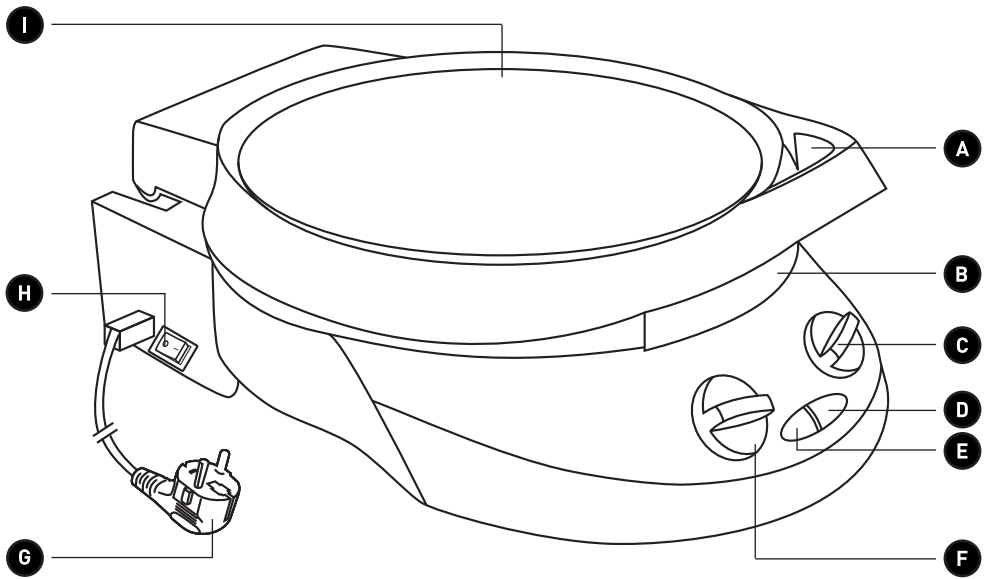


Appareil à pizza
Pizza Maker
Pizzamaker
Aparato para cocer pizza

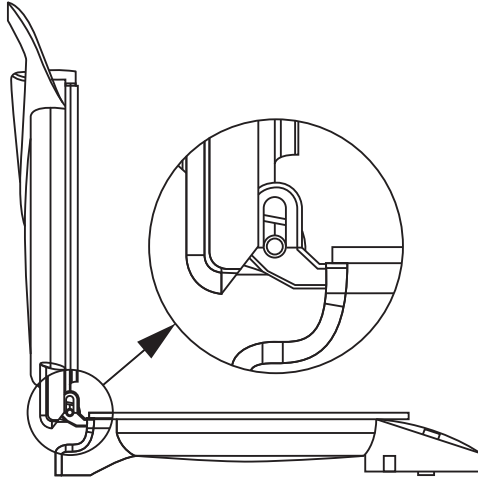
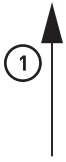
962869 - CL-PZM03

CONSIGNES D'UTILISATION02
INSTRUCTIONS FOR USE10
GEBRUIKSAANWIJZINGEN18
INSTRUCCIONES DE USO26

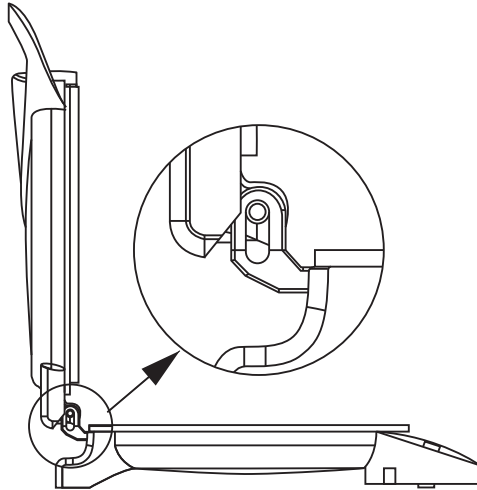
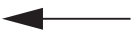
COSY *Life*



