90434

CONGRATULATIONS ON YOUR NEW 13" CLASSIC PIZZA OVEN





USER MANUAL | GEBRAUCHSANWEISUNG | MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USO | MANUALE D'USO | BRUGERVEJLEDNING | BRUKSANVISNING
BRUKSANVISNING | INSTRUKCJA OBSŁUGI | GEBRUIKSAANWIJZING | MANUAL DO UTILIZADOR
KASUTUSJUHEND | KÄYTTÖOPAS | MANUAL DE UTILIZARE | KORISNIČKI PRIRUČNIK
NAUDOTOJO VADOVAS | POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA | NAVODILA ZA UPORABO
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA | FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV | KULLANICI KILAVUZU
Εγχειρίδιο χρήστη | Ръководство за потребителя
Lietotāja rokasgrāmata | מדריך למשתמש | دليل المستخدم

العربية

cozze®


HAPPINESS
BY COZIE

Table of Contents

EN	England	**4**
DE	Germany	**15**
FR	France	**26**
ES	Spain	**37**
IT	Italy	**48**
DK	Denmark	**59**
NO	Norway	**70**
SE	Sweden	**81**
IS	Iceland	**92**
PL	Poland	**103**
NL	Netherlands	**114**
PT	Portugal	**125**
EST	Estonia	**136**
FI	Finland	**147**
GR	Greece	**158**
RO	Romania	**169**
HR	Croatia	**180**
BG	Bulgaria	**191**
LV	Latvia	**202**
LT	Lithuania	**213**
SK	Slovakia	**223**
SLO	Slovenia	**234**
CZ	The Czech Republic	**245**
HU	Hungary	**256**
HE	Hebrew	**267**
TR	Türkiye	**277**
العربية	Arabic	**288**

GAS PIZZA OVEN

EN - User Manual



WARNING! FOR YOUR SAFETY USE OUTDOORS ONLY.

Read this instruction carefully and ensure that your pizza oven is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning the assembly or operation of this pizza oven, please consult your dealer, your gas supplier, the manufacturer or agent.

Notes to the user:

USE OUTDOORS ONLY.

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT, KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

WARNING: DO NOT TOUCH THE SURFACES OF THE PIZZA OVEN WHILE IN USE, AS IT BECOMES VERY HOT.

DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.

RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

TECHNICAL INFORMATION

Model No.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven CE				2531DP-0142
Country of Destination	Categories	Type of Gas	Pressures (mbar)	Injector Size(mm)/ Injector Marking	Heat Input (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butane(G30)/ Propane(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,20	

Manufactured by: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Notes to the user:

Read the following instruction carefully and be sure your pizza oven is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Company. The appliance and cylinder must be placed on level surface and must not be used whilst alight.

Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.

Recommend to use the protective gloves when handling particularly hot components.

The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.

Note for consumer: Retain for future Reference.



USE AND CHARACTERISTICS

The pizza oven is safe and easy to use. The specified gases for use are butane at 28 to 30 mbar, propane at 37 mbar, butane/propane mixtures at 30 mbar, butane/propane mixtures at 37 mbar and butane/propane mixtures at 50 mbar. Please ensure you only use your pizza oven at the correct pressure the appliance is designed for.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the pizza oven. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

Recommend to pre-heat the Pizza stone before cook pizza.

DO NOT use the stone over an open flame.

Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone.

The stone is fragile and can break if bumped or dropped.

The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.

DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. After cleaning the stone with water, please dry the stone before use.

Children should not be left alone or unattended in an area where the oven is being used. Do not allow children to sit, stand or play around the oven at any time.

Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fittings garments or sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Do not heat unopened food containers as a build-up of pressure may cause the containers to burst. When lighting the burner, always pay close attention to what you are doing.

Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products which increase flare-up.

The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable table clothes, plastic or any other inflammable materials.

WARNING: When using the oven, do not touch the outer shell, stone baking board or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns.

When the wind speed is above 3m/s, don’t use pizza oven facing to the wind.

The appliance is designed for use outdoors only.

Do not modify the appliance.

Do not move the appliance while in use.

This appliance is not intended to be installed in or on a boat. This appliance is not intended to be installed in or on a recreational vehicle.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.

Any unauthorised modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs.

The appliance must be installed with a clearance of 1M around the appliance.

The pizza oven must not be used near combustible materials. (Petroleum-based products, thinners or other substances that are classified as flammable.)
The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is PROHIBITED.
The pizza oven door is a mobile door for your Cozze pizza oven outdoors. Using this pizza oven door during heating can shorten the heating time by 20- 30%.
The pizza oven door MUST be removed after preheat for 20 minutes.
The pizza oven door MUST be removed when the temperature reaches 650 °C. If the temperature falls, you can install the pizza oven door again between baking pizzas, but the oven temperature must never exceed 650 °C.
The pizza oven door must be placed on the pizza oven with level surface during cooking. Do not place the pizza oven door on the top of pizza oven during cooking.

INSERTING AND REPLACING THE BATTERY

To insert or replace the battery in your Cozze pizza oven, turn the ignition button anticlockwise until it can be removed.

Insert or replace the 1.5 V AA battery and screw the ignition button back in place.

Make sure that the battery terminals are fitted the right way round.



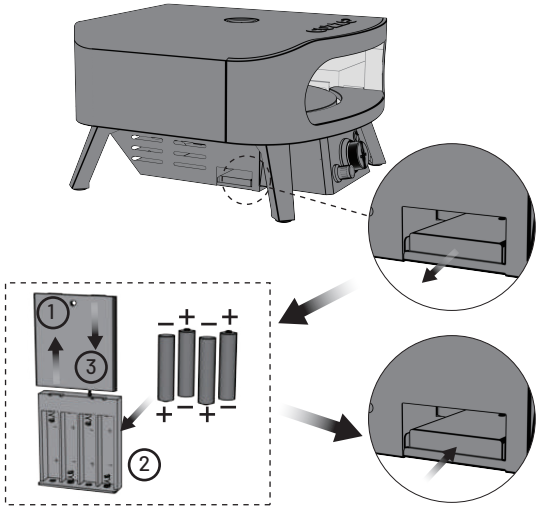
INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your pizza oven and causing injury to yourself and to property.

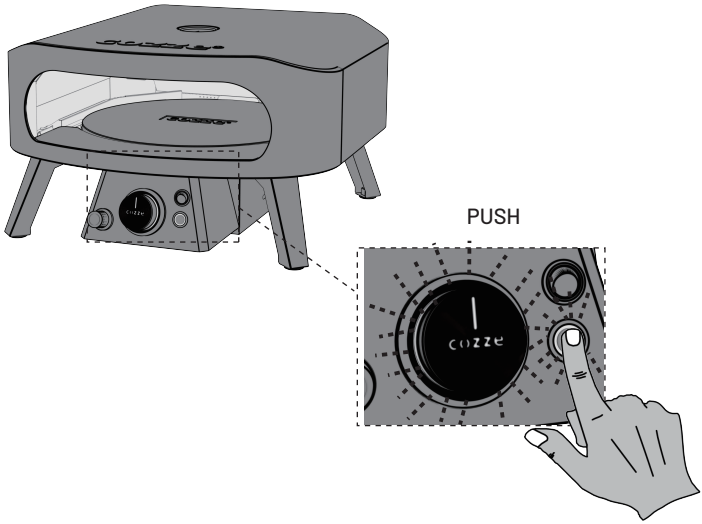
1. Assemble the pizza oven by following the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas hose to the pizza oven. Connect the regulator to the hose.
3. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the regulator.
4. Turn all of the control knobs to the ‘OFF’ position before turning on the gas supply to the appliance.
5. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

LED-LIGHT

STEP 1: Put 4pcs batteries into the batteries box, then fix the batteries box on the right position.

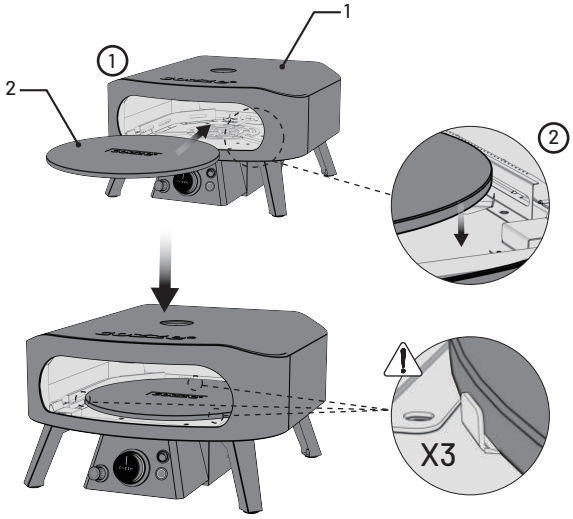


STEP 2: After installed the batteries, make sure the control knob at “off” position, press the starter to switch on the LED light, LED light show white colour, turn the control knob anti-clockwise, the LED light will change to red colour. Remember to press the starter again to switch off the LED light after use.

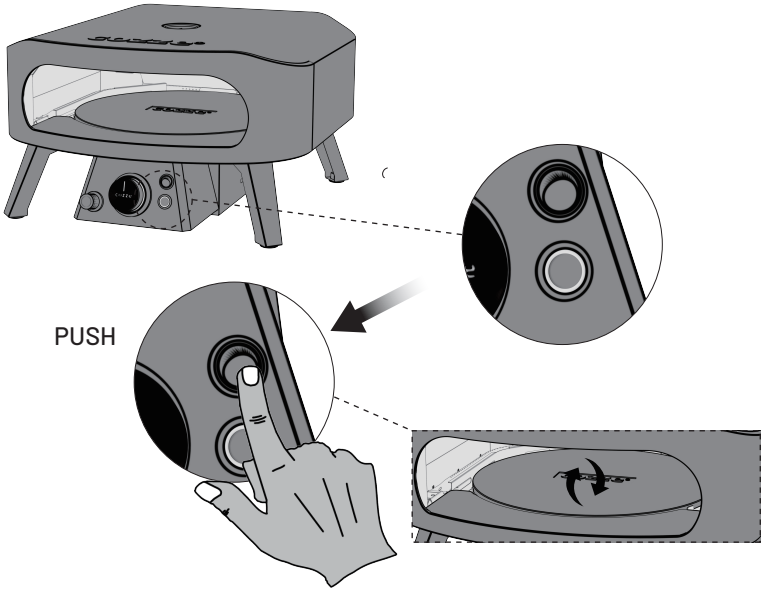


ROTARY MOTOR

STEP 1: Place the pizza stone on the rotating support.



STEP 2: Ensure that the battery box is inserted into the batteries. Press the starter to switch on the rotaty motor, and the pizza stone will start to rotate.



LIGHTING YOUR PIZZA OVEN

1. Connect the gas cylinder to the pizza oven following the instructions supplied with the regulator.
2. Turn the control knob to the ‘OFF’ position.
3. Turn ‘ON’ the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check the cylinder to regulator connection and hose to pizza oven hose inlet connection for leakage using soapy water. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak. If leak is found, do not use the pizza oven. Consult your gas or pizza oven supplier for advice.
4. To light the burner, push down the control knob and keep pressing whilst turning anticlockwise to the “Full rate” position and press the ignition button. This will light the burner. Check that the burner is alight. If the burner has not lit, repeat this process.
5. If the burner has not lit after two attempts, turn ‘OFF’ the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
6. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.
7. After the oven is heated for use, the temperature should be turned down during baking. The oven emits a lot of heat, and the temperature must therefore be adjusted to the correct baking temperature.
8. To turn ‘OFF’ the pizza oven, turn the cylinder valve handle or regulator switch to the ‘OFF’ position by following the regulator instructions. Once the burners have extinguished turn all the control knobs to the ‘OFF’ position.

Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence. Or change the AA batteries.

After use, close the gas supply by either turning ‘OFF’ the switch on the regulator or turning ‘OFF’ the cylinder valve.

In the event of light back whilst the appliance is in use. Turn the control, cylinder valve and regulator switch to the ‘OFF’ position. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance. If the problem persists after relighting, consult your gas dealer, or the store where you purchased the pizza oven, or a qualified gas engineer for assistance or repair. Never try to rectify the problem yourself as this could result in serious injury and/or property damage.

Clean the appliance of excess fat, before storage, with a damp cloth using a mild detergent solution as the cleaning agent.

Store the appliance in a clean dry environment.

Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight.

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nuts. This pizza oven is set to operate a 28-30mbar regulator with butane gas, and a 37mbar regulator with propane gas, and a regulator with butane/propane mixture at 28-30mbar. Use a suitable regulator certified to

BSEN 16129: 2013. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

Carry out a leakage test using soapy water before using the pizza oven.

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is “OFF”.

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault. Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If detected leakage can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

In the event of gas leakage, turn off the gas supply.

REGULATOR AND HOSE

Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures (See technical information). The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced.

Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the pizza oven other than at its connection.

The hose should comply with the standard EN16436.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder.

Flexible metal or rubber pipe, used to connect the appliance with the LPG cylinder must be changed within the prescribed intervals and according to the National Rules in force.

No part of the hose should touch any part of the appliance.

The pizza oven can be used with a gas hose with a ¼” thread or a gas hose with a nipple and hose clamp.

Make sure that the thread and/or clamp are securely tightened and that the connections don’t leak!

When fitting a gas hose to the hose connection using a hose clamp, it is recommended to place the hose in hot water, and to apply a little washing-up liquid to the inside of the hose, which will make it easier to fit the hose to the hose connection.

STORAGE OF THE APPLIANCE

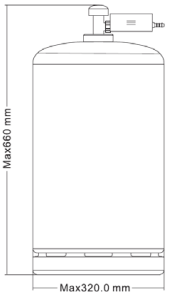
Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging in a dry dust free environment.

GAS CYLINDER

The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5 KGS and 15 KGS butane, 3.9 KGS to 13 KGS propane. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C.

Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE.



CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

Recommend to clean and maintenance the appliance at least once a month.

CLEANING

“Burning off” the pizza oven after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

PLASTIC SURFACES

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on plastic parts.

PIZZA STONE

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

THE BEST PIZZAS ARE BAKED IN A COZZE PIZZA OVEN

For best results, you need a good dough and a very hot pizza oven, preferably about 400 °C.

In short, the pizza oven must be VERY hot, because it is the high temperature that makes the pizza crisp and airy.

Light the pizza oven in plenty of time before baking your pizza.

What to do:

Make sure that the pizza oven and the pizza stone are correctly positioned. Connect a gas bottle to the pizza oven and start the oven at the highest temperature. Your Cozze pizza oven has three burners in total, two in the sides and one at the back of the oven.

Check that all three are lit.

The thermometer indicates the temperature in the oven and is for guidance only.

The stone will always take longer to heat up than the oven itself and will only be hot enough after a minimum of 20 minutes of heating.

A Cozze infrared thermometer can be used to determine the exact temperature of the stone.

Be aware that heating time can be affected by the wind and temperature outside.

Allow the pizza oven to heat up for about 20 minutes. It will then be ready to bake the most delicious pizzas.

When your pizza is ready to be baked, gently push it into the oven on the pizza stone using a pizza paddle. Turn the heat down to medium so that the top of your pizza does not burn.

Until your pizza is crisp and the cheese has melted.

Gently remove the pizza from the oven and place it on a cutting board.

Leave your steaming hot pizza to cool slightly before cutting it and sharing it with your loved ones.

Turn the pizza oven up to the highest temperature and leave it a few minutes before baking your next pizza.

Enjoy your pizza oven and bon appétit!

WARRANTY

Cozze's warranty includes the following:

2-year warranty

- Gas burners.
- Flame retarders, protect burners.
- Barbecue racks

The above warranty is subject to the following conditions:

- The Cozze product is used according to the instructions in the user manual.
- It is properly assembled in accordance with the instructions.
- It is maintained and frequently cleaned.
- It is stored covered with a cover when the oven is not in use.
- Cozze winter storage: All wooden parts and accessories for Cozze products must be stored indoors during the winter.
- The Cozze product must be connected to the correct type of gas.
- It must be placed on a level, secure surface.
- Non-original Cozze parts must not be installed on the Cozze product.
- The Cozze product must not be stored as a permanent component close to the sea or swimming pools or spas containing chlorine.

Cleaning:

Cozze products have a long life provided the oven is cleaned after use.

- The burner unit in all Cozze ovens is stainless steel and can be cleaned using oven cleaner if necessary.
- The interior and exterior of the Cozze product must be cleaned thoroughly after use.
- The inside of the oven and the pizza stone must be cleaned after use using a sponge and hot water and washing-up liquid. Make sure to remove excess water and detergents after cleaning.
- Barbecue racks must be cleaned in the same way with hot water and washing-up liquid or oven cleaner. (Do not use a steel brush on the rack)
- The stainless steel parts can be lubricated using Caramba® multispray and a cotton cloth.

GAS PIZZAOFEN

DE - Gebrauchsanweisung



WARNUNG! ZU IHRER SICHERHEIT NUR IM FREIEN VERWENDEN.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen ordnungsgemäß installiert, montiert, gewartet und gemäß diesen Anweisungen instand gehalten wird. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb dieses Pizzaofens haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, Ihren Gasanbieter, den Hersteller oder einen Vertreter.

Hinweise für den Benutzer:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTES.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KINDER VON DEM GERÄT FERN.

WARNUNG: BERÜHREN SIE NICHT DIE OBERFLÄCHEN DES PIZZAOFENS WÄHREND DES BETRIEBS, DA DIESE SEHR HEISS WERDEN.

BEWEGEN SIE DAS GERÄT NICHT WÄHREND DES BETRIEBS.

ZUR ZUKÜNFTIGEN REFERENZ AUFBEWAHREN.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Modell-Nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin-Nr.
Gerätename	Gas Pizzaofen CE				2531DP-0142
Bestimmungsländer	Kategorien	Gasart	Drucke (mbar)	Injektorgröße (mm) / Injektor-kennzeichnung	Wärmeleistung (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propan(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propan(G31)/ deren Gemische	28-30	1,20	

Hergestellt von: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dänemark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Hinweise für den Benutzer:

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen ordnungsgemäß installiert, montiert und gepflegt wird. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Ihr LPG-Unternehmen. Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden und dürfen nicht verwendet werden, während sie in Betrieb sind.

Das Wechseln der Gasflasche muss fern von jeder Zündquelle durchgeführt werden.

Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu verwenden, wenn besonders heiße Komponenten gehandhabt werden.

Die vom Hersteller oder dessen Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

Hinweis für den Verbraucher: Zur zukünftigen Referenz aufbewahren.



VERWENDUNG UND EIGENSCHAFTEN

Der Pizzaofen ist sicher und einfach zu bedienen. Die angegebenen Gase für die Verwendung sind Butan bei 28 bis 30 mbar, Propan bei 37 mbar, Butan/Propan-Gemische bei 30 mbar, Butan/Propan-Gemische bei 37 mbar und Butan/Propan-Gemische bei 50 mbar. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Pizzaofen nur mit dem richtigen Druck betreiben, für den das Gerät ausgelegt ist.

Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und Effizienz des Pizzaofens von entscheidender Bedeutung. Dies gewährleistet die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Gebrauchsbereichs. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen, überdachten Bereich.

Es wird empfohlen, den Pizzastein vor dem Backen vorzuheizen.

VERWENDEN SIE DEN STEIN NICHT ÜBER OFFENEM FEUER.

Vermeiden Sie extreme Temperaturänderungen am Stein. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf einen heißen Stein.

Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Stürzen brechen.

Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch lange heiß.

KÜHLEN SIE DEN STEIN NICHT MIT WASSER, WENN ER HEISS IST. Nach der Reinigung des Steins mit Wasser, trocknen Sie ihn bitte vor der Verwendung.

Kinder sollten niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens sein. Lassen Sie Kinder zu keiner Zeit um den Ofen sitzen, stehen oder spielen.

Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Gegenstände in Kontakt mit oder zu nahe an den Brenner oder eine heiße Oberfläche kommen, bis diese abgekühlt ist. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.

Tragen Sie zum persönlichen Schutz geeignete Kleidung. Lockere Kleidungsstücke oder Ärmel sollten während der Verwendung des Ofens nicht getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Kochen nicht getragen werden.

Erhitzen Sie keine verschlossenen Lebensmittelbehälter, da ein Druckanstieg dazu führen kann, dass die Behälter platzen. Achten Sie beim Anzünden des Brenners stets darauf, was Sie tun.

Verwenden Sie den Ofen nicht zum Kochen von besonders fetthaltigen Fleischsorten oder anderen Produkten, die zu verstärktem Aufflammen führen.

Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen entzündlichen Materialien.

WARNUNG: Berühren Sie beim Gebrauch des Ofens weder die äußere Hülle, das Steinbackbrett noch die unmittelbare Umgebung, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.

Bei einer Windgeschwindigkeit von mehr als 3 m/s richten Sie den Pizzaofen nicht gegen den Wind.

Das Gerät ist nur für den Einsatz im Freien vorgesehen.

Verändern Sie das Gerät nicht.

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf einem Boot vorgesehen. Ebenso ist es nicht für die Installation in oder auf einem Freizeitfahrzeug gedacht.

Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Jegliche Modifikation des Gerätes kann gefährlich sein und zu Verletzungen oder Sachschäden

führen.
Jede nicht autorisierte Veränderung des Geräts macht die Garantie ungültig.
Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
Das Gerät darf keine Überkopfbehinderungen haben, z. B. Bäume, Sträucher, Dächer.
Das Gerät muss mit einem Abstand von 1 m um das Gerät herum installiert werden.Der Pizzaofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
(Petrolbasierte Produkte, Verdünner oder andere Stoffe, die als entflammbar eingestuft werden.)
Die Verwendung dieses Geräts in geschlossenen Bereichen kann gefährlich sein und ist VERBOTEN.
Die Pizzaofentür ist eine mobile Tür für Ihren Cozze Pizzaofen im Freien. Die Verwendung dieser Pizzaofentür während des Aufheizens kann die Aufheizzeit um 20-30% verkürzen.
Die Tür des Pizzaofens MUSS nach 20 Minuten Vorheizen entfernt werden.
Die Pizzaofentür MUSS entfernt werden, wenn die Temperatur 650 °C erreicht. Wenn die Temperatur sinkt, können Sie die Pizzaofentür zwischen dem Pizzabacken wieder einbauen, aber die Ofentemperatur darf 650 °C nicht überschreiten.
Die Pizzaofentür muss während des Backens mit einer ebenen Oberfläche am Pizzaofen angebracht sein. Platzieren Sie die Pizzaofentür während des Backens nicht auf dem Pizzaofen.

EINSETZEN UND AUSTAUSCHEN DER BATTERIE

Um die Batterie in Ihrem Cozze Pizzaofen einzusetzen oder auszutauschen, drehen Sie den Zündknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er entfernt werden kann.

Setzen Sie eine 1,5 V AA-Batterie ein oder tauschen Sie diese aus und schrauben Sie den Zündknopf wieder an.

Achten Sie darauf, dass die Batteriepole richtig herum eingesetzt sind.



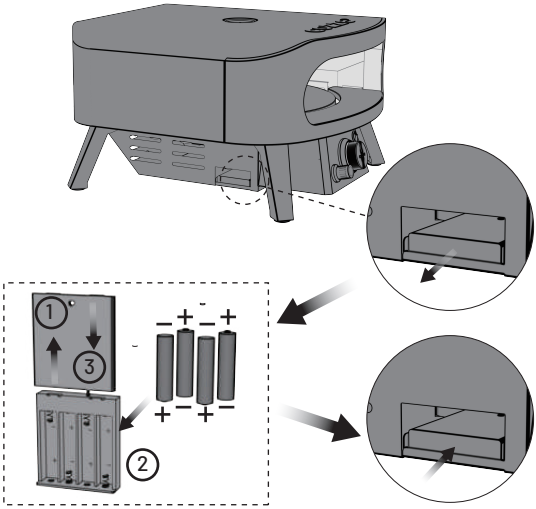
GEBRAUCHSANWEISUNG

Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um schwere Schäden an Ihrem Pizzaofen sowie Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

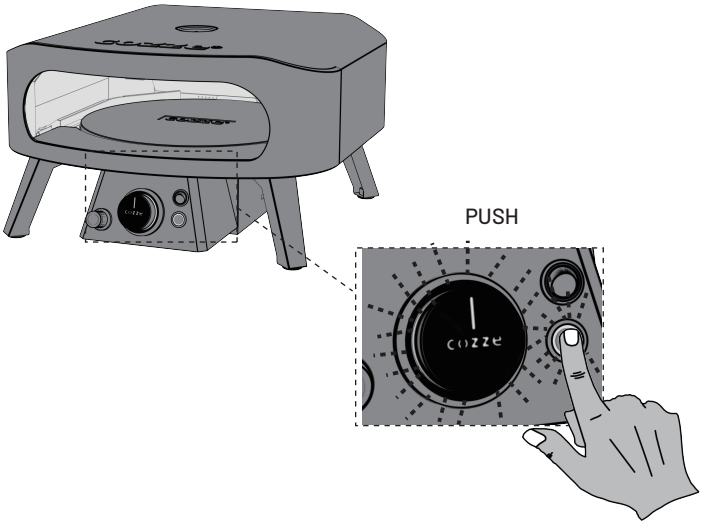
1. Bauen Sie den Pizzaofen gemäß den Montageanweisungen sorgfältig zusammen.
2. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an. Verbinden Sie den Regler mit dem Schlauch.
3. Schließen Sie den Regler an das Zylinderventil an, indem Sie die mit dem Regler gelieferten Anweisungen befolgen.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf die Position “AUS” gedreht sind, bevor Sie die Gaszufuhr zum Gerät einschalten.
5. Bedienen Sie den Regler gemäß den Anweisungen, die mit dem Regler geliefert wurden.

LED-LICHT

SCHRITT 1: Legen Sie 4 Batterien in den Batteriekasten ein und befestigen Sie den Batteriekasten an der richtigen Position.

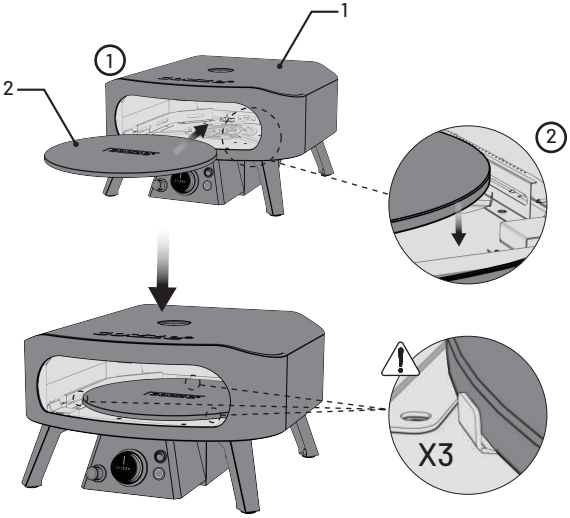


SCHRITT 2: Stellen Sie nach dem Einlegen der Batterien sicher, dass sich der Bedienknopf in der Position „OFF“ befindet, drücken Sie den Starter, um das LED-Licht einzuschalten, das LED-Licht zeigt weiße Farbe, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, das LED-Licht wechselt zu rot. Denken Sie daran, den Starter erneut zu drücken, um das LED-Licht nach Gebrauch auszuschalten.

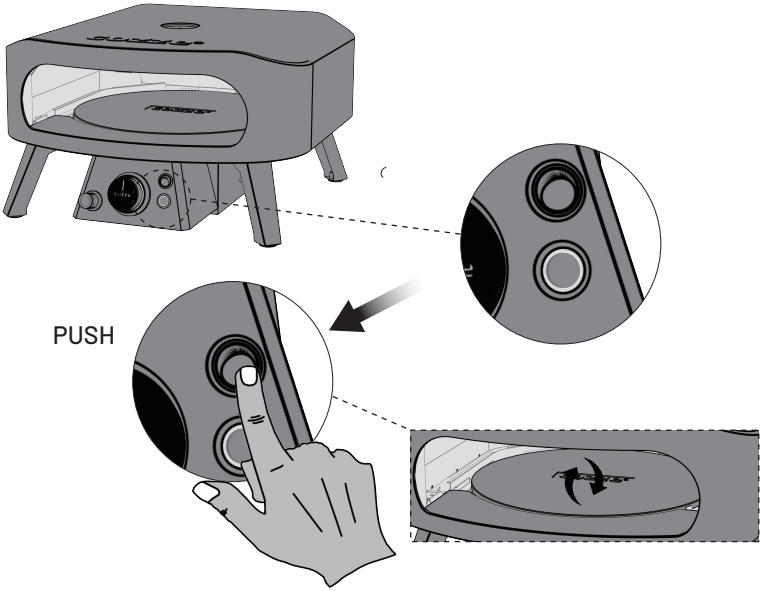


DREHMOTOR

SCHRITT 1: Legen Sie den Pizzastein auf die rotierende Unterlage.



SCHRITT 2: Stellen Sie sicher, dass der Batteriekasten in die Batterien eingesetzt ist. Drücken Sie den Starter, um den Drehmotor einzuschalten, und der Pizzastein beginnt sich zu drehen.



ANZÜNDEN IHRES PIZZAOFENS

1. Schließen Sie die Gasflasche gemäß den Anweisungen des Reglers an den Pizzaofen an.
2. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position “AUS”.
3. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche oder am Reglerschalter gemäß den Anschluss- und Betriebsanweisungen des Reglers ein. Überprüfen Sie die Verbindung von der Gasflasche zum Regler und den Schlauchanschluss am Pizzaofeneinlass auf Undichtigkeiten mit Seifenwasser. Jede Undichtigkeit zeigt sich durch Blasen im Bereich des Lecks. Wenn ein Leck gefunden wird, verwenden Sie den Pizzaofen nicht. Wenden Sie sich an Ihren Gas- oder Pizzaofenanbieter.
4. Um den Brenner zu entzünden, drücken Sie den Bedienknopf nach unten und halten ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position “Volle Leistung” drehen und den Zündknopf drücken. Dies wird den Brenner entzünden. Überprüfen Sie, ob der Brenner brennt. Wenn der Brenner nicht gezündet hat, wiederholen Sie den Vorgang.
5. Wenn der Brenner nach zwei Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Gashahn auf “AUS” und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Zündvorgang erneut versuchen.
6. Wenn der Brenner gezündet hat, kann die Brennerleistung eingestellt werden, indem Sie den Knopf nach unten drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen “Volle Leistung” und “Niedrige Leistung” drehen.
7. Nachdem der Ofen aufgeheizt ist, sollte die Temperatur während des Backens heruntergeregelt werden. Der Ofen gibt viel Wärme ab, und die Temperatur muss daher auf die richtige Backtemperatur eingestellt werden.
8. Um den Pizzaofen auszuschalten, drehen Sie den Gasflaschenventilgriff oder den Reglerschalter gemäß den Regleranweisungen auf “AUS”. Sobald die Brenner erloschen sind, drehen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position “AUS”.

Warnung: Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf (im Uhrzeigersinn) auf “AUS” und schalten Sie auch das Flaschenventil aus. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut versuchen, mit dem Zündvorgang zu starten. Oder wechseln Sie die AA-Batterien. Nach dem Gebrauch schließen Sie die Gaszufuhr, indem Sie entweder den Schalter am Regler auf “AUS” stellen oder das Flaschenventil abdrehen. Im Falle einer Flammenrückzündung während des Gebrauchs schalten Sie den Bedienknopf, das Flaschenventil und den Reglerschalter auf “AUS”. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut zu zünden. Wenn das Problem nach dem erneuten Zünden weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten, das Geschäft, in dem Sie den Pizzaofen gekauft haben, oder an einen qualifizierten Gasingenieur zur Unterstützung oder Reparatur. Versuchen Sie niemals, das Problem selbst zu beheben, da dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann. Reinigen Sie das Gerät vor der Lagerung von überschüssigem Fett mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, trockenen Umgebung. Lagern Sie Ihre Gasflasche nicht in Innenräumen. Lagern Sie sie in einem gut belüfteten Bereich, fernab von direkter Sonneneinstrahlung.

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und muss mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch verbunden werden. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern sowohl am Regler als auch am Gerät befestigt werden. Dieser Pizzaofen ist für den Betrieb mit einem 28-30 mbar Regler

bei Butangas und einem 37 mbar Regler bei Propangas sowie einem Regler für Butan/Propan-Gemische bei 28-30 mbar ausgelegt. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der gemäß BSEN 16129: 2013 zertifiziert ist. Wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Führen Sie vor der Verwendung des Pizzaofens eine Dichtigkeitsprüfung mit Seifenwasser durch.

ÜBERPRÜFUNG AUF UNDICHTIGKEITEN

Mischen Sie 2-3 Unzen Leckerkennungslösung, indem Sie einen Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser mischen.

Stellen Sie sicher, dass das Steuerungsventil auf “AUS” steht.

Schließen Sie den Regler an die Gasflasche und das EIN/AUS-Ventil an den Brenner an, stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher sind, und schalten Sie dann das Gas ein.

Tragen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen auf. Wenn Blasen erscheinen, haben Sie ein Leck, das vor der Verwendung behoben werden muss.

Überprüfen Sie nach Behebung des Fehlers erneut auf Dichtheit. Schalten Sie das Gas an der Gasflasche nach der Prüfung ab.

Wenn das entdeckte Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

Im Falle eines Gaslecks schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab.

REGLER UND SCHLAUCH

Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LPG bei den oben genannten Drücken zugelassen sind (siehe technische Informationen). Die Lebensdauer des Reglers wird auf etwa 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung des falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher; stellen Sie daher immer sicher, dass Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie das Gerät bedienen.

Der verwendete Schlauch muss den relevanten Standards des Nutzungslandes entsprechen. Die Schlauchlänge darf maximal 1,5 Meter betragen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder mit einem anderen Teil des Pizzaofens außer an den Anschlüssen in Kontakt ist.

Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen.

Der Schlauch darf nicht verdreht oder geknickt sein, wenn er an die Gasflasche angeschlossen ist.

Flexible Metall- oder Gummischläuche, die das Gerät mit der LPG-Flasche verbinden, müssen innerhalb der vorgeschriebenen Intervalle und gemäß den geltenden nationalen Vorschriften ausgetauscht werden.

Kein Teil des Schlauches darf mit einem Teil des Gerätes in Berührung kommen.

Der Pizzaofen kann mit einem Gasschlauch mit einem ¼”-Gewinde oder einem Gasschlauch mit Nippel und Schlauchschelle verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gewinde und/oder die Schelle fest angezogen sind und dass

keine Verbindungen undicht sind!

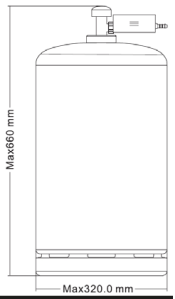
Wenn Sie einen Gasschlauch mit einer Schlauchschelle an den Schlauchanschluss montieren, wird empfohlen, den Schlauch in heißes Wasser zu legen und etwas Spülmittel auf die Innenseite des Schlauchs aufzutragen, um das Aufsetzen des Schlauchs auf den Anschluss zu erleichtern.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Die Lagerung des Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt und entfernt wurde. Wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, sollte es in seiner Originalverpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

GASFLASCHE

Das Gerät kann mit Gasflaschen verwendet werden, die zwischen 4,5 kg und 15 kg Butan oder zwischen 3,9 kg und 13 kg Propan wiegen. Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder unsachgemäß gehandhabt werden! Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche getrennt werden. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf die Flasche, nachdem Sie sie vom Gerät getrennt haben.



Gasflaschen müssen im Freien, aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Gasflasche darf niemals an einem Ort gelagert werden, an dem die Temperaturen über 50 °C steigen können.

Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen. NICHT RAUCHEN.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der Pizzaofen abgekühlt ist und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Monat zu reinigen und zu warten.

REINIGUNG

Durch das „Abbrennen“ des Pizzaofens nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) werden übermäßige Lebensmittelrückstände minimiert.

AUSSENFLÄCHEN

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Natronlauge mit heißem Wasser.
Für hartnäckige Flecken kann nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen.

KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Waschen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch und heißem Seifenwasser. Anschließend mit Wasser abspülen. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Entfetter oder konzentrierten Grillreiniger auf Kunststoffteilen.

PIZZASTEIN

Verwenden Sie eine milde Seifenwasserlösung. Bei hartnäckigen Flecken kann nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen.

DIE BESTEN PIZZAS WERDEN IN EINEM COZZE PIZZAOFEN GEBACKEN

Für beste Ergebnisse benötigen Sie einen guten Teig und einen sehr heißen Pizzaofen, vorzugsweise etwa 400 °C.

Kurz gesagt, der Pizzaofen muss SEHR heiß sein, da die hohe Temperatur die Pizza knusprig und luftig macht.

Heizen Sie den Pizzaofen rechtzeitig vor dem Backen Ihrer Pizza auf.

Was ist zu tun:

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen und der Pizzastein korrekt positioniert sind. Schließen Sie eine Gasflasche an den Pizzaofen an und starten Sie den Ofen bei der höchsten Temperatur. Ihr Cozze Pizzaofen hat insgesamt drei Brenner, zwei an den Seiten und einen an der Rückseite des Ofens.

Überprüfen Sie, ob alle drei Brenner brennen.

Das Thermometer zeigt die Temperatur im Ofen an und dient nur als Richtwert.

Der Stein benötigt immer länger zum Aufheizen als der Ofen selbst und ist erst nach mindestens 20 Minuten ausreichend erhitzt.

Mit einem Cozze-Infrarot-Thermometer kann die genaue Temperatur des Steins bestimmt werden.

Beachten Sie, dass die Heizzeit durch Wind und Außentemperatur beeinflusst werden kann.

Lassen Sie den Pizzaofen etwa 20 Minuten aufheizen. Danach ist er bereit, die köstlichsten Pizzen zu backen.

Wenn Ihre Pizza bereit ist, schieben Sie sie vorsichtig mit einem Pizzaschieber auf den Pizzastein in den Ofen. Drehen Sie die Hitze auf mittlere Stufe herunter, damit die Oberseite Ihrer Pizza nicht verbrennt.

Warten Sie, bis die Pizza knusprig ist und der Käse geschmolzen ist.

Nehmen Sie die Pizza vorsichtig aus dem Ofen und legen Sie sie auf ein Schneidebrett.

Lassen Sie die dampfend heiße Pizza etwas abkühlen, bevor Sie sie schneiden und mit Ihren Lieben teilen.

Stellen Sie den Pizzaofen wieder auf die höchste Temperatur und lassen Sie ihn ein paar Minuten aufheizen, bevor Sie die nächste Pizza backen.

Genießen Sie Ihren Pizzaofen und guten Appetit!

GARANTIE

Die Garantie von Cozze umfasst Folgendes:

2 Jahre Garantie

- Gasbrenner
- Flammschutzvorrichtungen, die die Brenner schützen
- Grillroste

Die oben genannte Garantie gilt unter den folgenden Bedingungen:

- Das Cozze-Produkt wird gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet.
- Es ist ordnungsgemäß gemäß den Anweisungen zusammengebaut.
- Es wird regelmäßig gewartet und gereinigt.
- Es wird abgedeckt gelagert, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist.
- Winterlagerung von Cozze-Produkten: Alle Holzteile und Zubehörteile für Cozze-Produkte müssen im Winter in Innenräumen gelagert werden.
- Das Cozze-Produkt muss mit der richtigen Gasart verbunden sein.
- Es muss auf einer ebenen, sicheren Oberfläche aufgestellt werden.
- Es dürfen keine nicht-originalen Cozze-Teile an dem Cozze-Produkt installiert werden.
- Das Cozze-Produkt darf nicht dauerhaft in der Nähe des Meeres, von Schwimmbädern oder Spas, die Chlor enthalten, gelagert werden.

Reinigung:

Cozze-Produkte haben eine lange Lebensdauer, wenn der Ofen nach jedem Gebrauch gereinigt wird.

- Die Brennereinheit in allen Cozze-Öfen besteht aus Edelstahl und kann bei Bedarf mit Ofenreiniger gereinigt werden.
- Das Innere und Äußere des Cozze-Produkts muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Das Innere des Ofens und der Pizzastein müssen nach dem Gebrauch mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Achten Sie darauf, überschüssiges Wasser und Reinigungsmittel nach der Reinigung zu entfernen.
- Die Grillroste müssen auf die gleiche Weise mit heißem Wasser und Spülmittel oder Ofenreiniger gereinigt werden (verwenden Sie keine Stahlbürste auf dem Rost).
- Die Edelstahlteile können mit Caramba® Multispray und einem Baumwolltuch geschmiert werden.

FOUR À PIZZA À GAZ

FR - Manuel d'utilisation

ATTENTION ! POUR VOTRE SÉCURITÉ, UTILISEZ UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.

Lisez attentivement ce manuel et assurez-vous que votre four à pizza est correctement installé, monté, entretenu et maintenu conformément à ces instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation de ce four à pizza, veuillez contacter votre revendeur, votre fournisseur de gaz, le fabricant ou un représentant.

Instructions pour l'utilisateur :

UTILISEZ UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.

LISEZ LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

ATTENTION : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES, TENEZ LES ENFANTS À L'ÉCART DE L'APPAREIL.

ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES DU FOUR À PIZZA PENDANT SON UTILISATION, CAR ELLES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES.

NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION.

À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle n°	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin n°
Nom de l'appareil:	Four à pizza à gaz CE				2531DP-0142
Pays de destination	Catégories	Type de gaz	Pression (mbar)	Taille de l'injecteur (mm) / Marquage de l'injecteur	Puissance calorifique (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butane (G30) / Propane (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/P(28-30)	Butane (G30) / Propane (G31) / Mélanges de ces gaz	28-30	1,20	

Fabriqué par : Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danemark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Instructions pour l'utilisateur :

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre four à pizza est correctement installé, monté et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Si vous avez des questions concernant le montage ou l'utilisation, contactez votre revendeur ou votre fournisseur de gaz LPG. L'appareil et la bouteille de gaz doivent être placés sur une surface plane et ne doivent pas être utilisés pendant qu'ils sont allumés.

Le changement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'inflammation.

Il est recommandé de porter des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

Les pièces scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Remarque pour le consommateur : Conservez ces instructions pour consultation future.



UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES

Le four à pizza est sûr et facile à utiliser. Les gaz spécifiés pour son utilisation sont le butane à 28-30 mbar, le propane à 37 mbar, les mélanges butane/propane à 30 mbar, 37 mbar et 50 mbar. Assurez-vous d'utiliser votre four à pizza uniquement avec la pression correcte pour laquelle l'appareil est conçu.

Une ventilation adéquate est essentielle pour la combustion et l'efficacité du four à pizza. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des personnes se trouvant à proximité du lieu d'utilisation. N'utilisez jamais l'appareil dans un espace clos ou couvert.

Il est recommandé de préchauffer la pierre à pizza avant la cuisson.

NE PAS utiliser la pierre sur une flamme ouverte.

Évitez les changements de température extrêmes sur la pierre. Ne placez pas d'aliments congelés sur une pierre chaude.

La pierre est fragile et peut se casser en cas de choc ou de chute.

La pierre reste très chaude pendant et après son utilisation.

NE REFROIDISSEZ PAS la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude. Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, séchez-la avant de l'utiliser.

Les enfants ne doivent jamais être laissés sans surveillance à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer autour du four.

Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou une surface chaude tant que celle-ci n'a pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, entraînant des blessures graves.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements adaptés. Les vêtements amples ou manches lâches ne doivent pas être portés pendant l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés lors de la cuisson.

N'utilisez pas le four pour cuire des contenants alimentaires fermés, car une augmentation de pression pourrait faire exploser les récipients. Faites attention lorsque vous allumez le brûleur.

N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits susceptibles d'augmenter les flambées.

La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou d'autres matériaux inflammables.

ATTENTION : Lors de l'utilisation du four, ne touchez ni la coque extérieure, ni la planche de cuisson en pierre, ni les environs immédiats, car ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

Lorsque la vitesse du vent dépasse 3 m/s, n'orientez pas le four à pizza face au vent.

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur.

Ne modifiez pas l'appareil.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau, ni dans ou sur un véhicule de loisirs.

Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz de la bouteille.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la garantie.
Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
L'appareil ne doit pas être obstrué au-dessus (par exemple, par des arbres, des arbustes, des toits).
L'appareil doit être installé avec une distance de 1 mètre autour de lui.
Le four à pizza ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables (produits à base de pétrole, solvants ou autres substances classées comme inflammables).
L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos est dangereuse et INTERDITE.
La porte du four à pizza est une porte mobile pour four à pizza Cozze d'extérieur.
L'utilisation de cette porte pour four à pizza pendant la cuisson peut réduire le temps de cuisson de 20-30 %.
La porte du four à pizza DOIT être retirée après un préchauffage de 20 minutes.
La porte pour four à pizza DOIT être retirée quand la température atteint 650 °C. Si la température baisse, il est possible de réinstaller la porte pour four à pizza entre deux cuissons de pizzas, mais la température du four ne doit jamais dépasser 650 °C.
La porte pour four à pizza doit être placée sur le four à pizza sur une surface plane pendant la cuisson. Ne pas placer la porte pour four à pizza sur le dessus du four à pizza pendant la cuisson.

INSTALLATION ET REMPLACEMENT DE LA PILE

Pour insérer ou remplacer la pile de votre four à pizza Cozze, tournez le bouton d'allumage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Insérez une pile AA de 1,5 V ou remplacez-la, puis revissez le bouton d'allumage.

Assurez-vous que les bornes de la pile sont correctement positionnées.



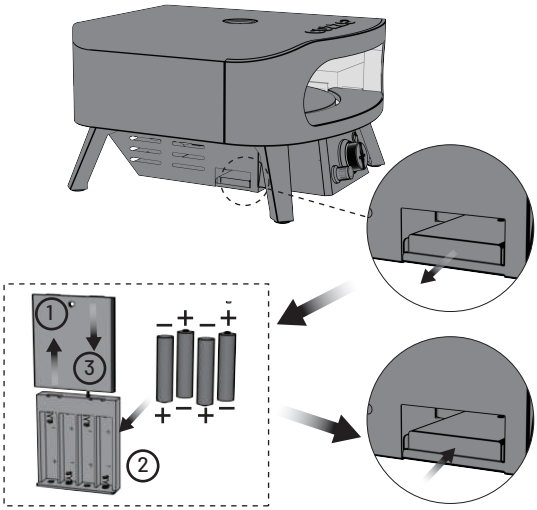
MODE D'EMPLOI

Suivez attentivement ces instructions pour éviter d'endommager gravement votre four à pizza et prévenir les blessures ou les dommages matériels.

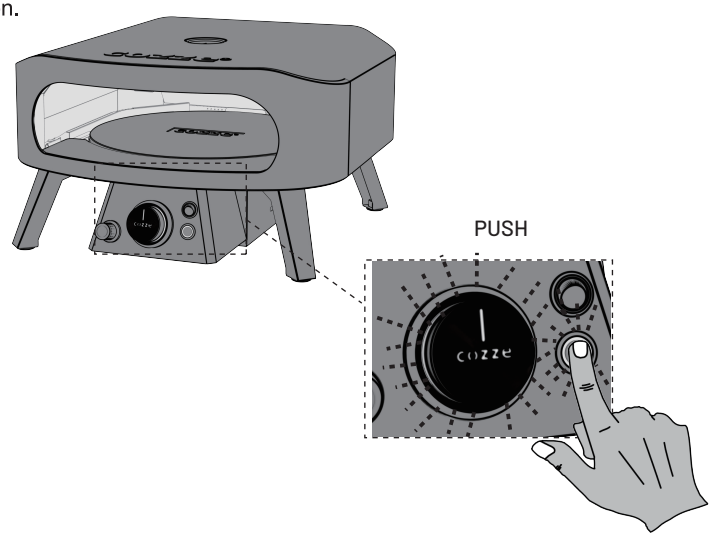
1. Assemblez soigneusement le four à pizza en suivant les instructions de montage.
2. Raccordez le tuyau de gaz au four à pizza. Connectez le régulateur au tuyau.
3. Connectez le régulateur à la vanne du cylindre en suivant les instructions fournies avec le régulateur.
4. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont tournés sur la position "ARRÊT" avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil.
5. Utilisez le régulateur conformément aux instructions fournies avec celui-ci.

VOYANT LED

ÉTAPE 1 : Insérer 4 piles dans le compartiment à piles, puis fixer celui-ci au bon emplacement.

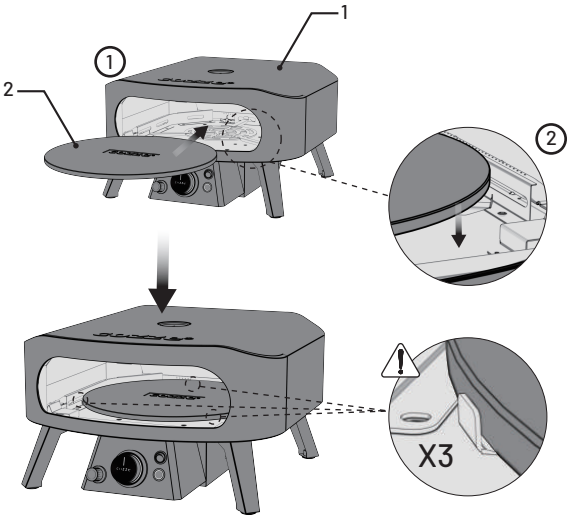


ÉTAPE 2 : après avoir installé les piles, vérifier que le bouton de commande sont en position d'arrêt, puis appuyer sur le démarreur pour allumer le voyant LED : celui-ci s'allume en blanc. Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire : le voyant LED devient rouge. Penser à appuyer une nouvelle fois sur le démarreur pour éteindre le voyant LED après utilisation.

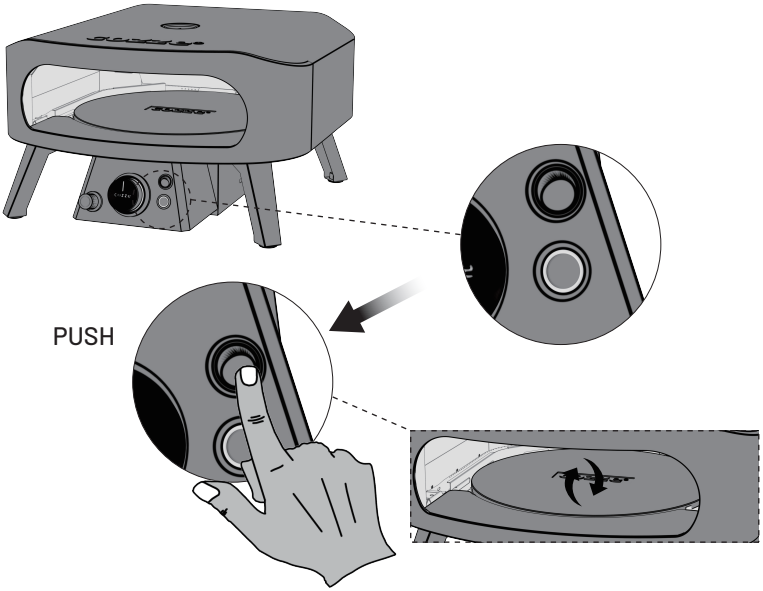


MOTEUR DE ROTATION

ÉTAPE 1 : Placer la pierre à pizza sur le support rotatif.



ÉTAPE 2 : Veiller à ce que les piles soient bien insérées dans le compartiment à piles. Appuyer sur le démarreur pour allumer le moteur de rotation, afin que la pierre à pizza commence à tourner.



ALLUMER VOTRE FOUR À PIZZA

1. Raccordez la bouteille de gaz au four à pizza conformément aux instructions du régulateur.
2. Tournez le bouton de commande sur la position “ARRÊT”.
3. Ouvrez l’alimentation en gaz sur la bouteille ou via le commutateur du régulateur, conformément aux instructions de connexion et de fonctionnement du régulateur. Vérifiez les connexions entre la bouteille de gaz, le régulateur et l’entrée du tuyau de gaz du four à l’aide d’eau savonneuse. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu’il y a une fuite. Si une fuite est détectée, n’utilisez pas le four à pizza et contactez votre fournisseur de gaz ou de four à pizza.
4. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton de commande, maintenez-le enfoncé et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu’à la position “Pleine puissance”, puis appuyez sur le bouton d’allumage. Cela allumera le brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé. Si ce n’est pas le cas, répétez l’opération.
5. Si le brûleur ne s’allume pas après deux tentatives, tournez le robinet de gaz sur “ARRÊT” et attendez 5 minutes avant de réessayer.
6. Une fois que le brûleur est allumé, vous pouvez ajuster l’intensité en appuyant sur le bouton de commande et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu’à la position souhaitée, entre “Pleine puissance” et “Basse puissance”.
7. Après avoir préchauffé le four, la température doit être abaissée pendant la cuisson. Le four émet beaucoup de chaleur, il est donc nécessaire de régler la température à celle requise pour la cuisson.
8. Pour éteindre le four à pizza, tournez la poignée de la vanne de la bouteille de gaz ou le commutateur du régulateur sur “ARRÊT”, conformément aux instructions du régulateur. Une fois les brûleurs éteints, tournez tous les boutons de commande sur “ARRÊT”.

Avertissement : Si le brûleur ne s’allume pas, tournez le bouton de commande (dans le sens horaire) sur “ARRÊT” et fermez également la vanne de la bouteille. Attendez cinq minutes avant de réessayer ou remplacez les piles AA. Après utilisation, fermez l’alimentation en gaz en tournant soit le commutateur du régulateur sur “ARRÊT”, soit la vanne de la bouteille de gaz.

En cas de retour de flamme pendant l’utilisation, éteignez l’appareil en tournant le bouton de commande, la vanne de la bouteille de gaz et le commutateur du régulateur sur “ARRÊT”. Attendez 5 minutes avant d’essayer de rallumer l’appareil. Si le problème persiste après la réinitialisation, consultez votre fournisseur de gaz, le magasin où vous avez acheté le four à pizza ou un ingénieur qualifié pour obtenir de l’aide ou une réparation. Ne tentez jamais de résoudre le problème par vous-même, car cela pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Nettoyez l’appareil de tout excès de graisse avant de le ranger à l’aide d’un chiffon humide et d’une solution de détergent doux. Rangez l’appareil dans un environnement propre et sec. Ne stockez pas votre bouteille de gaz à l’intérieur. Conservez-la dans un endroit bien ventilé, à l’abri de la lumière directe du soleil.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L’APPAREIL

Cet appareil est uniquement adapté à l’utilisation avec du butane ou du propane à basse pression et doit être raccordé via un régulateur de basse pression approprié à l’aide d’un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l’appareil à l’aide de colliers de serrage ou d’écrous. Ce four à pizza est conçu pour fonctionner avec un régulateur de 28-

30 mbar pour le butane, un régulateur de 37 mbar pour le propane et un régulateur pour les mélanges butane/propane à 28-30 mbar. Utilisez un régulateur approprié, certifié conforme à la norme BSEN 16129: 2013. Consultez votre fournisseur de GPL pour obtenir des informations sur un régulateur adapté à votre bouteille de gaz.

Avant d'utiliser le four à pizza, effectuez un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.

VÉRIFICATION DES FUITES

Préparez une solution de détection de fuites en mélangeant 2 à 3 onces de liquide vaisselle avec trois parts d'eau.

Assurez-vous que la vanne de commande est en position "ARRÊT".

Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz et la vanne ON/OFF au brûleur, vérifiez que les connexions sont sécurisées, puis ouvrez l'alimentation en gaz.

Appliquez la solution savonneuse sur le tuyau et toutes les connexions. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite qui doit être réparée avant utilisation.

Après avoir corrigé le problème, refaites un test d'étanchéité. Une fois la vérification terminée, fermez l'alimentation en gaz à la bouteille.

Si la fuite détectée ne peut pas être réparée, ne tentez pas de la réparer vous-même et contactez votre fournisseur de gaz.

En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

RÉGULATEUR ET TUYAU

Utilisez uniquement des régulateurs et des tuyaux approuvés pour le GPL aux pressions mentionnées ci-dessus (voir les informations techniques). La durée de vie estimée du régulateur est d'environ 10 ans. Il est recommandé de remplacer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau incorrect est dangereuse ; assurez-vous donc toujours d'avoir les bonnes pièces avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés.

Assurez-vous que le tuyau n'est ni obstrué, ni plié, et qu'il n'entre en contact avec aucune autre partie du four à pizza, sauf au niveau des raccords.

Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436.

Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié lorsqu'il est connecté à la bouteille de gaz.

Les tuyaux flexibles en métal ou en caoutchouc, utilisés pour relier l'appareil à la bouteille de GPL, doivent être remplacés dans les intervalles prescrits et conformément aux réglementations nationales en vigueur.

Aucune partie du tuyau ne doit toucher une partie de l'appareil.

Le four à pizza peut être utilisé avec un tuyau à gaz avec un filetage de ¼" ou un tuyau à gaz avec un embout et une bride de tuyau.

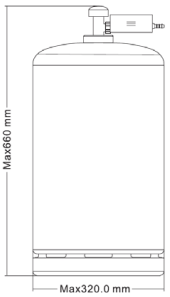
Assurez-vous que le filetage et/ou la bride sont bien serrés et que les raccords ne fuient pas

Si vous fixez un tuyau à gaz à l'aide d'une bride de serrage sur le raccord du tuyau, il est recommandé de plonger le tuyau dans de l'eau chaude et d'appliquer un peu de liquide vaisselle à l'intérieur du tuyau pour faciliter son montage sur le raccord.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille de gaz a été déconnectée et retirée de l'appareil. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être rangé dans son emballage d'origine dans un environnement sec et sans poussière.

BOUTEILLE DE GAZ



L'appareil peut être utilisé avec des bouteilles de gaz pesant entre 4,5 kg et 15 kg pour le butane, ou entre 3,9 kg et 13 kg pour le propane. La bouteille de gaz ne doit pas être laissée tomber ou manipulée de manière incorrecte ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée. Replacez le capuchon de protection sur la bouteille après l'avoir déconnectée de l'appareil.

Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent dépasser 50 °C.

Ne stockez pas la bouteille de gaz à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'allumage. NE PAS FUMER.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le four à pizza a refroidi et que l'alimentation en carburant de la bouteille de gaz est coupée.

Il est recommandé de nettoyer et d'entretenir l'appareil au moins une fois par mois.

NETTOYAGE

Le « brûlage » du four à pizza après chaque utilisation (environ 15 minutes) permet de minimiser les résidus alimentaires excessifs.

Surfaces extérieures : Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude avec de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive, puis rincez à l'eau.

Surfaces en plastique : Nettoyez les surfaces en plastique avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite à l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyants pour barbecue concentrés sur les parties en plastique.

Pierre à pizza : Utilisez une solution de savon doux. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive, puis rincez à l'eau.

LES MEILLEURES PIZZAS SONT CUITES DANS UN FOUR À PIZZA COZZE.

Pour de meilleurs résultats, vous avez besoin d'une bonne pâte et d'un four à pizza très chaud, idéalement autour de 400 °C.

En résumé, le four doit être TRÈS chaud, car c'est la haute température qui rend la pizza croustillante et légère.

Préchauffez le four à pizza à temps avant de cuire votre pizza.

Ce qu'il faut faire :

Assurez-vous que le four et la pierre à pizza sont correctement positionnés. Connectez une bouteille de gaz au four à pizza et allumez-le à la température la plus élevée. Votre four à pizza Cozze dispose de trois brûleurs au total, deux sur les côtés et un à l'arrière du four.

Vérifiez que les trois brûleurs sont allumés.

Le thermomètre indique la température dans le four et est fourni à titre indicatif uniquement.

La pierre met toujours plus de temps à chauffer que le four lui-même et ne sera prête qu'après au moins 20 minutes de chauffe.

Un thermomètre infrarouge Cozze peut être utilisé pour déterminer la température exacte de la pierre.

Notez que le temps de chauffe peut être affecté par le vent et la température extérieure.

Laissez le four à pizza chauffer pendant environ 20 minutes. Il sera alors prêt à cuire les pizzas les plus délicieuses.

Lorsque votre pizza est prête à être cuite, faites-la glisser délicatement sur la pierre à pizza dans le four à l'aide d'une pelle à pizza. Réduisez la chaleur à un niveau moyen afin que le dessus de la pizza ne brûle pas.

Attendez que la pizza soit croustillante et que le fromage ait fondu.

Retirez délicatement la pizza du four et placez-la sur une planche à découper.

Laissez-la refroidir légèrement avant de la couper et de la partager avec vos proches.

Remettez le four à la température maximale et laissez-le chauffer quelques minutes avant de cuire la prochaine pizza.

Profitez de votre four à pizza et bon appétit !

GARANTIE

La garantie de Cozze couvre les éléments suivants :

Garantie de 2 ans

- Brûleurs à gaz
- Dispositifs pare-flammes protégeant les brûleurs
- Grilles de barbecue

Les conditions de la garantie sont les suivantes :

- Le produit Cozze doit être utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.
- Il doit être assemblé correctement selon les instructions.
- Il doit être régulièrement entretenu et nettoyé.
- Il doit être stocké avec une housse de protection lorsque le four n'est pas utilisé.
- Stockage hivernal des produits Cozze : Toutes les pièces en bois et les accessoires des produits Cozze doivent être stockés à l'intérieur pendant l'hiver.
- Le produit Cozze doit être raccordé au type de gaz approprié.
- Il doit être placé sur une surface plane et stable.
- Aucune pièce non originale Cozze ne doit être installée sur le produit Cozze.
- Le produit Cozze ne doit pas être stocké en permanence à proximité de la mer, des piscines ou des spas contenant du chlore.

Nettoyage :

Les produits Cozze ont une longue durée de vie lorsqu'ils sont nettoyés après chaque utilisation.

- L'unité de brûleur dans tous les fours Cozze est en acier inoxydable et peut être nettoyée avec un nettoyant pour four si nécessaire.
- L'intérieur et l'extérieur du produit Cozze doivent être nettoyés en profondeur après chaque utilisation.
- L'intérieur du four et la pierre à pizza doivent être nettoyés après chaque utilisation avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Assurez-vous de bien enlever l'excès d'eau et de détergent après le nettoyage.
- Les grilles de barbecue doivent être nettoyées de la même manière avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou un nettoyant pour four (ne pas utiliser de brosse en acier sur la grille).
- Les pièces en acier inoxydable peuvent être lubrifiées avec du Caramba® multispray et un chiffon en coton.

HORNO DE PIZZA A GAS

ES - Manual de Usuario

¡ADVERTENCIA! PARA SU SEGURIDAD, UTILICE ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.

Lea atentamente estas instrucciones y asegúrese de que su horno de pizza esté correctamente instalado, ensamblado, mantenido y reparado de acuerdo con estas instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves y/o daños materiales.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento de este horno de pizza, consulte a su distribuidor, proveedor de gas, fabricante o agente.

Notas para el usuario:

UTILICE ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.

ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES, MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS.

ADVERTENCIA: NO TOQUE LAS SUPERFICIES DEL HORNO DE PIZZA MIENTRAS ESTÉ EN USO, YA QUE SE PONEN MUY CALIENTES.

NO MUEVA EL APARATO MIENTRAS ESTÉ EN USO.

CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo N.º	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin N.º
Nombre del aparato	Horno de pizza a gas CE				2531DP-0142
País de destino	Categorías	Tipo de gas	Presión (mbar)	Tamaño del inyector (mm) / Marcado del inyector	Potencia calorífica (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butano (G30) / Propano (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butano (G30) / Propano (G31) / Mezclas	28-30	1,20	

Fabricado por: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dinamarca
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Notas para el usuario:

Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su horno de pizza esté correctamente instalado, ensamblado y cuidado. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves y/o daños materiales.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento, consulte a su distribuidor o a la empresa de gas licuado de petróleo (LPG). El aparato y el cilindro deben colocarse en una superficie nivelada y no deben usarse mientras están encendidos.

El cambio de cilindro de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

Se recomienda usar guantes de protección al manipular componentes particularmente calientes.

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario.

Nota para el consumidor: Conserve para futuras referencias.



USO Y CARACTERÍSTICAS

El horno de pizza es seguro y fácil de usar. Los gases especificados para su uso son butano a 28-30 mbar, propano a 37 mbar, mezclas de butano/propano a 30 mbar, mezclas de butano/propano a 37 mbar y mezclas de butano/propano a 50 mbar. Asegúrese de usar su horno de pizza solo con la presión correcta para la que está diseñado el aparato.

Una ventilación adecuada es esencial para la combustión y el rendimiento eficiente del horno de pizza. Esto garantizará la seguridad del usuario y de las personas en las cercanías del área donde se está utilizando el aparato. Nunca use el aparato en un área cerrada o cubierta.

Se recomienda precalentar la piedra para pizza antes de cocinar.

NO use la piedra sobre una llama abierta.

Evite cambios extremos de temperatura en la piedra. NO coloque alimentos congelados sobre una piedra caliente.

La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se deja caer.

La piedra se calienta mucho durante su uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.

NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente. Después de limpiarla con agua, séquela antes de usarla.

Los niños no deben quedarse solos o sin supervisión en el área donde se está utilizando el horno. No permita que los niños se sienten, se pongan de pie o jueguen alrededor del horno en ningún momento.

No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. El tejido podría encenderse y causar lesiones graves.

Por seguridad personal, use ropa adecuada. No se deben usar prendas sueltas o mangas anchas mientras se utiliza el horno. Algunos tejidos sintéticos son altamente inflamables y no deben usarse al cocinar.

No caliente envases de alimentos cerrados, ya que la acumulación de presión podría hacer que los envases exploten. Al encender el quemador, preste siempre atención a lo que está haciendo.

No use el horno para cocinar carnes extremadamente grasas u otros productos que aumenten los destellos de fuego.

La temperatura debajo del horno es alta. No coloque el horno sobre una mesa con manteles inflamables, plástico u otros materiales inflamables.

ADVERTENCIA: Al usar el horno, no toque la carcasa exterior, la tabla de hornear de piedra ni los alrededores inmediatos, ya que estas áreas se calientan mucho y podrían causar quemaduras.

Cuando la velocidad del viento supere los 3 m/s, no use el horno de pizza frente al viento.

El aparato está diseñado solo para uso en exteriores.

No modifique el aparato.

No mueva el aparato mientras esté en uso.

Este aparato no está destinado a ser instalado en un barco ni en un vehículo recreativo.

Apague el suministro de gas del cilindro de gas después de su uso.

Cualquier modificación al aparato puede ser peligrosa y causar lesiones o daños a la propiedad.
Cualquier modificación no autorizada del aparato anulará la garantía de este aparato.
Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
El aparato no debe tener ninguna obstrucción superior, como árboles, arbustos o techos bajos.
El aparato debe instalarse con un espacio libre de 1 metro alrededor del aparato.
El horno de pizza no debe usarse cerca de materiales combustibles (productos a base de petróleo, disolventes u otras sustancias clasificadas como inflamables).
El uso de este aparato en áreas cerradas puede ser peligroso y está PROHIBIDO.
Esta puerta para horno para pizzas es una puerta móvil para su horno para pizza Cozze al aire libre. El uso de esta puerta de horno para pizzas durante el calentamiento puede acortar la duración del calentamiento en un 20- 30%.
La puerta del horno de pizza DEBE quitarse después de precalentarlo durante 20 minutos.
La puerta del horno para pizzas DEBE retirarse cuando la temperatura alcance los 650 °C. Si la temperatura baja, puede volver a colocar la puerta del horno para pizzas entre cocción y cocción, pero la temperatura del horno nunca debe superar los 650 °C.
Durante la cocción, la puerta para horno para pizzas debe colocarse sobre una superficie plana. No coloque la puerta para horno para pizzas encima del horno para pizzas durante la cocción.

INSERCIÓN Y REEMPLAZO DE LA BATERÍA

Para insertar o reemplazar la batería en su horno de pizza Cozze, gire el botón de encendido en sentido antihorario hasta que pueda retirarse.
Inserte o reemplace la batería AA de 1.5 V y vuelva a atornillar el botón de encendido en su lugar.
Asegúrese de que los terminales de la batería estén colocados en la dirección correcta.



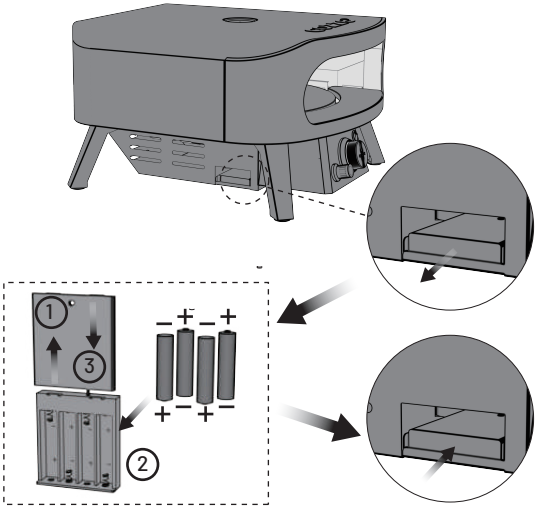
INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar gravemente su horno de pizza y prevenir lesiones a usted mismo y daños a la propiedad.

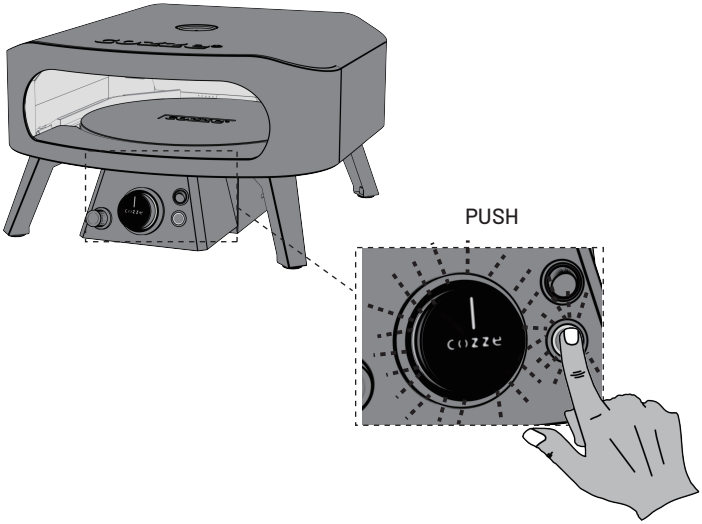
1. Ensamble el horno de pizza siguiendo cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.
2. Conecte la manguera de gas al horno de pizza. Conecte el regulador a la manguera.
3. Conecte el regulador a la válvula del cilindro siguiendo las instrucciones del regulador proporcionadas con el regulador.
4. Gire todos los mandos de control a la posición “APAGADO” antes de encender el suministro de gas al aparato.
5. Operar el regulador de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el regulador.

LUZ LED

PASO 1: Coloque 4 pilas en el compartimiento, y a continuación fije el compartimiento en la posición correcta.

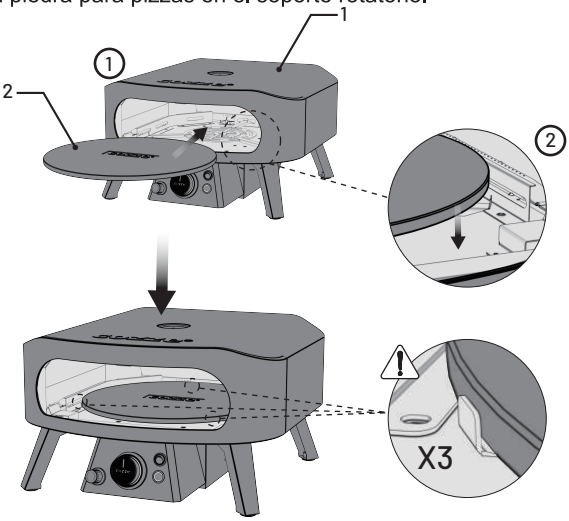


PASO 2: Una vez instaladas las pilas, asegúrese de el botón de control están en la posición «off», pulse el botón de encendido para activar la luz LED, que tendrá color blanco. Haga girar el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj, la luz LED cambiará a color rojo. Recuerde volver a pulsar el botón de encendido para apagar la luz LED después de usarla.

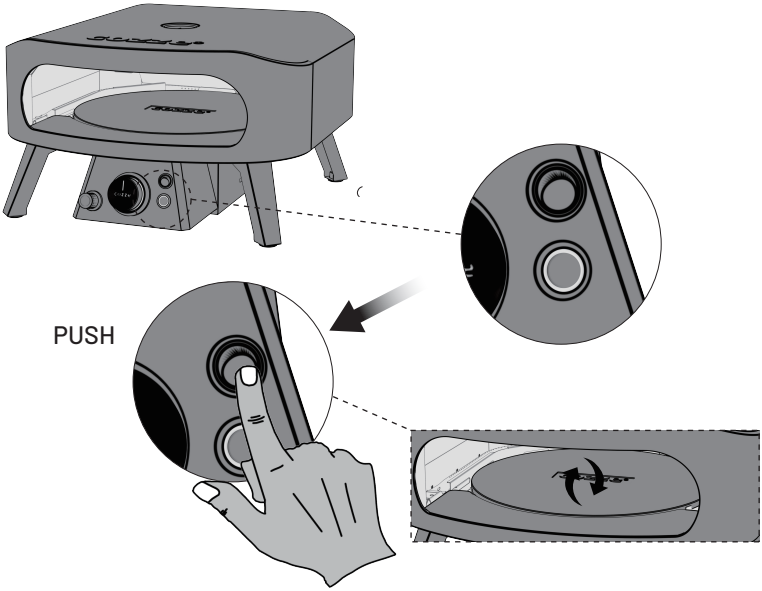


MOTOR ROTATIVO

PASO 1: Coloque la piedra para pizzas en el soporte rotatorio.



PASO 2: Asegúrese de que el compartimiento para pilas se haya insertado. Pulse el interruptor para activar el motor rotatorio, y la piedra para pizzas empezará a girar.



ENCENDIDO DE SU HORNO DE PIZZA

1. Conecte el cilindro de gas al horno de pizza siguiendo las instrucciones proporcionadas con el regulador.
2. Gire el mando de control a la posición “APAGADO”.
3. Encienda el suministro de gas en el cilindro o el interruptor del regulador siguiendo las instrucciones de conexión y operación del regulador. Verifique la conexión del cilindro al regulador y la conexión de la manguera al horno de pizza usando agua jabonosa. Cualquier fuga se mostrará como burbujas en el área de la fuga. Si se encuentra una fuga, no utilice el horno de pizza. Consulte a su proveedor de gas o de horno de pizza para obtener asesoramiento.
4. Para encender el quemador, presione hacia abajo el mando de control y manténgalo presionado mientras lo gira en sentido antihorario hasta la posición de “Máxima potencia” y presione el botón de encendido. Esto encenderá el quemador. Verifique que el quemador esté encendido. Si el quemador no se enciende, repita este proceso.
5. Si el quemador no se ha encendido después de dos intentos, gire la llave de gas a la posición “APAGADO” y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
6. Una vez que el quemador esté encendido, la potencia del quemador se puede ajustar presionando y girando el mando en sentido antihorario a cualquier posición entre la máxima y mínima potencia.
7. Después de que el horno se haya calentado, la temperatura debe reducirse durante la cocción. El horno emite mucho calor, por lo que es necesario ajustar la temperatura a la adecuada para la cocción.
8. Para apagar el horno de pizza, gire el asa de la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición “APAGADO” siguiendo las instrucciones del regulador. Una vez que los quemadores se hayan apagado, gire todos los mandos de control a la posición “APAGADO”.

Advertencia: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control (en el sentido de las agujas del reloj) a “APAGADO” y también cierre la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar encender nuevamente o cambie las baterías AA.

Después del uso, cierre el suministro de gas girando el interruptor del regulador a “APAGADO” o cerrando la válvula del cilindro.

En caso de que se produzca un retorno de llama mientras el aparato está en uso, gire el mando de control, la válvula del cilindro y el interruptor del regulador a la posición “APAGADO”. Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el aparato. Si el problema persiste después de volver a encender, consulte a su distribuidor de gas, la tienda donde compró el horno de pizza o un técnico de gas calificado para obtener asistencia o reparaciones. Nunca intente solucionar el problema usted mismo, ya que esto podría resultar en lesiones graves y/o daños a la propiedad.

Limpie el aparato de los restos de grasa con un paño húmedo y una solución de detergente suave antes de guardarlo.

Almacene el aparato en un ambiente limpio y seco.

No almacene su cilindro de gas en interiores. Almacénelo en un área bien ventilada, alejado de la luz solar directa.

CONECTAR EL CILINDRO DE GAS AL APARATO

Este aparato es adecuado únicamente para su uso con gas butano o propano a baja presión, y debe estar equipado con el regulador de baja presión apropiado a través de una manguera flexible. La manguera debe estar fijada tanto al regulador como al aparato con abrazaderas o tuercas. Este horno de pizza está configurado para funcionar con un regulador de 28-30 mbar para gas butano, un regulador de 37 mbar para gas propano y un regulador para mezclas de butano/propano a 28-30 mbar. Use un regulador adecuado certificado según la norma BSEN 16129: 2013. Consulte a su distribuidor de gas licuado de petróleo (LPG) para obtener información sobre un regulador adecuado para su cilindro de gas.

Realice una prueba de fugas utilizando agua jabonosa antes de usar el horno de pizza.

PARA VERIFICAR FUGAS

Prepare 2-3 onzas líquidas de solución para detección de fugas mezclando una parte de detergente lavavajillas con tres partes de agua.

Asegúrese de que la válvula de control esté en la posición “APAGADO”.

Conecte el regulador al cilindro y la válvula de encendido/apagado al quemador, asegurándose de que las conexiones estén seguras, y luego encienda el gas.

Aplique la solución jabonosa sobre la manguera y todas las uniones. Si aparecen burbujas, tiene una fuga que debe ser reparada antes de usar el aparato.

Vuelva a realizar la prueba después de corregir el problema. Apague el gas en el cilindro después de la prueba.

Si no se puede solucionar la fuga detectada, no intente repararla usted mismo; consulte a su distribuidor de gas.

En caso de fuga de gas, cierre inmediatamente el suministro de gas.

REGULADOR Y MANGUERA

Utilice únicamente reguladores y mangueras aprobados para gas licuado de petróleo (LPG) a las presiones mencionadas anteriormente (ver información técnica). La vida útil estimada del regulador es de 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 10 años posteriores a la fecha de fabricación.

El uso de un regulador o manguera incorrecta es inseguro; siempre verifique que tiene los elementos correctos antes de operar el aparato.

La manguera utilizada debe cumplir con la normativa correspondiente al país de uso.
La longitud de la manguera debe ser de un máximo de 1,5 metros. Las mangueras desgastadas o dañadas deben ser reemplazadas.

Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte del horno de pizza, excepto en su conexión.

La manguera debe cumplir con la norma EN16436.

La manguera no debe estar torcida ni doblada cuando esté conectada al cilindro de gas.

Los tubos flexibles de metal o goma, utilizados para conectar el aparato con el cilindro de LPG, deben reemplazarse dentro de los intervalos prescritos y de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes.

Ninguna parte de la manguera debe tocar alguna parte del aparato.

El horno de pizza puede ser utilizado con una manguera de gas con una rosca de ¼" o una manguera de gas con un niple y una abrazadera de manguera.

Asegúrese de que la rosca y/o la abrazadera estén bien apretadas y de que las conexiones no tengan fugas.

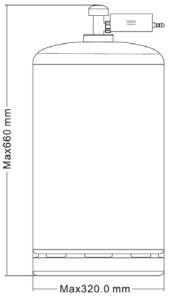
Al conectar una manguera de gas a la conexión de la manguera utilizando una abrazadera, se recomienda colocar la manguera en agua caliente y aplicar un poco de detergente en el interior de la manguera para facilitar su conexión al acople.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

El almacenamiento del aparato en interiores solo está permitido si el cilindro ha sido desconectado y retirado del aparato. Cuando el aparato no vaya a ser utilizado durante un período de tiempo, debe guardarse en su embalaje original en un ambiente seco y libre de polvo.

CILINDRO DE GAS

El aparato puede ser utilizado con cilindros de gas de entre 4,5 kg y 15 kg de butano, o de entre 3,9 kg y 13 kg de propano. ¡El cilindro de gas no debe dejarse caer ni manipularse de manera brusca! Si el aparato no está en uso, el cilindro debe ser desconectado. Coloque la tapa protectora en el cilindro después de desconectarlo del aparato.



Los cilindros deben almacenarse en exteriores, en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro no debe almacenarse en un lugar donde la temperatura pueda superar los 50°C.

No almacene el cilindro cerca de llamas, pilotos u otras fuentes de ignición. NO FUME.

LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Toda limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando el horno de pizza esté frío y con el suministro de combustible apagado en el cilindro de gas.

Se recomienda limpiar y mantener el aparato al menos una vez al mes.

LIMPIEZA

Quemado: Quemar el horno de pizza después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá al mínimo los residuos excesivos de alimentos.

Superficies exteriores: Use un detergente suave o bicarbonato de sodio con agua caliente. Se puede utilizar un polvo de limpieza no abrasivo en manchas persistentes, luego enjuague con agua.

Superficies de plástico: Lave las superficies con un paño suave y una solución de agua caliente y jabón. Enjuague con agua. No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para barbacoas en las partes de plástico.

Piedra para pizza: Use una solución de agua con jabón suave. Se puede utilizar un polvo de limpieza no abrasivo en manchas persistentes, luego enjuague con agua.

LAS MEJORES PIZZAS SE HORNEAN EN UN HORNO DE PIZZA COZZE

Para obtener los mejores resultados, necesitas una buena masa y un horno de pizza muy caliente, preferiblemente a unos 400 °C.

En resumen, el horno de pizza debe estar MUY caliente, ya que es la alta temperatura la que hace que la pizza quede crujiente y ligera.

Enciende el horno de pizza con suficiente antelación antes de hornear tu pizza.

Qué hacer:

Asegúrate de que el horno de pizza y la piedra para pizza estén correctamente colocados. Conecta una botella de gas al horno de pizza y enciende el horno a la temperatura más alta. Tu horno de pizza Cozze tiene tres quemadores en total, dos en los lados y uno en la parte trasera del horno.

Verifica que los tres quemadores estén encendidos.

El termómetro indica la temperatura del horno, pero es solo una referencia.

La piedra siempre tardará más en calentarse que el horno y solo estará lo suficientemente caliente después de al menos 20 minutos de calentamiento.

Se puede usar un termómetro infrarrojo Cozze para determinar la temperatura exacta de la piedra.

Ten en cuenta que el tiempo de calentamiento puede verse afectado por el viento y la temperatura exterior.

Deja que el horno de pizza se caliente durante unos 20 minutos. Entonces estará listo para hornear las pizzas más deliciosas.

Cuando tu pizza esté lista para hornearse, deslízala suavemente en el horno sobre la piedra para pizza con una pala para pizza. Baja el fuego a medio para que la parte superior de tu pizza no se queme.

Deja la pizza en el horno hasta que esté crujiente y el queso se haya derretido.

Retira suavemente la pizza del horno y colócala sobre una tabla de cortar.

Deja que la pizza recién horneada se enfríe ligeramente antes de cortarla y compartirla con tus seres queridos.

Sube nuevamente la temperatura del horno al máximo y déjalo unos minutos antes de hornear la siguiente pizza.

¡Disfruta de tu horno de pizza y bon appétit!

GARANTÍA

La garantía de Cozze incluye lo siguiente:

Garantía de 2 años

- Quemadores de gas
- Protectores de llama, que protegen los quemadores
- Parrillas de barbacoa

Las condiciones de la garantía son las siguientes:

- El producto Cozze debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario.
- Debe estar correctamente ensamblado según las instrucciones.
- Debe mantenerse y limpiarse con frecuencia.
- Debe almacenarse cubierto con una funda cuando el horno no esté en uso.
- Almacenamiento de invierno Cozze: Todas las partes de madera y los accesorios de los productos Cozze deben almacenarse en interiores durante el invierno.
- El producto Cozze debe estar conectado al tipo de gas correcto.
- Debe colocarse en una superficie nivelada y segura.
- No se deben instalar piezas no originales de Cozze en el producto Cozze.
- El producto Cozze no debe almacenarse permanentemente cerca del mar, piscinas o spas que contengan cloro.

Limpieza:

Los productos Cozze tienen una larga vida útil siempre que el horno se limpie después de su uso.

