

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

Electric Pizza oven

MODEL:FY-P0-1, FY-P0-2

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

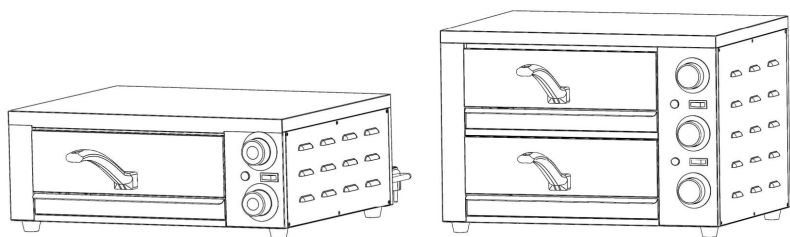
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Electric Pizza oven

MODEL:FY-P0-1, FY-P0-2



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

A.Important safety instructions

Before using this product, please read the safety instructions carefully and operate in accordance with the regulations:

1. Please read carefully before use
2. This equipment must use a socket with a safety ground!
3. For commercial use only!
4. Do not touch the heating surface!
5. To prevent electric shock, please ensure that the power cord, plug and other electrical components do not come into contact with water or other liquids!
6. Please disconnect the plug before cleaning!
7. Before loading or unloading parts, please let the appliance cool down to prevent burns!
8. Do not use electrical appliances if the power cord is damaged!
9. Do not use the machine if it is damaged or malfunctions!
10. Not suitable for outdoor use!
11. Do not place it near electrical appliances or gas heat sources!
12. Turn off the thermostat and timer first, and then unplug it!
13. Do not use electrical appliances for purposes other than those for which they were designed!
14. Do not put metal objects or oversized food in the pizza oven, as it may cause fire alarms and electrical short circuits!
15. Do not place task items on the top of the pizza oven during use!
16. Do not let the pizza oven come into contact with any flammable

materials during use, such as curtains, rags, wooden boards, etc.!

17. Do not use gold-based rags to clean the pizza oven, as they may touch electrical components and cause an electric shock!

18. Never put paper, cardboard or plastic in the pizza oven!

19. Do not wrap the inner pot with tin foil, as it may cause overheating!

20. Resetting the timer to zero can cut off the power of the pizza oven!

21. Note: Parts not recommended by the manufacturer may cause damage to the pizza oven!

22. Children over eight years old or people with disabilities can use this pizza oven under correct guidance and supervision and fully understand the dangers of use. Do not let children use the pizza oven as a toy. Children cannot use it without supervision. Clean or maintain this pizza oven!

23. If the power cord is damaged, you must contact the manufacturer or after-sales agency for replacement to avoid possible dangers. The bread may be burnt or even catch fire, so do not let the pizza oven near flammable objects such as curtains!

24. When using the pizza oven in public places such as shops, fast food restaurants, hotels, etc., check the voltage and socket to ensure that it matches the electrical specifications of the pizza oven!

25. Place the pizza oven on a horizontal surface to allow for air flow. Please pay attention during use. Do not leave the pizza oven unsupervised while it is working!

26. Please unplug the plug before cleaning, and wipe the plug dry before plugging it back in to prevent ignition and short circuit.

27. It is normal for the door and shell of the pizza oven to heat up during use. Please pay attention to safety and avoid burns.

Instructions before use:

B.Before using your pizza oven for the first time, please follow these instructions

1. Use a small amount of detergent to clean the handle and grilling net (note: do not use salt water or corrosive detergents).

2. Gently wipe the inner pot with a damp cloth. When cleaning the pizza oven, be careful not to touch the electrical components, and do not immerse the pizza oven in water.
3. After cleaning, dry all the above parts, put them back in the pizza oven, close it, and preheat at the highest temperature for 5 minutes.
4. Turn off the electric heating tube and open the pizza oven to expel any remaining smoke. The heating tube is lubricated and rust-proofed. The residual grease can be burned off after first use. Slight smoke is normal.

C. Technical Parameters

Product Name	Pizza oven	Pizza oven
Number	FY-PO-1	FY-PO-2
Voltage/Power	120V /1500W	120V / 1700W
	220-240V/1500W	220-240V / 2260W
Dimensions	475*560*210mm	475*560*335mm

D.Things to note during use:

Before turning on the pizza oven, first turn the thermostat to set the optimal cooking temperature, and then turn the thermostat to set the desired cooking time.

This pizza oven cannot be used with external temperature control or remote control systems.

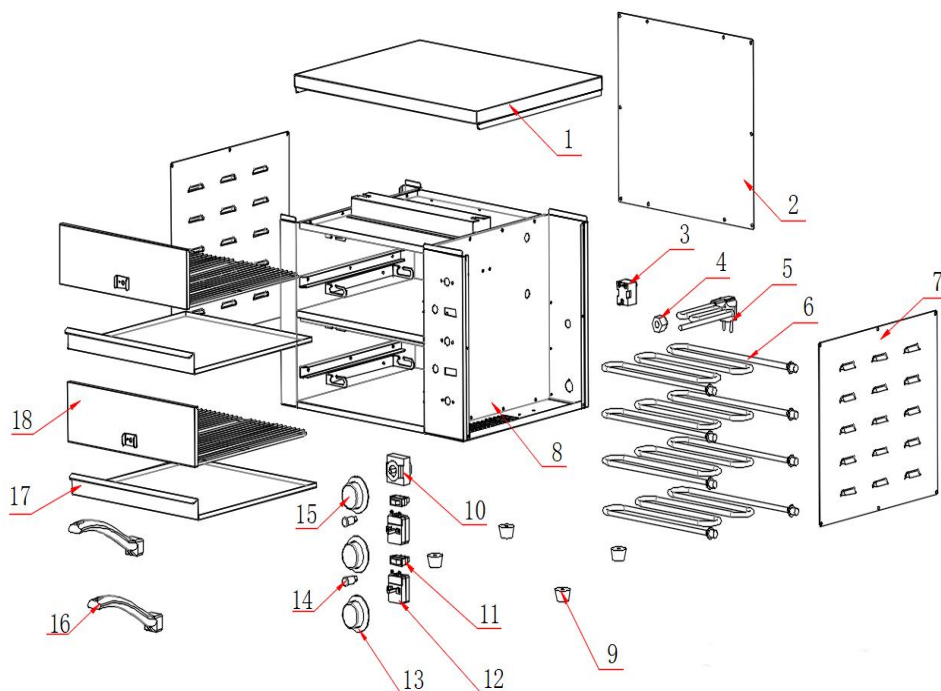
Note: During cooking, make sure no metal objects come into contact with electrical components to avoid electric shock and short circuit.

Note: The heated food is very hot. Wear protective gloves before touching it to avoid burns.

Operating procedures

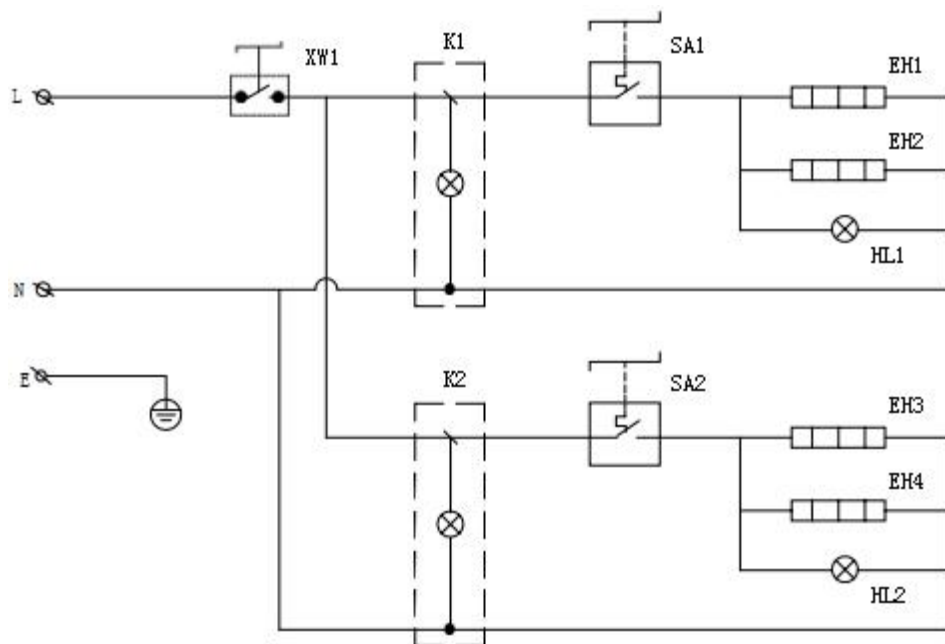
1. Plug in the power supply, turn on the power switch, and the switch indicator light will light up.
2. Rotate the thermostat to the required temperature. At this time, the heating indicator light turns on and the machine enters the heating mode. When the temperature in the furnace rises to the set temperature, the thermostat disconnects, the machine stops heating, and the heating indicator light goes out. When the temperature in the furnace is lower than the set temperature, the thermostat will automatically enter the heating mode and the heating indicator light will light up. This cycle is repeated to ensure that the temperature in the furnace is constant within the set range.
3. When the heating indicator light turns on, you can put the food into the oven for baking, and set the timer to the required time. At this time, the machine starts counting down. When the time reaches the set time, the machine will issue a "ding" sound to remind you that the baking time is up and the food needs to be removed. Note: The temperature in the furnace is very high, please wear protective gloves to avoid burns!
4. Please note that the timer only serves as a reminder and will not cut off the power supply. Therefore, when the time is up, the food should be taken out in time to avoid burning or fire.
5. After use, turn off the thermostat, then turn off the power switch, and finally pull out the power plug from the socket.
6. This machine is equipped with an overheating protection device. When the thermostat fails, the overheating protection device will automatically cut off the power supply. If the machine's overheating protection device is turned on, please be sure to find a professional maintenance personnel for inspection, and wait until the fault is eliminated before proceeding. Manual reset action.
7. The manual reset method is to unscrew the black cover of the reset device and press the red pointer in it.

E.Product exploded view



No.	Spare parts name	No.	Spare parts name
1	Top cover	10	Timer
2	Rear panel	11	Switch
3	Temperature limiter	12	Temperature controller
4	Ply-yarn drill	13	Temperature control knob
5	Power cord	14	Indicator light
6	Heating tube	15	Timer knob
7	Side panel	16	Handle
8	Outer shell	17	Ditty-bag
9	Under-chassis	18	Net rack

F.Electrical schematic diagram



XW1----Temperature Limiter
 K1, K2----Power Switch
 SA1, SA2----Thermostat
 EH1, EH2----Lower Heating Tube
 HL1, HL2----Heating Indicator Light
 EH3, EH4----Upper Heating Tube

G.General troubleshooting:

Fault Phenomenon	Reason	Method Of Exclusion
Turn on the power, turn on the power switch, the switch light is on, the heating indicator light is not on, and the temperature inside the machine does not rise.	1.The thermostat is damaged	1.Replace thermostat

Turn on the power, turn on the power switch, the switch light is on, turn the thermostat, the indicator is always on, the temperature rises and the heating cannot be controlled.	1.Thermostat failure	1.Replace thermostat
Turn on the power and turn on the switch. The switch light does not light up and the machine does not heat up.	1.The power cord is not plugged in properly; 2.The power switch is broken;	1.Check the power socket and plug in the plug; 2.Replace the power switch;
When the power is turned on, the switch light is on and the heating indicator light is on, but no heating occurs.	1.The heating pipe wiring is loose; 2.The heating tube is burned out;	1.Check the heating pipe connection line; 2.Replace the heating tube.

H.Bake pizza temperature reference

Model	Preheating temperature	Preheating time	Adjust the temperature after the pizza is in	Pizza time	Voltage
FY-PO-1	200℃	8 minutes	350℃	12 minutes	220-240V
	200℃	10 minutes	350℃	12 minutes	120V
FY-P0-2	200℃	10 minutes	350℃	12 minutes	220-240V
	200℃	13 minutes	350℃	12 minutes	120V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Four à pizza électrique

MODÈLE : FY-P0-1, FY-P0-2

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

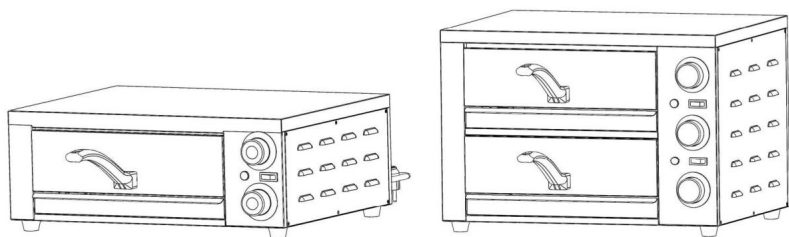
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Four à pizza électrique

MODÈLE : FY-P0-1, FY-P0-2



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire
attentivement le manuel d'instructions.



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

A. Consignes de sécurité importantes Avant

d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et agissez conformément à la réglementation : 1. Veuillez lire attentivement avant utilisation

2. Cet équipement doit utiliser une prise avec une mise à la terre de sécurité !

3. Pour usage commercial uniquement !

4. Ne touchez pas la surface chauffante !

5. Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que le cordon d'alimentation, la fiche et les autres composants électriques n'entrent pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides !

6. Veuillez débrancher la prise avant le nettoyage !

7. Avant de charger ou de décharger des pièces, veuillez laisser refroidir l'appareil pour éviter les brûlures !

8. N'utilisez pas d'appareils électriques si le cordon d'alimentation est endommagé !

9. N'utilisez pas la machine si elle est endommagée ou fonctionne mal !

10. Ne convient pas à une utilisation en extérieur !

11. Ne le placez pas à proximité d'appareils électriques ou de sources de chaleur à gaz !

12. Éteignez d'abord le thermostat et la minuterie, puis débranchez-les !

13. N'utilisez pas les appareils électriques à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été conçus !

14. Ne mettez pas d'objets métalliques ou d'aliments surdimensionnés dans le four à pizza, car cela peut provoquer des alarmes incendie et des courts-circuits électriques !

15. Ne placez pas d'objets de travail sur le dessus du four à pizza pendant son utilisation !

16. Ne laissez pas le four à pizza entrer en contact avec des produits inflammables.

matériaux pendant l'utilisation, tels que rideaux, chiffons, planches de bois, etc. !

17. N'utilisez pas de chiffons à base d'or pour nettoyer le four à pizza, car ils pourraient toucher des composants électriques et provoquer un choc électrique !

