

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

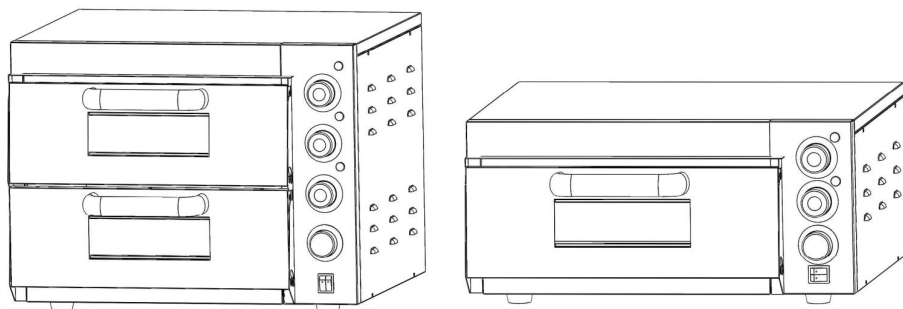
Electric Pizza oven

MODEL:FY-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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.

MODEL:FY-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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:

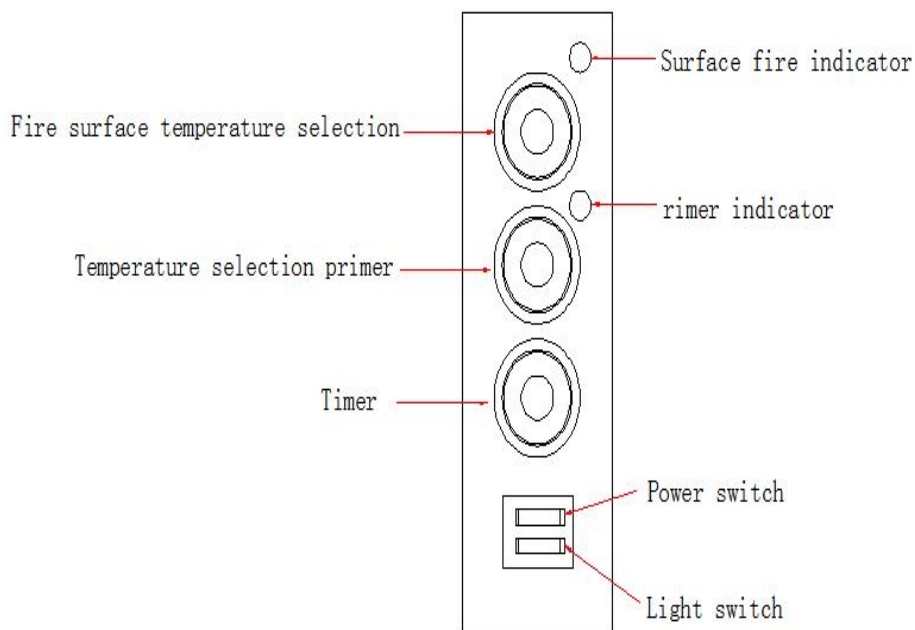
B.Before using your pizza oven for the first time, please follow these instructions

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.

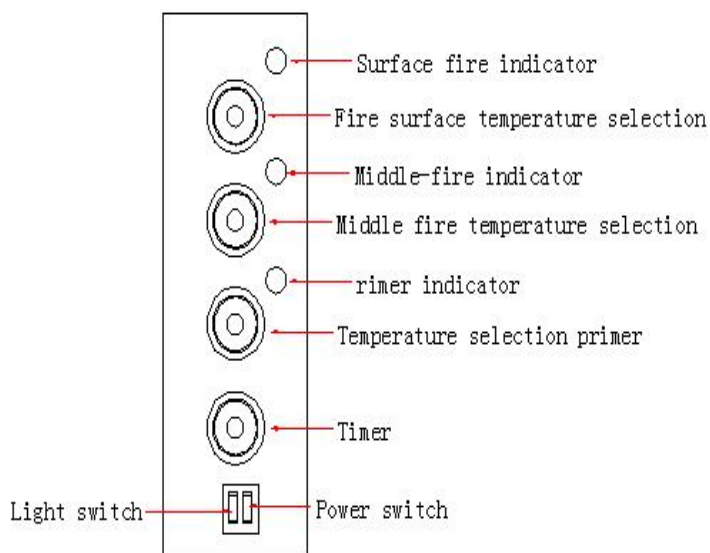
1.Technical Parameters

Model	Measurement (mm)	Power (W)	Voltage(V)	Weight (kg)
FY-1EP-2	520*430*430mm	1800W	120V	24.5kg
		2700W	220V~240V	
FY-1EP-1	517*470*266mm	1300W	120V	15.9kg
		1800W	220V~240V	
FY-EP-1	515*560*267mm	1700W	120V	19kg
		2000W	220V~240V	
FY-EP-2	559*475*433mm	2700W	120V	30.40kg
		3000W	220V~240V	

2.Control Panel



FY-1EP-1, FY-EP-1



FY-1EP-2, FY-EP-2

3.Instructions

A. Illuminating light switch controls the illuminating light in the oven.

B. Turn on the power switch. Regulate the bottom heater thermostat to needed temperature to heat.(the timer just remind not interrupt)The thermostat will keep a constant temperature when the temperature reaches set temperature.

C. Turn off the power switch. Regulate the bottom heater thermostat to needed temperature. Then regulate the timer to needed time. It will stop heating when time out.(**suggestion:** if using timer, please increase the temperature to set temperature)

D. The bottom heater thermostat is to control bottom element and bottom indicator. The middle heater thermostat is to control middle element and middle indicator. The top heater thermostat is to control top element and top indicator.

E. The max temperature can reach to 350°C and the temperature increasing very fast.

F. You must preheat the temperature to 200-300°C before putting the food in this oven.

4. Fault Treatment:

Fault	Cause	Overcome
Power switch turned on, indicator light, but temperature not increased in the oven	1. thermostat damaged 2. element damaged	1.change thermostat 2. change element
Power switched, turn the thermostat, temperature can not be controlled.	Thermostat damaged	Change thermostat
Power wired, press the switch, indicator not light	Indicator damaged	Change indicator

Power wired, indicator not light, temperature not increased	Power not wired, fuse damaged	Inspect power and wire, change fuse
---	-------------------------------	-------------------------------------

5.Installation instruction:

- A. The used voltage must be same as rated voltage.
- B. You must pull in enough power beside the equipment.
- C. There is landing bolt at back of the equipment. You must connect copper core wire (>2.5mm²) with safe earth wire.
- D. You must inspect the wire, the voltage, and the lading wire to be sure they are all safe and well done.

6.Bake pizza temperature reference

Model	Preheating temperature	Preheating time	Adjust the temperature after the pizza is in	Pizza time	Voltage
FY-1E P-1	200℃	16 minutes	350℃	7 minutes	220-240 V
	200℃	20 minutes	350℃	7 minutes	120V
FY-1E P-2	200℃	20minutes	350℃	7 minutes	220-240 V
	200℃	24 minutes	350℃	7 minutes	120V

FY-EP -1	200°C	15minutes	350°C	7 minutes	220-240 V
	200°C	18minutes	350°C	7 minutes	120V
FY-EP -2	200°C	19minutes	350°C	7 minutes	220-240 V
	200°C	24minutes	350°C	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

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

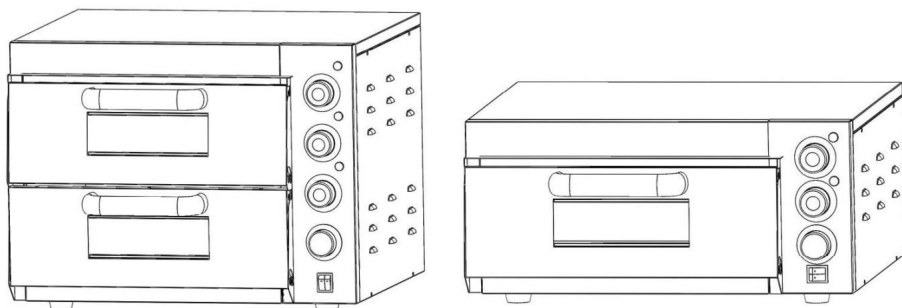
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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 informerons 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 d'appareils électriques à d'autres fins que celles prévues.

