labravia
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual antes de usar o aparelho e guarde-o para referência futura.

labravia

Forno de Pizza Elétrico DAVVERO

FORNO DE PIZZA ELÉTRICO DAVVERO	LM-12DTW	127 V 1350 W 60 Hz	CLASSE I
	LM-12DTW	220 V 1100 W 60 Hz	

Obrigado por escolher o nosso Forno de Pizza Elétrico Davvero. Este manual do usuário fornece informações valiosas e necessárias para o cuidado e manutenção adequados do seu novo produto. Por favor, reserve alguns momentos para ler atentamente as intruções e familiariza-se com todos os aspéctos operacionais do seu novo Forno de Pizza Elétrico Davvero.

INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO

SUPERFÍCIE QUENTE

CUIDADO

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as instruções antes de usar o produto e mantenha-as para referência.

As superfícies podem ficar quentes durante o uso.
Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
-áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
-casas de fazenda;
-por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
-ambientes de cama e café da manhã.
Este aparelho pode ser usado por crianças e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e se entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos. Crianças não devem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão. As instruções devem declarar que os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES:

Ao usar eletrodomésticos, sempre siga precauções básicas de segurança. Leia as precauções abaixo antes de usar seu produto.

1.Leia todas as instruções.
2.Não toque em superfícies quentes. Os botões e alças ficarão quentes durante o aquecimento do forno. Use luvas de forno ao abrir a tampa do fabricante de pizzas.
3.Muita precaução é necessária ao abrir o Forno de Pizza, pois o vapor acumulado pode ser liberado rapidamente. Luvas ou luvas de forno são recomendadas ao abrir o forno de pizza para garantir a segurança.
4.Para proteger contra choques elétricos não mergulhe o cabo, plugues ou aparelhos em água ou outros líquidos.
5.Supervisão rigorosa é necessária quando qualquer aparelho é usado por ou perto de crianças.
6.Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de guardar.
7.Não opere qualquer aparelho com cabo ou plugue danificado ou depois que o aparelho apresentar mau funcionamento ou for danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à oficina de serviço autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste.
8.O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho não é recomendado, pois eles podem causar lesões.
9.Não deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
10.Não coloque sobre ou perto de uma chama a gás ou elétrica quente, ou em um forno aquecido.
11.Muita cautela deve ser usada ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12.Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro, e então conecte o cabo à tomada da parede. Para desconectar, gire qualquer controle para a posição "desligado" e, em seguida, remova o plugue da tomada da parede.
13.Não use o aparelho para nada além do uso pretendido.
14.Guarde este manual de instruções.
Este aparelho não se destina ao uso por crianças pequenas ou pessoas incapazes sem supervisão. Crianças pequenas devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Descrição das Características

- Prepara pizza congelada em minutos
- Projetado para assar pizzas frescas de massa de qualidade em minutos
- Elementos de aquecimento duplo M para assar a pizza de forma mais crocante
- Pedra de pizza removível e reversível para facilitar a limpeza
- Assa uma pizza crocante em 5 minutos
- Inclui cortador de pizza e pá para servir
- Forno de Pizza - Assada em Pedra
- Voltagem: 220-240V-50/60HZ ou 110V/60HZ

Modelo	LM-120	LM-12DW	LM-12DT	LM-12DTW
Nome do Produto	Forno de Pizza Elétrico	Forno de Pizza Elétrico	Forno de Pizza Elétrico	Forno de Pizza Elétrico
Visor	Sem	Com	Sem	Com
Botão	2 Controles de temperatura	2 Controles de temperatura	2 Controles de temperatura	2 Controles de temperatura
Potência	1200W	1200W	1200W	1200W
Termostato	Sem	Sem	Com	Com
Temperatura	110℃ a 420℃	110℃ a 420℃	110℃ a 420℃	110℃ a 420℃
Tamanho do Produto	34*33*16,5cm	34*33*16,5cm	34*33*16,5cm	34*33*16,5cm
Diametro Interno	32cm	32cm	32cm	32cm
Tamnho da Placa de Cerâmica	31cm	31cm	31cm	31cm

Modo de Uso

USO PELA PRIMEIRA VEZ

Ao usar seu Forno de Pizza pela primeira vez, leia as instruções contidas neste manual.

