

# cecotec

## PIZZA&CO TIFOSI

Horno eléctrico/ Electric oven



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções  
Handleiding  
Instrukcja obsługi  
Návod k použití

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4  |
| Safety instructions        | 7  |
| Instructions de sécurité   | 9  |
| Sicherheitshinweise        | 12 |
| Istruzioni di sicurezza    | 15 |
| Instruções de segurança    | 18 |
| Veiligheidsinstructies     | 21 |
| Instrukcje bezpieczeństwa  | 24 |
| Bezpečnostní pokyny        | 27 |

## ÍNDICE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. Piezas y componentes                            | 30 |
| 2. Antes de usar                                   | 30 |
| 3. Funcionamiento                                  | 31 |
| 4. Limpieza y mantenimiento                        | 33 |
| 5. Resolución de problemas                         | 33 |
| 6. Especificaciones técnicas                       | 34 |
| 7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 34 |
| 8. Garantía y SAT                                  | 35 |
| 9. Copyright                                       | 35 |

## INDEX

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                                 | 36 |
| 2. Before use                                           | 36 |
| 3. Operation                                            | 37 |
| 4. Cleaning and maintenance                             | 39 |
| 5. Troubleshooting                                      | 39 |
| 6. Technical specifications                             | 40 |
| 7. Disposal of old electrical and electronic appliances | 40 |
| 8. Technical support and warranty                       | 40 |
| 9. Copyright                                            | 41 |

## SOMMAIRE

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. Pièces et composants                                   | 42 |
| 2. Avant utilisation                                      | 42 |
| 3. Fonctionnement                                         | 43 |
| 4. Nettoyage et entretien                                 | 45 |
| 5. Résolution de problèmes                                | 46 |
| 6. Spécifications techniques                              | 46 |
| 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 47 |
| 8. Garantie et SAV                                        | 47 |
| 9. Copyright                                              | 47 |

## INHALT

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 1. Teile und Komponenten | 48 |
| 2. Vor dem Gebrauch      | 48 |
| 3. Bedienung             | 49 |

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 4. Reinigung und Wartung                        | 51 |
| 5. Problembehebung                              | 52 |
| 6. Technische Spezifikationen                   | 52 |
| 7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 53 |
| 8. Garantie und Kundendienst                    | 53 |
| 9. Copyright                                    | 53 |

## INDICE

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 1. Parti e componenti                                        | 54 |
| 2. Prima dell'uso                                            | 54 |
| 3. Funzionamento                                             | 55 |
| 4. Pulizia e manutenzione                                    | 57 |
| 5. Risoluzione dei problemi                                  | 57 |
| 6. Specifiche tecniche                                       | 58 |
| 7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 58 |
| 8. Garanzia e supporto tecnico                               | 59 |
| 9. Copyright                                                 | 59 |

## ÍNDICE

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 1. Peças e componentes                            | 60 |
| 2. Antes de usar                                  | 60 |
| 3. Funcionamento                                  | 61 |
| 4. Limpeza e manutenção                           | 63 |
| 5. Resolução de problemas                         | 63 |
| 6. Especificações técnicas                        | 64 |
| 7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 64 |
| 8. Garantia e SAT                                 | 65 |
| 9. Copyright                                      | 65 |

## INHOUD

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. Onderdelen en componenten                             | 66 |
| 2. Vóór u het apparaat gebruikt                          | 66 |
| 3. Werking                                               | 67 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud                               | 69 |
| 5. Probleemoplossing                                     | 70 |
| 6. Technische specificaties                              | 70 |
| 7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 71 |
| 8. Garantie en technische ondersteuning                  | 71 |
| 9. Copyright                                             | 71 |

## SPIS TREŚCI

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. Części i komponenty       | 72 |
| 2. Przed użyciem             | 72 |
| 3. Funkcjonowanie            | 73 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja | 75 |
| 5. Rozwiązywanie problemów   | 75 |

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 6. Specyfikacja techniczna                            | 76 |
| 7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 76 |
| 8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej              | 77 |
| 9. Prawa autorskie                                    | 77 |

## OBSAH

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. Díly a součásti                                  | 78 |
| 2. Před použitím                                    | 78 |
| 3. Provoz                                           | 79 |
| 4. Čištění a údržba                                 | 81 |
| 5. Řešení problémů                                  | 81 |
| 6. Technické specifikace                            | 82 |
| 7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 82 |
| 8. Záruka a technický servis                        | 82 |
| 9. Copyright                                        | 83 |

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- 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 formación 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 sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: Precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte fija del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desconecte el producto de la toma de alimentación principal cuando no esté en uso.

- Advertencia: si el producto cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. No hay ningún tipo de pieza en el interior del aparato que el usuario pueda reparar. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Advertencia: no use el producto si el cable, el enchufe o la estructura presentan daños, no funcionan correctamente o han sufrido alguna caída.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.
- Sitúe el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No cubra el producto con ningún objeto mientras esté en funcionamiento.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso. Desenchúfelo de la fuente de alimentación cuando acabe de usarlo o cuando abandone la habitación.
- No intente reparar el producto por sí mismo. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- La limpieza y el mantenimiento del producto deben de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones, para

asegurar el correcto funcionamiento del mismo. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.

- No se acepta ninguna responsabilidad sobre daños o lesiones personales que tengan como origen un uso inadecuado del producto o el incumplimiento de este manual.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 years 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 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 unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means: CAUTION: hot surface. Accessible surfaces may reach high temperatures when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable 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 device.
- Unplug the appliance from the main power supply when not in use.
- Warning: never immerse the appliance in water. Do not touch the water!

- Check the power cable regularly for visible damage. There are no user-serviceable parts inside the appliance. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service in order to avoid any type of danger.
- **WARNING:** do not operate the appliance if its cable, plug, or body show visible damage, do not work properly, or have been dropped.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the power supply when you finish using it and before leaving the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- To ensure the correct operation of the appliance, cleaning and maintenance tasks must be carried out according to this instruction manual. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- 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 les informations nécessaires à 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 du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez le produit de la prise de courant s'il n'est pas en fonctionnement.
- Avertissement : si le produit tombe accidentellement dans

- l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Il n'y a aucune pièce à l'intérieur de l'appareil que l'utilisateur puisse réparer. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
  - Avertissement : n'utilisez pas le produit si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
  - Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
  - Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
  - Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.
  - Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.
  - Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il soit en fonctionnement.
  - Ne laissez pas le produit sans surveillance s'il est en fonctionnement. Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
  - N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
  - Le nettoyage et l'entretien du produit doivent être

réalisés en accord avec ce manuel pour assurer le correct fonctionnement du produit. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- Nous n'acceptons aucune responsabilité pour tout type de dommage résultant d'une utilisation incorrecte du produit ou du non-respect de ce manuel.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- 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 durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite  Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Kabel, Netzstecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Hinweis: Falls das Produkt versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Behrühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Inneren des Geräts gibt es keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Hinweis: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 4. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Bedecken Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.

- Lassen Sie das Produkt niemals beim Verwenden ohne Aufsicht. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigung und Wartung sollte gemäß dieses Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um den korrekten Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Es wird keine Haftung für Schäden oder Personenschäden übernommen, die durch Missbrauch des Geräts oder durch Nichteinhaltung dieses Handbuchs entstehen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: Attenzione: superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi molto durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.
- Attenzione: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente

- in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua!
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Nessuna delle parti che compongono l'apparecchio può essere riparata per conto proprio. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
  - Attenzione: non usare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
  - Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
  - Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
  - Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessaria una rigida supervisione nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da bambini o vicino a loro.
  - Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
  - Non coprire l'apparecchio con oggetti mentre è in funzione.
  - Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso. Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.
  - Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
  - La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate secondo quanto indicato in questo manuale di

istruzioni per garantirne il corretto funzionamento. Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.

- Cecotec non si farà responsabile di danni o lesioni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio o inosservanze di questo manuale.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- 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 do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: Atenção, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o aparelho da corrente quando não estiver a ser usado.

- Advertência: se o aparelho cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente. Não toque na água!
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Não há nenhum tipo de peça no interior do aparelho que o utilizador possa reparar. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos, não funcionam corretamente ou sofreram alguma queda.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho. É necessário dar supervisão estrita se o aparelho estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Situe o aparelho numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não cubra o aparelho com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.
- Não tente reparar o aparelho por si próprio. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- As tarefas de limpeza e manutenção do aparelho devem ser feitas de acordo com este manual para garantir o bom funcionamento do dispositivo. Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.

- O fabricante não aceitará nenhuma responsabilidade sobre danos ou lesões pessoais que tenham como origem um uso inadequado do aparelho ou o incumprimento deste manual.

## VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- 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 onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is.
- WAARSCHUWING: trek onmiddellijk de stekker uit als het

toestel per ongeluk in het water valt. Raak het water niet aan!

- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Waarschuwing: gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn, niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
- Plaats het product op een droog, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek het product niet met voorwerpen terwijl het in gebruik is.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het aan het werken is. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het apparaat te gebruiken of als u de kamer verlaat.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Het schoonmaken en het onderhoud van het product

moet uitgevoerd worden zoals beschreven in deze instructiehandleiding, om te verzekeren dat het product correct functioneert. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade of persoonlijk letsel als gevolg van onjuist gebruik van het product of niet-naleving van deze handleiding.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- 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 nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części produktu w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz produkt od głównego gniazda zasilania, gdy nie jest używany.

- Ostrzeżenie: Jeśli produkt przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz go od sieci. Nie dotykaj wody!
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Wewnątrz urządzenia nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- OSTRZEŻENIE: Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od źródła zasilania gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za przewód.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywaj produktu żadnym przedmiotem podczas pracy.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas użytkowania. Po zakończeniu używania lub po wyjściu z pomieszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać

zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia ciała wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání výrobku.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními 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 spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.  

- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou pevnou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu, pokud přístroj nepoužíváte.
- Varování: pokud přístroj omylem spadne do vody, okamžitě ho odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně

poškozen. Uvnitř spotřebiče nejsou žádné díly, které by mohl uživatel opravovat. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

- Varování: nepoužívejte výrobek, pokud je kabel, zástrčka nebo konstrukce poškozena, nefunguje správně nebo spadla.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Vypněte a odpojte výrobek od zdroje napájení, pokud ho nepoužíváte a před čištěním. Zatahněte za zástrčku pro jeho odpojení, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.
- Umístěte výrobek na suchý, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Během fungování přístroj ničím nepřikrývejte.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru. Odpojte ho od napájení, jakmile ho přestanete používat nebo když opustíte místnost.
- Nepokoušejte se výrobek opravovat sami. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Čištění a údržba výrobku musí být prováděny v souladu s tímto návodem k použití, aby byla zajištěna správná funkce výrobku. Vypněte a odpojte výrobek od sítě dříve, než jej začnete přenášet nebo čistit.

- Nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody nebo zranění osob způsobené nesprávným používáním výrobku nebo nedodržením tohoto návodu.

## **1. PIEZAS Y COMPONENTES**

Leyenda de la figura 1:

1. Rejilla de ventilación
2. Asa
3. Ventana
4. Marco
5. Panel frontal
6. Patas
7. Piedra para pizza
8. Rejilla para cocinar

Leyenda de la figura 2:

1. Modo Descongelar
2. Modo PanPizza
3. Modo Napolitana
4. Modo Thin&Crispy
5. Modo Manual
6. Modo Filete
7. Modo Steak
8. Modo Tavern Style
9. Control Resistencia superior
10. Control Resistencia inferior
11. Selector de modos
12. Aumento Tiempo/Temperatura
13. Control Tiempo/Temperatura y Función Preheating
14. Disminución Tiempo/Temperatura
15. Botón ON/OFF

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.

#### **Contenido de la caja**

- Pizza maker
- Rejilla
- Piedra de pizza
- Este manual de instrucciones

### **3. FUNCIONAMIENTO**

1. Coloque el producto sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
3. En función de lo que vaya a cocinar, seleccione el accesorio que se adecue más:
  - a. Cuando vaya a hornear una pizza, ponga la piedra en el horno durante el precalentamiento. Cuando el horno ya esté precalentado, coloque la pizza encima de la piedra.
  - b. Cuando vaya a cocinar filetes o chuletones, coloque la rejilla dentro del horno y ponga encima la carne.

ADVERTENCIA: La comida que se coloque en la rejilla no debe sobresalir; en caso contrario, la cocción se verá afectada. No toque la rejilla ni la piedra de pizza caliente, podría quemarse.

ADVERTENCIA: La piedra para pizza es un material poroso, con lo que es completamente normal que absorba sustancias y se manche. Tras su limpieza, la superficie quedará lista para volverse a emplear, aunque las manchas persisten por la composición de la piedra. Esto sucede con todos los materiales porosos.

4. Seleccione la función deseada en el panel de control. Puede configurar el tiempo y la temperatura manualmente.
5. Cuando el horno ya esté precalentado, abra la puerta para meter los alimentos y, después, ciérrela. A continuación, pulse el icono ON/OFF. La cuenta atrás se pondrá en marcha.
6. Cuando se haya acabado el tiempo, sonarán 5 pitidos en un periodo de dos minutos (durante estos dos minutos se mantiene la temperatura). Si pasado este tiempo no se ha realizado ninguna operación, el horno se apagará automáticamente. Durante esos dos minutos, puede realizar cualquier operación.

#### **Panel de control**

El panel de control funciona de la siguiente manera:

## ESPAÑOL

Fig. 2

Los modos (1,2,3,4,5,6,7, y 8) corresponden con las diferentes variedades de cocción para pizzas que ofrece el pizza maker.

| MODO         | TEMPERATURA | RANGO DE TEMPERATURA | TIEMPO | RANGO DE TIEMPO |
|--------------|-------------|----------------------|--------|-----------------|
| DIY          | 430 °C      | 80-430 °C            | 2      | 1-60 min        |
| Neapolitan   | 430 °C      | 200-430 °C           | 2      | 1-10 min        |
| Thin&Crispy  | 330 °C      | 80-430 °C            | 6      | 1-10 min        |
| Pan Pizza    | 340 °C      | 80-430 °C            | 12     | 1-30 min        |
| Frozen       | 245 °C      | 80-430 °C            | 16     | 1-20 min        |
| Tavern Style | 430 °C      | 80-430 °C            | 2      | 1-60 min        |
| Filet        | 430 °C      | 80-430 °C            | 3      | 1-60 min        |
| Beefsteak    | 430 °C      | 80-430 °C            | 6      | 1-60 min        |

- Los iconos de la resistencia superior e inferior (9 y 10) sirven para activar o desactivar las resistencias y, al mismo tiempo, indicar si están activadas.
- El icono de selección de menús (11): se utiliza para seleccionar el menú y para restablecer los valores de fábrica.
- Icono de aumento del tiempo/temperatura (12): pulse este icono para aumentar el tiempo de funcionamiento o la temperatura
- Icono de selección del tiempo/temperatura y precalentamiento (13): todos los menús necesitan que el horno se precaliente excepto el DIY (Manual). Por lo tanto, por defecto, cuando seleccione cualquier menú, el indicador luminoso de precalentamiento se encenderá. Solo podrá apagarlo (si lo desea) si ha seleccionado el menú DIY. Cuando el horno se esté precalentando, el indicador luminoso se mantendrá encendido, cuando haya alcanzado la temperatura adecuada, el indicador se apagará. Sonarán tres pitidos para recordarle que ponga la comida en el horno. Una vez haya metido la comida en el horno, pulse el icono de Inicio/Pausa e iniciará el modo.
- Icono de disminución del tiempo/temperatura (14): pulse este icono para disminuir el tiempo de funcionamiento o la temperatura.
- Icono de ON/OFF (15): Cuando conecte el horno, sonará un pitido y todos los iconos se encenderán durante 8 segundos. Pasado este tiempo, los iconos de menú se encenderán uno por uno. El menú que se activará por defecto es FROZEN (Descongelar). Con el icono de selección del menú (que también se encenderá) puede seleccionar cualquier otro menú. Pulse el icono Inicio/Pausa (que parpadeará en rojo) para poner el horno en marcha. Cuando el horno esté funcionando, pulse este icono durante 3 segundos para ponerlo en pausa y que entre en modo espera.

### Introducir la piedra de pizza en el horno

Al abrir la puerta verá en la parte inferior de la cavidad interna del horno un par de ruedecillas. Coloque la piedra de pizza sobre las ruedecillas cuando quiera introducirla. Esto le ayudará a empujarla hacia el interior con mayor suavidad.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el horno está desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
2. El horno debe limpiarse después de cada utilización. No utilice objetos metálicos para limpiarlo; de lo contrario, se dañará el revestimiento antiadherente.
3. Cuando haya terminado de utilizar el horno, desenchúfelo y espere a que se enfríen todas las piezas. Si retira la rejilla, tardará menos en enfriarse.
4. Limpie el cuerpo del horno con un paño húmedo o una esponja que no sea abrasiva.
5. Lave la rejilla y la piedra de pizza con agua caliente, jabón y una esponja que no sea abrasiva. Tenga en cuenta, tal y como se ha mencionado anteriormente, que la piedra está hecha de un material poroso. Por eso, las manchas son susceptibles de quedar impresas en la propia piedra de forma permanente.
6. Utilice un cepillo para limpiar la resistencia en caso de que se hay a ensuciado.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                          | Posibles causas                                | Posible solución                                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| El horno no se enciende                           | El producto no está conectado.                 | Conecte el adaptador a una toma de corriente con conexión a tierra.       |
| Los alimentos cocinados en el horno están crudos. | Los ingredientes son demasiado grandes.        | Ponga ingredientes más pequeños o déjelos en el horno durante más tiempo. |
|                                                   | La temperatura seleccionada es demasiado baja. | Aumente la temperatura del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento"). |
|                                                   | El tiempo de preparación es demasiado corto.   | Aumente el tiempo del cocinado (véase el apartado "Funcionamiento").      |

## ESPAÑOL

|                                                     |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los ingredientes se han cocinado de forma desigual. | Algunos alimentos requieren ser movidos a mitad del proceso de cocción. | Los ingredientes que sean propensos a pegarse o se coloquen unos encima de otros dentro del horno deben sacudirse a mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Funcionamiento".                                                              |
| Los aperitivos no tienen un resultado crujiente.    | Está cocinando pizzas de masa demasiado gruesa.                         | Las pizzas con la masa gruesa no terminan de quedar crujientes, a no ser que se cocinen demasiado tiempo y la pizza se pase. Trate de cocinar pizzas de masa más fina y recuerde siempre dejar que el horno se precaliente, así como la piedra de pizza. |
| La puerta del horno gotea.                          | La puerta del horno gotea.                                              | Debido al aumento rápido y potente de la temperatura, hay una condensación muy fuerte de agua en el interior del horno. El marco de la puerta cuenta con un aislante, pero es posible que alguna gota se derrame en el exterior. No es una avería.       |

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03827

Producto: Pizza maker Fun Pizza&Co Tífosí

Voltaje: 220-240 V ~

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia nominal: 1700 W

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, deberá 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.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 key:

1. Ventilation grille
2. Handle
3. Viewing window
4. Frame
5. Front panel
6. Feet
7. Pizza stone
8. Cooking rack

Fig. 2 key:

1. Defrost mode
2. PanPizza mode
3. Neapolitan mode
4. Thin&Crispy mode
5. DIY mode
6. Filet mode
7. Steak mode
8. Tavern style mode
9. Top heating element control
10. Bottom heating element control
11. Mode selector
12. Time/temperature increase
13. Time/temperature control and Preheating function
14. Time/temperature decrease
15. Power icon

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, 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.

#### **Box content**

- Pizza maker
- Rack
- Pizza stone
- Instruction manual

### **3. OPERATION**

1. Place the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Plug the power cord into a grounded outlet.
3. Depending on what you are going to cook, select the most suitable accessory:
  - a. When baking a pizza, place the stone in the oven during preheating. When the oven is preheated, place the pizza on the stone.
  - b. When cooking fillets or steaks, place the rack inside the oven and place the meat on top of it.

WARNING: food placed on the rack must not protrude; otherwise, cooking will be impaired. Do not touch the rack nor the pizza stone when hot, you may burn yourself.

WARNING: pizza stone is a porous material, so it is quite normal for it to absorb substances and stain. After cleaning, the surface is ready to be used again, although stains remain due to the composition of the stone. This happens with all porous materials.

4. Select the desired function by using the control panel. You can set the time and temperature manually.
5. When the oven is preheated, open the door to put the food in and then close it. Next, press the power icon. The countdown will start.
6. When the time is up, the appliance will beep 5 times within a period of two minutes (during these two minutes the temperature is maintained). If no operation is carried out after this time, the oven will automatically switch off. During those two minutes, you can perform any operation.

