

cecotec

PIZZA&CO 500 MAX

Horno para pizza multifuncional /
Multifunctional pizza oven



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati utasítás
تاميل عتلا ليلد

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	11
Istruzioni di sicurezza	13
Instruções de segurança	15
Veilighedsinstructies	17
Instrukcje bezpieczeństwa	20
Bezpečnostní pokyny	22
Güvenlik talimatları	24
Οδηγίες ασφαλείας	26
Instruccions de seguretat	28
Biztonsági utasítások	30
تم السلا تاميل عت	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	40
5. Resolución de problemas	41
6. Especificaciones técnicas	41
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	42
8. Garantía y SAT	42
9. Copyright	42
10. Declaración UE de conformidad simplificada	42

INDEX

1. Parts and components	43
2. Before use	43
3. Operation	44
4. Cleaning and maintenance	47
5. Troubleshooting	48
6. Technical specifications	48
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	49
8. Technical support and warranty	49
9. Copyright	49
10. Simplified EU Declaration of Conformity	49

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	50
2. Avant utilisation	50
3. Fonctionnement	51
4. Nettoyage et entretien	56
5. Résolution de problèmes	56
6. Spécifications techniques	57
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	57
8. Garantie et SAV	57

9. Copyright	58
10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	58

INHALT

1. Teile und Komponenten	59
2. Vor dem Gebrauch	59
3. Bedienung	60
4. Reinigung und Wartung	64
5. Problembehebung	65
6. Technische Spezifikationen	65
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	66
8. Garantie und Kundendienst	66
9. Copyright	66
10. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	68
3. Funzionamento	69
4. Pulizia e manutenzione	73
5. Risoluzione dei problemi	74
6. Specifiche tecniche	74
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	75
8. Garanzia e supporto tecnico	75
9. Copyright	75
10. Dichiarazione di conformità UE semplificata	75

ÍNDICE

1. Peças e componentes	76
2. Antes de usar	76
3. Funcionamento	77
4. Limpeza e manutenção	81
5. Resolução de problemas	82
6. Especificações técnicas	82
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	83
8. Garantia e SAT	83
9. Copyright	83
10. Declaração de conformidade simplificada da UE	83

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	84
2. Vóór u het apparaat gebruikt	84
3. Werking	85
4. Schoonmaak en onderhoud	89
5. Probleemoplossing	90
6. Technische specificaties	90

7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	91
8. Garantie en technische ondersteuning	91
9. Copyright	91
10. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	91

INDEKS

1. Części i komponenty	92
2. Przed użyciem	92
3. Działanie	93
4. Czyszczenie i konserwacja	98
5. Rozwiązywanie problemów	99
6. Specyfikacja techniczna	99
7. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego	99
8. Gwarancja i SAT	100
9. Prawa autorskie	100
10. Uproszczona deklaracja zgodności UE	100

OBSAH

1. Díly a součásti	101
2. Před použitím	101
3. Provoz	102
4. Čištění a údržba	106
5. Řešení problémů	107
6. Technické údaje	107
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	108
8. Záruka a technický servis	108
9. Copyright	108
10. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	108

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	109
2. Kullanmadan önce	109
3. Cihazın kullanımı	110
4. Temizlik ve bakım	114
5. Sorun Giderme	115
6. Teknik bilgiler	115
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	115
9. Garanti ve Müşteri hizmetleri	115
10. Telif Hakları	116
10. BASITLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI	116

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	117
2. Πριν από τη χρήση	117
3. Λειτουργία	118
4. Καθαρισμός και συντήρηση	123
5. Επίλυση προβλημάτων	123

6. Τεχνικές προδιαγραφές	123
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	124
8. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	124
9. Copyright	125
10. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης	125

ÍNDEx

1. Peces i components	126
2. Abans de fer servir	126
3. Funcionament	127
4. Neteja i manteniment	131
5. Resolució de problemes	132
6. Especificacions tècniques	132
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	133
8. Garantia i SAT	133
9. Copyright	133
10. Declaració UE de conformitat s'implificada	133

TARTALOMJEGYZÉK

1. Alkatrészek és komponensek	134
2. Használat előtt	134
3. Üzemeltetés	135
4. Tisztítás és karbantartás	139
5. Hibaelhárítás	140
6. Műszaki leírás	140
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahaznosítása	141
8. Garancia és Technikai Támogatás	141
9. Copyright	141
10. Egyszerűsített megfelelőségi nyilatkozat	141

سرفہ

1. تانولملاو مازج آلا	142
2. ماذخستلا لبق	142
3. لئغثتلا	143
4. قئاصلاو فئظنتلا	147
5. لكاشملا ل ح	147
6. قئفلا تافصاوملا	147
7. قئورثلا لئو قئئابرفلا قزء آلا رئودت كءاع	148
8. SAT رءامضلا	148
9. رشنلاو عبطلا قووق ح	148
10. قئوروالا ءاقتال طسبملا قئءابملا نال عا	148

NOTA

EU01_109092 Pizza&Co 500 Max

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهجلا ب ؤصا خلا ؤي ؤمربلا تاملا ؤلا تاري ؤتم ؤم ؤل ؤبطن ي و اءاع ل لئللا . يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un

sistema separado de control remoto.

- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y cubiertas no deben ser colocados sobre la placa de cocción, dado que pueden calentarse.



- Este símbolo significa: Precaución, superficie caliente.
- Las superficies son susceptibles de estar calientes durante el uso.
- Extreme las precauciones al abrir la tapa del aparato, ya que puede salir vapor caliente. Utilice guantes o manoplas resistentes al calor para abrir la tapa.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier parte del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando lo esté utilizándolo.
- Cuando esté cocinando o tenga contenido en su interior , evite mover el aparato en la medida de lo posible o muévelo con gran cuidado. No toque las superficies calientes, utilice la asa. Si fuera necesario, utilice protecciones.
- No ponga el aparato en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la encimera o la superficie en la que lo esté utilizando. Utilice el aparato en una superficie resistente al calor.
- No coloque los siguientes artículos en la unidad para su funcionamiento, tales como papel, tarjetas, plástico, tela y artículos inflamables.

- No coloque nada sobre la unidad de producto para cubrir el ventilador superior de funcionamiento. No cubra ni obstruya la posición de disipación de calor de la unidad de producto en funcionamiento.
- No utilice el aparato para freír.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- This appliance can be used by children aged 8 years old and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision.
- Children should be supervised to prevent them from playing with the product.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and covers must not be placed on the hob as they may become hot.
-  This symbol means: CAUTION: hot surface.
- Surfaces are likely to heat up during use.
- Use extreme caution when opening the lid of the appliance, as hot steam may escape. Use heat-resistant gloves or mitts to open the lid.
- Do not immerse the cable, plug, or any other part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Make sure that the appliance is disconnected from the mains before cleaning and when it is not in use.
- When cooking or there is food inside, if possible, avoid moving the appliance or do so with great care. Do not touch hot surfaces. Use the handle. Use protective gloves if necessary.
- Do not operate the appliance if it has a defective cord or plug, or if it is not working properly. In case of malfunction or breakdown, please contact official Cecotec Technical Support Service.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the countertop or surface on which you are using it. Use the appliance on a heat-resistant surface.
- Do not place the following items inside the appliance during operation, such as paper, cards, plastic, cloth, and flammable items.
- Do not place anything over the appliance or cover the upper operating fan. Do not cover or obstruct the appliance's heat dissipation slot during operation.
- Do not use the appliance for frying.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couverts ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
-  Ce symbole signifie : Attention, surface chaude.
- Les surfaces peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- Faites attention lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil, car de la vapeur chaude peut sortir. Utilisez des maniques résistantes à la chaleur pour ouvrir le couvercle.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lorsque vous cuisinez ou que la pizza est à l'intérieur, évitez autant que possible de déplacer l'appareil ou déplacez-le avec précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez des protections.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, ou s'il ne fonctionne pas correctement. En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
- Ne laissez pas le câble traîner sur le bord du plan de travail ou de la surface sur laquelle vous utilisez l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne placez pas les objets suivants sur l'appareil, tels que du papier, des cartes, du plastique, du tissu et des objets inflammables.

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil qui puisse couvrir le ventilateur supérieur. Ne couvrez pas et n'obstruez pas la zone de dissipation de la chaleur de l'unité pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche.
- Die Oberflächen sind bei der Benutzung hitzeempfindlich.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen, da heißer Dampf austreten kann. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels hitzebeständige Handschuhe oder Fäustlinge.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung und während des Gebrauchs vom Stromnetz getrennt ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Kochens oder mit dem Inhalt im Inneren so wenig wie möglich oder mit großer Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern benutzen Sie den Griff. Falls erforderlich, sind Schutzvorrichtungen zu verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker defekt ist oder wenn es nicht richtig funktioniert. Bei Fehlfunktionen oder Ausfall, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte oder der Oberfläche, auf der Sie das Gerät verwenden, hinausragt. Verwenden Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Legen Sie keine Gegenstände wie Papier, Karten, Plastik, Stoff und brennbare Gegenstände auf das Gerät.
- Legen Sie keine Gegenstände über das Gerät, die den oberen Lüfter verdecken. Decken Sie das Heißluftgitter des Geräts nicht ab, wenn es in Betrieb ist, und versperren Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può costituire un pericolo per l'utente e per il dispositivo. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con età superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e posate sopra o all'interno dell'apparecchio per evitare che si riscaldino.
-  Questo simbolo significa: Attenzione: superficie calda.
- La superficie dell'apparecchio può raggiungere temperature elevate durante l'uso.
- Fare attenzione al vapore caldo fuoriuscito dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Utilizzare guanti o presine termoresistenti per aprire il coperchio.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente prima di pulirlo e quando non in uso.
- Muovere l'apparecchio il meno possibile durante la cottura o muoverlo con molta cura. Utilizzare il manico per aprire il coperchio. Non toccare la superficie calda. Se necessario, utilizzare delle protezioni.
- Non azionare l'apparecchio in caso di cavo o spina difettosi o

se non funziona correttamente. In caso di malfunzionamento o avaria, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di Cecotec.

- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del piano di lavoro o della superficie su cui l'apparecchio viene utilizzato. Usare l'apparecchio su una superficie termoreistente.
- Non collocare i seguenti oggetti durante il funzionamento dell'apparecchio, come carta, cartoncini, plastica, stoffa e oggetti infiammabili.
- Non collocare nulla sopra il prodotto per non coprire la ventola di funzionamento superiore. Non coprire o ostruire la posizione di dissipazione del calore del prodotto durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças a menos que

tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

- As crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.



- Este símbolo significa: Atenção, superfície quente.

- As superfícies são susceptíveis de aquecer durante a utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a tampa do aparelho, pois pode sair vapor quente. Utilize luvas termorresistentes para abrir a tampa.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Certifique-se de que o aparelho está apagado e desligado da

tomada antes de o limpar.

- Enquanto estiver a cozinhar ou enquanto tiver conteúdo no interior, evite ao máximo deslocar o aparelho ou desloque-o com muito cuidado. Não toque nas superfícies quentes, utilize a pega. Se necessário, utilize proteções.
- Não ponha o aparelho em funcionamento se tiver um cabo ou ficha defeituoso ou se não funcionar corretamente. Em caso de defeitos ou de mau funcionamento, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda da bancada ou da superfície em que está a ser utilizado. Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor.
- Não coloque os seguintes objectos sobre a unidade para funcionamento, tais como papel, cartões, plástico, tecido e objectos inflamáveis.
- Não coloque nada sobre a unidade do produto para tapar a ventoinha de funcionamento superior. Não cubra ou obstrua a posição de dissipação de calor da unidade do produto em funcionamento.
- Não utilize o aparelho para fritar.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en

kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en bestek mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat zij heet kunnen worden.
-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak.
- Oppervlakken zijn gevoelig voor hitte tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van het apparaat, want er kan hete stoom ontsnappen. Gebruik hittebestendige handschoenen of wanten om het deksel te openen.
- Dompel het snoer, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw

handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.

- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het schoonmaakt en wanneer het niet in gebruik is.
- Vermijd tijdens het koken of met inhoud in het apparaat zoveel mogelijk beweging of verplaats het voorzichtig. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik het handvat. Gebruik zo nodig bescherming.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker defect is of als het apparaat niet goed werkt. Neem in geval van storingen of defecten contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of het oppervlak hangen waarop u het gebruikt. Gebruik het apparaat op een hittebestendig oppervlak.
- Plaats de volgende voorwerpen niet op het apparaat voor gebruik, zoals papier, kaarten, plastic, stof en brandbare voorwerpen.
- Plaats niets over het apparaat dat de bovenste ventilator af kan dekken. Bedek of belemmer de warmteafvoer van het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem produktu. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Niewłaściwe lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrowce, nie należy kłaść na płycie, ponieważ mogą się nagrzać.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia.
- Powierzchnie są podatne na nagrzewanie się podczas użytkowania.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy urządzenia, ponieważ może wydobywać się gorąca para. Użyj żaroodpornych rękawiczek lub rękawiczek, aby otworzyć pokrywę.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem i podczas użytkowania.
- Kiedy gotujesz lub masz zawartość w środku, unikaj przenoszenia urządzenia tak bardzo, jak to możliwe lub przesuwaj je z dużą ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj uchwyty. W razie potrzeby użyj osłon.
- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę lub jeśli nie działa prawidłowo. W przypadku awarii lub awarii skontaktuj się z Oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub powierzchni, na której go używasz. Używaj urządzenia na żaroodpornej powierzchni.

- Nie umieszczaj w urządzeniu następujących przedmiotów na czas pracy, takich jak papier, karty, plastik, tkaniny i przedmioty łatwopalne.
- Nie umieszczaj niczego na jednostce produktu w celu zakrycia górnego wentylatora roboczego. Nie zakrywaj ani nie zasłaniaj pozycji rozpraszania ciepła w działającym zespole produktu.
- Nie używaj urządzenia do smażenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtěte následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsaným v tomto návodu.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší než 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Toto nářadí je určeno pouze pro domácí použití a je vyloučeno z použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.

- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Na varnou desku se nesmí pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, protože by se mohly zahřát.



Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch!

- Povrch je během používání náchylný na zahřátí.
- Při otevírání dvířek spotřebiče buďte opatrní, protože může dojít k úniku horké páry. Při otevírání dvířek používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické přípojky působení vody. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Před čištěním a když nepoužíváte spotřebič zkontrolujte, zda je odpojen od elektrické sítě.
- Když je trouba v provozu nebo je v ní vložený připravovaný pokrm, snažte se co možná nejméně hýbat troubou nebo jí přemísťujte s velkou opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů, použijte rukojeť trouby. V případě potřeby použijte ochranné pomůcky.
- Neprovozujte troubu, pokud její kabel nebo zástrčka jsou poškozeny nebo nefungují správně. V případě nesprávného provozu nebo závady kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky nebo povrchu, na kterém troubu používáte. Spotřebič používejte na žáruvzdorném povrchu.
- Do trouby nekládejte následující materiály, jako je papír, karty, plast, látky a hořlavé předměty.
- Na troubu nepokládejte žádné předměty, aby nebyly blokovány horní ventilační otvory. Nezakrývejte ani neblokujte povrch pro odvod tepla ze spotřebiče, když je v provozu.
- Nepoužívejte spotřebič k fritování.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın.
- Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda,

restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.

- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosu hasar görmüşse, muhtemel tehlikeleri önlemek için üretici, satış sonrası servis veya benzer şekilde yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler sıcak olabileceğinden ocağın üzerine konulmamalıdır.
-  Bu sembolün anlamı: DİKKAT: Sıcak yüzey.

- Yüzeyler kullanım sırasında ısıya karşı hassastır.
- Sıcak buhar çıkabileceği için cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Kapağı açmak için ısıya dayanıklı eldiven veya eldiven kullanın.
- Kabloyu, fişi veya cihazın herhangi bir parçasını suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Temizlikten önce ve kullanım sırasında cihazın şebeke bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Yemek pişirirken veya içindekilerle birlikte cihazı mümkün olduğunca hareket ettirmeyin veya büyük bir dikkatle hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın, kulpunu kullanın. Gerekirse koruyucu kullanın.
- Mikrodalga fırının kablosu veya fişi arızalıysa veya düzgün çalışmıyorsa çalıştırmayın. Arıza veya bozulma durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçin.
- Kablonun tezgahın veya kullandığınız yüzeyin kenarından sarkmasına izin vermeyin. Cihazı düz, ısıya dayanıklı bir

yüzey üzerinde kullanın.

- Çalıştırmak için mikrodalga'nın üzerine kağıt, kart, plastik, bez ve yanıcı maddeler gibi aşağıdaki maddeleri koymayın.
- Üst çalışma fanını örtmek için ürünün üzerine herhangi bir şey koymayın. Çalışma sırasında ürün ünitesinin ısı yayma konumunu kapatmayın veya engellemeyin.
- Cihazı kızartma için kullanmayın.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και καταλαβαίνουν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και είναι υπό επίβλεψη.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα,

ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή ξεχωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καλύμματα δεν πρέπει να τοποθετούνται στις εστίες καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: Προσοχή, καυτή επιφάνεια.
- Οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στη θερμότητα κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι της συσκευής, καθώς μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά γάντια για να ανοίξετε το καπάκι.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, τη πρίζα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε την πρίζα ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από τον καθαρισμό και κατά τη χρήση.
- Κατά το μαγείρεμα ή με περιεχόμενο στο εσωτερικό, αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο τη μετακίνηση της συσκευής ή μετακινήστε την με μεγάλη προσοχή. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε τη λαβή. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προστατευτικά.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει ελαττωματικό καλώδιο ή φως ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή βλάβης, επικοινωνήστε με το επίσημο

κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του πάγκου ή της επιφάνειας στην οποία το χρησιμοποιείτε. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τα ακόλουθα αντικείμενα πάνω στην συσκευή για λειτουργία, όπως χαρτί, κάρτες, πλαστικό, ύφασμα και εύφλεκτα αντικείμενα.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από την συσκευή για να καλύψετε τον επάνω ανεμιστήρα λειτουργίας. Μην καλύπτετε ή εμποδίζετε τη θέση απαγωγής θερμότητας της συσκευής κατά τη λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τηγάνισμα.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat la supervisió o la instrucció apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens a no ser que siguin majors de 8 anys i estiguin sota supervisió.

- Els nens han de ser vigilats per evitar que juguin amb l'aparell.
- Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.
- Aquest aparell no està destinat a ser engegat per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema separat de control remot.
- Els objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i cobertes no han de ser col·locats sobre la placa de cocció, atès que es poden escalfar.
-  Aquest símbol vol dir: Precaució, superfície calenta.
- Les superfícies són susceptibles de ser calentes durant l'ús.
- Extremeu les precaucions en obrir la tapa de l'aparell, ja que pot sortir vapor calent. Utilitzeu guants o manyoples resistents a la calor per obrir la tapa.
- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol part de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques. Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Assegureu-vos que l'aparell està desconnectat de la presa de corrent abans de netejar-lo i quan l'estigueu utilitzant.
- Quan estigueu cuinant o tingueu contingut a l'interior, eviteu moure l'aparell en la mesura del possible o mogueu-lo amb molta cura. No toqueu les superfícies calentes, utilitzeu la nansa . Si cal, utilitzeu proteccions.

- No poseu l'aparell en funcionament si teniu un cable o endoll defectuós o si no funciona correctament. En cas de mal funcionament o avaria contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
- No permeteu que el cable pengi per la vora del taulell o la superfície on l'estigueu utilitzant. Utilitzeu l'aparell en una superfície resistent a la calor.
- No poseu els següents articles a la unitat per al seu funcionament, com ara paper, targetes, plàstic, tela i articles inflamables.
- No poseu res sobre la unitat de producte per cobrir el ventilador superior de funcionament. No cobriu ni obstruiu la posició de dissipació de calor de la unitat de producte en funcionament.
- No utilitzeu l'aparell per fregir.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra vagy új felhasználók számára.

- A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat veszélyt jelenthet mind a készülékre, mind a felhasználóra. Használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírt célokra.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett takarítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket és annak kábelét tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem használható bárokban, éttermekben, gazdaságokban, szállodákban, motelekben és irodákban.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt a látható sérülések szempontjából. Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak, annak vevőszolgálatának vagy hasonlóan képzett szakembereknek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ez a készülék nem tervezték úgy, hogy külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel működjön.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket nem szabad a főzőlapra helyezni, mert felforrósodhatnak.
-  Ez a szimbólum azt jelenti: Vigyázat, forró felület.
- A felületek használat közben felforrósodhatnak.
- Legyen óvatos a készülék fedelének kinyitásakor, mert forró gőz távozhat. A fedél kinyitásához használjon hőálló kesztyűt vagy kesztyűt.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely részét. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek. Győződjön meg róla, hogy keze teljesen száraz, mielőtt megérinti a dugót vagy bekapcsolja a terméket.
- Tisztítás előtt és használat közben győződjön meg arról, hogy a készülék ki van húzva a fali aljzatból.
- Főzés közben vagy a készülék tartalmának belsejében a lehető legnagyobb mértékben kerülje a készülék mozgását, vagy mozgassa azt nagy körültekintéssel. Ne érintse meg

a forró felületeket, használja a fogantyút. Ha szükséges, használjon védőfelszerelést.

- Ne működtesse a készüléket, ha hibás a vezeték vagy a dugó, vagy ha nem működik megfelelően. Helytelen működés vagy meghibásodás esetén forduljon a hivatalos Cecotec műszaki ügyfélszolgálatához.
- Ne engedje, hogy a vezeték a pult vagy a felület széle fölé lógjon, amelyen a készüléket használja. A készüléket hőálló felületen használja.
- Ne helyezzen a készülékre a következő tárgyakat működés közben, mint például papír, kártya, műanyag, szövet és gyúlékony tárgyak.
- Ne helyezzen semmit a termékegység fölé, ami eltakarja a felső működtető ventilátort. Ne takarja le és ne akadályozza a termékegység hőleadó helyét működés közben.
- Ne használja a készüléket sütésre.

قمة السلا تاميل عت

ي ج ر ي . ج ت ن م ل ا م ا د خ ت س ا ل ب ق ة ي ا ن ع ب ة ي ل ا ت ل ا ت ا م ي ل ع ت ل ا ة ا ر ق ي ج ر ي
د د ج ل ا ن ي م د خ ت س م ل ل و ا ل ب ق ت س م ل ا ي ف ه ي ل ا ع و ج ر ل ل ل ي ل د ل ا ا ذ ه ظ ف ح

- ي ل ع ا ر ط خ م ي ل س ل ا ر ي غ و ا ئ ي س ل ا م ا د خ ت س ل ا ل ك ش ي د ق
ا ذ ه ي ف ة ح ض و م ل ا ض ا ر غ ا ل ل ز ا ه ج ل ا ا ذ ه م د خ ت س ا . م د خ ت س م ل ا و ز ا ه ج ل ا
ل ي ل د ل ا

- م ه ر ا م ا غ ل ب ت ن ي ذ ل ا ل ا ف ط ا ل ل ب ق ن م ز ا ه ج ل ا ا ذ ه م ا د خ ت س ا ن ك م ي
و ا ة ي س ح ل ا و ا ة ي ن د ب ل ا ت ا ر د ق ل ا ي و ذ ص ا خ ش ا ل ا و ر ث ك ا ف ت ا و ن س 8
م ت ا ذ ا ة ف ر ع م ل ا و ق ر ب خ ل ا ي ل ا ن و ر ق ت ف ي ن ي ذ ل ا و ا ة ن و د ح م ل ا ة ي ل ق ع ل ا
ة ق ي ر ط ب ز ا ه ج ل ا م ا د خ ت س ا ب ق ل ع ت ي ا م ي ف م ه ي ج و ت و ا م ه ي ل ع ف ا ر ش ا ل ا
ب ع ل ل ا ل ا ف ط ا ل ل ز و ج ي ا ل . ا ه ي ل ع ي و ط ن ي ي ت ل ا ر ط ا خ م ل ا م ه ف و ق ن م
ا ذ ا ل ا ق ن ا ي ص ل ا و ف ي ظ ن ت ل ا ل ا م ا ب م ا ي ق ل ا ل ا ف ط ا ل ل ز و ج ي ا ل . ز ا ه ج ل ا ب
ف ا ر ش ا ل ا ت ح ت و ت ا و ن س 8 ن م ر ب ك ا و ن ا ك
ز ا ه ج ل ا ب م ه ب ع ل م د ع ن م د ك ا ت ل ا و ل ا ف ط ا ل ا ق ب ق ا ر م ب ج ي
- 8 ن س ن و د ل ا ف ط ا ل ل و ا ن ت م ن ع ا د ي ع ب م ك ل س و ز ا ه ج ل ا ب ظ ف ت ح ا

تاونس

- الو اي رصح يلزنملا مادختسالل زاهجلا اذه مي مصت مت
وأ قدانفلا وأ عرازملا وأ معاطملا وأ تاناحلا يف مادختسالل حلصي
بتاكملا وأ تاليتوملا
- يف .يئرم ررضيأ نع اثحج ماظتناب عقاطلا كللس صحفا
وأ عنصملا فكرشل لبقي نم مل ادبتسا بجي ،عقاطلا كللس فلت قلا ح
بنجتل لثامم وحن يلع نيل مؤملا نيفظوملا وأ عيبل دعب ام قمدخ
رطاخملا
- ماظن وأ چراخ تقوؤم قيروط نع زاهجلا اذه لي غشت دصقي ال
لصفنم دعب نع مكحت
- لكوشلاو نيكاكسلا لثم عي ندعما اياشال عضوي غبني ال
قنخاس حبصت دق امنال دقووملا يلع عدئاملا تاوداؤ قعالمل او
نخاس حطس ،ردحلا :نينعي زمرلا اذه
- مادختسالال انثأ قنخاس حطسأل حبصت دق
دق ثيح ،زاهجلا اعاطغ حتف دنع ديدشلا ردحلا ي خوت
- تالماح وأ قرارحلل قمواقم تازافق مدختسا .نخاسلا راخبلال برس تي
اعاطغل حتفل قنخاسلا يناولال
- وأ املا يف زاهجلا نم عزج يأ وأ سباقلا وأ كللسلا رمغت ال
نم دكأت .املا قئيابرملكلا تاليصوتلا ضرعت ال .يرخال لئوسلا
زاهجلا لي غشت وأ سببقملا سمل لبقي أمامت قفاج كيدي نأ
- دنغو فيظنتلا لبقي عقاطلا ذفنم نع زاهجلا لصف نم دكأت
مادختسالال
- زاهجلا كي يرتحت بنجت ،لخادلاب تايوتحم دوجو وأ يمطلا دنع
مدختسا ،قنخاسلا حطسأل سملت ال .ديدش ردح مكرح وأ ناكملا ردق
قئامحلا مدختسا ،رملا مزل اذا .ضبقملا
- وأ بي عم سباق وأ كللس مبناك اذا زاهجلا لي غشتب مقت ال
لصتا ،لطع وأ لطع ثودح قلا ح يف .حيحص لكشب لمعي نكي مل اذا
Cecotec فكرشل قئامسرلا قئانفلا قءاسملا قمدخب
- يذلا حطسلا وأ قءضنملا قفاح يلع أقل عم كللسلا كترت ال
قرارحلل مواقم حطس يلع زاهجلا مدختسا .هيلع ممدختسا متي
لثم ،لي غشتلل قءحولا لخاد قئالاتلا رصان علا عضت ال
- قلابال رصان علاو ،شامقلاو ،كييتسالبل او ،تاقاطبل او ،قرولا
لالعتشال



- ةحورم ةي طغت ل جتنملا ةدحو ىلع ءيش ي أعضت ال
 ةرارحلا ديدبت عضوم قلقرع وأ ةي طغت ب مقت ال . ةيول علالي غشتلا
 ل. لي غشتلا ءانثأ جتنملا ةدحول
- . يلقلل زاهجلا مدختست ال

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Carcasa metálica
2. Asa
3. Ventana de vidrio
4. Puerta
5. Base
6. Botón de luz
7. Panel de control
8. Botón de encendido/apagado
9. Función de horno
10. Tiempo
11. Temperatura
12. Función de pizza
13. Modo experto de pizza
14. Botón de ahumado
15. Botón de inicio/parada

Accesorios

Figura 2

16. Bandeja de cocción de acero esmaltado
17. Piedra para pizza de 13 pulgadas
18. Pala para pizza con mango de madera
19. Cortador de pizza

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Retire todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta del aparato.
- Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual cuidadosamente. Por favor, preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardias importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- Lave los accesorios en agua tibia jabonosa, luego enjuague y seque bien. La bandeja de acero esmaltado es apta para el lavavajillas. Nunca limpie la unidad principal en el lavavajillas.

