

Safanelli®

Eletrodomésticos

Safanelli®

Eletrodomésticos

Desde 1988

www.safanelli.com.br

FORNOS ELÉTRICOS MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

Setembro 2022



ITC Eletrodomésticos Ltda

Rodovia SC 108 - Rua Emílio Manke Jr, 200 - Beira Rio
Caixa Postal: 54 | CEP: 89270-000
Guaramirim | Santa Catarina

47 3373 0726 | 0800 701 0726

vendas@safanelli.com.br

www.safanelli.com.br

vendas@itcexaustores.com.br

www.itcexaustores.com.br

FORNOS ELÉTRICOS



Modelos:

MI-004

Century Inox 45 L	FEI033	127 V	Du Chef Plus 45 L	FEW012	220 V
Century Inox 45 L	FEI032	220 V	Du Chef Plus Black 45 L	FEB011	127 V
Century Plus Inox 45 L	FIP127	127 V	Du Chef Plus Black 45 L	FEB012	220 V
Century Plus Inox 45 L	FIP220	220 V	Supremo Plus Black 45 L	FEB105	127 V
Du Chef Black	FEB014	127 V	Supremo Plus Black 45 L	FEB104	220 V
Du Chef Black	FEB013	220 V	Supremo Plus White 45 L	FEW105	127 V
Du Chef White	FEW014	127 V	Supremo Plus White 45 L	FEW104	220 V
Du Chef White	FEW013	220 V	Supremo Plus Prata 45 L	FEP105	127 V
Du Chef Plus 45 L	FEW011	127 V	Supremo Plus Prata 45 L	FEB104	220 V

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.

2 ÍNDICE

1 Parabéns	2
2 Índice	2
3 Assistência Técnica Safanelli	3
4 Avisos gerais	3
5 Alerta de segurança	4
6 Tabela técnicas do produto	5
7 Instalação elétrica	6
8 Instalação do produto	7
9 Funções dos botões do forno	7
10 Orientações do Forno	12
11 Limpeza e Manutenção	13
12 Tabela para tempos e temperatura.....	14
13 Termo de Garantia	15

Os produtos Safanelli tem garantia legal de 3 meses e mais 9 meses concedidos pela Safanelli, a contar da data da compra, desde que observadas e 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 Safanelli, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Safanelli. 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 Safanelli;
- 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 Safanelli, pressupõe produtos atendidos pelos postos de serviços credenciados Safanelli;
- 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;
- **Não há cobertura de garantia para o vidro do forno;**

OBSERVAÇÕES

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

A Safanelli 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.

O presente Manual de Instruções encontra-se em arquivo digital disponível na central de download, através do endereço eletrônico: <https://www.safanelli.com.br/manuais>

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

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

Nº Série: _____ Nº OP: _____



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

WhatsApp
+55 47 98891-6403

ITC Eletrodomésticos Ltda.
Rod SC 108 Km 01 Cx postal - 54 - 89270-000
Rua Emilio Manke Jr, nº 200 - Beira Rio - Guaranimirim - SC
Fone/Fax: +55 47 3373-0726 | 0800-701-0726
fale.com@itceleetro.com.br | www.safanelli.com.br | www.itcexaustores.com.br

TIPO	PESO	TEMPERATURA	TEMPO
Pão de queijo	15 g	180 °C	20 min
Biscoitos	300 g	200 °C	20 min
Bolo	1.300 g	200 °C	40 min
Bolo de chocolate	1.400 g	200 °C	40 min
Pão de Ló	600 g	200 °C	20 min
Pão doce	600 g	200 °C	20 min
Pão de trigo	600 g	250 °C	45 min
Pastelão	1.500 g	200 °C	40 min
Torta salgada	800 g	200 °C	35 min
Massa para pizza	350 g	200 °C	5 min
Frango	1.200 g	250 °C	1 h 30 min
Frango em pedaços	1.200 g	200 °C	1 h
Chester ★	3.500 g	200 °C	4 h
Peru ★	4.000 g	250 °C	4 h
Costela ★	3.000 g	250 °C	4 h
Pernil ★	2.600 g	250 °C	2 h 30 min
Lombo ★	1.500 g	250 °C	1 h 40 min
Peixe ★	1.200 g	250 °C	1 h
Peixe em postas	1.200 g	200 °C	25 min
Pizza	350 g	200 °C	20 min

★ LEMBRE-SE! ★
O ALIMENTO DEVE SER VIRADO DURANTE O COZIMENTO.

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 papel alumínio para envolver o assado.