#### **Control panel**

The control panel operates as follows:

Fig. 2

## ENGLISH

The modes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, and 8) correspond to the different varieties of pizza cooking offered by the pizza maker.

| MODE         | TEMPERATURE | TEMPERATURE RANGE | TIME | TIME RANGE |
|--------------|-------------|-------------------|------|------------|
| DIY          | 430 °C      | 80-430 °C         | 2    | 1-60 min   |
| Neapolitan   | 430 °C      | 200-430 °C        | 2    | 1-10 min   |
| Thin&Crispy  | 330 °C      | 80-430 °C         | 6    | 1-10 min   |
| Pan Pizza    | 340 °C      | 80-430 °C         | 12   | 1-30 min   |
| Defrost      | 245 °C      | 80-430 °C         | 16   | 1-20 min   |
| Tavern style | 430 °C      | 80-430 °C         | 2    | 1-60 min   |
| Filet        | 430 °C      | 80-430 °C         | 3    | 1-60 min   |
| Steak        | 430 °C      | 80-430 °C         | 6    | 1-60 min   |

- Top and bottom heating elements icons (9 and 10): they are used to activate and deactivate the heating elements and, at the same time, indicate whether they are activated.
- Mode selector icon (11): it is used to select the mode and to reset to factory defaults.
- Time/temperature increase icon (12): press this icon to increase the operating time or temperature.
- Time/temperature control and Preheating (13): all modes require the oven to preheat, except for the DIY mode (manual). Therefore, by default, when you select any mode, the preheat indicator light will light up. You can only switch it off (if you wish) if you have selected the DIY mode. When the oven is preheating, the indicator light will stay on, when it has reached the right temperature, the indicator light will switch off. The appliance will beep three times to remind you to put the food in the oven. Once you have put the food in the oven, press the Power icon to start cooking.
- Time/temperature decrease icon (14): press this icon to decrease the operating time or temperature.
- Power icon (15): when the oven is switched on, a beep will sound, and all icons will light up for 8 seconds. After this time, the mode icons will light up one by one. The menu that will be activated by default is DEFROST. With the mode selector icon (which will also light up) you can select any other mode. Press the Power icon (which will flash red) to start the oven. When the oven is running, press this icon for 3 seconds to pause the oven and put it into standby mode.

### Putting the pizza stone in the oven

When you open the door, you will see a pair of wheels on the bottom of the internal oven cavity. Place the pizza stone on the wheels when you want to insert it. This will help you to push it in more gently.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord from the power socket and make sure that the oven is switched off before carrying out any cleaning or maintenance operations.
2. The oven must be cleaned after each use. Do not use metal objects for cleaning; otherwise, the non-stick coating will be damaged.
3. When you have finished using the oven, unplug it and wait for all the parts to cool down. If you remove the rack, it will take less time to cool.
4. Clean the oven body with a damp cloth or non-abrasive sponge.
5. Wash the rack and pizza stone with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Please note, as mentioned above, that the stone is made of a porous material. Therefore, stains are likely to be permanently imprinted on the stone itself.
6. Use a brush to clean the heating elements if they have become dirty.

## 5. TROUBLESHOOTING

| Problem                                   | Possible causes                                                   | Possible solution                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven does not switch on               | The appliance is not plugged in.                                  | Connect the mains plug to an earthed wall socket.                                                                                                                                                             |
| Food cooked in the oven is uncooked       | The food is too big.                                              | Use smaller ingredients or leave them in the oven for longer.                                                                                                                                                 |
|                                           | The temperature selected is too low.                              | Increase the cooking temperature (see the "Operation" section).                                                                                                                                               |
|                                           | The preparation time is too short.                                | Increase the cooking time (see the 'Operation' section).                                                                                                                                                      |
| The ingredients have been cooked unevenly | Some foods need to be moved in the middle of the cooking process. | Ingredients that are prone to sticking or are placed on top of each other in the oven should be shaken out halfway through the cooking time. See the 'Operation' section.                                     |
| The pizzas are not crispy                 | You are cooking pizzas with too thick a crust.                    | Pizzas with thick dough are not crispy unless they are cooked too long, and the pizza is overcooked. Try to cook thinner dough pizzas and always remember to let the oven preheat as well as the pizza stone. |

ENGLISH

|                     |                     |                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven door leaks | Water condensation. | Due to the rapid and powerful rise in temperature, there is a very strong condensation of water inside the oven. The door frame is insulated, but it is possible that some drips may spill outside. This is not a malfunction. |
|---------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03827  
Product: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi  
Voltage: 220-240 V~  
Frequency: 50-60 Hz  
Rated power: 1700 W

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.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.  
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.  
It is recommended that repairs 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.

## **1. PIÈCES ET COMPOSANTS**

Image 1

1. Grille de ventilation
2. Poignée
3. Fenêtre
4. Cadre
5. Panneau avant
6. Pieds
7. Pierre à pizza
8. Grille

Image 2

1. Mode Décongeler
2. Mode Pain pizza
3. Mode Pizza Napolitaine
4. Mode Pizza fine et croustillante
5. Mode Manuel
6. Mode Viande
7. Mode Steak
8. Mode Pizza style Chicago
9. Contrôle de la résistance supérieure
10. Contrôle de la résistance inférieure
11. Sélecteur des modes
12. Augmenter temps/température
13. Contrôle temps/température et fonction Préchauffer
14. Diminuer temps/température
15. Bouton marche/arrêt

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. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

**Contenu de la boîte**

- Pizza maker
- Grille
- Pierre à pizza
- Manuel d'instructions

**3. FONCTIONNEMENT**

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
2. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre.
3. En fonction de ce que vous allez cuisiner, choisissez l'accessoire le plus approprié :
  - a. Lors de la cuisson d'une pizza, placez la pierre à pizza dans le four pendant le préchauffage. Lorsque le four est préchauffé, placez la pizza sur la pierre.
  - b. Pour la cuisson de la viande, placez la grille dans le four et placez la viande dessus.

**AVERTISSEMENT :** Les aliments placés sur la grille ne doivent pas dépasser, si c'est le cas, la cuisson sera affectée. Ne touchez pas la grille ni la pierre à pizza lorsqu'elles sont chaudes, car vous risquez de vous brûler.

**AVERTISSEMENT :** La pierre à pizza est constituée d'un matériau poreux, il est donc normal qu'elle absorbe des substances et se tache. Après le nettoyage, la surface est prête à être réutilisée, même si des taches persistent en raison de la composition de la pierre. Ceci s'applique à tous les matériaux poreux.

4. Choisissez la fonction souhaitée sur le panneau de contrôle. Vous pouvez régler le temps et la température manuellement.
5. Lorsque le four est préchauffé, ouvrez la porte pour y introduire les aliments, puis refermez-la. Appuyez ensuite sur l'icône marche/arrêt. Le compte à rebours démarrera.
6. Lorsque le temps sera écoulé, vous entendrez 5 bips dans un intervalle de deux minutes (pendant ces deux minutes, la température est maintenue). Si, après ce temps, vous n'avez effectué aucune opération, le four s'éteindra automatiquement. Pendant ces deux minutes, vous pouvez effectuer n'importe quelle opération.

**Panneau de contrôle**

Le panneau de contrôle fonctionne de la manière suivante :

## FRANÇAIS

Img. 2

Les modes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8) correspondent aux différentes variétés de cuisson de pizzas proposées par ce four.

| MODE                                           | TEMPÉRATURE | INTERVALLE DE TEMPÉRATURE | TEMPS | INTERVALLE DE TEMPS |
|------------------------------------------------|-------------|---------------------------|-------|---------------------|
| Mode Manuel (DIY)                              | 430 °C      | 80-430 °C                 | 2     | 1 - 60 min          |
| Mode Pizza Napolitaine (Neapolitan)            | 430 °C      | 200-430 °C                | 2     | 1-10 min            |
| Mode Pizza fine et croustillante (Thin&Crispy) | 330 °C      | 80-430 °C                 | 6     | 1-10 min            |
| Mode Pain pizza (Pan Pizza)                    | 340 °C      | 80-430 °C                 | 12    | 1-30 min            |
| Mode Décongeler (Frozen)                       | 245 °C      | 80-430 °C                 | 16    | 1-20 min            |
| Mode Pizza style Chicago (Tavern Style)        | 430 °C      | 80-430 °C                 | 2     | 1 - 60 min          |
| Mode Viande (Filet)                            | 430 °C      | 80-430 °C                 | 3     | 1 - 60 min          |
| Mode Steak                                     | 430 °C      | 80-430 °C                 | 6     | 1 - 60 min          |

- Les icônes de les résistances supérieure et inférieure (9 et 10) permettent d'activer ou de désactiver les résistances et, en même temps, d'indiquer si elles sont activées.
- Icône de sélection du menu (11) : permet de sélectionner le menu et de réinitialiser les paramètres d'usine.
- Icône pour augmenter le temps/température (12) : appuyez sur cette icône pour augmenter le temps ou la température de fonctionnement.
- Icône pour sélectionner le temps/température et fonction Préchauffer (13) : tous les modes requièrent le préchauffage du four, à l'exception du mode DIY (Manuel). Par conséquent, par défaut, lorsque vous sélectionnez un menu, l'indicateur de préchauffage s'allumera. Vous ne pourrez le désactiver (si vous le souhaitez) que si vous avez sélectionné le menu Manuel (DIY). Lorsque le four est en train de préchauffer, l'indicateur restera allumé. Lorsqu'il aura atteint la bonne température, l'indicateur s'éteindra. Vous entendrez trois bips pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. Une fois les aliments placés dans le four, appuyez sur l'icône marche/arrêt et le mode sélectionné démarrera.

- Icône pour diminuer le temps/température (12) : appuyez sur cette icône pour diminuer le temps ou la température de fonctionnement.
- Icône marche/arrêt (15) : Lorsque vous allumez le four, vous entendrez un bip et toutes les icônes s'allumeront pendant 8 secondes. Après ce temps, les icônes des modes s'allumeront l'une après l'autre. Le menu qui sera activé par défaut est le menu Décongeler. L'icône pour sélectionner le menu (qui s'allume également) permet de sélectionner n'importe quel autre menu. Appuyez sur cette icône (qui clignote en rouge) pour démarrer le four. Lorsque le four est en marche, appuyez sur cette icône pendant 3 secondes pour mettre le four en pause et en mode veille.

### **Mettre la pierre à pizza au four**

Lorsque vous ouvrez la porte, vous verrez une paire de roulettes au fond de la cavité interne du four. Placez la pierre à pizza sur les roulettes lorsque vous voulez l'insérer. Cela vous aidera à la mettre au four plus délicatement.