Contenido de la caja

- Horno eléctrico
- Piedra para pizza
- Bandeja de acero esmaltado
- Pala para pizza
- Cortador de pizza
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

La pantalla del panel de control muestra la hora en formato HH:MM en el lado izquierdo y muestra la temperatura en grados Celsius 000°C o Fahrenheit 000F en el lado derecho.

Nota: Mantenga presionado el botón Temp + y - al mismo tiempo en modo de espera, para cambiar la temperatura de grados Celsius a grados Fahrenheit en la pantalla derecha.

Panel de control

Fig. 3

Tocando ligeramente el botón **OVEN** podrá elegir las siguientes funciones del horno:

- Grill : Gratina en interior creando marcas de grill uniformes y sabor a la parrilla
- Deshidratar : Deshidrata carnes, frutas y verduras para preparar snacks caseros saludables
- Asar : Ablanda carnes, asa verduras y mucho más
- Hornear : Úsala para hornear pasteles, dulces, postres y mucho más
- Mantener caliente : Para mantener los alimentos calientes a la temperatura deseada, conservando su buen sabor
- Gratinar : Esta función es adecuada para descongelar todo tipo de carne.

Tocando ligeramente el botón **PIZZA** podrá elegir las siguientes funciones de pizza:

- Clásica fina **THIN**: Pizza fina y crujiente, un clásico de las pizzerías.

- Napolitana **NEAPOLITAN**: Una masa tierna y esponjosa con burbujas crujientes. Artesanal en todos los sentidos.
- Pizza en bandeja **PAN**: Hornea en un molde o bandeja para una masa gruesa y deliciosa. Estilo siciliana o Chicago Deep Dish.
- Personalizada **CUSTOM**: Ajusta el tiempo y la temperatura a tu gusto para crear tu propia pizza.
- New York **NY**: Pizza grande, estirada a mano, ligeramente dorada y con una masa flexible y sabrosa.
- Congelada **FROZEN**: Convierte tu pizza congelada favorita en una obra maestra en minutos.

Botones de funcionamiento

1. Botón de encendido

Una vez enchufada la unidad, toque ligeramente el botón de encendido para encenderla. Entrará en modo de espera y se encenderán las luces del botón de encendido y de la pantalla. A continuación, comience a elegir la función preestablecida en el panel. Cuando el aparato haya terminado de funcionar, vuelva a pulsarlo para apagarlo.

Una vez finalizado el proceso de cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y la pantalla mostrará «END», después de eso, entrará en modo de espera. Si no se realiza ninguna operación en 10 minutos, se apagará automáticamente. Si necesita detener el funcionamiento con antelación, pulse el botón de encendido para apagarlo.

2. Botones — +

Utilice estos botones para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función, seleccione cualquier programa y luego ajuste la temperatura de cocción si es necesario, luego presione el botón  para comenzar a cocinar.

Para ajustar la temperatura, cada ajuste con 10°F/5°C presionando una vez los botones «+» o «-», si los presiona por más de 2 segundos, cada ajuste con 30°F/10°C cambia rápidamente.

3. Botones — +

Utilice estos botones para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función, seleccione cualquier programa y ajuste el tiempo de cocción si es necesario, después pulse el botón  para empezar a cocinar.

Para ajustar el tiempo, cada ajuste será 1 minuto pulsando una vez, si los pulsa prolongadamente más de 2 segundos, cada ajuste serán 5 minutos de cambio rápido.

Nota: Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, presione los botones "+" o "-" en según corresponda, así la unidad reanudará esos ajustes. Todos los ajustes de tiempo antes del precalentamiento, precalentamiento y cocción se refieren al proceso de cocción, no al proceso de precalentamiento.

4. Botón START/STOP

Después de seleccionar los programas preestablecidos o ajustar la temperatura y el tiempo, pulse el botón START/STOP para comenzar a cocinar. Durante el proceso de precalentamiento, pulse el botón START/STOP, la unidad hace una pausa en el funcionamiento; pulse el botón START/STOP de nuevo, continúe trabajando. Durante el proceso de cocción, pulse el botón START/STOP, la unidad se detendrá, la pantalla mostrará el tiempo, pulse de nuevo el botón para continuar.

Si necesita volver a seleccionar la función durante el proceso de precalentamiento y cocción, pulse el botón START/STOP y vuelva a seleccionar la función.

5. Modo Experto de pizza

Una vez seleccionado el programa de pizza preestablecido, al tocar este botón, la unidad entrará en el modo experto, lo que significa que cada programa funcionará continuamente durante 30 minutos para hacer muchas pizzas. Este modo es bueno para fiestas. Durante el Modo Experto de Pizza, el tiempo y la temperatura no se pueden ajustar, y este modo solo es apto para la función de pizza.

Nota: En el Modo Experto de Pizza, si no necesita el proceso de precalentamiento, mantenga presionado el botón PIZZA durante más de 3 segundos para cancelar el proceso de precalentamiento. Para la función napolitana, en el Modo Experto de Pizza, la temperatura de trabajo continua cambiará a 450 °C para proteger la unidad, pero esto no afectará al efecto de cocción.

6. Botón AHUMADO

La función de ahumado permite añadir un delicioso sabor a humo de leña natural a los alimentos.

Para utilizarla, puede seguir dos opciones según su preferencia:

1. Coloque 15-20 g de virutas de madera en la bandeja de acero esmaltado (mejor colocarlas en el borde de la bandeja para evitar que la grasa caiga sobre ellas y afecte al efecto ahumado durante la cocción), o antes, coloque papel de plata para facilitar la limpieza.

Nota: Ubique los ingredientes en la bandeja, asegurándose de que no cubran las virutas de madera, permitiendo que el humo circule libremente.

2. Sitúe los ingredientes sobre una rejilla apta para horno (no incluida) y colóquela en la bandeja dentro del horno para pizza.

Por último, presione el botón de ahumado y espere a que los alimentos adquieran el aroma a leña natural.

Consejo: Antes de continuar con la función de ahumado, es mejor cocinar los ingredientes semimaduros según el efecto de cocción deseado, para mantener el sabor de los ingredientes después del proceso de ahumado, evitando que se cocinen en exceso.

7. Modo de espera:

La unidad se apagará si no se produce ninguna interacción con el panel de control durante 1 minuto. Si la función elegida se detiene o cancela y no hay ninguna interacción con el panel de control durante 5 min.

CONSEJOS:

- **Precalentamiento:** Cuando elija los programas preestablecidos, pulse el botón Start/Stop para iniciar el proceso de trabajo, después la unidad entrará en el proceso de precalentamiento, la pantalla mostrará «PRE». Durante el proceso de precalentamiento, si no necesita precalentar, pulse prolongadamente el botón «OVEN» o «PIZZA» durante 3 segundos para cancelar el proceso de precalentamiento. La pantalla dejará de mostrar «PRE» y mostrará la cuenta atrás del tiempo y temperatura de cocción del programa elegido, y a continuación iniciará el proceso de trabajo del programa.

Nota: El tiempo de precalentamiento necesario se basa en la temperatura establecida; cuando la temperatura de cocción alcance la temperatura preestablecida, el precalentamiento se detendrá y avisará para añadir la comida.

- **Añadir comida:** Una vez finalizado el precalentamiento, el aparato emitirá 10 pitidos y la pantalla mostrará «ADD FOOD». A continuación, abra la puerta y coloque los ingredientes en el interior de la unidad, y recuerde pulsar el botón «START/STOP» para iniciar el proceso de cocción. Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura pueden ajustarse pulsando los botones «+» o «-». Después de reajustar el tiempo y la temperatura, la pantalla parpadeará 5 veces y a continuación empezará a funcionar el reajuste del tiempo y la temperatura.

Nota: El aviso de "ADD FOOD" permanecerá durante 10 minutos; si no se añade comida y se presiona el botón START/STOP para trabajar, la unidad dejará de funcionar y se apagará automáticamente.

- **Botón OVEN:** En modo de espera, al tocar el botón OVEN, podrá elegir las funciones del horno: Grill, Deshidratar, Asar, Hornear, Mantener caliente, Gratinar.
- **Botón PIZZA:** En modo de espera, al tocar el botón PIZZA, podrá elegir las funciones de pizza: Fina y crujiente, Napolitana, Pizza en bandeja, Nueva York, Pizza congelada y Personalizada. La configuración se basa en los ajustes de tiempo y temperatura del usuario.
- **Botón de luz**  : En cualquier momento, tocando ligeramente el botón, la luz del interior se encenderá para facilitar la visualización; al tocarlo de nuevo, se apagará.

Funciones de cocción

Función	Temp. Predet. (°C/°F)	Temp. Ajustable (°C/°F)	Tiempo Predet.	Tiempo Ajustable	Precalentar
THIN	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Sí
NEAPOLITANA	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Sí
PAN	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Sí
CUSTOM	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Sí
NY	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Sí
FROZEN	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Sí
Grill	300/570	180-600	2min	1-15min	Sí
Deshidratar	70/150	60-90	6 horas	1-12 horas	No
Asar	350/700	80-350	8min	1-20min	Sí
Hornear	175/350	200-500	20min	1-120min	Sí
Mantener Caliente	60/150	60-100	30min	1-120min	No
Gratinar	200/500	200-300	10min	5-20min	No
Ahumar	280/530	/	10min	1-15min	No

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el producto y permita que la unidad se enfríe por completo
- Las superficies internas y externas de los accesorios se pueden limpiar con un paño de algodón suave o una esponja con un detergente neutro y limpiar con agua.
- No utilice cepillos duros ni artículos para limpiar para evitar dañar la superficie interior de los accesorios y la capa protectora de los accesorios.
- No utilice agentes de limpieza tóxicos y corrosivos como gasolina, disolventes o pulimentos.
- Las piezas limpias deben secarse antes de enchufar
- Por favor, no limpie el tubo de calentamiento.
- No sumerja el producto en un líquido como agua.
- Las piezas se pueden sacar y limpiar por separado. Por favor, use una toalla suave o una esponja sumergida en un detergente neutro, y use el detergente para limpiar los accesorios después de cada uso.
- Lave las piezas en contacto con alimentos con agua tibia jabonosa y luego seque. Limpie

el cuerpo con un paño húmedo y nunca use estropajo de acero o esponja para limpiarlo. Y luego use un paño seco para limpiarlo nuevamente.

- No use limpiadores abrasivos, cepillos metálicos y esponjas, disolventes orgánicos o líquidos agresivos. Preste atención a la limpieza de los accesorios.

MUY IMPORTANTE: No sumerja la piedra para pizza y la bandeja de acero esmaltado en agua la primera vez después de usarla a alta temperatura. Enfríelas por completo y luego lávelas con agua tibia; de lo contrario, se agrietarán.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de Error	Problema
E1	Sensor de temperatura superior circuito abierto
E2	Sensor de temperatura inferior circuito abierto

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_109092
Producto: Pizza&Co 500 Max
Voltaje: 220-240 V~
Frecuencia: 50-60 Hz
Potencia: 1800 - 2200 W

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,20W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Metal housing
2. Carrying handle
3. Glass viewing window
4. Door
5. Base
6. Light icon
7. Control panel
8. Power icon
9. Oven function
10. Time icons
11. Temperature icons
12. Pizza function
13. Pizza master mode
14. Smoking icon
15. Start/Stop icon

Accessories

Fig. 2

16. Enamelled steel baking tray
17. 13-inch pizza stone
18. Pizza peel with wooden handle
19. Pizza cutter

NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

ENGLISH

- Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.
- Remove all packaging material, stickers and tape from the appliance.
- Remove all accessories from the packaging box and read this manual carefully. Please pay special attention to the operating instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- Wash the accessories in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. The enamelled steel baking tray is dishwasher safe. Never clean the main unit in the dishwasher.

Box content

- Electric oven
- Pizza stone
- Enamelled steel baking tray
- Pizza peel
- Pizza cutter
- Instruction manual

3. OPERATION

The control panel display shows the time in HH:MM format on the left side and displays the temperature in °C or °F on the right side.

Note: Press and hold the Temp. + and - icon at the same time in standby mode to change the temperature from °C to °F on the right display.

Control panel

Fig. 3

The following oven functions can be selected by touching the  icon:

- Grill : Provides a grilled flavour, creating even grill marks.
- Dehydrate : Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy homemade snacks.
- Roast : Tenderises meats, roasts vegetables and much more.
- Bake : Use it to bake cakes, pastries, desserts and much more.
- Keep warm : To keep food warm to the desired temperature, preserving its good taste.
- Defrost : Suitable for defrosting all types of meat.

The following pizza functions can be selected by touching the  icon:

- Thin & Crispy **THIN**: Classic pizzeria-style thin, crispy base.
- Neapolitan **NEAPOLITAN**: Soft, airy dough with crispy bubbles. Traditional artisanal style.
- Pan Pizza **PAN**: Bake in a tin or tray for thick, delicious base. Sicilian or Chicago Deep Dish style.
- Custom **CUSTOM**: Adjust time and temperature to create your perfect pizza.

- New York Style **NY**: Large, hand-stretched pizza with light golden, flexible and flavourful base.
- Frozen **FROZEN**: Transform your favourite frozen pizza into a masterpiece in minutes.

Operating icons

1. Power icon

Once plugged in, press the power icon to turn on the oven. It will enter standby mode, the power icon indicator will light up and the display will turn on. Then select preset function from the panel. When the appliance has finished operating, press it again to turn it off.

When the cooking process is finished, the appliance will beep 5 times, and the display will show "END" and enter standby mode. The appliance will automatically switch off after 10 minutes of inactivity. Press the power icon to stop operation early.

2. Temperature icons

Use these icons to set the cooking temperature for any function. Select the desired programme, adjust the cooking temperature if needed, then press the  icon to start cooking.

The temperature can be adjusted by 10 °F/5 °C by pressing '+' or '-'. Press and hold one of these icons for more than 2 seconds to adjust the temperature by 30 °F/10 °C rapidly.

3. Time icons

Use these icons to set the cooking time for any function. Select the desired programme, adjust the cooking time if needed, then press the  icon to start cooking.

The time can be adjusted by 1 minute by pressing '+' or '-'. Press and hold one of these icons for more than 2 seconds to adjust the time by 5 minutes rapidly.

Note: To adjust the temperature or time during the cooking process, press the "+" or "-" icons as appropriate, so the appliance will resume those settings. All settings for time before preheating, refer to the cooking process, not to the preheating process.

4. Start/Stop icon

After selecting the preset programme or adjusting the temperature and time settings, press the Start/Stop icon to start cooking. During the preheating process, press the Start/Stop icon once to pause operation. Press it again to resume operation. During the cooking process, press the Start/Stop icon once to pause operation. The display will show the remaining time when paused. Press the icon again to resume cooking.

If you need to re-select the function during the preheating or cooking process, press the Start/Stop icon and choose a new function.

5. Pizza master mode

After selecting the preset pizza programme, press this icon to enter the Pizza master mode for 30-minute continuous operation. This mode is perfect for parties. In the Pizza master mode,

the time and temperature cannot be adjusted. This mode is only suitable for pizza functions.

Note: In this mode, if you want to skip the preheating process, press and hold the Pizza icon for more than 3 seconds. For the Neapolitan function, the working temperature will change to 450 °C in Pizza master mode to protect the appliance without affecting cooking results.

6. Smoking icon

The smoking function adds a natural woodsmoke flavour to your pizzas.

To use it, you can follow two methods according to your preferences:

1. Place 15-20 g of wood chips in the enamelled steel baking tray (preferably on the edge of the tray to avoid grease contact and affect the smoking effect during cooking) or use foil for easier cleaning.

Note: Place the ingredients on the tray, making sure that they do not cover the wood chips for proper smoke circulation.

2. Place the ingredients on an oven-safe rack (not included) and place it on the tray inside the pizza oven.

Finally, press the Smoking icon and wait for the food to acquire the natural wood aroma.

Tip: Partially cook ingredients before using the smoking function to maintain flavour without overcooking.

7. Standby mode:

The appliance will turn off if there is no interaction with the control panel after 1 minute. The selected function will also be stopped or cancelled if there is no interaction with the control panel after 5 minutes.

TIPS:

- **Preheating:** After selecting the preset programme, press the Start/Stop icon to start cooking, then the appliance will enter the preheating process, and the display will show "PRE". If you want to skip the preheating process, press and hold the Oven or Pizza icon for seconds. The display will stop showing "PRE" and show the cooking time countdown and the temperature of the selected programme.

Note: The preheating time required depends on the preset temperature. When the cooking temperature reaches the preset temperature, the preheating process will stop and prompt to add food.

- **Add food:** Once the preheating process is completed, the appliance will beep 10 times, and the display will show "ADD FOOD". Open the door and place the ingredients, then press the Start/Stop icon to start the cooking process. During the cooking process, time and temperature can be adjusted by pressing the "+" or "-" icons. After adjusting the time and temperature, the display will flash 5 times before implementing the new settings.

Note: The "ADD FOOD" warning will be shown on the display for 10 minutes. If food is not added and the Start/Stop icon is not pressed, the appliance will turn off automatically.

- **Oven icon:** In standby mode, press the Oven icon to select the following functions: Grill, Dehydrate, Roast, Bake, Keep warm, Defrost.
- **Pizza icon:** In standby mode, press the Pizza icon to select the following functions: Thin & Crispy, Neapolitan, Pan Pizza, New York Style, Frozen Pizza and Custom. The function will operate according to the time and temperature settings.
- **Light icon** : Press this icon to turn the inner light on/off for better visibility.

Cooking functions

Function	Default temperature (°C/°F)	Adjustable temperature (°C/°F)	Default time	Adjustable time	Preheating
Thin	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Yes
Neapolitan	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Yes
Pan	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Yes
Custom	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Yes
NY	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Yes
Frozen	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Yes
Grill	300/570	180-600	2 min	1-15 min	Yes
Dehydrate	70/150	60-90	6 h	1-12 h	No
Roast	350/700	80-350	8 min	1-20 min	Yes
Bake	175/350	200-500	20 min	1-120 min	Yes
Keep warm	60/150	60-100	30 min	1-120 min	No
Defrost	200/500	200-300	10 min	5-20 min	No
Smoking	280/530	/	10 min	1-15 min	No

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow it to cool down completely before cleaning.
- The accessories can be cleaned with a soft cloth or sponge with mild detergent and water.

ENGLISH

- Do not use hard brushes or cleaning items to avoid damaging the inner surface and coating of the accessories.
- Do not use toxic or corrosive cleaning agents, such as gasoline, solvents or polishes.
- Dry cleaned parts thoroughly before plugging in the appliance again.
- Do not clean the heating element.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Some accessories can be removed and cleaned separately. Use a soft cloth or sponge with mild detergent to clean the accessories after each use.
- Wash food-contact parts with warm soapy water and then dry them thoroughly. Clean the appliance's housing with a damp cloth. Do not use steel wool or scouring pads. Then use another cloth to dry it.
- Do not use abrasive cleaning agents, metal brushes and sponges, organic solvents or harsh liquids.

Warning: Allow the pizza stone and enamelled steel tray to cool down completely before washing in warm water to prevent cracking.

5. TROUBLESHOOTING

Error code	Problem
E1	Upper temperature sensor open circuit
E2	Lower temperature sensor open circuit

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_109092
Product: Pizza&Co 500 Max
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50-60 Hz
Power: 1800 - 2200 W

The power consumption in standby mode is 0.20 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested to meet the required safety and quality standards.

The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Boîtier métallique
2. Poignée
3. Fenêtre en verre
4. Porte
5. Base
6. Icône de la lumière
7. Panneau de contrôle
8. Bouton marche/arrêt
9. Fonction Four
10. Temps
11. Température
12. Fonction Pizza
13. Mode Maître pizzaiolo
14. Icône fonction Fumage
15. Icône de démarrage/pause

Accessoires

Image 2

16. Plateau de cuisson en acier émaillé
17. Pierre à pizza de 13 pouces
18. Pelle à pizza avec manche en bois
19. Coupe-pizza

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez faire très attention aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Lavez les accessoires avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Le plateau en acier émaillé peut être lavé au lave-vaisselle. Ne nettoyez jamais l'unité principale dans le lave-vaisselle.

Contenu de la boîte

- Four électrique
- Pierre à pizza
- Plateau en acier émaillé
- Pelle à pizza
- Coupe-pizza
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

L'écran du panneau de contrôle affiche l'heure au format HH:MM sur le côté gauche et la température en degrés Celsius 000 °C ou Fahrenheit 000 °F sur le côté droit.

Note : En mode veille, appuyez longuement sur les icônes Temp + et - pour faire passer la température des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit sur l'écran de droite.

Panneau de contrôle

Img. 3

En appuyant légèrement sur l'icône  OVEN, vous pourrez sélectionner les fonctions suivantes de four :

- Gril  : Cette fonction permet de griller à l'intérieur pour créer des marques et des saveurs de grillage uniformes.
- Déshydrater  : Déshydratez des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des snacks maison sains.
- Rôtir  : cette fonction permet d'attendrir la viande, rôtir les légumes, etc.
- Cuire au four  : Utilisez cette fonction pour préparer des gâteaux, des bonbons, des desserts et bien plus encore.
- Maintien au chaud  : Pour garder les aliments chauds à la température souhaitée, en préservant leur goût.
- Gratiner  : cette fonction convient à tous les types de viande.

En appuyant légèrement sur l'icône , vous pourrez sélectionner les fonctions suivantes de pizza :

- Pizza Fine **THIN** : Pizza fine et croustillante, un grand classique.
- Pizza Napolitaine **NEAPOLITAN** : Pâte tendre et moelleuse avec des bulles croustillantes. Une pizza maison.
- Pizza à la poêle **PAN** : cette fonction permet de cuire une pizza dans un moule ou une plaque pour obtenir une croûte épaisse et délicieuse. Pizza style sicilien ou pizza de Chicago.
- Personnalisé **CUSTOM** : Réglez le temps et la température à votre goût pour créer votre propre pizza
- New York **NY** : Grande pizza étirée à la main, légèrement dorée, à la pâte moelleuse et savoureuse.
- Pizza surgelée **FROZEN** : Transformez votre pizza surgelée préférée en une pizza délicieuse en quelques minutes.

Boutons de fonctionnement

1. Bouton marche

Une fois l'appareil branché, appuyez légèrement sur l'icône marche pour l'allumer. Il passera en mode veille et la lumière du bouton et l'écran s'allumeront. Choisissez ensuite la fonction préréglée sur le panneau. Lorsque l'appareil a fini de fonctionner, appuyez à nouveau sur le bouton pour l'éteindre.

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil émettra 5 bips et l'écran affichera « END », puis passera en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement. Si vous devez arrêter le fonctionnement à l'avance, appuyez sur le bouton marche pour éteindre l'appareil.

2. Icônes

Utilisez ces icônes pour régler la température de cuisson de n'importe quelle fonction, sélectionnez n'importe quel programme et réglez la température de cuisson si nécessaire. Appuyez ensuite sur l'icône  pour lancer la cuisson.

Pour régler la température, chaque réglage de 10 °F/5°C en appuyant une fois sur les icônes « + » ou « - », si vous appuyez pendant plus de 2 secondes, chaque réglage de 30 °F/10 °C changera rapidement.

3. Icônes

Ces icônes permettent de régler le temps de cuisson de n'importe quelle fonction, de sélectionner n'importe quel programme et de régler le temps de cuisson si nécessaire. Appuyez ensuite sur l'icône  pour démarrer la cuisson.

Pour régler le temps, chaque réglage sera de 1 minute en appuyant une fois, si vous appuyez longtemps plus de 2 secondes, chaque réglage sera de 5 minutes de changement rapide.

Note : pour régler la température ou le temps pendant la cuisson, appuyez sur les boutons « + » ou « - » selon le cas, afin que l'appareil reprenne ces réglages. Tous les réglages concernant le temps avant le préchauffage, le préchauffage et la cuisson se réfèrent au processus de cuisson et non au processus de préchauffage.

4. Icône Démarrage/Pause

Après avoir sélectionné les programmes pré-réglés ou réglé la température et le temps, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson. Pendant le processus de préchauffage, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause, l'appareil se mettra en pause ; appuyez à nouveau sur l'icône Démarrage/Pause pour continuer le processus. Pendant la cuisson, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause, l'appareil s'arrêtera et l'écran affichera le temps. Appuyez à nouveau sur l'icône pour continuer.

Si vous devez sélectionner à nouveau la fonction pendant le processus de préchauffage et de cuisson, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause et sélectionnez à nouveau la fonction.

5. Icône mode Maître pizzaïolo

Une fois le programme de pizza pré-réglé sélectionné, appuyez sur cette icône pour passer en mode Maître pizzaïolo, ce qui signifie que chaque programme fonctionnera en continu pendant 30 minutes pour préparer de nombreuses pizzas. Ce mode est idéal pour les fêtes. En mode Maître pizzaïolo, le temps et la température ne peuvent pas être réglés. Ce mode ne convient que pour la fonction Pizza.

Note : En mode Maître pizzaïolo, si vous n'avez pas besoin de préchauffage, appuyez sur l'icône PIZZA pendant plus de 3 secondes pour annuler le processus de préchauffage. Pour la fonction Pizza Napolitaine, en mode Maître pizzaïolo, la température de fonctionnement passera à 450 °C pour protéger l'appareil, mais cela n'affectera pas l'effet de cuisson.

6. Icône fonction Fumage

La fonction de fumage vous permet d'ajouter une délicieuse saveur naturelle de fumée de bois à vos aliments.

Pour l'utiliser, vous pouvez suivre deux options selon votre préférence :

1. Placez 15 à 20 g de copeaux de bois dans le plateau en acier émaillé (il est préférable de les placer sur le bord du plateau pour éviter que la graisse ne tombe dessus et n'affecte l'effet de fumée pendant la cuisson), ou placez au préalable du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

Note : Placez les ingrédients sur le plateau, en veillant à ce qu'ils ne recouvrent pas les copeaux de bois, afin de permettre à la fumée de circuler librement.

2. Placez les ingrédients sur une grille allant au four (non fournie) et placez-la sur le plateau à l'intérieur du four à pizza.

Enfin, appuyez sur l'icône de fumage et attendez que les aliments prennent l'arôme naturel du bois.

Conseil : avant de poursuivre la fonction de fumage, il est préférable de cuire les ingrédients semi-mous selon l'effet de cuisson souhaité, afin de conserver la saveur des ingrédients après le processus de fumage et d'éviter une cuisson excessive.

7. Mode Veille :

L'appareil s'éteindra au bout d'une minute si le panneau de contrôle n'est pas utilisé. Il s'éteindra également si la fonction sélectionnée est arrêtée ou annulée et qu'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de contrôle pendant 5 minutes.

CONSEILS :

- **Préchauffage**: Lorsque vous choisissez les programmes pré réglés, appuyez sur le bouton Démarrage/Pause pour démarrer le processus de préchauffage, puis l'appareil commencera à préchauffer et l'écran affichera « PRE ». Pendant le processus de préchauffage, si vous n'avez pas besoin de préchauffage, appuyez longuement sur « OVEN » ou « PIZZA » pendant 3 secondes pour annuler le processus de préchauffage. L'écran cessera d'afficher « PRE » et affichera le compte à rebours du temps de cuisson et de la température du programme choisi, puis commencera le processus du programme.