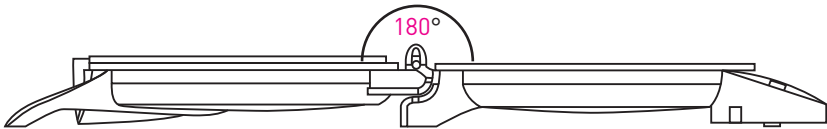
1



2



3



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

2

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation
Temps de cuisson

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Composants

A Poignée

B Plaque inférieure

C Minuteur

D Voyant (Chauffage)

E Voyant (Alimentation+Minuteur)

F Thermostat

G Cordon d'alimentation avec fiche secteur

H Interrupteur marche/arrêt

I Couvercle avec plaque supérieure

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier qu'il est complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Maintenez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est un appareil à pizza exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne convient pas à un usage industriel ou professionnel. Cet appareil est conçu pour préparer des pizzas, des tartes, des tortillas, etc.
- Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques

Modèle :	962869 – CL-PZM03
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance électrique :	1800 W
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, puis nettoyez-le complètement avant utilisation.
- Évitez d'utiliser l'appareil sous des rideaux ou d'autres matériaux combustibles, ou à proximité de ceux-ci. Ne placez jamais l'appareil sous un placard ou à proximité d'un mur (risque de dommages dus à la chaleur).
- Acheminez le cordon d'alimentation de façon à éviter que celui-ci n'entre en contact avec les plaques chauffantes.
- En raison du processus de fabrication, l'appareil est susceptible d'émettre une légère odeur de brûlé lors de sa première mise sous tension. Il s'agit d'un phénomène normal n'indiquant pas un défaut de fabrication ou un danger.
- Nettoyez l'appareil (→ **Nettoyage et entretien**).

Utilisation



AVERTISSEMENT

Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la plaque, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en matière synthétique résistante à la chaleur ou en bois.

- Enduisez ensuite les plaques chauffantes d'une petite quantité d'huile de cuisson ou de beurre.
- Branchez la fiche secteur sur une prise de courant adéquate.
- Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur marche.
- Positionnez le bouton de réglage du thermostat sur le niveau le plus élevé (●●●).
- Positionnez le minuteur sur env. 5 minutes. Les voyants (Chauffage et Alimentation+Minuteur) s'allument.
- Patientez pendant environ 5 minutes. Les voyants (Chauffage et Alimentation+Minuteur) s'éteignent. L'appareil est maintenant complètement chauffé.
- Ouvrez le couvercle. Déposez la pizza sur la plaque inférieure. Fermez le couvercle.
- Réglez la température et le temps de cuisson souhaités.
- Dès que le temps réglé sur le minuteur est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le voyant (Alimentation+Minuteur) s'éteint.



ATTENTION

Surface de chauffe chaude. Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur brûlante est susceptible de s'échapper. Portez toujours des gants de cuisine pour protéger vos mains.

- Ouvrez le couvercle, puis retirez prudemment la pizza à l'aide d'une spatule dédiée en bois ou en matière plastique.
- Après l'utilisation : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur arrêt. Débranchez l'appareil de la prise secteur.



Remarques :

- Selon l'épaisseur et la texture de la pâte et de la garniture, la température et la durée nécessaires varient.
- En principe, considérez que plus la pâte et la garniture sont fines, plus la température sera élevée et la durée courte.
- En cas de doutes, nous vous recommandons de régler d'abord une température plus basse et de surveiller le déroulement de la cuisson. Vous pourrez ainsi régler avec précaution la température et la durée.

Utilisation alternative

- En dehors des pizzas, vous pouvez également préparer d'autres denrées alimentaires appropriées.
- 1 Vous pouvez également ouvrir complètement le couvercle et utiliser les deux plaques comme plaques électriques pour faire griller des aliments.