## **4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et assurez-vous que le four est éteint avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
2. Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. N'utilisez pas d'objets métalliques pour le nettoyage, sinon vous risquez d'endommager le revêtement antiadhésif.
3. Lorsque vous avez fini d'utiliser le four, débranchez-le et attendez que toutes les pièces refroidissent. Si vous retirez la grille, le temps de refroidissement sera plus court.
4. Nettoyez la surface du four avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive.
5. Lavez la grille et la pierre à pizza avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Veuillez noter, comme indiqué ci-dessus, que la pierre est constituée d'un matériau poreux. Par conséquent, les taches risquent de rester incrustées de façon permanente dans la pierre.
6. Utilisez une brosse pour nettoyer la résistance si elle est sale.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

| Problème                                       | Possibles causes                                       | Possible solution                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne s'allume pas                        | Le produit n'est pas connecté.                         | Branchez l'adaptateur sur une prise de courant avec connexion à terre.                                                                                                                                                                                           |
| Les aliments cuits au four sont crus.          | Les ingrédients sont trop grands.                      | Utilisez des ingrédients plus petits ou laissez-les au four plus longtemps.                                                                                                                                                                                      |
|                                                | La température sélectionnée est trop basse.            | Augmentez la température de cuisson (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).                                                                                                                                                                                |
|                                                | Le temps de préparation est trop court.                | Augmentez le temps de cuisson (consultez le paragraphe « Fonctionnement »).                                                                                                                                                                                      |
| Les aliments ont été cuits de manière inégale. | Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. | Les ingrédients qui ont tendance à coller ou qui sont placés les uns sur les autres dans le four doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Veuillez consulter la section « Fonctionnement ».                                                         |
| Les pizzas n'ont pas un résultat croustillant. | Vous cuisinez des pizzas trop épaisses.                | Les pizzas à pâte épaisse ne sont pas croustillantes, sauf si elles sont cuites trop longtemps et que la pizza est trop cuite. Essayez de cuire des pizzas à pâte plus fine et n'oubliez pas de laisser le four préchauffer ainsi que la pierre à pizza.         |
| La porte du four fuit.                         | La porte du four fuit.                                 | En raison de la montée rapide de la température, il y a une très forte condensation de l'eau à l'intérieur du four. Le cadre de la porte est isolé, mais il est possible que des gouttes s'écoulent à l'extérieur. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement. |

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03827

Produit : Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance nominale : 1700 W

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 lignes directrices 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.

## **1. TEILE UND KOMPONENTEN**

Legende Abbildung 1:

1. Ventilationsgitter
2. Tragegriff
3. Fenster
4. Rahmen
5. Frontplatte
6. Füße
7. Pizzastein
8. Kochgitter

Legende Abbildung 2:

1. Abtauen Modus
2. Pizza-Brot Modus
3. Neapolitanische Pizza Modus
4. Dünne und knusprige Pizza Modus
5. Manuell-Modus
6. Fleisch-Modus
7. Steak-Modus
8. Tavern Style-Modus
9. Kontrolle des oberen Heizelements
10. Kontrolle des unteren Heizelements
11. Moduswahlschalter
12. Zeit/Temperatur-Erhöhung
13. Zeit-/Temperatursteuerung und Vorwärmfunktion
14. Zeit/Temperatur-Verringerung
15. EIN/AUS Symbol

**HINWEIS:**

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

## **2. VOR DEM GEBRAUCH**

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

#### **Vollständiger Inhalt**

- Pizza maker
- Kochgitter
- Pizzastein
- Diese Bedienungsanleitung

### **3. BEDIENUNG**

1. Stellen Sie das Produkt auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
3. Je nachdem, was Sie kochen wollen, wählen Sie das am besten geeignete Zubehör:
  - a. Wenn Sie eine Pizza backen, legen Sie den Stein während des Vorheizens in das Gerät. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Pizza auf den Stein legen.
  - b. Wenn Sie Steaks oder Koteletts zubereiten, stellen Sie den Rost in das Gerät und legen das Fleisch darauf.

**WARNUNG:** Die in das Kochgitter eingelegten Speisen dürfen nicht überstehen, da sonst das Garen beeinträchtigt wird. Berühren Sie nicht das Kochgitter oder den heißen Pizzastein, Sie könnten sich verbrennen.

**WARNUNG:** Da Pizzastein ein poröses Material ist, ist es ganz normal, dass er Substanzen aufnimmt und Flecken verursacht. Nach der Reinigung ist die Oberfläche wieder einsatzbereit, obwohl aufgrund der Zusammensetzung des Pizzasteins Flecken zurückbleiben. Dies gilt für alle porösen Materialien.

4. Wählen Sie die gewünschte Funktion auf dem Bedienfeld aus. Sie können die Zeit und die Temperatur manuell einstellen.
5. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, öffnen Sie die Tür, um die Speisen hineinzulegen, und schließen Sie sie dann wieder. Drücken Sie dann auf das Symbol EIN/AUS. Der Countdown wird gestartet.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen innerhalb von zwei Minuten 5 Signaltöne (während dieser zwei Minuten wird die Temperatur gehalten). Wenn nach dieser Zeit kein Vorgang ausgeführt wurde, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Während dieser zwei Minuten können Sie jeden beliebigen Vorgang durchführen.

## DEUTSCH

### Bedienfeld

Das Bedienfeld funktioniert auf folgende Weise:

Abb. 2

Die Modi (1,2,3,4,5,6,7 und 8) entsprechen den verschiedenen Pizzavarianten, die der Pizzabäcker anbietet.

| MODI                      | TEMPERATUR | TEMPERATURBEREICH | ZEIT | ZEITBEREICH |
|---------------------------|------------|-------------------|------|-------------|
| DIY                       | 430 °C     | 80-430 °C         | 2    | 1-60 Min    |
| Neapolitanische Pizza     | 430 °C     | 200-430 °C        | 2    | 1-10 Min    |
| Dünne und knusprige Pizza | 330 °C     | 80-430 °C         | 6    | 1-10 Min    |
| Pizza-Brot                | 340 °C     | 80-430 °C         | 12   | 1-30 Min    |
| Abtauen                   | 245 °C     | 80-430 °C         | 16   | 1-20 Min    |
| Tavern Style              | 430 °C     | 80-430 °C         | 2    | 1-60 Min    |
| Fleisch                   | 430 °C     | 80-430 °C         | 3    | 1-60 Min    |
| Steak                     | 430 °C     | 80-430 °C         | 6    | 1-60 Min    |

- Die Symbole für die oberen und unteren Heizelemente (9 und 10) dienen zum Aktivieren oder Deaktivieren der Heizelemente und zeigen gleichzeitig an, ob sie aktiviert sind.
- Symbol für die Modusauswahl (11): dient zur Auswahl des Menüs und zum Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen.
- Zeit-/Temperaturerhöhungssymbol (12): Drücken Sie dieses Symbol, um die Betriebszeit oder die Temperatur zu erhöhen.
- Symbol für die Auswahl von Zeit/Temperatur und Vorheizen (13): alle Menüs erfordern ein Vorheizen des Backofens, außer DIY (Manuell). Daher leuchtet die Vorheizanzeige standardmäßig auf, wenn Sie ein beliebiges Menü auswählen. Sie können sie nur ausschalten (wenn Sie es wünschen), wenn Sie das Heimwerker-Menü gewählt haben. Beim Vorheizen des Backofens leuchtet die Kontrollleuchte auf, wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Es ertönen drei Pieptöne, die Sie daran erinnern, das Essen in den Ofen zu schieben. Sobald Sie die Speisen in den Ofen geschoben haben, drücken Sie auf das EIN/AUS Symbol und der Modus wird gestartet.
- Zeit-/Temperaturverzögerungssymbol (14): Drücken Sie dieses Symbol, um die Betriebszeit oder die Temperatur zu verringern.
- EIN/AUS-Symbol (15): Beim Einschalten des Backofens ertönt ein Piepton und alle Symbole leuchten 8 Sekunden lang auf. Nach dieser Zeit leuchten die Menüsymbole nacheinander auf. Das Menü, das standardmäßig aktiviert wird, ist ABTAUEN. Mit dem Symbol für die Menüauswahl (das ebenfalls aufleuchtet) können Sie ein beliebiges anderes Menü auswählen. Drücken Sie das EIN/AUS Symbol (das rot blinkt), um den Ofen zu starten.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang, um den Backofen anzuhalten und in den Standby-Modus zu schalten.

#### **Den Pizzastein in den Ofen schieben**

Wenn Sie die Backofentür öffnen, sehen Sie ein Paar Räder am Boden des Innenraums des Backofens. Stellen Sie den Pizzastein auf die Rollen, wenn Sie ihn einsetzen wollen. So können Sie ihn sanfter eindrücken.

## **4. REINIGUNG UND WARTUNG**

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass der Backofen ausgeschaltet ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
2. Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallgegenstände, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
3. Wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind. Wenn Sie den Rost entfernen, dauert das Abkühlen weniger lang.
4. Reinigen Sie den Ofenkörper mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Waschen Sie das Backgitter und den Pizzastein mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm. Bitte beachten Sie, wie oben erwähnt, dass der Stein aus einem porösen Material besteht. Daher ist es wahrscheinlich, dass sich die Flecken dauerhaft auf dem Stein selbst abzeichnen.
6. Verwenden Sie eine Bürste, um das Heizelement zu reinigen, wenn es verschmutzt ist.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

| Problem                                        | Mögliche Ursache                                                   | Mögliche Lösung                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen lässt sich nicht einschalten      | Das Gerät ist nicht angeschlossen.                                 | Verbinden Sie den Stromnetz mit einer geerdeten Steckdose.                                                                                                                                                                                                   |
| Im Ofen gekochte Lebensmittel sind roh.        | Die Zutaten sind zu groß.                                          | Verwenden Sie kleinere Zutaten oder lassen Sie sie länger im Ofen.                                                                                                                                                                                           |
|                                                | Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.                            | Erhöhen Sie die Kochtemperatur (sehen Sie Abschnitt "Bedienung").                                                                                                                                                                                            |
|                                                | Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.                                 | Verlängern Sie die Kochzeit (sehen Sie Abschnitt "Bedienung").                                                                                                                                                                                               |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gekocht worden. | Manche Lebensmittel müssen mitten im Garprozess umgestellt werden. | Zutaten, die zum Verkleben neigen oder im Backofen übereinander liegen, sollten nach der Hälfte der Garzeit ausgeschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Bedienung"                                                                                               |
| Die Pizzen sind nicht knusprig.                | Sie backen Pizzen mit einer zu dicken Kruste.                      | Pizzen mit dickem Teig sind nicht knusprig, es sei denn, sie werden zu lange gebacken und die Pizza ist überbacken. Versuchen Sie, Pizzen mit dünnerem Teig zu backen, und denken Sie immer daran, den Ofen und den Pizzastein vorzuheizen.                  |
| Die Backofentür ist undicht.                   | Die Backofentür ist undicht.                                       | Aufgrund des schnellen und starken Temperaturanstiegs kommt es im Inneren des Ofens zu einer sehr starken Kondensation von Wasser. Der Rahmen der Backofentür ist isoliert, aber es ist möglich, dass einige Tropfen nach außen dringen können. Kein Fehler. |

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03827

Produkt: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz

Nennleistung 1700 W

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll 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 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).

## **1. PARTI E COMPONENTI**

Legenda della figura 1:

1. Griglia di ventilazione
2. Maniglia
3. Finestra
4. Telaio
5. Pannello frontale
6. Piedini di appoggio
7. Pietra per pizza
8. Griglia per cucinare

Legenda della figura 2:

1. Modalità Scongelamento
2. Modalità PanPizza
3. Modalità Napoletana
4. Modalità Thin&Crispy
5. Modalità Manuale
6. Modalità Bistecca
7. Modalità Steak
8. Modalità Taver Style
9. Controllo Resistenza Superiore
10. Controllo Resistenza Inferiore
11. Selezione della modalità
12. Aumento del tempo/temperatura
13. Controllo del Tempo/Temperatura e Funzione Preheating
14. Riduzione della temperatura/tempo
15. Tasto di alimentazione

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.