Note : le temps de préchauffage requis est basé sur la température réglée ; lorsque la température de cuisson atteint la température pré réglée, le préchauffage s'arrêtera et il vous demandera d'ajouter des aliments.

- **Ajouter des aliments**: Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émettra 10 bips et l'écran affichera « ADD FOOD ». Ouvrez ensuite la porte et placez les aliments à l'intérieur de l'appareil. N'oubliez pas d'appuyer sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer le processus de cuisson. Pendant la cuisson, le temps et la température peuvent être ajustés en appuyant sur les icônes « + » ou « - ». Après la réinitialisation du temps et de la température, l'écran clignotera 5 fois, puis la réinitialisation du temps et de la température démarrera.

Note : l'avertissement « ADD FOOD » restera affiché pendant 10 minutes ; si aucun aliment n'est ajouté et que vous appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour faire fonctionner l'appareil, celui-ci s'arrêtera et s'éteindra automatiquement.

- **icône OVEN** : En mode veille, en appuyant sur l'icône OVEN, vous pourrez choisir les fonctions du four : Griller, Déshydrater, Rôtir, Cuire au four, Maintien au chaud, Gratiner.
- **icône PIZZA** : En mode veille, en appuyant sur l'icône PIZZA, vous pourrez choisir les fonctions de pizza : Pizza Fine et croustillante, Pizza Napolitaine, Pizza à la poêle, Pizza

style New York, Pizza surgelée et Pizza personnalisée. La configuration est basée sur les paramètres de temps et de température de l'utilisateur.

- **Icône de la lumière**  : À tout moment, en appuyant légèrement sur l'icône, la lumière à l'intérieur de l'appareil s'allumera pour faciliter la visualisation ; en appuyant à nouveau sur l'icône, elle s'éteindra.

Fonctions de cuisson

Fonction	Température Prédét. (°C/ °F)	Température Réglable (°C/°F)	Temps préréglé	Temps réglable	Préchauffage
THIN (Mode Pizza fine)	310/590	180-750	4 minutes	1-10 minutes	Oui
NEAPOLITAN (Mode Pizza Napolitaine)	500/930	180-750	3 minutes	1-5 minutes	Oui
PAN (Pizza à la poêle)	200/390	180-400	14 minutes	1-20 minutes	Oui
CUSTOM (Mode Personnalisé)	200/390	180-700	10 minutes	1-30 minutes	Oui
NY (Pizza style New York)	285/550	180-700	6 minutes	1-15 minutes	Oui
FROZEN (Mode Décongeler)	270/520	180-400	10 minutes	1-20 minutes	Oui
Gril	300/570	180-600	2 minutes	1-15 minutes	Oui
Déshydrater	70/150	60-90	6 heures	1-12 heures	Non
Rôtir	350/700	80-350	8 minutes	1-20 minutes	Oui
Cuire au four	175/350	200-500	20 minutes	1-120 minutes	Oui
Maintenir chaud	60/150	60-100	30 minutes	1-120 minutes	Non
Gratiner	200/500	200-300	10 minutes	5-20 minutes	Non

Fonction	Température Prédét. (°C/ °F)	Température Réglable (°C/°F)	Temps préréglé	Temps réglable	Préchauffage
Fumage	280/530	/	10 minutes	1-15 minutes	Non

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le câble d'alimentation avant de nettoyer l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Les surfaces internes et externes des accessoires peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon en coton doux ou d'une éponge avec un produit neutre et essuyées avec de l'eau.
- N'utilisez pas de brosses ou d'articles de nettoyage durs afin d'éviter d'endommager la surface intérieure des accessoires et leur revêtement.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage toxiques et corrosifs tels que de l'essence, des solvants ou des produits de polissage.
- Les pièces nettoyées doivent être séchées avant de les replacer.
- Ne nettoyez pas l'élément chauffant.
- Ne plongez pas le produit dans un liquide tel que l'eau.
- Les pièces peuvent être retirées et nettoyées séparément. Utilisez un chiffon doux ou une éponge trempée dans un produit vaisselle neutre et utilisez ce produit pour nettoyer les accessoires après chaque utilisation.
- Lavez les parties en contact avec les aliments à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, puis séchez-les. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide et n'utilisez jamais de laine d'acier ou d'éponge pour la nettoyer. Utilisez ensuite un chiffon sec pour la nettoyer à nouveau.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses et d'éponges métalliques, de solvants organiques ou de liquides agressifs. Veillez à bien nettoyer les accessoires.

TRÈS IMPORTANT : n'immergez pas la pierre à pizza et le plateau en acier émaillé dans l'eau la première fois après une utilisation à haute température. Laissez-les refroidir complètement et lavez-les à l'eau tiède, sinon ils se fissureront.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur	Problème
E1	Capteur de température du circuit supérieur ouvert
E2	Capteur de température du circuit inférieur ouvert

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_109092

Produit : Pizza&Co 500 Max

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 1800 - 2200 W

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,20 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Metallgehäuse
2. Griff
3. Glasfenster
4. Tür
5. Basis
6. Licht-Symbol
7. Bedienfeld
8. Ein-/Aus Symbol
9. Back-Funktion
10. Zeit
11. Temperatur
12. Pizza-Funktion
13. Pizza-Meister-Modus
14. Raucher-Symbol
15. Start/Stop-Symbol

Zubehörteile

Abbildung 2

16. Emailliertes Stahl-Backblech
17. 13 Zoll Pizzastein
18. Pizzaschieber mit Holzgriff
19. Pizzaschneider

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Etiketten und Aufkleber vom Gerät.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Karton und lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Bedienungshinweise, Warn- und Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich. Das Emaillierte Stahl-Backblech ist spülmaschinenfest. Reinigen Sie den Hauptteil niemals in der Spülmaschine.

Vollständiger Inhalt

- Elektrischer Ofen
- Pizzastein
- Emailliertes Stahl-Backblech
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Das Display des Bedienfelds zeigt auf der linken Seite die Uhrzeit im Format HH:MM und auf der rechten Seite die Temperatur in Grad Celsius 000°C oder Fahrenheit 000F an.

Hinweis: Halten Sie im Standby-Modus die Temp-Symbole + und - gleichzeitig gedrückt, um die Temperatur auf der rechten Seite des Displays von Grad Celsius in Grad Fahrenheit zu ändern.

Bedienfeld

Abb. 3

Berühren Sie das Symbol  , um die folgenden Ofenfunktionen auszuwählen:

- Grill  : Zum Grillen in Innenräumen für gleichmäßige Grillspuren und Grillaroma.
- Dörren  : Für dörren Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde hausgemachte Snacks zuzubereiten.
- Braten  : Zum Zartmachen von Fleisch, Grillen von Gemüse und vielem mehr.
- Backen  : Zum Backen von Kuchen, Süßigkeiten, Desserts und vielem mehr.
- Warmhalten  : Zum Warmhalten von Speisen auf der gewünschten Temperatur, wobei der gute Geschmack erhalten bleibt.
- Gratinieren  : Diese Funktion eignet sich zum Auftauen aller Fleischsorten.

Berühren Sie auf das Symbol  , um die folgenden Pizzafunktionen auszuwählen:

- Klassisch fein **THIN**: Für die Zubereitung von dünnen und knusprigen Pizzen, ein Klassiker der Pizzerien.
- Neapolitanisch **NEAPOLITAN**: Für einen zarten, fluffigen Pizzateig mit knusprigen Blasen. Handwerklich hergestellte Pizza.
- Pfannenpizza **PAN**: Für die Zubereitung einer Pizza wie Pfannen- oder Blechpizza mit einem dicken und leckeren Teig. Pizza im sizilianischen oder Chicagoer Deep-Dish-Stil.
- Personalisiert **CUSTOM**: Mit dieser Funktion können Sie die Zeit und die Temperatur nach Ihren Wünschen einstellen, um Ihre eigene Pizza zu backen.
- New York **NY**: Für die Zubereitung von großen, handgestreckten, leicht gebräunten Pizzen mit einem flexiblen und schmackhaften Teig.
- Tiefkühlpizza **FROZEN**: Verwandeln Sie Ihre Lieblingstiefkühlpizza in Minutenschnelle in ein Meisterwerk.

Bedienungssymbole

1. Ein-/Aus Symbol

Wenn das Gerät eingesteckt ist, berühren Sie das Ein-/Aus Symbol, um es einzuschalten. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus und das Ein-/Aus-Symbol leuchtet auf dem Display auf. Wählen Sie dann die voreingestellte Funktion auf dem Bedienfeld aus. Wenn Sie die Funktion gewählt haben, drücken Sie erneut auf das Ein-/Aus-Symbol, um den Garvorgang zu starten. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät 5 Pieptöne ab und zeigt «END» auf dem Display an, danach geht es in den Standby-Modus. Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Vorgang durchgeführt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn Sie den Betrieb des Geräts unterbrechen müssen, drücken Sie das Ein-/Aus Symbol um es auszuschalten.

2. Symbole

Mit diesen Symbolen können Sie die Gartemperatur in jeder Funktion einstellen. Wählen Sie ein beliebiges Programm aus, stellen Sie die Gartemperatur ein und drücken Sie auf das Symbol , um den Garvorgang zu starten.

Drücken Sie die «+» oder «-» Symbole einmal und jede Einstellung beträgt 10°F/5°C. Wenn Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird jede Einstellung auf 30°F/10°C eingestellt.

3. Symbole

Verwenden Sie diese Symbole, um die Garzeit in einer beliebigen Funktion einzustellen. Wählen Sie ein beliebiges Programm, stellen Sie die Garzeit ein und drücken Sie dann das Symbol , um den Garvorgang zu starten.

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Symbole einmal und jede Einstellung entspricht 1 Minute. Wenn Sie 2 Sekunden lang gedrückt halten, beträgt jede Einstellung 5 Minuten.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur oder die Zeit einstellen möchten, drücken Sie die Symbole «+» oder «-», damit das Gerät diese Einstellungen wieder aufnimmt. .

4. START/STOPP-Symbol

Nachdem Sie die voreingestellten Programme ausgewählt oder Temperatur und Zeit eingestellt haben, drücken Sie das START/STOPP Symbol, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie während des Vorheizvorgangs das Symbol START/STOPP, um das Gerät anzuhalten. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie erneut auf das START/STOPP-Symbol. Drücken Sie während des Garvorgangs das START/STOPP-Symbol, damit das Gerät den Garvorgang unterbricht; die Zeit wird auf dem Display angezeigt. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie erneut das Symbol START/STOPP.

Wenn Sie während des Vorheizens oder des Garvorgangs eine Funktion erneut auswählen möchten, drücken Sie das START/STOPP Symbol und wählen Sie die gewünschte Funktion erneut aus.

5. Pizza-Meister-Modus

Wenn Sie die voreingestellte Pizzafunktion gewählt haben, berühren Sie dieses Symbol und das Gerät aktiviert den Pizza-Meister-Modus. In diesem Modus läuft jedes Programm 30 Minuten lang ununterbrochen, damit viele Pizzen zubereitet werden können. Dieser Modus ist gut für Partys geeignet. Im Pizza-Meister-Modus können die Zeit und die Temperatur nicht eingestellt werden, und dieser Modus ist nur für die Pizzafunktion geeignet.

Hinweis: Wenn Sie den Vorheizvorgang im Pizza-Meister-Modus nicht benötigen, halten Sie das PIZZA-Symbol länger als 3 Sekunden gedrückt, um den Vorheizvorgang abubrechen. Für die Funktion Neapolitanische Pizza wird im Pizza-Meister-Modus die Dauerbetriebstemperatur zum Schutz des Geräts auf 450 °C geändert, was jedoch keinen Einfluss auf den Gareffekt hat.

6. RAUCHER-Symbol

Mit der Räucherfunktion können Sie Ihren Speisen einen köstlichen natürlichen Holzrauchgeschmack verleihen.

Für die Nutzung gibt es zwei Möglichkeiten, je nachdem, was Sie bevorzugen:

1. Legen Sie 15–20 g Holzspäne in das Emaillierte Stahl-Backblech (am besten am Rand des Blechs, damit kein Fett darauf fällt und den Räuchereffekt während des Backens beeinträchtigt), oder legen Sie vorher Silberfolie auf, um die Reinigung zu erleichtern.

Hinweis: Legen Sie die Zutaten auf das Blech und achten Sie darauf, dass sie die Holzspäne nicht bedecken, damit der Rauch frei zirkulieren kann.

2. Legen Sie die Zutaten auf einen ofenfesten Rost (nicht im Lieferumfang enthalten) und stellen Sie ihn auf das Blech im Pizzaofen.

Drücken Sie zum Schluss auf das Rauchsymbol und warten Sie, bis das Essen das natürliche Holzaroma annimmt.

Tipp: Bevor Sie mit der Räucherfunktion fortfahren, ist es am besten, die halbweichen Zutaten entsprechend dem gewünschten Gareffekt zu garen, damit der Geschmack der Zutaten nach dem Räuchern erhalten bleibt und ein Übergaren vermieden wird.

7. Standby-Modus:

Das Gerät schaltet sich ab, wenn 1 Minute lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt. Wenn die gewählte Funktion gestoppt oder abgebrochen wird und 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt, stoppt der Smoker die Funktion oder bricht sie ab.

TIPPS:

- **Vorheizen:** Wenn Sie die voreingestellten Funktionen wählen, drücken Sie auf das Symbol Start/Stopp, um den Vorgang zu starten. Daraufhin beginnt das Gerät mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint «PRE». Wenn Sie während des Vorheizvorgangs nicht vorheizen müssen, drücken Sie das Symbol «OVEN» oder «PIZZA» 3 Sekunden lang, um den Vorheizvorgang abzubrechen. Das Display zeigt dann nicht mehr «PRE» an, sondern zählt die Garzeit und Temperatur der gewählten Funktion herunter und startet den Vorgang.

Hinweis: Die erforderliche Vorheizzeit hängt von der eingestellten Temperatur ab. Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Vorheizen beendet und das Gerät fordert Sie auf, die Zutaten einzulegen.

- **Lebensmittel hinzufügen:** Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät 10 Pieptöne ab und auf dem Display erscheint «ADD FOOD». Öffnen Sie dann die Tür, geben Sie die Zutaten in das Gerät und vergessen Sie nicht, das Symbol «START/STOPP» zu drücken, um den Vorgang zu starten. Während des Garvorgangs können die Zeit und die Temperatur durch Drücken der Symbole «+» oder «-» eingestellt werden. Wenn Sie die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, blinken diese Werte 5 Mal auf dem Display. Nach dieser Einstellung arbeitet das Gerät mit den gewählten Zeit- und Temperatureinstellungen.

Hinweis: Die Warnung «ADD FOOD» (Lebensmittel hinzufügen) wird 10 Minuten lang auf dem Display angezeigt. Wenn keine Lebensmittel zugegeben werden und das Symbol START/STOPP gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- **OVEN-Symbol:** Im Standby-Modus können Sie die Backofenfunktionen durch Berühren des OVEN Symbols auswählen: Grillen, Dörren, Braten, Backen, Warmhalten, Überbacken.
- **PIZZA-Symbol:** Im Standby-Modus können Sie die Pizzafunktionen auswählen, indem Sie das PIZZA-Symbol berühren: Dünn & Knusprig, Neapolitanisch, Pfannenpizza, New York, Tiefgekühlt und Personalisierte Pizza. Die Konfiguration basiert auf den Zeit- und Temperatureinstellungen des Benutzers.
- **Licht-Symbol** : Wenn Sie das Licht-Symbol berühren, schaltet sich ein Licht im Inneren des Geräts ein, damit Sie es besser sehen können. Wenn Sie das Symbol erneut berühren, schaltet sich das Licht wieder aus.

DEUTSCH

Kochfunktionen

Funktion	Temp. Voreinstellung (°C/°F)	Temp. Einstellbar (°C/°F)	Voreingestellte Zeit	Einstellbarere Zeit	Vorheizen
THIN	310/590	180-750	4 Min	1-10 Min	Ja
NEAPOLITANISCHE	500/930	180-750	3 Min	1-5 Min	Ja
PFANNENPIZZA	200/390	180-400	14 Min	1-20 Min	Ja
CUSTOM	200/390	180-700	10 Min	1-30 Min	Ja
NY	285/550	180-700	6 Min	1-15 Min	Ja
FROZEN	270/520	180-400	10 Min	1-20 Min	Ja
Grill	300/570	180-600	2min	1-15min	Ja
DÖRREN	70/150	60-90	6 Stunden	1-12 Stunden	Nein
Braten	350/700	80-350	8min	1-20min	Ja
Backen	175/350	200-500	20min	1-120min	Ja
Warmhalten	60/150	60-100	30min	1-120min	Nein
Gratinieren	200/500	200-300	10min	5-20min	Nein
Rauchen	280/530	/	10min	1-15min	Nein

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Innen- und Außenflächen des Zubehörs können mit einem weichen Baumwolltuch oder Schwamm mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt und mit Wasser abgewischt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Bürsten oder harten Gegenstände, um die Innenfläche des Zubehörs und die Schutzbeschichtung des Zubehörs nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine giftigen und ätzenden Reinigungsmittel wie Benzin, Lösungsmittel oder Polituren.
- Gereinigte Teile müssen vor dem Einstecken getrocknet werden.

- Bitte reinigen Sie das Heizrohr nicht.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in eine Flüssigkeit wie z. B. Wasser.
- Teile können entfernt und separat gereinigt werden. Verwenden Sie bitte ein weiches Handtuch oder einen Schwamm, der in ein neutrales Reinigungsmittel getaucht ist, und reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch mit dem Reinigungsmittel.
- Waschen Sie Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend ab. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und verwenden Sie niemals Stahlwolle oder einen Schwamm zur Reinigung. Reinigen Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallbürsten und -schwämme, organische Lösungsmittel oder aggressive Flüssigkeiten. Achten Sie auf die Reinigung des Zubehörs.

SEHR WICHTIG: Tauchen Sie den Pizzastein und das emaillierte Stahlblech beim ersten Mal nach der Verwendung bei hohen Temperaturen nicht in Wasser ein. Lassen Sie sie vollständig abkühlen und waschen Sie sie dann mit lauwarmem Wasser ab, sonst werden sie rissig.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode	Problem
E1	Oberer Temperatursensor offener Kreislauf
E2	Unterer Temperatursensor offener Kreislauf

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_109092

Produkt: Pizza&Co 500 Max

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz

Leistung: 1800 - 2200 W

Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus beträgt 0,20 W unter Berücksichtigung der Richtlinien der EN 50564:2011 und der europäischen Richtlinien 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst von Cecotec in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Struttura esterna in metallo
2. Manico
3. Finestra di vetro
4. Sportello
5. Base
6. Icona della luce
7. Pannello di controllo
8. Icona di accensione/spegnimento
9. Funzione Forno
10. Tempo
11. Temperatura
12. Funzione Pizza
13. Modalità Pizzaiolo
14. Icona di affumicatura
15. Icona di avvio/pausa

Accessori

Figura 2

16. Teglia in acciaio smaltato
17. Pietra per pizza da 13 pollici
18. Pala per pizza con manico in legno
19. Tagliapizza

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Rimuovere dal dispositivo tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni.
- Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. La teglia in acciaio smaltato è lavabile in lavastoviglie. Non lavare mai l'unità dell'apparecchio principale in lavastoviglie.

Contenuto della scatola

- Forno elettrico
- Pietra per pizza
- Teglia in acciaio smaltato
- Pala per pizza
- Tagliapizza
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Il display del pannello di controllo mostra l'ora in formato HH:MM sul lato sinistro e visualizza la temperatura in gradi Celsius 000°C o Fahrenheit 000F sul lato destro.

Nota: Tenere premuto contemporaneamente l'icona Temp + e - in modalità standby per cambiare la temperatura da gradi Celsius a gradi Fahrenheit sul display destro.

Pannello di controllo

Fig. 3

Premendo l'icona , è possibile selezionare le seguenti funzioni Forno:

- Grill : Per grigliare e ottenere un autentico sapore del barbecue.
- Essiccazione : Per essiccare carne, frutta e verdura per preparare salutare spuntini fatti in casa.
- Arrosto : Rende tenera la carne, arrostitisce le verdure e molto altro
- Cottura al forno : Per informare torte, dolci, dessert e molto altro
- Mantenimento a caldo : Per mantenere il cibo caldo alla temperatura desiderata, preservandone il buon sapore.
- Scongelamento : Per scongelare tutti i tipi di carne.

Premendo l'icona , è possibile selezionare le seguenti funzioni Pizza:

- Classica sottile **THIN**: Pizza sottile e croccante, un classico delle pizzerie.
- Napoletana **NEAPOLITAN**: Un impasto morbido e soffice con bolle croccanti. Artigianale in tutti i sensi.
- Pizza in teglia **PAN**: Cuocere in una teglia o in un vassoio per ottenere una crosta spessa e deliziosa. Stile siciliano o Chicago Deep Dish.
- Personalizzata **CUSTOM**: Regolare il tempo e la temperatura a piacere per creare la propria pizza.
- New York **NY**: Pizza grande, stesa a mano, leggermente dorata, con un impasto flessibile e gustoso.
- Surgelata **FROZEN**: Per trasforma la tua pizza surgelata preferita in un capolavoro in pochi minuti.

Icone di funzionamento

1. Icona di accensione

Una volta collegata l'apparecchio, premere l'icona di accensione per accenderlo. Il dispositivo entrerà in modalità standby e l'icona di accensione si accenderà. Quindi scegliere la funzione preimpostata sul pannello. Al termine del funzionamento, premere nuovamente l'icona per spegnere l'apparecchio.

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici, sul display apparirà "END" ed entrerà in modalità Standby. Se non viene eseguita alcuna operazione per 10 minuti, l'apparecchio di spegne automaticamente. Se è necessario interrompere il funzionamento in anticipo, premere l'icona di accensione/spegnimento per spegnerlo.

2. Icone

Con queste icone è possibile regolare la temperatura di cottura in qualsiasi funzione, selezionare un programma e regolare la temperatura di cottura, se necessario. Quindi premere l'icona   per avviare la cottura.

Per regolare la temperatura, ogni impostazione con 10°F/5°C premere una volta i tasti "+" o "-". Se premuti per più di 2 secondi, ogni impostazione con 30°F/10°C cambia rapidamente.

3. Icone

Con queste icone è possibile impostare il tempo di cottura in qualsiasi funzione, selezionare qualsiasi programma e regolare il tempo di cottura se necessario. Fatto ciò, premere l'icona   per avviare la cottura.

Per impostare l'ora, ogni impostazione sarà di 1 minuto premendo una volta; se si preme per più di 2 secondi, ogni impostazione sarà di 5 minuti di cambio rapido.

Nota: per regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, premere i tasti "+" o "-" a seconda dei casi, in modo che l'apparecchio riprenda tali impostazioni. Tutte le impostazioni relative al tempo prima del preriscaldamento, al preriscaldamento e alla cottura si riferiscono al processo di cottura, non al processo di preriscaldamento.

4. Icona di avvio/pausa

Dopo aver selezionato i programmi preimpostati o aver regolato la temperatura e il tempo, premere l'icona START/STOP per iniziare la cottura. Durante il processo di preriscaldamento, premere l'icona START/STOP: l'apparecchio si mette in pausa; premere nuovamente l'icona START/STOP per continuare il funzionamento. Durante il processo di cottura, premere l'icona START/STOP, l'apparecchio si arresta e il display visualizza l'ora. Premere nuovamente il tasto per continuare.

Se è necessario riselectare la funzione durante il processo di preriscaldamento e di cottura, premere l'icona START/STOP e riselectare la funzione.

5. Modalità Pizzaiolo

Una volta selezionato il programma Pizza preimpostato, premendo questa icona l'apparecchio passa in modalità Pizzaiolo, il che significa che ogni programma funzionerà ininterrottamente per 30 minuti per preparare molte pizze. Questa modalità è ideale per le feste. Durante la modalità Pizzaiolo, non è possibile regolare il tempo e la temperatura. Inoltre, questa modalità è adatta solo alla funzione pizza.

Nota: in modalità Pizzaiolo, se non è necessario il processo di preriscaldamento, tenere premuta l'icona PIZZA per più di 3 secondi per annullare il processo di preriscaldamento. Per la funzione Napoletana, in modalità Pizzaiolo, la temperatura di cottura continua passa a 450 °C per proteggere l'apparecchio, ma ciò non influisce sull'effetto di cottura.

6. Icona di affumicatura

La funzione di affumicatura consente di aggiungere ai cibi un delizioso tocco affumicato.

Per utilizzarlo, è possibile seguire due opzioni a seconda delle preferenze:

1. Mettere 15-20 g di trucioli di legno nella teglia in acciaio smaltato (meglio se posizionati sul bordo della teglia per evitare che il grasso vi cada sopra e comprometta l'effetto di affumicatura durante la cottura), oppure prima, mettere un foglio d'alluminio per facilitare la pulizia.

Nota: Disporre gli ingredienti sulla teglia, facendo attenzione che non coprano i trucioli di legno, per consentire al fumo di circolare liberamente.

2. Disporre i condimenti su una griglia da forno (non inclusa) e posizionarla sulla teglia all'interno del forno per pizza.

Infine, premere l'icona di affumicatura e attendere che il cibo assuma il naturale aroma.

Suggerimento: prima di proseguire con la funzione di affumicatura, è meglio cuocere gli ingredienti semi-morbidi in base all'effetto di cottura desiderato, in modo da mantenere il sapore degli ingredienti dopo il processo di affumicatura, evitando una cottura eccessiva.

7. Modalità Standby:

L'apparecchio si spegne se non si realizza operazione nel pannello di controllo per 1 minuto. Se la funzione selezionata viene interrotta o annullata e non si realizza nessuna operazione

con il pannello di controllo per 5 min.

SUGGERIMENTI:

- **Preriscaldamento:** quando si scelgono i programmi preimpostati, premere l'icona Start/Stop per avviare il funzionamento. Quindi, l'apparecchio inizierà il processo di preriscaldamento e il display mostrerà "PRE". Durante il processo di preriscaldamento, se non è necessario, premere l'icona "FORNO" o "PIZZA" per 3 secondi per annullare il processo di preriscaldamento. Il display smette di visualizzare "PRE" e mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura e della temperatura del programma selezionato, per poi avviare il programma.

Nota: il tempo di preriscaldamento richiesto si basa sulla temperatura impostata; quando la temperatura di cottura raggiunge la temperatura preimpostata, il preriscaldamento si interrompe e viene richiesto di aggiungere il cibo.

- **Aggiungere cibo:** al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico per 10 volte e sul display compare la scritta "ADD FOOD". Aprire quindi lo sportello e posizionare gli ingredienti all'interno dell'apparecchio, ricordandosi di premere l'icona "START/STOP" per avviare il processo di cottura. Durante il processo di cottura, è possibile regolare il tempo e la temperatura premendo i pulsanti "+" o "-". Dopo aver reimpostato l'ora e la temperatura, il display lampeggerà 5 volte e il ripristino dell'ora e della temperatura inizierà a funzionare.

Nota: l'avviso "ADD FOOD" rimane per 10 minuti; se non si aggiunge cibo e si preme l'icona START/STOP, l'apparecchio smette di funzionare e si spegne automaticamente.

- **Icona FORNO:** In modalità standby, premendo l'icona FORNO è possibile selezionare le funzioni del forno: Grill, essiccazione, arrosto, cottura al forno, mantenimento a caldo, scongelamento.
- **Icona PIZZA:** In modalità standby, premendo l'icona PIZZA è possibile selezionare le funzioni Pizza: Sottile e croccante, napoletana, in teglia, newyorkese, surgelata e personalizzata. La configurazione si basa sulle impostazioni di ora e temperatura dell'utente.
- **Icona della luce** : In qualsiasi momento, premendo l'icona, la luce all'interno si accende per facilitare la visione; premendola di nuovo, si spegne.