18. Ne mettez jamais de papier, de carton ou de plastique dans le four à pizza !

19. N'enveloppez pas le pot intérieur dans du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe !

20. La remise à zéro de la minuterie peut couper l'alimentation du four à pizza !

21. Remarque : les pièces non recommandées par le fabricant peuvent endommager le four à pizza !

22. Les enfants de plus de huit ans ou les personnes handicapées peuvent utiliser ce four à pizza sous la surveillance et les conseils appropriés et doivent être parfaitement conscients des dangers liés à son utilisation. Ne laissez pas les enfants utiliser le four à pizza comme un jouet. Les enfants ne peuvent pas l'utiliser sans surveillance. Nettoyez ou entretenez ce four à pizza !

23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez contacter le fabricant ou le service après-vente pour le remplacer afin d'éviter d'éventuels dangers. Le pain peut brûler ou même prendre feu, ne laissez donc pas le four à pizza à proximité d'objets inflammables tels que des rideaux !

24. Lorsque vous utilisez le four à pizza dans des lieux publics tels que des magasins, des fast-foods, des hôtels, etc., vérifiez la tension et la prise pour vous assurer qu'elles correspondent aux spécifications électriques du four à pizza !

25. Placez le four à pizza sur une surface horizontale pour permettre la circulation de l'air. Soyez prudent lors de l'utilisation. Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance pendant qu'il fonctionne !

26. Veuillez débrancher la prise avant de la nettoyer et essuyer la prise avant de la rebrancher pour éviter tout risque d'inflammation ou de court-circuit.

27. Il est normal que la porte et la coque du four à pizza chauffent pendant l'utilisation. Veuillez faire attention aux précautions de sécurité et éviter les brûlures.

Instructions avant utilisation :

B. Avant d'utiliser votre four à pizza pour la première fois, veuillez suivre ces instructions 1. Utilisez une petite

quantité de détergent pour nettoyer la poignée et le filet de cuisson (remarque : n'utilisez pas d'eau salée ni de détergents corrosifs).

2. Essuyez délicatement le pot intérieur avec un chiffon humide. Lors du nettoyage de la pizza four, veillez à ne pas toucher les composants électriques et ne immerger le four à pizza dans l'eau.

3. Après le nettoyage, séchez toutes les pièces ci-dessus, remettez-les dans le four à pizza, fermez-le et préchauffez-le à la température la plus élevée pendant 5 minutes.

4. Éteignez le tube de chauffage électrique et ouvrez le four à pizza pour expulser tout fumée restante. Le tube de chauffage est lubrifié et traité contre la rouille.

Les résidus de graisse peuvent être brûlés après la première utilisation. Une légère fumée est normale.

C. Paramètres techniques

Nom du produit	Four à pizza	Four à pizza
Nombre	EF-PO-1	FY-PO-2
Tension/Puissance	120V /1500W	120V / 1700W
	220-240V/1500W	220-240V / 2260W
Dimensions	475*560*210mm	475*560*335mm

D. Choses à noter pendant l'utilisation :

Avant d'allumer le four à pizza, tournez d'abord le thermostat pour régler la température optimale. température de cuisson, puis tournez le thermostat pour régler la température souhaitée. temps de cuisson.

Ce four à pizza ne peut pas être utilisé avec un contrôle de température externe ou systèmes de contrôle à distance.

Remarque : Pendant la cuisson, veillez à ce qu'aucun objet métallique n'entre en contact avec composants électriques pour éviter les chocs électriques et les courts-circuits.

Remarque : les aliments chauffés sont très chauds. Portez des gants de protection avant de les toucher. pour éviter les brûlures.

Procédures d'exploitation

1. Branchez l'alimentation électrique, allumez l'interrupteur d'alimentation et le voyant de l'interrupteur s'allumera.

2. Tournez le thermostat à la température souhaitée. À ce moment, le voyant de chauffage s'allume et la machine passe en mode chauffage.

Lorsque la température dans le four atteint la température réglée, le thermostat se déconnecte, la machine arrête de chauffer et le voyant de chauffage s'éteint. Lorsque la température dans le four est inférieure à la température réglée, le thermostat passe automatiquement en mode chauffage et le voyant de chauffage s'allume. Ce cycle est répété pour garantir que la température dans le four reste constante dans la plage définie.

3. Lorsque le voyant de chauffage s'allume, vous pouvez mettre les aliments au four pour la cuisson et régler la minuterie sur le temps requis. À ce moment, la machine commence le compte à rebours. Lorsque le temps atteint le temps défini, la machine émet un son « ding » pour vous rappeler que le temps de cuisson est écoulé et que les aliments doivent être retirés. Remarque : la température dans le four est très élevée, veuillez porter des gants de protection pour éviter les brûlures !

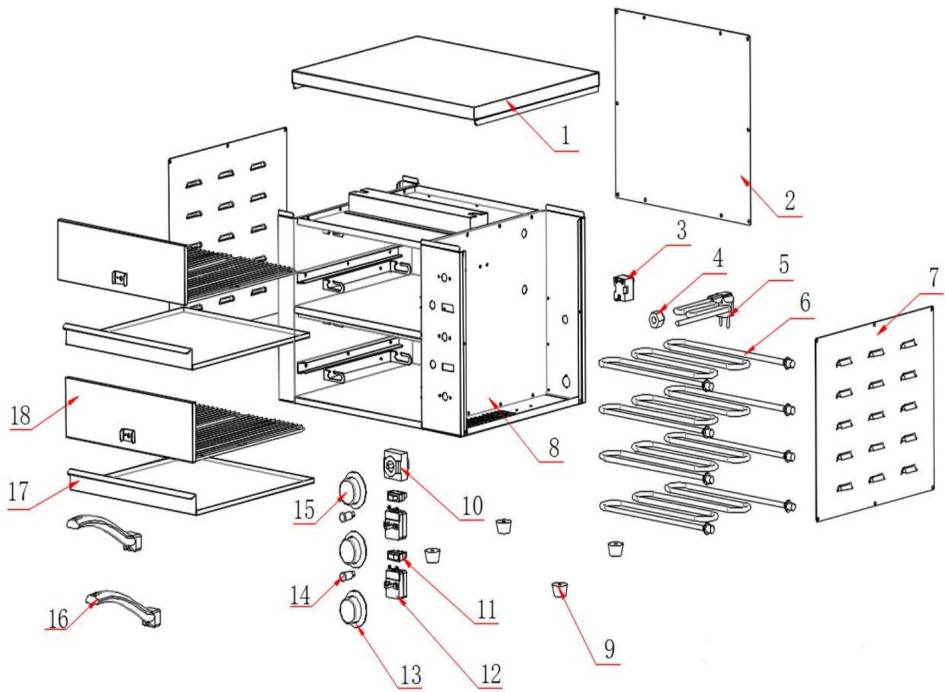
4. Veuillez noter que la minuterie ne sert qu'à vous rappeler que l'alimentation électrique n'est pas coupée. Par conséquent, lorsque le temps est écoulé, les aliments doivent être retirés à temps pour éviter les brûlures ou les incendies.

5. Après utilisation, éteignez le thermostat, puis éteignez l'interrupteur d'alimentation et enfin débranchez la fiche d'alimentation de la prise.

6. Cette machine est équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas de panne du thermostat, le dispositif de protection contre la surchauffe coupe automatiquement l'alimentation électrique. Si le dispositif de protection contre la surchauffe de la machine est activé, assurez-vous de faire appel à un technicien de maintenance professionnel pour une inspection et attendez que le défaut soit éliminé avant de continuer. Action de réinitialisation manuelle.

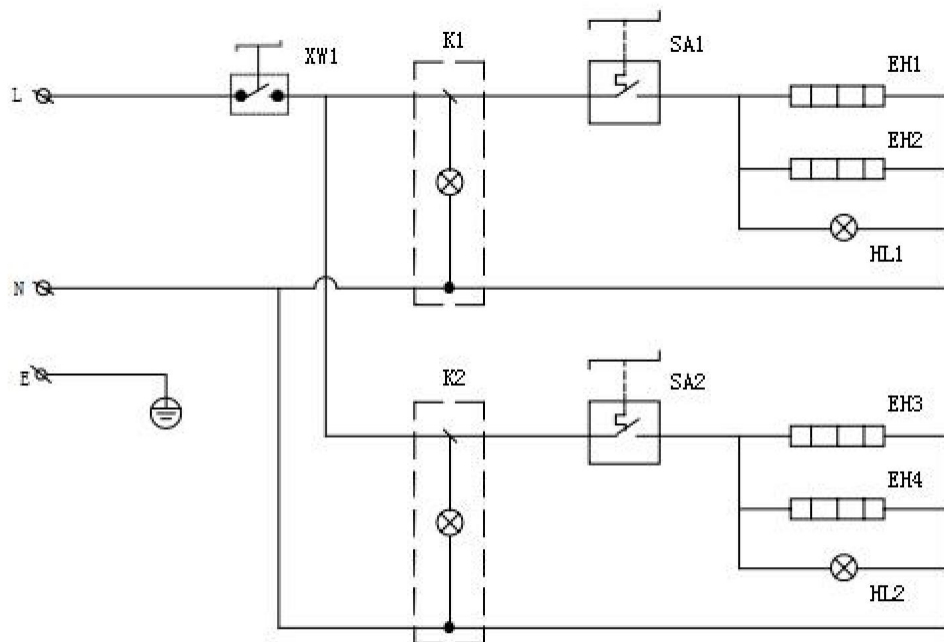
7. La méthode de réinitialisation manuelle consiste à dévisser le couvercle noir du dispositif de réinitialisation et à appuyer sur le pointeur rouge qui s'y trouve.

E.Vue éclatée du produit



Non.	Nom des pièces de rechange	Non.	Nom des pièces de rechange
1	Couvercle supérieur	10	Minuteur
2	Panneau arrière	11	Changer
3	Limiteur de température	12	Contrôleur de température
4	Foret à fils pliés	13	Bouton de contrôle de la température
5	Cordon d'alimentation	14	Voyant lumineux
6	Tube chauffant	15	Bouton de minuterie
7	Panneau latéral	16	Poignée
8	Coque extérieure	17	Sac à provisions
9	Sous-châssis	18	Support de filet

F.Schéma électrique



XW1----Limiteur de température

K1, K2----Interrupteur d'alimentation

SA1, SA2----Thermostat

EH1, EH2----Tube de chauffage inférieur

HL1, HL2----Voyant de chauffage

EH3, EH4----Tube chauffant supérieur

G. Dépannage général :

Phénomène de faille	Raison	Méthode de Exclusion
Allumez l'appareil, allumez l'interrupteur d'alimentation, le voyant de l'interrupteur est allumé, le voyant de chauffage n'est pas allumé et la température à l'intérieur de la machine n'augmente pas.	1. Le thermostat est endommagé	1. Remplacer le thermostat

Allumez l'alimentation, allumez l'interrupteur d'alimentation, le voyant de l'interrupteur est allumé, allumez le thermostat, l'indicateur est toujours allumé, la température augmente et le chauffage ne peut pas être contrôlé.	1. Défaillance du thermostat	1. Remplacer le thermostat
Allumez l'appareil et allumez l'interrupteur. Le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas et la machine ne chauffe pas.	1. Le cordon d'alimentation n'est pas branché correctement ; 2. L'interrupteur d'alimentation est cassé ;	1.Vérifiez la prise de courant et branchez la fiche ; 2.Remplacez l'interrupteur d'alimentation ;
Lorsque l'appareil est sous tension, le voyant de l'interrupteur est allumé et le voyant de chauffage est allumé, mais aucun chauffage ne se produit.	1. Le câblage du tuyau de chauffage est desserré ; 2. Le tube de chauffage est grillé ;	1.Vérifiez la ligne de raccordement du tuyau de chauffage ; 2.Remplacez le tube de chauffage.

H.Référence de température de cuisson de la pizza

Modèle	Température de préchauffage	Temps de préchauffage	Réglez la température après la la pizza est dedans	Pizza temps	Tension
FY-PO -1	200	8 minutes	350	12 minutes	220-240V
	200	10 minutes	350	12 minutes	120 V
FY-P0 -2	200	10 minutes	350	12 minutes	220-240V
	200	13 minutes	350	12 minutes	120 V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Elektrischer Pizzaofen

MODELL: FY-P0-1, FY-P0-2

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

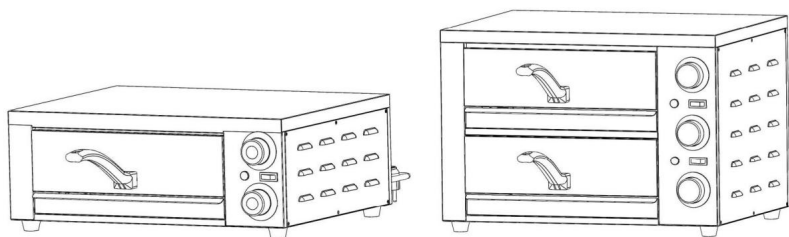
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Elektrischer Pizzaofen

MODELL: FY-P0-1, FY-P0-2



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer

Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

A. Wichtige Sicherheitshinweise Lesen Sie

vor der Verwendung dieses Produkts die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie die Vorschriften: 1. Bitte vor der Verwendung sorgfältig lesen.

2. Dieses Gerät muss eine Steckdose mit

Schutzerdung verwenden!

3. Nur für den gewerblichen Gebrauch!

4. Heizfläche nicht berühren!

5. Um einen Stromschlag zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass Netzkabel, Stecker und andere elektrische Komponenten nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen!

6. Vor der Reinigung bitte den Netzstecker ziehen!

7. Vor dem Be- oder Entladen von Teilen das Gerät bitte abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden!

8. Benutzen Sie keine Elektrogeräte, deren Netzkabel beschädigt ist!

9. Bei Beschädigungen oder Funktionsstörungen darf die Maschine nicht benutzt werden!

10. Nicht für den Außenbereich geeignet!

11. Nicht in der Nähe von Elektrogeräten oder Gasheizquellen aufstellen!

12. Schalten Sie zuerst den Thermostat und den Timer aus und ziehen Sie dann den Stecker!

13. Verwenden Sie Elektrogeräte nicht für andere Zwecke als die, für die sie vorgesehen sind!

14. Legen Sie keine Metallgegenstände oder übergroße Lebensmittel in den Pizzaofen, da dies zu Feueralarmen und Kurzschlüssen führen kann!

