

cecotec

FUN PIZZA&CO MAMMA MÍA WINDOW

Horno eléctrico para pizza / Electric pizza oven



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

Manual d'instruccions

Használati útmutató

شاميل عتلا ليلي

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	7
5. Especificaciones técnicas	9
6. Copyright	9
7. Declaración UE de conformidad simplificada	9

INDEX

1. Parts and components	10
2. Before use	10
3. Operation	11
4. Cleaning and maintenance	12
5. Technical specifications	14
6. Copyright	14
7. Simplified EU Declaration of Conformity	14

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	15
2. Avant utilisation	15
3. Fonctionnement	16
4. Nettoyage et entretien	18
5. Spécifications techniques	19
6. Copyright	19
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	19

INHALT

1. Teile und Komponenten	20
2. Vor dem Gebrauch	20
3. Bedienung	21
4. Reinigung und Wartung	23
5. Technische Spezifikationen	24
6. Copyright	24
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	24

INDICE

1. Parti e componenti	26
2. Prima dell'uso	26
3. Funzionamento	27
4. Pulizia e manutenzione	28
5. Specifiche tecniche	30
6. Copyright	30
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	30

ÍNDICE

1. Peças e componentes	31
2. Antes de usar	31

3. Funcionamento	32
4. Limpeza e manutenção	33
5. Especificações técnicas	35
6. Copyright	35
7. Declaração de conformidade simplificada da UE	35

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	36
2. Vóór u het apparaat gebruikt	36
3. Werking	37
4. Schoonmaak en onderhoud	38
5. Technische specificaties	40
6. Copyright	40
7. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	40

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	41
2. Przed użyciem	41
3. Funkcjonowanie	42
4. Czyszczenie i konserwacja	43
5. Dane techniczne	45
6. Prawa autorskie	45
7. Uproszczona deklaracja zgodności UE	45

OBSAH

1. Díly a součásti	46
2. Před použitím	46
3. Provoz	47
4. Čištění a údržba	48
5. Technické specifikace	50
6. Copyright	50
7. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	50

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	51
2. Kullanmadan önce	51
3. Cihazın kullanımı	52
4. Temizlik ve bakım	53
5. Teknik bilgiler	54
7. Telif Hakları	55
7. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI	55

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	56
2. Πριν από τη χρήση	56
3. Λειτουργία	57
4. Καθαρισμός και συντήρηση	59
5. Τεχνικές προδιαγραφές	60
6. Copyright	60
7. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης	61

ÍNDEX

1. Peces i components	62
2. Abans de fer servir	62
3. Funcionament	63
4. Neteja i manteniment	64
5. Especificacions tècniques	66
6. Copyright	66
7. Declaració UE de conformitat simplificada	66

TARTALOMJEGYZÉK

1. Alkatrészek és komponensek	67
2. Használat előtt	67
3. Üzemeltetés	68
4. Tisztítás és karbantartás	69
5. Műszaki leírás	71
6. Copyright	71
7. Egyszerűsített megfelelési nyilatkozat	71

سرفہ

1. تان وكممل او اءازجالا	72
2. مءاءءءساالا لبق	72
3. لءىءءساالا	72
4. ءناىصل او ءبىظنءالا	74
5. ءبىنءالا ءانءص او مءلا	75
6. رءنءالا او عءطالا ءووقء	76
7. بىبوروالا ءاءءالء طءسبءالا ءءبءطءملا نالءا	76

NOTA

EU01_109090_Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

زاهاجل اب فصاخل اةيجمربال تاميلعمتل اتاريغتم عيمج لعل قبطني و اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Ventana
2. Selector de temperatura
3. Selector de tiempo
4. Indicador luminoso
5. Asas de apertura de la tapa
6. Asa de bloqueo de la piedra

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

- Máquina de hacer pizza
- Palas de acero
- Este manual de instrucciones

- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Limpie las palas con agua caliente y un poco de jabón y, después, séquelas bien. Limpie la piedra con un paño suave y húmedo y séquela con un poco de papel de cocina. Asegúrese de que el aparato esté seco antes de encenderlo.
- No es necesario añadir ningún ingrediente a la piedra antes de usarla por primera vez.
- Se recomienda dejar calentar el aparato al máximo durante unos 10 minutos sin ningún alimento dentro y con la tapa cerrada. Esto ayuda a eliminar la grasa que pueda haberse adherido durante la fabricación y a eliminar el olor a nuevo.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato en una superficie horizontal, estable, limpia y nivelada. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y de que el aparato esté colocado a una distancia mínima de 20 cm de cualquier objeto.
2. Asegúrese de que ambos selectores estén en la posición 0.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Gire el selector de la temperatura al ajuste deseado para que el aparato comience a precalentarse. Precaliente durante 5 a 15 minutos.
4. Transcurrido este tiempo, el indicador luminoso se apagará para indicar que el aparato está precalentado y listo para su uso.
5. Gire el selector de la temperatura hasta el ajuste deseado. Enharine las palas y coloque la pizza sobre ellas.
6. Si va a cocinar masa de pizza fresca, pínchela con un tenedor y añada los ingredientes encima.
7. Abra la tapa y utilice las palas para deslizar la pizza directamente sobre la piedra caliente.

Atención: La piedra y las asas estarán muy calientes, tenga precaución y utilice guantes o manoplas de horno.

Nota: Si cocina una pizza comprada, asegúrese de retirar todos los envases antes de cocinarla.

8. Cierre la tapa con cuidado y ajuste el tiempo mediante el selector. Puede supervisar el proceso de cocción mirando a través de la ventana.
9. Cuando suene el temporizador y la pizza esté al punto deseado, abra la tapa con cuidado. Utilice unas manoplas para horno.

Advertencia: No se incline sobre el aparato al abrir la tapa, ya que podría salir vapor.

- Peligro de quemaduras.
- Retire la pizza utilizando las palas.
- Cuando haya terminado de utilizar el aparato, coloque los selectores en la posición 0 y desenchúfelo de la red eléctrica.
- Cuando la piedra se haya enfriado por completo, raspe el queso fundido caliente y los ingredientes que puedan haber caído sobre ella después de cada cocinado.

Advertencia: Cuando el tiempo llega a 0, el aparato no se apaga automáticamente. Para apagar el aparato, gire el selector de temperatura al ajuste mínimo y, después, desconéctelo.

Advertencia: No corte la pizza directamente sobre la piedra, ya que podría dañar la superficie de cocción. Retire la pizza de la piedra antes de cortarla.

Nota: La piedra se oscurecerá con el uso. Se trata de un fenómeno normal.

Consejos:

- Si la pizza cruda está demasiado blanda para transferirla a la piedra, siga los pasos que se indican a continuación:
 1. Coloque la masa fresca directamente sobre un cuadrado de papel para horno del tamaño de la piedra. Pinche la base de la pizza con un tenedor y añada los ingredientes.
 2. Transfiera la pizza con el papel a la piedra.
 3. Cierre la tapa y deje que la pizza se cocine durante 2 minutos. Abra la tapa y, con ayuda de unos guantes de cocina, retire suavemente el papel para horno, deslizándolo por debajo de la masa de pizza.
 4. Cierre la tapa y cocine la pizza durante el tiempo deseado.
- No deje el papel más de 2 minutos, ya que, si lo deja, podría carbonizarse y hacer que el aparato eche humo.

Advertencia: No utilice papel encerado como sustituto del papel de horno.

Ajustes de temperatura

Este aparato cuenta con 5 niveles de temperatura para adaptarse a diferentes tipos de pizza y resultados de cocción:

- Nivel 1: 120 °C
- Nivel 2: 180 °C
- Nivel 3: 260 °C
- Nivel 4: 330 °C
- Nivel 5: 380 °C

Piedra para pizza:

- La piedra puede utilizarse por ambos lados. Antes de darle la vuelta, elimine cualquier resto de comida que haya podido quedar y asegúrese de que está fría.
- Una vez que la piedra esté limpia, retírela, dele la vuelta y vuelva a colocarla.

Advertencia: Asegúrese de que el lado que esté cerca de la resistencia inferior no tenga restos de comida.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y apáguelo poniendo los selectores en la posición 0.
- Deje enfriar la piedra y retire los ingredientes que hayan podido quedar sobre ella.

ESPAÑOL

- Antes de proceder a una limpieza más a fondo, deje que el aparato se enfríe completamente.

Limpieza de la piedra:

- Para limpiar la piedra, no utilice nunca aceite de cocina, agua ni detergentes.
- No sumerja nunca la piedra en agua.
- Raspe el exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras y limpie la piedra con papel de cocina o un paño limpio.
- Las piedras para pizza son porosas y absorben grasas y aceites. Es normal que acumulen manchas. Esto no afectará al sabor de la pizza ni al rendimiento de la piedra. Sin embargo, los restos del cocinado pueden crear un exceso de humo y formar malos olores.

Cómo quitar las manchas:

- Las manchas pequeñas pueden limpiarse frotando con un cepillo de dientes y una pasta hecha con partes iguales de bicarbonato sódico y agua. Cepille en pequeños círculos hasta eliminar las manchas. Después, limpie la piedra con un paño húmedo y deje que se seque completamente.
- Para eliminar los restos de comida quemada, utilice un estropajo o un rascador.
- Si la acumulación es importante, utilice un papel abrasivo duro como, por ejemplo, papel de lija, para limpiar la superficie.
- Asegúrese de limpiar la piedra con un paño húmedo y deje tiempo suficiente para que se seque completamente antes de usarla.

Advertencia: No sumerja la piedra en agua ni utilice productos de limpieza. Sumergir la piedra en agua puede provocar que se agriete. La piedra absorberá los productos de limpieza y se transferirán a la pizza durante el horneado.

Para una limpieza profunda:

- Prepare una pasta mezclando 1/3 de taza de bicarbonato sódico con 3 cucharadas de agua. Aplique la pasta en las zonas deseadas de la piedra y déjela actuar durante 15-20 minutos. Raspe el exceso de pasta y comida de la superficie de la piedra. Con un paño húmedo, elimine los restos de comida y, después, seque bien la piedra.

Limpieza de la ventana:

- Espere siempre a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar la ventana.
- La ventana se oscurecerá por el uso. Para limpiarla, haga una pasta con 2 cucharaditas de bicarbonato, 1 cucharadita de vinagre blanco y 1 cucharadita de agua.
- Frote la pasta sobre el cristal o la zona de ventilación trasera y, después, elimínela con un paño húmedo.
- Asegúrese de no dejar restos de pasta en el producto.

Limpieza de la parte exterior:

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y, después, asegúrese de secarlo bien. Puede utilizar un jabón líquido no abrasivo o una solución suave en aerosol para limpiar las manchas.
- Asegúrese de que todas las piezas y superficies estén bien secas antes de volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_109090

Producto: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Potencia nominal: 1200 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

6. 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.

7. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Viewing window
2. Temperature knob
3. Time knob
4. Indicator light
5. Lid opening handles
6. Stone locking handle

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure to recycle all elements correctly.
- 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
- Pizza steel peels
- Instruction manual

- Do not remove the product serial number in order to keep proper traceability of the appliance in case assistance is required.
- Clean the pizza peels with hot water and a little soap, then dry them thoroughly. Clean the pizza stone with a soft, damp cloth and dry it with paper towel. Make sure the appliance is dry before switching it on.
- It is not necessary to add any ingredients to the stone before using it for the first time.
- It is recommended to let the appliance heat up at maximum temperature for about 10 minutes without any food inside and with the lid closed. This helps to remove any grease that may have adhered during manufacturing and eliminate odours.

3. OPERATION

1. Place the appliance on a horizontal, stable, clean and level surface. Make sure that the surface is heat-resistant, and that the appliance is placed at least 20 cm away from any object.
2. Make sure both knobs are in the "0" position.
3. Connect the power cable to a power socket. Turn the temperature knob to the desired setting for the appliance to start preheating. Preheat for 5 to 15 minutes.
4. After this time, the indicator light will turn off to indicate that the appliance is preheated and ready for use.
5. Turn the temperature knob to the desired setting. Flour the surface of the peels and place the pizza on them.
6. If you are cooking fresh pizza dough, prick it with a fork and add the toppings.
7. Open the lid and use the peels to slide the pizza directly onto the hot stone.

Warning: The stone and handles will be very hot; take care and use oven gloves or mitts.

Note: If you are cooking a shop-bought pizza, make sure to remove all packaging before cooking.

8. Close the lid carefully and set the time using the knob. You can monitor the cooking process by looking through the viewing window.
9. When the timer sounds and the pizza is cooked to the desired level, open the lid carefully. Use oven mitts.

Warning: Do not lean over the appliance when opening the lid, as steam may escape.

- Risk of burns.
- Remove the pizza using the peels.
- When you have finished using the appliance, turn the knobs to the "0" position and unplug it from the mains.
- When the stone has cooled down completely, scrape off any melted cheese and ingredients that may have fallen onto it after each cooking session.

Warning: When the time reaches 0, the appliance does not switch off automatically. To turn off the appliance, turn the temperature knob to the minimum setting and then unplug it.

Warning: Do not cut the pizza directly on the stone, as this could damage the cooking surface. Remove the pizza from the stone before cutting it.

Note: The stone will darken with use. This is normal.

ENGLISH

Tips:

- If the raw pizza is too soft to transfer to the stone, follow the steps below:
 1. Place the fresh dough directly onto a square of parchment paper the size of the stone. Prick the pizza base with a fork and add the toppings.
 2. Transfer the pizza with the paper to the stone.
 3. Close the lid and let the pizza cook for 2 minutes. Open the lid and, using oven mitts, gently remove the parchment paper by sliding it under the pizza dough.
 4. Close the lid and cook the pizza for the desired time.
- Do not leave the paper for more than 2 minutes, as it could char and cause the appliance to smoke.

Warning: Do not use wax paper as a substitute for parchment paper.

Temperature settings

This appliance has 5 temperature levels to suit different types of pizza and cooking results:

- Level 1: 120 °C
- Level 2: 180 °C
- Level 3: 260 °C
- Level 4: 330 °C
- Level 5: 380 °C

Pizza stone:

- The stone can be used on both sides. Before turning it over, remove any food residue that may remain and ensure it is cold.
- Once the stone is clean, remove it, turn it over and replace it.

Warning: Make sure the side that is near the bottom heating element is free from food residue.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use.
- Unplug the appliance from the power socket and turn it off by setting the knobs to the "0" position.
- Allow the stone to cool down and remove any ingredients that may remain on it.
- Before proceeding with more thorough cleaning, let the appliance to cool down completely.

Cleaning the pizza stone:

- Never use cooking oil, water or detergents to clean the stone.
- Never immerse the stone in water.

- Scrape off excess food with a spatula or stiff-bristled brush and clean the stone with paper towel or a clean cloth.
- Pizza stones are porous and absorb fats and oils. It is normal for them to accumulate stains. This will not affect pizza's taste or the stone's performance. However, cooking residues can create excess smoke and produce unpleasant odours.

How to remove stains:

- Small stains can be cleaned by scrubbing with a toothbrush and a paste made from equal parts of baking soda and water. Brush in small circles until stains are removed. Then clean the stone with a damp cloth and allow it to dry completely.
- To remove burnt food residue, use a scouring pad or scraper.
- If there is significant build-up, use coarse abrasive paper, such as sandpaper, to clean the surface.
- Make sure to clean the stone with a damp cloth and allow sufficient time for it to dry completely before use.