Antes de cozinhar, deixe seu forno funcionar por 10 minutos com a tampa fechada na configuração 5 para aquecer a pedra de pizza a 320 °C. Isso queimará quaisquer lubrificantes dos elementos de aquecimento do forno e também ajudará a pré-temporizar sua pedra de pizza. Isso não afetará o desempenho do seu forno, nem será necessário repetir esse processo no futuro.
Nunca use óleo de cozinha ou água diretamente na pedra de cozimento ao cozinhar, temperar ou limpar.
Ao cozinhar com a pedra, coloque os alimentos não cozidos (pizza) diretamente na superfície da pedra.
Não se preocupe com pequenos arranhões ou se a superfície da sua pedra estiver mais escura. Isso é sinal de que sua pedra foi bem temperada.
Nunca use uma faca ou cortador de pizza na pedra, pois isso pode danificar a superfície de cozimento de grão fino.
O Fabricante de Pizzas é projetado para fazer pizzas deliciosas a partir de massa fresca e bases de pizza congeladas. Ao usar uma base de pizza congelada, permita que a base descongele antes de colocá-la no forno. Isso resultará em uma pizza crocante. Ao cozinhar massa fresca, polvilhe levemente a pedra antes de colocar a massa diretamente sobre a pedra. Se você tiver uma massa pegajosa, adicione mais farinha à sua massa, pois ela grudará na pedra.
Faça qualquer uma das deliciosas receitas incluídas neste folheto ou crie suas próprias receitas emocionantes.
Muita cautela é necessária ao abrir o Forno de Pizza, pois o vapor acumulado pode ser liberado rapidamente. Recomendamos luvas ao abrir o forno de pizza para garantir a segurança.
Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de maneira segura e entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Guia e Soluções de Problemas

N° do Produto	PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
1	A luz do indicador de calor acende e apaga.	Isso é o termostato automático com luz.	A luz do termostato permanecerá acesa até que o forno atinja a temperatura desejada.
2	A parte de cima da pizza queima.	A temperatura do forno está muito alta.	Ao verificar a pizza, se você achar que a parte de cima está cozinhando mais rápido que a de baixo, volte a configuração do forno para 4, deixando a pizza continuar cozinhando sem a luz do termostato ligada. Alternativamente, deixe a tampa aberta por alguns minutos para poder observar a pizza terminando de cozinhar.
3	O fundo da pizza queima.	A temperatura do forno está muito alta.	Certifique-se de que o forno foi pré-aquecido na configuração 5. Quando a luz do forno se apagar, aguarde alguns minutos para que a pedra descanse antes de adicionar a pizza. Ao cozinhar pizzas adicionais uma após a outra, é melhor deixar a tampa aberta por alguns minutos entre as pizzas, com a configuração de volta para 4.
4	Base de pedra suja.	Umidade na parte inferior da base.	Não se preocupe com marcas de pedra. Quanto maiores as marcas, melhor o sabor que dá à pizza. Apenas remova qualquer material em excesso com as espátulas metálicas.

Cozinhando na Pedra

1.Primeiro, certifique-se de que o botão de controle está desligado e verifique rapidamente dentro do seu Fabricante de Pizzas para garantir que nada esteja dentro do forno além da pedra de cozimento.
2.Conecte o cabo de alimentação na tomada de 230V/120V. Para ligar seu aparelho Fabricante de Pizzas, basta girar o botão de controle de temperatura de cozimento para a configuração máxima de calor 5. Você notará que a luz indicadora de calor se acende, indicando que seu Fabricante de Pizzas está pré-aquecendo. Pré-aquecendo o forno antes de usar, você obterá melhores resultados de cozimento.
3.Ajuste o temporizador para 10 minutos para o pré-aquecimento, após o qual seu Fabricante de Pizzas estará pronto para uso.
4.Coloque sua massa de pizza cozida ou não cozida diretamente nas pás da pizza e adicione suas coberturas favoritas. Nunca sobrecarregue ou empilhe demais suas coberturas na pizza. As coberturas devem estar sempre abaixo da altura da bobina de aquecimento superior para evitar que fiquem queimadas.
5.Certificando-se de que seu Fabricante de Pizzas está pré-aquecido, deslize sua pizza para fora das pás diretamente sobre a pedra aquecida. Aviso, a pedra de pizza e as alças estarão extremamente quentes. Não toque nelas a qualquer momento até que tenham tido tempo de esfriar.
6.Feche a tampa do seu Fabricante de Pizzas e mantenha o botão na configuração 5, permitindo que sua pizza asse de 4 a 5 minutos ou até atingir o cozimento desejado.
7.Se sua pizza estiver cozinhando muito rapidamente, gire o botão de controle de temperatura de cozimento no sentido anti-horário para uma configuração mais baixa e reduza a temperatura de cozimento. Para aumentar a temperatura de cozimento, gire o botão de controle de temperatura no sentido horário para uma configuração mais alta.
8.Ao cozinhar com uma base de pizza congelada, permita que a massa descongele antes de usar. Uma vez completamente descongelada, deslize sua pizza diretamente sobre a pedra aquecida.
9.Não use massa pegajosa na pedra ou nas pás de pizza. Se sua massa estiver pegajosa, recomendamos o uso de uma assadeira para pré-cozinhar a pizza e depois deslizar diretamente sobre a pedra, ou polvilhe a pedra e coloque a massa diretamente por cima.
10. Se quiser cozinhar mais pizzas, repita o processo acima.

