FATTO



FE30

FORNO DE PIZZA
ELÉTRICO

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

fattoforno.com.br

Acesse o QR Code para maiores informações e manual online.

Fatto Indústria e Comércio LTDA
CNPJ: 45.475.138/0001-85
Telefone: (46) 3547-1116
www.fattoforno.com.br

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."

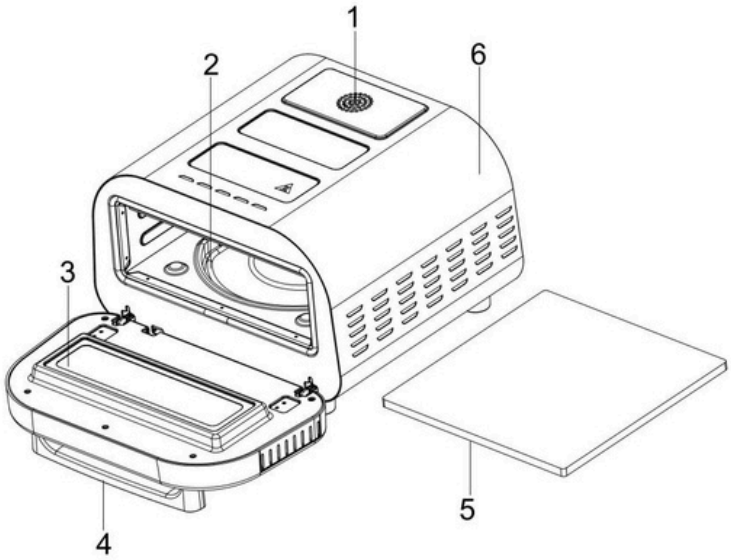
"Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos"

Cuidado, superfície quente



Forno elétrico para pizza
Modelo: FE30
Tensão:
220V~ 60Hz Potência: 1700W
127V~ 60Hz Potência: 1700W
Cor: Preto
Peso: 10.800 kg (incluindo a pedra)
Medidas externas: L43xP47xA28 cm

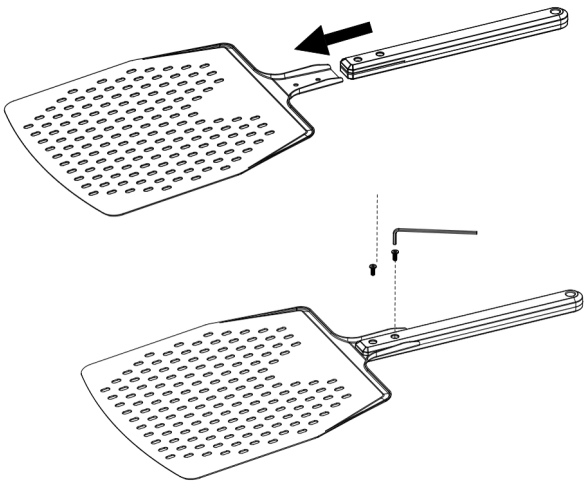
CONHEÇA SEU FORNO DE PIZZA



1. Ventoinhas de resfriamento
2. Resistência inferior (a superior não está visível)
3. Janela com vidro duplo
4. Puxador da porta
5. Pedra para pizza
6. Carcaça

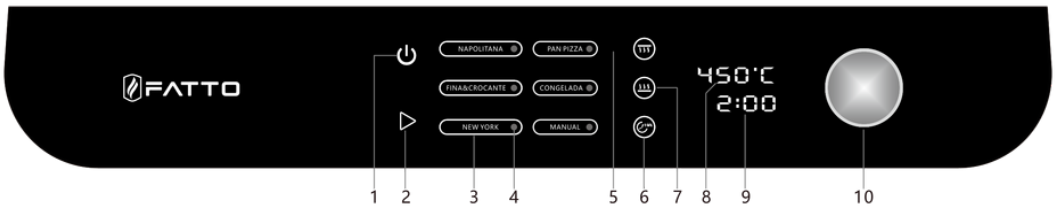
MONTAGEM DA PÁ DE PIZZA

1. Insira a pá de aluminio na ranhura do cabo
2. Com os furos do cabo virados para a parte debaixo da pá
3. Insira os 2 parafusos e utilize a chave em L para apertar