pour lesquels 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 matériaux inflammables pendant l'utilisation, tels que des rideaux, des chiffons, des 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

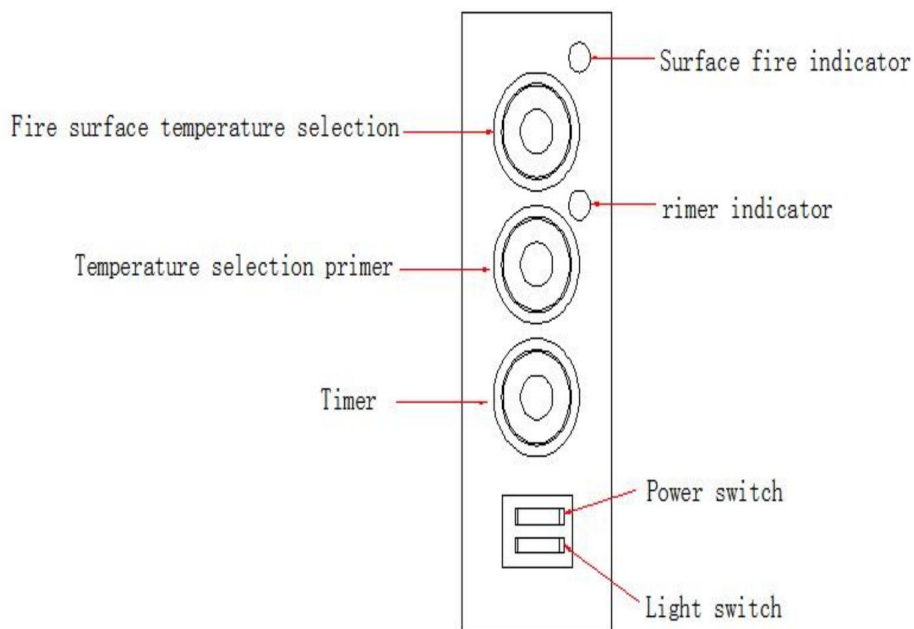
1. Utilisez une petite quantité de détergent pour nettoyer la poignée et le filet de cuisson (Remarque : n'utilisez pas d'eau salée ni de détergents corrosifs).
2. Essuyez délicatement le pot intérieur avec un chiffon humide. Lors du nettoyage de la pizza four, veillez à ne pas toucher les composants 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.

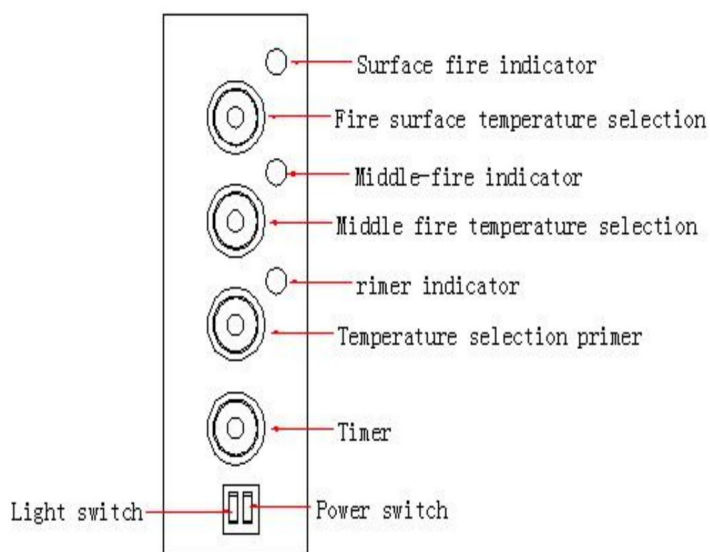
1. Paramètres techniques

Modèle	Mesures (mm)	Pouvoir (DANS)	Tension (V)	Poids (kg)
FY-1EP-2 520*	430*430mm	1800 W	120 V	24,5 kg
		2700 W 220 V ~ 240 V		
FY-1EP-1 517*	470*266mm	1300 W	120 V	15,9 kg
		1800W 220V~240V		
FY-EP-1 515*	560*267mm	1700 W	120 V	19 kg
		2000 W 220 V ~ 240 V		
FY-EP-2 559*	475*433mm	2700 W	120 V	30,40 kg
		3000W 220V~240V		

2. Panneau de configuration



FY-1EP-1, FY-EP-1



Exercices annuels 1-EP-2, Exercices annuels 1-EP-2

3. Instructions

A. L'interrupteur d'éclairage contrôle l'éclairage du four.

B. Allumez l'interrupteur d'alimentation. Réglez le thermostat du radiateur inférieur à la température requise pour chauffer. (La minuterie rappelle simplement et n'interrompt pas). Le thermostat maintiendra une température constante lorsque la température atteindra la température définie.

C. Éteignez l'interrupteur d'alimentation. Réglez le thermostat du radiateur inférieur à la température souhaitée. Réglez ensuite la minuterie sur le temps nécessaire. Le chauffage s'arrêtera une fois le temps écoulé. (Suggestion : si vous utilisez une minuterie, augmentez la température à la température définie)

D. Le thermostat du radiateur inférieur sert à contrôler l'élément inférieur et le radiateur inférieur. indicateur. Le thermostat du radiateur central sert à contrôler l'élément central et l'indicateur central. Le thermostat du radiateur supérieur sert à contrôler l'élément supérieur et l'indicateur supérieur.

E. La température maximale peut atteindre 350 et la température augmente très rapidement.

F. Vous devez préchauffer la température à 200-300 avant de mettre les aliments dans ce four.

4. Traitement des défauts :

Faute	Cause	Surmonter
Interrupteur d'alimentation allumé, voyant lumineux, mais la température n'a pas augmenté dans le four	1. thermostat endommagé 2. élément endommagé	1. changer le thermostat 2. changer l'élément
Alimentation coupée, tournez le thermostat, la température ne peut pas être contrôlée.	Thermostat endommagé	Changer le thermostat
Alimentation câblée, appuyez sur l'interrupteur, le voyant ne s'allume pas	Indicateur endommagé	Changer l'indicateur

Alimentation câblée, indicateur non lumière, température non augmenté	Alimentation non câblée, fusible endommagé	Inspectez l'alimentation et fil, changer le fusible
---	--	---

5. Instructions d'installation :

- A. La tension utilisée doit être la même que la tension nominale.
- B. Vous devez brancher suffisamment d'énergie à côté de l'équipement.
- C. Il y a un boulon d'atterrissage à l'arrière de l'équipement. Vous devez connecter fil à âme en cuivre ($> 2,5 \text{ mm}^2$) avec fil de terre sécurisé.
- D. Vous devez inspecter le fil, la tension et le fil de chargement pour être sûr ils sont tous sains et saufs et bien faits.

6. Référence de température de cuisson de la pizza

Modèle	Préchauffage température	Préchauffage temps	Ajustez le température après le la pizza est dedans	Pizza temps	Tension
Exercice 1E P-1	200	16 minutes	350	7 minutes	220-240 V
	200	20 minutes	350	7 minutes	120 V
Exercice 1E P-2	200	20 minutes	350	7 minutes	220-240 V
	200	24 minutes	350	7 minutes	120 V

FY-EP -1	200	15 minutes	350	7 minutes	220-240 V
	200	18 minutes	350	7 minutes	120 V
FY-EP -2	200	19 minutes	350	7 minutes	220-240 V
	200	24 minutes	350	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

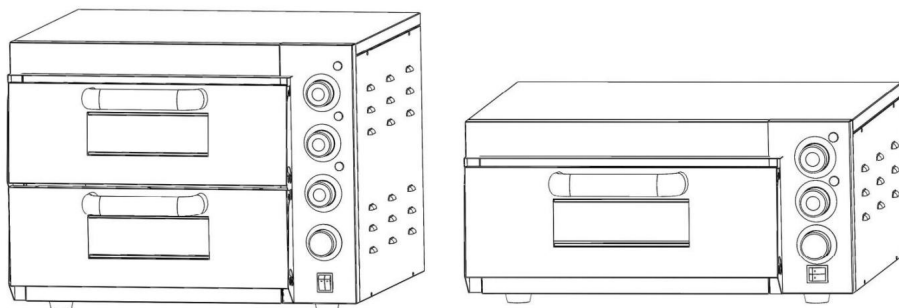
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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 für

für die sie entwickelt wurden!

