

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Linha
Cooktops

NV2 • NV4 • NV4-TC • NV5 • NV5-TC • NV5-90 BLACK ONE

Manual
de instruções

AGRADECIMENTO

Parabéns! Agora que você possui um Cooktop Nardelli, é muito importante que você leia as informações contidas neste manual, para poder tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece com toda a segurança e qualidade.

A Nardelli está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões.

Nardelli. A arte de fazer seu dia melhor.

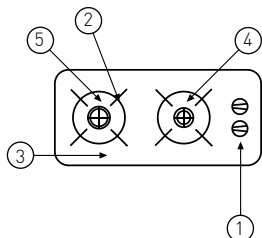
ÍNDICE

| | |
|----------------------------------|----|
| Identificando o produto | 03 |
| O que acompanha o produto | 03 |
| Características técnicas | 04 |
| Cuidados | 04 |
| Alertas de segurança | 04 |
| Instruções para instalação | 05 |
| Utilizando seu cooktop | 08 |
| Queimadores | 08 |
| Trepes | 09 |
| Limpeza e manutenção | 09 |
| Diagrama de fiação | 09 |
| Problemas e soluções | 10 |
| Termos de garantia | 11 |

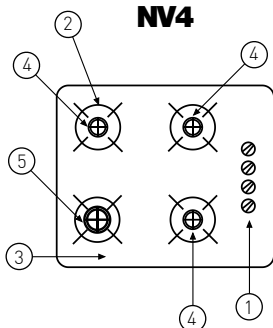
1. Identificando o produto

- 1 - Botões do controle de gás e de acendimento
- 2 - Trepes individuais esmaltadas
- 3 - Mesa de vidro
- 4 - Queimador semi-rápido
- 5 - Queimador rápido
- 6 - Queimador tripla chama (TC)

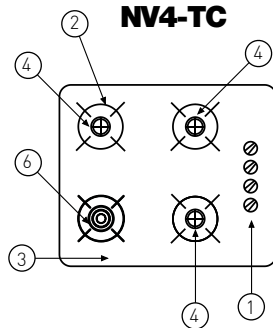
NV2



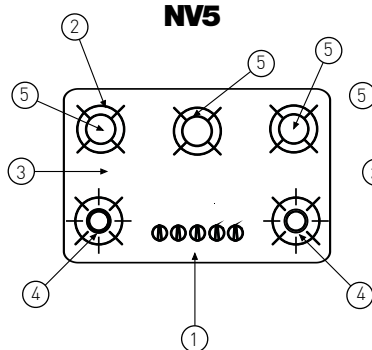
NV4



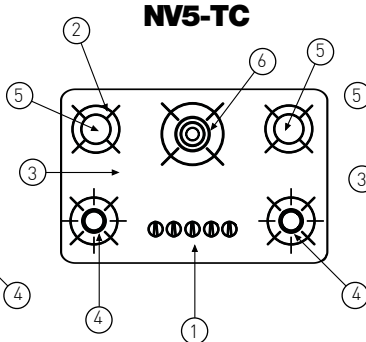
NV4-TC



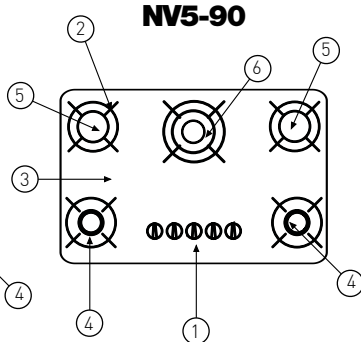
NV5



NV5-TC



NV5-90



| Queimador | Potência dos queimadores (potência nominal) |
|--------------|---|
| Tripla Chama | 3500 W |
| Rápido | 3000 W |
| Semi-rápido | 1750 W |

Tabela referencial para todos os modelos de cooktops.