PAINEL DE CONTROLE

1. Botão Liga/desliga
2. Botão Iniciar
3. Texto dos modos
4. Luz indicadora dos modos
5. Controle da resistência superior
6. Controle do temporizador
7. Controle da resistência inferior
8. Visor da temperatura
9. Visor do temporizador
10. Botão de ajuste da temperatura/tempo (rotação) e inicio do temporizador (pressionar)



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Para sua segurança e para que você continue a desfrutar deste produto, leia sempre o manual de instruções antes de usá-lo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E MEDIDAS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

RECOMENDA-SE QUE A SEGURANÇA ESTEJA EM PRIMEIRO LUGAR
Prezamos muito pela segurança. Nosso forno pode atingir temperaturas intensas de até 450 °C.
Nós o projetamos e fabricamos nossos produtos visando a segurança de nossos valiosos clientes. Além disso, solicitamos que você tenha o máximo cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as seguintes precauções.

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar o forno de pizza inteligente pela primeira vez, remova e descarte com segurança quaisquer materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
3. Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
4. NÃO o utilize ao ar livre. Não o utilize em qualquer tipo de veículo em movimento nem o guarde com segurança ao ar livre. O uso indevido pode causar ferimentos.
5. NÃO toque em superfícies quentes. Use as alças ou botões.
6. É necessária supervisão rigorosa quando o aparelho for usado perto de crianças.
7. Elimine o risco de asfixia para crianças pequenas removendo e descartando com segurança da tampa protetora colocada no plugue de alimentação.
8. NÃO utilize o forno com cabo ou plugue danificado, ou após o aparelho apresentar mau funcionamento, ou se o produto sofreu algum tipo de dano, entre em contato com o agente para que ele o examine, repare ou ajuste.
9. NÃO coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou forno aquecido.
10. NÃO deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou bancada, nem em contato com superfícies quentes superfícies.
11. NÃO coloque o aparelho próximo à borda de uma bancada ou mesa.
12. Certifique-se de que a superfície onde o aparelho será colocado seja estável, nivelada e resistente ao calor e limpo.
13. Certifique-se de que haja espaço suficiente ao redor do aparelho. Um espaço mínimo de 10 cm (4 polegadas) é recomendado obrigatório.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E MEDIDAS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

14. Evite usar ou posicionar o forno sobre uma superfície coberta com pano, próximo a...cortinas ou outros materiais inflamáveis. Um incêndio pode ocorrer se o forno de pizza entrar em contato com ou for coberto por materiais inflamáveis, como cortinas, persianas, paredes, toalhas de mesa e plásticos, enquanto estiver em funcionamento.
15. NÃO utilize o forno sem a pedra de pizza incluída.
16. NÃO utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
17. NÃO coloque papelão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis dentro o forno de pizza.
18. O forno e a pedra de pizza retêm o calor por muito tempo após o uso. Não tente manuseá-los quentes. Não tente mover o forno até que ele esfrie completamente.
19. Para evitar queimaduras, utilize apenas uma pá adequada para colocar e retirar as pizzas do forno.
20. A parte externa do forno fica muito quente. Não coloque objetos em cima nem encoste objetos contra a parede do forno as laterais ou a porta.
21. O excesso de farinha e alimentos queimados na pedra podem inflamar-se a altas temperaturas. Se isso acontece, mantenha a porta fechada e as chamas se extinguirão sozinhas. Se as chamas não se extinguirem em 15 segundos, desligue o aparelho da tomada.
22. Se a pizza ficar tempo excessivo em alta temperatura, pode pegar fogo. Se isso acontecer, mantenha a porta fechada e as chamas se extinguirão sozinhas. Desligue o forno e não retire a pizza até que ele esteja completamente frio.
23. Para funções de cozimento em alta temperatura (acima de 400 °C), recomendamos que você fique de olho neste forno de pizza, pois a comida pode assar demais rapidamente e até pegar fogo.
24. NÃO cubra nenhuma parte do forno de pizza com papel alumínio, pois isso pode causar danos. O superaquecimento pode causar riscos de danos elétricos e incêndio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E MEDIDAS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