Temps de cuisson

Aliments	g	Min
Pizza (Pâte surgelée à cuire)	370	9*
Pizza (pâte surgelée précuite)	400	9*
Pizza (pâte non surgelée)	550	13*
Tarte (pâte surgelée)	295	8
Flammekueche (surgelée et crue)	260	8
Tarte aux pommes (pâte non surgelée)	700	25
Quiche lorraine (pâte non surgelée)	360	18
Gâteau	-	3-5

* Dépend de l'épaisseur de la pâte

- Les durées de cuisson peuvent varier et ne sont données qu'à titre indicatif.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veillez à mettre celui-ci hors tension et à le débrancher de la prise secteur. Laissez-le ensuite refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Essuyez les plaques chauffantes à l'aide de papier essuie-tout pour en éliminer la graisse avant de les nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide, imbibé de liquide vaisselle.
- Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, imbibé cette fois d'eau claire, puis séchez-les complètement à l'aide de papier essuie-tout.
- La plaque chauffante peut être détachée et lavée à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.



NE CONVIENT PAS AU NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE.

- En cas de résidus tenaces, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la plaque chauffante, puis essuyez celle-ci au bout de 5 minutes, une fois les résidus ramollis.
- Essuyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et humide, et assurez-vous qu'il ne s'infilte ni humidité ni graisse dans les événements de ventilation.
N'utilisez pas de détergents, de produits abrasifs ou de laine d'acier. Ceux-ci sont susceptibles de rayer la surface et d'endommager le produit.
- Veillez à ce que toutes les surfaces soient parfaitement sèches avant toute nouvelle utilisation de l'appareil.
- Réajustez les plaques chauffantes amovibles sur l'unité principale si elles en ont été détachées.

- Afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif en céramique, ne découpez pas d'aliments sur les surfaces de cuisson.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

10

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Use
Cooking time

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Storage

Parts

A Handle

B Bottom plate

C Timer

D Indicator light (Heating)

E Indicator (Power + Timer)

F Thermostat

G Power cable with plug

H Power switch

I Lid with top plate

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the unit. Check that the unit is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

- This pizza maker is exclusively intended for household use. It is not suitable for industrial or professional use. This unit has been designed to cook pizzas, pies, tortillas, etc.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	962869 – CL-PZM03
Operating voltage:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Electric power:	1800 W
Protection class:	Class I

Before first use

- Place the unit on a stable, flat and heat-resistant surface, then clean it thoroughly before use.
- Avoid using the unit under or near curtains or any other combustible materials. Never place the unit under a cupboard or near a wall (risk of heat-related damage).
- Position the power cable in such a way that it does not come into contact with the heating plates.
- Due to the manufacturing process, the unit is likely to emit a faint burning smell when first turned on. This is completely normal and does not mean that there is a manufacturing defect or risk present.
- Clean the unit (→ **Cleaning and maintenance**).

Use



WARNING

In order to refrain from damaging the plate's non-stick coating, always use kitchen utensils made of heat-resistant synthetic material or wood.

- Furthermore, coat the heating plates with a small amount of cooking oil or butter.
- Connect the power plug to an appropriate mains socket.
- Turn the power switch on.
- Set the thermostat setting button to the highest level (●●●).
- Set the timer to approx. 5 minutes. The indicators (Heating and Power + Timer) will light up.
- Wait approx. 5 minutes. The indicators (Heating and Power + Timer) will turn off. The unit has now fully pre-heated.
- Open the lid. Place the pizza on the bottom plate. Close the lid.
- Set the desired temperature and cooking time.
- As soon as the set timer duration has elapsed, a beep will sound and the unit will turn off. The indicator (Power + Timer) will also go off.



WARNING

Hot heating surface. When opening the lid, scalding hot steam is likely to escape. Always wear kitchen gloves to protect your hands.

- Open the lid, then carefully remove the pizza using a dedicated wooden or plastic spatula.
- After use: Turn the power switch off. Unplug the unit from the mains socket.



Please note:

- The cooking temperature and duration can vary, according to the thickness and texture of both the dough and filling.
- As a rule of thumb... the thinner the dough and filling, the higher the temperature and shorter the cooking duration.
- Should you be in doubt, we recommend first setting the food to a lower temperature and monitoring the cooking progress. As a result, you'll be able to carefully adjust the temperature and duration as you go.

