min
Souflê	350g	250	25 min

(\*) Alimento deve ser virado durante o cozimento

### Observações:

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

**NARDELLI**

# 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.
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 incidente da natureza.

**Consulte Assistência Técnica atualizada no site  
[www.nardelli.com.br](http://www.nardelli.com.br)**

Nardelli Indústria de Eletrodomésticos S.A.  
Rua Daniel Nardelli, 55 - Rio do Oeste – Santa Catarina - 89180-000  
Fone (47) 3543 9000 - [www.nardelli.com.br](http://www.nardelli.com.br)  
Serviço de Atendimento ao Consumidor: [sac@nardelli.com.br](mailto:sac@nardelli.com.br)