**Contenuto della scatola**

- Pizza maker
- Griglia
- Pietra per la pizza
- Il presente manuale di istruzioni

**3. FUNZIONAMENTO**

1. Collocare l'apparecchio su di una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
3. A seconda di ciò che si intende cucinare, selezionare l'accessorio più adatto:
  - a. Quando si cuoce una pizza, posizionare la pietra nel forno durante il preriscaldamento. Quando il forno è caldo, posizionare la pizza sulla pietra.
  - b. Quando si cucinano bistecche o cotolette, posizionare la griglia all'interno del forno e collocarvi sopra la carne.

ATTENZIONE: Gli alimenti collocati sul ripiano non devono sporgere, altrimenti la cottura risulterà compromessa. Non toccare la griglia né la pietra, rischio di ustioni.

ATTENZIONE: La pietra della pizza è un materiale poroso; quindi, è normale che assorba sostanze e si macchi. Dopo la pulizia, la superficie è pronta per essere riutilizzata, anche se le macchie rimangono a causa della composizione della pietra. Questo può succedere su tutti i materiali porosi.

4. Selezionare la funzione desiderata dal pannello di controllo. È possibile configurare il tempo e la temperatura manualmente.
5. Quando il forno è caldo, aprire lo sportello per inserire gli alimenti e poi chiuderlo. Quindi, premere ON/OFF. Il timer si attiverà.
6. Allo scadere del tempo, vengono emessi 5 segnali acustici nell'arco di due minuti (durante questi due minuti si mantiene la temperatura). Se dopo questo tempo non è stata eseguita alcuna operazione, il forno si spegne automaticamente. Per questi due minuti potrai realizzare qualsiasi operazione.

**Pannello di controllo**

Azionare il pannello di controllo come segue:

## ITALIANO

Fig. 2

Le modalità (1,2,3,4,5,6,7 e 8) corrispondono alle diverse varietà di cottura della pizza offerte dal pizza maker.

| MODALITÀ     | TEMPERATURA | INTERVALLO DI TEMPERATURA | TEMPO | INTERVALLO DI TEMPO |
|--------------|-------------|---------------------------|-------|---------------------|
| DIY          | 430 °C      | 80-430 °C                 | 2     | 1-60 min            |
| Napoletana   | 430 °C      | 200-430 °C                | 2     | 1-10 min            |
| Thin&Crispy  | 330 °C      | 80-430 °C                 | 6     | 1-10 min            |
| Pan Pizza    | 340 °C      | 80-430 °C                 | 12    | 1-30 min            |
| Frozen       | 245 °C      | 80-430 °C                 | 16    | 1-20 min            |
| Tavern Style | 430 °C      | 80-430 °C                 | 2     | 1-60 min            |
| Bistecca     | 430 °C      | 80-430 °C                 | 3     | 1-60 min            |
| Beefsteak    | 430 °C      | 80-430 °C                 | 6     | 1-60 min            |

- Le icone della resistenza superiore e inferiore (9 e 10) servono ad attivare o disattivare le resistenze e, allo stesso tempo, a indicare se sono attivate.
- Icona di selezione del menù (11): serve a selezionare il menù e a ripristinare le impostazioni di fabbrica.
- Icona di aumento del tempo/temperatura (12): premere questa icona per aumentare il tempo o la temperatura di funzionamento.
- Icona di selezione del tempo/temperatura e del preriscaldamento (13): tutti i menu richiedono il preriscaldamento del forno, ad eccezione di DIY (Manuale). Pertanto, quando si seleziona un qualsiasi menù, la spia di preriscaldamento si accende. Potrai spegnerlo (se lo si desidera) solo se si è selezionato il menù DIY. Quando il forno è in fase di riscaldamento, la spia rimane accesa; quando ha raggiunto la temperatura giusta, la spia si spegne. Si sentiranno tre segnali acustici che ti ricorderanno di inserire il cibo nel forno. Una volta inserito il cibo nel forno, premere l'icona Avvio/Pausa per avviare la modalità.
- Icona di aumento del tempo/temperatura (14): premere questa icona per aumentare il tempo o la temperatura di funzionamento.
- Icona di alimentazione (15): Quando il forno è acceso, viene emesso un segnale acustico e tutte le icone si accendono per 8 secondi. Dopo questo tempo, le icone del menù si accenderanno una dopo l'altra. Il menù che verrà attivato per impostazione predefinita è FROZEN (Scongellare). Con l'icona di selezione del menù (che si illumina) è possibile selezionare qualsiasi altro menù. Premere l'icona Avvio/Pausa (che lampeggia in rosso) per avviare il forno. Quando il forno è in funzione, premere questa icona per 3 secondi per mettere in pausa il forno e portarlo in modalità standby.

**Introdurre la pietra nel forno**

Quando si apre lo sportello, potrai vedere nella parte inferiore del forno un paio di rotelle. Posizionare la pietra per pizza sulle rotelle quando si desidera inserirla. Questo ti aiuterà a spingerlo dentro più delicatamente.

**4. PULIZIA E MANUTENZIONE**

1. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e assicurarsi che il forno sia spento.
2. Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Non utilizzare oggetti metallici per la pulizia, per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Al termine dell'utilizzo del forno, staccare la spina e attendere che tutte le parti si raffreddino. Se si rimuove il ripiano/griglia, il tempo di raffreddamento sarà minore.
4. Pulire il corpo del forno con un panno umido o una spugna non abrasiva.
5. Lavare la griglia e la pietra per pizza con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Tenere in considerazione, come già detto, che la pietra è costituita da un materiale poroso. Pertanto, è probabile che le macchie rimangano impresse in modo permanente sulla pietra stessa.
6. Se la resistenza è sporca, pulirla con uno spazzolino.

**5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

| Problema                                | Possibili cause                              | Possibile soluzione                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non si accende                 | L'apparecchio non è collegato alla corrente. | Collegare l'adattatore ad una presa di corrente dotata di messa a terra. |
| Gli alimenti cotti in forno sono crudi. | Gli ingredienti sono troppo grandi.          | Inserire ingredienti più piccoli o lasciarli nel forno per più tempo.    |
|                                         | La temperatura selezionata è troppo bassa.   | Aumentare la temperatura di cottura (vedere sezione "Funzionamento").    |
|                                         | Il tempo di cottura è troppo breve.          | Aumentare il tempo di cottura (vedere sezione "Funzionamento").          |

## ITALIANO

|                                                     |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli ingredienti si sono cotti in modo non uniforme. | Alcuni alimenti devono essere girati a metà cottura. | Gli ingredienti che tendono ad attaccarsi o che vengono messi uno sopra l'altro nel forno devono essere smossi a metà del tempo di cottura. Consultare la sezione "Funzionamento".                                                                               |
| Gli snack non hanno un risultato croccante.         | Si stanno cucinando pizze con impasti troppo spessi. | Le pizze con impasti spessi non diventano croccanti, a meno che non vengano cotte troppo a lungo, in tal caso la pizza potrebbe bruciarsi. Cercare di cuocere pizze dall'impasto più sottile e ricordare sempre di preriscaldare il forno e la pietra per pizza. |
| Lo sportello del forno perde.                       | Lo sportello del forno perde.                        | A causa del rapido e potente aumento della temperatura, si verifica una forte condensazione dell'acqua all'interno del forno. Il telaio della porta è isolato, ma è possibile che alcune gocce si riversino all'esterno. Non è un guasto.                        |

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03827

Prodotto: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi

Tensione: 220-240 V ~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza nominale: 1700 W

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 smaltiti 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 delle linee guida di cui sopra 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.

## **1. PEÇAS E COMPONENTES**

Fig. 1

1. Grelha de ventilação
2. Pega
3. Janela
4. Moldura
5. Paineel frontal
6. Pés
7. Pedra para pizzas
8. Grelha

Fig. 2

1. Modo Descongelar
2. Modo PanPizza
3. Modo Napolitana
4. Modo Thin&Crispy
5. Modo Manual
6. Modo Bife
7. Modo Steak
8. Modo Tavern Style
9. Controlo Resistência superior
10. Controlo Resistência inferior
11. Seletor de modos
12. Aumentar tempo/temperatura
13. Controlo de tempo/temperatura e função Pré-aquecimento
14. Diminuir Temperatura/Tempo
15. Ligar/Desligar

**NOTA:**

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

## **2. ANTES DE USAR**

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas 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, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

**Conteúdo da caixa**

- Pizza maker
- Grelha
- Pedra para pizza
- Manual de instruções

**3. FUNCIONAMENTO**

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de corrente com ligação à terra.
3. Dependendo do que vai cozinhar, selecione o acessório mais adequado:
  - a. Quando cozer uma pizza, coloque a pedra no forno durante o pré-aquecimento. Quando o forno estiver pré-aquecido, coloque a pizza na pedra.
  - b. Quando cozinhar bifos ou costeletas, coloque a grelha no interior do forno e coloque a carne por cima.

**ADVERTÊNCIA:** os alimentos colocados na grelha não devem ficar salientes, caso contrário a cozedura será prejudicada. Não toque na grelha nem na pedra quente da pizza, pois pode queimar-se.

**ADVERTÊNCIA:** a pedra para pizza é um material poroso, pelo que é normal que absorva substâncias e manche. Após a limpeza, a superfície está pronta para ser reutilizada, embora as manchas permaneçam devido à composição da pedra. Isto acontece com todos os materiais porosos.

4. Selecione a função desejada através do painel de controlo. Pode definir o tempo e a temperatura manualmente.
5. Quando o forno estiver pré-aquecido, abra a porta para colocar os alimentos e depois feche-a. Em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar. A contagem decrescente iniciar-se-á.
6. Quando o tempo terminar, ouvir-se-ão 5 sinais sonoros num período de 2 minutos (durante estes minutos a temperatura manter-se-á). Se não for efetuada qualquer operação após este período, o aparelho desligar-se-á automaticamente. Durante esses 2 minutos, pode efetuar qualquer operação.