Funzioni di cottura

Funzione	Temperatura Predet. (°C/°F)	Temperatura Regolabile (°C/°F)	Tempo predefinito	Tempo regolabile	Preriscaldamento
THIN (sottile)	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Sì
NEAPOLITANA (napoletena)	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Sì
PAN (pizza in teglia)	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Sì
CUSTOM (personalizzata)	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Sì
NY (Newyorkese)	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Sì
FROZEN (pizza surgelata)	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Sì
Grill	300/570	180-600	2min	1-15min	Sì
Essiccazione	70/150	60-90	6 ore	1-12 ore	No
Arrosto	350/700	80-350	8min	1-20min	Sì
Forno	175/350	200-500	20min	1-120min	Sì
Mantenimento a caldo	60/150	60-100	30min	1-120min	No
Scongelamento	200/500	200-300	10min	5-20min	No
Affumicatura	280/530	/	10min	1-15min	No

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire la l'interno, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Le superfici interne ed esterne degli accessori possono essere pulite con un panno di cotone morbido o una spugna con un detergente neutro e pulire con acqua.
- Non utilizzare spazzole od oggetti di pulizia duri per evitare di danneggiare la superficie interna e il rivestimento protettivo degli accessori.
- Non utilizzare detersivi tossici e corrosivi come benzina, solventi o lucidanti.
- Asciugare bene l'apparecchio prima di ricollegarlo alla corrente.

ITALIANO

- Non pulire la resistenza.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Le parti possono essere rimosse e pulite separatamente. Utilizzare un asciugamano morbido o una spugna imbevuta di un detergente neutro e utilizzare il detergente per pulire gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Lavare le parti a contatto con gli alimenti con acqua calda e sapone e poi asciugare. Pulire il corpo con un panno umido e non utilizzare mai pagliette d'acciaio o di spugna per pulirlo. Quindi utilizzare un panno asciutto per pulirlo nuovamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole e spugne metalliche, solventi organici o liquidi aggressivi. Prestare attenzione alla pulizia degli accessori.

MOLTO IMPORTANTE: non immergere la pietra per pizza e la teglia in acciaio smaltato in acqua la prima volta dopo l'uso ad alta temperatura. Farle raffreddare completamente e poi lavarle con acqua tiepida, altrimenti si romperanno.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Problema
E1	Sensore di temperatura superiore
E2	Sensore di temperatura inferiore

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_109092

Prodotto: Pizza&Co 500 Max

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 1800 - 2200 W

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,20 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio si collega alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si attivi la modalità Standby.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Caixa metálica
2. Pega
3. Janela de vidro
4. Porta
5. Base
6. Botão de luz
7. Painel de controlo
8. Botão de ligar/desligar
9. Função forno
10. Tempo
11. Temperatura
12. Função pizza
13. Modo de especialista em pizzas
14. Botão para fumar
15. Botão de iniciar/pausar

Acessórios

Figura 2

16. Bandeja de cozedura em aço esmaltado
17. Pedra para pizza de 13 polegadas
18. Pá para pizza com pega de madeira
19. Cortador de pizza

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do dispositivo.
- Retire todos os acessórios da embalagem e leia atentamente este manual. Para evitar ferimentos ou danos materiais, é necessário prestar especial atenção às instruções de utilização, aos avisos e às medidas de segurança importantes.
- Lave os acessórios em água morna com sabão, depois enxágue e seque bem. O tabuleiro em aço esmaltado pode ser lavado na máquina de lavar louça. Nunca limpe a unidade principal na máquina de lavar louça.

Conteúdo da caixa

- Forno elétrico
- Pedra para pizzas
- Bandeja de cozedura em aço esmaltado
- Pá para pizzas
- Cortador de pizza
- Manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

O visor do painel de controlo apresenta a hora no formato HH:MM no lado esquerdo e a temperatura em graus Celsius 000°C ou Fahrenheit 000F no lado direito.

Nota: Prima e mantenha premido o botão Temp + e - ao mesmo tempo no modo de espera para alterar a temperatura de graus Celsius para graus Fahrenheit no ecrã direito.

Painel de controlo

Fig. 3

Ao tocar levemente no botão,  é possível selecionar as seguintes funções da câmara de cozimento:

- Grill : Grelha no interior, para obter marcas de grelha uniformes e sabor a grelhado
- Desidratar : Desidrate carnes, frutas e legumes para fazer snacks caseiros saudáveis.
- Assar : Amacia carnes, assa legumes e muito mais
- Cozer ao forno : Utilize-o para fazer bolos, doces, sobremesas e muito mais.
- Manter quente : Para manter os alimentos quentes à temperatura desejada, de modo a preservar o seu bom gosto.
- Gratinar : Esta função é adequada para descongelar todos os tipos de carne.

Ao tocar levemente no botão,  é possível selecionar as seguintes funções de pizza:

- Clássica fina **THIN**: Pizza fina e estaladiça, um clássico das pizzarias.

PORTUGUÊS

- Napolitana **NEAPOLITAN**: Uma massa tenra e fofa com bolhas estaladiças. Artesanato em todos os sentidos.
- Pizza numa bandeja **PAN**: Coza numa forma ou num tabuleiro para obter uma crosta espessa e deliciosa. Estilo siciliana ou Chicago Deep Dish.
- Personalizada **CUSTOM**: Ajuste o tempo e a temperatura a seu gosto para criar a sua própria pizza.
- New York **NY**: Pizza grande, esticada à mão, ligeiramente dourada, com uma massa flexível e saborosa.
- Congelada **FROZEN**: Transforme a sua pizza congelada preferida numa obra-prima em minutos.

Ícones de funcionamento

1. Botão de ligar

Quando a unidade estiver ligada à corrente, toque ligeiramente no botão de alimentação para a ligar. Entrará no modo de espera e o botão de alimentação e as luzes do ecrã acender-se-ão. Em seguida, comece a escolher a função predefinida no painel. Quando o aparelho terminar de funcionar, prima novamente para o desligar.

Quando o processo de cozedura estiver concluído, o aparelho emitirá 5 sinais sonoros e o visor indicará "END", em seguida, entrará no modo de espera. O aparelho desligar-se-á automaticamente após 10 minutos se não for efetuada mais nenhuma operação. Se for necessário interromper o funcionamento antecipadamente, prima o botão de alimentação para o desligar.

2. Botões

Utilize estes botões para regular a temperatura de cozedura em qualquer função, selecione qualquer programa e, em seguida, regule a temperatura de cozedura, se necessário, e premir o botão  para iniciar a cozedura.

Para ajustar a temperatura, cada definição com 10°F/5°C premindo os botões "+" ou "-" uma vez, se premidos durante mais de 2 segundos, cada definição com 30°F/10°C muda rapidamente.

3. Botões

Utilize estes botões para definir o tempo de cozedura em qualquer função, selecionar qualquer programa e ajustar o tempo de cozedura, se necessário, e depois prima o botão  para começar a cozinhar.

Para acertar a hora, cada definição será de 1 minuto ao premir uma vez; se premir durante mais de 2 segundos, cada definição será de 5 minutos de mudança rápida.

Nota: Para ajustar a temperatura ou o tempo durante a cozedura, prima os botões "+" ou "-", conforme o caso, para que o aparelho retome essas definições. Todas as definições de tempo antes do pré-aquecimento e cozedura referem-se ao processo de cozedura e não ao processo de pré-aquecimento.

4. Botão START/STOP

Depois de seleccionar os programas predefinidos ou de regular a temperatura e o tempo, prima o botão START/STOP para começar a cozinhar. Durante o processo de pré-aquecimento, prima o botão START/STOP, a unidade pára o funcionamento; prima novamente o botão START/STOP, para continuar a trabalhar. Durante o processo de cozedura, prima o botão START/STOP, a unidade pára, o visor indicará a hora, prima novamente o botão para continuar. Se for necessário voltar a seleccionar a função durante o processo de pré-aquecimento e de cozedura, prima o botão START/STOP e volte a seleccionar a função.

5. Modo Pizza Expert

Uma vez seleccionado o programa de pizza predefinido, ao tocar neste botão colocará a unidade no modo especialista, o que significa que cada programa funcionará continuamente durante 30 minutos para fazer muitas pizzas. Este modo é ideal para festas. Durante o modo Pizza Expert, o tempo e a temperatura não podem ser ajustados e este modo só é adequado para a função de pizza.

Nota: No modo Pizza Expert, se não precisar do processo de pré-aquecimento, prima sem soltar o botão PIZZA durante mais de 3 segundos para cancelar o processo de pré-aquecimento. Para a função napolitana, no modo Pizza Expert, a temperatura de funcionamento contínuo muda para 450 °C para proteger a unidade, mas isto não afecta o efeito de cozedura.

6. Botão para fumar

A função de defumação permite-lhe adicionar um delicioso sabor a fumo de madeira natural aos seus alimentos.

Para a utilizar, pode seguir duas opções, consoante a sua preferência:

1. Coloque 15-20 g de aparas de madeira no tabuleiro de aço esmaltado (melhor colocadas na borda do tabuleiro para evitar que a gordura caia sobre elas e afecte o efeito de fumo durante a cozedura), ou antes, colocar folha de prata para facilitar a limpeza.

Nota: Coloque os ingredientes no tabuleiro, de modo a que não cubram as lascas de madeira, para que o fumo possa circular livremente.

2. Coloque os ingredientes numa grelha de forno (não incluída) e coloque-a no tabuleiro dentro do forno para pizzas.

Por fim, prima o botão de fumo e aguarde que os alimentos adquiram o aroma natural a madeira.

Conselho: Antes de continuar com a função de fumagem, é melhor cozinhar os ingredientes semi-moles de acordo com o efeito de cozedura pretendido, de modo a manter o sabor dos ingredientes após o processo de fumagem, para evitar uma cozedura excessiva.

PORTUGUÊS

7. Modo de espera:

A unidade desligar-se-á se não houver interação com o painel de controlo durante 1 minuto. Também se desligará se a função selecionada for interrompida ou cancelada e não houver interação com o painel de controlo durante 5 minutos.

DICAS:

- **Pré-aquecimento:** Ao selecionar os programas predefinidos, prima o botão Start/Stop para iniciar o processo de trabalho e, em seguida, a unidade entrará no processo de pré-aquecimento, o visor apresentará "PRE". Durante o processo de pré-aquecimento, se não for necessário pré-aquecer, prima longamente o botão "OVEN" ou "PIZZA" durante 3 segundos para cancelar o processo de pré-aquecimento. O visor deixará de mostrar "PRE" e mostrará a contagem decrescente do tempo de cozedura e da temperatura do programa selecionado e, em seguida, inicia o processo de trabalho do programa.

Nota: O tempo de pré-aquecimento necessário baseia-se na temperatura definida; quando a temperatura de cozedura atinge a temperatura pré-definida, o pré-aquecimento pára e pede para adicionar alimentos.

- **Adicionar alimentos:** Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o aparelho emitirá 10 sinais sonoros e o ecrã indicará "ADD FOOD". Em seguida, abra a porta, coloque os ingredientes no interior do aparelho e não se esqueça de premir o botão "START/STOP" para iniciar o processo de cozedura. Durante o processo de cozedura, o tempo e a temperatura podem ser ajustados ao premir os botões "+" ou "-". Depois de repor a hora e a temperatura, o visor piscará 5 vezes e, em seguida, a reposição da hora e da temperatura começará a funcionar.

Nota: O aviso "ADD FOOD" mantém-se durante 10 minutos; se não forem adicionados alimentos e se o botão START/STOP for premido para funcionar, a unidade deixará de funcionar e desligar-se-á automaticamente.

- **Botão OVEN:** No modo de espera, tocar no botão OVEN permite-lhe selecionar as funções do forno: Grelhar, Desidratar, Grelhar, Assar, Cozer, Manter quente, Gratinar.
- **Botão PIZZA:** No modo de espera, tocar no botão PIZZA permite-lhe selecionar as funções do pizza: Fina e estaladiça, Napolitana, Pizza de tabuleiro, Nova Iorque, Congelada e Pizza personalizada. A configuração é baseada nas definições de tempo e temperatura do utilizador.
- **Botão de luz** : Em qualquer altura, ao tocar ligeiramente no botão, a luz interior acender-se-á para facilitar a visualização; ao tocar novamente, desligar-se-á.

Funções de cozedura

Função	Temp. Predet. (°C/°F)	Temp. Ajustável (°C/°F)	Tempo por defeito	Tempo Ajustável	Pré-aquecer
THIN	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Sim
NAPOLITANA	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Sim
PÃO	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Sim
CUSTOM	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Sim
NY	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Sim
FROZEN	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Sim
Grill	300/570	180-600	2min	1-15 min	Sim
Desidratar	70/150	60-90	6 horas	1-12 horas	Não
Assar	350/700	80-350	8min	1-20 min	Sim
Cozer ao forno	175/350	200-500	20min	1-120min	Sim
Manter quente	60/150	60-100	30min	1-120min	Não
Gratinar	200/500	200-300	10min	5-20min	Não
Fumar	280/530	/	10min	1-15 min	Não

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o cabo de alimentação antes de limpar o grill interior e deixe-o arrefecer completamente.
- As superfícies internas e externas dos acessórios podem ser limpas com um pano de algodão macio ou uma esponja com um detergente neutro e enxaguadas com água.
- Não utilize escovas ou objetos duros para a limpeza, para evitar danificar a superfície interna do grill e o revestimento protetor dos acessórios.
- Não utilize produtos de limpeza tóxicos e corrosivos, como gasolina, solventes ou polimentos.
- As peças limpas devem ser secas antes de serem utilizadas.
- Não limpe a resistência.
- Não mergulhe o produto num líquido como a água.
- As peças podem ser retiradas e limpas separadamente. Utilize uma toalha macia ou uma esponja embebida num detergente neutro e utilize o detergente para limpar os acessórios

PORTUGUÊS

após cada utilização.

- Lave as peças que entram em contacto com os alimentos com água morna e sabão e seque em seguida. Limpe o corpo com um pano húmido e nunca utilize palha de aço ou esponja para o limpar. Depois, utilize um pano seco para o limpar novamente.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos, escovas e esponjas metálicas, solventes orgânicos ou líquidos agressivos. Preste atenção à limpeza dos acessórios.

MUITO IMPORTANTE: Não mergulhe a pedra para pizza e o tabuleiro de aço esmaltado em água na primeira vez após uma utilização a alta temperatura. Deixe-os arrefecer completamente e lave-os com água morna, caso contrário, ficarão estaladiços.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Problema
E1	Sensor de temperatura superior circuito aberto
E2	Sensor de temperatura inferior em circuito aberto

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: EU01_109092
Produto: Pizza&Co 500 Max
Voltagem: 220-240 V~
Frequência: 50-60 Hz
Potência: 1800 - 2200 W

O consumo de energia no modo Standby é 0,20 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/EC e 801/2013/EC. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Metalen behuizing
2. Handvat
3. Glazen venster
4. Deur
5. Basis
6. Lichtknop
7. Bedieningspaneel
8. Aan/uit-knop
9. Oven functie
10. Tijd
11. Temperatuur
12. Pizza functie
13. Pizza expert modus
14. Knop voor rook functie
15. Start/pauze knop

Accessoires

Figuur 2

16. Bakplaat van geëmailleerd staal
17. 13 inch pizzasteen
18. Pizzaschep met houten handvat
19. Pizzasnijder

OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van hulp.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotie labels en tape van het apparaat.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en lees deze handleiding aandachtig door. Besteed speciale aandacht aan de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Was de accessoires in een warm sopje, spoel ze af en droog ze grondig. De bakplaat van geëmailleerd staal is vaatwasmachinebestendig. Reinig de behuizing nooit in de vaatwasser.

Inhoud van de doos

- Elektrische oven
- Pizzasteen
- Bakplaat van geëmailleerd staal
- Pizzaschep
- Pizzasnijder
- Handleiding

3. WERKING

Het display van het bedieningspaneel toont de tijd in de notatie HH:MM aan de linkerkant en de temperatuur in graden Celsius 000°C of Fahrenheit 000F aan de rechterkant.

Opmerking: Houd de knop Temp + en - tegelijkertijd ingedrukt in de stand-by modus om de temperatuur te wijzigen van Celsius naar Fahrenheit op het rechter display.

Bedieningspaneel

Fig. 3

Door  lichtjes aan te raken, kunt u de volgende functies selecteren:

- Grill : Grilt binnenin voor gelijkmatige grillmarkeringen en gegrilde smaak
- Dehydrateren : Droogt vlees, fruit en groenten om gezonde zelfgemaakte snacks te maken.
- Braden : Maakt vlees mals, braadt groenten en meer
- Bakken : Gebruik het om taarten, snoepjes, desserts en nog veel meer te bakken.
- Warmhouden : Om voedsel warm te houden tot de gewenste temperatuur.
- Gratineren : Deze functie is geschikt voor het afmaken van het recept met een dunne gouden korst.

Door  lichtjes aan te raken, kunt u de volgende pizza functies selecteren:

- Klassieke pizza **THIN**: Dunne en knapperige pizza, een klassieker in pizzeria's.

NEDERLANDS

- Napolitaans **NEAPOLITAN**: Een mals en luchtig deeg met knapperige bubbels. Artisaan in elk opzicht.
- Pizza op een bakplaat **PAN**: Bak in een ovenschaal of bakplaat voor een dikke en heerlijke korst. Siciliaanse of Chicago stijl.
- Gepersonaliseerd **CUSTOM**: Pas de tijd en temperatuur naar wens aan om uw eigen pizza te maken.
- New York **NY**: Grote, met de hand belegde, licht gebruind met een soepel en smakelijk deeg.
- Diepvries pizza **FROZEN**: Verander uw favoriete diepvries pizza in enkele minuten in een meesterwerk.

Bedieningsknoppen

1. Aan/uit-knop

Zodra het apparaat is aangesloten, raakt u de aan/uit-knop lichtjes aan om het in te schakelen. Het apparaat gaat in stand-by en de aan/uit-knop en displayverlichting gaan aan. Kies vervolgens de voorkeursfunctie op het paneel. Als het apparaat klaar is met werken, drukt u er nogmaals op om het uit te schakelen.

Als het kookproces klaar is, geeft het apparaat 5 pieptonen en verschijnt "END" op het display. Als er binnen 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen als u de werking op voorhand wilt stoppen.

2. Knoppen

Gebruik deze knoppen om de kooktemperatuur in een functie aan te passen, selecteer een programma en pas indien nodig de kooktemperatuur aan, druk dan op   om het koken te starten.

Om de temperatuur aan te passen, verandert elke instelling met 10°F/5°C door eenmaal op de knoppen "+" of "-" te drukken, als u ze langer dan 2 seconden ingedrukt houdt, verandert elke instelling snel met 30°F/10°C.

3. Knoppen

Gebruik deze knoppen om de kooktijd in te stellen in elke functie, selecteer een programma en pas de kooktijd aan indien nodig, druk dan op   om te beginnen met koken.

Om de tijd in te stellen, zal elke instelling 1 minuut duren door één keer te drukken, als u langer dan 2 seconden drukt, zal elke instelling 5 minuten veranderen.

Opmerking: Als u de temperatuur of tijd tijdens het koken wilt aanpassen, drukt u op de knoppen "+" of "-", zodat het apparaat deze instellingen hervat. Alle instellingen voor tijd voor voorverwarmen, voorverwarmen en bakken hebben betrekking op het bakproces, niet op het voorverwarmingsproces.

4. Start/stop knop

Nadat u de voorkeuzeprogramma's heeft geselecteerd of de temperatuur en tijd heeft ingesteld, drukt u op de start/stop knop om te beginnen met koken. Druk tijdens het voorverwarmen op de start/stop knop en het apparaat pauzeert; druk nogmaals op de start/stop knop en het apparaat gaat verder. Druk tijdens het kookproces op de start/stop knop, het apparaat zal stoppen, het display zal de tijd tonen, druk nogmaals op de knop om verder te gaan. Als u tijdens het voorverwarmen en koken de functie opnieuw moet selecteren, drukt u op de start/stop knop en selecteert u de functie opnieuw.

5. Pizza expert modus

Als u eenmaal het vooraf ingestelde programma heeft gekozen, zet u het apparaat in de expert modus door deze knop aan te raken. Dit betekent dat elk programma 30 minuten lang ononderbroken doorloopt om veel pizza's te maken. Deze modus is perfect voor feestjes. Tijdens de expert modus kunnen de tijd en temperatuur niet worden aangepast en deze modus is alleen geschikt voor de pizza functie.

Opmerking: In de expert modus, als u het voorverwarmingsproces niet nodig heeft, houd u de pizza knop langer dan 3 seconden ingedrukt om het voorverwarmingsproces te annuleren. Voor de Napolitaanse functie, in de expert modus, zal de continue werktemperatuur veranderen naar 450 °C om het apparaat te beschermen, maar dit zal het bakeffect niet beïnvloeden.

6. Knop voor rook functie

Met de rookfunctie kunt u een heerlijke natuurlijke houtrooksmaak aan uw eten toevoegen.

Om het te gebruiken kunt u twee opties volgen, afhankelijk van uw voorkeur:

1. Doe 15-20 g houtkrullen in de geëmailleerde stalen bakplaat (het beste op de rand van de bakplaat om te voorkomen dat er vet op valt en dit het rookeffect tijdens het koken beïnvloedt), of leg van tevoren zilverfolie neer om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Opmerking: Leg de ingrediënten op de bakplaat en zorg ervoor dat ze de houtkrullen niet bedekken, zodat de rook vrij kan circuleren.

2. Leg de toppings op een ovenvast rooster (niet meegeleverd) en plaats het op de plaat in de pizzaoven.

Druk ten slotte op de rookknop en wacht tot het voedsel het natuurlijke houtaroma krijgt.

Tip: Voordat u verdergaat met de rookfunctie, kunt u de halfzachte ingrediënten het beste koken volgens het gewenste kookeffect, om de smaak van de ingrediënten na het rookproces te behouden en overkoken te voorkomen.

7. Stand-by:

Het apparaat schakelt uit als er gedurende 1 minuut geen interactie is met het bedieningspaneel. Als de geselecteerde functie wordt gestopt of geannuleerd en er gedurende 5 minuten geen interactie is met het bedieningspaneel, wordt het bedieningspaneel uitgeschakeld.

NEDERLANDS

AANBEVELINGEN:

- **Voorverwarmen:** Wanneer u de vooringestelde programma's kiest, drukt u op de start/stop knop om het proces te starten, waarna het apparaat het voorverwarmingsproces start, verschijnt "PRE" op het display. Als u tijdens het voorverwarmingsproces niet hoeft voor te verwarmen, druk dan 3 seconden lang op de knop "OVEN" of "PIZZA" om het voorverwarmingsproces te annuleren. Het display stopt met het tonen van "PRE" en toont het aftellen van de bereidingstijd en temperatuur van het geselecteerde programma, waarna het programma begint te werken.

Opmerking: De benodigde voorverwarmingstijd is gebaseerd op de ingestelde temperatuur; wanneer de kooktemperatuur de vooringestelde temperatuur bereikt, stopt het voorverwarmen en wordt er gevraagd om voedsel toe te voegen.

- **Eten toevoegen:** Als het voorverwarmen klaar is, geeft het apparaat 10 pieptonen en "ADD FOOD" verschijnt op het display. Open vervolgens de deur en plaats de ingrediënten in het apparaat, en vergeet niet op de start/stop knop te drukken om het kookproces te starten. Tijdens het kookproces kunnen de tijd en temperatuur worden aangepast door op de knoppen "+" of "-" te drukken. Na het resetten van de tijd en temperatuur knippert de display 5 keer, waarna het resetten van de tijd en temperatuur begint.

Opmerking: De waarschuwing "ADD FOOD" blijft 10 minuten lang staan; als er geen voedsel wordt toegevoegd en de start/stop knop wordt ingedrukt, stopt het apparaat met werken en schakelt het automatisch uit.

- **OVEN knop:** In de stand-by modus kunt u de ovenfuncties selecteren door de oven knop aan te raken: Grillen, Dehydrateren, Braden, Bakken, Warm houden, Gratinieren.
- **PIZZA knop:** In stand-by kunt u de pizzafuncties kiezen door de PIZZA knop aan te raken: Thin & Crispy, Napolitaans, Tray Pizza, New York, diepvries en gepersonaliseerde Pizza. De configuratie is gebaseerd op de tijd- en temperatuurinstellingen van de gebruiker.
- **Lichtknop** : Als u de knop lichtjes aanraakt, gaat het licht binnenin aan zodat u het gemakkelijk kunt zien; als u de knop nogmaals aanraakt, gaat het licht uit.

Kookfuncties

Functie	Temp. Standaard (°C/°F)	Temp. Instelbaar (°C/°F)	Standaardtijd	Instelbare tijd	Opwarmen
THIN	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Ja
NAPOLITANA	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Ja
BROOD	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Ja
CUSTOM	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Ja
NY	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Ja
FROZEN	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Ja
Grill	300/570	180-600	2min	1-15min	Ja
Dehydrateren	70/150	60-90	6 uur	1-12 uur	Nee
Braden	350/700	80-350	8min	1-20min	Ja
Bakken	175/350	200-500	20min	1-120min	Ja
Warm houden	60/150	60-100	30min	1-120min	Nee
Gratineren	200/500	200-300	10min	5-20min	Nee
Rook functie	280/530	/	10min	1-15min	Nee

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het product reinigt en laat het apparaat volledig afkoelen.
- De interne en externe oppervlakken van de accessoires kunnen worden gereinigd met een zachte katoenen doek of spons met een neutraal reinigingsmiddel.
- Gebruik geen harde borstels of reinigingsvoorwerpen om beschadiging van de binnenkant van de accessoires en de bescherm laag van de accessoires te voorkomen.
- Gebruik geen giftige en bijtende schoonmaakmiddelen zoals benzine, oplosmiddelen of poetsmiddelen.
- Gereinigde onderdelen moeten worden gedroogd voordat ze worden aangesloten.
- Maak de verwarmingsbuis niet schoon.
- Dompel het product niet onder in een vloeistof zoals water.
- De onderdelen kunnen afzonderlijk worden verwijderd en gereinigd. Gebruik een zachte handdoek of spons gedoopt in een neutraal schoonmaakmiddel en gebruik het schoonmaakmiddel om de accessoires na elk gebruik schoon te maken.

NEDERLANDS

- Was onderdelen die met voedsel in aanraking komen met warm zeepwater en droog ze af. Maak de behuizing schoon met een vochtige doek en gebruik nooit staalwol of een spons om de behuizing schoon te maken. Gebruik daarna een droge doek om het weer schoon te maken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, metalen borstels en sponzen, organische oplosmiddelen of agressieve vloeistoffen. Let erop dat de accessoires schoon zijn.

ZEER BELANGRIJK: Dompel de pizzasteen en bakplaat van geëmailleerd staal de eerste keer na gebruik bij hoge temperaturen niet onder in water. Koel ze volledig af en was ze dan met lauw water, anders barsten ze.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Foutmelding	Probleem
E1	Bovenste temperatuursensor open circuit
E2	Onderste temperatuursensor open circuit

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_109092
Product: Pizza&Co 500 Max
Voltage: 220-240 V~
Frequentie: 50-60 Hz
Vermogen: 1800 - 2200 W

Het stroomverbruik in stand-by modus is 0,20 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Hiervoor wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, wachtend tot de stand-by modus wordt geactiveerd.

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst

van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Wykres 1

1. Metalowa obudowa
2. Uchwyt
3. Szklane okno
4. Drzwi
5. Baza
6. Przycisk światła
7. Panel sterowania
8. Przycisk włączania/wyłączania
9. Funkcja piekarnika
10. Godzina
11. Temperatura
12. Funkcja pizzy
13. Tryb Pizza Expert
14. Przycisk dymu
15. Przycisk start/stop

Akcesoria

Wykres 2

16. Taca do gotowania wykonana ze stali emaliowanej
17. 13-calowy kamień do pizzy
18. Skórka do pizzy z drewnianą rączką
19. Nóż do pizzy

NUTA:

Grafika w tej instrukcji jest schematycznym przedstawieniem i może nie odpowiadać dokładnie tym, które znajduje się w produkcji.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie posiada opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić je podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli zajdzie potrzeba jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie przedmioty zostały odpowiednio poddane recyklingowi.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec.

- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować prawidłową identyfikowalność sprzętu w przypadku wezwania pomocy.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na ważne instrukcje obsługi, ostrzeżenia i zabezpieczenia, aby uniknąć obrażeń lub szkód materialnych.
- Umyj nasadki w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie spłucz i dokładnie wysusz. Tacę ze stali emaliowanej można myć w zmywarce. Nigdy nie myj jednostki głównej w zmywarce.

Zawartość pudełka

- Piekarnik elektryczny
- Kamień do pizzy
- Taca ze stali emaliowanej
- Skórka do pizzy
- Nóż do pizzy
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. DZIAŁANIE

Wyświetlacz na desce rozdzielczej wyświetla czas w formacie HH:MM po lewej stronie i wyświetla temperaturę w stopniach Celsjusza 000°C lub Fahrenheita 000F po prawej stronie. Uwaga: Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski Temp + i - w trybie czuwania, aby zmienić temperaturę z Celsjusza na Fahrenheita na prawym ekranie.

Panel sterowania

Rys. 3

Lekko dotykając przycisku , możesz wybrać następujące funkcje piekarnika:

- Grill : Zapiekania wewnętrzna tworząca jednolite ślady grilla i grillowany smak
- Odwodnienie:  Odwodnij mięso, owoce i warzywa, aby przygotować zdrowe domowe przekąski
- Grillowanie : Zmiękcza mięso, grilluje warzywa i nie tylko
- Pieczenie : Użyj go do pieczenia ciast, słodczy, deserów i wielu innych
- Utrzymuj ciepło : Aby utrzymać żywność w cieple w żądanej temperaturze, zachowując jej dobry smak
- Zapiekania : Ta funkcja nadaje się do rozmrażania wszystkich rodzajów mięsa.

Lekko dotykając przycisku , możesz wybrać następujące funkcje pizzy:

- Delikatna klasyka **THIN**: cienka i chrupiąca pizza, klasyka pizzerii.
- Neapolitański: **NEAPOLITAN** Delikatne, puszyste ciasto z chrupiącymi bąbelkami.

POLSKI

- Rzemieślnicze w każdym calu.
- Pizza na patelni **PAN**: Piecz na patelni lub tacy, aby uzyskać grubą, pyszną skórkę. Styl sycylijski lub Chicago Deep Dish.
 - Dostosowane **CUSTOM**: Dostosuj czas i temperaturę do swoich upodobań, aby stworzyć własną pizzę.
 - Nowy Jork **NY**: Duża, ręcznie rozciągana, lekko przyrumieniona pizza z elastyczną, aromatyczną skórką.
 - Mrożone **FROZEN**: Zamień swoją ulubioną mrożoną pizzę w arcydzieło w kilka minut.

Przyciski operacyjne

1. Przycisk zasilania

Po podłączeniu urządzenia delikatnie dotknij przycisku zasilania, aby je włączyć. Przejdzie w tryb czuwania, a kontrolki na przycisku zasilania i wyświetlaczu zaświecą się. Następnie zacznij wybierać wstępnie ustawioną funkcję w panelu. Gdy urządzenie zakończy pracę, naciśnij je ponownie, aby je wyłączyć.

Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się "END", po czym przejdzie w tryb czuwania. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, zostanie automatycznie wyłączony. Jeśli chcesz wcześniej zatrzymać pracę, naciśnij przycisk zasilania, aby ją wyłączyć.

2. Chtópiec z dzwonkiem

Użyj tych przycisków, aby dostosować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji, wybierz dowolny program, a następnie w razie potrzeby dostosuj temperaturę gotowania, a następnie naciśnij przycisk,  aby rozpocząć gotowanie.

Aby wyregulować temperaturę, każde ustawienie z 10°F/5°C poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisków "+" lub "-", jeśli naciśniesz je na dłużej niż 2 sekundy, każde ustawienie z 30°F/10°C zmieni się szybko.

3. Chtópiec z dzwonkiem

Użyj tych przycisków, aby ustawić czas gotowania w dowolnej funkcji, wybierz dowolny program i w razie potrzeby dostosuj czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk,  aby rozpocząć gotowanie.

Aby dostosować czas, każde ustawienie będzie trwało 1 minutę naciśnięcia raz, jeśli naciśniesz je dłużej niż 2 sekundy, każde ustawienie będzie miało 5 minut szybkiej zmiany.

Uwaga: Aby dostosować temperaturę lub czas podczas gotowania, naciśnij odpowiednio przyciski "+" lub "-", aby urządzenie wznowiło te ustawienia. Wszystkie ustawienia czasu przed podgrzewaniem, podgrzewaniem i gotowaniem odnoszą się do procesu gotowania, a nie do procesu podgrzewania.

4. Przycisk START/STOP

Po wybraniu zaprogramowanych programów lub ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Podczas procesu podgrzewania naciśnij przycisk START/STOP, urządzenie wstrzyma pracę; ponownie naciśnij przycisk START/STOP, kontynuuj pracę. Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk START/STOP, urządzenie zatrzyma się, na wyświetlaczu pojawi się czas, ponownie naciśnij przycisk, aby kontynuować. Jeśli chcesz ponownie wybrać funkcję podczas procesu podgrzewania i gotowania, naciśnij przycisk START/STOP i ponownie wybierz funkcję.

5. Tryb Pizza Expert

Po wybraniu zaprogramowanego programu do pizzy, dotknięcie tego przycisku przełączy urządzenie w tryb eksperta, co oznacza, że każdy program będzie działał nieprzerwanie przez 30 minut, aby zrobić dużo pizzy. Ten tryb jest dobry na imprezy. W trybie Pizza Expert nie można regulować czasu i temperatury, a ten tryb jest odpowiedni tylko dla funkcji pizzy.

Uwaga: W trybie Pizza Expert, jeśli nie potrzebujesz procesu podgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk PIZZA przez ponad 3 sekundy, aby anulować proces podgrzewania. W przypadku funkcji neapolitańskiej, w trybie Pizza Expert, temperatura pracy ciągłej zmienia się na 450°C, aby chronić urządzenie, ale nie wpłynie to na efekt gotowania.

6. Przycisk SMOKED

Funkcja wędzenia pozwala dodać potrawom pyszny naturalny smak dymu drzewnego.

Aby z niego skorzystać, możesz skorzystać z dwóch opcji w zależności od preferencji:

1. Umieść 15-20 g wiórów drzewnych na emaliowanej stalowej tacy (lepiej umieścić je na krawędzi tacy, aby tłuszcz nie spadał na nie i nie wpływał na efekt wędzenia podczas gotowania) lub wcześniej umieść srebrną folię, aby ułatwić czyszczenie.

Uwaga: Umieść składniki na tacy, upewniając się, że nie zakrywają wiórów drzewnych, umożliwiając swobodną cyrkulację dymu.

2. Umieść składniki na ruszcie żaroodpornym (brak w zestawie) i umieść je na blasze wewnątrz pieca do pizzy.

Na koniec naciśnij przycisk dymu i poczekaj, aż jedzenie nabierze naturalnego aromatu opalanego drewnem.

Wskazówka: Przed przystąpieniem do funkcji wędzenia najlepiej ugotować półdojrzałe składniki zgodnie z pożądanym efektem gotowania, aby zachować smak składników po procesie wędzenia, zapobiegając ich rozgotowaniu.

7. Tryb czuwania:

Urządzenie wyłączy się, jeśli przez 1 minutę nie nastąpi żadna interakcja z panelem sterowania. Jeśli wybrana funkcja zostanie zatrzymana lub anulowana i nie będzie interakcji z panelem sterowania przez 5 minut.

RAD:

- **Podgrzewanie:** Po wybraniu zaprogramowanych programów naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć proces pracy, po wejściu urządzenia w proces podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się "PRE". Podczas procesu podgrzewania, jeśli nie ma potrzeby podgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk "PIEKARNIK" lub "PIZZA" przez 3 sekundy, aby anulować proces podgrzewania. Wyświetlacz nie będzie już pokazywał "PRE" i pokaże odliczanie czasu gotowania i temperatury wybranego programu, a następnie rozpocznie się proces pracy programu.

Uwaga: Wymagany czas podgrzewania zależy od ustawionej temperatury; Gdy temperatura gotowania osiągnie ustawioną temperaturę, podgrzewanie zostanie zatrzymane i poprosi o dodanie żywności.

- **Dodaj jedzenie:** Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "DODAJ JEDZENIE". Następnie otwórz drzwi i umieść składniki w urządzeniu i pamiętaj, aby nacisnąć przycisk "START/STOP", aby rozpocząć proces gotowania. Podczas procesu gotowania czas i temperaturę można regulować, naciskając przyciski "+" lub "-". Po zresetowaniu czasu i temperatury wyświetlacz zamiga 5 razy, a następnie reset czasu i temperatury zacznie działać.

Uwaga: Komunikat "DODAJ JEDZENIE" pozostanie przez 10 minut; jeśli nie zostanie dodana żadna żywność, a przycisk START/STOP zostanie naciśnięty, aby działał, urządzenie przestanie działać i wyłączy się automatycznie.

- **Przycisk PIEKARNIK:** W trybie czuwania, po dotknięciu przycisku PIEKARNIK, możesz wybrać funkcje piekarnika: Grill, Suszenie, Pieczenie, Pieczenie, Utrzymywanie ciepła, Zapiekanka.
- **Przycisk PIZZA:** W trybie czuwania, dotykając przycisku PIZZA, możesz wybrać funkcje pizzy: Cienki i chrupiący, Neapolitański, Pizza z tacy, Nowy Jork, Mrożona pizza i Dostosowana. Konfiguracja opiera się na ustawieniach czasu i temperatury użytkownika.
- **Przycisk światła**  : W dowolnym momencie, po lekkim dotknięciu przycisku, światło wewnątrz włączy się, aby ułatwić oglądanie; gdy dotkniesz go ponownie, zgaśnie.

Funkcje gotowania

Funkcja	Temp. Predet. (°C/ °F)	Regulowana temp. (°C/°F)	Predet. Pogoda	Regulowany czas	Rozgrzej
CIENKI	310/590	180-750	Czas trwania: 4 min	1-10 min	Tak
NEAPOLITANA	500/930	180-750	Czas trwania: 3 min	1-5 min	Tak
CHLEB	200/390	180-400	Czas trwania: 14 min	1-20 min	Tak
ZWYCZAJ	200/390	180-700	Czas trwania: 10 min	1-30 min	Tak
NU	285/550	180-700	Czas trwania: 6 min	1-15 min	Tak
MROŻONY	270/520	180-400	Czas trwania: 10 min	1-20 min	Tak
Grill	300/570	180-600	2 min	1-15 min	Tak
Odwodnić	70/150	60-90	6 godzin	1-12 godzin	Nie
Piec	350/700	80-350	8 min	1-20 min	Tak
Piec	175/350	200-500	Czas trwania: 20 min	1-120 min	Tak
Ogrzać	60/150	60-100	Czas trwania: 30 min	1-120 min	Nie
Grill	200/500	200-300	Czas trwania: 10 min	5-20 min	Nie

Funkcja	Temp. Predet. (°C/ °F)	Regulowana temp. (°C/°F)	Predet. Pogoda	Regulowany czas	Rozgrzej
Dym	280/530	/	Czas trwania: 10 min	1-15 min	Nie

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odtłącz przewód zasilający przed czyszczeniem produktu i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie akcesoriów można czyścić miękką bawełnianą szmatką lub gąbką z neutralnym detergentem i czyścić wodą.
- Nie używaj twardych szczotek ani środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznej powierzchni opraw i warstwy ochronnej opraw.
- Nie używaj toksycznych i środków czyszczących, takich jak benzyna, rozpuszczalniki lub pasty.
- Czyste części należy wysuszyć przed podłączeniem
- Proszę nie czyścić rury grzewczej.
- Nie zanurzaj produktu w płynie, takim jak woda.
- Części można wyjmować i czyścić oddzielnie. Użyj miękkiego ręcznika lub gąbki zamoczonej w neutralnym detergentie i używaj detergentu do czyszczenia akcesoriów po każdym użyciu.
- Umyj części mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysusz. Wytrzyj korpus adamp szmatką i nigdy nie używaj do czyszczenia stalowej gąbki do szorowania ani gąbki. A następnie użyj suchej szmatki, aby ponownie go wytrzeć.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych szczotek i gąbek, rozpuszczalników organicznych ani płynów. Zwróć uwagę na czystość akcesoriów.

BARDZO WAŻNE: Nie zanurzaj kamienia do pizzy i emaliowanej stalowej patelni w wodzie po raz pierwszy po użyciu w wysokiej temperaturze. Ostudź je całkowicie, a następnie umyj ciepłą wodą; w przeciwnym razie pękną.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Problem
Klasa E1	Czujnik temperatury górnego obwodu otwartego
Klasa E2	Czujnik dolnej temperatury w obiegu otwartym

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer referencyjny produktu: EU01_109092

Produkt: Pizza&Co 500 Max

Napięcie: 220-240V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 1800 - 2200 W

Pobór mocy w trybie "standby" wynosi 0,20 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi rozporządzeniami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie podłącza się do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację tego trybu "czuwania".

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowany w Hiszpanii

7. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Gdy ten produkt dobiegnie końca, należy wyjąć baterie/akumulatory i zanieść go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najodpowiedniejszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsument powinien skontaktować się z władzami lokalnymi.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SAT

Cecotec będzie ponosić odpowiedzialność wobec użytkownika lub konsumenta końcowego za wszelkie braki w zgodności z umową, które istnieją w momencie dostawy produktu, na warunkach i w terminach określonych przez obowiązujące przepisy.

Zaleca się, aby naprawy były wykonywane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Działem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów niniejszej instrukcji należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa są zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Cecotec Innovations oświadcza niniejszym, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem web adres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Kovový kryt
2. Rukojeť
3. Průhledné okénko
4. Dvířka
5. Základna
6. Dotyková ikona osvětlení
7. Ovládací panel
8. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
9. Dotyková ikona pro výběr funkcí trouby
10. Dotyková ikona pro nastavení doby
11. Dotyková ikona pro nastavení teploty
12. Dotyková ikona pro výběr funkcí pizzy
13. Režim Pizza mistr
14. Dotyková ikona udírny
15. Dotyková ikona start/pauza

Příslušenství

Obrázek 2

16. Smaltovaný pečicí plech
17. 13palcový kámen na pizzu
18. Lopatka na pizzu s dřevěnou rukojetí
19. Kráječ na pizzu

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

ČEŠTINA

- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.
- Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál, reklamní etikety a pásku.
- Vyměňte veškeré příslušenství z krabice a pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Věnujte prosím zvláštní pozornost návodu k použití, varováním a důležitým bezpečnostním opatřením, abyste předešli zranění nebo poškození majetku.
- Příslušenství umyjte ve vlažné mýdlové vodě, poté jej opláchněte a důkladně osušte. Smaltovaný pečicí plech lze mýt v myčce nádobí. Nikdy nemyjte spotřebič v myčce nádobí.

Obsah krabice

- Elektrická trouba
- Kámen na pizzu
- Smaltovaný pečicí plech
- Lopatka na pizzu
- Kráječ na pizzu
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Displej ovládacího panelu zobrazuje na levé straně čas ve formátu HH:MM a na pravé straně teplotu ve stupních Celsia °C nebo Fahrenheita °F.

Poznámka: V pohotovostním režimu současně stiskněte a podržte příslušná tlačítka teploty + a -, nacházející se na pravé straně displeje, pro změnu stupňů Celsia na stupně Fahrenheita.

Ovládací panel

Obr. 3

Lehce stiskněte dotykovou ikonu  pro výběr funkcí trouby:

- Grilování : pro rovnoměrné grilování pokrmu a dosažení chuti grilovaného pokrmu.
- Sušení : slouží k sušení masa, ovoce a zeleniny pro přípravu zdravých domácích svačin.
- Opékání : jemně propéká maso, opéká zeleninu a mnoho dalšího
- Pečení : pro pečení koláčů, sladkostí, dezertů a mnoho dalšího.
- Udržování teploty pokrmu : slouží k udržování jídla při optimální teplotě a zachovává tak jeho plnou chuť.
- Gratinování : tato funkce je vhodná pro gratinování pokrmů.

Lehce stiskněte dotykovou ikonu  pro výběr funkcí pizzy:

- Tenká pizza **THIN**: tenká a křupavá pizza podle tradičního receptu.
- Neapolská pizza **NEAPOLITAN**: křehké a nadýchané těsto. Naprosto řemeslná pizza.
- Pizza na plechu **PAN**: pečená v pečicí formě nebo na plechu pro vytvoření hrubého a lahodného těsta. Sicilská pizza nebo Deep Dish Pizza ve stylu Chicago.
- Pizza podle chuti **CUSTOM**: upravte dobu přípravy a teplotu podle vašich představ a

vytvořte si vlastní pizzu.

- New York Pizza **NY**: velká, ručně natahována, mírně zapečená dozlato s ohebným a chutným těstem.
- Mražená pizza **FROZEN**: proměňte vaší oblíbenou mraženou pizzu v mistrovské dílo za pár minut.

Dotykové ikony

1. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí

Po zapojení trouby jemně stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí za účelem zapnutí trouby. Trouba přejde do pohotovostního režimu a rozsvítí se světelný indikátor dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí a displej. Následně vyberte některou z přednastavených funkcí na ovládacím panelu. Po ukončení provozu, znovu stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí trouby.

Po ukončení vybrané funkce trouba vydá 5 zvukových signálů a na displeji se zobrazí nápis «END», poté trouba přejde do pohotovostního režimu. Pokud neprovedete žádnou další operaci do 10 minut, trouba se automaticky vypne. Pokud potřebujete ukončit provoz před uplynutím nastavené doby přípravy, stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí za účelem vypnutí trouby.

2. Dotykové ikony

Použijte tyto dotykové ikony pro nastavení teploty připravovaného pokrmu v libovolně zvolené funkci, vyberte program a poté nastavte teplotu podle potřeby, následně stiskněte dotykovou ikonu  pro zahájení přípravy.

Jedním stisknutím dotykové ikony «+» nebo «-» se teplota nastaví v intervalu 10 °F/5°C, pokud ji stisknete po dobu delší než 2 sekundy, zvyšování intervalu teploty bude rychlejší, konkrétně se navýší o 30 °F/10°C.

3. Dotykové ikony

Tyto ikony slouží k nastavení doby přípravy, vyberte požadovaný program, a pokud je třeba nastavte dobu přípravy, poté stiskněte dotykovou ikonu  pro zahájení přípravy.

Jedním stisknutím dotykové ikony se doba nastavuje v 1minutovém intervalu, pokud stisknete ikonu po dobu více než 2 sekund, doba se upravuje rychleji v 5minutových intervalech.

Poznámka: Chcete-li upravit teplotu nebo dobu během přípravy, stiskněte dotykovou ikonu „+“ nebo „-“ pro obnovení nastavení. Všechny nastavení a úpravy doby přípravy, které provedete před předehřevem se vztahují na proces přípravy pokrmu, kterého součástí je samotný předehřev, a ne na proces předehřevu.

4. Dotyková ikona START/STOP

Po zvolení přednastavených programů nebo nastavení teploty a doby přípravy stiskněte dotykovou ikonu START/STOP pro zahájení přípravy pokrmu. Pro zastavení přípravy pokrmu

během provozu stiskněte dotykovou ikonu START/STOP; pro pokračování v provozu znovu stiskněte dotykovou ikonu START/STOP. Pokud během přípravy pokrmu stiskněte dotykovou ikonu START/STOP, provoz se zastaví, na displeji se zobrazí doba, poté znovu stiskněte stejnou dotykovou ikonu pro pokračování v provozu.

V případě, že potřebujete změnit funkci během probíhajícího procesu předehřevu a přípravy pokrmu, stiskněte dotykovou ikonu START/STOP a znovu vyberte funkci.

5. Režim Pizza mistr

Pokud po výběru přednastaveného programu pizzy stiskněte dotykovou ikonu pro režim Pizza mistr, trouba přejde do tohoto režimu, což znamená, že každý program bude pracovat nepřetržitě po dobu 30 minut za účelem přípravy více pizz. Tento režim je vhodný pro večírky s více hosty. V režimu Pizza mistr nelze upravit dobu ani teplotu a tento režim je vhodný pouze pro funkci pizza.

Poznámka: Pokud v režimu Pizza mistr nepotřebujete předehřev, podržte stisknutou dotykovou ikonu PIZZA po dobu delší než 3 sekundy, abyste zrušili proces předehřevu. U funkce Neapolská pizza v režimu Pizza mistr se kontinuální teplota sníží na 450 °C za účelem ochrany trouby, to však nemá vliv na efekt pečení.

6. Dotyková ikona udírný

Funkce uzení dodává jídlu lahodnou chuť a vůni z kouře přírodního dřeva.

Udírnou můžete používat dvěma způsoby:

1. Do smaltovaného pečicího plechu rozložte 15–20 g dřevěných štěpek (doporučujeme je umístit po okrajích plechu, aby na ně neulpíval tuk z připravovaného pokrmu a neměl tak vliv na efekt uzení) nebo před jejich vložením položte na plech alobal.

Poznámka: Ingredience rozložte na plech, ale ujistěte se, že nepokrývají dřevěné štěpky, aby kouř mohla volně proudit.

2. Ingredience pokládejte na rošt vhodný do trouby (není součástí výrobku) a vložte ho na plech uvnitř trouby.

Nakonec stiskněte dotykovou ikonu udírný a počkejte, až jídlo získá přirozené dřevité aroma.

Tip: Před pokračováním v uzení je vhodné polozralé ingredience uvařit podle požadovaného efektu vaření, aby se po uzení zachovala chuť ingrediencí a nedošlo k jejich převaření.

7. Pohotovostní režim:

Pokud po dobu 1 minuty neprovedete žádnou operaci na ovládacím panelu, trouba přejde do pohotovostního režimu. Také přejde do pohotovostního režimu, pokud se funkce zastaví nebo zruší a na ovládacím panelu se neprovede žádná operace po dobu 5 minut.

RADY:

- **Předehřev:** při volbě přednastavených programů stiskněte dotykovou ikonu Start/Stop pro spuštění procesu, poté trouba přejde do procesu předehřevu, na displeji se zobrazí

«PRE». Pokud během procesu předehřevu nepotřebujete předehřát troubu, po dobu 3 sekund stiskněte dotykovou ikonu «OVEN» nebo «PIZZA» pro zrušení procesu předehřevu. Na displeji se přestane zobrazovat nápis «PRE» a zobrazí se odpočítávání doby a teplota vybraného programu, a poté se spustí daný program.

Poznámka: Potřebná doba předehřevu závisí na nastavené teplotě; jakmile trouba dosáhne přednastavené teploty, předehřev se zastaví a zazní zvukový signál, kterým vás upozorní na přidání ingrediencí do trouby.

- **Přidání ingrediencí:** po dokončení předehřevu trouba vydá 10 zvukových signálů a na displeji se zobrazí «ADD FOOD». Poté otevřete dvířka, vložte ingredience dovnitř trouby a stiskněte dotykovou ikonu «START/STOP» pro zahájení procesu přípravy pokrmu. Během procesu přípravy lze dobu a teplotu upravit stisknutím dotykové ikony «+» nebo «-». Po úpravě doby a teploty displej 5krát zabliká a následně začne pracovat při upravené době a teplotě.

Poznámka: Upozornění „ADD FOOD“ zůstane zobrazeno po dobu 10 minut; pokud potraviny nepřidáte a nestisknete dotykovou ikonu START/STOP pro uvedení trouby do provozu, trouba přestane pracovat a automaticky se vypne.

- **Dotyková ikona OVEN:** pokud v pohotovostním režimu stisknete dotykovou ikonu OVEN můžete si vybrat z funkcí trouby: Grilování, Sušení, Opékání, Pečení, Udržování teploty pokrmu, Gratinování.
- **Dotyková ikona PIZZA:** pokud v pohotovostním režimu stisknete dotykovou ikonu PIZZA můžete si vybrat z funkcí pizzy: Tenká pizza, Neapolská, Pizza na plechu Deep Dish Pizza ve stylu Chicago, New York Pizza, Mražená pizza a Pizza podle chuti. Nastavení závisí na úpravě doby a teploty stanovené uživatelem.
- **Dotyková ikona osvětlení**  : v jakémkoliv okamžiku jemně stiskněte tuto dotykovou ikonu a vnitřní osvětlení se rozsvítí, aby usnadnilo sledování průběhu přípravy pokrmu. Pro jeho vypnutí znovu stiskněte stejnou dotykovou ikonu.

Funkce přípravy pokrmů

Funkce	Temp. Přednastavená teplota (°C/°F)	Temp. Nastavitelná teplota (°C/°F)	Přednastavená doba	Nastavitelná doba	Předeheřev
TENKÁ PIZZA	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Ano
NEAPOLSKÁ PIZZA	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Ano
PIZZA NA PLECHU	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Ano
PIZZA PODLE CHUTI	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Ano
NEW YORK PIZZA	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Ano
MRAŽENÁ PIZZA	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Ano
Grilování	300/570	180-600	2 min	1-15 min	Ano
Sušení	70/150	60-90	6 hodin	1-12 hodin	Ne
Zapékání	350/700	80-350	8 min	1-20 min	Ano
Pečení	175/350	200-500	20 min	1-120 min	Ano
Udržování teploty pokrmu	60/150	60-100	30 min	1-120 min	Ne
Gratinování	200/500	200-300	10 min	5-20 min	Ne
Uzení	280/530	/	10 min	1-15 min	Ne

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před zahájením čištění výrobku odpojte napájecí kabel ze zástrčky a nechte výrobek zcela vychladnout.
- Vnitřní a vnější povrch výrobku lze čistit navlhčeným, jemným bavlněným hadříkem nebo houbou s neutrálním čisticím prostředkem.
- K čištění nepoužívejte tvrdé kartáče nebo drsné předměty, aby nedošlo k poškození povrchu a ochranného povlaku.
- Nepoužívejte toxické a žíravé čisticí prostředky, jako je benzín, rozpouštědla nebo leštidla.
- Před opětovným zapojením trouby nechte vyčištěné části trouby vysušit.
- Ohřívací trubici nečistěte.

- Neponořujte výrobek do kapaliny, jako například do vody.
- Díly lze vyjmout a vyčistit samostatně. Po každém použití je vyčistěte jemným hadříkem nebo houbou navlhčenou v neutrálním čisticím prostředku.
- Části, které se dotýkají potravin vyčistěte vlažnou vodou se saponátem, a poté je osušte. Tělo trouby vyčistěte navlhčeným hadříkem a nikdy nepoužívejte drátěnku nebo houbu k jeho vyčištění. Poté ho osušte čistým suchým hadříkem.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, kovové kartáče a houby, organická rozpouštědla ani agresivní kapaliny. Nezapomeňte vyčistit také příslušenství trouby.

DŮLEŽITÉ: Kámen na pizzu a smaltovaný pečicí plech neponořujte do vody okamžitě po prvním použití, když jsou ještě horké. Nechte je zcela vychladnout, a poté je umyjte ve vlažné vodě, jinak popraskají.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Problém
E1	Otevřený elektrický obvod horního snímače teploty
E2	Otevřený elektrický obvod spodního snímače teploty

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_109092

Výrobek: Pizza&Co 500 Max

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50-60 Hz

Výkon: 1800-2200 W

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,20 W podle Normy EN 50564:2011 a Evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič zapojen do elektrické sítě, aniž by vykonával jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci režimu „standby“.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoliv nesoulad, který existuje v době dodání výrobku, za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádným způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o

shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Metal gövde
2. Kulp
3. Cam pencere
4. Kapı
5. Altlık
6. Işık düğmesi
7. Kontrol paneli
8. Açma/kapama düğmesi
9. Fırın fonksiyonu
10. Zaman
11. Sıcaklık ayarları
12. Pizza fonksiyonu
13. Pizza ustası modu
14. Tütsüleme düğmesi
15. Başlat/Duraklat düğmesi

Aksesuarlar

Şekil 2

16. Emaye çelik fırın tepsisi
17. 13 inç pizza taşı
18. Ahşap saplı pizza küreği
19. Pizza kesici

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

TÜRKÇE

- Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.
- Cihazdaki tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve bantları çıkarın.
- Tüm aksesuarları paketten çıkarın ve bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Herhangi bir yaralanma veya maddi hasarı önlemek için lütfen kullanım talimatlarına, uyarılara ve önemli güvenlik önlemlerine özellikle dikkat edin.
- Aksesuarları ılık sabunlu suyla yıkayın, ardından durulayın ve iyice kurulayın. Emaye çelik tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ana üniteyi asla bulaşık makinesine koymayın.