15. Legen Sie während des Gebrauchs keine Arbeitsgegenstände auf den Pizzaofen!

16. Der Pizzaofen darf nicht mit brennbaren Stoffen in Berührung kommen.

Materialien während der Nutzung, wie Vorhänge, Lappen, Holzbretter usw.!

17. Verwenden Sie zum Reinigen des Pizzaofens keine Lappen auf Goldbasis, da diese elektrische Komponenten berühren und einen Stromschlag verursachen können!

18. Legen Sie niemals Papier, Pappe oder Plastik in den Pizzaofen!

19. Wickeln Sie den Innentopf nicht in Alufolie ein, da dies zu einer Überhitzung führen kann!

20. Das Zurücksetzen des Timers auf Null kann die Stromversorgung des Pizzaofens unterbrechen!

21. Hinweis: Vom Hersteller nicht empfohlene Teile können Schäden am Pizzaofen verursachen!

22. Kinder über acht Jahre oder Menschen mit Behinderungen können diesen Pizzaofen unter richtiger Anleitung und Aufsicht verwenden und sind sich der Gefahren der Verwendung voll bewusst. Lassen Sie Kinder den Pizzaofen nicht als Spielzeug verwenden.

Kinder dürfen ihn nicht ohne Aufsicht benutzen. Reinigen oder warten Sie diesen Pizzaofen!

23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst wenden, um es auszutauschen, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Das Brot könnte verbrennen oder sogar Feuer fangen. Stellen Sie den Pizzaofen daher nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen wie Vorhängen!

24. Wenn Sie den Pizzaofen an öffentlichen Orten wie Geschäften, Fastfood-Restaurants, Hotels usw. verwenden, überprüfen Sie die Spannung und die Steckdose, um sicherzustellen, dass sie den elektrischen Spezifikationen des Pizzaofens entsprechen!

25. Stellen Sie den Pizzaofen auf eine horizontale Fläche, um eine Luftzirkulation zu ermöglichen. Bitte seien Sie bei der Benutzung vorsichtig. Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!

26. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker ab und wischen Sie den Stecker trocken, bevor Sie ihn wieder einstecken, um eine Zündung und einen Kurzschluss zu vermeiden.

27. Es ist normal, dass sich die Tür und das Gehäuse des Pizzaofens während des Gebrauchs erhitzen. Bitte achten Sie auf die Sicherheit und vermeiden Sie Verbrennungen.

Hinweise vor der Anwendung:

B. Bevor Sie Ihren Pizzaofen zum ersten Mal benutzen, befolgen Sie bitte diese Anweisungen : 1.
Reinigen Sie den

Griff und das Grillnetz mit einer kleinen Menge Reinigungsmittel (Hinweis: Verwenden Sie kein Salzwasser oder ätzende Reinigungsmittel).

2. Wischen Sie den Innentopf vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Beim Reinigen des Pizzaofens Achten Sie beim Berühren der elektrischen Komponenten darauf, dass Sie sie nicht berühren. Tauchen Sie den Pizzaofen in Wasser.
3. Nach der Reinigung alle oben genannten Teile trocknen, wieder in den Pizzaofen einsetzen, diesen schließen und bei höchster Temperatur 5 Minuten vorheizen.
4. Schalten Sie das elektrische Heizrohr aus und öffnen Sie den Pizzaofen, um Restrauch. Das Heizrohr ist geschmiert und rostfrei. Die Fettrückstände können nach dem ersten Gebrauch abgebrannt werden. Leichte Rauchentwicklung ist normal.

C. Technische Parameter

Produktname	Pizzaofen	Pizzaofen
Nummer	FY-PO-1	FY-PO-2
Spannung/Leistung	120 V / 1500 W	120 V / 1700 W
	220-240 V/1500 W	220-240 V / 2260 W
Maße	475 x 560 x 210 mm	475*560*335mm

D.Bei der Verwendung zu beachtende Punkte:

Bevor Sie den Pizzaofen einschalten, stellen Sie zunächst den Thermostat auf die optimale Kochtemperatur und stellen Sie dann mit dem Thermostat die gewünschte Kochzeit.

Dieser Pizzaofen kann nicht mit externer Temperaturregelung oder Fernbedienungssysteme.

Hinweis: Achten Sie beim Kochen darauf, dass keine Metallgegenstände mit dem elektrischen Komponenten, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden.

Hinweis: Die erhitzten Speisen sind sehr heiß. Tragen Sie Schutzhandschuhe, bevor Sie sie berühren.
um Verbrennungen zu vermeiden.

Betriebsverfahren

1. Schließen Sie das Netzteil an, schalten Sie den Netzschalter ein und die Kontrollleuchte des Schalters leuchtet auf.

2. Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Heizanzeige auf und die Maschine wechselt in den Heizmodus.

Wenn die Temperatur im Ofen auf die eingestellte Temperatur ansteigt, wird der Thermostat ausgeschaltet, die Maschine hört auf zu heizen und die Heizanzeige erlischt. Wenn die Temperatur im Ofen niedriger als die eingestellte Temperatur ist, wechselt der Thermostat automatisch in den Heizmodus und die Heizanzeige leuchtet auf. Dieser Zyklus wird wiederholt, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Ofen konstant innerhalb des eingestellten Bereichs bleibt.

3. Wenn die Heizanzeige aufleuchtet, können Sie die Speisen zum Backen in den Ofen geben und den Timer auf die gewünschte Zeit einstellen. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Maschine mit dem Countdown. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, gibt die Maschine ein „Ding“-Geräusch aus, um Sie daran zu erinnern, dass die Backzeit abgelaufen ist und die Speisen herausgenommen werden müssen. Hinweis: Die Temperatur im Ofen ist sehr hoch. Tragen Sie bitte Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden!

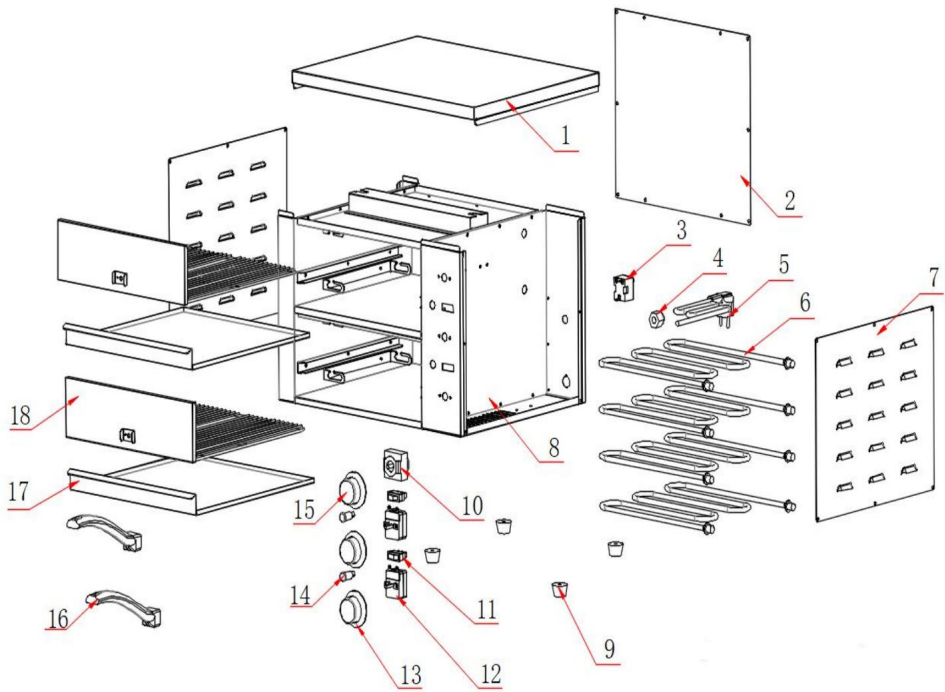
4. Bitte beachten Sie, dass der Timer nur als Erinnerung dient und die Stromzufuhr nicht unterbricht. Wenn die Zeit abgelaufen ist, sollten die Lebensmittel daher rechtzeitig herausgenommen werden, um Verbrennungen oder Feuer zu vermeiden.

5. Schalten Sie nach Gebrauch den Thermostat aus, schalten Sie dann den Netzschalter aus und ziehen Sie schließlich den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Diese Maschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Thermostat ausfällt, unterbricht der Überhitzungsschutz automatisch die Stromversorgung. Wenn der Überhitzungsschutz der Maschine eingeschaltet ist, wenden Sie sich zur Inspektion unbedingt an einen professionellen Wartungstechniker und warten Sie, bis der Fehler behoben ist, bevor Sie fortfahren. Manuelle Rücksetzung.

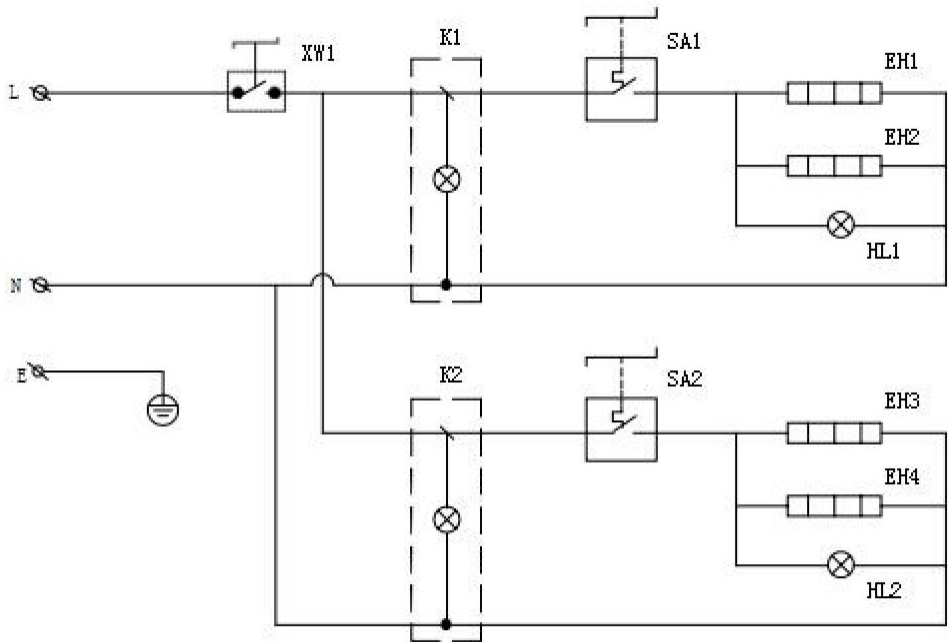
7. Die manuelle Reset-Methode besteht darin, die schwarze Abdeckung des Reset-Geräts abzuschrauben und den roten Zeiger darin zu drücken.

E.Produktexplosionsansicht



NEIN.	Ersatzteilbezeichnung	NEIN.	Ersatzteilbezeichnung
1	Obere Abdeckung	10	Timer
2	Rückseite	11	Schalten
3	Temperaturbegrenzer	12	Temperaturregler
4	Zwirn-Drill	13	Temperaturregler
5	Netzkabel	14	Kontrollleuchte
6	Heizrohr	15	Timer-Knopf
7	Seitenteil	16	Handhaben
8	Außenschale	17	Seesack
9	Unter dem Chassis	18	Netzgestell

F. Elektrisches Schaltbild



XW1----Temperaturbegrenzer

K1, K2----Netzschalter

SA1, SA2----Thermostat

EH1, EH2----Unteres Heizrohr

HL1, HL2----Heizungskontrollleuchte

EH3, EH4----Oberes Heizrohr

G. Allgemeine Fehlerbehebung:

Fehlerphänomen	Grund	Vorgehensweise Ausschluss
Schalten Sie die Stromversorgung ein, schalten Sie den Netzschalter ein, die Schalterleuchte leuchtet, die Heizanzeige leuchtet nicht und die Temperatur im Inneren der Maschine steigt nicht an.	1. Der Thermostat ist beschädigt	1. Thermostat ersetzen

Strom einschalten, Netzschalter einschalten, die Schalterleuchte leuchtet, Thermostat einschalten, die Anzeige leuchtet immer, die Temperatur steigt und die Heizung lässt sich nicht regeln.	1. Thermostatfehler	1. Thermostat ersetzen
Schalten Sie den Strom ein und schalten Sie den Schalter ein. Die Schalterleuchte leuchtet nicht und die Maschine heizt nicht auf.	1. Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt. 2. Der Netzschalter ist kaputt.	1. Überprüfen Sie die Steckdose und stecken Sie den Stecker ein. 2. Ersetzen Sie den Netzschalter.
Wenn der Strom eingeschaltet wird, leuchten die Schalterleuchte und die Heizanzeige, es erfolgt jedoch keine Erwärmung.	1. Die Verkabelung des Heizrohrs ist lose; 2. Das Heizrohr ist durchgebrannt;	1. Überprüfen Sie die Anschlussleitung des Heizrohrs. 2. Ersetzen Sie das Heizrohr.

H. Pizza backen - Temperaturreferenz

Modell	Vorwärmtemperatur	Vorheizzeit	Passen Sie die Temperatur nach dem Pizza ist in	Pizza Zeit	Stromspannung
FY-PO-1	200°C	8 Minuten	350°C	12 Minuten	220-240 V
	200°C	10 Minuten	350°C	12 Minuten	120 V
FY-PO-2	200°C	10 Minuten	350°C	12 Minuten	220-240 V
	200°C	13 Minuten	350°C	12 Minuten	120 V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Forno elettrico per pizza

MODELLO: FY-P0-1, FY-P0-2

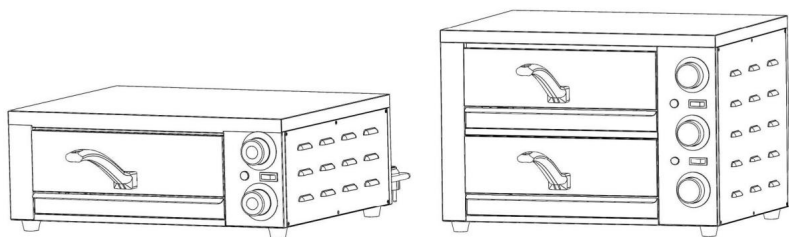
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Forno elettrico per pizza

MODELLO: FY-P0-1, FY-P0-2



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

A. Importanti istruzioni di sicurezza Prima

di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e operare in conformità con le normative: 1. Leggere attentamente prima dell'uso

2. Questa apparecchiatura deve utilizzare una presa con messa a terra di sicurezza!

3. Solo per uso commerciale!

4. Non toccare la superficie riscaldante!

5. Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il cavo di alimentazione, la spina e gli altri componenti elettrici non entrino in contatto con acqua o altri liquidi!