Warning: Do not immerse the stone in water or use cleaning products. Immersing the stone in water may cause it to crack. The stone will absorb cleaning products and transfer them to the pizza during baking.

For thorough cleaning:

- Prepare a paste by mixing 1/3 cup of baking soda with 3 tablespoons of water. Apply the paste on the desired areas of the stone and leave it to work for 15-20 minutes. Scrape off excess paste and food from the stone's surface. With a damp cloth, remove any food residue and then dry the stone thoroughly.

Cleaning the viewing window:

- Always wait for the appliance to cool down completely before cleaning the viewing window.
- The viewing window will darken with use. To clean it, make a paste with 2 teaspoons of baking soda, 1 teaspoon of white vinegar and 1 teaspoon of water.
- Rub the paste onto the glass or rear ventilation area and then wipe it off with a damp cloth.
- Make sure not to leave any paste residue on the product.

Cleaning the housing:

- Clean the housing of the appliance with a damp cloth and then make sure to dry it thoroughly. You can use a non-abrasive liquid soap or mild spray solution to clean stains.
- Make sure all parts and surfaces are completely dry before reconnecting the appliance to the mains.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_109090

Product: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Rated power: 1200 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50/60 Hz


Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

6. 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.

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

 Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of applicable European Union regulations. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Fenêtre
2. Sélecteur de température
3. Sélecteur de temps
4. Témoin lumineux
5. Poignées d'ouverture du couvercle
6. Poignée de verrouillage de la pierre

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

- Machine à pizza
- Pelles en acier
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Nettoyez les pelles avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement. Essayez la pierre avec un chiffon doux et humide et séchez-la avec du papier absorbant. Assurez-vous que l'appareil est sec avant de le mettre en fonctionnement.
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter des ingrédients à la pierre avant de l'utiliser pour la première fois.
- Il est recommandé de laisser l'appareil chauffer au maximum pendant environ 10

FRANÇAIS

minutes, sans aliments à l'intérieur et avec le couvercle fermé. Cela permet d'éliminer la graisse qui a pu adhérer lors de la fabrication et de faire disparaître l'odeur de neuf.

3. FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre et plane. Veillez à ce que la surface soit résistante à la chaleur et que l'appareil soit placé à au moins 20 cm de tout objet.
2. Assurez-vous que les deux sélecteurs sont en position 0.
3. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant. Tournez le sélecteur de température sur la position souhaitée pour que l'appareil commence à préchauffer. Préchauffez-le pendant 5 à 15 minutes.
4. Après ce temps, le témoin s'éteindra pour indiquer que l'appareil est préchauffé et prêt à l'emploi.
5. Tournez le sélecteur de température sur le réglage souhaité. Farinez les pelles et placez-y la pizza.
6. Si vous allez cuisiner une pâte à pizza fraîche, piquez-la avec une fourchette et ajoutez-y les ingrédients.
7. Ouvrez le couvercle et utilisez les pelles pour faire glisser la pizza directement sur la pierre chaude.

Attention : La pierre et les poignées seront très chaudes, faites attention et utilisez des maniques.

Note : Si vous cuisinez une pizza achetée, veillez à retirer tous les emballages avant la cuisson.

8. Fermez soigneusement le couvercle et réglez le temps à l'aide du sélecteur. Vous pouvez surveiller le processus de cuisson en regardant à travers la fenêtre.
9. Lorsque la minuterie émet un signal sonore et que la pizza a atteint le degré de cuisson souhaité, ouvrez le couvercle avec précaution. Utilisez des maniques.

Avertissement : Ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur pourrait s'en échapper.

- Risque de brûlures.
- Retirez la pizza à l'aide des pelles.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, mettez les sélecteurs en position 0 et débranchez-le.
- Lorsque la pierre a complètement refroidi, raclez le fromage fondu chaud et les ingrédients qui ont pu tomber sur la pierre après chaque cuisson.

Avertissement : Quand le temps atteint 0, l'appareil ne s'éteint pas automatiquement. Pour éteindre l'appareil, tournez le sélecteur de température sur la position minimale, puis débranchez-le.

Avertissement : Ne coupez pas la pizza directement sur la pierre, car cela pourrait endommager la surface de cuisson. Retirez la pizza de la pierre avant de la découper.

Note : La pierre deviendra plus foncée à l'usage. Il s'agit d'un phénomène normal.

Conseils :

- Si la pizza non cuite est trop molle pour être transférée sur la pierre, suivez les étapes ci-dessous :
 1. Placez la pâte fraîche directement sur un carré de papier sulfurisé de la taille d'une pierre. Piquez la base de la pizza avec une fourchette et ajoutez les ingrédients.
 2. Placez la pizza sur la pierre à l'aide du papier.
 3. Fermez le couvercle et laissez cuire la pizza pendant 2 minutes. Ouvrez le couvercle et, à l'aide de maniques, retirez délicatement le papier sulfurisé en le glissant sous la pâte à pizza.
 4. Fermez le couvercle et faites cuire la pizza pendant le temps souhaité.
- Ne laissez pas le papier plus de 2 minutes, sinon il risque de se carboniser et de faire fumer l'appareil.

Avertissement : N'utilisez pas de papier ciré pour remplacer le papier sulfurisé.

Réglages de la température

Cet appareil dispose de 5 niveaux de température pour s'adapter aux différents types de pizzas et de résultats de cuisson :

- Niveau 1 : 120 °C
- Niveau 2 : 180 °C
- Niveau 3 : 260 °C
- Niveau 4 : 330 °C
- Niveau 5 : 380 °C

Pierre à pizza

- La pierre peut être utilisée des deux côtés. Avant de la retourner, retirez les aliments restants et assurez-vous qu'elle est froide.
- Une fois la pierre propre, retirez-la, retournez-la et remettez-la en place.

Avertissement : Assurez-vous que le côté proche de la résistance inférieure est exempt de restes d'aliments.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil et éteignez-le en tournant les sélecteurs sur la position 0.
- Laissez refroidir la pierre et retirez les aliments.
- Avant de poursuivre le nettoyage, laissez l'appareil refroidir complètement.

Nettoyage de la pierre

- N'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou de détergents pour nettoyer la pierre.
- Ne plongez jamais la pierre dans l'eau.
- Grattez l'excédent d'aliments à l'aide d'une spatule ou d'une brosse à poils durs et essuyez la pierre avec du papier absorbant ou un chiffon propre.
- Les pierres à pizza sont poreuses et absorbent les graisses et les huiles. Il est normal que des taches apparaissent. Cela n'affectera pas le goût de la pizza ni le rendement de la pierre. Cependant, les restes de cuisson peuvent créer un excès de fumée et dégager des odeurs désagréables.

Comment enlever les taches

- Les petites taches peuvent être nettoyées en frottant avec une brosse à dents et une pâte composée à parts égales de bicarbonate de soude et d'eau. Brossez par petits cercles jusqu'à ce que les taches soient éliminées. Essuyez ensuite la pierre avec un chiffon humide et laissez-la sécher complètement.
- Pour éliminer les restes d'aliments brûlés, utilisez un tampon à récurer ou un grattoir.
- S'il s'agit d'une accumulation considérable, utilisez un papier abrasif dur, tel que du papier de verre, pour nettoyer la surface.
- Veillez à essuyer la pierre avec un chiffon humide et laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser.

Avertissement Ne plongez pas la pierre dans l'eau et n'utilisez pas de produits de nettoyage. L'immersion de la pierre dans l'eau peut la fissurer. La pierre absorbera les produits de nettoyage et les transmettra à la pizza pendant la cuisson.

Nettoyage en profondeur

- Préparez une pâte en mélangeant 1/3 de tasse de bicarbonate de soude avec 3 cuillères d'eau. Appliquez la pâte sur les zones souhaitées de la pierre et laissez-la agir pendant 15 à 20 minutes. Grattez l'excédent de pâte et d'aliments sur la surface de la pierre. Enlevez les restes de nourriture à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez soigneusement la pierre.

Nettoyage de la fenêtre

- Attendez toujours que l'appareil ait complètement refroidi avant de nettoyer la fenêtre.
- La fenêtre deviendra plus foncée à l'usage. Pour la nettoyer, faites une pâte avec 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, 1 cuillère à café de vinaigre blanc et 1 cuillère à café d'eau.

- Frottez la pâte sur la fenêtre ou la zone de ventilation arrière, puis essuyez-la avec un chiffon humide.
- Veillez à ce qu'aucun résidu de la pâte ne reste sur l'appareil.

Nettoyage de la surface extérieure

- Nettoyez la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la soigneusement. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches.
- Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont parfaitement sèches avant de rebrancher l'appareil.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_109090

Produit : Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Puissance nominale : 1200 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. 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.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Sichtfenster
2. Temperatúrauswahl
3. Zeitauswahl
4. Betriebsanzeige
5. Griff zum Öffnen des Deckels
6. Griff zum Blockieren des Steins

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Verpackungsinhalt

- Pizzamaschine
- Pizzaschaufeln aus Stahl
- Diese Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die Pizzaschaufeln mit heißem Wasser und etwas Seife und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Reinigen Sie den Stein mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit etwas Küchenpapier ab. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie es einschalten.
- Es ist nicht notwendig, dem Stein vor der ersten Verwendung irgendwelche Zutaten hinzuzufügen.

- Es wird empfohlen, das Gerät bei geschlossenem Deckel und ohne Lebensmittel etwa 10 Minuten lang auf höchster Stufe zu erhitzen. Dadurch wird Fett, das sich während der Herstellung möglicherweise festgesetzt hat, entfernt und der Geruch des neuen Geräts beseitigt.

3. BEDIENUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, stabile, saubere und ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitzebeständig ist und das Gerät mindestens 20 cm von anderen Gegenständen entfernt steht.
2. Stellen Sie sicher, dass sich beide Wahlschalter in der Position 0 befinden.
3. Stecken Sie das Stromkabel zu einer Steckdose. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Einstellung, damit das Gerät mit dem Vorheizen beginnt. 5 bis 15 Minuten vorheizen.
4. Nach dieser Zeit erlischt die Anzeige, um anzuzeigen, dass das Gerät vorgeheizt und betriebsbereit ist.
5. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Einstellung. Bestäuben Sie die Pizzaschaufeln und legen Sie die Pizza darauf.
6. Wenn Sie frischen Pizzateig zubereiten, stechen Sie ihn mit einer Gabel ein und geben Sie die Zutaten darauf.
7. Öffnen Sie den Deckel und schieben Sie die Pizza mit den Schaufeln direkt auf den heißen Stein.

Achtung: Der Stein und die Griffe sind sehr heiß, seien Sie vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.

Hinweis: Wenn Sie eine gekaufte Pizza zubereiten, achten Sie darauf, dass Sie vor dem Backen alle Verpackungen entfernen.

8. Schließen Sie den Deckel sorgfältig und stellen Sie die Zeit mit dem Wählschalter ein. Sie können den Kochvorgang durch das Fenster beobachten.
9. Wenn der Timer ertönt und die Pizza den gewünschten Gargrad erreicht hat, öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Warnung: Beugen Sie sich beim Öffnen des Deckels nicht über das Gerät, da sonst Dampf entweichen kann.

- Verbrennungsgefahr.
- Entfernen Sie die Pizza mit Hilfe der Schaufeln.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, stellen Sie die Wahlschalter auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn der Stein vollständig abgekühlt ist, kratzen Sie den heißen geschmolzenen Käse

DEUTSCH

und alle Zutaten ab, die nach jedem Backvorgang auf den Stein gefallen sein könnten.

Warnung: Wenn die Zeit 0 erreicht, schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Einstellung und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Warnung: Schneiden Sie die Pizza nicht direkt auf dem Stein, da Sie die Kochfläche beschädigen könnten. Nehmen Sie die Pizza vor dem Schneiden vom Stein.

Hinweis: Der Stein wird mit dem Gebrauch dunkler. Dies ist ein normales Phänomen.

Tipps:

- Wenn die rohe Pizza zu weich ist, um auf den Stein gelegt zu werden, gehen Sie wie folgt vor:
 1. Legen Sie den frischen Teig direkt auf ein quadratisches Stück Backpapier, das so groß ist wie der Stein. Stechen Sie den Boden der Pizza mit einer Gabel ein und fügen Sie die Zutaten hinzu.
 2. Legen Sie die Pizza mit dem Papier auf den Stein.
 3. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Pizza 2 Minuten lang backen. Öffnen Sie den Deckel und schieben Sie das Backpapier mit Ofenhandschuhen vorsichtig unter den Pizzateig.
 4. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pizza für die gewünschte Zeit.
- Lassen Sie das Papier nicht länger als 2 Minuten liegen, da es sonst verkohlen und das Gerät rauchen kann.

Warnung: Verwenden Sie kein Wachspapier als Ersatz für Backpapier.

Temperatur-Einstellungen

Dieses Gerät verfügt über 5 Temperaturstufen, die für verschiedene Pizzasorten und Garergebnisse geeignet sind:

- Höhe 1: 120 °C
- Höhe 2: 180 °C
- Höhe 3: 260 °C
- Höhe 4: 330 °C
- Höhe 5: 380 °C

Pizzastein:

- Der Stein kann auf beiden Seiten verwendet werden. Bevor Sie den Stein umdrehen, entfernen Sie alle Essensreste und vergewissern Sie sich, dass er kalt ist.
- Sobald der Stein sauber ist, nehmen Sie ihn ab, drehen Sie ihn um und legen Sie ihn wieder auf den Herd.

Warnung: Achten Sie darauf, dass die Seite, die sich in der Nähe der unteren Heizspirale befindet, keine Essensreste aufweist.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Wahlschalter auf Position 0 stellen.
- Lassen Sie den Stein abkühlen und entfernen Sie die restlichen Zutaten.
- Lassen Sie das Gerät vor einer gründlicheren Reinigung vollständig abkühlen.

Reinigung des Steins:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Steins niemals Speiseöl, Wasser oder Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie den Stein niemals in Wasser.
- Kratzen Sie überschüssige Lebensmittel mit einem Spatel oder einer harten Bürste ab und wischen Sie den Stein mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch ab.
- Pizzasteine sind porös und nehmen Fette und Öle auf. Es ist normal, dass sich Flecken auf ihnen ansammeln. Dies hat keinen Einfluss auf den Geschmack der Pizza oder die Leistung des Steins. Kochrückstände können jedoch zu übermäßigem Rauch und unangenehmen Gerüchen führen.

Flecken entfernen:

- Kleine Flecken lassen sich durch Schrubben mit einer Zahnbürste und einer Paste aus gleichen Teilen Backpulver und Wasser reinigen. In kleinen Kreisen bürsten, bis die Flecken entfernt sind. Wischen Sie den Stein anschließend mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen.
- Verwenden Sie einen Scheuerschwamm oder Schaber, um eingebrannte Essensreste zu entfernen.
- Wenn die Ablagerungen stark sind, verwenden Sie ein hartes Schleifpapier, z. B. Schmirgelpapier, um die Oberfläche zu reinigen.
- Wischen Sie den Stein mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn vor dem Gebrauch vollständig trocknen.

