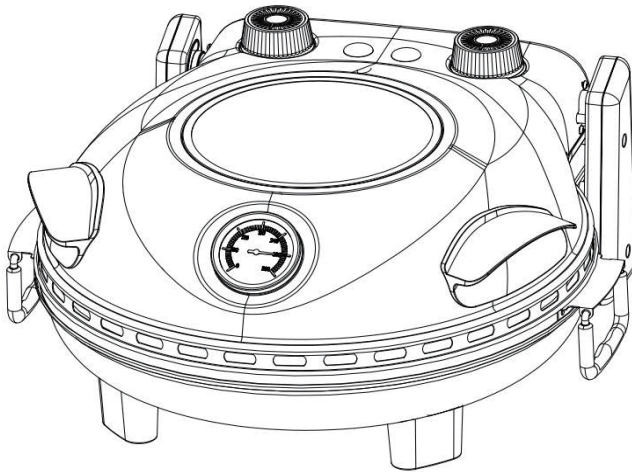


# *SUNVIVI*

ZPO005


## USER MANUAL

PIZZA MAKER



**Model No: YD-9515**

For your safety and continued enjoyment of this product  
Always read the instruction book carefully before using

 707-392-8405

 [www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)

 [support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PIZZA MAKE.**

1. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
2. To protect against electric shock, do not immerse the pizza maker, cord or plug, in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
4. Remove plug from outlet when the pizza maker is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
5. Do not operate the pizza maker with a damaged cord or plug or after the pizza maker malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the pizza maker to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving the pizza maker containing hot oil or other hot liquids.
11. When using the appliance, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. A short power-supply cord should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
14. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.  
If a longer extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
15. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
16. Household use only.