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. Achten Sie darauf, dass der Pizzaofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Lappen, Holzbrettern usw. in Berührung kommt!

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:

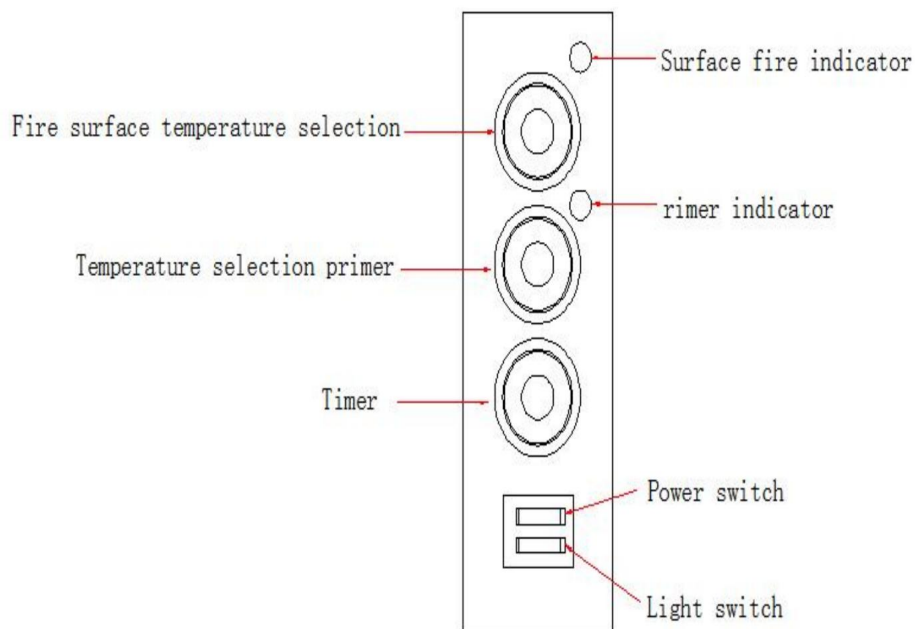
B. Bevor Sie Ihren Pizzaofen zum ersten Mal benutzen, befolgen Sie bitte diese Anweisungen

1. Reinigen Sie den Griff und das Grillnetz mit etwas Spülmittel
(Hinweis: Kein Salzwasser oder ätzende Reinigungsmittel verwenden).
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.

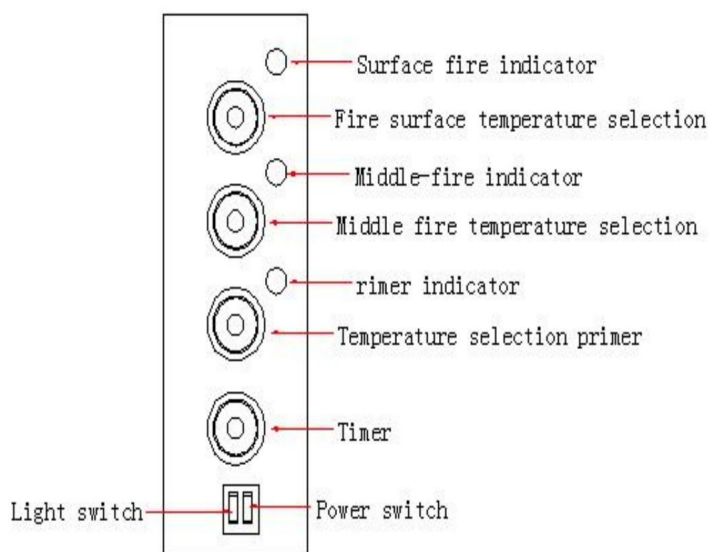
1. Technische Parameter

Modell	Messung (mm)	Leistung (IN)	Spannung (V)	Gewicht (kg)
FY-1EP-2 520*430*430 mm		1800 W	120 V	24,5 kg
		2700 W, 220 V bis 240 V		
FY-1EP-1 517*470*266mm		1300 W	120 V	15,9 kg
		1800 W, 220 V bis 240 V		
FY-EP-1 515*560*267mm		1700 W	120 V	19 kg
		2000 W, 220 V bis 240 V		
FY-EP-2 559*475*433mm		2700 W	120 V	30,40 kg
		3000 W, 220 V bis 240 V		

2. Systemsteuerung



FY-1EP-1, FY-EP-1



FY-1EP-2, FY-EP-2

3. Anweisungen

- A. Der Beleuchtungslichtschalter steuert das Beleuchtungslicht im Ofen.
- B. Schalten Sie den Netzschalter ein. Regeln Sie den Thermostat der unteren Heizung auf die gewünschte Heiztemperatur (der Timer erinnert Sie nur daran, unterbricht Sie nicht). Der Thermostat hält eine konstante Temperatur, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- C. Schalten Sie den Netzschalter aus. Stellen Sie den Thermostat der unteren Heizung auf die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie dann den Timer auf die gewünschte Zeit ein. Nach **Ablauf der Zeit wird das Heizen gestoppt. (Vorschlag:** Wenn Sie einen Timer verwenden, erhöhen Sie bitte die Temperatur auf die eingestellte Temperatur.)
- D. Der untere Heizthermostat dient zur Steuerung des unteren Heizelements und des unteren Anzeige. Der mittlere Heizthermostat dient zur Steuerung des mittleren Elements und der mittleren Anzeige. Der obere Heizthermostat dient zur Steuerung des oberen Elements und der oberen Anzeige.
- E. Die Höchsttemperatur kann 350 °C erreichen und steigt sehr schnell an.
- F. Sie müssen die Temperatur auf 200–300 °C vorheizen, bevor Sie die Speisen in den Ofen geben.

4. Fehlerbehebung:

Fehler	Ursache	Überwinden
Netzschalter eingeschaltet, Kontrollleuchte leuchtet, aber Temperatur im Backofen nicht erhöht	1. Thermostat beschädigt 2. Element beschädigt	1. Thermostat wechseln 2. Element ändern
Strom abgeschaltet, Thermostat aufdrehen, Temperatur lässt sich nicht regeln.	Thermostat beschädigt	Thermostat wechseln
Stromversorgung verkabelt, Schalter drücken, Anzeige leuchtet nicht	Blinker defekt Blinker wechseln	

Stromversorgung verkabelt, Anzeige nicht Licht, Temperatur nicht erhöht	Strom nicht verkabelt, Sicherung defekt	Überprüfen Sie die Stromversorgung und Kabel, Sicherung wechseln
---	--	---

5. Installationsanleitung:

- A. Die verwendete Spannung muss der Nennspannung entsprechen.
- B. Sie müssen neben dem Gerät genügend Strom beziehen.
- C. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Landebolzen. Sie müssen Kupferkernkabel (> 2,5 mm²) mit sicherem Erdungskabel.
- D. Sie müssen das Kabel, die Spannung und das Ladekabel überprüfen, um sicherzugehen sie sind alle sicher und gut gemacht.

6. Pizza backen Temperatur Referenz

Modell	Vorwärmen Temperatur	Vorwärmen Zeit	Passen Sie die Temperatur nach dem Pizza ist in	Pizza Zeit	Stromspannung
FY-1E P-1	200°	16 Minuten	350°	7 Minuten	220-240 V
	200°	20 Minuten	350°	7 Minuten	120 V
FY-1E P-2	200°	20 Minuten	350°	7 Minuten	220-240 V
	200°	24 Minuten	350°	7 Minuten	120 V

GJ-EP -1	200ÿ	15 Minuten	350ÿ	7 Minuten	220-240 V
	200ÿ	18 Minuten	350ÿ	7 Minuten	120 V
GJ-EP -2	200ÿ	19 Minuten	350ÿ	7 Minuten	220-240 V
	200ÿ	24 Minuten	350ÿ	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

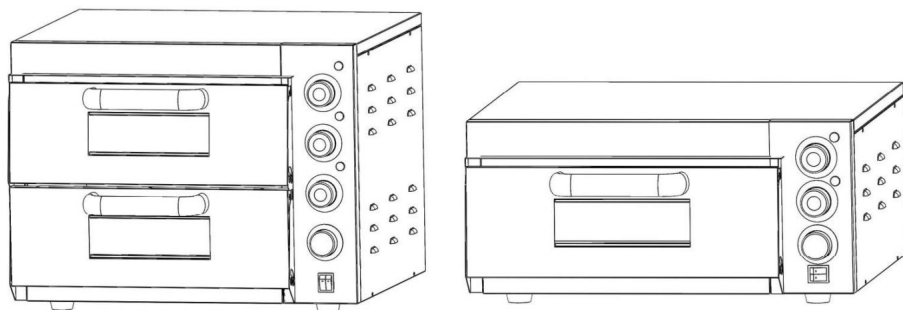
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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/](http://www.vevor.com/support)
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 concepiti.