2. O que acompanha seu produto

Fogão
Conjunto de trepés
Manual do produto

Etiqueta do Inmetro
Conjunto de queimadores
Conjunto borracha

Conjunto de espalhadores
Relação assistência técnica

3. Características técnicas

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Tensão | 110v / 220v |
| Potência Normal (W) | 0,96 (110v) / 2,75 (220v) |
| Frequência | 50 - 60 (Hz) |
| Pressão do gás | 28 a 37 mBar |
| Tipo de gás | GLP ou Natural |

Comum a todos os produtos

4. Cuidados

Segurança e Confiabilidade

A vedação total da mesa do fogão Nardelli garante muito mais segurança, pois os encaixes para as grades e os queimadores totalmente vedados, evitam a entrada de líquidos e alimentos na parte interna. As grades são perfeitamente ajustadas à mesa.

5. Alertas de segurança

- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie cuidadosamente em superfície plana.
- Quando o fogão estiver em uso ou ainda quente, tenha cuidado e mantenha crianças e animais afastados, e não deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos por perto.
- Feche o registro de gás quando o fogão não estiver em uso.
- Não instale o produto muito próximo a aparelhos de refrigeração, evitando possível choque térmico.
- Tenha cuidado para que o chicote elétrico não fique encostando na base do produto, pois poderá aquecer e derreter esta peça, podendo causar um curto.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao fogão.
- 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.

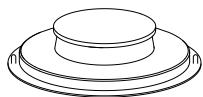
AO SENTIR CHEIRO DE GÁS DENTRO DE CASA, TOME AS SEGUINTEs PROVIDÊNCIAS:

- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (ex.: ventilador, exaustor, etc.)
- Não acenda qualquer tipo de chama física.
- Feche o registro de gás da casa e certifique-se que a instalação está de acordo com as instruções deste manual.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Caso você não identifique o problema, contate o Serviço de Assistência técnica Nardelli.

6. 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 trempes 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.



Certo



Errado



Instalação do gás

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

Para poder usar seu fogão de mesa Nardelli com gás natural, será necessário fazer uma conversão. Esse serviço pode ser realizado por assistência técnica autorizada e será cobrado pela mesma. 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 novamente 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).
- Braçadeiras de metal com parafusos.
- Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação INMETRO conforme NBR 8613. Observe data de validade.
- Mantenha o botijão fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

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 da 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, deve-se usar 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

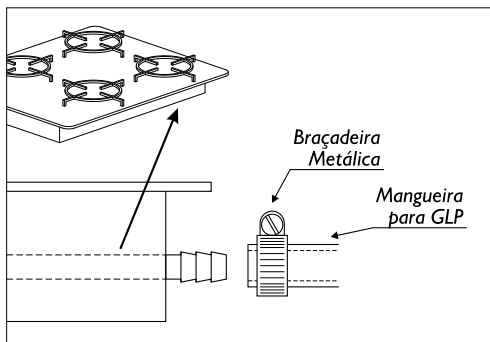
de entrada do gás.

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.



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 127v e 220v, respeitando as variações normalizadas de tensão.

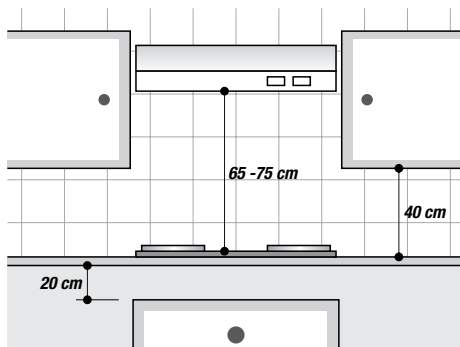
Conecte o plugue do cabo de força na tomada.

Instalação em móveis ou balcões

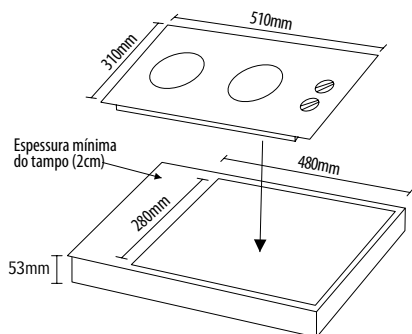
O cooktop Nardelli é projetado para embutir em móveis de cozinhas ou tampos de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que obedeçam as seguintes dimensões:

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. Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20 cm (vinte centímetros) abaixo da base do fogão. Também todo depurador ou móvel superior, deve ficar entre 65 a 75 cm de distância da mesa do cooktop.

