

TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação.
A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

www.tramontina.com

69141/011 - 012

BPZ600 SILBRZ/1 - 2



TRAMONTINA

by **Breville**

Pizza Express

Manual de Instruções



- 3 A Tramontina recomenda a segurança em primeiro lugar
- 6 Conheça o seu produto
- 7 Utilizando o seu produto
- 9 Guia para assar
- 10 Cuidados, limpeza e armazenamento
- 12 Resolução de problemas

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos nossos produtos colocando a sua segurança para você, nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Além disso, pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e adesivos promocionais.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação deste aparelho.
- Não coloque o aparelho perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água ou outras substâncias.
- Não posicione o aparelho perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Posicione o aparelho a uma distância mínima de 20 cm de paredes, cortinas, tecidos e outros materiais sensíveis ao calor.
- Use sempre o aparelho em superfícies estáveis e resistentes ao calor. Não o utilize sobre superfícies cobertas com tecidos ou perto de cortinas ou outros materiais inflamáveis. Não o utilize sobre superfícies de metal, como a cuba da pia.
- Ao usar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação esteja longe de qualquer fonte de calor, inclusive da superfície do próprio aparelho. Assegure-se de que o mesmo não fique preso entre a tampa e a base do aparelho.
- Antes do uso, assegure-se sempre de que o aparelho esteja montado corretamente. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- O aparelho não deve ser operado por meio de timers externos ou sistema separado de controle remoto.
- Ao usar o aparelho, insira o plugue de alimentação em uma tomada única. Não o conecte a um adaptador duplo ou dispositivo similar, e não o utilize com outros aparelhos.
- Não coloque papelão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis perto ou dentro do aparelho.
- A superfície externa do aparelho pode ficar muito quente ao operar com temperaturas altas. Use sempre luvas de cozinha ao colocar, remover ou manusear itens no forno para pizzas quando ele estiver quente. Ou então, deixe que o forno para pizzas esfrie antes de manuseá-lo.
- Não se curve nem se posicione sobre o aparelho ao abrir a tampa, pois pode haver liberação de vapor.
- Não coloque outros objetos sobre o aparelho.

A TRAMONTINA RECOMENDA A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

- Não deixe a tampa aberta por longos períodos de tempo.
- Não coloque as mãos dentro do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não coloque alimentos demasiadamente grandes no aparelho, pois isso pode provocar risco de incêndio.
- Use somente um lado da pedra para pizza. Se ela ficar manchada ou perder a cor, não vire a pedra para pizza para assar sobre o outro lado.
- Além dos acessórios fornecidos, não guarde nenhum material dentro do forno para pizzas quando ele não estiver sendo usado.
- Não utilize nenhum outro método para operar o forno para pizzas além daqueles descritos neste manual. Não deixe o forno para pizzas sem supervisão durante o uso.
- Antes de mover, desmontar, limpar e guardar o aparelho, ou quando ele não estiver em uso ou for deixado sem supervisão, assegure-se sempre de que o forno para pizzas esteja frio e desligado da tomada.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o forno para pizzas, o cabo ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.
- Mantenha o aparelho limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Tenha cuidado ao assar ingredientes com alto teor de óleo, como pinhão, nozes e queijos. Grelhar esses alimentos ou cozinhá-los por longos períodos de tempo ou em temperaturas altas pode provocar risco de incêndio.
- Caso qualquer alimento pegue fogo dentro do forno para pizzas, mantenha a tampa do forno fechada. Desligue o forno para pizzas e desconecte-o da tomada. Espere até que o fogo se apague para só então abrir a tampa do forno para pizzas.
- As superfícies acessíveis podem atingir temperaturas altas durante o funcionamento do aparelho.

OBSERVAÇÃO

Nunca use o forno para pizzas sem que a pedra esteja instalada.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa que se responsabilize por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.

- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano. Interrompa imediatamente o seu uso e entre em contato com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina para que ele seja examinado, reparado ou ajustado.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter uma opinião profissional.
- A garantia limitada de um ano para produtos da Tramontina exclui defeitos na pedra para pizza causados pelo uso do produto em desacordo com as instruções, pelo uso impróprio, por danos acidentais ou por quebra.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

ATENÇÃO

A superfície externa do aparelho se aquece muito ao operar em temperaturas altas. Quando o aparelho estiver quente, use sempre luvas de cozinha ao colocar, remover ou manusear itens no forno.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



A. Botão LIGAR/DESL.

Liga e desliga o forno para pizzas.

B. Controle de temperatura variável

Para pizzas com massa grossa, clássica e fina, além da opção de temperatura baixa e da função manter quente.

C. Janela de visualização

Monitore o progresso do preparo sem abrir a tampa.

D. Alça que não se aquece

Para um manuseio fácil e seguro

E. Resistências na parte superior e inferior

Aquece o forno até uma temperatura máxima de 350 °C para recriar o efeito de um forno tradicional para pizzas.

F. Pés antiderrapantes robustos

G. Pedra para pizza removível de 30cm

Absorve a umidade e distribui o calor por igual para assar massas crocantes.

H. Luz do indicador de aquecimento

Informa quando o forno de pizzas está aquecendo.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o forno para pizzas pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais, e assegure-se de que o cabo de alimentação esteja desconectado.

Remova a pedra para pizza do forno e limpe-a com um pano macio e úmido. Seque-a por completo. Limpe as superfícies internas do forno para pizzas com um pano igualmente macio e úmido. Seque-as por completo. Recoloque a pedra para pizza e feche a tampa.

Não há necessidade de temperar a pedra para pizza antes de usá-la pela primeira vez.

A pedra se temperará ao longo do tempo com o uso contínuo.

Os resíduos da farinha ou da semolina usada para abrir a massa bastarão para que ela não grude.

O FORNO PARA PIZZAS AGORA ESTÁ PRONTO PARA O USO

1. Insira o plugue de alimentação na tomada. Posicione o botão LIGAR|DESL. na posição LIGAR. Ao ser ligado pela primeira vez, a luz do indicador de aquecimento se acenderá para indicar que o forno para pizzas está no modo de aquecimento.
2. Preequeça o forno para pizzas antes de usá-lo, girando o controle da temperatura variável para a configuração de preeaquecimento.

OBSERVAÇÃO

Ao ser ligado pela primeira vez, o forno para pizzas pode liberar vapores por um período curto de tempo. Isso acontece devido aos resíduos de óleo que podem ter sido usados no processo de fabricação. Isso não é prejudicial ao desempenho do forno para pizzas, e os vapores serão dissipados com o uso.

3. Durante o preeaquecimento do forno para pizzas, a luz do indicador de aquecimento se acenderá. Para obter os melhores resultados, preequeça-o por pelo menos 30 minutos ao ligá-lo pela primeira vez.
4. Posicione o controle de temperatura variável em massa FINA, CLÁSSICA ou GROSSA para adequar a pizza à sua preferência. A temperatura aumenta à medida que o botão é girado em sentido horário. Ao selecionar as massas CLÁSSICA ou GROSSA, deixe que o forno para pizzas se ajuste por 5 minutos à configuração de aquecimento selecionada antes de começar a assar.



⚠️ ATENÇÃO

Abra a tampa com cuidado usando luvas de cozinha. Ao abrir a tampa, não se curve nem se posicione sobre o forno para pizzas pois pode haver liberação de vapor.

OBSERVAÇÃO

A luz do indicador de aquecimento pode se acender e se apagar durante o funcionamento do aparelho. Esta é a luz do termostato automático indicando que a temperatura correta está sendo mantida.

UTILIZANDO O SEU PRODUTO

- Abra a massa de pizza fresca na espessura desejada e coloque-a diretamente sobre um quadrado grande de papel-manteiga com o tamanho da pedra para pizza. Faça furinhos regulares na base da pizza com um garfo ou um palito. Monte os ingredientes sobre a massa e transfira a pizza e o papel-manteiga para a pedra para pizza.

OBSERVAÇÃO

Se estiver assando pizzas pré-assadas compradas, assegure-se de que todos os materiais da embalagem tenham sido removidos antes de assar. Algumas pizzas compradas são embaladas em folhas de papel ou de poliestireno que podem grudar na base da pizza ou na pedra para pizza.