- La unidad de quemadores en todos los hornos Cozze está hecha de acero inoxidable y se puede limpiar con un limpiador para hornos si es necesario.
- El interior y el exterior del producto Cozze deben limpiarse a fondo después de su uso.
- El interior del horno y la piedra para pizza deben limpiarse después de su uso con una esponja, agua caliente y detergente para lavar platos. Asegúrese de eliminar el exceso de agua y detergente después de la limpieza.
- Las parrillas de la barbacoa deben limpiarse de la misma manera con agua caliente y detergente o limpiador para hornos (no use un cepillo de acero en la parrilla).
- Las piezas de acero inoxidable se pueden lubricar con Caramba® multispray y un paño de algodón.

FORNO A GAS PER PIZZA

IT - Manuale d’uso

ATTENZIONE! PER LA TUA SICUREZZA UTILIZZARE SOLO ALL’APERTO.

Read this instruction carefully and ensure that your pizza oven is properly installed, Leggi attentamente queste istruzioni e assicurati che il tuo forno per pizza sia correttamente installato, assemblato, mantenuto e riparato in conformità con queste istruzioni. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

Se hai domande sul montaggio o il funzionamento di questo forno per pizza, consulta il tuo rivenditore, il fornitore di gas, il produttore o l’agente.

Note per l’utente:

UTILIZZARE SOLO ALL’APERTO.

LEGGI LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L’APPARECCHIO.

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE, TENERE I BAMBINI LONTANO.

ATTENZIONE: NON TOCCARE LE SUPERFICI DEL FORNO PER PIZZA DURANTE L’USO, POICHÉ DIVENTANO MOLTO CALDE.

NON SPOSTARE L’APPARECCHIO DURANTE L’USO.

CONSERVA PER RIFERIMENTI FUTURI.

TECHNICAL INFORMATION

Modello n.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin n.
Nome dell’apparecchio	Forno a gas per pizza CE				2531DP-0142
Paesi di destinazione	Categorie	Tipo di gas	Pressione (mbar)	Dimensione iniettore (mm) / Marcatura iniettore	Potenza termica (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butano (G30) / Propano (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butano (G30) / Propano (G31) / Miscele	28-30	1,20	

Prodotto da: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danimarca
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Note per l'utente:

Leggi attentamente le seguenti istruzioni e assicurati che il tuo forno per pizza sia correttamente installato, assemblato e mantenuto. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

Se hai domande riguardanti il montaggio o il funzionamento, consulta il tuo rivenditore o la tua compagnia di gas GPL. L'apparecchio e il cilindro devono essere posizionati su una superficie piana e non devono essere utilizzati mentre sono accesi.

Il cambio del cilindro di gas deve essere effettuato lontano da qualsiasi fonte di accensione.

Si consiglia di usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manomesse dall'utente.

Nota per il consumatore: Conservare per riferimenti futuri.



USO E CARATTERISTICHE

Il forno per pizza è sicuro e facile da usare. I gas specificati per l'uso sono butano a 28-30 mbar, propano a 37 mbar, miscele di butano/propano a 30 mbar, miscele di butano/propano a 37 mbar e miscele di butano/propano a 50 mbar. Assicurati di utilizzare il forno per pizza solo con la pressione corretta per cui è stato progettato l'apparecchio.

Una ventilazione adeguata è fondamentale per la combustione e l'efficienza del forno per pizza. Questo garantirà la sicurezza dell'utente e delle persone nelle vicinanze dell'area in cui viene utilizzato l'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio in un'area chiusa o coperta.

Si consiglia di pre-riscaldare la pietra per pizza prima di cucinare.

NON utilizzare la pietra sopra una fiamma viva.

Evitare cambiamenti estremi di temperatura sulla pietra. NON posizionare cibi congelati su una pietra calda.

La pietra è fragile e può rompersi se colpita o lasciata cadere.

La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.

NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda. Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugarla prima dell'uso.

I bambini non devono mai essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato il forno. Non permettere ai bambini di sedersi, stare in piedi o giocare intorno al forno in nessun momento.

Non permettere mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo a qualsiasi bruciatore o superficie calda finché non si è raffreddata. Il tessuto potrebbe prendere fuoco e causare gravi lesioni personali.

Per la tua sicurezza, indossa abbigliamento adeguato. Non indossare indumenti larghi o con maniche larghe durante l'uso del forno. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non dovrebbero essere indossati durante la cottura.

Non riscaldare contenitori di cibo chiusi, poiché un accumulo di pressione potrebbe far esplodere i contenitori. Quando accendi il bruciatore, presta sempre attenzione a ciò che stai facendo.

Non utilizzare il forno per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che potrebbero aumentare le fiammate.

La temperatura sotto il forno è alta. Non posizionare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.

ATTENZIONE: Quando utilizzi il forno, non toccare l'involucro esterno, la tavola di cottura in pietra o le immediate vicinanze poiché queste aree diventano estremamente calde e potrebbero causare ustioni.

Quando la velocità del vento supera i 3 m/s, non utilizzare il forno per pizza rivolto controvento.

L'apparecchio è progettato solo per l'uso all'aperto.

Non modificare l'apparecchio.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Questo apparecchio non è destinato a essere installato su o in una barca, né in un veicolo ricreativo.

Spegni l'alimentazione del gas al cilindro dopo l'uso.

Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa e può causare lesioni o danni alla proprietà.

Qualsiasi modifica non autorizzata dell'apparecchio invaliderà la garanzia su questo apparecchio.
Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
L'apparecchio non deve avere ostruzioni sopra di esso, come alberi, arbusti, tetti a spiovente.
L'apparecchio deve essere installato con uno spazio di 1 metro intorno all'apparecchio.
Il forno per pizza non deve essere utilizzato vicino a materiali combustibili (prodotti a base di petrolio, solventi o altre sostanze classificate come infiammabili).
L'uso di questo apparecchio in aree chiuse può essere pericoloso ed è PROIBITO.
Lo sportello per fornetto per pizza è uno sportello mobile per il fornetto per pizza Cozze per esterno. L'uso di questo sportello per fornetto per pizza durante il riscaldamento può abbreviare il tempo di riscaldamento del 20-30%.
Dopo 20 minuti di preriscaldamento, lo sportello del forno per pizza DEVE essere rimosso.
Lo sportello per fornetto per pizza deve essere rimosso quando la temperatura raggiunge i 650 ° C. Se la temperatura scende, è possibile rimettere lo sportello per fornetto per pizza tra le cotture delle varie pizze, ma la temperatura del fornetto non deve mai superare i 650 °C.
Lo sportello per fornetto per pizza deve essere posto sul fornetto per pizza con una superficie in piano mentre si cucina. Non mettere lo sportello per fornetto per pizza sopra il fornetto per pizza durante la cottura.

INSERIMENTO E SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

Per inserire o sostituire la batteria nel tuo forno per pizza Cozze, gira il pulsante di accensione in senso antiorario fino a quando può essere rimosso.

Inserisci o sostituisci la batteria AA da 1,5 V e riavvita il pulsante di accensione in posizione.

Assicurati che i terminali della batteria siano inseriti nel verso corretto.



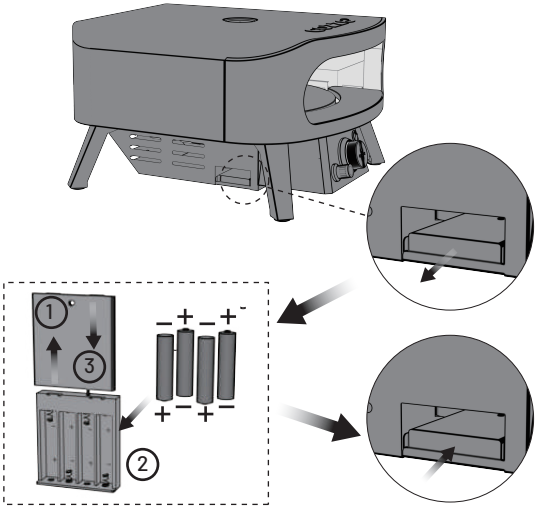
ISTRUZIONI PER L'USO

Segui attentamente queste istruzioni per evitare di danneggiare gravemente il forno per pizza e causare lesioni a te stesso o danni alla proprietà.

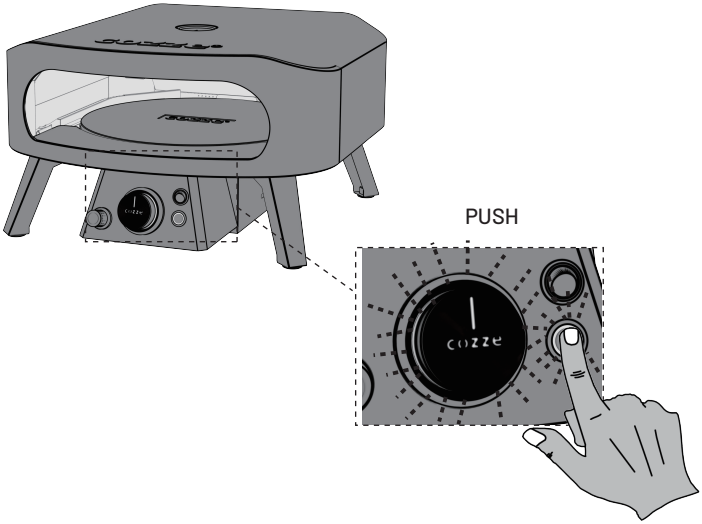
1. Assembla il forno per pizza seguendo attentamente le istruzioni di montaggio.
2. Collega il tubo del gas al forno per pizza. Collega il regolatore al tubo.
3. Collega il regolatore alla valvola del cilindro seguendo le istruzioni del regolatore fornite con il regolatore.
4. Assicurati che tutte le manopole di controllo siano in posizione "OFF" prima di accendere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
5. Utilizza il regolatore secondo le istruzioni fornite con il regolatore.

LUCE A LED

PASSAGGIO 1: mettere 4 batterie nel vano batterie, quindi fissare il vano batterie nella posizione giusta.

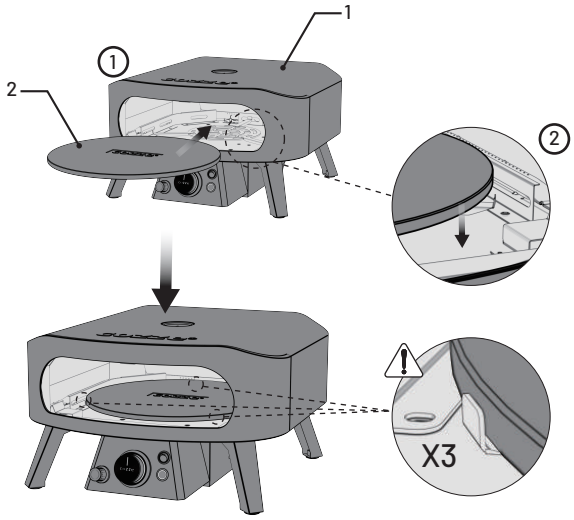


PASSAGGIO 2: dopo aver inserito le batterie, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione «OFF» e premere il pulsante di accensione per accendere la luce a LED. La luce a LED è di colore bianco. Ruotare la manopola di comando in senso antiorario: la luce a LED cambia colore e diventa rossa. Ricordarsi di premere nuovamente il pulsante di accensione per spegnere la luce a LED dopo l'uso.

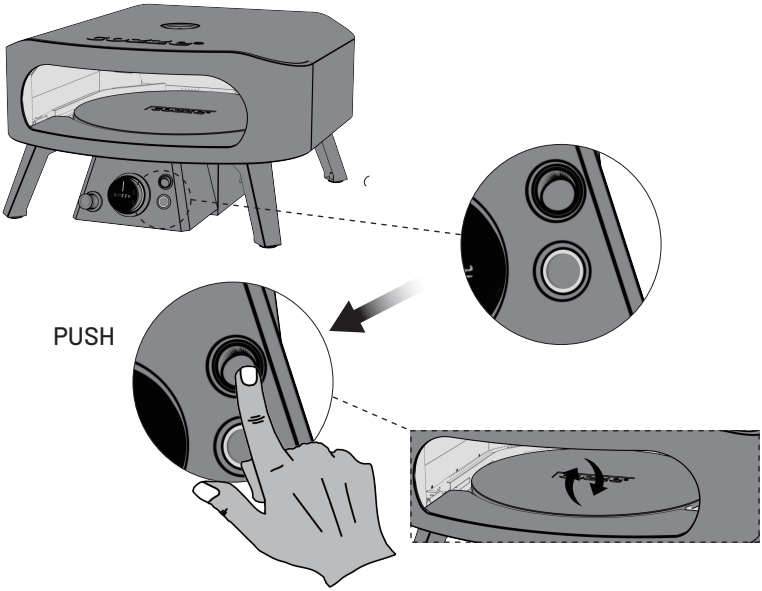


MOTORE DI ROTAZIONE

PASSAGGIO 1: mettere la pietra refrattaria per pizza sul supporto di rotazione.



PASSAGGIO 2: assicurarsi che le batterie siano inserite nel vano batterie. Premere il pulsante di accensione per accendere il motore di rotazione; la pietra refrattaria per pizza inizia a girare.



ACCENSIONE DEL FORNO PER PIZZA

1. Collega il cilindro del gas al forno per pizza seguendo le istruzioni fornite con il regolatore.
2. Gira la manopola di controllo in posizione “OFF”.
3. Accendi l’alimentazione del gas dal cilindro o dall’interruttore del regolatore seguendo le istruzioni di collegamento e funzionamento del regolatore. Verifica le connessioni tra il cilindro e il regolatore, così come tra il tubo e l’ingresso del forno, utilizzando acqua saponata. Qualsiasi perdita verrà evidenziata dalla formazione di bolle nell’area interessata. Se viene rilevata una perdita, non utilizzare il forno per pizza e consulta il fornitore di gas o il rivenditore.
4. Per accendere il bruciatore, premi la manopola di controllo e mantienila premuta mentre la giri in senso antiorario fino alla posizione di “Massima potenza” e premi il pulsante di accensione. Questo accenderà il bruciatore. Verifica che il bruciatore sia acceso. Se non si accende, ripeti il processo.
5. Se il bruciatore non si accende dopo due tentativi, gira il rubinetto del gas su “OFF” e aspetta 5 minuti prima di riprovare la sequenza di accensione.
6. Quando il bruciatore è acceso, puoi regolare la potenza girando la manopola in senso antiorario tra la posizione di massima e minima potenza.
7. Una volta che il forno è stato preriscaldato, la temperatura dovrebbe essere abbassata durante la cottura. Il forno emette molto calore, quindi è necessario regolare la temperatura per la cottura.
8. Per spegnere il forno, gira la manopola della valvola del cilindro o l’interruttore del regolatore in posizione “OFF” seguendo le istruzioni del regolatore. Una volta spenti i bruciatori, gira tutte le manopole di controllo su “OFF”.

Avviso: Se il bruciatore non si accende, gira la manopola di controllo in senso orario su “OFF” e spegni anche la valvola del cilindro. Attendi cinque minuti prima di riprovare la sequenza di accensione o sostituisci le batterie AA. Dopo l’uso, chiudi l’alimentazione del gas girando l’interruttore del regolatore su “OFF” o spegnendo la valvola del cilindro.

In caso di ritorno di fiamma durante l’uso dell’apparecchio, gira la manopola di controllo, la valvola del cilindro e l’interruttore del regolatore su “OFF”. Attendi 5 minuti prima di tentare nuovamente di accendere l’apparecchio. Se il problema persiste dopo il riaccendimento, consulta il tuo fornitore di gas, il negozio dove hai acquistato il forno per pizza o un tecnico del gas qualificato per assistenza o riparazione. Non tentare mai di risolvere il problema da solo, poiché ciò potrebbe causare gravi lesioni e/o danni materiali.

Pulisci l’apparecchio dal grasso in eccesso prima di riporlo, utilizzando un panno umido e una soluzione detergente delicata. Conserva l’apparecchio in un ambiente pulito e asciutto. Non conservare il cilindro di gas all’interno. Conservare in un’area ben ventilata, lontano dalla luce solare diretta.

COLLEGAMENTO DEL CILINDRO DI GAS ALL’APPARECCHIO

Questo apparecchio è adatto solo per l’uso con gas butano o propano a bassa pressione ed è dotato del regolatore a bassa pressione appropriato tramite un tubo flessibile. Il tubo deve essere fissato al regolatore e all’apparecchio con fascette o dadi. Questo forno per pizza è progettato per funzionare con un regolatore da 28-30 mbar per il gas butano, un regolatore da 37 mbar per il gas propano e un regolatore per miscele di butano/propano a 28-30 mbar. Utilizza un regolatore idoneo certificato secondo la norma BSEN 16129: 2013. Consulta il

tuo rivenditore di gas GPL per informazioni su un regolatore idoneo per il cilindro di gas.

Esegui una prova di tenuta con acqua saponata prima di utilizzare il forno per pizza.

COME VERIFICARE LE PERDITE

Prepara 2-3 once fluide di soluzione per rilevare perdite mescolando una parte di detersivo per piatti con tre parti di acqua.

Assicurati che la valvola di controllo sia in posizione “OFF”.

Collega il regolatore al cilindro e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurati che le connessioni siano sicure e poi apri il gas.

Spalma la soluzione saponata sul tubo e su tutte le giunzioni. Se compaiono bolle, c’è una perdita, che deve essere risolta prima dell’uso.

Ripeti il test dopo aver risolto il problema. Spegni il gas dal cilindro dopo il test.

Se la perdita rilevata non può essere riparata, non tentare di risolverla da solo, ma consulta il tuo fornitore di gas.

In caso di perdita di gas, chiudi immediatamente l’alimentazione del gas.

REGOLATORE E TUBO

Usa solo regolatori e tubi approvati per GPL alle pressioni indicate (vedi informazioni tecniche). La vita utile del regolatore è stimata in 10 anni. Si raccomanda di sostituire il regolatore entro 10 anni dalla data di fabbricazione.

L’uso di un regolatore o di un tubo errato è pericoloso; verifica sempre di avere gli elementi corretti prima di utilizzare l’apparecchio.

Il tubo utilizzato deve essere conforme alle norme pertinenti del paese d’uso. La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 metri. I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti.

Assicurati che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con alcuna parte del forno per pizza, tranne che nelle sue connessioni.

Il tubo deve essere conforme alla norma EN16436.

Il tubo non deve essere attorcigliato o piegato quando è collegato al cilindro di gas.

I tubi flessibili di metallo o gomma, utilizzati per collegare l’apparecchio al cilindro di GPL, devono essere sostituiti negli intervalli prescritti e in conformità con le Norme Nazionali in vigore.

Nessuna parte del tubo deve toccare parti dell’apparecchio.

Il forno per pizza può essere utilizzato con un tubo del gas con filetto da ¼” o con un tubo del gas con nipplo e fascetta.

Assicurati che il filetto e/o la fascetta siano ben serrati e che le connessioni non abbiano perdite!

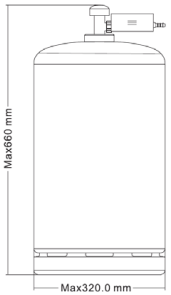
Quando si collega un tubo del gas alla connessione usando una fascetta, si consiglia di immergere il tubo in acqua calda e applicare un po’ di detersivo all’interno del tubo per facilitarne l’inserimento nella connessione.

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIO

Lo stoccaggio dell'apparecchio all'interno è consentito solo se il cilindro è scollegato e rimosso dall'apparecchio. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, dovrebbe essere conservato nel suo imballaggio originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

BOMBOLA DI GAS

L'apparecchio può essere utilizzato con bombole di gas con un peso compreso tra 4,5 kg e 15 kg per il butano, o tra 3,9 kg e 13 kg per il propano. La bombola di gas non deve essere fatta cadere né maneggiata in modo brusco! Se l'apparecchio non è in uso, la bombola deve essere scollegata. Dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio, rimettere il tappo protettivo sulla bombola.



Le bombole devono essere conservate all'esterno, in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in un luogo dove le temperature possono superare i 50°C.

Non conservare la bombola vicino a fiamme, luci pilota o altre fonti di accensione. NON FUMARE.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate quando il forno per pizza è freddo e con l'alimentazione del combustibile chiusa al cilindro di gas.

Si raccomanda di pulire e mantenere l'apparecchio almeno una volta al mese.

PULIZIA

Lasciare acceso il forno per pizza per circa 15 minuti dopo ogni utilizzo ("bruciatura") aiuterà a mantenere al minimo i residui di cibo in eccesso.

Superficie esterna
Utilizzare un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio con acqua calda. Per le macchie ostinate, può essere utilizzata una polvere detergente non abrasiva, quindi risciacquare con acqua.

Superfici in plastica
Lavare con un panno morbido e una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua. Non utilizzare detergenti abrasivi, sgrassanti o detergenti concentrati per barbecue sulle parti in plastica.

Pietra per pizza
Utilizzare una soluzione di acqua e sapone delicato. Per le macchie ostinate, si può usare una polvere detergente non abrasiva, quindi risciacquare con acqua.

LE MIGLIORI PIZZE VENGONO COTTE IN UN FORNO PER PIZZA COZZE.

Per ottenere i migliori risultati, hai bisogno di un buon impasto e di un forno per pizza molto caldo, preferibilmente a circa 400 °C.

In breve, il forno deve essere molto caldo, poiché è l'alta temperatura che rende la pizza croccante e leggera.

Accendi il forno per pizza con largo anticipo rispetto alla cottura della tua pizza.

Cosa fare:

Assicurati che il forno e la pietra per pizza siano posizionati correttamente. Collega una bombola di gas al forno per pizza e avvia il forno alla temperatura massima. Il tuo forno per pizza Cozze ha tre bruciatori in totale, due ai lati e uno sul retro del forno.

Verifica che tutti e tre i bruciatori siano accesi.

Il termometro indica la temperatura del forno ed è solo a scopo orientativo.

La pietra impiegherà sempre più tempo a riscaldarsi rispetto al forno stesso e sarà sufficientemente calda dopo almeno 20 minuti di riscaldamento.

Un termometro a infrarossi Cozze può essere utilizzato per determinare la temperatura esatta della pietra.

Considera che il tempo di riscaldamento può essere influenzato dal vento e dalla temperatura esterna.

Lascia che il forno per pizza si riscaldi per circa 20 minuti. Sarà quindi pronto per cuocere le pizze più deliziose.

Quando la tua pizza è pronta per essere cotta, spingila delicatamente nel forno sulla pietra per pizza utilizzando una pala per pizza. Abbassa la temperatura a media per evitare che la parte superiore della pizza si bruci.

Cuoci la pizza fino a quando non sarà croccante e il formaggio sarà completamente sciolto.

Rimuovi delicatamente la pizza dal forno e appoggiala su un tagliere.

Lascia raffreddare leggermente la pizza fumante prima di tagliarla e condividerla con i tuoi cari.

Riporta il forno alla temperatura massima e lascialo riscaldare per qualche minuto prima di cuocere la pizza successiva.

Buon appetito e goditi il tuo forno per pizza!

GARANZIA

La garanzia di Cozze include quanto segue:

Garanzia di 2 anni

- Bruciatori a gas
- Ritardanti di fiamma, che proteggono i bruciatori
- Griglie per barbecue

La garanzia sopra citata è soggetta alle seguenti condizioni:

- Il prodotto Cozze deve essere utilizzato secondo le istruzioni del manuale dell'utente.
- Deve essere assemblato correttamente secondo le istruzioni.
- Deve essere mantenuto e pulito frequentemente.
- Deve essere riposto coperto con un telo quando il forno non è in uso.
- Stoccaggio invernale Cozze: Tutte le parti in legno e gli accessori per i prodotti Cozze devono essere riposti all'interno durante l'inverno.
- Il prodotto Cozze deve essere collegato al tipo di gas corretto.
- Deve essere posizionato su una superficie piana e sicura.
- Non devono essere installate parti non originali Cozze sul prodotto Cozze.
- Il prodotto Cozze non deve essere riposto come componente permanente vicino al mare, a piscine o a spa che contengono cloro.

Pulizia:

I prodotti Cozze hanno una lunga durata se il forno viene pulito dopo ogni utilizzo.

- L'unità del bruciatore in tutti i forni Cozze è in acciaio inossidabile e può essere pulita con un detergente per forni se necessario.
- L'interno e l'esterno del prodotto Cozze devono essere puliti accuratamente dopo l'uso.
- L'interno del forno e la pietra per pizza devono essere puliti dopo l'uso utilizzando una spugna, acqua calda e detergente per piatti. Assicurati di rimuovere l'eccesso di acqua e detergente dopo la pulizia.
- Le griglie per barbecue devono essere pulite allo stesso modo con acqua calda e detergente per piatti o detergente per forni. (Non utilizzare una spazzola in acciaio sulla griglia.)
- Le parti in acciaio inossidabile possono essere lubrificate con Caramba® multispray e un panno di cotone.

GAS PIZZAOVN

DK - Brugervejledning

ADVARSEL! FOR DIN SIKKERHED SKAL DEN KUN BRUGES UDE.

Læs denne instruktion omhyggeligt, og sørg for, at din pizzaovn er korrekt installeret, samlet, vedligeholdt og serviceret i henhold til disse instruktioner. Undladelse af at følge disse instruktioner kan medføre alvorlige personskader og/eller skader på ejendom.

Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller drift af denne pizzaovn, bedes du kontakte din forhandler, din gaskilde, producenten eller agenten.

Bemærkninger til brugeren:

BRUG KUN UDE.

LÆS INSTRUKTIONERNE FØR BRUG AF APPARATET.

ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME, HOLD BØRN VÆK.

ADVARSEL: DU MÅ IKKE BERØRE OVERFLADERNE PÅ PIZZAOVNEN UNDER BRUG, DA DEN BLIVER MEGET VARM.

FLYT IKKE APPARATET UNDER BRUG.

BEVAR TIL FREMTIDIG REFERENCER.

TEKNISKE OPLYSNINGER

Model nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin nr.
Navn på apparatet	Gas Pizzaovn CE				2531DP-0142
Bestemmelsesland	Kategorier	Gastype	Tryk (mbar)	Injektorstørrelse (mm)/ Injektormarkering	Varmeindgang (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan (G30)/ Propane (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan (G30)/ Propane (G31)/deres blandinger	28-30	1,20	

Fremstillet af: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Bemærkninger til brugeren:

Læs følgende instruktioner omhyggeligt, og sørg for, at din pizzaovn er korrekt installeret, samlet og vedligeholdt. Undladelse af at følge disse instruktioner kan medføre alvorlige personskader og/eller skader på ejendom.

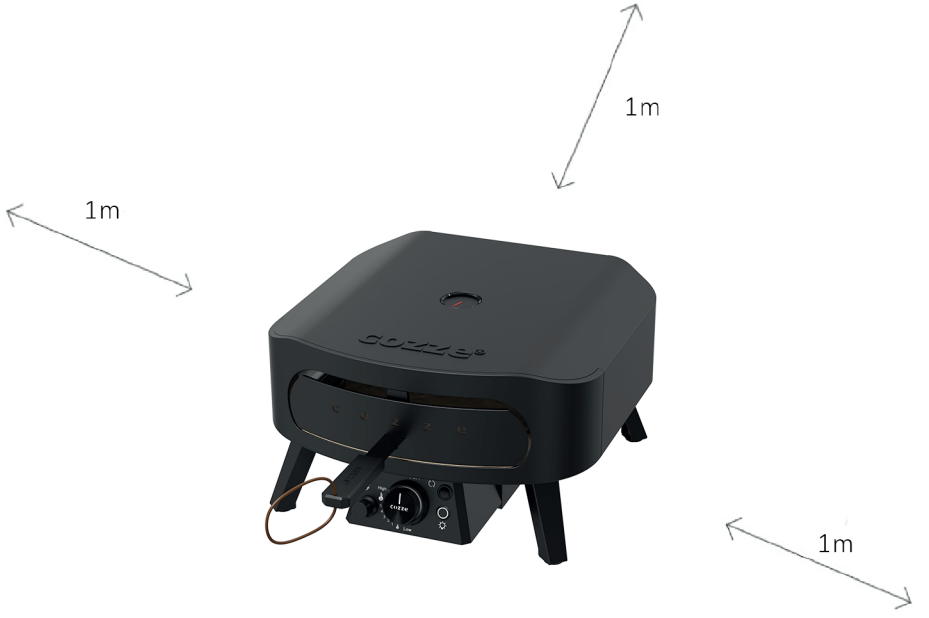
Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller drift, bedes du kontakte din forhandler eller LPG-virksomhed. Apparatet og cylinderen skal placeres på en plan overflade og må ikke bruges, mens de er tændt.

Ændring af gascylinderen skal udføres væk fra enhver tændkilde.

Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker, når du håndterer særligt varme komponenter.

De dele, der er forseglet af producenten eller hans agent, må ikke manipuleres af brugeren.

Note til forbrugeren: Behold til fremtidig reference.



BRUG OG KARAKTERISTIKKER

Pizzaovnen er sikker og nem at bruge. De specificerede gasser til brug er butan ved 28 til 30 mbar, propan ved 37 mbar, blandinger af butan/propan ved 30 mbar, blandinger af butan/propan ved 37 mbar og blandinger af butan/propan ved 50 mbar. Sørg venligst for, at du kun bruger din pizzaovn ved det korrekte tryk, som apparatet er designet til.

Tilstrækkelig ventilation er afgørende for forbrænding og effektivitet i pizzaovnen. Dette vil sikre sikkerheden for brugeren og andre mennesker i nærheden af det område, hvor apparatet bruges. Brug aldrig apparatet i et lukket eller overdækket område.

Det anbefales at forvarme pizzastenen, før du laver pizza.

DU MÅ IKKE bruge stenen over en åben flamme.

Undgå ekstreme temperaturændringer på stenen. DU MÅ IKKE placere frosne fødevarer på en varm sten.

Stenen er skrøbelig og kan gå i stykker, hvis den stødes eller tabes.

Stenen er meget varm under brug og forbliver varm i lang tid efter brug.

DU MÅ IKKE køle stenen med vand, når stenen er varm. Efter rengøring af stenen med vand skal du sørge for at tørre stenen, inden du bruger den.

Børn bør ikke efterlades alene eller uden opsyn i et område, hvor ovnen bruges. Lad ikke børn sidde, stå eller lege omkring ovnen på noget tidspunkt.

Lad aldrig tøj eller andre brændbare materialer komme i kontakt med eller komme for tæt på nogen brænder eller varm overflade, før den er kølet af. Stoffet kan antænde og forårsage alvorlige personskader.

For personlig sikkerhed skal du bære passende tøj. Løse beklædningsgenstande eller ærmer bør aldrig bæres, mens ovnen bruges. Nogle syntetiske stoffer er meget brandfarlige og bør ikke bæres under madlavning.

Varm ikke lukkede madbeholdere, da et tryk kan opbygges og forårsage, at beholdere eksploderer. Når du tænder for brænderen, skal du altid være opmærksom på, hvad du gør.

Brug ikke ovnen til at tilberede ekstremt fede kødtyper eller andre produkter, der kan forårsage flammer.

Temperaturen under ovnen er høj. Placer ikke ovnen på et bord med brændbare dækkener, plast eller andre brandfarlige materialer.

ADVARSEL: Når du bruger ovnen, må du ikke røre ved den udenpå, stenbagningspladen eller de umiddelbare omgivelser, da disse områder bliver ekstremt varme og kan forårsage forbrændinger.

Når vindhastigheden er over 3 m/s, skal du ikke bruge pizzaovnen med front mod vinden.

Apparatet er kun designet til udendørs brug.

Ændr ikke apparatet.

Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive installeret i eller på en båd. Dette apparat er ikke beregnet til at blive installeret i eller på et fritidskøretøj.

Sluk for gasforsyningen ved gascylinderen efter brug.

Enhver ændring af apparatet kan være farlig og kan forårsage skader eller materielle skader.

Enhver uautoriseret ændring af apparatet vil ugyldiggøre garantien på dette apparat.

Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
Apparatet må ikke have nogen overliggende forhindringer, f.eks. træer, buske, skråtag.
Apparatet skal installeres med en afstand på 1 meter rundt om apparatet. Pizzaovnen må ikke bruges nær brandfarlige materialer (produkter på petroleum-basis, fortyndere eller andre stoffer, der klassificeres som brandfarlige).
Brugen af dette apparat i lukkede områder kan være farlig og er FORBUDT.
Frontlågen er en flytbar låge til din cozze pizzaovn til udendørs brug. Ved at bruge frontlågen kan forvarmningstiden reduceres med 20-30%.
Pizzaovndøren SKAL fjernes efter forvarmning i 20 minutter.
Frontlågen SKAL fjernes, når temperaturen når op på 650 °C. Hvis temperaturen falder, kan du sætte frontlågen på igen mellem pizzabagningerne, men ovntemperaturen må aldrig overstige 650 °C.
Frontlågen skal stå vandret på pizzaovnen, når den bruges. Læg ikke frontlågen oven på pizzaovnen, når den er varm.

INSÆTTELSE OG ERSTATNING AF BATTERIET

For at indsætte eller erstatte batteriet i din Cozze pizzaovn skal du dreje tændingsknappen mod venstre, indtil den kan tages af.

Indsæt eller erstat det 1,5 V AA-batteri og skru tændingsknappen tilbage på plads.

Sørg for, at batteriterminalerne er korrekt installeret.



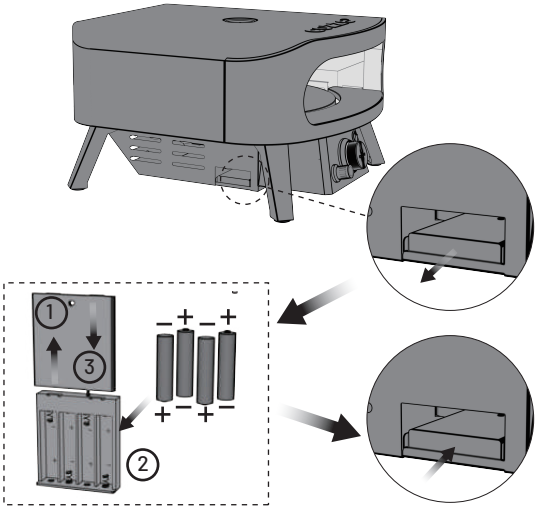
INSTRUKTIONER TIL BRUG

Følg disse instruktioner omhyggeligt for at undgå alvorlig skade på din pizzaovn og for at forhindre personskader eller skader på ejendom.

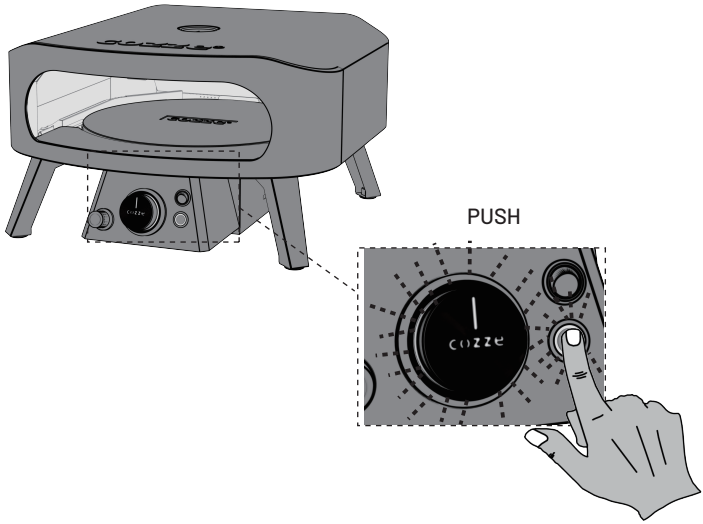
1. Saml pizzaovnen ved omhyggeligt at følge monteringsvejledningen.
2. Tilslut gasslangen til pizzaovnen. Tilslut regulatoren til slangen.
3. Tilslut regulatoren til cylinderventilen ved at følge de medfølgende instruktioner til regulatoren.
4. Drej alle kontrolknapper til “OFF”-positionen, før du tænder for gasforsyningen til apparatet.
5. Betjen regulatoren i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner til regulatoren.

LED-LYS

TRIN 1: Isæt 4 batterier i batteriboksen, og anbring derefter batteriboksen korrekt.

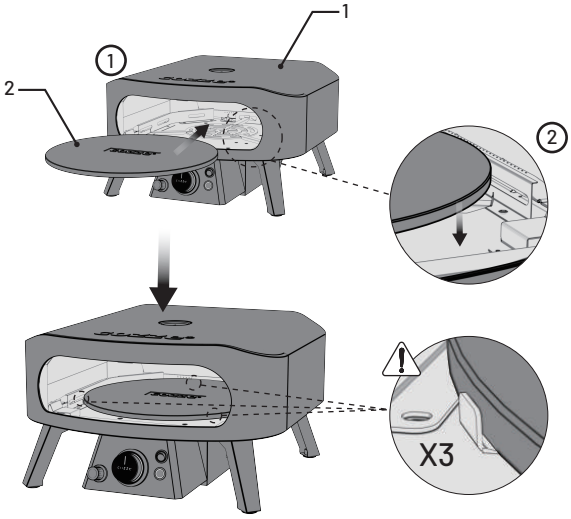


TRIN 2: Kontroller, at knappen er i positionen OFF. Tryk på knappen til LED-lyset for at tænde for det. LED-lyset lyser hvidt. Drej knappen mod uret, og LED-lyset skifter til rødt. Husk at trykke på knappen til LED-lyset igen efter brug for at slukke for det.

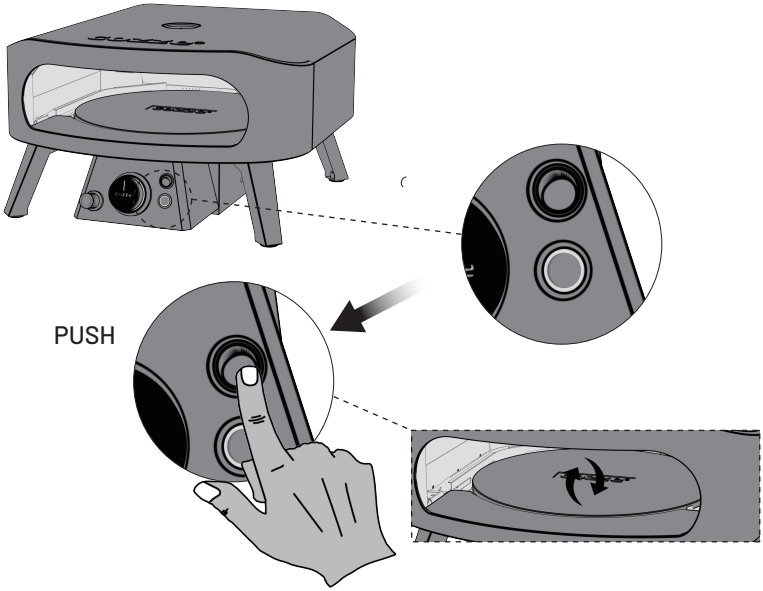


MOTOR TIL ROTERENDE PIZZASTEN

TRIN 1: Anbring pizzastenen på den roterende holder.



TRIN 2: Sørg for, at der er isat batterier. Tryk på knappen for at tænde for motoren, så pizzastenen roterer.



TÆNDING AF DIN PIZZAOVN

1. Tilslut gascylinderen til pizzaovnen ved at følge de medfølgende instruktioner til regulatoren.
2. Drej kontrolknappen til “OFF”-positionen.
3. Tænd for gasforsyningen ved cylinderen eller regulatorens kontakt, i henhold til instruktionerne til tilslutning og betjening af regulatoren. Tjek forbindelsen mellem cylinderen og regulatoren samt slangen til pizzaovnens indgang for lækager ved hjælp af sæbespåner. Enhver lækage vil vise sig som bobler i området omkring lækagen. Hvis der findes en lækage, må du ikke bruge pizzaovnen. Kontakt din gas- eller pizzaovnsleverandør for råd.
4. For at tænde brænderen skal du trykke ned på kontrolknappen og holde den nede, mens du drejer den mod venstre til “Fuldt niveau”-positionen og trykker på tændingsknappen. Dette vil tænde brænderen. Tjek, at brænderen er tændt. Hvis brænderen ikke er tændt, skal du gentage denne proces.
5. Hvis brænderen ikke er tændt efter to forsøg, skal du dreje gashanen til “OFF” og vente i 5 minutter, før du forsøger tændingssekvensen igen.
6. Når brænderen er tændt, kan brænderens styrke justeres ved at trykke ned og dreje knappen mod venstre til en hvilken som helst position mellem fuld og lav styrke.
7. Efter at ovnen er opvarmet til brug, bør temperaturen sænkes under bagning. Ovnen afgiver meget varme, og temperaturen skal derfor justeres til den korrekte bagetemperatur.
8. For at slukke pizzaovnen skal du dreje cylinderventilens håndtag eller regulatorens kontakt til “OFF”-positionen i henhold til regulatorens instruktioner. Når brænderne er slukket, skal du dreje alle kontrolknapperne til “OFF”-positionen.

Advarsel: Hvis brænderen ikke tænder, skal du dreje kontrolknappen med uret til “OFF” og også slukke cylinderventilen. Vent fem minutter, før du forsøger at tænde igen. Eller skift AA-batterierne.

Efter brug skal du lukke for gasforsyningen ved enten at dreje kontakten på regulatoren til “OFF” eller slukke cylinderventilen.

I tilfælde af tilbageholdt flamme, mens apparatet er i brug, skal du dreje kontrolknappen, cylinderventilen og regulatorens kontakt til “OFF”-positionen. Vent 5 minutter, før du forsøger at tænde apparatet igen. Hvis problemet fortsætter efter tænding, skal du kontakte din gasleverandør, butikken hvor du har købt pizzaovnen, eller en kvalificeret gasingeniør for assistance eller reparation. Forsøg aldrig at løse problemet selv, da dette kan medføre alvorlige skader og/eller materielle skader.

Rengør apparatet for overskydende fedt, før det opbevares, med en fugtig klud ved hjælp af en mild sæbeopløsning som rengøringsmiddel.

Opbevar apparatet i et rent og tørt miljø.

Opbevar ikke din gasflaske indendørs. Opbevar den i et godt ventileret område væk fra direkte sollys.

TILSLUTNING AF GASCYLINDER TIL APPARATET

Dette apparat er kun egnet til brug med lavtryks butan eller propan gas og er udstyret med den passende lavtryksregulator via en fleksibel slange. Slangen skal sikres til regulatoren og apparatet med slangeklemmer/nuts. Denne pizzaovn er indstillet til at fungere med en 28-30 mbar regulator til butangas, en 37 mbar regulator til propangas og en regulator til blanding

af butan/propan ved 28-30 mbar. Brug en passende regulator, der er certificeret i henhold til BSEN 16129: 2013. Kontakt venligst din LPG-forhandler for oplysninger om en passende regulator til gasflasken.

Udfør en lækagetest med sæbespåner, før du bruger pizzaovnen.

SÅDAN KONTROLLERER DU FOR LÆKAGER

Forbered 2-3 fluid ounces af en lækagedetekteringsløsning ved at blande en del opvaskemiddel med tre dele vand.

Sørg for, at kontrolventilen er i “OFF”-position.

Tilslut regulatoren til cylinderen og ON/OFF-ventilen til brænderen, og sørg for, at forbindelserne er sikre, og tænd derefter for gassen.

Påfør den sæbeskumsfyldte løsning på slangen og alle samlinger. Hvis der dannes bobler, har du en lækage, som skal udbedres, før du bruger apparatet.

Udfør en ny test efter reparation af fejlen. Sluk for gassen ved cylinderen efter testen.

Hvis en opdaget lækage ikke kan udbedres, skal du ikke forsøge at reparere lækagen, men kontakte din gasforhandler.

I tilfælde af gaslækage, sluk for gasforsyningen.

REGULATOR OG SLANGE

Brug kun regulatorer og slanger, der er godkendt til LPG ved de ovenfor nævnte tryk (se tekniske oplysninger). Regulatorens forventede levetid er cirka 10 år. Det anbefales, at regulatoren skiftes inden for 10 år efter fremstillingsdatoen.

Brugen af en forkert regulator eller slange er usikker; kontroller altid, at du har de korrekte dele, før du betjener apparatet.

Den anvendte slange skal overholde den relevante standard for det land, hvor den bruges. Slangens længde må maksimalt være 1,5 meter. Slanger, der er slidte eller beskadigede, skal udskiftes.

Sørg for, at slangen ikke er tilstoppet, bøjet eller i kontakt med nogen del af pizzaovnen, bortset fra ved forbindelsen.

Slangen skal overholde standarden EN16436.

Slangen må ikke være vridd eller bøjet, når den er tilsluttet gascylinderen.

Fleksible metal- eller gummirør, der bruges til at forbinde apparatet med LPG-cylinderen, skal skiftes inden for de foreskrevne intervaller og i overensstemmelse med de gældende nationale regler.

Ingen del af slangen må røre ved apparatet.

Pizzaovnen kan bruges med en gasslange med ¼” gevind eller en gasslange med nippe og slangeklemme.

Sørg for, at gevindet og/eller klemmen er ordentligt strammet, og at forbindelserne ikke lækker!

Når du monterer en gasslange til slangetilslutningen ved hjælp af en slangeklemme, anbefales det at placere slangen i varmt vand og anvende lidt opvaskemiddel indeni slangen, hvilket vil gøre det lettere at montere slangen til slangetilslutningen.

OPBEVARING AF APPARATET

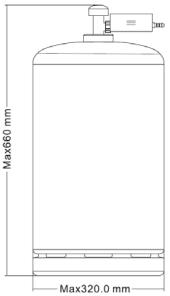
Opbevaring af apparatet indendørs er kun tilladt, hvis cylinderen er frakoblet og fjernet fra apparatet. Hvis apparatet ikke skal bruges i en periode, skal det opbevares i sin originale emballage i et tørt og støvfrit miljø.

GASCYLINDER

Apparatet kan bruges med enhver gasflaske, der vejer mellem 4,5 kg og 15 kg butan eller mellem 3,9 kg og 13 kg propan. Gascylinderen må ikke tabes eller håndteres hårdhændet! Hvis apparatet ikke er i brug, skal cylinderen frakobles. Sæt det beskyttende låg på cylinderen igen, efter at cylinderen er frakoblet apparatet.

Cylindere skal opbevares udendørs i lodret position og uden for børns rækkevidde. Cylinderen må aldrig opbevares, hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Opbevar ikke cylinderen nær flammer, pilotlys eller andre tændkilder. RYG IKKE.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

FORSIGTIG: Alle rengørings- og vedligeholdelsesopgaver skal udføres, når pizzaovnen er kold, og med brændstofforsyningen slukket ved gascylinderen.

Det anbefales at rengøre og vedligeholde apparatet mindst en gang om måneden.

RENGØRING

At “brænde” pizzaovnen af efter hver brug (i ca. 15 minutter) vil holde overskydende madrester på et minimum.

UDETS OVERFLADE
Brug et mildt rengøringsmiddel eller en løsning af bagepulver og varmt vand. Ikke-abrasiv skrubbepulver kan bruges på genstridige pletter, og derefter skylles med vand.

PLASTOVERFLADER
Vask med en blød klud og en varm sæbevandopløsning. Skyld med vand. Brug ikke abrasive rengøringsmidler, affedtere eller koncentrerede grillrensere på plastdele.

PIZZASTEN
Brug en mild sæbevandopløsning. Ikke-abrasiv skrubbepulver kan bruges på genstridige pletter, og derefter skylles med vand.

DE BEDSTE PIZZAS BAGES I EN COZZE PIZZAOVN

For at opnå de bedste resultater har du brug for et godt dej og en meget varm pizzaovn, helst omkring 400 °C.

Kort sagt, pizzaovnen skal være MEGET varm, da den høje temperatur gør pizzaen sprød og luftig.

Tænd for pizzaovnen i god tid, før du bager din pizza.

Hvad du skal gøre:

Sørg for, at pizzaovnen og pizzastenen er korrekt placeret. Tilslut en gasflaske til pizzaovnen og start ovnen på den højeste temperatur. Din Cozze pizzaovn har i alt tre brændere, to på siderne og en på bagsiden af ovnen.

Tjek, at alle tre brændere er tændt.

Termometeret angiver temperaturen i ovnen og er kun til vejledning.

Stenen vil altid tage længere tid at varme op end ovnen selv og vil kun være varm nok efter mindst 20 minutters opvarmning.

Et Cozze infrarødt termometer kan bruges til at bestemme den nøjagtige temperatur på stenen.

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden kan påvirkes af vinden og temperaturen udenfor.

Lad pizzaovnen varme op i cirka 20 minutter. Den vil derefter være klar til at bage de mest lækre pizzaer.

Når din pizza er klar til at blive bagt, skal du forsigtigt skubbe den ind i ovnen på pizzastenen ved hjælp af en pizzapadle. Sænk varmen til medium, så toppen af din pizza ikke brænder.

Bag indtil din pizza er sprød, og osten er smeltet.

Fjern forsigtigt pizzaen fra ovnen og læg den på et skærebræt.

Lad din dampende varme pizza køle lidt af, inden du skærer den og deler den med dine kære.

Sæt pizzaovnen op til den højeste temperatur, og lad den varme et par minutter, før du bager din næste pizza.

Nyd din pizzaovn og velbekomme!

GARANTI

Cozze's garanti inkluderer følgende:

2-års garanti

- Gasbrændere
- Flammehæmmere, der beskytter brænderne
- Grillriste

Den ovennævnte garanti er underlagt følgende betingelser:

- Cozze-produktet anvendes i henhold til instruktionerne i brugermanualen.
- Det er korrekt samlet i overensstemmelse med instruktionerne.
- Det vedligeholdes og rengøres ofte.
- Det opbevares dækket med et tæppe, når ovnen ikke er i brug.
- Vinteropbevaring for Cozze: Alle trædele og tilbehør til Cozze-produkter skal opbevares indendørs om vinteren.
- Cozze-produktet skal være tilsluttet den korrekte type gas.
- Det skal placeres på en plan og sikker overflade.
- Ikke-originale Cozze-dele må ikke installeres på Cozze-produktet.
- Cozze-produktet må ikke opbevares som en permanent komponent tæt på havet eller swimmingpools eller spaer, der indeholder klor.

Rengøring:

Cozze-produkter har en lang levetid, forudsat at ovnen rengøres efter brug.

- Brænderens enhed i alle Cozze-ovne er i rustfrit stål og kan rengøres med ovnrens om nødvendigt.
- Indersiden og ydersiden af Cozze-produktet skal rengøres grundigt efter brug.
- Indersiden af ovnen og pizzastenen skal rengøres efter brug med en svamp og varmt vand og opvaskemiddel. Sørg for at fjerne overskydende vand og rengøringsmidler efter rengøring.
- Grillriste skal rengøres på samme måde med varmt vand og opvaskemiddel eller ovnrens. (Brug ikke en stålbørste på risten.)
- De rustfrie ståldele kan smøres med Caramba® multispray og en bomuldsklud.

GASS PIZZAOVN

NO - Brukermanual

ADVARSEL! FOR DIN SIKKERHET BRUKES KUN UTENDØRS.

Les denne instruksjonen nøye og sørg for at pizzaovnen din er riktig installert, montert, vedlikeholdt og servet i henhold til disse instruksjonene. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan resultere i alvorlige personskader og/eller materielle skader.

Hvis du har spørsmål angående montering eller drift av denne pizzaovnen, vennligst kontakt din forhandler, din gassleverandør, produsenten eller agenten.

Notater til brukeren:

BRUK KUN UTENDØRS.

LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET.

ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN BLI VELDIG VARME, HOLDE UNGE BARN UNNA.

ADVARSEL: IKKE BERØR OVERFLATENE PÅ PIZZAOVNEN UNDER BRUK, DA DEN BLIR VELDIG VARM.

FLYTT IKKE APPARATET UNDER BRUK.

BEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.

TEKNISK INFORMASJON

Modellnr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin nr.
Apparatnavn	Gass Pizzaovn CE				2531DP-0142
Bestemmelsesland	Kategorier	Gastype	Trykk (mbar)	Injektorstørrelse (mm)/ Injektormarkering	Varmeinnsats (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan (G30)/ Propan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan (G30)/ Propan (G31)/deres blandinger	28-30	1,20	

Fremstilt av: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Notater til brukeren:

Les følgende instruksjon nøye, og sørg for at pizzaovnen din er riktig installert, montert og vedlikeholdt. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan resultere i alvorlige personskader og/eller materielle skader.

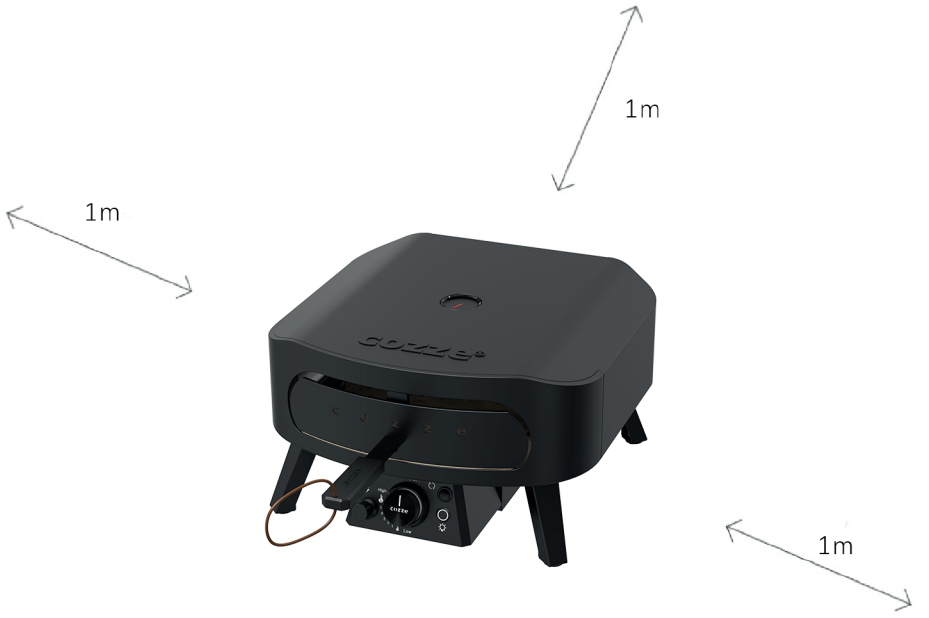
Hvis du har spørsmål angående montering eller drift, vennligst kontakt din forhandler eller LPG-selskap. Apparater og sylindere må plasseres på en jevn overflate og må ikke brukes mens de er tent.

Bytte av gassylinder skal utføres bort fra enhver tennkilde.

Det anbefales å bruke beskyttelseshansker når du håndterer spesielt varme komponenter.

Deler som er forseglet av produsenten eller hans agent, skal ikke manipuleres av brukeren.

Notat til forbrukeren: Behold for fremtidig referanse.



BRUK OG EGENSKAPER

Pizzaovnen er sikker og enkel å bruke. De spesifiserte gassene til bruk er butan ved 28 til 30 mbar, propan ved 37 mbar, blandinger av butan/propan ved 30 mbar, blandinger av butan/propan ved 37 mbar og blandinger av butan/propan ved 50 mbar. Vennligst sørg for at du kun bruker pizzaovnen ved det riktige trykket som apparatet er designet for.

Tilstrekkelig ventilasjon er avgjørende for forbrenning og effektiv ytelse av pizzaovnen. Dette vil sikre sikkerheten til brukeren og andre personer i nærheten av området der apparatet brukes. Bruk aldri apparatet i et lukket, overbygd område.

Det anbefales å forvarme pizzastenen før du lager pizza.

MÅ IKKE bruke stenen over åpen flamme.

Unngå ekstreme temperaturforandringer på stenen. MÅ IKKE plassere frosne matvarer på en varm stein.

Stenen er skjør og kan knuses hvis den støtes eller slippes.

Stenen blir veldig varm under bruk og forblir varm lenge etter bruk.

MÅ IKKE kjøle stenen med vann når stenen er varm. Etter rengjøring av stenen med vann, vennligst tørk stenen før bruk.

Barn bør ikke etterlates alene eller uten tilsyn i et område der ovnen brukes. La ikke barn sitte, stå eller leke rundt ovnen på noe tidspunkt.

La aldri klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med eller komme for nært noen brenner eller varm overflate før den har kjølt seg ned. Stoffet kan ta fyr, noe som kan forårsake alvorlige personskader.

For personlig sikkerhet, bruk passende klær. Løse klær eller ermer bør aldri bæres mens ovnen er i bruk. Noen syntetiske stoffer er svært brannfarlige og bør ikke bæres mens du lager mat.

Varm ikke lukkede matbeholdere, da et trykk kan oppbygges og forårsake at beholderne eksploderer. Når du tenner brannen, må du alltid være oppmerksom på hva du gjør.

Bruk ikke ovnen til å lage ekstremt fete kjøttprodukter eller andre produkter som øker flammene.

Temperaturen under ovnen er høy. Plasser ikke ovnen på et bord med brennbare duker, plast eller andre brennbare materialer.

ADVARSEL: Når du bruker ovnen, må du ikke berøre det ytre skallet, steinbakebrettet eller umiddelbare omgivelser, da disse områdene blir ekstremt varme og kan forårsake forbrenninger.

Når vindhastigheten er over 3 m/s, må du ikke bruke pizzaovnen med fronten mot vinden.

Apparatet er kun designet for utendørs bruk.

Modifiser ikke apparatet.

Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.

Dette apparatet er ikke ment å bli installert i eller på en båt. Dette apparatet er ikke ment å bli installert i eller på et fritidskjøretøy.

Slå av gassforsyningen ved gassylinderen etter bruk.

Enhver modifikasjon av apparatet kan være farlig og kan forårsake skader eller materielle skader.

Enhver uautorisert modifikasjon av apparatet vil ugyldiggjøre garantien på dette apparatet.

Dette apparatet må holdes unna brennbare materialer under bruk.
Apparatet må ikke ha noen overliggende hindringer, f.eks. trær, busker, skråtak.
Apparatet må installeres med en avstand på 1 meter rundt apparatet.
Pizzaovnen må ikke brukes nær brennbare materialer (produkter basert på petroleum, tynnere eller andre stoffer som klassifiseres som brennbare).
Bruken av dette apparatet i lukkede områder kan være farlig og er FORBUDT.
Pizzaovndøren er en mobil dør til din Cozze pizzaovn utendørs. Ved å bruke denne pizzaovndøren under oppvarming kan oppvarmingstiden reduseres med 20-30 %.
Pizzaovndøren MÅ fjernes etter forvarming i 20 minutter.
Pizzaovndøren MÅ fjernes når temperaturen når 650 °C. Hvis temperaturen faller, kan du sette på døren på pizzaovnen igjen, mellom steking av flere pizzaer, men ovnstemperaturen må aldri overstige 650 °C.
Pizzaovndøren må settes på pizzaovnen med et flatt underlag under tilberedning. Ikke plasser pizzaovndøren oppå pizzaovnen under steking.

INSERTING OG ERSTATNING AV BATTERIET

For å sette inn eller erstatte batteriet i din Cozze pizzaovn, vri tændknappen mot venstre til den kan fjernes.
Sett inn eller bytt ut 1,5 V AA-batteriet og skru tændknappen tilbake på plass.
Sørg for at batteriterminalene er korrekt installert.



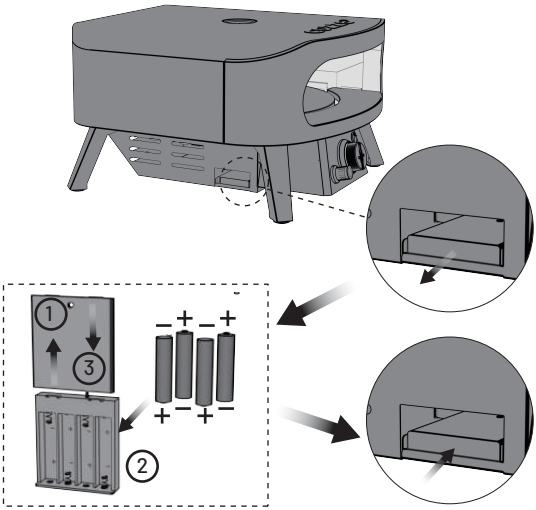
INSTRUKSJONER FOR BRUK

Følg disse instruksjonene nøye for å unngå alvorlig skade på pizzaovnen din og for å forhindre personskader eller skader på eiendom.

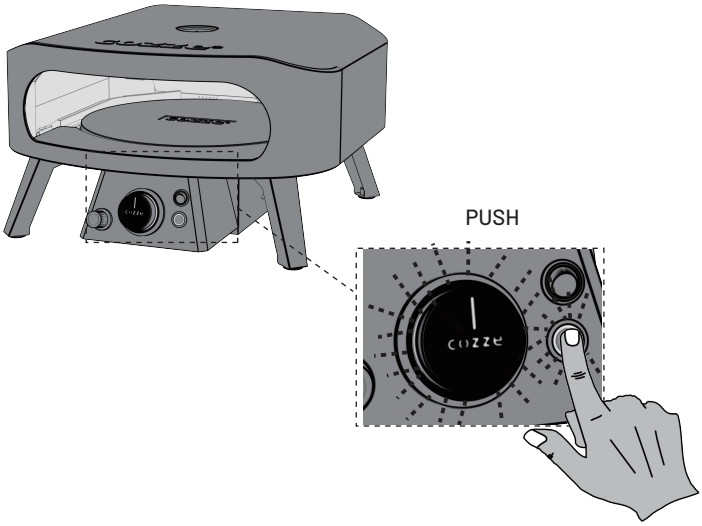
1. Monter pizzaovnen ved å følge monteringsinstruksjonene nøye.
2. Koble gasslangen til pizzaovnen. Koble regulatoren til slangen.
3. Koble regulatoren til sylinderens ventil i henhold til de medfølgende instruksjonene for regulatoren.
4. Vri alle kontrollknapper til “OFF”-posisjonen før du slår på gassforsyningen til apparatet.
5. Betjen regulatoren i samsvar med instruksjonene som følger med regulatoren.

LED-LYS

TRINN 1: Sett 4 stk. batterier inn i batterikassen, og fest batterikassen i riktig posisjon.

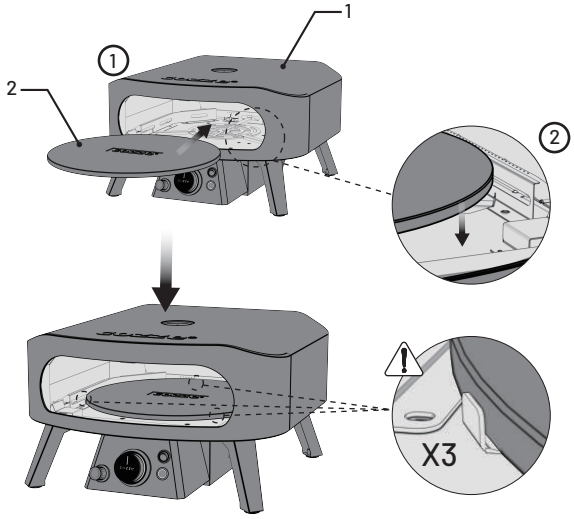


TRINN 2: Etter å ha installert batteriene må du forvisse deg om at kontrollbryteren er i posisjonen “off”. Trykk på startknappen for å slå på LED-lyset, LED-lyset viser hvit farge. Drei kontrollbryteren mot urviseren, LED-lyset skifter til rød farge. Husk å trykke en gang til på startknappen for å slå av LED-lyset etter bruk.

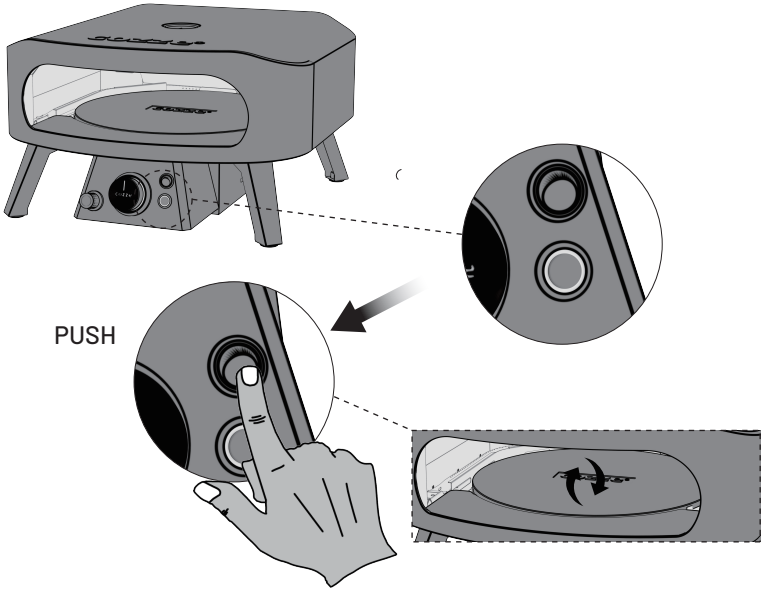


ROTERENDE MOTOR

TRINN 1: Plasser pizzasteinen på det roterende underlaget.



TRINN 2: Kontroller at batteriene er satt inn i batterikassen. Trykk på startknappen for å slå på den roterende motoren, da vil pizzasteinen begynne å rotere.



TENNING AV PIZZAOVNEN

1. Koble gassylinderen til pizzaovnen i henhold til instruksjonene som følger med regulatoren.
2. Vri kontrollknappen til “OFF”-posisjonen.
3. Slå på gassforsyningen ved sylinderen eller regulatorbryteren i henhold til tilkoblingen og driftsinstruksjonene for regulatoren. Sjekk tilkoblingen fra sylinderen til regulatoren og slangen til pizzaovnens slangeinntak for lekkasjer med såpevann. Eventuelle lekkasjer vil vise seg som bobler i lekkasjestedet. Hvis det finnes en lekkasje, må du ikke bruke pizzaovnen. Konsulter din gassleverandør eller leverandør av pizzaovnen for råd.
4. For å tenne brenneren, trykk ned kontrollknappen og hold den nede mens du vri den mot venstre til “Full rate”-posisjonen og trykk på tenneknappen. Dette vil tenne brenneren. Sjekk at brenneren er tent. Hvis brenneren ikke har tent, gjenta prosessen.
5. Hvis brenneren ikke har tent etter to forsøk, vri “OFF” gasskranen og vent i 5 minutter før du prøver å tenne på nytt.
6. Når brenneren er tent, kan brennerens hastighet justeres ved å trykke ned og vri knappen mot venstre til enhver posisjon mellom full og lav hastighet.
7. Etter at ovnen er varmet opp til bruk, bør temperaturen senkes under baking. Ovnen avgir mye varme, og temperaturen må derfor justeres til riktig bake-temperatur.
8. For å slå “OFF” pizzaovnen, vri håndtaket på sylinderens ventil eller regulatorbryteren til “OFF”-posisjonen i henhold til regulatorinstruksjonene. Når brennerne har slukket, vri alle kontrollknappene til “OFF”-posisjonen.

ADVARSEL: Hvis brenneren ikke tenner, vri kontrollknappen til “OFF” (med klokken) og vri også sylinderens ventil til “OFF”. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt med tenneprosedyren. Eller bytt AA-batteriene.

Etter bruk, steng gassforsyningen enten ved å vri bryteren på regulatoren til “OFF” eller ved å vri sylinderens ventil til “OFF”.

I tilfelle av tilbakebrenning mens apparatet er i bruk, vri kontrollen, sylinderens ventil og regulatorbryteren til “OFF”-posisjonen. Vent 5 minutter før du prøver å tenne apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer etter at det er tent på nytt, konsulter din gassleverandør eller butikken der du kjøpte pizzaovnen, eller en kvalifisert gassingeniør for assistanse eller reparasjon. Prøv aldri å løse problemet selv, da dette kan føre til alvorlige skader og/eller materielle skader.

Rengjør apparatet for overskytende fett før lagring, med en fuktig klut ved bruk av en mild såpeløsning som rengjøringsmiddel.

Oppbevar apparatet i et rent og tørt miljø.

Oppbevar ikke gassylinderen innendørs. Oppbevar den i et godt ventilert område borte fra direkte sollys.

TILKOBLING AV GASSYLINDER TIL APPARATET

Dette apparatet er kun egnet for bruk med lavtrykk butan eller propan gass og må være utstyrt med riktig lavtrykk regulator via en fleksibel slange. Slangen bør festes til regulatoren og apparatet med slangeklemmer/nutter. Denne pizzaovnen er innstilt for å bruke en 28-30 mbar regulator med butan gass, en 37 mbar regulator med propan gass, og en regulator for blandinger av butan/propan ved 28-30 mbar. Bruk en passende regulator sertifisert i henhold til BSEN 16129: 2013. Vennligst kontakt din LPG-leverandør for informasjon om en

passende regulator for gassylinderen.

Utfør en lekkasjetest med såpevann før du bruker pizzaovnen.

SJEKKE FOR LEKKASJER

Lag 2-3 unse (ca. 60-90 ml) lekkasjedeteksjonsløsning ved å blande én del oppvaskmiddel med tre deler vann.

Sørg for at reguleringsventilen er i “OFF”-posisjon.

Koble regulatoren til sylinderen og ON/OFF-ventilen til brenneren, og sørg for at tilkoblingene er sikre, før du slår på gassen.

Børst den såpevannblandede løsningen på slangen og alle skjøter. Hvis det dannes bobler, har du en lekkasje som må utbedres før bruk.

Test på nytt etter at feilen er rettet. Slå av gassen ved sylinderen etter testing.

Hvis lekkasjen ikke kan utbedres, må du ikke prøve å fikse lekkasjen selv, men kontakt din gassleverandør.

I tilfelle gasslekkasje, steng gassforsyningen.

REGULATOR OG SLANGE

Bruk kun regulatorer og slanger godkjent for LPG ved de angitte trykkene (se teknisk informasjon). Forventet levetid for regulatoren er anslått til 10 år. Det anbefales at regulatoren byttes innen 10 år fra produksjonsdatoen.

Bruken av feil regulator eller slange er usikker; sjekk alltid at du har de riktige delene før du betjener apparatet.

Slangen som brukes må overholde de relevante standardene for bruksland. Lengden på slangen må være maksimalt 1,5 meter. Slanger som er slitt eller skadet må byttes ut.

Sørg for at slangen ikke er blokkert, vridd eller i kontakt med noen del av pizzaovnen, bortsett fra ved tilkoblingen. Slangen skal overholde standarden EN16436.

Slangen skal ikke være vridd eller bøyd når den er koblet til gassylinderen. Fleksible metall- eller gummirør, som brukes til å koble apparatet til LPG-sylinderen, må byttes ut innen de foreskrevne intervallene og i henhold til gjeldende nasjonale regler.

Ingen del av slangen skal berøre noen del av apparatet.

Pizzaovnen kan brukes med en gasslange med ¼” gjenger eller en gasslange med nipler og slangeklemme.

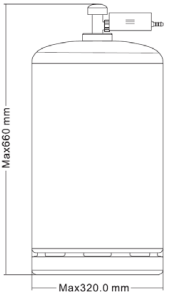
Sørg for at gjengene og/eller klemmene er godt festet, og at tilkoblingene ikke lekker!

Når du monterer en gasslange til slangeforbindelsen med en slangeklemme, anbefales det å plassere slangen i varmt vann og påføre litt oppvaskmiddel på innsiden av slangen, noe som vil gjøre det lettere å feste slangen til slangeforbindelsen.

OPPBEVARING AV APPARATET

Oppbevaring av apparatet innendørs er kun tillatt hvis sylinderen er frakoblet og fjernet fra apparatet. Når apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, bør det oppbevares i originalemballasjen i et tørt, støvfritt miljø.

GASSYLINDE



Apparatet kan brukes med hvilken som helst gassylinder med vekter mellom 4,5 kg og 15 kg butan, og 3,9 kg til 13 kg propan. Gassylinderen skal ikke slippes eller håndteres røft! Hvis apparatet ikke er i bruk, må sylinderen frakobles. Sett på beskyttelseshatten på sylinderen etter å ha frakoblet den fra apparatet.

Sylindere må oppbevares utendørs i oppreist stilling og utenfor rekkevidden til barn. Sylinderen må aldri oppbevares der temperaturen kan overstige 50 °C.

Lagre ikke sylinderen nær flammer, pilotlys eller andre tennkilder. IKKE RØYKE.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

FORSIKTIG: All rengjøring og vedlikehold bør utføres når pizzaovnen er kald og med drivstofftilførselen slått AV ved gassylinderen.

Det anbefales å rengjøre og vedlikeholde apparatet minst en gang i måneden.

RENGJØRING

Å “brenne av” pizzaovnen etter hver bruk (i ca. 15 minutter) vil holde overflødig matrester på et minimum.

UTVENDIG OVERFLATE
Bruk mildt rengjøringsmiddel eller natron og varmt vann. Ikke-skurende rengjøringspulver kan brukes på stædige flekker, deretter skyll med vann.

PLASTOVERFLATER
Vask med en myk klut og en løsning av varmt såpevann. Skyll med vann. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, avfettende midler eller konsentrert grillrens på plastdeler.

PIZZASTEIN
Bruk en mild såpevannsløsning. Ikke-skurende rengjøringspulver kan brukes på stædige flekker, deretter skyll med vann.

DE BESTE PIZZENE BAKES I EN COZZE PIZZAOVN

For best resultat trenger du en god deig og en veldig varm pizzaovn, helst rundt 400 °C.

Kort sagt, pizzaovnen må være VELDIG varm, fordi det er den høye temperaturen som gjør pizzaen sprø og luftig.

Tenn pizzaovnen i god tid før du baker pizzaen din.

Slik gjør du:

Sørg for at pizzaovnen og pizzastenen er riktig plassert. Koble en gassylinder til pizzaovnen og sett ovnen på høyeste temperatur. Din Cozze pizzaovn har totalt tre brennere, to på sidene og en bak ovnen.

Sjekk at alle tre brennerne er tent.

Termometeret viser temperaturen i ovnen og er kun veiledende.

Stenen vil alltid ta lengre tid å varme opp enn selve ovnen og vil først være varm nok etter minimum 20 minutters oppvarming.

Et Cozze infrarødt termometer kan brukes for å bestemme den nøyaktige temperaturen på stenen.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden kan påvirkes av vind og utetemperatur.

La pizzaovnen varme opp i omtrent 20 minutter. Da er den klar til å bake de deiligste pizzaene.

Når pizzaen din er klar til å bakes, skyv den forsiktig inn i ovnen på pizzastenen ved hjelp av en pizzaspade. Senk varmen til middels slik at toppen av pizzaen din ikke brenner.

Vent til pizzaen er sprø og osten har smeltet.

Ta forsiktig ut pizzaen fra ovnen og legg den på et skjærebrett.

La den dampende varme pizzaen avkjøle seg litt før du skjærer den opp og deler den med dine kjære.

Sett pizzaovnen til høyeste temperatur igjen og la den stå i noen minutter før du baker den neste pizzaen.

Kos deg med pizzaovnen din, og bon appétit!

GARANTI

Cozze sin garanti inkluderer følgende:

2 års garanti

- Gassbrennere
- Flammesperrere som beskytter brennerne
- Grillrister

Den ovennevnte garantien er underlagt følgende betingelser:

- Cozze-produktene brukes i samsvar med instruksjonene i brukermanualen.
- Det er riktig montert i henhold til instruksjonene.
- Det vedlikeholdes og rengjøres jevnlig.
- Det oppbevares dekket når ovnen ikke er i bruk.
- Cozze vinterlagring: Alle tre deler og tilbehør til Cozze-produkter må oppbevares innendørs om vinteren.
- Cozze-produktet må være tilkoblet riktig type gass.
- Det må plasseres på en jevn, sikker overflate.
- Ikke-originale Cozze-deler må ikke installeres på Cozze-produktet.
- Cozze-produktet må ikke lagres som en permanent komponent nær sjøen eller svømmebassenger eller spa som inneholder klor.

Rengjøring:

Cozze-produktene har lang levetid så lenge ovnen rengjøres etter bruk.

- Brennerenheten i alle Cozze-ovner er laget av rustfritt stål og kan rengjøres med ovnsrens om nødvendig.
- Det indre og ytre av Cozze-produktet må rengjøres grundig etter bruk.
- Innsiden av ovnen og pizzastenen må rengjøres etter bruk med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel. Sørg for å fjerne overflødig vann og rengjøringsmidler etter rengjøring.
- Grillristene må rengjøres på samme måte med varmt vann og oppvaskmiddel eller ovnsrens. (Ikke bruk stålbørste på risten.)
- De rustfrie delene kan smøres med Caramba® multispray og en bomullsklut.

GAS PIZZAUGN

SE - Användarmanual

VARNING! FÖR DIN SÄKERHET, ANVÄND ENDAST UTOMHUS.

Läs denna instruktion noggrant och se till att din pizzaugn är korrekt installerad, monterad, underhållen och servad enligt dessa instruktioner. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvarliga personskador och/eller skador på egendom.

Om du har några frågor angående monteringen eller driften av denna pizzaugn, vänligen kontakta din återförsäljare, din gassleverantör, tillverkaren eller en representant.

Anmärkningar till användaren:

ANVÄND ENDAST UTOMHUS.

LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDNING AV APPLIANCEN.

VARNING: TILLGÄNGLIGA DELAR KAN BLI MYCKET VARMA, HÅLL UNGDOMAR BORTA.

VARNING: RÖR INTE VID YTORNA PÅ PIZZAUGNEN UNDER ANVÄNDNING, EFTERSOM DEN BLIR MYCKET VARM.

FLYTTA INTE APPLIANCEN UNDER ANVÄNDNING.

SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS.

TEKNISK INFORMATION

Modell nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				PIN nr.
Apparatnamn	Gas Pizzaugn CE				2531DP-0142
Bestämmelseland	Kategorier	Typ av gas	Tryck (mbar)	Injektorstorlek (mm)/ Injektormärkning	Värmeinsats (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propan(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propan(G31)/ deras blandningar	28-30	1,20	

Tillverkad av: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Anmärkningar till användaren:

Läs följande instruktioner noggrant och se till att din pizzaugn är korrekt installerad, monterad och omhändertagen. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvarliga personskador och/eller skador på egendom.

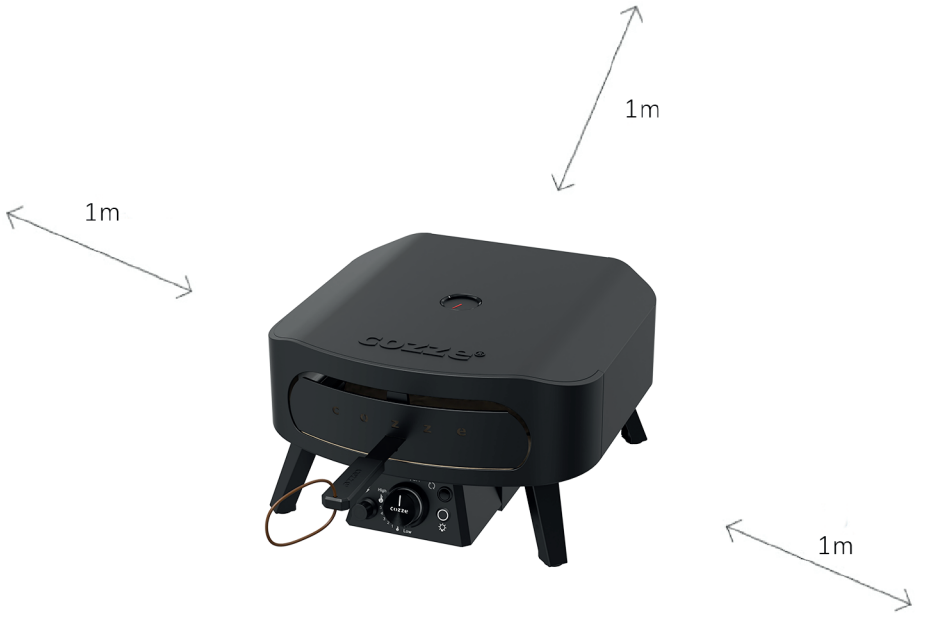
Om du har några frågor angående montering eller drift, kontakta din återförsäljare eller LPG-företag. Apparaten och cylindern måste placeras på en jämn yta och får inte användas när den är påslagen.

Byte av gascylindern ska utföras bortom alla tändkällor.

Det rekommenderas att använda skyddshandskar när du hanterar särskilt heta komponenter.

De delar som är förseglade av tillverkaren eller dennes representant får inte manipuleras av användaren.

Anmärkning till konsumenten: Spara för framtida referens.



ANVÄNDNING OCH EGENSKAPER

Pizzaugnen är säker och enkel att använda. De specificerade gaserna för användning är butan vid 28 till 30 mbar, propan vid 37 mbar, butan/propangblandningar vid 30 mbar, butan/propangblandningar vid 37 mbar och butan/propangblandningar vid 50 mbar. Se till att du endast använder din pizzaugn vid det korrekta tryck som apparaten är avsedd för.

Tillräcklig ventilation är avgörande för förbränning och effektivitet hos pizzaugnen. Detta säkerställer säkerheten för användaren och andra personer i närheten av området där apparaten används. Använd aldrig apparaten i ett slutet, överbyggt område.

Det rekommenderas att förvärma pizzastenen innan du lagar pizza.

ANVÄND INTE stenen över en öppen låga.

Undvik extrema temperaturförändringar på stenen. LÄGG INTE frysta livsmedel på en varm sten.

Stenen är ömtålig och kan gå sönder om den stöts eller tappas.

Stenen blir mycket varm under användning och förblir varm länge efter användning.

KYL INTE stenen med vatten när den är varm. Efter rengöring av stenen med vatten, torka stenen innan du använder den.

Barn bör inte lämnas ensamma eller utan uppsikt i ett område där ugnen används. Låt inte barn sitta, stå eller leka runt ugnen vid något tillfälle.

Låt aldrig kläder eller andra brännbara föremål komma i kontakt med eller för nära någon brännare eller varm yta tills den har svalnat. Tyget kan ta eld och orsaka allvarliga personskador.

För personlig säkerhet, bär lämpliga kläder. Lösa kläder eller ärmar bör aldrig bäras vid användning av ugnen. Vissa syntetiska tyger är mycket brännbara och bör inte bäras vid matlagning.

Värm inte oöppnade matbehållare, eftersom tryckuppbyggnad kan orsaka att behållarna spricker. När du tänder brännaren, var alltid uppmärksam på vad du gör.

Använd inte ugnen för att laga extremt fet mat eller andra produkter som ökar risken för lågor.

Temperaturen under ugnen är hög. Placera inte ugnen på ett bord med brännbara dukar, plast eller andra brännbara material.

VARNING: När du använder ugnen, rör inte vid det yttre skalet, den steniga bakplattan eller omgivningen, eftersom dessa områden blir extremt varma och kan orsaka brännskador.

När vindhastigheten är över 3 m/s, använd inte pizzaugnen med vinden.

Apparaten är avsedd för utomhusbruk endast.

Modifiera inte apparaten.

Flytta inte apparaten under användning.

Denna apparat är inte avsedd att installeras i eller på en båt. Denna apparat är inte avsedd att installeras i eller på ett fritidsfordon.

Stäng av gasförsörjningen vid gascylindern efter användning.

Eventuella modifieringar av apparaten kan vara farliga och kan orsaka skador eller skador på egendom.

Eventuella obehöriga modifieringar av apparaten kommer att ogiltigförklara garantin för denna apparat.

Denna apparat måste hållas borta från brännbara material under användning.
Apparaten får inte ha några överhängande hinder, t.ex. träd, buskar eller lutande tak.
Apparaten måste installeras med ett avstånd av 1 m runt apparaten.
Pizzaugnen får inte användas nära brännbara material (petroleumprodukter, lösningsmedel eller andra ämnen som klassificeras som brännbara).
Användning av denna apparat i slutna områden kan vara farlig och är FÖRBJUDEN.
Pizzaugnens lucka är en avtagbar lucka för din Cozze-utomhuspizzaugn. Genom att använda denna pizzaugnslucka kan du reducera uppvärmningstiden med 20–30 %.
Pizzaugnens lucka MÅSTE tas bort efter förvärmning i 20 minuter.
Pizzaugnens lucka MÅSTE tas bort när temperaturen når 650 °C. Om temperaturen sjunker kan du montera pizzaugnens lucka igen mellan pizzabakning, men ugnstemperaturen får aldrig överskrida 650 °C.
Pizzaugnens lucka måste vara placerad på pizzaugnen med jämn yta under tillagning.
Placera inte luckan ovanpå pizzaugnen under tillagning.

INFÖRANDE OCH BYTE AV BATTERI

För att sätta in eller byta ut batteriet i din Cozze pizzaugn, vrid tändknappen moturs tills den kan tas bort.