Limpeza e Cuidados

Se cuidado adequadamente, sua Máquina de Pizza proporcionará muitos anos de uso. Após cada utilização, desconecte a Máquina de Pizza e deixe o aparelho esfriar. Tenha cuidado para não tocar ou tentar limpar sua Máquina de Pizza até que todas as partes estejam resfriadas à temperatura ambiente.
Para limpar a parte externa da Máquina de Pizza, use apenas um pano úmido. Nunca mergulhe ou submerja sua Máquina de Pizza em água ou qualquer outro líquido. Isso pode causar choque elétrico e/ou danos ao forno.
Para limpar a pedra, nunca use óleo de cozinha, água ou qualquer detergente. Raspe qualquer excesso de comida com uma espátula ou uma escova de cerdas duras e limpe com papel toalha ou um pano limpo. Para limpar as pás, lave em água morna com detergente suave. Nunca deixe as pás de molho na água, pois a saturação de água danificará as pás.
Nunca use a pedra para qualquer outro propósito que não seja o uso pretendido. Não use como um suporte ou pedra de corte. Nunca coloque líquidos na pedra, que esteja quente ou fria. Seguindo esses simples cuidados, sua Máquina de Pizza proporcionará muitos anos de uso.
Extrema precaução é necessária ao abrir a Máquina de Pizza, pois o vapor acumulado pode ser liberado rapidamente. Luvas de forno são recomendadas ao abrir o forno de pizza para garantir a segurança.
Limpe o cortador de pizza com água morna e sabão neutro.

Fazendo Pizza

Massa Básica de Pizza:

Ingredientes (Para 1 Pizza)
1 sachê de 7g de fermento seco
1 colher de chá de açúcar refinado
1/2 colher de chá de sal
2 xicaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de azeite de oliva

Modo de Preparo:
1.Misture 3/4 de xícara de água morna, fermento, açúcar e sal em um recipiente. Mexa com um garfo para dissolver. Cubra com filme plástico. Deixe em um local quente por 5 minutos ou até que bolhas apareçam na superfície da massa.
2.Peneire a farinha em uma tigela. Adicione a mistura de fermento e o azeite. Mexa para formar uma massa macia. Coloque em uma superfície levemente enfarinhada. Sove por 10 minutos ou até ficar elástica. Coloque em uma tigela levemente untada. Cubra com filme plástico. Deixe em local quente por 25 a 30 minutos ou até que a massa tenha dobrado de tamanho.
3.Use o punho para pressionar a massa para baixo. Amasse em uma superfície levemente enfarinhada até ficar lisa.

Estilos de Bases

Pizza Congelada:
É rápido e fácil cozinhar sua pizza congelada diretamente do freezer na Máquina de Pizza. Ligue o forno na configuração 3. Uma vez que a luz se apagar, coloque sua pizza congelada diretamente sobre a pedra e feche a tampa. Deixe a pizza congelada no forno por aproximadamente 4 minutos para descongelar a base. Uma vez que a base estiver descongelada, ajuste a configuração para 5 e cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

Massa de Pizza ou Mistura de Pão:
É melhor se você usar uma mistura de pão de qualidade. A maioria delas terá uma receita de massa de pizza na embalagem, que indicará usar 10% menos água.

Pão Sírio:
Esta é uma ótima alternativa saudável. Eles estão prontamente disponíveis em todos os supermercados e levarão apenas 2-3 minutos para cozinhar na MÁQUINA DE PIZZA.

