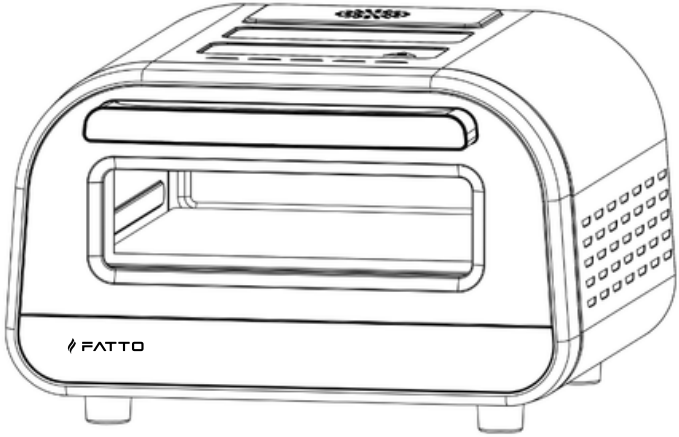
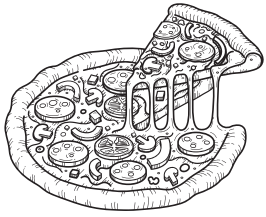
Forno de pizza inteligente

FORNO ELÉTRICO DE ALTA PERFORMANCE
FE12





FATTO

Manual de instruções

APRESENTAÇÃO

Prezado cliente!

Obrigado por ter escolhido um produto Fatto.
O uso do seu produto é fácil, entretanto o manual de instruções é um guia eficaz para a instalação, utilização e manutenção de seu novo produto.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras referências.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação.

@fattoforno
fornofatto.com.br

FATTO

Importado por:
Fatto Indústria e Comércio LTDA
CNPJ: 45.475.138/0001-85
Telefone: (46) 3547-1116
www.fornofatto.com.br
Produzido na China

Acesse o QR Code para maiores informações e manual online.

Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC
SAC: (46) 3547-1116
sac@fornofatto.com.br

ATENÇÃO

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.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho."

"O aparelho não deve ser operado por um temporizador externo ou qualquer outro meio separado de controle remoto"

"Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes tipo pousadas."

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

Cuidado, superfície quente

Forno elétrico para pizza
Modelo: FE12
Tensão: 220V~ 60Hz Potência: 1700W
Cor: Aço inox escovado
Peso: 10.800 kg (incluindo a pedra)
Medidas externas: L47xP43xA28 cm

CONTEÚDO

1. Segurança
2. Componentes
3. Funções
4. Dicas
5. Limpeza & Cuidado
6. Garantia

RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Estamos muito conscientes da segurança. Nós projetamos e fabricamos produtos de consumo para a sua segurança, nosso valioso cliente, acima de tudo. Além disso, pedimos que você tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as seguintes precauções.

IMPORTANTE

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

1, Retire e descarte com segurança todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais antes de usar o forno de pizza pela primeira vez.

2, Para evitar o risco de asfixia para crianças pequenas, remova e elimine com segurança a capa protetora instalada na ficha de alimentação.

3, Não use o aparelho perto da borda de uma bancada ou mesa. Certifique-se de que a superfície é estável, nivelada, resistente ao calor e limpa.

4, não use em uma superfície coberta de pano, perto de cortinas ou outros materiais inflamáveis.

5, Um incêndio pode ocorrer se o forno de pizza estiver coberto ou tocar em materiais inflamáveis, incluindo cortinas, cortinas, paredes e assim por diante, quando em operação.

6, Não utilize o aparelho num queimador a gás ou eléctrico (ou perto de) ou onde possa tocar num forno ou superfície aquecidos.

7, Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão, toque em superfícies quentes ou fique amarrado.

8, Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou base do motor em água (ou outros líquidos).

9, A carcaça exterior do forno da pizza pode estar quente durante e depois de cozinhar. Por favor, não toque em superfícies quentes. Mantenha sempre o cabo de alimentação deste forno de pizza, e os de outros aparelhos perto do forno, longe da caixa do forno.

