

10 | Termo de Garantia

O Forno ITC é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos autorizados são aqueles credenciados pela ITC, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria ITC.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela ITC;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou na plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida pela ITC, pressupõe produtos atendidos pelos postos de serviços credenciados ITC;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo Consumidor;
- O consumidor deverá providenciar o envio do produto a um posto de assistência autorizado caso necessário;
- Toda e qualquer despesa, além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A ITC não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativas à garantia de seus produtos além dos aqui explicados.

A ITC reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Ao acionar a assistência técnica, tenha sempre em mãos o número da nota fiscal

1 ANO
GARANTIA

Nota fiscal nº: _____
Data da compra: ___/___/___

0800 - 701 - 0726
assistencia@itceleetro.com.br



ITC Eletrodomésticos Ltda.
Rod SC 413 Km 01 Cx postal - 54
Rua Emílio Manke Jr, nº 200
Beira Rio - Guaramirim - 89270-000 - SC
Fone/Fax - 55 47 3373-0726
fale.com@itceleetro.com.br
www.itceleetro.com.br

Safanelli

Eletrodomésticos

Desde 1988

FORNOS ELÉTRICOS MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA



Modelos:

Du Chef 45l	FE014	127v	Century Inox 45l	FE033	127v
Du Chef 45l	FE013	220v	Century Inox 45l	FE032	220v
Du Chef Plus 45l	FE011	127v	Premium Inox 45l	FE029	127v
Du Chef Plus 45l	FE012	220v	Premium Inox 45l	FE028	220v
Supremo 45l	FE103	127v	Safanelli 32l	FE016	127v
Supremo 45l	FE102	220v	Safanelli 32l	FE017	220v
Supremo Plus 45l	FE105	127v	Safanelli 45l	FE018	127v
Supremo Plus 45l	FE104	220v	Safanelli 45l	FE019	220v
Supremo Plus Prata 45l	FEP105	127v			
Supremo Plus Prata 45l	FEP104	220v			

Parabéns

Você acaba de adquirir um Forno Elétrico da marca Safanelli, produzido pela ITC Eletrodomésticos Ltda., fabricado com o que há de melhor e mais moderno no mercado. É ideal para aquecer, assar, cozer e dourar os mais variados tipos de alimentos como: pães, bolos, doces, tortas, pizzas, massas, aves, peixes, carnes, entre outros. Possui design diferenciado, ótimo espaço interno, é econômico, rápido, durável, fácil de limpar e conservar.

Todos desenvolvidos especialmente para você aliar bom gosto, praticidade e economia.

Índice

1 Avisos Gerais	02
2 Alertas de Segurança	03
3 Tabela com Dados Técnicos do Produto	04
4 Instruções para Instalação.....	05
- Nichos	05
- Instalação Elétrica	06
5 Funções dos botões de seu forno Safanelli	06
6 Orientações práticas para utilizar seu forno Safanelli	09
7 Tabela orientativa para tempos e temperaturas de seu forno Safanelli	10
8 Instruções para Limpeza	11
9 Instruções para Manutenção	11
10 Termo de Garantia	12

1 | Avisos Gerais

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto ITC. Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.

“Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho”. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação por um profissional, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

A ITC se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

Manuais especiais solicitar através do fone:

0800 - 701 - 0726

8 | Instruções para Limpeza

-Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;

-Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;

-Para a limpeza do vidro, utilizar pano ou esponja macia;

-Abra a porta do forno utilizando o puxador. Faça uma limpeza interna e externa com pano macio e levemente umedecido em água morna. Nunca faça a limpeza com o plugue ligado na tomada.

-Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

-Não utilizar produto de limpeza a vapor.

Importante

Para sua segurança, nunca limpe seu forno com pano úmido se o vidro estiver quente. Causa choque térmico e o vidro pode estourar.

9 | Instruções para Manutenção

-Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue o cabo da rede elétrica.

-AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar choque elétrico.

-Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

-Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada ITC.