Paket içeriği

- Elektrikli fırın
- Pizza taşı
- Emaye çelik tepsi
- Pizza küreği
- Pizza kesici
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KULLANIMI

Kontrol paneli ekranı sol tarafta HH:MM formatında saati gösterir ve sağ tarafta sıcaklığı Celsius 000°C veya Fahrenheit 000F derece olarak gösterir.

NOT: Sıcaklığı sağ ekranda Santigrat dereceden Fahrenheit dereceye değiştirmek için bekleme modunda Sıcaklık + ve - düğmelerini aynı anda basılı tutun.

Kontrol paneli

Şema. 3

OVEN

düğmesine hafifçe dokunarak aşağıdaki fırın fonksiyonlarını seçebilirsiniz:

- Grill : İç mekanda mangal yaparak eşit ızgara izleri ve mangal lezzeti katar
- Haşlama : Sağlıklı ev yapımı atıştırmalıklar yapmak için etleri, meyveleri ve sebzeleri haşlayın.
- Közleme : Etleri yumuşatır, sebzeleri kızartır ve daha fazlasını yapar
- Fırınlama : Kek, tatlı, tatlı ve çok daha fazlasını pişirmek için kullanın.
- Sıcak tutma: : Yiyecekleri istenilen sıcaklığa kadar sıcak tutmak, iyi tadını korumak için.
- Graten : Bu fonksiyon her türlü etin buzunu çözmek için uygundur.

PIZZA

düğmesine hafifçe dokunarak aşağıdaki pizza fonksiyonlarını seçebilirsiniz:

- Klasik ince **THIN**: Bir pizzacı klasığı olan ince ve çıtır pizza.
- Napoliten **NEAPOLITAN**: Çıtır çıtır kabarcıkları olan yumuşak ve kabarık bir hamur. Her anlamda artezanlık.

- Tepside pizza **PAN**: Kalın ve lezzetli bir kabuk için bir fırın tepsisinde veya tavada pişirin. Sicilya veya Chicago Deep Dish tarzı.
- Kişiselleştirme **CUSTOM**: Kendi pizzanızı oluşturmak için süreyi ve sıcaklığı istediğiniz gibi ayarlayın.
- New York **NY**: Esnek ve lezzetli hamuru ile büyük, elle açılmış, hafif kızarmış pizza.
- Dondurulmuş **FROZEN**: En sevdiğiniz dondurulmuş pizzayı dakikalar içinde bir şahesere dönüştürün.

Kumanda düğmeleri

1. Açma düğmesi

Ünite fişe takıldıktan sonra, açmak için güç düğmesine hafifçe dokununuz. Bekleme moduna girecek ve güç düğmesi ile ekran ışıkları yanacaktır. Ardından panel üzerinde ön ayar fonksiyonunu seçmeye başlayın. Cihazla işiniz bittiğinde, kapatmak için tekrar basın.

Pişirme işlemi bittiğinde, ünite 5 kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "END" yazısı belirecek, ardından bekleme moduna geçecektir. Eğer 10 dakika içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, otomatik olarak kapanacaktır. Çalışmayı önceden durdurmanız gerekiyorsa, kapatmak için güç düğmesine basın.

2. Düğmeler

Herhangi bir fonksiyonda pişirme sıcaklığını ayarlamak için bu düğmeleri kullanın, herhangi bir programı seçin ve ardından gerekirse pişirme sıcaklığını ayarlayın, ardından pişirmeyi başlatmak için  düğmesine basın.

Sıcaklığı ayarlamak için, "+" veya "-" düğmelerine bir kez basarak 10°F/5°C olan her ayar, 2 saniyeden uzun süre basılırsa 30°F/10°C olan her ayar hızla değişir.

3. Düğmeler

Herhangi bir fonksiyonda pişirme süresini ayarlamak için bu düğmeleri kullanın, herhangi bir programı seçin ve gerekirse pişirme süresini ayarlayın, ardından pişirmeyi başlatmak için  düğmesine basın.

Saati ayarlamak için, bir kez basarak her ayar 1 dakika olacaktır, 2 saniyeden fazla uzun basarsanız, her ayar 5 dakikalık hızlı değişim olacaktır.

Not: Pişirme sırasında sıcaklığı veya süreyi ayarlamak için, ünitenin bu ayarları sürdürmesi için uygun şekilde "+" veya "-" düğmelerine basın. Ön ısıtma öncesi süre, ön ısıtma ve fırınlama için tüm ayarlar, ön ısıtma işlemine değil, fırınlama işlemine yöneliktir.

4. START/STOP düğmesi

Önceden ayarlanmış programları seçtikten veya sıcaklığı ve zamanı ayarladıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Ön ısıtma işlemi sırasında START/STOP düğmesine basın, ünite çalışmayı duraklatır; START/STOP düğmesine tekrar basın, çalışmaya devam edin. Pişirme işlemi sırasında START/STOP düğmesine basın, ünite duracak,

TÜRKÇE

ekranda saat gösterilecek, devam etmek için düğmeye tekrar basın.

Ön ısıtma ve pişirme işlemi sırasında işlevi yeniden seçmeniz gerekirse, START/STOP düğmesine basın ve işlevi yeniden seçin.

5. Pizza ustası modu

Önceden ayarlanmış pizza programı seçildikten sonra, bu düğmeye dokunmak üniteyi uzman moduna geçirir, bu da her programın birçok pizza yapmak için 30 dakika boyunca sürekli çalışacağı anlamına gelir. Bu mod partiler için uygundur. Uzman Pizza Modu sırasında zaman ve sıcaklık ayarlanamaz ve bu mod yalnızca pizza işlevi için uygundur.

Not: Pizza Ustası Modunda, ön ısıtma işlemine ihtiyacınız yoksa, ön ısıtma işlemini iptal etmek için PIZZA düğmesini 3 saniyeden uzun süre basılı tutun. Napoliten işlevi için, Pizza ustası Modunda, üniteyi korumak için sürekli çalışma sıcaklığı 450 °C'ye değişecektir, ancak bu pişirme etkisini etkilemeyecektir.

6. Tütsüleme düğmesi

Tütsüleme fonksiyonu, yemeğinize lezzetli bir doğal odun dumanı aroması katmanızı sağlar.

Kullanmak için tercihinize bağlı olarak iki seçeneği takip edebilirsiniz:

1. Emaye çelik tepsiye 15-20 g odun talaşı koyun (yağın üzerlerine düşmesini ve pişirme sırasında tütsüleme etkisini etkilemesini önlemek için en iyisi tavanın kenarına yerleştirin) veya temizlemeyi kolaylaştırmak için önceden gümüş folyo yerleştirin.

NOT: Malzemeleri tepsiye yerleştirin, odun yongalarını örtmediğinden emin olun ve dumanın serbestçe dolaşmasına izin verin.

2. Malzemeleri fırına dayanıklı bir rafın (ürünle birlikte verilmez) üzerine yerleştirin ve pizza fırınının içindeki tepsinin üzerine koyun.

Son olarak, duman düğmesine basın ve yiyeceğin doğal odunsu aromayı almasını bekleyin.

İpucu: Tütsüleme işlevine devam etmeden önce, tütsüleme işleminden sonra malzemelerin lezzetini korumak ve aşırı pişirmeden kaçınmak için yarı yumuşak malzemeleri istenen pişirme etkisine göre pişirmek en iyisidir.

7. Bekleme modu:

Kontrol paneli ile 1 dakika boyunca etkileşim olmazsa ünite kapanacaktır. Seçilen fonksiyon durdurulur veya iptal edilirse ve kontrol paneli ile 5 dakika boyunca etkileşim olmazsa, kontrol paneli kapatılır.

ÖNERİLER

- **Ön Isıtma:** Önceden ayarlanmış programları seçerken, çalışma sürecini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın, ardından ünite ön ısıtma sürecine girecektir, ekranda "PRE" görüntülenecektir. Ön ısıtma işlemi sırasında, ön ısıtmaya ihtiyacınız yoksa, ön ısıtma işlemini iptal etmek için "OVEN" veya "PIZZA" düğmesine 3 saniye boyunca uzun basın. Ekranda "PRE" yazısı duracak ve seçilen programın pişirme süresi ve sıcaklığının geri sayımını gösterecek ve ardından programın çalışma sürecini başlatacaktır.

Not: Gereken ön ısıtma süresi ayarlanan sıcaklığa bağlıdır; pişirme sıcaklığı önceden ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ön ısıtma duracak ve yiyecek eklenmesi istenecektir.

- **Yiyecek ekle:** Ön ısıtma tamamlandığında, cihaz 10 kez bip sesi çıkaracak ve ekranda "ADD FOOD" görüntülenecektir. Ardından kapağı açın ve malzemeleri ünitenin içine yerleştirin ve pişirme işlemini başlatmak için "START/STOP" düğmesine basmayı unutmayın. Pişirme işlemi sırasında "+" veya "-" tuşlarına basılarak süre ve sıcaklık ayarlanabilir. Saat ve sıcaklık sıfırlandıktan sonra, ekran 5 kez yanıp sönecek ve ardından saat ve sıcaklık sıfırlama çalışmaya başlayacaktır.

Not: "ADD FOOD" uyarısı 10 dakika boyunca kalacaktır; gıda eklenmezse ve çalışmak için START/STOP düğmesine basılırsa, ünite çalışmayı durduracak ve otomatik olarak kapanacaktır.

- **Botón OVEN:** Bekleme modunda, FIRIN düğmesine dokunarak fırın işlevlerini seçebilirsiniz: Grill, Haşlamama, Kızılama, Fırınlama, Sıcak tutma, Gratenleme.
- **Botón PIZZA:** Bekleme modunda, PİZZA düğmesine basarak pizza fonksiyonlarını seçebilirsiniz: İnce & Çıtır, Napoliten, Tepsi Pizza, New York, Dondurulmuş ve Kişiyi Özel Pizza. Yapılandırma, kullanıcının zaman ve sıcaklık ayarlarına dayanır.
- **Işık düğmesi**  : Herhangi bir zamanda, düğmeye hafifçe dokunulduğunda, içindeki ışık kolay görüntüleme için yanar; tekrar dokunulduğunda kapanır.

İPişirme fonksiyonları

Fonksiyon	Temp. Varsayılan. (°C/°F)	Temp. Ayarlanabilir (°C/°F)	Varsayılan Hava.	Ayarlanabilir süre.	Ön ısıtma
THIN	310/590	180-750	4 dk	1-10 dk	Evet
NAPOLİTAN	500/930	180-750	3 dk	1-5 dk	Evet
Ekmek	200/390	180-400	14 dk	1-20 dk	Evet
CUSTOM	200/390	180-700	10 dk	1-30 dk	Evet
NY	285/550	180-700	6 dk	1-15 dk	Evet
DONDURULMUŞ	270/520	180-400	10 dk	1-20 dk	Evet
Grill	300/570	180-600	2dk	1-15 dakika	Evet
Haşlama	70/150	60-90	6 saat	1-12 saat	Hayır

TÜRKÇE

Fonksiyon	Temp. Varsayılan. (°C/°F)	Temp. Ayarlanabilir (°C/°F)	Varsayılan Hava.	Ayarlanabilir süre.	Ön ısıtma
Kızartma	350/700	80-350	8 dakika	1-20 dakika	Evet
Fırınlama	175/350	200-500	20 dakika	1-120 dakika	Evet
Sıcak tutma	60/150	60-100	30 dakika	1-120 dakika	Hayır
Graten	200/500	200-300	10 dakika	5-20 dakika	Hayır
Sigara içmek	280/530	/	10 dakika	1-15 dakika	Hayır

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Ürünü temizlemeden önce güç kablosunu çıkarın ve ünitenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Aksesuarların iç ve dış yüzeyleri yumuşak pamuklu bir bez veya süngerle nötr bir deterjanla temizlenebilir ve suyla silinebilir.
- Aksesuarların iç yüzeyine ve aksesuarların koruyucu kaplamasına zarar vermemek için sert fırçalar veya temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Benzin, çözücüler veya cıcalar gibi zehirli ve aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Temizlenen parçalar fişe takılmadan önce kurutulmalıdır.
- Lütfen ısıtma borusunu temizlemeyin.
- Ürünü su gibi bir sıvıya daldırmayın.
- Parçalar ayrı ayrı çıkarılabilir ve temizlenebilir. Lütfen nötr bir deterjana batırılmış yumuşak bir havlu veya sünger kullanın ve her kullanımdan sonra aksesuarları temizlemek için deterjanı kullanın.
- Gıda ile temas eden parçaları ılık sabunlu suyla yıkayın ve ardından kurulaşın. Gövdeyi nemli bir bezle temizleyin ve temizlemek için asla çelik yün veya sünger kullanmayın. Sonra tekrar temizlemek için kuru bir bez kullanın.
- Aşındırıcı temizleyiciler, metal fırçalar ve süngerler, organik çözücüler veya agresif sıvılar kullanmayın. Aksesuarların temizliğine dikkat edin.

ÇOK ÖNEMLİ: Yüksek sıcaklıkta kullanımdan sonra pizza taşı ve emaye çelik tepsiyi ilk kez suya daldırmayın. Tamamen soğutun ve ardından ılık suyla yıkayın, aksi takdirde çatlarlar.

5. SORUN GİDERME

Hata kodu	Problem
E1	Üst sıcaklık sensörü açık devre
E2	Alt sıcaklık sensörü açık devre

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_109092

Ürün: Pizza&Co 500 Max

Voltaaj: 220-240 V~

Frekans: 50-60 Hz

Güç: 1800 - 2200 W

Bekleme modundaki güç tüketimi EN 50564:2011 ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmelikleri yönergeleri kullanılarak 0,20 W'tır. Bu amaçla, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden elektriğe bağlanır ve standby modunun etkinleştirilmesi beklenir.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl

imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

TÜRKÇE

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI



Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1

1. Μεταλλικό περίβλημα
2. Λαβή
3. Γυάλινο παράθυρο
4. Πόρτα
5. Βάση
6. Κουμπί φωτός
7. Πίνακας ελέγχου
8. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
9. Λειτουργία φούρνου
10. Χρόνος
11. Θερμοκρασία
12. Λειτουργία πίτσας
13. Λειτουργία ειδικού για πίτσα
14. Κουμπί καπνίσματος
15. Κουμπί έναρξης/παύσης

Εξαρτήματα

Εικόνα 2

16. Εμαγιέ ατσάλινο ταψί ψησίματος
17. Πέτρα πίτσας 13 ιντσών
18. Σπάτουλα πίτσας με ξύλινη λαβή
19. Κόφτης πίτσας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.
- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, τις διαφημιστικές ετικέτες και την ταινία από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις οδηγίες λειτουργίας, τις προειδοποιήσεις και τις σημαντικές δικλίδες ασφαλείας για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.
- Πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό σαπουνόνερο, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Ο δίσκος είναι ασφαλής στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην καθαρίζετε την κύρια μονάδα στο πλυντήριο πιάτων.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Ηλεκτρικός φούρνος
- Πέτρα πίτσας
- Ατσάλινος δίσκος με εμαγιέ
- Σπάτουλα πίτσας
- Κόφτης πίτσας
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η οθόνη του πίνακα ελέγχου δείχνει την ώρα σε μορφή HH:MM στην αριστερή πλευρά και εμφανίζει τη θερμοκρασία σε Κελσίου 000°C ή Φαρενάιτ 000F στη δεξιά πλευρά.

Σημείωση: Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Temp + και - ταυτόχρονα στη λειτουργία αναμονής για να αλλάξετε τη θερμοκρασία από βαθμούς Κελσίου σε βαθμούς Φαρενάιτ στη δεξιά οθόνη.

Πίνακας ελέγχου

Εικ. 3

Αγγίζοντας ελαφρά το κουμπί  , μπορείτε να επιλέξετε τις ακόλουθες λειτουργίες φούρνου:

- Γκριλ  : Ψήνει σε εσωτερικούς χώρους δημιουργώντας ομοιόμορφο ψήσιμο και γεύση ψητού
- Αφυδάτωση  : Αφυδατώστε κρέατα, φρούτα και λαχανικά για να φτιάξετε υγιεινά σπιτικά σνακ.
- Ψήσιμο  : Μαλακώνει κρέατα, ψήνει λαχανικά και άλλα
- Ψήσιμο φούρνου  : Χρησιμοποιήστε το για να ψήσετε κέικ, γλυκά, επιδόρπια και πολλά άλλα.
- Διατήρηση ζέστης  : Για να διατηρείται το φαγητό ζεστό στην επιθυμητή θερμοκρασία,

διατηρώντας την καλή του γεύση.

- Γκρατινάρισμα : Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για την απόψυξη όλων των τύπων κρέατος.

Αγγίζοντας ελαφρά το κουμπί , μπορείτε να επιλέξετε τις ακόλουθες λειτουργίες πίτσας:

- Κλασική λεπτή **THIN**: Λεπτή και τραγανή πίτσα, ένα κλασικό πιάτο των πιτσαριών.
- Ναπολιτάνα **NEAPOLITAN**: Μια τρυφερή και αφράτη ζύμη με τραγανές φυσαλίδες. Χειροτεχνία με κάθε έννοια.
- Πίτσα σε ταψί **PAN**: Ψήστε σε ένα ταψί ή δίσκο για μια παχιά και νόστιμη κρούστα. Σικελικό ή Chicago Deep Dish στυλ.
- Εξατομικευμένο **CUSTOM**: Ρυθμίστε το χρόνο και τη θερμοκρασία ανάλογα με τις προτιμήσεις σας για να δημιουργήσετε τη δική σας πίτσα.
- New York **NY**: Μεγάλη, απλωμένη στο χέρι, ελαφρώς ψημένη πίτσα με εύκαμπτη και νόστιμη ζύμη.
- Κατεψυγμένη **FROZEN**: Μετατρέψτε την αγαπημένη σας κατεψυγμένη πίτσα σε ένα αριστούργημα μέσα σε λίγα λεπτά.

Κουμπιά λειτουργίας

1. Κουμπί ενεργοποίησης

Μόλις συνδέσετε τη μονάδα στην πρίζα, αγγίξτε ελαφρά το κουμπί λειτουργίας για να την ενεργοποιήσετε. Θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής και θα ανάψουν το κουμπί λειτουργίας και οι ενδείξεις της οθόνης. Στη συνέχεια, αρχίστε να επιλέγετε τη λειτουργία προεπιλογής στον πίνακα. Όταν η συσκευή ολοκληρώσει τη λειτουργία της, πατήστε το ξανά για να την απενεργοποιήσετε.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, η μονάδα θα ηχήσει 5 φορές και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «END», και μετά από αυτό, θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής. Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία εντός 10 λεπτών, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Εάν πρέπει να διακόψετε τη λειτουργία εκ των προτέρων, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να το απενεργοποιήσετε.

2. Κουμπιά

Χρησιμοποιήστε αυτά τα κουμπιά για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος σε οποιαδήποτε λειτουργία, επιλέξτε οποιοδήποτε πρόγραμμα και, στη συνέχεια, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, εάν είναι απαραίτητο, και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί   για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, κάθε ρύθμιση με 10°F/5°C πατώντας τα κουμπιά «+» ή «-» μία φορά, εάν πατηθεί για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα, κάθε ρύθμιση με 30°F/10°C αλλάζει γρήγορα.

3. Κουμπιά

Χρησιμοποιήστε αυτά τα κουμπιά για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος σε οποιαδήποτε

λειτουργία, να επιλέξετε οποιοδήποτε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, εάν είναι απαραίτητο, και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Για να ρυθμίσετε την ώρα, κάθε ρύθμιση θα είναι 1 λεπτό πατώντας μία φορά, αν πατήσετε παρατεταμένα πάνω από 2 δευτερόλεπτα, κάθε ρύθμιση θα είναι 5 λεπτά γρήγορης αλλαγής.

Σημείωση: Για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε τα κουμπιά «+» ή «-» ανάλογα με την περίπτωση, ώστε η μονάδα να επανέλθει στις ρυθμίσεις αυτές. Όλες οι ρυθμίσεις για το χρόνο πριν από την προθέρμανση, την προθέρμανση και την όπτηση αναφέρονται στη διαδικασία όπτησης και όχι στη διαδικασία προθέρμανσης.

4. Κουμπί START/STOP

Αφού επιλέξετε τα προκαθορισμένα προγράμματα ή ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα, πατήστε το κουμπί START/STOP για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προθέρμανσης, πατήστε το κουμπί START/STOP, η μονάδα διακόπτει τη λειτουργία- πατήστε ξανά το κουμπί START/STOP, συνεχίστε την εργασία. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί START/STOP, η συσκευή θα σταματήσει, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα, πατήστε ξανά το κουμπί για να συνεχίσετε.

Εάν χρειαστεί να επανεπιλέξετε τη λειτουργία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προθέρμανσης και μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί START/STOP και επιλέξτε ξανά τη λειτουργία.

5. Λειτουργία Ειδικού Πίτσας

Μόλις επιλεγεί το προκαθορισμένο πρόγραμμα πίτσας, το πάτημα αυτού του κουμπιού θα θέσει τη συσκευή σε λειτουργία Ειδικού, που σημαίνει ότι κάθε πρόγραμμα θα εκτελείται συνεχώς για 30 λεπτά για την παρασκευή πολλών πιστών. Αυτή η λειτουργία είναι καλή για πάρτι. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο χρόνος και η θερμοκρασία δεν μπορούν να ρυθμιστούν και αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη μόνο για τη λειτουργία πίτσας.

Σημείωση: Σε αυτήν την λειτουργία, εάν δεν χρειάζεστε τη διαδικασία προθέρμανσης, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί PIZZA για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τη διαδικασία προθέρμανσης. Για τη λειτουργία Ναπολιτάνα, στη λειτουργία Ειδικού, η θερμοκρασία συνεχούς λειτουργίας θα αλλάξει στους 450 °C για την προστασία της μονάδας, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει το αποτέλεσμα ψησίματος.

6. Κουμπί ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία καπνίσματος σας επιτρέπει να προσθέσετε στο φαγητό σας μια υπέροχη φυσική γεύση καπνού ξύλου.

Για να το χρησιμοποιήσετε, μπορείτε να ακολουθήσετε δύο επιλογές ανάλογα με τις προτιμήσεις σας:

1. Τοποθετήστε 15-20 γρ. ροκανίδια ξύλου στο ασάλινο εμαγιέ σκεύος (καλύτερα να τα τοποθετήσετε στην άκρη του σκεύους για να μην πέσει πάνω τους λίπος και επηρεάσει το αποτέλεσμα του καπνίσματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος), ή τοποθετήστε προηγουμένως αλουμινόχαρτο για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.

Σημείωση: Τοποθετήστε τα υλικά στο ταψί, φροντίζοντας να μην καλύπτουν τα ροκανίδια,

αφήνοντας τον καπνό να κυκλοφορεί ελεύθερα.

2. Τοποθετήστε τις γαρνιτούρες σε μια σχάρα φούρνου (δεν περιλαμβάνεται) και τοποθετήστε την στο δίσκο μέσα στο φούρνο πίτσας.

Τέλος, πατήστε το κουμπί καπνού και περιμένετε να πάρει το φαγητό το φυσικό άρωμα ξύλου.

Συμβουλή: Πριν συνεχίσετε με τη λειτουργία καπνίσματος, είναι καλύτερο να μαγειρέψετε τα ημίμαλα υλικά σύμφωνα με το επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος, ώστε να διατηρηθεί η γεύση των υλικών μετά τη διαδικασία καπνίσματος, αποφεύγοντας το υπερβολικό μαγείρεμα.

7. Λειτουργία αναμονής:

Η μονάδα θα απενεργοποιηθεί εάν δεν υπάρξει καμία αλληλεπίδραση με τον πίνακα ελέγχου για 1 λεπτό. Εάν η επιλεγμένη λειτουργία σταματήσει ή ακυρωθεί και δεν υπάρξει καμία αλληλεπίδραση με τον πίνακα ελέγχου για 5 λεπτά, ο πίνακας ελέγχου απενεργοποιείται.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- **Προθέρμανση:** Κατά την επιλογή των προκαθορισμένων προγραμμάτων, πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ξεκινήσει η διαδικασία εργασίας, στη συνέχεια η μονάδα θα εισέλθει στη διαδικασία προθέρμανσης, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «PRE». Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προθέρμανσης, εάν δεν χρειάζεται να προθερμάνετε, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί «OVEN» ή «PIZZA» για 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τη διαδικασία προθέρμανσης. Η οθόνη θα σταματήσει να δείχνει την ένδειξη «PRE» και θα εμφανίσει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας του επιλεγμένου προγράμματος και στη συνέχεια θα ξεκινήσει η διαδικασία εργασίας του προγράμματος.

Σημείωση: Ο απαιτούμενος χρόνος προθέρμανσης βασίζεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η προθέρμανση θα σταματήσει και θα σας ζητηθεί να προσθέσετε το φαγητό.

- **Προσθήκη φαγητού:** Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η συσκευή θα ηχήσει 10 φορές και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «ADD FOOD». Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε τα υλικά μέσα στη συσκευή και θυμηθείτε να πατήσετε το κουμπί «START/STOP» για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν πατώντας τα κουμπιά «+» ή «-». Μετά την επαναφορά της ώρας και της θερμοκρασίας, η οθόνη θα αναβοσβήσει 5 φορές και στη συνέχεια θα αρχίσει να λειτουργεί η επαναφορά της ώρας και της θερμοκρασίας.

Σημείωση: Η προειδοποίηση «ADD FOOD» θα παραμείνει για 10 λεπτά- εάν δεν προστεθεί φαγητό και πατηθεί το κουμπί START/STOP για να λειτουργήσει, η μονάδα θα σταματήσει να

λειτουργεί και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

- **Κουμπί OVEN:** Στη λειτουργία αναμονής, το άγγιγμα του κουμπιού OVEN σας επιτρέπει να επιλέξετε τις λειτουργίες του φούρνου: Γκριλ, αφυδάτωση, ψήσιμο στο γκριλ, ψήσιμο στο φούρνο, διατήρηση ζέστης, γκρατινάρισμα.
- **Κουμπί PIZZA:** Στην κατάσταση αναμονής, αγγίζοντας το κουμπί PIZZA, μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πίτσας: Λεπτή και τραγανή, ναπολιτάνικη, πίτσα ταψιού, πίτσα Νέας Υόρκης, κατεψυγμένη και εξατομικευμένη πίτσα. Η διαμόρφωση βασίζεται στις ρυθμίσεις ώρας και θερμοκρασίας του χρήστη. Η διαμόρφωση βασίζεται στις ρυθμίσεις ώρας και θερμοκρασίας του χρήστη.
- **Κουμπί φωτός**  : Ανά πάσα στιγμή, αγγίζοντας ελαφρά το κουμπί, η εσωτερική ένδειξη θα ανάψει για εύκολη προβολή- αγγίζοντάς το ξανά θα σβήσει.