Sätt i eller byt ut det 1,5 V AA-batteriet och skruva tillbaka tändknappen på plats.

Se till att batterikontakterna är installerade på rätt sätt.



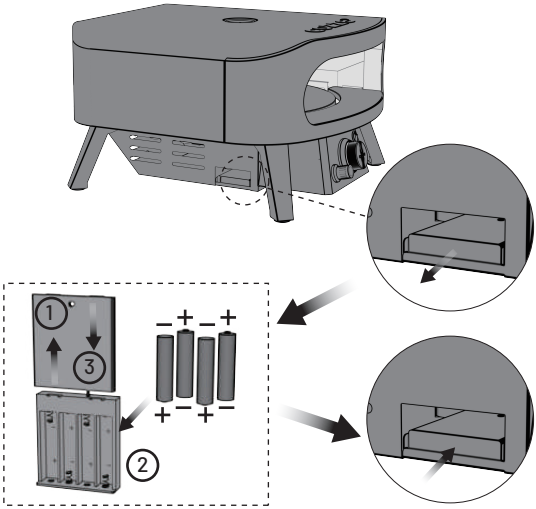
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING

Följ dessa instruktioner noggrant för att undvika allvarliga skador på din pizzaugn och för att förhindra personskador eller skador på egendom.

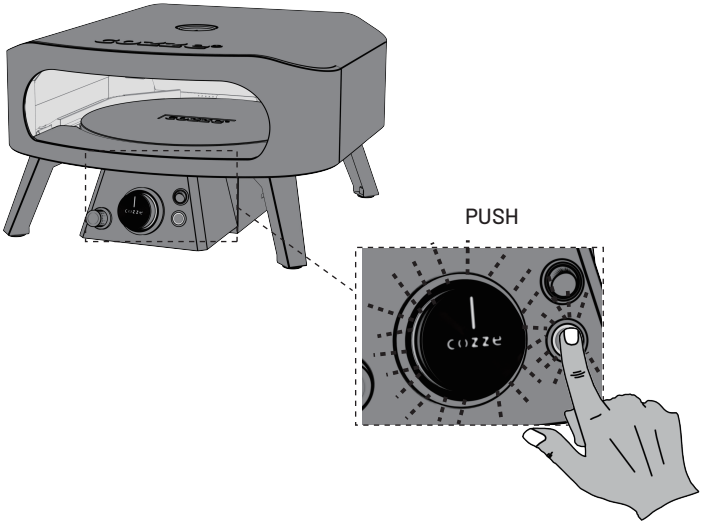
1. Montera pizzaugnen genom att noggrant följa monteringsanvisningarna.
2. Anslut gasslangen till pizzaugnen. Anslut tryckregulatorn till slangen.
3. Anslut tryckregulatorn till cylinderkranen enligt instruktionerna som medföljer tryckregulatorn.
4. Vrid alla kontrollknappar till “AV”-läget innan du slår på gasförsörjningen till apparaten.
5. Använd tryckregulatorn i enlighet med de instruktioner som medföljer regulatorn.

LED-LAMPA

STEG 1: Sätt in fyra batterier i batterifacket. Fixera sedan batterifacket i rätt position.

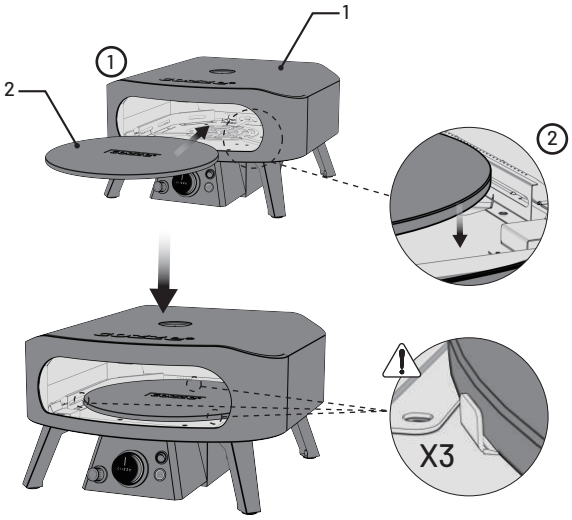


STEG 2: När du har satt i batterierna, se till att reglaget är i läge ”OFF”. Tryck på startreglaget för att slå på LED-lampan. LED-lampan har vit färg. Vrid reglaget motsols och LED-lampan ändras till röd färg. Kom ihåg att trycka på startreglaget igen för att stänga av LED-lampan efter användning.

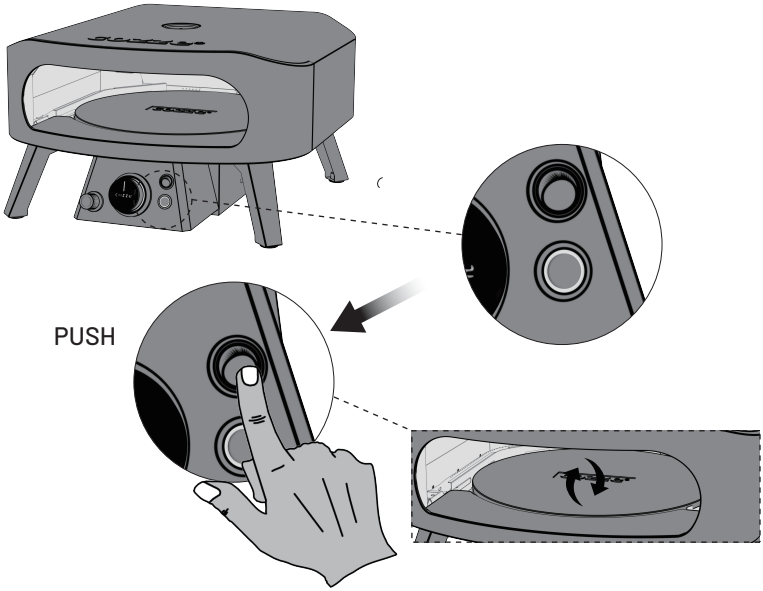


ROTORMOTOR

STEG 1: Placera pizzastenen på den roterande ytan.



STEG 2: Se till att batterifacket med batterier är isatt. Tryck på startreglaget på rotormotorn och pizzastenen börjar rotera.



TÄND DIN PIZZAUGN

1. Anslut gascylindern till pizzaugnen enligt instruktionerna som medföljer tryckregulatorn.
2. Vrid kontrollknappen till “AV”-läget.
3. Slå på gasförsörjningen vid cylindern eller regulatorn enligt regulatoranslutningen och bruksanvisningen. Kontrollera anslutningen mellan cylindern och regulatorn samt slangens anslutning till pizzaugnen för läckage med hjälp av såpvatten. Eventuella läckor visas som bubblor i området där läckan finns. Om en läcka upptäcks, använd inte pizzaugnen. Kontakta din gas- eller pizzaugnleverantör för råd.
4. För att tända brännaren, tryck ner kontrollknappen och håll den nere medan du vrider den moturs till “Full effekt”-läget och tryck på tändknappen. Detta tänder brännaren. Kontrollera att brännaren brinner. Om brännaren inte tänds, upprepa processen.
5. Om brännaren inte har tänts efter två försök, stäng av gaskranen och vänta 5 minuter innan du försöker tända igen.
6. När brännaren har tänts kan brännarförhållandet justeras genom att trycka ner och vrida knappen moturs till vilken position som helst mellan full effekt och låg effekt.
7. När ugnen har värmts upp för användning, bör temperaturen sänkas under bakningen. Ugnen avger mycket värme, och temperaturen måste därför justeras till rätt baktemperatur.
8. För att stänga av pizzaugnen, vrid cylinderventilhandtaget eller regulatorn till “AV”-läget enligt regulatorinstruktionerna. När brännarna har slocknat, vrid alla kontrollknappar till “AV”-läget.

Varning: Om brännaren inte tänds, stäng av kontrollknappen (medurs) och stäng även av cylinderventilen. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen med tändsekvensen. Eller byt ut AA-batterierna.

Efter användning, stäng av gasförsörjningen genom att antingen stänga av strömbrytaren på regulatorn eller vrida av cylinderventilen.

Om det uppstår en tillbakabränning medan apparaten används, stäng av kontrollen, cylinderventilen och regulatorn. Vänta 5 minuter innan du försöker tända apparaten igen. Om problemet kvarstår efter att du tändt igen, kontakta din gasleverantör, butiken där du köpte pizzaugnen, eller en kvalificerad gasingenjör för hjälp eller reparation. Försök aldrig att åtgärda problemet själv, eftersom detta kan leda till allvarliga skador och/eller materiella skador.

Rengör apparaten från överflödigt fett före förvaring med en fuktig trasa och en mild rengöringslösning som rengöringsmedel.

Förvara apparaten i en ren och torr miljö.

Förvara inte din gasflaska inomhus. Förvara den i ett väl ventilerat område, borta från direkt solljus.

ANSLUTNING AV GASCYLINDERN TILL APPARATEN

Denna apparat är endast lämplig för användning med lågtrycksbutan eller propangas och är utrustad med den lämpliga lågtrycksregulatorn via en flexibel slang. Slangen bör säkras till regulatorn och apparaten med slangklämmor/muttrar. Denna pizzaugn är inställd för att använda en regulator med 28-30 mbar för butangas och en regulator med 37 mbar för propangas, samt en regulator för butan/propanblandning vid 28-30 mbar. Använd en lämplig regulator certifierad enligt BSEN 16129: 2013. Vänligen kontakta din LPG-leverantör för information angående en lämplig regulator för gasflaskan.

Utför ett läckagetest med såpvatten innan du använder pizzaugnen.

FÖR ATT KONTROLLERA FÖR LÄCKOR

Blanda 2-3 fluid ounces läckagedetektionslösning genom att blanda en del diskmedel med tre delar vatten.

Se till att kontrollventilen är “AV”.

Anslut regulatorn till cylindern och ON/OFF-ventilen till brännaren, se till att anslutningarna är säkra och slå sedan på gasen.

Borsta den tvåliga lösningen på slangen och alla fogar. Om bubblor uppträder har du en läcka, vilket måste åtgärdas innan användning.

Testa igen efter att felet har åtgärdats. Stäng AV gasen vid cylindern efter testningen.

Om detekterad läcka inte kan åtgärdas, försök inte att reparera läckan utan konsultera din gasleverantör.

Vid gasläcka, stäng av gasförsörjningen.

REGULATOR OCH SLANG

Använd endast regulatorer och slangar som är godkända för LPG vid ovanstående tryck (se teknisk information). Livslängden för regulatorn uppskattas till 10 år. Det rekommenderas att regulatorn byts inom 10 år efter tillverkningsdatum.

Användning av fel regulator eller slang är osäkert; kontrollera alltid att du har rätt delar innan du använder apparaten.

Slangen som används måste överensstämma med den relevanta standarden för användningslandet. Slangens längd får högst vara 1,5 meter. Slitna eller skadade slangar måste bytas ut.

Se till att slangen inte är blockerad, knäckt eller i kontakt med någon del av pizzaugnen, förutom vid anslutningen.

Slangen bör uppfylla standarden EN16436.

Slangen ska inte vara vriden eller knäckt när den är ansluten till gascylindern.

Flexibel metall- eller gummirör, som används för att koppla apparaten till LPG-cylindern, måste bytas ut inom de föreskrivna intervallen och enligt de nationella reglerna som gäller.

Ingen del av slangen får vidröra någon del av apparaten.

Pizzaugnen kan användas med en gasslang med ¼” gänga eller en gasslang med nipel och slangklämma.

Se till att gängan och/eller klämman är ordentligt åtdragna och att anslutningarna inte läcker!

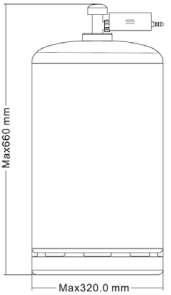
När du ansluter en gasslang till slanganslutningen med en slangklämma, rekommenderas det att placera slangen i varmt vatten och applicera lite diskmedel på insidan av slangen, vilket gör det lättare att passa slangen på slanganslutningen.

LAGRING AV APPARATEN

Lagring av en apparat inomhus är endast tillåten om cylindern är frånkopplad och avlägsnad från apparaten. När apparaten inte ska användas under en längre tid bör den förvaras i sin originalförpackning i en torr och dammfri miljö.

GASSYLLINDER

Apparaten kan användas med vilken gascylinder som helst med vikter mellan 4,5 kg och 15 kg butan, samt 3,9 kg till 13 kg propan. Gascylindern får inte tappas eller hanteras grovt! Om apparaten inte används, måste cylindern kopplas från. Sätt tillbaka skyddskåpan på cylindern efter att du har kopplat bort den från apparaten.



Cylindrar måste förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Cylindern får aldrig förvaras där temperaturerna kan överstiga 50 °C.

Förvara inte cylindern nära lågor, tändljus eller andra tändkällor. RÖK INTE.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING: All rengöring och underhåll ska utföras när pizzaovnen är kall och bränsleförsörjningen är avstängd vid gascylindern.

Det rekommenderas att rengöra och underhålla apparaten minst en gång i månaden.

RENGÖRING

“Bränna av” pizzaovnen efter varje användning (i cirka 15 minuter) minimerar överflödigt matrester.

UTVÄNDIG YTA

Använd ett milt rengöringsmedel eller en lösning av bikarbonat och varmt vatten. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

PLASTYTOR

Tvätta med en mjuk trasa och en lösning av varmt såpvatten. Skölj med vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel, avfettningsmedel eller koncentrerat grillrengöringsmedel på plastdelar.

PIZZASTEN

Använd en mild såpvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

DE BÄSTA PIZZORNA GRILLAS I EN COZZE PIZZAOVN

För bästa resultat behöver du en bra deg och en mycket het pizzaovn, helst omkring 400 °C.

Kort sagt, pizzaovnen måste vara MYCKET het, eftersom den höga temperaturen gör att pizzan blir krispig och luftig.

Tänd pizzaovnen i god tid innan du bakar din pizza.

Vad du ska göra:

Se till att pizzaovnen och pizzastenen är korrekt placerade. Anslut en gasflaska till pizzaovnen och sätt igång ugnen på högsta temperatur. Din Cozze pizzaovn har totalt tre brännare, två på sidorna och en baktill.

Kontrollera att alla tre är tända.

Termometern visar temperaturen i ugnen och är endast vägledande.

Stenen kommer alltid att ta längre tid att värma upp än ugnen själv och kommer först att vara tillräckligt varm efter minst 20 minuters uppvärmning.

En Cozze-infrarottermometer kan användas för att bestämma den exakta temperaturen på stenen.

Var medveten om att uppvärmningstiden kan påverkas av vind och utetemperatur.

Låt pizzaovnen värmas upp i cirka 20 minuter. Den är då redo att grilla de mest läckra pizzorna.

När din pizza är redo att grillas, skjut försiktigt in den i ugnen på pizzastenen med hjälp av en pizzaspade. Sänk värmen till medelhög så att toppen av din pizza inte bränns.

Grilla tills din pizza är krispig och osten har smält.

Ta försiktigt ut pizzan ur ugnen och lägg den på ett skärbräda.

Låt den ångande heta pizzan svalna något innan du skär den och delar med dig till dina nära och kära.

Sätt tillbaka pizzaovnen på högsta temperatur och låt den gå några minuter innan du griller din nästa pizza.

Njut av din pizzaovn och bon appétit!

GARANTI

Cozzes garanti inkluderar följande:

2-års garanti

- Gasbrännare
- Flamskyddande anordningar som skyddar brännarna
- Grillgaller

Den ovanstående garantin gäller under följande villkor:

- Cozze-produkten används enligt instruktionerna i bruksanvisningen.
- Den är korrekt monterad i enlighet med instruktionerna.
- Den underhålls och rengörs ofta.
- Den förvaras täckt med ett skydd när ugnen inte används.
- Cozze vinterförvaring: Alla trädelar och tillbehör för Cozze-produkter måste förvaras inomhus under vintern.
- Cozze-produkten måste kopplas till rätt typ av gas.
- Den måste placeras på en jämn och säker yta.
- Icke-original Cozze-delar får inte installeras på Cozze-produkten.
- Cozze-produkten får inte förvaras som en permanent komponent nära havet eller swimmingpooler eller spa som innehåller klor.

Rengöring:

Cozze-produkter har en lång livslängd om ugnen rengörs efter användning.

- Brännarenheten i alla Cozze-ugnar är i rostfritt stål och kan rengöras med ugnsrengöring vid behov.
- Det inre och yttre av Cozze-produkten måste rengöras noggrant efter användning.
- Insidan av ugnen och pizzastenen måste rengöras efter användning med en svamp, varmt vatten och diskmedel. Se till att ta bort överflödigt vatten och rengöringsmedel efter rengöring.
- Grillgaller måste rengöras på samma sätt med varmt vatten och diskmedel eller ugnsrengöring. (Använd inte en stålborste på gallret)
- De rostfria delarna kan smörjas med Caramba® multispray och en bomullstrasa.

GAS PIZZAOFN

IS - Notendahandbók

VARNING! FYRIR ÞÍNA ÖRYGGI, NOTAÐU BARA ÚTI.

Lestu þessa leiðbeiningu vandlega og tryggðu að pizzaofninn þinn sé réttur settur upp, samanbrótið, viðhaldið og þjónustaður samkvæmt þessum leiðbeiningum. Ef ekki er fylgt þessum leiðbeiningum getur það leitt til alvarlegra líkamlegra skaða og/eða skemmdar á eignum.

Ef þú hefur einhverjar spurningar um samsetningu eða rekstur þessa pizzaofns, vinsamlegast hafðu samband við þinn söluaðila, þinn gasveitanda, framleiðanda eða umboðsmann.

Athugasemdir til notandans:

NOTAÐU BARA ÚTI.

LESIÐ LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN ÞÚ NOTAR APPARATINN.

VARNING: AÐGENGILEGAR DEILDIR GETA VERIÐ MJÖG HEITAR, HALDU UNGLINGUM FJARLÆGÐUM.

VARNING: RÖRÐU EKKI VIÐ YTURFLÖTUR PIZZAOFNSINS ÞEGAR HANN ER NOTAÐUR, ÞVÍ AÐ ÞAÐ VERÐUR MJÖG HEITT.

FLYTJIÐ EKKI APPARATINU Á MEÐAN ÞAÐ ER NOTAÐ.

GEMDU FYRIR FRAMTÍÐARVIÐVIÐA.

TÆKNIUPPLÝSINGAR

Model No.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin No.
Nafn aparats	Gas Pizzaofn CE				2531DP-0142
Áfangastaður	Flokkar	Gerð gass	Þrýstingur (mbar)	Dælu stærð (mm)/Dælu merking	Hita inntak (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan (G30)/ Propan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan (G30)/ Propan (G31)/ blöndur þeirra	28-30	1,20	

Framleitt af: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmörk
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Athugasemdir til notanda:

Lestu eftirfarandi leiðbeiningar vandlega og tryggðu að pítsuofninn þinn sé rétt uppsettur, saman settur, viðhaldið og þjónustaður samkvæmt þessum leiðbeiningum. Ef ekki er fylgt þessum leiðbeiningum getur það leitt til alvarlegra líkamsmeiðsla og/eða skemmdar á eignum.

Ef þú hefur spurningar varðandi saman setningu eða rekstur, hafðu samband við söluaðila þinn eða LPG fyrirtækið. Tæki og gashylki verða að vera staðsett á jöfnu yfirborði og má ekki nota þau meðan þau eru kveikt.

Skipta um gas hylki á að fara fram í burtu frá öllum loga.

Mælt er með því að nota verndargalla þegar um sérstaklega heitar hlutar er að ræða.

Þeir hlutir sem framleitt er sealed af framleiðanda eða fulltrúa hans skulu ekki vera handvirkjaðir af notandanum.

Athugið fyrir neytendur: Geymið til framtíðar.



NOTKUN OG EIGINLEIKAR

Pítsuofninn er öruggur og auðveldur í notkun. Tilgreind gastegundir til notkunar eru butan við 28 til 30 mbar, propan við 37 mbar, butan/propan blöndur við 30 mbar, butan/propan blöndur við 37 mbar og butan/propan blöndur við 50 mbar. Vinsamlegast tryggið að þú notir pítsuofninn einungis við réttan þrýsting sem tækið er hannað fyrir.

Næg loftun er mikilvæg fyrir brennslu og skilvirkni pítsuofnsins. Þetta tryggir öryggi notandans og annarra í nágrenni þess svæðis þar sem tækið er notað. Aldrei skal nota tækið á lokuðu, þakið svæði.

Mælt er með að forhita pítsusteininn áður en þú eldar pítsuna.

NOTAÐU EKKI STEININN YFIR OPNUM LOGA.

Forðastu miklar hitabreytingar á steininum. NOTAÐU EKKI fryst matvæli á heitum steini.

Steinninn er brothættur og getur brotnað ef hann lendir á eða fellur.

Steinninn er mjög heitur meðan á notkun stendur og helst heitur í langan tíma eftir notkun.

NOTAÐU EKKI AÐ KÆLA STEININN MEÐ VÖTTUM ÞEGAR STEINNINN ER HEITUR. Eftir að hafa þvegið steinin með vatni, vinsamlegast þurrkaðu steinin áður en þú notar hann.

Börn ættu ekki að vera ein eða óaðgengileg á svæðinu þar sem ofninn er notaður. Leyfðu ekki börnum að sitja, standa eða leika um ofninn á neinum tíma.

Aldrei leyfa fatnaði eða öðrum brennanlegum hlutum að komast í snertingu við eða of nálægt neinum logara eða heitu yfirborði þar til það hefur kólnað. Efnið gæti kviknað, sem getur leitt til alvarlegra persónulegra meiðsla.

Fyrir persónulega öryggi, klæðist réttum fötum. Lausar föt eða ermar ættu aldrei að vera notuð meðan á notkun ofnsins stendur. Sumir syntetískir efni eru mjög brennanlegir og ættu ekki að vera notaðir meðan á matreiðslu stendur.

Ekki hita óopnuð matardiska þar sem þrýstingsuppsöfnun getur leitt til þess að diskar brotni. Þegar þú kveikir á logaranum, vertu alltaf varkár um það sem þú ert að gera.

Ekki nota ofninn til að elda mjög fituríkar kjöttegundir eða aðrar vörur sem auka loga.

Hitastigið undir ofninum er hátt. Ekki setja ofninn á borð með brennanlegum dúkum, plasti eða öðrum brennanlegum efnum.

VARÚÐ: Þegar þú notar ofninn skaltu ekki snerta ytra skelina, steinbakkan eða nærliggjandi svæði þar sem þessi svæði verða mjög heit og geta valdið bruna.

Þegar vindhraði er yfir 3m/s, ekki nota pítsuofninn snúinn í átt að vindi.

Tækið er hannað til að vera notað utandyra aðeins.

Ekki breyta tækinu.

Ekki færa tækið meðan á notkun stendur.

Þetta tæki er ekki ætlað til að vera sett í eða á bát. Þetta tæki er ekki ætlað til að vera sett í eða á frístundarbíl.

Slökktu á gasinntakinu við gasíláttinn eftir notkun.

Allar breytingar á tækinu geta verið hættulegar og valdið meiðslum eða skemmdum á eignum.

Allar óleyfilegar breytingar á tækinu munu ógilda ábyrgðina á þessu tæki.

Þetta tæki verður að halda fjarri brennanlegum efnum meðan á notkun stendur.

Tækið má ekki hafa neinar hindranir fyrir ofan. T.d. tré, runnar, eða skýli.

Tækið verður að vera sett upp með 1 metra frávik í kringum tækið.

Pítsuofninn má ekki nota nálægt brennanlegum efnum. (Olíu- eða petroleumvörur, þynnir eða aðrar efni sem eru flokkaðar sem brennanlegar.)

Notkun þessa tækis á lokuðum svæðum getur verið hættuleg og er BANNAD.
Pítsuofnslokið er laust lok fyrir Cozze-pítsuofn til notkunar utandyra. Notkun þessa pítsuofnsloks við hitun getur stytt hitunartíma um 20–30%.
Pizzuofnhurðina VERÐUR að fjarlægja eftir forhitun í 20 mínútur.
Það VERÐUR að fjarlægja pítsuofnslokið þegar hitastigið nær 650 °C. Ef hitastigið fellur má setja pítsuofnslokið aftur á á milli þess sem pítsur eru bakaðar, en hitastig ofnsins má aldrei fara yfir 650 °C.
Setja verður pítsuofnslokið á pítsuofns sem stendur á sléttu yfirborði við eldun. Ekki setja pítsuofnslokið ofan á pítsuofninn við eldun.

SETJA INN OG SKIPTA UM BATTIRY

Til að setja inn eða skipta um rafhlöðuna í Cozze pítsuofninum þínum skaltu snúa kveikja hnappinum í andhverfu átt þar til hann getur verið fjarlægður.

Settu inn eða skiptu um 1,5 V AA rafhlöðuna og skruvaðu kveikja hnappinn aftur á sinn stað.

Tryggðu að rafhlöðuterminalarnir séu rétt stilltir.



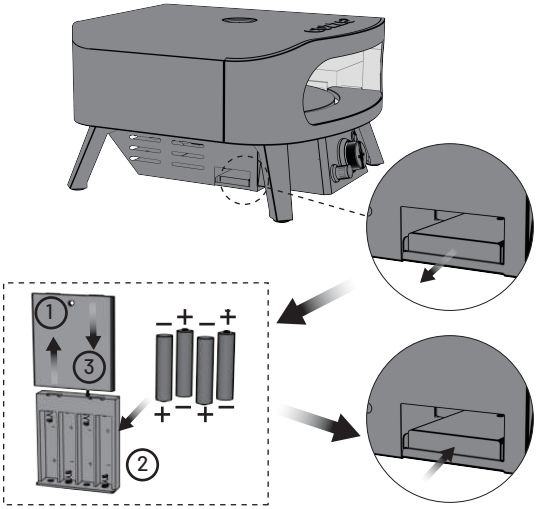
LEIÐBEININGAR FYRIR NOTKUN

Fylgdu þessum leiðbeiningum vandlega til að forðast alvarlegar skemmdir á pítsuofninum þínum og að valda meiðslum á sjálfum þér eða eignum.

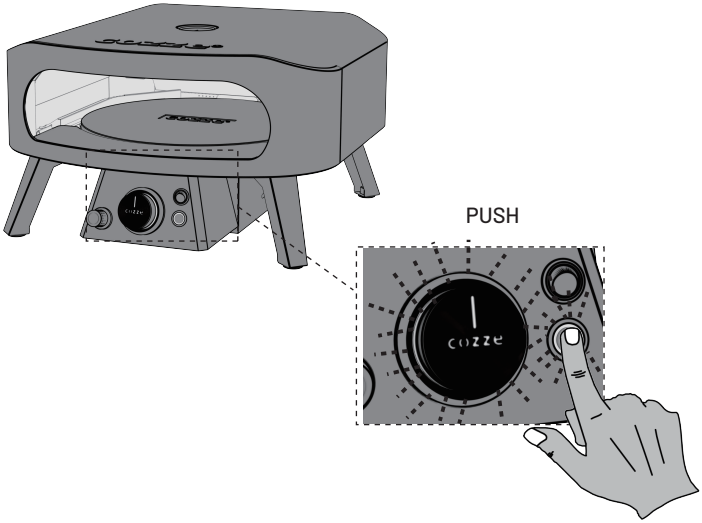
1. Samanstilla pítsuofninn með því að fylgja leiðbeiningum um samsetningu vandlega.
2. Tengdu gasrörið við pítsuofninn. Tengdu stýri við rörin.
3. Tengdu stýri við flöskuhaneinn samkvæmt leiðbeiningum um stýri sem fylgja stýrinu.
4. Snúðu öllum stjórnknöppum í ‘AUS’ stöðu áður en gasflæðinu er komið á í tækinu.
5. Stjórnaðu stýrinum samkvæmt leiðbeiningunum sem fylgja stýrinu.

LED-LJÓS

SKREF 1: Settu 4 rafhlöður í rafhlöðuhólfið og komdu þeim fyrir í réttri stöðu.

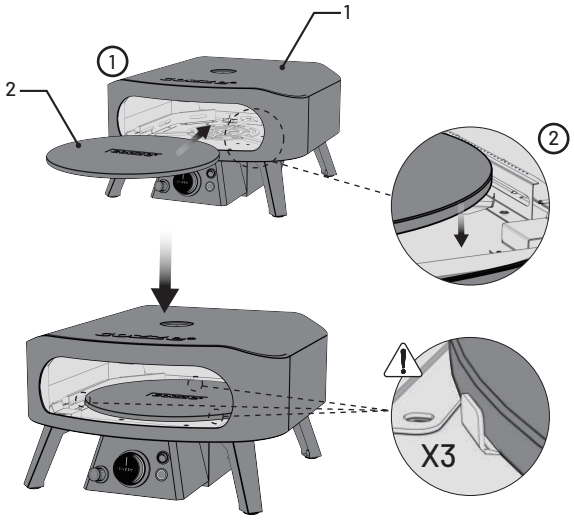


SKREF 2: Þegar rafhlöðunum hefur verið komið fyrir skaltu ganga úr skugga um að stjórnhnappinum séu í stöðunni „OFF“ og ýta á kveikirofann til að kveikja á LED-ljósinu. LED-ljósið lýsir þá í hvítum lit. Snúðu stjórnhnappinum rangsælis og þá verður ljósið rautt. Mundu að ýta aftur á kveikirofann til að slökkva á LED-ljósinu eftir notkun.

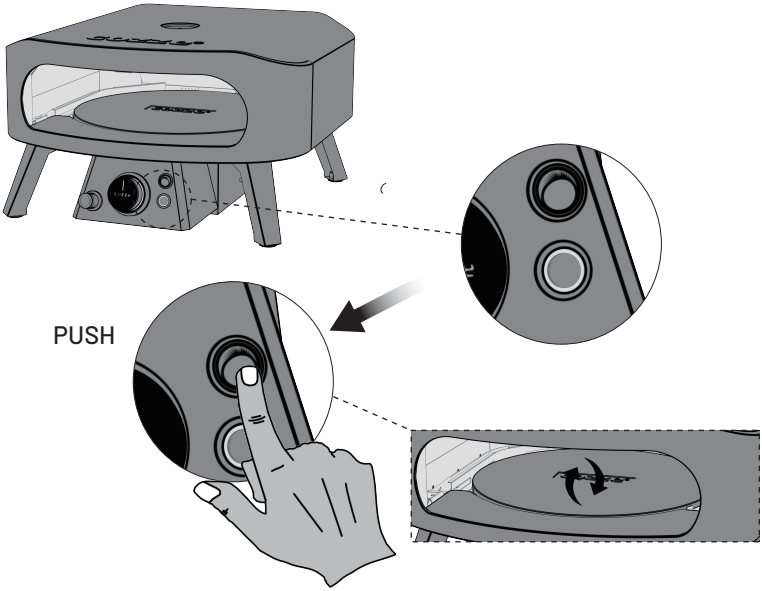


SNÚNINGSMÓTOR

SKREF 1: Settu pítsusteininn á snúningsstoðina.



SKREF 2: Gakktu úr skugga um að rafhlöðurnar hafi verið settar í rafhlöðuhólfið. Ýttu á rofann til að kveikja á snúningsmótornum og þá byrjar pítsusteinninn að snúast.



KVEIKJUN PÍTSUOFNSINS ÞÍN

1. Tengdu gasflöskuna við pítsuofninn samkvæmt leiðbeiningunum sem fylgja stjórnreglinum.
2. Snúðu stjórnhandfanginu í “AUS” stöðu.
3. Snúðu “Á” gasupplysingunni við flöskuna eða stjórnreglinu samkvæmt tengingunni og notkunarleiðbeiningunum. Athugaðu tengingu frá flösku að stjórnreglu og slöngutengingu við pítsuofninn fyrir leka með því að nota sápuvatn. Allur leki mun sýna sig sem loftbóla á lekanum. Ef leki finnst, ekki nota pítsuofninn. Ræddu við gas- eða pítsuofninn þinn um ráðgjöf.
4. Til að kveikja á brennaranum, ýttu niður stjórnhandfanginu og haltu því niðri meðan þú snýrð því vinstra megin í “Fullur hraði” stöðu og ýttu á kveikjuhandfangið. Þetta kveikir á brennaranum. Athugaðu að brennarinn sé kveiktur. Ef brennarinn hefur ekki kveikt, endurtaktu ferlið.
5. Ef brennarinn hefur ekki kveikt eftir tvö tilraunir, snúðu gaskrananum “AUS” og bíða í 5 mínútur áður en þú reyndir aftur að kveikja.
6. Þegar brennarinn hefur kveikt, má stilla brennarann með því að ýta niður og snúa handfanginu vinstra megin á hvaða stöðu sem er milli fulls og lágshraða.
7. Eftir að ofninn hefur verið hitaður til notkunar, ætti að snúa hitanum niður meðan á bakstri stendur. Ofninn gefur frá sér mikinn hita, og því verður hitinn að stilla á rétta bakstursshitastigið.
8. Til að slökkva á pítsuofninum, snúðu kranahandfanginu á flöskunni eða stjórnreglinu í “AUS” stöðu samkvæmt leiðbeiningum stjórnreglunnar. Þegar brennararnir hafa slokknað skaltu snúa öllum stjórnhandföngum í “AUS” stöðu.

VARNAR: Ef brennarinn kveiknar ekki, snúðu stjórnhandfanginu “AUS” (hægri) og snúðu einnig kranahandfanginu á flöskunni í “AUS.” Bíða í fimm mínútur áður en þú reynir aftur að kveikja á honum. Eða skiptu um AA rafhlöður.

Eftir notkun skaltu loka gasupplysingunni með því að snúa “AUS” á stjórnreglinum eða snúa “AUS” á kranahandfanginu á flöskunni.

Ef ljós kemur aftur þegar tækið er í notkun, snúðu stjórnhandfanginu, kranahandfanginu á flöskunni og stjórnreglinu í “AUS” stöðu. Bíða í 5 mínútur áður en þú reynir að kveikja á tækinu aftur. Ef vandamálið heldur áfram eftir kveikjuna, hafðu samband við gasveituna þína, eða verslunina þar sem þú keyptir pítsuofninn, eða hæfan gasverkfræðing til að fá aðstoð eða viðgerð. Reyndu aldrei að laga vandamálið sjálfur þar sem þetta getur leitt til alvarlegra meiðsla og/eða eignatjóns.

Hreinsið tækið frá ofgnótt af fitu áður en það er geymt, með rökum klút og mildum sápuuppleysingum sem hreinsiefni.

Geymið tækið í hreinu, þurru umhverfi. Ekki geyma gasflöskuna innandyra. Geymið í vel loftræstu svæði, fjarlægt frá beinni sólarljósi.

TENGING GASFLÖSKU VIÐ TÆKIÐ

Þetta tæki er aðeins hæft til notkunar með lágt þrýstings butan eða propan gas og er búið viðeigandi lágt þrýstingsreglu í gegnum sveigjanlegan slöng. Slangan ætti að festa við regluna og tækið með slöngutengjum/nötlum. Þessi pizzaugn er stillt til að starfa með 28-30 mbar reglunni með butan gas, og 37 mbar reglunni með propan gas, og reglu með butan/propan blöndu við 28-30 mbar. Notið viðeigandi reglu sem er vottað samkvæmt BSEN 16129: 2013. Vinsamlegast hafið samband við LPG söluaðila ykkar fyrir upplýsingar um

viðeigandi reglur fyrir gasflöskuna. Framkvæmið leka próf með notkun sápuvatns áður en pizzaugnin er notuð.

AÐ KANNA LEKANN

Búið til 2-3 flúid unsur af lekaprófunarlausn með því að blanda einni hluta sápu við þremur hlutum vatns. Tryggið að stjórnvaldið sé „AFTUR“. Tengið regluna við flöskuna og AFTUR/Á meðan tengið við brennarann, tryggið að tengingarnar séu öruggar og snúið síðan á gasinu. Burstaðu sápuvökvann á slönguna og öll tengi. Ef loftbólur myndast ertu með leka sem verður að laga áður en notkun hefst. Prófið aftur eftir að villan hefur verið lagfærð. Snúið AFTUR á gasinu við flöskuna eftir prófun. Ef ekki er hægt að laga lekan sem fannst skaltu ekki reyna að laga leka, heldur ráðfæra þig við gas söluaðila þinn. Ef gasleki á sér stað skaltu slökkva á gasinu.

REGLARI OG SLANGA

Notið aðeins reglareiningar og slangu sem eru samþykktar fyrir LPG við ofangreindar þrýstingsgildi (sjá tæknilegar upplýsingar). Endingartími reglareiningarinnar er áætlaður á 10 ár. Það er mælt með því að reglareiningin sé skipt út innan 10 ára frá framleiðsludegi.

Notkun rangrar reglareiningar eða slöngu er óörugg; athugið alltaf að þið hafið réttu hlutina áður en þið gangið frá tækinu.

Slangan sem notuð er þarf að uppfylla viðeigandi staðla fyrir notkunarlandið. Lengd slöngunnar má ekki fara yfir 1,5 metra (max). Slanga sem er slitin eða skemmd þarf að skipta út.

Gakktu úr skugga um að slangan sé ekki hindruð, knúin eða í snertingu við neinn hluta pizzauppvötnunarinnar nema við tengingu.

Slangan ætti að uppfylla staðalinn EN16436.

Slangan má ekki vera snúin eða knúin þegar hún er tengd við gasflöskuna.

Fleksible málm- eða gúmmísnga, sem notuð er til að tengja tækið við LPG-flöskuna, þarf að skipta út innan fyrirfram ákveðinna tímabils og samkvæmt landsreglum.

Engin hluti slöngunnar ætti að snerta neinn hluta tækins.

Pizzauppvötnunin getur verið notuð með gaslöngu með ¼” þráð eða gaslöngu með nippli og slönguklemmi.

Gakktu úr skugga um að þráðurinn og/eða klemman séu tryggilega spenntar og að tengingarnar leki ekki!

Við tengingu gaslöngu við slangu-tengingu með slönguklemmi er mælt með því að setja slönguna í heitt vatn og setja smá uppþvottalegi í innanverða slöngunnar, sem mun auðvelda að setja slönguna á tenginguna.

GEYMSLA TÆKISINS

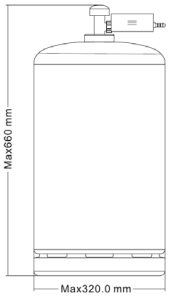
Geymsla tækja innandyra er aðeins leyfð ef flöskunni er tengd og fjarlægð frá tækinu. Þegar tækið er ekki notað um tíma, ætti það að vera geymt í upprunalegu umbúðunum í þurru og ryðfríu umhverfi.

GASSFLASKA

Tækið má nota með hvaða gassflösku sem er sem vegur á milli 4,5 kg og 15 kg butan, 3,9 kg til 13 kg propan. Gassflaskan má ekki falla eða vera meðhöndluð gróflega! Ef tækið er ekki í notkun, verður flöskunni að vera tengd. Settu aftur verndarkappann á flöskuna eftir að flöskunni hefur verið af tengd við tækið.

Flöskurnar verða að vera geymdar utandyra í uppréttri stöðu og utan seilingar barna. Aldrei má geyma flöskuna þar sem hitastig getur farið yfir 50°C.

Ekki geyma flöskuna nálægt eldi, eldglugga eða öðrum uppsprettum elds. EKKI REYKA.



ÞRIF OG UMHIRÐA

Aðvörun: Öll þrif og viðhald skulu fara fram þegar pizzaupphitunarofninn er kaldur og þegar eldsneytissupply er slökkt á gasflöskunni.

Mælt er með að hreinsa og viðhalda tækinu að minnsta kosti einu sinni í mánuði.

ÞRIF

„Að brenna ofninn eftir hverja notkun (í um það bil 15 mínútur) mun halda matarleifum í lágmarki.“

YTRA YFIRFLÖT
Notaðu mildan sápu eða matarsóda blandaðan í heitu vatni. Ekki-skrúbbandi púður má nota á erfiðar bletti, skolaðu síðan með vatni.

PLASTYFIRFLÖTIR
Þvoðu með mjúkum klút og heitri sápuvatnsblöndu. Skolaðu með vatni. Ekki nota skrúbbandi hreinsiefni, affetandi eða sterkan grillhreinsir á plast hlutum.

PIZZASTEIN
Notaðu milda sápuvatnsblöndu. Ekki-skrúbbandi púður má nota á erfiðar bletti, skolaðu síðan með vatni.

BESTU PIZZURNAR ERU BAKADAR Í COZZE PIZZOUFNI

Til að ná bestu niðurstöðu þarftu góða deig og mjög heitt pizzaugn, helst um 400 °C.

Í stuttu máli, pizzaugninn verður að vera MJÖG heitur, því hár hitinn gerir pizzuna sprönga og loftkennda.

Kveiktu á pizzaugninum í nægan tíma áður en þú bakar pizzuna þína.

Hvað á að gera:

Tryggðu að pizzaugninn og pizzasteinninn séu rétt staðsett. Tengdu gasflösku við pizzaugninn og stilltu ofninn á hæsta hita. Pizzaugninn þinn hefur þrjá brennara, tvo á hliðum og einn á bakhlið ofnsins.

Athugaðu að allir þrír séu kveiktir.

Hitamælirinn sýnir hitann í ofninum og er aðeins til leiðbeiningar.

Steinninn mun alltaf taka lengri tíma að hita en ofninn sjálfur og verður ekki nógu heitur fyrr en eftir að hafa verið hituð í að minnsta kosti 20 mínútur.

Hægt er að nota Cozze innraufhitamæli til að ákvarða nákvæman hita steinsins.

Vertu meðvitaður um að hitatíminn getur verið fyrir áhrifum af vindi og utanhitastigi.

Leyfðu pizzaugninum að hita í um 20 mínútur. Þá verður hann tilbúinn að baka dýrmætustu pizzurnar.

Þegar pizzan þín er tilbúin til að baka, skítsu henni varlega inn í ofninn á pizzasteininum með pizzaspjaldi. Dæla niður hita í miðlungs svo að toppurinn á pizzunni brenni ekki.

Þangað til pizzan þín er spröng og osturinn hefur bráðnað.

Fjarlægðu pizzuna varlega úr ofninum og settu hana á skurðarbretti.

Leyfðu daufandi heitu pizzunni að kólna aðeins áður en þú skerst hana og deilir henni með ástvinum þínum.

Hækkaðu pizzaugninn aftur á hæsta hita og leyfðu honum að vera í nokkrar mínútur áður en þú bakar næstu pizzuna.

Njóttu pizzaugnsins þíns og bon appétit!

If you need more translations or assistance, feel free to ask!

VISTUN

Vistun Cozze felur í sér eftirfarandi:

2 ára ábyrgð

- Gaseldavélar.
- Eldvarnarvörn, vernda eldavélarnar.
- Grillstangir.

Yfirlýst ábyrgð er háð eftirfarandi skilyrðum:

- Cozze vörurnar eru notaðar í samræmi við leiðbeiningarnar í notendahandbókinni.
- Hún er rétt sett saman í samræmi við leiðbeiningarnar.
- Hún er viðhaldið og hreinsuð reglulega.
- Hún er geymd þakin með húfu þegar ofninn er ekki í notkun.
- Vetrargeymsla Cozze: Allar viðarhlutar og aukahlutir fyrir Cozze vörur verða að vera geymdar innandyra á veturna.
- Cozze vörurnar verða að vera tengdar við rétta tegund af gasi.
- Hún verður að vera sett á jafna, örugga yfirborð.
- Óröng Cozze hlutar mega ekki vera settir á Cozze vöruna.
- Cozze vörurnar mega ekki vera geymdar sem varanlegur hluti nálægt sjónum, sundlaugum eða heilsulindum sem innihalda klór.

Hreinsun:

Cozze vörur hafa langan líftíma ef ofninn er hreinsaður eftir notkun.

- Brennaraeiningin í öllum Cozze ofnum er úr ryðfríu stáli og má þrífa með ofnþvottum ef nauðsyn krefur.
- Innihald og ytra byrði Cozze vöru verður að þrífa vel eftir notkun.
- Inni í ofninum og pizzasteininum verður að þrífa eftir notkun með svampi, heitu vatni og uppþvottalegi. Passa þarf að fjarlægja umfram vatn og efni eftir þrif.
- Grillgrindurnar verða að þrífa á sama hátt með heitu vatni og uppþvottalegi eða ofnþvotti. (Ekki nota stálbursta á grindina.)
- Stálhlutirnir geta verið smurðir með Caramba® multispray og bómullarklút.

GAZOWY PIEKARNIK DO PIZZY

PL - Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE! DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA UŻYWAJ TYLKO NA DWORZE.

Dokładnie przeczytaj tę instrukcję i upewnij się, że twój piekarnik do pizzy jest prawidłowo zainstalowany, złożony, konserwowany i serwisowany zgodnie z tymi instrukcjami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi tego piekarnika do pizzy, skonsultuj się z dealerem, dostawcą gazu, producentem lub agentem.

Uwagi dla użytkownika:

UŻYWAJ TYLKO NA DWORZE.

PRZECZYTAJ INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE ELEMENTY MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE, TRZYMAJ MAŁE DZIECI Z DALEKA.

OSTRZEŻENIE: NIE DOTYKAJ POWIERZCHNI PIEKARNIKA DO PIZZY PODCZAS UŻYTKU, JAKO ŻE STAJE SIĘ BARDZO GORĄCA.

NIE PRZESUWAJ URZĄDZENIA PODCZAS UŻYTKU.

ZACHOWAJ DO PRZYSZŁEGO ODNIESIENIA.

INFORMACJE TECHNICZNE

Model Nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin Nr.
Nazwa urządzenia	Piec do pizzy na gaz CE				2531DP-0142
Kraj przeznaczenia	Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienia (mbar)	Rozmiar wtryskiwacza (mm)/ Oznaczenie wtryskiwacza	Moc cieplna (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propan(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propan(G31)/ ich mieszaniny	28-30	1,20	

Wyprodukowano przez: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dania
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Uwagi dla użytkownika:

Dokładnie przeczytaj następującą instrukcję i upewnij się, że twój piec do pizzy jest prawidłowo zainstalowany, złożony, utrzymywany i serwisowany zgodnie z tymi instrukcjami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi, skonsultuj się ze swoim dealerem lub firmą LPG. Urządzenie i butla muszą być umieszczone na równej powierzchni i nie mogą być używane podczas działania.

Wymiana butli gazowej powinna odbywać się z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

Zaleca się używanie rękawic ochronnych podczas obsługi szczególnie gorących elementów.

Części uszczelnione przez producenta lub jego agenta nie powinny być manipulowane przez użytkownika.

Uwaga dla konsumenta: Zachowaj na przyszłość.



UŻYTKOWANIE I CECHY

Piec do pizzy jest bezpieczny i łatwy w użyciu. Określone gazy do użytku to butan przy ciśnieniu 28 do 30 mbar, propan przy ciśnieniu 37 mbar, mieszanki butanu i propanu przy ciśnieniu 30 mbar, 37 mbar oraz 50 mbar. Upewnij się, że używasz pieca do pizzy przy odpowiednim ciśnieniu, do którego urządzenie jest zaprojektowane.

Odpowiednia wentylacja jest niezbędna do prawidłowego spalania i wydajności pieca do pizzy. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika oraz innych osób w okolicy, gdzie urządzenie jest używane. Nigdy nie używaj urządzenia w zamkniętych, pokrytych obszarach.

Zaleca się podgrzanie kamienia do pizzy przed pieczeniem.

NIE używaj kamienia nad otwartym ogniem.

Unikaj ekstremalnych zmian temperatury kamienia. NIGDY nie kładź zamrożonych produktów na gorącym kamieniu.

Kamień jest delikatny i może się złamać, jeśli uderzy lub upadnie.

Kamień staje się bardzo gorący podczas używania i pozostaje gorący przez długi czas po użyciu.

NIE schładzaj kamienia wodą, gdy jest gorący. Po umyciu kamienia wodą, osusz go przed użyciem.

Dzieci nie powinny pozostawać same lub bez opieki w obszarze, gdzie piec jest używany. Nie pozwól dzieciom siedzieć, stać lub bawić się wokół pieca w żadnym momencie.

Nigdy nie pozwól, aby odzież lub inne materiały łatwopalne miały kontakt z lub były zbyt blisko jakiegokolwiek palnika lub gorącej powierzchni, dopóki nie ostygną. Materiał może zapalić się, powodując poważne obrażenia ciała.

Dla osobistego bezpieczeństwa noś odpowiednią odzież. Luźne ubrania lub rękawy nie powinny być noszone podczas korzystania z pieca. Niektóre syntetyczne materiały są łatwopalne i nie powinny być noszone podczas gotowania.

Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników na jedzenie, ponieważ nagromadzenie ciśnienia może spowodować ich pęknięcie. Podczas zapalania palnika zawsze zwracaj uwagę na to, co robisz.

Nie używaj pieca do gotowania bardzo tłustych mięs ani innych produktów, które zwiększają ryzyko zapłonu.

Temperatura pod piecem jest wysoka. Nie stawiaj pieca na stole z łatwopalnymi obrusami, plastikiem ani innymi materiałami łatwopalnymi.

OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z pieca nie dotykaj zewnętrznej obudowy, kamienia do pieczenia ani bezpośrednich okolic, ponieważ te obszary stają się ekstremalnie gorące i mogą powodować oparzenia.

Gdy prędkość wiatru przekracza 3 m/s, nie używaj pieca do pizzy w kierunku wiatru.

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku na zewnątrz.

Nie modyfikuj urządzenia.

Nie przesuwaj urządzenia podczas użycia.

To urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji na lub w łodzi. To urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji na lub w pojeździe rekreacyjnym.

Po użyciu zakręć zawór gazowy na butli.

Jakiekolwiek modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne i mogą powodować

obrażenia lub uszkodzenia mienia.
Jakiekolwiek nieautoryzowane modyfikacje urządzenia unieważnią gwarancję na to urządzenie.
To urządzenie musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych podczas użycia.
Urządzenie nie może mieć żadnych przeszkód nad sobą, np. drzew, krzewów, nachylonych dachów.
Urządzenie musi być zainstalowane z odstępem 1 m wokół urządzenia.
Piec do pizzy nie może być używany w pobliżu materiałów łatwopalnych (produkty naftowe, rozcieńczalniki lub inne substancje klasyfikowane jako łatwopalne).
Używanie tego urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach może być niebezpieczne i jest ZABRONIONE.
Produkt to przenośne drzwiczki do zewnętrznych pieców do pizzy Cozze. Zastosowanie tych drzwiczek pieca do pizzy może skrócić czas nagrzewania o 20–30%.
Drzwiczki pieca do pizzy NALEŻY zostać zdemontowane po 20 minutach nagrzewania.
Drzwiczki pieca do pizzy NALEŻY koniecznie wymontować, gdy temperatura osiągnie 650° C. Jeśli temperatura spadnie, można je ponownie zamontować pomiędzy pieczeniem pizzy, ale temperatura pieca nie może nigdy przekroczyć 650°C.
Drzwiczki pieca do pizzy wolno zamontować tylko do pieca do pizzy, który jest ustawiony na poziomej powierzchni. Podczas pieczenia nie umieszczać drzwiczek pieca do pizzy na górze pieca.

WŁOŻENIE I WYMIANA BATERII

Aby włożyć lub wymienić baterię w piecu do pizzy Cozze, obróć przycisk zapłonu w lewo, aż będzie można go zdjąć.

Włóż lub wymień baterię AA 1,5 V i przykręć z powrotem przycisk zapłonu.

Upewnij się, że bieguny baterii są prawidłowo zamontowane.



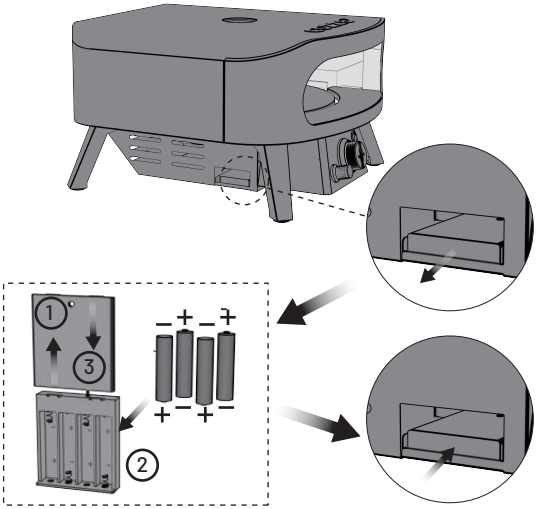
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć poważnych uszkodzeń pieca do pizzy oraz urazów ciała i mienia.

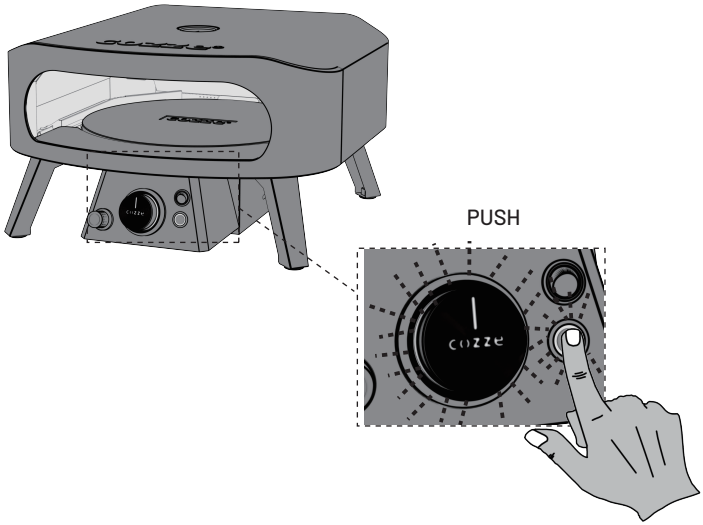
1. Złóż piec do pizzy, starannie przestrzegając instrukcji montażu.
2. Podłącz wąż gazowy do pieca do pizzy. Podłącz reduktor do węża.
3. Podłącz reduktor do zaworu cylindra, postępując zgodnie z instrukcjami dołączonymi do reduktora.
4. Przed włączeniem zasilania gazem upewnij się, że wszystkie pokrętła sterujące są w pozycji “OFF”.
5. Obsługuj reduktor zgodnie z instrukcjami dołączonymi do reduktora.

LAMPKA LED

KROK 1: Włożyć 4 sztuki baterii do przegrody na baterie, a następnie zamocować przegrodę na baterie we właściwej pozycji.

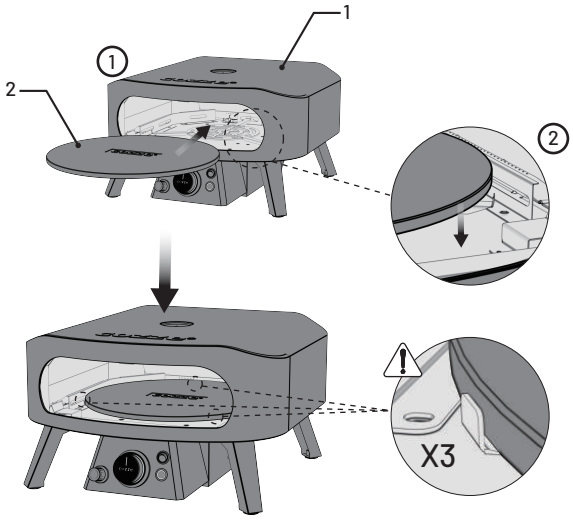


KROK 2: Po zainstalowaniu baterii należy upewnić się, że pokrętło jest ustawione w pozycji „off", nacisnąć przycisk aby włączyć lampkę LED, lampka LED będzie świecić na biało, obrócić pokrętło sterujące w lewo, lampka LED zmieni kolor na czerwony. Należy pamiętać, aby po użyciu ponownie nacisnąć przycisk, aby wyłączyć lampkę LED.

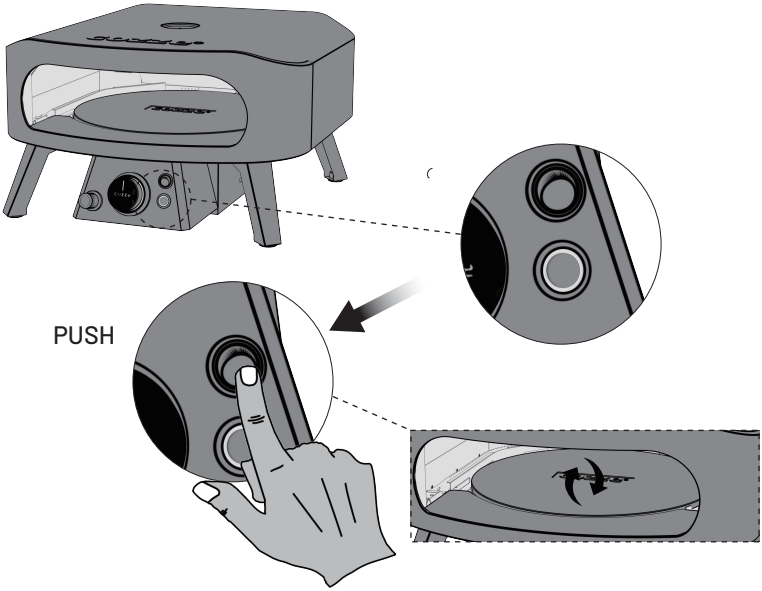


SILNIK OBROTOWY

KROK 1: Umieścić kamień do pizzy na podstawce obrotowej.



KROK 2: Upewnić się, że baterie są umieszczone w przegrodzie na baterie. Nacisnąć włącznik, aby uruchomić silnik obrotowy. Kamień do pizzy zacznie się obracać.



ZAŚWIETLENIE PIECA DO PIZZY

1. Podłącz cylinder gazowy do pieca do pizzy, postępując zgodnie z instrukcjami dołączonymi do reduktora.
2. Obróć pokrętło kontrolne w pozycję “OFF”.
3. Włącz zasilanie gazem przy cylindrze lub przełączniku reduktora, postępując zgodnie z instrukcjami połączenia i obsługi reduktora. Sprawdź połączenie od cylindra do reduktora oraz wąż do wejścia gazowego pieca do pizzy pod kątem wycieków, używając mydlanego roztworu. Każdy wyciek pokaże się jako bąbelki w miejscu wycieku. Jeśli znajdziesz wyciek, nie używaj pieca do pizzy. Skonsultuj się z dostawcą gazu lub pieca do pizzy w celu uzyskania porady.
4. Aby zapalić palnik, naciśnij pokrętło kontrolne i trzymaj wciśnięte, obracając w lewo do pozycji “pełny płomień”, a następnie naciśnij przycisk zapłonu. To zapali palnik. Upewnij się, że palnik jest zapalony. Jeśli palnik się nie zapalił, powtórz ten proces.
5. Jeśli palnik nie zapalił się po dwóch próbach, zamknij zawór gazowy i poczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia.
6. Gdy palnik się zapali, można dostosować jego moc, naciskając w dół i obracając pokrętło w lewo na dowolną pozycję między pełnym a niskim płomieniem.
7. Po nagrzaniu pieca do pizzy, temperatura powinna być obniżona podczas pieczenia. Piec emituje dużo ciepła, dlatego temperatura musi być dostosowana do odpowiedniej temperatury pieczenia.
8. Aby wyłączyć piec do pizzy, obróć uchwyt zaworu cylindra lub przełącznik reduktora do pozycji “OFF”, postępując zgodnie z instrukcjami reduktora. Gdy palniki zgaśnie, obróć wszystkie pokrętła kontrolne do pozycji “OFF”.

Ostrzeżenie: Jeśli palnik nie zapali się, obróć pokrętło kontrolne w pozycję “OFF” (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i również zamknij zawór cylindra. Poczekaj pięć minut przed ponowną próbą zapalenia zgodnie z instrukcją. Lub wymień baterie AA.

Po użyciu zamknij dopływ gazu, obracając przełącznik na reduktorze w pozycję “OFF” lub zamykając zawór cylindra.

W przypadku zapłonu wstecznego podczas używania urządzenia, obróć kontrolkę, zawór cylindra i przełącznik reduktora do pozycji “OFF”. Poczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia urządzenia. Jeśli problem nadal występuje po ponownym zapaleniu, skonsultuj się ze swoim dostawcą gazu, sklepem, w którym zakupiłeś piec do pizzy, lub wykwalifikowanym inżynierem gazowym w celu uzyskania pomocy lub naprawy. Nigdy nie próbuj samodzielnie rozwiązywać problemu, ponieważ może to prowadzić do poważnych obrażeń i/lub uszkodzeń mienia.

Oczyść urządzenie z nadmiaru tłuszczu przed przechowywaniem, używając wilgotnej szmatki z łagodnym roztworem detergentu jako środka czyszczącego.

Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu.

Nie przechowuj cylindra gazowego w pomieszczeniach. Przechowuj w dobrze wentylowanym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

PODŁĄCZANIE CYLINDRA GAZOWEGO DO URZĄDZENIA

To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z gazem butanowym lub propanowym niskiego ciśnienia i jest wyposażone w odpowiedni reduktor niskiego ciśnienia przez elastyczny wąż. Wąż należy przymocować do reduktora i urządzenia za pomocą zacisków/nakrętek węża. Ten piec do pizzy jest skonfigurowany do pracy z reduktorem o ciśnieniu

28-30 mbar z gazem butanowym, a także z reduktorem o ciśnieniu 37 mbar z gazem propanowym oraz z reduktorem z mieszanką butanu i propanu przy ciśnieniu 28-30 mbar. Użyj odpowiedniego reduktora zatwierdzonego zgodnie z normą BSEN 16129: 2013. Skonsultuj się z dostawcą LPG w celu uzyskania informacji na temat odpowiedniego reduktora do cylindra gazowego.

Przed użyciem pieca do pizzy przeprowadź test szczelności za pomocą wody z mydłem.

SPRAWDZENIE SZCZELNOŚCI

Przygotuj 2-3 uncje płynnego roztworu do wykrywania nieszczelności, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z trzema częściami wody.

Upewnij się, że zawór kontrolny jest w pozycji “WYŁ.”

Podłącz reduktor do cylindra i zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są pewne, a następnie włącz gaz.

Nałóż roztwór mydlany na wąż i wszystkie złącza. Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to, że masz nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem.

Powtórz test po naprawie usterki. Po teście zakręć gaz przy cylindrze.

Jeśli zidentyfikowane nieszczelności nie można usunąć, nie próbuj ich naprawić, tylko skonsultuj się z dostawcą gazu.

W przypadku wycieku gazu natychmiast zamknij dopływ gazu.

REGULATOR I WĄŻ

Używaj tylko regulatorów i węży zatwierdzonych do LPG przy powyższych ciśnieniach (patrz informacje techniczne). Przewidywana żywotność regulatora szacowana jest na 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w ciągu 10 lat od daty produkcji.

Użycie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne; zawsze sprawdzaj, czy masz odpowiednie elementy przed uruchomieniem urządzenia.

Używany wąż musi być zgodny z odpowiednimi normami dla kraju użycia. Długość węża nie może przekraczać 1,5 metra. Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić.

Upewnij się, że wąż nie jest zablokowany, zagięty ani w kontakcie z żadną częścią pieca do pizzy, z wyjątkiem miejsca połączenia.

Wąż powinien być zgodny z normą EN16436.

Wąż nie powinien być skręcany ani zginany podczas podłączania do cylindra gazowego.

Elastyczna metalowa lub gumowa rura, używana do połączenia urządzenia z cylindrem LPG, musi być wymieniana w wyznaczonych odstępach czasu oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Żaden element węża nie powinien dotykać żadnej części urządzenia.

Piecyk do pizzy można używać z wężem gazowym o gwincie ¼” lub wężem gazowym z końcówką i zaciskiem wężowym.

Upewnij się, że gwint i/lub zacisk są dobrze dokręcone i że połączenia nie przeciekają!

Podczas montażu węża gazowego do połączenia węża przy użyciu zacisku węża, zaleca się umieszczenie węża w ciepłej wodzie oraz nałożenie odrobiny płynu do mycia naczyń na wewnętrzną stronę węża, co ułatwi jego montaż.

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach jest dozwolone tylko wtedy, gdy cylinder gazu jest odłączony i usunięty z urządzenia. Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym, wolnym od kurzu środowisku.

CYLINDER GAZOWY

Urządzenie może być używane z dowolnym cylindrem gazowym o wadze od 4,5 kg do 15 kg butanu oraz od 3,9 kg do 13 kg propanu. Cylinder gazowy nie powinien być upuszczany ani traktowany szorstko! Jeśli urządzenie nie jest używane, cylinder musi być odłączony. Po odłączeniu cylindra od urządzenia należy nałożyć na niego osłonę ochronną.



Cylindry należy przechowywać na zewnątrz w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Cylinder nie powinien być przechowywany w miejscu, gdzie temperatura może przekraczać 50°C.

Nie przechowuj cylindra w pobliżu płomieni, zapalników lub innych źródeł zapłonu. NIE PAL.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

OSTRZEŻENIE: Wszystkie prace czyszczące i konserwacyjne należy przeprowadzać, gdy piekarnik do pizzy jest zimny, a zasilanie gazem jest wyłączone.

Zaleca się czyszczenie i konserwację urządzenia co najmniej raz w miesiącu.

CZYSZCZENIE

„Wypalanie” piekarnika do pizzy po każdym użyciu (przez około 15 minut) pomoże zminimalizować nadmiar resztek jedzenia.

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Użyj łagodnego detergentu lub roztworu sody oczyszczonej z gorącą wodą. Można użyć nieabrazyjnego proszku czyszczącego na uporczywe plamy, a następnie spłukać wodą.

POWIERZCHNIE PLASTIKOWE

Umyj miękką szmatką i gorącym roztworem wody z mydłem do naczyń. Spłucz wodą. Nie używaj środków czyszczących, odtłuszczaczy ani skoncentrowanych środków czyszczących do grilla na częściach plastikowych.

KAMIEŃ PIZZA

Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Można użyć nieabrazyjnego proszku czyszczącego na uporczywe plamy, a następnie spłukać wodą.

THE BEST PIZZAS ARE BAKED IN A COZZE PIZZA OVEN

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, potrzebujesz dobrej ciasta i bardzo gorącego piekarnika do pizzy, najlepiej około 400 °C.

Krótko mówiąc, piekarnik do pizzy musi być BARDZO gorący, ponieważ to wysoka temperatura sprawia, że pizza jest chrupiąca i lekka.

Włącz piekarnik do pizzy z odpowiednim wyprzedzeniem przed pieczeniem pizzy.

Co robić:

Upewnij się, że piekarnik do pizzy i kamień do pizzy są prawidłowo umiejscowione. Podłącz butlę gazową do piekarnika do pizzy i ustaw piekarnik na najwyższą temperaturę. Twój piekarnik do pizzy Cozze ma łącznie trzy palniki, dwa po bokach i jeden z tyłu piekarnika.

Sprawdź, czy wszystkie trzy palniki są włączone.

Termometr wskazuje temperaturę w piekarniku i służy tylko jako wskazówka.

Kamień zawsze potrzebuje więcej czasu na nagrzanie się niż sam piekarnik i będzie wystarczająco gorący po co najmniej 20 minutach nagrzewania.

Można użyć termometru na podczerwień Cozze, aby określić dokładną temperaturę kamienia.

Zwróć uwagę, że czas nagrzewania może być uzależniony od wiatru i temperatury na zewnątrz.

Pozwól piekarnikowi do pizzy nagrzać się przez około 20 minut. Będzie gotowy do upieczenia najsmaczniejszych pizz.

Kiedy Twoja pizza jest gotowa do pieczenia, delikatnie wsuwaj ją do piekarnika na kamieniu do pizzy, używając łopatki do pizzy. Zmniejsz temperaturę do średniej, aby wierzch pizzy się nie przypalił.

Piec aż pizza będzie chrupiąca, a ser się roztopi.

Delikatnie wyjmij pizzę z piekarnika i umieść ją na desce do krojenia.

Pozwól, aby Twoja gorąca pizza nieco ostygła przed pokrojeniem i podzieleniem się nią z bliskimi.

Zwiększ temperaturę piekarnika do pizzy do najwyższej i pozostaw na kilka minut przed upieczeniem kolejnej pizzy.

Ciesz się swoim piekarnikiem do pizzy i smacznego!

GWARANCJA

Gwarancja Cozze obejmuje następujące elementy:

2-letnia gwarancja

- Palniki gazowe
- Ognioodporne elementy chroniące palniki
- Ruszty do grillowania

Powyższa gwarancja obowiązuje pod następującymi warunkami:

- Produkt Cozze jest używany zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika.
- Jest prawidłowo złożony zgodnie z instrukcjami.
- Jest utrzymywany w czystości i regularnie konserwowany.
- Jest przechowywany pod przykryciem, gdy piekarnik nie jest używany.
- Zimowe przechowywanie Cozze: Wszystkie drewniane części i akcesoria produktów Cozze muszą być przechowywane w pomieszczeniu podczas zimy.
- Produkt Cozze musi być podłączony do odpowiedniego rodzaju gazu.
- Musi być umieszczony na poziomej, stabilnej powierzchni.
- Na produkcie Cozze nie należy instalować części nieoryginalnych.
- Produkt Cozze nie może być przechowywany jako stały element w pobliżu morza, basenów czy spa zawierających chlor.

Czyszczenie:

Produkty Cozze mają długą żywotność, pod warunkiem, że piekarnik jest czyszczony po użyciu.

- Jednostka palnika we wszystkich piekarnikach Cozze jest ze stali nierdzewnej i można ją czyścić środkiem czyszczącym do piekarników, jeśli to konieczne.
- Wnętrze i zewnętrze produktu Cozze należy dokładnie wyczyścić po użyciu.
- Wnętrze piekarnika i kamień do pizzy muszą być czyszczone po użyciu za pomocą gąbki, gorącej wody i płynu do mycia naczyń. Upewnij się, że po czyszczeniu usunięto nadmiar wody i detergentów.
- Ruszt do grillowania należy czyścić w ten sam sposób gorącą wodą i płynem do mycia naczyń lub środkiem czyszczącym do piekarników. (Nie używaj stalowej szczotki na ruszcie.)
- Części ze stali nierdzewnej można naoliwić używając Caramba® multispray i bawełnianej szmatki.

GAS PIZZA OVEN

NL - Gebruikershandleiding

WAARSCHUWING! VOOR UW VEILIGHEID ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

Lees deze instructie zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw pizzaoven correct is geïnstalleerd, geassembleerd, onderhouden en gerepareerd volgens deze instructies. Het niet volgen van deze instructies kan leiden tot ernstige lichamelijke verwondingen en/of materiële schade.

Als u vragen heeft over de assemblage of werking van deze pizzaoven, raadpleeg dan uw dealer, uw gasleverancier, de fabrikant of de agent.

Opmerkingen voor de gebruiker:

ALENE BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE DELEN KUNNEN ZEER HITTERE ZIJN, HOUD JONGE KINDEREN WEG.

WAARSCHUWING: RAAK DE OPERVLAKKEN VAN DE PIZZAOVEN NIET AAN TIJDENS HET GEBRUIK, AANGEZIEN DEZE ZEER HITTERE WORDEN.

VERPLAATS HET APPARAAT NIET TIJDENS HET GEBRUIK.

BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

TECHNISCHE INFORMATIE

Model Nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin Nr.
Apparaatnaam	Gas Pizza Oven CE				2531DP-0142
Bestemming Land	Categorieën	Soort Gas	Druk (mbar)	Injectorgrootte (mm)/ Injectormarkering	Warmte-invoer (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butaan (G30)/ Propaan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butaan (G30)/ Propaan (G31)/ hun mengsels	28-30	1,20	

Gefabriceerd door: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denemarken
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Opmerkingen voor de gebruiker:

Lees de volgende instructie zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw pizzaoven correct is geïnstalleerd, geassembleerd en onderhouden. Het niet volgen van deze instructies kan leiden tot ernstige lichamelijke verwondingen en/of materiële schade.

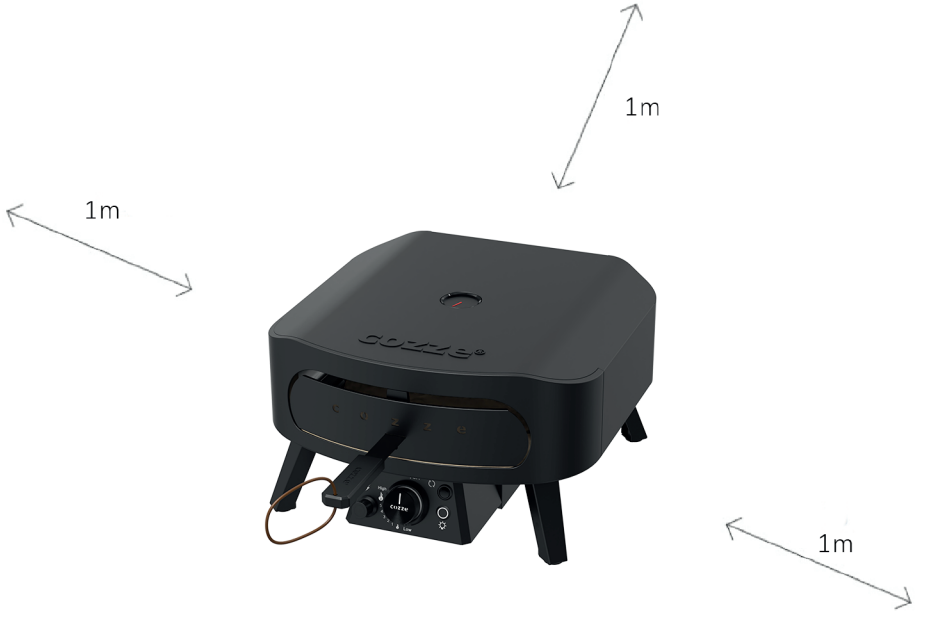
Als u vragen heeft over de assemblage of werking, raadpleeg dan uw dealer of LPG-bedrijf. Het apparaat en de cilinder moeten op een vlakke ondergrond worden geplaatst en mogen niet worden gebruikt terwijl ze aan zijn.

Het vervangen van de gascilinder moet plaatsvinden op een veilige afstand van elke ontstekingsbron.

Het wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen bij het hanteren van bijzonder hete onderdelen.

De delen die door de fabrikant of zijn agent zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.

Opmerking voor de consument: Bewaar voor toekomstige referentie.



GEBRUIK EN KENMERKEN

De pizzaoven is veilig en eenvoudig te gebruiken. De gespecificeerde gassen voor gebruik zijn butaan bij 28 tot 30 mbar, propaan bij 37 mbar, butaan/propaanmengsels bij 30 mbar, butaan/propaanmengsels bij 37 mbar en butaan/propaanmengsels bij 50 mbar. Zorg ervoor dat je de pizzaoven alleen gebruikt op de juiste druk waarvoor het apparaat is ontworpen.

Voldoende ventilatie is essentieel voor de verbranding en de efficiëntie van de pizzaoven. Dit zal de veiligheid van de gebruiker en andere mensen in de nabijheid van het gebied waar het apparaat wordt gebruikt, waarborgen. Gebruik het apparaat nooit in een gesloten of afgedekt gebied.

Het wordt aanbevolen om de pizzasteen voor te verwarmen voordat je de pizza bakt.

GEEN gebruik van de steen boven een open vlam.

Vermijd extreme temperatuurveranderingen van de steen. Plaats GEEN bevroren voedsel op een hete steen.

De steen is fragiel en kan breken als hij wordt gestoten of laat vallen.

De steen is zeer heet tijdens gebruik en blijft lange tijd heet na gebruik.

KOEL de steen NIET af met water wanneer de steen heet is. Droog de steen af voordat je hem weer gebruikt na het schoonmaken met water.

Kinderen mogen niet alleen of onbeheerd worden gelaten in een gebied waar de oven wordt gebruikt. Laat kinderen op geen enkel moment zitten, staan of spelen rondom de oven.

Laat kleding of andere brandbare materialen nooit in contact komen met of te dicht bij een brander of heet oppervlak totdat het is afgekoeld. De stof kan vlam vatten, wat ernstige persoonlijke verwondingen kan veroorzaken.

Voor persoonlijke veiligheid, draag geschikte kleding. Losse kleding of mouwen mogen nooit worden gedragen tijdens het gebruik van de oven. Sommige synthetische stoffen zijn zeer brandbaar en mogen niet worden gedragen tijdens het koken.

Verwarm GEEN ongeopende voedselcontainers, omdat de opbouw van druk ervoor kan zorgen dat de containers barsten. Let goed op wat je doet bij het aansteken van de brander.

Gebruik de oven niet voor het koken van extreem vette vleessoorten of andere producten die de vlam kunnen verhogen.

De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de oven niet op een tafel met brandbare tafelkleden, plastic of andere brandbare materialen.

WAARSCHUWING: Raak de buitenkant, de baksteen of de directe omgeving van de oven niet aan wanneer je deze gebruikt, aangezien deze gebieden extreem heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken.

Wanneer de windsnelheid boven de 3 m/s ligt, gebruik de pizzaoven dan niet met de wind in de rug.

Het apparaat is ontworpen voor gebruik buitenshuis.

Wijzig het apparaat niet.

Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op een boot. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op een recreatievoertuig.

Zet de gaslevering bij de gasfles uit na gebruik.

Elke wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn en kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.

Elke ongeautoriseerde wijziging van het apparaat vervalt de garantie op dit apparaat.

Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden. Het apparaat mag geen obstakels boven zich hebben, zoals bomen, struiken of schuin dak. Het apparaat moet worden geïnstalleerd met een vrije ruimte van 1 meter rondom het apparaat.

De pizzaoven mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen (producten op petroleumbasis, verdunners of andere stoffen die als brandbaar zijn geclassificeerd).

Het gebruik van dit apparaat in gesloten ruimtes kan gevaarlijk zijn en is VERBODEN.
De pizzaovendeur is een mobiele deur voor buitengebruik van uw Cozze-pizzaoven Gebruik van deze pizzaovendeur tijdens opwarmen kan de verwarmingstijd met 20-30% verlagen.
De deur van de pizzaoven MOET verwijderd worden nadat de oven 20 minuten heeft voorverwarmd.
De pizzaovendeur MOET verwijderd worden als de temperatuur 650 °C bereikt. Als de temperatuur daalt, kunt u de pizzaovendeur weer tussen het bakken van pizza's door terugplaatsen, maar de oventemperatuur mag nooit hoger zijn dan 650 °C.
De pizzaovendeur moet tijdens het bakken horizontaal op de pizzaoven zijn geplaatst.
Plaats de pizzaovendeur niet bovenop de pizzaoven tijdens het bakken.

PLAATSEN EN VERVANGEN VAN DE BATTERIJ

Om de batterij in uw Cozze pizzaoven te plaatsen of te vervangen, draait u de ontstekingsknop tegen de klok in totdat deze kan worden verwijderd.

Plaats of vervang de 1,5 V AA-batterij en draai de ontstekingsknop weer op zijn plaats.

Zorg ervoor dat de batterijterminals op de juiste manier zijn aangesloten.



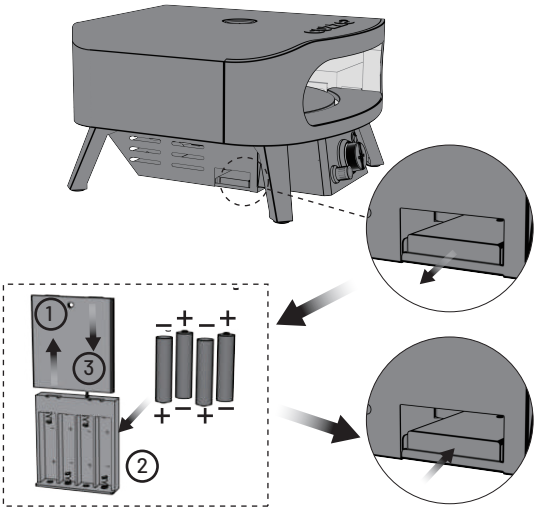
INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Volg deze instructies zorgvuldig op om ernstige schade aan uw pizzaoven en letsel aan uzelf of eigendommen te voorkomen.

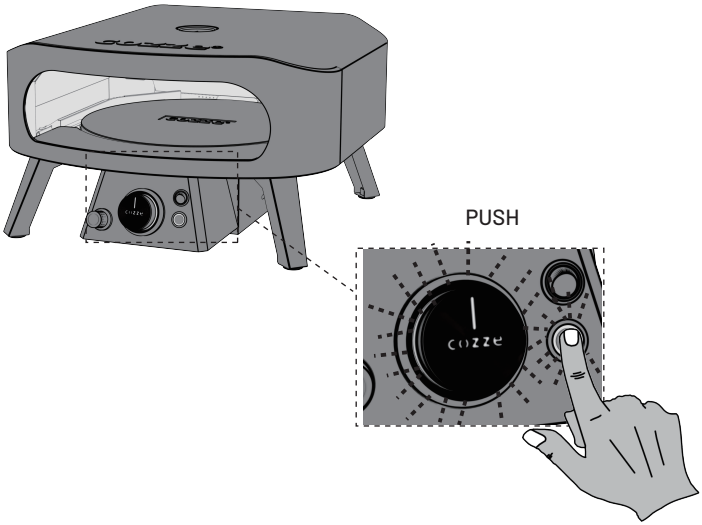
1. Assembleer de pizzaoven door de assembleerinstructies nauwkeurig te volgen.
2. Verbind de gasslang met de pizzaoven. Verbind de regelaar met de slang.
3. Verbind de regelaar met de cilinderklep volgens de bijgevoegde instructies van de regelaar.
4. Draai alle regelknoppen naar de ‘UIT’-stand voordat u de gastoevoer naar het apparaat inschakelt.
5. Gebruik de regelaar in overeenstemming met de bijgevoegde instructies.

LEDLAMPJE

STAP 1: plaats 4 batterijen in het batterijvak en bevestig het batterijvak vervolgens in de juiste positie.

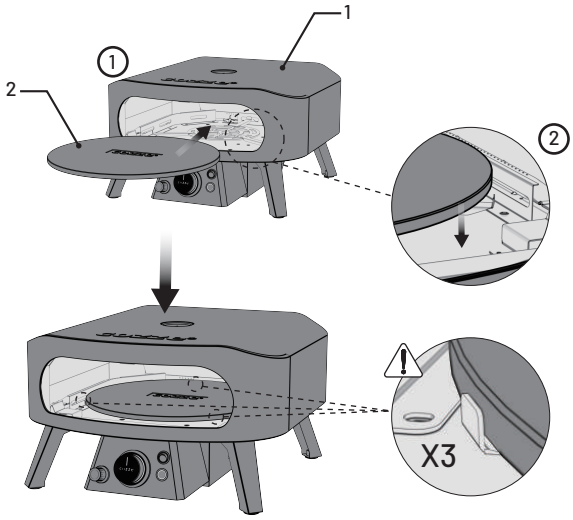


STAP 2: Nadat de batterijen geplaatst zijn, moet u controleren of de regelknop in de 'OFF'-stand staan. Druk de startknop in om het ledlampje in te schakelen. Het ledlampje brandt wit en als de regelknop naar links wordt gedraaid brandt het ledlampje rood. Vergeet niet om de startknop opnieuw in te drukken om het ledlampje na gebruik uit te schakelen.

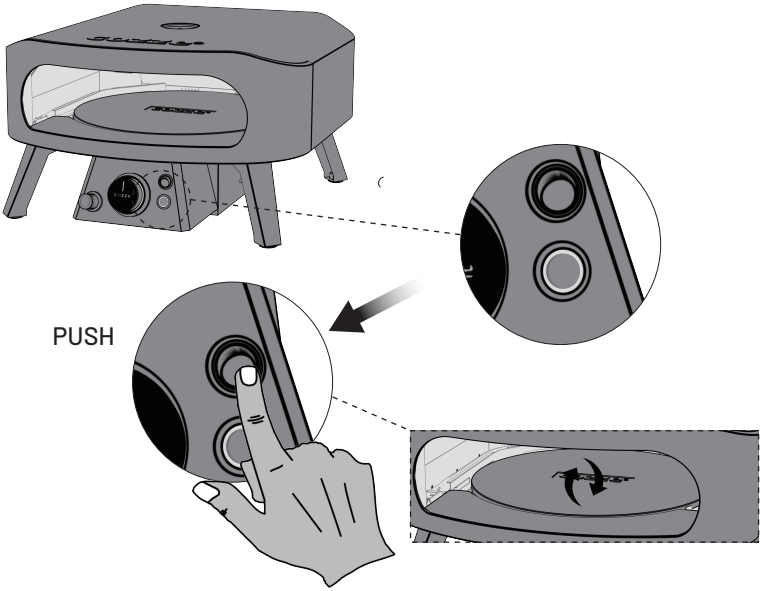


ROTERENDE MOTOR

STAP 1: Plaats de pizzasteen op de draaiende ondersteuning.