10, Este forno de pizza não é adequado para ser usado em um pequeno gabinete do aparelho. Certifique-se de deixar espaço adequado ao redor do forno. Recomenda-se espaço mínimo de 4 polegadas/10cm.

11, Não toque em superfícies quentes. Para evitar queimaduras, tenha extrema cautela ao remover a panela de pizza ou pedra de pizza incluída, pois elas podem estar muito quentes.

12, Não coloque utensílios de cozinha, assadeiras ou pratos na porta de vidro.

13, Não deixe a porta aberta por longos períodos de tempo.

14, Não guarde nenhum item em cima do forno de pizza quando em funcionamento.

15, Não coloque papelão, plástico, papel, ou outros materiais inflamáveis neste forno de pizza.

16, Não cubra nenhuma parte do forno de pizza com papel alumínio. Isso causará superaquecimento deste forno de pizza.

17, Recomendamos usar a panela dedicada com o forno de pizza, embora outras panelas de ferro fundido / aço carbono que se encaixam também são adequadas para uso.

18, Não use panelas antiaderentes ou revestidas no forno.

19, Tenha cuidado ao usar panelas de aço inoxidável, pois elas podem descolorir em altas temperaturas.

20, Deve-se ter cuidado ao retirar a panela deste forno de pizza. A panela deve ser colocada sobre um material à prova de calor.

21, nenhuma tampa deve ser usada neste forno de pizza em cima da panela.

22, Alimentos de grandes dimensões e utensílios metálicos não devem ser inseridos no forno de pizza, pois podem criar incêndio ou risco de choque elétrico.

23, para evitar qualquer contato direto com o forno de pizza, a casca de pizza fornecida deve ser usada em todos os momentos ao inserir uma pizza na cavidade, a menos que cozinhe uma pizza de panela.

24, O uso de acessórios e acessórios não recomendados ou fornecidos com este forno de pizza pode causar ferimentos.

25, Não armazene quaisquer materiais, além dos acessórios recomendados pelos fabricantes, neste forno de pizza quando não estiver em uso.

26, Este aparelho é apenas para uso doméstico. Não utilizar em nenhum tipo de veículo em movimento. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outra utilização que não seja a que se destina. O uso indevido pode causar lesões.

27. Se o aparelho tiver de ser limpo, movido, montado ou armazenado, desligue sempre a unidade e deixe-a arrefecer completamente, antes de a desligar da tomada.

28, Não limpe com almofadas de metal scouring. As peças podem quebrar a almofada e tocar partes elétricas, criando um risco de choque elétrico.

29, É necessária uma supervisão apertada quando o aparelho é utilizado por ou perto de crianças.

30, Cabos de fonte de alimentação destacáveis mais longos ou cabos de extensão estão disponíveis e podem ser usados se o cuidado é exercido em seu uso.

31, Recomenda-se inspecionar regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Não utilize o aparelho se houver danos no cabo de alimentação ou na ficha ou depois de o aparelho apresentar avarias ou se tiver sido danificado de alguma forma. Pare imediatamente o uso e ligue para o Suporte ao Consumidor do seu fornecedor.

32, Recomendamos operar este forno de pizza em um circuito dedicado separado de outros aparelhos. Consulte um eletricista licenciado e qualificado se tiver dúvidas.

33, A manutenção deve ser realizada por um representante de serviço autorizado.

34, Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com um fio de aterramento com uma ficha de aterramento. O aparelho deve ser ligado à terra com uma saída de 3 furos devidamente aterrada. Em caso de curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico.

35, Não corte, em nenhuma circunstância, ou remova o terceiro pino (terra) do cabo de alimentação ou use um adaptador.

36, Consulte um eletricista qualificado se as instruções de aterramento não forem completamente compreendidas, ou se houver dúvida sobre se o aparelho está devidamente aterrado.

Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção de segurança adicional ao usar aparelhos elétricos. É aconselhável que um interruptor de segurança com uma corrente de funcionamento residual nominal não superior a 30mA seja instalado no circuito eléctrico que alimenta o aparelho. Consulte seu eletricista para obter conselhos profissionais.

NÃO OPERE O FORNO DE PIZZA SEM O PAINEL DE CONTROLE ATIVO NO LUGAR

A - Puxador
B - Pedra da pizza
C - Ranhuras de ventilação
D - Painel de controle
E - Menu
F - Seleciona controle do elemento de aquecimento superior
G - Seleciona controle do elemento de aquecimento inferior
H - Display
I - Ajuste de Tempo e Temperatura (decremento)
J - Ajuste de Tempo e Temperatura (incremento)
K - Seleção de função
L - Inicio da contagem de tempo
M - Ligar/Desligar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Para remover quaisquer substâncias protetoras nos elementos de aquecimento, é necessário ligar o forno vazio por 20 minutos. Certifique-se de que a área esteja bem ventilada, pois o forno de pizza pode emitir vapores. Estes vapores são seguros e não são prejudiciais para o desempenho do forno de pizza.

1.Remova e descarte com segurança qualquer embalagem material, etiquetas promocionais e fita deste forno de pizza.

2. Retire a pedra da pizza da embalagem. Limpe suavemente a superfície superior do convés com um pano úmido. Seque bem e coloque a pedra da pizza na cavidade do forno.

3. Limpe o interior do forno com uma esponja macia e húmida.

4. Coloque o forno sobre uma superfície plana e seca. Certifique-se de que há uma distância mínima de 4" (10cm) de espaço em ambos os lados do forno e 6" (15cm) acima.

5. Desenrole o cabo de alimentação completamente e insira o plugue de alimentação em um aterramento tomada.

6. O alerta do forno de pizza soará e o botão de ligar o forno acenderá.

7. Através do botão de seleção de funções, escolha a função NAPOLITADA 450ºC e acione novamente o botão de ligar o forno.

8. Deixe o forno agir por 20 minutos.

9. O forno de pizza já está pronto para uso.

OPERANDO SEU FORNO DE PIZZA

Devido às temperaturas extremamente altas que estão sendo alcançadas, certifique-se de colocar o forno em uma área bem ventilada, pois ele emitirá fumaça ao cozinhar.

1. Insira a pedra da pizza na pizza cavidade do forno.

2. Ligue o menu para a configuração desejada.

3 As luzes de temperatura iluminarão na maravilha da exibição. O que significa que o forno de pizza está pré-aquecendo.

4. Depois que o forno é pré-aquecido para a temperatura de ajuste, a luz indicadora de temperatura para de piscar e a campainha soa três vezes.

5º. Use a pá perfurada da pizza para colocar a pizza diretamente sobre a pedra da pizza. Não use a pá como forma de pizza.

6º. Feche a porta do forno.

7º. Pressione a tecla ▶ para iniciar o temporizador de contagem regressiva. E a o tempo começará a ser contado regressivamente.

8º. No final do ciclo de cozimento, o alerta do forno soará por 5 vezes e as luzes do tempo voltarão ao tempo inicial.

9º. Retire sua pizza e aproveite.

ATENÇÃO

Quando você pretende transportar o produto; Retire a pedra da pizza de dentro do forno e embale separadamente para evitar a quebra.

Certifique-se de que este forno de pizza é pré-aquecido antes de colocar a pizza na cavidade. Se cozinhar várias pizzas, espere até que a luz A C se acenda antes de carregar sua próxima pizza.

Se cozinhar diferentes tipos de pizza, é aconselhável começar com o tipo que usa a temperatura mais baixa.

Para funções de cozimento a alta temperatura recomendamos que você monitore e fique perto do forno de pizza pois sua pizza ficará pronta rapidamente e deverá ser retirada para não queimar ou iniciar fogo dentro do forno.