6. Si prega di scollegare la spina prima di pulire!

7. Prima di caricare o scaricare pezzi, lasciare raffreddare l'apparecchio per evitare ustioni!

8. Non utilizzare apparecchi elettrici se il cavo di alimentazione è danneggiato!

9. Non utilizzare la macchina se danneggiata o malfunzionante!

10. Non adatto all'uso all'aperto!

11. Non posizionarlo vicino ad apparecchi elettrici o fonti di calore a gas!

12. Prima spegni il termostato e il timer, poi stacca la spina!

13. Non utilizzare gli apparecchi elettrici per scopi diversi da quelli per cui sono stati progettati!

14. Non mettere oggetti metallici o cibi di grandi dimensioni nel forno per pizza, poiché potrebbero causare allarmi antincendio e cortocircuiti elettrici!

15. Non appoggiare oggetti da lavoro sulla parte superiore del forno per pizza durante l'uso!

16. Non lasciare che il forno per pizza entri in contatto con materiali infiammabili.

materiali durante l'uso, come tende, stracci, assi di legno, ecc.!

17. Non utilizzare stracci a base d'oro per pulire il forno per pizza, poiché potrebbero entrare in contatto con i componenti elettrici e causare una scossa elettrica!

18. Non mettere mai carta, cartone o plastica nel forno per pizza!

19. Non avvolgere la pentola interna con carta stagnola, poiché potrebbe surriscaldarsi!

20. Reimpostare il timer a zero può interrompere l'alimentazione del forno per pizza!

21. Nota: parti non consigliate dal produttore potrebbero danneggiare il forno per pizza!

22. I bambini di età superiore agli otto anni o le persone con disabilità possono utilizzare questo forno per pizza sotto la guida e la supervisione corrette e comprendere appieno i pericoli dell'uso. Non lasciare che i bambini utilizzino il forno per pizza come un giocattolo.

I bambini non possono usarlo senza supervisione. Pulisci o mantieni questo forno per pizza!

23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario contattare il produttore o l'agenzia post-vendita per la sostituzione per evitare possibili pericoli. Il pane potrebbe bruciarsi o addirittura prendere fuoco, quindi non lasciare il forno per pizza vicino a oggetti infiammabili come tende!

24. Quando si utilizza il forno per pizza in luoghi pubblici come negozi, fast food, hotel, ecc., controllare la tensione e la presa per assicurarsi che corrispondano alle specifiche elettriche del forno per pizza!

25. Posizionare il forno per pizza su una superficie orizzontale per consentire il flusso d'aria. Si prega di prestare attenzione durante l'uso. Non lasciare il forno per pizza incustodito mentre è in funzione!

26. Scollegare la spina prima di pulirla e asciugarla prima di ricollegarla per evitare accensioni e cortocircuiti.

27. È normale che la porta e la scocca del forno per pizza si surriscaldino durante l'uso. Prestare attenzione alla sicurezza ed evitare ustioni.

Istruzioni prima dell'uso:

B. Prima di utilizzare il forno per pizza per la prima volta, seguire queste istruzioni : 1.

Utilizzare una

piccola quantità di detersivo per pulire la maniglia e la rete per grigliare (nota: non utilizzare acqua salata o detergenti corrosivi).

2. Pulisci delicatamente la pentola interna con un panno umido. Quando pulisci la pizza forno, fare attenzione a non toccare i componenti elettrici e non immergere il forno per pizza nell'acqua.
3. Dopo la pulizia, asciugare tutte le parti sopra menzionate, rimetterle nel forno per pizza, chiuderlo e preriscaldarlo alla massima temperatura per 5 minuti.
4. Spegnerne il tubo di riscaldamento elettrico e aprire il forno per pizza per espellere eventuali fumo rimanente. Il tubo di riscaldamento è lubrificato e antiruggine. Il grasso residuo può essere bruciato dopo il primo utilizzo. Un leggero fumo è normale.

C. Parametri tecnici

Nome del prodotto	Forno per pizze	Forno per pizze
Numero	FY-PO-1	FY-PO-2
Tensione/Potenza	120V/1500W	120V / 1700W
	220-240V/1500W	220-240V / 2260W
Dimensioni	475*560*210mm	475*560*335mm

D. Cose da notare durante l'uso:

Prima di accendere il forno per pizza, ruotare prima il termostato per impostare la temperatura ottimale temperatura di cottura, quindi ruotare il termostato per impostare la temperatura desiderata tempo di cottura.

Questo forno per pizza non può essere utilizzato con controllo della temperatura esterno o sistemi di controllo remoto.

Nota: durante la cottura, assicurarsi che nessun oggetto metallico entri in contatto con componenti elettrici per evitare scosse elettriche e cortocircuiti.

Nota: il cibo riscaldato è molto caldo. Indossare guanti protettivi prima di toccarlo per evitare ustioni.

Procedure operative

1. Collegare l'alimentatore, accendere l'interruttore di alimentazione: la spia dell'interruttore si accenderà.

2. Ruotare il termostato alla temperatura richiesta. A questo punto, la spia di riscaldamento si accende e la macchina entra in modalità riscaldamento.

Quando la temperatura nella fornace sale alla temperatura impostata, il termostato si disconnette, la macchina smette di riscaldare e la spia di riscaldamento si spegne.

Quando la temperatura nella fornace è inferiore alla temperatura impostata, il termostato entra automaticamente in modalità riscaldamento e la spia di riscaldamento si accende. Questo ciclo viene ripetuto per garantire che la temperatura nella fornace sia costante entro l'intervallo impostato.

3. Quando la spia di riscaldamento si accende, puoi mettere il cibo nel forno per la cottura e impostare il timer sul tempo richiesto. A questo punto, la macchina inizia il conto alla rovescia. Quando il tempo raggiunge il tempo impostato, la macchina emetterà un suono "ding" per ricordarti che il tempo di cottura è scaduto e che il cibo deve essere rimosso. Nota: la temperatura nel forno è molto alta, indossa guanti protettivi per evitare ustioni!

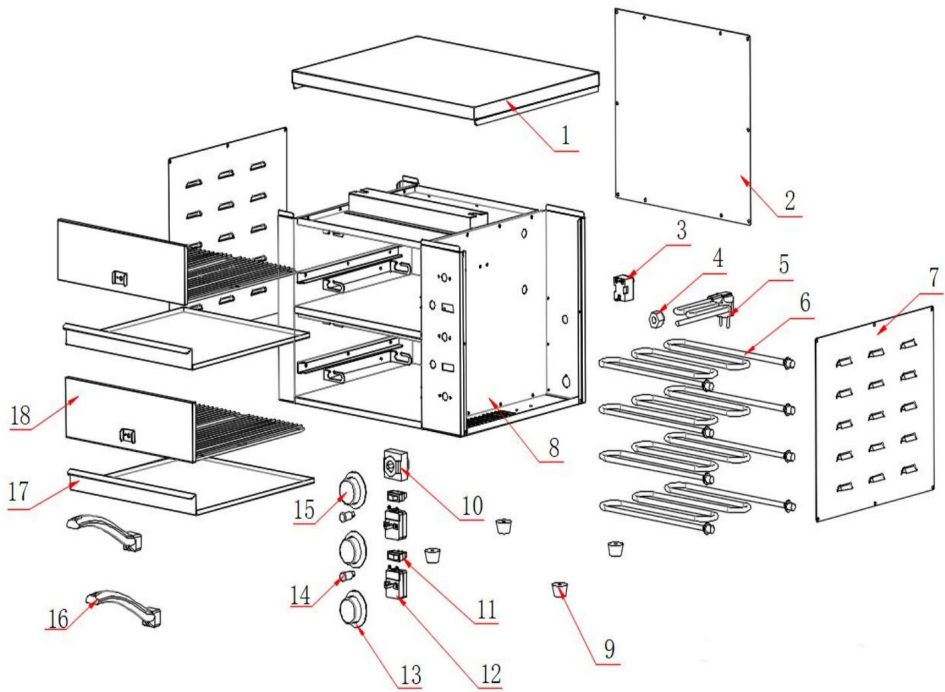
4. Si prega di notare che il timer serve solo come promemoria e non interromperà l'alimentazione. Pertanto, quando il tempo è scaduto, il cibo deve essere estratto in tempo per evitare bruciature o incendi.

5. Dopo l'uso, spegnere il termostato, quindi spegnere l'interruttore di alimentazione e infine staccare la spina dalla presa di corrente.

6. Questa macchina è dotata di un dispositivo di protezione dal surriscaldamento. Quando il termostato si guasta, il dispositivo di protezione dal surriscaldamento interromperà automaticamente l'alimentazione. Se il dispositivo di protezione dal surriscaldamento della macchina è attivato, assicurarsi di trovare personale di manutenzione professionale per l'ispezione e attendere che il guasto venga eliminato prima di procedere. Azione di ripristino manuale.

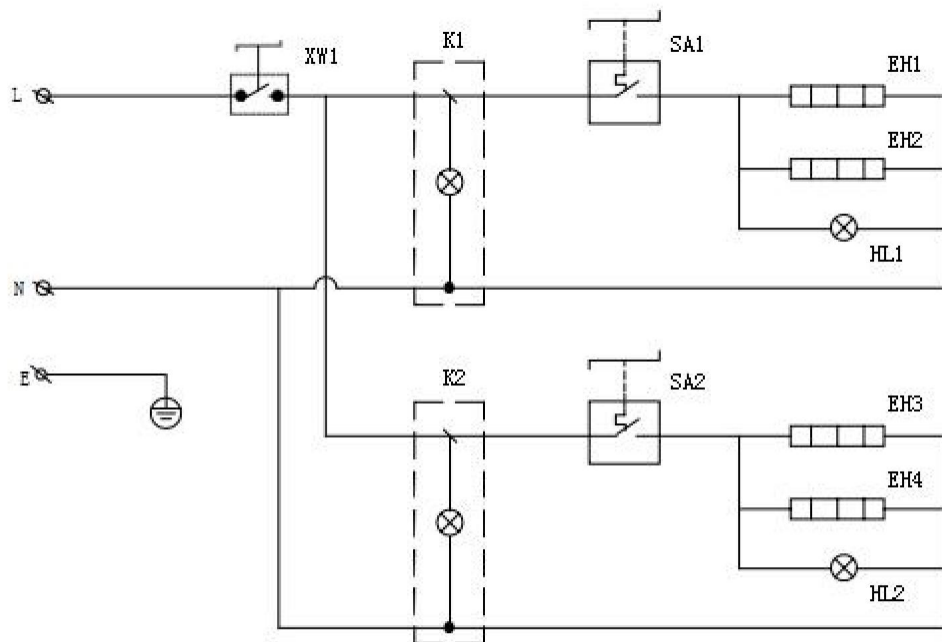
7. Il metodo di ripristino manuale consiste nello svitare il coperchio nero del dispositivo di ripristino e premere il puntatore rosso al suo interno.

E.Vista esplosa del prodotto



NO.	Nome del pezzo di ricambio	NO.	Nome del pezzo di ricambio
1	Copertura superiore	10	Timer
2	Pannello posteriore	11	Interruttore
3	Limitatore di temperatura	12	Regolatore di temperatura
4	Trapano per filato multistrato	13	Manopola di controllo della temperatura
5	Cavo di alimentazione	14	Spia luminosa
6	Tubo di riscaldamento	15	Manopola del timer
7	Pannello laterale	16	Maniglia
8	Guscio esterno	17	Sacchetto di caranzocine
9	Sotto-telaio	18	Supporto per rete

F.Schema elettrico schematico



XW1----Limitatore di temperatura

K1, K2----Interruttore di alimentazione

SA1, SA2----Termostato

EH1, EH2----Tubo di riscaldamento inferiore

HL1, HL2----Spia luminosa di riscaldamento

EH3, EH4----Tubo di riscaldamento superiore

G.Risoluzione dei problemi generali:

Fenomeno di guasto	Motivo	Metodo di Esclusione
Accendere la macchina, accendere l'interruttore di alimentazione, la spia dell'interruttore è accesa, la spia di riscaldamento è spenta e la temperatura all'interno della macchina non aumenta.	1.Il termostato è danneggiato	1.Sostituire il termostato

Accendi la corrente, accendi l'interruttore di alimentazione, la luce dell'interruttore è accesa, accendi il termostato, la spia è sempre accesa, la temperatura aumenta e il riscaldamento non può essere controllato.	1. Guasto del termostato	1. Sostituire il termostato
Accendere l'alimentazione e accendere l'interruttore. La luce dell'interruttore non si accende e la macchina non si riscalda.	1. Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente; 2. L'interruttore di alimentazione è guastato.	1. Controllare la presa di corrente e collegare la spina; 2. Sostituire l'interruttore di alimentazione.
Quando l'alimentazione è accesa, la spia dell'interruttore e la spia del riscaldamento sono accese, ma non avviene alcun riscaldamento.	1. Il cablaggio del tubo di riscaldamento è allentato; 2. Il tubo di riscaldamento è bruciato;	1. Controllare la linea di collegamento del tubo di riscaldamento; 2. Sostituire il tubo di riscaldamento.

H. Riferimento temperatura pizza

Modello	Temperatura di preriscaldamento	Tempo di preriscaldamento	Regolare la temperatura dopo il la pizza è dentro	Pizza tempo	Voltaggio
FY-PO-1	200°C	8 minuti	350°C	12 minuti	220-240V
	200°C	10 minuti	350°C	12 minuti	120V
FY-PO-2	200°C	10 minuti	350°C	12 minuti	220-240V
	200°C	13 minuti	350°C	12 minuti	120V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Horno de pizza eléctrico

MODELO: FY-P0-1, FY-P0-2

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

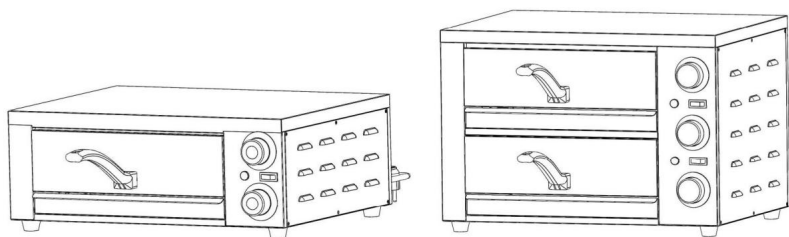
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Horno de pizza eléctrico

MODELO: FY-P0-1, FY-P0-2



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

A. Instrucciones de seguridad importantes

Antes de utilizar este producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad y utilícelo de acuerdo con las normas: 1. Lea atentamente antes de usarlo. 2. ¡Este

equipo debe utilizar un enchufe con conexión a tierra de seguridad!