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



2 Queimadores



Cooktop NV2

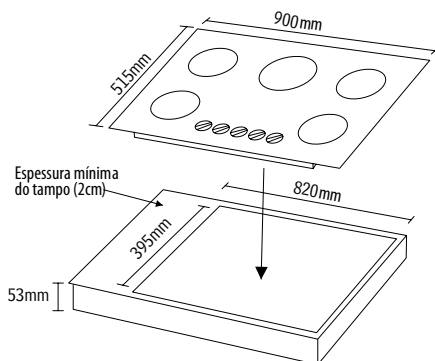
Largura: 510mm

Profundidade: 310mm

Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

5 Queimadores 90



Cooktop NV5-90

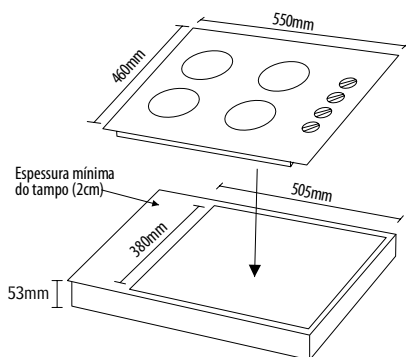
Largura: 900mm

Profundidade: 515mm

Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

4 Queimadores



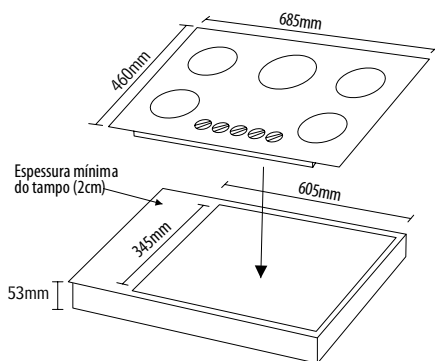
Cooktop NV4 / Black One NV4-TC

Largura: 550mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



Cooktop NV5 / Black One NV5-TC

Largura: 685mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 53mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

7. Utilizando seu cooktop

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 cooktop 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 trepes do seu cooktop 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 trepes, deve ser de 10 cm.

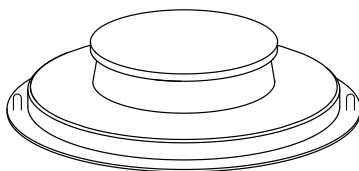
Utilize sempre panelas com fundo plano.

Para economizar gás

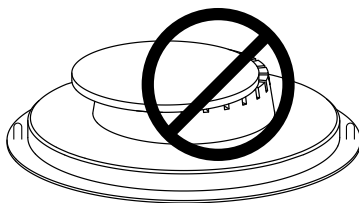
Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas, usando panela de tamanho adequado para a chama com diâmetro mínimo de 10 cm (dez centímetros). Coloque a panela no queimador adequado ou reduza a chama de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.

8. Queimadores

Posicione corretamente os queimadores e espalhadores para que o sistema de acendimento automático funcione corretamente e evite a má formação da chama. Se estas peças não estiverem bem centralizadas podem ser danificadas devido ao uso e a Nardelli não irá se responsabilizar. Observe que, abaixo da capa do queimador, existem guias para encaixe.



Certo



Errado

Conversão para gás natural

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

- Retirar a mesa de vidro.
- Efetuar a troca dos injetores verificando a furação com a potência do queimador.

Queimador tripla chama - injetor 1,35mm

Queimador rápido - injetor 1,10mm

Queimador semi-rápido 0,97mm

- Nos registros, girar o parafuso by pass 180° em relação a sua posição para qualquer sentido.

9. Trepes

As trempes do seu cooktop são individuais para facilitar a remoção e a limpeza. É importante lembrar que o diâmetro mínimo das painéis e recipientes em geral, que podem ser utilizados sobre as trempes, 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.