7 | Tabela Orientativa para Tempos e Temperaturas

Tipo	Peso	Temp.	Tempo
Pão de queijo	15g	180°	20min
Biscoitos	300g	200°	20min
Bolo	1.300g	200°	40min
Bolo de chocolate	1.400g	200°	40min
Pão de ló	600g	200°	20min
Pão doce	600g	200°	20min
Pão de trigo	600g	250°	45min
Pastelão	1.500g	200°	40min
Torta salgada	800g	200°	35min
Massa para pizza	350g	200°	5min
Frango	1.200g	250°	1h30mi
Frango em pedaços	1.200g	200°	1h
Chester ★	3.500g	200°	4h
Peru ★	4.000g	250°	4h
Costela ★	3.000g	250°	4h
Pernil ★	2.600g	250°	2h30mi
Lombo ★	1.500g	250°	1h40mi
Peixe ★	1.200g	250°	1h
Peixe em postas	1.200g	200°	25min
Pizza	350g	200°	20min

Importante

No Forno Elétrico Automático com Timer, após o término do tempo selecionado o seu forno desligará. Verifique o assado, caso haja necessidade ajuste um novo ciclo de tempo.

Ao assar alimentos gordurosos, por exemplo, carnes e peixes, procure utilizar um recipiente proporcional ao tamanho do alimento. Se a forma utilizada exceder muito o tamanho do alimento, poderá causar excesso de fumaça no interior do forno. Você ainda poderá utilizar também papel alumínio para envolver o assado.



2 | Alertas de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes de operar o Forno
- Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligada o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos.
- A tomada ou conector a ser ligado, o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão à feito de manutenção, conserto ou instalação.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto.
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação.
- Caso o cabo de alimentação apresente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo.
- Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes.
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando.
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras:
 - Não toque nos elementos de aquecimento;
 - Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
 - Crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do aparelho em funcionamento;
- A ITC, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venha a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.
- Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo.
- Evite a utilização de extensões ou emendas. Caso sua residência não possua rede de aterramento, procure uma pessoa especializada para instalá-la.

3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto

CAPACIDADE EM LITROS	45 Litros	32 Litros
VOLTAGEM:	127V ou 220V ~ 60Hz	127V ou 220V ~ 60Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1750 W	1500 W
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIAS:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W	INFERIOR - 750 W SUPERIOR - 750 W
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO	1 metro	1 metro
PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM:	9,25 KG	6,915 KG
PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM:	9,7 KG	7,305 KG
ACESSÓRIO NA CAIXA DE EMBALAGEM:	MANUAL DE INSTRUÇÕES	MANUAL DE INSTRUÇÕES
COR/ACABAMENTO:	BRANCO / INOX ou * PRATA	BRANCO ou PRETO
DIMENSÃO INTERNA: DIMENSÃO EXTERNA:	A: 262 x L: 370 x P: 460 A: 330 x L: 500 x P: 500	A: 262 x L: 370 x P: 330 A: 330 x L: 500 x P: 370
CONSUMO DE ENERGIA	INFERIOR: 0,75Kw/h SUPERIOR: 1,00kw/h	INFERIOR: 0,75 Kw/h SUPERIOR: 0,75 Kw/h
NUMERO DE IP	20	20

Modelos:

Du Chef 45l	FE014	127v	Century Inox 45l	FE033	127v
Du Chef 45l	FE013	220v	Century Inox 45l	FE032	220v
Du Chef Plus 45l	FE011	127v	Premium Inox 45l	FE029	127v
Du Chef Plus 45l	FE012	220v	Premium Inox 45l	FE028	220v
Supremo 45l	FE103	127v	Safanelli 32l	FE016	127v
Supremo 45l	FE102	220v	Safanelli 32l	FE017	220v
Supremo Plus 45l	FE105	127v	Safanelli 45l	FE018	127v
Supremo Plus 45l	FE104	220v	Safanelli 45l	FE019	220v
*Supremo Plus Prata 45l	FEP105	127v			
*Supremo Plus Prata 45l	FEP104	220v			

7 | Orientações práticas para Utilizar seu Forno Safanelli

Assar, dourar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Safanelli.

Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:

A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, à temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduos de oleosidade que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativar o interior auto limpante do forno.