STAP 2: Zorg ervoor dat de batterijdoos zijn geplaatst. Druk op de startknop om de roterende motor in te schakelen, en de pizzasteen begint te draaien.



HET AANSTEKEN VAN UW PIZZAOVEN

1. Verbind de gascilinder met de pizzaoven volgens de bijgevoegde instructies van de regelaar.
2. Draai de regelknop naar de ‘UIT’-stand.
3. Zet de gastoevoer aan bij de cilinder of regelaar, volgens de instructies voor het aansluiten en bedienen van de regelaar.
4. Controleer de verbinding tussen de cilinder en de regelaar, evenals de slang naar de inlaat van de pizzaoven, op lekkage met behulp van zeepsop. Eventuele lekkages verschijnen als bellen in het lekkagegebied. Als er een lekkage wordt gevonden, gebruik de pizzaoven dan niet. Neem contact op met uw gasleverancier of leverancier van de pizzaoven voor advies.
5. Om de brander aan te steken, drukt u de regelknop naar beneden en houdt u deze ingedrukt terwijl u deze tegen de klok in draait naar de “Volle gas” stand en drukt u op de ontstekingsknop. Dit zal de brander ontsteken. Controleer of de brander brandt. Als de brander niet aan gaat, herhaal dan dit proces.
6. Als de brander na twee pogingen nog niet is ontstoken, draai dan de gastap uit en wacht 5 minuten voordat u de ontstekingsprocedure opnieuw probeert.
7. Wanneer de brander is ontstoken, kan de brandersterkte worden aangepast door de knop naar beneden te drukken en deze tegen de klok in te draaien naar elke stand tussen de volle en lage stand.
8. Nadat de oven is opgewarmd voor gebruik, moet de temperatuur tijdens het bakken worden verlaagd. De oven genereert veel warmte, en de temperatuur moet daarom worden aangepast aan de juiste baktijd.
9. Om de pizzaoven uit te schakelen, draait u de hendel van de cilinderklep of de schakelaar van de regelaar naar de ‘UIT’-stand volgens de instructies van de regelaar. Zodra de branders zijn gedoofd, draait u alle regelknoppen naar de ‘UIT’-stand.

WAARSCHUWING: Als de brander niet ontsteekt, draai dan de regelknop (met de klok mee) naar de ‘UIT’-stand en draai ook de cilinderklep dicht. Wacht vijf minuten voordat u opnieuw probeert te ontsteken volgens de ontstekingsprocedure. Of vervang de AA-batterijen.

Sluit na gebruik de gasvoorziening af door de schakelaar op de regelaar op ‘UIT’ te draaien of de cilinderklep dicht te draaien.

In het geval van terugslaan terwijl het apparaat in gebruik is, draai de regelknop, cilinderklep en de schakelaar van de regelaar naar de ‘UIT’-stand. Wacht 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw probeert te ontsteken. Als het probleem aanhoudt na het opnieuw ontsteken, raadpleeg dan uw gasdealer, de winkel waar u de pizzaoven hebt gekocht, of een gekwalificeerde gasinstallateur voor hulp of reparatie. Probeer nooit zelf het probleem op te lossen, omdat dit kan leiden tot ernstige verwondingen en/of schade aan eigendommen.

Maak het apparaat voor opslag schoon van overtollig vet met een vochtige doek en een milde schoonmaakoplossing.

Bewaar het apparaat in een schone, droge omgeving.

Bewaar uw gascilinder niet binnenshuis. Bewaar deze in een goed geventileerde ruimte, weg van direct zonlicht.

AANSLUITEN VAN DE GASCILINDER OP HET APPARAAT

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met laagdruk butaan of propaan en is uitgerust met de juiste laagdrukregelaar via een flexibele slang. De slang moet met slangklemmen/ nuts aan de regelaar en het apparaat worden bevestigd. Deze pizzaoven is ingesteld om te werken met een 28-30 mbar regelaar voor butaan en een 37 mbar regelaar voor propaan, evenals een regelaar voor een butaan/propaanmengsel van 28-30 mbar. Gebruik een geschikte regelaar die is gecertificeerd volgens BSEN 16129: 2013. Neem contact op met uw LPG-dealer voor informatie over een geschikte regelaar voor de gascilinder.

Voer een lekkagetest uit met behulp van zeepwater voordat u de pizzaoven gebruikt.

OM TE CONTROLEREN OP LEKKAGES

Maak 60-90 milliliter lekkagedetectie-oplossing door één deel afwasmiddel te mengen met drie delen water.

Zorg ervoor dat de bedieningsklep “UIT” is.

Sluit de regelaar aan op de cilinder en de AAN/UIT-klep op de brander, zorg ervoor dat de verbindingen stevig zijn en zet dan het gas aan.

Borstelen de zeepoplossing op de slang en alle verbindingen. Als er bellen verschijnen, heeft u een lek, wat vóór gebruik moet worden verholpen.

Test opnieuw na het verhelpen van de storing. Zet het gas bij de cilinder uit na de test.

Als een gedetecteerde lekkage niet kan worden verholpen, probeer dan niet zelf het lek te verhelpen, maar neem contact op met uw gashandelaar.

In het geval van gaslekkage, sluit de gasvoorziening.

REGULATOR EN SLAANG

Gebruik alleen regelaars en slangen die goedgekeurd zijn voor LPG onder de bovenstaande drukken (zie technische informatie). De levensduur van de regulator is geschat op 10 jaar. Het wordt aanbevolen om de regulator binnen 10 jaar na de productiedatum te vervangen.

Het gebruik van de verkeerde regulator of slang is onveilig; controleer altijd of u de juiste items heeft voordat u het apparaat bedient.

De gebruikte slang moet voldoen aan de relevante standaard voor het land van gebruik. De lengte van de slang mag maximaal 1,5 meter zijn. Versleten of beschadigde slangen moeten worden vervangen.

Zorg ervoor dat de slang niet belemmerd, geknikt of in contact is met een deel van de pizzaoven, behalve op de verbinding.

De slang moet voldoen aan de standaard EN16436.

De slang mag niet gedraaid of geknikt zijn wanneer deze is aangesloten op de gascilinder.

Flexibele metalen of rubberen leidingen die worden gebruikt om het apparaat met de LPG-cilinder te verbinden, moeten binnen de voorgeschreven intervallen en volgens de geldende nationale regels worden vervangen.

Geen enkel deel van de slang mag in contact komen met een deel van het apparaat.

De pizzaoven kan worden gebruikt met een gasslang met een ¼” draad of een gasslang met een nippel en slangklem.

Zorg ervoor dat de draad en/of klem goed zijn vastgedraaid en dat de verbindingen geen lekkage vertonen!

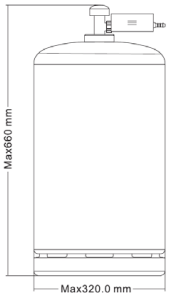
Bij het aansluiten van een gasslang op de slangverbinding met behulp van een slangklem, wordt aanbevolen om de slang in heet water te plaatsen en een beetje afwasmiddel op de binnenkant van de slang aan te brengen, wat het gemakkelijker maakt om de slang op de slangverbinding te plaatsen.

OPSLAG VAN HET APPARAAT

Opslag van een apparaat binnenshuis is alleen toegestaan als de cilinder is losgekoppeld en verwijderd van het apparaat. Wanneer het apparaat gedurende een periode niet wordt gebruikt, dient het in de originele verpakking op een droge en stofvrije plaats te worden opgeslagen.

GASFLASCHE

Het apparaat kan worden gebruikt met elke gasfles met een gewicht tussen 4,5 kg en 15 kg butaan, en 3,9 kg tot 13 kg propaan. De gasfles mag niet vallen of ruw worden behandeld! Als het apparaat niet in gebruik is, moet de cilinder worden losgekoppeld. Plaats de beschermkap op de cilinder nadat deze van het apparaat is losgekoppeld.



Cilinders moeten buitenshuis in een rechtopstaande positie en buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen. De cilinder mag nooit worden opgeslagen op plaatsen waar de temperatuur boven de 50 °C kan komen.

Bewaar de cilinder niet in de buurt van vlammen, pilotvlammen of andere ontstekingsbronnen. ROKEN IS VERBODEN.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Alle reiniging en onderhoud moeten worden uitgevoerd wanneer de pizzaoven afgekoeld is en met de brandstofvoorziening UIT op de gasfles.

Het wordt aanbevolen om het apparaat minstens eenmaal per maand schoon te maken en te onderhouden.

REINIGING

Het “verbranden” van de pizzaoven na elk gebruik (ongeveer 15 minuten) houdt overtollige voedselresten tot een minimum beperkt.

BUITENSTE OPERVLAK
Gebruik een mild schoonmaakmiddel of een mengsel van baking soda en heet water. Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurend schuurpoeder worden gebruikt, spoel daarna met water.

KUNSTSTOF OPERVLAKKEN
Was met een zachte doek en een oplossing van heet zeepsop. Spoel met water. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde barbecue-reiniger op plastic onderdelen.

PIZZA STEN
Gebruik een milde oplossing van zeepwater. Voor hardnekkige vlekken kan een niet-schurend schuurpoeder worden gebruikt, spoel daarna met water.

THE BEST PIZZAS ARE BAKED IN A COZZE PIZZA OVEN

Voor de beste resultaten heb je een goed deeg en een zeer hete pizzaoven nodig, bij voorkeur rond de 400 °C.

Kortom, de pizzaoven moet HEEL heet zijn, omdat de hoge temperatuur de pizza krokant en luchtig maakt.

Zorg ervoor dat je de pizzaoven ruim op tijd aansteekt voordat je je pizza bakt.

Wat te doen:

Zorg ervoor dat de pizzaoven en de pizzasteen correct zijn gepositioneerd. Sluit een gasfles aan op de pizzaoven en zet de oven aan op de hoogste temperatuur. Jouw Cozze pizzaoven heeft in totaal drie branders, twee aan de zijkanten en één aan de achterkant van de oven.

Controleer of alle drie branders branden.

De thermometer geeft de temperatuur in de oven aan en dient slechts als richtlijn.

De steen heeft altijd langer nodig om op te warmen dan de oven zelf en is pas na minimaal 20 minuten verwarming heet genoeg.

Een Cozze-infraroodthermometer kan worden gebruikt om de exacte temperatuur van de steen te bepalen.

Wees er rekening mee dat de opwarmtijd kan worden beïnvloed door de wind en de buitentemperatuur.

Laat de pizzaoven ongeveer 20 minuten opwarmen. Dan is hij klaar om de meest heerlijke pizza's te bakken.

Wanneer je pizza klaar is om te worden gebakken, duw deze voorzichtig in de oven op de pizzasteen met behulp van een pizzapaddle.

Zet de temperatuur terug naar gemiddeld, zodat de bovenkant van je pizza niet verbrandt, tot je pizza krokant is en de kaas is gesmolten.

Verwijder de pizza voorzichtig uit de oven en leg deze op een snijplank.

Laat je dampende hete pizza iets afkoelen voordat je hem snijdt en deelt met je geliefden.

Zet de pizzaoven weer op de hoogste temperatuur en laat deze een paar minuten aanstaan voordat je je volgende pizza bakt.

Geniet van je pizzaoven en eet smakelijk!

GARANTIE

De garantie van Cozze omvat het volgende:

2 jaar garantie

- Gasbranders.
- Vlamvertragers die de branders beschermen.
- Barbecuerekken.

De bovenstaande garantie is onderworpen aan de volgende voorwaarden:

- Het Cozze-product wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding.
- Het is correct gemonteerd in overeenstemming met de instructies.
- Het wordt onderhouden en regelmatig gereinigd.
- Het wordt bedekt met een hoes wanneer de oven niet in gebruik is.
- Winteropslag van Cozze: Alle houten onderdelen en accessoires voor Cozze-producten moeten tijdens de winter binnenshuis worden opgeslagen.
- Het Cozze-product moet worden aangesloten op het juiste type gas.
- Het moet op een vlakke, veilige ondergrond worden geplaatst.
- Niet-originele Cozze-onderdelen mogen niet op het Cozze-product worden geïnstalleerd.
- Het Cozze-product mag niet als permanent onderdeel dicht bij de zee of bij zwembaden of spa's met chloor worden opgeslagen.

Reiniging:

Cozze-producten hebben een lange levensduur mits de oven na gebruik wordt gereinigd.

- De branderunit in alle Cozze-ovens is van roestvrij staal en kan indien nodig worden gereinigd met ovenreiniger.
- De binnen- en buitenkant van het Cozze-product moeten grondig worden gereinigd na gebruik.
- De binnenkant van de oven en de pizzasteen moeten na gebruik worden schoongemaakt met een spons, heet water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat je overtollig water en schoonmaakmiddelen na het reinigen verwijdert.
- Barbecuerekken moeten op dezelfde manier worden gereinigd met heet water en afwasmiddel of ovenreiniger. (Gebruik geen staalborstel op het rek)
- De roestvrijstalen onderdelen kunnen worden gesmeerd met Caramba® multispray en een katoenen doek.

GAS PIZZA OVEN

PT - Manual do Usuário

AVISO! PARA SUA SEGURANÇA, USE APENAS AO AR LIVRE.

Leia estas instruções cuidadosamente e certifique-se de que seu forno de pizza está instalado, montado, mantido e servido corretamente de acordo com estas instruções. O não cumprimento dessas instruções pode resultar em lesões corporais graves e/ou danos à propriedade.

Se você tiver alguma dúvida sobre a montagem ou operação deste forno de pizza, consulte seu revendedor, seu fornecedor de gás, o fabricante ou o agente.

Notas ao usuário:

USE APENAS AO AR LIVRE.

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

AVISO: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR MUITO QUENTES, MANTENHA CRIANÇAS PEQUENAS DISTANTES.

AVISO: NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES DO FORNO DE PIZZA ENQUANTO ESTIVER EM USO, POIS FICARÁ MUITO QUENTE.

NÃO MOVE O APARELHO DURANTE O USO.

MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin No.
Nome do Aparelho	Forno de Pizza a Gás CE				2531DP-0142
País de Destino	Categorias	Tipo de Gás	Pressões (mbar)	Tamanho do Injetor (mm)/ Marcação do Injetor	Entrada de Calor (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butano(G30)/ Propano(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butano(G30)/ Propano(G31)/ suas misturas	28-30	1,20	

Fabricado por: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dinamarca
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Notas ao usuário:

Leia as seguintes instruções cuidadosamente e certifique-se de que seu forno de pizza está instalado, montado e cuidado adequadamente. O não cumprimento dessas instruções pode resultar em lesões corporais graves e/ou danos à propriedade.

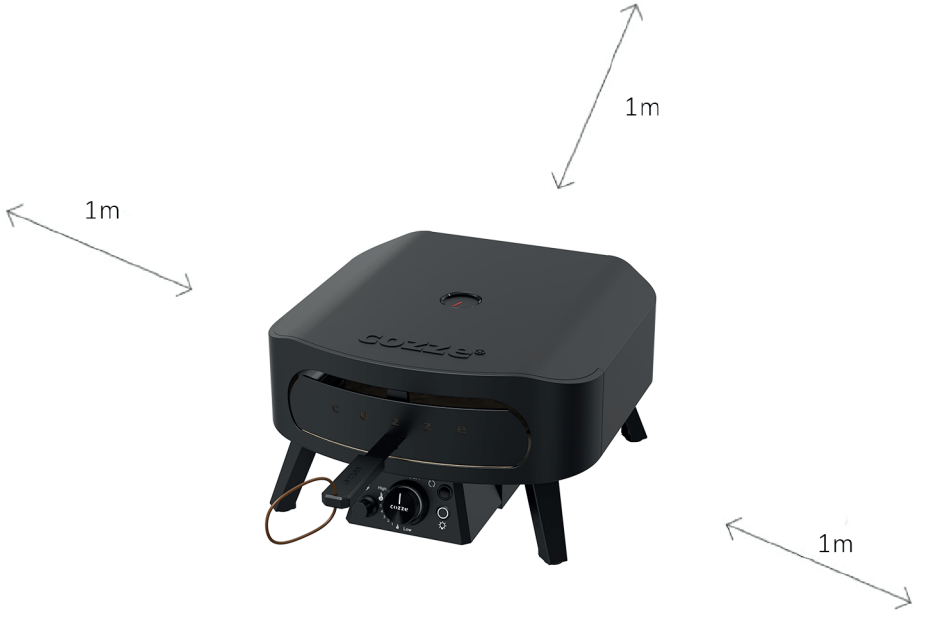
Se você tiver alguma dúvida sobre a montagem ou operação, consulte seu revendedor ou empresa de gás LP. O aparelho e o cilindro devem ser colocados em uma superfície nivelada e não devem ser usados enquanto estiverem acesos.

A troca do cilindro de gás deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição.

Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao manusear componentes particularmente quentes.

As partes seladas pelo fabricante ou seu agente não devem ser manipuladas pelo usuário.

Nota para o consumidor: Mantenha para referência futura.



USO E CARACTERÍSTICAS

O forno de pizza é seguro e fácil de usar. Os gases especificados para uso são butano a 28 a 30 mbar, propano a 37 mbar, misturas de butano/propano a 30 mbar, misturas de butano/propano a 37 mbar e misturas de butano/propano a 50 mbar. Por favor, assegure-se de usar seu forno de pizza na pressão correta para a qual o aparelho foi projetado.

Ventilação adequada é vital para a combustão e o desempenho de eficiência do forno de pizza. Isso garantirá a segurança do usuário e de outras pessoas nas proximidades da área onde o aparelho está sendo usado. Nunca use o aparelho em uma área coberta e fechada.

Recomenda-se pré-aquecer a pedra da pizza antes de cozinhar a pizza.

NÃO use a pedra sobre uma chama aberta.

Evite mudanças extremas de temperatura na pedra. NÃO coloque alimentos congelados em uma pedra quente.

A pedra é frágil e pode quebrar se for batida ou caída.

A pedra fica muito quente durante o uso e permanece quente por muito tempo após o uso.

NÃO resfrie a pedra com água quando a pedra estiver quente. Após limpar a pedra com água, por favor, seque a pedra antes do uso.

Crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem supervisão em uma área onde o forno está sendo usado. Não permita que crianças se sentem, fiquem em pé ou brinquem ao redor do forno em nenhum momento.

Nunca deixe roupas ou outros materiais inflamáveis entrarem em contato ou ficarem muito perto de qualquer queimador ou superfície quente até que tenha esfriado. O tecido pode pegar fogo, causando ferimentos graves.

Para sua segurança pessoal, use roupas adequadas. Roupas ou mangas largas nunca devem ser usadas enquanto estiver utilizando o forno. Alguns tecidos sintéticos são altamente inflamáveis e não devem ser usados enquanto cozinha.

Não aqueça recipientes de alimentos não abertos, pois a acumulação de pressão pode fazer com que os recipientes estouram. Ao acender o queimador, preste sempre muita atenção ao que está fazendo.

Não use o forno para cozinhar carnes extremamente gordurosas ou outros produtos que aumentem o risco de chamas.

A temperatura sob o forno é alta. Não coloque o forno em uma mesa com toalhas de mesa inflamáveis, plásticos ou quaisquer outros materiais inflamáveis.

AVISO: Ao usar o forno, não toque na carcaça externa, na pedra de assar ou nos arredores imediatos, pois essas áreas se tornam extremamente quentes e podem causar queimaduras.

Quando a velocidade do vento estiver acima de 3m/s, não use o forno de pizza voltado para o vento.

O aparelho é projetado para uso externo apenas.

Não modifique o aparelho.

Não mova o aparelho enquanto estiver em uso.

Este aparelho não é destinado a ser instalado em ou em um barco. Este aparelho não é destinado a ser instalado em ou em um veículo recreativo.

Desligue o fornecimento de gás no cilindro de gás após o uso.

Qualquer modificação no aparelho pode ser perigosa e causar ferimentos ou danos à propriedade.

Qualquer modificação não autorizada do aparelho invalidará a garantia deste aparelho.
Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante o uso.
O aparelho não deve ter nenhuma obstrução acima dele. Ex.: árvores, arbustos, telhados inclinados.
O aparelho deve ser instalado com uma folga de 1 metro ao redor do aparelho.
O forno de pizza não deve ser usado perto de materiais combustíveis. (Produtos à base de petróleo, diluentes ou outras substâncias classificadas como inflamáveis.)
O uso deste aparelho em áreas fechadas pode ser perigoso e é PROIBIDO.
A porta do forno de pizza é uma porta móvel para o seu forno de pizza Cozze de exterior.
A utilização desta porta do forno durante o aquecimento pode encurtar o tempo de aquecimento em 20-30%.
A porta do forno de pizza DEVE ser removida após pré-aquecer por 20 minutos.
A porta do forno de pizza TEM de ser removida quando a temperatura atingir 650 °C. Se a temperatura descer, pode voltar a instalar a porta no forno de pizza entre a cozedura de diversas pizzas, mas a temperatura do forno nunca deverá exceder 650 °C.
A porta do forno de pizza deve ser colocada no forno assente sobre uma superfície nivelada durante a cozedura. Não coloque a porta do forno de pizza sobre o forno de pizza durante a cozedura.

INSERÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DA BATERIA

Para inserir ou substituir a bateria em seu forno de pizza Cozze, gire o botão de ignição no sentido anti-horário até que ele possa ser removido.

Insira ou substitua a bateria AA de 1,5 V e aparafuse o botão de ignição de volta no lugar.

Certifique-se de que os terminais da bateria estejam conectados na posição correta.



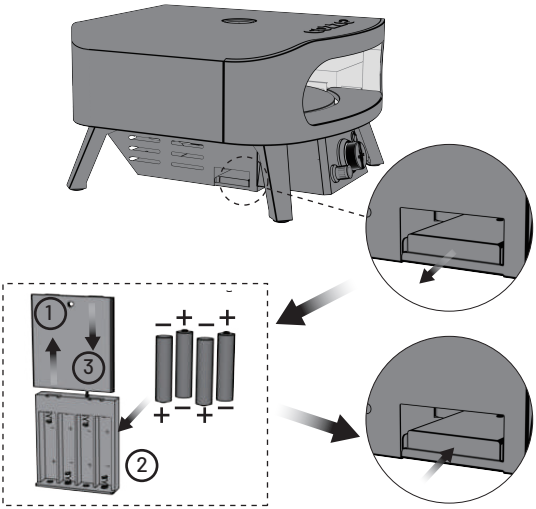
INSTRUÇÕES DE USO

Siga estas instruções cuidadosamente para evitar danos graves ao seu forno de pizza e lesões a você e a propriedade.

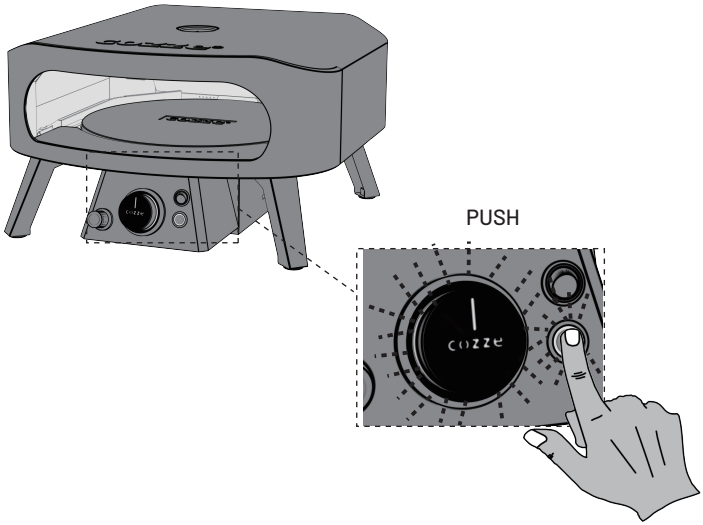
1. Monte o forno de pizza seguindo cuidadosamente as instruções de montagem.
2. Conecte a mangueira de gás ao forno de pizza. Conecte o regulador à mangueira.
3. Conecte o regulador à válvula do cilindro, seguindo as instruções do regulador fornecidas com ele.
4. Gire todos os botões de controle para a posição “OFF” antes de ligar o fornecimento de gás para o aparelho.
5. Operar o regulador de acordo com as instruções fornecidas com o regulador.

LUZ LED

PASSO 1: Coloque 4 pilhas na caixa das pilhas e, em seguida fixe a caixa das pilhas na posição correta.

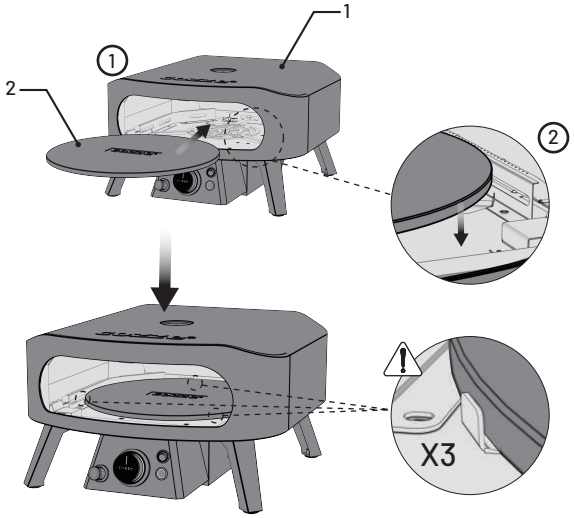


PASSO 2: Após instaladas as pilhas, certifique-se de que o botão de controlo está na posição "off", pressione o acionador para ligar a luz LED que deverá acender-se com a cor branca, rode o botão de controlo para a esquerda e a luz LED mudará para a cor vermelha. Não se esqueça de voltar a pressionar o acionador para desligar a luz LED após a utilização.

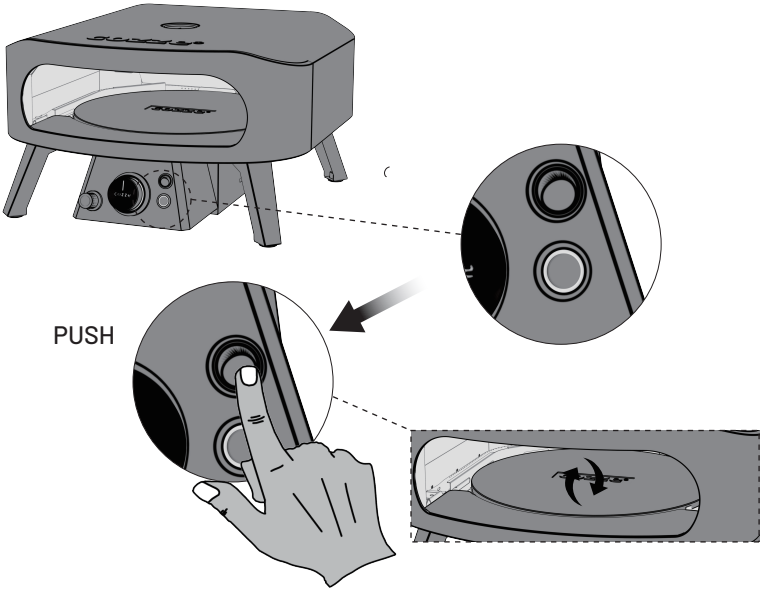


MOTOR ROTATIVO

PASSO 1: Coloque a pedra de pizza no suporte rotativo.



PASSO 2: Assegure-se de que as pilhas estão inseridas na caixa das pilhas. Pressione o acionador para ligar o motor rotativo e a pedra de pizza começará a rodar.



ACENDENDO O SEU FORNO DE PIZZA

1. Conecte o cilindro de gás ao forno de pizza, seguindo as instruções fornecidas com o regulador.
2. Gire o botão de controle para a posição “OFF”.
3. Ligue o fornecimento de gás na válvula do cilindro ou no interruptor do regulador, seguindo as instruções de conexão e operação do regulador. Verifique a conexão do cilindro ao regulador e a conexão da mangueira à entrada do forno para vazamentos, usando água com sabão. Qualquer vazamento aparecerá como bolhas na área do vazamento. Se encontrar um vazamento, não use o forno de pizza. Consulte seu fornecedor de gás ou forno de pizza para obter aconselhamento.
4. Para acender o queimador, pressione o botão de controle e continue pressionando enquanto gira para a posição “Taxa máxima” e pressione o botão de ignição. Isso acenderá o queimador. Verifique se o queimador está aceso. Se o queimador não acender, repita este processo.
5. Se o queimador não acender após duas tentativas, feche a torneira de gás e aguarde 5 minutos antes de tentar novamente o processo de ignição.
6. Quando o queimador estiver aceso, a taxa de queima pode ser ajustada pressionando para baixo e girando o botão anti-horário para qualquer posição entre a taxa máxima e mínima.
7. Após o forno aquecer para uso, a temperatura deve ser reduzida durante o cozimento. O forno emite muito calor, portanto, a temperatura deve ser ajustada para a temperatura de cozimento correta.
8. Para desligar o forno de pizza, gire a alavanca da válvula do cilindro ou o interruptor do regulador para a posição “OFF”, seguindo as instruções do regulador. Assim que os queimadores se apagarem, gire todos os botões de controle para a posição “OFF”.

Aviso: Se o queimador não acender, gire o botão de controle para a posição “OFF” (horário) e também feche a válvula do cilindro. Aguarde cinco minutos antes de tentar acender novamente seguindo o processo de ignição. Ou troque as baterias AA.

Após o uso, feche o fornecimento de gás girando o interruptor do regulador para “OFF” ou fechando a válvula do cilindro.

No caso de retorno de chama enquanto o aparelho estiver em uso, gire o controle, a válvula do cilindro e o interruptor do regulador para a posição “OFF”. Aguarde 5 minutos antes de tentar acender o aparelho novamente. Se o problema persistir após a reiginação, consulte seu fornecedor de gás, a loja onde você comprou o forno de pizza ou um engenheiro de gás qualificado para assistência ou reparo. Nunca tente corrigir o problema você mesmo, pois isso pode resultar em ferimentos graves e/ou danos à propriedade.

Limpe o aparelho de excesso de gordura antes de armazená-lo, utilizando um pano úmido e uma solução de detergente suave como agente de limpeza.

Armazene o aparelho em um ambiente limpo e seco.

Não armazene seu cilindro de gás em ambientes fechados. Armazene-o em uma área bem ventilada, longe da luz solar direta.

CONEXÃO DO CILINDRO DE GÁS AO APARELHO

Este aparelho é adequado apenas para uso com gás butano ou propano de baixa pressão e deve ser equipado com o regulador de baixa pressão apropriado por meio de uma mangueira flexível. A mangueira deve ser fixada ao regulador e ao aparelho com

braçadeiras/nuts. Este forno de pizza está configurado para operar com um regulador de 28-30 mbar com gás butano, um regulador de 37 mbar com gás propano e um regulador com mistura de butano/propano a 28-30 mbar. Utilize um regulador adequado certificado conforme BSEN 16129: 2013. Consulte seu fornecedor de LPG para obter informações sobre um regulador adequado para o cilindro de gás.

Realize um teste de vazamento usando água com sabão antes de usar o forno de pizza.

PARA VERIFICAR VAZAMENTOS

Prepare 60 a 90 ml de solução para detecção de vazamentos misturando uma parte de detergente com três partes de água.

Certifique-se de que a válvula de controle esteja na posição “OFF”.

Conecte o regulador ao cilindro e a válvula ON/OFF ao queimador, garantindo que as conexões estejam seguras. Em seguida, abra o gás.

Aplique a solução com sabão na mangueira e em todas as juntas. Se bolhas aparecerem, isso indica um vazamento que deve ser corrigido antes do uso.

Realize um novo teste após corrigir o problema. Feche o gás no cilindro após o teste.

Se o vazamento detectado não puder ser corrigido, não tente consertá-lo, mas consulte seu fornecedor de gás.

Em caso de vazamento de gás, feche o fornecimento de gás.

REGULADOR E MANGUEIRA

Use apenas reguladores e mangueiras aprovados para GPL nas pressões mencionadas acima (veja as informações técnicas). A expectativa de vida do regulador é estimada em 10 anos. Recomenda-se que o regulador seja trocado dentro de 10 anos a partir da data de fabricação.

O uso de regulador ou mangueira inadequados é inseguro; sempre verifique se você possui os itens corretos antes de operar o aparelho.

A mangueira utilizada deve estar em conformidade com o padrão relevante para o país de uso. O comprimento da mangueira não deve exceder 1,5 metros. Mangueiras desgastadas ou danificadas devem ser substituídas.

Certifique-se de que a mangueira não esteja obstruída, torcida ou em contato com qualquer parte do forno a pizza, exceto em sua conexão.

A mangueira deve estar em conformidade com o padrão EN16436.

A mangueira não deve estar torcida ou dobrada ao ser conectada ao cilindro de gás.

O tubo flexível de metal ou borracha, usado para conectar o aparelho ao cilindro de GPL, deve ser trocado dentro dos intervalos prescritos e de acordo com as regras nacionais em vigor.

Nenhuma parte da mangueira deve tocar em qualquer parte do aparelho.

O forno a pizza pode ser usado com uma mangueira de gás com rosca de ¼” ou uma mangueira de gás com um bico e braçadeiras.

Certifique-se de que a rosca e/ou braçadeira estejam firmemente apertadas e que as conexões não vazem!

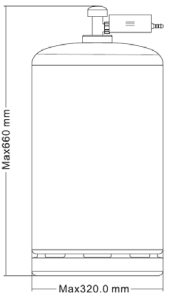
Ao conectar uma mangueira de gás à conexão usando uma braçadeira, recomenda-se colocar a mangueira em água quente e aplicar um pouco de detergente no interior da mangueira, o que facilitará a conexão da mangueira.

ARMAZENAMENTO DO APARELHO

O armazenamento de um aparelho em ambientes fechados é permitido apenas se o cilindro estiver desconectado e removido do aparelho. Quando o aparelho não for utilizado por um período de tempo, ele deve ser armazenado em sua embalagem original em um ambiente seco e livre de poeira.

CILINDRO DE GÁS

O aparelho pode ser utilizado com qualquer cilindro de gás com peso entre 4,5 kg e 15 kg de butano, e entre 3,9 kg e 13 kg de propano. O cilindro de gás não deve ser derrubado ou manuseado de forma brusca! Se o aparelho não estiver em uso, o cilindro deve ser desconectado. Substitua a tampa protetora no cilindro após desconectá-lo do aparelho.



Os cilindros devem ser armazenados ao ar livre, na posição vertical e fora do alcance de crianças. O cilindro nunca deve ser armazenado em locais onde as temperaturas possam ultrapassar 50°C. Não armazene o cilindro perto de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. NÃO FUME.

LIMPEZA E CUIDADOS

CUIDADO: Toda a limpeza e manutenção devem ser realizadas quando o forno de pizza estiver frio e com o fornecimento de gás desligado no cilindro.

Recomenda-se limpar e manter o aparelho pelo menos uma vez por mês.

LIMPEZA

A “queima” do forno de pizza após cada uso (por aproximadamente 15 minutos) manterá o excesso de resíduos alimentares ao mínimo.

SUPERFÍCIE EXTERNA

Use um detergente suave ou uma solução de bicarbonato de sódio e água quente. Um pó de limpeza não abrasivo pode ser usado em manchas teimosas, em seguida, enxágue com água.

SUPERFÍCIES PLÁSTICAS

Lave com um pano macio e uma solução de água morna e detergente. Enxágue com água. Não use produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um limpador de churrasqueira concentrado em partes plásticas.

PEDRA DE PIZZA

Use uma solução de água morna e detergente suave. Um pó de limpeza não abrasivo pode ser usado em manchas teimosas, em seguida, enxágue com água.

AS MELHORES PIZZAS SÃO ASSADAS EM UM FORNO DE PIZZA COZZE

Para melhores resultados, você precisa de uma boa massa e de um forno de pizza muito quente, preferencialmente cerca de 400 °C. Em resumo, o forno de pizza deve estar MUITO quente, pois é a alta temperatura que torna a pizza crocante e arejada.

Acenda o forno de pizza com bastante antecedência antes de assar sua pizza.

O que fazer:

Certifique-se de que o forno de pizza e a pedra da pizza estão corretamente posicionados.

Conecte um botijão de gás ao forno de pizza e ligue o forno na temperatura mais alta.

Seu forno de pizza Cozze possui três queimadores no total: dois nas laterais e um na parte de trás do forno. Verifique se todos os três estão acesos.

O termômetro indica a temperatura no forno e é apenas para orientação.

A pedra sempre levará mais tempo para aquecer do que o forno em si e só estará quente o suficiente após um mínimo de 20 minutos de aquecimento.

Um termômetro infravermelho Cozze pode ser usado para determinar a temperatura exata da pedra.

Esteja ciente de que o tempo de aquecimento pode ser afetado pelo vento e pela temperatura externa.

Deixe o forno de pizza aquecer por cerca de 20 minutos. Ele estará pronto para assar as pizzas mais deliciosas.

Quando sua pizza estiver pronta para ser assada, empurre-a gentilmente para dentro do forno sobre a pedra da pizza, usando uma pá de pizza. Diminua o fogo para médio para que a parte superior da pizza não queime, até que sua pizza esteja crocante e o queijo derretido.

Retire a pizza do forno com cuidado e coloque-a em uma tábua de cortar. Deixe sua pizza fumegante esfriar um pouco antes de cortá-la e compartilhá-la com seus entes queridos.

Aumente a temperatura do forno de pizza para o máximo e deixe por alguns minutos antes de assar sua próxima pizza.

Aproveite seu forno de pizza e bom apetite!

GARANTIA

A garantia da Cozze inclui o seguinte:

Garantia de 2 anos

- Queimadores a gás
- Retardadores de chama que protegem os queimadores
- Grelhas para churrasco

A garantia acima está sujeita às seguintes condições:

- O produto Cozze deve ser utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário.
- Deve ser montado corretamente, conforme as instruções.
- Deve ser mantido e limpo com frequência.
- Deve ser armazenado coberto com uma capa quando o forno não estiver em uso.
- Armazenamento no inverno: Todas as partes e acessórios de madeira dos produtos Cozze devem ser armazenados em ambientes fechados durante o inverno.
- O produto Cozze deve ser conectado ao tipo correto de gás.
- Deve ser colocado em uma superfície nivelada e segura.
- Peças não originais da Cozze não devem ser instaladas no produto Cozze.
- O produto Cozze não deve ser armazenado como um componente permanente próximo ao mar ou a piscinas ou spas contendo cloro.

Limpeza:

Os produtos Cozze têm uma longa vida útil, desde que o forno seja limpo após o uso.

- A unidade do queimador em todos os fornos Cozze é de aço inoxidável e pode ser limpa com um produto de limpeza para forno, se necessário.
- O interior e o exterior do produto Cozze devem ser limpos cuidadosamente após o uso.
- O interior do forno e a pedra da pizza devem ser limpos após o uso com uma esponja, água quente e detergente. Certifique-se de remover o excesso de água e detergentes após a limpeza.
- As grelhas para churrasco devem ser limpas da mesma forma, utilizando água quente e detergente ou produto de limpeza para forno. (Não use uma escova de aço na grelha).
- As partes em aço inoxidável podem ser lubrificadas com Caramba® multispray e um pano de algodão.

GAASI PIZZA AHJU

EST - Kasutusjuhend



HOIATUS! TEIE TURVALISUSE KÕMIKASUTUS VÄLJAS.

Lugege see juhend hoolikalt läbi ja veenduge, et teie pizzaahi on õigesti paigaldatud, kokku pandud, hooldatud ja teenindatud vastavalt nendele juhistele. Juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi ja/või varakahju.

Kui teil on küsimusi selle pizzaahju kokkupaneku või kasutamise kohta, konsulteerige oma edasimüüjaga, gaasitarnijaga, tootjaga või agendiga.

Kasutajale märkused:

KASUTAGE AINULT VÄLJAS.

LUGEGE JUHENDID ENNE SEADME KASUTAMIST.

HOIATUS: KÄESELT POOLE ON VÄGA KUUM, HOIDKE NOORI LAPSIT KAUGEMAL.

HOIATUS: ÄRGE KATSUGE PIZZA AHJU PINDA KASUTAMISE AEG, KUNA SEE KUIB VÄGA KUUM.

ÄRGE LIIGUTAGE SEADME KASUTAMISE AEG.

HOIDKE TULEVIKU VIITAMISEKS.

TEHNILISED ANDMED

Mudel nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin Nr.
Seadme nimi	Gaasi pizzaahi CE				2531DP-0142
Sihtriik	Kategooriad	Gaasi tüüp	Rõhk (mbar)	Düüs suurus (mm) / Düüs märgistamine	Soojusvool (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butaan (G30) / Propaan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butaan (G30) / Propaan (G31) / nende segud	28-30	1,20	

Tootja: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Taani
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Märkused kasutajale:

Lugege järgmisi juhiseid hoolikalt ja veenduge, et teie pizzaahi on õigesti paigaldatud, kokku pandud ja hooldatud. Juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi ja/või varakahju.

Kui teil on küsimusi kokkupaneku või kasutamise kohta, konsulteerige oma edasimüüja või LPG ettevõttega. Seade ja balloon peavad olema paigaldatud tasasele pinnale ning seda ei tohi kasutada põleva ajal.

Gaasiballooni vahetamine tuleb teha eemal kõikidest süüteallikatest.

Soovitatav on kasutada kaitsekindaid, kui käsitsete eriti kuumi komponente.

Tootja või tema esindaja poolt suletud osi ei tohi kasutaja manipuleerida.

Märkuseks tarbijale: hoidke edaspidiseks viitamiseks.



KASUTAMINE JA OMADUSED

Pizzaahi on ohutu ja lihtne kasutada. Määratud gaasid kasutamiseks on butaan 28–30 mbar, propaan 37 mbar, butaan/propaani segud 30 mbar, butaan/propaani segud 37 mbar ja butaan/propaani segud 50 mbar. Veenduge, et kasutate oma pizzaahju õige rõhu juures, mille jaoks seade on ette nähtud.

Adekvatiivne ventilatsioon on eluliselt oluline pizzaahju põlemise ja efektiivsuse tagamiseks. See tagab kasutaja ja teiste kohalolekuga isikute ohutuse seal, kus seade on kasutusel. Ärge kunagi kasutage seadet suletud ja kaetud aladel.

Soovitatav on eelsoojendada pizzakivi enne pizza küpsetamist.

ÄRGE kasutage kivi avatud tule kohal.

Vältige kivi järske temperatuurimuutusi. ÄRGE asetage külmi toite kuumale kivile.

Kivi on õrn ja võib kukkudes või põrudes puruneda.

Kivi on kasutamise ajal väga kuum ja jääb kaua kuumaks ka pärast kasutamist.

ÄRGE jahutage kivi veega, kui kivi on kuum. Pärast kivi veega puhastamist kuivatage kivi enne kasutamist.

Lapsi ei tohiks jätta üksi või järelevalveta alale, kus ahju kasutatakse. Ärge lubage lastel istuda, seista või mängida ahju ümber.

Ärge laske riietusel või muudel tuleohtlikel esemetel puudutada või tulla liiga lähedale ühelegi põletile või kuumale pinnale, kuni see on jahtunud. Kangas võib süttida, põhjustades tõsiseid vigastusi.

Isikliku ohutuse huvides kandke sobivat riietust. Lahtised riided või varrukad ei tohiks kunagi olla seljas ahju kasutamise ajal. Mõned sünteetilised kangad on väga kergesti süttivad ja neid ei tohiks küpsetamise ajal kanda.

Ärge soojendage avamata toidukonteinereid, kuna rõhu kogunemine võib põhjustada konteinerite plahvatuse. Põleti süütamisel pöörake alati tähelepanu sellele, mida teete.

Ärge kasutage ahju äärmiselt rasvaste liha või muude toodete küpsetamiseks, mis võivad tekitada leeke.

Ahju all on kõrge temperatuur. Ärge asetage ahju lauale, millel on tuleohtlikud laudlinad, plast või muud tuleohtlikud materjalid.

HOIATUS: Ahi kasutamisel ärge puudutage välimist korpust, kiviplaati ega läheduses olevaid kohti, kuna need alad muutuvad äärmiselt kuumaks ja võivad põhjustada põletusi.

Kui tuulekiirus on üle 3 m/s, ärge kasutage pizzaahju tuule suunas.

Seade on ette nähtud ainult välistingimustes kasutamiseks.

Ärge muutke seadet.

Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.

Seda seadet ei ole ette nähtud paigaldamiseks paati. Seda seadet ei ole ette nähtud paigaldamiseks puhkemasinatele.

Käivitage gaasivarustus gaasiballoonist pärast kasutamist.

Igakujuline seadmepuhastus võib olla ohtlik ja põhjustada vigastusi või varakahju.

Iga volitamata seadmepuhastus tühistab selle seadme garantii.

Seadet tuleb kasutada kaugel tuleohtlikest materjalidest.

Seadet ei tohi paigaldada ülemiste takistuste alla. Näiteks puud, põõsad, kaldkatuse katusekonstruktsioonid.

Seade peab olema paigaldatud 1 meetri kaugusele seadmest.
Pizzaahju ei tohi kasutada tuleohtlike materjalide läheduses. (Nafta tooted, lahustid või muud ained, mida klassifitseeritakse tuleohtlikeks.)
Selle seadme kasutamine suletud aladel võib olla ohtlik ja on KEELATUD.
Pitsaahju uks on eemaldatav uks Cozze välisele pitsaahjule. Selle pitsaahju ukse kasutamine kütmise ajal võib kütteaega lühendada 20-30%.
Pitsaahju uks TULEB pärast 20-minutilist eelkuumutamist eemaldama.
Pitsaahju uks TULEB eemaldada, kui temperatuur jõuab 650 °C-ni. Kui temperatuur langeb, võib pitsaahju ukse uuesti paigaldada pitsade küpsetamise vahepeal, kuid ahju temperatuur ei tohi kunagi ületada 650 °C
Pitsaahju uks tuleb küpsetamise ajal asetada tasase pinnaga pitsaahju peale. Ärge asetage pitsaahju ust pitsaahju peale küpsetamise ajal.

AKU SISSESETE JA VAHETAMINE

Aku sisestamiseks või vahetamiseks oma Cozze pizzaahjus keerake süüde nuppu vasakule, kuni see saab eemaldada.

Sisestage või vahetage 1,5 V AA aku ja keerake süüde nupp tagasi oma kohale.

Veenduge, et akute terminaalid on õigesti paigaldatud.



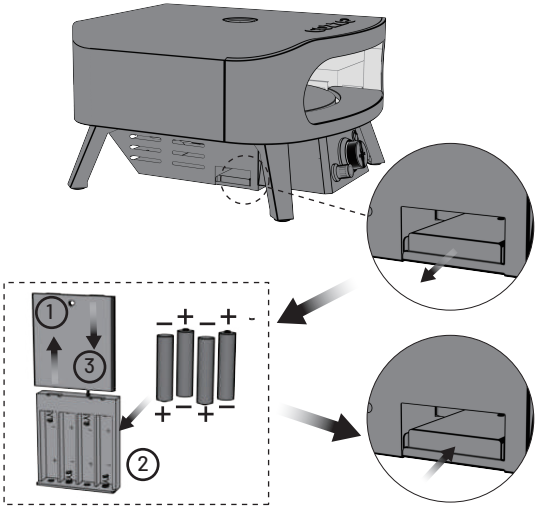
KASUTAMISE JUHISED

Järgige neid juhiseid hoolikalt, et vältida oma pizzaahju tõsist kahjustamist ja isikukahjustusi.

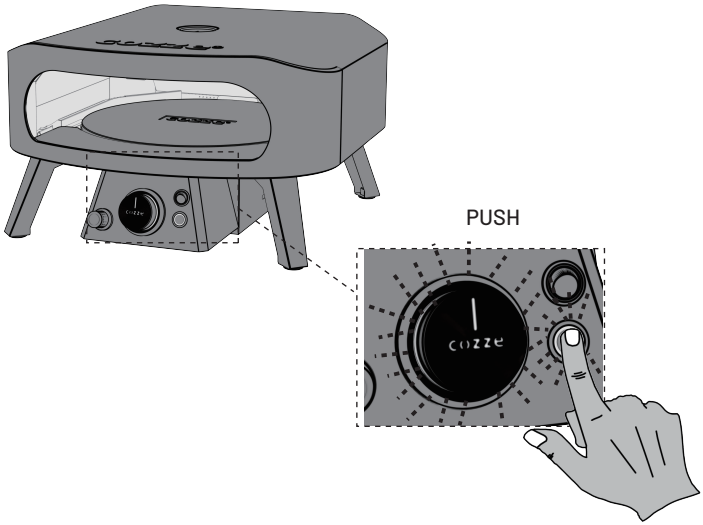
1. Koguge pizzaahi vastavalt koostamisjuhistele.
2. Ühendage gaasivoolik pizzaahjuga. Ühendage regulaator voolikuga.
3. Ühendage regulaator silindri ventiiliga, järgides regulaatori pakendiga kaasas olevaid juhiseid.
4. Keerake kõik juhtnupud „KATA” asendisse enne gaasivarustuse sisselülitamist.
5. Regulaatorit tuleb kasutada vastavalt pakendiga kaasas olevatele juhistele.

LED-TULI

1. SAMM: Asetage patareikarpi 4 patareid, seejärel kinnitage patareikarp õigesse asendisse.

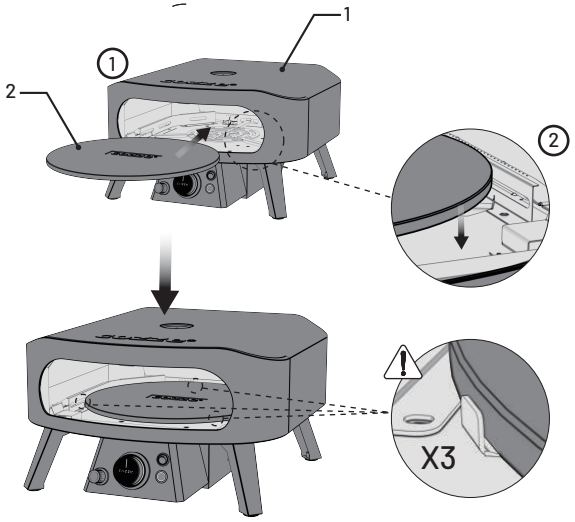


2. SAMM: Pärast patareide paigaldamist veenduge, et juhtnupp oleks väljalülitatud asendis, vajutage LED-tule sisselülitamiseks starterit, LED-tuli näitab valget värvi, keerake juhtnuppu vastupäeva ja LED-tuli muutub punaseks. Ärge unustage pärast kasutamist LED-tule väljalülitamiseks uuesti starterit vajutada.

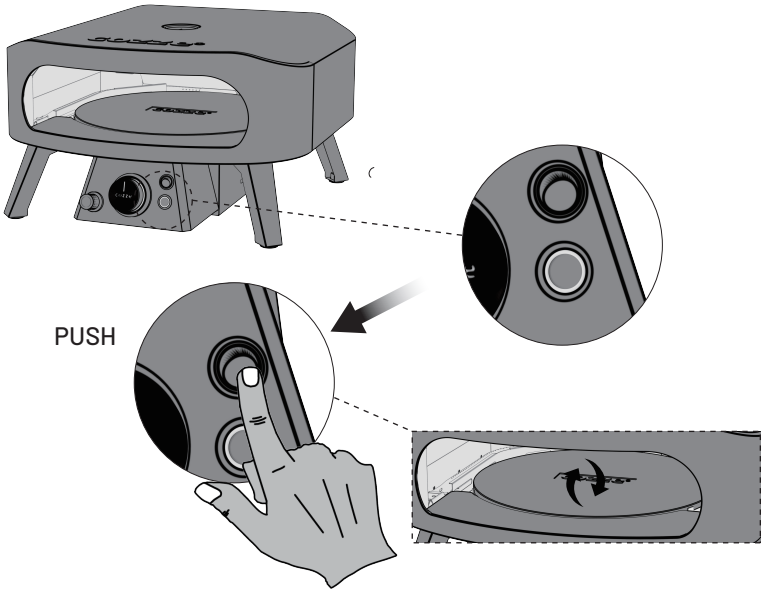


PÖÖRDMOOTOR

1. SAMM: Asetage pitsakivi pöörlevale toele.



2. SAMM: Veenduge, et patareid oleks patareikarpi sisestatud. Pöörleva mootori sisselülitamiseks vajutage starterit ja pitsakivi hakkab pöörlema.



PIZZA AHJU SÜTTIMINE

1. Ühendage gaasisilinder pizzaahjuga, järgides regulaatori pakendiga kaasas olevaid juhiseid.
2. Keerake juhtnupp „KATA” asendisse.
3. Lülitage gaasivarustus sisse silindri või regulaatori lüliti kaudu, järgides regulaatori ühendamise ja kasutamise juhiseid. Kontrollige silindri ja regulaatori ühendust ning vooliku ühendust pizzaahjuga lekete osas, kasutades seebivett. Iga leke ilmub mullide kujul lekkealal. Kui leke on leitud, ärge kasutage pizzaahju. Konsulteerige oma gaasi- või pizzaahju müüjaga.
4. Küttesüsteemi süütamiseks vajutage juhtnuppu alla ja hoidke seda all, keerates seda samal ajal vasakule „Täisvõimsus” asendisse ning vajutage süüte nuppu. See süütab kütteseadmestiku. Kontrollige, et kütteseade oleks süüdatud. Kui kütteseade ei sütti, korrake seda protsessi.
5. Kui kütteseade ei sütti pärast kahte katset, keerake gaasi kraan kinni ja oodake 5 minutit enne süttimise järjestuse uuesti proovimist.
6. Kui kütteseade on süttinud, saab kütteseadmestiku võimsust reguleerida, vajutades nuppu alla ja keerates nuppu vasakule, valides soovitud asendi täisvõimsuse ja madala võimsuse vahelt.
7. Pärast ahju soojendamist toiduvalmistamiseks tuleb temperatuuri reguleerida küpsetamise ajal. Ahi kiirgab palju soojust, seega tuleb temperatuuri reguleerida õige küpsetustemperatuurini.
8. Pizzaahju väljalülitamiseks keerake silindri ventiili käepide või regulaatori lüliti „KATA” asendisse, järgides regulaatori juhiseid. Kui põletid on kustunud, keerake kõik juhtnupud „KATA” asendisse.

Hoiatus: Kui kütteseade ei sütti, keerake juhtnupp (kellaosutite suunas) välja ja keerake ka silindri ventiil kinni. Oodake viis minutit, enne kui proovite süüdata uuesti. Või vahetage AA patareid.

Pärast kasutamist sulgege gaasivarustus, keerates regulaatori lüliti „KATA” asendisse või keerates silindri ventiili kinni.

Kui seadme kasutamise ajal peaks tekkima tagasüüt, keerake juhtnupp, silindri ventiil ja regulaatori lüliti „KATA” asendisse. Oodake 5 minutit, enne kui proovite seadet uuesti süüdata. Kui probleem püsib ka pärast uuesti süütamist, konsulteerige oma gaasimüüjaga või poega, kust ostsite pizzaahju, või kvalifitseeritud gaasitehnikuga abi või remondi osas. Ärge proovige probleemi ise lahendada, kuna see võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja/või materiaalset kahju.

Enne hoiustamist puhastage seade üleliigsest rasvast niiske lapiga, kasutades kerget detergenti puhastusvahendina.

Hoidke seade puhtas ja kuivas keskkonnas.

Ärge hoidke gaasisilindrit siseruumides. Hoidke seda hästi ventileeritavas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest.

GAASISILINDRI ÜHENDAMINE SEADMEGA

See seade on mõeldud ainult madalrõhulise butaani või propaani gaasi kasutamiseks ning see on varustatud sobiva madalrõhulise regulaatoriga, mis on ühendatud painduva voolikuga. Voolik tuleb kindlalt kinnitada regulaatorile ja seadmele vooliku klambrite või mutritega. See pizzaahi on seadistatud töötama 28-30 mbar regulaatori juures butaani gaasi

korral ning 37 mbar regulaatori juures propaani gaasi korral, samuti butaani/propaani segu 28-30 mbar regulaatori korral. Kasutage sobivat regulaatorit, mis on sertifitseeritud vastavalt BSEN 16129:2013. Palun pöörduge oma LPG müüja poole teabe saamiseks sobiva regulaatori kohta gaasisilindrile.

Enne pizzaahju kasutamist viige läbi leketest, kasutades seebivett.

LEKKEID KONTROLLIMINE

Valmistage 2–3 untsi lekke tuvastamise lahust, segades ühe osa nõudepesuvahendit kolme osa veega.

Veenduge, et juhtventiil on „VÄLJA”.

Ühendage regulaator silindriga ja ON/OFF ventiil kütteseadmest, veenduge, et ühendused on kindlad, ja seejärel avage gaas.

Kandke seebilahus voolikule ja kõigile liigenditele. Kui tekivad mullid, tähendab see, et teil on leke, mille tuleb enne kasutamist parandada.

Kontrollige pärast vea kõrvaldamist uuesti. Pärast testimist sulgege gaas silindris.

Kui avastatud leket ei saa kõrvaldada, ärge proovige leket ise parandada, vaid pöörduge oma gaasimüüja poole.

Gaasilekke korral sulgege gaasivarustus.

REGULAATOR JA VOOLIK

Kasutage ainult LPG jaoks heakskiidetud regulaatoreid ja voolikuid ülaltoodud rõhkudega (vt tehnilist teavet). Regulaatori eluiga on hinnanguliselt 10 aastat. Soovitatav on regulaator vahetada 10 aastat pärast tootmiskuupäeva.

Vale regulaatori või vooliku kasutamine on ohtlik; kontrollige alati, et teil on enne seadme kasutamist õiged esemed.

Kasutatav voolik peab vastama riigi asjakohastele standarditele. Vooliku maksimaalne pikkus peab olema 1,5 meetrit. Kulunud või kahjustatud voolik tuleb välja vahetada.

Veenduge, et voolik ei oleks takistatud, kokku keeratud ega kontaktis ühtegi osa pitsaküpsetaja, välja arvatud selle ühenduse juures.

Voolik peab vastama EN16436 standardile.

Voolik ei tohi olla keeratud ega kokku volditud, kui see on ühendatud gaasisilindriga.

Paindlik metall- või kummivoolik, mida kasutatakse seadme ühendamiseks LPG silindriga, tuleb vahetada ettenähtud intervallide jooksul ja vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

Ükski osa voolikust ei tohi puutuda kokku seadme ühegi osaga.

Pitsaküpsetajat saab kasutada ¼” niidi või vooliku ja vooliku klambri abil.

Veenduge, et niit ja/või klamber on kindlalt kinni ja et ühendused ei leki!

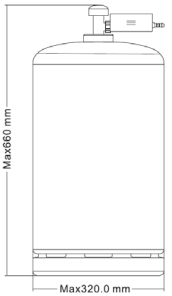
Vooliku paigaldamisel voolikuühendusse vooliku klambriga on soovitatav panna voolik kuuma vette ja rakendada veidi nõudepesuvahendit vooliku sisse, mis lihtsustab vooliku paigaldamist voolikuühendusse.

SEADME HOIUSTAMINE

Seadme hoidmine siseruumides on lubatud ainult siis, kui silinder on ühendusest eemaldatud ja eemaldatud seadme küljest. Kui seadet ei kasutata teatud aja jooksul, tuleks see hoida oma originaalpakendis kuivas ja tolmuvabas keskkonnas.

GAASISILINDER

Seade saab töötada mistahes gaasisilindriga, mille kaal on vahemikus 4,5 kg kuni 15 kg butaani ja 3,9 kg kuni 13 kg propaani. Gaasisilindrit ei tohi kukutada ega käsitseda karmilt! Kui seade ei ole kasutuses, peab silinder olema ühendusest eemaldatud. Eemaldage kaitsekork silindri pealt pärast silindri eemaldamist seadme küljest.



Silindreid tuleb hoida õues püsti asendis ja laste ulatusest eemal. Silindrit ei tohi kunagi hoida kohas, kus temperatuur võib ületada 50 °C.

Ärge hoidke silindrit lähedal leekidele, pilootvalgustitele või muudele süttimisallikatele. EI TOHI SIGARETTI KÜLMATA.

PUHASTAMINE JA HOOJALDUS

HOIATUS: Kõik puhastus- ja hooldustööd tuleks teha, kui pitsauun on jahe ja gaasivarustus on gaasisilindri pealt VÄLJA LÜHENDATUD.

Soovitatav on seadet puhastada ja hooldada vähemalt kord kuus.

PUHASTAMINE

Pitsauuni “põletamine” pärast iga kasutamist (umbes 15 minutit) hoiab toidujäägid minimaalsena.

VÄLISPIND

Kasutage õrna pesuvahendi või söögisooda ja kuuma veega lahust. Kõva pulbrit võib kasutada kangete plekkide korral, seejärel loputage veega.

PLASTIKPINDAD

Peske pehme lapiga ja kuuma seebiveega lahusega. Loputage veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, rasvaeemaldajaid ega kontsentreeritud grillipuhastusvahendeid plastosade peal.

PITSAKIVI

Kasutage õrna seebivee lahust. Kõva pulbrit võib kasutada kangete plekkide korral, seejärel loputage veega.

PARIMAD PITSAD KÜPSITAKSE COZZE PITSAUUNIS

Parimate tulemuste saavutamiseks vajate head taigent ja väga kuuma pitsauuni, eelistatavalt umbes 400 °C. Lühidalt öeldes peab pitsauun olema ÄÄRMISELT kuum, sest just kõrge temperatuur muudab pitsad krõbedaks ja õhulisteks.

Küpsetamiseks valige pitsauuni ja pitsakivi õige asend. Ühendage gaasiballoon pitsauuniga ja käivitage ahi maksimaalsel temperatuuril. Teie Cozze pitsauunil on kokku kolm põleti: kaks küljel ja üks tagaküljel. Kontrollige, et kõik kolm oleksid süüdatud.

Termomeeter näitab ahjus temperatuur, kuid see on ainult juhiseks. Kivi soojeneb alati kauem kui ahi ise ja on piisavalt kuum pärast vähemalt 20-minutilist kuumutamist. Cozze infrapuna termomeetrit saab kasutada kivi täpse temperatuuri määramiseks.

Olge teadlik, et kuumutamise aeg võib sõltuda tuule ja väliste temperatuuride oludest. Laske pitsauunil umbes 20 minutit soojeneda. Siis on see valmis kõige maitsvamate pitsade küpsetamiseks.

Kui teie pitsad on küpsetamiseks valmis, tõukake see ettevaatlikult pitsakivile, kasutades pitsapada. Alandage kuumust keskmisele tasemele, et pitsapinna ülemine osa ei põleks.

Kuni teie pitsad on krõbedad ja juust sulanud. Eemaldage pits ettevaatlikult ahjust ja asetage see lõikelauale. Laske kuumalt pitsal veidi jahtuda, enne kui hakkate seda lõikama ja jagama oma lähedastega.

Korrigeerige pitsauuni maksimaalsele temperatuurile ja laske paar minutit enne järgmise pitsa küpsetamist. Nautige oma pitsauuni ja head isu!

GARANTII

Cozze garantii sisaldab järgmist:

2-aastane garantii

- Gaasipõletid
- Tulekindlad seadmed, mis kaitsevad põletid
- Grilliriiulid

Ülaltoodud garantii kehtib järgmiste tingimuste täitmise korral:

- Cozze toodet kasutatakse vastavalt kasutusjuhendis antud juhistele.
- See on korralikult kokku pandud vastavalt juhistele.
- Seda hooldatakse ja puhastatakse regulaarselt.
- Seda hoitakse kaanega, kui ahju ei kasutata.
- Cozze talvehoidmine: kõik puidust osad ja Cozze toodete tarvikud peavad talvel olema hoitud siseruumides.
- Cozze toode peab olema ühendatud õige gaasitüübiga.
- See peab olema paigaldatud tasasele ja kindlale pinnale.
- Cozze mitteoriginaalosad ei tohi olla paigaldatud Cozze tootele.
- Cozze toodet ei tohi hoida alalise koostisosana läheduses mere või kloori sisaldavate ujumisbasseinide või spaade juures.

Puhastamine:

Cozze tooted kestavad kaua, kui ahju pärast kasutamist puhastatakse.

- Kõikide Cozze ahjude põletid on roostevabast terasest ja vajadusel saab neid puhastada ahjupuhastusvahendiga.
- Cozze toote sise- ja välispind peab pärast kasutamist olema põhjalikult puhastatud.
- Ahju sisepind ja pitsakivi tuleb pärast kasutamist puhastada käsnaga, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Veenduge, et pärast puhastamist eemaldatakse liigne vesi ja detergent.
- Grilliriiulid tuleb puhastada samamoodi, kasutades kuuma vett ja nõudepesuvahendit või ahjupuhastusvahendit. (Ärge kasutage riiuli puhastamiseks terasest harja.)
- Roostevabast terasest osi saab õlitada Caramba® multispray ja puuvillase lapiga.

KAASUPIZZA UUNI

FI - Käyttöohjeet

VAROITUS! TURVALLISUUTESI VUOKSI KÄYTÄ AINOASTAAN ULKONA.

Lue tämä ohje huolellisesti ja varmista, että pitsauunisi on asennettu, koottu, huollettu ja palveltu asianmukaisesti näiden ohjeiden mukaan. Ohjeita noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin henkilövammoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Jos sinulla on kysyttävää tämän pitsauunin kokoamisesta tai käytöstä, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi, kaasutoimittajaasi, valmistajaan tai edustajaan.

Käyttäjän huomautukset:

KÄYTÄ AINOASTAAN ULKONA.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

VAROITUS: SAATAVILLA OLEVAT OSAT VOIVAT OLLA EHDOTTOMAN KUIVIA, PIDÄ NUORET LAPSET POIS.

VAROITUS: ÄLÄ KOSKE PITSAAKUNIN PINTOIHIN KÄYTÖN AIKANA, KOSKA NE KUUMENEVAT VÄHÄN KUUMIKSI.

ÄLÄ LIIKUTA LAITTEITA KÄYTÖN AIKANA.

SÄILYTÄ TULEVAA VIITTAUSTA VARTEN.

TEKNINEN TIETO

Malli nro:	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Tunnus nro:
Laitteen nimi	Kaasupizza uuni CE				2531DP-0142
Kohdemaa	Luokat	Kaasun tyyppi	Paineet (mbar)	Suuttimen koko (mm)/ Suuttimen merkintä	Lämmitysteho (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butaani (G30)/ Propaani (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butaani (G30)/ Propaani (G31)/ sekoitukset	28-30	1,20	

Valmistaja: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Tanska
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Käyttäjän huomautukset:

Lue seuraava ohje huolellisesti ja varmista, että pitsauunisi on asennettu, koottu ja huollettu asianmukaisesti. Ohjeita noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin henkilövammoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai toiminnasta, ota yhteyttä jälleenmyyjääsi tai LPG-yhtiöön. Laite ja säiliö on asetettava tasaiselle pinnalle eikä niitä saa käyttää syttyneinä.

Kaasusäiliön vaihtaminen on suoritettava kaukana kaikista sytytyslähteistä.

Suositellaan käyttämään suojakäsineitä käsiteltäessä erityisen kuumia osia.

Valmistajan tai hänen edustajansa tiivistämät osat eivät saa olla käyttäjän käsiteltävissä.

Kuluttajalle: Säilytä tulevaa viittausta varten.



KÄYTTÖ JA OMINAISUUDET

Pitsauuni on turvallinen ja helppokäyttöinen. Määritellyt kaasut, joita voidaan käyttää, ovat butaani 28–30 mbar, propaani 37 mbar, butaani/propaaniesseet 30 mbar, butaani/propaaniesseet 37 mbar ja butaani/propaaniesseet 50 mbar. Varmista, että käytät pitsauunia vain laitteelle suunnitellussa oikeassa paineessa.

Riittävä ilmanvaihto on elintärkeää uunin palamiselle ja tehokkuudelle. Tämä varmistaa käyttäjän ja muiden ihmisten turvallisuuden alueella, jossa laitetta käytetään. Älä koskaan käytä laitetta suljetuissa tai katetuissa tiloissa.

Suositellaan esilämmittämään pizzakiveä ennen pizzan kypsentämistä.

ÄLÄ käytä kiveä avoimessa tuleksessa.

Vältä äkillisiä lämpötilamuutoksia kiven suhteen. ÄLÄ aseta pakastettuja ruokia kuumalle kivelle.

Kivi on hauras ja voi rikkoutua, jos se osuu johonkin tai putoaa.

Kivi on käytön aikana erittäin kuuma ja pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen.

ÄLÄ jäähdytä kiveä vedellä, kun se on kuuma. Pese kivi vedellä ja kuivaa se ennen käyttöä.

Lapsia ei tule jättää yksin tai valvomatta alueelle, jossa uunia käytetään. Älä salli lasten istua, seistä tai leikkiä uunin ympärillä milloinkaan.

Älä koskaan anna vaatteiden tai muiden syttyvien aineiden joutua kosketuksiin tai liian lähelle poltinta tai kuumaa pintaa, ennen kuin se on jäähtynyt. Kangas voi syttyä, mikä aiheuttaa vakavia henkilövammoja.

Oman turvallisuuden vuoksi käytä sopivia vaatteita. Vältä löysiä vaatteita tai hihnoja uunia käytettäessä. Jotkin synteettiset kankaat ovat erittäin syttyviä, eikä niitä tule käyttää ruoanlaiton aikana.

Älä lämmitä avaamattomia ruokasäiliöitä, sillä paineen kertyminen voi aiheuttaa säiliöiden räjähtämisen. Sytyttäessäsi poltinta, kiinnitä aina huomiota siihen, mitä teet.

Älä käytä uunia erittäin rasvaisten lihojen tai muiden tuotteiden kypsentämiseen, jotka lisäävät liekin nousua.

Uunin alla on korkea lämpötila. Älä aseta uunia pöydälle, jolla on syttyviä pöytäliinoja, muovia tai muita syttyviä materiaaleja.

VAROITUS: Kun käytät uunia, älä koske ulkokuoreen, kiviin tai välittömiin ympäristöihin, sillä nämä alueet kuumenevat erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja.

Kun tuulen nopeus ylittää 3 m/s, älä käytä pitsauunia tuuleen päin.

Laite on suunniteltu käytettäväksi vain ulkona.

Älä muokkaa laitetta.

Älä liikuta laitetta käytön aikana.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneeseen tai vapaa-ajan ajoneuvoon.

Sammuta kaasusäiliön kaasu syöttö käytön jälkeen.

Mikä tahansa muutos laitteeseen voi olla vaarallista ja aiheuttaa vammoja tai omaisuusvahinkoja.

Mikä tahansa valtuuttamaton muutos laitteessa mitätöi tämän laitteen takuun.

Tätä laitetta on pidettävä kaukana syttyvistä materiaaleista käytön aikana.

Laitteessa ei saa olla ylhäältä esteitä, kuten puita, pensaita tai katoksia.

Laite on asennettava niin, että sen ympärillä on 1 metrin väli.

Pitsauunia ei saa käyttää syttyvien materiaalien lähellä (öljypohjaiset tuotteet, liuottimet tai muut syttyviksi luokitellut aineet).

Tämän laitteen käyttö suljetuissa tiloissa voi olla vaarallista ja on KIELLETTY.
Pizzauunin luukku on irrotettava luukku ulkona käytettävää Cozze-pitsauuniasi varten.
Pizzauunin luukun käyttö kuumennuksen aikana voi lyhentää kuumennusaikaa 20–30 %.
Pizzauunin luukku TULEE poistaa 20 minuutin esilämmityksen jälkeen.
Pizzauunin luukku TULEE irrottaa, kun lämpötila saavuttaa 650 °C. Jos lämpötila laskee, voit asentaa pizzauunin luukun takaisin pizzojen paistamisen väliajaksi, mutta uunin lämpötila ei saa missään vaiheessa ylittää 650 °C:ta.
Pizzauunin luukku on sijoitettava pizzauuniin vaakatasoiselle alustalle kypsennyksen aikana. Älä aseta pizzauunin luukkua pizzauunin päälle kypsennyksen aikana.

PARISTON ASENTAMINEN JA VAIHTAMINEN

Pariston asentamiseksi tai vaihtamiseksi Cozze-pitsauunissasi käännä sytytyspainiketta myötäpäivään, kunnes se voidaan poistaa.

Aseta tai vaihda 1,5 V AA-paristo ja kierrä sytytyspainike takaisin paikalleen.

Varmista, että pariston napojen asennus on oikein.



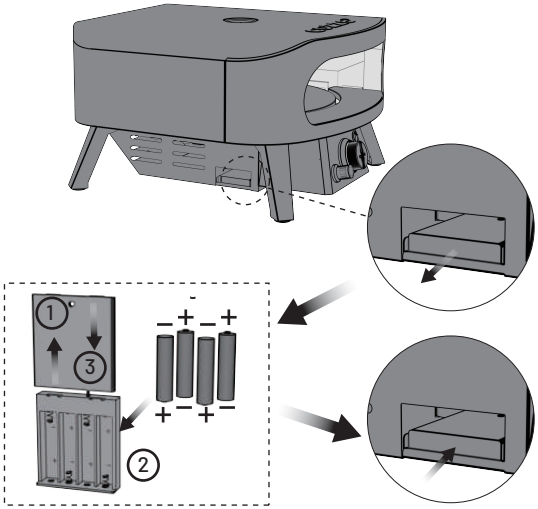
INSTRUCTIONS FOR USE

Noudata näitä ohjeita huolellisesti, jotta vältät pitsauunisi vakavan vaurioitumisen ja itseesi tai omaisuuteesi kohdistuvan vahingon.

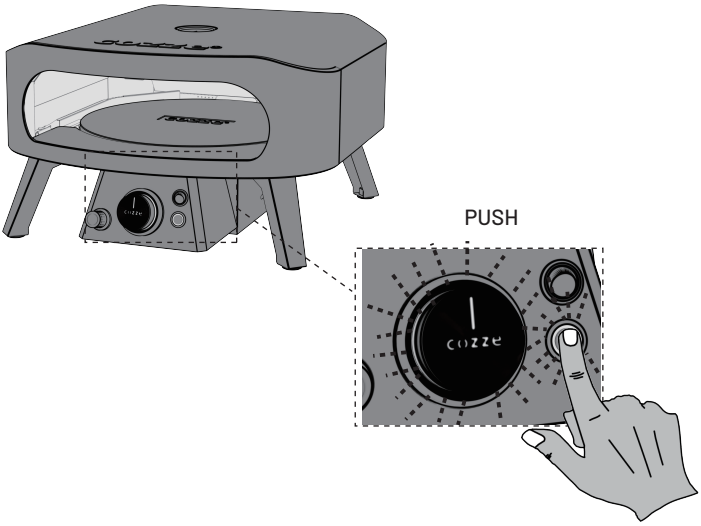
1. Kokoa pitsauuni noudattamalla kokoamisohjeita huolellisesti.
2. Yhdistä kaasujohdot pitsauuniin. Liitä säädin letkuun.
3. Liitä säädin kaasusäiliön venttiiliin seuraamalla säädinsarjaan mukana toimitettuja ohjeita.
4. Käännä kaikki ohjausnupit “OFF” asentoon ennen kaasun syöttämistä laitteeseen.
5. Käytä säätimen toimintaa koskevia ohjeita, jotka toimitetaan säännin mukana.

LED-VALO

VAIHE 1: Laita 4 paristoa paristolokeroon ja kiinnitä sitten paristolokero oikeaan asentoon.

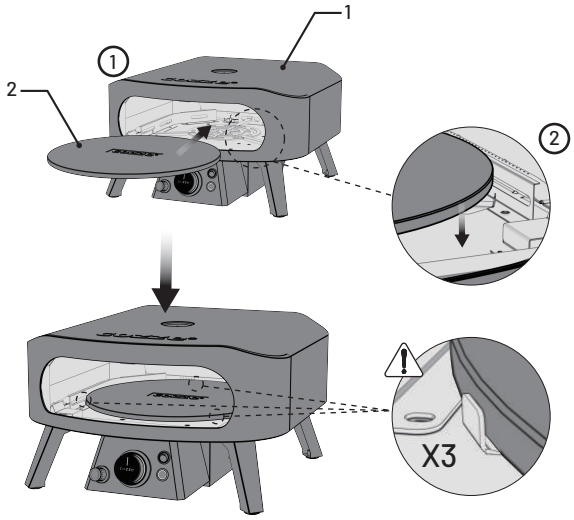


VAIHE 2: Kun olet laittanut paristot paikoilleen, varmista, että säätönuppi on ”off”-asennossa, paina käynnistyspainiketta kytkeäksesi LED-valon päälle, LED-valo palaa valkoisena, käännä säätönuppia vastapäivään, LED-valo muuttuu punaiseksi. Muista painaa käynnistyspainiketta uudelleen kytkeäksesi LED-valon pois päältä käytön jälkeen.

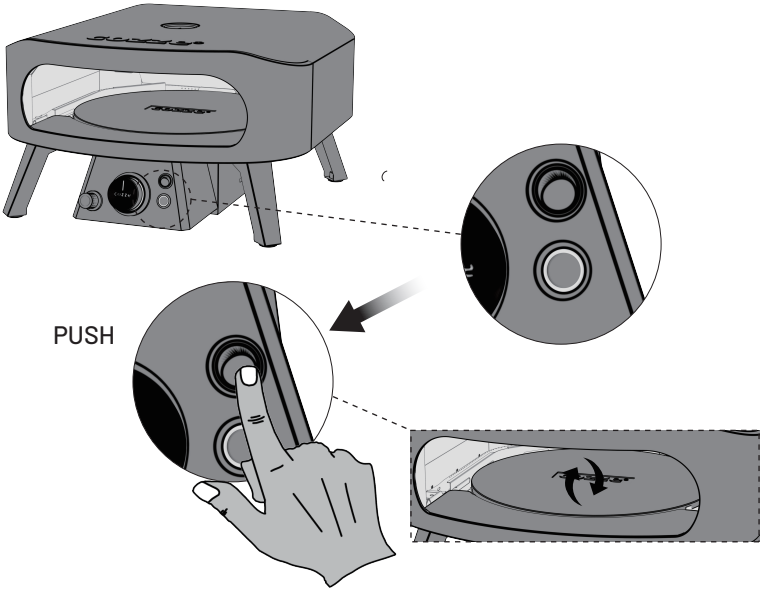


PYÖRITYSMOOTTORI

VAIHE 1: Aseta pizzakivi pyöritystelineelle.



VAIHE 2: Varmista, että parisatokotelossa on paristot. Käynnistä pyöritysmoottori painamalla käynnistyskytkintä, pizzakivi alkaa pyöriä.



PITSOUUNIN SYTYTTÄMINEN

1. Yhdistä kaasusäiliö pitsauuniin seuraamalla säädinpaketissa toimitettuja ohjeita.
2. Käännä ohjausnuppi “OFF” asentoon.
3. Käännä kaasusäiliön tai säädinsarjan kytkintä “ON” seuraamalla säädinsarjan liittämis- ja käyttöohjeita. Tarkista kaasusäiliön ja säännin välinen liitos sekä letkun liitos pitsauuniin vaurioiden varalta käyttämällä saippuavettä. Mikäli vuotoja löytyy, älä käytä pitsauunia. Ota yhteyttä kaasun tai pitsauunin toimittajaan neuvojen saamiseksi.
4. Sytyttääksesi polttimen, paina ohjausnuppia alas ja pidä se alhaalla samalla kun käännät sitä vastapäivään “Täysiteho” asentoon ja painat sytytyspainiketta. Tämä sytyttää polttimen. Tarkista, että poltin on syttynyt. Mikäli poltin ei syty, toista tämä prosessi.
5. Mikäli poltin ei syty kahden yrityksen jälkeen, sulje kaasun hana ja odota 5 minuuttia ennen sytytysohjeen toistamista.
6. Kun poltin on syttynyt, voit säätää polttimen tehoa painamalla nuppia alas ja kääntämällä sitä vastapäivään mihin tahansa asentoon täysitehon ja matalan tehon väliin.
7. Kun uuni on lämmitetty käyttöä varten, lämpötila tulisi säätää alhaisemmalle tasolle paistamisen aikana. Uuni tuottaa paljon lämpöä, ja lämpötila tulee siksi säätää oikealle paistolämpötilalle.
8. Sammuttaaksesi pitsauunin, käännä kaasusäiliön venttiilin kahvaa tai säädinsarjan kytkintä “OFF” asentoon seuraamalla säädinsarjan ohjeita. Kun polttimet ovat sammuneet, käännä kaikki ohjausnupit “OFF” asentoon.

VAROITUS: Mikäli poltin ei syty, käännä ohjausnuppi pois päältä (myötäpäivään) ja sulje myös kaasusäiliön venttiili. Odota viisi minuuttia ennen sytytysohjeen toistamista. Tai vaihda AA-paristot.

Käytön jälkeen sulje kaasun syöttö joko kääntämällä säädinsarjan kytkin “OFF” asentoon tai sulkemalla kaasusäiliön venttiili.

Mikäli laite syttyy takaisin käytön aikana, käännä ohjaus, kaasusäiliön venttiili ja säädinsarjan kytkin “OFF” asentoon. Odota 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää laitteen uudelleen. Mikäli ongelma jatkuu sytyttämisen jälkeen, ota yhteyttä kaasutoimittajaan tai kauppaan, josta ostit pitsauunin, tai pätevään kaasuteknikkoon saadaksesi apua tai korjausta. Älä koskaan yritä korjata ongelmaa itse, sillä se voi aiheuttaa vakavaa vammoa ja/tai omaisuusvahinkoa.

Puhdista laitteesta ylimääräinen rasva ennen varastointia kostealla liinalla, jota on käsitelty miedolla pesuaineella.

Säilytä laite puhtaassa ja kuivassa ympäristössä.

Älä säilytä kaasusäiliötä sisätiloissa. Säilytä hyvin ilmastoidussa paikassa, jossa se ei altistu suoralle auringonvalolle.

KAASUSÄILIÖN YHDISTÄMINEN LAITEELLE

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain matalapaineisen butaani- tai propaanikaasun kanssa ja se on varustettu asianmukaisella matalapaine säätimellä joustavalla letkulla. Letku on kiinnitettävä säätimelle ja laitteelle letkuclipseillä/tulpilla. Tämä pitsauuni on asetettu toimimaan 28-30 mbar säätimellä butaanin kanssa ja 37 mbar säätimellä propaanin kanssa

sekä 28-30 mbar sekoitussäätimellä butaani/propaaneja varten. Käytä soveltuvaa säätimiä, jotka on sertifioitu BSEN 16129: 2013 mukaisesti. Ota yhteyttä LPG-jälleenmyyjääsi saadaksesi tietoa sopivasta säätimestä kaasusäiliölle.

Suorita vuototesti käyttäen saippuavettä ennen pitsauunin käyttöönottoa.

VUOTOJEN TARKISTAMISEKSI

Valmista 2-3 unssia vuototarkastusliuosta sekoittamalla yksi osa astianpesuainetta kolmeen osaan vettä.

Varmista, että säätöventtiili on “OFF” (pois päältä).

Yhdistä säädin säiliöön ja ON/OFF-venttiili polttimelle, varmista, että liitännät ovat tiukasti kiinni, ja käännä sitten kaasua päälle.

Sivele saippualiuos letkuun ja kaikkiin liitoksiin. Jos kuplia ilmenee, sinulla on vuoto, joka on korjattava ennen käyttöä.

Testaa uudelleen vian korjaamisen jälkeen. Käännä kaasu pois säiliöstä testauksen jälkeen.

Jos havaittua vuotoa ei voida korjata, älä yritä korjata vuotoa itse, vaan ota yhteyttä kaasujälleenmyyjääsi.

Kaasun vuodon sattuessa sulje kaasutoimitus.

SÄÄDIN JA LETKU

Käytä vain LPG hyväksyttyjä säädintä ja letkua yllä olevilla paineilla (katso tekniset tiedot). Säädin on suunniteltu kestämään noin 10 vuotta. Suositellaan, että säädin vaihdetaan 10 vuoden kuluessa valmistuspäivämäärästä.

Väärän säädintä tai letkua käyttämällä on vaarallista; varmista aina, että sinulla on oikeat osat ennen laitteen käyttöä.

Käytettävän letkun on täytettävä maan standardit. Letkun maksimipituus on 1,5 metriä. Kuluneet tai vaurioituneet letkut on vaihdettava.