Achtung: Tauchen Sie den Stein nicht in Wasser ein und verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Das Eintauchen des Steins in Wasser kann zu Rissen führen. Der Stein nimmt Reinigungsmittel auf, die beim Backen auf die Pizza übergehen.

Für eine gründliche Reinigung:

- Bereiten Sie eine Paste zu, indem Sie 1/3 Tasse Natriumbicarbonat mit 3 Esslöffeln Wasser mischen. Tragen Sie die Paste auf die gewünschten Stellen des Steins auf und lassen Sie sie 15-20 Minuten einwirken. Kratzen Sie überschüssige Paste und Lebensmittel von der Oberfläche des Steins ab. Entfernen Sie mit einem feuchten Tuch die Essensreste und trocknen Sie die Steinplatte anschließend gut ab.

DEUTSCH

Reinigung des Fensters:

- Warten Sie immer, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Fenster reinigen.
- Das Fenster wird mit der Zeit dunkler. Zur Reinigung bereiten Sie eine Paste aus 2 Teelöffeln Natriumbikarbonat, 1 Teelöffel weißem Essig und 1 Teelöffel Wasser zu.
- Reiben Sie die Paste auf dem Glas oder der hinteren Lüftungsöffnung ein und entfernen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass keine Pastenreste auf dem Produkt zurückbleiben.

Reinigung der Außenseite:

- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch und achten Sie darauf, dass es anschließend gut getrocknet ist. Flecken können mit einer nicht scheuernden Flüssigseife oder einer milden Sprühlösung entfernt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Oberflächen gründlich getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_109090

Produkt: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Spannung: 1200 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. 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).

7. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Finestra
2. Manopola della temperatura
3. Manopola del tempo
4. Spia
5. Manici di apertura del coperchio
6. Manico di bloccaggio della pietra

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

- Fornetto per pizza
- Pale in acciaio
- Il presente manuale di istruzioni

- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Pulire le pale con acqua calda e un po' di sapone e asciugarle accuratamente. Pulire la pietra con un panno morbido e umido e asciugarla con carta da cucina. Assicurarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di accenderlo.
- Non è necessario aggiungere alcun ingrediente alla pietra prima di utilizzarla per la prima volta.
- Si consiglia di lasciare che l'apparecchio si riscaldi al massimo per circa 10 minuti senza che vi siano alimenti all'interno e con il coperchio chiuso. Questo aiuta a rimuovere il grasso che può aver aderito durante la produzione e a eliminare l'odore di nuovo.

3. FUNZIONAMENTO

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e livellata. Assicurarci che la superficie sia resistente al calore e che l'apparecchio sia collocato ad almeno 20 cm di distanza da qualsiasi oggetto.
2. Assicurarci che entrambi i selettori siano in posizione 0.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Ruotare la manopola della temperatura sull'impostazione desiderata in modo che l'apparecchio inizi a preriscaldarsi. Preriscaldare per 5-15 minuti.
4. Dopo questo tempo, la spia si spegne per indicare che l'apparecchio è preriscaldato e pronto per l'uso.
5. Ruotare la manopola della temperatura e posizionarla sull'impostazione desiderata. Infarinare le pale e disporvi la pizza.
6. Se si sta preparando la pasta per la pizza fresca, bucherellarla con una forchetta e aggiungerci sopra i condimenti.
7. Aprire il coperchio e usare le pale per far scivolare la pizza direttamente sulla pietra calda.

Attenzione: La pietra e i manici saranno molto caldi, quindi fare attenzione e usare guanti o guanti da forno.

Nota: Se si desidera preparare una pizza comprata, assicurarsi di rimuovere tutti gli imballaggi prima di cuocerla.

8. Chiudere con cura il coperchio e impostare il tempo con la manopola. È possibile monitorare il processo di cottura guardando attraverso la finestra.
9. Quando il timer suona e la pizza ha raggiunto la cottura desiderata, aprire con cautela il coperchio. Utilizzare guanti da forno.

Avvertenza: Non sporgersi sull'apparecchio quando si apre il coperchio per evitare la fuoriuscita di vapore.

- Pericolo di ustioni.
- Rimuovere la pizza con le pale.
- Al termine dell'utilizzo dell'apparecchio, portare la manopola in posizione 0 e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Dopo ogni cottura, quando la pietra si è raffreddata completamente, raschiare il formaggio fuso caldo e tutti gli ingredienti che possono essere caduti su di essa.

Avvertenza: Quando il tempo raggiunge lo 0, l'apparecchio non si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola della temperatura al minimo e scollegarlo dalla corrente.

Avvertenza: Non tagliare la pizza direttamente sulla pietra per non danneggiare la superficie di cottura. Togliere la pizza dalla pietra prima di tagliarla.

ITALIANO

Nota: La pietra si scurisce con l'uso. Si tratta di un fenomeno normale.

Suggerimenti:

- Se la pizza cruda è troppo morbida per essere trasferita sulla pietra, seguire i passaggi seguenti:
 1. Posizionare la pasta fresca direttamente su un quadrato di carta da forno della grandezza della pietra. Bucherellare la base della pizza con una forchetta e aggiungere i condimenti.
 2. Trasferire la pizza con la carta da forno sulla pietra.
 3. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere la pizza per 2 minuti. Aprire il coperchio e, usando i guanti da forno, rimuovere delicatamente la carta da forno facendola scivolare sotto l'impasto della pizza.
 4. Chiudere il coperchio e cuocere la pizza per il tempo desiderato.
- Non lasciare la carta per più di 2 minuti, altrimenti potrebbe carbonizzarsi e causare a fuoriuscita di fumo dall'apparecchio.

Avvertenza: Non utilizzare la carta oleata come sostituto della carta da forno.

Regolazione della temperatura

Questo apparecchio dispone di 5 livelli di temperatura per adattarsi a diversi tipi di pizza e risultati di cottura:

- Livello 1: 120 °C
- Livello 2: 180 °C
- Livello 3: 260 °C
- Livello 4: 330 °C
- Livello 5: 380 °C

Pietra per pizza:

- La pietra può essere utilizzata su entrambi i lati. Prima di girarla, rimuovere eventuali residui di cibo e assicurarsi che sia fredda.
- Una volta che la pietra è pulita, rimuoverla, girarla e sostituirla.

Avvertenza: Assicurarsi che il lato vicino alla resistenza inferiore sia privo di residui di cibo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Staccare la spina dalla rete elettrica e spegnere l'apparecchio portando le manopole in posizione 0.
- Lasciare raffreddare la pietra e rimuovere gli ingredienti rimasti.
- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Pulizia della pietra:

- Non utilizzare mai olio da cucina, acqua o detersivi per pulire la pietra.
- Non immergere la pietra in acqua.
- Raschiare i resti di cibo con una spatola o una spazzola a setole rigide e pulire la pietra con carta da cucina o un panno pulito.
- Le pietre per pizza sono porose e assorbono grassi e oli. È normale che si accumulino macchie. Questo non influisce sul gusto della pizza o sulle prestazioni della pietra. Tuttavia, i residui di cottura possono creare fumo in eccesso e formare odori sgradevoli.

Come rimuovere le macchie:

- Le piccole macchie possono essere pulite strofinando con uno spazzolino da denti e una pasta composta in parti uguali da bicarbonato di sodio e acqua. Spazzolare in piccoli cerchi fino a rimuovere le macchie. Successivamente, pulire la pietra con un panno umido e lasciarla asciugare completamente.
- Per rimuovere i residui di cibo bruciati, utilizzare una spatola o un raschietto.
- Se l'accumulo è notevole, utilizzare una carta abrasiva dura, ad esempio carta vetrata, per pulire la superficie.
- Assicurarsi di pulire la pietra con un panno umido e lasciare che si asciughi completamente prima dell'uso.

Attenzione: Non immergere la pietra in acqua e non utilizzare prodotti per la pulizia. L'immersione della pietra nell'acqua può provocarne la rottura. La pietra assorbirà i detersivi e li trasferirà alla pizza durante la cottura.

Per una pulizia profonda:

- Preparare una pasta mescolando 1/3 di tazza di bicarbonato di sodio con 3 cucchiaini d'acqua. Applicare la pasta sulle zone desiderate della pietra e lasciarla agire per 15-20 minuti. Raschiare la pasta e il cibo in eccesso dalla superficie della pietra. Rimuovere i residui di cibo con un panno umido e asciugare accuratamente la pietra.

Pulizia della finestra:

- Prima di pulire il vetro, attendere sempre che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- La finestra si scurisce con l'uso. Per pulirlo, preparare una pasta con 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di aceto bianco e 1 cucchiaino di acqua.
- Strofinare la pasta sul vetro o sull'area di ventilazione posteriore e poi pulirla con un panno umido.
- Assicurarsi che non rimangano residui di pasta sul prodotto.

Pulizia dell'esterno:

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido, poi asciugarlo con cura. Per pulire le macchie si può usare un sapone liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata.
- Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che tutte le parti e le superfici siano ben asciutte.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_109090

Prodotto: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Potenza nominale: 1200 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità dell'apparecchio.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

6. 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.

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Janela de visualização
2. Seletor de temperatura
3. Seletor de tempo
4. Indicador luminoso
5. Pegas de abertura da tampa
6. Pega de bloqueio em pedra

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Máquina para fazer pizza
- Pás de aço
- Manual de instruções

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitar assistência.
- Limpe as pás com água morna e um pouco de sabão e depois seque-as bem. Limpe a pedra com um pano macio e húmido e seque-a com papel de cozinha. Certifique-se de que o aparelho está seco antes de o ligar.
- Não é necessário adicionar quaisquer ingredientes à pedra antes de a utilizar pela primeira vez.
- Recomenda-se que deixe o aparelho aquecer até ao máximo durante cerca de 10 minutos sem alimentos no interior e com a tampa fechada. Isto ajuda a remover qualquer gordura que possa ter aderido durante o fabrico e a eliminar o cheiro a novo.

3. FUNCIONAMENTO

- 1.
1. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, lisa e estável. Certifique-se de que a superfície é resistente ao calor e que o aparelho está colocado a uma distância mínima de 20 cm de qualquer objeto.
2. Certifique-se de que ambos os selectores estão na posição 0.
3. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica Rode o seletor de temperatura para a posição desejada para que o aparelho comece a pré-aquecer. Pré-aqueça durante 5 a 15 minutos.
4. Após este tempo, o indicador luminoso apagar-se-á para indicar que o aparelho está pré-aquecido e pronto a ser utilizado.
5. Ajuste a temperatura à temperatura de cozedura desejada. Passe as pás por farinha e coloque a pizza sobre elas.
6. Se estiver a cozinhar massa de pizza fresca, pique-a com um garfo e adicione as coberturas por cima.
7. Abra a tampa e utilize as pás para fazer deslizar a pizza diretamente para a pedra quente.

Atenção: A pedra e as pegas estarão muito quentes. Tenha cuidado e use luvas de cozinha ou luvas.

Nota: Se cozinhar uma pizza comprada, certifique-se de que retira toda a embalagem antes de a cozinhar.

8. Feche a tampa com cuidado e acerte a hora com o seletor. Pode monitorizar o processo de cozedura olhando através da janela.
9. Quando o temporizador soar e a pizza tiver atingido o ponto de cozedura desejado, abra cuidadosamente a tampa. Utilize luvas de cozinha.

Advertência: Não se incline sobre o aparelho ao abrir a tampa, pois pode haver fuga de vapor.

- Perigo de queimaduras.
- Retire a pizza com as pás.
- Quando terminar de utilizar o aparelho, coloque o seletor na posição de 0 e desligue-o da rede elétrica.
- Quando a pedra tiver arrefecido completamente, raspe o queijo derretido quente e quaisquer ingredientes que possam ter caído sobre ela após cada cozedura.

Advertência: Quando o tempo chega a 0, o aparelho não se desliga automaticamente. Para desligar o aparelho, rode o seletor de temperatura para a posição mínima e depois desligue-o.

Advertência: Não corte a pizza diretamente sobre a pedra, pois isso pode danificar a superfície de cozedura. Retire a pizza da pedra antes de a cortar.

Nota: A pedra escurecerá com o uso. Trata-se de um fenómeno normal.

Dicas:

- Se a pizza crua estiver demasiado mole para ser transferida para a pedra, siga os passos abaixo:
 1. Coloque a massa fresca diretamente sobre um quadrado de papel vegetal do tamanho de uma pedra. Pique a base da pizza com um garfo e adicione as coberturas.
 2. Transfira a pizza com o papel para a pedra.
 3. Feche a tampa e deixe a pizza cozer durante 2 minutos. Abra a tampa e, com luvas de forno, retire cuidadosamente o papel vegetal, fazendo-o deslizar por baixo da massa da pizza.
 4. Feche a tampa e coza a pizza durante o tempo desejado.
- Não deixe o papel durante mais de 2 minutos, caso contrário pode carbonizar e provocar fumo no aparelho.

Advertência: Não utilize papel encerado como substituto do papel vegetal.

Ajustes de temperatura

Este aparelho tem 5 níveis de temperatura para se adaptar a diferentes tipos de pizza e resultados de cozedura:

- Nível 1: 120 °C
- Nível 2: 180 °C
- Nível 3: 260 °C
- Nível 4: 330 °C
- Nível 5: 380 °C

Pedra para pizzas:

- A pedra pode ser utilizada em ambos os lados. Antes de virar, retire os restos de comida e certifique-se de que estão frios.
- Quando a pedra estiver limpa, retire-a, vire-a e volte a colocá-la no lugar.

Advertência: Certifique-se de que o lado próximo do elemento de aquecimento inferior está livre de resíduos alimentares.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de limpar bem o recipiente depois de cada uso.
- Desligue o aparelho da rede elétrica e coloque os selectores na posição 0.
- Deixe arrefecer a pedra e retire os restantes ingredientes.
- Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer completamente.

PORTUGUÊS

Limpeza da pedra:

- Para limpar a pedra, nunca utilize óleo alimentar, água ou detergentes.
- Nunca mergulhe a pedra em água.
- Raspe o excesso de comida com uma espátula ou uma escova de cerdas duras e limpe com papel de cozinha ou um pano limpo.
- As pedras de pizza são porosas e absorvem gorduras e óleos. É normal que acumulem nódoas. Isto não afectará o sabor da pizza nem o desempenho da pedra. No entanto, os resíduos de cozedura podem criar fumo em excesso e formar odores desagradáveis.

Como remover nódoas:

- As nódoas pequenas podem ser limpas com uma escova de dentes e uma pasta feita de partes iguais de bicarbonato de sódio e água. Escove em pequenos círculos até as manchas serem removidas. Em seguida, limpe a pedra com um pano húmido e deixe-a secar completamente.
- Para remover resíduos de alimentos queimados, utilize um esfregão ou um raspador.
- Se a acumulação for significativa, utilize um papel abrasivo duro, por exemplo, uma lixa, para limpar a superfície.
- Certifique-se de que limpa a pedra com um pano húmido e que dá tempo suficiente para secar completamente antes de a utilizar.