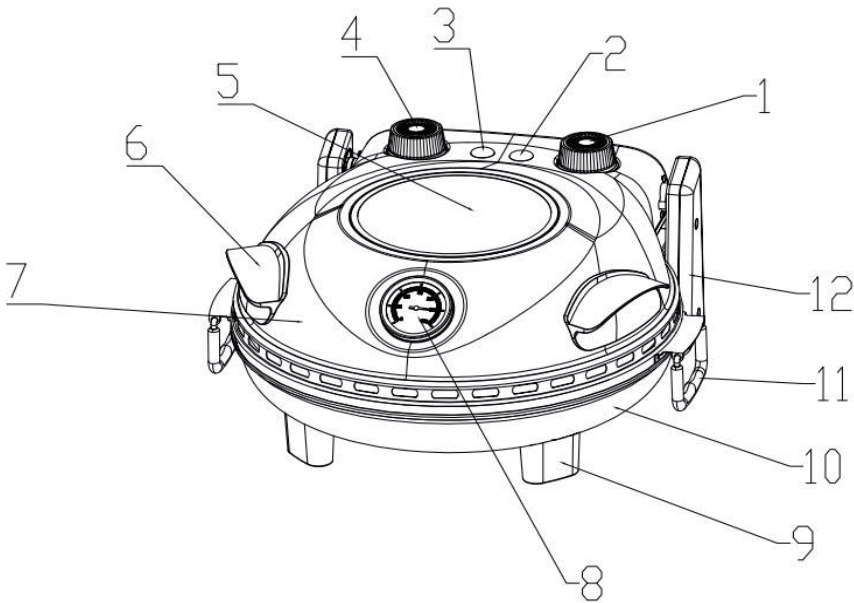




# SAVE THESE INSTRUCTIONS

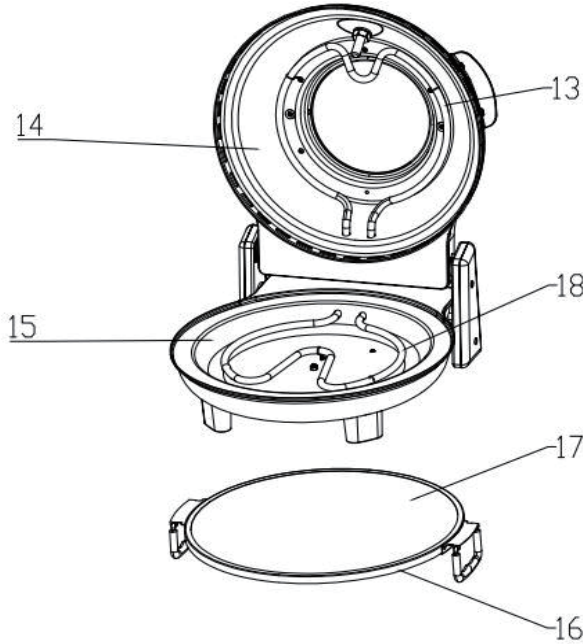
## PARTS IDENTIFICATION

- 1. Lower heater thermostat knob 1
- 2. Lower heater work indicating light 1
- 3. Upper heater work indicating light 2
- 4. Upper heater thermostat knob 2
- 5. Viewing window
- 6. Handle 1 of upper cover
- 7. Upper cover
- 8. Mechanical thermometer
- 9. Front foot
- 10. Lower cover
- 11. Handle 2 of terrine stone
- 12. Right foot
- 13. Upper heating element
- 14. Upper reflecting plate
- 15. Lower reflecting plate
- 16. Terrine stone fixed ring
- 17. Terrine stone
- 18. Lower heating element





# IPREPARATION BEFORE USE



## HOUSEHOLD USE ONLY

### NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## Technical Specifications

Voltage/Frequency	120V~60Hz
Power Consumption	1200W
TEMPERATURE SETTINGS	Setting 1: Low
	Setting 2: Medium
	Setting 3: Medium-High1
	Setting 4: Medium-High2
	Setting 5: High





# SPECIFICATION

---

## OPERATING

1) Plug the appliance into a mains socket.

2) The terrine stone can be removed for cleaning. Open the pizza maker upper cover and place the terrine stone in the pizza maker.

3) Turn the thermostat knob to the desired setting.

**DUAL:** Operates the thermostat knob 1 and the thermostat knob 2 both the lower and upper heating elements.

**LOWER:** Operates the thermostat knob 1 Only the lower element for cooking the base of the pizza.

**UPPER:** Operates the thermostat knob 2 Only the upper heating element for cooking the topping of the pizza.

4) Frozen pizzas need to be thawed at room temperature for 10-15 minutes before baking.

5) Turn the upper thermostat knob 1 on the left to highest level 5, and turn the lower thermostat knob 2 on the right to level 1 to start preheating. Indicator light for upper heating element and indicator light for lower heating element will be on. After about ten minutes, indicator light for lower heating element will be off. Put in thawed pizza and bake for about 2-4 minutes. You can observe the effect of baking of pizza through the glass viewing window.

**WARNING:** During cooking, the lights may switch OFF. This is normal and does not affect cooking.

6) Use the spatulas or shovels to transfer pizzas to the stone surface.

7) Remember to remove the spatulas after placing the pizza on the stone.

8) Close the upper cover and check that the thermostat knobs are still set at level 5 on left for upper heating element and set at level 1 on right for lower heating element  
a. Every 2-4 Minutes, the pizza maker will cook fragrant and delicious pizzas, comparable to those from professional pizzerias.

## IMPORTANT NOTICES

1. Do not allow pizza toppings (oil, tomato, cheese) to fall onto the stone surface, as this can damage the stone by absorbing the liquids. Prepare the toppings so that they stay on the pizza and do not overflow onto the stone.

2. The baking stone is the most important feature of the pizza maker. The stone surface is made from special materials, so it will stone heat gently and give it out evenly, absorbing the moisture from the dough. It absorbs heat evenly and helps cook pizzas in 2-4 minutes while retaining nutrients.





# SPECIFICATION

---

3. The pizza maker is also deigned to cook other foods such as fish, vegetables, and chicken. In this case, aluminum foil trays are available from any supermarket. This will give genuine cooking that conserves all characteristics of fresh foods.
4. After cooking, turn the temperature knob to the "0" position to turn off power and unplug the mains plug.
5. After ensuring the pizza maker has cooled down, open the upper cover and remove the stone surface for cleaning.
6. When the product is used for the first time, a small amount of smoke and odor may be emitted. This is a normal phenomenon.