B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo.

O pré-aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.

C | Após o pré aquecimento, aí sim coloque o alimento dentro do forno, ajustando o termostato até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.

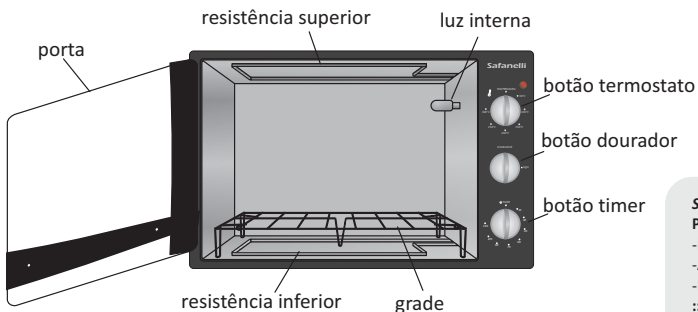
Nesta fase o grill superior deve ou não ser acionado (vai depender do alimento a ser preparado). Em 80% das aplicações, o grill superior deve ser empregado durante todo o tempo de utilização para o assado.

Em 20% dos casos, o alimento é assado somente com o aquecimento inferior, empregando-se o grill superior somente para “dourar” o alimento ao final da preparação.

D | Nunca coloque pesos, panos, etc, sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da sua própria massa.

E | Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Forno Aberto - Forno Elétrico Safanelli



Modelos

Safanelli 32l	FE016	127v
Safanelli 32l	FE017	220v
Safanelli 45l	FE018	127v
Safanelli 45l	FE019	220v

Sequências de operação :: com Timer

Pré aquecer o produto

- Ligar o timer no tempo de 15 min.
- Ajustar o termostato na temperatura máxima
- Ligar o botão do **Grill / dourador**

:: Utilizando o Forno

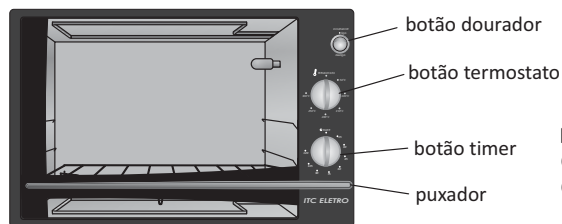
Utilização sem o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.
- Acionar o timer no tempo desejado
- Colocar o botão do **Grill / dourador** na posição "Desligar"
- Caso queira "Dourar" o alimento acionar o botão do Grill alguns minutos (Ex.: 10 Min.) Antes do desligamento do timer.

Utilização com o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada e simultaneamente o botão do Grill.
- Acionar o timer no tempo desejado.

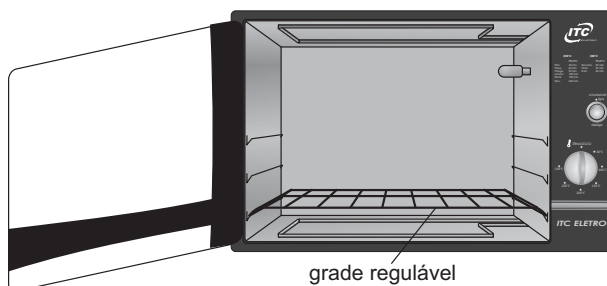
Forno Fechado - Forno Elétrico Century



Modelos

Century Inox 45l	FE033	127v
Century Inox 45l	FE032	220v

Forno Aberto - Forno Elétrico Premium



Modelos

Premium Inox 45l	FE029	127v
Premium Inox 45l	FE028	220v

Sequências de operação :: sem Timer

Pré aquecer o produto

- Ajustar o termostato na temperatura desejada por 15 min

- Ligar o botão do **Grill / dourador**

:: Utilizando o Forno

Utilização sem o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.
- Colocar o botão do **Grill / dourador** na posição "Desligar"
- Caso queira "Dourar" o alimento acionar o botão do Grill alguns minutos (Ex.: 10 Min.) Antes do assado

Utilização com o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada e simultaneamente o botão do Grill.