Aviso: Não mergulhe a pedra em água nem utilizar produtos de limpeza. A imersão da pedra em água pode provocar fissuras. A pedra absorverá os agentes de limpeza e transferi-los-á para a pizza durante a cozedura.

Para uma limpeza profunda:

- Prepare uma pasta misturando 1/3 de chávena de bicarbonato de sódio com 3 colheres de sopa de água. Aplique a pasta nas zonas desejadas da pedra e deixar atuar durante 15-20 minutos. Raspe o excesso de pasta e de alimentos da superfície da pedra. Remova os resíduos alimentares com um pano húmido e, depois seque bem a pedra.

Limpeza da janela:

- Espere sempre que o aparelho arrefeça completamente antes de limpar o vidro.
- A janela escurecerá com o uso. Para a limpar, faça uma pasta com 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 1 colher de chá de vinagre branco e 1 colher de chá de água.
- Esfregue a pasta no vidro ou na área de ventilação traseira e depois limpe-a com um pano húmido.
- Certifique-se de que não ficam resíduos de pasta no produto.

Limpeza da parte exterior:

- Pode limpar o exterior do aparelho com um pano húmido e depois secá-lo. Pode utilizar um sabão líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para limpar as manchas.
- Certifique-se de que todas as peças e superfícies estão bem secas antes de voltar a ligar o aparelho à rede eléctrica.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: EU01_109090

Produto: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Potência nominal: 1200 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50/60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

6. 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.

7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Venster
2. Temperatuur keuzeschakelaar
3. Draaiknop
4. Indicatielampje
5. Handgrepen om het deksel te openen
6. Stenen vergrendelingshendel

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

- Pizzaoven
- Stalen scheppen
- Handleiding

- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.
- Maak de scheppen schoon met heet water en een beetje zeep en droog ze daarna goed af. Veeg de steen af met een zachte, vochtige doek en droog hem af met wat keukenpapier. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het inschakelt.
- Het is niet nodig om ingrediënten aan de steen toe te voegen voor het eerste gebruik.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat ongeveer 10 minuten maximaal te laten opwarmen zonder voedsel erin en met gesloten deksel. Dit helpt om eventueel vet te verwijderen dat zich tijdens de productie heeft vastgezet en om de nieuwe geur te elimineren.

3. WERKING

1. Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel, schoon en vlak oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak hittebestendig is en dat het apparaat op minstens 20 cm afstand van voorwerpen wordt geplaatst.
2. Zorg ervoor dat beide keuzeschakelaars in positie 0 staan.
3. Steek de stekker in een stopcontact. Draai de temperatuur keuzeschakelaar naar de gewenste stand zodat het apparaat begint voor te verwarmen. Verwarm 5 tot 15 minuten voor.
4. Na deze tijd gaat het indicatielampje uit om aan te geven dat het apparaat is voorverwarmd en klaar is voor gebruik.
5. Draai de temperatuur keuzeschakelaar naar de gewenste instelling. Bloem de scheppen en leg de pizza erop.
6. Als u vers pizzadeeg maakt, prik er dan in met een vork en doe de toppings erop.
7. Open het deksel en gebruik de scheppen om de pizza direct op de hete steen te schuiven.

Pas op: De steen en handgrepen zullen erg heet zijn, wees voorzichtig en gebruik ovenwanten of handschoenen.

Opmerking: Als u een gekochte pizza bakt, verwijder dan voor het bakken alle verpakking.

8. Sluit het deksel voorzichtig en stel de tijd in met de keuzeschakelaar. U kunt het kookproces controleren door door het venster te kijken.
9. Wanneer de timer afgaat en de pizza de gewenste gaarheid heeft bereikt, opent u voorzichtig het deksel. Gebruik ovenwanten.

Waarschuwing: Leun niet over het apparaat wanneer u het deksel opent, want dan kan er stoom ontsnappen.

- Gevaar voor brandwonden.
- Verwijder de pizza met de scheppen.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt, zet u de keuzeschakelaars in stand 0 en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer de steen volledig is afgekoeld, schraapt u na elke bereiding de hete gesmolten kaas en alle ingrediënten die erop zijn gevallen eraf.

Waarschuwing: Als de tijd 0 bereikt, schakelt het apparaat niet automatisch uit. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de temperatuur keuzeschakelaar naar de minimumstand en schakelt u het apparaat vervolgens uit.

Waarschuwing: Snijd de pizza niet rechtstreeks op de steen, want dit kan het kookoppervlak beschadigen. Haal de pizza van de steen voordat u hem aansnijdt.

Opmerking: De steen wordt donkerder naarmate u hem gebruikt. Dit is een normaal verschijnsel.

NEDERLANDS

Aanbevelingen:

- Als de rauwe pizza te zacht is om op de steen te leggen, volg dan de onderstaande stappen:
 1. Leg het verse deeg direct op een vierkant bakpapier ter grootte van een steen. Prik de pizzabodem in met een vork en voeg de toppings toe.
 2. Leg de pizza met het papier op de steen.
 3. Sluit het deksel en laat de pizza 2 minuten garen. Open het deksel en gebruik ovenwanten om het bakpapier voorzichtig te verwijderen door het onder het pizzadeeg te schuiven.
 4. Sluit het deksel en bak de pizza gedurende de gewenste tijd.
- Laat het papier niet langer dan 2 minuten liggen, anders kan het verkolen en het apparaat gaan roken.

Waarschuwing: Gebruik geen keukenpapier in plaats van bakpapier.

Temperatuurinstellingen

Dit apparaat heeft 5 temperatuurstanden voor verschillende soorten pizza's en bereidingsresultaten:

- Niveau 1: 120 °C
- Niveau 2: 180 °C
- Niveau 3: 260 °C
- Niveau 4: 330 °C
- Niveau 5: 380 °C

Pizzasteen:

- De steen kan aan beide zijden worden gebruikt. Verwijder eventueel overgebleven voedsel voordat u het omdraait en zorg ervoor dat het koud is.
- Zodra de steen schoon is, verwijdert u hem, draait u hem om en legt u hem terug.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat de kant bij het onderste verwarmingselement vrij is van voedselresten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Haal de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit door de keuzeschakelaars in stand 0 te zetten.
- Laat de steen afkoelen en verwijder de overgebleven ingrediënten.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verder schoonmaakt.

Reinigen van de steen:

- Gebruik nooit bakolie, water of schoonmaakmiddelen om de steen schoon te maken.
- Dompel de steen nooit onder in water.
- Schraap overtollig voedsel weg met een spatel of een borstel met harde haren en veeg de steen af met keukenpapier of een schone doek.
- Pizzastenen zijn poreus en absorberen vetten en oliën. Het is normaal dat ze vlekken krijgen. Dit heeft geen invloed op de smaak van de pizza of de prestaties van de steen. Kookresten kunnen echter voor overtollige rook en onaangename geuren zorgen.

Hoe vlekken verwijderen:

- Kleine vlekken kunnen worden schoongemaakt door te schrobben met een tandenborstel en een pasta van gelijke delen zuiveringszout en water. Borstel in kleine cirkels tot de vlekken zijn verwijderd. Veeg de steen daarna af met een vochtige doek en laat hem volledig drogen.
- Gebruik een schuursponsje of schraper om aangebrande etensresten te verwijderen.
- Als de opeenhoping aanzienlijk is, gebruik dan hard papier, bijvoorbeeld schuurpapier, om het oppervlak schoon te maken.
- Veeg de steen af met een vochtige doek en geef hem voldoende tijd om volledig te drogen voor gebruik.

Waarschuwing: Dompel de steen niet onder in water en gebruik geen schoonmaakmiddelen. Als u de steen onderdompelt in water, kan hij barsten. De steen absorbeert de schoonmaakmiddelen en brengt ze over op de pizza tijdens het bakken.

Voor een grondige reiniging:

- Maak een pasta door 1/3 kopje zuiveringszout te mengen met 3 eetlepels water. Breng de pasta aan op de gewenste plekken van de steen en laat het 15-20 minuten zitten. Schraap overtollige pasta en voedsel van het oppervlak van de steen. Verwijder etensresten met een vochtige doek en droog de steen daarna grondig.

Het venster reinigen:

- Wacht altijd tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het venster schoonmaakt.
- Het venster wordt donkerder naarmate u het gebruikt. Om het schoon te maken, maakt u een pasta van 2 theelepels zuiveringszout, 1 theelepel witte azijn en 1 theelepel water.
- Wrijf de pasta op het glas of achterste ventilatiegedeelte en veeg het vervolgens af met een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat er geen pastaresten achterblijven op het product.

Reiniging van de buitenkant:

- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en droog het daarna goed af. U kunt een niet-schurende vloeibare zeep of een milde spray gebruiken om de vlekken schoon te maken.

NEDERLANDS

- Zorg ervoor dat alle onderdelen en oppervlakken goed droog zijn voordat u het apparaat weer op het lichtnet aansluit.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_109090

Product: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Nominaal vermogen: 1200 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50/60 Hz

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

6. 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 veeelvoudigd, 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.

7. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.

CE Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Szybka
2. Przełącznik temperatury
3. Pokrętko czasu
4. Lampka kontrolna
5. Uchwyty do otwierania pokrywy
6. Uchwyt blokujący kamień

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 produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy 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 Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Maszyna do pizzy
- Stalowe łopatki
- Ta instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.
- Wyczyść łopatki ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu, a następnie dokładnie je wysusz. Przetrzyj kamień miękką, wilgotną ściereczką i osusz papierem kuchennym. Przed włączeniem upewnij się, że urządzenie jest suche.
- Nie jest konieczne smarowanie kamienia żadnym produktem przed jego pierwszym użyciem.
- Zaleca się, aby urządzenie nagrzewało się w maksymalnej temperaturze przez około 10 minut bez jedzenia w środku i z zamkniętą pokrywą. Pozwoli to usunąć smar, który mógł przykleić się podczas procesu produkcji i wyeliminować specyficzny zapach.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Umieść urządzenie na poziomej, stabilnej, czystej i równej powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia jest odporna na wysoką temperaturę, a urządzenie jest umieszczone w odległości co najmniej 20 cm od jakichkolwiek przedmiotów.
2. Upewnij się, że oba pokrętki znajdują się w pozycji 0.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Przekręć pokrętło temperatury na żądane ustawienie, aby urządzenie rozpoczęło wstępne nagrzewanie. Pozostaw do nagrzewania przez 5 do 15 minut.
4. Po upływie tego czasu lampka kontrolna zgaśnie wskazując, że urządzenie jest nagrzane i gotowe do użycia.
5. Przekręć pokrętło temperatury do żądanego ustawienia. Posyp łyżką mąki i potóż na niej pizzę.
6. Jeśli będziesz piec świeże ciasto na pizzę, nakłuj je widelcem i potóż na wierzch dodatki.
7. Otwórz pokrywę i użyj łopatek, aby zsunąć pizzę bezpośrednio na gorący kamień.

Uwaga: Kamień i uchwyty będą bardzo gorące, dlatego należy zachować ostrożność i używać rękawic kuchennych.

Uwaga: W przypadku kupionej pizzy, przed pieczeniem należy usunąć wszystkie elementy opakowania.

8. Ostrożnie zamknij pokrywę i ustaw czas za pomocą pokrętła. Możesz sprawdzić proces gotowania patrząc przez szybkę.
9. Gdy włączy się minutnik i pizza osiągnie pożądany stopień wysmażenia, ostrożnie otwórz pokrywę. Używaj rękawic kuchennych.

Ostrzeżenie: Podczas otwierania pokrywy nie należy pochyłać się nad urządzeniem, ponieważ może z niego wydostać się para.

- Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Wyjmij pizzę za pomocą łopatek.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy ustawić pokrętło w pozycji 0 i odłączyć je od zasilania.
- Gdy kamień całkowicie ostygnie, zeskrob gorący roztopiony ser i wszelkie składniki, które mogły się do niego przykleić po każdym gotowaniu.

Ostrzeżenie: Gdy czas osiągnie 0, urządzenie nie wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru temperatury do ustawienia minimalnego, a następnie odłączyć urządzenie.

Ostrzeżenie: Nie należy kroić pizzy bezpośrednio na kamieniu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni. Zdejmij pizzę z kamienia przed pokrojeniem.

Uwaga: Kamień będzie ciemnieć w miarę użytkowania. Jest to normalne zjawisko.

Porady:

- Jeśli surowa pizza jest zbyt miękka, aby przenieść ją na kamień, wykonaj poniższe czynności:
 1. Umieść świeże ciasto na papierze do pieczenia wielkości kamienia. Nakłuj spód pizzy widelcem i natóż dodatki.
 2. Przenieś pizzę z papierem na kamień.
 3. Zamknij pokrywę i piecz pizzę przez 2 minuty. Otwórz pokrywę i używając rękawic kuchennych delikatnie wysuń papier do pieczenia spod pizzy.
 4. Zamknij pokrywę i piecz pizzę przez żądany czas.
- Nie pozostawiaj papieru na dłużej niż 2 minuty, w przeciwnym razie może on ulec zwęgleniu i spowodować dymienie.

Ostrzeżenie: Nie używaj papieru woskowanego jako zamiennika papieru do pieczenia.

Ustawienie temperatury

To urządzenie ma 5 poziomów temperatury, aby dostosować się do różnych rodzajów pizzy i pozwolić osiągnąć pożądane rezultaty:

- Poziom 1: 120°C
- Poziom 2: 180°C
- Poziom 3: 260°C
- Poziom 4: 330°C
- Poziom 5: 380°C

Kamień do pizzy:

- Kamień może być używany z obu stron. Przed odwróceniem go usuń resztki jedzenia i upewnij się, że jest zimny.
- Gdy kamień będzie czysty, należy go wyjąć, odwrócić i włożyć z powrotem.

Ostrzeżenie: Upewnij się, że na stronie, która znajdzie się bliżej dolnej grzałki nie znajdują się resztki jedzenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Pamiętaj, aby wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Odtłącz urządzenie od zasilania i wyłącz je, ustawiając pokrętkę pozycji 0.
- Pozostaw kamień do ostygnięcia i usuń wszelkie przyklejone do niego resztki jedzenia.
- Przed dalszym czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Czyszczenie kamienia:

- Do czyszczenia kamienia nigdy nie używaj oleju kuchennego, wody ani detergentów.
- Nigdy nie zanurzaj kamienia w wodzie.
- Zeskrob nadmiar jedzenia szpatułką lub szczoteczką o sztywnym włosiu i wytrzyj kamień papierem kuchennym lub czystą ściereczką.
- Kamienie do pizzy są porowate i pochłaniają tłuszcze i oleje. To normalne, że pojawiają się na nich plamy. Nie wpływa to na smak pizzy ani na wydajność kamienia. Pozostałości po gotowaniu mogą jednak wytwarzać nadmiar dymu i nieprzyjemne zapachy.

Jak usunąć plamy:

- Niewielkie plamy można wyczyścić szorując je szczoteczką do zębów i mieszanką sody oczyszczonej i wody w równych proporcjach. Szczotkuj małymi, okrężnymi ruchami, aż do usunięcia plam. Następnie wytrzyj kamień wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Aby usunąć przypalone resztki jedzenia, użyj gąbki lub skrobaczki.
- Jeśli plamy są duże, do czyszczenia powierzchni należy użyć twardego papieru, np. papieru ściernego.
- Kamień należy przetrzeć wilgotną ściereczką i pozostawić do całkowitego wyschnięcia przed użyciem.