25. Evite deixar a porta aberta por longos períodos.
26. Para desconectar, pressione o botão liga/desliga e, após o ventilador, que continua funcionando por 15 minutos, ter desligado completamente retire o plugue da tomada
28. A utilização de acessórios e componentes não recomendados ou não fornecidos com o produto. O forno de pizza pode causar ferimentos.
29. Tenha extrema cautela ao remover a forma de pizza ou a pedra de pizza incluídas pois podem estar extremamente quentes. Não coloque utensílios de cozinha, assadeiras ou pratos na porta de vidro.
30. Recomendamos o uso da assadeira específica para forno de pizza, embora outras também possam ser utilizadas panelas adequadas de ferro fundido/aço carbono que se encaixem também são aceitáveis.
31. NÃO utilize panelas antiaderentes ou revestidas no forno.
32. Tenha cuidado ao usar panelas de aço inoxidável, pois elas podem descolorir a altas temperaturas.
33. NÃO utilize nenhum tipo de tampa no forno de pizza ou sobre qualquer forma.
34. Evite colocar alimentos grandes ou utensílios de metal no forno de pizza, pois eles podem causar incêndio ou risco de choque elétrico.
35. Utilize sempre a pá de pizza adequada para inserir a pizza na cavidade, a menos que ao cozinhar uma pizza na frigideira, evite o contato direto com o forno.
Precauções de limpeza - consulte as instruções de limpeza e cuidados para obter mais detalhes.

36. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
37. NÃO limpe o forno com esponjas de aço, pois pedaços podem se soltar. Desconectar e tocar em componentes elétricos pode criar risco de choque elétrico.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E MEDIDAS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

38. Mantenha o cabo de alimentação deste forno e dos eletrodomésticos próximos afastado do invólucro do forno.
39. Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação que possui um fio terra. O aparelho deve ser aterrado utilizando uma tomada de três pinos com aterramento adequado. Em caso de curto-circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico.
40. Nunca corte ou remova o terceiro pino (terra) do cabo de alimentação nem use um adaptador em quaisquer circunstâncias.
41. Cabos de alimentação longos e destacáveis ou extensões podem ser usados, desde que se tome cuidado.
42. Para evitar choque elétrico, nunca mergulhe o cabo, o plug ou o produto em água ou quaisquer outros líquidos.

INSTRUÇÕES PARA LIGAÇÃO COM EXTENSÃO

Este forno de pizza está equipado com um cabo de alimentação curto para minimizar o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais causados por puxões, tropeços ou emaranhamento com um cabo mais longo. Se for necessário usar uma extensão, siga estas orientações:
1. Certifique-se de que a classificação elétrica marcada no cabo de alimentação ou na extensão seja igual a ou superior à potência elétrica nominal do aparelho.
2. Se o aparelho for do tipo com aterramento, a extensão deve ser...
Cabo de 3 fios com aterramento; e
3. Posicione os cabos de forma que não fiquem pendurados sobre a bancada ou sobre a superfície portátil.
impedindo que as crianças puxem ou tropecem acidentalmente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

1. Não puxe nem force o cabo de alimentação ou o aparelho.
2. Não utilize o produto se o cabo de alimentação apresentar sinais de abrasão ou desgaste excessivo.
3. Não enrole o cabo firmemente ao redor do aparelho, pois isso pode causar desgaste e danos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalagem e qualquer proteção de transporte, como plástico, embalagem em cartão e com inserções de espuma EPE. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance de crianças – risco de sufocamento! Descarte os materiais de embalagem de acordo com as normas locais de descarte de resíduos.
2. Leia e remova todos os adesivos do aparelho, exceto a etiqueta de número de serie que deve permanecer no aparelho.
3. Monte a pá de pizza, parafuse a alça na unidade da pá
Siga as instruções em anexo.
4. Limpe a parte externa do forno e a pedra de pizza com um pano úmido e Deixe secar completamente. Atenção: Detergente de louça pode danificar a pedra. Não lave a pedra de pizza com água nem a deixe de molho, pois isso pode reduzir sua vida útil.
5. Coloque a pedra de pizza no forno, certificando-se de empurrá-la até o fundo da cavidade.
6. Antes da primeira utilização, o aparelho vazio deve ser aquecido durante 20 minutos para remover quaisquer resíduos de produção. Certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado durante esse período.
7. Insira o plugue em uma tomada. 10. Um breve bipe soará, as luzes do painel de controle acenderão e, em seguida, apagarão novamente. A energia O botão ainda acende na cor branca. Pressione o botão liga/desliga uma vez.
8. As luzes do painel de controle acendem e a configuração padrão é NEAPOLITAN. O visor mostra o temperatura “450℃” e tempo “2:00”.
9. Pressione o botão Iniciar. O botão Iniciar e o indicador de temperatura piscarão. Os ventiladores de resfriamento são acionados, o que significa que o forno de pizza está pré-aquecendo. Esse processo leva aproximadamente 20 minutos.