3. ¡Solo para uso comercial!

4. ¡No toque la superficie de calentamiento!

5. Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el cable de alimentación, el enchufe y otros componentes eléctricos no entren en contacto con agua u otros líquidos.

6. ¡Desconecte el enchufe antes de limpiar!

7. Antes de cargar o descargar piezas, deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.

8. ¡No utilice aparatos eléctricos si el cable de alimentación está dañado!

9. ¡No utilice la máquina si está dañada o no funciona correctamente!

10. ¡No apto para uso en exteriores!

11. ¡No lo coloque cerca de aparatos eléctricos o fuentes de calor a gas!

12. ¡Primero apague el termostato y el temporizador, y luego desconéctelos!

13. ¡No utilice aparatos eléctricos para fines distintos de aquellos para los que fueron diseñados!

14. No coloque objetos metálicos ni alimentos de gran tamaño en el horno de pizza, ya que puede provocar alarmas de incendio y cortocircuitos eléctricos.

15. ¡No coloque elementos de trabajo sobre la parte superior del horno de pizza durante su uso!

16. No permita que el horno de pizza entre en contacto con ningún material inflamable.

materiales durante el uso, como cortinas, trapos, tablas de madera, etc.!

17. No utilice trapos con base de oro para limpiar el horno de pizza, ya que pueden tocar componentes eléctricos y provocar una descarga eléctrica.

18. ¡Nunca pongas papel, cartón o plástico en el horno de pizza!

19. ¡No envuelva la olla interior con papel de aluminio, ya que podría provocar sobrecalentamiento!

20. ¡Restablecer el temporizador a cero puede cortar la energía del horno de pizza!

21. Nota: ¡Las piezas no recomendadas por el fabricante pueden dañar el horno de pizza!

22. Los niños mayores de ocho años o las personas con discapacidades pueden utilizar este horno de pizza bajo la guía y supervisión adecuadas y deben comprender plenamente los peligros de su uso. No permita que los niños utilicen el horno de pizza como juguete.

Los niños no pueden utilizarlo sin supervisión. ¡Limpie y mantenga este horno de pizza!

23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ponerse en contacto con el fabricante o con la agencia de posventa para que lo sustituya y así evitar posibles peligros. El pan podría quemarse o incluso incendiarse, por lo que no deje el horno de pizza cerca de objetos inflamables como cortinas.

24. Cuando utilice el horno de pizza en lugares públicos como tiendas, restaurantes de comida rápida, hoteles, etc., verifique el voltaje y la toma de corriente para asegurarse de que coincidan con las especificaciones eléctricas del horno de pizza.

25. Coloque el horno de pizza sobre una superficie horizontal para permitir el flujo de aire.

Preste atención durante el uso. ¡No deje el horno de pizza sin supervisión mientras esté en funcionamiento!

26. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo y séquelo antes de volver a enchufarlo para evitar que se encienda o se produzca un cortocircuito.

27. Es normal que la puerta y la carcasa del horno de pizza se calienten durante el uso. Preste atención a la seguridad y evite quemaduras.

Instrucciones antes de usar:

B. Antes de utilizar su horno de pizza por primera vez, siga estas instrucciones: 1. Use una pequeña cantidad de

detergente para limpiar el mango y la red para asar (nota: no use agua salada ni detergentes corrosivos).

2. Limpie suavemente el recipiente interior con un paño húmedo. Al limpiar la pizza horno, tenga cuidado de no tocar los componentes eléctricos y no Sumerja el horno de pizza en agua.
3. Después de limpiar, seque todas las piezas anteriores, vuelva a colocarlas en el horno de pizza, ciérrelo y precaliéntelo a la temperatura más alta durante 5 minutos.
4. Apague el tubo de calentamiento eléctrico y abra el horno de pizza para expulsar cualquier humo restante. El tubo de calentamiento está lubricado y protegido contra la oxidación. La grasa residual se puede quemar después del primer uso. Es normal que se forme un poco de humo.

C. Parámetros técnicos

Nombre del producto	horno para pizzas	horno para pizzas
Número	Ejercicio fiscal-PO-1	Ejercicio fiscal-PO-2
Voltaje/Potencia	120 V/1500 W	120 V / 1700 W
	220-240 V/1500 W	220-240 V / 2260 W
Dimensiones	475*560*210 mm	475*560*335mm

D. Cosas a tener en cuenta durante el uso:

Antes de encender el horno de pizza, primero gire el termostato para ajustar la temperatura óptima.

temperatura de cocción y luego gire el termostato para establecer la temperatura deseada

Tiempo de cocción.

Este horno de pizza no se puede utilizar con control de temperatura externo o sistemas de control remoto.

Nota: Durante la cocción, asegúrese de que ningún objeto metálico entre en contacto con

Componentes eléctricos para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos.

Nota: La comida calentada está muy caliente. Use guantes protectores antes de tocarla. para evitar quemaduras.

Procedimientos operativos

1. Enchufe la fuente de alimentación, encienda el interruptor de encendido y la luz indicadora del interruptor se iluminará.

2. Gire el termostato hasta la temperatura deseada. En ese momento, la luz indicadora de calentamiento se enciende y la máquina ingresa al modo de calentamiento.

Cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura establecida, el termostato se desconecta, la máquina deja de calentar y la luz indicadora de calentamiento se apaga.

Cuando la temperatura del horno es inferior a la temperatura establecida, el termostato entra automáticamente en el modo de calentamiento y la luz indicadora de calentamiento se enciende. Este ciclo se repite para garantizar que la temperatura del horno se mantenga constante dentro del rango establecido.

3. Cuando se encienda la luz indicadora de calentamiento, puede colocar los alimentos en el horno para hornear y programar el temporizador en el tiempo requerido. En este momento, la máquina comienza la cuenta regresiva. Cuando el tiempo llega al tiempo establecido, la máquina emitirá un sonido "ding" para recordarle que el tiempo de horneado ha terminado y que es necesario retirar los alimentos. Nota: ¡La temperatura en el horno es muy alta, use guantes protectores para evitar quemaduras!

4. Tenga en cuenta que el temporizador solo sirve como recordatorio y no corta el suministro eléctrico. Por lo tanto, cuando se acabe el tiempo, se debe retirar la comida a tiempo para evitar que se queme o se incendie.

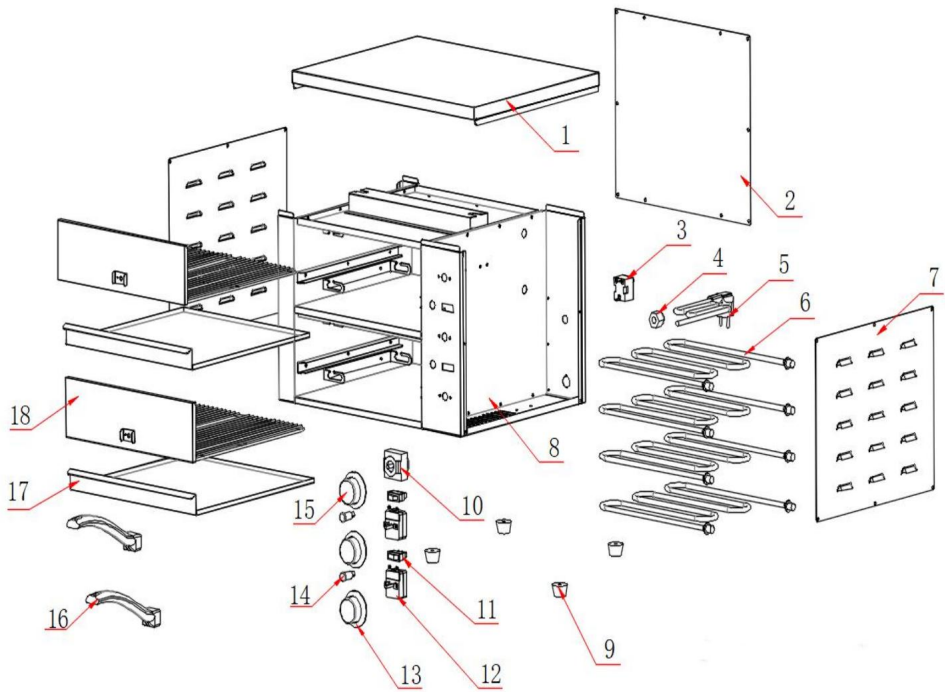
5. Después del uso, apague el termostato, luego apague el interruptor de encendido y, finalmente, desconecte el enchufe de alimentación del tomacorriente.

6. Esta máquina está equipada con un dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando falla el termostato, el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento cortará automáticamente el suministro eléctrico. Si el dispositivo de protección contra el sobrecalentamiento de la máquina está activado, asegúrese de buscar personal de mantenimiento profesional para que lo inspeccione y espere hasta que se elimine la falla antes de continuar. Acción de reinicio manual.

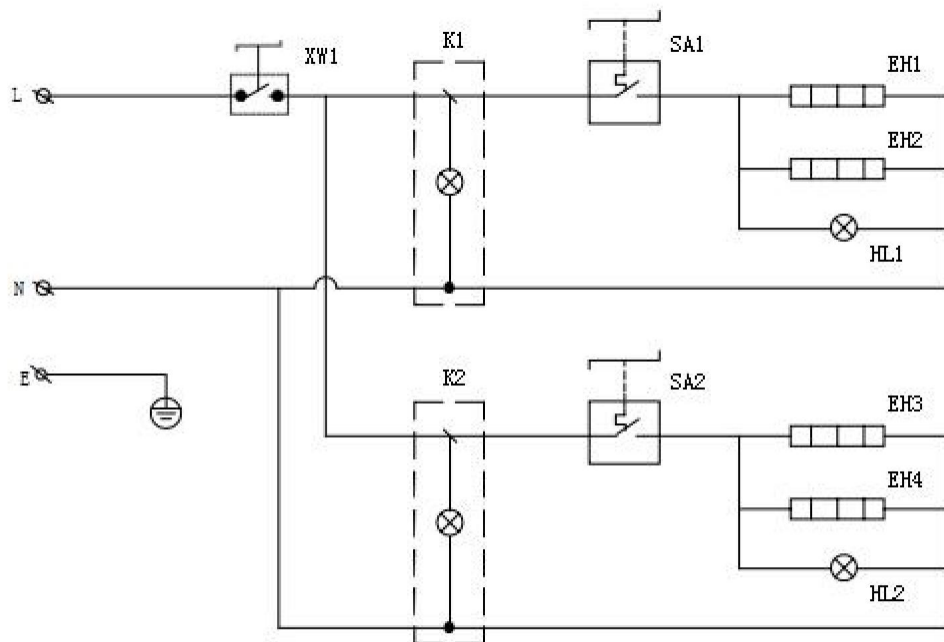
7. El método de reinicio manual es desenroscar la cubierta negra del dispositivo de reinicio y presionar el puntero rojo en ella.

E.Vista despiezada del producto



No.	Nombre de las piezas de repuesto	No.	Nombre de las piezas de repuesto
1	Cubierta superior	10	Minutero
2	Panel trasero	11	Cambiar
3	Limitador de temperatura	12	Controlador de temperatura
4	Taladro de hilo multicapa	13	Perilla de control de temperatura
5	Cable de alimentación	14	Luz indicadora
6	Tubo de calentamiento	15	Perilla del temporizador
7	Panel lateral	16	Manejar
8	Capa exterior	17	Bolsa de cosas
9	Debajo del chasis	18	Estante de red

F.Diagrama esquemático eléctrico



XW1----Limitador de temperatura

K1, K2----Interruptor de encendido

SA1, SA2----Termostato

EH1, EH2----Tubo de calentamiento inferior

HL1, HL2----Luz indicadora de calefacción

EH3, EH4----Tubo de calentamiento superior

G. Solución de problemas generales:

Fenómeno de falla	Razón	Método de Exclusión
Encienda la máquina, encienda el interruptor de encendido, la luz del interruptor está encendida, la luz indicadora de calentamiento no está encendida y la temperatura dentro de la máquina no aumenta.	1.El termostato está dañado.	1. Reemplace el termostato

Encienda la corriente, encienda el interruptor de encendido, la luz del interruptor se enciende, gire el termostato, el indicador está siempre encendido, la temperatura aumenta y no se puede controlar la calefacción.	1.Fallo del termostato	1. Reemplace el termostato
Encienda la máquina y encienda el interruptor. La luz del interruptor no se enciende y la máquina no se calienta.	1. El cable de alimentación no está enchufado correctamente; 2. El interruptor de encendido está roto.	1. Verifique la toma de corriente y enchufe el enchufe; 2. Reemplace el interruptor de encendido;
Cuando se enciende la alimentación, la luz del interruptor se enciende y la luz indicadora de calentamiento se enciende, pero no se produce calentamiento.	1. El cableado del tubo de calefacción está suelto; 2. El tubo de calefacción está quemado;	1. Verifique la línea de conexión del tubo de calefacción; 2. Reemplace el tubo de calefacción.

Referencia de temperatura de la pizza H.Bake

Modelo	Temperatura de precalentamiento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste la temperatura después de la La pizza esta dentro	Pizza tiempo	Voltaje
FY-PO -1	200	8 minutos	350	12 minutos	220-240 V
	200	10 minutos	350	12 minutos	120 V
Año fiscal-PO -2	200	10 minutos	350	12 minutos	220-240 V
	200	13 minutos	350	12 minutos	120 V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Elektryczny piec do pizzy

MODEL: FY-P0-1, FY-P0-2

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

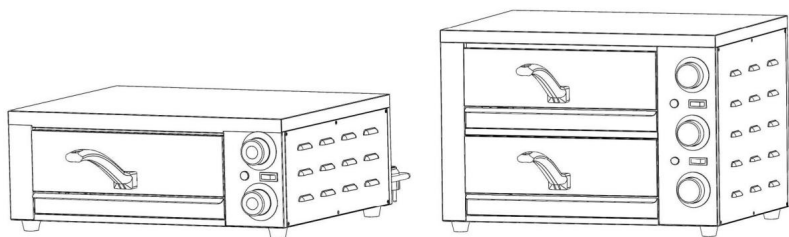
„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Elektryczny piec do pizzy

MODEL: FY-P0-1, FY-P0-2



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

A. Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem tego produktu należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa i postępować zgodnie

z przepisami: 1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać

instrukcję. 2. To urządzenie musi być podłączone

do gniazdka z uziemieniem!