Ostrzeżenie: Nie zanurzać kamienia w wodzie ani nie używać środków czyszczących. Zanurzenie kamienia w wodzie może spowodować jego pęknięcie. Kamień wchłonie środki czyszczące i przeniesie je na pizzę podczas pieczenia.

Do głębokiego czyszczenia:

- Przygotuj produkt czyszczący mieszając 1/3 szklanki sody oczyszczonej z 3 łyżkami wody. Natóż produkt na wybrane obszary kamienia i pozostaw na 15-20 minut. Zeskrob nadmiar produktu i jedzenia z powierzchni kamienia. Usuń wszelkie pozostałości jedzenia wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz kamień.

Czyszczenie szybki:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia szybki należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Szybka będzie ciemnieć w miarę użytkowania. Aby ją wyczyścić, przygotuj mieszankę 2 łyżeczek sody oczyszczonej, 1 łyżeczki białego octu i 1 łyżeczki wody.
- Wycieraj mieszanką szybkę lub tylny obszar wentylacji, a następnie zetrzyj ją wilgotną ściereczką.
- Upewnij się, że na urządzeniu nie pozostały resztki mieszanki.

Czyszczenie zewnętrznej części:

- Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie ją

osusz. Do czyszczenia plam można użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu.

- Przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania należy upewnić się, że wszystkie części i powierzchnie są całkowicie suche.

5. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: EU01_109090

Produkt: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Moc znamionowa: 1200 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. 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.

7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Průhledné okénko
2. Volič pro nastavení teploty
3. Volič pro nastavení doby
4. Světelný indikátor
5. Rukojeti pro otevření krytu
6. Rukojeť pro uzamknutí kamene na pizzu

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice

- Domácí pec na pizzu
- Ocelové lopatky
- Tento návod k použití

- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.
- Lopatky vyčistěte teplou vodou a trochou saponátu, a poté je dobře osušte. Kámen na pizzu vyčistěte jemným navlhčeným hadříkem a osušte ho kuchyňským papírem. Před zapnutím se ujistěte, že je spotřebič suchý.
- Před prvním použitím není nutné čistit kámen žádným čistícím prostředkem.
- Doporučuje se nechat ohřát spotřebič na maximum po dobu 10 minut bez vložených ingrediencí a se zavřeným krytem. To pomáhá odstranit případné mazivo, které mohlo ulpět při výrobě, a eliminovat zápach nového výrobku.

3. PROVOZ

1. Přístroj postavte na vodorovný, stabilní, čistý a vyrovnaný povrch. Ujistěte se, že povrch, na který umísťujete přístroj je tepelně odolný a že je postaven ve vzdálenosti nejméně 20 cm od jakéhokoli předmětu.
2. Zkontrolujte, zda jsou oba voliče v poloze 0.
3. Napájecí kabel zapojte do elektrické zásuvky. Otočte volič teploty na požadované nastavení, aby se spotřebič začal přehřívat. Přehřev trvá přibližně 5 až 15 minut.
4. Po uplynutí této doby světelný indikátor zhasne, čímž indikuje, že přístroj se přehřál a je připraven k použití.
5. Otočte volič teploty na požadované nastavení teploty. Pomoučte lopatky a položte na ně pizzu.
6. Pokud pečete čerstvé pizzové těsto, propíchněte ho vidličkou a přidejte na něj ingredience.
7. Otevřete kryt a pomocí lopatek vložte pizzu přímo na horký kámen.

Upozornění: Kámen na pizzu a rukojeti jsou velmi horké, buďte proto opatrní a používejte chňapky.

Poznámka: Pokud se chystáte upéct polotovarovou pizzu, zkontrolujte, zda jste odstranili všechny obaly.

8. Opatrně zavřete kryt domácí pece na pizzu a nastavte dobu pomocí voliče. Proces pečení můžete kontrolovat přes průhledné okénko na krytu domácí pece na pizzu.
9. Když zazní časovač a pizza dosáhla požadovaného stupně propečení, opatrně otevřete kryt domácí pece. K jejímu otevření použijte chňapky.

Pozor: Při otevírání krytu se nenaklánějte nad přístroj, protože by mohla z něj uniknout horká pára.

- Pozor, hrozí nebezpečí popálení!
- Pizzu vyjměte pomocí lopatek.
- Po ukončení používání přístroje nastavte voliče do polohy 0 a odpojte jej od elektrické sítě.
- Po úplném vychladnutí kamene seškrábněte horký rozpuštěný sýr a všechny ingredience, které mohly na něj spadnout během a po pečení.

Upozornění: Jakmile časovač dosáhne 0, přístroj se nevypne automaticky. Pro vypnutí přístroje otočte voličem teploty na minimální nastavení teploty, a poté odpojte domácí pec na pizzu z elektrické sítě.

Upozornění: Pizzu nekrájejte přímo na kameni na pizzu, protože by mohlo dojít k poškození jeho povrchu. Před krájením pizzu vyjměte z kamene.

ČEŠTINA

Poznámka: Kámen používáním ztmavne. Jedná se o běžný jev.

Rada:

- Pokud je syrová pizza příliš křehká na to, abyste ji přesunuli na kámen, postupujte podle následujících pokynů:
 1. Čerstvé těsto položte přímo na čtverec pečicího papíru o velikosti kamene na pizzu. Pizzové těsto propíchněte vidličkou a přidejte ingredience.
 2. Přeneste pizzu i s pečicím papírem na kámen.
 3. Zavřete kryt a nechte pizzu 2 minuty péct. Poté otevřete kryt a pomocí chňapek pomalu vyjměte pečicí papír jeho vysunutím spod pizzy.
 4. Zavřete kryt a pizzu pečte požadovanou dobu.
- Nenechávejte pečicí papír v domácí peči na pizzu déle než 2 minuty, jinak může dojít k jeho spálení a vzniku kouře uvnitř přístroje.

Pozor: Nepoužívejte voskovaný papír jako náhradu pečicího papíru.

Nastavení teploty

Tento přístroj disponuje 5 úrovněmi teploty pro přizpůsobení teploty různým typům pizz a dosažení požadovaných výsledků pečení.

- Úroveň 1: 120 °C
- Úroveň 2: 180 °C
- Úroveň 3: 260 °C
- Úroveň 4: 330 °C
- Úroveň 5: 380 °C

Kámen na pizzu:

- Kámen lze používat z obou stran. Předtím, než ho obrátíte, odstraňte veškeré zbytky ingrediencí, které ulpěly na kameni a ujistěte se, že je vychladlý.
 - Jakmile je kámen čistý, vyjměte jej, obraťte jej a znovu vložte do domácí pece na pizzu.
- Upozornění: Zkontrolujte, zda na straně kamene, která je blízko spodního topného tělesa, nejsou ulpělé zbytky ingrediencí.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Vypněte přístroj otočením obou voličů do polohy 0 a odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Nechte kámen vychladnout a odstraňte ingredience, které zůstaly na kameni.
- Před dalším čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.

Čištění kamene na pizzu:

- K čištění kamene nikdy nepoužívejte kuchyňský olej, vodu ani čisticí prostředky.

- Nikdy neponořujte kámen do vody.
- Zbytky pizze seškrábněte špachtlí nebo kartáčkem s tvrdými štětinami a kámen otřete kuchyňským papírem nebo čistou utěrkou.
- Kameny na pizzu jsou pórovité a absorbují tuky a oleje. Proto je normální, že se na nich hromadí skvrny. To nemá vliv na chuť pizzy ani na účinnost kamene. Nicméně zbytky z pečení mohou vytvářet nadměrný kouř a nepříjemný zápach.

Odstranění skvrn z kamene na pizzu:

- Drobné skvrny lze vyčistit drhnutím zubním kartáčkem a pastou ve stejném poměru jedlé sody a vody. Kartáčem provádějte malé kroužky, až dokud neodstraníte skvrny. Poté kámen otřete vlhkým hadříkem a nechte jej zcela vyschnout.
- K odstranění připálených zbytků pizze a ingrediencí použijte drátěnku nebo škrabku.
- Pokud je na kameni ulpělé velké množství ingrediencí, k vyčištění povrchu kamene použijte tvrdý, drsný papír, jako například brusný papír.
- Poté otřete kámen vlhkým hadříkem a před jeho použitím ho nechte vysušit po dostatečně dlouhou dobu.

Varování: Neponořujte kámen do vody ani nepoužívejte čisticí prostředky k jeho vyčištění. Ponoření kamene do vody může způsobit jeho popraskání. Kámen absorbuje čisticí prostředky a během pečení je přenáší do pizzy.

Pro důkladné vyčištění:

- Připravte si pastu smícháním 1/3 šálku jedlé sody se 3 lžícemi vody. Naneste pastu na požadovaná místa na kameni a nechte ji působit 15-20 minut. Z povrchu kamene seškrábejte přebytečnou pastu a zbytky pizzy a ingrediencí. Zbytky odstraňte vlhkým hadříkem a poté kámen důkladně osušte.

Čištění průhledného okénka:

- Před čištěním průhledného okénka vždy počkejte, až přístroj zcela vychladne.
- Používáním okénko ztmavne. K jeho vyčištění si připravte pastu ze 2 lžiček jedlé sody, 1 lžičky bílého octa a 1 lžičky vody.
- Pastu rozetřete na sklo okénka nebo zadní větrací plochu a poté ji setřete vlhkým hadříkem.
- Zkontrolujte, zda na přístroji nezůstaly zbytky pasty.

Čištění vnějšího povrchu přístroje:

- Vnější stranu přístroje vyčistěte vlhkým hadříkem, a poté ji řádně vysušte. K čištění skvrn můžete použít neabrazivní tekuté mýdlo nebo jemný roztok ve spreji.
- Před opětovným zapojením přístroje do elektrické sítě zkontrolujte, zda jsou všechny části a povrchy zcela suché.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: EU01_109090
Výrobek: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Jmenovitý výkon: 1200 W
Napětí: 220-240 V
Frekvence: 50/60 Hz

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. COPYRIGHT

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

7. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. Pencere
2. Sıcaklık seçici
3. Zaman seçici
4. Gösterge ışığı
5. Kapak açma mandalları
6. Taş kilitleme kolu

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

Paket içeriği

- Pizza yapma makinesi
- Çelik bıçaklar
- Kullanma kılavuzu
- Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.
- Kürekları ılık su ve biraz sabunla temizleyin, ardından iyice kurulayın. Taşı yumuşak, nemli bir bezle silin ve mutfak kağıdı ile kurulayın. Açmadan önce cihazın kuru olduğundan emin olun.
- İlk kez kullanmadan önce taşa herhangi bir malzeme eklemek gerekli değildir.
- Cihazın içinde yiyecek olmadan ve kapağı kapalı olarak yaklaşık 10 dakika maksimum ısınmaya bırakılması önerilir. Bu, üretim sırasında yapılmış olabilecek yağın çıkarılmasına ve yeni kokunun giderilmesine yardımcı olur.

3. CİHAZIN KULLANIMI

1. Cihazı yatay, sabit, temiz ve düz bir yüzeye yerleştirin. Yüzeyin ısıya dayanıklı olduğundan ve cihazın herhangi bir nesneden en az 20 cm uzağa yerleştirildiğinden emin olun.
2. Her iki seçicinin de 0 konumunda olduğundan emin olun.
3. Güç kablosunu bir elektrik prizine takın. Cihazın ön ısıtmaya başlaması için sıcaklık seçiciyi istediğiniz ayara getirin. 5 ila 15 dakika önceden ısıtın.
4. Bu sürenin sonunda gösterge ışığı sönerek cihazın önceden ısıtıldığını ve kullanıma hazır olduğunu gösterir.
5. Sıcaklık seçiciyi istenen ayara çevirin. Kürekleri unlayın ve pizzayı üzerine yerleştirin.
6. Taze pizza hamuru pişiriyorsanız, çatala delin ve üzerine malzemeleri ekleyin.
7. Kapağı açın ve pizzayı doğrudan sıcak taşın üzerine kaydırmak için kürekleri kullanın.

Dikkat: Taş ve kulplar çok sıcak olacaktır, dikkatli olun ve fırın eldiveni veya eldiven kullanın.

NOT: Satın aldığınız bir pizzayı pişiriyorsanız, pişirmeden önce tüm ambalajları çıkardığınızdan emin olun.

8. Kapağı dikkatlice kapatın ve seçiciyi kullanarak saati ayarlayın. Pişirme sürecini pencereden bakarak izleyebilirsiniz.
9. Zamanlayıcı çaldığında ve pizza istenilen pişme derecesine ulaştığında, kapağı dikkatlice açın. Fırın eldiveni kullanın.

Dikkat: Kapağı açarken cihazın üzerine eğilmeyin, buhar çıkabilir.

- Yanık tehlikesi
- Kürekleri kullanarak pizzayı çıkarın.
- Cihazı kullanmayı bitirdiğinizde, seçici düğmeleri 0 konumuna getirin ve fişini prizden çekin.
- Taş tamamen soğuduğunda, sıcak eritilmiş peyniri ve her pişirme sonrasında üzerine düşmüş olabilecek malzemeleri kazıyın.

Dikkat: Süre 0'a ulaştığında, cihaz otomatik olarak kapanmaz. Cihazı kapatmak için sıcaklık seçiciyi minimum ayara getirin ve ardından kapatın.

Dikkat: Pizzayı doğrudan taşın üzerinde kesmeyin, bu pişirme yüzeyine zarar verebilir.

Dilimlemeden önce pizzayı taştan çıkarın.

NOT: Taş kullanımla birlikte karacaktır. Bu normal bir olgudur.

Öneriler:

- Çiğ pizza taşa aktarılamayacak kadar yumuşaksa aşağıdaki adımları izleyin:
 1. Taze hamuru doğrudan taş büyüklüğünde bir kare pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Pizza tabanını bir çatala delin ve malzemeleri ekleyin.

2. Pizzayı kağıtla birlikte taşa aktarın.
 3. Kapağı kapatın ve pizzanın 2 dakika pişmesini bekleyin. Kapağı açın ve fırın eldivenleri kullanarak pişirme kağıdını pizza hamurunun altına kaydırarak yavaşça çıkarın.
 4. Kapağı kapatın ve pizzayı istediğiniz süre boyunca pişirin.
- Kağıdı 2 dakikadan fazla bekletmeyin, aksi takdirde karbonlaşabilir ve cihazın duman çıkarmasına neden olabilir.

Dikkat: Pişirme kağıdı yerine mumlu kağıt kullanmayın.

Sıcaklık ayarları

Bu cihaz, farklı pizza türlerine ve pişirme sonuçlarına uyması için 5 sıcaklık seviyesine sahiptir:

- 1. Seviye 120 °C
- 2. Seviye 180 °C
- 3. Seviye 260 °C
- 4. Seviye 330 °C
- 5. Seviye 380 °C

Pizza taşı:

- Taş her iki tarafta da kullanılabilir. Çevirmeden önce kalan yiyecekleri çıkarın ve soğuk olduğundan emin olun.
- Taş temizlendikten sonra çıkarın, ters çevirin ve yerine yerleştirin.