Varmista, ettei letku ole tukossa, mutkalla tai kosketa pizza-uunin muita osia kuin liitospisteessä.

Letkun on noudatettava EN16436 -standardia.

Letkua ei tule kiertää tai mutkistaa, kun se on liitetty kaasusäiliöön.

Joustavaa metalliputkea tai kumiletkua, jota käytetään laitteen liittämiseen LPG-säiliöön, on vaihdettava määräajoin ja voimassa olevien kansallisten sääntöjen mukaan.

Mikään osa letkusta ei saa koskettaa laitteen osia.

Pizza-uunia voidaan käyttää ¼ tuuman kierteellä tai letkulla, jossa on nippeli ja letkuholkki.

Varmista, että kierre ja/tai holkki on tiukasti kiinnitetty ja että liitännöissä ei ole vuotoja!

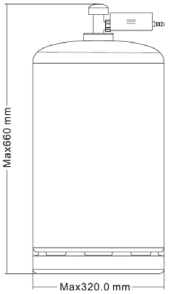
Kun liität letkua letkuliittimeen letkukiinnikkeellä, suositellaan, että laitat letkun kuumaan veteen ja käytät hieman astianpesuainetta letkun sisäpuolella, mikä helpottaa letkun liittämistä liittimeen.

LAITTEEN SÄILYTYS

Laitteen säilyttäminen sisätiloissa on sallittua vain, jos säiliö on irrotettu ja poistettu laitteesta. Kun laitetta ei käytetä pidemmän aikaa, se tulisi säilyttää alkuperäispakkauksessaan kuivassa ja pölyttömässä ympäristössä.

KAASUSÄILIÖ

Laitetta voidaan käyttää minkä tahansa kaasusäiliön kanssa, jonka paino on 4,5 kg - 15 kg butaanille tai 3,9 kg - 13 kg propaanille. Kaasusäiliötä ei saa pudottaa tai käsitellä epähuomiossa! Jos laitetta ei käytetä, säiliö on irrotettava. Vaihda suojakorkki säiliön päälle sen irrottamisen jälkeen laitteesta.



Säiliöitä on säilytettävä ulkona pystyasennossa ja lasten ulottumattomissa. Säiliötä ei koskaan saa säilyttää paikassa, jossa lämpötila voi nousta yli 50 °C.

Älä säilytä säiliötä lähellä liekkejä, pilottivaloja tai muita sytytyslähteitä. ÄLÄ POLTA.

PUHDISTUS JA HOITO

VAROITUS: Kaikki puhdistus- ja huoltotoimet on suoritettava, kun pizzauuni on viileä ja kaasusäiliö on suljettu.

Suositellaan, että laitetta puhdistetaan ja huolletaan vähintään kerran kuukaudessa.

PUHDISTUS

“Palan” uuni jokaisen käytön jälkeen (noin 15 minuutin ajan) pitää ylimääräiset ruoan jäämät minimissä.

ULKOISEN PINTA: Käytä mietoa pesuainetta tai ruokasoodan ja kuuman veden seosta. Hankaamatonta skrapausjauhetta voidaan käyttää itsepäisiin tahroihin, huuhtele sitten vedellä.

MUOVIPINNAT: Pese pehmeällä liinalla ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtele vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, rasvanpoistajia tai keskittyneitä grillipuhdistajia muoviosille.

PIZZAKIVI: Käytä mietoa saippuaveden liuosta. Hankaamatonta skrapausjauhetta voidaan käyttää itsepäisiin tahroihin, huuhtele sitten vedellä.

PARHAAT PIZZAT PAISTETAAN COZZE PIZZA-UUNISSA

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi tarvitset hyvää taikinaa ja erittäin kuuman pizza-uunin, mieluiten noin 400 °C.

Lyhyesti sanottuna pizza-uuni on oltava EHDOTTOMAN kuuma, koska korkea lämpötila tekee pizzasta rapean ja ilmavan.

Sytytä pizza-uuni hyvissä ajoin ennen kuin alat paistaa pizzaasi.

Mitä tehdä: Varmista, että pizza-uuni ja pizzakivi ovat oikeassa asennossa. Yhdistä kaasupullo pizza-uuniin ja käynnistä uuni korkeimmalla lämpötilalla. Cozze pizza-uunissasi on yhteensä kolme poltinta: kaksi sivuilla ja yksi uunin takana.

Tarkista, että kaikki kolme ovat syttyneet.

Lämpömittari osoittaa uunin lämpötilaa ja on vain ohjeellinen.

Kivi lämpenee aina hitaammin kuin uuni itse ja on riittävän kuuma vasta vähintään 20 minuutin lämmityksen jälkeen.

Cozze-infrapuna-asteikkoa voidaan käyttää kiven tarkan lämpötilan määrittämiseen.

Huomaa, että lämmitysaikaan voivat vaikuttaa ulkoiset tuuli ja lämpötila.

Anna pizza-uuni lämmetä noin 20 minuuttia. Tämän jälkeen se on valmis paistamaan herkullisimmat pizzat.

Kun pizzasi on valmis paistettavaksi, työnnä se varovasti uuniin pizzakiven päälle pizzapaddlella. Käännä lämpötilaa keskikorkeaksi, jotta pizzan päällinen ei pala.

Jatka, kunnes pizzasi on rapea ja juusto on sulanut.

Poista pizza varovasti uunista ja laita se leikkuulautalle.

Anna höyryävän kuuman pizzan jäähtyä hieman ennen kuin leikkaat sen ja jaat sen rakkaidesi kanssa.

Käännä pizza-uuni korkeimpaan lämpötilaan ja anna sen lämmetä muutama minuutti ennen seuraavan pizzan paistamista.

Nauti pizza-uunistasi ja hyvää ruokahalua!

TAKUU

Cozze-takuu sisältää seuraavat asiat:

2 vuoden takuu

- Kaasupolttimet
- Tulenkestävät suojat, jotka suojaavat polttimia
- Grilliritilät

Edellä mainittu takuu on voimassa seuraavien ehtojen mukaisesti:

- Cozze-tuotetta käytetään käyttäjän oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Se on koottu oikein ohjeiden mukaan.
- Sitä huolletaan ja puhdistetaan säännöllisesti.
- Se säilytetään suojakannella, kun uunia ei käytetä.
- Cozze-talvisäilytys: kaikki puuosat ja lisävarusteet Cozze-tuotteille on säilytettävä sisätiloissa talven aikana.
- Cozze-tuote on liitettävä oikeanlaiseen kaasuun.
- Se on asetettava tasaiselle ja turvalliselle pinnalle.
- Cozze-tuotteen päälle ei saa asentaa ei-alkuperäisiä Cozze-osia.
- Cozze-tuotetta ei saa säilyttää pysyvänä komponenttina lähellä merta tai uima-altaita tai altailla, jotka sisältävät klooria.

Puhdistus:

Cozze-tuotteilla on pitkä käyttöikä, kun uuni puhdistetaan käytön jälkeen.

- Kaikki Cozze-uunit sisältävät ruostumattomasta teräksestä valmistetun poltinlaitteen, joka voidaan puhdistaa tarvittaessa uunin puhdistusaineella.
- Cozze-tuotteen sisä- ja ulkopinta on puhdistettava huolellisesti käytön jälkeen.
- Uunin sisäosa ja pizzakivi on puhdistettava käytön jälkeen sienellä, kuuman veden ja astianpesuaineen liuoksella. Varmista, että ylimääräinen vesi ja pesuaineet poistetaan puhdistuksen jälkeen.
- Grilliritilät on puhdistettava samalla tavalla kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai uunin puhdistusaineella. (Älä käytä terästharjaa ritilässä.)
- Ruostumattomat teräsosat voidaan voidella Caramba® multispraylla ja puuvillaliinalla.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

GR - Εγχειρίδιο Χρήσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΩ.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας σας είναι σωστά εγκατεστημένος, συναρμολογημένος, συντηρημένος και επισκευασμένος σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες. Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρούς σωματικούς τραυματισμούς και/ή ζημιά στην περιουσία. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία αυτού του φούρνου πίτσας, παρακαλώ συμβουλευτείτε τον προμηθευτή σας, τον προμηθευτή αερίου σας, τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο.

Σημειώσεις προς τον χρήστη:

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΩ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΟΡΓΑΝΑ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΑ ΝΕΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΚΡΙΑ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΝΑ ΑΓΓΙΞΕΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΧΡΗΣΗ, ΚΑΘΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ.

ΜΗΝ ΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

TECHNICAL INFORMATION

Αριθμός Μοντέλου	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Αριθμός PIN
Όνομα συσκευής	Φούρνος πίτσας αερίου CE				2531DP-0142
Χώρα προορισμού	Κατηγορίες	Τύπος Αερίου	Πιέσεις (mbar)	Μέγεθος ψεκαστήρα (mm)/ Σήμανση ψεκαστήρα	Είσοδος θερμότητας (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV,TR	I3+(28-30/37)	Βουτάνιο (G30)/ Προπάνιο (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Βουτάνιο (G30)/ Προπάνιο (G31)/ τα μείγματα τους	28-30	1,20	

Κατασκευαστής: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Δανία (Dania)
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Σημειώσεις για τον χρήστη:

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας σας είναι σωστά εγκατεστημένος, συναρμολογημένος και συντηρημένος σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες. Η αποτυχία τήρησης αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρούς σωματικούς τραυματισμούς και/ή ζημίες περιουσίας.

Εάν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία αυτού του φούρνου πίτσας, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον προμηθευτή σας ή την εταιρεία LPG. Η συσκευή και η φιάλη πρέπει να τοποθετούνται σε επίπεδη επιφάνεια και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ενώ είναι αναμμένες.

Η αλλαγή της φιάλης αερίου πρέπει να πραγματοποιείται μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης.

Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη διάρκεια χειρισμού ιδιαίτερα ζεστών εξαρτημάτων.

Τα μέρη που είναι σφραγισμένα από τον κατασκευαστή ή τον εκπρόσωπό του δεν πρέπει να χειρίζονται από τον χρήστη.

Σημείωση για τον καταναλωτή: Διατηρήστε για μελλοντική αναφορά.



ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο φούρνος πίτσας είναι ασφαλής και εύκολος στη χρήση. Οι καθορισμένοι αέρες προς χρήση είναι: βουτάνιο σε 28 έως 30 mbar, προπάνιο σε 37 mbar, μείγματα βουτανίου/προπανίου σε 30 mbar, μείγματα βουτανίου/προπανίου σε 37 mbar και μείγματα βουτανίου/προπανίου σε 50 mbar. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το φούρνο πίτσας μόνο στην σωστή πίεση για την οποία έχει σχεδιαστεί η συσκευή.

Η κατάλληλη αερισμός είναι ζωτικής σημασίας για την καύση και την απόδοση του φούρνου πίτσας. Αυτό θα διασφαλίσει την ασφάλεια του χρήστη και άλλων ατόμων που βρίσκονται κοντά στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κλειστούς ή σκεπαστούς χώρους.

Συνιστάται να προθερμαίνετε την πέτρα πίτσας πριν από την παρασκευή της πίτσας. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε την πέτρα πάνω από ανοιχτή φλόγα. Αποφύγετε ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας στην πέτρα. ΜΗΝ τοποθετείτε κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σε ζεστή πέτρα. Η πέτρα είναι εύθραυστη και μπορεί να σπάσει αν την κτυπήσετε ή αν την αφήσετε να πέσει.

Η πέτρα είναι πολύ ζεστή κατά τη χρήση και παραμένει ζεστή για πολύ καιρό μετά τη χρήση. ΜΗΝ ψύχετε την πέτρα με νερό όταν είναι ζεστή. Μετά τον καθαρισμό της πέτρας με νερό, παρακαλώ στεγνώστε την πέτρα πριν τη χρήση.

Τα παιδιά δεν πρέπει να μένουν μόνα ή χωρίς επιτήρηση σε μια περιοχή όπου χρησιμοποιείται ο φούρνος. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να κάθονται, να στέκονται ή να παίζουν γύρω από τον φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

Ποτέ μην αφήνετε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά να έρθουν σε επαφή ή πολύ κοντά σε οποιοδήποτε καυστήρα ή ζεστή επιφάνεια μέχρι να ψυχθεί. Το ύφασμα μπορεί να ανάψει, προκαλώντας σοβαρό τραυματισμό.

Για προσωπική ασφάλεια, φορέστε κατάλληλα ρούχα. Ρούχα ή μανίκια που είναι χαλαρά δεν πρέπει να φοριούνται κατά τη χρήση του φούρνου. Ορισμένα συνθετικά υφάσματα είναι ιδιαίτερα εύφλεκτα και δεν πρέπει να φοριούνται κατά το μαγείρεμα.

Μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία τροφίμων, καθώς η συσσώρευση πίεσης μπορεί να προκαλέσει το σπάσιμο των δοχείων. Κατά την ανάφλεξη του καυστήρα, δώστε πάντα προσοχή σε αυτό που κάνετε.

Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για να μαγειρέψετε εξαιρετικά λιπαρά κρέατα ή άλλα προϊόντα που αυξάνουν τις φλόγες.

Η θερμοκρασία κάτω από τον φούρνο είναι υψηλή. Μην τοποθετείτε τον φούρνο σε τραπέζι με εύφλεκτα τραπεζομάντιλα, πλαστικά ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τη χρήση του φούρνου, μην αγγίζετε το εξωτερικό περίβλημα, την πέτρα ψησίματος ή τις άμεσες γύρω περιοχές καθώς αυτές οι περιοχές γίνονται εξαιρετικά ζεστές και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.

Όταν η ταχύτητα του ανέμου είναι πάνω από 3m/s, μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας με το πρόσωπο στον άνεμο.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εξωτερική χρήση. Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε ή πάνω σε σκάφος. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε ή πάνω σε τροχόσπιτο.

Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου από την φιάλη μετά τη χρήση.

Οποιεσδήποτε τροποποιήσεις στη συσκευή μπορεί να είναι επικίνδυνες και να προκαλέσουν τραυματισμό ή ζημιά στην περιουσία.

Οποιεσδήποτε μη εξουσιοδοτημένες τροποποιήσεις της συσκευής θα ακυρώσουν την εγγύηση αυτής της συσκευής.
Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
Η συσκευή δεν πρέπει να έχει καμία υπερυψωμένη απόφραξη. π.χ. δέντρα, θάμνοι, σκεπές.
Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί με απόσταση 1Μ γύρω από τη συσκευή.
Ο φούρνος πίτσας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε εύφλεκτα υλικά. (Προϊόντα με βάση το πετρέλαιο, αραιωτικά ή άλλα υλικά που κατατάσσονται ως εύφλεκτα).
Η χρήση αυτής της συσκευής σε κλειστούς χώρους μπορεί να είναι επικίνδυνη και είναι ΑΠΑΓΟΡΕΥΜΕΝΗ.
Η πόρτα φούρνου πίτσας είναι μια φορητή πόρτα για τον φούρνο πίτσας Cozze εξωτερικού χώρου. Η χρήση αυτής της πόρτας φούρνου πίτσας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης του φούρνου μπορεί να μειώσει τον χρόνο θέρμανσης κατά 20-30%.
Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρεθεί μετά από προθέρμανση για 20 λεπτά. Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρεθεί όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 650 °C. Εάν η θερμοκρασία πέσει, η πόρτα του φούρνου πίτσας μπορεί να τοποθετηθεί ξανά μεταξύ των ψησιμάτων, αλλά η θερμοκρασία του φούρνου δεν πρέπει ποτέ να υπερβεί τους 650 °C..
Ο φούρνος πίτσας στον οποίο είναι τοποθετημένη η πόρτα φούρνου πίτσας πρέπει να βρίσκεται πάνω σε επίπεδη επιφάνεια κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην τοποθετήσετε την πόρτα φούρνου πίτσας στο επάνω μέρος του φούρνου πίτσας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Για να εισάγετε ή να αντικαταστήσετε την μπαταρία στον φούρνο πίτσας Cozze, γυρίστε το κουμπί ανάφλεξης αριστερόστροφα μέχρι να μπορέσει να αφαιρεθεί. Εισάγετε ή αντικαταστήστε την μπαταρία 1,5 V AA και βιδώστε το κουμπί ανάφλεξης πίσω στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι οι ακροδέκτες της μπαταρίας είναι τοποθετημένοι σωστά.



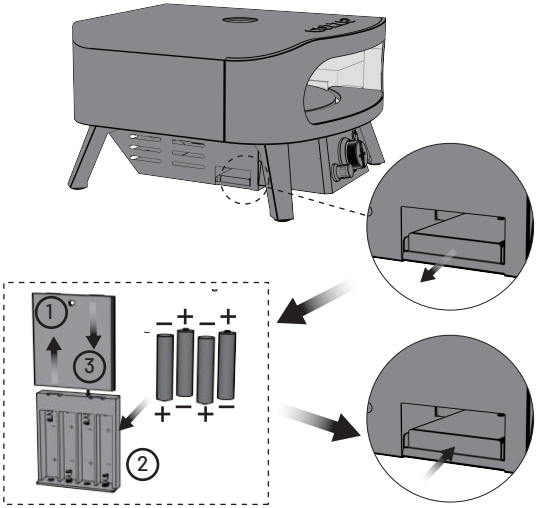
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά για να αποφύγετε σοβαρές ζημιές στον φούρνο πίτσας σας και να μην προκαλέσετε τραυματισμό στον εαυτό σας ή ζημιά σε περιουσία.

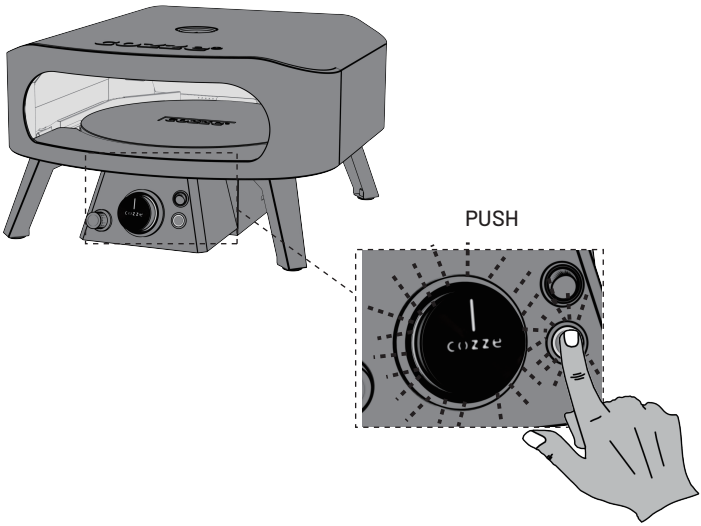
1. Συναρμολογήστε τον φούρνο πίτσας ακολουθώντας προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
2. Συνδέστε τον σωλήνα αερίου στον φούρνο πίτσας. Συνδέστε τον ρυθμιστή στον σωλήνα.
3. Συνδέστε τον ρυθμιστή στην βαλβίδα του κυλίνδρου σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.
4. Γυρίστε όλους τους ρυθμιστές ελέγχου στη θέση «OFF» πριν ενεργοποιήσετε την παροχή αερίου στη συσκευή.
5. Χρησιμοποιήστε τον ρυθμιστή σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ LED

ΒΗΜΑ 1: Τοποθετήστε τις 4 μπαταρίες στο κουτί μπαταριών και, στη συνέχεια, στερεώστε το κουτί στη σωστή θέση.

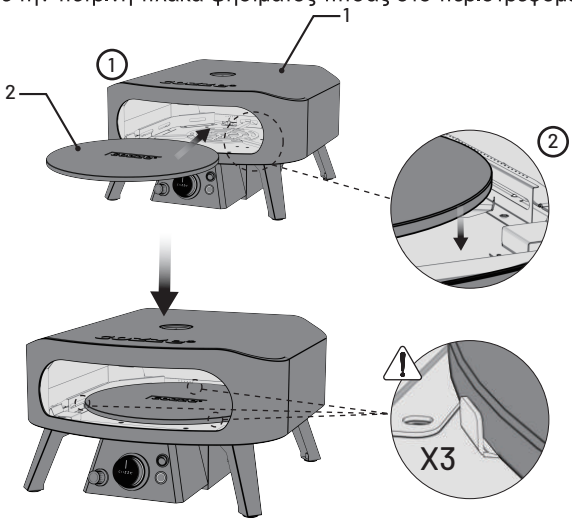


ΒΗΜΑ 2: Αφού εγκαταστήσετε τις μπαταρίες, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου είναι στη θέση «off» και, στη συνέχεια, πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης για να ανάψει η ενδεικτική λυχνία LED, η οποία θα γίνει λευκή. Εάν γυρίσετε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα, η ενδεικτική λυχνία LED θα γίνει κόκκινη. Μετά τη χρήση, μην ξεχάσετε να πατήσετε πάλι τον διακόπτη ενεργοποίησης για να σβήσει η ενδεικτική λυχνία LED.

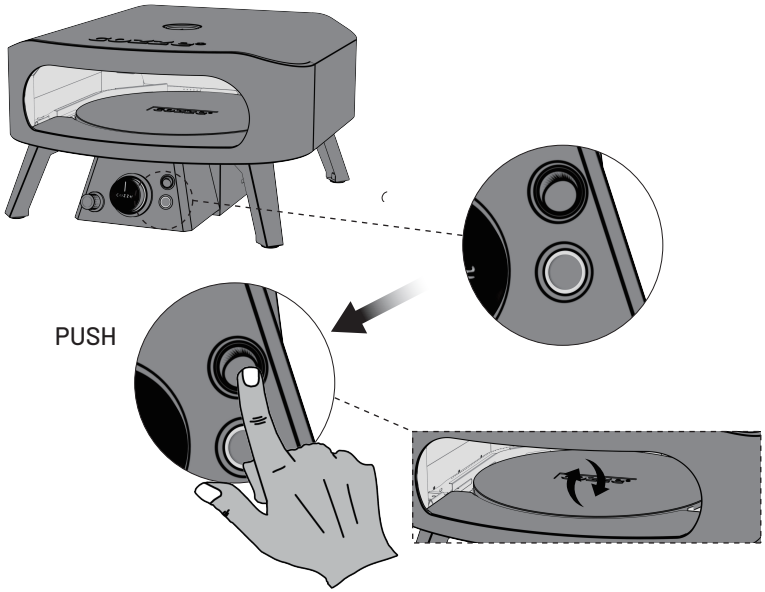


ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΚΙΝΗΤΗΤΡΑΣ

ΒΗΜΑ 1: Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας στο περιστρεφόμενο στήριγμα.



ΒΗΜΑ 2: Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι τοποθετημένες στο κιβώτιο μπαταρίας. Πατήστε τον εκκινητή για να ανάψει ο περιστρεφόμενος κινητήρας και η πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας θα αρχίσει να περιστρέφεται.



ΑΝΑΨΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΠΙΤΣΑΣ ΣΑΣ

1. Συνδέστε τον κυλίνδρο αερίου με τον φούρνο πίτσας σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.
2. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση “OFF”.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου στον κυλίνδρος ή στον διακόπτη του ρυθμιστή, ακολουθώντας τις οδηγίες σύνδεσης και λειτουργίας του ρυθμιστή. Ελέγξτε τη σύνδεση κυλίνδρου προς ρυθμιστή και τη σύνδεση σωλήνα προς είσοδο σωλήνα φούρνου πίτσας για διαρροές χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο. Οποιεσδήποτε διαρροές θα εμφανιστούν ως φυσαλίδες στην περιοχή της διαρροής. Αν βρεθεί διαρροή, μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας. Συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου ή φούρνου πίτσας για συμβουλές.
4. Για να ανάψετε τον καυστήρα, πιέστε το κουμπί ελέγχου και συνεχίστε να πιέζετε ενώ γυρίζετε αριστερόστροφα στη θέση “Full rate” και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης. Αυτό θα ανάψει τον καυστήρα. Ελέγξτε ότι ο καυστήρας είναι αναμμένος. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει, επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία.
5. Αν ο καυστήρας δεν έχει ανάψει μετά από δύο προσπάθειες, κλείστε την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά πριν επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης.
6. Αφού ο καυστήρας έχει ανάψει, μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του καυστήρα πιέζοντας και γυρίζοντας το κουμπί αριστερόστροφα σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ της πλήρους και χαμηλής έντασης.
7. Αφού ο φούρνος θερμανθεί για χρήση, η θερμοκρασία θα πρέπει να μειωθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο φούρνος εκπέμπει πολύ θερμότητα και επομένως η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στην κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος.
8. Για να κλείσετε τον φούρνο πίτσας, γυρίστε τη λαβή της βαλβίδας του κυλίνδρου ή τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση “OFF” ακολουθώντας τις οδηγίες του ρυθμιστή. Μόλις οι καυστήρες σβήσουν, γυρίστε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση “OFF”.

Προειδοποίηση: Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση “OFF” (δεξιόστροφα) και κλείστε επίσης τη βαλβίδα του κυλίνδρου. Περιμένετε πέντε λεπτά πριν προσπαθήσετε να ανάψετε ξανά με τη διαδικασία ανάφλεξης. Ή αλλάξτε τις μπαταρίες AA.

Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, κλείστε την παροχή αερίου είτε γυρίζοντας τον διακόπτη στον ρυθμιστή στη θέση “OFF” είτε γυρίζοντας τη βαλβίδα του κυλίνδρου στη θέση “OFF”.

Σε περίπτωση φωτιάς ενώ η συσκευή είναι σε χρήση, γυρίστε το κουμπί ελέγχου, τη βαλβίδα του κυλίνδρου και τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση “OFF”. Περιμένετε 5 λεπτά πριν προσπαθήσετε να ανάψετε ξανά τη συσκευή. Αν το πρόβλημα επιμείνει μετά την αναφλεξή, συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου σας, το κατάστημα όπου αγοράσατε τον φούρνο πίτσας ή έναν πιστοποιημένο μηχανικό αερίου για βοήθεια ή επισκευή. Μη δοκιμάσετε ποτέ να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό και/ή υλικές ζημιές.

Καθαρίστε τη συσκευή από την περίσσεια λίπους πριν από την αποθήκευση, με ένα υγρό πανί χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό ως καθαριστικό παράγοντα.

Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα καθαρό και ξηρό περιβάλλον.

Μην αποθηκεύετε τον κυλίνδρου αερίου εσωτερικά. Αποθηκεύστε τον σε καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από άμεσο ηλιακό φως.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΥΛΙΝΔΡΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για χρήση με αέριο βουτάνιο ή προπάνιο χαμηλής πίεσης και είναι εξοπλισμένη με τον κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης μέσω ενός εύκαμπτου σωλήνα. Ο σωλήνας πρέπει να ασφαλίζεται στον ρυθμιστή και στη συσκευή με κλιπ/παξιμάδια σωλήνα. Αυτός ο φούρνος πίτσας είναι ρυθμισμένος να λειτουργεί με ρυθμιστή 28-30mbar με αέριο βουτάνιο και με ρυθμιστή 37mbar με αέριο προπάνιο, καθώς και με ρυθμιστή με μίγμα βουτανίου/προπάνιου στα 28-30mbar. Χρησιμοποιήστε έναν κατάλληλο ρυθμιστή πιστοποιημένο κατά BSEN 16129: 2013. Παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τον προμηθευτή LPG σας για πληροφορίες σχετικά με έναν κατάλληλο ρυθμιστή για τον κύλινδρο αερίου. Πραγματοποιήστε δοκιμή διαρροής χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας.

ΓΙΑ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ

Φτιάξτε 60-90 ml διαλύματος ανίχνευσης διαρροών αναμιγνύοντας ένα μέρος υγρού πλυσίματος με τρία μέρη νερού. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου είναι “ΚΛΕΙΣΤΗ”. Συνδέστε τον ρυθμιστή στον κύλινδρο και την βαλβίδα ΕΝΑ/ΚΛΕΙΣΤΗ στον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι ασφαλείς και στη συνέχεια ανοίξτε το αέριο. Απλώστε το σαπουνόνερο στον σωλήνα και σε όλες τις αρθρώσεις. Αν εμφανιστούν φυσαλίδες, έχετε διαρροή, η οποία πρέπει να διορθωθεί πριν από τη χρήση. Ελέγξτε ξανά μετά την επιδιόρθωση της βλάβης. Κλείστε το αέριο στον κύλινδρο μετά τη δοκιμή. Αν η ανιχνευθείσα διαρροή δεν μπορεί να διορθωθεί, μην προσπαθήσετε να διορθώσετε τη διαρροή, αλλά συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου σας. Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε την παροχή αερίου.

ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΩΛΗΝΑΣ

Χρησιμοποιήστε μόνο ρυθμιστές και σωλήνες που είναι εγκεκριμένοι για ΥΓΡΟ ΠΡΟΠΑΝΙΟ ή ΒΟΥΤΑΝΙΟ στις παραπάνω πιέσεις (βλέπε τεχνικές πληροφορίες). Η αναμενόμενη διάρκεια ζωής του ρυθμιστή εκτιμάται σε 10 χρόνια. Συνιστάται να αλλάξετε τον ρυθμιστή εντός 10 ετών από την ημερομηνία κατασκευής.

Η χρήση λανθασμένου ρυθμιστή ή σωλήνα είναι επικίνδυνη· ελέγξτε πάντα ότι έχετε τα σωστά εξαρτήματα πριν από τη λειτουργία της συσκευής.

Ο σωλήνας που χρησιμοποιείται πρέπει να πληροί το σχετικό πρότυπο για τη χώρα χρήσης. Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι το μέγιστο 1,5 μέτρο. Ο φθαρμένος ή κατεστραμμένος σωλήνας πρέπει να αντικαθίσταται.

Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν είναι φραγμένος, στραβωμένος ή σε επαφή με οποιοδήποτε μέρος του φούρνου πίτσας εκτός από τη σύνδεσή του.

Ο σωλήνας πρέπει να συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16436.

Ο σωλήνας δεν πρέπει να είναι στριμωγμένος ή στραβωμένος όταν είναι συνδεδεμένος με τον κύλινδρο αερίου.

Ο εύκαμπτος μεταλλικός ή ελαστικός σωλήνας που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της συσκευής με τον κύλινδρο ΥΓΡΟΥ ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ πρέπει να αλλάζεται σύμφωνα με τα καθορισμένα διαστήματα και σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες που ισχύουν.

Κανένα μέρος του σωλήνα δεν πρέπει να αγγίζει κανένα μέρος της συσκευής.

Ο φούρνος πίτσας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σωλήνα αερίου με σπείρωμα ¼” ή με σωλήνα αερίου με θηλή και κλιπ σωλήνα.

Βεβαιωθείτε ότι το σπείρωμα και/ή το κλιπ είναι σφιχτά στερεωμένα και ότι οι συνδέσεις δεν διαρρέουν!

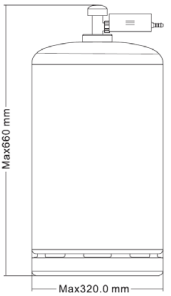
Κατά την τοποθέτηση ενός σωλήνα αερίου στη σύνδεση του σωλήνα με τη χρήση κλιπ, συνιστάται να τοποθετήσετε τον σωλήνα σε ζεστό νερό και να εφαρμόσετε λίγο υγρού πλυσίματος στο εσωτερικό του σωλήνα, γεγονός που θα διευκολύνει την τοποθέτηση του σωλήνα στη σύνδεση.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η αποθήκευση μιας συσκευής σε εσωτερικό χώρο είναι επιτρεπτή μόνο εάν ο κύλινδρος αερίου έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από τη συσκευή. Όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, θα πρέπει να αποθηκεύεται στη γνήσια συσκευασία της σε καθαρό, ξηρό και χωρίς σκόνη περιβάλλον.

ΚΥΛΙΝΔΡΟΣ ΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιονδήποτε κύλινδρο αερίου βάρους μεταξύ 4,5 κιλών και 15 κιλών για βουτάνη, 3,9 κιλών έως 13 κιλών για προπάνιο. Ο κύλινδρος αερίου δεν πρέπει να πέφτει ή να χειρίζεται απότομα! Εάν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, ο κύλινδρος πρέπει να αποσυνδεθεί. Αντικαταστήστε το προστατευτικό καπάκι στον κύλινδρο μετά την αποσύνδεσή του από τη συσκευή.



Οι κύλινδροι πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικό χώρο σε όρθια θέση και μακριά από τα παιδιά. Ο κύλινδρος δεν πρέπει να αποθηκεύεται ποτέ σε μέρη όπου οι θερμοκρασίες μπορούν να ξεπεράσουν τους 50 °C.

Μην αποθηκεύετε τον κύλινδρο κοντά σε φλόγες, αναμμένα φωτιστικά ή άλλες πηγές ανάφλεξης. ΜΗΝ ΚΑΠΝΙΖΕΤΕ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν ο φούρνος πίτσας είναι κρύος και με την παροχή καυσίμου κλειστή από τον κύλινδρο αερίου. Συνιστάται να καθαρίζετε και να συντηρείτε τη συσκευή τουλάχιστον μία φορά το μήνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Η διαδικασία “καψίματος” του φούρνου πίτσας μετά από κάθε χρήση (για περίπου 15 λεπτά) θα διατηρήσει τα υπολείμματα τροφών στο ελάχιστο.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ήπιο απορρυπαντικό ή διάλυμα μαγειρικής σόδας με ζεστό νερό. Μη-αφρώδης σκόνη καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για επίμονους λεκέδες, στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Πλύνετε με μαλακό πανί και διάλυμα ζεστού σαπουνιού. Ξεπλύνετε με νερό. Μη χρησιμοποιείτε ακαθαρσίες, απολιπαντικά ή συμπυκνωμένα καθαριστικά για μπάρμπεκιου σε πλαστικά μέρη.

ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ

Χρησιμοποιήστε ήπιο σαπούνι σε διάλυμα νερού. Μη-αφρώδης σκόνη καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για επίμονους λεκέδες, στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

Οι καλύτερες πίτσες ψήνονται σε φούρνο πίτσας Cozze

Για τα καλύτερα αποτελέσματα, χρειάζεστε μια καλή ζύμη και έναν πολύ ζεστό φούρνο πίτσας, κατά προτίμηση γύρω στους 400 °C.

Με λίγα λόγια, ο φούρνος πίτσας πρέπει να είναι ΠΟΛΥ ζεστός, καθώς η υψηλή θερμοκρασία κάνει την πίτσα τραγανή και αέρινη.

Ανάψτε τον φούρνο πίτσας αρκετά νωρίτερα πριν ψήσετε την πίτσα σας.

Τι να κάνετε: Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας και η πέτρα πίτσας είναι σωστά τοποθετημένα. Συνδέστε μια φιάλη αερίου με τον φούρνο πίτσας και ξεκινήστε τον φούρνο στην υψηλότερη θερμοκρασία. Ο φούρνος πίτσας Cozze διαθέτει τρεις καυστήρες στο σύνολο, δύο στα πλάγια και έναν πίσω από τον φούρνο.

Ελέγξτε ότι όλοι οι τρεις είναι αναμμένοι.

Ο θερμόμετρος δείχνει τη θερμοκρασία στον φούρνο και είναι για καθοδήγηση μόνο.

Η πέτρα θα χρειαστεί πάντα περισσότερο χρόνο για να ζεσταθεί από ότι ο ίδιος ο φούρνος και θα είναι αρκετά ζεστή μόνο μετά από τουλάχιστον 20 λεπτά θέρμανσης.

Ένα υπέρυθρο θερμόμετρο Cozze μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσδιορίσετε την ακριβή θερμοκρασία της πέτρας.

Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος θέρμανσης μπορεί να επηρεαστεί από τον άνεμο και τη θερμοκρασία έξω.

Αφήστε τον φούρνο πίτσας να ζεσταθεί για περίπου 20 λεπτά. Τότε θα είναι έτοιμος να ψήσει τις πιο νόστιμες πίτσες.

Όταν η πίτσα σας είναι έτοιμη για ψήσιμο, σπρώξτε την απαλά μέσα στον φούρνο στην πέτρα πίτσας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα πίτσας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε μεσαία ώστε να μην καεί η κορυφή της πίτσας σας.

Αφήστε την πίτσα σας να γίνει τραγανή και το τυρί να λιώσει.

Απαλά αφαιρέστε την πίτσα από τον φούρνο και τοποθετήστε την σε μια ξύλινη σανίδα κοπής.

Αφήστε την καυτή πίτσα σας να κρυώσει ελαφρώς πριν την κόψετε και την μοιραστείτε με τους αγαπημένους σας.

Αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου πίτσας στην υψηλότερη θερμοκρασία και αφήστε τον για λίγα λεπτά πριν ψήσετε την επόμενη πίτσα.

Απολαύστε τον φούρνο πίτσας σας και καλή όρεξη!

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση της Cozze περιλαμβάνει τα εξής:

2 χρόνια εγγύηση

- Καυστήρες αερίου.
- Αντίσταση στις φλόγες, προστατεύει τους καυστήρες.
- Ράφια για μπάρμπεκιου.

Η παραπάνω εγγύηση υπόκειται στους εξής όρους:

- Το προϊόν Cozze χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
- Είναι σωστά συναρμολογημένο σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Συντηρείται και καθαρίζεται τακτικά.
- Αποθηκεύεται καλυμμένο με κάλυμμα όταν ο φούρνος δεν είναι σε χρήση.
- Χειμερινή αποθήκευση Cozze: Όλα τα ξύλινα μέρη και τα αξεσουάρ για τα προϊόντα Cozze πρέπει να αποθηκεύονται εσωτερικά κατά τη διάρκεια του χειμώνα.
- Το προϊόν Cozze πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον σωστό τύπο αερίου.
- Πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη, ασφαλή επιφάνεια.
- Μη-πρωτότυπα μέρη Cozze δεν πρέπει να εγκαθίστανται στο προϊόν Cozze.
- Το προϊόν Cozze δεν πρέπει να αποθηκεύεται ως μόνιμο στοιχείο κοντά στη θάλασσα ή σε πισίνες ή σπα που περιέχουν χλώριο.

Καθαρισμός:

Τα προϊόντα Cozze έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής, εφόσον ο φούρνος καθαρίζεται μετά τη χρήση.

- Η μονάδα καυστήρα σε όλους τους φούρνους Cozze είναι από ανοξείδωτο χάλυβα και μπορεί να καθαριστεί με καθαριστικό φούρνου αν χρειαστεί.
- Το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος Cozze πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά τη χρήση.
- Το εσωτερικό του φούρνου και η πέτρα πίτσας πρέπει να καθαρίζονται μετά τη χρήση με σφουγγάρι και ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει την υπερβολική υγρασία και τα απορρυπαντικά μετά τον καθαρισμό.
- Οι σχάρες ψησίματος πρέπει να καθαρίζονται με τον ίδιο τρόπο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων ή καθαριστικό φούρνου. (Μην χρησιμοποιείτε μεταλλική βούρτσα στη σχάρα.)
- Τα μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα μπορούν να λιπαίνονται με Caramba® multispray και βαμβακερό πανί.

GĂTIT PIZZA CU GAZ

RO - Manual de utilizare



ATENȚIE! PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ, UTILIZAȚI NUMAI ÎN EXTERIOR.

Citiți cu atenție această instrucțiune și asigurați-vă că cuptorul dvs. de pizza este instalat, asamblat, întreținut și reparat în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și/sau daune materiale. Dacă aveți întrebări legate de asamblarea sau utilizarea acestui cuptor de pizza, vă rugăm să consultați dealerul dvs., furnizorul de gaz, producătorul sau agentul.

Note pentru utilizator:

UTILIZAȚI NUMAI ÎN EXTERIOR.
CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL.
ATENȚIE: PIESA ACCESIBILĂ POATE FI FOARTE ÎNCINSĂ, MENȚINEȚI COPIII MICI DEPARTE.
ATENȚIE: NU ATINGEȚI SUPRAFAȚELE CUPTORULUI DE PIZZA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII, DEOARECE DEVINE FOARTE ÎNCINS.
NU MIȘCAȚI APARATUL ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.
PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE.

INFORMAȚII TEHNICE

Model Nr.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin Nr.
Numele aparatului	Cuptor de pizza pe gaz CE				2531DP-0142
Țara de destinație	Categorii	Tip de gaz	Presiuni (mbar)	Dimensiune injector(mm)/ Marcaj injector	Intrare de căldură (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propane(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propane(G31)/ mixturi	28-30	1,20	

Fabricat de: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danemarca
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Notes to the user:

Citiți cu atenție următoarea instrucțiune și asigurați-vă că cuptorul dvs. de pizza este instalat, asamblat, întreținut și reparat corect conform acestor instrucțiuni. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și/sau daune materiale.

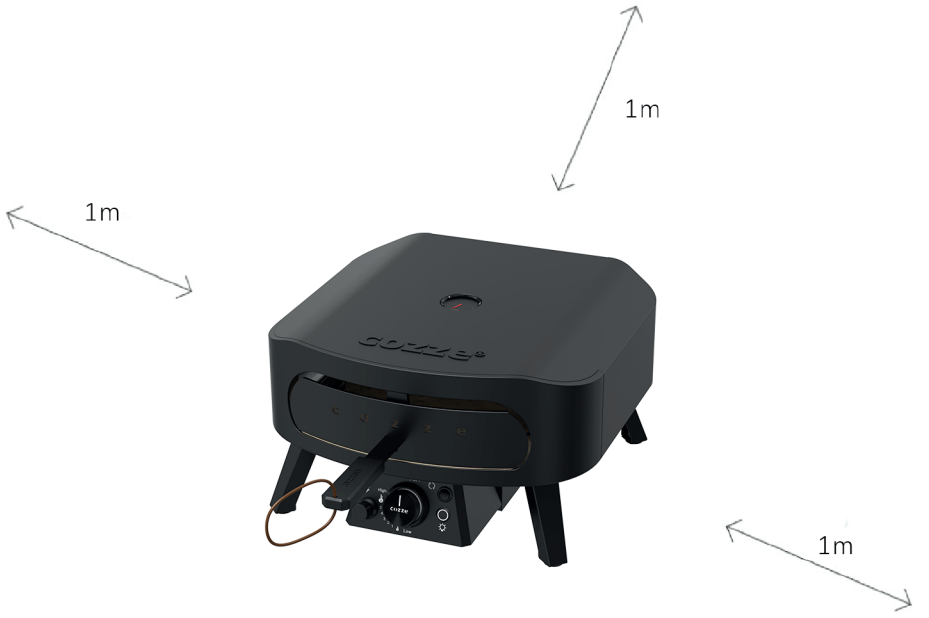
Dacă aveți întrebări privind asamblarea sau funcționarea acestui cuptor de pizza, consultați dealerul sau compania de GPL. Aparatul și cilindrul trebuie să fie așezate pe o suprafață plană și nu trebuie utilizate în timp ce sunt aprinse.

Schimbarea cilindrului de gaz trebuie efectuată departe de orice sursă de aprindere.

Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție atunci când manipulați componente foarte fierbinți.

Părțile sigilate de fabricant sau de agentul acestuia nu trebuie manipulate de utilizator.

Notă pentru consumator: Păstrați pentru referințe viitoare.



UTILIZARE ȘI CARACTERISTICI

Cuptorul de pizza este sigur și ușor de utilizat. Gazele specificate pentru utilizare sunt butan la 28 până la 30 mbar, propan la 37 mbar, amestecuri de butan/propan la 30 mbar, amestecuri de butan/propan la 37 mbar și amestecuri de butan/propan la 50 mbar. Vă rugăm să vă asigurați că utilizați cuptorul de pizza doar la presiunea corectă pentru care este proiectat aparatul.

Ventilația adecvată este esențială pentru ardere și eficiența cuptorului de pizza. Aceasta va asigura siguranța utilizatorului și a altor persoane din apropierea zonei în care este folosit aparatul. Nu utilizați niciodată aparatul într-o zonă acoperită închisă.

Se recomandă preîncălzirea pietrei de pizza înainte de a coace pizza.

NU folosiți piatra de pizza peste o flacără deschisă.

Evitați schimbările extreme de temperatură pentru piatră. NU așezați alimente congelate pe o piatră fierbinte.

Piatra este fragilă și se poate sparge dacă este lovită sau lăsată să cadă.

Piatra devine foarte fierbinte în timpul utilizării și rămâne caldă mult timp după utilizare.

NU răciți piatra cu apă când aceasta este fierbinte. După curățarea pietrei cu apă, vă rugăm să o uscați înainte de utilizare.

Copiii nu trebuie lăsați singuri sau supravegheați într-o zonă unde se folosește cuptorul. Nu permiteți copiilor să stea, să stea în picioare sau să se joace în jurul cuptorului în niciun moment.

Nu lăsați niciodată îmbrăcămintea sau alte materiale inflamabile în contact sau prea aproape de orice arzător sau suprafață fierbinte până când acestea nu s-au răcit. Materialul ar putea să ia foc, provocând vătămări corporale grave.

Pentru siguranța personală, purtați îmbrăcăminte adecvată. Îmbrăcămintea sau mânecile prea largi nu trebuie purtate în timpul utilizării cuptorului. Unele țesături sintetice sunt foarte inflamabile și nu ar trebui purtate în timpul gătitului.

Nu încălziți recipiente de alimente neînchise, deoarece acumularea de presiune poate provoca explozia recipientelor. Atunci când aprindeți arzătorul, acordați întotdeauna o atenție deosebită la ceea ce faceți.

Nu folosiți cuptorul pentru a găti carne extrem de grasă sau alte produse care pot provoca flăcărirea.

Temperatura de sub cuptor este ridicată. Nu așezați cuptorul pe o masă cu fețe de masă inflamabile, plastic sau alte materiale inflamabile.

ATENȚIE: Atunci când utilizați cuptorul, nu atingeți carcasă exterioară, placa de copt sau împrejurimile imediate, deoarece aceste zone devin extrem de fierbinți și pot provoca arsuri.

Atunci când viteza vântului este peste 3 m/s, nu folosiți cuptorul de pizza cu fața la vânt.

Aparatul este proiectat pentru utilizare în aer liber.

Nu modificați aparatul.

Nu mutați aparatul în timp ce este în utilizare.

Acest aparat nu este destinat a fi instalat pe o barcă. Acest aparat nu este destinat a fi instalat într-un vehicul recreațional.

Opriți alimentarea cu gaz de la cilindru după utilizare.

Orice modificare a aparatului poate fi periculoasă și poate cauza vătămări sau daune materiale.
Orice modificare neautorizată a aparatului va anula garanția acestuia.
Acest aparat trebuie să fie păstrat departe de materiale inflamabile în timpul utilizării.
Aparatul nu trebuie să aibă obstrucții deasupra. De exemplu, copaci, arbuști, acoperișuri înclinate.
Aparatul trebuie instalat cu un spațiu liber de 1 m în jurul său.
Cuptorul de pizza nu trebuie folosit aproape de materiale combustibile (produse pe bază de petrol, diluanți sau alte substanțe clasificate ca inflamabile).
Utilizarea acestui aparat în zone închise poate fi periculoasă și este INTERZISĂ.
Ușa cuptorului pentru pizza este o ușă mobilă pentru cuptorul dvs. pentru pizza Cozze în exterior. Utilizarea acestei uși a cuptorului pentru pizza în timpul încălzirii poate scurta timpul de încălzire cu 20-30%.
Ușa cuptorului pentru pizza TREBUIE scoasă după preîncălzire timp de 20 de minute.
Ușa cuptorului pentru pizza TREBUIE să fie îndepărtată când temperatura ajunge la 650 °C.
Dacă temperatura scade, puteți instala din nou ușa cuptorului pentru pizza între momentele de coacere a pizzei, dar temperatura cuptorului nu trebuie să depășească niciodată 650 °C.
În timpul gătirii, ușa cuptorului pentru pizza trebuie să fie așezată pe cuptorul pentru pizza cu o suprafață plană. În timpul gătitului, nu așezați ușa cuptorului pentru pizza pe partea superioară a cuptorului pentru pizza.

INSERAREA ȘI ÎNLOCUIREA BATERIEI

Pentru a insera sau înlocui bateria din cuptorul de pizza Cozze, răsuciți butonul de aprindere în sens antihorologic până când acesta poate fi îndepărtat.

Introduceți sau înlocuiți bateria AA de 1,5 V și înșurubați din nou butonul de aprindere la loc.

Asigurați-vă că bornele bateriei sunt montate în direcția corectă.



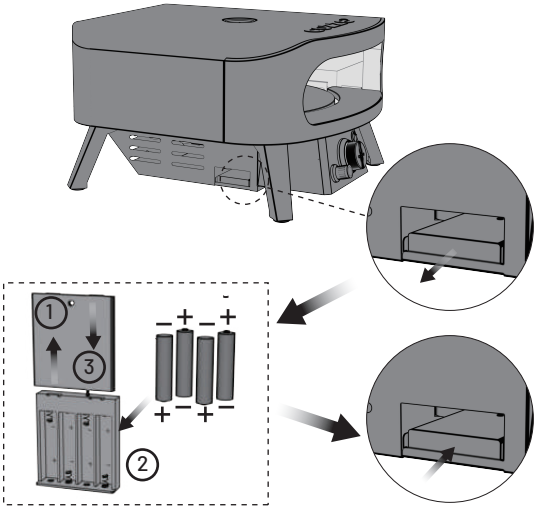
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Urmați aceste instrucțiuni cu atenție pentru a evita deteriorarea gravă a cuptorului de pizza și pentru a preveni accidentele personale sau daunele materiale.

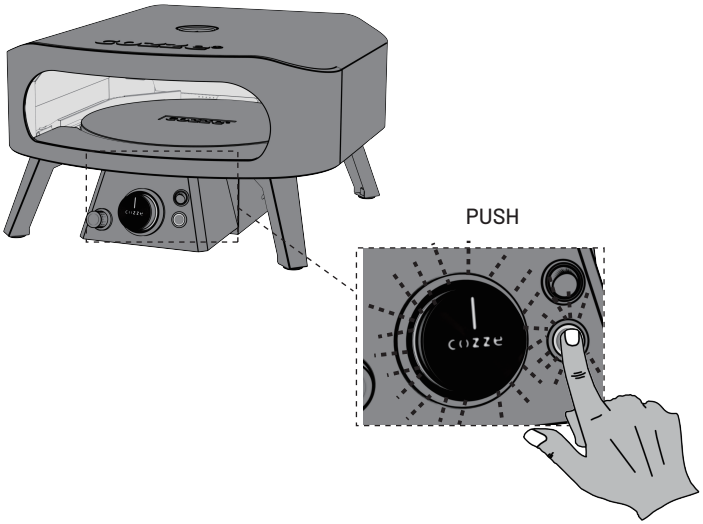
1. Asamblați cuptorul de pizza conform instrucțiunilor de asamblare.
2. Conectați furtunul de gaz la cuptorul de pizza. Conectați regulatorul la furtun.
3. Conectați regulatorul la supapa cilindrului, conform instrucțiunilor furnizate cu regulatorul.
4. Răsuciți toate butoanele de control în poziția „OPRIT” înainte de a porni alimentarea cu gaz a aparatului.
5. Funcționați regulatorul conform instrucțiunilor furnizate cu acesta.

LUMINA CU LED

PASUL 1: Introduceți 4 baterii în cutia pentru baterii, apoi fixați cutia pentru baterii în poziția corectă.

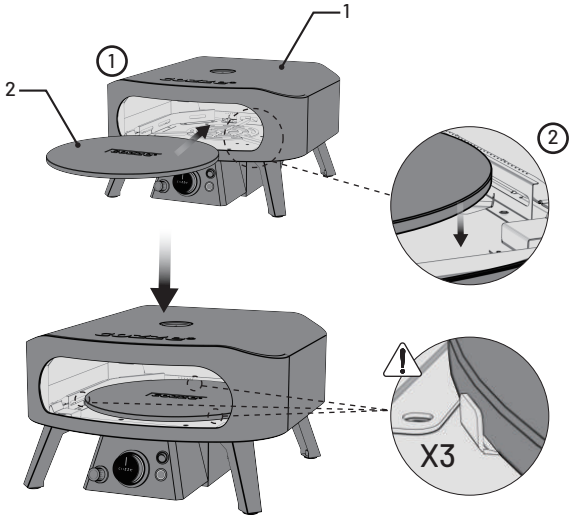


PASUL 2: După instalarea bateriilor, asigurați-vă că butonul de control se află în poziția „oprit”, apăsați butonul de pornire pentru a aprinde lumina cu LED, lumina LED este albă, rotiți butonul de control în sens antiorar, lumina LED va deveni roșia. Rețineți că trebuie să apăsați din nou butonul de pornire pentru a stinge lumina cu LED după utilizare.

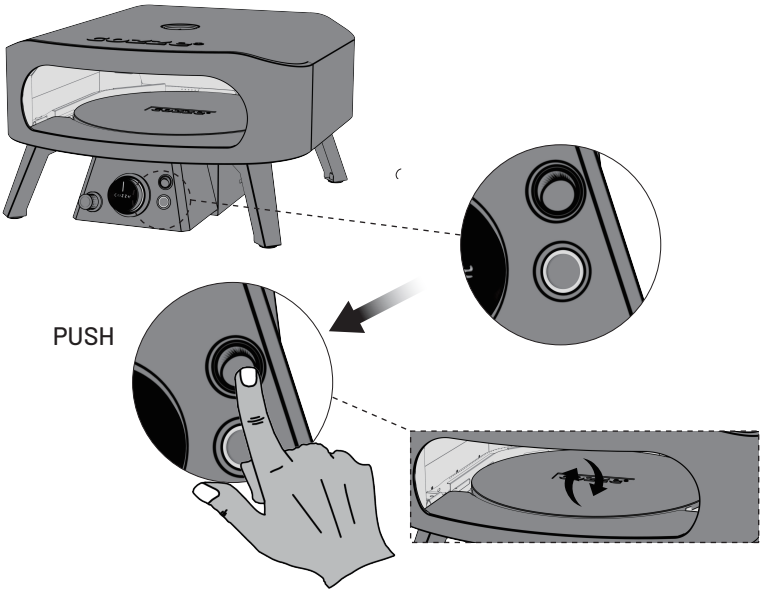


MOTORUL ROTATIV

PASUL 1: Așezați piatra pentru pizza pe suportul rotativ.



PASUL 2: Asigurați-vă că în baterii este introdusă cutia pentru baterii. Apăsați butonul de pornire pentru a porni motorul rotativ, iar piatra pentru pizza începe să se rotească.



APRINDEREA CUPTORULUI DE PIZZA

1. Conectați cilindrul de gaz la cuptorul de pizza conform instrucțiunilor furnizate cu regulatorul.
2. Răsuciți butonul de control în poziția „OPRIT”.
3. Porniți alimentarea cu gaz la cilindru sau la comutatorul regulatorului, conform instrucțiunilor de conectare și funcționare ale regulatorului.
4. Verificați conexiunea dintre cilindru și regulator, precum și conexiunea furtunului la intrarea cuptorului pentru scurgeri, utilizând apă cu săpun. Orice scurgere va apărea sub formă de bule în zona scurgerii. Dacă găsiți o scurgere, nu folosiți cuptorul de pizza. Consultați furnizorul de gaz sau de cuptor de pizza pentru sfaturi.
5. Pentru a aprinde arzătorul, apăsați butonul de control și mențineți-l apăsat, în timp ce răsuciți-l în sens contrar acelor de ceasornic la poziția „Maxim” și apăsați butonul de aprindere. Aceasta va aprinde arzătorul. Verificați că arzătorul este aprins. Dacă arzătorul nu s-a aprins, repetați acest proces.
6. Dacă arzătorul nu s-a aprins după două încercări, închideți robinetul de gaz și așteptați 5 minute înainte de a încerca din nou secvența de aprindere.
7. Când arzătorul s-a aprins, rata arzătorului poate fi ajustată prin apăsarea și răsucirea butonului în sens contrar acelor de ceasornic, la orice poziție între maxim și minim.
8. După ce cuptorul s-a încălzit, temperatura ar trebui să fie redusă în timpul coacerii. Cuptorul emite multă căldură, iar temperatura trebuie ajustată la temperatura corectă de coacere.
9. Pentru a opri cuptorul de pizza, răsuciți mânerul robinetului cilindrului sau comutatorul regulatorului în poziția „OPRIT”, conform instrucțiunilor regulatorului. Odată ce arzătoarele s-au stins, răsuciți toate butoanele de control în poziția „OPRIT”.

Dacă arzătorul nu se aprinde, răsuciți butonul de control în poziția „OPRIT” (în sensul acelor de ceasornic) și închideți și robinetul cilindrului. Așteptați cinci minute înainte de a încerca din nou secvența de aprindere. Sau schimbați bateriile AA.

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz prin fie oprirea comutatorului de pe regulator, fie prin închiderea robinetului cilindrului.

În cazul în care există o revenire a flăcării în timpul utilizării aparatului, răsuciți butonul de control, robinetul cilindrului și comutatorul regulatorului în poziția „OPRIT”. Așteptați 5 minute înainte de a încerca să reaprindeți aparatul. Dacă problema persistă după reaprindere, consultați dealerul de gaz sau magazinul de unde a fost achiziționat cuptorul de pizza, sau un inginer gaz certificat pentru asistență sau reparații. Nu încercați să rezolvați problema singur, deoarece acest lucru ar putea duce la vătămări grave și/sau daune materiale.

Curățați aparatul de excesul de grăsime înainte de depozitare, folosind o cârpă umedă cu o soluție de detergent blând ca agent de curățare.

Depozitați aparatul într-un mediu curat și uscat.

Nu depozitați cilindrul de gaz în interior. Depozitați-l într-o zonă bine ventilată, departe de lumina directă a soarelui.

CONECTAREA CILINDRULUI DE GAZ LA APARAT

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării cu gaz butan sau propan la presiune joasă, echipat cu regulatorul de presiune corespunzător printr-un furtun flexibil. Furtunul trebuie să fie fixat la regulator și la aparat cu cleme sau piulițe pentru furtun. Acest cuptor de pizza este configurat pentru a funcționa cu un regulator de 28-30 mbar cu gaz butan și cu un regulator de 37 mbar cu gaz propan, precum și cu un regulator pentru amestec de butan/propan la 28-30 mbar. Folosiți un regulator adecvat certificat conform BSEN 16129: 2013. Consultați dealerul dvs. de LPG pentru informații privind un regulator potrivit pentru cilindrul de gaz.

Efectuați un test de scurgeri utilizând apă cu săpun înainte de a utiliza cuptorul de pizza.

PENTRU A VERIFICA SCURGERILE

Pregătiți o soluție de detectare a scurgerilor amestecând o parte detergent de vase cu trei părți apă, pentru a obține aproximativ 60-90 ml de soluție. Asigurați-vă că vană de control este în poziția „OPRIT”. Conectați regulatorul la cilindru și valvele ON/OFF la arzător, asigurându-vă că conexiunile sunt sigure, apoi deschideți gazul. Aplicați soluția cu săpun pe furtun și pe toate îmbinările. Dacă apar bule, aveți o scurgere, care trebuie remediate înainte de utilizare. Retestați după ce ați remediat problema. Închideți gazul la cilindru după testare. Dacă scurgerea detectată nu poate fi remediată, nu încercați să o rezolvați singuri, ci consultați dealerul de gaz. În caz de scurgere de gaz, închideți alimentarea cu gaz.

REGULATOR ȘI FURTUN

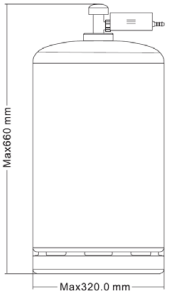
Utilizați doar regulatoare și furtunuri aprobate pentru GPL la presiunile specificate (vezi informațiile tehnice). Durata de viață estimată a regulatorului este de 10 ani. Se recomandă schimbarea regulatorului în termen de 10 ani de la data fabricației. Utilizarea unui regulator sau furtun greșit este periculoasă; verificați întotdeauna că aveți articolele corecte înainte de a opera aparatul. Furtunul utilizat trebuie să fie conform standardului relevant pentru țara de utilizare. Lungimea furtunului trebuie să fie de maximum 1,5 metri. Furtunurile uzate sau deteriorate trebuie înlocuite. Asigurați-vă că furtunul nu este obstrucționat, îndoit sau în contact cu alte părți ale cuptorului de pizza în afara conexiunii. Furtunul trebuie să respecte standardul EN16436.

Furtunul nu trebuie să fie răsucit sau îndoit atunci când este atașat la cilindrul de gaz. Furtunul flexibil de metal sau cauciuc, folosit pentru a conecta aparatul la cilindrul de GPL, trebuie înlocuit în intervalele prescrise și conform normelor naționale în vigoare. Nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă nicio parte a aparatului. Cuptorul de pizza poate fi utilizat cu un furtun de gaz cu filete de ¼” sau un furtun de gaz cu un nipple și clemă de furtun. Asigurați-vă că filetele și/sau clema sunt strâns fixate și că conexiunile nu au scurgeri. Atunci când montați un furtun de gaz la conexiunea furtunului folosind o clemă de furtun, se recomandă să puneți furtunul în apă fierbinte și să aplicați o puțin detergent de vase pe interiorul furtunului, ceea ce va facilita montarea furtunului la conexiunea furtunului.

ÎNDEPĂRTAREA APARATULUI

Depozitarea aparatului în interior este permisă numai dacă cilindrul este deconectat și îndepărtat de la aparat. Atunci când aparatul nu este utilizat pentru o perioadă de timp, acesta ar trebui să fie depozitat în ambalajul său original, într-un mediu uscat și fără praf.

CILINDRUL DE GAZ



Aparatul poate fi folosit cu orice cilindru de gaz cu greutăți între 4,5 kg și 15 kg butan, 3,9 kg până la 13 kg propan. Cilindrul de gaz nu trebuie să fie lăsat să cadă sau să fie manipulat brutal! Dacă aparatul nu este utilizat, cilindrul trebuie deconectat. Puneți capacul de protecție pe cilindru după ce a fost deconectat de la aparat.

Cilindrii trebuie depozitați în exterior, într-o poziție verticală și departe de copii. Cilindrul nu trebuie niciodată depozitat în locuri unde temperatura poate depăși 50 °C.

Nu depozitați cilindrul aproape de flăcări, lumini pilot sau alte surse de aprindere. NU FUMAȚI.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

ATENȚIE: Toată curățarea și întreținerea trebuie efectuate atunci când cuptorul de pizza este rece și cu alimentarea cu gaz oprită de la cilindru. Se recomandă curățarea și întreținerea aparatului cel puțin o dată pe lună.

CURĂȚARE

„Arderea” cuptorului de pizza după fiecare utilizare (timp de aproximativ 15 minute) va menține excesul de reziduuri alimentare la un minim.

SUPRAFAȚA EXTERNĂ
Utilizați detergent ușor sau o soluție de bicarbonat de sodiu și apă caldă. Pulberea abrazivă non-abrazivă poate fi folosită pe petele dificile, apoi clătiți cu apă.

SUPRAFEȚE DIN PLASTIC
Spălați cu o cârpă moale și o soluție de apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă. Nu folosiți produse de curățare abrazive, degresante sau un detergent concentrat pentru grătar pe piesele din plastic.

PIATRA PENTRU PIZZA
Utilizați o soluție ușoară de apă cu săpun. Pulberea abrazivă non-abrazivă poate fi folosită pe petele dificile, apoi clătiți cu apă.

THE BEST PIZZAS ARE BAKED IN A COZZE PIZZA OVEN

Pentru cele mai bune rezultate, aveți nevoie de un aluat bun și de un cuptor de pizza foarte fierbinte, preferabil în jur de 400 °C.

Pe scurt, cuptorul de pizza trebuie să fie FOARTE fierbinte, deoarece temperatura ridicată face ca pizza să fie crocantă și aerată.

Aprindeți cuptorul de pizza cu mult înainte de a coace pizza.

Ce trebuie să faceți:

Asigurați-vă că cuptorul de pizza și piatra pentru pizza sunt poziționate corect. Conectați o butelie de gaz la cuptorul de pizza și porniți cuptorul la cea mai mare temperatură. Cuptorul dumneavoastră Cozze are în total trei arzătoare, două pe laturi și unul în spatele cuptorului.

Verificați dacă toate cele trei sunt aprinse.

Termometrul indică temperatura din cuptor și este doar pentru orientare.

Piatra va dura întotdeauna mai mult să se încălzească decât cuptorul în sine și va fi suficient de caldă după un minim de 20 de minute de încălzire.

Un termometru cu infraroșu Cozze poate fi folosit pentru a determina temperatura exactă a pietrei.

Fiți conștienți că timpul de încălzire poate fi afectat de vânt și de temperatura exterioară.

Lăsați cuptorul de pizza să se încălzească timp de aproximativ 20 de minute. Apoi va fi gata să coace cele mai delicioase pizze.

Când pizza dumneavoastră este gata de copt, împingeți-o ușor în cuptor pe piatra pentru pizza folosind o spatulă pentru pizza. Reduceți căldura la mediu pentru a evita arderea părții superioare a pizzei.

Așteptați până când pizza este crocantă și brânza s-a topit.

Scoateți cu atenție pizza din cuptor și așezați-o pe o placă de tăiat.

Lăsați pizza fierbinte să se răcească puțin înainte de a o tăia și a o împărtăși cu cei dragi.

Puneți cuptorul de pizza la cea mai mare temperatură și lăsați-l câteva minute înainte de a coace următoarea pizza.

Savurați cuptorul de pizza și bon appétit!

GARANȚIE

Garanția Cozze include următoarele:

Garanție de 2 ani

- Arzătoare de gaz.
- Dispozitive anti-flacără, care protejează arzătoarele.
- Răcile pentru grătar.

Garanția de mai sus este supusă următoarelor condiții:

- Produsul Cozze este utilizat conform instrucțiunilor din manualul utilizatorului.
- Este asamblat corespunzător conform instrucțiunilor.
- Este întreținut și curățat frecvent.
- Este păstrat acoperit cu un capac atunci când cuptorul nu este folosit.
- Depozitarea pe timpul iernii: Toate părțile din lemn și accesoriile pentru produsele Cozze trebuie păstrate în interior pe timpul iernii.
- Produsul Cozze trebuie conectat la tipul corect de gaz.
- Trebuie să fie amplasat pe o suprafață plană și sigură.
- Piesele non-originale Cozze nu trebuie instalate pe produsul Cozze.
- Produsul Cozze nu trebuie stocat ca o componentă permanentă aproape de mare sau de piscine sau spa-uri care conțin clor.

Curățare:

Produsele Cozze au o durată lungă de viață, cu condiția ca cuptorul să fie curățat după utilizare.

- Arzătorul din toate cuptoarele Cozze este din oțel inoxidabil și poate fi curățat cu detergent pentru cuptor, dacă este necesar.
- Interiorul și exteriorul produsului Cozze trebuie curățate temeinic după utilizare.
- Interiorul cuptorului și piatra de pizza trebuie curățate după utilizare cu un burete și apă caldă, împreună cu detergent de vase. Asigurați-vă că îndepărtați excesul de apă și detergenți după curățare.
- Grătarele pentru fripturi trebuie curățate în același mod, cu apă caldă și detergent de vase sau detergent pentru cuptor. (Nu utilizați o perie de oțel pe grătar).
- Părțile din oțel inoxidabil pot fi lubrifiate folosind Caramba® multispray și o cârpă din bumbac.

GAS PIZZA PEĆ

HR - Korisnički priručnik

UPOZORENJE! ZA VAŠU SIGURNOST KORISTITE SAMO NA OPENOM ZRAKU.

Pažljivo pročitajte upute i osigurajte da je vaša pizza peć pravilno instalirana, sastavljena, održavana i servisirana u skladu s ovim uputama. Nepoštivanje ovih uputa može rezultirati ozbiljnim tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi s montažom ili radom ove pizza peći, obratite se svom distributeru, dobavljaču plina, proizvođaču ili agentu.

Napomene korisniku:

KORISTITE SAMO NA OPENOM ZRAKU.

PROČITAJTE UPUTE PRIJE KORIŠTENJA UREĐAJA.

UPOZORENJE: DOSTUPNI DIJELOVI MOGU BITI VEOMA VRUĆI, DRŽITE MLADU DJECU PODALJE.

UPOZORENJE: NE DODIRUJTE POVRŠINE PIZZA PEĆI TOKOM KORIŠTENJA, JER POSTAJU VEOMA VRUĆE.
NE MIJENJAJTE UREĐAJ TOKOM KORIŠTENJA.
ZAPAMTITE ZA BUDUĆE REFERENCIRANJE.

TEHNIČKE INFORMACIJE

Model br.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin br.
Naziv uređaja	Plinski pećnica za pizzu CE				2531DP-0142
Zemlja odredišta	Kategorije	Tip plina	Pritisak (mbar)	Veličina injektora (mm)/ Oznaka injektora	Ulaz topline (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan (G30)/ Propan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan (G30)/ Propan (G31)/ njihove mješavine	28-30	1,20	

Proizvedeno od: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danska
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Napomene korisniku:

Pažljivo pročitajte sljedeće upute i osigurajte da je vaš pećnica za pizzu pravilno instalirana, sastavljena i održavana u skladu s ovim uputama. Nepoštivanje ovih uputa može rezultirati ozbiljnim tjelesnim ozljedama i/ili oštećenjem imovine.

Ako imate bilo kakvih pitanja o sastavljanju ili radu ovog pećnice, obratite se svom trgovcu ili LPG tvrtki. Uređaj i plinska boca moraju biti postavljeni na ravnu površinu i ne smiju se koristiti dok su u radu.

Zamjena plinske boce mora se izvršiti daleko od bilo kojeg izvora paljenja.

Preporučuje se korištenje zaštitnih rukavica prilikom rukovanja posebno vrućim komponentama.

Dijelovi koje je zapečatio proizvođač ili njegov agent ne smiju se manipulirati od strane korisnika.

Napomena za potrošača: Zadržite za buduću referencu.



KORIŠTENJE I KARAKTERISTIKE

Pećnica za pizzu je sigurna i jednostavna za korištenje. Navedenih plinova za korištenje su butan na 28 do 30 mbar, propan na 37 mbar, mješavine butana i propana na 30 mbar, mješavine butana i propana na 37 mbar i mješavine butana i propana na 50 mbar. Molimo vas da osigurate da koristite vašu pećnicu za pizzu pod pravilnim pritiskom za koji je uređaj dizajniran.

Dovoljna ventilacija je ključna za izgaranje i učinkovitost pećnice za pizzu. To će osigurati sigurnost korisnika i drugih osoba u blizini područja gdje se uređaj koristi. Nikada ne koristite uređaj u zatvorenim prostorima.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje kamen za pizzu prije pečenja. NE koristite kamen iznad otvorenog plamena. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature na kamenu. NE stavljajte smrznutu hranu na vrući kamen. Kamen je krhak i može se slomiti ako ga udarite ili ispustite. Kamen je vrlo vruć tijekom korištenja i ostaje vruć dugo nakon korištenja.

NE hlađite kamen vodom kada je vruć. Nakon čišćenja kamena vodom, osušite kamen prije korištenja. Djeca ne smiju biti ostavljena sama ili bez nadzora u području gdje se pećnica koristi. Ne dopuštajte djeci da sjede, stoje ili se igraju oko pećnice u bilo kojem trenutku.

Nikada ne dopustite da odjeća ili druge zapaljive tvari dođu u kontakt ili budu preblizu bilo kojem plameniku ili vrućoj površini dok se ne ohlade. Tkanina bi se mogla zapaliti, uzrokujući ozbiljne tjelesne ozljede.

Za osobnu sigurnost nosite odgovarajuću odjeću. Labava odjeća ili rukavi nikada ne smiju biti nošeni tijekom korištenja pećnice. Neki sintetički materijali su izrazito zapaljivi i ne smiju se nositi tijekom kuhanja.

Ne zagrijavajte zatvorene kontejnere za hranu jer nakupljanje pritiska može uzrokovati eksploziju kontejnera. Kada palite plamenik, uvijek pažljivo pratite što radite.

Ne koristite pećnicu za pečenje iznimno masnog mesa ili drugih proizvoda koji povećavaju plamen. Temperatura ispod pećnice je visoka. Ne postavljajte pećnicu na stol s zapaljivim stolnjacima, plastikom ili bilo kojim drugim zapaljivim materijalima.

UPUTSTVO: Kada koristite pećnicu, ne dodirujte vanjsku ljusku, kamen za pečenje ili neposrednu okolinu jer ti dijelovi postaju izuzetno vrući i mogu uzrokovati opekline. Kada je brzina vjetra iznad 3 m/s, ne koristite pećnicu okrenutu prema vjetru. Uređaj je dizajniran za korištenje samo na otvorenom.

Nemojte modificirati uređaj. Nemojte pomjerati uređaj dok je u upotrebi. Ovaj uređaj nije namijenjen za instalaciju na brod. Ovaj uređaj nije namijenjen za instalaciju u kamp-prikolici.

Isključite plinsku opskrbu na plinskoj boci nakon korištenja. Svaka promjena na uređaju može biti opasna i može uzrokovati ozljede ili štetu. Svaka neautorizirana promjena na uređaju će poništiti jamstvo na ovaj uređaj. Ovaj uređaj treba držati dalje od zapaljivih materijala tijekom korištenja. Uređaj ne smije imati nikakve prepreke iznad. Npr. drveće, grmlje, krovovi.

Uređaj mora biti instaliran s razmakom od 1 metra oko uređaja. Pećnica za pizzu ne smije se koristiti u blizini zapaljivih materijala (proizvodi na bazi nafte, razrjeđivači ili druge tvari koje su klasificirane kao zapaljive). Korištenje ovog uređaja u zatvorenim prostorima može biti opasno i je ZABRANJENO.
Poklopac peći za pizzu prijenosni je poklopac za uporabu s peći za pizzu marke Cozze na otvorenom. Uporaba ovog poklopca peći za pizzu tijekom zagrijavanja može skratiti vrijeme zagrijavanja za 20 – 30 %.
Vrata pećnice za pizzu MORATE ukloniti nakon prethodnog zagrijavanja od 20 minuta.

Poklopac peći za pizzu MORA se ukloniti kada temperatura dosegne 650 °C. Ako se temperatura spusti, možete ponovno postaviti poklopac peći za pizzu između pečenja pizza, no temperatura peći ne smije prijeći 650 °C.
Poklopac peći za pizzu mora se postaviti na peć za pizzu koja je na ravnoj površini tijekom pečenja. Nemojte stavljati poklopac peći za pizzu na peć za pizzu tijekom pečenja.

UGRAĐIVANJE I ZAMJENA BATERIJE

Da biste umetnuli ili zamijenili bateriju u vašoj Cozze pećnici za pizzu, okrenite dugme za paljenje suprotno od kazaljke na satu dok se ne može ukloniti. Umetnite ili zamijenite 1,5 V AA bateriju i ponovno pričvrstite dugme za paljenje. Provjerite jesu li terminali baterije ispravno postavljeni.



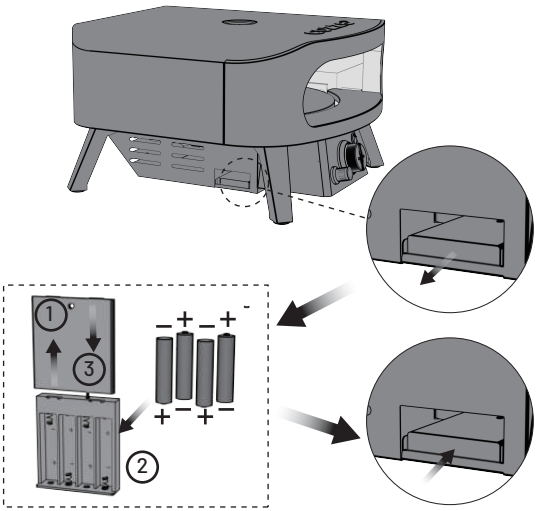
UPUTE ZA KORIŠTENJE

Pažljivo slijedite ove upute kako biste izbjegli ozbiljna oštećenja vaše pećnice za pizzu i ozljede.

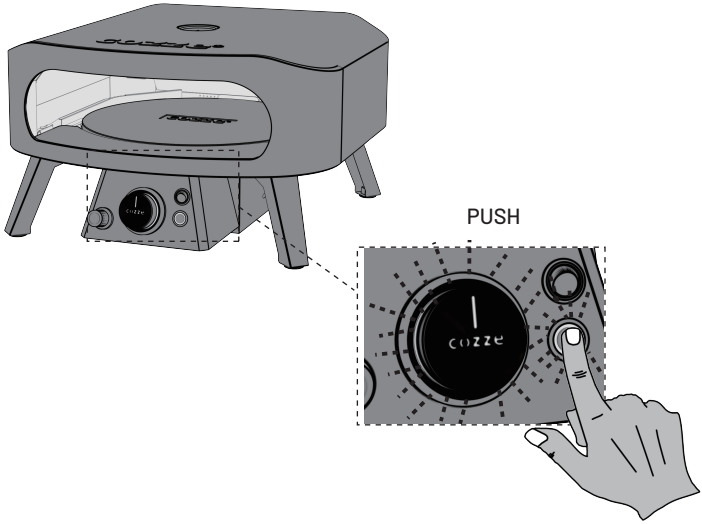
1. Sastavite pećnicu za pizzu slijedeći pažljivo upute za sastavljanje.
2. Povežite plinski crijevo s pećnicom za pizzu. Povežite regulator s crijevom.
3. Povežite regulator s ventilom cilindra prema uputama koje su priložene uz regulator.
4. Okrenite sve kontrolne dugmadi na ‘ISKLJUČENO’ prije nego što uključite plinski dovod u uređaj.
5. Rukujte regulatorom u skladu s uputama priloženim uz regulator.

LED RASVJETA

1. KORAK: Umetnite četiri baterije u kutiju za baterije pa postavite kutiju za baterije u odgovarajući položaj.

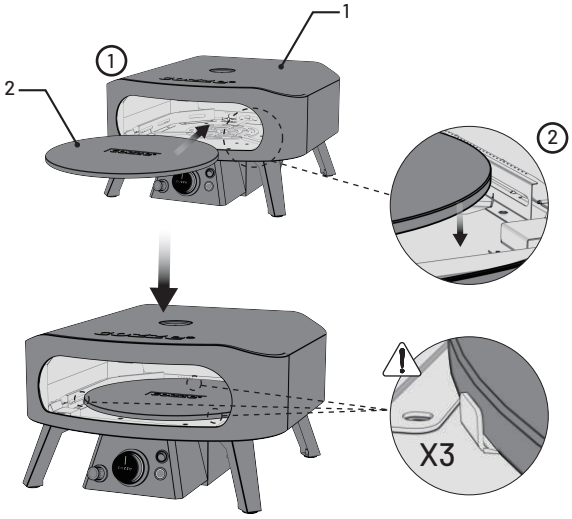


2. KORAK: nakon što ugradite baterije, provjerite je li upravljački gumb u položaju OFF (isključeno), pritisnite pokretač kako biste uključili LED rasvjetu. LED rasvjeta svijetlit će bijelom bojom. Okrenite upravljački gumb u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i LED rasvjeta zasvijetlit će crvenom bojom. Nemojte zaboraviti ponovno pritisnuti pokretač kako biste isključili LED rasvjetu nakon uporabe.

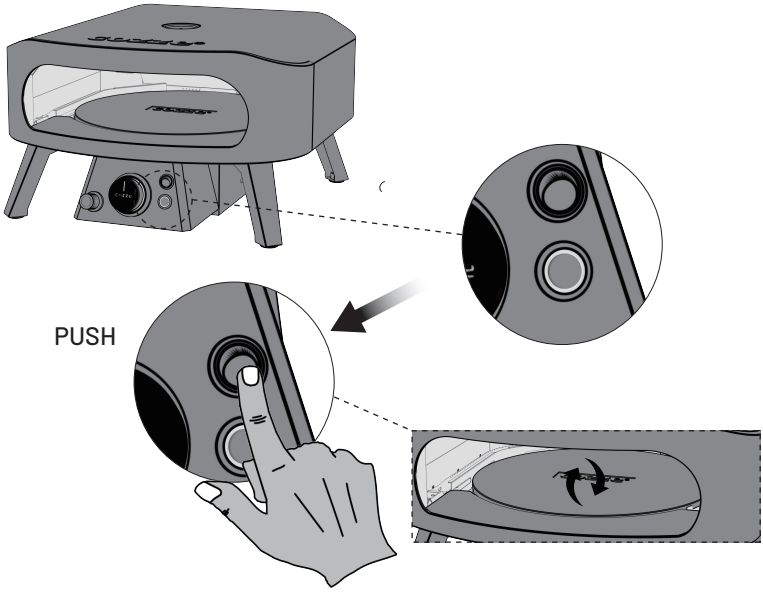


ROTACIJSKI MOTOR

1. KORAK: Postavite kamen za pečenje pizze na rotirajući nosač.



2. KORAK: Provjerite je li kutija za baterije umetnuta u baterije. Pritisnite pokretač kako biste uključili rotacijski motor te će se kamen za pečenje pizze početi okretati.



ZAVODLJENJE VAŠE PEĆNICE ZA PIZZU

1. Povežite plinski cilindar s pećnicom za pizzu slijedeći upute priložene uz regulator.
2. Okrenite kontrolnu tipku na ‘ISKLJUČENO’.
3. Uključite plinski dovod na cilindru ili prekidaču regulatora prema uputama za povezivanje i rad regulatora.
4. Provjerite povezanost cilindra s regulatorom i spoj crijeva s ulazom za plin pećnice na curenje koristeći sapunicu. Svaka curenja će se pokazati kao mjehurići u području curenja. Ako pronađete curenje, ne koristite pećnicu za pizzu. Posavjetujte se s vašim dobavljačem plina ili pećnice za pizzu.
5. Za paljenje plamenika, pritisnite dolje kontrolnu tipku i držite je pritisnutom dok okrećete ulijevo do položaja “Potpuni protok” i pritisnite tipku za paljenje. Ovo će zapaliti plamenik. Provjerite da li plamenik gori. Ako plamenik nije zapaljen, ponovite ovaj postupak.
6. Ako plamenik nije zapaljen nakon dva pokušaja, isključite plin i pričekajte 5 minuta prije ponovnog pokušaja paljenja.
7. Kada plamenik gori, brzinu plamenika možete prilagoditi pritiskom i okretanjem tipke ulijevo na bilo koji položaj između pune i niske brzine.
8. Nakon što je pećnica zagrijana za korištenje, temperatura se treba smanjiti tijekom pečenja. Pećnica emitira mnogo topline, stoga je potrebno prilagoditi temperaturu na ispravnu temperaturu pečenja.
9. Da biste isključili pećnicu za pizzu, okrenite ručicu ventila cilindra ili prekidač regulatora na ‘ISKLJUČENO’ slijedeći upute regulatora. Nakon što se plamenici ugase, okrenite sve kontrolne tipke na ‘ISKLJUČENO’.

Upozorenje: Ako plamenik ne zapali, okrenite kontrolnu tipku na isključeno (u smjeru kazaljke na satu) i također zatvorite ventil cilindra. Pričekajte pet minuta prije nego što pokušate ponovno zapaliti plamenik slijedeći postupak paljenja. Ili promijenite AA baterije.

Nakon korištenja, zatvorite plinski dovod tako što ćete ili prebaciti prekidač na regulatoru na ‘ISKLJUČENO’ ili zatvoriti ventil cilindra.

U slučaju povratnog plamena dok je uređaj u upotrebi, okrenite kontrolu, ventil cilindra i prekidač regulatora na ‘ISKLJUČENO’. Pričekajte 5 minuta prije nego što pokušate ponovno zapaliti uređaj. Ako se problem nastavi nakon ponovnog paljenja, posavjetujte se sa svojim dobavljačem plina ili trgovinom gdje ste kupili pećnicu za pizzu, ili kvalificiranim plinskim inženjerom za pomoć ili popravak. Nikada ne pokušavajte sami riješiti problem jer to može rezultirati ozbiljnim ozljedama i/ili materijalnom štetom.

Očistite uređaj od viška masti prije skladištenja, vlažnom krpom koristeći blago sredstvo za pranje kao sredstvo za čišćenje.

Skladištite uređaj u čistom i suhom okruženju.

Nemojte skladištiti svoj plinski cilindar unutra. Čuvajte ga na dobro ventiliranom mjestu, dalje od izravne sunčeve svjetlosti.