Base Pré-Feita (Fresca):
Esta é uma ótima alternativa saudável. Eles estão prontamente disponíveis em todos os supermercados e levarão apenas 2-3 minutos para cozinhar na MÁQUINA DE PIZZA.

Base Pré-Feita (Congelada):
Para obter melhores resultados, certifique-se de que a base esteja descongelada. Para um método rápido de descongelamento, ajuste a configuração do forno para 3. Adicione cobertura à base congelada. Assim que a luz se apagar, adicione a pizza congelada com cobertura à pedra e feche a tampa. Após 2-3 minutos, ajuste a configuração para 5 e cozinhe a pizza

Calzone:
Uma maneira diferente de comer pizza. Certifique-se de que não sejam muito espessos. Você pode cozinhá-los na pedra ou na forma profunda. O queijo ricota é um ótimo recheio, pois você pode fazer calzone de sobremesa adicionando banana, maçãs cozidas, etc., e servir com sorvete.

Sanduíches Tostados:
Esses podem ser cozidos na base de pedra. Basta adicionar seus recheios favoritos e colocar o pão na

Receitas de Pizza

Pizza de Salame e Manjericão:

Ingredientes:
-Fatias de salame
-Extrato de tomate
-Queijo mussarelamuçarela ralado
-Pimentões vermelhos assados
-Queijo de cabra
-Folhas de manjericão

Modo de Preparo:
1.Pré-aqueça seu forno de pizza na configuração 5 a 10 minutos.
2.Abra a sua massa fresca e coloque dentro do forno de pizza.
3.Cubra a base com extrato de tomate na pizza.
4.Arrume o salame e os pimentões na pizza.
5.Em seguida, despedace o queijo de cabra e cubra com folhas de manjericão.
6.Feche a tampa e aumente a configuração para 5 e cozinhe por cerca de 3-4 minutos.

Pizza Antepasto:

Ingredientes:
-20g de pesto Genovese
-4-5 tomates cereja
-2 alcachofras
-80g de muçarela de búfala
-30g de salame
-20g de aspargos
-5-6 azeitonas pretas

Modo de Preparo:
1.Espalhe o pesto sobre a base da pizza.
2.Coloque os ingredientes de antipastoantepasto fatiados por cima.
3.Pique a muçarela de búfala em fatias e coloque por cima.
4.Coloque sua pizza no forno de pizza.
5.Configuração para 5 para cozinhar por 3-4 minutos.

Pizza de Pepperoni:

Ingredientes:
-2 colheres de sopa de molho de passata
-227-255g de queijo muçarela (para a melhor pizza, use Bononcini ou Muçarela de Búfala)
-57g de pepperoni

Modo de Preparo:
1.Coloque a massa de pizza na pedra.
2.Espalhe o molho de tomate sobre a base. Adicione o queijo desejado.
3.Adicione o pepperoni uniformemente sobre a base.
4.Feche a tampa e cozinhe na configuração 5 por 3-4 minutos.
5.Depois de cozido, regue azeite de oliva extravirgem sobre a pizza cozida.

Pizza de Cordeiro Marroquino:

Ingredientes:
-2/3 xicaras de iogurte natural com baixo teor de gordura
-Suco de 1 limão
-2 colheres de sopa de hortelã picada
-1,8kg de lombo de cordeiro grosseiramente picado
-1 1/2 colher de chá de tempero marroquino
-1 dente de alho grande picado
-1/2 cebola roxa picada
-1 colher de sopa de pinhões
-8 tomates cereja cortados ao meio
-1 colher de sopa de coentro picado

Modo de Preparo:
1.Misture o iogurte, 2 colheres de chá de suco de limão e hortelã em uma tigela. Tempere com sal. Resfrie até o uso.
2.Pré-aqueça sua Máquina de Pizza na configuração desejada.
3.Coloque o cordeiro picado, o tempero marroquino, o alho, a cebola roxa, sal e pimenta em um processador de alimentos e pulse até a mistura ficar grosseiramente moída.
4.Coloque sua massa fresca diretamente na pedra, espalhe a mistura de cordeiro, pinhões e tomates. Feche a tampa e ajuste sua Máquina de Pizza para a configuração 5 e cozinhe por cerca de 3 a 4 minutos.
5.Polvilhe com o coentro picado e regue com o suco de limão restante. Sirva com o molho de hortelã.