Dikkat: Alt rezistansa yakın tarafta yiyecek artıkları olmadığından emin olun.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Her kullanımdan sonra cihazı temizlediğinizden emin olun.
- Cihazın fişini prizden çekin ve seçici anahtarları 0 konumuna getirerek kapatın.
- Taşı soğumaya bırakın ve kalan malzemeleri çıkarın.
- Daha fazla temizlik yapmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Taşın temizlenmesi:

- Taşı temizlemek için asla yemeklik yağ, su veya deterjan kullanmayın.
- Taşı asla suya daldırmayın.
- Fazla yiyecekleri bir spatula veya sert kıllı bir fırça ile kazıyın ve taşı mutfak kağıdı veya temiz bir bezle silin.
- Pizza taşları gözeneklidir ve katı ve sıvı yağları emer. Lekelerin birikmesi normaldir. Bu, pizzanın tadını veya taşın performansını etkilemeyecektir. Bununla birlikte, pişirme artıkları aşırı duman oluşturabilir ve hoş olmayan kokular oluşturabilir.

TÜRKÇE

Lekeler nasıl çıkarılır:

- Küçük lekeler bir dış fırçası ve eşit miktarda karbonat ve sudan oluşan bir macunla ovularak temizlenebilir. Lekeler çıkana kadar küçük daireler halinde fırçalayın. Daha sonra taşı nemli bir bezle silin ve tamamen kurumasını bekleyin.
- Yanmış yemek artıklarını temizlemek için bir ovma pedi veya kazıyıcı kullanın.
- Eğer birikme önemli boyuttaysa, yüzeyi temizlemek için zımpara kağıdı gibi sert bir aşındırıcı kağıt kullanın.
- Taşı nemli bir bezle sildiğinizden emin olun ve kullanmadan önce tamamen kuruması için yeterli süre bekleyin.

Dikkat: Taşı suya daldırmayın veya temizlik ürünleri kullanmayın. Taşın suya daldırılması çatlamasına neden olabilir. Taş, temizlik maddelerini emecek ve pişirme sırasında bunları pizzaya aktaracaktır.

Derinlemesine temizlik için:

- 1/3 su bardağı karbonatı 3 yemek kaşığı su ile karıştırarak bir macun hazırlayın. Macunu taşın istediğiniz bölgelerine uygulayın ve 15-20 dakika bekletin. Taşın yüzeyindeki fazla macun ve yiyecekleri kazıyın. Yemek kalıntılarını nemli bir bezle temizleyin ve ardından taşı iyice kurulayın.

Pencerenin temizlenmesi:

- Camı temizlemeden önce daima cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Pencere kullanımla birlikte kararacaktır. Temizlemek için 2 çay kaşığı karbonat, 1 çay kaşığı beyaz sirke ve 1 çay kaşığı su ile bir macun yapın.
- Macunu cama veya arka havalandırma alanına sürün ve ardından nemli bir bezle silin.
- Ürün üzerinde macun kalıntısı kalmadığından emin olun.

Dış temizlik:

- Cihazın dışını nemli bir bezle silin ve ardından iyice kuruladığınızdan emin olun. Lekeleri temizlemek için aşındırıcı olmayan bir sıvı sabun veya hafif bir sprey solüsyon kullanabilirsiniz.
- Cihazı tekrar şebekeye bağlamadan önce tüm parçaların ve yüzeylerin tamamen kuru olduğundan emin olun.

5. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_109090

Ürün: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Nominal güç 1200 W

Voltaj: 220-240 V
Frekans: 50/60 Hz

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

7. TELİF HAKLARI

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

7. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI

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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Παράθυρο
2. Επιλογέας θερμοκρασίας
3. Επιλογέας χρόνου
4. Φωτεινή ένδειξη
5. Λαβές για το άνοιγμα του καπακιού
6. Λαβή κλειδώματος πέτρας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Περιεχόμενα του κουτιού

- Μηχανή παρασκευής πίτσας
- Ατσάλινες σπάτουλες
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.
- Καθαρίστε τις σπάτουλες με ζεστό νερό και λίγο σαπούνι και, στη συνέχεια, στεγνώστε τις καλά. Σκουπίστε την πέτρα με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε την με χαρτί κουζίνας. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι στεγνή πριν την ενεργοποιήσετε.
- Δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε συστατικά στην πέτρα πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Συνιστάται να αφήνετε τη συσκευή να ζεσταθεί στο μέγιστο για περίπου 10 λεπτά χωρίς να υπάρχει φαγητό μέσα και με το καπάκι κλειστό. Αυτό συμβάλλει στην απομάκρυνση

κάθε γράσου που μπορεί να έχει προσκολληθεί κατά την κατασκευή και στην εξάλειψη της μυρωδιάς του καινούργιου.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη τουλάχιστον 20 cm μακριά από οποιοδήποτε αντικείμενο.
2. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο επιλογείς βρίσκονται στη θέση 0.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα ρεύματος. Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση, ώστε η συσκευή να αρχίσει να προθερμαίνεται. Προθερμάνετε για 5 έως 15 λεπτά.
4. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει για να υποδείξει ότι η συσκευή έχει προθερμανθεί και είναι έτοιμη για χρήση.
5. Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση. Αλευρώστε τις σπάτουλες και τοποθετήστε πάνω τους την πίτσα.
6. Αν φτιάχνετε φρέσκα ζύμη για πίτσα, τρυπήστε την με ένα πιρούνι και προσθέστε τα υλικά από πάνω.
7. Ανοίξτε το καπάκι και χρησιμοποιήστε τις σπάτουλες για να σύρετε την πίτσα απευθείας πάνω στην καυτή πέτρα.

Προσοχή: Η πέτρα και οι σπάτουλες θα είναι πολύ καυτές, να είστε προσεκτικοί και να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή γάντια.

Σημείωση: Αν μαγειρέψετε μια αγορασμένη πίτσα, φροντίστε να αφαιρέσετε όλη τη συσκευασία πριν το μαγείρεμα.

8. Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα. Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία μαγειρέματος κοιτάζοντας μέσα από το παράθυρο.
9. Όταν ηχησει ο χρονοδιακόπτης και η πίτσα έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

Προειδοποίηση: Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι, καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός.

- Κίνδυνος εγκαυμάτων
- Αφαιρέστε την πίτσα χρησιμοποιώντας τις σπάτουλες.
- Όταν τελειώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τους επιλογείς στη θέση 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Όταν η πέτρα κρυώσει εντελώς, ξύστε το καυτό λιωμένο τυρί και τα υλικά που μπορεί να έχουν πέσει πάνω της μετά από κάθε μαγείρεμα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Προειδοποίηση: Όταν ο χρόνος φτάσει στο 0, η συσκευή δεν απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στην ελάχιστη ρύθμιση και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την.

Προειδοποίηση: Μην κόβετε την πίτσα απευθείας πάνω στην πέτρα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια ψησίματος. Αφαιρέστε την πίτσα από την πέτρα πριν την κόψετε σε φέτες.

Σημείωση: Η πέτρα θα σκουρύνει με τη χρήση. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.

Συμβουλές:

- Εάν η ωμή πίτσα είναι πολύ μαλακή για να μεταφερθεί στη πέτρα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
 1. Τοποθετήστε τη φρέσκια ζύμη απευθείας σε ένα τετράγωνο χαρτί ψησίματος μεγέθους πέτρας. Τρυπήστε τη βάση της πίτσας με ένα πιρούνι και προσθέστε τα υλικά.
 2. Μεταφέρετε την πίτσα με το χαρτί στην πέτρα.
 3. Κλείστε το καπάκι και αφήστε την πίτσα να ψηθεί για 2 λεπτά. Ανοίξτε το καπάκι και, χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, αφαιρέστε απαλά το χαρτί ψησίματος γλιστρώντας το κάτω από τη ζύμη πίτσας.
 4. Κλείστε το καπάκι και ψήστε την πίτσα για τον επιθυμητό χρόνο.
- Μην αφήνετε το χαρτί για περισσότερο από 2 λεπτά, διαφορετικά μπορεί να απανθρακωθεί και να προκαλέσει καπνό στη συσκευή.

Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε κερωμένο χαρτί ως υποκατάστατο του χαρτιού ψησίματος.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Αυτή η συσκευή διαθέτει 5 επίπεδα θερμοκρασίας για να ταιριάζει σε διαφορετικούς τύπους πίτσας και αποτελέσματα μαγειρέματος:

- Επίπεδο 1: 120 °C
- Επίπεδο 2: 180 °C
- Επίπεδο 3: 260 °C
- Επίπεδο 4: 330 °C
- Επίπεδο 5: 380 °C

Πέτρα πίτσας:

- Η πέτρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στις δύο πλευρές. Πριν γυρίσετε, αφαιρέστε τυχόν εναπομείναντα τρόφιμα και βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα.
- Μόλις η πέτρα είναι καθαρή, αφαιρέστε την, γυρίστε την και αντικαταστήστε την.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η πλευρά κοντά στο κάτω θερμαντικό στοιχείο είναι ελεύθερη από υπολείμματα τροφίμων.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Φροντίστε να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και απενεργοποιήστε την θέτοντας τους επιλογείς στη θέση 0.
- Αφήστε την πέτρα να κρυώσει και αφαιρέστε τα υπόλοιπα συστατικά.
- Πριν από τον περαιτέρω καθαρισμό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Καθαρισμός της πέτρας:

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικό λάδι, νερό ή απορρυπαντικά για να καθαρίσετε την πέτρα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την πέτρα σε νερό.
- Ξύστε την περίσσεια φαγητού με μια σπάτουλα ή μια βούρτσα με σκληρή τρίχα και σκουπίστε την πέτρα με χαρτί κουζίνας ή ένα καθαρό πανί.
- Οι πέτρες πίτσας είναι πορώδεις και απορροφούν λίπη και έλαια. Είναι φυσιολογικό να συσσωρεύουν λεκέδες. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη γεύση της πίτσας ή την απόδοση της πέτρας. Ωστόσο, τα υπολείμματα μαγειρέματος μπορεί να δημιουργήσουν υπερβολικό καπνό και δυσάρεστες οσμές.

Πώς να αφαιρέσετε τους λεκέδες:

- Οι μικροί λεκέδες μπορούν να καθαριστούν τρίβοντας με μια οδοντόβουρτσα και μια πάστα από ίσα μέρη μαγειρικής σόδας και νερού. Βουρτσίστε σε μικρούς κύκλους μέχρι να απομακρυνθούν οι λεκέδες. Στη συνέχεια, σκουπίστε την πέτρα με ένα υγρό πανί και αφήστε την να στεγνώσει εντελώς.
- Για να απομακρύνετε τα καμένα υπολείμματα τροφών, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή μια ξύστρα.
- Εάν η συσσώρευση είναι σημαντική, χρησιμοποιήστε ένα σκληρό λειαντικό χαρτί, π.χ. γυαλόχαρτο, για να καθαρίσετε την επιφάνεια.
- Φροντίστε να σκουπίσετε την πέτρα με ένα υγρό πανί και αφήστε αρκετό χρόνο για να στεγνώσει εντελώς πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Προειδοποίηση: Μην βυθίζετε την πέτρα σε νερό ή χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού. Η εμβάπτιση της πέτρας σε νερό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές. Η πέτρα θα απορροφήσει τους καθαριστικούς παράγοντες και θα τους μεταφέρει στην πίτσα κατά το ψήσιμο.

Για βαθύ καθαρισμό:

- Ετοιμάστε μια πάστα αναμειγνύοντας 1/3 φλιτζανιού μαγειρική σόδα με 3 κουταλιές της σούπας νερό. Απλώστε την πάστα στις επιθυμητές περιοχές της πέτρας και αφήστε την για 15-20 λεπτά. Ξύστε την περίσσεια της πάστας και των τροφών από την επιφάνεια της πέτρας. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφών με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε καλά την πέτρα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Καθαρισμός του παραθύρου:

- Περιμένετε πάντα να κρυώσει εντελώς η συσκευή πριν καθαρίσετε το παράθυρο.
- Το παράθυρο θα σκουρύνει με τη χρήση. Για να το καθαρίσετε, φτιάξτε μια πάστα με 2 κουταλάκια του γλυκού μαγειρική σόδα, 1 κουταλάκι του γλυκού λευκό ξύδι και 1 κουταλάκι του γλυκού νερό.
- Τρίψτε την πάστα στο τζάμι ή στην περιοχή του πίσω εξαερισμού και, στη συνέχεια, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα πάστας στο προϊόν.

Καθαρισμός του εξωτερικού χώρου:

- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί και, στη συνέχεια, φροντίστε να τη στεγνώσετε καλά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μη λειαντικό υγρό σαπουνι ή ένα ήπιο διάλυμα σπρέι για να καθαρίσετε τους λεκέδες.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και οι επιφάνειες έχουν στεγνώσει καλά πριν επανασυνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο.

5. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_109090

Πρόϊόν: Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Ονομαστική ισχύς: 1200 W

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50/60 Hz

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

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

6. COPYRIGHT

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

7. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Finestra
2. Selector de temperatura
3. Selector de temps
4. Indicador lluminós
5. Nanses d'obertura de la tapa
6. Nansa de bloqueig de la pedra

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa

- Màquina de fer pizza
- Pales d'acer
- Aquest manual d'instruccions

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Netegeu les pales amb aigua calenta i una mica de sabó i, després, assequeu-les bé. Netegeu la pedra amb un drap suau i humit i assequeu-la amb una mica de paper de cuina. Assegureu-vos que l'aparell estigui sec abans d'encendre'l.
- No cal afegir cap ingredient a la pedra abans de fer-la servir per primera vegada.
- Es recomana deixar escalfar l'aparell al màxim durant uns 10 minuts sense cap aliment a dins i amb la tapa tancada. Això ajuda a eliminar el greix que es pugui haver adherit durant la fabricació i a eliminar l'olor de nou.

3. FUNCIONAMENT

1. Col·loqueu l'aparell en una superfície horitzontal, estable, neta i anivellada. Assegureu-vos que la superfície sigui resistent a la calor i que l'aparell estigui col·locat a una distància mínima de 20 cm de qualsevol objecte.
2. Assegureu-vos que tots dos selectors estiguin a la posició 0.
3. Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent. Gireu el selector de la temperatura a l'ajust desitjat perquè l'aparell comenci a preescalfar-se. Preescalfeu durant 5 a 15 minuts.
4. Transcorregut aquest temps, l'indicador lluminós s'apagarà per indicar que l'aparell està preescalfat i llest per utilitzar-lo.
5. Gireu el selector de la temperatura fins a l'ajust desitjat. Enfarineu les pales i poseu-hi la pizza.
6. Si va a cuinar massa de pizza fresca, pinxa-la amb una forquilla i afegeixi els ingredients a sobre.
7. Obriu la tapa i utilitzeu les pales per lliscar la pizza directament sobre la pedra calenta.

Atenció: La pedra i les nanses estaran molt calentes, tingueu precaució i utilitzeu guants o manoples de forn.

Nota: Si cuina una pizza comprada, assegureu-vos de retirar tots els envasos abans de cuinar-la.