**Painel de controlo**

Opere o painel de controlo da seguinte forma:

## PORTUGUÊS

Fig. 2

Os modos (1,2,3,4,5,6,7 e 8) correspondem às diferentes variedades de cozedura de pizzas oferecidas.

| MODO         | TEMPERATURA | INTERVALO DE TEMPERATURA | TEMPO | INTERVALO DE TEMPO |
|--------------|-------------|--------------------------|-------|--------------------|
| DIY          | 430 °C      | 80-430 °C                | 2     | 1-60 min           |
| Napolitana   | 430 °C      | 200-430 °C               | 2     | 1-10 min           |
| Thin&Crispy  | 330 °C      | 80-430 °C                | 6     | 1-10 min           |
| PanPizza     | 340 °C      | 80-430 °C                | 12    | 1-30 min           |
| Descongelar  | 245 °C      | 80-430 °C                | 16    | 1-20 min           |
| Tavern Style | 430 °C      | 80-430 °C                | 2     | 1-60 min           |
| Bife         | 430 °C      | 80-430 °C                | 3     | 1-60 min           |
| Steak        | 430 °C      | 80-430 °C                | 6     | 1-60 min           |

- Os ícones das resistências superior e inferior (9 e 10) servem para ativar ou desativar as resistências e, ao mesmo tempo, indicar se estão ativadas.
- Ícone Modos (11): utilizado para selecionar o modo e para repor as predefinições de fábrica.
- Ícone Aumentar tempo/temperatura (12): utilizado para aumentar o tempo ou a temperatura de funcionamento.
- Ícone Controlo tempo/temperatura e função Pré-aquecimento (13): todos os modos requerem o pré-aquecimento, exceto DIY (Manual). Por conseguinte, por defeito, quando seleccione qualquer modo, o indicador de pré-aquecimento acender-se-á. Só o poderá desligar (se o desejar) se tiver selecionado o modo DIY. Quando o forno está a pré-aquecer, o indicador ficará aceso; quando tiver atingido a temperatura correta, o indicador apagar-se-á. São emitidos 3 sinais sonoros para o lembrar de colocar os alimentos no forno. Quando os alimentos tiverem sido colocados no aparelho, toque no ícone Ligar/Desligar e o modo será iniciado.
- Ícone Diminuir tempo/temperatura (14): utilizado para diminuir o tempo ou a temperatura de funcionamento.
- Ícone Ligar/Desligar (15): quando ligar o aparelho, ouvir-se-á um sinal sonoro e todos os ícones acender-se-ão durante 8 segundos. Após este período, os ícones de modos acender-se-ão um a um. O modo que será ativado por defeito é Descongelar. Com o ícone Modos (que também se acende), pode selecionar qualquer outro modo. Toque no ícone Ligar/Desligar (que piscará a vermelho) para ligar o aparelho. Quando o aparelho estiver a funcionar, toque neste ícone durante 3 segundos para colocar o aparelho em pausa e colocá-lo no modo standby.

**Colocar a pedra para pizzas no forno**

Quando se abre a porta, vê-se um par de rodas no fundo da cavidade interna do forno. Coloque a pedra para pizzas sobre as rodas quando a quiser introduzir. Isto ajudá-lo-á a empurrá-la mais suavemente.

**4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada de corrente e certifique-se de que o aparelho está desligado antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.
2. O aparelho deve ser limpo após cada utilização. Não utilize objetos metálicos para a limpeza, caso contrário o revestimento antiaderente será danificado.
3. Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente e aguarde que todas as peças arrefeçam. Se retirar a grelha, demorará menos tempo a arrefecer.
4. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido ou uma esponja não abrasiva.
5. Lave a grelha e a pedra para pizzas com água quente e sabão e uma esponja não abrasiva. Como já foi referido, a pedra é feita de um material poroso. Por conseguinte, é provável que as manchas fiquem permanentemente impressas na própria pedra.
6. Utilize uma escova para limpar a resistência se esta estiver suja.

**5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

| Problema                            | Possíveis causas                                  | Possível solução                                                               |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não se liga.             | O aparelho não está conectado.                    | Conecte o adaptador à corrente elétrica com ligação à terra.                   |
| Os alimentos cozinhados estão crus. | Os ingredientes são demasiado grandes.            | Utilize ingredientes mais pequenos ou deixe-os no interior durante mais tempo. |
|                                     | A temperatura selecionada é excessivamente baixa. | Aumente a temperatura de cozedura (ver secção "Funcionamento").                |
|                                     | O tempo de preparação é demasiado curto.          | Aumente o tempo de cozedura (ver secção "Funcionamento").                      |

## PORTUGUÊS

|                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Os alimentos têm sido cozinhados de forma desigual. | Alguns alimentos requerem ser virados a meio do processo. | Os ingredientes que têm tendência a colar-se ou que são colocados uns sobre os outros no forno devem ser sacudidos a meio do tempo de cozedura. Ver secção "Funcionamento".                                                                                           |
| As pizzas não têm um resultado estaladiço.          | Está a fazer pizzas com uma massa demasiado espessa.      | As pizzas com massa grossa não são estaladiças, a não ser que sejam cozinhadas durante demasiado tempo e a pizza esteja demasiado cozinhada. Tente cozinhar pizzas de massa mais fina e lembre-se sempre de deixar o forno pré-aquecer, bem como a pedra para pizzas. |
| A porta do forno pinga.                             | A porta do forno pinga por causa da condensação.          | Devido à rápida e forte subida da temperatura, verifica-se uma forte condensação de água no interior do forno. O quadro da porta está isolado, mas é possível que algumas gotas caiam para o exterior. Não se trata de uma avaria.                                    |

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03827

Produto: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz

Potência nominal: 1700 W

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 ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado 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 eletrónicos 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.

## NEDERLANDS

### 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Legende figuur 1:

1. Ventilatioerooster
2. Handgreep
3. Venster
4. Frame
5. Frontpaneel
6. Poten
7. Pizzasteen
8. Rooster

Legende figuur 2:

1. Ontdooi modus
2. Pizzabrood modus
3. Napolitaanse modus
4. Dunne en knapperige pizza modus
5. Handmatige modus
6. Vlees modus
7. Steak modus
8. Taverne stijl modus
9. Controle bovenste weerstand
10. Controle onderste weerstand
11. Modus keuzeschakelaar
12. Tijd/temperatuur verhogen
13. Tijd/temperatuurregeling en voorverwarmfunctie
14. Tijd/temperatuur verlagen
15. ON/OFF

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 een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

#### **Inhoud van de doos**

- Pizza maker
- Rooster
- Pizzasteen
- Handleiding

### **3. WERKING**

1. Plaats het product op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
3. Afhankelijk van wat u gaat koken, kiest u het meest geschikte accessoire:
  - a. Als u een pizza bakt, plaats u de pizzasteen in de oven tijdens het voorverwarmen. Als de oven is voorverwarmd, legt u de pizza op de pizzasteen.
  - b. Als u steaks of karbonade bakt, plaats u het rooster in de oven en legt u het vlees erop.

WAARSCHUWING: Voedsel dat op het rooster wordt geplaatst, mag niet uitsteken, anders wordt het koken belemmerd. Raak het rooster of de hete pizzasteen niet aan, u kunt zich verbranden.

WAARSCHUWING: Pizzasteen is een poreus materiaal, dus het is heel normaal dat het stoffen absorbeert en vlekken krijgt. Na het schoonmaken is het oppervlak klaar voor hergebruik, het is normaal dat er vlekken achterblijven door de samenstelling van de steen. Dit geldt voor alle poreuze materialen.

4. Selecteer de gewenste functie op het bedieningspaneel. U kunt de tijd en temperatuur handmatig instellen.
5. Als de oven is voorverwarmd, opent u de deur om het voedsel erin te doen en sluit u hem weer. Druk vervolgens op het icoon ON/OFF. Het aftellen begint.
6. Als de tijd om is, klinken er 5 piepjes binnen een periode van twee minuten (gedurende deze twee minuten wordt de temperatuur behouden). Als er na deze tijd geen handeling is uitgevoerd, schakelt de oven automatisch uit. Tijdens die twee minuten kunt u elke gewenste handeling uitvoeren.

#### **Bedieningspaneel**

Het bedieningspaneel werkt op de volgende manier:

Fig. 2

## NEDERLANDS

De standen (1,2,3,4,5,6,7 en 8) komen overeen met de verschillende bereidingswijzen van de pizzamaker.

| MODUS                                         | TEMPERATUUR | TEMPERATUURBEREIK | TIJD | TIJDSBEREIK |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------------|------|-------------|
| DIY                                           | 430 °C      | 80-430 °C         | 2    | 1-60 min    |
| Napolitaanse modus (Neapolitan)               | 430 °C      | 200-430 °C        | 2    | 1-10 min    |
| Dunne en knapperige pizza modus (Thin&Crispy) | 330 °C      | 80-430 °C         | 6    | 1-10 min    |
| Pizzabrood modus (Pan Pizza)                  | 340 °C      | 80-430 °C         | 12   | 1-30 min    |
| Ontdooi modus (Frozen)                        | 245 °C      | 80-430 °C         | 16   | 1-20 min    |
| Taverne stijl modus (Tavern Style)            | 430 °C      | 80-430 °C         | 2    | 1-60 min    |
| Vlees modus (Filet)                           | 430 °C      | 80-430 °C         | 3    | 1-60 min    |
| Steak modus (Steak)                           | 430 °C      | 80-430 °C         | 6    | 1-60 min    |

- De iconen voor de bovenste en onderste weerstand (9 en 10) worden gebruikt om de weerstanden te activeren of deactiveren en geven tegelijkertijd aan of ze geactiveerd zijn.
- Modus keuzeschakelaar (11): gebruikt om het menu te selecteren en de fabrieksinstellingen te herstellen.
- Icoon verhogen tijd/temperatuur (12): Druk op dit icoon om de werkingstijd of temperatuur te verhogen.
- Icoon tijd/temperatuur en voorverwarmen (13): bij alle menu's moet de oven voorverwarmen, behalve bij DIY (Handmatig). Daarom gaat het voorverwarmingslampje standaard branden wanneer u een menu selecteert. U kunt het alleen uitschakelen (als u dat wilt) als u het DIY menu heeft geselecteerd. Als de oven aan het voorverwarmen is, blijft het indicatielampje branden en als de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het indicatielampje uit. U hoort drie piepjes om u eraan te herinneren dat u het voedsel in de oven moet doen. Zodra het voedsel in de oven is geplaatst, drukt u op het icoon ON/OFF en de modus start.
- Icoon verlagen tijd/temperatuur (14): druk op dit pictogram om de werkingstijd of temperatuur te verlagen.

- ON/OFF icoon (15): Wanneer de oven wordt ingeschakeld, klinkt er een pieptoon en lichten alle iconen 8 seconden op. Daarna lichten de menu iconen één voor één op. Het menu dat standaard wordt geactiveerd is FROZEN (ontdooien). Met het menuselectie icoon (dat ook oplicht) kunt u elk ander menu selecteren. Druk op het icoon ON/OFF (dat rood knippert) om de oven te starten. Als de oven aan staat, druk dan 3 seconden op dit icoon om de oven te pauzeren en in stand-by modus te zetten.

#### **De pizzasteen in de oven plaatsen**

Als u de deur opent, zie u een paar wieltjes op de bodem van de interne ovenholte. Plaats de pizzasteen op de wieltjes wanneer u hem wilt plaatsen. Dit zal u helpen om het er voorzichtiger in te duwen.