SPAJANJE PLINSKOG CILINDRA S UREĐAJEM

Ovaj uređaj pogodna je samo za korištenje s plinom butanom ili propanom niskog tlaka, opremljenim odgovarajućim regulatorom niskog tlaka putem fleksibilne cijevi. Cijev treba biti učvršćena na regulatoru i uređaju s vezicama/naticama. Ova pećnica za pizzu postavljena je za rad s regulatorom od 28-30 mbar za butan i regulatorom od 37 mbar za propan, te regulatorom za mješavinu butana i propana od 28-30 mbar. Koristite odgovarajući regulator certificiran prema BSEN 16129: 2013. Molimo konzultirajte svog LPG dobavljača za informacije o prikladnom regulatoru za plinski cilindar.

Prije korištenja pećnice za pizzu izvršite test na curenje koristeći sapunicu.

KONTROLA CURENJA

Pripremite 2-3 unce (60-90 ml) otopine za otkrivanje curenja miješanjem jedne mjere sredstva za pranje posuđa s tri mjere vode. Osigurajte da je kontrolni ventil “ISKLJUČEN”. Spojite regulator na cilindar i ON/OFF ventil na plamenik, osigurajte da su spojevi čvrsti, a zatim uključite plin.

Nanesite sapunicu na cijev i sve spojne točke. Ako se pojave mjehurići, to znači da imate curenje, koje se mora popraviti prije upotrebe. Ponovno testirajte nakon otklanjanja kvara. Isključite plin na cilindru nakon testiranja.

Ako se curenje ne može otkloniti, ne pokušavajte sami riješiti problem, već se obratite svom plinskom dobavljaču. U slučaju curenja plina, odmah isključite plin.

REGULATOR I HOSE

Koristite samo regulatore i cijevi odobrene za LPG na navedenim pritiscima (vidi tehničke informacije). Očekivani vijek trajanja regulatora procjenjuje se na 10 godina. Preporučuje se da se regulator zamijeni unutar 10 godina od datuma proizvodnje.

Korištenje pogrešnog regulatora ili cijevi je opasno; uvijek provjerite imate li ispravne dijelove prije nego što upotrijebite uređaj. Cijev mora biti u skladu s važećim standardima za zemlju upotrebe. Duljina cijevi ne smije biti veća od 1,5 metra (maksimalno). Istrošene ili oštećene cijevi moraju se zamijeniti.

Osigurajte da cijev nije zaprečna, uvrnuta ili u dodiru s bilo kojim dijelom pizza peći osim na mjestu povezivanja. Cijev mora biti u skladu s standardom EN16436.

Cijev ne smije biti uvijena ili uvrnuta kada je pričvršćena na plinski cilindar. Fleksibilne metalne ili gumene cijevi, koje se koriste za povezivanje uređaja s plinskim cilindrom, moraju se mijenjati unutar propisanih vremenskih okvira i prema važećim nacionalnim pravilima.

Nijedan dio cijevi ne smije dodirivati nijedan dio uređaja. Pizza peć može se koristiti s plinskom cijevi s ¼” navojem ili plinskom cijevi s vrhom i steznom spojkom.

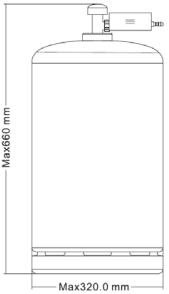
Provjerite jesu li navoj i/ili steznik čvrsto zategnuti i da spojevi ne curi! Kada montirate plinsku cijev na spojnicu s pomoću steznih spojeva, preporučuje se da cijev stavite u toplu vodu i nanesete malo sredstva za pranje posuđa na unutrašnjost cijevi, što će olakšati spajanje cijevi.

SPOREMA APARATA

Skladištenje aparata unutra dopušteno je samo ako je cilindar odspojen i uklonjen iz aparata. Kada se aparat ne koristi duže vrijeme, treba ga pohraniti u originalnoj ambalaži na suhom, bez prašine, okruženju.

PLINSKI CILINDAR

Aparat se može koristiti s bilo kojim plinskim cilindrom težine između 4,5 kg i 15 kg butana, te 3,9 kg do 13 kg propana. Cilindar se ne smije ispuštati ili grubo rukovati! Ako se aparat ne koristi, cilindar se mora odspojiti. Nakon odspajanja cilindra od aparata, ponovno stavite zaštitnu kapicu na cilindar.



Cilindri se moraju čuvati na otvorenom u uspravnom položaju i izvan dohvata djece. Cilindar se nikada ne smije čuvati na mjestima gdje temperature mogu premašiti 50 °C.

Ne skladištite cilindar blizu plamena, pilot svjetala ili drugih izvora paljenja. NE PUŠITE.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

PAŽNJA: Sva čišćenja i održavanje trebaju se provoditi kada je pizza pećnica hladna i s isključenim napajanjem plinom na plinskom cilindru.

Preporučuje se čišćenje i održavanje aparata barem jednom mjesečno.

ČIŠĆENJE

“Spaljivanje” pizza pećnice nakon svake upotrebe (otprilike 15 minuta) smanjit će nakupljanje viška ostataka hrane.

SPOLJAŠNJA POVRŠINA
Koristite blagi deterdžent ili otopinu s natrijem bikarbonatom i toplom vodom. Ne-abrazivna sredstva za čišćenje mogu se koristiti za tvrdokorne mrlje, zatim isperite vodom.

PLASTIČNE POVRŠINE
Operite mekanom krpom i toplom sapunicom. Isperite vodom. Ne koristite abrazivne sredstva za čišćenje, sredstava za odmašćivanje ili koncentrirane sredstva za čišćenje roštilja na plastičnim dijelovima.

PIZZA KAMEN
Koristite blagu otopinu sapunice. Ne-abrazivna sredstva za čišćenje mogu se koristiti za tvrdokorne mrlje, zatim isperite vodom.

NAJBOLJE PIZZE SE PEKU U COZZE PIZZA PEĆNICI

Za najbolje rezultate potrebna vam je dobra tijesto i vrlo vruća pizza pećnica, po mogućstvu oko 400 °C. Ukratko, pizza pećnica mora biti VEOMA vruća, jer visoka temperatura čini pizzu hrskavom i zračnom.

Što učiniti: Osigurajte da je pizza pećnica i pizza kamen pravilno postavljen. Spojite plinsku bocu na pizza pećnicu i zapalite pećnicu na najvećoj temperaturi. Vaša Cozze pizza pećnica ima ukupno tri plamenika, dva s bočnih strana i jedan na stražnjoj strani pećnice. Provjerite da su svi tri plamenika upaljena.

Termometar pokazuje temperaturu u pećnici i služi samo kao smjernica. Kamen će uvijek trebati duže da se zagrije nego sama pećnica i bit će dovoljno vruć nakon najmanje 20 minuta zagrijavanja. Možete koristiti Cozze infracrveni termometar za određivanje točne temperature kamena.

Budite svjesni da vrijeme zagrijavanja može biti pogođeno vjetrom i vanjskom temperaturom. Dozvolite da se pizza pećnica zagrije oko 20 minuta. Tada će biti spremna za pečenje najukusnijih pizza.

Kada je vaša pizza spremna za pečenje, pažljivo je gurnite u pećnicu na pizza kamenu koristeći lopaticu za pizzu. Smanjite temperaturu na srednju kako gornji dio pizze ne bi izgorjela. Peći dok pizza ne postane hrskava i sir se ne otopi.

Pažljivo izvadite pizzu iz pećnice i stavite je na dasku za rezanje. Ostavite svoju vruću pizzu da se malo ohladi prije nego je narežete i podijelite s voljenima.

Povećajte temperaturu pećnice na najvišu i ostavite je nekoliko minuta prije pečenja vaše sljedeće pizze. Uživajte u svojoj pizza pećnici i dobar apetit!

GARANCIJA

Cozze jamči sljedeće:

2-godišnja garancija

- Plamenici
- Protivplamenici koji štite plamenike
- Roštiljske rešetke

Ova garancija podliježe sljedećim uvjetima:

- Proizvod Cozze koristi se u skladu s uputama u priručniku.
- Proizvod je ispravno sastavljen prema uputama.
- Proizvod se održava i redovito čisti.
- Proizvod se pohranjuje pokriven kada se pećnica ne koristi.
- Zimska pohrana Cozze: Sve drvene dijelove i dodatke Cozze proizvoda potrebno je pohraniti unutra tijekom zime.
- Proizvod Cozze mora biti priključen na odgovarajući tip plina.
- Mora biti postavljen na ravnu i sigurnu površinu.
- Neoriginalni dijelovi Cozze ne smiju se instalirati na proizvod Cozze.
- Proizvod Cozze ne smije se trajno pohranjivati blizu mora ili bazena ili spa sadržaja koji sadrže klor.

Čišćenje:

Proizvodi Cozze imaju dug vijek trajanja ako se pećnica očisti nakon upotrebe.

- Jedinica za plamenike u svim Cozze pećnicama izrađena je od nehrđajućeg čelika i može se očistiti sredstvom za čišćenje pećnica ako je to potrebno.
- Unutrašnjost i vanjština proizvoda Cozze moraju se temeljito očistiti nakon upotrebe.
- Unutrašnjost pećnice i pizza kamen moraju se očistiti nakon upotrebe koristeći spužvu, toplu vodu i sredstvo za pranje posuđa. Pobrinite se da uklonite višak vode i deterdženta nakon čišćenja.
- Rešetke za roštilj moraju se čistiti na isti način s vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa ili sredstvom za čišćenje pećnica. (Ne koristite čeličnu četku na rešetki)
- Dijelovi od nehrđajućeg čelika mogu se podmazati Caramba® multispray-om i pamučnom krpom.

ГАЗОВА ПИЦА ПЕЧКА

BG - Ръководство за потребителя

ВНИМАНИЕ! ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НАВЪН.

Прочетете внимателно тези инструкции и се уверете, че вашата пица печка е правилно инсталирана, сглобена, поддържана и обслужвана в съответствие с тези инструкции. Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или щети на имущество.

Ако имате въпроси относно сглобяването или експлоатацията на тази пица печка, моля, консултирайте се с вашия търговец, вашия газов доставчик, производителя или неговия представител.

Забележки за потребителя:

ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НАВЪН.

ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

ВНИМАНИЕ: ДОСТЪПНИТЕ ЧАСТИ МОГАТ ДА БЪДАТ МНОГО ГОРЕЩИ, ДРЪЖТЕ ДЕЦАТА НАДАЛЕЧ.

ВНИМАНИЕ: НЕ ДОСЕГАИТЕ ПОВЪРХНОСТИТЕ НА ПИЦА ПЕЧКАТА ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ, ТЪЙ КАТО СТАВА МНОГО ГОРЕЩА.

НЕ ПРИМЕСТВАЙТЕ УРЕДА ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ.

ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Модел No.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				PIN No.
Име на уреда	Газова пица фурна CE				2531DP-0142
Държава на дестинация	Категории	Тип на газа	Налягане (mbar)	Размер на инжектора (мм)/ Маркировка на инжектора	Топлинна мощност (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Бутан (G30)/ Пропан (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Бутан (G30)/ Пропан (G31)/ техните смеси	28-30	1,20	

Произведено от: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Дания
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Забележки за потребителя:

Прочетете внимателно следващата инструкция и се уверете, че вашата пица фурна е правилно инсталирана, сглобена и поддържана в съответствие с тези инструкции. Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или имуществени щети.

Ако имате въпроси относно сглобяването или работата на тази пица фурна, моля, консултирайте се с вашия дилър или компанията за LPG. Уредът и цилиндърът трябва да бъдат поставени на равна повърхност и не трябва да се използват, докато са запалени.

Смяната на газовия цилиндър трябва да се извършва далеч от всякакви източници на запалване.

Препоръчва се да се използват защитни ръкавици при работа с особено горещи компоненти.

Частите, запечатани от производителя или неговия агент, не трябва да бъдат манипулирани от потребителя.

Забележка за потребителя: Запазете за бъдеща справка.



ИЗПОЛЗВАНЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пицата фурна е безопасна и лесна за употреба. Определените газове за употреба са бутан при 28 до 30 mbar, пропан при 37 mbar, смеси от бутан/пропан при 30 mbar, смеси от бутан/пропан при 37 mbar и смеси от бутан/пропан при 50 mbar. Моля, уверете се, че използвате вашата пица фурна при правилното налягане, за което е проектирана уредът.

Адекватната вентилация е от съществено значение за горенето и ефективността на пицата фурна. Това ще осигури безопасността на потребителя и на другите хора в околността, където се използва уредът. Никога не използвайте уреда в затворени покрити помещения.

Препоръчва се предварително нагряване на камъка за пица преди печене на пица.

НЕ използвайте камъка над открит огън.

Избягвайте резки промени в температурата на камъка. НЕ поставяйте замразени храни на горещ камък.

Камъкът е крехък и може да се счупи, ако бъде ударен или изпуснат.

Камъкът е много горещ по време на употреба и остава горещ дълго след употреба.

НЕ охлаждайте камъка с вода, когато той е горещ. След почистване на камъка с вода, моля, подсушете камъка преди употреба.

Децата не трябва да бъдат оставяни сами или без надзор в зона, където се използва фурната. Не позволявайте на децата да сядат, стоят или играят около фурната по всяко време.

Никога не позволявайте на дрехите или други запалими материали да влизат в контакт или да са твърде близо до всяка горелка или гореща повърхност, докато не се охладят. Тъканта може да се запали, причинявайки сериозни лични наранявания.

За лична безопасност носете подходящо облекло. Дрехите с свободно прилягане или ръкави не трябва да се носят при използване на фурната. Някои синтетични тъкани са високо запалими и не трябва да се носят по време на готвене.

Не нагрявайте непроверени съдове за храна, тъй като натрупването на налягане може да доведе до разкъсване на съдовете. При запалване на горелката винаги обръщайте голямо внимание на това, което правите.

Не използвайте фурната за готвене на изключително мазни меса или други продукти, които увеличават пламъка.

Температурата под фурната е висока. Не поставяйте фурната на маса с запалими покривала, пластмаса или други запалими материали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При използване на фурната не докосвайте външната обвивка, каменната печка или непосредствената околност, тъй като тези зони стават изключително горещи и могат да причинят изгаряния.

Когато скоростта на вятъра е над 3 м/s, не използвайте пицата фурна с лице към вятъра.

Уредът е проектиран за употреба само на открито.

Не модифицирайте уреда.

Не преместваите уреда, докато е в употреба.

Този уред не е предназначен да бъде инсталиран на лодка. Този уред не е предназначен да бъде инсталиран на каравана.

След употреба затворете подаването на газ от газовия цилиндър.
Всяка модификация на уреда може да бъде опасна и да причини нараняване или имуществени щети.
Всяка неупълномощена модификация на уреда ще анулира гаранцията на този уред.
Този уред трябва да бъде далеч от запалими материали по време на употреба. Уредът не трябва да има никакви надводни препятствия, напр. дървета, храсти, навеси.
Уредът трябва да бъде инсталиран с разстояние от 1 м около уреда.
Пицата фурна не трябва да се използва близо до запалими материали. (Продукти на нефтена основа, разредители или други вещества, които са класифицирани като запалими.)
Използването на този уред в затворени помещения може да бъде опасно и е ЗАБРАНЕНО.
Вратата на пещта за пица е подвижна врата за Вашата пещ за пица Cozze при използване на открито. Използването на тази врата на пещта за пица по време на загряване може да съкрати времето за загряване с 20-30%.
Vrata pećnice za pizzu MORATE ukloniti nakon prethodnog zagrijavanja od 20 minuta.
Вратата на пещта за пица ТРЯБВА да бъде отстранена, когато температурата достигне 650°C. Ако температурата спадне, можете да поставите вратата на пещта за пица отново между изпичането на отделните пици, но температурата на пещта никога не трябва да надвишава 650°C.
Вратата на пещта за пица трябва да бъде поставена на пещта за пица с равна повърхност по време на печене. Не поставяйте вратата на пещта за пица върху пещта за пица по време на печене.

ВМЪРКВАНЕ И ЗАМЯНА НА БАТЕРИЯТА

За да вмъкнете или замените батерията в пицата фурна Cozze, завъртете бутона за запалване против часовниковата стрелка, докато може да бъде премахнат.
Вмъкнете или заменете батерията 1,5 V AA и завийте бутона за запалване обратно на място.
Уверете се, че терминалите на батерията са поставени в правилната посока.



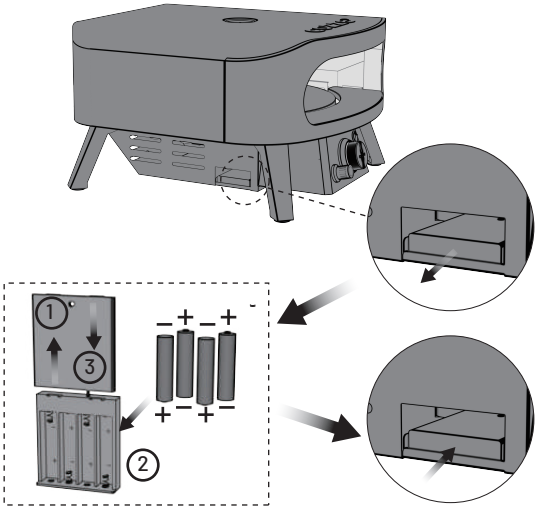
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Следвайте внимателно тези инструкции, за да избегнете сериозно повреждане на пицата фурна и да предотвратите наранявания на себе си и имущество.

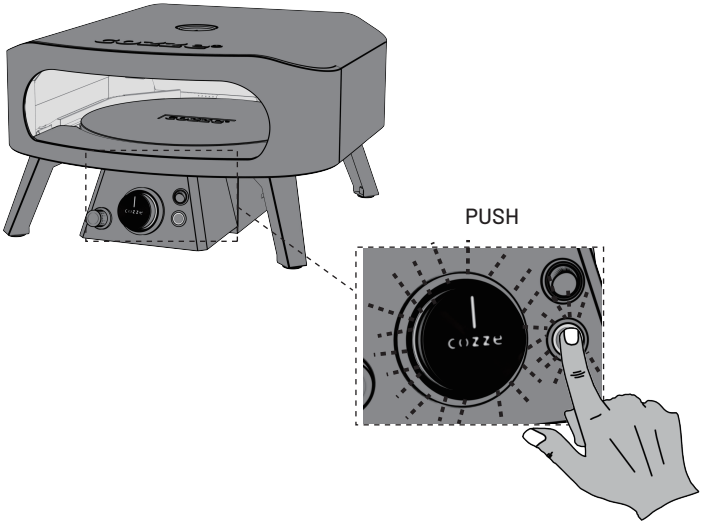
1. Сглобете пицата фурна, следвайки внимателно инструкциите за сглобяване.
2. Свържете газовия маркуч с пицата фурна. Свържете регулатора с маркуча.
3. Свържете регулатора с клапана на цилиндъра, следвайки инструкциите, предоставени с регулатора.
4. Преди да включите газовото захранване към уреда, завъртете всичките контролни копчета в позиция “ИЗКЛ.”
5. Работете с регулатора в съответствие с инструкциите, предоставени с него.

СВЕТОДИОДНА СВЕТЛИНА

СТЪПКА 1: Поставете 4 бр. батерии в отделението за батериите, след което закрепете отделението за батериите в правилната позиция.

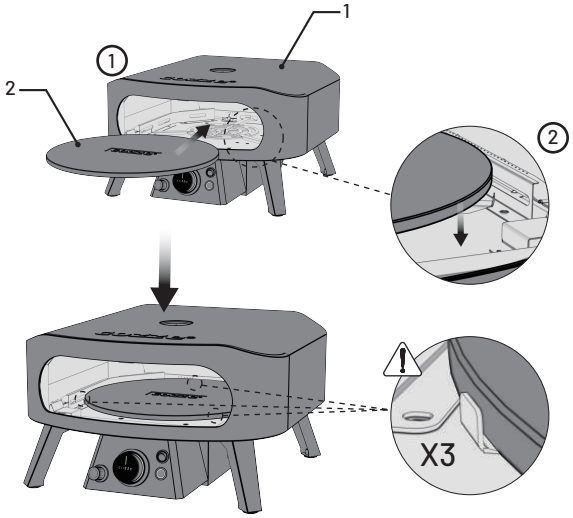


СТЪПКА 2: След като поставите батериите, уверете се, че копчето за управление е в положение „OFF“ (ИЗКЛ.), натиснете стартера, за да включите светодиодната светлина – тя ще бъде с бял цвят, завъртете копчето за управление обратно на часовниковата стрелка, цветът на светодиодната светлина ще се промени на червен. Не забравяйте да натиснете стартера отново, за да изключите светодиодната светлина след употреба.

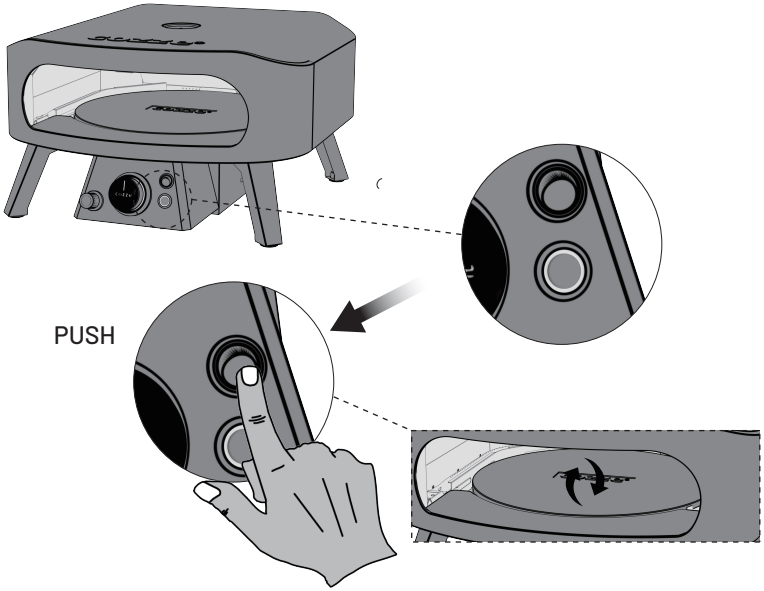


РОТАЦИОНЕН МОТОР

СТЪПКА 1: Поставете каменната плоча за пица върху въртящата се поставка.



СТЪПКА 2: Уверете се, че батериите са поставени в отделението за батериите. Натиснете стартера, за да включите ротационния мотор, и каменната плоча за пица ще започне да се върти.



ЗАПАЛВАНЕ НА ВАШАТА ПИЦА ФУРНА

1. Свържете газовия цилиндър с пицата фурна, следвайки инструкциите, предоставени с регулатора.
2. Завъртете контролното копче в позиция “ИЗКЛ.”.
3. Включете газовото захранване на цилиндъра или превключвателя на регулатора, следвайки инструкциите за свързване и работа на регулатора. Проверете връзката между цилиндъра и регулатора, както и връзката между маркуча и входа на маркуча на пицата фурна за течове, използвайки сапунена вода. Всеки теч ще се покаже като мехурчета в зоната на теча. Ако бъде открит теч, не използвайте пицата фурна. Консултирайте се с вашия доставчик на газ или на пицата фурна за съвет.
4. За да запалите горелката, натиснете контролното копче надолу и продължете да натискате, докато завъртате наляво до позицията “Максимално” и натиснете бутона за запалване. Това ще запали горелката. Проверете дали горелката е запалена. Ако горелката не се е запалила, повторете този процес.
5. Ако горелката не се е запалила след два опита, изключете газовия кран и изчакайте 5 минути, преди да повторите запалването.
6. Когато горелката е запалена, скоростта на горелката може да се регулира, като натиснете надолу и завъртите копчето наляво до всяка позиция между максималната и минималната скорост.
7. След като фурната е загрята за употреба, температурата трябва да се намали по време на печенето. Фурната излъчва много топлина и следователно температурата трябва да се регулира на правилната температура за печене.
8. За да изключите пицата фурна, завъртете дръжката на клапана на цилиндъра или превключвателя на регулатора в позиция “ИЗКЛ.” в съответствие с инструкциите на регулатора. След като горелките угаснат, завъртете всичките контролни копчета в позиция “ИЗКЛ.”

Внимание: Ако горелката не се запали, завъртете контролното копче надясно (в положение “ИЗКЛ.”) и също така затворете клапана на цилиндъра. Изчакайте пет минути, преди да опитате отново да я запалите. Или сменете АА батериите.

След употреба затворете газовото захранване, като или завъртите превключвателя на регулатора в положение “ИЗКЛ.”, или затворите клапана на цилиндъра.

В случай на обратен пламък, докато уредът е в употреба, завъртете контролното копче, клапана на цилиндъра и превключвателя на регулатора в положение “ИЗКЛ.”. Изчакайте 5 минути, преди да опитате отново да запалите уреда. Ако проблемът продължава след повторно запалване, консултирайте се с вашия доставчик на газ или с магазина, в който закупихте пицата фурна, или с квалифициран газов инженер за помощ или ремонт. Никога не се опитвайте сами да поправите проблема, тъй като това може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Почистете уреда от излишната мазнина, преди да го съхраните, с влажна кърпа, използвайки разтвор на лек почистващ препарат.

Съхранявайте уреда в чиста и суха среда.

Не съхранявайте газовия цилиндър в закрити помещения. Съхранявайте го в добре проветриво място, далеч от пряка слънчева светлина.

СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВИЯ ЦИЛИНДЪР С УРЕДА

Този уред е предназначен за работа само с газове с ниско налягане, като бутан или пропан, и е оборудван с подходящ регулатор за ниско налягане чрез гъвкава тръба. Тръбата трябва да бъде закрепена за регулатора и уреда с клипсове/гайки. Тази пица фурна е настроена да работи с регулатор с налягане 28-30 mbar за бутан и 37 mbar за пропан, както и с регулатор за смес от бутан/пропан на 28-30 mbar. Използвайте подходящ регулатор, сертифициран по стандарт BSEN 16129: 2013. Моля, консултирайте се с вашия доставчик на LPG за информация относно подходящия регулатор за газовия цилиндър.

Проведете тест за течове, използвайки сапунена вода, преди да използвате пицата фурна.

ЗА ДА ПРОВЕРИТЕ ЗА ТЕЧОВЕ

Смесете 2-3 унции разтвор за откриване на течове, като комбинирате една част течност за миене на съдове с три части вода. Убедете се, че контролният вентил е в положение „ИЗКЛ.” Свържете регулатора с цилиндъра и ON/OFF вентила с горелката, уверете се, че връзките са здрави, след това включете газа. Нанесете сапунения разтвор върху маркуча и всички съединения. Ако се образуват мехурчета, имате теч, която трябва да бъде отстранена преди употреба. Повторете теста след отстраняване на проблема. Изключете газа от цилиндъра след теста. Ако откритата теч не може да бъде отстранена, не се опитвайте да я поправите сами, а се консултирайте с вашия газов доставчик. В случай на теч на газ, изключете газовото подаване.

РЕГУЛАТОР И МАРКУЧ

Използвайте само регулатори и маркучи, одобрени за LPG при горепосочените налягания (вижте техническата информация). Очакваният живот на регулатора е около 10 години. Препоръчва се регулаторът да се смени в рамките на 10 години от датата на производство. Използването на неправилен регулатор или маркуч е опасно; винаги проверявайте дали имате правилните елементи преди да започнете работа с уреда.

Използваният маркуч трябва да отговаря на съответния стандарт за страната, в която се използва. Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1.5 метра (максимум). Износен или повреден маркуч трябва да бъде заменен.

Уверете се, че маркучът не е блокиран, прегънат или в контакт с която и да е част от пещта, освен на свързването.

Маркучът трябва да отговаря на стандарт EN16436.Маркучът не трябва да бъде усукан или прегънат, когато е прикрепен към газовия цилиндър.

Гъвкавият метален или гумен тръбопровод, използван за свързване на уреда с LPG цилиндъра, трябва да бъде сменен в предписаните интервали и съгласно националните правила.

Нито една част от маркуча не трябва да докосва която и да е част от уреда.

Пещта може да се използва с газов маркуч с резба ¼” или газов маркуч с накрайник и хомут.

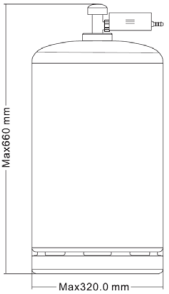
Уверете се, че резбата и/или хомутът са здраво затегнати и че свързванията не текат!

При монтиране на газов маркуч към свързването с помощта на хомут, се препоръчва да поставите маркуча в гореща вода и да нанесете малко течност за миене на съдове от вътрешната страна на маркуча, за да улесните поставянето му на свързването.

СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА

Съхранението на уреда на закрито е разрешено само ако цилиндърът е разкачен и отстранен от уреда. Когато уредът не се използва за определен период, той трябва да бъде съхраняван в оригиналната си опаковка на сухо и прахово свободно място.

ЦИЛИНДЪР ЗА ГАЗ



Уредът може да се използва с всеки газов цилиндър с тегло между 4.5 кг и 15 кг бутан, 3.9 кг до 13 кг пропан. Газовият цилиндър не трябва да бъде хвърлян или да се обработва грубо! Ако уредът не се използва, цилиндърът трябва да бъде разкачен. След разкачване на цилиндъра от уреда, поставете защитния капак обратно на цилиндъра.

Цилиндрите трябва да се съхраняват на открито в изправено положение и извън обсега на деца. Цилиндърът никога не трябва да се съхранява на места, където температурата може да надвиши 50 °C.

Не съхранявайте цилиндъра в близост до огън, запалими лампи или други източници на запалване. НЕ ПУШЕТЕ.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

ВНИМАНИЕ: Всички дейности по почистване и поддръжка трябва да се извършват, когато пещта за пица е студена и с изключено гориво от газовия цилиндър. Препоръчва се уредът да се почиства и поддържа поне веднъж месечно.

ПОЧИСТВАНЕ

„Изгарянето“ на пещта за пица след всяка употреба (за приблизително 15 минути) ще намали излишъка от остатъци от храна до минимум.

ВЪНШНА ПОВЪРХНОСТ

Използвайте нежен детергент или разтвор от сода за хляб и гореща вода. Неподвижен абразивен прах може да се използва за упорити петна, след което изплакнете с вода.

ПЛАСТМАСОВИ ПОВЪРХНОСТИ

Измийте с мека кърпа и разтвор от гореща сапунена вода. Изплакнете с вода. Не използвайте абразивни почистващи средства, обезмаслители или концентрирани почистващи препарати за барбекю на пластмасовите части.

КАМЕН ЗА ПИЦА

Използвайте разтвор от нежен сапунен препарат. Неподвижен абразивен прах може да се използва за упорити петна, след което изплакнете с вода.

НАЙ-ДОБРИТЕ ПИЦИ СЕ ПЕЧАТ В ПЕЩТА ЗА ПИЦА COZZE

За най-добри резултати ви е необходимо добро тесто и много гореща пещ за пица, предпочитано около 400 °C. Също така, пещта за пица трябва да е ИЗКЛЮЧИТЕЛНО гореща, тъй като високата температура прави пицата хрупкава и въздушна.

Запалете пещта за пица достатъчно рано преди печенето на пицата.

Какво да направите: Уверете се, че пещта за пица и камъкът за пица са правилно разположени. Свържете газовия бутилник с пещта за пица и запалете пещта на най-високата температура. Вашата пещ за пица Cozze има три горелки – две отстрани и една отзад на пещта.

Проверете, че всички три горелки са запалени. Температурата, показана от термометъра, е само за ориентация.

Каменът винаги ще отнеме повече време да се нагрее, отколкото самата пещ, и ще бъде достатъчно горещ след минимум 20 минути нагряване. Инфрачервен термометър Cozze може да се използва за определяне на точната температура на камъка.

Имайте предвид, че времето за нагряване може да бъде повлияно от вятъра и температурата навън.

Позволете на пещта за пица да се нагрее около 20 минути. След това тя ще бъде готова да изпечете най-вкусните пици.

Когато пицата ви е готова за печене, внимателно я поставете в пещта върху камъка с помощта на лопата за пица. Намалете температурата до средна, за да не изгорите горната част на пицата.

Изчакайте, докато пицата стане хрупкава и сиренето се разтопи.

Внимателно извадете пицата от пещта и я поставете на дъска за рязане. Оставете вашата гореща пица да се охлади малко преди да я нарежете и споделите с любимите си.

Увеличете температурата на пещта за пица до най-високата и оставете я за няколко минути преди да изпечете следващата пица.

Наслаждавайте се на пещта за пица и добър апетит!

ГАРАНЦИЯ

Гаранцията на Cozze включва следното:

2-годишна гаранция

- Газови горелки.
- Огнеупорни елементи, които защитават горелките.
- Решетки за барбекю.

Тази гаранция е подложена на следните условия:

- Продуктът Cozze трябва да се използва в съответствие с инструкциите в ръководството за потребителя.
- Той трябва да бъде правилно сглобен в съответствие с инструкциите.
- Той трябва да бъде поддържан и редовно почистван.
- Трябва да се съхранява покрит с капак, когато печката не се използва.
- Зимно съхранение на Cozze: Всички дървени части и аксесоари за продуктите Cozze трябва да се съхраняват на закрито през зимата.
- Продуктът Cozze трябва да бъде свързан към правилния тип газ.
- Той трябва да бъде поставен на равна и сигурна повърхност.
- Неоригинални части на Cozze не трябва да се инсталират на продукта Cozze.
- Продуктът Cozze не трябва да се съхранява като постоянно компонент близо до море или плувни басейни или спа центрове, съдържащи хлор.

Почистване:

Продуктите Cozze имат дълъг живот, при условие че фурната се почиства след употреба.

- Буталната единица във всички фурни Cozze е изработена от неръждаема стомана и може да се почиства с препарат за фурни, ако е необходимо.
- Интериорът и екстериорът на продукта Cozze трябва да се почистват старателно след употреба.
- Вътрешността на фурната и камъкът за пица трябва да се почистват след употреба с гъба и топла вода и препарат за съдове. Убедете се, че излишната вода и детергенти са премахнати след почистване.
- Решетките за барбекю трябва да се почистват по същия начин с топла вода и препарат за съдове или препарат за фурни. (Не използвайте стоманена четка за решетките).
- Частите от неръждаема стомана могат да се смазват с Caramba® мултиспрей и памучна кърпа.

GĀZES PIZZA KRĀSNIS

LV - Lietotāja Roktis



BRĪDINĀJUMS! JŪSU DROŠĪBAI LIETOJIET TIKAI ĀRĀ.

Izlasiet šo instrukciju uzmanīgi un pārliecinieties, ka jūsu pizza krāsns ir pareizi uzstādīta, salikta, apkalpota un uzturēta saskaņā ar šīm instrukcijām. Neievērojot šīs instrukcijas, var rasties nopietnas ķermeņa traumas un/vai bojājumi īpašumam.

Ja jums ir kādi jautājumi par šīs pizza krāsns montāžu vai darbību, lūdzu, sazinieties ar savu dīleri, gāzes piegādātāju, ražotāju vai aģentu.

Piezīmes lietotājam:

LIETOJIET TIKAI ĀRĀ.

IZLASIET INSTRUKCIJAS PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS.

BRĪDINĀJUMS: PIEEJAMAS DAĻAS VAR BŪT ĻOTI KARSTAS, TĀDĒJĀDI TURIET

MAZUS BĒRNI ŅEMT PROM.

BRĪDINĀJUMS: NEAIZTIECIET PIZZA KRĀSNS VIRSMAS KAMĒR TĀ IR LIETOŠANA, JO TĀ KĻŪST ĻOTI KARSTA.

NEPĀRVADĀJIET IERĪCI LIETOŠANAS LAIKĀ.

SAGLABĀJIET NĀKOTNEI.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Modeļa numurs:	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pinnes numurs:
Lerīces nosaukums	Gāzes pizza krāsns CE				2531DP-0142
Galamērķa valsts	Kategorijas	Gāzes veids	Spiedieni (mbar)	Injektora izmērs (mm)/ Injektora marķējums	Siltuma ieejas (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV,TR	I3+(28-30/37)	Butāns (G30)/ Propāns (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butāns (G30)/ Propāns (G31)/ toņu maisījumi	28-30	1,20	

Izgatavots: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dānija
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Piezīmes lietotājam:

Piezīmes lietotājam: Izlasiet šos norādījumus rūpīgi un pārliecinieties, ka jūsu picas cepeškrāsns ir pareizi uzstādīta, salikta, apkalpota un kopta saskaņā ar šiem norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, var rasties nopietni ķermeņa ievainojumi un/vai īpašuma bojājumi. Ja jums ir kādi jautājumi par montāžu vai darbību, lūdzu, konsultējieties ar savu dīleri vai LPG uzņēmumu. Ierīcei un balonam jābūt novietotiem uz līdzenas virsmas un tos nedrīkst lietot, kamēr tie ir ieslēgti. Gāzes balona maiņa jāveic tālāk no jebkura aizdegšanās avota. Ieteicams lietot aizsargcimdus, apstrādājot īpaši karstas sastāvdaļas. Ražotāja vai tā aģenta noslēgtās daļas nedrīkst apstrādāt lietotājs.

Piezīme patērētājam: saglabājiet nākotnes atsaucēm.



LIETOŠANA UN ĪPAŠĪBAS

Picas cepeškrāsns ir droša un viegli lietojama. Norādītie gāzes veidi ir butāns ar spiedienu 28–30 mbar, propāns ar 37 mbar, butāna/propāna maisījumi ar 30 mbar, butāna/propāna maisījumi ar 37 mbar un butāna/propāna maisījumi ar 50 mbar. Lūdzu, pārliecinieties, ka savu picas cepeškrāsni izmantojat tikai ar pareizu spiedienu, kādam šis ierīce ir paredzēta.

Pietiekama ventilācija ir ļoti svarīga degšanas un efektivitātes nodrošināšanai picas cepeškrāsnī. Tas nodrošinās lietotāja un citu cilvēku drošību apgabalā, kur ierīce tiek izmantota. Nekad nelietojiet ierīci slēgtās, pārklātās vietās.

Ieteicams iepriekš uzsildīt picas akmeni pirms picas cepšanas. NELIETOT akmeni virs atklātas liesmas. Izvairieties no akmens temperatūras pēkšņām izmaiņām. NELIETOT sasaldētus ēdienus uz karsta akmens. Akmens ir trausls un var saplīst, ja to izsist vai nomest.

Akmens ir ļoti karsts lietošanas laikā un paliek karsts ilgu laiku pēc lietošanas. NELIETOT akmeni ar ūdeni, kad akmens ir karsts. Pēc akmens tīrīšanas ar ūdeni, lūdzu, nosusiniet akmeni pirms lietošanas.

Bērni nedrīkst palikt vieni vai bez uzraudzības vietā, kur tiek izmantota cepeškrāsns. Nekad nelieciet bērnus sēdēt, stāvēt vai spēlēties ap cepeškrāsni.

Nekad neļaujiet apģērbam vai citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem nonākt saskarē ar jebkuru degļus vai karstu virsmu, līdz tās ir atdzisušas. Audums var aizdegties, izraisot nopietnus miesas bojājumus.

Personīgai drošībai valkājiet atbilstošu apģērbu. Atvērti apģērbi vai piedurknes nedrīkst tikt nēsāti, lietojot cepeškrāsni. Daži sintētiskie audumi ir ļoti viegli uzliesmojoši un tos nedrīkst valkāt cepšanas laikā.

Nekad neuzsildiet neapstrādātus pārtikas konteinerus, jo spiediena uzkrāšanās var izraisīt konteineru sprādzienu. Gaismas degļa iedegšanas laikā vienmēr pievērsiet uzmanību tam, ko darāt.

Nekad nelietojiet cepeškrāsni, lai ceptu ļoti taukainus gaļas produktus vai citus produktus, kas var palielināt liesmu. Temperatūra zem cepeškrāsns ir augsta. Nelieciet cepeškrāsni uz galda ar viegli uzliesmojošiem galdautiem, plastmasu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot cepeškrāsni, nesaskarieties ar ārējo apvalku, akmens cepšanas plati vai tuvējām teritorijām, jo šīs zonas kļūst ļoti karstas un var izraisīt apdegumus.

Kad vēja ātrums pārsniedz 3 m/s, nelietojiet picas cepeškrāsni, vērstu pret vēju.

Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai ārpus telpām.

Nemainiet ierīci.

Nekādā gadījumā nepārvietojiet ierīci, kad tā tiek lietota.

Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai uz kuģa. Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai rekreācijas transportlīdzekļos.

Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi pie gāzes balona.

Jebkura ierīces modificēšana var būt bīstama un izraisīt traumas vai īpašuma bojājumus.

Jebkura neatļauta ierīces modificēšana anulēs garantiju uz šo ierīci.

Šai ierīcei jābūt atsevišķai no viegli uzliesmojošiem materiāliem lietošanas laikā.

Ierīcei nedrīkst būt nekādu virs galvas šķēršļu, piemēram, koki, krūmi, nojumes.

Ierīce jāuzstāda ar 1 m atstarpi ap ierīci.

Picas cepeškrāsni nedrīkst lietot tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (naftas produkti, atšķaidītāji vai citi uzliesmojoši materiāli).

Šīs ierīces izmantošana slēgtās telpās var būt bīstama un ir AIZLIEGTA.
Picas krāsns durtiņas ir mobila tipa un paredzētas jūsu Cozze picas krāsnij lietošanai ārpus telpām. Šo picas krāsns durtiņu lietošana uzkaršanas laikā ļauj saīsināt uzkaršanas laiku par 20-30%.
Picas cepeškrāsns durvis OBLIGĀTI jānoņem pēc 20 minūšu iepriekšējas uzsildīšanas.
Picas krāsns durtiņas OBLIGĀTI jānoņem, kad temperatūra sasniedz 650 °C. Kad temperatūra nokrītas, laikā starp picu gatavošanas reizēm atkal varat uzstādīt picas krāsns durtiņas, tomēr krāsns temperatūra nedrīkst pārsniegt 650 °C.
Picas krāsns durtiņas uz krāsns jāuzstāda, kad tā atrodas uz līdzenas virsmas.
Cepšanas laikā nenovietojiet picas krāsns durtiņas uz picas krāsns augšpuses.

IEVADĪŠANA UN AKUMULATORA MAIŅA

Levadiet vai nomainiet akumulatoru jūsu Cozze picas krāsnī, pagrieziet aizdedzes pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tā var tikt noņemta.

Ievietojiet vai nomainiet 1,5 V AA akumulatoru un pievelciet aizdedzes pogu atpakaļ vietā.

Pārliecinieties, ka akumulatora terminālļi ir pareizi uzstādīti.



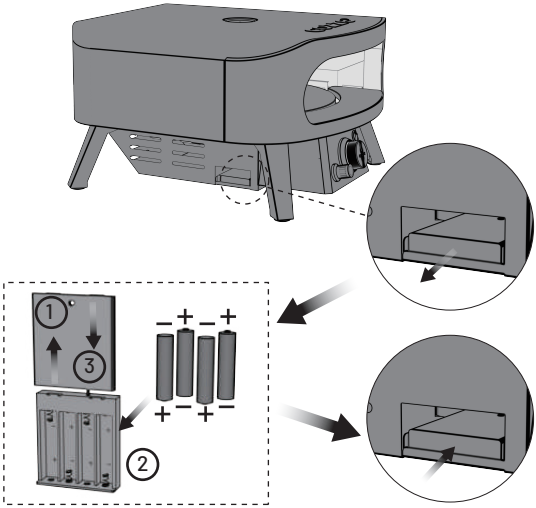
LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Rūpīgi izpildiet šos norādījumus, lai izvairītos no nopietniem bojājumiem jūsu picas krāsnij un ievainojumiem sev vai citiem.

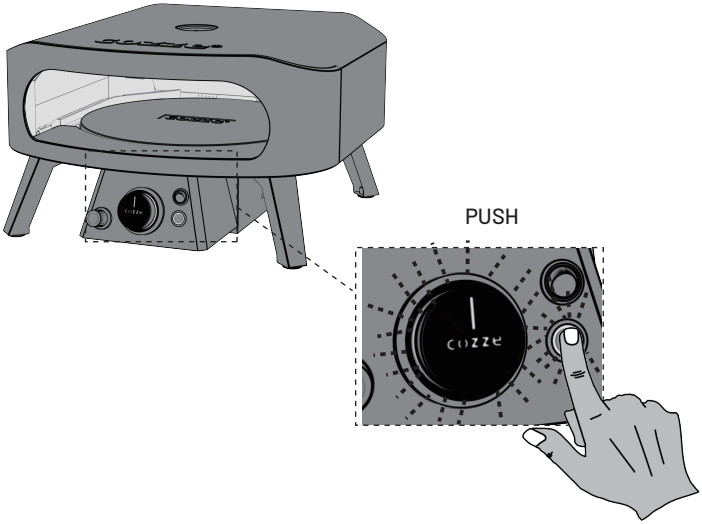
1. Sastādiet picas krāsni, rūpīgi sekojot montāžas instrukcijām.
2. Pievienojiet gāzes šļūteni picas krāsnij. Pievienojiet regulatoru šļūtenei.
3. Pievienojiet regulatoru cilindru ventilim, sekojot regulatora instrukcijām.
4. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas pagrieziet visus vadības podziņas uz “IZSLĒGTS” pozīciju.
5. Regulāri darbiniet regulatoru saskaņā ar regulatora sniegtajām instrukcijām.

LED GAISMA

1. SOLIS: Ievietojiet 4 baterijas bateriju nodalījumā un pārliecinieties, ka tās pagrieztas pareizajā virzienā.

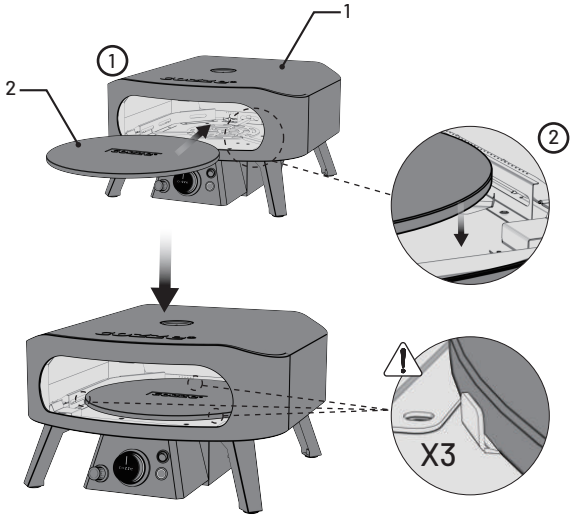


2. SOLIS: Kad baterijas ir ievietotas, pārliecinieties, ka vadības poga ir "izslēgtā" pozīcijā un nospiediet startera pogu, lai ieslēgtu LED gaismu. LED gaisma degs baltā pozīcijā - pagrieziet vadības pogu pretēji pulksteņa rādītāju virzienam un LED sāks degt sarkanā krāsā. Pēc lietošanas neaizmirstiet atkal nospiest startera pogu, lai izslēgtu LED gaismu.

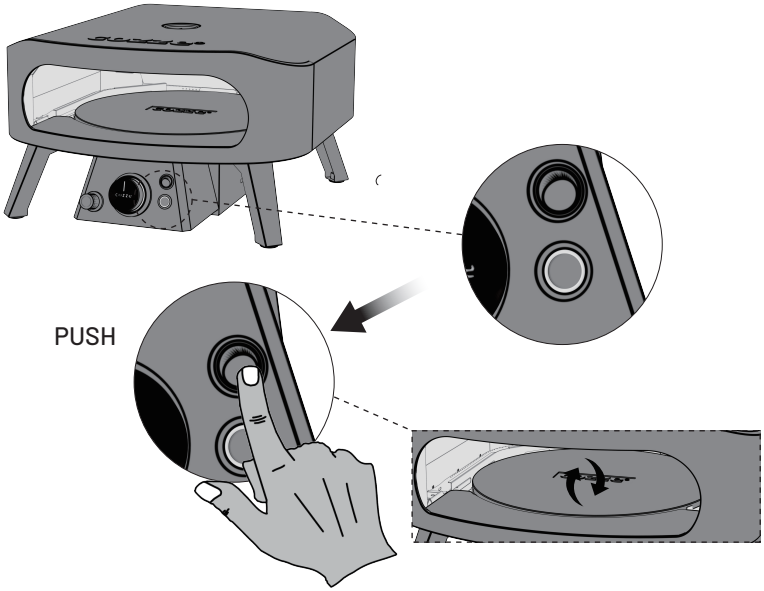


ROTĀCIJAS MOTORS

1. SOLIS: Novietojiet picas akmeni uz rotējošā balsta.



2. SOLIS: Pārliecinieties, ka bateriju nodalījums ir pareizi ievietots. Nospiediet startera pogu, lai ieslēgtu rotācijas motoru - picas akmens sāks rotēt.



IESLĒDZIET SAVU PICAS KRĀSNI.

1. Pievienojiet gāzes cilindru picas krāsnij, izpildot regulatora sniegtās instrukcijas.
2. Pagrieziet vadības pogu uz “IZSLĒGTS” pozīciju.
3. Ieslēdziet gāzes padevi no cilindra vai regulatora slēdža, ievērojot regulatora savienojuma un darbības instrukcijas. Pārbaudiet savienojumu starp cilindru un regulatoru, kā arī šļūteni uz picas krāsns ieplūdi, izmantojot ziepju ūdeni, lai konstatētu noplūdes. Jebkādas noplūdes rādīs burbuļi noplūdes zonā. Ja atrodat noplūdi, nelietojiet picas krāsni. Konsultējieties ar savu gāzes vai picas krāsns piegādātāju.
4. Lai iedegtu degli, nospiediet vadības pogu uz leju un turpiniet turēt, pagriežot pretēji pulksteņa rādītāja virzienam uz “Pilna jauda” pozīciju, un nospiediet iedegšanas pogu. Tas iedegs degli. Pārbaudiet, vai degli ir aizdedzies. Ja degli nav izdevies iedegt, atkārtojiet šo procesu.
5. Ja degli nav izdevies iedegt pēc divām mēģinājumiem, izslēdziet gāzes krānu un gaidiet 5 minūtes pirms atkārtotas iedegšanas secības mēģināšanas.
6. Kad degli ir iedegts, degļa jaudu var pielāgot, nospiežot uz leju un pagriežot pogu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam uz jebkuru pozīciju starp pilnu un zemu jaudu.
7. Kad krāsns ir uzsildīta lietošanai, temperatūru vajadzētu samazināt cepšanas laikā. Krāsns izdala daudz siltuma, un tādēļ temperatūrai jābūt pielāgotai pareizajai cepšanas temperatūrai.
8. Lai izslēgtu picas krāsni, pagrieziet cilindru vārsta rokturi vai regulatora slēdzi uz “IZSLĒGTS” pozīciju, ievērojot regulatora instrukcijas. Kad degļi ir nodzisuši, pagrieziet visas vadības pogas uz “IZSLĒGTS” pozīciju.

Brīdinājums: Ja degli neizdodas iedegt, pagrieziet vadības pogu uz izslēgšanas pozīciju (pulksteņa rādītāja virzienā) un arī izslēdziet cilindra vārstu. Gaidiet piecas minūtes, pirms mēģināt atkārtoti iedegt, sekojot iedegšanas secībai. Vai nu nomainiet AA baterijas.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes padevi, pagriežot slēdzi uz regulatora uz “IZSLĒGTS” pozīciju vai pagriežot cilindra vārstu uz “IZSLĒGTS” pozīciju.

Ja notiek atpakaļgaisma, kamēr ierīce ir lietošanā, pagrieziet vadības pogu, cilindra vārstu un regulatora slēdzi uz “IZSLĒGTS” pozīciju. Gaidiet 5 minūtes, pirms mēģināt atkārtoti iedegt ierīci. Ja problēma pēc iedegšanas saglabājas, konsultējieties ar savu gāzes piegādātāju vai veikalu, kurā iegādājāties picas krāsni, vai ar kvalificētu gāzes inženieri, lai saņemtu palīdzību vai remontu. Nekad nemēģiniet problēmu novērst paši, jo tas var radīt nopietnus ievainojumus un/vai īpašuma bojājumus.

Pirms uzglabāšanas notīriet ierīci no liekā tauku daudzuma ar mitru drānu, izmantojot maigas mazgāšanas šķīduma tīrīšanas līdzekli. Uzglabājiet ierīci tīrā, sausā vidē. Nesaglabājiet gāzes cilindru telpās. Uzglabājiet labi ventilējamā vietā, prom no tiešas saules gaismas.

GĀZES CILINDRA PIEVIENOŠANA IERĪCEI

Šī ierīce ir piemērota tikai zema spiediena butāna vai propāna gāzes lietošanai, un tai ir jābūt aprīkotai ar atbilstošu zema spiediena regulatoru caur elastīgu šļūteni. Šļūtenei jābūt nostiprinātai pie regulatora un ierīces ar šļūtenes skavām/uzgriežņiem. Šī picas krāsns ir iestatīta darbībai ar 28-30 mbar regulatoru, kas paredzēts butāna gāzei, un 37 mbar regulatoru propāna gāzei, kā arī regulatoru ar butāna/propāna maisījumu 28-30 mbar. Izmantojiet atbilstošu regulatoru, kas sertificēts saskaņā ar BSEN 16129: 2013. Lūdzu, sazinieties ar savu LPG pārdevēju, lai iegūtu informāciju par piemērotu regulatoru gāzes cilindram. Veiciet noplūdes testu, izmantojot ziepjūdeni, pirms izmantojat picas krāsni.

LAI PĀRBAUDĪTU NOPLŪDES

Lai pārbaudītu noplūdes, sagatavojiet 2-3 unces noplūdes atklāšanas šķīduma, sajaucot vienu daļu trauku mazgājamās līdzekļa ar trim daļām ūdens.

Pārliecinieties, ka kontrolieris ir izslēgts.

Pievienojiet regulatoru cilindram un ON/OFF vārstu degļiem, pārliecinieties, ka savienojumi ir droši, pēc tam ieslēdziet gāzi.

Uzklājiet ziepjūdeni uz šļūtenes un visiem savienojumiem. Ja parādās burbuļi, jums ir noplūde, kuru jānovērš pirms lietošanas.

Pēc defekta novēršanas veiciet atkārtotu pārbaudi. Izslēdziet gāzi cilindram pēc pārbaudes.

Ja noplūdes nevar novērst, nemēģiniet to labot, bet konsultējieties ar savu gāzes piegādātāju.

Gāzes noplūdes gadījumā izslēdziet gāzes padevi.

REGULATORS UN ŠĻŪTENES

Izmantojiet tikai regulatorus un šļūtenes, kas apstiprinātas LPG pie iepriekš minētajiem spiedieniem (skatiet tehnisko informāciju). Regulatora paredzamais kalpošanas laiks ir apmēram 10 gadi. Ieteicams mainīt regulatoru 10 gadu laikā pēc ražošanas datuma.

Nepareiza regulatora vai šļūtenes izmantošana ir bīstama; vienmēr pārliecinieties, ka jums ir pareizās detaļas, pirms darbināt ierīci. Šļūtenei jāatbilst attiecīgajiem standartiem attiecīgajā valstī. Šļūtenes garumam jābūt ne vairāk kā 1,5 metri. Nolietotu vai bojātu šļūteni jāaizvieto.

Pārliecinieties, ka šļūtene nav aizsprostota, saliekta vai saskaras ar kādu daļu no picas krāsns, izņemot tās savienojumu. Šļūtenei jāatbilst standartam EN16436. Šļūtenei nevajadzētu būt savīti vai saliekta, kad tā ir pievienota gāzes balonam.

Elastīgai metāla vai gumijas caurulei, kas tiek izmantota, lai savienotu ierīci ar LPG balonu, jāmaina noteiktajos intervālos un saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

Neviena šļūtenes daļa nedrīkst saskarties ar ierīces daļām. Picas krāsni var izmantot ar gāzes šļūteni ar ¼” vītni vai gāzes šļūteni ar nipeli un šļūtenes skavu.

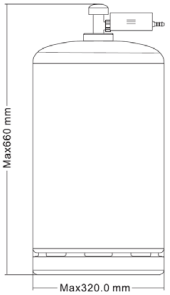
Pārliecinieties, ka vītne un/vai skava ir droši pievelkta un savienojumi neplūst! Uzstādot gāzes šļūteni uz šļūtenes savienojuma, ieteicams šļūteni ielikt karstā ūdenī un uzklāt nelielu trauku mazgāšanas līdzekli šļūtenes iekšpusē, kas atvieglos šļūtenes uzstādīšanu uz savienojuma.

IERĪCES GLABĀŠANA

Lekārtas uzglabāšana iekštelpās ir atļauta tikai tad, ja balons ir atvienots un noņemts no iekārtas. Kad iekārta netiek izmantota ilgu laiku, to vajadzētu uzglabāt oriģinālajā iepakojumā sausā un putekļainā vidē.

GĀZES BALONS

Lerīce var izmantot ar jebkuru gāzes balonu, kura svars ir no 4,5 kg līdz 15 kg butāna un no 3,9 kg līdz 13 kg propāna. Gāzes balonu nedrīkst nomest vai apstrādāt rupji! Ja ierīce netiek izmantota, balons jāatslēdz. Pēc balona atvienošanas no ierīces aizvietojiet aizsargpārsegu uz balona. Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C.



Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

UZMANĪBU: Visas tīrīšanas un apkopšanas darbības jāveic, kad picas cepeškrāsns ir auksta un degvielas padeve ir izslēgta gāzes cilindrā. Ieteicams veikt ierīces tīrīšanu un apkopi vismaz reizi mēnesī.

TĪRĪŠANA

“Degšanas” process pēc katras izmantošanas (apmēram 15 minūtes) palīdzēs samazināt pārtikas atliekas līdz minimumam.

ĀRĒJĀS VIRSMAS
Izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli vai cepamās sodas un karsta ūdens šķīdumu. Uzstājiet neabrazīvu skruberi uz noturīgiem traipiem un pēc tam noskalojiet ar ūdeni.

PLASTMASAS VIRSMAS
Mazgājiet ar mīkstu drānu un karstu ziepjūdeni. Noskalojiet ar ūdeni. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, deģenerantus vai koncentrētu grila tīrīšanas līdzekli uz plastmasas daļām.

PIZZA AKMENS
Izmantojiet maigu ziepjūdens šķīdumu. Uzstājiet neabrazīvu skruberi uz noturīgiem traipiem un pēc tam noskalojiet ar ūdeni.

LABĀKĀS PIZZAS TIEK CEPŠANAS COZZE PIZZA KRĀSNĪ

Lai iegūtu labākos rezultātus, jums ir nepieciešama laba mīkla un ļoti karsta pizza krāsns, vēlams apmēram 400 °C.

Īsumā, pizza krāsnij jābūt ĻOTI karstai, jo tieši augsta temperatūra padara pizzu kraukšķīgu un gaisīgu.

Ieslēdziet pizza krāsni pietiekami agri pirms pizzas cepšanas.

Ko darīt:

Pārliecinieties, ka pizza krāsns un pizza akmens ir pareizi novietoti. Pievienojiet gāzes balonu pie pizza krāsns un ieslēdziet krāsni uz augstākās temperatūras. Jūsu Cozze pizza krāsnij ir trīs degļi, divi sānos un viens aizmugurē.

Pārbaudiet, vai visi trīs degļi ir iedegti.

Termometrs norāda krāsns temperatūru un ir tikai informatīvs rādītājs.

Akmens vienmēr uzsils ilgāk nekā pati krāsns, un tas būs pietiekami karsts tikai pēc vismaz 20 minūšu sildīšanas.

Cozze infrasarkanais termometrs var tikt izmantots, lai noteiktu precīzu akmens temperatūru.

Ņemiet vērā, ka sildīšanas laiku var ietekmēt vējš un ārējā temperatūra.

Atļaujiet pizza krāsnij sildīties apmēram 20 minūtes. Tad tā būs gatava, lai ceptu visgaršīgākās pizzas.

Kad jūsu pica ir gatava cepšanai, maigi iestipriniet to krāsnī uz pizza akmens, izmantojot picas lāpstu. Samaziniet siltumu līdz vidējai temperatūrai, lai jūsu pizzas augšdaļa nesadegtu.

Cepiet, līdz jūsu pica ir kraukšķīga un siers ir izkusis.

Maigi izņemiet picu no krāsns un novietojiet to uz griešanas dēļa.

Atstājiet steaming hot pica nedaudz atdzist, pirms sagriežat to un dalāties ar mīļajiem.

Paceļiet pizza krāsni uz augstāko temperatūru un atstājiet to dažas minūtes pirms nākamās pizzas cepšanas.

Izbaudiet savu pizza krāsni un labu apetīti!

GARANTIJA

Cozze garantija ietver sekojošo:

2 gadu garantija

- Gāzes degļi.
- Ugunsizturīgi aizsargi, kas pasargā degļus.
- Grilu plaukti.

Lepriekš minētā garantija ir atkarīga no šādiem nosacījumiem:

- Cozze produkts tiek izmantots saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.
- Tas ir pareizi montēts atbilstoši instrukcijām.
- Tas tiek regulāri apkopts un tīrīts.
- Tas tiek glabāts ar vāku, kad krāsns netiek izmantota.
- Cozze ziemas uzglabāšana: Visi koka komponenti un piederumi Cozze produktiem ziemas laikā ir jāglabā iekštelpās.
- Cozze produkts ir jāizvieto ar pareizu gāzes veidu.
- Tam jābūt novietotam uz līdzenas, drošas virsmas.
- Citi, neoriginalie Cozze komponenti nedrīkst tikt uzstādīti uz Cozze produkta.
- Cozze produkts nedrīkst tikt uzglabāts kā pastāvīgs elements tuvu jūrai, baseiniem vai spa, kas satur hloru.

Tīrīšana:

Cozze produkti ilgi kalpos, ja pēc katras lietošanas tie tiek iztīrīti.

- Visi Cozze krāsns degļi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda un, ja nepieciešams, tos var tīrīt, izmantojot krāsns tīrītāju.
- Cozze produkta iekšpuse un ārpuse ir rūpīgi jātīra pēc lietošanas.
- Krāsns iekšpuse un picas akmens ir jātīra pēc lietošanas, izmantojot sūkli, karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Pārliecinieties, ka pēc tīrīšanas ir noņemts liekais ūdens un mazgāšanas līdzekļi.
- Grila plaukti ir jātīra tāpat, izmantojot karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli vai krāsns tīrītāju. (Neto izmantojiet tērauda suku uz plaukta)
- Nerūsējošā tērauda komponenti var tikt ieeļļoti, izmantojot Caramba® multispray un kokvilnas drānu.

GARO PICA KROSNE

LT - Vartotojo vadovas



ĮSPĖJIMAS! JŪSŲ SAUGUMUI NAUDOKITE TIK LAUKE.

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir įsitikinkite, kad jūsų pica krosnis tinkamai įrengta, surinkta, prižiūrima ir aptarnaujama pagal šias instrukcijas. Šių instrukcijų nesilaikymas gali sukelti sunkius sužalojimus ir/arba turto žalą. Jei turite klausimų dėl šios pica krosnies surinkimo ar veikimo, prašome kreiptis į savo platintoją, dujų tiekėją, gamintoją ar atstovą.

Pastabos vartotojui:

NAUDOKITE TIK LAUKE.

PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ.

ĮSPĖJIMAS: PRIEINAMIEJI ELEMENTAI GALI BŪTI LABAI KARŠTI, LAIKYKITE JAUNUS VAIKUS ATOKIAI.

ĮSPĖJIMAS: NELIESKITE PICA KROSNIES PAVIRŠIŲ JOS NAUDOJIMO METU, KADANGI JI TAMPARAKTIKAI KARŠTA.

NEKRAUTI PRIETAISO NAUDOJIMO METU.

SUTAUPYTI BŪSIMAI NUORODAI.

TECHNINĖ INFORMACIJA

<table>
<tr><td>Modelio Nr.</td><td colspan="4">90434 (CG-PZ04-3-BK)</td><td>PIN Nr.</td></tr>
<tr><td>Prietaiso Pavadinimas</td><td colspan="4">Dujų Pica Orkaitė CE</td><td>2531DP-0142</td></tr>
<tr><td>Skirtis</td><td>Kategorijos</td><td>Dujų Tipas</td><td>Spaudimas (mbar)</td><td>Purškimo Dydis (mm)/ Purškimo Žymėjimas</td><td>Šilumos Įvestis (Hs)</td></tr>
<tr><td>BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR</td><td>I3+(28-30/37)</td><td>Butanas(G30)/ Propanas(G31)</td><td>28-30/37</td><td>1,20</td><td rowspan="2">6,0 kW (437 g/H)</td></tr>
<tr><td>LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV</td><td>I3 B/ P(28-30)</td><td>Butanas(G30)/ Propanas(G31)/ jų mišiniai</td><td>28-30</td><td>1,20</td></tr>
</table>

Pagaminta: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danija
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Vartotojui:

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir įsitikinkite, kad jūsų pica krosnelė yra tinkamai sumontuota, sujungta ir prižiūrima pagal šias instrukcijas. Nesilaikymas šių instrukcijų gali sukelti rimtų sužalojimų ir / arba nuostolių.

Jei turite klausimų dėl surinkimo ar veikimo, kreipkitės į savo platintoją arba LPG kompaniją. Prietaisas ir cilindras turi būti dedami ant lygios paviršiaus ir negali būti naudojami, kol yra užsidegę.

Keičiant dujų cilindrą, tai turi būti daroma toli nuo bet kokių uždegimo šaltinių.

Rekomenduojama naudoti apsaugines pirštines, kai tvarkote ypač karštus komponentus.

Gamintojo ar jo atstovo uždaryti komponentai neturi būti tvarkomi vartotojo.

Pastaba vartotojui: Išlaikykite ateities nuorodai.



LIKOJUMAI IR CHARAKTERISTIKOS

Pica krosnelė yra saugi ir lengva naudoti. Nurodyti dujos, kurios gali būti naudojamos, yra butanas 28–30 mbar, propanas 37 mbar, butano/propono mišiniai 30 mbar, butano/propono mišiniai 37 mbar ir butano/propono mišiniai 50 mbar. Prašome užtikrinti, kad pica krosnelę naudotumėte tik tinkamu slėgiu, kuriam ji yra sukurta.

Pakankamas vėdinimas yra būtinas degimui ir pica krosnelės efektyvumui užtikrinti. Tai užtikrins vartotojo ir kitų žmonių saugumą aplinkoje, kurioje yra naudojamas prietaisas. Niekada nenaudokite prietaiso uždaroje patalpoje.

Rekomenduojama prieš kepant picą įkaitinti picos akmenį.

NE NAUDOKITE akmens virš atviros ugnies.

Venkite staigių temperatūros pokyčių akmeniui. NEDĖKITE šaldytų maisto produktų ant karšto akmens.

Akmens yra trapus ir gali lūžti, jei bus suduotas ar numestas.

Akmenis yra labai karštas naudojimo metu ir išlieka karštas ilgą laiką po naudojimo.

NEATŠALDYKITE akmens vandeniu, kai akmuo yra karštas. Po valymo akmens su vandeniu, prieš naudojimą, prašome jį išdžiovinti.

Vaikų neturėtų būti palikta vienų ar be priežiūros tose vietose, kuriose naudojama krosnelė. Niekada neleiskite vaikams sėdėti, stovėti ar žaisti aplink krosnelę.

Niekada neleiskite drabužiams ar kitiems degioms medžiagoms patekti į kontaktą ar per arti jokios degiklio ar karšto paviršiaus, kol jis neatvės. Audinys gali užsidegti, sukeldamas rimtus sužalojimus.

Asmeninei saugai dėvėkite tinkamus drabužius. Laidi, neprigludusi apranga ar rankovės niekada neturėtų būti dėvimos naudojant krosnelę. Kai kurie sintetiniai audiniai yra labai degūs ir neturėtų būti dėvimi kepant.

Nenaudokite neišpakuotų maisto konteinerių, nes slėgio kaupimasis gali sukelti konteinerių sprogimą. Uždegant degiklį, visada atidžiai stebėkite, ką darote.

Nenaudokite krosnelės labai riebiai mėsai ar kitiems produktams, kurie padidina ugnį.

Temperatūra po krosnele yra aukšta. Nedėkite krosnelės ant stalo su degiomis staltiesėmis, plastiku ar kitomis degiomis medžiagomis.

ĮSPĖJIMAS: Naudodami krosnelę, nelieskite išorinės korpuso, akmens kepimo plokštės ar aplinkinių vietų, nes šios sritys tampa labai karštos ir gali sukelti nudegimus.

Kai vėjo greitis viršija 3 m/s, nenaudokite picos krosnelės, nukreiptos į vėją.

Prietaisas skirtas naudoti tik lauke.

Nekeiskite prietaiso.

Nekelkite prietaiso naudojimo metu.

Šis prietaisas nėra skirtas montuoti laive ar poilsio transporto priemonėje.

Užgesinkite dujų tiekimą prie dujų cilindro po naudojimo.

Bet koks prietaiso modifikavimas gali būti pavojingas ir sukelti sužalojimų ar nuostolių.

Bet kokia neautorizuota prietaiso modifikacija panaikins garantiją.

Šis prietaisas turi būti laikomas toli nuo degių medžiagų naudojimo metu.

Prietaisas neturi turėti jokių viršutinių kliūčių, pvz., medžių, krūmų ar palapinių stogų.

Prietaisas turi būti montuojamas su 1 m atstumu aplink jį.

Pica krosnelė neturėtų būti naudojama arti degių medžiagų (naftos produktų, skiediklių ar kitų degių medžiagų).

Šio prietaiso naudojimas uždarose patalpose gali būti pavojingas ir yra UŽDRAUSTAS. .
Picų krosnies durelės yra jūsų lauke naudojamos „Cozze“ picų krosnies mobiliosios durelės. Naudojant šias picų krosnies dureles pašildymo metu galima sutrumpinti pašildymo trukmę 20–30 %.
Picos orkaitės dureles BŪTINA išimti po 20 minučių pakaitinimo.
Picų krosnies dureles reikia NUIMTI, kai temperatūra pasiekia 650 °C. Temperatūrai nukritus galite vėl sumontuoti picų krosnies dureles ir kepti picas, tačiau krosnies temperatūra niekuomet neturi viršyti 650 °C.
Kepimo metu picų krosnies durelės turi būti dedamos ant picų orkaitės lygiu paviršiumi.
Kepdami nedėkite picų krosnies durelių ant picų krosnies viršaus.

AKUMULIATORIAUS ĮDĖJIMAS IR KEITIMAS

Norėdami įdėti ar pakeisti akumuliatorių savo Cozze pica krosnelėje, pasukite uždegimo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę, kol jis bus pašalintas.

Įdėkite arba pakeiskite 1,5 V AA akumuliatorių ir vėl prisukite uždegimo mygtuką.

Įsitikinkite, kad akumuliatoriaus terminalai yra teisingai prijungti.



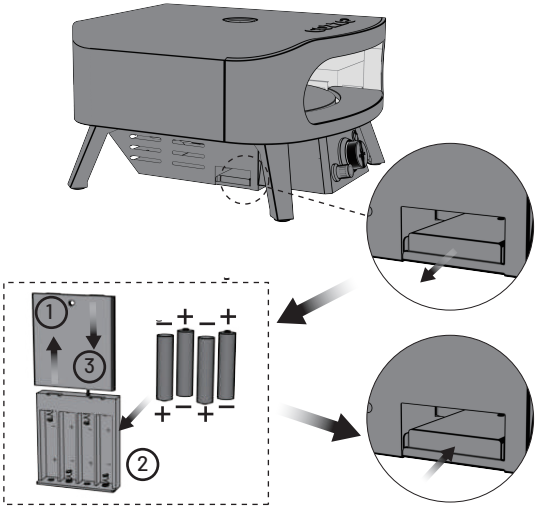
NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atidžiai vykdykite šias instrukcijas, kad išvengtumėte rimto krosnelės pažeidimo ir sužalojimo sau arba turtui.

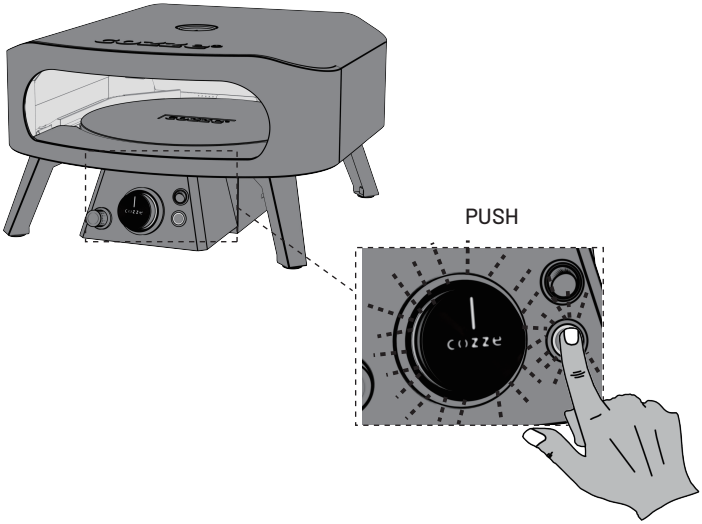
1. Surinkite pica krosnelę, atidžiai laikydamiesi surinkimo instrukcijų.
2. Prijunkite dujų žarną prie pica krosnelės. Prijunkite reguliatorių prie žarnos.
3. Prijunkite reguliatorių prie cilindro vožtuvo, laikydamiesi reguliatoriaus instrukcijų, pateiktų su reguliatoriumi.
4. Prieš įjungdami dujų tiekimą, visus valdymo mygtukus pasukite į „IŠJUNGTA“ padėtį.
5. Valdykite reguliatorių pagal su juo pateiktas instrukcijas.

LED LEMPA

1 VEIKSMAS: įdėkite 4 baterijas į baterijų skyrių, tuomet pritvirtinkite baterijų skyrių dešinėje pusėje.

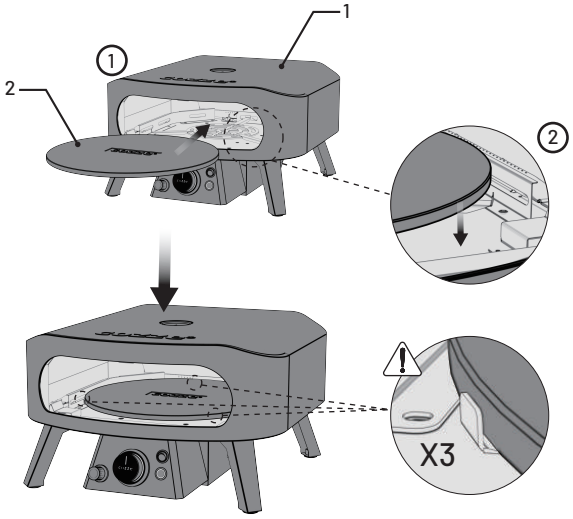


2 VEIKSMAS: įdėję baterijas, įsitikinkite, kad valdymo rankenėlė yra išjungimo padėtyje, paspauskite paleidiklį, kad įjungtumėte LED lempą, LED lempa švies balta spalva, pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, LED lempa švies raudona spalva. Nepamirškite paspausti paleidiklio dar kartą, kad išjungtumėte LED lempą po naudojimo.

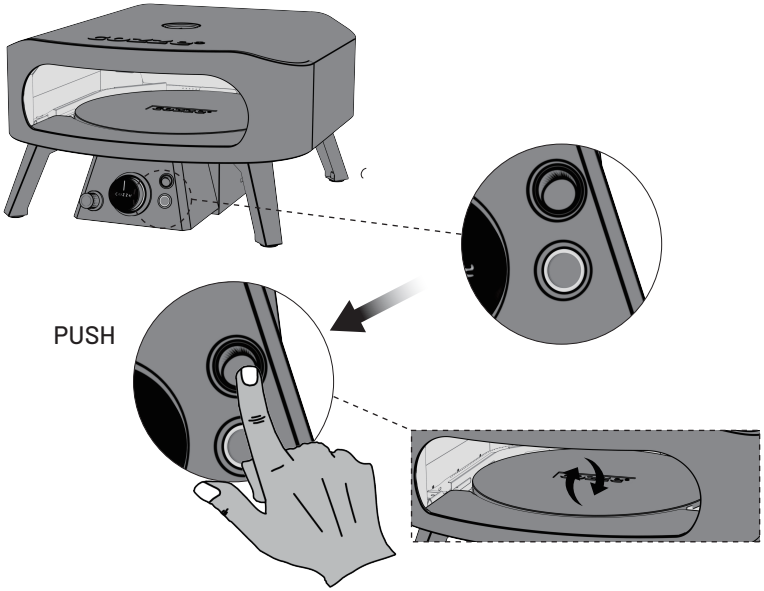


ROTACINIS VARIKLIS

1 VEIKSMAS: uždėkite picos akmenį ant besisukančios atramos.



2 VEIKSMAS: įsitikinkite, kad baterijų skyriuje įdėtos baterijos. Paspauskite paleidiklį, kad įjungtumėte rotacinį variklį, ir picos akmuo pradės suktis.



IŠJUNGIMAS IR KEITIMAS

1. Prijunkite dujų cilindrą prie pica krosnelės, laikydamiesi su reguliatoriumi pateiktų instrukcijų.
2. Pasukite valdymo mygtuką į „IŠJUNGTA“ padėtį.
3. Įjunkite dujų tiekimą cilindro ar reguliatoriaus jungikliu, laikydamiesi su reguliatoriumi pateiktų prijungimo ir veikimo instrukcijų. Patikrinkite cilindro ir reguliatoriaus jungtį, taip pat žarnos, prijungtos prie pica krosnelės, jungtį dėl nuotėkio, naudodami muiluotą vandenį. Bet koks nuotėkis parodys burbulus nuotėkio vietoje. Jei radote nuotėkį, nenaudokite pica krosnelės. Kreipkitės į savo dujų arba pica krosnelės tiekėją patarimo.
4. Norėdami uždegti degiklį, paspauskite valdymo mygtuką ir laikykite jį paspaudę, sukdami prieš laikrodžio rodyklę iki „Pilno galingumo“ padėties ir paspauskite uždegimo mygtuką. Tai uždegs degiklį. Patikrinkite, ar degiklis yra įjungtas. Jei degiklis neužsidega, pakartokite šį procesą.
5. Jei degiklis neužsidega po dviejų bandymų, uždarykite dujų vožtuvą ir palaukite 5 minutes prieš bandydami vėl uždegti.
6. Kai degiklis užsidega, degiklio galingumą galima reguliuoti, paspaudžiant žemyn ir sukant mygtuką prieš laikrodžio rodyklę bet kurioje pozicijoje tarp pilno ir mažo galingumo padėties.
7. Po to, kai krosnelė įkaista naudojimui, temperatūra turėtų būti sumažinta kepimo metu. Krosnelė išskiria daug šilumos, todėl temperatūra turi būti koreguojama iki teisingos kepimo temperatūros.
8. Norėdami išjungti pica krosnelę, pasukite cilindro vožtuvo rankeną arba reguliatoriaus jungiklį į „IŠJUNGTA“ padėtį, laikydamiesi su reguliatoriumi pateiktų instrukcijų. Kai degikliai užges, visus valdymo mygtukus pasukite į „IŠJUNGTA“ padėtį.

ĮSPĖJIMAS: Jei degiklis neįsijungia, pasukite valdymo mygtuką (pulkite laikrodžio rodyklę) ir taip pat uždarykite cilindro vožtuvą. Palaukite penkias minutes prieš bandydami vėl uždegti, laikydamiesi uždegimo sekos. Arba pakeiskite AA baterijas.

Po naudojimo uždarykite dujų tiekimą, arba pasukdami reguliatoriaus jungiklį „IŠJUNGTA“, arba uždarydami cilindro vožtuvą. Jei naudojimo metu užsidega, pasukite valdymą, cilindro vožtuvą ir reguliatoriaus jungiklį į „IŠJUNGTA“ padėtį.

Palaukite 5 minutes prieš bandydami vėl uždegti prietaisą. Jei problema išlieka po uždegimo, kreipkitės į savo dujų tiekėją arba parduotuvę, kurioje įsigijote pica krosnelę, arba į kvalifikuotą dujų inžinierių pagalbos ar remonto. Niekada nesistenkite išspręsti problemos patys, nes tai gali sukelti rimtų sužalojimų ir/arba nuostolių.

Prieš laikydami, nuvalykite prietaisą nuo perteklinės riebalų, naudodami drėgną skudurėlį su švelniu plovikliu.

Laikykite prietaisą švarioje, sausoje vietoje.

Nenaudokite dujų cilindro viduje. Laikykite gerai vėdinamoje vietoje, toli nuo tiesioginių saulės spindulių.

DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS PRIE PRIETAISO

Šis prietaisas skirtas naudoti tik su mažo slėgio butano arba propano dujomis ir su tinkamu mažo slėgio reguliatoriumi per fleksibilų vamzdį. Vamzdis turi būti tvirtinamas prie reguliatoriaus ir prietaiso su vamzdžių spaustukais/raktais. Ši pica krosnelė skirta dirbti su 28-30 mbar reguliatoriumi, naudojant butano dujas, ir 37 mbar reguliatoriumi, naudojant propano dujas, taip pat reguliatoriumi su butano/propono mišiniu 28-30 mbar. Naudokite tinkamą reguliatorių, sertifikuotą pagal BSEN 16129: 2013. Prašome kreiptis į savo LPG tiekėją, kad gautumėte informaciją apie tinkamą reguliatorių dujų cilindrui. Prieš naudojant pica krosnelę, atlikite nuotėkio testą, naudodami muiluotą vandenį.

NUOTĖKIO PATIKRIMAS

Pagaminkite 2-3 skysčio uncijos nuotėkio detekcijos tirpalo, sumaišydami vieną dalį indų ploviklio su 3 dalimis vandens.
Užtikrinkite, kad valdymo vožtuvas būtų „IŠJUNGTA“.
Prijunkite reguliatorių prie cilindro ir į/jungimo vožtuvą prie degiklio, užtikrinkite, kad jungtys būtų tvirtos, tada įjunkite dujas.
Patepkite muiluotu tirpalu žarną ir visas jungtis. Jei atsiranda burbulų, turite nuotėkį, kurį reikia ištaisyti prieš naudojimą.
Pakartotinai patikrinkite po defekto pašalinimo. Po testavimo uždarykite dujas cilindre.
Jei pastebėtas nuotėkis negali būti ištaisyta, nesistenkite patys jį ištaisyti, bet kreipkitės į savo dujų tiekėją.

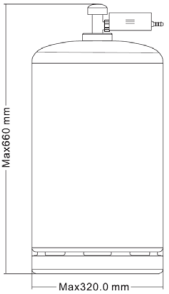
REGULIATORIUS IR ŽARNA

Naudokite tik reguliatorius ir žarnas, patvirtintas LPG pagal aukščiau nurodytus slėgius (žr. techninę informaciją). Reguliatoriaus tarnavimo laikas yra maždaug 10 metų. Rekomenduojama reguliatorių keisti per 10 metų nuo pagaminimo datos. Neteisingo reguliatoriaus ar žarnos naudojimas yra nesaugus; visada patikrinkite, ar turite tinkamas dalis, prieš naudodami prietaisą. Naudojama žarna turi atitikti atitinkamus standartus pagal naudojimo šalį. Žarnos ilgis turi būti 1,5 metro (maksimalus). Nusidėvėjusi ar pažeista žarna turi būti pakeista. Įsitikinkite, kad žarna nėra užblokuota, sulenkta ar liečiasi su pica krosnelės dalimi, išskyrus prijungimo vietą. Žarna turi atitikti standartą EN16436.
Žarna neturi būti sukama ar sulenkta, kai prijungta prie dujų cilindro. Lanksti metalinė ar guminė žarna, naudojama prietaiso prijungimui prie LPG cilindro, turi būti keičiama pagal numatytus intervalus ir pagal galiojančius nacionalinius taisykles.
Jokia žarnos dalis neturi liestis su prietaiso dalimi.
Pica krosnelė gali būti naudojama su dujų žarna su ¼” sriegio arba su nipeliu ir žarnų spaustuku. Įsitikinkite, kad sriegis ir/arba spaustukas yra tvirtai prisukti ir kad jungtys nesandarios!
Prijungdami dujų žarną prie žarnos jungties, naudodami žarnų spaustuką, rekomenduojama žarną įdėti į karštą vandenį ir šiek tiek indų ploviklio įpilti į žarnos vidų, kad būtų lengviau prijungti žarną.

PRIETAISO LAIKYMAS

Prietaiso laikymas viduje yra leidžiamas tik tada, kai cilindras yra atjungtas ir pašalintas iš prietaiso. Kai prietaisas nebus naudojamas tam tikrą laiką, jis turėtų būti laikomas originalioje pakuotėje sausoje ir dulkėtoje aplinkoje.