10. Quando o processo estiver concluído, um sinal sonoro será emitido três vezes. A temperatura irá parar de piscar.
11. Agora desligue o aparelho com o botão liga/desliga e deixe-o esfriar.
12. As ventoinhas de resfriamento continuarão funcionando por algum tempo.
13. O aparelho está pronto para uso.



O aparelho e a pedra de pizza ficam muito quentes durante e após o funcionamento! Evite o contato com as superfícies quentes do aparelho!



Mantenha as crianças afastadas do aparelho! Não retire a pedra de pizza do forno de pizza a menos que esteja completamente fria.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

Devido às temperaturas extremamente altas, coloque o forno de pizza em uma área bem ventilada, pois ele emitirá fumaça durante o cozimento.

Nota: Se você ligar o aparelho, mas não inserir nenhuma configuração por mais de 2 minutos, o painel de controle desligará. Você deverá ligar o aparelho novamente para inserir as configurações.

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

2. Ligue seu forno de pizza a uma tomada compatível. Depois de conectado, ouvirá um bipe curto, as luzes do painel de controle acendem e depois apagam novamente. O botão liga/desliga ⏻ permanece aceso com a luz branca.

3. Pressione o botão Liga/Desliga ⏻ e o painel de controle acenderá automaticamente na função napolitana.



4. Selecionar função:

Ao pressionar o ícone de função da lista de menus, a luz indicadora da função acenderá em cor branca.

5. Opção para ajustar a predefinição da função:

-Ajuste a temperatura do elemento de aquecimento superior ou do inferior: Pressione o ícone do botão “Aquecimento superior” ou “Aquecimento inferior” e gire o botão.

-Ajustar o tempo de contagem regressiva:

Pressione o ícone do botão “Contagem regressiva” e gire o botão giratório para ajustar o tempo da contagem regressiva.

6. Pressione o botão Iniciar ▷ para começar o processo de pré-aquecimento. A temperatura e o botão iniciar piscarão, o que significa que o forno de pizza está pré-aquecendo.

O forno levará aproximadamente 20 minutos para atingir a temperatura máxima de 450 °C com a pedra de pizza inserida.

Durante o processo de pré-aquecimento, a função de contagem regressiva não está disponível.

7. Quando o processo estiver concluído, um bipe soará três vezes. A temperatura irá parar de piscar.
8. Agora você pode preparar sua primeira pizza. Use a pá de pizza para colocar a massa diretamente sobre a pedra de pizza. Feche a porta do forno.
9. Pressione o botão rotativo para iniciar a contagem regressiva. O dígito do tempo começa a ser reduzido. O tempo aproximado recomendado será exibido dependendo do estilo de pizza selecionado, mas pode ser ajustado antes do preparo de acordo com sua preferência.

NOTA: O temporizador não controla o calor ou a potência do seu forno de pizza. O tempo sugerido depende da massa, dos molhos e dos ingredientes, e serve apenas como guia. Nunca deixe o forno de pizza sem supervisão.

10. Ao final do ciclo de cozimento, o alarme do forno emitirá um sinal sonoro por três segundos e o cronômetro foi reiniciado. Retire sua pizza e aproveite.
11. Desligue o forno:
Pressione o botão liga/desliga ⏻ para desligar o forno. O painel de controle se desligará e os ventiladores de resfriamento continuarão funcionando por 15 minutos.



Observação:

- Certifique-se de que o forno de pizza esteja pré-aquecido antes de colocar a pizza na cavidade. Se for assar várias pizzas, aguarde de 2 a 3 minutos após a última estar pronta.
- Se não houver nenhuma operação no painel de controle por mais de 2 horas, o forno desligará automaticamente enquanto estiver em funcionamento.
- Após o forno ser desligado, os ventiladores de resfriamento continuarão funcionando por 15 minutos.
- Para alternar entre a exibição em Fahrenheit ou Celsius, pressione e segure o botão de ajuste do menu por 3 segundos.



