

10 | Termo de Garantia

O Forno ITC é garantido por 1 ano, 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



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

0800 - 701 - 0726
assistencia@itceletro.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@itceletro.com.br
www.itceletro.com.br

Safanelli

Eletrodomésticos

Desde 1988

FORNOS ELÉTRICOS MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

Maio/2015



Modelos:

Century Inox 45l II	FEI033	127V	Supremo Plus Black 45l	FEB105	127V
Century Inox 45l II	FEI032	220V	Supremo Plus Black 45l	FEB104	220V
Century Profissional 45l	FIP127	127V	Supremo Plus White 45l	FEW105	127V
Century Profissional 45l	FIP220	220V	Supremo Plus White 45l	FEW104	220V
Du Chef Black	FEB014	127V	Safanelli 32l Black	FEB016	127V
Du Chef Black	FEB013	220V	Safanelli 32l Black	FEB017	220V
Du Chef White	FEW014	127V	Safanelli 32l White	FE016	127V
Du Chef White	FEW013	220V	Safanelli 32l White	FE017	220V
Du Chef Plus 45l White	FEW011	127V			
Du Chef Plus 45l White	FEW012	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.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.

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

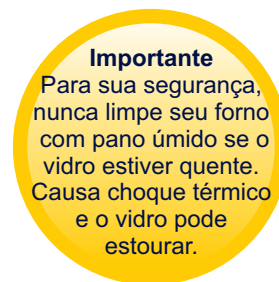
A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação por um profissional, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

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 da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilizar produto de limpeza a vapor.



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.
- Para aparelhos com ligação tipo Y: Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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°	1h30min
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°	2h30min
Lombo ★	1.500g	250°	1h40min
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.

★
Lembre-se!
O alimento deve ser virado durante o cozimento

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;
- ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas;
- 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
TENSÃO:	127V ou 220V ~ 60Hz	127V ou 220V ~ 60Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1750 W / EXCETO PROFISSIONAL: 2000 W	1500 W
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS / PUSCH BOTTONS	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIAS:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W PROFISSIONAL INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 1000 W	INFERIOR - 750 W SUPERIOR - 750 W
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO	1 m	1 m
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 / PRETO	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 PROFISSIONAL INFERIOR - 1,00Kw/h SUPERIOR - 1,00Kw/h	INFERIOR: 0,75 Kw/h SUPERIOR: 0,75 Kw/h
NÚMERO DE IP	20	20
USO	DOMÉSTICO; EXCETO CENTURY PROFISSIONAL	DOMÉSTICO

7 | Orientações práticas para Utilizar seu Forno Safanelli

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- ambientes do tipo de leito e de lanches rápidos.

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.

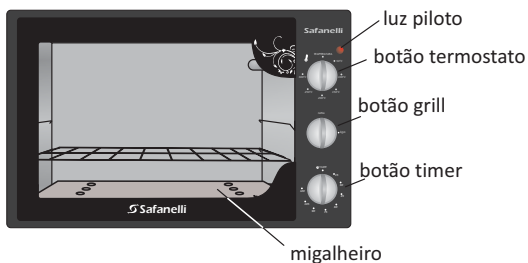
B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo. O pré-aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.

C | Após o pré aquecimento, 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 Fechado - Forno Elétrico Century



Modelos

Century Inox II 45l	FEI033	127V
Century Inox II 45l	FEI032	220V

ATENÇÃO



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

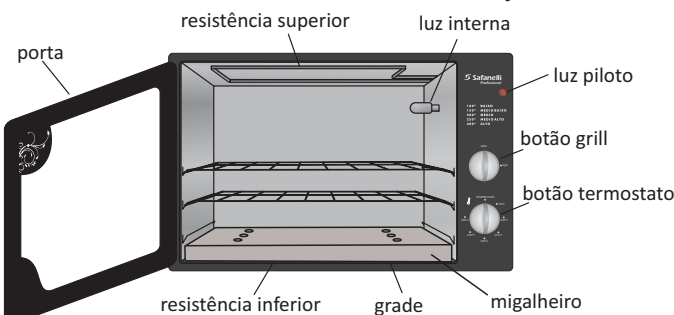
Utilização sem o Grill / dourador

- 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 Aberto - Forno Elétrico Century Profissional



Modelos

Century Profissional 45l	FIP127	127V
Century Profissional 45l	FIP220	220V

ATENÇÃO



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.

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).