3. Tylko do użytku komercyjnego!

4. Nie dotykaj powierzchni grzewczej!

5. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, upewnij się, że przewód zasilający, wtyczka i inne elementy elektryczne nie mają kontaktu z wodą lub innymi płynami!

6. Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę od gniazdka!

7. Przed załadunkiem lub rozładunkiem części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć oparzeń!

8. Nie używaj urządzeń elektrycznych, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony!

9. Nie używaj maszyny, jeśli jest uszkodzona lub działa nieprawidłowo!

10. Nie nadaje się do stosowania na zewnątrz!

11. Nie umieszczaj w pobliżu urządzeń elektrycznych i gazowych źródeł ciepła!

12. Najpierw wyłącz termostat i timer, a następnie odłącz je od zasilania!

13. Nie używaj urządzeń elektrycznych niezgodnie z ich przeznaczeniem!

14. Nie wkładaj do pieca do pizzy przedmiotów metalowych ani dużych porcji jedzenia, ponieważ może to spowodować włączenie się alarmu przeciwpożarowego i zwarcia elektryczne!

15. Podczas użytkowania pieca do pizzy nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów na jego górnej części!

16. Nie dopuść do kontaktu pieca do pizzy z materiałami łatwopalnymi.

materiałów w trakcie użytkowania, takich jak zasłony, szmaty, deski drewniane itp.!

17. Do czyszczenia pieca do pizzy nie należy używać szmatek z zawartością złota, ponieważ mogą one dotknąć podzespołów elektrycznych i spowodować porażenie prądem!

18. Nigdy nie wkładaj papieru, tektury ani plastiku do pieca do pizzy!

19. Nie owijaj wewnętrznego garnka folią aluminiową, ponieważ może to spowodować przegrzanie!

20. Zresetowanie timera do zera może spowodować odcięcie zasilania pieca do pizzy!

21. Uwaga: Części niezalecane przez producenta mogą spowodować uszkodzenie pieca do pizzy!

22. Dzieci powyżej ósmego roku życia lub osoby niepełnosprawne mogą używać tego pieca do pizzy pod odpowiednim nadzorem i pod warunkiem, że w pełni rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Nie pozwalaj dzieciom używać pieca do pizzy jako zabawki.

Dzieci nie mogą używać go bez nadzoru. Czyść i konserwuj ten piec do pizzy!

23. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z producentem lub agencją obsługi posprzedażowej w celu wymiany, aby uniknąć możliwych zagrożeń. Chleb może się spalić lub nawet zapalić, dlatego nie należy umieszczać pieca do pizzy w pobliżu łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony!

24. Używając pieca do pizzy w miejscach publicznych, takich jak sklepy, restauracje typu fast food, hotele itp., sprawdź napięcie i gniazdko, aby mieć pewność, że odpowiadają one parametrom elektrycznym pieca do pizzy!

25. Ustaw piec do pizzy na poziomej powierzchni, aby umożliwić przepływ powietrza.

Proszę zachować ostrożność podczas użytkowania. Nie pozostawiaj pieca do pizzy bez nadzoru, gdy jest włączony!

26. Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę od zasilania i wytrzyj ją do sucha przed ponownym podłączeniem, aby zapobiec zapłonowi i zwarciu.

27. Normalne jest, że drzwi i obudowa pieca do pizzy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zwrócić uwagę na bezpieczeństwo i unikać oparzeń.

Instrukcje przed użyciem:

B. Przed pierwszym użyciem pieca do pizzy należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami : 1. Wyczyść uchwyt i

siatkę grillową niewielką ilością detergentu (uwaga: nie używaj wody z solą ani żrących detergentów).

2. Delikatnie przetrzyj wewnętrzny garnek wilgotną ściereczką. Podczas czyszczenia pizzy piekarnika, należy uważać, aby nie dotykać elementów elektrycznych i nie zanurz piec do pizzy w wodzie.
3. Po wyczyszczeniu osusz wszystkie powyższe części, włóż je ponownie do pieca do pizzy, zamknij go i nagrzej na najwyższą temperaturę przez 5 minut.
4. Wyłącz elektryczną rurę grzewczą i otwórz piec do pizzy, aby usunąć wszelkie pozostały dym. Rura grzewcza jest nasmarowana i zabezpieczona przed rdzą. Pozostały tłuszcz można spalić po pierwszym użyciu. Lekki dym jest normalny.

C. Parametry techniczne

Nazwa produktu	Piec do pizzy	Piec do pizzy
Numer	FY-PO-1	FY-PO-2
Napięcie/Moc	120V/1500W	120 V / 1700 W
	220-240 V/1500 W	220-240 V / 2260 W
Wymiary	Wymiary: 475*560*210 mm	475*560*335mm

D. Rzeczy, na które należy zwrócić uwagę podczas użytkowania:

Przed włączeniem pieca do pizzy należy najpierw ustawić termostat na optymalną temperaturę. temperaturę gotowania, a następnie ustaw termostat, aby uzyskać pożądaną temperaturę. czas gotowania.

Tego pieca do pizzy nie można używać z zewnętrzną kontrolą temperatury ani systemu zdalnego sterowania.

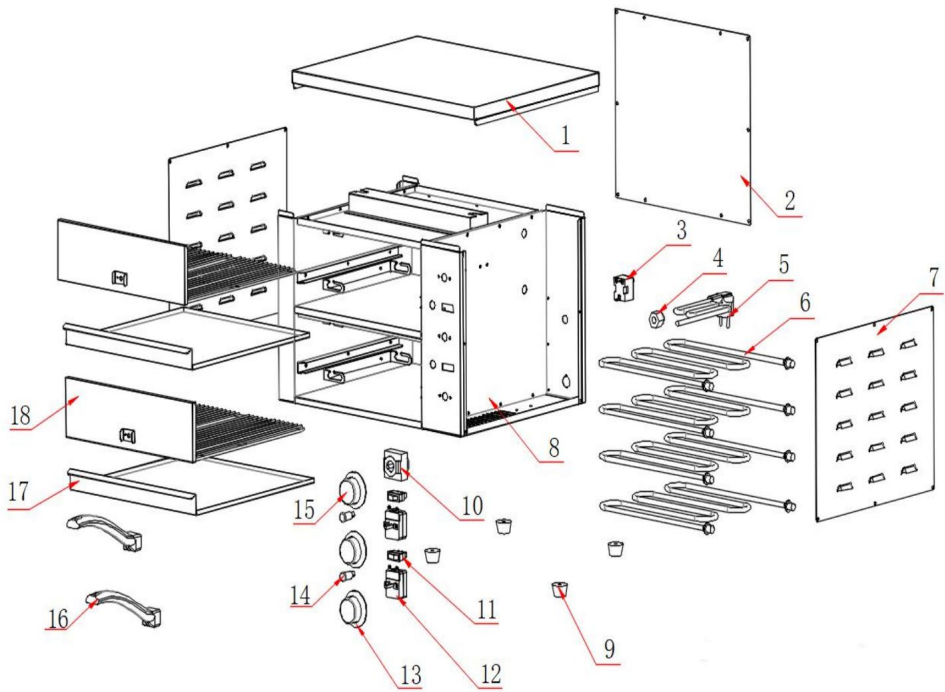
Uwaga: Podczas gotowania należy uważać, aby żadne metalowe przedmioty nie miały kontaktu z elementami elektrycznymi, aby zapobiec porażeniu prądem i zwarciom.

Uwaga: Podgrzane jedzenie jest bardzo gorące. Przed dotknięciem załóż rękawice ochronne. aby uniknąć oparzeń.

Procedury operacyjne

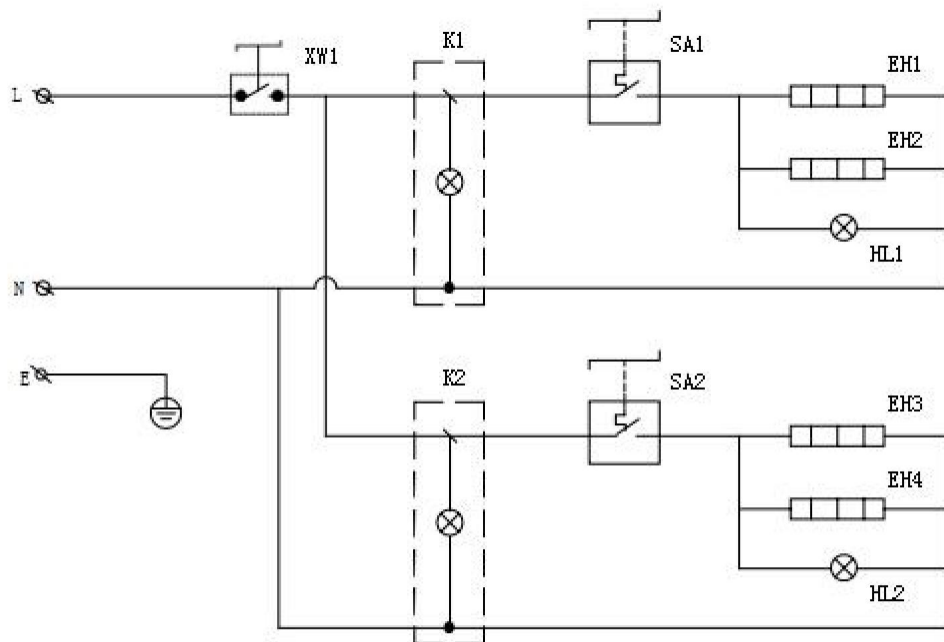
1. Podłącz zasilanie, włącz przełącznik zasilania, a kontrolka przełącznika zaświeci się.
2. Obróć termostat do wymaganej temperatury. W tym momencie zapala się kontrolka ogrzewania, a urządzenie przechodzi w tryb ogrzewania.
Gdy temperatura w piecu wzrośnie do ustawionej temperatury, termostat się rozłącza, urządzenie przestaje grzać, a lampka kontrolna ogrzewania gaśnie. Gdy temperatura w piecu jest niższa od ustawionej temperatury, termostat automatycznie przejdzie w tryb grzania, a lampka kontrolna ogrzewania zaświeci się. Ten cykl jest powtarzany, aby zapewnić, że temperatura w piecu jest stała w ustawionym zakresie.
3. Gdy zaświeci się kontrolka ogrzewania, możesz włożyć jedzenie do piekarnika w celu upieczenia i ustawić timer na wymagany czas. W tym momencie urządzenie zaczyna odliczać. Gdy czas osiągnie ustawiony czas, urządzenie wyda dźwięk „ding”, aby przypomnieć, że czas pieczenia dobiegł końca i należy wyjąć jedzenie. Uwaga: Temperatura w piecu jest bardzo wysoka, załóż rękawice ochronne, aby uniknąć oparzeń!
4. Należy pamiętać, że timer służy jedynie jako przypomnienie i nie odcina zasilania. Dlatego po upływie czasu należy wyjąć jedzenie na czas, aby uniknąć przypalenia lub pożaru.
5. Po użyciu wyłącz termostat, następnie wyłącz przełącznik zasilania i na koniec wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
6. Ta maszyna jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem. Gdy termostat ulegnie awarii, urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem automatycznie odetnie zasilanie. Jeśli urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem jest włączone, należy koniecznie znaleźć profesjonalny personel konserwacyjny w celu przeprowadzenia inspekcji i poczekać, aż usterka zostanie wyeliminowana, zanim przejdzie się dalej. Ręczne resetowanie.
7. Ręczna metoda resetowania polega na odkręceniu czarnej pokrywy urządzenia resetującego i naciśnięciu czerwonego wskaźnika.

E. Widok produktu w rozłożeniu



NIE.	Nazwa części zamiennych	NIE.	Nazwa części zamiennych
1	Górna pokrywa	10	Regulator czasowy
2	Panel tylny	11	Przełącznik
3	Ogranicznik temperatury	12	Kontroler temperatury
4	Wiertło do przedzry sklejkowej	13	Pokrętło regulacji temperatury
5	Przewód zasilający	14	Kontrolka
6	Rura grzewcza	15	Pokrętło timera
7	Panel boczny	16	Uchwyt
8	Zewnętrzna powłoka	17	Worek na drobiazgi
9	Podwozie	18	Stojak na siatkę

F. Schemat elektryczny



XW1----Ogranicznik temperatury

K1, K2----Przełącznik zasilania

SA1, SA2----Termostat

EH1, EH2----Dolna rura grzewcza

HL1, HL2----Kontrolka ogrzewania

EH3, EH4----Górna rura grzewcza

G. Ogólne rozwiązywanie problemów:

Zjawisko usterki	Powód	Metoda Wykluczenie
Włącz zasilanie, włącz przełącznik zasilania, kontrolka przełącznika zaświeci się, kontrolka ogrzewania nie będzie się świecić, a temperatura wewnątrz urządzenia nie wzrośnie.	1. Termostat jest uszkodzony	1. Wymień termostat

Włącz zasilanie, włącz przełącznik zasilania, zaświeci się lampka przełącznika, włącz termostat, wskaźnik będzie stale włączony, temperatura wzrośnie i nie będzie można kontrolować ogrzewania.	1. Awaria termostatu	1. Wymień termostat
Włącz zasilanie i włącz przełącznik. Lampka przełącznika nie świeci się, a maszyna się nie nagrzewa.	1. Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony; 2. Wyłącznik zasilania jest uszkodzony;	1. Sprawdź gniazdo zasilania i podłącz wtyczkę; 2. Wymień wyłącznik zasilania;
Po włączeniu zasilania świeci się lampka przełącznika i lampka kontrolna ogrzewania, ale ogrzewanie nie działa.	1. Przewód rury grzewczej jest luźny; 2. Rura grzewcza jest spalona;	1. Sprawdź linię przyłączeniową rury grzewczej; 2. Wymień rurę grzewczą.