## **CLEANING & MAINTENANCE**

1. Always unplug the appliance after use and before cleaning.
2. Do not clean the appliance while it is still connected to the power outlet.
3. Allow the pizza maker and the stone surface to cool completely before cleaning.
4. Never immerse the appliance or its cord in water.
5. Clean the stone after each use to maintain its performance and longevity.
6. Do not allow water or other liquids to come into contact with the hot stone, as this may cause it to crack.
7. Avoid using corrosive cleaning agents. Use a spatula to remove residue, and wipe the stone with a moist cloth once it has cooled.
8. Scrape out any leftovers with a spatula or similar.
9. Wipe off the stone with a moist cloth when the stone is completely cold.
- 10 Wait until the housing is cold before wiping it off with a damp cloth.

## **NO OTHER MAINTENANCE IS REQUIRED**

1. It is normal for the refractory stone to darken with use. This is a typical characteristic of natural stone.
2. Ensure the appliance is unplugged from the mains socket before cleaning.
3. Do not use detergents to clean the cooking base, and do not pour cold water on the stone while it is still hot, as thermal shock may cause it to crack.
4. Never immerse the appliance in water, as the electrical parts may be damaged.
5. Never touch the cooking stone while the appliance is on or after it is turned off, as long as the stone remains hot.
6. Important! When turning on the appliance, ensure that the trays are not on the cooking base.

We reserve the right to make amendments.

---



***SUNVIVI***<sup>®</sup>



**Any Problem? Let Us Know.**



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



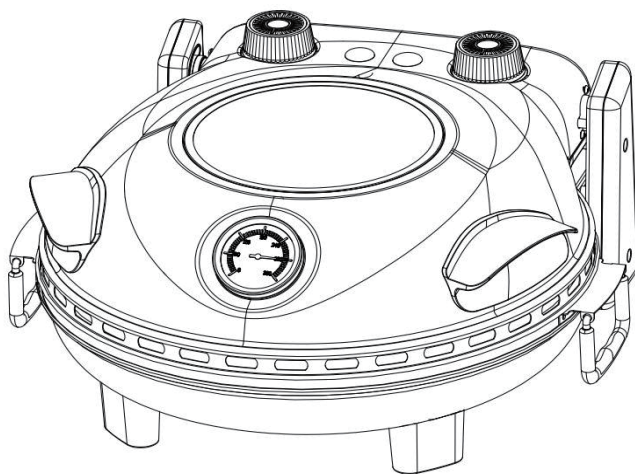
[support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)

# *SUNVIVI*

ZPO005

## MANUAL DE USUARIO

MÁQUINA PARA HACER PIZZA



**Número de modelo :**  
**YD-9515**

Para su seguridad y para seguir disfrutando de este producto, lea siempre cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usarlo.



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)



# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use un electrodoméstico, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTA MÁQUINA PARA HACER PIZZA.**

- 1.No toque las superficies calientes. Use las asas y los botones.
- 2.Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la máquina para hacer pizza, el cable o el enchufe, en agua o cualquier otro líquido.
- 3.Se requiere supervisión cercana cuando el electrodoméstico sea utilizado por o cerca de niños.
- 4.Retire el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina para hacer pizza no esté en uso, antes de poner o quitar partes, y antes de limpiar. Deje enfriar antes de manipular.
- 5.No opere la máquina para hacer pizza con un cable o enchufe dañado, o después de que la máquina para hacer pizza haya fallado o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva la máquina para hacer pizza al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- 6.El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
- 7.No usar en exteriores.
- 8.No deje el cable colgando del borde de la mesa o el mostrador, ni toque superficies calientes.
- 9.No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
- 10.Se debe tener extrema precaución al mover la máquina para hacer pizza que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 11.Al usar el electrodoméstico, siempre conecte el enchufe al aparato y asegúrese de que el control esté apagado antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire el control a OFF y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- 12.No use el electrodoméstico para otros fines que no sean los previstos.
- 13.Se debe usar un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
- 14.Se pueden usar cables de extensión más largos si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión más largo:
  - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
  - 2) El cable debe disponerse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde pueda ser tirado por niños o tropezar accidentalmente.
- 15.Limpie la superficie de cocción con precaución - Si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- 16.Solo para uso doméstico.