- Feche cuidadosamente a tampa e asse por 2 minutos. Abra a tampa usando luvas de cozinha e deslize o papel devagar, retirando-o e deixando a pizza dentro do forno. Feche a tampa e continue assando a pizza pelo tempo desejado (para os tempos de preparo sugeridos, consulte a tabela de preparo na página 9).
- Use a janela de visualização para verificar o progresso do preparo.
- Quando a pizza estiver assada conforme desejado, abra cuidadosamente a tampa usando luvas de cozinha. Ao abrir a tampa, não se curve nem se posicione sobre o forno para pizzas, pois pode haver liberação de vapor.
- Remova a pizza usando uma espátula à prova de calor.
- Para evitar que queime ou forme fumaça, depois de assar cada pizza raspe o queijo derretido quente ou outros ingredientes que possam ter caído sobre a pedra.

OBSERVAÇÃO

Nunca use facas ou cortadores de pizza sobre a pedra, pois isso pode danificar a superfície de cozimento com grãos finos. Remova a pizza da pedra antes de cortar.

OBSERVAÇÃO

A pedra para pizza se escurecerá com o uso. Isso é uma parte normal do processo natural de têmpera. Limpe a pedra para pizza após cada uso.

CONFIGURAÇÃO BAIXO

Ideal para reaquecer fatias frias de pizza já assada ou pão de alho. Apropriada também para aquecer pães planos, como tortilhas.

Para usar esta configuração, posicione o botão de controle de temperatura variável dentro do intervalo BAIXO.

MANTER AQUECIDO

Usada para manter as pizzas assadas aquecidas quando elas não são imediatamente servidas.

Para usar esta configuração, posicione o botão de controle de temperatura variável dentro do intervalo MANTER AQUECIDO.

OBSERVAÇÃO

Nunca use o forno para pizzas sem que a pedra esteja instalada.

GUIA PARA ASSAR

A tabela a seguir deve ser usada somente como uma indicação, uma vez que ela não leva em conta os gostos e as preferências individuais. O tempo pode variar de acordo com o tamanho, o formato e a espessura da pizza. À medida que você se familiarizar com o forno para pizzas, ajuste adequadamente os tempos e as temperaturas de cozimento no controle de temperatura variável.

TIPO DE PIZZA	TIPO DE BASE	CONFIGURAÇÃO DE TEMPERATURA
Massa fresca para pizza	Massa fina (aprox. 170 g)	CONFIGURAÇÃO DE MASSA FINA
Massa fresca para pizza	Massa clássica (aprox. 230 g)	CONFIGURAÇÃO DE MASSA CLÁSSICA
Massa fresca para pizza	Massa grossa (aprox. 290 g)	CONFIGURAÇÃO DE MASSA GROSSA
Pizza congelada	Todos os tipos (colocada sobre papel-manteiga)	CONFIGURAÇÃO DE MASSA CLÁSSICA
Pizza congelada pré-preparada comprada e armazenada	Todos os tipos	CONFIGURAÇÃO DE MASSA FINA
Bases para pizza pré-preparada não congelada	Todos os tipos	CONFIGURAÇÃO DE MASSA CLÁSSICA
Wraps e pães planos	Todos os tipos	CONFIGURAÇÃO DE MASSA CLÁSSICA

OBSERVAÇÃO

Os tempos para pizzas congeladas se baseiam na temperatura média da configuração para massa CLÁSSICA.

As pizzas congeladas se descongelarão facilmente, mas, se não forem assadas por tempo suficiente, a parte de cima poderá acumular água.

Todos os outros tempos se baseiam na temperatura máxima para cada configuração.

LIMPEZA APÓS O USO

1. Antes de movimentar ou limpar o aparelho, assegure-se sempre de que o botão LIGAR|DESL. do forno para pizzas esteja na posição DESL. e de que o cabo de alimentação esteja desconectado.
2. Raspe o queijo ou qualquer outro ingrediente da pizza que possa ter caído na pedra enquanto ela ainda estiver morna.
3. Deixe o forno para pizzas esfriar completamente.