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 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:

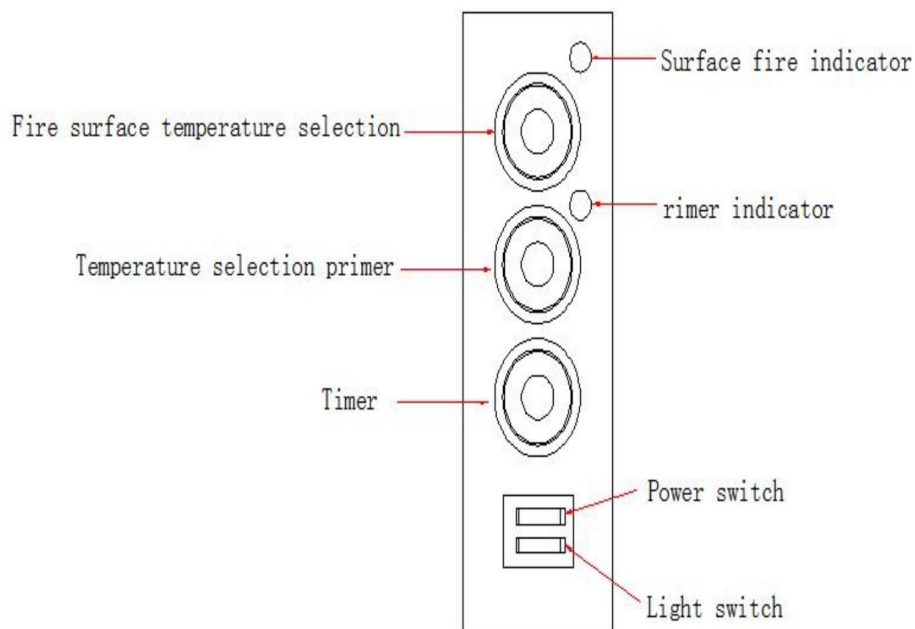
B. Prima di utilizzare il forno per pizza per la prima volta, seguire queste istruzioni: istruzioni

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.

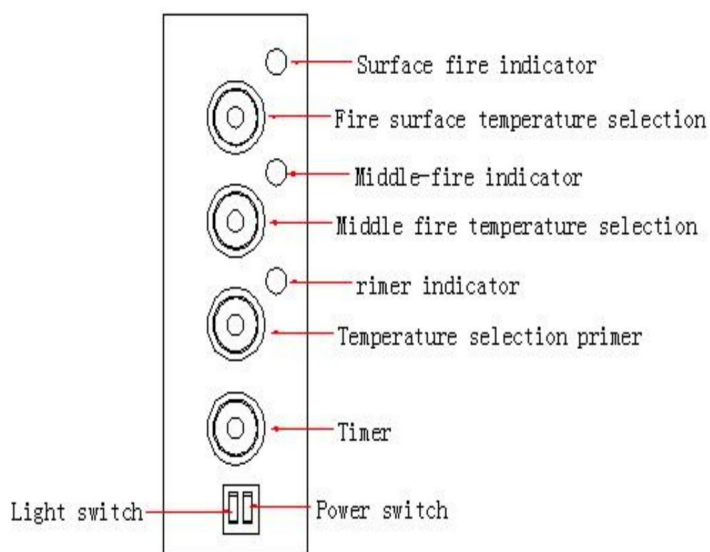
1.Parametri tecnici

Modello	Misurazione (mm)	Energia (IN)	Tensione (V)	Peso (kg)
Modello FY-1EP-2 520*430*430mm		1800W	120V	24,5 kg
		2700W 220V~240V		
FY-1EP-1 517*470*266mm		1300W	120V	15,9 kg
		1800W 220V~240V		
Dimensioni: 515*560*267mm		1700W	120V	19 kg
		2000W 220V~240V		
Dimensioni: FY-EP-2 559*475*433mm		2700W	120V	30,40 kg
		3000W 220V~240V		

2.Pannello di controllo



FY-1EP-1, FY-EP-1



FY-1EP-2, FY-EP-2

3. Istruzioni

A. L'interruttore della luce di illuminazione controlla la luce di illuminazione nel forno.

B. Accendere l'interruttore di alimentazione. Regolare il termostato del riscaldatore inferiore alla temperatura necessaria per riscaldare. (il timer ricorda solo, non interrompe) Il termostato manterrà una temperatura costante quando la temperatura raggiunge la temperatura impostata.

C. Spegnerne l'interruttore di alimentazione. Regolare il termostato del riscaldatore inferiore alla temperatura desiderata. Quindi regolare il timer al tempo necessario. Smetterà di riscaldare quando **scade il tempo**. (**suggerimento:** se si utilizza il timer, aumentare la temperatura per impostare la temperatura)

D. Il termostato del riscaldatore inferiore serve a controllare l'elemento inferiore e il fondo indicatore. Il termostato del riscaldatore centrale serve a controllare l'elemento centrale e l'indicatore centrale. Il termostato del riscaldatore superiore serve a controllare l'elemento superiore e l'indicatore superiore.

E. La temperatura massima può raggiungere i 350° e aumenta molto rapidamente.

F. Prima di mettere il cibo nel forno, è necessario preriscaldare la temperatura a 200-300°C.

4. Trattamento dei guasti:

Colpa	Causa	Superare
Interruttore di alimentazione acceso, spia luminosa, ma la temperatura nel forno non è aumentata	1. termostato danneggiato 2. elemento danneggiato	1. cambiare il termostato 2. cambia elemento
L'alimentazione è stata interrotta, ho girato il termostato, ma la temperatura non è più controllabile.	Termostato danneggiato	Cambiare il termostato
Alimentazione cablata, premere l'interruttore, la spia non si accende	Indicatore danneggiato	Cambia indicatore

Alimentazione cablata, indicatore no luce, temperatura non aumentato	Alimentazione non cablata, fusibile danneggiato	Ispezionare l'alimentazione e filo, cambiare fusibile
--	---	---

5. Istruzioni per l'installazione:

- A. La tensione utilizzata deve essere uguale alla tensione nominale.
- B. È necessario disporre di una potenza sufficiente accanto all'attrezzatura.
- C. C'è un bullone di atterraggio sul retro dell'attrezzatura. Devi collegare filo con anima in rame (>2,5mm²) con filo di terra di sicurezza.
- D. È necessario ispezionare il filo, la tensione e il filo di carico per esserne sicuri sono tutti sani e salvi.

6. Temperatura di riferimento per la cottura della pizza

Modello	Preriscaldamento temperatura	Preriscaldamento tempo	Regolare il temperatura dopo il la pizza è dentro	Pizza tempo	Voltaggio
AF-1E P-1	200°	16 minuti	350°	7 minuti	220-240 V
	200°	20 minuti	350°	7 minuti	120V
AF-1E P-2	200°	20 minuti	350°	7 minuti	220-240 V
	200°	24 minuti	350°	7 minuti	120V

FY-EP -1	200ÿ	15 minuti	350ÿ	7 minuti	220-240 V
	200ÿ	18 minuti	350ÿ	7 minuti	120V
FY-EP -2	200ÿ	19 minuti	350ÿ	7 minuti	220-240 V
	200ÿ	24 minuti	350ÿ	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

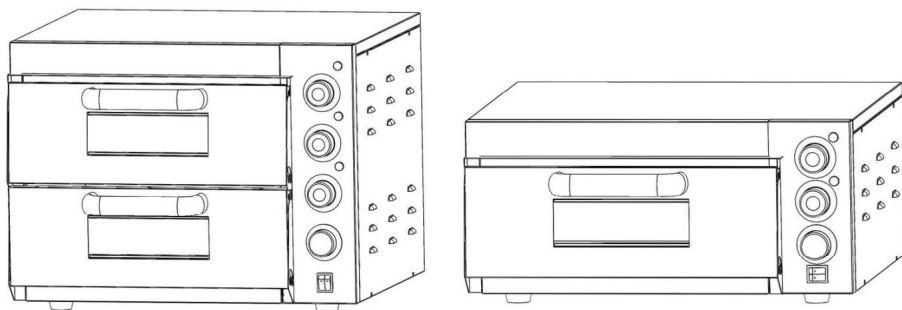
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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 a los que están destinados.