Pizza de Nutella e Banana Caramelizada:

Ingredientes:
-Massa fresca de pizza
-1/4 xícara de Nutella
-2 bananas pequenas
-2 colheres de sopa de açúcar mascavo
-Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo:
1.Pré-aqueça sua Máquina de Pizza na configuração 5.
2.Abra sua massa fresca e coloque diretamente na Máquina de Pizza.
3.Aqueça a Nutella no micro-ondas e espalhe uniformemente sobre a base.
4.Cubra com banana em fatias.
5.Polvilhe com açúcar mascavo.
6.Feche a tampa e ajuste sua Máquina de Pizza para a configuração 5 e cozinhe por cerca de 3-4 minutos.
7.Polvilhe com açúcar de confeiteiro. Sirva com creme ou sorvete de baunilha.

Pizza de Frango Tandoori e Rúcula:

Ingredientes:
-200g de filés de frango cortados em fatias finas
-1 1/2 colheres de sopa de pasta tandoori
-2 colheres de sopa de iogurte natural
-3 colheres de sopa de purê de tomate
-1 punhado de queijo muçarela ralado
-1 punhado de tomates cereja, cortados ao meio
-Folhas de rúcula
-2 colheres de sopa de molho tzatziki
-2 colheres de sopa de chutney de manga

Modo de Preparo:
1.Coloque o frango, a pasta tandoori e o iogurte natural em uma tigela. Misture e reserve.
2.Pré-aqueça sua Máquina de Fazer Pizza na configuração 1.
3.Abra a massa e coloque-a na pedra aquecida, cubra com purê de tomate e queijo muçarela.
4.Coloque o frango e os tomates sobre a base.
5.Feche a tampa, aumente para a configuração 5 e cozinhe por cerca de 3 a 4 minutos.
6.Cubra com a rúcula e regue com o tzatziki.
Sirva com o chutney de manga e folhas de salada mista.

Pizza de Frutos do Mar:

Ingredientes:
-110g de queijo muçarela
-4-5 camarões pequenos
-110g de mistura de frutos do mar
-Óleo de alho
-Pimenta-do-reino moída

Modo de Preparo:
Você pode comprar uma mistura de frutos do mar na peixaria. Se a mistura incluir mexilhões, remova-os das conchas. Coloque um pouco de queijo muçarela no fundo da sua base de pizza preparada, em seguida, arrume a mistura de frutos do mar por cima, um pouco de óleo de alho e pimenta moída. Certifique-se de não encher demais a pizza com ingredientes, pois frutos do mar liberam
muita água. Coloque a pizza no forno e cozinhe por cerca de 3-4 minutos. Depois que a pizza estiver pronta, você pode adicionar um pouco de tomilho picado.

Armazenamento

[1] Desconecte o produto e deixe-o esfriar completamente.

[2] Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.

[3] Enrole o fio na base e insira-o no espaço de prendê-lo.

Dados Técnicos

TENSÃO: 127 V 60 Hz	POTÊNCIA: 1350 W
TENSÃO: 220 V 60 Hz	POTÊNCIA: 1100 W

Descarte Correto

Esta marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar danos ao meio ambiente ou à saúde humana, ele deve ser reciclado de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para descartar o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e coleta próprios para esse tipo de produto.

Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de 1 ano (12 meses), contando a partir da data da Nota Fiscal de compra. O consumidor deverá seguir as condições e recomendações a seguir:

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, concedida exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legíveis, sem rasuras ou emendas.

Em garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias de mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho.

A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

NÃO COBERTO PELA GARANTIA

A garantia não abrangerá:

– Danos sofridos pelo produto e/ou acessórios em consequência de acidentes, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e avarias durante o transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

– Danos sofridos pelo produto em consequência de sua utilização para outras finalidades não especificadas pelo Fabricante e/ou Importador, ou incompatíveis com a destinação do produto.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e à alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como operações de manutenção enunciadas no manual de instruções.

A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

IMPORTADOR/DISTRIBUIDOR:
IMELTRON COM. IMP. EXP. LTDA

Rua James Clerk Maxwell – Nº 225 -
Techno Park – Campinas – SP –
Cep: 13069-380
CNPJ: 54.081.906/0001-07

PRAZO DE VALIDADE: INDETERMINADO

Serviço de Atendimento ao Consumidor

IMELTRON

SAC: (19) 3202-1640

WWW.IMELTRON.COM.BR

labravia
ACESSE NOSSO SITE

WWW.LABRAVIAOFICIAL.COM.BR