H. Temperatura pieczenia pizzy

Model	Temperatura podgrzewania	Czas podgrzewania	Po ustawieniu temperatury należy ją dostosować pizza jest w środku	Pizza czas	Woltaż
FY-PO -1	200°C	8 minut	350°C	12 protokół	220-240 V
	200°C	10 minut	350°C	12 protokół	120 V
Rok fiskalny 0 -2	200°C	10 minut	350°C	12 protokół	220-240 V
	200°C	13 minut	350°C	12 protokół	120 V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Elektrische pizzaoven

MODEL: FY-P0-1, FY-P0-2

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

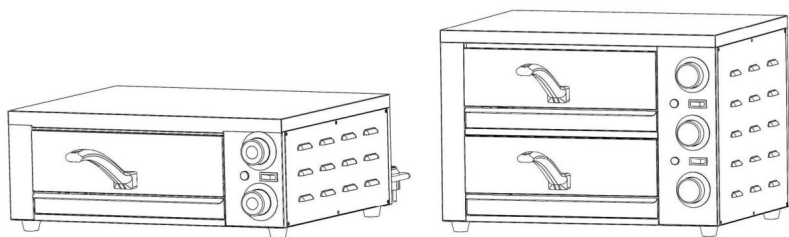
"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij

herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Elektrische pizzaoven

MODEL: FY-P0-1, FY-P0-2



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

A. Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees voor gebruik van dit product de veiligheidsinstructies zorgvuldig door en handel volgens de voorschriften:
1. Lees dit zorgvuldig door voor gebruik.
 2. Dit apparaat moet een stopcontact met een veiligheidsaarding gebruiken!
 3. Alleen voor commercieel gebruik!
 4. Raak het verwarmingsoppervlak niet aan!
 5. Om elektrische schokken te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat het netsnoer, de stekker en andere elektrische componenten niet in contact komen met water of andere vloeistoffen!
 6. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt!
 7. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen in- of uitlaadt om brandwonden te voorkomen!
 8. Gebruik geen elektrische apparaten als het netsnoer beschadigd is!
 9. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed functioneert!
 10. Niet geschikt voor buitengebruik!
 11. Plaats het niet in de buurt van elektrische apparaten of gaswarmtebronnen!
 12. Schakel eerst de thermostaat en de timer uit en haal daarna de stekker uit het stopcontact!
 13. Gebruik elektrische apparaten niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze ontworpen zijn!
 14. Plaats geen metalen voorwerpen of te grote etenswaren in de pizzaoven, omdat dit brandalarmen en kortsluitingen kan veroorzaken!
 15. Plaats geen voorwerpen op de pizzaoven tijdens gebruik!
 16. Laat de pizzaoven niet in contact komen met brandbare stoffen.

materialen tijdens gebruik, zoals gordijnen, vodden, houten planken, etc.!

17. Gebruik geen doeken met een gouden basis om de pizzaoven schoon te maken, omdat deze in aanraking kunnen komen met elektrische componenten en een elektrische schok kunnen veroorzaken!

18. Doe nooit papier, karton of plastic in de pizzaoven!

19. Wikkel de binnenpan niet in aluminiumfolie, dit kan oververhitting veroorzaken!

20. Als u de timer op nul zet, kan de stroomtoevoer naar de pizzaoven worden onderbroken!

21. Let op: Onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kunnen schade aan de pizzaoven veroorzaken!

22. Kinderen ouder dan acht jaar of mensen met een beperking kunnen deze pizzaoven gebruiken onder de juiste begeleiding en toezicht en begrijpen volledig de gevaren van het gebruik. Laat kinderen de pizzaoven niet gebruiken als speelgoed.

Kinderen mogen hem niet zonder toezicht gebruiken. Maak deze pizzaoven schoon of onderhoud hem!

23. Als het netsnoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de fabrikant of het aftersalesbureau voor vervanging om mogelijke gevaren te voorkomen. Het brood kan verbranden of zelfs vlam vatten, dus laat de pizzaoven niet in de buurt van ontvlambare voorwerpen zoals gordijnen staan!

24. Wanneer u de pizzaoven gebruikt op openbare plaatsen zoals winkels, fastfoodrestaurants, hotels, enz., controleer dan de spanning en het stopcontact om er zeker van te zijn dat deze overeenkomen met de elektrische specificaties van de pizzaoven!

25. Plaats de pizzaoven op een horizontaal oppervlak zodat er lucht kan circuleren.

Let op tijdens gebruik. Laat de pizzaoven niet onbeheerd achter terwijl deze in werking is!

26. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en droog de stekker af voordat u hem weer aansluit om ontbranding en kortsluiting te voorkomen.

27. Het is normaal dat de deur en de schaal van de pizzaoven tijdens gebruik opwarmen. Let op de veiligheid en voorkom brandwonden.

Instructies voor gebruik:

B. Volg deze instructies voordat u uw pizzaoven voor de eerste keer gebruikt: 1. Gebruik een kleine hoeveelheid

schoonmaakmiddel om de handgreep en het grillnet schoon te maken (let op: gebruik geen zout water of bijtende schoonmaakmiddelen).

2. Veeg de binnenpan voorzichtig af met een vochtige doek. Bij het schoonmaken van de pizza oven, wees voorzichtig dat u de elektrische componenten niet aanraakt en Dompel de pizzaoven onder in water.
3. Droog na het schoonmaken alle bovenstaande onderdelen af, plaats ze terug in de pizzaoven, sluit de oven en verwarm hem 5 minuten voor op de hoogste temperatuur.
4. Schakel de elektrische verwarmingsbuis uit en open de pizzaoven om eventuele resten te verwijderen. resterende rook. De verwarmingsbuis is gesmeerd en roestbestendig. De resterend vet kan na het eerste gebruik verbrand worden. Lichte rook is normaal.

C. Technische parameters

Productnaam	Pizza oven	Pizza oven
Nummer	FY-PO-1	FY-PO-2
Spanning/vermogen	120V /1500W	120V / 1700W
	220-240V/1500W	220-240V / 2260W
Afmetingen	475*560*210mm	475*560*335mm

D. Dingen om op te letten tijdens gebruik:

Voordat u de pizzaoven aanzet, draait u eerst de thermostaat om de optimale temperatuur in te stellen kooktemperatuur en draai vervolgens de thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen kooktijd.

Deze pizzaoven kan niet worden gebruikt met externe temperatuurregeling of afstandsbedieningssytemen.

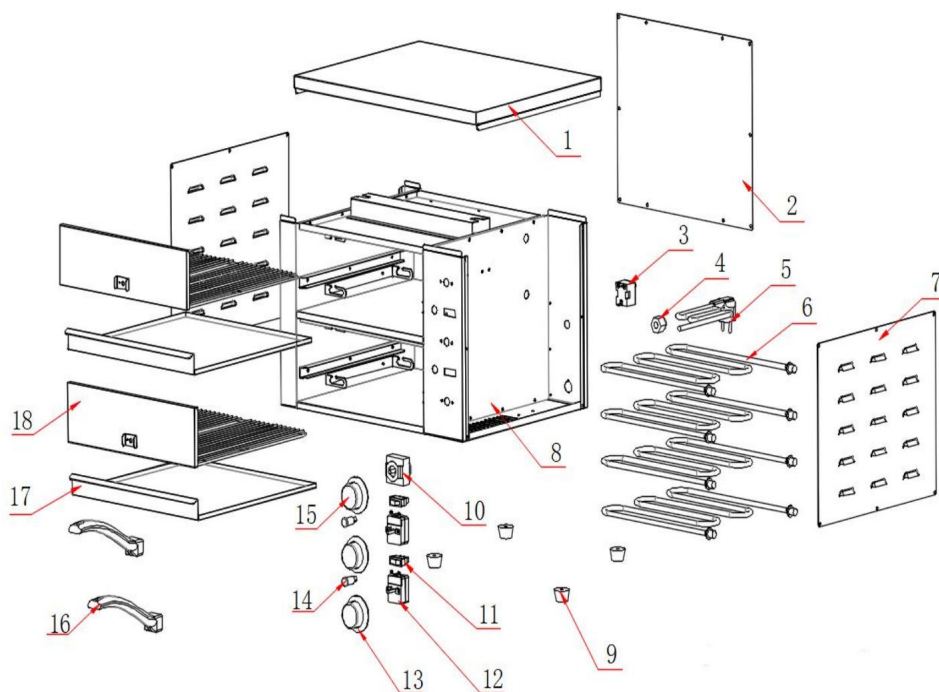
Let op: Zorg ervoor dat er tijdens het koken geen metalen voorwerpen in contact komen met elektrische componenten om elektrische schokken en kortsluiting te voorkomen.

Let op: Het opgewarmde eten is erg heet. Draag beschermende handschoenen voordat u het aanraakt. om brandwonden te voorkomen.

Bedieningsprocedures

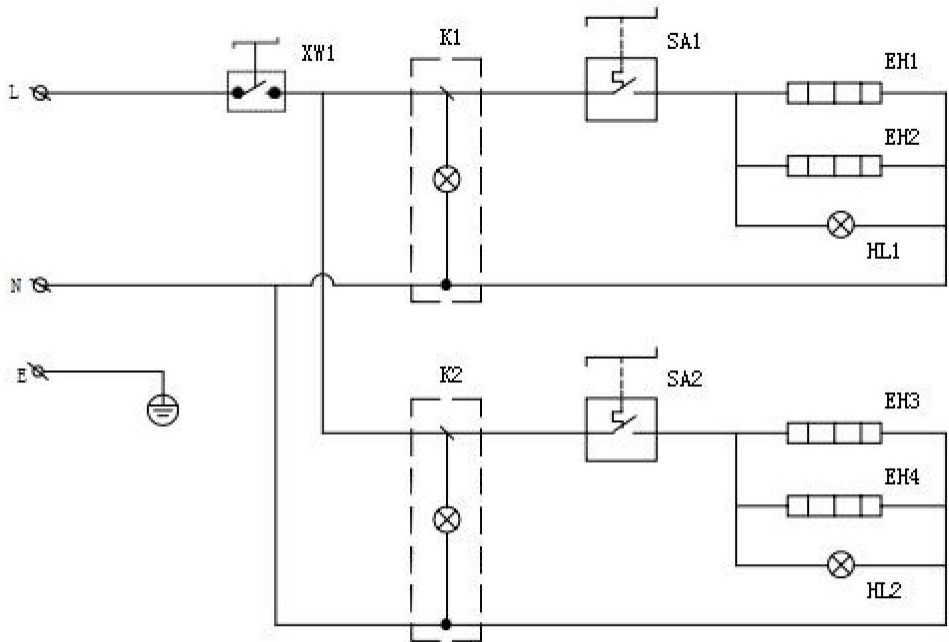
1. Sluit de voeding aan, zet de schakelaar aan en het indicatielampje van de schakelaar gaat branden.
2. Draai de thermostaat naar de gewenste temperatuur. Op dit moment gaat het verwarmingsindicatielampje branden en gaat de machine naar de verwarmingsmodus. Wanneer de temperatuur in de oven stijgt tot de ingestelde temperatuur, wordt de thermostaat losgekoppeld, stopt de machine met verwarmen en gaat het verwarmingsindicatielampje uit. Wanneer de temperatuur in de oven lager is dan de ingestelde temperatuur, gaat de thermostaat automatisch naar de verwarmingsmodus en gaat het verwarmingsindicatielampje branden. Deze cyclus wordt herhaald om ervoor te zorgen dat de temperatuur in de oven constant is binnen het ingestelde bereik.
3. Wanneer het verwarmingsindicatielampje gaat branden, kunt u het eten in de oven zetten om te bakken en de timer instellen op de gewenste tijd. Op dit moment begint de machine af te tellen. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, zal de machine een A "ding"-geluid laten horen om u eraan te herinneren dat de baktijd voorbij is en het eten eruit moet. Let op: De temperatuur in de oven is erg hoog, draag beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen!
4. Houd er rekening mee dat de timer alleen als herinnering dient en de stroomtoevoer niet zal afsluiten. Daarom moet het voedsel op tijd worden uitgenomen wanneer de tijd om is om verbranding of brand te voorkomen.
5. Schakel na gebruik de thermostaat uit, schakel vervolgens de aan/uit-schakelaar uit en haal ten slotte de stekker uit het stopcontact.
6. Deze machine is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Wanneer de thermostaat defect raakt, schakelt de oververhittingsbeveiliging automatisch de stroomtoevoer uit. Als de oververhittingsbeveiliging van de machine is ingeschakeld, zorg er dan voor dat u een professioneel onderhoudspersoneel inschakelt voor inspectie en wacht tot de storing is verholpen voordat u verdergaat. Handmatige resetactie.
7. De handmatige resetmethode bestaat uit het losschroeven van het zwarte deksel van het resetapparaat en het indrukken van de rode wijzer.

E. Product exploded view



Nee.	Naam reserveonderdelen	Nee.	Naam reserveonderdelen
1	Bovenste deksel	10	Tijdklok
2	Achterpaneel	11	Schakelaar
3	Temperatuurbegrenzer	12	Temperatuurregelaar
4	Boormachine voor draadgaren	13	Temperatuurregelknop
5	Stroomkabel	14	Indicatielampje
6	Verwarmingsbuis	15	Timerknop
7	Zijpaneel	16	Hendel
8	Buitenste schil	17	Zakje
9	Onder chassis	18	Net rek

F. Elektrisch schema



XW1----Temperatuurbegrenzer

K1, K2----Aan/uit-schakelaar

SA1, SA2----Thermostaat

EH1, EH2----Onderste verwarmingsbuis

HL1, HL2----Verwarmingsindicatielampje

EH3, EH4----Bovenste verwarmingsbuis

G. Algemene probleemoplossing:

Foutfenomeen	Reden	Methode van Uitsluiting
Zet de stroom aan, zet de aan/uit-schakelaar aan, het schakelaarlampje brandt, het verwarmingsindicatielampje brandt niet en de temperatuur in het apparaat stijgt niet.	1.De thermostaat is beschadigd	1. Thermostaat vervangen

Zet de stroom aan, zet de schakelaar aan, het lampje van de schakelaar brandt, draai de thermostaat, de indicator brandt altijd, de temperatuur stijgt en de verwarming kan niet worden geregeld.	1. Thermostaatstoring	1. Thermostaat vervangen
Zet de stroom aan en zet de schakelaar aan. Het schakelaarlampje brandt niet en de machine warmt niet op.	1. Het netsnoer is niet goed aangesloten; 2. De aan/uit-schakelaar is kapot;	1. Controleer het stopcontact en steek de stekker erin; 2. Plaats de aan/uit-schakelaar terug;
Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, branden het schakelaarlampje en het verwarmingsindicatielampje, maar er vindt geen verwarming plaats.	1. De bedrading van de verwarmingsbuis zit los; 2. De verwarmingsbuis is doorgebrand;	1. Controleer de aansluitleiding van de verwarmingsbuis. 2. Vervang de verwarmingsbuis.