Λειτουργίες μαγειρέματος

Λειτουργία	Temp. Πρόβλεψη (°C/°F)	Temp. Προκαθορι- σμένη (°C/°F)	Προκαθορισμένος χρόνος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προθέρμανση
THIN	310/590	180-750	4 λεπτά	1-10 λεπτά	Ναι
NEAPOLITANA	500/930	180-750	3 λεπτά	1-5 λεπτά	Ναι
ΨΩΜΙ	200/390	180-400	14 λεπτά	1-20 λεπτά	Ναι
CUSTOM	200/390	180-700	10 λεπτά	1-30 λεπτά	Ναι
NY	285/550	180-700	6 λεπτά	1-15 λεπτά	Ναι
FROZEN	270/520	180-400	10 λεπτά	1-20 λεπτά	Ναι
Γκριλ	300/570	180-600	2 λεπτά	1-15 λεπτά	Ναι
Αφυδάτωση	70/150	60-90	6 ώρες	1-12 ώρες	Όχι
Ψήσιμο	350/700	80-350	8 λεπτά	1-20 λεπτά	Ναι
Ψήσιμο	175/350	200-500	20 λεπτά	1-120 λεπτά	Ναι
Διατήρηση ζέστης	60/150	60-100	30 λεπτά	1-120 λεπτά	Όχι
Γκρατινάρισμα	200/500	200-300	10 λεπτά	5-20 λεπτά	Όχι
Κάπνισμα	280/530	/	10 λεπτά	1-15 λεπτά	Όχι

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πριν καθαρίσετε το προϊόν και αφήστε τη μονάδα να κρυώσει εντελώς.
- Οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες των εξαρτημάτων μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό βαμβακερό πανί ή σφουγγάρι με ουδέτερο απορρυπαντικό και να σκουπιστούν με νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες ή αντικείμενα καθαρισμού για να αποφύγετε την καταστροφή της εσωτερικής επιφάνειας των εξαρτημάτων και της προστατευτικής επίστρωσης των εξαρτημάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τοξικά και διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, όπως βενζίνη, διαλύτες ή γυαλιστικά.
- Τα καθαρισμένα εξαρτήματα πρέπει να στεγνώσουν πριν συνδεθούν στην πρίζα.
- Μην καθαρίζετε το σωλήνα θέρμανσης.
- Μην βυθίζετε το προϊόν σε υγρό, όπως νερό.
- Τα μέρη μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν ξεχωριστά. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πετσέτα ή ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ουδέτερο απορρυπαντικό και καθαρίστε τα εξαρτήματα με το απορρυπαντικό μετά από κάθε χρήση.
- Πλύνετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε. Καθαρίστε το περίβλημα με ένα υγρό πανί και ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγάρι ή σφουγγάρι για να το καθαρίσετε. Και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να το καθαρίσετε ξανά.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, μεταλλικές βούρτσες και σφουγγάρια, οργανικούς διαλύτες ή επιθετικά υγρά. Δώστε προσοχή στην καθαριότητα των εξαρτημάτων.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην βυθίζετε την πέτρα πίτσας και το δίσκο από σμαλτωμένο ασάλι σε νερό την πρώτη φορά μετά από χρήση σε υψηλές θερμοκρασίες. Ψύξτε τα εντελώς και στη συνέχεια πλύντε τα με χλιαρό νερό, διαφορετικά θα σπάσουν.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός Σφάλματος	Πρόβλημα
E1	Αισθητήρας ανώτερης θερμοκρασίας ανοικτό κύκλωμα
E2	Αισθητήρας κάτω θερμοκρασίας ανοικτό κύκλωμα

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_109092

Προϊόν: Pizza&Co 500 Max

Τάση: 220-240 V~

Συχνότητα: 50-60 Hz

Ισχύς: 1800 - 2200 W

Η κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής είναι 0,20W σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/EK και 801/2013/EK. Για αυτό το σκοπό, η συσκευή συνδέεται στο δίκτυο χωρίς να εκτελεί καμία λειτουργία, περιμένοντας να ενεργοποιηθεί η λειτουργία αναμονής.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, η συσκευή ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτή η συσκευή φτάσει στο τέλος της λειτουργικής της ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να την μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με τη συσκευή ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ



Με την παρούσα, η Cecotec Innovations δηλώνει ότι το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Carcassa metàl·lica
2. Nansa
3. Finestra de vidre
4. Porta
5. Base
6. Botó de llum
7. Panell de control
8. Botó d'encesa/apagada
9. Funció de forn
10. Temps
11. Temperatura
12. Funció de pizza
13. Mode expert de pizza
14. Botó de fumat
15. Botó d'inici/parada

Accessoris

Figura 2

16. Safata de cocció d'acer esmaltat
17. Pedra per a pizza de 13 polzades
18. Pala per a pizza amb mànec de fusta
19. Tallador de pizza

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .

- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Traieu tot el material d'embalatge, etiquetes promocionals i cinta de l'aparell.
- Traieu tots els accessoris del paquet i llegiu aquest manual amb cura. Si us plau, poseu especial atenció a les instruccions de funcionament, els advertiments i les salvaguardes importants per evitar qualsevol lesió o dany a la propietat.
- Renti els accessoris en aigua tèbia sabonosa, després esbandida i assequi bé. La safata d'acer esmaltada és apta per al rentaplats. Mai netegeu la unitat principal al rentaplats.

Contingut de la caixa

- Forn elèctric
- Pedra per a pizza
- Safata d'acer esmaltat
- Pala per a pizza
- Tallador de pizza
- Aquest manual d'instruccions

3. FUNCIONAMENT

La pantalla del tauler de control mostra l'hora en format HH:MM a la banda esquerra i mostra la temperatura en graus Celsius 000°C o Fahrenheit 000F al costat dret.

Nota: Mantingueu premut el botó Temp + i - al mateix temps en mode d'espera, per canviar la temperatura de graus Celsius a graus Fahrenheit a la pantalla dreta.

Panell de control

Fig. 3

Tocant lleugerament el botó **OVEN** podrà triar les següents funcions del forn:

- Grill : Gratina en interior creant marques de grill uniformes i sabor a la graella
- Deshidratar : Deshidrata carns, fruites i verdures per preparar snacks casolans saludables
- Rostir : Estova carns, nansa verdures i molt més
- Enfornar : Fes-la servir per enfornar pastissos, dolços, postres i molt més
- Mantenir calent : Per mantenir els aliments calents a la temperatura desitjada, conservant-ne el bon sabor
- Gratinar : Aquesta funció és adequada per descongelar tota mena de carn.

Tocant lleugerament el botó **PIZZA** podrà triar les següents funcions de pizza:

- Clàssica fina **THIN**: Pizza fina i cruixent, un clàssic de les pizzereries.
- Napolitana **NEAPOLITAN**: Una massa tendra i esponjosa amb bombolles cruixents.

CATALÀ

Artesanal en tots els sentits.

- Pizza en safata **PAN**: Forneja en un motlle o safata per a una massa gruixuda i deliciosa. Estil siciliana o Chicago Deep Dish .
- Personalitzada **CUSTOM**: Ajusta el temps i la temperatura al teu gust per crear la teva pròpia pizza.
- New York **NY**: Pizza gran, estirada a mà, lleugerament daurada i amb una massa flexible i saborosa.
- Congelada **FROZEN**: Converteix la teva pizza congelada preferida en una obra mestra en minuts.

Botons de funcionament

1. Botó d'encesa

Un cop endollada la unitat, toqueu lleugerament el botó d'encesa per engegar-la. Entrareu en mode d'espera i s'encendran els llums del botó d'encesa i de la pantalla. A continuació, comenceu a triar la funció preestablerta al tauler. Quan l'aparell hagi acabat de funcionar, torneu a prémer-lo per apagar-lo.

Un cop finalitzat el procés de cocció, la unitat emetrà 5 xiulets i la pantalla mostrarà «END», després d'això entrarà en mode d'espera. Si no es fa cap operació en 10 minuts, s'apagarà automàticament. Si necessiteu aturar el funcionament amb antelació, premeu el botó d'encesa per apagar-lo.

2. Botons

Utilitzeu aquests botons per ajustar la temperatura de cocció en qualsevol funció, seleccioneu qualsevol programa i després ajusteu la temperatura de cocció si cal, després premeu el botó  per començar a cuinar.

Per ajustar la temperatura, cada ajustament amb 10°F/5 °C prement un cop els botons «+» o «-», si els pressiona per més de 2 segons, cada ajustament amb 30°F/10 °C canvia ràpidament.

3. Botons

Utilitzeu aquests botons per ajustar el temps de cocció en qualsevol funció, seleccioneu qualsevol programa i ajusteu el temps de cocció si cal, després premeu el botó  per començar a cuinar.

Per ajustar el temps, cada ajustament serà 1 minut prement una vegada, si els prem perllongadament més de 2 segons, cada ajustament seran 5 minuts de canvi ràpid.

Nota: Per ajustar la temperatura o el temps durant la cocció, premeu els botons "+" o "-" en segons correspongui, així la unitat reprendrà aquests ajustaments. Tots els ajustaments de temps abans del preescalfament, preescalfament i cocció es refereixen al procés de cocció, no al procés de preescalfament.

4. Botó START/STOP

Després de seleccionar els programes preestablerts o ajustar la temperatura i el temps, premeu el botó START/STOP per començar a cuinar. Durant el procés de preescalfament, premeu el botó START/STOP, la unitat fa una pausa en el funcionament; premi el botó START/STOP de nou, continueu treballant. Durant el procés de cocció, premeu el botó START/STOP, la unitat s'aturarà, la pantalla mostrarà el temps, premeu de nou el botó per continuar.

Si heu de tornar a seleccionar la funció durant el procés d'escalfament i cocció, premeu el botó START/STOP i torneu a seleccionar la funció.

5. Mode Expert de pizza

Un cop seleccionat el programa de pizza preestablert, en tocar aquest botó, la unitat entrarà en el mode expert, cosa que significa que cada programa funcionarà contínuament durant 30 minuts per fer moltes pizzes. Aquesta manera és bona per a festes. Durant el Mode Expert de Pizza, el temps i la temperatura no es poden ajustar, i aquesta manera només és apte per a la funció de pizza.

Nota: Al Mode Expert de Pizza, si no necessiteu el procés de preescalfament, mantingueu premut el botó PIZZA durant més de 3 segons per cancel·lar el procés de preescalfament. Per a la funció napolitana, al Mode Expert de Pizza, la temperatura de treball continua canviarà a 450 °C per protegir la unitat, però això no afectarà l'efecte de cocció.

6. Botó FUMAT

La funció de fumet permet afegir un deliciós sabor a fum de llenya natural als aliments.

Per utilitzar-la, podeu seguir dues opcions segons la vostra preferència:

1. Col·loqueu 15-20 g d'encenalls de fusta a la safata d'acer esmaltat (millor col·locar a la vora de la safata per evitar que el greix caigui sobre elles i afecti a aquest efecte fumet durant la cocció), o abans, col·loqueu paper de plata per facilitar la neteja.

Nota: Col·loqueu els ingredients a la safata i assegureu-vos que no cobreixin els encenalls de fusta i permeten que el fum circuli lliurement.

2. Situeu els ingredients sobre una reixeta apta per a forn (no inclosa) i poseu-la a la safata dins del forn per a pizza.

Finalment, premeu el botó de fumet i espereu que els aliments adquireixin l'aroma a llenya natural.

Consell: Abans de continuar amb la funció de fumet, és millor cuinar els ingredients semimadurs segons l'efecte de cocció desitjat, per mantenir el sabor dels ingredients després del procés de fumet, evitant que es cuinin en excés.

7. Mode d'espera:

La unitat s'apagarà si no es produeix cap interacció amb el tauler de control durant 1 minut. Si la funció escollida s'atura o cancel·la i no hi ha cap interacció amb el tauler de control durant 5 min.

CONSELLS:

- **Preescalfament** : Quan escolliu els programes preestablerts, premeu el botó Start /Stop per iniciar el procés de treball, després la unitat entrarà en el procés de preescalfament, la pantalla mostrarà «PRE». Durant el procés d'escalfament, si no necessiteu preescalfar, premeu perllongadament el botó «OVEN» o «PIZZA» durant 3 segons per cancel·lar el procés d'escalfament. La pantalla deixarà de mostrar PRE i mostrarà el compte enrere del temps i temperatura de cocció del programa escollit, la continuació iniciarà el procés de treball del programa.

Nota: El temps de preescalfament necessari es basa en la temperatura establerta; quan la temperatura de cocció arribi a la temperatura preestablerta, el preescalfament s'aturarà i avisarà per afegir el menjar.

- **Afegir menjar** : Un cop finalitzat el preescalfament, l'aparell emetrà 10 xiulets i la pantalla mostrarà "ADD FOOD". A continuació, obriu la porta i col·loqueu els ingredients a l'interior de la unitat, i recordeu prémer el botó «START/STOP» per iniciar el procés de cocció. Durant el procés de cocció, el temps i la temperatura es poden ajustar prement els botons «+» o «-». Després de reajustar el temps i la temperatura, la pantalla parpellejarà 5 vegades i la continuació començarà a funcionar el reajustament del temps i la temperatura.

Nota: L'avís de "ADD FOOD" romandrà durant 10 minuts; si no s'hi afegeix menjar i es prem el botó START/STOP per treballar, la unitat deixarà de funcionar i s'apagarà automàticament.

- **Botó OVEN**: En mode d'espera, en tocar el botó OVEN, podreu triar les funcions del forn: Grill, Deshidratar, Rostir, Hornejar, Mantenir calent, Gratinar.
- **Botó PIZZA** : En mode d'espera, en tocar el botó PIZZA, podreu triar les funcions de pizza: Fina i cruixent, Napolitana, Pizza en safata, Nova York, Pizza congelada i Personalitzada. La configuració es basa en la configuració de temps i temperatura de l'usuari.
- **Botó de llum**  : En qualsevol moment, tocant lleugerament el botó, la llum de l'interior s'encén per facilitar la visualització; en tornar a tocar-lo, s'apagarà.

Funcions de cocció

Funció	Temp . Predet . (°C / °F)	Temp . Ajustable (°C / °F)	Temps Predet .	Temps Ajustable	Preescalfar
THIN	310/590	180-750	4 min	1-10 min	Sí
NEAPOLITANA	500/930	180-750	3 min	1-5 min	Sí
PA	200/390	180-400	14 min	1-20 min	Sí
CUSTOM	200/390	180-700	10 min	1-30 min	Sí
NY	285/550	180-700	6 min	1-15 min	Sí
FROZEN	270/520	180-400	10 min	1-20 min	Sí
Grill	300/570	180-600	2min	1-15min	Sí
Deshidratar	70/150	60-90	6 hores	1-12 hores	No
Rostir	350/700	80-350	8min	1-20min	Sí
Coure	175/350	200-500	20min	1-120min	Sí
Mantenir Calent	60/150	60-100	30min	1-120min	No
Gratinar	200/500	200-300	10min	5-20min	No
Fumar	280/530	/	10min	1-15min	No

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Desendolieu el cable d'alimentació abans de netejar el producte i permeteu que la unitat es refredi del tot
- Les superfícies internes i externes dels accessoris es poden netejar amb un drap de cotó suau o una esponja amb un detergent neutre i netejar amb aigua.
- No utilitzeu raspalls durs ni articles per netejar per evitar danyar la superfície interior dels accessoris i la capa protectora dels accessoris.
- No utilitzeu agents de neteja tòxics i corrosius com ara gasolina, dissolvents o poliments.
- Les peces netes s'han d'assecar abans d'endollar
- Si us plau, no netegeu el tub d'escalfament.
- No submergiu el producte en un líquid com a aigua.
- Les peces es poden treure i netejar per separat. Si us plau, utilitzeu una tovallola suau o una esponja submergida en un detergent neutre, i utilitzeu el detergent per netejar els accessoris després de cada ús.

CATALÀ

- Renti les peces en contacte amb aliments amb aigua tèbia sabonosa i després assequi. Netegeu el cos amb un drap humit i mai utilitzeu fregall d'acer o esponja per netejar-lo. I després feu servir un drap sec per netejar-lo novament.
- No utilitzeu netejadors abrasius, raspalls metàl·lics i esponges, dissolvents orgànics o líquids agressius. Pareu atenció a la neteja dels accessoris.

MOLT IMPORTANT: No submergeixi la pedra per a pizza i la safata d'acer esmaltat en aigua la primera vegada després de fer-la servir a alta temperatura. Refredeu-les del tot i després renti-les amb aigua tèbia; en cas contrari, s'esquerdaran.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Codi d'error	Problema
E1	Sensor de temperatura superior circuit obert
E2	Sensor de temperatura inferior circuit obert

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_109092
Producte: Pizza&Co 500 Max
Voltatge: 220-240 V~
Freqüència: 50-60 Hz
Potència: 1800-2200 W

El consum de potència en mode " standby " és de 0,20W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense realitzar cap funció, esperant que s'activi aquest mode de " standby ".

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

10. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS KOMPONENSEK

1. ábra

1. Fém ház
2. Fogantyú
3. Üvegablak
4. Ajtó
5. Alap
6. Világító gombVilágító gomb
7. Vezérlőpanel
8. Be/kikapcsoló gomb
9. Sütő funkció
10. Időjárás
11. Hőmérséklet
12. Pizza funkció
13. Pizza szakértő mód
14. Füstölő gomb
15. Indító/Megállító gomb

Tartozékok

2. ábra

16. Zománcozott acél sütőtálca
17. 13 hüvelykes pizzakő
18. Fából készült nyelű pizzalapát
19. Pizzavágó

MEGJEGYZÉS:

A jelen kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, amelyek eltérést mutathatnak a termék valós megjelenésétől

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék a biztonságos szállítását szolgáló csomagolásban van. Vegye ki a készüléket a dobozából és távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Tárolhatja az eredeti dobozt és csomagolást, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítania kell. Ha megszeretné semmisíteni az eredeti csomagolást, győződjön meg róla, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosít.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész megvan és hogy jó állapotban vannak. Ha bármelyik hiányozna vagy nem megfelelő állapotban van, kérjük azonnal lépjen kapcsolatba a Cecotec Műszaki Ügyfélszolgálatával.

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés nyomon követhető maradjon szervízigény esetén.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, reklámcédulát és szalagot a készülékről.
- Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból, és olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet. Kérjük, a sérülések és anyagi károk elkerülése érdekében fordítson különös figyelmet a kezelési utasításokra, figyelmeztetésekre és fontos óvintézkedésekre.
- A tartozékokat meleg szappanos vízben mossa ki, majd öblítse le és alaposan szárítsa meg. A zománcozott acél tálca mosogatógépben mosható. Soha ne tisztítsa a főegységet a mosogatógépben.

A csomag tartalma

- Elektromos sütő
- Pizzakő
- Zománcozott acél tálca
- Pizzalapát
- Pizzavágó
- Használati útmutató

3. ÜZEMELTETÉS

A vezérlőpanel kijelzője a bal oldalon az időt ÓH:MM formátumban, a jobb oldalon pedig a hőmérsékletet 000°C Celsius-fokban vagy 000F Fahrenheitben mutatja.

MEGJEGYZÉS: Nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a Temp + és - gombot készenléti üzemmódban, hogy a hőmérsékletet Celsius fokról Fahrenheit fokra változtassa a jobb oldali kijelzőn.

Vezérlőpult

Ábra 3

Az **OVEN** gomb enyhe érintésével a következő sütőfunkciókat választhatja ki:

- Grill Beltérben grillezve egyenletes grillezési nyomokat és grillezett ízeket eredményez.
- Dehidratálás  : Dehidratáljon húsokat, gyümölcsöket és zöldségeket, hogy egészséges házi készítésű rágcálnivalókat készíthessen.
- Sült  : Megpuhítja a húsokat, megsüti a zöldségeket és még sok más is
- Süssük  : Használja sütemények, édességek, desszertek és még sok más sütemény sütéséhez.
- Melegen tartjuk Az ételek melegen tartása a kívánt hőmérsékleten, megőrizve azok jó ízét.
- Gratinálás  : Ez a funkció mindenféle hús felolvasztására alkalmas.

Az **PIZZA** gomb enyhe érintésével a következő pizza funkciókat választhatja ki:

MAGYAR

- Klasszikus finom **THIN**: Vékony és ropogós pizza, a pizzériák klasszikusa.
- Nápolyi **NEAPOLITAN**: Gyengéd és bolyhos tészta ropogós buborékokkal. Kézművesség minden értelemben.
- Pizza tálcán **PAN**: Sütőformában vagy tepsiben süssük meg, hogy vastag és finom kérget kapjunk. Szicíliai vagy chicagói Deep Dish stílusban.
- Személyre szabott **CUSTOM**: Állítsa be az időt és a hőmérsékletet saját ízlése szerint, hogy saját pizzát készíthessen.
- New York **NY**: Nagy, kézzel nyújtott, enyhén megbarnított pizza rugalmas és ízletes tésztával.
- Fagyasztott **FROZEN**: Kedvenc fagyasztott pizzádat percek alatt mesterművé varázsolhatod.

Működtető gombok

1. Bekapcsológomb

Miután a készüléket csatlakoztatta, a bekapcsoláshoz enyhén érintse meg a bekapcsológombot. A készülék készenléti üzemmódba lép, és a bekapcsológomb és a kijelző fényei bekapcsolnak. Ezután kezdje el kiválasztani az előre beállított funkciót a panelen. Ha a készülék befejezte működését, nyomja meg újra a gombot a kikapcsoláshoz.

Amikor a főzési folyamat befejeződik, a készülék 5 hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „END” felirat, majd készenléti üzemmódba lép. Ha 10 percen belül nem történik művelet, a készülék automatikusan kikapcsol. Ha a működést előre le kell állítani, nyomja meg a bekapcsológombot a kikapcsoláshoz.

2. Gombok

Ezekkel a gombokkal bármelyik funkcióban beállíthatja a főzési hőmérsékletet, kiválaszthatja bármelyik programot, majd szükség esetén beállíthatja a főzési hőmérsékletet, majd megnyomhatja az  gombot a főzés elindításához.

A hőmérséklet beállításához minden 10°F/5°C -os beállítás a „+” vagy „-” gombok egyszeri megnyomásával, ha 2 másodpercnél hosszabb ideig nyomja, minden 30°F/10°C -os beállítás gyorsan változik.

3. Gombok

Ezekkel a gombokkal bármelyik funkcióban beállíthatja a főzési időt, kiválaszthatja bármelyik programot és szükség esetén beállíthatja a főzési időt, majd a főzés megkezdéséhez nyomja meg az  gombot.

Az idő beállításához minden egyes beállítás 1 perc lesz egyszeri megnyomással, ha 2 másodpercnél hosszabb ideig nyomja meg, minden egyes beállítás 5 perc gyors váltás lesz.

Megjegyzés: A hőmérséklet vagy az idő beállításához főzés közben nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, hogy a készülék újra felvegye ezeket a beállításokat. Az előmelegítés előtti időre, az előmelegítésre és a tüzelésre vonatkozó beállítások a tüzelési folyamatra vonatkoznak, nem

pedig az előmelegítési folyamatra.

4. START/STOP gomb

Az előre beállított programok kiválasztása vagy a hőmérséklet és az idő beállítása után nyomja meg a START/STOP gombot a főzés megkezdéséhez. Az előmelegítés során nyomja meg a START/STOP gombot, a készülék szünetelteti a működést; nyomja meg újra a START/STOP gombot, folytatja a munkát. A főzési folyamat közben nyomja meg a START/STOP gombot, a készülék megáll, a kijelzőn megjelenik az idő, a folytatáshoz nyomja meg újra a gombot.

Ha az előmelegítési és főzési folyamat során újra kell választania a funkciót, nyomja meg a START/STOP gombot, és válassza újra a funkciót.

5. Pizza Expert mód

Az előre beállított pizzaprogram kiválasztása után a gomb megérintésével a készülék szakértői üzemmódba kapcsol, ami azt jelenti, hogy minden program 30 percig folyamatosan fut, így sok pizzát készíthet. Ez az üzemmód jó a partikhoz. Az Expert Pizza üzemmódban az idő és a hőmérséklet nem állítható, és ez az üzemmód csak a pizza funkcióra alkalmas.

Megjegyzés: Pizza Expert módban, ha nincs szüksége az előmelegítési folyamatra, tartsa lenyomva a PIZZA gombot 3 másodpercnél tovább az előmelegítési folyamat leállításához. A nápolyi funkció esetében az Expert Pizza üzemmódban a folyamatos üzemi hőmérséklet 450 °C-ra változik a készülék védelme érdekében, de ez nem befolyásolja a sütési hatást.

6. SMOKE gomb

A füstölési funkció lehetővé teszi, hogy finom, természetes fafüstös ízt adjon ételének.

Használatához két lehetőséget követhet, attól függően, hogy mit szeretne:

1. Tegyen 15-20 g faforgácsot a zománcozott acélserpenyőbe (a legjobb, ha a serpenyő szélére helyezi, hogy a zsír ne essen rá, és ne befolyásolja a füstölő hatást a sütés során), vagy előtte helyezzen rá ezüsthálát a tisztítás megkönnyítése érdekében.

MEGJEGYZÉS: Helyezze a hozzávalókat a tálcára, ügyelve arra, hogy ne takarja el a faforgácsot, így a füst szabadon keringhet.

2. Helyezze a feltéteket egy sütőálló rácsra (nem tartozék), és helyezze a pizzasütőbe a tálcára.

Végül nyomja meg a füstgombot, és várja meg, amíg az étel átveszi a természetes fás aromát.

Tipp: A füstölési funkció folytatása előtt a félpuha alapanyagokat a kívánt főzési hatásnak megfelelően érdemes megfőzni, hogy a füstölési folyamat után is megmaradjon az alapanyagok íze, elkerülve a túlfőzést.

7. Készüléti üzemmód

A készülék kikapcsol, ha 1 percig nem történik interakció a vezérlőpanellel. Ha a kiválasztott funkciót leállítják vagy törlik, és 5 percig nem történik beavatkozás a kezelőpanellel, a kezelőpanel kikapcsol.

Tanácsok:

- **Előmelegítés:** Az előre beállított programok kiválasztásakor nyomja meg a Start/Stop gombot a munkafolyamat elindításához, majd a készülék az előmelegítési folyamatba lép, a kijelzőn megjelenik a „PRE”. Az előmelegítési folyamat során, ha nincs szükség az előmelegítésre, nyomja meg hosszan a „OVEN” vagy a „PIZZA” gombot 3 másodpercig az előmelegítési folyamat leállításához. A kijelzőn nem jelenik meg többé a „PRE” felirat, hanem a kiválasztott program főzési idejének és hőmérsékletének visszaszámlálása jelenik meg, majd elindul a program munkafolyamata.

Megjegyzés: A szükséges előmelegítési idő a beállított hőmérsékleten alapul; amikor a főzési hőmérséklet eléri az előre beállított hőmérsékletet, az előmelegítés leáll, és felszólít az étel hozzáadására.

- **Étel hozzáadása:** Amikor az előmelegítés befejeződött, a készülék 10 hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az „ÉTEL hozzáadása”. Ezután nyissa ki az ajtót, helyezze a hozzávalókat a készülék belsejébe, és ne felejtse el megnyomni a „START/STOP” gombot a főzési folyamat elindításához. A főzési folyamat során az idő és a hőmérséklet a „+” vagy „-” gombok megnyomásával állítható. Az idő és a hőmérséklet visszaállítása után a kijelző 5 alkalommal villogni fog, majd az idő és a hőmérséklet visszaállítása megkezdődik működését.

Megjegyzés: Az „ADD FOOD” figyelmeztetés 10 percig marad; ha nem adunk hozzá ételt, és a START/STOP gombot megnyomva dolgozunk, a készülék leáll és automatikusan kikapcsol.

- **Botón OVEN:** Készenléti üzemmódban az OVEN gomb megérintésével kiválaszthatja a sütőfunkciókat: Grillezés, szárítás, sütés, sütés, melegen tartás, grillezés.
- **Botón PIZZA:** Készenléti üzemmódban a PIZZA gomb megérintésével kiválaszthatja a pizza funkciókat: Vékony és ropogós, nápolyi, tálcsás, New York-i, fagyasztott és személyre szabott pizza. A konfiguráció a felhasználó idő- és hőmérsékleti beállításain alapul. A konfiguráció a felhasználó idő- és hőmérsékleti beállításain alapul. A konfiguráció a felhasználó idő- és hőmérsékleti beállításain alapul.
- **Világítás gomb** Bármikor, a gomb könnyű megérintésével a belsejében lévő fény bekapcsol a könnyű megtekintés érdekében; ismételt megérintéssel kikapcsolható.