¡para lo cual 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 deje que el horno de pizza entre en contacto con materiales inflamables durante su 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:

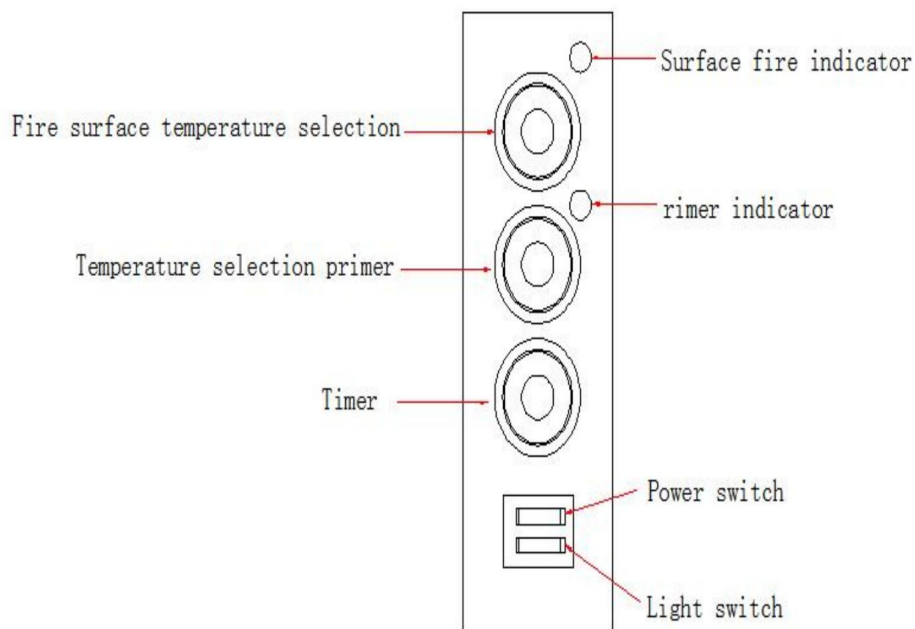
B. Antes de utilizar su horno de pizza por primera vez, siga estos pasos:
instrucciones

1. Utilice una pequeña cantidad de detergente para limpiar el mango y la red de la parrilla.
(nota: no utilice 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.

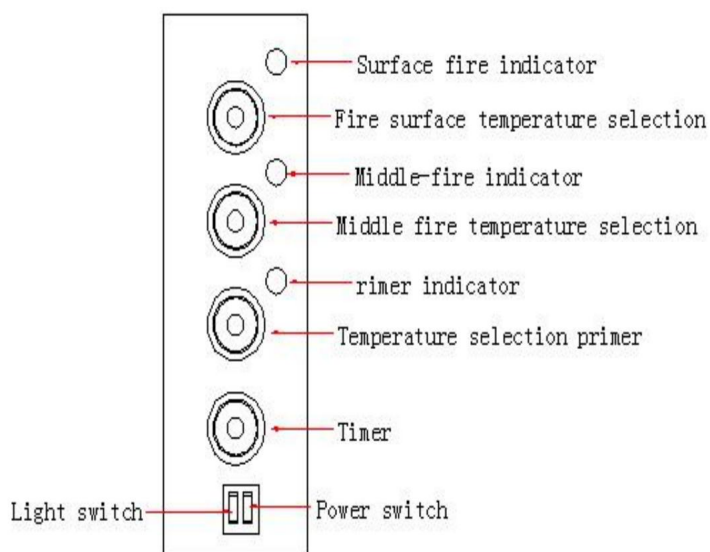
1. Parámetros técnicos

Modelo	Medición (mm)	Fuerza (EN)	Voltaje (V)	Peso (kilogramo)
FY-1EP-2 520*430*430 mm		1800 W	120 V	24,5 kilos
		2700 W, 220 V ~ 240 V		
FY-1EP-1 517*470*266mm		1300 W	120 V	15,9 kilos
		1800 W, 220 V ~ 240 V		
Año fiscal EP-1 515*560*267 mm		1700 W	120 V	19 kilos
		2000 W, 220 V ~ 240 V		
Año fiscal EP-2 559*475*433 mm		2700 W	120 V	30,40 kilos
		3000 W, 220 V ~ 240 V		

2. Panel de control



Año fiscal 1 EP 1, año fiscal 1 EP



Año fiscal 1 EP 2, año fiscal EP 2

3. Instrucciones

- A. El interruptor de luz de iluminación controla la luz de iluminación del horno.
- B. Encienda el interruptor de encendido. Regule el termostato del calentador inferior a la temperatura necesaria para calentar (el temporizador solo recuerda, no interrumpe). El termostato mantendrá una temperatura constante cuando la temperatura alcance la temperatura establecida.
- C. Apague el interruptor de encendido. Ajuste el termostato del calentador inferior a la temperatura necesaria. Luego, ajuste el temporizador al tiempo necesario. Dejará de calentar cuando se agote el tiempo. (Sugerencia: si usa temporizador, aumente la temperatura a la temperatura establecida)
- D. El termostato del calentador inferior sirve para controlar el elemento inferior y el calentador inferior. El termostato del calentador central controla el elemento central y el indicador central. El termostato del calentador superior controla el elemento superior y el indicador superior.
- E. La temperatura máxima puede alcanzar los 350 y la temperatura aumenta muy rápido.
- F. Debe precalentar la temperatura a 200-300 antes de colocar la comida en este horno.

4. Tratamiento de fallas:

Falla	Causa	Superar
El interruptor de encendido está encendido, la luz indicadora está encendida, pero la temperatura no aumenta en el horno.	1. termostato dañado 2. elemento dañado	1. cambiar termostato 2. cambiar elemento
Se enciende, se gira el termostato, no se puede controlar la temperatura.	Termostato dañado	Cambiar termostato
Cableado de alimentación, presione el interruptor, el indicador no se enciende	Indicador dañado	Cambiar indicador

Alimentación cableada, indicador no luz, temperatura no aumentó	Energía sin cables, fusible dañado	Inspeccionar la energía y cable, cambiar fusible
---	------------------------------------	--

5. Instrucciones de instalación:

- A. El voltaje utilizado debe ser el mismo que el voltaje nominal.
 - B. Debe suministrar suficiente energía al equipo.
 - C. Hay un perno de aterrizaje en la parte posterior del equipo. Debe conectarlo Cable con núcleo de cobre (>2,5 mm²) con cable de tierra seguro.
 - D. Debe inspeccionar el cable, el voltaje y el cable de carga para estar seguro.
- Están todos sanos y salvos y bien hechos.

6. Referencia de temperatura para hornear pizza

Modelo	Precalentamiento temperatura	Precalentamiento tiempo	Ajustar el temperatura Después de la La pizza esta dentro	Pizza tiempo	Voltaje
Año fiscal 1E P-1	200	16 minutos	350	7 minutos	220-240 V
	200	20 minutos	350	7 minutos	120 V
Año fiscal 1E P-2	200	20 minutos	350	7 minutos	220-240 V
	200	24 minutos	350	7 minutos	120 V

Ejercicio Fiscal -1	200	15 minutos	350	7 minutos	220-240 V
	200	18 minutos	350	7 minutos	120 V
Ejercicio Fiscal -2	200	19 minutos	350	7 minutos	220-240 V
	200	24 minutos	350	7 minutos	120 V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Elektryczny piec do pizzy

MODEL: FY-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

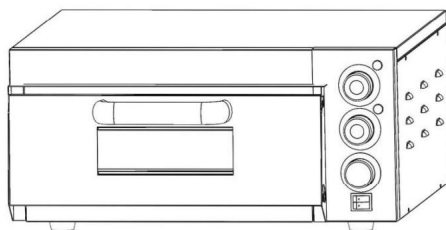
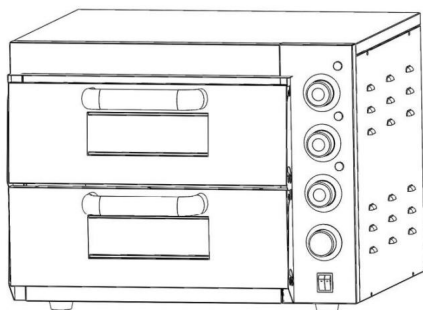
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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 do celów innych niż te, do których są przeznaczone.

do którego zostały zaprojektowane!