Alternative use

- Besides pizzas, other suitable foodstuffs can also be cooked.

1 The lid can also be opened fully to use both plates as electric plates on which to grill food.

Cooking time

Food	g	Min
Pizza (frozen dough to cook)	370	9*
Pizza (pre-cooked frozen dough)	400	9*
Pizza (non-frozen dough)	550	13*
Pie (frozen dough)	295	8
Flammekueche (frozen and raw)	260	8
Apple pie (non-frozen dough)	700	25
Quiche Lorraine (non-frozen dough)	360	18
Cake	-	3-5

*Depends on the thickness of the dough

- Cooking times may vary and are given for information purposes only.

Cleaning and maintenance



WARNING

- Before cleaning or maintaining the unit, make sure that it has been switched off and unplugged from the mains socket. Then let it cool completely.
- Never immerse the unit in water or any other liquid.

- Wipe the heating plates with kitchen roll to remove any grease before cleaning them with a wrung cloth that has been soaked in a washing-up liquid solution.
- Wipe them over once more with a damp cloth - this time soaked in clean water - and thoroughly dry them with kitchen roll.
- The heating plate can be detached and washed in hot water with a small amount of washing-up liquid.



NOT DISHWASHER-SAFE.

- In the event of stubborn residue, pour a small amount of cooking oil onto the heating plate, leave it to work for 5 minutes, then wipe it once the residue has softened.
- Wipe the external surfaces with a soft, damp cloth, and make sure that no moisture or grease gets into the air vents. Do not use cleaners, abrasive products or steel wool. These are likely to scratch the surface and damage the product.
- Make sure that all the surfaces are completely dry before using the unit again.
- Reposition the removable heating plates on the main unit if they have been removed.
- In order to avoid damaging the non-stick ceramic coating, do not cut food on the cooking surfaces.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



18

NL

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Bediening
Baktijd

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Opslag

Onderdelen

A Handvat

F Thermostaat

B Onderste plaat

G Snoer met stekker

C Timer

H Aan/uit-schakelaar

D Controlelampje (Verwarming)

I Deksel met bovenste plaat

E Controlelampje (Stroom+Timer)

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Controleer of alle onderdelen aanwezig en in een goede staat zijn. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantenservice.
- Bewaar alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met de verpakking spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is een pizzamaker en alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor industrieel of professioneel gebruik. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van pizza's, taarten, tortilla's, etc.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	962869 – CL-PZM03
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Elektrisch vermogen:	1800 W
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en warmtebestendig oppervlak en reinig vervolgens het volledig apparaat voor ingebruikname.
- Gebruik het apparaat niet onder of in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen. Plaats het apparaat nooit onder een muurkast of tegen een muur (risico op schade door de vrijgegeven warmte).
- Leg het snoer op een dergelijke manier zodat het niet in contact komt met de warmteplaten.
- Het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en wijst niet op een defect of gevaar.
- Reinig het apparaat (→ **Reiniging en onderhoud**).

Bediening



WAARSCHUWING

Om de antiaanbaklaag van de plaat niet te beschadigen, gebruik altijd keukengerei van hittebestendig kunststof of hout.

- Smeer de warmteplaten vervolgens met een beetje bakolie of boter.
- Steek de stekker in een gepast stopcontact.
- Stel de aan/uit-schakelaar in op Aan.
- Stel de thermostaatknop in op de hoogste stand (●●●).
- Stel de timer in op ca. 5 minuten. De controlelampjes (Verwarming en Stroom+Timer) branden.
- Wacht ongeveer 5 minuten. Het controlelampje (stroom) dooft. De controlelampjes (Verwarming en Stroom+Timer) doven. Het apparaat is nu helemaal opgewarmd.
- Open het deksel. Leg de pizza op de onderste bakplaat. Sluit het deksel.
- Stel de gewenste temperatuur en baktijd in.
- Zodra de ingestelde tijd op de timer is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Het controlelampje (Stroom+Timer) dooft.



WAARSCHUWING

Heet warmteoppervlak. Tijdens het openen van het deksel kan er hete stoom vrijkomen. Draag altijd ovenwanten om uw handen te beschermen.