## **4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD**

1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld voordat u schoonmaak of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
2. De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Gebruik geen metalen voorwerpen voor het schoonmaken, anders wordt de antiaanbaklaag beschadigd.
3. Als u klaar bent met de oven, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als u het rooster verwijdt, zal het minder lang duren om af te koelen.
4. Maak de oven schoon met een vochtige doek of niet-schurende spons.
5. Was het rooster en de pizzasteen met heet water en een niet-schurende spons. Houd er, zoals hierboven vermeld, rekening mee dat de steen gemaakt is van poreus materiaal. Daarom zullen vlekken waarschijnlijk permanent op de steen blijven zitten.
6. Gebruik een borstel om het verwarmingselement schoon te maken als het vuil is geworden.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem                                         | Mogelijke oorzaken                                                           | Mogelijke oplossing                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven gaat niet aan                            | Het toestel is niet aangesloten.                                             | Steek de stekker in een geaard stopcontact.                                                                                                                                                                                |
| Voedsel dat in de oven is gekookt, is niet gaar. | De ingrediënten zijn te groot.                                               | Gebruik kleinere ingrediënten of laat ze langer in de oven.                                                                                                                                                                |
|                                                  | De ingestelde temperatuur is te laag.                                        | Verhoog de kooktemperatuur (zie hoofdstuk "Bediening").                                                                                                                                                                    |
|                                                  | De voorbereidingstijd is te kort.                                            | Verhoog de kooktijd (zie hoofdstuk "Bediening").                                                                                                                                                                           |
| De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.          | Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het kookproces worden verplaatst. | Ingrediënten die snel aan elkaar plakken of op elkaar in de oven worden gelegd, moeten halverwege de bereidingstijd worden uitgeschud. Zie het hoofdstuk "Bediening".                                                      |
| De pizza's hebben geen knapperig resultaat.      | U bereidt pizza's met een te dikke korst.                                    | Pizza's met dik deeg zijn niet knapperig, tenzij ze te lang zijn gebakken en de pizza te gaar is. Probeer pizza's met dunner deeg te bakken en vergeet niet om de oven en de pizzasteen altijd voor te verwarmen.          |
| De ovendeur lekt.                                | De ovendeur lekt.                                                            | Door de snelle en krachtige temperatuurstijging is er een zeer sterke condensatie van water in de oven. Het frame van de deur is geïsoleerd, maar het is mogelijk dat er wat druppels naar buiten komen. Het is geen fout. |

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03827

Product: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi

Voltage: 220-240 V~

Frequentie: 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 1700 W

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 batterij 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.

## **1. CZĘŚCI I KOMPONENTY**

Legenda rysunku 1:

1. Kratka wentylacyjna
2. Uchwyt
3. Okno
4. Ramka
5. Przedni panel
6. Nóżki
7. Kamień do pizzy
8. Kratka do pieczenia

Legenda rysunku 2:

1. Tryb rozmrażania
2. Tryb PanPizza
3. Tryb neapolitańska
4. Tryb Thin&Crispy
5. Tryb Ręczny
6. Tryb Filet
7. Tryb Stek
8. Tryb Tavern Style
9. Kontrola górnej grzałki
10. Kontrola dolnej grzałki
11. Przetąacznik trybów
12. Zwiększanie temperatury/czasu
13. Kontrola czasu/temperatury i funkcji wstępnego nagrzewania
14. Zmniejszanie temperatury/czasu
15. Przycisk ON/OFF

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## **2. PRZED UŻYCIEM**

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony 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 w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym

recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

#### **Zawartość opakowania**

- Pizza Maker
- Kratka
- Kamień do pizzy
- Ta instrukcja obsługi

### **3. FUNKCJONOWANIE**

1. Umieść produkt na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
3. W zależności od tego, co zamierzasz ugotować, wybierz najbardziej odpowiednie akcesorium:
  - a. Przed pieczeniem pizzy umieść kamień w piekarniku podczas wstępnego nagrzewania. Gdy piekarnik jest nagrany, umieść pizzę na kamieniu.
  - b. Podczas pieczenia filetów lub steków należy umieścić kratkę wewnątrz piekarnika i umieścić na niej mięso.

**OSTRZEŻENIE:** Żywność umieszczona na kratce nie może wystawać, w przeciwnym razie gotowanie będzie utrudnione. Nie dotykaj kratki ani gorącego kamienia do pizzy, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Kamień do pizzy jest materiałem porowatym, więc wchłanianie substancji i powstawanie plam jest całkiem normalne. Po wyczyszczeniu powierzchnia jest gotowa do ponownego użycia, choć plamy pozostają ze względu na skład kamienia. Dotyczy to wszystkich porowatych materiałów.

4. Wybierz żadaną funkcję na panelu sterowania. Czas i temperaturę można ustawić ręcznie.
5. Gdy piekarnik jest nagrany, otwórz drzwiczki, aby włożyć potrawę, a następnie zamknij je. Następnie naciśnij ikonę ON/OFF. Rozpocznie się odliczanie.
6. Po upływie czasu w ciągu dwóch minut rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych (w ciągu tych dwóch minut temperatura będzie utrzymana). Jeśli po upływie tego czasu nie zostanie wykonana żadna operacja, piekarnik wyłączy się automatycznie. W ciągu tych dwóch minut można wykonać dowolną operację.

## POLSKI

### Panel sterowania

Panel sterowania należy obsługiwać w następujący sposób:

Rys. 2

Tryby (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 i 8) odpowiadają różnym rodzajom pieczenia pizzy oferowanym przez urządzenie.

| TRYB          | TEMPERATURA | ZAKRES TEMPERATURY | CZAS | ZAKRES CZASU |
|---------------|-------------|--------------------|------|--------------|
| DIY           | 430°C       | 80-430 °C          | 2    | 1-60 min     |
| Neapolitańska | 430°C       | 200-430 °C         | 2    | 1-10 min     |
| Thin&Crispy   | 330°C       | 80-430 °C          | 6    | 1-10 min     |
| Pan Pizza     | 340°C       | 80-430 °C          | 12   | 1-30 min     |
| Rozmrażanie   | 245°C       | 80-430 °C          | 16   | 1-20 min     |
| Tavern Style  | 430°C       | 80-430 °C          | 2    | 1-60 min     |
| Filet         | 430°C       | 80-430 °C          | 3    | 1-60 min     |
| Stek          | 430°C       | 80-430 °C          | 6    | 1-60 min     |

- Ikony górnej i dolnej grzałki (9 i 10) służą do włączania lub wyłączenia grzałek i jednocześnie wskazują, czy są one włączone.
- Ikona wyboru menu (11): służy do wyboru menu i przywracania ustawień fabrycznych.
- Ikona zwiększenia czasu/temperatury (12): naciśnij tę ikonę, aby zwiększyć czas pracy lub temperaturę.
- Ikona wyboru czasu/temperatury i nagrzewania wstępnego (13): wszystkie menu wymagają nagrzania wstępnego piekarnika z wyjątkiem DIY (Ręczne). Dlatego domyślnie po wybraniu dowolnego menu zaświeci się kontrolka nagrzewania. Można ją wyłączyć (jeśli chcesz) tylko po wybraniu menu DIY. Podczas nagrzewania piekarnika lampka kontrolna pozostanie włączona, a po osiągnięciu odpowiedniej temperatury lampka kontrolna zgaśnie. Trzy sygnały dźwiękowe przypomną o konieczności włożenia potrawy do piekarnika. Po umieszczeniu potrawy w piekarniku naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić tryb.
- Ikona zmniejszania czasu/temperatury (14): naciśnij tę ikonę, aby zmniejszyć czas pracy lub temperaturę.
- Ikona ON/OFF (15): Po włączeniu piekarnika rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie ikony zaświecą się na 8 sekund. Po tym czasie ikony menu będą podświetlane jedna po drugiej. Menu, które zostanie aktywowane domyślnie to FROZEN (Rozmrażanie). Za pomocą ikony wyboru menu (która również się zaświeci) można wybrać dowolne inne menu. Naciśnij przycisk ON/OFF (który będzie migać na czerwono), aby uruchomić piekarnik. Gdy piekarnik pracuje, naciśnij tę ikonę przez 3 sekundy, aby wstrzymać pracę piekarnika i przetrząść go w tryb gotowości.

### Wkładanie kamienia do pizzy do piekarnika

Po otwarciu drzwiczek na dnie komory piekarnika widoczna jest para kótek. Umieść kamień do pizzy na kótkach, gdy chcesz go włożyć. Pomoże to łatwiej wsunąć kamień do piekarnika.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i upewnić się, że piekarnik jest wyłączony.
2. Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Nie używaj metalowych przedmiotów do czyszczenia, w przeciwnym razie powłoka nieprzywieralna zostanie uszkodzona.
3. Po zakończeniu korzystania z piekarnika odłącz go od zasilania i poczekaj, aż wszystkie części ostygną. Jeśli wyjmiesz kratkę, ostygnięcie zajmie mniej czasu.
4. Wyczyść obudowę piekarnika wilgotną ściereczką lub gąbką, która nie rysuje.
5. Umyj kratkę i kamień do pizzy gorącą wodą z płynem i nierysującą gąbką. Należy pamiętać, jak wspomniano powyżej, że kamień jest wykonany z porowatego materiału. Dlatego też plamy mogą zostać trwale odcisnięte na kamieniu.
6. Jeśli grzałka jest zabrudzona, należy wyczyścić ją szczoteczką.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                              | Prawdopodobna przyczyna                                          | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik się nie włącza                             | Produkt nie jest podłączony.                                     | Podłącz zasilacz do uziemionego gniazdka elektrycznego.                                                                                                                           |
| Jedzenie przygotowane w piekarniku pozostaje surowe. | Składniki są za duże.                                            | Użyj mniejszych składników lub pozostaw je w piekarniku na dłużej.                                                                                                                |
|                                                      | Wybrana temperatura jest za niska.                               | Zwiększ temperaturę gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).                                                                                                                  |
|                                                      | Czas gotowania jest za krótki.                                   | Zwiększ czas gotowania (patrz rozdział „Funkcjonowanie”).                                                                                                                         |
| Składniki zostały ugotowane nierównomiernie.         | Niektóre potrawy wymagają obrócenia w połowie procesu gotowania. | Składniki, które są podatne na przywieranie lub są umieszczone jeden na drugim w piekarniku, powinny zostać wymieszane w połowie czasu pieczenia. Zobacz sekcję „Funkcjonowanie”. |

## POLSKI

|                                   |                             |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przekąski nie są chrupiące.       | Pizza ma zbyt grube ciasto. | Pizza z grubym ciastem nie jest chrupiąca, chyba że jest pieczona zbyt długo, a pizza się nadmiernie wypiecze. Staraj się piec pizzę na cieńszym cieście i zawsze pamiętaj o rozgrzaniu piekarnika i kamienia do pizzy.               |
| Drzwiczki piekarnika przeciekają. | Kondensacja wody.           | Ze względu na szybki i silny wzrost temperatury, wewnątrz piekarnika dochodzi do bardzo silnej kondensacji wody. Rama drzwi posiada izolację, ale możliwe jest, że niektóre krople mogą wydostać się na zewnątrz. To nie jest awaria. |

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03827

Produkt: Pizza Maker Fun Pizza&Co Tifosi

Napięcie: 220-240 V ~

Frekwencja: 50-60 Hz

Moc znamionowa 1700 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/ lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/ akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/ lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

## 9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## **1. DÍLY A SOUČÁSTI**

Legenda k obrázku 1:

1. Ventilační mřížka
2. Rukojeť
3. Průhledné okénko
4. Rám
5. Přední panel
6. Nožičky
7. Kámen na pizzu
8. Grilovací rošt

Legenda k obrázku 2:

1. Režim Rozmrazování
2. Režim Pizza chléb
3. Režim Napoletana
4. Režim Thin&Crispy
5. Režim Manuální
6. Režim Filety
7. Režim Steak
8. Režim Tavern Style
9. Ovládání horního ohřevu
10. Ovládání dolního ohřevu
11. Volič režimů
12. Zvýšení Času/Teploty
13. Ovládání Času/Teploty a Funkce Preheating
14. Snížení Času/Teploty
15. Ikona ON/OFF

**POZNÁMKA:**

Grafika 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. Vyměte 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.