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 podczas jego użytkowania, takimi 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 zwarcu.

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 wskazówkami: instrukcje

1. Wyczyść uchwyt i siatkę grillową niewielką ilością detergentu.

(Uwaga: nie należy używać słonej wody 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.

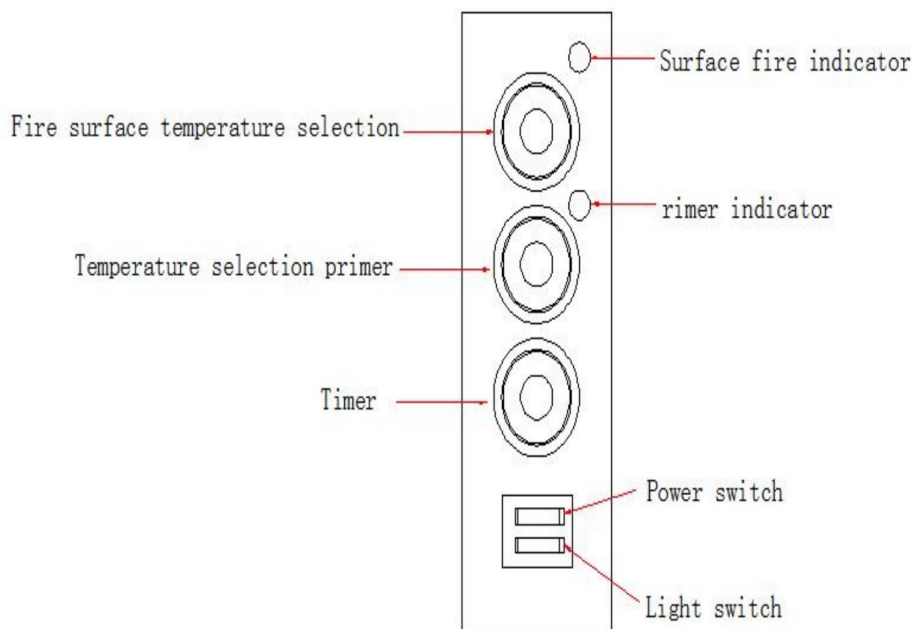
3. Po wyczyszczeniu osusz wszystkie powyższe części, włóż je ponownie do pieca do pizzy, zamknij go i nagrzej na najwyższą temperaturę przez 5 minut.

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.

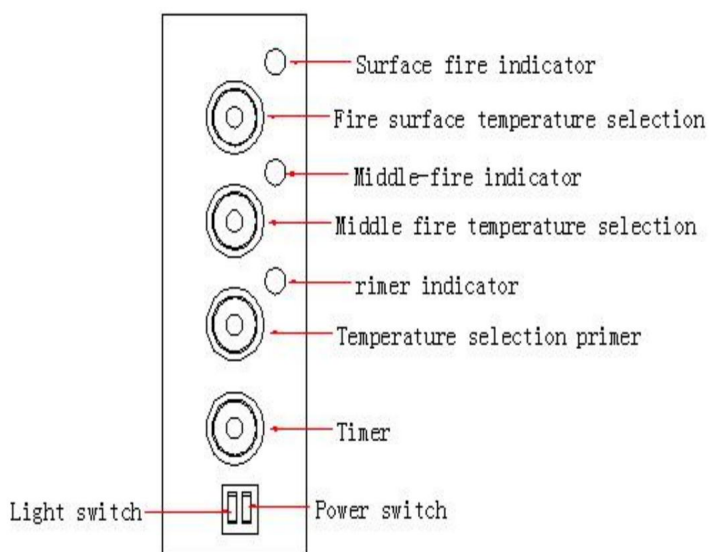
1. Parametry techniczne

Model	Pomiar (mm)	Moc (W)	Napięcie (V)	Waga (kg)
FY-1EP-2 520	430*430mm	1800 W	120 V	24,5 kg
		2700 W	220 V~240 V	
FY-1EP-1 517	470*266mm	1300 W	120 V	15,9 kg
		1800 W	220 V~240 V	
FY-EP-1 515	560*267mm	1700 W	120 V	19kg
		2000 W	220 V~240 V	
FY-EP-2 559	475*433mm	2700 W	120 V	30,40 kg
		3000 W	220 V~240 V	

2.Panel sterowania



Rok budżetowy 1EP-1, Rok budżetowy 1EP-1



Rok budżetowy 1EP-2, Rok budżetowy 2EP-2

3. Instrukcje

A. Wyłącznik światła steruje oświetleniem piekarnika.

B. Włącz przełącznik zasilania. Ustaw termostat dolnej grzałki na potrzebną temperaturę do ogrzania. (Timer tylko przypomina, a nie przerywa). Termostat utrzyma stałą temperaturę, gdy osiągnie ustawioną temperaturę.

C. Wyłącz przełącznik zasilania. Ustaw termostat dolnej grzałki na potrzebną temperaturę. Następnie ustaw timer na potrzebny czas. Przystanie grzać po upływie czasu. (sugestia: jeśli używasz timera, zwiększ temperaturę do ustawionej temperatury)

D. Termostat dolnego podgrzewacza służy do sterowania dolnym elementem i dolnym wskaźnik. Termostat środkowego podgrzewacza służy do sterowania środkowym elementem i środkowym wskaźnikiem. Termostat górnego podgrzewacza służy do sterowania górnym elementem i górnym wskaźnikiem.

E. Maksymalna temperatura może osiągnąć 350°C i bardzo szybko wzrastać.

F. Przed włożeniem jedzenia do piekarnika należy rozgrzać go do temperatury 200–300°C.

4. Postępowanie w przypadku usterek:

Wada	Przyczyna	Pokonać
Włącznik zasilania włączony, kontrolka świeci, ale temperatura w piekarniku nie wzrosła	1. termostat uszkodzony 2. element uszkodzony	1. wymień termostat 2. Zmień element
Włączono zasilanie, włączono termostat, ale temperatury nie można kontrolować.	Termostat uszkodzony	Zmień termostat
Podłączone zasilanie, naciśnij przełącznik, kontrolka nie świeci	Uszkodzony wskaźnik	Zmień wskaźnik

Zasilanie podłączone, wskaźnik nie światło, temperatura nie zwiększony	Brak zasilania, bezpiecznik uszkodzony	Sprawdź zasilanie i przewód, zmień bezpiecznik
--	---	---

5. Instrukcja instalacji:

A. Stosowane napięcie musi być takie samo, jak napięcie znamionowe.

B. Musisz zapewnić wystarczającą moc przy urządzeniu.

C. Z tyłu urządzenia znajduje się śruba do lądowania. Musisz ją podłączyć

przewód z rdzeniem miedzianym (>2,5mm²) z bezpiecznym przewodem uziemiającym.

D. Należy sprawdzić przewód, napięcie i przewód zasilający, aby mieć pewność

Wszystkie są bezpieczne i dobrze wykonane.