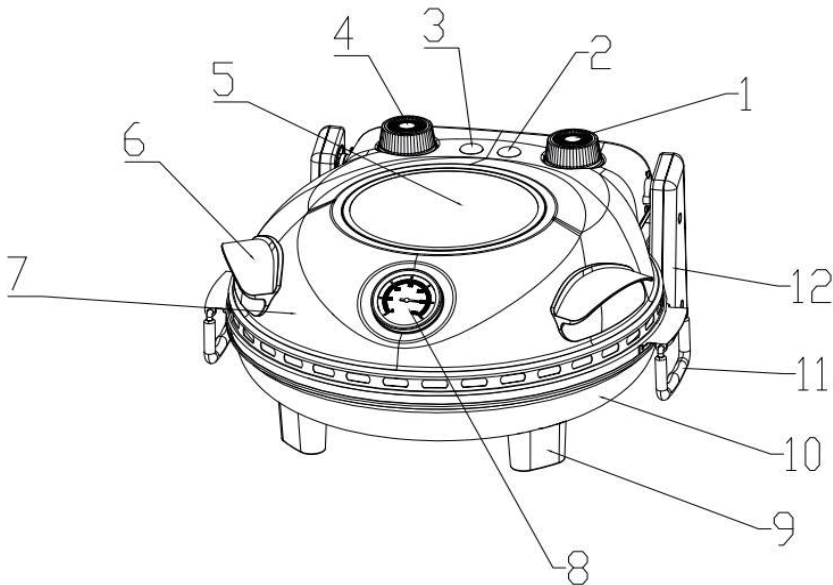




# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

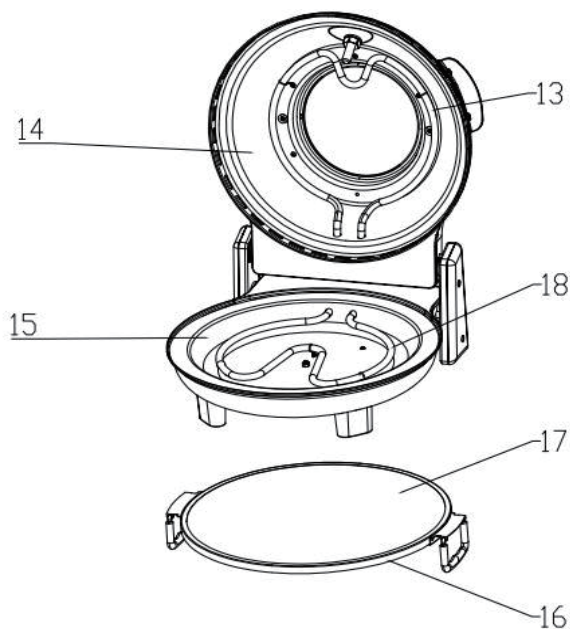
## IDENTIFICACIÓN DE

1. Perilla del termostato del calentador inferior 1
2. Luz indicadora de funcionamiento del calentador inferior 1
3. Luz indicadora de funcionamiento del calentador superior 2
4. Perilla del termostato del calentador superior 2
5. Ventana de visualización
6. Asa 1 de la tapa superior
7. Tapa superior
8. Termómetro mecánico
9. Pie delantero
10. Tapa inferior
11. Asa 2 de la piedra terrina
12. Pie derecho
13. Elemento calefactor superior
14. Placa reflectante superior
15. Placa reflectante inferior
16. Anillo fijo de la piedra terrina
17. Piedra terrina
18. Elemento calefactor inferior





# PREPARACIÓN ANTES DE USAR



## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### AVISO:

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las lengüetas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encajará en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

## Especificaciones Técnicas

Voltaje/Frecuencia	120V~60Hz
Consumo de Energía	1200W
AJUSTES DE TEMPERATURA	Ajuste 1: Bajo
	Ajuste 2: Medio
	Ajuste 3: Medio-Alto1
	Ajuste 4: Medio-Alto2
	Ajuste 5: Alto





# OPERACIÓN

## OPERACIÓN

1) Enchufe el aparato en una toma de corriente.

2) La piedra terrina se puede quitar para limpiarla. Abra la tapa superior de la máquina para hacer pizza y coloque la piedra terrina en la máquina para hacer pizza.

3) Gire la perilla del termostato al ajuste deseado.

**DUAL:** Opera la perilla del termostato 1 y la perilla del termostato 2, ambos elementos calefactores inferior y superior.

**BAJO:** Opera solo la perilla del termostato 1, solo el elemento inferior para cocinar la base de la pizza.

**SUPERIOR:** Opera solo la perilla del termostato 2, solo el elemento calefactor superior para cocinar la cobertura de la pizza.

4) Las pizzas congeladas deben descongelarse a temperatura ambiente durante 10-15 minutos antes de hornear.