Após o cozimento, a fim de proteger os componentes elétricos internos, não é permitido desligar a tomada imediatamente. Deixe o forno resfriar completamente, ele desligará o resfriamento automaticamente, e em seguida, desligue da tomada.

FUNÇÃO HORA

O timer para alertá-lo quando sua pizza estiver pronta. O tempo recomendado iluminará dependendo do estilo de pizza selecionado, mas pode ser ajustado antes ou durante o cozimento para se adequar à sua referência. Pressione a tecla ▶ para iniciar o temporizador. O ciclo de contagem regressiva pode ser interrompido a qualquer momento desligando/ligando a chave.

ESTILOS DE PIZZAS

NAPOLITANA
Pizza estilo "Wood Fired"

(400-450 °C)
(Recomendado: 2 min.)
Alcance autênticos resultados de pizza napolitana em casa!
Calor extremamente alto.
Espere uma crosta crocante, bordas evidentes, base maleável, com bolhas distintas e carbonização (mancha de leopardo).

Este forno de pizza não utiliza madeira ou subproduto de madeira. O termo "a lenha" refere-se às características específicas de desempenho térmico deste forno que replicam o de um forno a lenha.

MANUAL

(80-450 °C)
(Tempo recomendado: 3 minutos.)
Calor extremamente intenso. Ideal para cozinhar legumes, gratinar.
Observe que o tempo de cozimento pode variar dependendo do tipo de vegetal que está sendo cozido.

Reaquecer (MANUAL)
(170°C)
(Tempo recomendado: 10mins.)
Perfeito para reaquecer sua pizza.

PIZZA FINA E CROCANTE

(Tempo recomendado: 4-5mins.)

Esta massa é enrolada finamente, o que dá à pizza um resultado nítido.
A cobertura deve ser até a borda e o molho pode ser espalhado para o lado de fora da pizza.

PIZZA PAN

(Tempo recomendado: 18mins.)

Base crocante incrível, massa fofa e muitas coberturas com molho quase até a borda. A derradeira indulgência da pizza. Esta configuração requer o uso da panela fornecida com o forno de pizza

NEW YORK PIZZA

(Tempo recomendado: 7-8mins.)

O perfil de calor foi projetado para alcançar a icônica pizza estilo Nova York. As coberturas e a crosta devem ser uniformemente douradas e a pizza deve ter uma sensação mastigável na boca.

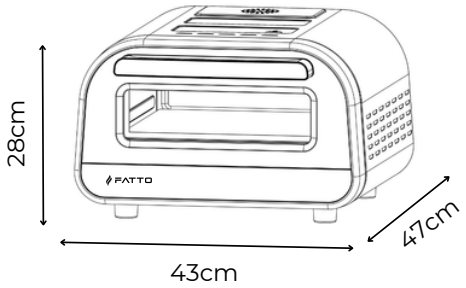
CONGELADA

(Recomendado:12-20mins.)

Ótimos resultados de pizza congelada

DADOS TÉCNICOS

Peso: 10,8Kg
Largura: 43cm
Altura: 28cm
Profundidade: 47cm



Número do modelo	Voltagem	Potência
FE-12	220V~ 50/60Hz	1700W

Função	Aquecedor superior	Aquecedor inferior	Temp. ajustável.	Timer padrão	Tempo ajustável
MANUAL	450°C	450°C	80-450°C	2min	1-60min
NAPOLITANA	450°C	450°C	200-450°C	2min	1-10min
FINA &CROCANTE	270°C	330°C	80-450°C	6min	1-10min
PIZZA PAN	220°C	340°C	80-450°C	12min	1-30min
NEW YORK	245°C	270°C	80-450°C	8min	1-20min
CONGELADA	245°C	205°C	80-450°C	16min	1-20min

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Certifique-se de desligar o forno e deixá-lo esfriar antes de limpar.

Se desejar, limpe as paredes com uma esponja úmida, pano ou almofada de nylon e detergente neutro.