Whatsapp Assist. técnica: +55 47 98891 6403

Telefone: +55 47 3373-0726 | 0800-701-0726

E-mail: assistencia@itceleetro.com.br

4 AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Safanelli. 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 peso (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 produto é projetado para cozinhar alimentos num ambiente doméstico. Não deve ser utilizado para propósitos industriais ou comerciais ou para qualquer outro propósito que não aquele para qual foi projetado. A utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.

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 Safanelli 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

- 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 Safanelli 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.

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



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE: Símbolo indica que o aparelho pode estar quente e não deve ser tocado sem tomar cuidado.

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.

IMPORTANTE: PARA SUA SEGURANÇA, NUNCA LIMPE SEU FORNO COM PANO ÚMIDO SE O VIDRO ESTIVER QUENTE. CAUSA CHOQUE TÉRMICO E O VIDRO PODE ESTOURAR.

IMPORTANTE: ESTE APARELHO É DESTINADO PARA USO DOMÉSTICO E APLICAÇÕES SIMILARES COMO: COZINHAS DE LOJAS; CASAS DE FAZENDA, CLIENTES DE HOTEL, MOTEL E OUTROS TIPOS DE AMBIENTES RESIDENCIAIS, AMBIENTES DE DORMITÓRIOS E DE REFEIÇÕES.

MANUTENÇÃO

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

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.

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

10 ORIENTAÇÕES DO FORNO

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 300 °C. 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.

PARA MAIS INFORMAÇÕES ACESSE:
www.safanelli.com.br

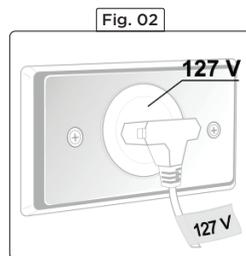
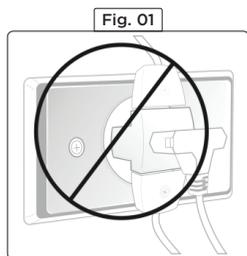
6 TABELA COM DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO

CAPACIDADE EM LITROS:	45 Litros	32 Litros
TENSÃO:	127 V ou 220 V - 60 Hz	127 V ou 220 V - 60 Hz
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1750 W / EXCETO CENTURY PLUS : 2000 W	1500 W
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS / PUSH BUTTONS	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIAS:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W CENTURY PLUS 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 / PRETO
DIMENSÃO INTERNA:	A: 262 x L: 370 x P: 460 mm	A: 262 x L: 370 x P: 330 mm
DIMENSÃO EXTERNA:	A: 330 x L: 500 x P: 500 mm	A: 330 x L: 500 x P: 370 mm
CONSUMO DE ENERGIA	INFERIOR - 1,00 kW/h SUPERIOR - 0,75 kW/h CENTURY PLUS INFERIOR - 1,00 kW/h SUPERIOR - 1,00 kW/h	INFERIOR - 0,75 kW/h SUPERIOR - 0,75 kW/h
NÚMERO DE IP	20	20
USO	DOMÉSTICO	DOMÉSTICO

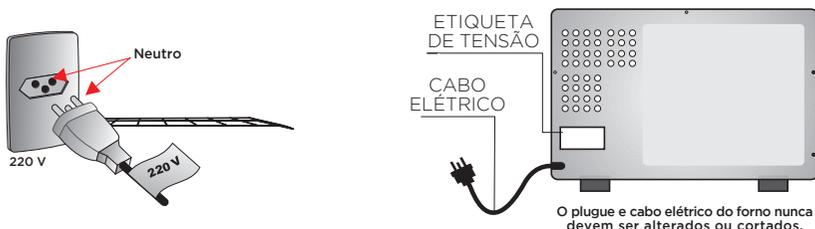
7 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- 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. 02**;
- B** | Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, segundo **NBR14136**, 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 220 V) e 20 A (para 127 V);
- D** | Não utilize conexões do tipo "T" ou nenhum outro tipo de adaptador **fig. 01**;
- E** | Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto.



Os Fornos Elétricos Safanelli possuem plugue elétrico com 3 pinos (Já aterrado). Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.



Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto a secção dos fios.