DUJŲ CILINDRAS



Prietaisą galima naudoti su bet kokiu dujų cilindru, kurio svoris yra nuo 4,5 kg iki 15 kg butano, 3,9 kg iki 13 kg propano. Dujų cilindro negalima numesti ar elgtis grubiai! Jei prietaisas nėra naudojamas, cilindras turi būti atjungtas. Po atjungimo nuo prietaiso uždėkite apsauginį dangtelį ant cilindro.
Cilindrai turi būti laikomi lauke vertikaliai, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Cilindras niekada neturi būti laikomas vietose, kur temperatūra gali viršyti 50°C. Nenaudokite cilindro netoli ugnies, židinio ar kitų užsidegimo šaltinių. NEKONKRENTUOKITE.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS: Visi valymo ir priežiūros darbai turi būti atliekami, kai pica krosnelė yra šalta ir dujų tiekimas yra IŠJUNGTA prie dujų cilindro. Rekomenduojama valyti ir prižiūrėti prietaisą mažiausiai kartą per mėnesį.

VALYMAS

„Išdegimas“ pica krosnelės po kiekvieno naudojimo (apie 15 minučių) sumažins maisto likučių kiekį iki minimumo.

IŠORINIS PAVIRŠIUS
Naudokite švelnų ploviklį arba kepimo sodą ir karšto vandens tirpalą. Nedirbančių scouring milteliai gali būti naudojami atspariems dėmėms, tada nuplaukite vandeniu.

PLASTIKINIAI PAVIRŠIAI
Nuplaukite minkštu skudurėliu ir karšto muiluoto vandens tirpalu. Nuplaukite vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, riebalų šalinimo priemonių ar koncentruotų kepsnių valiklių plastikiniams komponentams.

PICA AKMUO
Naudokite švelnų muiluoto vandens tirpalą. Nedirbančių scouring milteliai gali būti naudojami atspariems dėmėms, tada nuplaukite vandeniu.

GERIAUSIOS PICOS KEPAMOS „COZZE“ PICA KROSNELĖJE

Geriausiems rezultatams jums reikalinga gera tešla ir labai karšta pica krosnelė, pageidautina apie 400 °C. Trumpai tariant, pica krosnelė turi būti LABAI karšta, nes būtent aukšta temperatūra daro picą traškią ir purią. Uždekite pica krosnelę pakankamai laiko prieš kepant picą. Ką daryti: Įsitikinkite, kad pica krosnelė ir picos akmuo yra tinkamai išdėstyti. Prijunkite dujų butelį prie pica krosnelės ir įjunkite krosnelę didžiausia temperatūra. Jūsų „Cozze“ pica krosnelėje yra trys degikliai, du šoninėse dalyse ir vienas krosnelės gale. Patikrinkite, ar visi trys degikliai dega. Termometras rodo temperatūrą krosnelėje ir yra tik

informacinis. Akmuo visada įšils ilgiau nei pati krosnelė ir bus pakankamai karštas tik po mažiausiai 20 minučių kaitinimo. „Cozze“ infraraudonųjų spindulių termometras gali būti naudojamas norint nustatyti tikslią akmens temperatūrą. Atsižvelkite į tai, kad kaitinimo laiką gali paveikti vėjas ir lauko temperatūra. Leiskite pica krosnelei įkaisti apie 20 minučių. Tada ji bus paruošta kepti pačias skaniausias picas. Kai jūsų pica bus paruošta kepti, švelniai įstumkite ją į krosnelę ant picos akmens, naudodami picos mentelę. Sumažinkite kaitrą iki vidutinio, kad picą viršus nesudegtų. Kepkite, kol pica bus traški ir sūris ištirps. Švelniai išimkite picą iš krosnelės ir padėkite ją ant pjaustymo lentos. Leiskite savo garuojančiai karštai picai šiek tiek atvėsti, prieš ją pjaustydami ir dalindamiesi su savo artimaisiais. Padidinkite pica krosnelės temperatūrą iki didžiausios ir palikite ją keletą minučių prieš kepant kitą picą. Mėgaukitės savo pica krosnele ir skanaus!

GARANTIJA

„Cozze“ garantija apima šiuos punktus:

2 metų garantija

- Dujų degikliai.
- Ugniai atsparūs elementai, apsaugantys degiklius.
- Barbekiu lentynos

Aukščiau nurodyta garantija galioja šiomis sąlygomis:

- „Cozze“ produktas naudojamas pagal naudojimo instrukcijas.
- Jis tinkamai surinktas pagal instrukcijas.
- Jis prižiūrimas ir dažnai valomas.
- Jis laikomas uždengtas, kai krosnelė nenaudojama.
- „Cozze“ žiemojimo laikymas: visi mediniai „Cozze“ produktų elementai ir priedai turi būti laikomi patalpose žiemą.
- „Cozze“ produktas turi būti prijungtas prie tinkamo dujų tipo.
- Jis turi būti padėtas ant lygios, saugios paviršiaus.
- Negalima montuoti neoriginalių „Cozze“ dalių ant „Cozze“ produkto.
- „Cozze“ produktas neturi būti saugomas kaip nuolatinis komponentas netoli jūros ar baseinų ar SPA, kuriuose yra chloro.

Valymas:

„Cozze“ produktai turi ilgą tarnavimo laiką, jei krosnelė valoma po naudojimo.

- Visų „Cozze“ krosnelių degiklio blokas pagamintas iš nerūdijančio plieno ir gali būti valomas naudojant krosnelės valiklį, jei reikia.
- „Cozze“ produkto vidus ir išorė turi būti kruopščiai valomi po naudojimo.
- Krosnelės vidus ir picos akmuo turi būti valomi po naudojimo, naudojant kempinę ir karštą vandenį su indų plovikliu. Įsitikinkite, kad po valymo pašalinate perteklinį vandenį ir ploviklius.
- Barbekiu lentynos turi būti valomos taip pat, naudojant karštą vandenį ir indų ploviklį arba krosnelės valiklį. (Nenaudokite plieno šepetėlio ant lentynos)
- Nerūdijančio plieno dalis galima tepti „Caramba®“ multispray ir medvilniniu audiniu.

PLYNOVÁ PIZZA RÚRA

SK - Používateľský manuál

UPOZORNENIE! PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ POUŽÍVAJTE IBA NA VOĽNOM PRIESTORE.

Pozorne si prečítajte tento návod a uistite sa, že vaša pizza rúra je správne nainštalovaná, zostavená, udržiavaná a servisovaná v súlade s týmito pokynmi. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k vážnym zraneniam a/alebo poškodeniu majetku. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky tejto pizza rúry, obráťte sa na svojho predajcu, dodávateľa plynu, výrobcu alebo zástupcu.

Poznámky pre používateľa:

POUŽÍVAJTE IBA NA VOĽNOM PRIESTORE.

PREČÍTAJTE SI NÁVOD PRED POUŽITÍM ZARIADENIA.

UPOZORNENIE: PRÍSTUPNÉ ČASTI MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE, DRŽTE MALÉ DETI OD RÚRY.

UPOZORNENIE: NEDOTÝKAJTE SA POVRCHOV PIZZA RÚRY POČAS POUŽÍVANIA, PRETOŽE SA VEĽMI ZAHREJE.

NEMEŤE ZARIADENIE POČAS POUŽÍVANIA.
USCHOVAJTE PRE BUDÚCE ODKAZY.

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

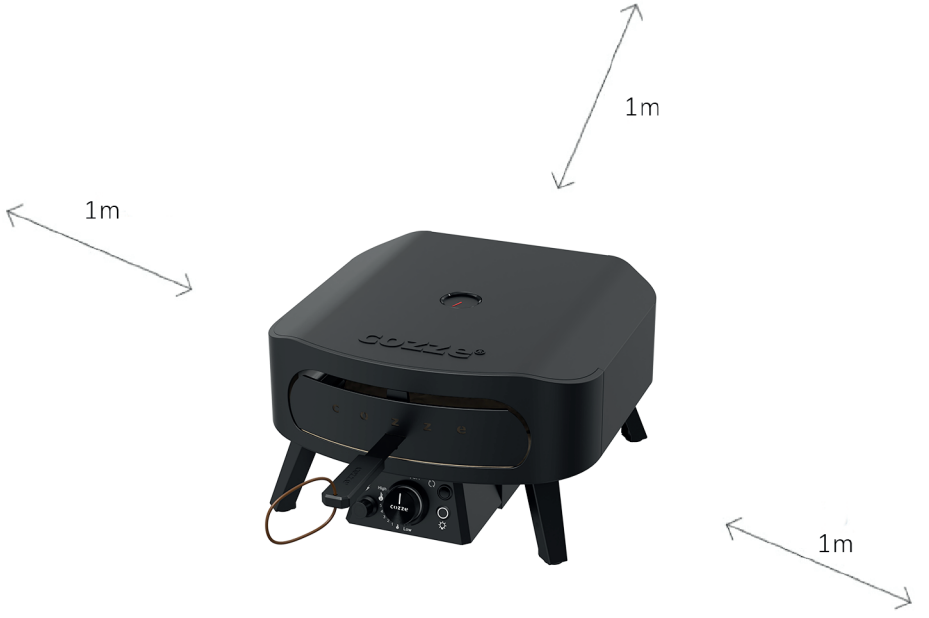
Model č.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin č.
Názov zariadenia	Plynová pizza rúra CE				2531DP-0142
Krajina určenia	Kategórie	Typ plynu	Tlak (mbar)	Veľkosť injektora (mm) / Označenie injektora	Tepelný vstup (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Bután (G30) / Propán (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Bután (G30) / Propán (G31) / ich zmesi	28-30	1,20	

Vyrobené v: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dánsko
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Poznámky pre používateľa:

Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny a uistite sa, že vaša pizza rúra je správne nainštalovaná, zostavená a udržiavaná. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k vážnym zraneniam a/alebo poškodeniu majetku. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky, obráťte sa na svojho predajcu alebo LPG spoločnosť. Zariadenie a plynová fľaša musia byť umiestnené na rovnom povrchu a nemali by byť používané, keď sú zapálené. Výmenu plynových fliaš vykonávajte ďaleko od akýchkoľvek zdrojov zapálenia. Odporúča sa používať ochranné rukavice pri manipulácii s obzvlášť horúcimi komponentmi. Časti, ktoré sú uzavreté výrobcom alebo jeho zástupcom, nesmú byť manipulované používateľom.

Poznámka pre spotrebiteľa: Uchovajte na budúce použitie.



POUŽITIE A CHARAKTERISTIKY

Pizza rúra je bezpečná a jednoduchá na používanie. Špecifikované plyny pre použitie sú bután pri 28 až 30 mbar, propán pri 37 mbar, zmesi butánu a propánu pri 30 mbar, zmesi butánu a propánu pri 37 mbar a zmesi butánu a propánu pri 50 mbar. Uistite sa, že svoju pizza rúru používate iba pri správnom tlaku, na ktorý je zariadenie navrhnuté. Adekvátna ventilácia je kľúčová pre správne spaľovanie a účinnosť pizza rúry. To zabezpečí bezpečnosť používateľa a ďalších ľudí v okolí miesta, kde je zariadenie používané. Nikdy nepoužívajte zariadenie v uzavretých priestoroch. Odporúča sa predhreť pizza kameň pred pečením pizze.

NEMEŤE používať kameň nad otvoreným plameňom.

Vyhnite sa extrémnym teplotným zmenám kameňa. NEDÁVAJTE zmrazené potraviny na horúci kameň. Kameň je krehký a môže sa zlomiť, ak je narazený alebo spadol. Kameň je počas používania veľmi horúci a ostáva horúci dlhú dobu po použití.

NEMEŤE chladit kameň vodou, keď je horúci. Po umytí kameňa vodou, prosím, osušte kameň pred použitím. Deti by nemali byť ponechané samé alebo bez dozoru v oblasti, kde sa rúra používa. Nedovoľte deťom sedieť, stáť alebo sa hrať okolo rúry kedykoľvek. Nikdy nenechávajte oblečenie alebo iné horľavé materiály v kontakte s akýmkoľvek horákom alebo horúcim povrchom, kým sa nezchladí. Tkanina môže sa zapáliť, čo spôsobí vážne zranenie. Pre osobnú bezpečnosť noste správne oblečenie. Voľné oblečenie alebo rukávy by sa nikdy nemali nosiť pri používaní rúry. Nenechávajte zavreté nádoby na potraviny, pretože nahromadený tlak môže spôsobiť ich prasknutie. Pri zapálení horáka vždy venujte pozornosť tomu, čo robíte. Nepoužívajte rúru na varenie extrémne tučných mias alebo iných produktov, ktoré zvyšujú vzplanutie. Teplota pod rúrou je vysoká. Nenechávajte rúru na stole s horľavými ubrusmi, plastom alebo inými horľavými materiálmi.

UPOZORNENIE: Pri používaní rúry sa nedotýkajte vonkajšej škrupiny, kamennej pečiacej dosky alebo bezprostredného okolia, pretože tieto oblasti sa stávajú veľmi horúcimi a môžu spôsobiť popáleniny. Keď je rýchlosť vetra nad 3 m/s, nepoužívajte pizza rúru čelom do vetra. Zariadenie je navrhnuté iba na vonkajšie použitie. NEMEŤE zariadenie upravovať. NEMEŤE zariadenie presúvať počas používania. Toto zariadenie nie je určené na inštaláciu na lodi ani na rekreačnom vozidle. Po použití vypnite prívod plynu na plynovú fľašu. Akékoľvek úpravy zariadenia môžu byť nebezpečné a môžu spôsobiť zranenia alebo škodu na majetku. Akékoľvek neoprávnené úpravy zariadenia spôsobia neplatnosť záruky na toto zariadenie.

Toto zariadenie musí byť počas používania uchovávané mimo horľavých materiálov.

Zariadenie nesmie mať žiadne prekážky nad ním.

Napr. stromy, kríky, prístrešky. Zariadenie musí byť nainštalované s odstupom 1 m okolo zariadenia.

Pizza rúra sa nesmie používať blízko horľavých materiálov. (Produkty na báze ropy, riedidlá alebo iné látky, ktoré sú klasifikované ako horľavé.)

Použitie tohto zariadenia v uzavretých priestoroch môže byť nebezpečné a je ZAKÁZANÉ.

Dvierka pece na pizzu sú mobilné dvierka pre pec na pizzu Cozze na používanie vonku. Použitie týchto dvierok pece na pizzu počas rozohrievania môže skrátiť dobu rozohrievania 20 – 30 %.
Dvierka pece na pizzu MUSIA byť odstránené po predhriatí na 20 minút.
Dvierka pece na pizzu SA MUSIA odstrániť, keď teplota dosiahne 650 °C. Ak teplota klesne, môžete medzi pečením pizze opäť namontovať dvierka pece na pizzu, ale teplota pece nesmie nikdy prekročiť 650 °C.
Dvierka pece na pizzu musia byť počas pečenia umiestnené na peci na pizzu s rovným povrchom. Počas pečenia neumiestňujte dvierka pece na pizzu na vrch pece na pizzu.

VLOŽENIE A VÝMENU BATÉRIE

Na vloženie alebo výmenu batérie vo vašej „Cozze“ pizza rúre otočte spínač zapálenia proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nemôže odstrániť.

Vložte alebo vymeňte 1,5 V AA batériu a opäť pripevnite spínač zapálenia na miesto.

Uistite sa, že svorky batérie sú pripojené správnym spôsobom.



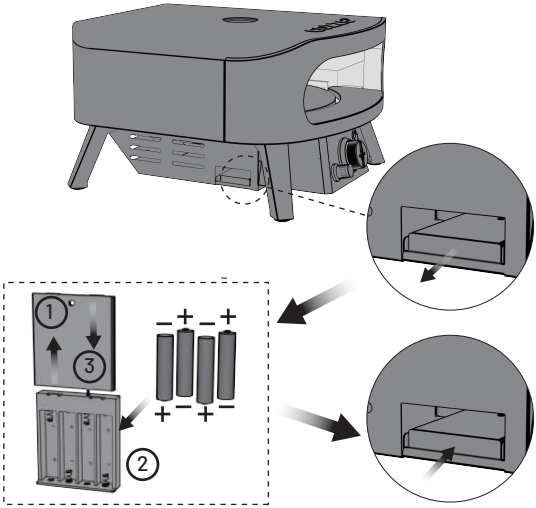
POKYNY NA POUŽITIE

Dôkladne dodržujte tieto pokyny, aby ste predišli vážnemu poškodeniu vašej pizza rúry a zraneniam seba a majetku.

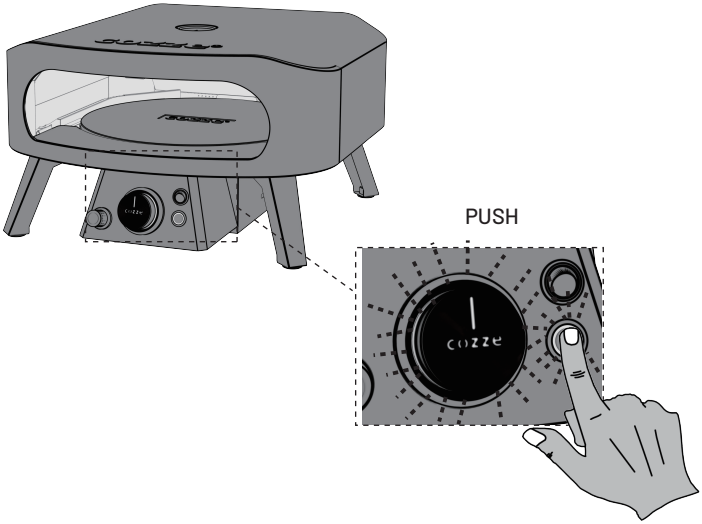
1. Zostavte pica rúru podľa pokynov na zostavenie.
2. Pripojte plynovú hadicu k pica rúre. Pripojte regulátor k hadici.
3. Pripojte regulátor k ventilu fľaše podľa pokynov dodaných s regulátorom.
4. Pred zapnutím prívodu plynu do zariadenia nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „VYPNUTÉ“.
5. Prevádzkujte regulátor v súlade s pokynmi dodanými s regulátorom.

LED SVETLO

1. KROK: Vložte 4 ks batérií do priehradky na batérie a potom upevnite priehradku na batérie v správnej polohe.

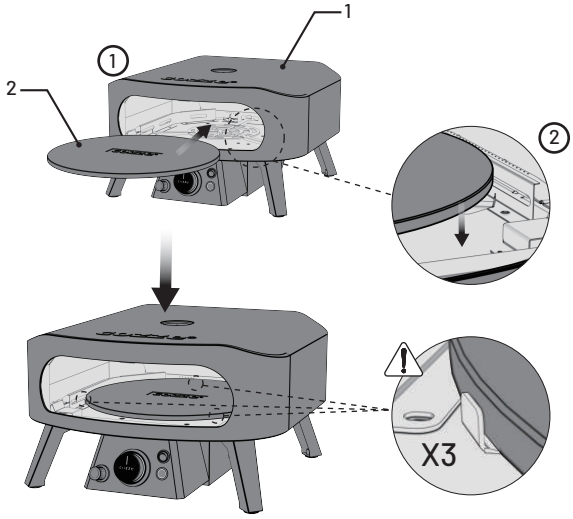


2. KROK: Po vložení batérií sa uistite, že je ovládací gombík v polohe „vypnuté“ a stlačením štartéra zapnite LED svetlo. LED svetlo svieti bielou farbou. Ovládací gombík otočte proti smeru hodinových ručičiek, farba LED svetla sa zmení na červenú. Po použití nezabudnite znova stlačiť štartér, aby sa LED svetlo vyplo.

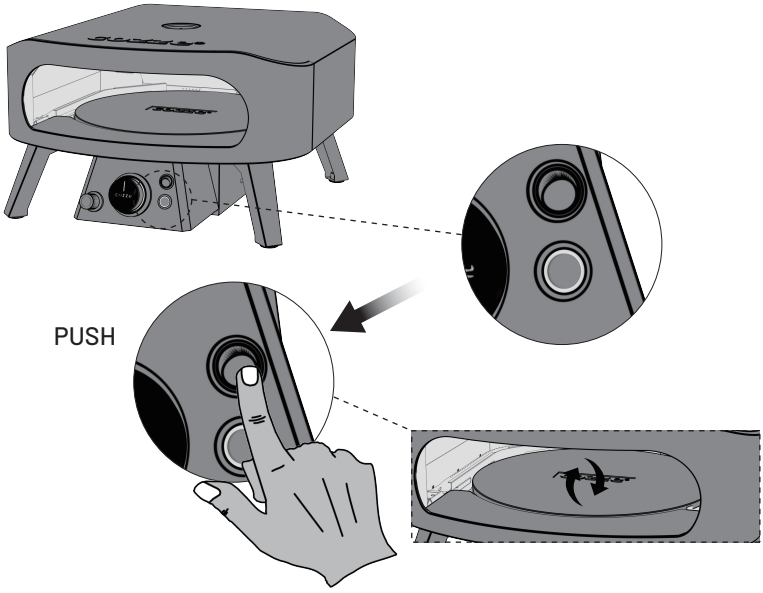


ROTAČNÝ MOTOR

1. KROK: Pizzový kameň položte na otočnú podperu.



2. KROK: Uistite sa, že v priehradke na batérie sú vložené batérie. Stlačením štartéra zapnite rotačný motor a pizzový kameň sa začne otáčať.



ZAPÁLENIE VAŠEJ PIZZA RÚRY

1. Pripojte plynovú fľašu k pica rúre podľa pokynov dodaných s regulátorom.
2. Otočte ovládacím gombíkom do polohy „VYPNUTÉ“.
3. Zapnite prívod plynu na fľaši alebo na regulátore podľa pokynov pre pripojenie a prevádzku regulátora. Skontrolujte pripojenie fľaše k regulátoru a hadicu pripojenú k vstupe hadice pica rúry na úniky pomocou mydlovej vody. Ak sa objavia bubliny, máte únik, ktorý je potrebné opraviť pred použitím.
4. Ak chcete zapáliť horák, stlačte ovládací gombík nadol a držte ho stlačený, zatiaľ čo otáčate proti smeru hodinových ručičiek na „Plnú rýchlosť“ a stlačte tlačidlo zapálenia. Týmto sa zapáli horák. Skontrolujte, či horák horí. Ak sa horák nezapálil, zopakujte tento proces.
5. Ak sa horák nezapálil po dvoch pokusoch, vypnite plynový ventil a počkajte 5 minút pred opätovným pokusom o zapálenie.
6. Keď sa horák zapálil, rýchlosť horáka môžete nastaviť stlačením gombíka a otočením proti smeru hodinových ručičiek na akúkoľvek pozíciu medzi plnou a nízkou rýchlosťou.
7. Po ohreve rúry na použitie by sa mala teplota počas pečenia znížiť. Rúra vyžaruje veľa tepla, a preto sa teplota musí nastaviť na správnu teplotu pečenia.
8. Aby ste vypnuli pica rúru, otočte rukoväť ventilu fľaše alebo prepínač regulátora do polohy „VYPNUTÉ“ podľa pokynov regulátora. Po uhasení horákov nastavte všetky ovládacie gombíky do polohy „VYPNUTÉ“.

UPOZORNENIE: Ak sa horák nezapáli, otočte ovládací gombík doprava (v smere hodinových ručičiek) a tiež zatvorte ventil fľaše. Počkajte päť minút pred pokusom o opätovné zapálenie podľa zapálenia. Alebo vymeňte batérie AA.

Po použití zatvorte prívod plynu otočením prepínača na regulátore na „VYPNUTÉ“ alebo zatvorením ventilu fľaše. V prípade zapaľovania pri používaní zariadenia. Otočte ovládací gombík, ventil fľaše a prepínač regulátora do polohy „VYPNUTÉ“.

Počkajte 5 minút pred pokusom o opätovné zapálenie zariadenia. Ak problém pretrváva aj po opätovnom zapálení, obráťte sa na svojho dodávateľa plynu alebo obchod, kde ste zakúpili pica rúru, alebo na kvalifikovaného plynárskeho inžiniera na pomoc alebo opravu. Nikdy sa nepokúšajte problém sami odstrániť, pretože to môže viesť k vážnym zraneniam a/alebo poškodeniu majetku. Pred uskladnením vyčistite zariadenie od nadbytočného tuku pomocou vlhkej handričky s jemným čistiacim prostriedkom. Uložte zariadenie do čistej, suché prostredia.

Nenechávajte plynovú fľašu v interiéri. Uložte ju na dobre vetranom mieste, mimo priameho slnečného žiarenia.

PRIPOJENIE PLYNOVEJ FĽAŠE K ZARIADENIU

Toto zariadenie je vhodné iba na použitie s plynom butánom alebo propánom s nízkym tlakom a je vybavené vhodným regulátorom s nízkym tlakom prostredníctvom flexibilnej hadice. Hadica by mala byť pripevnená k regulátoru a zariadeniu pomocou sponiek/nutov na hadice. Táto pica rúra je nastavená na prevádzku s regulátorom 28-30 mbar s butánom a regulátorom 37 mbar s propánom, a regulátorom s zmesou butánu/propánu na 28-30 mbar.

Použite vhodný regulátor certifikovaný podľa BSEN 16129: 2013. Obráťte sa na svojho dodávateľa LPG pre informácie o vhodnom regulátore pre plynovú fľašu. Pred použitím pica rúry vykonajte test úniku pomocou mydlovej vody.

NA SKONTROLOVANIE ÚNIKOV

Pripravte 2-3 tekuté unce roztoku na detekciu únikov zmiešaním jednej časti umývacieho prostriedku s 3 časťami vody.

Uistite sa, že regulačný ventil je „VYPNUTÝ“.

Pripojte regulátor k fľaši a prepínaču VYPNUTIE/ZAPNUTIE k horáku, uistite sa, že spojenia sú zabezpečené a potom zapnite plyn.

Naneste mydlový roztok na hadicu a všetky spoje. Ak sa objavia bubliny, máte únik, ktorý treba opraviť pred použitím.

Po oprave testujte znovu. Po teste vypnite plyn na fľaši.

Ak sa zistený únik nedá opraviť, nepokúšajte sa ho opraviť, ale obráťte sa na svojho dodávateľa plynu.

V prípade úniku plynu zatvorte prívod plynu.

REGULÁTOR A HADICA

Používajte iba regulátory a hadice schválené pre LPG pri vyššie uvedených tlakoch (pozri technické informácie). Očakávaná životnosť regulátora sa odhaduje na 10 rokov. Odporúča sa vymeniť regulátor do 10 rokov od dátumu výroby.

Použitie nesprávneho regulátora alebo hadice je nebezpečné; vždy skontrolujte, či máte správne položky pred prevádzkovaním zariadenia.

Použitá hadica musí vyhovovať príslušnému štandardu pre krajinu používania. Dĺžka hadice musí byť maximálne 1,5 metra. Opotrebovaná alebo poškodená hadica musí byť vymenená.

Uistite sa, že hadica nie je zablokovaná, ohnutá alebo v kontakte s akoukoľvek časťou pica rúry okrem jej pripojenia.

Hadica by mala vyhovovať štandardu EN16436.

Hadica by nemala byť skrútená ani ohnutá, keď je pripojená k plynovému valcu.

Flexibilná kovová alebo gumová trubica, používaná na pripojenie zariadenia k LPG valcu, musí byť vymenená v určených intervaloch a v súlade s platnými národnými predpismi.

Žiadna časť hadice by sa nemala dotýkať žiadnej časti zariadenia.

Pizza rúra môže byť používaná s plynovou hadicou s ¼“ závitom alebo plynovou hadicou s nátrubkom a svorkou na hadicu.

Uistite sa, že závit a/alebo svorka sú pevne utiahnuté a že pripojenia netečú!

Pri pripojení plynového hadice na pripojenie hadice pomocou svorky sa odporúča

umiestniť hadicu do horúcej vody a na vnútornú stranu hadice naniesť trochu umývacieho prostriedku,

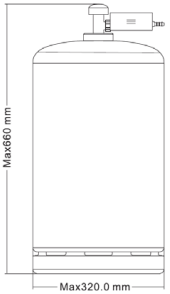
čo uľahčí pripojenie hadice k pripojeniu hadice.

SKLADOVANIE ZARIADENIA

Skladovanie zariadenia v interiéri je povolené iba v prípade, že je fľaša odpojená a odstránená zo zariadenia. Keď zariadenie nie je používané dlhší čas, malo by byť uložené v originálnom balení v suchom a bezprašnom prostredí.

PLYNOVÁ FĽAŠA

Zariadenie môže byť použité s akoukoľvek plynovou fľašou s hmotnosťou medzi 4,5 kg a 15 kg butánu a 3,9 kg až 13 kg propánu. Plynová fľaša by sa nemala padať ani s ňou manipulovať hrubo! Ak zariadenie nie je používané, fľaša musí byť odpojená. Po odpojení fľaše od zariadenia vráťte ochranný kryt na fľašu.



Fľaše musia byť skladované vonku vo vzpriamenej polohe a mimo dosahu detí. Fľaša sa nikdy nesmie skladovať tam, kde teploty môžu presiahnuť 50 °C.

Neskladujte fľašu blízko plameňov, pilota alebo iných zdrojov zapálenia. NEDYMITE.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

UPOZORNENIE: Všetko čistenie a údržba by mali byť vykonávané, keď je pizza rúra chladná a s vypnutým prívodom paliva na plynovú fľašu.

Odporúča sa čistiť a udržiavať zariadenie aspoň raz mesačne.

ČISTENIE

„Spálením“ pizza rúry po každom použití (približne 15 minút) sa minimalizuje nadbytok zvyškov jedla.

VONKAJŠÍ POVRCH

Použite jemný čistiaci prostriedok alebo roztok sódy bikarbóny a horúcej vody. Na odolné škvrny možno použiť neabrazívny čistiaci prášok, potom opláchnite vodou.

PLASTOVÉ POVRCHY

Umývajte mäkkou handričkou a roztokom horúcej mydlovej vody. Opláchnite vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače ani koncentrované čistiace prostriedky na plastové časti.

PIZZA KAMEŇ

Použite roztok jemného mydlového vody. Na odolné škvrny možno použiť neabrazívny čistiaci prášok, potom opláchnite vodou.

NAJLEPŠIE PIZZE SA PEČÚ V PIZZA RÚRE COZZE

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov potrebujete dobré cesto a veľmi horúcu pizza rúru, najlepšie okolo 400 °C. V skratke, pizza rúra musí byť VEĽMI horúca, pretože vysoká teplota robí pizzu chrumkavou a vzdušnou. Zapnite pizza rúru v dostatočnom predstihu pred pečením vašej pizze.

Čo robiť:

Uistite sa, že pizza rúra a pizza kameň sú správne umiestnené. Pripojte plynovú fľašu k pizza rúre a nastavte rúru na najvyššiu teplotu. Vaša pizza rúra Cozze má celkom tri horáky, dva po stranách a jeden na zadnej strane rúry.

Skontrolujte, či sú všetky tri horáky zapálené.

Teplomer ukazuje teplotu v rúre a slúži iba na orientáciu.

Kameň sa vždy zahreje dlhšie ako samotná rúra a bude dostatočne horúci až po minimálne 20 minútach ohrevu.

Na určenie presnej teploty kameňa môžete použiť infračervený teplomer Cozze.

Uvedomte si, že čas ohrevu môže ovplyvniť vietor a vonkajšia teplota.

Nechajte pizza rúru zahriať približne 20 minút. Potom bude pripravená na pečenie najchutnejších pízz.

Keď je vaša pizza pripravená na pečenie, jemne ju vložte do rúry na pizza kameň pomocou pizza lopatky. Znížte teplo na stredné, aby vrch vašej pizze nezhorel.

Až kým nebude pizza chrumkavá a syr sa neroztopí.

Jemne vyberte pizzu z rúry a položte ju na krájaciu dosku.

Nechajte vašu horúcu pizzu trochu vychladnúť pred tým, ako ju nakrájate a podelíte sa o ňu so svojimi blízkymi.

Zvýšte teplotu pizza rúry na najvyššiu a nechajte ju niekoľko minút pred pečením ďalšej pizze.

Užite si vašu pizza rúru a dobrú chuť!

ZÁRUKA

Záruka Cozze zahŕňa nasledujúce:

2-ročná záruka

- Plynové horáky.
- Spomaľovače horenia, ktoré chránia horáky.
- Grilovacie mriežky.

Vyššie uvedená záruka podlieha nasledujúcim podmienkam:

- Produkt Cozze sa používa podľa pokynov v užívateľskej príručke.
- Je správne zostavený v súlade s pokynmi.
- Je udržiavaný a pravidelne čistený.
- Je uskladnený zakrytý, keď nie je v používaní.
- Zimné skladovanie Cozze: Všetky drevené časti a príslušenstvo pre produkty Cozze musia byť v zime uskladnené v interiéri.
- Produkt Cozze musí byť pripojený k správnemu typu plynu.
- Musí byť umiestnený na rovnej, stabilnej ploche.
- Na produkt Cozze sa nesmú inštalovať neoriginálne časti Cozze.
- Produkt Cozze sa nesmie uskladňovať ako trvalá súčasť blízko mora alebo bazénov či spa, ktoré obsahujú chlór.

Čistenie:

Produkty Cozze majú dlhú životnosť, ak sa rúra čistí po použití.

- Horák v všetkých rúrach Cozze je vyrobený z nerezovej ocele a môže byť vyčistený čističom rúry, ak je to potrebné.
- Interiér a exteriér produktu Cozze musia byť dôkladne vyčistené po použití.
- Vo vnútri rúry a na pizza kameni sa musia po použití čistiť pomocou špongie a horúcej vody s umývacím prostriedkom. Uistite sa, že po čistení odstránite nadbytočnú vodu a čistiace prostriedky.
- Grilovacie mriežky sa musia čistiť rovnakým spôsobom s horúcou vodou a umývacím prostriedkom alebo čističom rúry. (Nepoužívajte oceľovú kefu na mriežku)
- Časti z nerezovej ocele môžu byť lubrikované pomocou Caramba® multispray a bavlnenej handričky.

PLINSKA PIZZA RÚRA

SLO - Uporabniški priročnik

OPOZORILO! ZA VAŠO VARNOST UPORABITE SAMO ZUNAJ.

Pozorno preberite ta navodila in zagotovite, da je vaša pizza rura pravilno nameščena, sestavljena, vzdrževana in servisirana v skladu s temi navodili. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči resne telesne poškodbe in/ali poškodbe premoženja. Če imate kakršna koli vprašanja glede sestavljanja ali delovanja te pizza rure, se obrnite na svojega prodajalca, dobavitelja plina, proizvajalca ali agenta.

Opombe za uporabnika:

UPORABITE SAMO ZUNAJ.

PREBERITE NAVODILA PRED UPORABO APARATA.

OPOZORILO: DOSTOPNI DELI SO LAHKO Zelo VROČI, DRŽITE MLADOSTNIKE DALJE.

OPOZORILO: NE DOTIKAJTE SE POVRŠIN PIZZA RÚRE MED UPORABO, KER POSTANE Zelo VROČA.

NE GIBAJTE APARATA MED UPORABO.

OBDRŽITE ZA BODOČE REFERENC.

TEHNIČNE INFORMACIJE

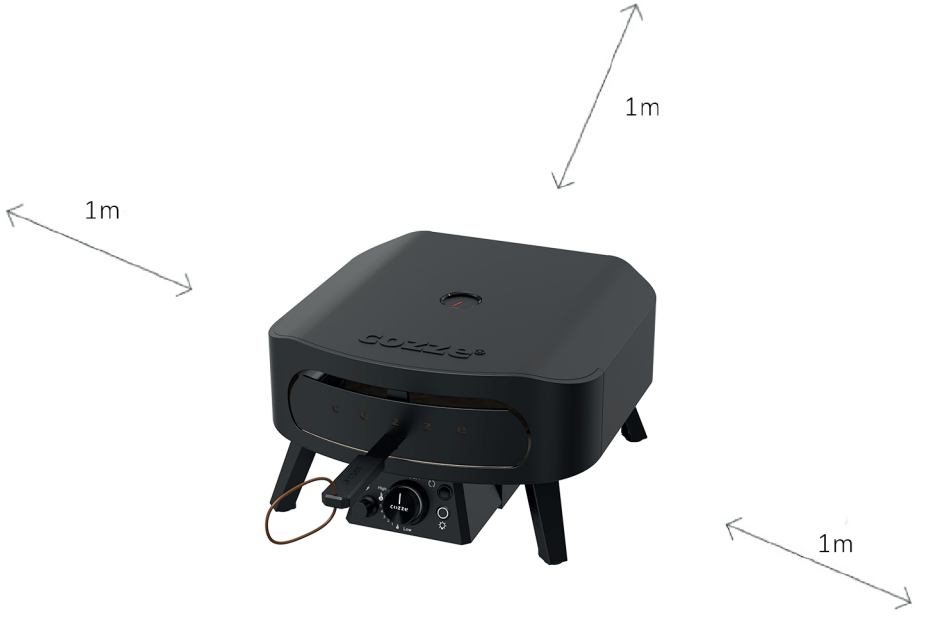
Model št.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin št.
Ime aparat	Plinska pizza rura CE				2531DP-0142
Država cilja	Kategorije	Vrsta plina	Tlak (mbar)	Velikost injektorja (mm)/ označevanje injektorja	Toplotna moč (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan (G30) / Propan (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan (G30) / Propan (G31) / njihove mešanice	28-30	1,20	

Proizvedeno v: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danska
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Opombe za uporabnika:

Pozorno preberite naslednja navodila in zagotovite, da je vaša pizza rura pravilno nameščena, sestavljena in vzdrževana. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči resne telesne poškodbe in/ali poškodbe premoženja. Če imate kakršna koli vprašanja glede sestavljanja ali delovanja, se obrnite na svojega prodajalca ali podjetje LPG. Aparat in jeklenka morata biti postavljena na raven površino in ju ne smemo uporabljati, medtem ko je rura vžgana. Zamenjava plinske jeklenke se mora izvajati daleč od virov vžiga. Priporočamo, da nosite zaščitne rokavice pri rokovanju z izjemno vročimi komponentami. Delov, ki jih je zaprl proizvajalec ali njegov agent, ne sme uporabiti uporabnik.

Opomba za potrošnika: Obdržite za prihodnje reference.



UPORABA IN LASTNOSTI

Pizza rura je varna in enostavna za uporabo. Določeni plini, ki se uporabljajo, so butan pri 28 do 30 mbar, propan pri 37 mbar, mešanice butana in propana pri 30 mbar, mešanice butana in propana pri 37 mbar in mešanice butana in propana pri 50 mbar. Ugotovite, da uporabljate svojo pizza ruro pri pravilnem tlaku, za katerega je aparat zasnovan.

Zadostna ventilacija je ključnega pomena za zgorevanje in učinkovitost pizza rure. To bo zagotovilo varnost uporabnika in drugih oseb v bližini območja, kjer se aparat uporablja. Aparata nikoli ne uporabljajte v zaprtem prostoru. Priporočamo, da pred peko pizze predhodno segrejete pizza kamen.

NE UPORABLJAJTE kamna nad odprtim plamenom.

Izogibajte se ekstremnim temperaturnim spremembam na kamnu. NE POSTAVLJAJTE zamrznjene hrane na vroč kamen. Kamen je krhek in se lahko zlahka zlomijo, če ga udarite ali spustite. Kamen je med uporabo zelo vroč in ostaja vroč dolgo po uporabi. NE HLADITE kamna z vodo, ko je vroč. Po čiščenju kamna z vodo, prosimo, da kamen posušite pred uporabo. Otroci ne smejo ostati sami ali brez nadzora v prostoru, kjer se uporablja pečica. Ne dovolite otrokom, da sedijo, stojijo ali se igrajo okoli pečice kadarkoli. Nikoli ne dovolite, da se oblačila ali drugi vnetljivi materiali dotikajo ali so preblizu kateregakoli gorilnika ali vroče površine, dokler se ne ohladi. Tkanina se lahko vžge, kar povzroči resne osebne poškodbe. Za osebno varnost nosite ustrezna oblačila. Ohlapna oblačila ali rokavi nikoli ne smejo biti oblečeni med uporabo pečice. Nekateri sintetični materiali so zelo vnetljivi in jih ne smete nositi med kuhanjem. Ne segrevajte neodprtih posod za hrano, saj lahko povečan tlak povzroči, da posode počijo. Pri prižiganju gorilnika vedno pozorno spremljajte, kaj počnete. Ne uporabljajte pečice za kuhanje zelo maščobnih mesnin ali drugih izdelkov, ki povečajo plamen. Temperatura pod pečico je visoka. Pečice ne postavljajte na mizo z vnetljivimi prtov, plastiko ali drugimi vnetljivimi materiali.

OPOZORILO: Ko uporabljate pečico, se ne dotikajte zunanjega ohišja, kamna za peko ali takojšnjega okolja, saj ti deli postanejo zelo vroči in lahko povzročijo opekline. Ko je hitrost vetra nad 3 m/s, ne uporabljajte pizza rure proti vetru. Aparat je zasnovan za zunanjo uporabo. Aparata ne spreminjajte. Aparata ne premikajte med uporabo. Ta aparat ni namenjen namestitvi v ali na čoln. Ta aparat ni namenjen namestitvi v ali na rekreacijsko vozilo. Po uporabi izklopite plin iz jeklenke. Kakršne koli spremembe aparata so lahko nevarne in lahko povzročijo poškodbe ali škodo na premoženju. Kakršne koli nepooblaščene spremembe aparata bodo povzročile neveljavnost garancije na ta aparat. Ta aparat je treba med uporabo hraniti stran od vnetljivih materialov. Aparat ne sme imeti nobenih nadgradnih ovir. Npr. drevesa, grmičevje, strehe.

Aparat mora biti nameščen s prostornino 1 m okoli aparata.

Pizza rura se ne sme uporabljati v bližini vnetljivih materialov (proizvodi na osnovi nafte, redčila ali druge snovi, ki so razvrščene kot vnetljive).

Uporaba tega aparata v zaprtih prostorih je lahko nevarna in je PREPOVEDANA.

Vrata pečice za pico so prenosna vrata za uporabo pečice za pico Cozze na prostem. Z uporabo teh vrat za pečico za pico med segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja za 20–30 %.

Vrata pečice za pico JE TREBA odstraniti po 20-minutnem predgretju.
Vrata pečice za pico JE TREBA odstraniti, ko temperatura doseže 650 °C. Če temperatura pade, lahko vrata pečice za pico znova namestite med peko pic, vendar temperatura pečice nikoli ne sme preseči 650 °C.
Vrata pečice za pico morate med pečenjem postaviti na pečico za pico z ravno površino.
Vrat pečice za pico ne postavljajte na vrh pečice za pico med pečenjem.

VSTAVITE IN ZAMENJAJTE BATERIJO

Da vstavite ali zamenjate baterijo v vaši pizza ruri Cozze, zavrtite gumb za vžig v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ga ne morete odstraniti. Vstavite ali zamenjajte 1,5 V AA baterijo in privijte gumb za vžig nazaj na svoje mesto. Prepričajte se, da so priključki baterije pravilno nameščeni.



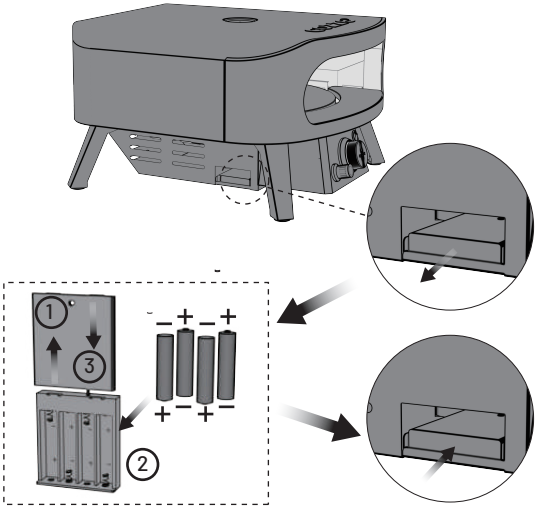
NAVODILA ZA UPORABO

Sledite tem navodilom natančno, da se izognete resnim poškodbam vaše pizza rure in poškodbi sebe ali premoženja.

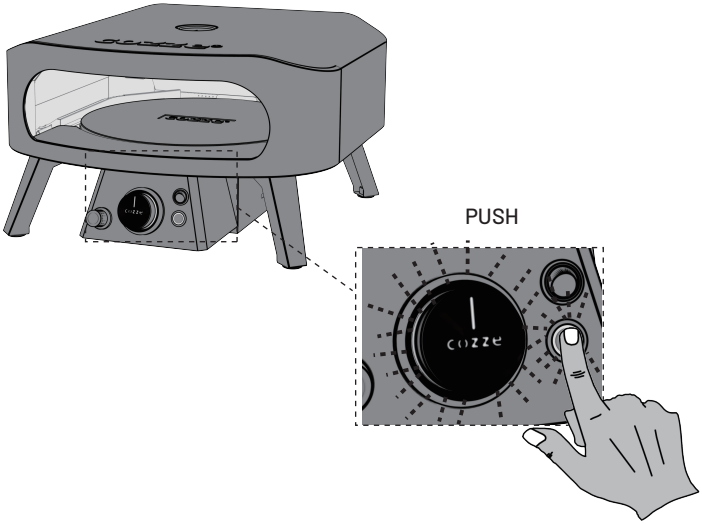
1. Sestavite pizza ruro, tako da natančno sledite navodilom za sestavljanje.
2. Povežite plinski vod z pizza ruro. Povežite regulator z vodom.
3. Povežite regulator z ventilom jeklenke v skladu z navodili za regulator, ki so priložena regulatorju.
4. Vse kontrolne gumbke nastavite v položaj „IZKLOPLJENO“ preden vključite plin za aparat.
5. Uporabite regulator v skladu z navodili, ki so priložena regulatorju.

LED-LUČ

1. KORAK: Vstavite 4 baterije v predal za baterije in nato predal za baterije vstavite na desni strani naprave.

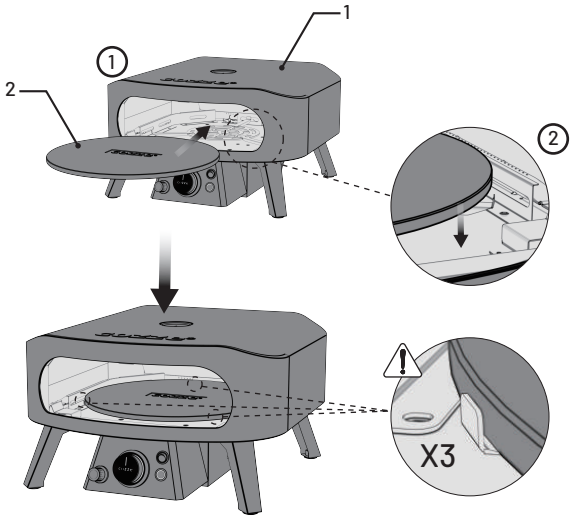


2. KORAK: Ko so baterije nameščene, se prepričajte, da je kontrolni gumb v izklopljenem položaju ("off") ter pritisnite zaganjalnik, da vklopite LED-luč. Ko LED-luč sveti belo, zavrtite kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in LED-luč bo začela svetiti rdeče. Po uporabi ne pozabite ponovno pritisniti zaganjalnika, da izklopite LED-luč.

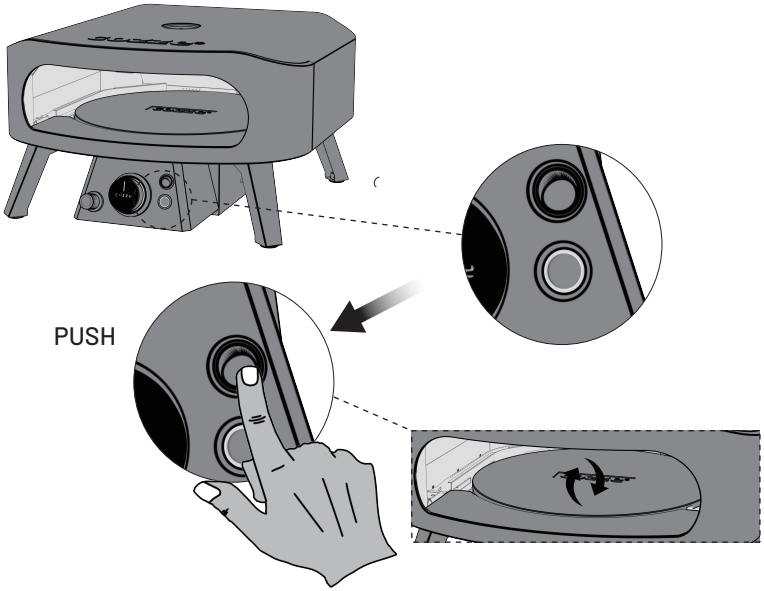


VRTLJIVI MOTOR

1. KORAK: Postavite kamen za pico na vrtljivo oporo.



2. KORAK: Prepričajte se, da so baterije vstavljene v predal za baterije. Pritisnite gumb za zagon, da vklopite vrtljivi motor, in kamen za pico se bo začel vrteti.



PRIŽIGANJE VAŠE PIZZA RÚRE

1. Povežite plinsko jeklenko s pizza ruro v skladu z navodili, ki so priložena regulatorju.
2. Vklopite kontrolni gumb v položaj „IZKLOPLJENO“.
3. Vklopite plin na jeklenki ali prek regulatorja, v skladu z navodili za povezavo regulatorja in delovanje. Preverite povezavo jeklenke do regulatorja in povezavo cevi do vstopa cevi pizza rure za puščanje s pomočjo milne vode. Kakršno koli puščanje bo prikazano kot mehurčki na mestu puščanja. Če je puščanje zaznano, ne uporabljajte pizza rure. Posvetujte se z vašim dobaviteljem plina ali pizza rure za nasvet.
4. Da prižgete gorilnik, pritisnite kontrolni gumb navzdol in ga držite pritisnjenega, medtem ko ga zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca do položaja „Polna hitrost“ in pritisnite gumb za vžig. To bo prižgalo gorilnik. Preverite, ali je gorilnik prižgan. Če gorilnik ni prižgan, ponovite postopek.
5. Če gorilnik ni prižgan po dveh poskusih, izklopite plin in počakajte 5 minut pred ponovnim poskusom vžiga.
6. Ko se je gorilnik prižgal, lahko prilagodite hitrost gorilnika tako, da pritisnete gumb navzdol in ga zavrtite v nasprotno smer urinega kazalca na katerikoli položaj med polno in nizko hitrostjo.
7. Po segrevanju pečice za uporabo, je treba temperaturo znižati med peko. Pečica oddaja veliko toplote, zato je treba temperaturo prilagoditi na pravilno temperaturo peke.
8. Da izklopite pizza ruro, zavrtite ročico ventila jeklenke ali gumb regulatorja v položaj „IZKLOPLJENO“ v skladu z navodili regulatorja. Ko so gorilniki ugasnjeni, zavrtite vse kontrolne gumbke v položaj „IZKLOPLJENO“.

OPOZORILO: Če gorilnik ne vžge, izklopite kontrolni gumb (v smeri urinega kazalca) in tudi izklopite ventil jeklenke. Počakajte pet minut, preden ponovno poskusite z vžigom. Ali zamenjajte AA baterije. Po uporabi zaprite plin tako, da ali izklopite stikalo na regulatorju ali izklopite ventil jeklenke. V primeru, da pride do vžiga, medtem ko je aparat v uporabi, izklopite kontrolni gumb, ventil jeklenke in gumb regulatorja v položaj „IZKLOPLJENO“. Počakajte 5 minut pred ponovnim poskusom vžiga aparata. Če se težava nadaljuje po vžigu, se obrnite na svojega dobavitelja plina ali trgovino, kjer ste kupili pizza ruro, ali na kvalificiranega plinarja za pomoč ali popravilo. Nikoli ne poskušajte rešiti težave sami, saj lahko to povzroči resne poškodbe in/ali škodo na premoženju. Očistite aparat od odvečne maščobe, pred skladiščenjem, z vlažno krpo in blagim detergento kot sredstvom za čiščenje. Shranite aparat v čistem suhem okolju. Ne shranjujte svoje plinske jeklenke v notranjosti. Shranite jo v dobro prezračenem prostoru, daleč od neposredne sončne svetlobe.

POVEZOVANJE PLINSKE JEKLENKE Z APARATOM

Ta aparat je primeren samo za uporabo z niskotlačnim butanom ali propanom in opremljen s primernim niskotlačnim regulatorjem prek fleksibilne cevi. Cev je treba pritrditi na regulator in aparat s sponkami/ključi. Ta pizza rura je nastavljena za delovanje z regulatorjem 28-30mbar z butanom in 37mbar regulatorjem s propanom ter regulatorjem z mešanico butana in propana pri 28-30mbar. Uporabite primerni regulator, ki je certificiran po BSEN 16129: 2013. Posvetujte se s svojim dobaviteljem LPG za informacije o primernem regulatorju za plinsko jeklenko. Pred uporabo pizza rure izvedite test puščanja s milno vodo.

DA PREVERITE PUŠČANJE

Naredite 2-3 tekoče unče raztopine za odkrivanje puščanja z mešanjem enega dela detergenta za pomivanje z 3 deli vode.

Prepričajte se, da je kontrolni ventil “IZKLOPLJEN”.

Povežite regulator z jeklenko in ventil ON/OFF z gorilnikom, preverite, ali so povezave varne, nato pa vklopite plin.

Nanesite milno raztopino na cev in vse spoje. Če se pojavijo mehurčki, imate puščanje, ki ga je treba odpraviti pred uporabo.

Ponovno preizkusite po popravilu napake. Izklopite plin na jeklenki po testiranju.

Če puščanje ni mogoče odpraviti, ne poskušajte odpraviti puščanja, ampak se posvetujte s svojim dobaviteljem plina.

V primeru puščanja plina izklopite plin.

REGULATOR IN CEVI

Uporabite samo regulatorje in cevi, odobrene za LPG pri zgoraj navedenih tlakih (glejte tehnične informacije). Življenjska doba regulatorja je ocenjena na 10 let. Priporočljivo je zamenjati regulator v 10 letih od datuma izdelave.

Uporaba napačnega regulatorja ali cevi je nevarna; vedno preverite, da imate pravilne predmete pred uporabo aparata.

Cev, ki se uporablja, mora ustrezati relevantnemu standardu za državo uporabe. Dolžina cevi mora biti 1,5 metra (maksimalno). Oblečena ali poškodovana cev mora biti zamenjana.

Prepričajte se, da cev ni ovira, ni zmečkana ali v stiku z nobenim delom pizza rure razen pri povezavi.

Cev mora ustrezati standardu EN16436.

Cev ne sme biti zvita ali zmečkana, ko je povezana z jeklenko.

Fleksibilna kovinska ali gumijasta cev, ki se uporablja za povezavo aparata s plinsko jeklenko, mora biti zamenjana v predpisanih intervalih in v skladu z nacionalnimi pravili.

Noben del cevi ne sme priti v stik z nobenim delom aparata.

Pizza rura se lahko uporablja s plinsko cevjo z ¼” navojem ali s plinsko cevjo z nastavkom in sponko.

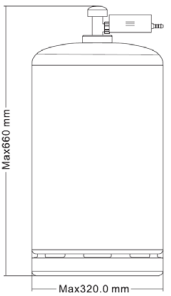
Prepričajte se, da je navoj in/ali sponka trdno pritrjena in da povezave ne puščajo!

Pri namestitvi plinske cevi na povezavo cevi s pomočjo sponke priporočamo, da cev namestite v vročo vodo in na notranjo stran cevi nanesete malo detergenta za pomivanje, kar bo olajšalo namestitev cevi na povezavo cevi.

SHRANJEVANJE APARATA

Shranjevanje aparata v notranjosti je dovoljeno le, če je jeklenka odklopljena in odstranjena iz aparata. Ko se aparat ne uporablja daljše obdobje, ga je treba shraniti v originalni embalaži v suhem in brezprahnem okolju.

PLINSKA JEKLENKA



Aparat se lahko uporablja s katero koli plinsko jeklenko teže med 4,5 KGS in 15 KGS butana, 3,9 KGS do 13 KGS propana. Plinska jeklenka ne sme biti spustena ali grobo ravnana! Če aparat ni v uporabi, mora biti jeklenka odklopljena. Po odklopu jeklenke od aparata nadomestite zaščitno kapo na jeklenki.

Jeklenke je treba shraniti na prostem v pokončnem položaju in izven dosega otrok. Jeklenke nikoli ne smejo biti shranjene tam, kjer lahko temperature dosežejo več kot 50 °C.

Ne shranjujte jeklenke v bližini plamenov, vžigalnih lučk ali drugih virov vžiga. NE KADITE.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

POZOR: Vsa čiščenja in vzdrževanje je treba opraviti, ko je pizza rura hladna in je plin izklopljen na plinski jeklenki.

Priporočamo, da aparat čistite in vzdržujete vsaj enkrat mesečno.

ČIŠČENJE

“Zažiganje” pizza rure po vsaki uporabi (približno 15 minut) bo zmanjšalo odvečne ostanke hrane na minimum.

ZUNANJA POVRŠINA

Uporabite blag detergent ali raztopino pecilnega soda in vroče vode. Neabrazivni prašek za čiščenje se lahko uporablja za trdovratne madeže, nato pa sperite z vodo.

PLASTIČNE POVRŠINE

Operite z mehko krpo in raztopino vroče milnice. Sperite z vodo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil, razmaščevalcev ali koncentriranih čistil za žar na plastičnih delih.

PIZZA KAMEN

Uporabite blag milni raztopino. Neabrazivni prašek za čiščenje se lahko uporablja za trdovratne madeže, nato pa sperite z vodo.

NAJBOLJŠE PIZZE SO PEČENE V COZZE PIZZA RÚRI

Za najboljše rezultate potrebujete dobro testo in zelo vročo pizza ruro,
po možnosti okoli 400 °C.

Na kratko, pizza rura mora biti Zelo vroča, saj visoka temperatura naredi pico hrustljavo in zračno.

Prižgite pizza ruro dovolj zgodaj pred peko vaše pice.

Kaj storiti:

Prepričajte se, da sta pizza rura in pizza kamen pravilno postavljena. Povežite plinsko jeklenko s pizza ruro in zaženite ruro na najvišji temperaturi. Vaša Cozze pizza rura ima skupaj tri gorilnike, dva na straneh in en na zadnji strani pečice.

Preverite, ali so vsi trije prižgani.

Termometer kaže temperaturo v pečici in služi le kot vodilo.

Kamen se vedno segreje dlje kot sama pečica in bo dovolj vroč šele po najmanj 20 minutah segrevanja.

Za določitev točne temperature kamna se lahko uporablja Cozze infrardeči termometer.

Upoštevajte, da lahko čas segrevanja vplivajo veter in zunanja temperatura.

Dajte pizza ruri, da se segreje približno 20 minut. Tako bo pripravljena za peko najbolj okusnih pic.

Ko je vaša pica pripravljena za peko, jo previdno potisnite v pečico na pizza kamnu s pomočjo pizza lopatice. Zmanjšajte temperaturo na srednjo, da se zgornji del vaše pice ne zažge.

Dokler vaša pica ne postane hrustljava in se sir stopi.

Nežno odstranite pico iz pečice in jo položite na desko za rezanje.

Pustite, da se vaša steaming vroča pica nekoliko ohladi, preden jo narežete in delite s svojimi najdražjimi.

Povečajte temperaturo pizza rure na najvišjo in jo pustite nekaj minut pred peko vaše naslednje pice.

Uživajte v svoji pizza ruri in dober tek!

GARANCIJA

Garancija Cozze vključuje naslednje:

2-letna garancija

- Plinski gorilniki.
- Ognjevarne zaščite, ki ščitijo gorilnike.
- Rešetke za žar.

Zgornja garancija je predmet naslednjih pogojev:

- Izdelek Cozze se uporablja v skladu z navodili v uporabniškem priročniku.
- Pravilno je sestavljen v skladu z navodili.
- Vzdržuje se in redno čisti.
- Shranjuje se pokrito s pokrovom, ko se pečica ne uporablja.
- Zimsko shranjevanje Cozze: Vsi leseni deli in dodatki za izdelke Cozze morajo biti shranjeni v notranjosti pozimi.
- Izdelek Cozze mora biti povezan s pravilnim tipom plina.
- Postaviti ga je treba na raven in varen površini.
- Neoriginalni deli Cozze ne smejo biti nameščeni na izdelek Cozze.
- Izdelek Cozze se ne sme shranjevati kot trajna komponenta blizu morja ali bazenov ali spa, ki vsebujejo klor.

Čiščenje::

- Izdelki Cozze imajo dolgo življenjsko dobo, če se pečica očisti po uporabi.
- Enota gorilnika v vseh Cozze pečicah je iz nerjavečega jekla in se lahko po potrebi očisti z čistilom za pečice.
- Notranjost in zunanjost izdelka Cozze je treba temeljito očistiti po uporabi.
- Notranjost pečice in pizza kamen je treba očistiti po uporabi s pomočjo gobice in vroče vode ter detergenta za pomivanje. Poskrbite, da odstranite odvečno vodo in detergente po čiščenju.
- Rešetke za žar je treba očistiti na enak način z vročo vodo in detergenta za pomivanje ali čistilom za pečice. (Ne uporabljajte jeklenih krtač na rešetki)
- Delce iz nerjavečega jekla lahko namažemo s Caramba® multispray in bombažno krpo.

PIZZA RÚRA NA PLYN

CZ - Uživatelská příručka



UPOZORNĚNÍ! PRO VAŠE BEZPEČÍ POUZE VENKU.

Pečlivě si přečtěte tento návod a ujistěte se, že je vaše pizza rúra správně nainstalována, sestavena, udržována a servisována v souladu s těmito pokyny. Nedodržení těchto pokynů může vést k vážnému zranění nebo škodě na majetku. Pokud máte jakékoli dotazy ohledně montáže nebo provozu této pizza rúry, obraťte se na svého prodejce, dodavatele plynu, výrobce nebo zástupce.

Poznámky pro uživatele:

POUZE VENKU.

PŘED POUŽITÍM PŘEČTĚTE NÁVOD.

UPOZORNĚNÍ: DOSTUPNÉ ČÁSTI MOHOU BÝT VELMI HORKÉ, DRŽTE MLADÉ DĚTI DALÉKO. UPOZORNĚNÍ: NEDOTÝKEJTE SE POVRCHŮ PIZZA RÚRY BĚHEM POUŽITÍ, JAKOŽTO SE STÁVÁ VELMI HORKOU.

NEHÝBEJTE APARÁTEM BĚHEM POUŽITÍ.
USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ ODKAZ.

TECHNICKÉ INFORMACE

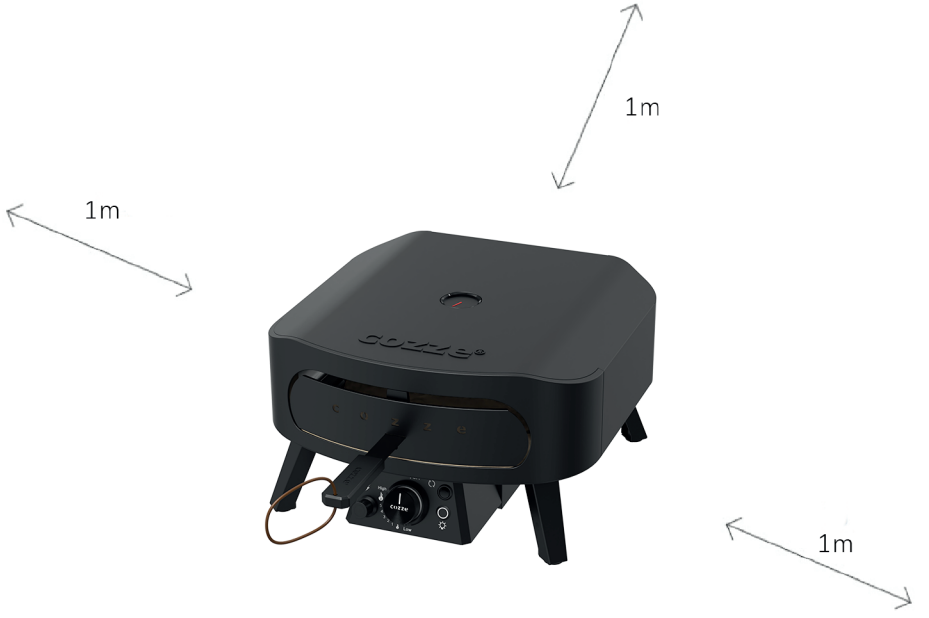
Model č.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Číslo pinu
Název zařízení	Pizza rúra na plyn CE				2531DP-0142
Země určení	Kategorie	Typ plynu	Tlak (mbar)	Velikost trysky (mm)/ Označení trysky	Tepelný příkon (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propán(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propán(G31)/ jejich směsi	28-30	1,20	

Vyrobeno: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dánsko
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Poznámky pro uživatele:

Pečlivě si přečtěte následující pokyny a ujistěte se, že je vaše pizza rúra správně nainstalována, sestavena a udržována. Nedodržení těchto pokynů může vést k vážnému zranění nebo škodě na majetku. Pokud máte jakékoli dotazy ohledně montáže nebo provozu, obraťte se na svého prodejce nebo LPG společnost. Přístroj a nádrž musí být umístěny na rovném povrchu a nesmí být používány, když hoří.
Výměna plynové nádrže musí probíhat daleko od jakéhokoli zdroje zapálení.
Doporučuje se používat ochranné rukavice při manipulaci se zvláště horkými součástmi.
Části utěsněné výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí být manipulovány uživateli.

Poznámka pro spotřebitele: Uložte pro budoucí odkaz.



POUŽITÍ A CHARAKTERISTIKY

Pizza rúra je bezpečná a snadno použitelná. Specifikované plyny pro použití jsou butan při tlaku 28 až 30 mbar, propan při 37 mbar, směsi butanu/propan a směsi butanu/propan při 50 mbar. Ujistěte se, že používáte svou pizza rúru pouze při správném tlaku, pro který je přístroj navržen. Dostatečné větrání je nezbytné pro spalování a efektivní výkon pizza rúry. To zajistí bezpečnost uživatele a ostatních osob v okolí oblasti, kde je přístroj používán. Nikdy nepoužívejte přístroj v jakékoli uzavřené kryté oblasti. Doporučuje se předehřát pizza kámen před pečením pizzy.

NEDOTÝKEJTE SE kamene nad otevřeným plamenem. Vyhněte se extrémním teplotním změnám kamene.

NEDÁVEJTE mražené potraviny na horký kámen. Kámen je křehký a může se rozbít, pokud je náhodně udeřen nebo upuštěn. Kámen je během používání velmi horký a zůstává horký dlouho po použití. NEDOTÝKEJTE SE kamene vodou, když je kámen horký. Po čištění kamene vodou prosím osušte kámen před použitím. Děti by neměly být ponechány samy nebo bez dozoru v oblasti, kde se rúra používá. Nedovolte dětem, aby se posadily, stály nebo hrály kolem rury kdykoli. Nikdy nenechávejte oblečení nebo jiné hořlavé materiály v kontaktu nebo příliš blízko jakémukoli hořáku nebo horkému povrchu, dokud se neochladí. Tkanina by mohla vzplanout, což by způsobilo vážné osobní zranění. Pro osobní bezpečnost noste vhodné oblečení. Volné oděvy nebo rukávy by nikdy neměly být nošeny při používání rury. Některé syntetické tkaniny jsou vysoce hořlavé a neměly by být nošeny při vaření. Nezahřívejte neotevřené nádoby na jídlo, protože hromadění tlaku může způsobit, že nádoby prasknou. Při zapalování hořáku vždy věnujte pozornost tomu, co děláte. Nepoužívejte troubu k vaření extrémně mastných mas nebo jiných produktů, které zvyšují vzplanutí. Teplota pod troubou je vysoká. Nepokládejte troubu na stůl s hořlavými ubrusy, plastem nebo jinými hořlavými materiály.

UPOZORNĚNÍ: Při používání trouby se nedotýkejte vnějšího pláště, kamenné pečicí desky nebo bezprostředního okolí, protože tyto oblasti se stávají velmi horkými a mohou způsobit popáleniny. Když je rychlost větru vyšší než 3 m/s, nepoužívejte pizza rúru čelem k větru. Přístroj je navržen pouze pro venkovní použití. Nepřestavujte přístroj. Nepohybujte přístrojem během používání. Tento přístroj není určen k instalaci na nebo v lodi. Tento přístroj není určen k instalaci na nebo v rekreačním vozidle. Po použití vypněte plyn na plynové nádrži. Jakékoli úpravy přístroje mohou být nebezpečné a mohou způsobit zranění nebo škodu na majetku. Jakékoli neoprávněné úpravy přístroje zneplatní záruku na tento přístroj.

Tento přístroj musí být během použití uchováván daleko od hořlavých materiálů.

Přístroj nesmí mít žádné překážky nad sebou, např. stromy, keře, přístřešky.

Přístroj musí být instalován s odstupem 1 metru kolem přístroje.

Pizza rúra nesmí být používána v blízkosti hořlavých materiálů (produkty na bázi ropy, ředidla nebo jiné látky klasifikované jako hořlavé).

Použití tohoto přístroje v uzavřených prostorách může být nebezpečné a je ZAKÁZÁNO.

Tato dvířka pece na pizzu jsou přemístitelná dvířka pro vaši venkovní pec na pizzu Cozze. Používání těchto dvířek pece na pizzu během zahřívání může zkrátit dobu zahřívání až o 20–30 %.
Dvířka pece na pizzu MUSÍ být odstraněna po předehřátí po dobu 20 minut.
Dvířka pece na pizzu MUSÍ být sejmuta, když teplota dosáhne 650 °C. Pokud teplota klesne, můžete dvířka pece na pizzu mezi pečením jednotlivých pizz znovu nasadit, ale teplota nikdy nesmí přesáhnout 650 °C.
Dvířka pece na pizzu musí být během pečení umístěna v rovině s pecí na pizzu. Během pečení nepokládejte dvířka pece na pizzu na pec na pizzu.

VLOŽENÍ A VÝMĚNA BATERIE

Chcete-li vložit nebo vyměnit baterii ve vaší pizza rúře Cozze, otočte spínačem zapalování proti směru hodinových ručiček, dokud jej nebudete moci vyjmout.

Vložte nebo vyměňte baterii 1,5 V AA a znovu utáhněte spínač zapalování.

Ujistěte se, že jsou terminály baterie správně zapojeny.



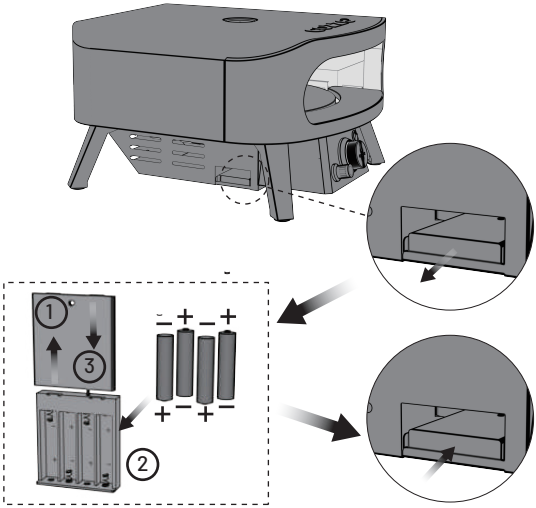
POKYNY K POUŽITÍ

Pečlivě dodržujte tyto pokyny, abyste se vyhnuli vážnému poškození vaší pizza rury a zranění sebe nebo majetku.

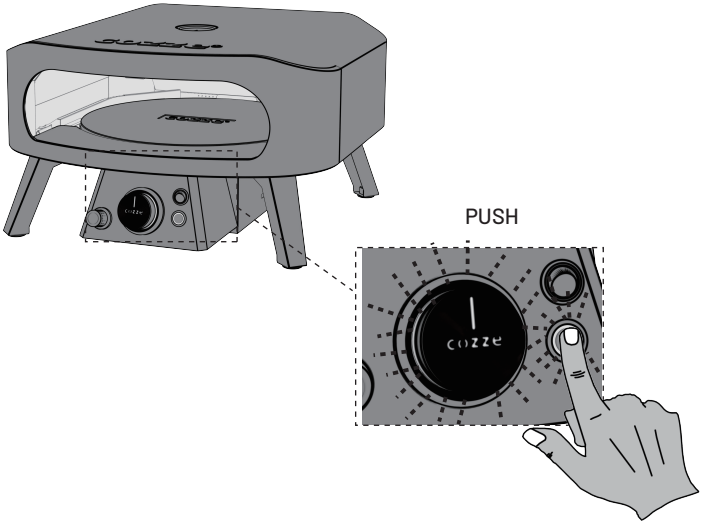
1. Sestavte pizza rúru podle pokynů k montáži.
2. Připojte plynovou hadici k pizza rúře. Připojte regulátor k hadici.
3. Připojte regulátor k ventilu válce podle pokynů dodaných s regulátorem.
4. Před zapnutím plynového přívodu do přístroje otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „VYP“.
5. Provozujte regulátor v souladu s pokyny dodanými s regulátorem.

LED OSVĚTLENÍ

KROK 1: Vložte 4 baterie do schránky na baterie a poté schránku na baterie upevněte na správné místo.

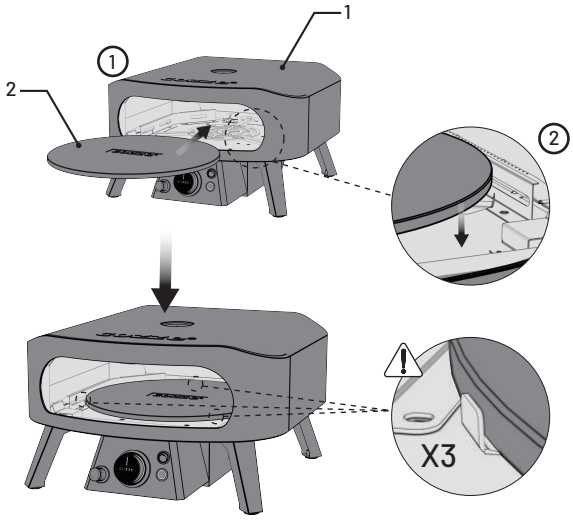


KROK 2: Po instalaci baterií se ujistěte, že je ovládací knoflík v poloze „Vypnuto“. Stisknutím spouštěcího tlačítka zapněte LED osvětlení. LED osvětlení bude svítit bíle. Když ovládacím knoflíkem otočíte proti směru hodinových ručiček, LED osvětlené změní barvu na červenou. Po použití nezapomeňte znovu stisknout spouštěcí tlačítko, aby LED osvětlení zhaslo.

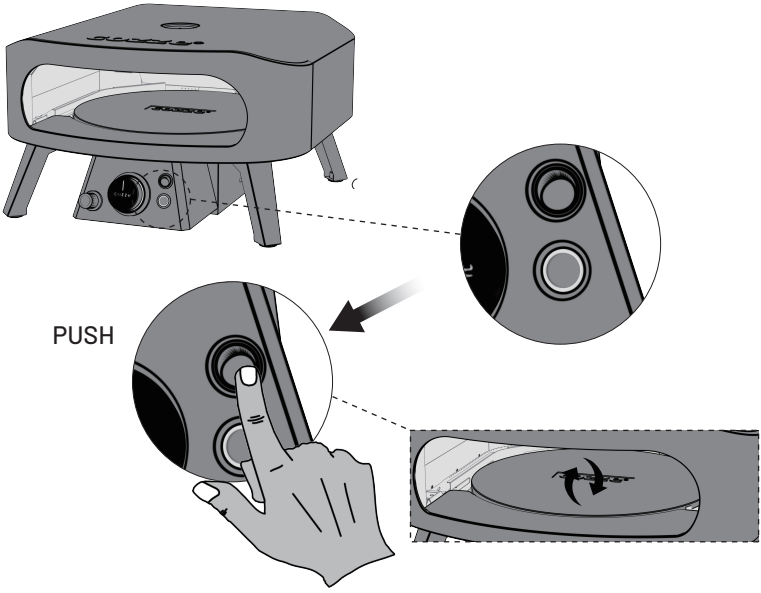


ROTAČNÍ MOTOR

KROK 1: Umístěte pizza kámen na otočnou podpěru.



KROK 2: Ujistěte se, že jsou baterie vloženy do schránky na baterie. Stisknutém startéru zapněte rotační motor. Pizza kámen se začne otáčet.



ZAPALOVÁNÍ VAŠÍ PIZZA RÚRY

1. Připojte plynovou láhev k pizza rúře podle pokynů dodaných s regulátorem.
2. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „VYP“.
3. Zapněte plynový přívod na válci nebo přepínači regulátoru podle pokynů k připojení regulátoru a provozu. Zkontrolujte spojení mezi válcem a regulátorem a hadicí k vchodu hadice pizza rúry na netěsnosti pomocí mýdlové vody. Jakékoli netěsnosti se projeví jako bubliny v oblasti úniku. Pokud je netěsnost nalezena, nepoužívejte pizza rúru. Obraťte se na dodavatele plynu nebo pizza rury pro radu.
4. Chcete-li zapálit hořák, stiskněte ovládací knoflík a držte ho, zatímco otáčíte proti směru hodinových ručiček do polohy „Plný výkon“ a stiskněte tlačítko zapalování. Tím zapálíte hořák. Zkontrolujte, zda je hořák zapálen. Pokud se hořák nezapálil, proces opakujte.
5. Pokud se hořák nezapálil po dvou pokusech, vypněte plynový kohout a počkejte 5 minut, než znovu vyzkoušíte zapalovací sekvenci.
6. Jakmile se hořák zapálí, rychlost hořáku lze upravit stisknutím dolů a otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček na jakoukoli pozici mezi plným a nízkým výkonem.
7. Po zahřátí trouby k použití by se teplota měla během pečení snížit. Trouba vyzařuje velké množství tepla, a proto musí být teplota nastavena na správnou teplotu pečení.
8. Chcete-li vypnout pizza rúru, otočte rukojeť ventilu válce nebo přepínač regulátoru do polohy „VYP“ podle pokynů regulátoru. Jakmile se hořáky zhasnou, otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „VYP“.

UPOZORNĚNÍ: Pokud se hořák nepodaří zapálit, otočte ovládací knoflík doprava (po směru hodinových ručiček) a také vypněte ventil válce. Počkejte pět minut, než se pokusíte znovu zapálit podle zapalovací sekvence. Nebo vyměňte AA baterie. Po použití uzavřete plynový přívod buď vypnutím přepínače na regulátoru, nebo vypnutím ventilu válce. V případě, že dojde k výbuchu plamene během používání přístroje, otočte ovládací knoflík, ventil válce a spínač regulátoru do polohy „VYP“. Počkejte 5 minut, než se pokusíte znovu zapálit přístroj. Pokud problém přetrvává po znovuzapálení, obraťte se na svého dodavatele plynu nebo obchod, kde jste pizza rúru zakoupili, nebo na kvalifikovaného plynového technika pro pomoc nebo opravu. Nikdy se nepokoušejte problém vyřešit sami, protože by to mohlo vést k vážnému zranění nebo škodě na majetku. Čistěte přístroj od nadměrného tuku před uložením vlhkým hadříkem s použitím mírného čisticího roztoku. Uložte přístroj na čistém suchém místě. Nenechávejte svou plynovou nádrž uvnitř. Uložte ji na dobře větraném místě mimo přímé sluneční světlo.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ NÁDRŽE K PŘÍSTROJI

Tento přístroj je vhodný pouze pro použití s nízkotlakým butanem nebo propanem a je vybaven vhodným nízkotlakým regulátorem prostřednictvím flexibilní hadice. Hadice by měla být připevněna k regulátoru a zařízení pomocí spon/šroubů. Tato pizza rúra je nastavena na provoz s regulátorem 28-30 mbar s butanem a regulátorem 37 mbar s propanem, a regulátorem se směsí butanu/propan při 28-30 mbar. Použijte vhodný regulátor certifikovaný podle BSEN 16129: 2013. Pro informace o vhodném regulátoru pro plynovou nádrž se obraťte na svého prodejce LPG. Před použitím pizza rúry proveďte test netěsnosti pomocí mýdlové vody.

KONTROLA NETĚSNOSTÍ

Připravte 2-3 fluidní unce roztoku na detekci netěsností smícháním jedné části prostředku na mytí nádobí se 3 částmi vody.

Ujistěte se, že je ovládací ventil „VYP“.

Připojte regulátor k válci a ON/OFF ventil k hořáku, ujistěte se, že jsou spojení pevná a poté otevřete plyn.

Naneste mýdlový roztok na hadici a všechny spoje. Pokud se objeví bubliny, máte netěsnost, kterou je nutné opravit před použitím.

Opakujte test po opravě závady. Po testování vypněte plyn na válci.

Pokud nelze netěsnost opravit, nepokoušejte se ji napravit, ale obraťte se na svého dodavatele plynu.

V případě úniku plynu vypněte dodávku plynu.

REGULÁTOR A HADICE

Používejte pouze regulátory a hadice schválené pro LPG při výše uvedených tlacích (viz technické informace). Předpokládaná životnost regulátoru je 10 let. Doporučuje se měnit regulátor do 10 let od data výroby.

Použití nesprávného regulátoru nebo hadice je nebezpečné; vždy zkontrolujte, zda máte správné položky před provozem přístroje.

Hadice použitá musí splňovat příslušnou normu pro zemi použití. Délka hadice musí být maximálně 1,5 metru. Ojeté nebo poškozené hadice musí být vyměněny.

Ujistěte se, že hadice není zablokována, ohnutá nebo v kontaktu s jakoukoli částí pizza rury kromě jejího připojení.

Hadice by měla splňovat standard EN16436.

Hadice by neměla být zkroucená nebo ohnutá, když je připojena k plynové nádrži.

Ohebná kovová nebo gumová trubka používaná k připojení přístroje k LPG nádrži musí být měněna v předepsaných intervalech a v souladu s platnými národními předpisy.

Žádná část hadice by se neměla dotýkat žádné části přístroje.

Pizza rúra může být použita s plynovou hadicí s ¼” závitem nebo plynovou hadicí s nádstavcem a sponou.

Ujistěte se, že závit a/nebo spona jsou pevně utaženy a že spojení netěsní!

Při montáži plynové hadice na spojení hadice pomocí spony se doporučuje

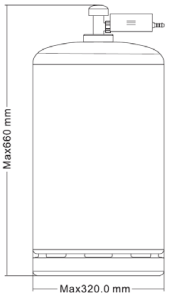
vložit hadici do horké vody a nanést trochu prostředku na mytí nádobí na vnitřní stranu hadice,

což usnadní připojení hadice k hadicovému spojení.

SKLADOVÁNÍ PŘÍSTROJE

Skladování přístroje uvnitř je povoleno pouze v případě, že je nádrž odpojena a odstraněna z přístroje. Když přístroj nebude používán po určitou dobu, měl by být skladován v původním obalu na suchém a bezprašném místě.

PLYNOVÁ NÁDRŽ



Přístroj lze použít s jakoukoli plynovou nádrží o hmotnosti mezi 4,5 kg a 15 kg butanu, 3,9 kg až 13 kg propanu. Plynová nádrž by neměla být upuštěna nebo s ní zacházeno hrubě! Pokud přístroj není v provozu, musí být nádrž odpojena. Po odpojení nádrže od přístroje nahraďte ochrannou krytku na nádrži.

Nádrže musí být skladovány venku ve vzpřímené poloze a mimo dosah dětí. Nádrž nesmí být nikdy skladována na místech, kde teploty mohou přesáhnout 50 °C.

Neskladujte nádrž poblíž plamenů, pilotních světel nebo jiných zdrojů zapálení. NEDĚLEJTE OHEŇ.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: Veškeré čištění a údržbu by mělo být prováděno, když je pizza rúra vychladlá a dodávka paliva je vypnuta na plynové nádrži.

Doporučuje se provádět údržbu a čištění přístroje alespoň jednou měsíčně.

ČIŠTĚNÍ

„Vypalování“ pizza rúry po každém použití (asi 15 minut) udrží nadměrné zbytky jídla na minimu.

VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte mírný čisticí prostředek nebo roztok jedlé sody a horké vody. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní prášek na čištění, poté opláchněte vodou.