ATENÇÃO:

- O excesso de farinha e alimentos queimados na pedra pode inflamar-se a altas temperaturas. Se isso caso ocorra, mantenha a porta fechada e as chamas se extinguirão sozinhas. - Se as chamas não se extinguirem em 15 segundos, desligue o aparelho da tomada.
-Se a pizza ficar muito tempo em alta temperatura, pode pegar fogo. Se isso acontecer, mantenha a porta fechada e as chamas se extinguirão sozinhas. Desligue o forno e não retire a pizza até que ele esteja completamente frio.

Para funções de cozimento em alta temperatura (acima de 400°C), recomendamos que você Fique de olho neste forno de pizza, pois sua comida pode queimar rapidamente.

Após o cozimento, para proteger os componentes elétricos internos, não desconecte o aparelho da tomada imediatamente. Deixe o forno esfriar completamente e, em seguida, desligue-o da tomada.

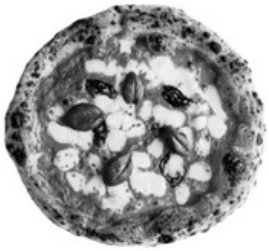
- Não obstrua as aberturas de ventilação no painel superior.
- Não obstrua as aberturas de ventilação nos painéis inferior e lateral.
- Não retire a pedra de pizza do forno de pizza enquanto ela não estiver completamente fria.

ESTILOS DE PIZZA

Abaixo estão as configurações predefinidas de temperatura e tempo, bem como os intervalos de tempo ajustáveis para cada função:

MODELO:FE30 **Potência: 1700W**

Função	Aquecimento Superior	Aquecimento Inferior	Temperatura ajustável	Tempo padrão	Tempo ajustável
NAPOLITANA	450℃	450℃	200-450℃	2 MIN	1-10MIN
FINA&CROCANTE	270℃	330℃	80-450℃	6 MIN	1-10MIN
NEW YORK	245℃	270℃	80-450℃	8 MIN	1-20MIN
PIZZA PAN	220℃	340℃	80-450℃	12 MIN	1-30MIN
CONGELADA	245℃	205℃	80-450℃	16 MIN	1-20MIN
MANUAL	400℃	400℃	80-450℃	2 MIN	1-60MIN



PIZZA NAPOLITANA “FORNO A LENHA”

(Tempo recomendado: 90 segundos a 2 minutos)
Consiga resultados autênticos de pizza napolitana em casa!
Calor extremamente alto.
Espere uma crosta cozida, porém maleável, com bolhas e marcas de queimado bem visíveis (manchas semelhantes às de um leopardo).



PIZZA FINA E CROCANTE

(Tempo recomendado: 5-7 minutos)
Esta massa é aberta bem fina, o que deixa a pizza crocante. A cobertura deve ir até a borda e o molho pode ser espalhado até a extremidade da pizza.



NEW YORK PIZZA

(Recomendação: 7-8 minutos)
O perfil de aquecimento foi projetado para alcançar o estilo icônico da pizza nova-iorquina. Os ingredientes e a massa devem estar uniformemente dourados e a pizza deve ter uma textura macia e elástica.



PIZZA PAN

(Recomendação: 12-15 minutos)
Base incrivelmente crocante, massa fofa e uma generosa quantidade de ingredientes com molho quase até a borda. Esta configuração requer o uso da assadeira que acompanha o seu forno de pizza.
Para uma crosta mais crocante, você pode pré-assar a massa antes de aplicar os molhos e ingredientes.

PIZZA CONGELADA

(Recomendado: 15-20 minutos)

Ótimos resultados com pizza congelada. Você pode ajustar a temperatura de acordo com as instruções da embalagem da sua pizza.

MANUAL (400 **°C**)

(Recomendado: 2-3 minutos)
Calor extremamente intenso. Ideal para cozinhar vegetais tostados.
Você pode ajustar a temperatura e o tempo. Observe que o tempo de cozimento pode variar dependendo do tipo de vegetal que está sendo preparado.