5) Gire la perilla del termostato superior 1 a la izquierda al nivel más alto 5, y gire la perilla del termostato inferior 2 a la derecha al nivel 1 para comenzar el precalentamiento. La luz indicadora del elemento calefactor superior y la luz indicadora del elemento calefactor inferior se encenderán. Después de unos diez minutos, la luz indicadora del elemento calefactor inferior se apagará. Coloque la pizza descongelada y hornee durante unos 2-4 minutos. Puede observar el efecto del horneado de la pizza a través de la ventana de visualización de vidrio.

**ADVERTENCIA:** Durante la cocción, las luces pueden apagarse. Esto es normal y no afecta la cocción.

6) Use las espátulas o palas para transferir las pizzas a la superficie de la piedra.

7) Recuerde quitar las espátulas después de colocar la pizza sobre la piedra.

8) Cierre la tapa superior y asegúrese de que las perillas del termostato aún estén ajustadas en el nivel 5 a la izquierda para el elemento calefactor superior y en el nivel 1 a la derecha para el elemento calefactor inferior.

a. Cada 2-4 minutos, la máquina para hacer pizza cocinará pizzas fragantes y deliciosas, comparables a las de las pizzerías profesionales.

## AVISOS IMPORTANTES

1.No permita que los ingredientes de la pizza (aceite, tomate, queso) caigan sobre la superficie de la piedra, ya que esto puede dañar la piedra al absorber los líquidos. Prepare los ingredientes para que se queden sobre la pizza y no se desborden sobre la piedra.

2.La piedra de hornear es la característica más importante de la máquina para hacer pizza. La superficie de la piedra está hecha de materiales especiales, por lo que calentará la pizza suavemente y la distribuirá de manera uniforme, absorbiendo la humedad de la masa. Absorbe el calor de manera uniforme y ayuda a cocinar las pizzas en 2-4 minutos, conservando los nutrientes.





# OPERACIÓN

3. La máquina para hacer pizza también está diseñada para cocinar otros alimentos como pescado, verduras y pollo. En este caso, se pueden usar bandejas de aluminio que se encuentran en cualquier supermercado. Esto proporcionará una cocción genuina que conserva todas las características de los alimentos frescos.

4. Después de cocinar, gire la perilla de temperatura a la posición "0" para apagar la energía y desenchufe el cable de alimentación.

5. Después de asegurarse de que la máquina para hacer pizza se haya enfriado, abra la tapa superior y retire la superficie de la piedra para limpiarla.

6. Cuando el producto se utiliza por primera vez, puede desprender una pequeña cantidad de humo y olor. Esto es un fenómeno normal.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo.

2. No limpie el aparato mientras esté conectado a la toma de corriente.

3. Deje que la máquina para hacer pizza y la superficie de la piedra se enfríen completamente antes de limpiarlas.

4. Nunca sumerja el aparato ni su cable en agua.

5. Limpie la piedra después de cada uso para mantener su rendimiento y longevidad.

6. No permita que el agua u otros líquidos entren en contacto con la piedra caliente, ya que esto puede hacer que se agriete.

7. Evite usar agentes de limpieza corrosivos. Use una espátula para quitar los residuos y limpie la piedra con un paño húmedo una vez que se haya enfriado.

8. Raspe cualquier residuo con una espátula o similar.

9. Limpie la piedra con un paño húmedo cuando la piedra esté completamente fría.

10. Espere hasta que la carcasa esté fría antes de limpiarla con un paño húmedo.

## **NO SE REQUIERE OTRO MANTENIMIENTO**

1. Es normal que la piedra refractaria se oscurezca con el uso. Esta es una característica típica de la piedra natural.

2. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de limpiarlo.

3. No utilice detergentes para limpiar la base de cocción y no vierta agua fría sobre la piedra mientras aún esté caliente, ya que el choque térmico puede hacer que se agriete.

4. Nunca sumerja el aparato en agua, ya que las partes eléctricas pueden dañarse.

5. Nunca toque la piedra de cocción mientras el aparato esté encendido o después de que se apague, mientras la piedra siga caliente.

6. ¡Importante! Al encender el aparato, asegúrese de que las bandejas no estén sobre la base de cocción.

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones.







# ***SUN*vivi®**



**Estamos aquí para ayudar.**



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)