- Open het deksel en haal de pizza vervolgens voorzichtig uit met een speciale spatel van hout of kunststof.
- Na gebruik: Stel de aan/uit-schakelaar in op uit. Haal de stekker uit het stopcontact.



Opmerkingen:

- Afhankelijk van de dikte en textuur van het deeg en de aangebrachte garnituur, kunnen de nodige temperatuur en baktijd anders zijn.
- Denk eraan hoe fijner het deeg en de garnituur, hoe hoger de temperatuur en hoe korter de baktijd zullen zijn.
- In geval van twijfel raden wij u aan om eerst een lage temperatuur in te stellen en de voortgang van het bakproces goed in de gaten te houden. U kunt aldus de temperatuur en de baktijd met de nodige voorzichtigheid aanpassen.

Een alternatief gebruik

- Naast pizza's kunt u het apparaat tevens gebruiken voor het bereiden van andere gepaste levensmiddelen.
- 1 U kunt het deksel tevens volledig openen en de twee bakplaten gebruiken als elektrische platen om levensmiddelen te grillen.

Baktijd

Levensmiddelen	g	Min
Pizza (Te bakken diepvriesdeeg)	370	9*
Pizza (Voorgebakken diepvriesdeeg)	400	9*
Pizza (Niet-bevroren deeg)	550	13*
Taart (Diepvriesdeeg)	295	8
Flammekueche (Bevroren en rauw)	260	8
Appeltaart (Niet-bevroren deeg)	700	25
Quiche lorraine (Niet-bevroren deeg)	360	18
Gebak	-	3-5

* Afhankelijk van de dikte van het deeg

- De baktijden kunnen verschillen en dienen alleen als referentie.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING

- Voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt, controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het apparaat vervolgens volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.

- Veeg de warmteplaten schoon met keukenpapier om het vet te verwijderen en reinig met een doek lichtjes geweekt in afwasmiddel.
- Maak de platen vervolgens schoon met een doek geweekt in schoon water en veeg droog met keukenpapier.
- De warmteplaten kunnen worden afgehaald en in warm water met een beetje afwasmiddel worden gewassen.



NIET GESCHIKT OM IN DE VAATWASMACHINE TE WASSEN.

- In geval van hardnekkige etensresten, giet een beetje bakolie op de warmteplaat, wacht 5 minuten en veeg vervolgens schoon eenmaal de resten week zijn.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek. Zorg dat er geen vocht of vet in de ventilatieopeningen binnendringt. Maak het apparaat niet schoon met detergents of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten en het product beschadigen.
- Zorg dat alle oppervlakken volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Plaats de warmteplaten terug op de juiste positie in het apparaat als u deze hebt uitgenomen.
- Om de keramische antiaanbaklaag niet te beschadigen, snij geen levensmiddelen op de bakplaten.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Uso
Tiempo de cocción

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Almacenamiento

Componentes

A Asa

B Placa inferior

C Temporizador

D Piloto (Calentamiento)

E Piloto (Alimentación+Temporizador)

F Termostato

G Cable de alimentación y enchufe

H Interruptor de encendido y apagado

I Tapa con placa superior

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del producto. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o no funciona correctamente, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o servicio posventa.
- Guarde el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Uso previsto

- Este aparato es un aparato para hacer pizzas exclusivamente destinado a un uso doméstico. El uso profesional o industrial no es adecuado. Ha sido diseñado para preparar pizzas, tartas, tortillas de maíz, etc.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o provocar lesiones.

Características

Modelo:	962869 – CL-PZM03
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia eléctrica:	1800 W
Tipo de protección:	Clase I

Antes del primer uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y, a continuación, límpielo bien antes de usarlo.
- Evite utilizar el aparato debajo de cortinas u otros materiales combustibles o cerca de ellos. No coloque el aparato debajo de un armario o cerca de una pared (riesgo de daños provocados por el calor).
- Coloque el cable de alimentación de tal forma que no entre en contacto con las placas calefactoras.
- Debido al proceso de fabricación, el aparato puede emanar un ligero olor a quemado al utilizarse por primera vez. Se trata de un fenómeno normal que no indica ningún tipo de fallo de fabricación o peligro.
- Limpie el aparato (→ **Limpieza y mantenimiento**).