4 | Instruções para Instalação

O seu Forno Elétrico SAFANELLI deve ser instalado em um local adequado, tomando os seguintes cuidados:

01) Escolha uma superfície plana, firme, longe de umidade e materiais inflamáveis e que tenha área livre de circulação de ar a sua volta (deixar 10 cm acima, 10 cm atrás e 5 cm nas laterais).

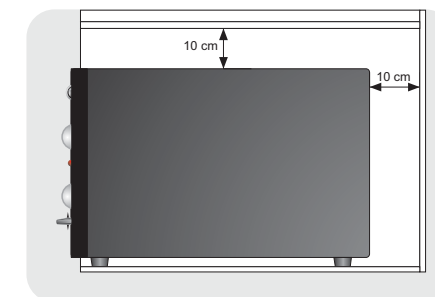
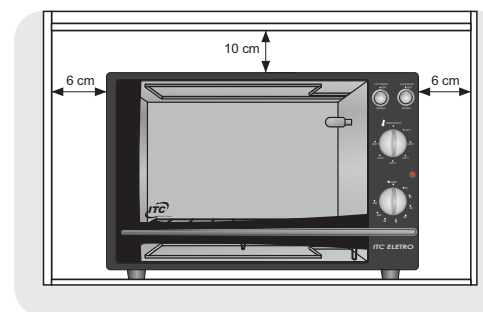
02) Verifique se a voltagem está correta (127 ou 220 v) e a capacidade da tomada (utilizar no mínimo fio 2,5 mm).

03) Remova completamente a película protetora que envolve a parte pintada ou inox do seu forno SAFANELLI.

04) Abra a porta do forno utilizando o puxador. Faça uma limpeza interna e externa com pano macio e levemente umedecido em água morna. Nunca faça a limpeza com o plugue ligado na tomada. Não utilize álcool ou produtos abrasivos.

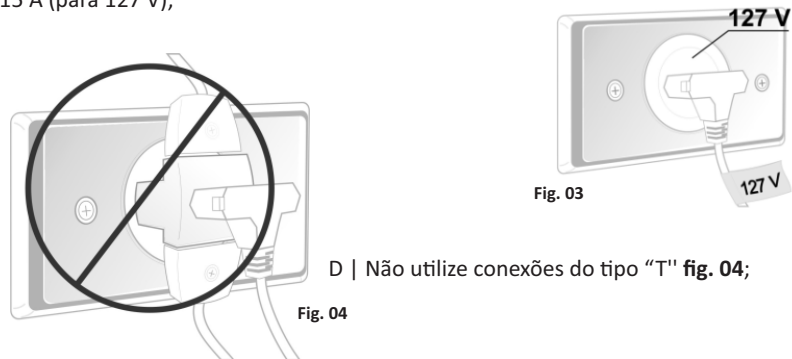
05) Não coloque utensílios sobre o forno. Isto pode danificar a pintura ou riscar o inox.

Nichos



Instalação Elétrica

- A | Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto **fig. 03**;
 B | Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, segundo NBR 14136, para plugue 2 P + T com capacidade de 20 A. A seção nominal do cabo é de 4 mm para 127 V e 2,5 mm para 220 V.
 C | A rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 10 A (para 220V) e 15 A (para 127 V);



D | Não utilize conexões do tipo "T" **fig. 04**;

- E | Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;

5 | Funções dos Botões de seu Forno

-Botão do timer: liga o timer no tempo desejado. **ver modelos*

Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado. **ver modelos*

-Botão do termostato: serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.

Para os modelos com timer, o termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.

O termostato liga somente a resistência inferior. Para que seja ligado também o grill/dourador é necessário acionar o botão do grill/dourador superior.

-Botão do grill superior: quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função de grill.

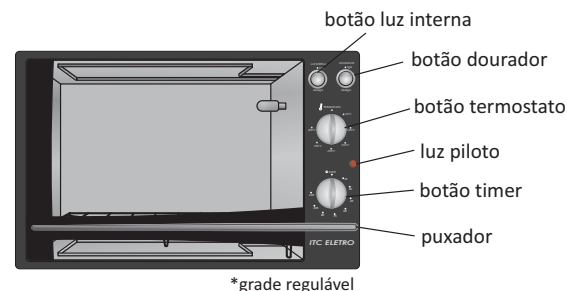
Nota: a função grill/dourador somente é ligada se o termostato também for ligado.