6. Temperatura pieczenia pizzy

Model	Podgrzewanie wstępne temperatura	Podgrzewanie wstępne czas	Dostosuj temperatura po pizza jest w środku	Pizza czas	Woltaż
Rok fiskalny 1E P-1	200°C	16 minut	350°C	7 protokół	220-240 V
	200°C	20 minut	350°C	7 protokół	120 V
Rok fiskalny 1E P-2	200°C	20 minut	350°C	7 protokół	220-240 V
	200°C	24 minuty	350°C	7 protokół	120 V

FY-EP -1	200°C	15 minut	350°C	7 protokół	220-240 V
	200°C	18 minut	350°C	7 protokół	120 V
FY-EP -2	200°C	19 minut	350°C	7 protokół	220-240 V
	200°C	24 minuty	350°C	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

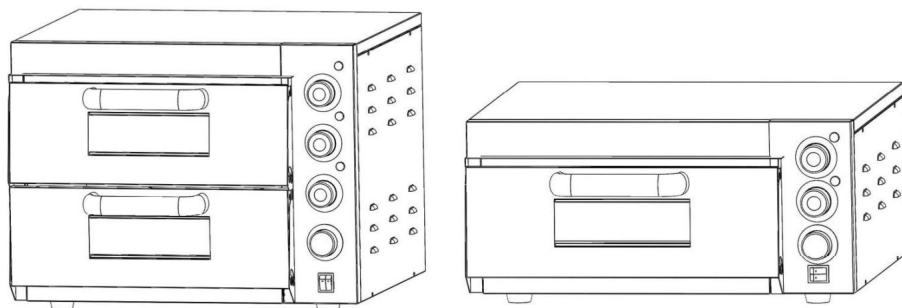
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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 bestemd zijn.

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 tijdens gebruik niet in contact komen met brandbare materialen, zoals gordijnen, voddens, houten planken, enz.!

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:

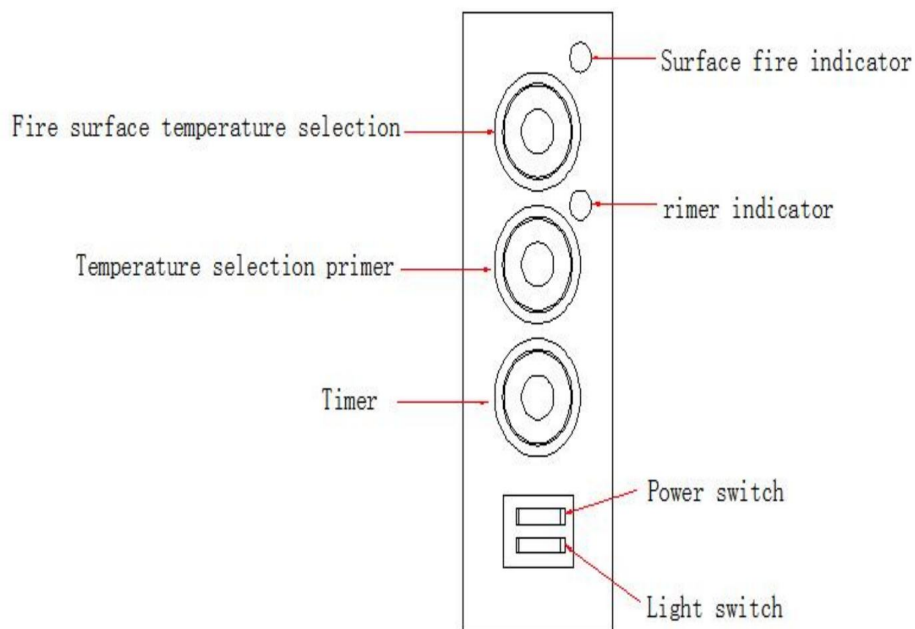
B. Volg deze instructies voordat u uw pizzaoven voor de eerste keer gebruikt: instructies

1. Gebruik een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel om het handvat 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.

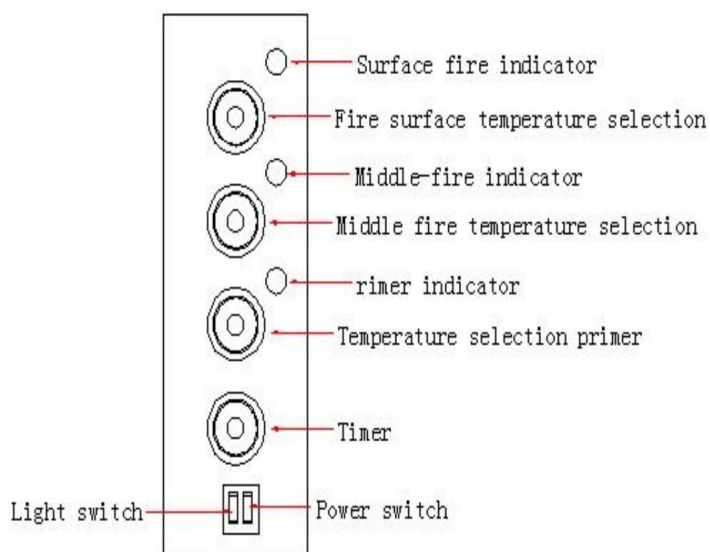
1. Technische parameters

Model	Meting (mm)	Stroom (IN)	Spanning (V)	Gewicht (kg)
FY-1EP-2 520*430*430mm		1800W	120V	24,5 kg
		2700W 220V~240V		
FY-1EP-1 517*470*266mm		1300W	120V	15,9 kg
		1800W 220V~240V		
FY-EP-1 515*560*267mm		1700W	120V	19kg
		2000W 220V~240V		
FY-EP-2 559*475*433mm		2700W	120V	30,40 kg
		3000W 220V~240V		

2. Bedieningspaneel



Boekjaar-1EP-1, Boekjaar-EP-1



Boekjaar-1EP-2, Boekjaar-EP-2

3. Instructies

A. Met de verlichtingsschakelaar regelt u het licht in de oven.

B. Zet de schakelaar aan. Regel de thermostaat van de onderste verwarming op de gewenste temperatuur om te verwarmen. (De timer herinnert er alleen aan dat deze niet wordt onderbroken) De thermostaat houdt een constante temperatuur aan wanneer de temperatuur de ingestelde temperatuur bereikt.

C. Zet de schakelaar uit. Regel de thermostaat van de onderste verwarming op de gewenste temperatuur. Regel vervolgens de timer op de gewenste tijd. Het zal stoppen met verwarmen wanneer de time- **out is verstreken. (suggestie:** als u een timer gebruikt, verhoog dan de temperatuur tot de ingestelde temperatuur)

D. De thermostaat van de onderste verwarming is bedoeld om het onderste element en de onderste verwarming te regelen. indicator. De middelste verwarmingsthermostaat is om het middelste element en de middelste indicator te regelen. De bovenste verwarmingsthermostaat is om het bovenste element en de bovenste indicator te regelen.

E. De maximale temperatuur kan oplopen tot 350°C en de temperatuur stijgt zeer snel.

F. U moet de temperatuur voorverwarmen tot 200-300°C voordat u het voedsel in de oven plaatst.

4. Foutbehandeling:

Schuld	Oorzaak	Overwinnen
Aan/uit-schakelaar ingeschakeld, indicatielampje brandt, maar temperatuur in de oven stijgt niet	1. thermostaat beschadigd 2. element beschadigd	1.thermostaat vervangen 2. element wijzigen
Stroom uitgeschakeld, thermostaat gedraaid, temperatuur kan niet worden geregeld.	Thermostaat beschadigd	Thermostaat veranderen
Stroom bedraad, druk op de schakelaar, indicator licht niet op	Indicator beschadigd Indicator	wijzigen

Stroom bedraad, indicator niet licht, temperatuur niet toegenomen	Stroom niet bedraad, zekering beschadigd	Controleer de stroom en draad, zekering vervangen
---	--	---

5. Installatie-instructies:

- A. De gebruikte spanning moet gelijk zijn aan de nominale spanning.
- B. U moet voldoende vermogen naast de apparatuur hebben.
- C. Er zit een landingsbout aan de achterkant van de apparatuur. U moet deze aansluiten koperen kerndraad (>2,5 mm²) met veilige aarddraad.
- D. U moet de draad, de spanning en de laaddraad controleren om er zeker van te zijn ze zijn allemaal veilig en goed gedaan.