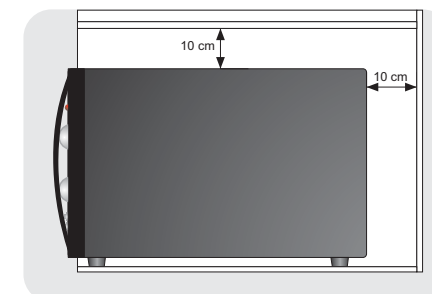
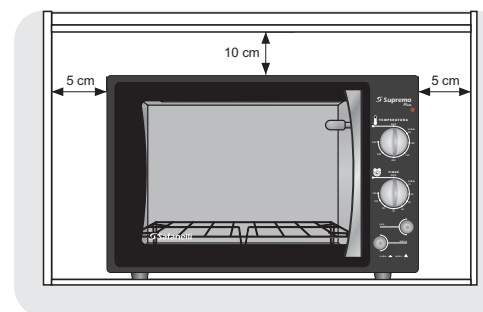
02) Verifique se a voltagem está correta (127V ou 220V) e a capacidade da tomada (utilizar no mínimo fio 2,5 mm).

03) Remova completamente a película protetora que envolve a parte pintada ou inox do seu forno SAFANELLI. Se a mesma não for removida, danifica o produto.

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

- O aparelho deve ser instalado em uma rede com dispositivo de corrente residual (RCD) com uma taxa de corrente não superior a 30 mA.

- 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);

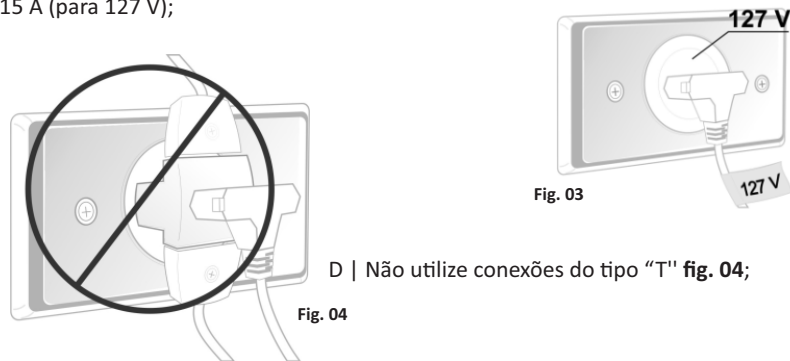


Fig. 03

Fig. 04

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 Pag. 7 e 8*

Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado. **ver modelos Pag. 7 e 8*

-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.

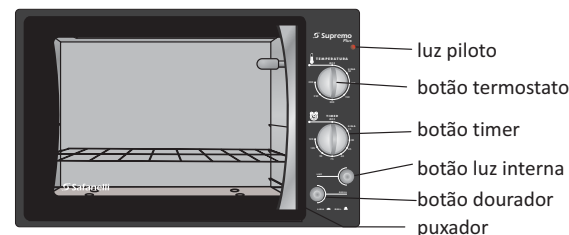
Nota: a função grill/dourador somente é ligada se o termostato também for ligado.

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 Pag. 7 e 8*

Botão Luz Interna: possibilita melhor visibilidade durante o assado. **ver modelo Pag. 7 e 8*

Forno Fechado - Forno Elétrico Supremo Plus

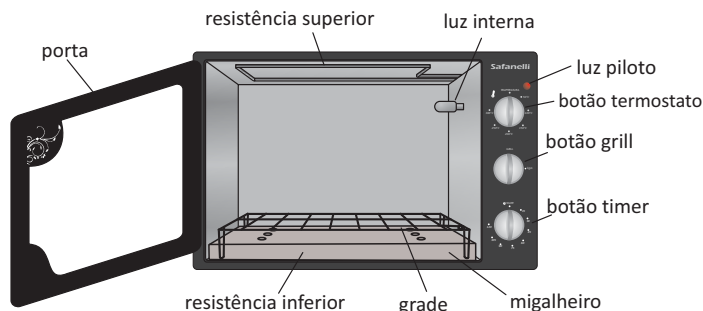


*Migalheiro

Modelos

Du Chef Black	FEB014	127V
Du Chef Black	FEB013	220V
Du Chef White	FEW014	127V
Du Chef White	FEW013	220V
Du Chef Plus 45l White	FEW011	127V
Du Chef Plus 45l White	FEW012	220V
*Supremo Plus Black 45l	FEB105	127V
*Supremo Plus Black 45l	FEB104	220V
*Supremo Plus White 45l	FEW105	127V
*Supremo Plus White 45l	FEW104	220V

Forno Aberto - Forno Elétrico Safanelli 32L e 45L



Modelos

Safanelli 32l Black	FEB016	127V
Safanelli 32l Black	FEB017	220V
Safanelli 32l White	FE016	127V
Safanelli 32l White	FE017	220V

ATENÇÃO



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.

• Modelo: Du Chef

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.

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