NÃO USE ALMOFADAS DE LIMPEZA DE PALHA DE AÇO, LIMPADORES ABRASIVOS OU RASPE AS PAREDES COM UM UTENSÍLIO DE METAL, POIS TODOS ESSES MÉTODOS PODEM DANIFICAR O REVESTIMENTO LIMPO CONTÍNUO.

Todos os acessórios devem ser lavados em água quente e sabão. A porta pode ser limpa com uma esponja úmida e enxugada com um papel ou toalha de pano. Limpe o exterior com uma esponja húmida.

NÃO UTILIZE UM LIMPADOR ABRASIVO, POIS PODE DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERIOR.

O forno de pizza é muito quente durante a operação. Se você precisar limpar o interior ou a pedra de pizza ou desconectar o cabo de alimentação, você deve esperar que o forno esfrie completamente antes de operar. Depois de assar a pizza, abra a porta para esfriar.

GARANTIA

Parabéns, você adquiriu um produto Fatto. A partir de agora terá 12 meses de garantia de acordo com as especificações a seguir:

1. GARANTIA LEGAL: 90 dias

1.1 -Garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

2. GARANTIA CONTRATUAL ESPECIAL: 09 meses

2.1 - A garantia especial será válida para este produto, em todo território nacional, desde que tenham sido adquiridos e instalados de acordo com o recomendado pela Debacco. A garantia é válida para vícios ou defeitos de fabricação, constatados por meio de análise do produto pelo Serviço Autorizado Debacco.

2.2 -A garantia especial é contada a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, ocorrendo da seguinte forma:

2.3 - Ao adquirir o produto, o consumidor conta com 03 meses de garantia legal + 09 meses de garantia especial, totalizando 12 meses de garantia.

3. A GARANTIA NÃO COBRE:

3.1 - Defeitos decorrentes do uso comercial ou outro que não do uso doméstico.

3.2 - Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos e efeitos da natureza (raios, chuvas, inundações, desmoronamentos etc.), além de má armazenagem.

3.3 - Se o produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções. Defeitos decorrentes da instalação inadequada.

3.4 - Não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.

3.5 - Despesas relativas a instalação do produto e ou de ajustes do local as condições necessárias à instalação do mesmo. Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para reparar o local aonde for instalado o produto (ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, móveis e outros). Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

3.6 - O produto for ligado em tensão diferente da qual foi destinado. Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica, como oscilações de energia superiores ao estabelecido no manual do consumidor, insuficiência, interrupções e demais problemas.

3.7 - A substituição de lâmpadas, vidros, plásticos e peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando e puxadores, além dos custos de serviços utilizados na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

3.8 - Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.

3.9 - Caso haja remoção e/ou qualquer alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

3.10 - O defeito for causado por acidente ou má conservação do produto pelo Consumidor: maus tratos, má utilização, descuidos com produto ou, ainda, sofrer alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, consertos por agentes não credenciados pela Fatto.

3.11 - No período das GARANTIAS CONTRATUAIS, despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Fatto, os defeitos deverão ser comunicados ao Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) Fatto, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, serão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

3.12 - Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda por existência de objetos em seu interior, estranhos ou não recomendados ao funcionamento e finalidade de utilização.

3.13 - Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos de mostruários. Esses produtos têm garantia legal e contratual apenas para problemas funcionais que sejam oriundos de defeitos de fabricação.

3.14 - Problemas de ferrugem/oxidação: Instalação em ambientes sem a devida proteção contra a alta concentração salina e/ou umidade. Instalação em ambientes insalubres onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos, vapores, poeira, raios solares, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura e o funcionamento do mesmo (ex.: cloro para piscinas, materiais de limpeza doméstica, etc).

4. ATENÇÃO:

4.1 - Para usufruir da garantia, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Estes documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

5. RECOMENDAMOS:

5.1 - No ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Em caso de qualquer não conformidade, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

5.2 - Observar as especificações e recomendações do MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO o qual acompanha este produto, quanto às condições de uso e instalação