LIMPEZA DO EXTERIOR

1. Após cada uso, limpe o exterior do corpo com um pano macio e úmido e seque-o por completo. Podem ser usados produtos de limpeza líquidos não abrasivos para evitar o acúmulo de resíduos de comida e manchas.
2. Deixe que todas as peças e superfícies sequem por completo antes de ligar o forno para pizzas à tomada e usá-lo.

LIMPEZA DO INTERIOR

Para limpar qualquer ingrediente que tenha espirrado da pizza, limpe o interior do forno com um pano macio umedecido com água morna. Seque por completo.

LIMPEZA DA JANELA DE VISUALIZAÇÃO

A janela de visualização escurecerá com o uso contínuo, devido aos vapores do cozimento.

Para remover a sujeira acumulada, faça uma pasta com 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 1 colher de chá de vinagre branco e 1 colher de chá de água.

Esfregue essa pasta na janela de visualização e limpe-a com um pano úmido.

IMPORTANTE

É importante realizar este processo regularmente e sempre com o forno para pizzas completamente frio.

CUIDADOS E LIMPEZA DA PEDRA PARA PIZZA

As pedras para pizza são porosas e absorvem gorduras e óleos. É normal que as pedras para pizza acumulem manchas causadas pelo queijo derretido coberturas gordurosas. Isso não afetará o sabor da pizza ou o desempenho da pedra. No entanto, os resíduos de cozimento podem criar fumaça e odores em excesso.

Para remover as manchas, deixe a pedra esfriar por completo e siga as instruções abaixo:

1. As manchas pequenas podem ser facilmente limpas quando esfregadas com uma escova de dente e uma pasta feita de partes iguais de bicarbonato de sódio e água. Esfregue a mancha com movimentos circulares até removê-la. Limpe com um pano úmido e seque por completo antes de utilizar novamente.
2. Para remover ingredientes queimados, esfregue as áreas mais difíceis com uma esponja de limpeza.
3. Se o acúmulo for difícil, use um papel abrasivo forte, como lixa, para limpar a superfície.
4. Assegure-se de ter limpado bem a pedra com um pano úmido e deixe-a secar completamente por bastante tempo antes de usá-la.

OBSERVAÇÃO

Não mergulhe a pedra para pizza na água nem use líquidos de limpeza ou detergentes. Mergulhar a pedra para pizza na água pode fazer com que ela rache. Os líquidos de limpeza ou detergentes serão absorvidos pela pedra e transferidos à pizza enquanto ela assa.

OBSERVAÇÃO

Para uma limpeza profunda, prepare uma pasta misturando 1 xícara de bicarbonato de sódio com 3 colheres de sopa de água. Aplique a pasta nas áreas desejadas da pedra para pizza e deixe-a agir de 15 a 20 minutos. Raspe o excesso de pasta e de alimentos da superfície da pedra. Usando um pano úmido, limpe a pedra e seque-a por completo.

Se a pedra ficar manchada ou perder a cor, não a vire para assar sobre o lado limpo.

ARMAZENAMENTO

Ao guardar o forno para pizzas, remova o plugue de alimentação da tomada. Assegure-se de que o aparelho esteja completamente frio, limpo e seco. Assegure-se de que a tampa esteja fechada e não coloque nenhum objeto sobre ela. Guarde o aparelho sobre os seus pés de apoio.

ATENÇÃO

Não mergulhe o cabo, a pedra para pizza, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.

Não use abrasivos agressivos, produtos químicos ou produtos de limpeza para fornos para limpar o forno para pizzas, pois eles podem arranhar ou danificar o aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

POSSÍVEL PROBLEMA	SOLUÇÃO/VERIFICAÇÃO
A unidade não liga	Assegure-se de que o plugue principal de alimentação esteja conectado à tomada. Posicione o botão LIGAR DESL. na posição LIGAR.
A unidade não atinge a temperatura desejada	Verifique se o botão de temperatura está posicionado corretamente. Se não estiver quente o suficiente, ajuste o botão de temperatura em uma configuração mais quente.
A luz de aquecimento não permanece acesa	A luz de aquecimento se acende e se apaga durante o uso normal. A luz de aquecimento só se acende quando a unidade está no ciclo de aquecimento.