OBSERVAÇÕES

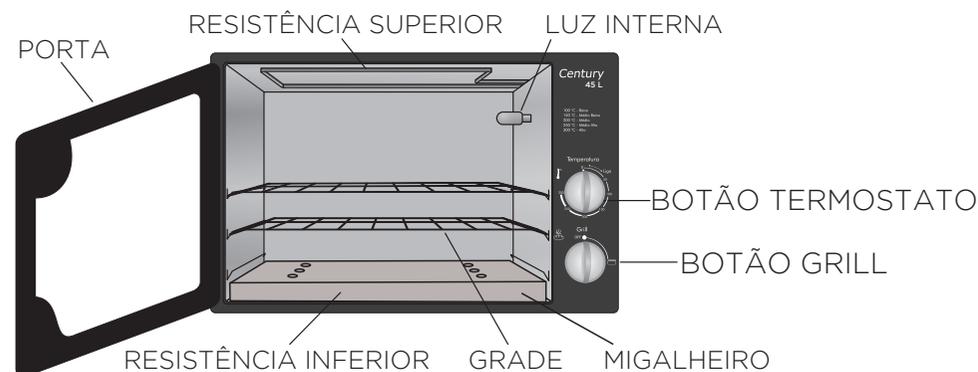
- Este produto prevê aterramento. Para segurança a rede da residência deverá contemplar sistema de aterramento; Caso a instalação da residência não possua esse sistema, solicitar a um eletricista auxílio na execução. Verificar se a tensão do forno é igual à tomada da rede à qual será ligado. A tomada deverá ser de acordo com a tensão do forno, ou seja:

127 V = 20 A

220 V = 10 A ou superior

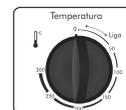
IMPORTANTE: A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação.

FORNO ABERTO - FORNO ELÉTRICO CENTURY PLUS



MODELOS

*Century Plus Inox 45 L	FIP127	127 V
*Century Plus Inox 45 L	FIP220	220 V



BOTÃO TERMOSTATO

Termostato de até 300° C temperatura ajustável para cada assado.

POSIÇÃO "0"

Desliga o aparelho.

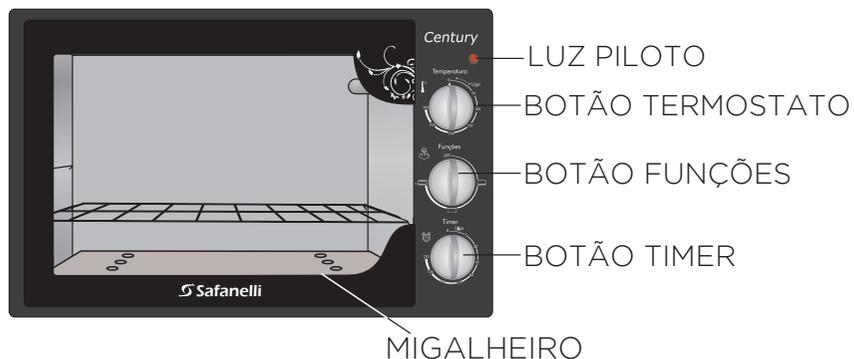


BOTÃO GRILL SUPERIOR

Quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função grill.

OFF

Posição OFF = Desliga o grill.

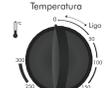


MODELOS

*Century INOX 45 L	FEI033	127 V
*Century INOX 45 L	FEI032	220 V



LUZ PILOTO
Luz indica quando o forno está ligado.



BOTÃO TERMOSTATO
Termostato de até 300° C temperatura ajustável para cada assado.



BOTÃO FUNÇÕES

- Liga resistência inferior.
- Liga resistência superior.
- Liga as duas resistência superior e resistência inferior.

OFF
Posição OFF = Desliga o aparelho.

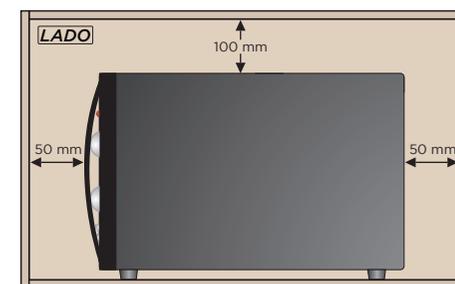
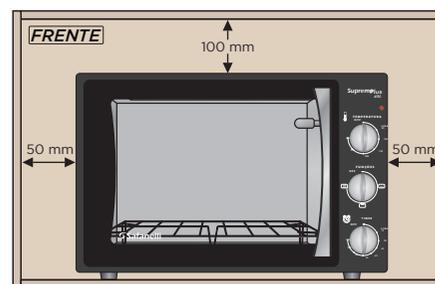


BOTÃO TIMER
Timer de até 120 minutos garante o preparo dos alimentos no tempo exato.

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 100 mm acima, 100 mm atrás e 50 mm nas laterais).
- 02)** Verifique se a voltagem está correta (127 V 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. 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 PARA OS FORNOS ELÉTRICOS



Botão do timer: Liga o timer no tempo desejado.

Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado. *ver modelos Pág. 7, 9 e 10.

Botão do termostato: Serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.

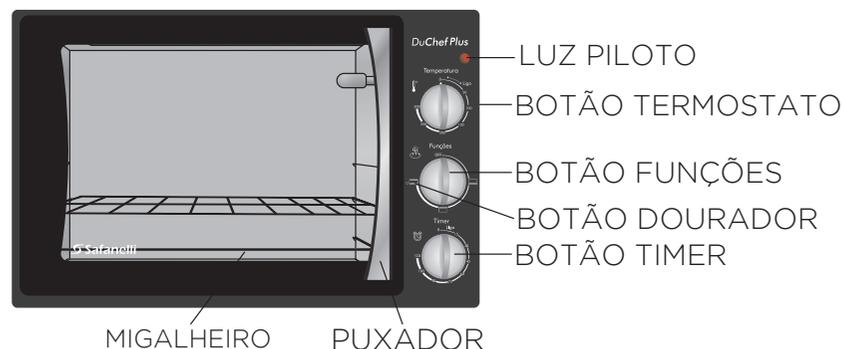
Para os modelos com timer, o termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.

Botão Funções: Quando acionado, permite exclusivo controle total da resistência superior, inferior ou as duas ao mesmo tempo.

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 modelos Pág. 7, 8, 9 e 10.

Luz Interna: Possibilita melhor visibilidade durante o assado. *ver modelos Págs. 7 à 11.

FORNO FECHADO - FORNO ELÉTRICO SUPREMO PLUS E FORNO ELÉTRICO DU CHEF PLUS

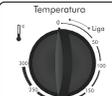


MODELOS

*Du Chef Plus Black 45 L	FEB011	127 V
*Du Chef Plus Black 45 L	FEB012	220 V
*Supremo Plus Black 45 L	FEB104	127 V
*Supremo Plus Black 45 L	FEB105	220 V
*Du Chef Plus White 45 L	FEW011	127 V
*Du Chef Plus White 45 L	FEW012	220 V



LUZ PILOTO
Luz indica quando o forno está ligado.



BOTÃO TERMOSTATO
Termostato de até 300° C temperatura ajustável para cada assado.



BOTÃO FUNÇÕES

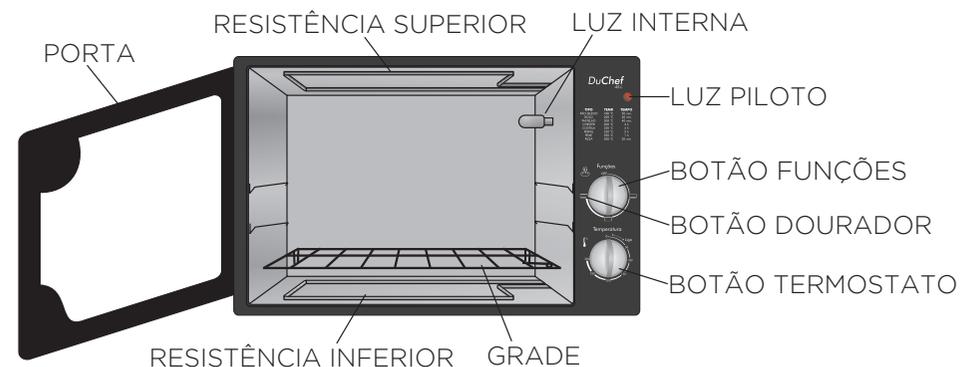
-  Liga resistência inferior.
-  Liga resistência superior.
-  Liga as duas resistências superior e inferior.

OFF
Posição OFF = Desliga o aparelho.



BOTÃO TIMER
Timer de até 120 minutos garante o preparo dos alimentos no tempo exato.

FORNO ABERTO - FORNO ELÉTRICO DU CHEF 45 L

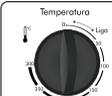


MODELOS

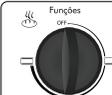
*Du Chef Black 45 L	FEB014	127 V
*Du Chef Black 45 L	FEB013	220 V
*Du Chef White 45 L	FEW014	127 V
*Du Chef White 45 L	FEW013	220 V



LUZ PILOTO
Luz indica quando o forno está ligado.



BOTÃO TERMOSTATO
Termostato de até 300° C temperatura ajustável para cada assado.



BOTÃO FUNÇÕES

-  Liga resistência inferior.
-  Liga resistência superior.
-  Liga as duas resistências superior e inferior.

OFF
Posição OFF = Desliga o aparelho.