10. 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 frequentemente os queimadores com água quente e detergente, utilizar uma esponja macia para limpeza. 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.

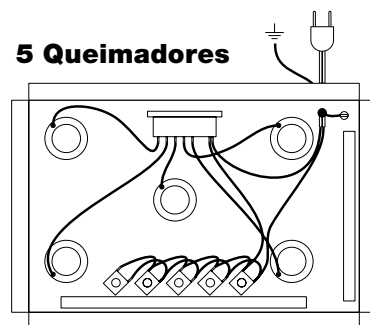
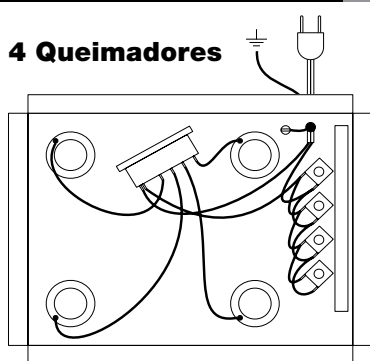
- Limpe as partes de vidro com detergente e pano macio. Limpe o vidro assim que derramar qualquer tipo de líquido ou alimento, pois, se demorar muito tempo para realizar a limpeza pode ocasionar manchas no vidro. E a Nardelli não irá se responsabilizar.

- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do cooktop.

- Deixe esfriar as peças esmaltadas antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, evitando assim que as mesmas fiquem lascadas.

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.

11. Diagrama de fiação



12. Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu cooktop Nar-delli.

Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

1. Problema: Cooktop não acende

VERIFIQUE:

- O botijão está vazio ou o regulador de pressão está fechado;
- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- O fogão está ligado na tomada; falta energia elétrica;
- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.

2. Problema: Um dos queimadores não acende

VERIFIQUE:

- Há detritos no espalhador, queimador ou injetores de gás. Fazer uma limpeza.

3. Problema: Chama amarela, escurecendo panelas ou apagando

VERIFIQUE:

- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.
- O botijão de gás foi substituído por um de má qualidade. Realizar a troca do botijão.

4. Problema: Vazamento de gás

VERIFIQUE:

- Se todos os botões de acionamento estão fechados;
- A mangueira está furada ou mal en-

caixada;

- As braçadeiras estão soltas ou frouxas;
- O regulador de pressão está com vazamento.

13. Termos de garantia

Este produto é garantido pela Nardelli Eletrodomésticos contra defeitos de fabricação durante o período de um (01) ano, inclusa a garantia legal, vigente a partir da data de compra.

O presente certificado é válido somente com apresentação da nota fiscal de compra.

A garantia abrange exclusivamente a substituição de peças que apresentar, comprovadamente, defeitos de fabricação ou material.

Ficam excluídos dessa garantia os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural do produto, negligência ou mau uso do consumidor ou ainda se o produto não for utilizado para o fim a que se destina (uso doméstico).

Em caso de algum defeito, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima, o atendimento será realizado por um técnico em sua residência.

A reposição de peças e mão-de-obra, dentro do prazo desta garantia e observando as especificações acima, serão gratuitos.

A garantia perderá totalmente a validade caso:

- O Cooktop for submetido a reparos por pessoa não autorizada;
- Tiver sofrido avarias com transporte, quebras, descargas elétricas, inundações ou qualquer outro acidente

Dúvidas, sugestões, elogios ou críticas, entre em contato conosco. Será um prazer atendê-lo.

Fone (47) 3543-9000 ou sac@nardelli.com.br

Nardelli Indústria de Eletrodomésticos S.A.
Rua Daniel Nardelli, 55 – Centro
Rio do Oeste – SC | CEP 89.180-000

Visite nosso site: www.nardelli.com.br

1 ano
garantia
Nardelli

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.

www.nardelli.com.br

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Rua Daniel Nardelli, 55 • Rio do Oeste • Santa Catarina • 89180-000
Fone: 47 3543.9000 • International Trade: +55 47 3543.9025