DICAS PARA PIZZA

Aqui estão algumas dicas excelentes para fazer pizza caseira:

1. Escolha farinha “00” de alta qualidade e ingredientes frescos para a sua pizza.A farinha é uma farinha de estilo italiano, moída finamente, considerada o padrão ouro para massa de pizza.
2. Estique a massa até formar uma base fina, deixando um espaço de um centímetro de largura.ao redor da borda para formar uma crosta que irá inchar quando exposta a altas temperaturas.
3. Ao cozinhar em temperaturas mais baixas e por períodos mais longos, fique de olho em Pizzas estilo Nova York.
Se necessário, gire-as na metade do tempo de cozimento para garantir um cozimento uniforme.
4. Deixe alguns minutos entre as pizzas para que a temperatura do forno se recupere.
O visor da temperatura ficará aceso e não piscará mais quando estiver pronto.
5. Evite usar farinha em excesso, pois ela pode queimar na pedra, resultando em um sabor amargo.
Sabor e coloração amarelada na base da pizza. O excesso de farinha também aumenta o risco de fumaça e incêndio no forno após a retirada da pizza.

NOTA: A pá de pizza deve permanecer fria e limpa para evitar que a massa grude. Não coloque a pá embaixo do forno de pizza enquanto espera para colocar a pizza sobre ele.

COMO COLOCAR A PIZZA NO SEU FORNO DE PIZZA

1. Certifique-se de que a pá de pizza, a massa e os ingredientes estejam ao seu alcance antes de começar.

Começando.
A massa fria é muito elástica; a massa muito quente é muito mole. Abra a massa da pizza à temperatura ambiente e use a pá de pizza incluída para colocá-la no forno de pizza.
2. Não se esqueça da farinha! Suas mãos e área de trabalho devem estar generosamente enfarinhadas.
A pá de pizza deve ser enfarinhada antes de começar a trabalhar com a massa. Polvilhar farinha, sêmola ou fubá na pá pode ajudar a evitar que a massa da pizza grude.
3. Verifique se há buracos ou rasgos na massa da pizza antes de adicionar os ingredientes. Se o molho ficar preso entre a massa e a pá, a massa pode grudar e não deslizar para dentro do forno.
4. Agite levemente a pá para garantir que a massa se mova livremente antes de colocar no forno.
Adicione os ingredientes que desejar. Se a massa não deslizar, coloque um pouco mais de farinha embaixo da base.
5. Use poucos ingredientes na cobertura. Não adicione muito molho ou muitos ingredientes, ou eles deixarão sua pizza pesada e dificultarão colocá-la no forno.
6. Seja eficiente. Certifique-se de que seu forno esteja totalmente aquecido e preparado antes de adicionar os ingredientes.
7. Se a sua pizza grudar, use a “técnica do hovercraft” para soltá-la. Levante a pizza.
Pressione levemente a borda da massa e sopre por baixo da base para formar bolsas de ar e distribuir a farinha nos pontos que estiverem grudados. Adicionar mais farinha, sêmola ou fubá sob a pizza pode ajudar a soltar a massa.

LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Certifique-se de desligar o forno da tomada e deixá-lo esfriar completamente antes de limpá-lo.

1. Se desejar, limpe a parte interna e externa do aparelho com uma esponja ou pano macio, ou esponja de nylon e detergente neutro.

Não utilize palha de aço, produtos de limpeza abrasivos ou raspe a cavidade com utensílios de metal, pois todos esses métodos podem danificar o revestimento contínuo de polimento.

2. Depois que a pedra de pizza estiver completamente fria, deslize-a para fora do forno e remova cuidadosamente quaisquer cinzas ou detritos queimados com uma escova.

Não molhe a pedra nem a mergulhe em água, pois isso pode danificá-la. A pedra não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

3. Com o uso regular, uma pátina natural se formará na superfície da pedra. Isso é esperado, e não afetará o desempenho do forno.

4. Não se preocupe com a mudança de cor do seu forno e da pedra refratária. É completamente normal.

E é o sinal de um forno de pizza muito apreciado!