Uso



¡ATENCIÓN!

Para no dañar el revestimiento antiadhesivo de la placa, use siempre utensilios de cocina de un material sintético resistente al calor o de madera.

- Unte las placas de cocción con una pequeña cantidad de aceite o mantequilla.
- Enchufe el cable a una toma corriente adecuada.
- Ponga el interruptor de encendido/apagado en encendido.
- Coloque el regulador del termostato en el nivel más alto (●●●).
- Coloque el temporizador en unos 5 minutos. Los pilotos (Calentamiento y Alimentación+Temporizador) se encienden.
- Espere unos 5 minutos. Los pilotos (Calentamiento y Alimentación+Temporizador) se apagan. El aparato se mantiene completamente caliente.
- Abra la tapa. Ponga la pizza en la placa inferior. Cierre la tapa.
- Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
- Una vez transcurrido el tiempo marcado en el temporizador, suena un pitido y el aparato se apaga. El piloto (Alimentación+Temporizador) se apaga.



ATENCIÓN

Superficie de cocción caliente. Al abrir la tapa, puede escaparse vapor ardiente. Utilice siempre guantes de cocina para protegerse las manos.

- Abra la tapa y después retire con cuidado la pizza con la ayuda de una espátula adecuada de madera o plástico.
- Después de usarlo: Apague el interruptor de encendido/apagado. Desconecte el aparato del enchufe.



Notas:

- En función del grosor y la textura de la masa y el relleno, la temperatura y el tiempo necesarios varían.
- En principio, recuerde que cuanto más finos son la pasta y el relleno, mayor será la temperatura y menor el tiempo.
- En caso de duda, le recomendamos que elija primero una temperatura más baja y vigile la cocción. También puede ajustar cuidadosamente la temperatura y la duración.

Uso alternativo

- Además de pizzas, también puede preparar otros alimentos adecuados.
- 1** Asimismo, puede abrir totalmente la tapa y usar las dos placas como placas eléctricas para cocinar a la parrilla.

Tiempo de cocción

Alimentos	g	Min
Pizza (Masa congelada cruda)	370	9*
Pizza (Masa congelada precocinada)	400	9*
Pizza (Masa no congelada)	550	13*
Tarta (Masa congelada)	295	8
Flammekuchen (Congelado y crudo)	260	8
Tarta de manzanas (Masa no congelada)	700	25
Quiche lorraine (Masa no congelada)	360	18
Torta	-	3-5

* Depende del grosor de la masa.

- Los tiempos de cocción pueden variar y solo se indican a título orientativo.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de llevar a cabo su limpieza y mantenimiento. A continuación, deje que el aparato se enfríe por completo.
 - Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie las placas calefactoras con papel de cocina para eliminar la grasa antes de limpiarlas con un paño ligeramente humedecido, impregnado de lavavajillas.
 - Pase de nuevo un paño húmedo, esta vez solo impregnado de agua limpia y, a continuación, límpielas bien con papel de cocina.
 - La placa calefactora se puede soltar para lavarla con agua caliente y un poco de lavavajillas.



NO SE DEBE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.

- En caso de residuos que no se desprendan, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la placa calefactora y límpiela después de 5 minutos, cuando los restos se hayan ablandado.
- Limpie las superficies exteriores con un paño suave y húmedo, y procure que no se infiltre ni humedad ni grasa en los orificios de ventilación. No utilice detergentes, productos abrasivos ni estropajos, ya que podrían rayar la superficie y dañar el producto.
- Las superficies deben estar completamente secas antes de volver a utilizar el aparato.
- Vuelva a colocar las placas de cocción extraíbles en la unidad principal si se han separado.
- Para evitar daños en el revestimiento antiadhesivo de cerámica, no corte alimentos sobre las superficies de cocción.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