Nota: a função grill/dourador é desligada automaticamente pelo termostato quando o forno atinge a temperatura para a qual o termostato foi regulado.

Luz Piloto: indica que o forno está ligado, sempre que o termostato estiver em funcionamento permanece aceso, assim que atingir a temperatura programada desliga. Se a temperatura estiver em nível baixo, vai ocorrer do forno ligar e desligar com frequência. **ver modelo*

Botão Luz Interna: possibilita melhor visibilidade durante o assado. **ver modelo*

Forno Fechado - Forno Elétrico Supremo Plus / Du Chef Plus



Modelos

Du Chef Plus 45l	FE011	127v
Du Chef Plus 45l	FE012	220v
*Supremo Plus 45l	FE105	127v
*Supremo Plus 45l	FE104	220v
Supremo Plus Prata 45l	FEP105	127v
Supremo Plus Prata 45l	FEP104	220v

Sequências de operação :: com Timer

Pré aquecer o produto

- Ligar o timer no tempo de 15 min.
- Ajustar o termostato na temperatura máxima
- Ligar o botão do **Grill / dourador**

:: Utilizando o Forno

Utilização sem o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.

- Acionar o timer no tempo desejado

- Colocar o botão do **Grill / dourador** na posição "Desligar"

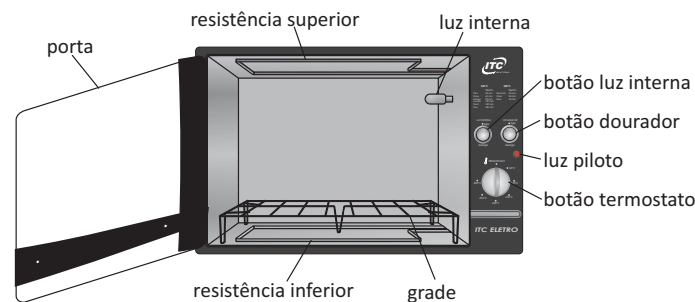
- Caso queira "Dourar" o alimento acionar o botão do Grill alguns minutos (Ex.: 10 Min.) Antes do desligamento do timer.

Utilização com o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada e simultaneamente o botão do Grill.
- Acionar o timer no tempo desejado.

OBS: O Forno só liga se o botão do timer estiver ligado.

Forno Aberto - Forno Elétrico Du Chef



Modelo

Du Chef 45l FE014	127v
Du Chef 45l FE013	220v

Sequências de operação :: sem Timer

Pré aquecer o produto

- Ajustar o termostato na temperatura desejada por 15 min
- Ligar o botão do **Grill / dourador**

:: Utilizando o Forno

Utilização sem o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.

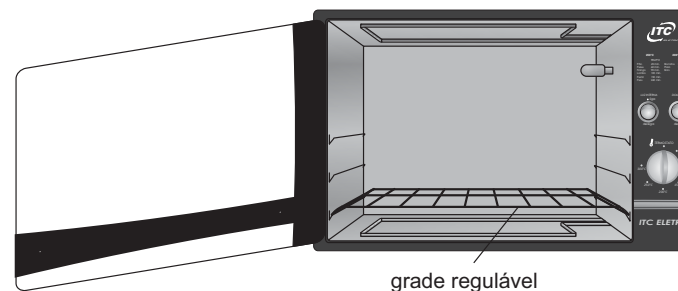
- Colocar o botão do **Grill / dourador** na posição "Desligar"

- Caso queira "Dourar" o alimento acionar o botão do Grill alguns minutos (Ex.: 10 Min.) Antes do fim do assado

Utilização com o Grill / dourador

- Ligar o botão do termostato na temperatura desejada e simultaneamente o botão do Grill.

Forno Aberto - Forno Elétrico Supremo



Modelo

Supremo 45l	FE103	127v
Supremo 45l	FE102	220v