Főzési funkciók

FUNKCIÓ:	Hőmérséklet. Előre meghatározott (°C/°F)	Hőmérséklet. Állítható (°C/ °F)	Előre meghatározott idő	Állítható idő	Előmelegítés
SLIM	310/590	180-750	4 perc	1-10 perc	[igen]
NAPOLITANA (NÁPOLYI)	500/930	180-750	3 perc	1-5 perc	[igen]
KENYÉRSÜTÉS	200/390	180-400	14 perc	1-20 perc	[igen]
EGYÉNI	200/390	180-700	10 perc	1-30 perc	[igen]
NEW YORK	285/550	180-700	6 perc	1-15 perc	[igen]
FAGYASZTOTT	270/520	180-400	10 perc	1-20 perc	[igen]
Grill	300/570	180-600	2perc	1-15 perc	[igen]
SZÁRÍTÁS	70/150	60-90	6 óra	1-12 óra	[nem]
SÜLT	350/700	80-350	8min	1-20min	[igen]
SÜTÉS	175/350	200-500	20 perc	1-120 perc	[igen]
MELEGEN TARTÁS	60/150	60-100	30 perc	1-120 perc	[nem]
GRATINÍROZÁS	200/500	200-300	10 perc	5-20 perc	[nem]
FÜSTÖLÉS	280/530	/	10 perc	1-15 perc	[nem]

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A termék tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt, és hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön.
- A tartozékok belső és külső felületei semleges tisztítószerrel, puha pamutszivaccsal vagy szivaccsal tisztíthatók, és vízzel áttörölhetők.
- Ne használjon kemény keféket vagy tisztítóeszközöket, hogy elkerülje a tartozékok belső felületének és a tartozékok védőbevonatának sérülését.
- Ne használjon mérgező és maró hatású tisztítószereket, például benzint, oldószereket vagy polírozószereket.
- A megtisztított alkatrészeket a csatlakoztatás előtt meg kell szárítani.
- Kérjük, ne tisztítsa meg a fűtőcsövet.
- Ne merítse a terméket folyadékba, például vízbe.
- Az alkatrészek külön-külön eltávolíthatók és tisztíthatók. Használjon semleges tisztítószerbe mártott puha törülközőt vagy szivacsot, és minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat a tisztítószerrel.

MAGYAR

- Az élelmiszerekkel érintkező részeket mossa le meleg szappanos vízzel, majd szárítsa meg. A testet nedves ruhával tisztítsa meg, és soha ne használjon acélgyapotot vagy szivacsot a tisztításhoz. Majd egy száraz ruhával tisztítsa meg újra.
- Ne használjon súrolószereket, fémkeféket és szivacsokat, szerves oldószereket vagy agresszív folyadékokat. Ügyeljen a tartozékok tisztaságára.

NAGYON FONTOS: A pizzakövet és a zománcozott acél tálcát ne merítse vízbe a magas hőmérsékletű használat utáni első alkalommal. Hűtsük le teljesen, majd langyos vízzel mossuk le őket, különben megrepednek.

5. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Probléma
E1	Felső hőmérséklet-érzékelő nyitott áramkör
E2	Alsó hőmérséklet-érzékelő nyitott áramkör

6. MŰSZAKI LEÍRÁS

Termékreferencia: EU01_109092
Termék Pizza&Co 500 Max
Feszültség 220-240 V
Frekvencia 50-60 Hz
Teljesítmény 1800 - 2200 W

A készülék energiafogyasztása készenléti üzemmódban 0,20 W az EN 50564:2011 szabvány és az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai rendeletek alapján. Ehhez a készüléket a hálózatra csatlakoztatjuk anélkül, hogy bármilyen funkciót elvégeznénk, és megvárjuk a készenléti üzemmód aktiválását.

A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Készült Kínában | Tervezték Spanyolországban

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell kezelni. Amikor ez a termék eléri élettartamának végét, távolítsa el az elemeket/akkumulátorokat, és vigye el a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus eszközök, valamint az azokhoz tartozó elemek megfelelő hulladékkezelésének részletes módjáról a fogyasztók a helyi önkormányzatoknál tájékozódhatnak.

A fenti iránymutatások betartása hozzájárul a környezet védelméhez.

8. GARANCIA ÉS TECHNIKAI TÁMOGATÁS

A Cecotec felel a végfelhasználóval vagy a fogyasztóval szemben a termék szállításának időpontjában fennálló minden olyan hibáért, amely a vonatkozó előírásokban meghatározott feltételek és határidők szerint nem felel meg a terméknek.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze el.

Ha a termékkel kapcsolatos incidenst észlel, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, forduljon a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatához a +34 96 321 07 28-as telefonszámon.

9. COPYRIGHT

A jelen kézikönyvben szereplő szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezi. A jelen kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható lekérdező rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásoló, hangfelvétel vagy hasonló).

10. EGYSZERŰSÍTETT MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovations ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó alapvető követelményeknek és egyéb vonatkozó rendelkezéseknek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi előírásoknak. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalon található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

- زاهجل نم قصالدا طيرشلاو ايجيوريتلا تاقصللماو فيلغتل داوم عيمج قلازاب مق
- لكشرب هابتنالا ايجري .ةيناعب ليلدلا اذه ارقا مٹ قوبعل نم تاقحلما عيمج قلازاب مق
- تاكلت ممل ررض وا قباصل ايا بنجتل قماطل تانامضل او تاريذحتل او ليغشتل تاميلعت ىل صاخ
- ذالوفلا فينيس .ايج اهي ففج و اهي فطشا مٹ ،نوباصل او ىفادلا ءاملاب تاقحلما يلسغا
- قلاسلغ يف ةيسيرلا دحولا فيظنتب ادبا مق تال .قابطال قلاسلغ يف لسغلل قنم انايملاب فيلطلما
- قابطال

قودنصل تاويوتحم

- يئابرمك زرف
- ازتيبلا رجح
- انايملاب يلطلما ذالوفلا نم ةينيس
- ازتيبلا رشرق
- ازتيبلا عطاق
- تاميلعتل ليلد اذه

ليغشنتلا 3.

تاجردلاب قرارحلا ةجرد ضرعتو ،رسيال اناجل ىلع HH:MM ةغيصب تقولا مكحتلا ءحول قشاش رمظت نميال اناجل ىلع 000F تيامنرف و 000°C ةيولما ىلع تيامنرف ىل ةيولم نم قرارحلا ةجرد ليلدبتل ،دادعتسال اعضو يف تقولا سفن يف و Temp رز ىنم يلقاشلا

مكحتلا ءحول

3 لكشلا

- ةيلاتلا نرفلا فئاظو رايتخا لگنكمي **OVEN** ،قرب رزا ،سمل لال خ نم
- ءاوش ءكزنو ءدوم ءاوش تامالع قلخي لخال اناجل نم ناتارج : ءاوشلا
 - قفيخ تابجو ريزحتل تاورضل او لكاولفلا او موحلا فيفجنتب مق :  فيفجنت
 - عنصل ايلحم ءيحص
 - ريثللا لفل ريغو تاورضل اصيلمحتو موحلا فيرطت :  ءاوشلا
 - ريثللا لفل ريغو تاناج عمل او تاويلحل او لكفل زبخ يف ممدختسا :  زبخلا
 - ظافحل ،قبولطلما قرارحلا ةجرد دنعا عطلما عفد ىلع ظافحل :  عفدلا ىلع ظافحل
 - قديلا متهك ىلع
 - موحلا ءاون ا عيمج قباذال قيسانم قفيظولا مده :  ناتارج

ةيلاتلا ازتيبلا فئاظو رايتخا لگنكمي **PIZZA** قرب رزلا سمل قيرط نع

- ازتيبلا ماعظم يف ءيكيسالك ،تشمرقو ققيقر ازتيب : THIN ءيكيسالك ققيقر
- لكب ايودي ءعونصم .تشمرقم تاعاقف تاذا ققيقرو فيرط قنيج ع : NEAPOLITAN يلوبان
- قملكل ىنع

- ترشق ىل ع لوصحلل القم وأ ٲينيص يف اهيذبخا : **PAN** زبخل ٲينيص يف ازتيب . شيد بيء وغلكيش وأ ٲيلقصرلا قيرطلا ىل ع . ٲذيذلو ٲكيس
- قصاغل ازتيبلا ءاشنل لكتبغر بسح قرارل ءجرو تقولا طبضا : **CUSTOM** صصخم لكب .
- ٲذيذلو ٲنرم ترشقو ، حتاف ين نول شاذ ءايوي ءعونصم قريبك ازتيب : **NY** كرويوي
- قئاقء يف ٲينف قفحت ىل لكيل ٲلفصملم ءنملم ازتيبلا ليوحتب مق : **FROZEN** ءنملم

فىاظولا رارزأ

1. ققاطلا رز

ءاءعستال ءضو يف زاهل لخدسي . امل يغشتل ققاطلا رز ىل ع قفرب طغضا ، ءءول لىصوت ءرءمب يهتني اءن ع . ءءوللا ىل ع اقبس ءءءملم قفيظولا رايتخاب اءبا مء . ضرر عل ءوضاؤ ققاطلا رز ءيضي سو . لى يغشتل فاقيا ل ىرءا ءرم هيلع طغضا ، لى يغشتل نم زاهل

ءعبو ، "END" ءملك ءشاشلا ضرر عتسو تارم 5 هيبنت توص ءءولا رءصتس ، يهطلا ءيلمع ءمتنا ءرءمب لى يغشتل فاقيا مءيسف ، قئاقء 10 لال ءيلمع يا ذيفنت مءي مل اءل . ءاءعستال ءضو يف لءءتس ، لءلذ لى يغشتل فاقيا ل ققاطلا رز ىل ع طغضا ، اقبس لى يغشتل فاقيا ل ىل ءءاب تنك اءل . ايا قلا

2. + - رارزأ

اءل يهطلا قرار ءءءملم طبضا مء ءمارب يا ءءء ، قفيظو يا يف يهطلا قرار ءجرو طبضل رارزأل مءء مءءتسا . يهطلا ءءبل  رزلا ىل ع طغضا مء ، رمال مزل

تمق اءل ، ءءاو ءرم " - " وأ " + " رارزأ ىل ع طغضا ل قيرط ن ع 10°F/5 °C ب ءاءل لك ، قرارل ءجرو طبضل . ءرءسب ريءتسي 30°F/10 °C ب ءاءل لك ناف ، نيءينيائ نم رءكال اهيلع طغضاب

3. + - رارزأ

مء ، رمال مزل ، اءل ءهطلا تقو طبضا ءمارب يا رءءاو ، قفيظو يا ل يهطلا تقو نيءينيءل رارزأل مءء مءءتسا . يهطلا ءءبل  رزلا ىل ع طغضا

ءرءل طغضاب تمق اءل ، ءءاو ءرم طغضاب ءءاو ققيء ءءل ءاءل لك رييء مءيس ، تقولا طبضل . قئاقء 5 ءءل ءرءسب ءاءل لك رييء مءيسف ، نيءينيائ نم رءكال لويوط

فوسو لءلذ اقو " - " وأ " + " ني رزلا ىل ع طغضا ، يهطلا ءانشأ تقولا وأ قرارل ءجرو طبضل : قءءال م قبسمل نيءينيءل او قبسمل نيءينيءل لبق تقولا ءاءل ءي مء ريش . ءاءل ءل ءل ءءول فنءتس قبسمل نيءينيءل ءيلمع سيلو ، يهطلا ءيلمع ىل يهطلا

4. < > فاقيا ل/ءءبل رز

ءءبل فاقيا ل/لى يغشتل رز ىل ع طغضا ، تقولا قرارل ءجرو طبض وأ اقبس ءءءملم ءماربلا ءيءل ءعب : اءقؤم ءءول لى يغشتل فاقيا ل ، فاقيا ل/لى يغشتل رز ىل ع طغضا ، قبسمل نيءينيءل ءيلمع ءانشأ . يهطلا لى يغشتل رز ىل ع طغضا ، يهطلا ءيلمع ءانشأ . لم عل يا رءتساو ، ىرءا ءرم فاقيا ل/ءءبل رز ىل ع طغضا . ءعبا ءمل ىرءا ءرم رزلا ىل ع طغضا ، تقولا ءشاشلا ضرر عتسو ، ءءولا فقوتت فوسو ، فاقيا ل/لى يغشتل رز ىل ع طغضا ، يهطلا او قبسمل نيءينيءل ءيلمع ءانشأ قفيظولا ءيءل ءءل ءل ءءاب تنك اءل . قفيظولا ءيءل ءل فاقيا ل

5. ازتيبلا ريء ءضو

ءارباخا عضو يف قدحولا لوخد اىلا رزلا اذه سمل يءويس ،اقبسم ددحما ازتيبلا جم انرب ديدت درجب ديج خضولا اذه .ازتيبلا نم ديدعلا عنصل قويقد 30 دمل ربتسم لكشب لم عيس جم انرب لك ان ين عي امم طقف بسنام عضولا اذه ،قرارحلا ءجرو تقولا ليدعت نكمي ال ،ازتيبلا ريخ عضو ءانثا .تالفاحل ازتيبلا قفيظول

رارمتسلا عم طءخضاف ،قبسما نيخستلا قيلمع اىلا ءاجب نكت مل اذ! Pizza Expert عضو يف :قظحالم يف ،Neapolitan قفيظول قبسملاب .قبسما نيخستلا قيلمع ءاغللا ناوٓ 3 نم رشقال PIZZA رز ولع

نم اذه نفلو ،قدحولا قيامل قويىم ءجرو 450 اىلا قرتسما لملا قرارح ءجرو ريغتست ،Pizza Expert عضو

ي.مظلا ريشأت ولع رشوي

6. ناخدا رز

كم اعطى اى ذى ذل اى عي بطل اى بش خال ناخذ همكن ففاض اى نى خذت اى ففى ظو اى كل حى يت
اى كى اى يضى فت بس ح نى راى خ عا بت اى كن كمى ، هم ادخ تسال

1. انيملاب قئي لطملا ذالوفلا ؤيني يص لىع بشخدا قئاق ر نم امارج 15-20 ي عرض
ريثاات لىع ريثااتلا اهيلع ؤوحشلا طوقس عزملا ؤيني صرلا ففاح لىع اءعضو لضفالا نم
فيظنرتلا لىسرتل اقبسم قنصرلا قرو ي عرض وا ،(يطل اناثا نيخدتلا
لوادنتلاب ناخذلل حمسي امم ،بشخدا قئاق ري طغت ال انا نم لكاتو ،ؤيني صرلا لىع تانوكملاب عرض :قنصرلا
قيرحب
2. لءاء ؤيني صرلا لىع اهي عرض مء (نمضتم ريغ) زرفلل نمافر لىع تانوكملاب ي عرض
ازتبيلا زرف
يغي بطلا بشخدا عئاز اماعطلا بسنكي يتح رظنتناو نيخدتلا رز لىع طرغضا ،اريخاو

يَهِطَلَا رِيثَاتِ بَيْسَحْ هَضْرَانِ اَلْهَيْشِ تَانُوْكَمِلَا يَهِطَلَا لَضَافَالَا نَمْ ،نِيْخِدْتَلَا قَفِيْظُوْ يَفْ عَوْرَشَلَا لَبِقْ :حَصْرِيْ
يَهِطَلَا يَفْ طَارِفَالَا بَنْجَتُوْ ،نِيْخِدْتَلَا اَيَلَمْعْ دَعْبِ تَانُوْكَمِلَا مَكْنِ عَلَ ظَافَحَلَا لَجْأَمْ بَوْلَطَمَلَا

7. دادعت سال عضو

فأقيا، مت اذا. فذحو فقي قد فمفل مكحتلا ةحول عم لعافت كانه نكي مل اذا فذحول لى غشت فاقيا، مت يس
فقي، ائد 5 فمفل مكحتلا ةحول عم لعافت كانه نكي ملو امواغل، وأ قرات فمفل فظولا

حیئ اصن:

- فناقي(يال) / عدبل رز ىلع طغضا ،اقبسم كندجمل چاروبلا رايخا دن ع : قبسمل دن نيخستلا -
 وانثا . "PRE" قشاشلا ضرعفسو ،قبسمل دن نيخستلا قيلمع يف دجول ا لعت دث لمع لعل قيلمع عدبل
 "رفل" رز ىلع اولطم طغضاف ،قبسمل دن نيخستلا ىل اچاب نكف لم اؤا ،قبسمل دن نيخستلا قيلمع
 "PRE" راطن دن قشاشلا فوقوتسو .قبسمل دن نيخستلا قيلمع واغلل ا دث 3 دجمل "ازتيبيلا" وا
 چاروبلا لمع قيلمع ادبث دث ،دجمل چاروبلا رزار لعل چرمو يطلل شوق يلزن ائلا دمل ضرعفسو

يُمطَّلأ قَرَار ح عَجْر د لَصِت اَمْدِن ع ؛ قَدْحَم ل قَرَار ح ل عَجْر د ل ع بُول طَم ل قَبْس م ل ن ي خَس ت ل تَقْو د م ت ع ي : قَطْو ح م ا ع ط ل ف ف ا ض ا ب ل ف ج ل ا ط و س و قَبْس م ل ن ي خَس ت ل ا ف ق و ت ي س ؛ ا ق ب س م د ح م ل قَرَار ح ل عَجْر د ل ا

- تارم 10 هيېنت توكو زاهل ردصيس ،قبسمل زنيخستلا لامتكا دعب :م اعطلا قفاضلا
 نا ركذتو ،دخولا لخاد تانوكمل عضو بابلا حتفا ،كلذ دعب :”م اعطلا قفاضا“ فشااشلا ضرعتسو
 ةجودو تقولا ليدعت نكمي ،يظلا ةيلمع ءانثأ .يظلا ةيلمع دعبيل ”فقايا/ءدب“ رز يلعل طغضت

5 قشاشل ضموئس، قرارحلا ةچردو تقولا طبض قداغ دعب .-“ و +“ نيرزلا يلغ طغضلاب قرارحلا قرارحلا ةچردو تقولا طبض قداغ ءيلمع أدبت مئ تارم

رز يلغ طغضلا مئو ماعط ي ءفاضل مئت مل اذا ؛قئاق 10 ءمئل آوچوم ”ماعطلا ففاضل“ ءجوم يقب يس :ءظحالم ايئاقئت قلغئو لمعلانع ءدحول فقوتت فوسف ،لمعلل فاقئال/ليغئشلا

- نرفلأ فئاطو رايئخا لئكئم ي، نرفلأ رز سمل قيرطنع ،ءاءعئسالا عضو ي ف :نرفلأ رز نرفلأ ي مئطلا ،ءفدلا يلغ طافحلا ،زبخلأ ،صيمئشلا ،فيمئشلا ،ءاوشلا

- فئاطو رايئخاب ازئيبلا رز سمل لكل حمئس ي، ءاءعئسالا عضو ي ف : ازئيبلا رز ،ءمئجم ازئيبو ،لئرويويئو ،ءالقم ازئيبو ،ءيناتيئوبان ازئيبو ،ءشمقمو قئيقر :ازئيبلا مءخئسلا مئ فضاخلا قرارحلا ةچردو تقولا تاءاعل يلغ ءاءعلا مئع ي .قصصم

- يلخا ءل عوضلا ليغئش مئيس ،قغرب رزلا سمل قيرطنع ،تقو ي ف :  ءاضالا رز .ءلغئش فاقئال يلأ ؛ءؤي فوس ىرخأ قرم اسمئل ؛ءءاشملا قلوئسل

خبطلا فئاطو

نئخسئ قئبسم	لباق تقو لئعئلل	تقولا . مئضارئفالا	لباق . قرارح ةچرد (لئعئلل ةچرد / ءيؤئم)	مءقم . قرارح ةچرد (ءيؤئم ةچرد)	ءفئظو
مئع	1-10 قئيقء	قئاق 4	180-750	310/590	عئفسر
مئع	قئيقء 1-5	قئاق 3	180-750	500/930	ناتيئوبان
مئع	قئيقء 1-20	قئيقء 14	180-400	200/390	زبئخ
مئع	قئيقء 1-30	قئيقء 10	180-700	200/390	صصم
مئع	قئيقء 1-15	قئاق 6	180-700	285/550	لئرويويئ
مئع	قئيقء 1-20	قئيقء 10	180-400	270/520	ءمئجم
مئع	قئيقء 1-15	قئيقء 2	180-600	300/570	ءاوش
ال	ءعئس 1-12	ءاعئس 6	60-90	70/150	مئسلا نم ءاملا ءلازا
مئع	قئيقء 1-20	قئيقء 8	80-350	350/700	يوشم
مئع	قئيقء 1-120	قئيقء 20	200-500	175/350	زبئخ

نبيخست قبسم	لباق تقو ليدعتلل	تقول . يضارتفالا	لباق . قرارح ةجرد (ليدعتلل ةجرد / ةيؤم (تيامنرف	مدم . قرارح ةجرد / ةيؤم ةجرد) (تيامنرف ةجرد تفيظو	
ال	1-120 ققيقد	ققيقد 30	60-100	60/150	ايفاد يقبا
ال	5-20 ققيقد	ققيقد 10	200-300	200/500	ناتارج
ال	1-15 ققيقد	ققيقد 10	/	280/530	ناخد

4. قناي صلاو فيظنتلا

- امامت دربست دجولا كرتاو جتنملا فيظنت لبق قاطلا لكلس لصفاف
- ةجنفس! وأ قمعان ةينطق شامق ةعقوب تاقحللمل ةيچارخالو ةيلخادل حطسالا فيظنت نكمي
- ءاملاب امفيظنتو دياحم فظنمب
- تاقحللمل يلخادل حطسالا فالتا بنجتل فيظنت تاودأ وأ قتبلس ءاشرف مدختست ال
- تاقحللمل ةيقاولا قبطلاو
- ءعململا داوملا وأ تابيذملا وأ نيزنبل لثم ةيلكانتل او قماسلا فيظنتلا داوم مدختست ال
- ءابرطلاب اهليصوت لبق فظنملا ءازجالا فيفجت يغبني
- نبيخستلا بوبنأ فيظنت مدع يچري
- ءاملاب لثم لئاس يا يف جتنملا رمغت ال
- ةجنفس! وأ قمعان قفشنم مادمستسا يچري. لصفنم لكشب امفيظنتو ءازجالا قلازا نكمي
- مادمستسا لك دعب تاقحللمل فيظنتل فظنملا مدختساو، دياحم فظنم يف قسومغم
- مسجالا فيظنتب مق. افغفج مئ نوباصل او ةفادلا ءاملاب ماعطلل قسملال ءازجالا لسغا
- ةعقوب مدمختسا كلذ دعبو. مفيظنتل ةجنفس! وأ ايذالوف افوص ادبا مدمختست الو قلبم شامق ةعقوب
- ىرخأ قزم اءجسل قفاج شامق
- وأ ةيوضلا تابيذملا وأ جنفسالا ةيندعمل شرفلا وأ قطشالا تافظنملا مدمختست ال
- تاقحللملا قفاظن ىلا مبيتنا. ةينادوعلا لئاولسلا

يف امامدمختسا دعب قزم لوال ءاملاب يف انيملاب ةيلطلما ةيذالوفلا ةينيصلاو ازتيبلا رج رمغت ال :ءج ماه
ققشتت فوس اءاف ال او ةيفادلا ءاملاب مديلسغا مئ امامت مديذب. ةيلاع قرارح ةجرد

5. لكاشملا ل

قلاشم	اطخلا زمر
ةيولعلا قرارحلا ةجرد رعشتسمل ءوتغم قرياد	1هـ
قصفخنملا قرارحلا ةجرد رعشتسمل ءوتغم قرياد	2هـ

ةينفلا تافصاوملا 6.

EU01_109092 :جتنملا عجرم

Pizza&Co 500 Max :جتنملا

~ تلوف 220-240 :دهجلا

زتره 50-60 :بدرتلا

طاو 1800 - 2200 :فقاظلا



EN رايوملا تاداشرل اقفو تاو 0.20 "دادعتسالا" عضو يف فقاظلا كفالمتسا
متي، كفلذب مايقلل 801/2013/EC و 1275/2008/EC ةيبوروالا حئاوللاو 50564:2011
عضو طيشنت راطنتا يف، ءفويظو ياب مايقلا نود يئابركلا رايقلاب زاهجلا ليصوت
"دادعتسالا"

جتنملا دوج نيسحتل راعش! نود ةينفلا تافصاوملا ريغتت دق
اينابسلا يف مميصت مت | نيصلا يف عنص

ةينورتكلال او ةيئابركلا ةزهجال ريودت قداع 7.

لصفنم لكشب ةيراطبلا وأو جتنملا نم صلختلا بجي، اهب لومعمل حئاولل اقفو هنا زمرلا اذه ريشي
/تايراطبلا ءلازا كليلع بجي، يضارتملالا مرم ةيانهن ىلا جتنملا اذه لصفنم تايراطبلا ن
كفيل ةيلجمل تاطلسلا اددجت يتلا عيمجتلا فطقن ىلا اطقنو مكارملا
وأو ةينورتكلال او ةيئابركلا تادعمل نم صلختلا بسنالا فقيرطلا لوح ءلصفنم تامولعم ىلع لوصحل
ةيلجمل تاطلسلا لاصلتالا كفلتمسلا ىلع بجي، تايراطبلا
ةيئيبلا ةيامح يف دعاسيس هالعا فروكلملا ةيئيجوتلا ىدابملا مازتلالا ن

SAT ونامضل 8.

ميسلت تقو يف دوجوم قباطت مدع يأ نع كفلتمسلا وأ يئانهنلا مدختسملا هاجت ةيلوؤسملا Cecotec فطرش
اهب لومعمل حئاوللا اددجت يتلا ةيئانهنلا دي عاوملا و مكال او طورشلا بجومب جتنملا
نيصصختم نيفظوم قيرطنع تاحالصالا عارج! متي نأ نسحتسملا نم
ةيمسرلا ةينفلا تدعاسملا فمذب لاصلتالا ىجري، ءلئسأ يأ كفيل ناك وأ جتنملا عم ءلكشم يأ تفشتكا اذا
+34 96 321 07 28 مقرلا ىلع Cecotec فطرشلا



رشنلاو عبطلا قوقح 9.

فطرش ءكولم ليلدلا اذه يف دوجوملا صوصنلل ةيركفلا ةيلكلملا قوقح عيمج
روشنملا اذه ىوتحم جاتنل قداع زوجي ال. فظوفحم قوقحلا عيمج CECOTEC INNOVACIONES, SL.
ةيلكيناكفيم وأ ةينورتكلال) ءلئسو ياب ءعيزوت وأ طلقن وأ، عاجرتسا ماطن يف منيزخت وأ، ايلك وأ ايئزج
CECOTEC فطرش نم قبسم نذا ىلع لوصحلا نود (كلىذ مباسا ام وأ ليچست وأ يئوؤس ريوصت وأ
INNOVACIONES, SL

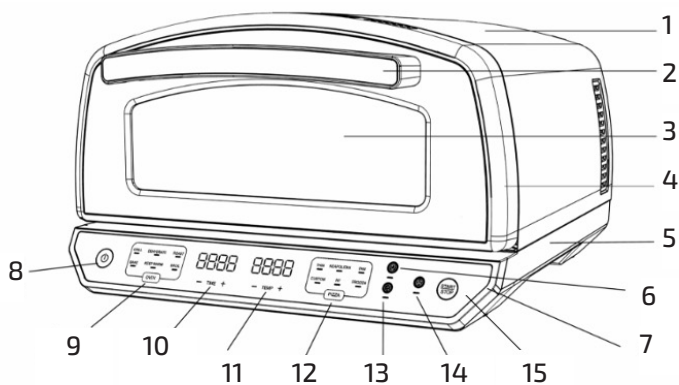


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



Porcelain enamel cooking pan

16



13 Inches Pizza Stone

17



Pizza peel with wood handle

18



Pizza cutter

19

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01250211