H. Bak pizza temperatuur referentie

Model	Voorverwarmtemperatuur	Voorverwarmtijd	Pas de temperatuur aan nadat de pizza is binnen	Pizza tijd	Spanning
FY-PO -1	200ÿ	8 minuten	350ÿ	12 notulen	220-240V
	200ÿ	10 minuten	350ÿ	12 notulen	120V
Jaargang-P0 -2	200ÿ	10 minuten	350ÿ	12 notulen	220-240V
	200ÿ	13 minuten	350ÿ	12 notulen	120V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Elektrisk pizzaugn

MODELL: FY-P0-1, FY-P0-2

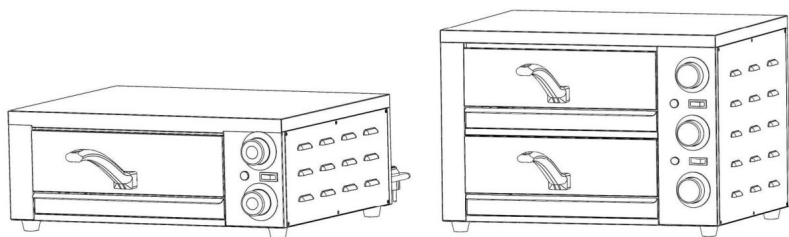
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Elektrisk pizzaugn

MODELL: FY-P0-1, FY-P0-2



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat** www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

A. Viktiga säkerhetsinstruktioner Innan

du använder denna produkt, läs säkerhetsinstruktionerna noggrant och använd i enlighet med föreskrifterna: 1. Läs noggrant före användning

2. Denna utrustning måste använda ett uttag med säkerhetsjord!

3. Endast för kommersiellt bruk!

4. Rör inte vid värmeytan!

5. För att förhindra elektriska stötar, se till att nätsladden, kontakten och andra elektriska komponenter inte kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor!

6. Dra ur kontakten innan rengöring!

7. Innan du laddar eller lossar delar, låt apparaten svalna för att förhindra brännskador!

8. Använd inte elektriska apparater om nätsladden är skadad!

9. Använd inte maskinen om den är skadad eller inte fungerar!

10. Ej lämplig för utomhusbruk!

11. Placera den inte nära elektriska apparater eller gasvärmekällor!

12. Stäng av termostaten och timern först och dra sedan ur kontakten!

13. Använd inte elektriska apparater för andra ändamål än de som de är avsedda för!

14. Lägg inte metallföremål eller överdimensionerad mat i pizzaugnen, eftersom det kan orsaka brandlarm och elektriska kortslutningar!

15. Placera inte föremål ovanpå pizzaugnen under användning!

16. Låt inte pizzaugnen komma i kontakt med något brandfarligt

material vid användning, såsom gardiner, trasor, träskivor etc.!

17. Använd inte guldbaserade trasor för att rengöra pizzaugnen, eftersom de kan vidröra elektriska komponenter och orsaka elektriska stötar!

18. Lägg aldrig papper, kartong eller plast i pizzaugnen!

19. Slå inte in innerkrukan med stanniol, eftersom det kan orsaka överhettning!

20. Att återställa timern till noll kan stänga av strömmen till pizzaugnen!

21. Obs: Delar som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skada på pizzaugnen!

22. Barn över åtta år eller personer med funktionshinder kan använda denna pizzaugn under korrekt vägledning och övervakning och förstår till fullo farorna med användning. Låt inte barn använda pizzaugnen som en leksak.

Barn kan inte använda den utan tillsyn. Rengör eller underhåll denna pizzaugn!

23. Om nätsladden är skadad måste du kontakta tillverkaren eller kundtjänsten för utbyte för att undvika eventuella faror. Brödet kan brännas eller till och med fatta eld, så låt inte pizzaugnen komma i närheten av brännbara föremål som gardiner!

24. När du använder pizzaugnen på offentliga platser såsom butiker, snabbmatsrestauranger, hotell etc., kontrollera spänningen och uttaget för att säkerställa att det stämmer överens med pizzaugnens elektriska specifikationer!

25. Placera pizzaugnen på en horisontell yta för att tillåta luftflöde.

Var uppmärksam under användning. Lämna inte pizzaugnen utan tillsyn när den är igång!

26. Dra ur kontakten innan du rengör och torka av kontakten innan du sätter i den igen för att förhindra antändning och kortslutning.

27. Det är normalt att luckan och skalet på pizzaugnen värms upp under användning. Var uppmärksam på säkerheten och undvik brännskador.

Instruktioner före användning:

B. Innan du använder din pizzaugn för första gången, vänligen följ dessa instruktioner 1.

Använd en liten

mängd rengöringsmedel för att rengöra handtaget och grillnätet (obs: använd inte saltvatten eller frätande rengöringsmedel).

2. Torka försiktigt av innerkrukan med en fuktig trasa. När du städar pizzen ugnen, var försiktig så att du inte rör de elektriska komponenterna och gör det inte doppa pizzaugnen i vatten.
3. Efter rengöring, torka alla ovanstående delar, sätt tillbaka dem i pizzaugnen, stäng den och förvärm till högsta temperatur i 5 minuter.
4. Stäng av det elektriska värmeröret och öppna pizzaugnen för att ta ut eventuella kvarvarande rök. Värmeröret är smord och rostskyddat. De restfett kan brännas av efter första användningen. Lite rök är normalt.

C. Tekniska parametrar

Produktnamn	Pizzaugn	Pizzaugn
Antal	FY-PO-1	FY-PO-2
Spänning/effekt	120V /1500W	120V / 1700W
	220-240V/1500W	220-240V / 2260W
Mått	475*560*210 mm	475*560*335 mm

D. Saker att notera under användning:

Innan du slår på pizzaugnen, vrid först termostaten för att ställa in den optimala tillagningstemperatur och vrid sedan termostaten för att ställa in önskad tillagningstid.

Denna pizzaugn kan inte användas med extern temperaturkontroll eller fjärrkontrollsystem.

Obs: Under tillagning, se till att inga metallföremål kommer i kontakt med elektriska komponenter för att undvika elektriska stötar och kortslutning.

Obs: Den uppvärmda maten är mycket varm. Använd skyddshandskar före beröring det för att undvika brännskador.

Driftsrutiner

1. Koppla in strömförsörjningen, slå på strömbrytaren och strömbrytarens indikatorlampa tänds.

2. Vrid termostaten till önskad temperatur. Vid denna tidpunkt tänds värmeindikatorlampan och maskinen går in i värmeläge.

När temperaturen i ugnen stiger till den inställda temperaturen kopplas termostaten från, maskinen slutar värma och värmeindikatorlampan slocknar. När temperaturen i ugnen är lägre än den inställda temperaturen går termostaten automatiskt in i värmeläget och värmeindikatorlampan tänds. Denna cykel upprepas för att säkerställa att temperaturen i ugnen är konstant inom det inställda området.

3. När värmeindikatorlampan tänds kan du sätta in maten i ugnen för bakning och ställa in timern på önskad tid. Vid denna tidpunkt börjar maskinen att räkna ned. När tiden når den inställda tiden kommer maskinen att avge ett "ding"-ljud för att påminna dig om att gräddningstiden är slut och maten måste tas bort. Obs: Temperaturen i ugnen är mycket hög, använd skyddshandskar för att undvika brännskador!

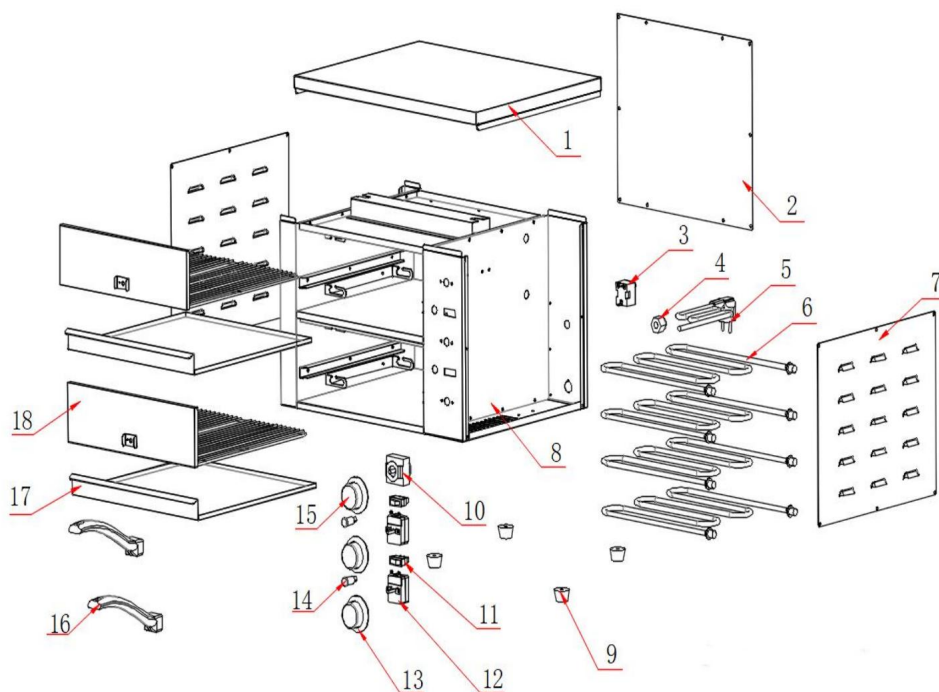
4. Observera att timern endast fungerar som en påminnelse och inte kommer att stänga av strömförsörjningen. Därför, när tiden är ute, bör maten tas ut i tid för att undvika bränning eller eld.

5. Efter användning, stäng av termostaten, stäng sedan av strömbrytaren och dra slutligen ut stickkontakten ur uttaget.

6. Denna maskin är utrustad med ett överhettningsskydd. När termostaten inte fungerar kommer överhettningsskyddet automatiskt att stänga av strömförsörjningen. Om maskinens överhettningsskydd är påslagen, se till att hitta en professionell underhållspersonal för inspektion och vänta tills felet är åtgärdat innan du fortsätter. Manuell återställningsåtgärd.

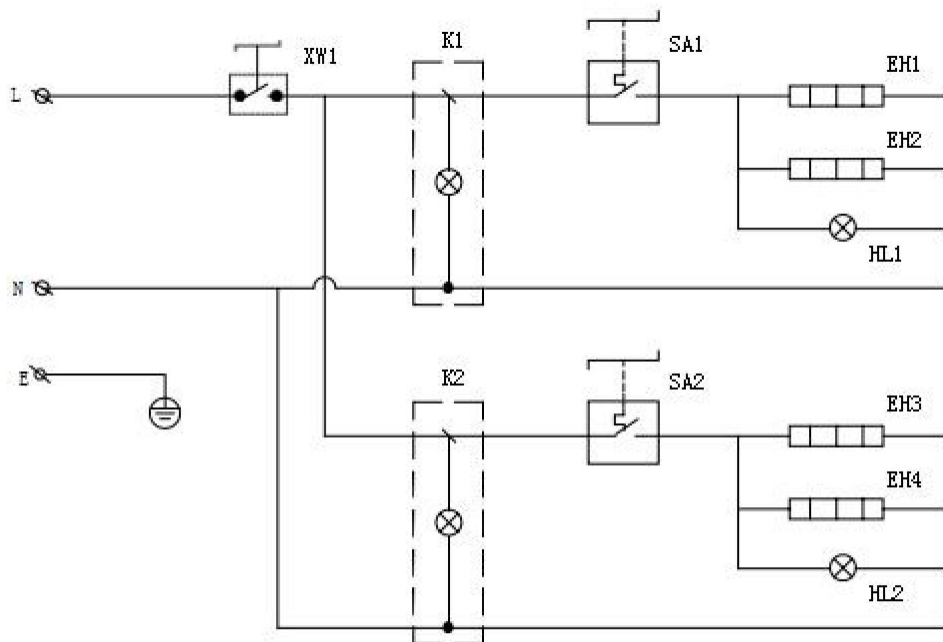
7. Den manuella återställningsmetoden är att skruva av det svarta locket på återställningsenheten och trycka på den röda pekaren i den.

E.Product sprängskiss



Inga.	Reservdelsnamn	Inga.	Reservdelsnamn
1	Topplack	10	Timer
2	Bakre panel	11	Växla
3	Temperaturbegränsare	12	Temperaturregulator
4	Ply-garn borrar	13	Temperaturkontrollknapp
5	Nätsladd	14	Indikeringslampa
6	Uppvärmningsrör	15	Timerknapp
7	Sidopanel	16	Hantera
8	Yttre skal	17	Ditty-väska
9	Underchassi	18	Nätställ

F.Elektriskt schematiskt diagram



XW1----Temperaturbegränsare

K1, K2---- Strömbrytare

SA1, SA2----Termostat

EH1, EH2----Lägre värmerör

HL1, HL2----Indikeringslampa för värme

EH3, EH4----Övre värmerör

G. Allmän felsökning:

Felfenomen	Resonera	Metod av Uteslutning
Slå på strömmen, slå på strömbrytaren, omkopplarlampan lyser, värmeindikatorlampan lyser inte och temperaturen inuti maskinen stiger inte.	1. Termostaten är skadad	1. Byt ut termostaten

Slå på strömmen, slå på strömbrytaren, strömbrytaren lyser, vrid termostaten, indikatorn är alltid på, temperaturen stiger och uppvärmningen kan inte kontrolleras.	1. Termostatfel	1. Byt ut termostaten
Slå på strömmen och slå på strömbrytaren. Strömbrytarlampan tänds inte och maskinen värms inte upp.	1. Nätsladden är inte korrekt ansluten; 2. Strömbrytaren är trasig;	1. Kontrollera eluttaget och sätt i kontakten; 2. Sätt tillbaka strömbrytaren;
När strömmen slås på är strömbrytaren tänd och värmeindikatorlampan lyser, men ingen uppvärmning sker.	1. Värmerörets ledningar är lösa; 2. Värmeröret är utbränt;	1. Kontrollera värmerörets anslutningsledning; 2. Sätt tillbaka värmeröret.

H. Baka pizza temperatur referens

Modell	Förvärmningstemperatur	Förvärmningstid	Justera temperaturen efter pizza är inne	Pizza tid	Spänning
FY-PO-1	200 °C	8 minuter	350 °C	12 minuter	220-240V
	200 °C	10 minuter	350 °C	12 minuter	120V
FY-PO-2	200 °C	10 minuter	350 °C	12 minuter	220-240V
	200 °C	13 minuter	350 °C	12 minuter	120V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support