### Obsah krabice

- Domácí pec na pizzu
- Rošt
- Kámen na pizzu
- Tento návod k použití

## 3. PROVOZ

1. Umístěte přístroj vždy na povrchy rovné, stabilní a odolné proti teplotě.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
3. Podle toho, co se chystáte péct, vyberte nejvhodnější příslušenství:
  - a. Když se chystáte péct pizzu, vložte kámen do pece během předehřívání. Když je pec předehřátá, položte pizzu na kámen.
  - b. Když se chystáte připravovat filety nebo kotlety, umístěte rošt dovnitř pece a maso položte na něj.

**VAROVÁNÍ:** Potraviny umístěné na roštu nesmí z něho vyčnívat, jinak by bylo propečení ovlivněno. Nedotýkejte se roštu ani horkého kamene na pizzu, mohli byste se popálit.

**VAROVÁNÍ:** Kámen na pizzu je pórovitý materiál, takže je zcela normální, že absorbuje látky a vytvářejí se na něm skvrny. Po jeho vyčištění je povrch připraven k opětovnému použití, i když na něm skvrny zůstávají kvůli složení kamene. To se týká všech pórovitých materiálů.

4. Zvolte potřebnou funkci na ovládacím panelu. Můžete nastavit čas a teplotu manuálně.
5. Když je pec předehřátá, otevřete dvířka a vložte do ní jídlo a poté je zavřete. Poté stiskněte ikonu ON/OFF. Spustí se odpočítávání.
6. Po uplynutí času zazní během dvou minut 5 zvukových signálů (během těchto dvou minut je teplota udržována). Pokud po uplynutí této doby nebyla provedena žádná operace, pec se automaticky vypne. Během těchto dvou minut můžete provést libovolnou operaci.

### Ovládací panel

Ovládací panel funguje následujícím způsobem:

Obr. 2

Režimy (1,2,3,4,5,6,7 a 8) odpovídají různým variantám přípravy pizzy, které domácí pec na pizzu nabízí.

## ČEŠTINA

| REŽIM             | TEPLOTA | TEPLOTNÍ ROZSAH | ČAS | ČASOVÉ ROZMEZÍ |
|-------------------|---------|-----------------|-----|----------------|
| DIY Udělej si sám | 430 °C  | 80-430 °C       | 2   | 1-60 min       |
| Napoletana        | 430 °C  | 200-430 °C      | 2   | 1-10 min       |
| Thin&Crispy       | 330 °C  | 80-430 °C       | 6   | 1-10 min       |
| Pizza Chléb       | 340 °C  | 80-430 °C       | 12  | 1-30 min       |
| Frozen            | 245 °C  | 80-430 °C       | 16  | 1-20 min       |
| Tavern Style      | 430 °C  | 80-430 °C       | 2   | 1-60 min       |
| Filety            | 430 °C  | 80-430 °C       | 3   | 1-60 min       |
| Beefsteak         | 430 °C  | 80-430 °C       | 6   | 1-60 min       |

- Ikony horního a dolního ohřevu (9 a 10) slouží k aktivaci nebo deaktivaci topných těles a zároveň indikují, zda jsou aktivovány.
- Ikona výběru nabídky (11): slouží k výběru nabídky a k obnovení výchozího továrního nastavení.
- Ikona zvýšení času/teploty (12): stiskněte tuto ikonu pro zvýšení doby provozu nebo teploty.
- Ikona volby času/teploty a předehřevu (13): všechny nabídky vyžadují předehřátí pece s výjimkou DIY (Manuální). Proto se ve výchozím nastavení při výběru libovolné nabídky rozsvítí světelný indikátor předehřevu. Můžete ho vypnout (pokud si to přejete) pouze v případě, že jste vybrali nabídku DIY. Když se pec předehřívá, světelný indikátor zůstane svítit, když dosáhne správné teploty, světelný indikátor zhasne. Zazní tři zvukové signály, které vám připomenou, abyste vložili jídlo do pece. Po vložení pokrmu do pece stiskněte ikonu ON/OFF a režim se spustí.
- Ikona snížení času/teploty (14): stiskněte tuto ikonu pro snížení doby provozu nebo teploty.
- Ikona ON/OFF (15): Po zapnutí pece zazní zvukový signál a všechny ikony se na 8 sekund rozsvítí. Po uplynutí této doby se postupně rozsvítí ikony nabídky. Nabídka, která se aktivuje ve výchozím nastavení, je FROZEN (Rozmrazování). Pomocí ikony výběru nabídky (která se rovněž rozsvítí) můžete vybrat jakoukoli jinou nabídku. Stiskněte ikonu ON/OFF (bude blikat červeně) pro spuštění pece. Když je pec v provozu, stiskněte tuto ikonu na 3 sekundy pro její pozastavení a přepnutí do pohotovostního režimu.

### Vložení kamene na pizzu do pece

Po otevření dvírek uvidíte na dně vnitřního prostoru pece dvojici koleček. Umístěte kámen na pizzu na kolečka, když ji chcete vložit. To vám pomůže zatlačit ji jemněji.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že je pec vypnutá, než začnete provádět čištění nebo údržbu.
2. Pec je třeba po každém použití vyčistit. Nepoužívejte k jejímu čištění kovové předměty, jinak dojde k poškození nepřilnavého povrchu.
3. Po ukončení používání pece ji odpojte od sítě a počkejte, až všechny části vychladnou. Pokud rošt vyjmete, chlazení bude trvat kratší dobu.
4. Vyčistěte tělo pece vlhkým hadříkem nebo neabrazivní houbou.
5. Umyjte rošt a kámen na pizzu horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou. Pamatujte, jak je uvedeno výše, že kámen je vyroben z pórovitého materiálu. Proto se skvrny pravděpodobně trvale usazují na samotném kameni.
6. Použijte kartáč k vyčištění topného tělesa, pokud je znečištěné.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                             | Možné příčiny                                           | Možná řešení                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pec se nezapíná                     | Výrobek není zapojen.                                   | Připojte adaptér k uzemněné zásuvce.                                                                                                                                                                      |
| Jídlo připravené v peci je syrové.  | Přísady jsou příliš velké.                              | Použijte menší množství surovin nebo je nechte v peci déle.                                                                                                                                               |
|                                     | Zvolená teplota je příliš nízká.                        | Zvyšte teplotu pečení (viz část "Provoz").                                                                                                                                                                |
|                                     | Doba přípravy je příliš krátká.                         | Zvyšte dobu pečení (viz část "Provoz").                                                                                                                                                                   |
| Suroviny byly opečeny nerovnoměrně. | Některé potraviny je třeba v polovině přípravy obrátit. | Ingredience, které jsou náchylné ke slepení nebo jsou v peci umístěny na sobě, by se měly v polovině pečení protřepat. Viz část "Provoz".                                                                 |
| Předkrmy nemají křupavý výsledek.   | Pečete pizzu s příliš tlustým těstem.                   | Pizzy s tlustým těstem nejsou křupavé, ledaže by se pekly příliš dlouho a pizza by byla propečená. Snažte se připravovat pizzy z tenčího těsta a nikdy nezapomeňte nechat předeřhát pec i kámen na pizzu. |

|                           |                           |                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Z dvířek pece uniká voda. | Z dvířek pece uniká voda. | V důsledku rychlého a silného nárůstu teploty dochází k vysoké kondenzaci vody uvnitř pece. Rám dvířek je utěsněný, ale je možné, že některé kapky mohou vytékat ven. Nejedná se o poruchu. |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03827  
Výrobek: Pizza maker Fun Pizza&Co Tifosi  
Napětí: 220-240 V~  
Frekvence: 50-60 Hz  
Nominální výkon: 1700 W

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.  
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt 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 jakýkoli 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 žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

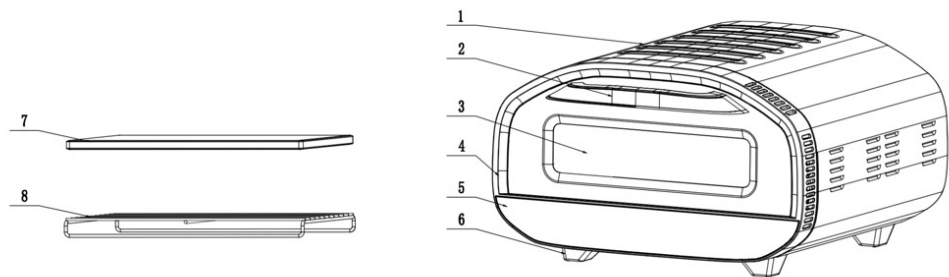


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

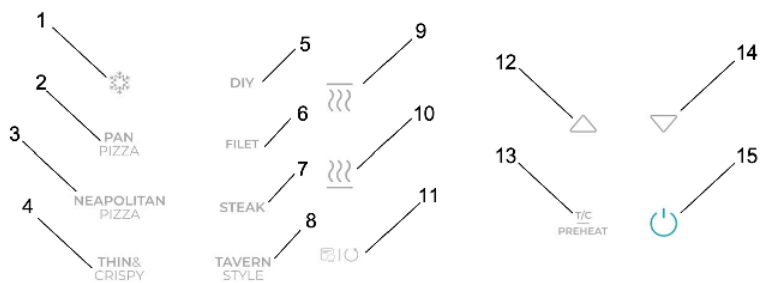


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S. L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar, Spain

YV01Z40115