6. Bak pizza temperatuur referentie

Model	Voorverwarmen temperatuur	Voorverwarmen tijd	Pas de temperatuur na de pizza is binnen	Pizza tijd	Spanning
Boekjaar 1E P-1	200ÿ	16 minuten	350ÿ	7 notulen	220-240 V
	200ÿ	20 minuten	350ÿ	7 notulen	120V
Boekjaar 1E P-2	200ÿ	20 minuten	350ÿ	7 notulen	220-240 V
	200ÿ	24 minuten	350ÿ	7 notulen	120V

FY-EP -1	200ÿ	15 minuten	350ÿ	7 notulen	220-240 V
	200ÿ	18 minuten	350ÿ	7 notulen	120V
FY-EP -2	200ÿ	19 minuten	350ÿ	7 notulen	220-240 V
	200ÿ	24 minuten	350ÿ	7 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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-2

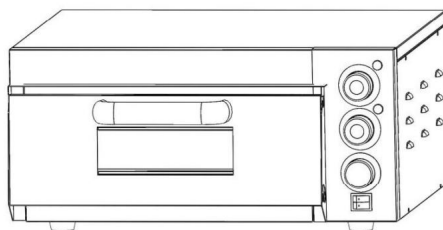
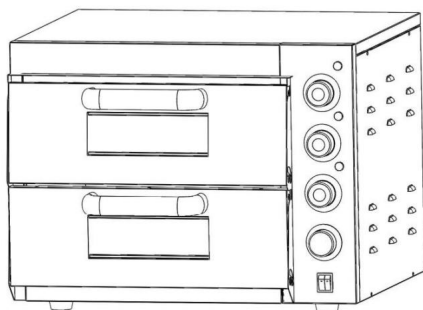
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"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-1EP-2, FY-1EP-1, FY-EP-1, FY-EP-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. Ursäkta 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 för

som de designades!

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 lättantändliga material under 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:

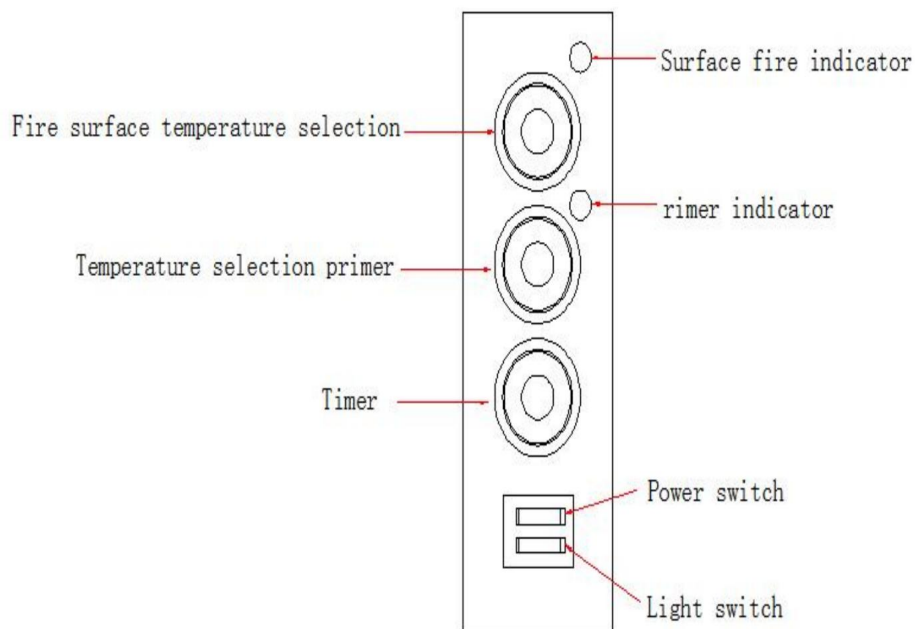
B. Innan du använder din pizzaugn för första gången, vänligen följ dessa instruktioner

1. Använd en liten mängd tvättmedel 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 pizzan 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.

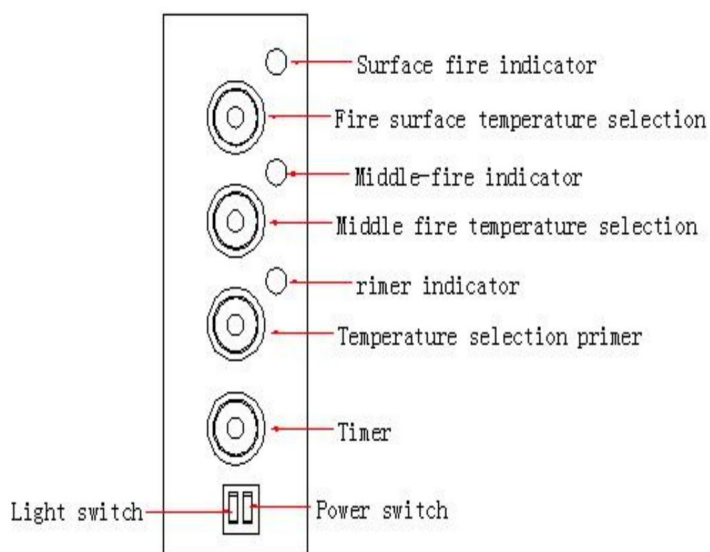
1. Tekniska parametrar

Modell	Mått (mm)	Driva (l)	Spänning (V)	Vikt (kg)
FY-1EP-2 520*430*430mm		1800W	120V	24,5 kg
		2700W 220V~240V		
FY-1EP-1 517*470*266mm		1300W	120V	15,9 kg
		1800W 220V~240V		
FY-EP-1 515*560*267mm		1700W	120V	19 kg
		2000W 220V~240V		
FY-EP-2 559*475*433mm		2700W	120V	30,40 kg
		3000W 220V~240V		

2. Kontrollpanelen



FY-1EP-1, FY-EP-1



FY-1EP-2, FY-EP-2

3. Instruktioner

A. Strömbrytare för belysningsljus styr belysningsljuset i ugnen.

B. Slå på strömbrytaren. Reglera bottenvärmartermostaten till den temperatur som behövs för att värma upp. (timern påminner bara om att inte avbryta) Termostaten kommer att hålla en konstant temperatur när temperaturen når inställd temperatur.

C. Stäng av strömbrytaren. Reglera bottenvärmarens termostat till önskad temperatur. Justera sedan timern till önskad tid. Det kommer att sluta värmas när timeout **(förslag: om du använder timer, vänligen öka temperaturen till inställd temperatur)**

D. Bottenvärmartermostaten ska styra bottenelement och botten indikator. Den mellersta värmetermostaten är till för att styra mittelelementet och mittenindikatorn. Den översta värmetermostaten är till för att styra topelementet och toppindikatorn.

E. Den maximala temperaturen kan nå 350 °C och temperaturen ökar mycket snabbt.

F. Du måste förvärma temperaturen till 200-300 °C innan du sätter in maten i den här ugnen.

4. Felbehandling:

Fel	Orsaka	Betagen
Strömbrytaren påslagen, indikatorlampan, men temperaturen har inte ökat i ugnen	1. termostat skadad 2. element skadat	1. byt termostat 2. ändra element
Strömbrytare, vrid termostaten, temperaturen kan inte kontrolleras.	Termostat skadad	Byt termostat
Strömansluten, tryck på strömbrytaren, indikatorn lyser inte	Indikator skadad Byt indikator	

Strömansluten, indikator ej ljus, temperatur inte ökade	Ström inte ansluten, säkring skadad	Inspektera strömmen och tråd, byt säkring
---	--	--

5. Installationsinstruktion:

- A. Den använda spänningen måste vara samma som märkspänningen.
- B. Du måste dra in tillräckligt med kraft bredvid utrustningen.
- C. Det finns landningsbult på baksidan av utrustningen. Du måste ansluta kopparkärntråd (>2,5mm²) med säker jordledning.
- D. Du måste inspektera kabeln, spänningen och laddkabeln för att vara säker de är alla säkra och bra gjort.

6. Baka pizza temperatur referens

Modell	Förvärmning temperatur	Förvärmning tid	Justera temperatur efter pizza är inne	Pizza tid	Spänning
FY-1E P-1	200 °C	16 minuter	350 °C	7 minuter	220-240 V
	200 °C	20 minuter	350 °C	7 minuter	120V
FY-1E P-2	200 °C	20 minuter	350 °C	7 minuter	220-240 V
	200 °C	24 minuter	350 °C	7 minuter	120V

FY-EP -1	200 ğ	15 minuter	350 ğ	7 minuter	220-240 V
	200 ğ	18 minuter	350 ğ	7 minuter	120V
FY-EP -2	200 ğ	19 minuter	350 ğ	7 minuter	220-240 V
	200 ğ	24 minuter	350 ğ	7 minuter	120V

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support