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES FÁCEIS

1. O forno não liga.
   a. - Verifique se o plugue está firmemente conectado à tomada.
   b. - Conecte o cabo de alimentação em outra tomada ou em uma tomada independente.
   c. - Reinicie o disjuntor, se necessário.
2. A luz indicadora de temperatura está piscando.
   a. Isso indica que o forno não está na temperatura desejada para cozinhar.
   b. Aguarde até que o processo de pré-aquecimento termine antes de colocar a pizza.
3. Está saindo vapor da porta do forno.
   a. - Isso é normal. A porta do forno tem uma abertura para liberar o vapor criado pela alta temperatura com alimentos com alto teor de umidade.
   b. - Se houver umidade na bancada ao redor da base do seu produto, simplesmente limpe e seque.
4. O forno emite um ruído após ser desligado.
   a. Durante o cozimento, os ventiladores de resfriamento são acionados para proteger os componentes eletrônicos sensíveis.
   b. - Essas ventoinhas permanecem ligadas após o cozimento até que a temperatura esteja baixa o suficiente para os componentes.
   c. - Não desligue o forno da tomada até que as ventoinhas desliguem.
5. Está saindo fumaça do forno.
   a. Isso é normal durante o cozimento devido à temperatura extremamente alta.
   b. Para reduzir isso, tente limitar a quantidade de farinha ou sêmola usada em sua cozinha.
   c. Recomenda-se também usar o forno em uma área bem ventilada.
6. Fogo no forno
   a. - Feche a porta se ela ainda estiver aberta.
   b. - Se o fogo não se extinguir sozinho em 15 segundos, desligue o aparelho da tomada e
   c. Mantenha fechado até que o fogo se apague.

Os fatores mais importantes para uma pizza de sucesso são a temperatura e o tempo.
Se você quiser assar uma pizza fina rapidamente, use uma temperatura mais alta e reduza o tempo de cozimento.
Pizzas mais grossas e outros pratos à base de pão devem ser assados em temperatura mais baixa por um período um pouco mais longo.

GARANTIA

1. Garantia Legal e Contratual

O seu forno elétrico Fatto possui:

- Garantia Legal de 90 dias, conforme o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);
- Garantia Contratual adicional, quando especificada na nota fiscal ou certificado entregue com o produto.

A garantia cobre exclusivamente defeitos de fabricação e de materiais ocorridos no uso normal do produto.

2. O que a Garantia Cobre

Durante o período de garantia, caso seja constatado defeito de fabricação, a Fatto providenciará, sem custo ao consumidor:

- Reparo do produto, ou
- Substituição por outro igual ou equivalente, quando o reparo não for possível, ou
- Restituição do valor pago, conforme previsto no CDC.

A análise técnica será realizada por uma assistência técnica autorizada Fatto.

3. Situações Não Cobertas pela Garantia

A garantia não cobre:

- Danos causados por uso inadequado, instalação incorreta ou contrariando o manual;
- Danos decorrentes de quedas, impactos, agentes externos ou acidentes;
- Ligação em voltagem diferente da indicada ou por oscilações na rede elétrica;
- Alterações, adaptações ou uso de acessórios não originais;
- Produtos violados, reparados por terceiros ou com lacres rompidos;
- Uso para fins comerciais/industriais quando o produto for destinado ao uso doméstico;
- Desgaste natural de itens como pedras refratárias, resistências, lâmpadas internas e componentes consumíveis;
- Manchas, corrosão, falta de limpeza adequada ou uso de produtos abrasivos.

4. Condições que Anulam a Garantia

A garantia será anulada quando ocorrer:

- Violação de lacres, abertura do produto ou reparos não autorizados;
- Uso fora das especificações elétricas ou técnicas do manual;
- Mau uso evidente, instalação inadequada ou uso profissional de equipamento doméstico.

5. Como Acionar a Garantia

1. Tenha em mãos a nota fiscal do produto (documento obrigatório).
2. Entre em contato com nosso atendimento ou com uma assistência técnica autorizada.
3. Caso haja necessidade de envio do produto, ele deve ser devidamente embalado para transporte.
4. A análise técnica seguirá os prazos e regras do Código de Defesa do Consumidor.

Contato: fatto@fattoforno.com.br

6. Direitos do Consumidor

Este documento não restringe os direitos garantidos pelo Código de Defesa do Consumidor. A Fatto cumpre integralmente os prazos e procedimentos estabelecidos nos artigos 18 a 26 do CDC.