8. Tanqueu la tapa amb compte i ajusteu el temps mitjançant el selector. Podeu supervisar el procés de cocció mirant a través de la finestra.
9. Quan soni el temporitzador i la pizza estigui al punt desitjat, obriu la tapa amb compte. Utilitzeu unes manoples per a forn.

Advertiment: No s'incline sobre l'apart en obrir la tapa, ja que podria sortir vapor.

- Perill de cremades.
- Traieu la pizza utilitzant les pales.
- Quan acabeu d'utilitzar l'aparell, col·loqueu els selectors a la posició 0 i desendolneu-lo de la xarxa elèctrica.
- Quan la pedra s'hagi refredat completament, raspi el formatge fos calent i els ingredients que hi puguin haver caigut després de cada cuinat.

Advertiment: Quan el temps arriba a 0, l'aparell no s'apaga automàticament. Per apagar l'aparell, gireu el selector de temperatura a l'ajust mínim i, després, desconnecteu-lo.

Advertiment: No tal·leu la pizza directament sobre la pedra, ja que podria danyar la superfície de cocció. Traieu la pizza de la pedra abans de tallar-la.

Nota: La pedra s'enfosquirà amb l'ús. És un fenomen normal.

CATALÀ

Consells:

- Si la pizza crua està massa tova per transferir-la a la pedra, seguiu els passos que s'indiquen a continuació:
 1. Col·loqueu la massa fresca directament sobre un quadrat de paper per a forn de la mida de la pedra. Punxeu la base de la pizza amb una forquilla i afegiu els ingredients.
 2. Transferiu la pizza amb el paper a la pedra.
 3. Tanqueu la tapa i deixeu que la pizza es cuini durant 2 minuts. Obriu la tapa i, amb ajuda d'uns guants de cuina, traieu suaument el paper per a forn, lliscant per sota de la massa de pizza.
 4. Tanqueu la tapa i cuini la pizza durant el temps desitjat.
- No deixeu el paper més de 2 minuts, ja que, si el deixa, es podria carbonitzar i fer que l'aparell tregui fum.

Advertència: No utilitzeu paper encerat com a substitut del paper de forn.

Ajustaments de temperatura

Aquest aparell compta amb 5 nivells de temperatura per adaptar-se a diferents tipus de pizza i resultats de cocció:

- Nivell 1: 120 °C
- Nivell 2: 180 °C
- Nivell 3: 260 °C
- Nivell 4: 330 °C
- Nivell 5: 380 °C

Pedra per a pizza:

- La pedra es pot utilitzar pels dos costats. Abans de donar-li la volta, elimineu qualsevol resta de menjar que hagi pogut quedar i assegureu-vos que està fred.
- Quan la pedra estigui neta, retira-la, doneu la volta i torneu a col·locar.

Advertència: Assegureu-vos que el costat que estigui a prop de la resistència inferior no tingui restes de menjar.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Assegureu-vos de netejar l'aparell després de cada ús.
- Desendolceu l'aparell de la presa de corrent i apagueu-lo posant els selectors a la posició 0.
- Deixeu refredar la pedra i traieu els ingredients que hi hagin pogut quedar.
- Abans de netejar més a fons, deixeu que l'aparell es refredi completament.

Neteja de la pedra:

- Per netejar la pedra, no utilitzeu mai oli de cuina, aigua ni detergents.
- No submergiu mai la pedra en aigua.
- Raspi l'excés de menjar amb una espàtula o un raspall de cerres dures i netegi la pedra amb paper de cuina o un drap net.
- Les pedres per a pizza són poroses i absorbeixen greixos i olis. És normal que acumulin taques. Això no afectarà el sabor de la pizza ni el rendiment de la pedra. No obstant això, les restes del cuinat poden crear un excés de fum i formar males olors.

Com treure les taques:

- Les taques petites es poden netejar fregant amb un raspall de dents i una pasta feta amb parts iguals de bicarbonat sòdic i aigua. Raspalli en petits cercles fins a eliminar les taques. Després, netegeu la pedra amb un drap humit i deixeu que s'assequi completament.
- Per eliminar les restes de menjar cremat, utilitzeu un fregall o un rascador.
- Si l'acumulació és important, utilitzeu un paper abrasiu dur com ara paper de vidre per netejar la superfície.
- Assegureu-vos de netejar la pedra amb un drap humit i deixeu temps suficient perquè s'assequi completament abans d'usar-la.

Advertiment: No submergiu la pedra en aigua ni utilitzeu productes de neteja. Submergir la pedra en aigua pot provocar que s'esquerdi. La pedra absorbirà els productes de neteja i es transferiran a la pizza durant el fornejat.

Per a una neteja profunda:

- Prepareu una pasta barrejant 1/3 de tassa de bicarbonat sòdic amb 3 cullerades d'aigua. Apliqueu la pasta a les zones desitjades de la pedra i deixeu-la actuar durant 15-20 minuts. Raspi l'excés de pasta i menjar de la superfície de la pedra. Amb un drap humit, elimineu les restes de menjar i, després, assequeu bé la pedra.

Neteja de la finestra:

- Espereu sempre que l'aparell es refredi completament abans de netejar la finestra.
- La finestra s'enfosquirà per l'ús. Per netejar-la, feu una pasta amb 2 cullerades de bicarbonat, 1 culleradeta de vinagre blanc i 1 culleradeta d'aigua.
- Fregueu la pasta sobre el vidre o la zona de ventilació posterior i, després, elimineu-la amb un drap humit.
- Assegureu-vos de no deixar restes de pasta al producte.

Neteja de la part exterior:

- Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humit i, assegureu-vos d'assecar-lo bé. Podeu utilitzar un sabó líquid no abrasiu o una solució suau en aerosol per netejar les taques.
- Assegureu-vos que totes les peces i les superfícies estiguin ben seques abans de tornar a connectar l'aparell a la xarxa elèctrica.

5. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_109090
Producte: Fun Pizza&Co Mamma Mia Window

Potència nominal: 1200 W
Voltatge: 220-240 V
Freqüència: 50/60 Hz


Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

6. COPYRIGHT

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

7. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

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

1. ALKATRÉSZEK ÉS KOMPONENSEK

Ábra 1

1. Ablak
2. Hőmérsékletválasztó
3. Időválasztó
4. Jelzőlámpa
5. Fedélnyitó fogantyúk
6. kő zárfogantyú

MEGJEGYZÉS:

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

2. HASZNÁLAT ELŐTT

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

A csomag tartalma

- Pizza készítő gép
- Acél lapátok
- Használati utasítás
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés nyomon követhető maradjon szervizigény esetén.
- Tisztítsa meg a lapátokat meleg vízzel és egy kis szappannal, majd alaposan szárítsa meg őket. Törölje át a követ egy puha, nedves ruhával, és szárítsa meg konyhai papírral. Győződjön meg róla, hogy a készülék száraz, mielőtt bekapcsolja.
- Az első használat előtt nem szükséges semmilyen összetevőt hozzáadni a kőhöz.
- Javasoljuk, hogy a készüléket kb. 10 percre hagyja maximálisan felmelegedni anélkül, hogy étel lenne benne, és a fedelet zárva hagyja. Ez segít eltávolítani a gyártás során esetlegesen megtapadt zsírt, és megszünteti az új szagot.

3. ÜZEMELTETÉS

1. Helyezze a készüléket vízszintes, stabil, tiszta és vízszintes felületre. Ügyeljen arra, hogy a felület hőálló legyen, és a készüléket legalább 20 cm távolságra helyezze el minden tárgytól.
2. Győződjön meg róla, hogy mindkét szelektor 0 állásban van.
3. Dugja be a tápkábelt a konnektorba. Fordítsa a hőmérsékletválasztót a kívánt beállításra, hogy a készülék elkezdjen előmelegedni. Melegítse elő 5-15 percig.
4. Ezen idő elteltével a jelzőfény kialszik, jelezve, hogy a készülék előmelegedett és használatra kész.
5. Fordítsa a hőmérsékletválasztót a kívánt beállításra. Lisztezze be a héjakat, és helyezze rájuk a pizzát.
6. Ha friss pizzatésztát készít, szűrje meg villával, és tegye rá a feltéteket.
7. Nyissa ki a fedelet, és a lapátokkal csúsztassa a pizzát közvetlenül a forró kőre.

FIGYELEM: A kő és a fogantyúk nagyon forróak lesznek, legyen óvatos, és használjon sütőkesztyűt vagy kesztyűt.

MEGJEGYZÉS: Ha vásárolt pizzát süt, sütés előtt mindenképpen távolítsa el a csomagolást.

8. Óvatosan zárja le a fedelet, és állítsa be az időt a választó segítségével. A főzési folyamatot az ablakon keresztül követheti nyomon.
9. Amikor az időzítő megszólal, és a pizza elérte a kívánt sütési időt, óvatosan nyissa fel a fedelet. Használjon sütőkesztyűt.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ne hajoljon a készülék fölé, amikor kinyitja a fedelet, mert a gőz kiszabadulhat.

- Égési sérülések veszélye.
- Távolítsa el a pizzát a lapátokkal.
- Ha befejezte a készülék használatát, állítsa a választógombokat 0 állásba, és húzza ki a konnektorból.
- Amikor a kő teljesen kihűlt, kaparja le róla a forró olvasztott sajtot és az esetlegesen ráhullott hozzávalókat minden sütés után.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ha az idő eléri a 0-t, a készülék nem kapcsol ki automatikusan. A készülék kikapcsolásához fordítsa a hőmérsékletválasztót a minimális állásba, majd kapcsolja ki.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ne vágja a pizzát közvetlenül a kőre, mert ez károsíthatja a sütőfelületet. Szeletelés előtt vegye le a pizzát a kőről.

MEGJEGYZÉS: A kő a használat során sötétedni fog. Ez egy normális jelenség.

Tanácsok

- Ha a nyers pizza túl puha ahhoz, hogy a kőre tegye, kövesse az alábbi lépéseket:
 1. Helyezze a friss tésztát közvetlenül egy kő nagyságú sütőpapír négyzetre. Villával megszurkáljuk a pizzalapot, és beletesszük a feltéteket.
 2. Helyezze a pizzát a papírral együtt a kőre.
 3. Csukja le a fedelet, és hagyja a pizzát 2 percre sülni. Nyissa ki a fedőt, és konyhai kesztyűk segítségével óvatosan távolítsa el a sütőpapírt, alátolva a pizza tésztája alá.
 4. Csukja le a fedelet, és süsse a pizzát a kívánt ideig.
- Ne hagyja a papírt 2 percnél tovább, különben elszenesedhet, és a készülék füstölni kezdhet.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ne használjon viaszpapírt sütőpapír helyett.

Hőmérséklet beállítások

Ez a készülék 5 hőmérsékleti szinttel rendelkezik a különböző típusú pizzákhoz és sütési eredményekhez:

- 1. szint: 120 °C
- 2. szint: 180 °C
- 3. szint: 260 °C
- 4. szint: 330 °C
- 5. szint: 380 °C

Pizzakő.

- A kő mindkét oldalon használható. Fordítás előtt távolítsa el a maradék ételt, és győződjön meg róla, hogy kihűlt.
- Ha a kő tiszta, vegye ki, fordítsa meg és helyezze vissza.

FIGYELMEZTETÉSEK: Győződjön meg arról, hogy az alsó fűtőelemhez közeli oldal mentes az ételmaradéktól.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Feltétlenül tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és kapcsolja ki a készüléket a választókapcsolók 0 állásba állításával.
- Hagyja kihűlni a követ, és távolítsa el a maradék hozzávalókat.
- A további tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen kihűlni.

A kő tisztítása:

- Soha ne használjon étolajat, vizet vagy tisztítószereket a kő tisztításához.

MAGYAR

- Soha ne merítse a követ vízbe.
- Egy spatulával vagy egy kemény sörtéjű kefével kaparja le a felesleges ételt, és törölje le a követ konyhai papírral vagy tiszta ruhával.
- A pizzakövek porózusak, és magukba szívják a zsírokat és olajokat. Normális, hogy foltok halmozódnak fel rajtuk. Ez nem befolyásolja a pizza ízét vagy a kő teljesítményét. A főzési maradékok azonban túlzott füstöt és kellemetlen szagokat képezhetnek.

A foltok eltávolítása:

- A kisebb foltokat fogkefével és szódadikarbónából és vízből egyenlő arányban készült pasztával lehet megtisztítani. Kis körökben ecsetelje, amíg a foltok el nem tűnnek. Ezután nedves ruhával törölje le a követ, és hagyja teljesen megszáradni.
- Az odaégett ételmaradékok eltávolításához használjon súrolóbetétet vagy kaparót.
- Ha a lerakódás jelentős, használjon kemény csiszolópapírt, pl. csiszolópapírt a felület megtisztításához.
- Ügyeljen arra, hogy a követ nedves ruhával törölje le, és használat előtt hagyjon elegendő időt a teljes száradásra.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ne merítse a követ vízbe, és ne használjon tisztítószereket. A kő vízbe merítése a kő megrepedését okozhatja. A kő magába szívja a tisztítószereket, és sütés közben átadja azokat a pizzának.

Mélytisztításhoz:

- Készítsünk pasztát úgy, hogy 1/3 csésze szódadikarbónát 3 evőkanál vízzel összekeverünk. Vigye fel a pasztát a kő kívánt területeire, és hagyja rajta 15-20 percig. Kaparja le a felesleges pasztát és ételt a kő felületéről. Az ételmaradékokat nedves ruhával távolítsa el, majd alaposan szárítsa meg a követ.

Az ablak tisztítása:

- Az ablak tisztításával mindig várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, mielőtt megtisztítja az ablakot.
- Az ablak a használat során sötétedik. A tisztításhoz készítsen pasztát 2 teáskanál szódadikarbónából, 1 teáskanál fehér ecetből és 1 teáskanál vízből.
- Dörzsölje a pasztát az üvegre vagy a hátsó szellőzőfelületre, majd nedves ruhával törölje le.
- Ügyeljen arra, hogy a terméken ne maradjanak pasztamaradványok.

Külső tisztítás:Külső tisztítás:

- Tisztítsa meg a készülék külsejét egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. A foltok tisztításához használhat nem súroló hatású folyékony szappant vagy enyhe spray oldatot.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész és felület alaposan megszáradt, mielőtt a készüléket ismét a hálózatra csatlakoztatja.

5. MŰSZAKI LEÍRÁS

Termékreferencia: EU01_109090
Termék Fun Pizza&Co Mamma Mía Window

Névleges teljesítmény: 1200 W
Feszültség 220-240 V
Frekvencia 50/60 Hz

A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Készült Kínában | Tervezték Spanyolországban

6. COPYRIGHT

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

7. EGYSZERŰSÍTETT MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovations ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó alapvető követelményeknek és egyéb vonatkozó rendelkezéseknek.

Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi előírásoknak. Az EU Megfelelőségi Nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. تانوكملاو اعزجالا

1 لكشلا

1. تذفان
2. ترارحلا ةجرد ددحم
3. تقوللا ددحم
4. عوضلا رشؤم
5. عاطغلا حتف ضباقم
6. یرجج لفق ضبقم

:تظولم

تدوجولما لقت عم امامت قباطنت ال دقو ةيطي طخت تال يثمت نع ترابع ليلدلا اذه يف تدوجولما تاموسرلا جتنملا ىلع

2. مادختسالا لبق

- تلازاو متبلع نم زاهجالا تلازاب مق. لقلنلا ءانتأ هتي امامحل ةممصم قوبع يف زاهجالا اذه يتأي ناكم يف یرخال فيلغتلا داوم ىلصلالا قودنصلاب ظافتحالا يف بغرت دق. فيلغتلا داوم عيمج قوبعلا نم صلختلا يف بغرت تنك اذا. لبق تسملما يف لقلن ىلا ءحاجب تنك اذا زاهجالا فلت عنمل نم جحي حص لكشب رصان علا عيمج ريودت ءداع نم دكأنتلا ىجري، ءىلصلالا
- يف وا اذوقفم اهمن يا ناك اذا. ءديج تلاح يفو ءنمضتم تانوكملاو اعزجالا عيمج نم انم دكأت روفنلا ىلع Cecotec تكرشلا ءيمسرلا ینفلا م عدلا ءمدخب لصتاف، ءديج ريغ تلاح

قودنصلالا تايوتحم

- ازتي بلبل عنص نيكام
- ءيذالوف لوا عم
- تاميلعتلا ليلد اذه
- لفتادعم عبتت ءينكلم! ىلع ظلفحلل لئلذو، جتنملا نم ىلسلسلتلا مقرلا تلازا مدع ىجري ءدعاسم لل كىبلط تلاح يف جحي حص لكشب
- مق. اديج اصفج مٹ، نوباصلالا نم ليلقلاو نخالالا ءاملاب تارفشلا فيظنتب مق زاهجالا نم دكأت. خبطملا قرو ضعب مادختساب هفصج مٹ قبطرو ءم خان شامق ءعظوب رجحلا فيظنتب. لىل غشت لبق فاج
- قزم لوال مادختسا لبق رجحلا ىلا تانوكم يا ءفاضلا یرورضلا نم سيل
- ما عطا يا عضو نود ابيرقت قئاقد 10 كدمل ىصقالا دحلا ىلا نخبسي زاهجالا كرتب ىصوي ءاضرقلاو عيىصتلا ءانتأ قصىتم نوكت دق موحش يا تلازا ىلع اذه دعاسي. قلغم عاطغبو لخادللاب ءديجلا ءحىارلا ىلع

3. ليغشنتلا

1. نأو قرارحلل موقام حطسلا نأ نم دكأت ،وتس مو فيظنو رقتسو موقا فيفأ حطس ىلع زاهجلا عض .اهيشأ يأ نم لقالا ىلع مهس 20 هفساسم ىلع عوضوم زاهجلا
2. 0. عضوملا يف نيددحملالك نأ نم دكأت
3. بولطملا دادعإلا ىلع قرارحلا ةجرد ددحم طبضب مق .عقاطلا ذخامب عقاطلا كلس ليصوتب مق ققيقد 15 ىلار 5 قتملا اهينخس .قبسملان يخستلا يف زاهجلا ادبيسو
4. زهاجو اقبس م ن يخست مت زاهجلا نأ ىلار ةراشلال عوضولا رشؤم ىفطنيس ،تقولوا اذه دعب .مادختسالل
5. عضن مث ققيقدلاب روشقلا شرن .بولطملا دادعإلا ىلع قرارحلا ةجرد ددحم طبضب مق .اهىلع ازتيبلا
6. تافاضالا فضا أو ءكوشلاب امزخوب مق ،ةجزاط ازتيب قنيج رع ريضحتب موقت تنك اذا .اهوقوف
7. نإخسلا رجحلا ىلع قرشابم ازتيبلا كيرحتل فيداجملا مدختسا واطغلا ححتفا

بتازافقلا وأ نرفلا تازافق مدختساو رذحلا خوت اذل ،ادج نينخاس ضرباقملاو رجحلا نوکفيس :هيبنت .يهطلال لبق تاوبعل اعيمج ءلازلا نم دكأت ،رجحتملا نم اوارش مت يتلا ازتيبلا يهطب موقت تنك اذا :عظوحلم

8. نم يهطلا ءيلمع قبقارم كنكممي .ددحمل مادختساب تقولا طبضا مث ءيانعب اطغلا قلغأ .ذفانال ربع رظنلا لال خ
9. مدختسا .ءيانعب اطغلا ححتفا ،كتبغر بسح ازتيبلا يهط متيو تقوؤملا نري امدنع .نرفلا تازافق

راخبلا برس تي دق ثيحي ،اطغلا ححتف دنع زاهجلا ىلع ىكفتت ال :ريذحت

- قورحلا رطخ .
- روشقلا مادختساب ازتيبلا ءلازاب مق
- نعل لصفامث 0 عضولا ىلع ليغشتملا تاددحم طبضا ،زاهجلا مادختسا نم اءتمنال دنع .يسىئرلا عقاطلا رنصم
- هيلع تطقس امبر يتلا تانوكملو نإخس بئاذ نبج ياطشفا ،امامت رجحلا دربي نأ درجمب .يهطلك دعب

مق ،زاهجلا ليغشت فساقيال .أيئقلت زاهجلا ليغشت فساقيال متي ال ،0 ىلار تقولا لصي امدنع :ريذحت .يئابرمطلارايتملانعل لصفامث ىندالادحلا ىلع قرارحلا ةجرد ددحم طبضب ءلازاب مق .يهطلا حطس فالتملا ىلار يدؤي دق اذه نال رجحلا ىلع قرشابم ازتيبلا عيطقتب مقيت ال :ريذحت .عيطقتلا لبق رجحلا نم ازتيبلا

ءي عيبط ءرهاظ مده .مادختسالاعم أنكاد رجحلا حبصيس :عظوحلم

جئاصن:

- تاوطخلا عبتا ،رجحلا ىلار اطقن نكمي ال ثيحي ادج ءيرط ءئيملا ازتيبلا تنك اذا .يهيتملا
- 1. ددعاق بقث .رجحلا مچحب زبخلأ قرو نم عبرم ىلع قرشابم ءجزاطلا قنيج عالا يعض .تانوكملا ففاضلا مث ءكوشلاب ازتيبلا

2. رجحلا ىلا قورولا عم ازتيبلا لقنا
3. مادختسابو ، ااطغلا حتفا . نيتيقي قد قندمل ىهطت ازتيبلا كترتاو ااطغلا قلاغ
ازتيبلا نيتيقي ح لفسأ هعض مٲ ، فطلب زبخل قرو ءلازاب مق ، نرفلا تازافق
بولطلا تقولل ىهطت ازتيبلا كترتاو ااطغلا قلاغ .
4. شاعبانو هقارتحا ىلا ىدؤي دق لكذ نال ، نيتيقي قد نم رشكفال زاچلا ىلع قورولا كترت ال
زاچلا نم ناخذ

زبخل قورول ليديبك عمشلا قرو مدختست ال : ريذحت

قارحلا ةچرد تادادع

- يهطلا چئاننو ازتيبلا نم قفلتخم عاونأ عم فيكفتلل قارحلا ةچردل تايوتسم 5 ىلع زاچلا اذه يوتحي :
- ةيويىم ةچرد 120 : 1 يوتسملا
 - ةيويىم ةچرد 180 : 2 يوتسملا
 - ةيويىم ةچرد 260 : 3 يوتسملا
 - ةيويىم ةچرد 330 : عبالرا يوتسملا
 - ةيويىم ةچرد 380 : 5 يوتسملا

ازتيبلا رجح

- ماعط يا ءلازاب مق ، رخال هچولا ىلع امبلق لبق . نيبناچلا الك ىلع رجحلا مادختسا نكمي
قنراب انن نم دكفتو يقيبتم
- من الكم ىلا مدعأ مٲ ، هبلقا مٲ ، هتلازاب مق ، آفيظن رجحلا حبصي نأ درچم
ماعطلا اياقب نم يلاخ يلفسلا نيخستلا رصنع نم بيروقلا بناچلا نأ نم دكأت : ريذحت

قنايصل او فيظنتلا 4.

- مادختسا لك دعب زاچلا فيظنت نم دكأت
- 0. عضولا ىلع تاددجلا طبض قييرط نع وليغشت فقو او ققاطلا ذخام نم زاچلا لصف
يهلع فيقبتم ناناوكم يا ءلازاب مق مٲ دربي ىتح رجحلا كترتا
- فيظنتلاب عباتملا لبق امامت دربيل زاچلا كترتا

رجحلا فيظنت

- تانفظنلا و اما و ايهطلا تيز ادبأ مدختست ال ، رجحلا فيظنتلا
- ادبأ اما يرف رجحلا رمغت ال
- رجحلا حسماو قنبلص تاريغش تناذ ءاشروف و اءطسم ققحلم مادختساب دئاللا ماعطلا طشكاف
قففيظن شامق ءعطقب و اءبطلما ليديانمب
- عبقلا اهيلع مكارنت نأ يعيطلما نمو . تويزل او نوملا صتتمتو ةيماسم ازتيبلا راجح
ادى ان اءد قلاحت نأ نكمي يهطلا اياقب ناف ، لكذ عمو . رجحلا اءا و ازتيبلا ماعط ىلع اذه رشؤي نل
ءهريك حاورو ببستو

عقبلا ءلازا ةيويىم

- اذ جأ نم نوكنم نوج عمو اناس اشر فب اكر ف قيرط نع فري غصلا عقبلا فيظنت نمكمي دعب .عقبلا لئازا مبتت يتح فري غص فريئاد تالكرب فيظنتلاب مق .ءاملاو زبخلادوص نم فوياستم .امامت فجي يتح هيكرتاو قلوبم شامق ءعقوب رجحلا يحسما ،كلذ .عطقكم وأ شامق ءعطق يمءخستسا ،فقورحلا ماعظلا اياقب لئازال
 - حطسلا فيظنتل فرفنصلال قرو لشم ابلص اطشاك اقرو مءخستسا ،ايديش مكرتلا ناك اذا
 - لبق امامت فجي يتح فيفاك فرفنصلال قلوبم شامق ءعقوب رجحلا فيظنت نم دكأت مءخستسالا
- .فقشقت ىلا يءوي فق ءاملا يف رجحلا رمغ .فيظنتلا تاجتتم مءخستت وأ ءاملا يف رجحلا رمغت ال :ريذحت زبخلال انبأ ازتيبلا ىلا القن مءتيسو فيظنتلا تاجتتم رجحلا صرتمبي فوس

قوي مءلا فيظنتلل

- مق .ءاملا نم فريبك قءالم 3 عم زبخلال ادوص نم بوك 1/3 طلخ قيرط نع فني جع يعنصا دئازلا نوج عملال طشكا .فوي قءد 20-15 قءمل اكرتاو رجحلا نم فبوغرملال قطانملا ىلع فني جعلا عضوب رجحلا فيفجبت مق مء ماعظلا اياقب أ لئازاب مق ،قلوبم شامق ءعطق مءخستساب .رجحلا حطس نم ماعظلاو اديج

ذفانوال فيظنت

- ذفانوال فيظنت لبق امامت زاءجلا دربي يتح امئاد رظنتا
- نيئق علم نم فنوكنم فني جع يعنصا ،مفيظنتل .مءخستسالا عم فزكاد ذفانوال حبصتس
- ءاملا نم فري غص فق عملال ضيبالال لخال نم فري غص فق عملال ادوص نم نيئق فري غص شامق ءعقوب هي حسم مء ،فيفلخال فيوئتلا ءحئف قطنم وأ جاجزلا ىلع نوج عملال يكرفا قلوبم
- جتتملا ىلع نوج عملال نم اياقب أ كرت مدع نم دكأت

ي جراخالا ءزجال فيظنت

- اديج مفي فجت نم دكأت مء قلوبم شامق ءعقوب زاءجلا نم ي جراخالا ءزجال فيظنتب مق .عقبلا فيظنتل فيفخ ذادر لولحم وأ طشاك ريغ لئاس نوباص مءخستسا لئنكمي
- رايئتاب زاءجلا ليصوت ءءاع لبق امامت فقاج حطسالاو ءازجال عمي ج نأ نم دكأت يئابرهلكا

ءي نفال تافصاوملا 5.

EU01_109090 :جتتملا عجرم

Fun Pizza&Co Mamma Mía Window :جتتملا

طاو 1200 :فردقملال فوولال

تلوف 220-240 :ءءجال

زئره 50/60 :ءءرئال

.جتتملا ءوء نيس حئل راخش! نوء ءي نفال تافصاوملا ري غئتت فق

اينابسا يف ممي صتت مء | نيسلا يف عنص

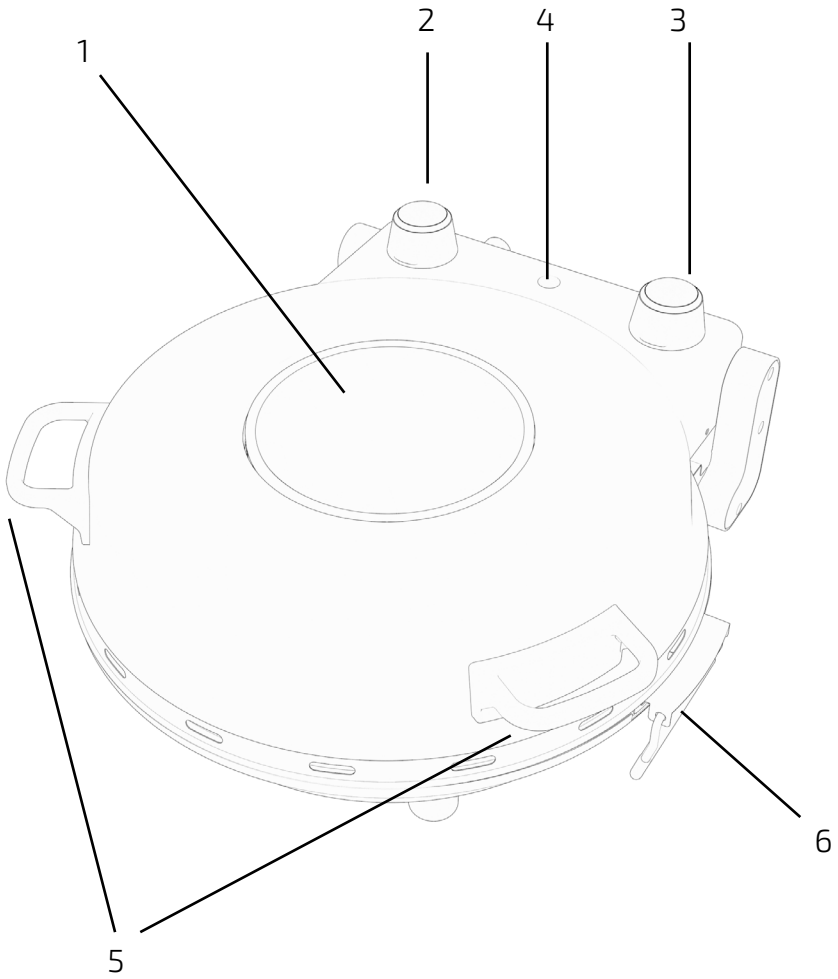


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

www.cecotec.es

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