PLASTOVÉ POVRCHY

Umývejte měkkým hadříkem a roztokem horké mýdlové vody. Opláchněte vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, odmašťovače nebo koncentrované čisticí prostředky na gril na plastových dílech.

PIZZA KÁMEN

Použijte mírný roztok mýdlové vody. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní prášek na čištění, poté opláchněte vodou.

NEJLEPŠÍ PIZZY JSOU PEČENY V PIZZA RÚŘE COZZE

Pro nejlepší výsledky potřebujete dobrou těsto a velmi horkou pizza rúru, ideálně asi 400 °C.

Stručně řečeno, pizza rúra musí být VELMI horká, protože vysoká teplota dělá pizzu křupavou a nadýchanou.

Rozpalte pizza rúru v dostatečném předstihu před pečením pizzy.

Co dělat:

Ujistěte se, že je pizza rúra a pizza kámen správně umístěny. Připojte plynovou láhev k pizza rúře a spusťte rúru na nejvyšší teplotu. Vaše pizza rúra Cozze má celkem tři hořáky, dva na stranách a jeden na zadní straně rúry.

Zkontrolujte, zda jsou všechny tři zapálené.

Teploměr ukazuje teplotu v rúře a slouží pouze jako vodítko.

Kámen se vždy zahřeje déle než samotná rúra a bude dostatečně horký až po minimálně 20 minutách zahřívání.

Infrateploměr Cozze může být použit k určení přesné teploty kamene.

Buďte si vědomi, že dobu zahřívání může ovlivnit vítr a venkovní teplota.

Nechte pizza rúru zahřát asi 20 minut. Poté bude připravena na pečení nejchutnějších pizz.

Když je vaše pizza připravena k pečení, jemně ji zatlačte do rúry na pizza kameni pomocí pizza lopatky. Snižte teplo na střední, aby se horní část pizzy nespálila.

Až bude vaše pizza křupavá a sýr se roztaví.

Jemně vyjměte pizzu z rúry a položte ji na prkénko.

Nechte svou horkou pizzu mírně vychladnout, než ji nakrájíte a podělíte se o ni se svými blízkými.

Zvyšte teplotu pizza rúry na nejvyšší teplotu a nechte ji pár minut před pečením další pizzy.

Užijte si svou pizza rúru a dobrou chuť!

ZÁRUKA

Záruka Cozze zahrnuje následující:

2letá záruka

- Plynové hořáky.
- Ochranné prvky plamenů, chrání hořáky.
- Grilovací rošty

Výše uvedená záruka podléhá následujícím podmínkám:

- Produkt Cozze je používán v souladu s pokyny v uživatelské příručce.
- Je správně sestaven podle pokynů.
- Je udržován a pravidelně čištěn.
- Je skladován zakrytý, když není používán.
- Zimní skladování Cozze: Všechny dřevěné části a příslušenství pro produkty Cozze musí být skladovány uvnitř během zimy.
- Produkt Cozze musí být připojen k správnému typu plynu.
- Musí být umístěn na rovném a bezpečném povrchu.
- Na produkt Cozze nesmí být instalovány neoriginální díly Cozze.
- Produkt Cozze nesmí být skladován jako trvalá součást blízko moře nebo bazénů nebo lázní obsahujících chlór.

Údržba:

Produkty Cozze mají dlouhou životnost, pokud je trouba po použití řádně vyčištěna.

- Hořák ve všech pizza rúrách Cozze je vyroben z nerezové oceli a lze jej čistit pomocí čističe trouby, pokud je to nutné.
- Interiér a exteriér produktu Cozze musí být důkladně vyčištěny po použití.
- Uvnitř trouby a pizza kamene je nutné vyčistit po použití pomocí houb a horké vody a prostředku na mytí nádobí. Ujistěte se, že po čištění odstraníte přebytečnou vodu a čisticí prostředky.
- Grilovací rošty musí být vyčištěny stejným způsobem pomocí horké vody a prostředku na mytí nádobí nebo čističe trouby. (Na rošt nepoužívejte ocelový kartáč)
- Nerezové části lze namazat pomocí Caramba® multispray a bavlněného hadříku.

GÁZOS PIZZASÜTŐ

HU - Használati útmutató

FIGYELEM! BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLJA.

Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és győződjön meg róla, hogy a pizzasütő megfelelően van felszerelve, összeszerelve, karbantartva és szervizelve az itt leírtak szerint. Ha nem követi ezeket az utasításokat, súlyos testi sérülés vagy anyagi kár keletkezhet.

Ha bármilyen kérdése van a pizzasütő összeszerelésével vagy használatával kapcsolatban, kérjük, forduljon forgalmazójához, gázszolgáltatójához, a gyártóhoz vagy annak képviselőjéhez.

Használói megjegyzések:

KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT.

FIGYELEM: A HOZZÁFÉRHETŐ RÉSZEK NAGYON FORRÓK LEHETNEK, TARTSA TÁVOL A KISGYERMEKEKET.

FIGYELEM: NE ÉRINTSE MEG A PIZZASÜTŐ FELÜLETEIT HASZNÁLAT KÖZBEN, MERT NAGYON FORRÓVÁ VÁLHATNAK.

NE MOZGASSA A KÉSZÜLÉKET HASZNÁLAT KÖZBEN.

ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI REFERENCIÁRA.

MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Modellszám	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin szám
Készülék neve	Gázos pizzasütő CE				2531DP-0142
Rendeltetési országok	Kategóriák	Gáz típusa	Nyomás (mbar)	Fúvóka mérete (mm)/Fúvóka jelölés	Hőteljesítmény (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Bután (G30)/ Propán (G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Bután (G30)/ Propán (G31)/Ezek keverékei	28-30	1,20	

Gyártó: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dánia
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Használói megjegyzések:

Olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és győződjön meg róla, hogy pizzasütője megfelelően van felszerelve, összeszerelve és karbantartva. Az utasítások be nem tartása súlyos testi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ha bármilyen kérdése van az összeszereléssel vagy a használattal kapcsolatban, forduljon forgalmazójához vagy a PB-gázt szállító vállalathoz. A készüléket és a gázpalackot sík felületre kell helyezni, és nem szabad használni, amíg az ég.

A gázpalack cseréjét gyújtóforrástól távol kell végezni.

Javasolt védőkesztyűt viselni különösen forró alkatrészek kezelésekor.

A gyártó vagy annak képviselője által lezárt részeket a felhasználó nem manipulálhatja.

Megjegyzés a fogyasztónak: Őrizze meg későbbi használatra.



HASZNÁLAT ÉS JELLEMZŐK

A pizzasütő biztonságosan és egyszerűen használható. A használathoz megadott gázok: bután 28-30 mbar nyomáson, propán 37 mbar nyomáson, bután/propán keverék 30 mbar, 37 mbar és 50 mbar nyomáson. Kérjük, győződjön meg róla, hogy a pizzasütőt csak az általa megtervezett nyomáson használja.

A megfelelő szellőzés elengedhetetlen a pizzasütő égéséhez és hatékony működéséhez, ez biztosítja a felhasználó és a környezetében tartózkodók biztonságát. Soha ne használja a készüléket zárt vagy fedett helyen.

Javasoljuk, hogy a pizzakövet használat előtt melegítse elő.

NE használja a követ nyílt láng felett.

Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változást a kővel kapcsolatban. NE helyezzen fagyasztott ételeket forró kőre.

A kő törékeny, és megsérülhet, ha megüti vagy leejti.

Használat közben a kő nagyon felforrósodik, és hosszú ideig forró marad utána is.

NE hűtse le a követ vízzel, amikor az forró. A kő vízzel való tisztítása után kérjük, alaposan szárítsa meg használat előtt.

Gyermekeket ne hagyjon felügyelet nélkül a pizzasütő közelében. Ne engedje, hogy a gyerekek a sütő körül üljenek, álljanak vagy játszanak.

Soha ne érintkezzen ruha vagy más gyúlékony anyag az égővel vagy forró felületekkel, amíg azok le nem hűltek. Az anyag meggyulladhat, ami súlyos sérülést okozhat.

Személyes biztonsága érdekében viseljen megfelelő ruházatot. Laza ruhadarabokat vagy hosszú ujjú ruhákat soha ne viseljen a sütő használata közben. Egyes szintetikus anyagok rendkívül gyúlékonyak, és főzés közben nem szabad viselni őket.

Ne melegítsen fel zárt ételtartókat, mivel a nyomás felhalmozódása miatt a tartályok felrobbanhatnak. Az égő begyújtásakor mindig figyelmesen járjon el.

Ne használja a sütőt túl zsíros húsok vagy egyéb olyan termékek sütésére, amelyek nagy lángcsapódást okozhatnak.

A sütő alatti hőmérséklet magas. Ne helyezze a sütőt olyan asztalra, ahol gyúlékony asztalterítő, műanyag vagy egyéb gyúlékony anyag található.

FIGYELEM: A sütő használata közben ne érintse meg a külső burkolatot, a sütőkőt vagy annak közvetlen környezetét, mert ezek a részek rendkívül felforrósodnak, és égési sérüléseket okozhatnak.

Ha a szélsebesség meghaladja a 3 m/s-t, ne használja a pizzasütőt szélirányban.

A készülék kizárólag kültéri használatra készült.

Ne módosítsa a készüléket.

Ne mozgassa a készüléket használat közben.

Ez a készülék nem hajókra vagy lakókocsikra való felszerelésre készült.

Használat után zárja el a gázellátást a gázpalacknál.

Bármilyen módosítás a készüléken veszélyes lehet, és sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A készüléken végzett bármilyen jogosulatlan módosítás érvényteleníti a készülékre vonatkozó garanciát.

A készüléket távol kell tartani gyúlékony anyagoktól a használat során.

A készülék felett nem lehet semmilyen akadály, például fák, bokrok, előtetők.

A készüléket legalább 1 méteres távolságra kell felszerelni a környező tárgyaktól.

A pizzasütőt nem szabad gyúlékony anyagok, például kőolaj alapú termékek, hígítók vagy más gyúlékony anyagok közelében használni.

A készülék használata zárt területeken veszélyes, és TILOS.

A pizzasütő ajtaja a Cozze pizzasütő kültéri sütőhöz való mobil ajtó. Ha melegítés közben használja ezt a pizza sütő-ajtót, 20-30%-kal lerövidítheti a melegítési időt.

A pizzasütő ajtaját 20 perces előmelegítés után KELL eltávolítani.

A pizzasütő ajtaját el KELL távolítani, ha a hőmérséklet eléri a 650 °C-ot. Ha a hőmérséklet leesik, a pizzasütő ajtaját a pizzasütések között ismét behelyezheti, de a sütő hőmérséklete soha nem haladhatja meg a 650 °C-ot.

A pizzasütő ajtaját a pizzasütőre kell helyezni a sütés idejére. Sütés közben ne helyezze a pizzasütő ajtaját a pizzasütő tetejére.

AZ ELEM BEHELYEZÉSE ÉS CSERÉJE

Az elem behelyezéséhez vagy cseréjéhez a Cozze pizzasütőben forgassa el a gyújtógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem lehet venni.

Helyezze be vagy cserélje ki a 1,5 V-os AA elemet, majd csavarja vissza a gyújtógombot.

Győződjön meg róla, hogy az elem pólusai helyesen vannak behelyezve.



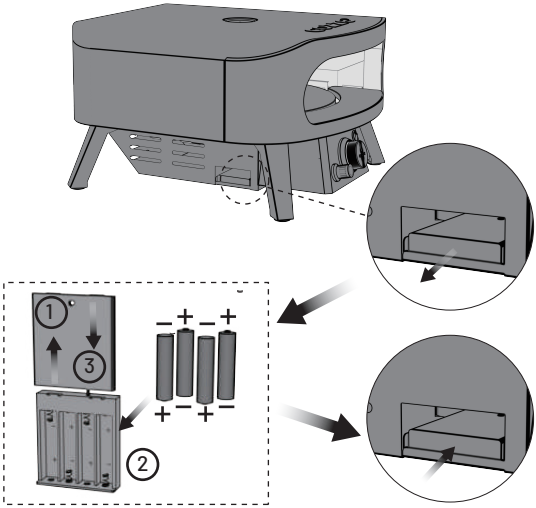
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Kövesse figyelmesen ezeket az utasításokat, hogy elkerülje pizzasütője komoly károsodását, valamint a személyi sérüléseket és anyagi károkat.

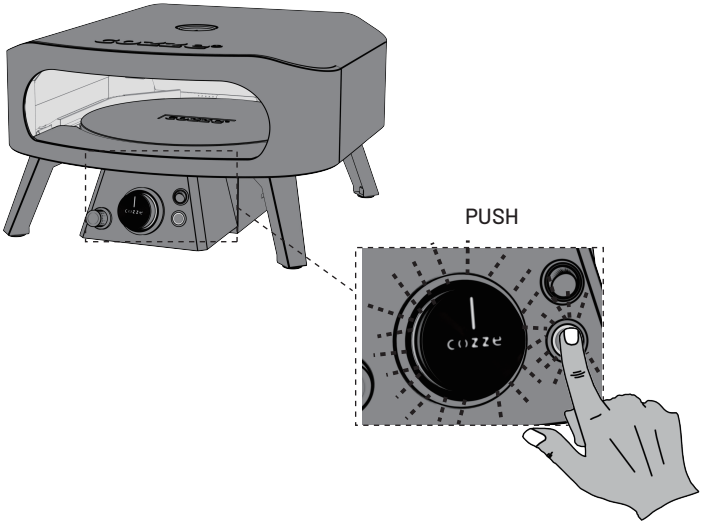
1. Szerelje össze a pizzasütőt az összeszerelési útmutató lépéseit gondosan követve.
2. Csatlakoztassa a gázcsövet a pizzasütőhöz. Csatlakoztassa a nyomásszabályzót a csőhöz.
3. Csatlakoztassa a nyomásszabályzót a gázpalack szelepéhez a nyomásszabályzóhoz mellékelt utasítások szerint.
4. Mielőtt bekapcsolná a készülék gázellátását, győződjön meg arról, hogy az összes szabályzó gomb “KI” (OFF) állásban van.
5. A nyomásszabályzót a hozzá mellékelt utasításoknak megfelelően használja.

LED-ES FÉNY

1. LÉPÉS: Helyezzen 4 elemet az elemtartóba, majd rögzítse az elemtartót a megfelelő pozícióba.

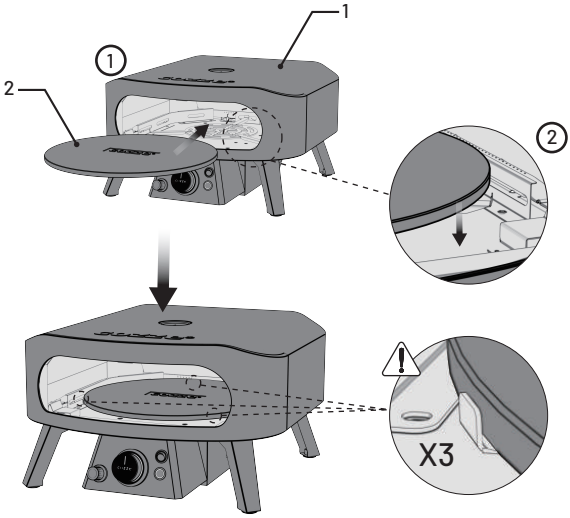


2. LÉPÉS: Az elemek beszerelése után győződjön meg arról, hogy a vezérlőgomb „KI” állásban van, nyomja meg az indítót a LED-es fény bekapcsolásához, ekkor a LED-es fény fehéren világít, fordítsa el a vezérlőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a LED-es fény így piros színűre változik. Ne felejtse el újra megnyomni az indítót, hogy használat után kikapcsolja a LED-es fényt.

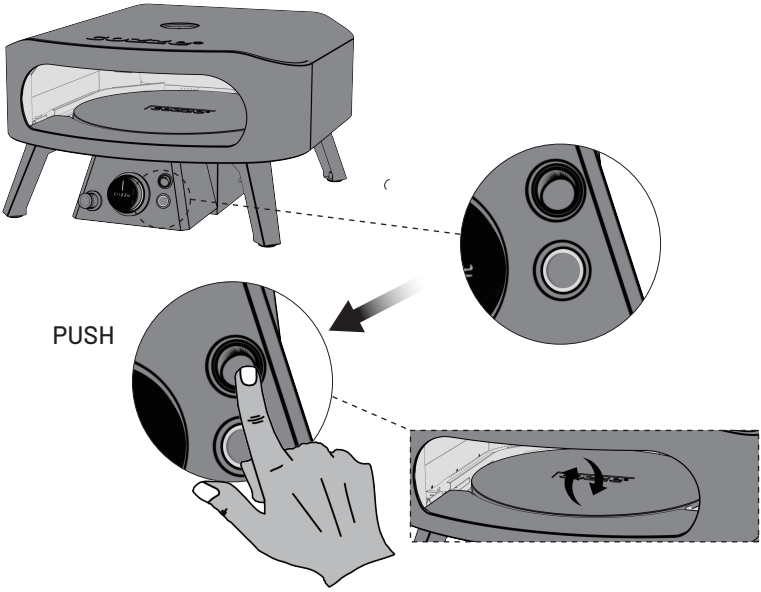


FORGATÓ MOTOR

1. LÉPÉS: Helyezze a pizzakövet a forgó támasztékra.



2. LÉPÉS: Győződjön meg arról, hogy az elemtartó doboz be van helyezve az akkumulátorokba. Nyomja meg az indítót a forgató motor bekapcsolásához, és a pizzakő forogni kezd.



A PIZZASÜTŐ BEGYÚJTÁSA

1. Csatlakoztassa a gázpalackot a pizzasütőhöz a nyomásszabályzóhoz mellékelt utasítások szerint.
2. Állítsa a szabályzó gombot “KI” (OFF) állásba.
3. Kapcsolja be a gázellátást a gázpalacknál vagy a nyomásszabályzó kapcsolójánál a nyomásszabályzó csatlakoztatási és működtetési útmutatójának megfelelően. Ellenőrizze a gázpalack és a nyomásszabályzó közötti csatlakozást, valamint a cső és a pizzasütő csatlakozását szappanos vízzel. A szivárgás buborékok formájában látható. Ha szivárgást talál, ne használja a pizzasütőt. Kérjen tanácsot gázszolgáltatójától vagy pizzasütő forgalmazójától.
4. Az égő begyújtásához nyomja le a szabályzó gombot, és tartsa lenyomva, miközben az óramutató járásával ellentétes irányba, a “Teljes láng” (Full rate) pozícióba fordítja, majd nyomja meg a gyújtógombot. Ez begyújtja az égőt. Ellenőrizze, hogy az égő lángra kapott-e. Ha nem gyulladt be, ismételje meg a folyamatot.
5. Ha az égő két próbálkozás után sem gyulladt be, zárja el a gázcsapot, és várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálja a begyújtási folyamatot.
6. Amikor az égő lángra kapott, a láng erőssége úgy állítható, hogy lenyomja a gombot, és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja bármely pozícióba a teljes és az alacsony láng között.
7. Miután a sütő felmelegedett a használathoz, a sütés során csökkenteni kell a hőmérsékletet. A sütő sok hőt bocsát ki, ezért a hőmérsékletet a megfelelő sütési hőmérsékletre kell beállítani.
8. A pizzasütő kikapcsolásához zárja el a gázpalack szelepét vagy a nyomásszabályzó kapcsolóját a nyomásszabályzó utasításai szerint. Miután az égők kialudtak, fordítsa az összes szabályzó gombot “KI” (OFF) állásba.

Figyelmeztetés: Ha az égő nem gyullad be, fordítsa a szabályzó gombot “KI” (óramutató járásával megegyező irányba), és zárja el a gázpalack szelepét is. Várjon öt percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani a készüléket a gyújtási sorrend szerint. Vagy cserélje ki az AA elemeket.

Használat után zárja el a gázellátást, vagy a nyomásszabályzó kapcsolójának “KI” állásba fordításával, vagy a palackszelep elzárásával.

Ha használat közben visszagyújtást tapasztal, azonnal kapcsolja a szabályzót, a palackszelepet és a nyomásszabályzó kapcsolóját “KI” állásba. Várjon 5 percet, mielőtt megpróbálja újra begyújtani a készüléket. Ha a probléma az újragyújtás után is fennáll, forduljon gázszolgáltatójához, a vásárlás helyéhez vagy egy képzett gázszerelőhöz segítségért vagy javításért. Soha ne próbálja meg önállóan megoldani a problémát, mivel ez súlyos sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.

Tárolás előtt tisztítsa meg a készüléket a felesleges zsírtól enyhe mosószeres oldattal és nedves ruhával.

Tárolja a készüléket tiszta, száraz környezetben.

Ne tárolja a gázpalackot zárt térben. Szellőztetett helyen, közvetlen napfénytől távol tárolja.

A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ

Ez a készülék kizárólag alacsony nyomású bután- vagy propángázzal használható, és megfelelő alacsony nyomású nyomásszabályzóval kell ellátni rugalmas tömlőn keresztül. A tömlőt bilincsekkel/csavarokkal kell rögzíteni a nyomásszabályzóhoz és a készülékhez. Ez a pizzasütő úgy van beállítva, hogy 28-30 mbar-os nyomásszabályzóval működjön butángáz esetén, 37 mbar-os nyomásszabályzóval propángáz esetén, valamint bután/propán keveréknél 28-30 mbar-os nyomásszabályzóval. Használjon megfelelő, BSEN 16129: 2013 szabvány szerint tanúsított nyomásszabályzót. Kérje PB-gáz forgalmazója tanácsát a megfelelő nyomásszabályzó kiválasztásához a gázpalackhoz.

Végezzen szivárgáspróbát szappanos vízzel a pizzasütő használata előtt.

SZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

Készítsen 2-3 uncia (60-90 ml) szivárgásellenőrző oldatot úgy, hogy egy rész mosogatószert összekever három rész vízzel.

Győződjön meg róla, hogy a szabályzószelep “KI” állásban van.

Csatlakoztassa a nyomásszabályzót a palackhoz, és az ON/OFF szelepet az égőhöz, győződjön meg róla, hogy a csatlakozások szorosak, majd kapcsolja be a gázt.

Kenje a szappanos oldatot a tömlőre és az összes csatlakozásra. Ha buborékok jelennek meg, szivárgás van, amelyet használat előtt meg kell szüntetni.

A hiba kijavítása után ismételje meg a tesztet. A teszt után zárja el a gázt a palacknál.

Ha a szivárgást nem sikerül megszüntetni, ne próbálja megjavítani, hanem forduljon gázforgalmazójához.

Gázszivárgás esetén azonnal zárja el a gázellátást.

NYOMÁSSZABÁLYZÓ ÉS TÖMLŐ

Csak az előírt nyomásokhoz (lásd műszaki adatokat) jóváhagyott nyomásszabályzót és tömlőt használjon LPG-gázhoz. A nyomásszabályzó várható élettartama 10 év, és javasolt a cseréje a gyártási dátumtól számított 10 éven belül.

A helytelen nyomásszabályzó vagy tömlő használata nem biztonságos, ezért mindig ellenőrizze, hogy megfelelő eszközöket használ a készülék üzemeltetése előtt.

A tömlőnek meg kell felelnie az adott országra vonatkozó szabványnak, és hossza legfeljebb 1,5 méter lehet. A kopott vagy sérült tömlőt ki kell cserélni.

Biztosítsa, hogy a tömlőt ne akadályozza semmi, ne legyen megtörve, és ne érintkezzen a pizzasütő semmilyen részével, kivéve a csatlakozásnál.

A tömlőnek meg kell felelnie az EN16436 szabványnak.

A tömlőt nem szabad megcsavarni vagy megtörni, amikor a gázpalackhoz csatlakozik.

A pizzasütő és az LPG-palack összekötésére használt rugalmas fém vagy gumicsövet a nemzeti előírásoknak megfelelően, a meghatározott időközönként cserélni kell.

A tömlő egyik része sem érhet a készülékhez.

A pizzasütő használható ¼”-os menetes gázcsővel vagy olyan gázcsővel, amelyhez mellbimbós és bilincses tömlő csatlakozik.

Győződjön meg arról, hogy a menet és/vagy a bilincs szorosan van meghúzva, és hogy a csatlakozások nem szivárognak!

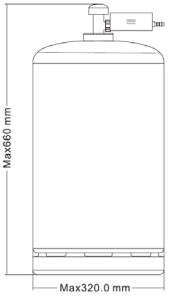
Ha tömlőbilincs segítségével csatlakoztat gázcsövet, ajánlott a tömlőt meleg vízbe tenni, és egy kevés mosogatószert felvinni a tömlő belsejére, hogy megkönnyítse a csatlakoztatást.

A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

A készülék beltéri tárolása csak akkor megengedett, ha a gázpalack le van csatlakoztatva és eltávolítva a készülékről. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használják, azt eredeti csomagolásában, száraz, pormentes környezetben kell tárolni.

GÁZPALACK

A készülék használható bármilyen gázpalackkal, amelynek súlya 4,5 kg és 15 kg között van butángáz esetén, illetve 3,9 kg és 13 kg között propángáz esetén. A gázpalackot nem szabad leejteni vagy durván kezelni! Ha a készüléket nem használják, a palackot le kell csatlakoztatni. A palack leválasztása után helyezze vissza a védősapkát a palackra.



A palackokat kültéren, függőleges helyzetben és gyermekek elől elzárva kell tárolni. A palackot soha ne tárolja olyan helyen, ahol a hőmérséklet meghaladja az 50°C-ot.

Ne tárolja a palackot lángok, őrlángok vagy más gyújtóforrások közelében. TILOS A DOHÁNYZÁS.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM: Minden tisztítást és karbantartást a pizzasütő lehűlt állapotában kell elvégezni, és a gázpalacknál a tüzelőanyag-ellátást le kell zárni.

Javasolt a készüléket legalább havonta egyszer tisztítani és karbantartani.

TISZTÍTÁS

A pizzasütő minden használat utáni „kiégetése” (kb. 15 percig) minimálisra csökkenti az ételmaradványokat.

KÜLSŐ FELÜLET
Használjon enyhe mosószert vagy szódabikarbóna és forró víz keverékét. Makacs foltok esetén nem karcoló súrolóport is használhat, majd öblítse le vízzel.

MŰANYAG FELÜLETEK
Mossa le puha ruhával és forró, szappanos vízzel. Öblítse le vízzel. Ne használjon karcoló tisztítószereket, zsíroldókat vagy erős grilltisztítót műanyag részeken.

PIZZAKŐ
Használjon enyhe szappanos vízoldatot. Makacs foltok esetén nem karcoló súrolóport is alkalmazhat, majd öblítse le vízzel.

A LEGFINOMABB PIZZÁK COZZE PIZZASÜTŐBEN SÜLNEK

A legjobb eredmények eléréséhez szükséged van egy jó tésztára és egy nagyon forró pizzasütőre, lehetőleg körülbelül 400 °C-ra.

Röviden: a pizzasütőnek NAGYON forrónak kell lennie, mivel a magas hőmérséklet teszi a pizzát ropogóssá és levegőssé.

Gyújtsd be a pizzasütőt jóval a pizza sütése előtt.

Mit tegyél:

Győződj meg arról, hogy a pizzasütő és a pizzakő helyesen van elhelyezve. Csatlakoztass egy gázpalackot a pizzasütőhöz, és indítsd el a sütőt a legmagasabb hőmérsékleten. A Cozze pizzasütőd három égővel rendelkezik, kettő oldalt és egy hátul.

Ellenőrizd, hogy mindhárom égő működik.

A sütő hőmérője a sütő belső hőmérsékletét mutatja, de csak iránymutatásként szolgál.

A kő mindig tovább melegszik, mint maga a sütő, és legalább 20 perc fűtés után lesz elég forró.

Egy Cozze infravörös hőmérő segítségével pontosan megállapítható a kő hőmérséklete.

Vedd figyelembe, hogy a felfűtési időt befolyásolhatja a szél és a külső hőmérséklet.

Hagyd, hogy a pizzasütő körülbelül 20 percig melegedjen. Ezután készen áll a legfinomabb pizzák sütésére.

Amikor a pizzád készen áll a sütésre, óvatosan told be a pizzasütőbe a pizzakőre egy pizza lapáttal. Csökkentsd a hőmérsékletet közepes fokozatra, hogy a pizza teteje ne égjen meg.

Süsd addig, amíg a pizza ropogós nem lesz, és a sajt meg nem olvad.

Óvatosan vedd ki a pizzát a sütőből, és helyezd egy vágódeszkára.

Hagyd, hogy a forró pizza kicsit lehűljön, mielőtt felszeleteled és megosztod szeretteiddel.

A következő pizza sütése előtt állítsd a pizzasütőt újra a legmagasabb hőmérsékletre, és hagyd néhány percig melegedni.

Élvezd a pizzasütődet, és jó étvágyat!

GARANCIA

A Cozze garanciája a következőket tartalmazza:

2 év garancia

- Gázégők
- Lángterelők, amelyek az égőket védik
- Grillező rácsok

A garancia az alábbi feltételekhez kötött:

- A Cozze terméket a használati útmutatóban szereplő utasítások szerint használják.
- A termék az utasításoknak megfelelően van összeszerelve.
- A terméket rendszeresen karbantartják és tisztítják.
- Amikor a sütőt nem használják, az takaróponyvával van letakarva.
- Cozze téli tárolás: A Cozze termékek összes fa alkatrészét és kiegészítőjét beltéren kell tárolni a téli időszakban.
- A Cozze terméket a megfelelő típusú gázhoz kell csatlakoztatni.
- Biztosítani kell, hogy a termék sík, biztonságos felületen legyen elhelyezve.
- Nem szabad nem eredeti Cozze alkatrészeket felszerelni a Cozze termékre.
- A Cozze terméket nem szabad tartósan a tenger vagy klórt tartalmazó medencék, illetve wellness közvetlen közelében tárolni.

Tisztítás:

A Cozze termékek hosszú élettartamúak, feltéve, hogy a sütőt használat után megtisztítják.

- Minden Cozze sütő égőegysége rozsdamentes acélból készült, és szükség esetén sütőtisztítóval tisztítható.
- A Cozze termék belsejét és külsejét használat után alaposan meg kell tisztítani.
- A sütő belsejét és a pizzakövet használat után szivaccsal, forró vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani. A tisztítás után győződjön meg róla, hogy a felesleges vizet és mosószert eltávolította.
- A grillező rácsokat ugyanígy kell tisztítani forró vízzel és mosogatószerrel vagy sütőtisztítóval. (A rács tisztításához ne használjon acélkefét.)
- A rozsdamentes acél alkatrészeket Caramba® multispray-vel és pamut kendővel lehet ápolni.

תנור פיצה גז

HE - מדריך למשתמש

אזהרה! לשימוש חיצוני בלבד למען בטחונך.

קרא בעיון הוראות אלו וודא שתנור הפיצה שלך מותקן, מורכב, מתוחזק ומטופל כראוי בהתאם להוראות אלו.
אי ביצוע ההוראות עלול לגרום לפציעה חמורה ו/או נזק לרכוש.

אם יש לך שאלות בנוגע להרכבה או תפעול של תנור הפיצה, אנא התייעץ עם הספק שלך, ספק הגז שלך, היצרן או נציגו.

הערות למשתמש:

לשימוש חיצוני בלבד.

קרא את ההוראות לפני השימוש במכשיר.

אזהרה: חלקים נגישים עלולים להיות חמים מאוד, הרחק ילדים קטנים.

אזהרה: אל תיגע במשטחי תנור הפיצה בזמן השימוש, שכן הם מתחממים מאוד.

אל תזיז את המכשיר במהלך השימוש.

שמור לעיון עתידי.

מידע טכני

מספר Pin	90434 (CG-PZ04-3-BK)				מספר דגם
2531DP-0142	תנור פיצה גז			CE	שם המכשיר
תשומה תרמית (Hs)	גודל מזרק (מ"מ)/סימון מזרק	לחץ (mbar)	סוג הגז	קטגוריות	מדינת יעד
6,0 kW (437 g/H)	1,20	28-30/37	בוטאן (G30)/ פרופאן (G31)	I3+(28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR
	1,20	28-30	בוטאן (G30)/ פרופאן (G31)/ התערובות שלהם	I3 B/P(28-30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV

יוצר על ידי:Millarco International A/S
- דנמרק
Rokhøj 26, 8520 Lystrup
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

הערות למשתמש:

לגרום לפציעה חמורה ו/או נזק לרכוש.

אם יש לך שאלות בנוגע להרכבה או תפעול, התייעץ עם הספק שלך או עם חברת ה-LPG. המכשיר והבלון חייבים להיות ממוקמים על משטח ישר ואין להשתמש בהם בזמן שהם דולקים.

יש להחליף את בלון הגז הרחק מכל מקור הצתה.

מומלץ להשתמש בכפפות מגן בעת התעסקות עם רכיבים חמים במיוחד.

החלקים שנאטמו על ידי היצרן או נציגו אינם מיועדים למניפולציה על ידי המשתמש.

הערה לצרכן: שמור לעיון עתידי.



שימוש ומאפיינים

תנור הפיצה בטוח וקל לשימוש. סוגי הגזים המיועדים לשימוש הם בוטאן בלחץ של 28 עד 30 mbar, פרופאן בלחץ של 37 mbar, תערובות בוטאן/פרופאן בלחץ של 30 mbar, תערובות בוטאן/פרופאן בלחץ של 37 mbar ותערובות בוטאן/פרופאן בלחץ של 50 mbar. הקפד להשתמש בתנור הפיצה שלך רק בלחץ הנכון לו הוא תוכנן.

אוורור מספק חיוני לבעירה נכונה ולביצועי היעילות של תנור הפיצה. זה יבטיח את בטיחות המשתמש והאנשים האחרים בקרבת מקום. לעולם אל תשתמש במכשיר באזור סגור או מקורה.

מומלץ לחמם מראש את אבן הפיצה לפני האפייה.

אין להשתמש באבן מעל להבה גלויה.

יש להימנע משינויים קיצוניים בטמפרטורה של האבן. אין להניח מזון קפוא על אבן חמה.

האבן שבירה ועלולה להישבר אם תוטח או תיפול.

האבן חמה מאוד במהלך השימוש ונשארת חמה לאורך זמן לאחר השימוש.

אין לקרר את האבן במים כאשר היא חמה. לאחר ניקוי האבן במים, יש לייבש אותה היטב לפני השימוש.

אין להשאיר ילדים ללא השגחה באזור שבו נעשה שימוש בתנור. אין לאפשר לילדים לשבת, לעמוד או לשחק בסביבת התנור בכל עת.

לעולם אל תאפשרו לבגדים או חומרים דליקים אחרים לבוא במגע עם או להתקרב לכל מבער או משטח חם עד שיתקרר. הבד עלול להתלקח ולגרום לפציעות חמורות.

למען בטיחות אישית, יש ללבוש בגדים מתאימים. אין ללבוש בגדים רפויים או שרוולים רחבים בזמן השימוש בתנור. בדים סינתטיים מסוימים דליקים מאוד ואין ללבוש אותם בזמן הבישול.

אין לחמם מיכלי מזון סגורים מכיוון שהצטברות לחץ עלולה לגרום להתפוצצותם.

בעת הדלקת המבער, יש לשים לב למה שאתה עושה.

אין להשתמש בתנור לצלייה של בשרים עתירי שומן במיוחד או מוצרים אחרים שעלולים לגרום להתלקחויות גדולות.

הטמפרטורה מתחת לתנור גבוהה. אין להניח את התנור על שולחן עם מפות דליקות, פלסטיק או כל חומר דליק אחר.

אזהרה: בעת השימוש בתנור, אל תיגע בקונכיית החיצונית, באבן האפייה או בסביבתה הקרובה, שכן אזורים אלה מתחממים מאוד ועלולים לגרום לכוויות.

כאשר מהירות הרוח עולה על 3 מ'/שנייה, אין להשתמש בתנור הפיצה כאשר הוא פונה כלפי הרוח.

המכשיר מיועד לשימוש חיצוני בלבד.

אין לשנות את המכשיר.

אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.

מכשיר זה אינו מיועד להתקנה או שימוש על סירה או רכב פנאי.

לאחר השימוש, כבה את אספקת הגז במיכל הגז.

כל שינוי במכשיר עלול להיות מסוכן ועלול לגרום לפציעה או נזק לרכוש.

כל שינוי בלתי מורשה במכשיר יבטל את האחריות עליו.

יש להרחיק את המכשיר מחומרים דליקים במהלך השימוש.

אין להניח מכשול מעל המכשיר. למשל: עצים, שיחים, גגות מקורים.

יש להתקין את המכשיר עם מרחק של 1 מטר מסביבו.

אין להשתמש בתנור הפיצה בקרבת חומרים דליקים (מוצרים על בסיס נפט, מדללים או חומרים אחרים המסווגים כדליקים).

השימוש במכשיר זה באזורים סגורים עלול להיות מסוכן והוא אסור.

דלת תנור הפיצה היא דלת ניידת לתנור פיצה Cozze שלך בחוץ. שימוש בדלת תנור פיצה זו במהלך החימום יכול לקצר את זמן החימום ב-30-20%.

יש להסיר את דלת תנור הפיצה לאחר חימום מראש של 20 דקות.

יש להסיר את דלת תנור הפיצה כשהטמפרטורה מגיעה ל- 650 מעלות צלזיוס. אם הטמפרטורה יורדת, ניתן להתקין שוב את דלת תנור הפיצה בין אפיית פיצות, אך אסור שטמפרטורת התנור תעלה על 650 מעלות צלזיוס..

יש להצמיד את הדלת לטאבון פיצה על טאבון הפיצה במהלך הבישול. אל תניח את הדלת לטאבון פיצה על מכשיר טאבון הפיצה במהלך הבישול.

הכנסת והחלפת הסוללה

כדי להכניס או להחליף את הסוללה בתנור הפיצה Cozze שלך, סובב את כפתור ההצתה נגד כיוון השעון עד שניתן להסירו.

הכנס או החלף את סוללת ה-1.5 וולט AA, והברג את כפתור ההצתה חזרה למקום.

ודא שהקטבים של הסוללה מוכנסים בכיוון הנכון.



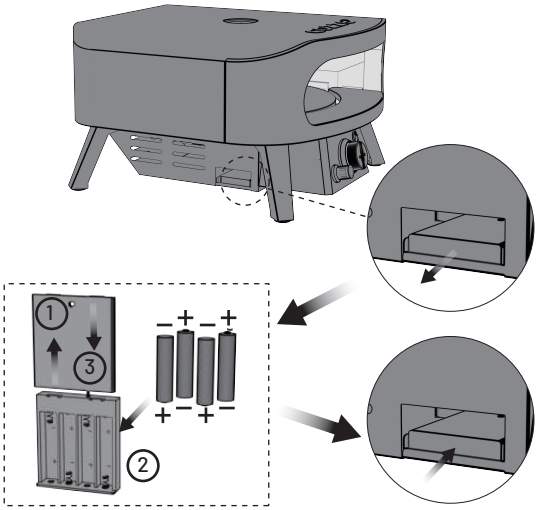
הוראות שימוש

פעל לפי ההוראות הללו בקפידה כדי להימנע מנזק חמור לתנור הפיצה שלך ומפציעה לעצמך או לרכוש.

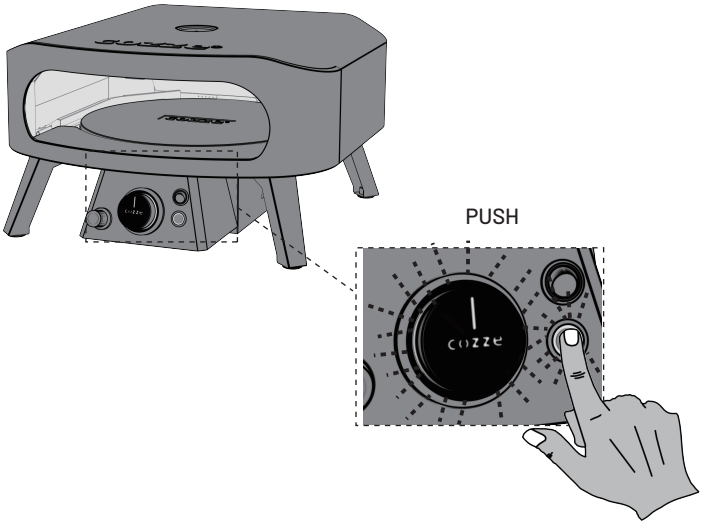
1. הרכב את תנור הפיצה בהתאם להוראות ההרכבה בקפידה.
2. חבר את צינור הגז לתנור הפיצה. חבר את הווסת לצינור.
3. חבר את הווסת לשסתום המיכל בהתאם להוראות הווסת המצורפות.
4. הפנה את כל כפתורי הבקרה למצב "כבוי" (OFF) לפני פתיחת אספקת הגז למכשיר.
5. הפעל את הווסת בהתאם להוראות המצורפות לו.

נורות לד

שלב 1: הסר יחידות סוללות לקופסת הסוללות, ולאחר מכן תקן את תיבת הסוללות במיקום הנכון

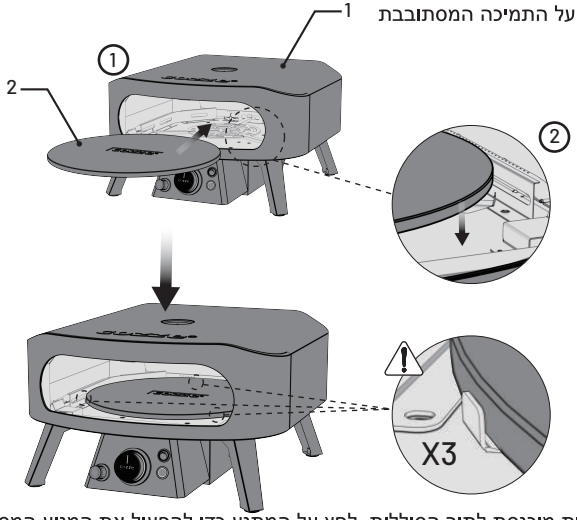


שלב 2: לאחר התקנת הסוללות, ודא שכפתור הבקרה במצב "כבוי", לחץ על המתנע כדי להדליק את נורת הליד, נורת הליד מציגה צבע לבן, סובב את כפתור הבקרה נגד כיוון השעון, נורית הליד תתחלף לאדום צבע. זכור ללחוץ שוב על המתנע כדי לכבות את האור לאחר השימוש.

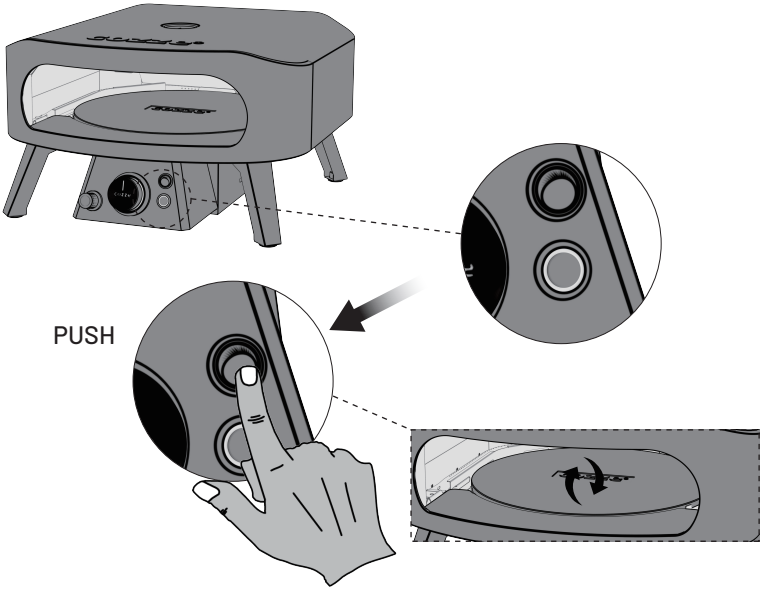


מנוע סיבובי

שלב 1: הנח את אבן הפיצה על התמיכה המסתובבת



שלב 2: ודא שקופסת הסוללות מוכנסת לתוך הסוללות. לחץ על המתנע כדי להפעיל את המנוע המסתובב, ואבן הפיצה תתחיל להסתובב



הדלקת תנור הפיצה שלך

1. חבר את מיכל הגז לתנור הפיצה בהתאם להוראות המצורפות לווסת.
2. סובב את כפתור הבקרה למצב "כבוי" (OFF).
3. הפעל את אספקת הגז במיכל או במתג הווסת בהתאם להוראות החיבור והתפעול של הווסת. בדוק את החיבור בין המיכל לווסת ואת החיבור בין הצינור לכניסת הצינור לתנור הפיצה לאיתור דליפות באמצעות מי סבון. כל דליפה תופיע כבועות באזור הדליפה. אם נמצאה דליפה, אל תשתמש בתנור הפיצה. התייעץ עם ספק הגז או תנור הפיצה לקבלת ייעוץ.
4. כדי להדליק את המבער, לחץ כלפי מטה על כפתור הבקרה והמשך ללחוץ תוך כדי סיבוב נגד כיוון השעון למצב "מקסימום" ולחץ על כפתור ההצתה. זה ידליק את המבער. ודא שהמבער דולק. אם המבער לא נדלק, חזור על הפעולה.
5. אם המבער לא נדלק לאחר שתי ניסיונות, סגור את ברז הגז והמתן 5 דקות לפני ניסיון הצתה נוסף.
6. כאשר המבער נדלק, ניתן לכוונן את עוצמת הלהבה על ידי לחיצה מטה וסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון לכל מצב בין עוצמה מלאה לעוצמה נמוכה.
7. לאחר שהתנור התחמם לשימוש, יש להוריד את הטמפרטורה במהלך האפייה. תנור הפיצה פולט חום רב, ולכן יש לכוונן את הטמפרטורה לטמפרטורה הנכונה לאפייה.
8. כדי לכבות את תנור הפיצה, סגור את שסתום המיכל או את מתג הווסת בהתאם להוראות הווסת. לאחר שהמבערים כבו, סובב את כל כפתורי הבקרה למצב "כבוי" (OFF).

אזהרה: אם המבער לא נדלק, סובב את כפתור הבקרה למצב "כבוי" (בכיוון השעון) וסגור גם את שסתום המיכל. המתן חמש דקות לפני שתנסה להדליק מחדש לפי סדר ההצתה. לחלופין, החלף את סוללות ה-AA.

לאחר השימוש, סגור את אספקת הגז על ידי סיבוב מתג הווסת למצב "כבוי" (OFF) או סגירת שסתום המיכל.

במקרה של חזרה לאחור של הלהבה בזמן שהמכשיר בשימוש, סובב את כפתור הבקרה, שסתום המיכל ומתג הווסת למצב "כבוי" (OFF). המתן 5 דקות לפני ניסיון הדלקה מחדש. אם הבעיה נמשכת לאחר ההדלקה מחדש, התייעץ עם ספק הגז שלך, החנות שבה רכשת את תנור הפיצה, או טכנאי גז מוסמך לקבלת עזרה או תיקון. לעולם אל תנסה לתקן את הבעיה בעצמך, שכן זה עלול לגרום לפציעות חמורות ו/או נזק לרכוש.

נקה את המכשיר מעודפי שומן לפני האחסון בעזרת מטלית לחה ושימוש בחומר ניקוי עדין.

אחסן את המכשיר בסביבה נקייה ויבשה.

אין לאחסן את מיכל הגז בתוך מבנה. אחסן אותו באזור מאוורר היטב הרחק מאור שמש ישיר.

חיבור מיכל הגז למכשיר

מכשיר זה מתאים לשימוש רק עם גז בוטאן או פרופאן בלחץ נמוך ומצויד בווסת מתאים ללחץ נמוך דרך צינור גמיש. יש לאבטח את הצינור לווסת ולמכשיר בעזרת מלחצי/אגני צינור. תנור הפיצה הזה מוגדר לפעול עם ווסת 28-30 mbar לשימוש עם גז בוטאן, ווסת 37 mbar לשימוש עם גז פרופאן, ווסת לתערובת בוטאן/פרופאן בלחץ של 28-30 mbar. השתמש בווסת מתאים עם תקן BSEN 16129: 2013.

התייעץ עם ספק הגז שלך לקבלת מידע בנוגע לווסת מתאים למיכל הגז.

בצע בדיקת דליפה באמצעות מי סבון לפני השימוש בתנור הפיצה.

כיצד לבדוק דליפות

הכן 2-3 אונקיות (כ-60-90 מ"ל) של תמיסה לגילוי דליפות על ידי ערבוב חלק אחד של נוזל כלים עם שלושה חלקים מים.

וודא כי שסתום הבקרה במצב "כבוי".

חבר את הווסת למיכל ושסתום ה-ON/OFF למבער, וודא שהחיבורים מאובטחים, ואז הפעל את הגז.

מרח את התמיסה הסבונית על הצינור ועל כל החיבורים. אם מופיעות בועות, יש לך דליפה שיש לתקן לפני השימוש.

בדוק שוב לאחר תיקון התקלה. כבה את הגז במיכל לאחר הבדיקה.

אם לא ניתן לתקן את הדליפה שהתגלתה, אל תנסה לתקן אותה בעצמך אלא התייעץ עם ספק הגז שלך.

במקרה של דליפת גז, כבה מיד את אספקת הגז.

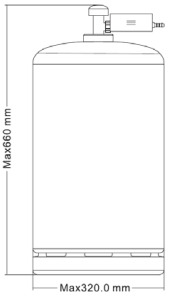
ווסת וצינור

השתמשו רק בווסטים וצינורות מאושרים לגז LPG בלחצים הנ"ל (ראו מידע טכני). תוחלת החיים של הווסת מוערכת ב-10 שנים. מומלץ להחליף את הווסת בתוך 10 שנים ממועד הייצור. שימוש בווסת או צינור לא מתאימים אינו בטוח; תמיד בדקו שיש לכם את הפריטים הנכונים לפני הפעלת המכשיר. הצינור המשמש חייב לעמוד בתקן הרלוונטי למדינת השימוש. אורך הצינור חייב להיות 1.5 מטרים (מקסימום). צינור שחוק או פגום חייב להיות מוחלף. ודאו שהצינור אינו חסום, קפוץ או במגע עם כל חלק של תנור הפיצה פרט לחיבור שלו. הצינור нажтсд לעמוד בתקן EN16436. הצינור לא צריך להיות מסובב או מקופל כאשר הוא מחובר למיכל הגז. צינור מתכת גמיש או צינור גומי, המשמש לחיבור המכשיר עם מיכל ה-LPG, חייב להיות מוחלף במרווחים שנקבעו ולפי התקנות הלאומיות בתוקף. שום חלק מהצינור לא צריך לגעת בכל חלק מהמכשיר. תנור הפיצה יכול לשמש עם צינור גז עם חוט של ¼" או צינור גז עם פיה ומסבך צינור. ודאו שהחוט ו/או המסבך מהודקים היטב ושהחיבורים לא דולפים! כאשר מחברים צינור גז לחיבור הצינור באמצעות מסבך צינור, מומלץ לשים את הצינור במים חמים, ולמרוח מעט חומר ניקוי על פנים הצינור, מה שיקל על חיבור הצינור לחיבור הצינור.

אחסון המכשיר

אחסון מכשיר בתוך מבנה מותר רק אם המיכל מנותק ומוסר מהמכשיר. כאשר המכשיר אינו בשימוש לפרק זמן, יש לאחסן אותו באריזתו המקורית בסביבה יבשה וללא אבק.

מיכל גז



ניתן להשתמש במכשיר עם כל מיכל גז במשקל של בין 4.5 ק"ג ל-15 ק"ג גז בוטאן, או בין 3.9 ק"ג ל-13 ק"ג גז פרופאן. אין להפיל את מיכל הגז או לטפל בו בצורה גסה! אם המכשיר אינו בשימוש, יש לנתק את המיכל. יש להחזיר את מכסה ההגנה למיכל לאחר ניתוקו מהמכשיר.

יש לאחסן מיכלי גז מחוץ למבנה בעמידה זקופה ובמקום שאינו נגיש לילדים. אסור לאחסן את המיכל במקום שבו הטמפרטורות עלולות להגיע ליותר מ-50°C.

אין לאחסן את המיכל בקרבת להבות, דליקות או מקורות הצתה אחרים. אסור לעשן.

ניקוי ותחזוקה

זהירות: כל פעולות הניקוי והתחזוקה צריכות להתבצע כאשר תנור הפיצה קר ועם אספקת הדלק כבויה במיכל הגז.

מומלץ לנקות ולבצע תחזוקה של המכשיר לפחות פעם בחודש.

ניקוי

"שריפת שאריות" בתנור הפיצה לאחר כל שימוש (למשך כ-15 דקות) תסייע במזעור הצטברות שאריות מזון.

המשטח החיצוני
יש להשתמש בחומר ניקוי עדין או בתמיסת סודה לשתייה ומים חמים. ניתן להשתמש באבקת קרצוף שאינה שוחקת עבור כתמים עקשניים, ולאחר מכן לשטוף במים.

משטחים פלסטיים
יש לשטוף עם מטלית רכה ותמיסת מים חמים וסבון. לשטוף במים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, חומרי דגריז או חומרי ניקוי מרוכזים עבור חלקים פלסטיים.

אבן פיצה
יש להשתמש בתמיסת מים וסבון עדינה. ניתן להשתמש באבקת קרצוף שאינה שוחקת עבור כתמים עקשניים, ולאחר מכן לשטוף במים.

הפיצות הטובות ביותר נאפות בתנור פיצה קוזה.

כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר, דרוש בצק טוב ותנור פיצה חם מאוד, עדיף בסביבות 400 °C.

בקיצור, תנור הפיצה חייב להיות חם מאוד, כי הטמפרטורה הגבוהה היא זו שהופכת את הפיצה לקריספית ואווירית.

הדליקו את תנור הפיצה מספיק זמן לפני אפיית הפיצה שלכם.

מה לעשות:

ודאו שתנור הפיצה ואבן הפיצה ממוקמים נכון. חברו בקבוק גז לתנור הפיצה והדליקו אותו על הטמפרטורה הגבוהה ביותר. תנור הפיצה קוזה שלכם מכיל בסך הכל שלושה מבערים, שניים בצדדים ואחד בחלק האחורי של התנור.

בדקו שכל השלושה דולקים.

המדחום מצביע על הטמפרטורה בתנור והוא להכוונה בלבד.

האבנים ייקח תמיד יותר זמן להתחמם מאשר התנור עצמו, והן יהיו חמות מספיק רק לאחר מינימום של 20 דקות חימום.

ניתן להשתמש במדחום אינפרא אדום של קוזה כדי לקבוע את הטמפרטורה המדויקת של האבן.

שימו לב שזמן החימום יכול להיות מושפע מהרוח והטמפרטורה החיצונית.

אפשרו לתנור הפיצה להתחמם במשך כ-20 דקות. לאחר מכן הוא יהיה מוכן לאפות את הפיצות הטעימות ביותר.

כאשר הפיצה שלכם מוכנה לאפייה, דחפו אותה בעדינות לתוך התנור על אבן הפיצה באמצעות מקל פיצה.

הפחיתו את החום לאמצע כדי שהחלק העליון של הפיצה לא יישרף, עד שהפיצה שלכם קריספית והגבינה נמסה.

הוציאו בעדינות את הפיצה מהתנור והניחו אותה על קרש חיתוך.

השאירו את הפיצה החמה שלכם להתקרר מעט לפני חיתוכה ושיתופה עם אהוביכם.

הגדילו את הטמפרטורה של תנור הפיצה לטמפרטורה הגבוהה ביותר והשאירו אותו לכמה דקות לפני אפיית הפיצה הבאה.

תהנו מתנור הפיצה שלכם ובתיאבון!

אחריות

אחריות קוזה כוללת את הדברים הבאים:

אחריות של שנתיים

- מבערי גז
- מעכבי להבה, מגנים על המבערים
- רשתות ברביקיו

האחריות לעיל כפופה לתנאים הבאים:

- המוצר של קוזה נמצא בשימוש בהתאם להוראות במדריך המשתמש.
- הוא מורכב בצורה נכונה בהתאם להוראות.
- הוא מתוחזק ומנוקה באופן תדיר.
- הוא מאוחסן מכוסה בכיסוי כאשר התנור אינו בשימוש.
- אחסון החורף של קוזה: כל החלקים והאביזרים מעץ של מוצרי קוזה חייבים להיות מאוחסנים בתוך המבנה במהלך החורף.
- המוצר של קוזה חייב להיות מחובר לסוג הגז הנכון.
- יש למקם אותו על משטח ישר ובטוח.
- אין להתקין חלקים שאינם מקוריים של קוזה על המוצר של קוזה.
- המוצר של קוזה לא יישמר כמרכיב קבוע בקרבת הים או בריכות שחייה או ספא המכילים כלור.

ניקוי:

מוצרי קוזה מחזיקים מעמד זמן רב, בתנאי שהתנור ינוקה לאחר השימוש.

- יחידת המבער בכל תנורי קוזה עשויה מפלדת אל חלד וניתן לנקותה בעזרת חומר ניקוי לתנורים אם יש צורך.
- הפנים והחוץ של מוצר קוזה חייבים להיות מנוקים ביסודיות לאחר השימוש.
- יש לנקות את פנים התנור ואת אבן הפיצה לאחר השימוש בעזרת ספוג ומים חמים עם סבון כלים. הקפידו להסיר עודפי מים וחומרי ניקוי לאחר הניקוי.
- רשתות הברביקיו חייבות להיות מנוקות באותו אופן עם מים חמים וסבון כלים או חומר ניקוי לתנורים. (אין להשתמש במברשת מתכת על הרשת)
- חלקי פלדת האל חלד יכולים להיות משומנים בעזרת Caramba® multispray ומטלית כותנה.

GAZLI PİZZA TANIYICISI

TR - Kullanıcı Kılavuzu

UYARI! GÜVENLİĞİNİZ İÇİN YALNIZCA DIŞARIDA KULLANIN.

Bu talimatı dikkatlice okuyun ve pizza fırınınızın bu talimatlara uygun şekilde doğru bir şekilde kurulduğundan, monte edildiğinden, bakımının yapıldığından ve servis edildiğinden emin olun. Bu talimatlara uyulmaması, ciddi bedensel yaralanmalara ve/veya mülk hasarına neden olabilir.

Pizza fırınının montajı veya kullanımıyla ilgili herhangi bir sorunuz varsa, lütfen bayinizle, gaz tedarikçinizle, üreticiyle veya yetkiliyle danışın.

Kullanıcı Notları:

YALNIZCA DIŞARIDA KULLANIN.

ALETİ KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.

UYARI: ERİŞİLEBİLİR PARÇALAR ÇOK SICAK OLABİLİR, KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.

UYARI: PİZZA FIRININ KULLANIMDAYKEN YÜZEYLERİNE DOKUNMAYIN, ÇÜNKÜ ÇOK SICAK OLUR.

KULLANIM SIRASINDA CİHAZI HAREKET ETTİRMEYİN.

GELECEK REFERANS İÇİN SAKLAYIN.

TEKNİK BİLGİLER

Model No.	90434 (CG-PZ04-3-BK)				Pin No.
Cihaz Adı	Gazlı Pizza Fırını CE				2531DP-0142
Hedef Ülke	Kategoriler	Gaz Türü	Basınçlar (mbar)	Enjektör Boyutu(mm)/ Enjektör İşareti	Isı Girişi (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	I3+(28-30/37)	Butan(G30)/ Propan(G31)	28-30/37	1,20	6,0 kW (437 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/ P(28-30)	Butan(G30)/ Propan(G31)/ karışımları	28-30	1,20	

Üretici: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danimarka
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Kullanıcı Notları:

Aşağıdaki talimatı dikkatlice okuyun ve pizza fırınınızın doğru bir şekilde kurulduğundan, monte edildiğinden ve bakımının yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması, ciddi bedensel yaralanmalara ve/veya mülk hasarına neden olabilir.

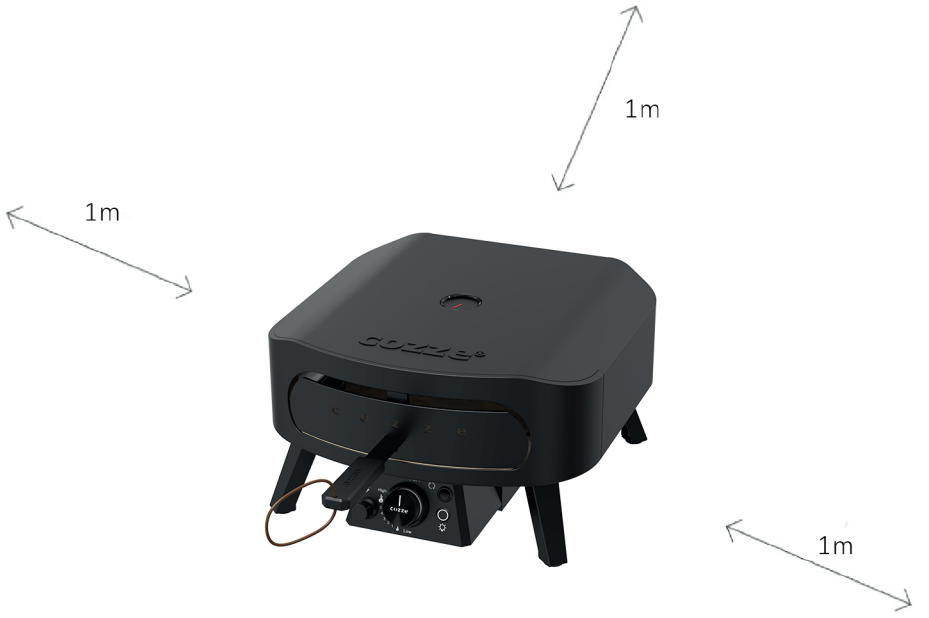
Montaj veya kullanım hakkında herhangi bir sorunuz varsa, lütfen bayinizle veya LPG şirketinizle iletişime geçin. Cihaz ve silindirin düz bir yüzeye yerleştirilmesi gerekir ve alevliyken kullanılmamalıdır.

Gaz silindiri değişimi, herhangi bir ateş kaynağından uzakta gerçekleştirilmelidir.

Özellikle sıcak parçaları taşırken koruyucu eldiven kullanmanız önerilir.

Üretici veya onun temsilcisi tarafından mühürlenen parçalar, kullanıcı tarafından müdahale edilmemelidir.

Tüketici için not: Gelecek referans için saklayın.



KULLANIM VE ÖZELLİKLER

Pasta fırını güvenli ve kullanımı kolaydır. Kullanım için belirtilen gazlar, 28 ila 30 mbar butan, 37 mbar propan, 30 mbar butan/propan karışımları, 37 mbar butan/propan karışımları ve 50 mbar butan/propan karışımlarıdır. Lütfen pizza fırınınızı yalnızca cihazın tasarlandığı doğru basınçta kullanın.

Yeterli havalandırma, pizza fırınının yanma ve verimlilik performansı için hayati öneme sahiptir. Bu, kullanıcının ve cihazın kullanıldığı alanın çevresindeki diğer kişilerin güvenliğini sağlar. Cihazı kapalı alanlarda kullanmayın.

Pizzayı pişirmeden önce pizza taşını önceden ısıtmanız önerilir.

Açık alevin üzerinde taşı kullanmayın.

Taşın aşırı sıcaklık değişiminden kaçının. Donmuş gıdaları sıcak taşın üzerine koymayın.

Taş hassastır ve çarpma veya düşme durumunda kırılabilir.

Taş kullanım sırasında çok sıcak olur ve kullanım sonrası uzun süre sıcak kalır.

Taş sıcakken suyla soğutmayın. Taşı suyla temizledikten sonra, kullanmadan önce taşı kurulayın.

Çocukların fırının kullanıldığı alanda yalnız bırakılmaması gerekir. Çocukların herhangi bir zaman fırının etrafında oturmasına, ayakta durmasına veya oynamasına izin vermeyin.

Giysilerin veya diğer yanıcı maddelerin herhangi bir yanıcı veya sıcak yüzeye temas etmesine veya çok yakınında bulunmasına asla izin vermeyin. Kumaş alev alabilir, ciddi yaralanmalara yol açabilir.

Kişisel güvenlik için uygun giysiler giyin. Geniş giysiler veya kollar fırın kullanılırken asla giyilmemelidir. Bazı sentetik kumaşlar son derece yanıcıdır ve pişirme sırasında giyilmemelidir.

Açılmamış gıda kaplarını ısıtmayın; çünkü basınç birikimi kapların patlamasına neden olabilir.

Mübrikayı yakarken, yaptığınız şeye dikkat edin.

Fırını son derece yağlı etleri veya alevlenmeyi artıran diğer ürünleri pişirmek için kullanmayın.

Fırının altındaki sıcaklık yüksektir. Fırını yanıcı masa örtüleri, plastik veya diğer yanıcı malzemelerin bulunduğu bir masanın üzerine koymayın.

UYARI: Fırını kullanırken dış kabuğa, taş pişirme tablasına veya yakın çevresine dokunmayın; bu bölgeler son derece sıcak hale gelir ve yanıklara neden olabilir.

Rüzgar hızı 3 m/s'den fazla olduğunda, pizza fırınını rüzgara karşı kullanmayın.

Cihaz yalnızca dışarıda kullanım için tasarlanmıştır.

Cihazı değiştirmeyin.

Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.

Bu cihaz bir teknede veya bir karavan içinde kurulmak için tasarlanmamıştır.

Kullanımdan sonra gaz silindirindeki gaz beslemesini kapatın.

Cihazda herhangi bir değişiklik yapmak tehlikeli olabilir ve yaralanmalara veya mülk hasarına neden olabilir.

Cihazın yetkisiz değişiklikleri, bu cihazın garantisini geçersiz kılar.

Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır.

Cihazın üzerinde herhangi bir engel olmamalıdır. Örn. ağaçlar, çalılar, çatı uzantıları.

Cihaz, etrafında 1 metre boşluk olacak şekilde monte edilmelidir.

Pizza fırını, yanıcı malzemelere yakın kullanılmamalıdır. (Petrol bazlı ürünler, incelticiler veya yanıcı olarak sınıflandırılan diğer maddeler.)

Bu cihazın kapalı alanlarda kullanımı tehlikeli olabilir ve YASAKTIR.
Pizza fırınının kapağı, Cozze pizza fırınınız için dış mekanda kullanılan taşınabilir bir kapaktır. Isıtma sırasında bu pizza fırını kapağının kullanılması, ısıtma süresini %20- 30 oranında azaltabilir.
Pizza fırını 20 dakika önceden ısıtıldıktan sonra kapağı mutlaka çıkarılmalıdır.
Isı 650 °C'ye ulaştığında pizza fırını kapağı ÇIKARILMALIDIR. Isı değeri düşerse pizza fırını kapağını pizza pişirme sırasında tekrar takabilirsiniz ancak fırın ısısı asla 650 °C'yi aşmamalıdır.
Pizza fırını kapağı, pişirme sırasında düz bir yüzeydeki pizza fırını üzerine yerleştirilmelidir. Pişirme sırasında pizza fırını kapağını pizza fırınının üstüne koymayın.

PİLİ YERLEŞTİRME VE DEĞİŞTİRME

Cozze pizza fırınınızın pilini yerleştirmek veya değiştirmek için, ateşleme düğmesini saat yönünün tersine çevirin ve çıkarın.

1.5 V AA pilini yerleştirin veya değiştirin ve ateşleme düğmesini yerine vidalayın.

Pil terminallerinin doğru yönde takıldığından emin olun.



KULLANIM TALİMATLARI

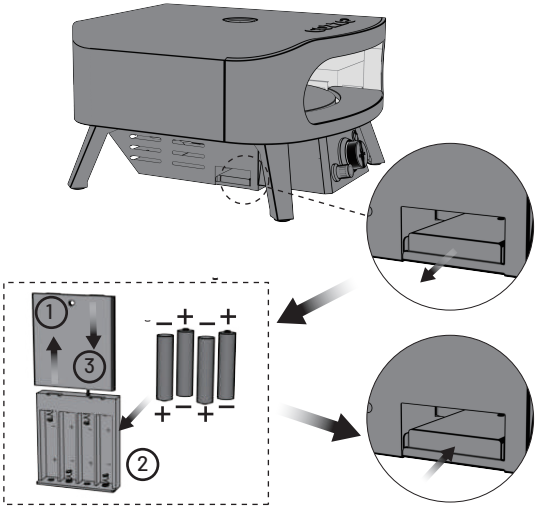
Bu talimatları dikkatlice takip edin, böylece pizza fırınınıza ciddi zarar vermekten ve kendinize veya mülke zarar vermekten kaçınabilirsiniz.

1. Pizza fırınını montaj talimatlarını dikkatlice takip ederek birleştirin.
2. Gaz hortumunu pizza fırınına bağlayın. Regülatörü hortuma bağlayın.
3. Regülatörü, regülatörle birlikte verilen talimatlara uygun olarak silindir vanasına bağlayın.
4. Gaz beslemesini açmadan önce tüm kontrol düğmelerini “KAPALI” konumuna getirin.
5. Regülatörü, regülatörle birlikte verilen talimatlara uygun olarak kullanın.

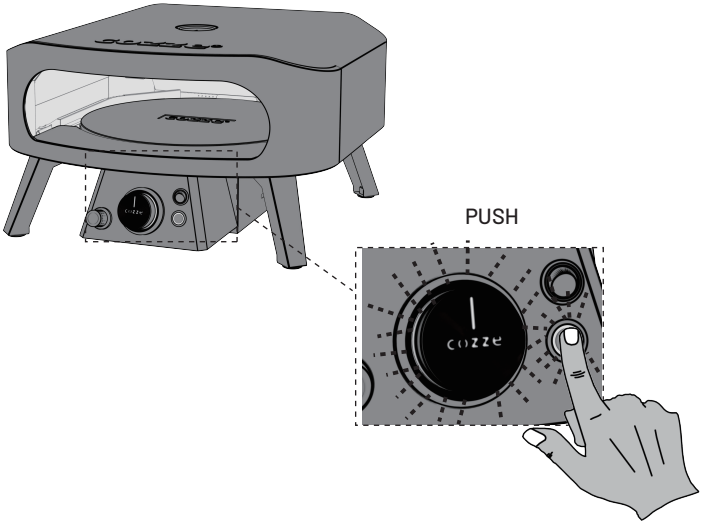
LED IŞIK

1. ADIM: 4 adet pili, pil kutusuna yerleştirin ardından pil kutusunu doğru konumda takın.

2. ADIM: Pilleri taktıktan sonra kontrol düğmesinin “off” (kapalı) konumda olduğundan emin

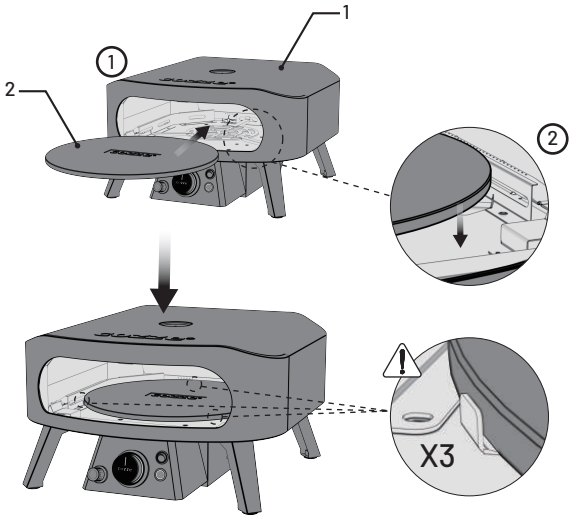


olun, LED ışığı açmak için başlatma düğmesine basın, LED ışık beyaz renkte yanar, kontrol düğmesini saat yönünün tersinde çevirdiğinizde LED ışık kırmızı renge döner. Kullandıktan sonra LED ışığı kapatmak için başlatma düğmesine tekrar basmayı unutmayın.

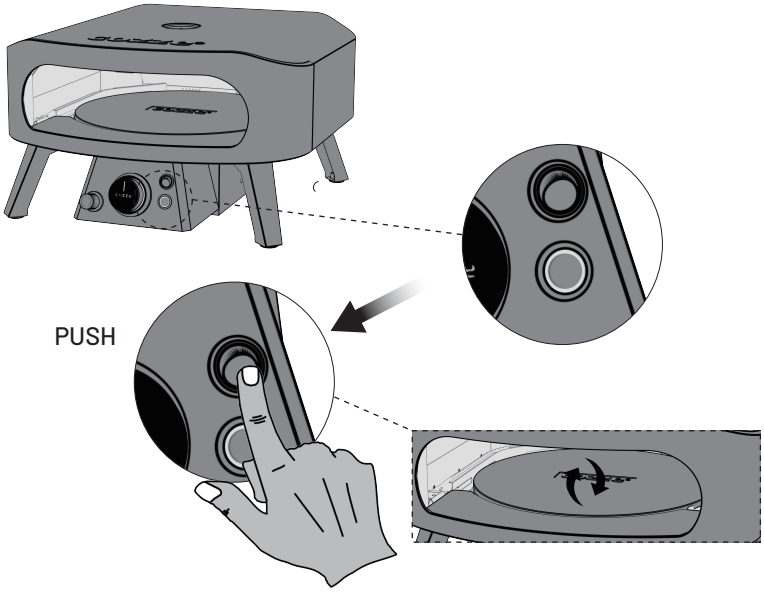


DÖNDÜRME MOTORU

1. ADIM: Pizza taşını döner desteğin üzerine yerleştirin.



2. ADIM: Pil kutusuna pillerin yerleştirildiğinden emin olun. Döndürme motorunu çalıştırmak için çalıştırma düğmesine basın, pizza taşı dönmeye başlar.



PİZZA FIRININIZI YAKMAK

1. Gaz silindiri ile pizza fırınını regülatörle birlikte verilen talimatlara uygun olarak bağlayın.
2. Kontrol düğmesini “KAPALI” konumuna getirin.
3. Regülatör bağlantı ve çalışma talimatlarına uygun olarak silindir veya regülatör anahtarındaki gaz beslemesini açın. Silindir ile regülatör bağlantısını ve gaz hortumunun pizza fırınına giriş bağlantısını, sabunlu su kullanarak sızıntı açısından kontrol edin. Herhangi bir sızıntı, sızıntı bölgesinde kabarcıklar olarak görünecektir. Eğer sızıntı tespit edilirse, pizza fırınını kullanmayın. Tavsiye için gaz veya pizza fırını tedarikçinizle iletişime geçin.
4. Ateşleyici düğmeyi basılı tutarak kontrol düğmesine basın ve saat yönünün tersine çevirerek “Tam kapasiteli” konumuna getirin ve ateşleme butonuna basın. Bu, brülörü yakacaktır. Brülörün yanıp yanmadığını kontrol edin. Eğer brülör yanmamışsa, bu işlemi tekrarlayın.
5. Eğer brülör, iki denemeden sonra yanmamışsa, gaz vanasını “KAPALI” konumuna getirin ve ateşleme sırasını yeniden denemeden önce 5 dakika bekleyin.
6. Brülör yandığında, brülör hızını, düğmeye basarak ve saat yönünün tersine çevirerek tam ve düşük konum arasında herhangi bir pozisyona ayarlayabilirsiniz.
7. Fırın kullanım için ısıtıldığında, pişirme sırasında sıcaklık düşürülmelidir. Fırın çok fazla ısı yaymaktadır, bu nedenle sıcaklığın doğru pişirme sıcaklığına ayarlanması gerekir.
8. Pizza fırınını “KAPALI” konuma getirmek için silindir vanası kolunu veya regülatör anahtarını, regülatör talimatlarına uygun olarak “KAPALI” konumuna çevirin. Brülörler söndükten sonra tüm kontrol düğmelerini “KAPALI” konumuna getirin.

Uyarı: Eğer brülör ateşlenmezse, kontrol düğmesini kapalı konuma (saat yönünde) getirin ve silindir vanasını da kapatın. Yeniden ateşleme girişiminde bulunmadan önce beş dakika bekleyin. Ya da AA pillerini değiştirin.

Kullandıktan sonra, gaz beslemesini regülatör üzerindeki anahtarı “KAPALI” konumuna çevirerek veya silindir vanasını kapatarak kapatın.

Cihaz kullanımdayken alev geri tepmesi olursa, kontrol düğmesini, silindir vanasını ve regülatör anahtarını “KAPALI” konumuna getirin. Cihazı yeniden ateşleme girişiminde bulunmadan önce beş dakika bekleyin. Eğer yeniden ateşleme sonrasında sorun devam ederse, gaz tedarikçinizle, pizza fırınını satın aldığınız mağaza ile veya yardım veya onarım için nitelikli bir gaz mühendisine danışın. Sorunu kendiniz çözmeye çalışmayın, bu ciddi yaralanmalara ve/veya mülke zarar verebilir.

Depolamadan önce, cihazın fazla yağını hafif bir deterjan çözeltisi kullanarak nemli bir bezle temizleyin.

Cihazı temiz, kuru bir ortamda saklayın.

Gaz silindirinizi kapalı alanda saklamayın. İyi havalandırılan, doğrudan güneş ışığından uzak bir alanda saklayın.

GAZ SİLİNDİRİNİ CİHAZA BAĞLAMA

Bu cihaz yalnızca düşük basınçlı butan veya propan gazı ile kullanım için uygundur ve esnek bir hortum aracılığıyla uygun düşük basınç regülatörü ile donatılmıştır. Hortum, regülatör ve cihaza hortum kelepçeleri/vidaları ile sıkıca bağlanmalıdır. Bu pizza fırını, butan gazı ile 28-30 mbar regülatörü ve propan gazı ile 37 mbar regülatörü ile çalışacak şekilde ayarlanmıştır ve butan/propan karışımı için 28-30 mbar regülatörü ile kullanılmalıdır. BSEN

16129: 2013 standardına uygun bir regülatör kullanın. Gaz silindiri için uygun bir regülatör hakkında bilgi almak için LPG tedarikçinizle iletişime geçin.

Pizza fırınını kullanmadan önce, sabunlu su ile sızıntı testi yapın.

SIZINTILARI KONTROL ETMEK İÇİN

Sızıntı tespit çözümünü hazırlayın: 1 ölçü bulaşık sabunu ile 3 ölçü su karıştırarak 2-3 sıvı ons (yaklaşık 60-90 ml) sızıntı tespit çözümü yapın.

Kontrol vanasının “KAPALI” olduğundan emin olun.

Regülatörü silindire ve ON/OFF vanasını brülöre bağlayın, bağlantıların sağlam olduğundan emin olun ve ardından gazı açın.

Sabunlu çözümü hortuma ve tüm ek yerlerine fırçalayın. Eğer baloncuklar oluşursa, bir sızıntınız var demektir; bu sızıntı, kullanımdan önce düzeltilmelidir.

Sorunu düzelttikten sonra yeniden test edin. Testten sonra gazı silindirin kapalı konumuna getirin.

Eğer tespit edilen sızıntı düzeltilemiyorsa, sızıntıyı kendiniz gidermeye çalışmayın, bunun yerine gaz tedarikçinizle iletişime geçin.

Gaz sızıntısı durumunda, gaz beslemesini kapatın.

REGÜLATÖR VE HORTUM

Sadece yukarıda belirtilen basınçlarda LPG için onaylı regülatörler ve hortumlar kullanın (Teknik Bilgileri görün). Regülatörün ömrü yaklaşık 10 yıl olarak tahmin edilmektedir. Regülatörün, üretim tarihinden itibaren 10 yıl içinde değiştirilmesi önerilir.

Yanlış regülatör veya hortum kullanımı güvenli değildir; cihazı çalıştırmadan önce doğru ürünlere sahip olduğunuzu kontrol edin. Kullanılan hortum, kullanıldığı ülke için ilgili standarda uygun olmalıdır. Hortumun uzunluğu maksimum 1.5 metre olmalıdır. Aşınmış veya hasar görmüş hortum değiştirilmelidir.

Hortumun, bağlantısı dışında pizza fırınının herhangi bir parçasıyla temas etmediğinden, tıkanmadığından veya bükülmediğinden emin olun. Hortum, EN16436 standardına uygun olmalıdır.

Hortum, gaz silindiri ile bağlantılıyken bükülmemeli veya döndürülmemelidir. Cihazı LPG silindiri ile bağlamak için kullanılan esnek metal veya kauçuk boru, belirlenen aralıklarla ve yürürlükteki Ulusal Kurallara uygun olarak değiştirilmelidir.

Hortumun hiçbir kısmı cihazın herhangi bir kısmına temas etmemelidir. Pizza fırını, ¼” dişli bir gaz hortumu veya bir meme ve hortum kelepçesi ile birlikte kullanılabilir.

Dişin ve/veya kelepçenin güvenli bir şekilde sıkı olduğundan ve bağlantıların sızdırmadığından emin olun! Bir gaz hortumunu hortum bağlantısına bağlarken, hortumu sıcak suya yerleştirmeniz ve hortumun iç kısmına biraz bulaşık sabunu sürmeniz önerilir; bu, hortumun hortum bağlantısına daha kolay takılmasını sağlayacaktır.

CİHAZIN DEPOLANMASI

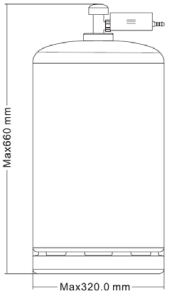
Cihazın iç mekanlarda depolanması yalnızca silindirin cihazdan bağlantısının kesildiği ve çıkarıldığı durumlarda izin verilir. Cihaz belirli bir süre kullanılmayacaksa, orijinal ambalajında, kuru ve tozsuz bir ortamda saklanmalıdır.

GAZ SİLİNDİRİ

Cihaz, 4.5 KGS ile 15 KGS arasında butan ve 3.9 KGS ile 13 KGS arasında propan ağırlığındaki herhangi bir gaz silindiri ile kullanılabilir. Gaz silindiri düşürülmemeli veya sert bir şekilde taşınmamalıdır! Cihaz kullanılmadığında, silindirin bağlantısı kesilmelidir. Cihazdan silindiri çıkardıktan sonra, silindirin koruyucu kapağını yerine takın.

Silindirler dışarıda dik konumda ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklanmalıdır. Silindir, sıcaklıkların 50°C'ye ulaşabileceği yerlerde asla depolanmamalıdır.

Silindiri alevler, pilot lambalar veya diğer ateş kaynaklarının yakınında saklamayın. SİGARA İÇMEYİN.



TEMİZLİK VE BAKIM

DİKKAT: Tüm temizlik ve bakım işlemleri, pizza fırını soğukken ve gaz silindiri üzerindeki yakıt kaynağı kapalıyken yapılmalıdır.

Cihazın en az ayda bir temizlenmesi ve bakımının yapılması önerilmektedir.

TEMİZLİK

Pizza fırınını her kullanımdan sonra (yaklaşık 15 dakika) "yakma" işlemi, aşırı yiyecek kalıntılarını en aza indirecektir.

DIŞ YÜZEY
Hafif bir deterjan veya kabartma tozu ile sıcak su çözeltisi kullanın. Inatçı lekeler için aşındırıcı olmayan bir temizleme tozu kullanılabilir, ardından su ile durulayın.

PLASTİK YÜZEYLER
Yumuşak bir bez ve sıcak sabunlu su çözeltisi ile yıkayın. Su ile durulayın. Plastik parçalarda aşındırıcı temizleyiciler, yağ sökücüler veya yoğun barbekü temizleyicileri kullanmayın.

PİZZA TAŞI
Hafif sabunlu su çözeltisi kullanın. Inatçı lekeler için aşındırıcı olmayan bir temizleme tozu kullanılabilir, ardından su ile durulayın.

EN İYİ PIZZALAR COZZE PİZZA FIRININDA PİŞİRİLİR

En iyi sonuçlar için, iyi bir hamur ve çok sıcak bir pizza fırınına ihtiyacınız var; tercihen yaklaşık 400 °C. Kısacası, pizza fırını çok sıcak olmalı, çünkü yüksek sıcaklık pizzanın çıtır çıtır ve hafif olmasını sağlar.

Pizza fırınını pizzanızı pişirmeden önce yeterince zaman ayırarak yakın. Yapmanız gerekenler:

Pizza fırınının ve pizza taşının doğru konumda olduğundan emin olun.

Bir gaz tüpünü pizza fırınına bağlayın ve fırını en yüksek sıcaklıkta başlatın. Cozze pizza fırınınız toplamda üç brülöre sahiptir; ikisi yanlarda, biri de fırının arkasındadır.

Üç brülörün de yanıp yanmadığını kontrol edin.

Termometre, fırındaki sıcaklığı gösterir ve sadece rehberlik içindir.

Taşın ısınması, fırının ısınmasından daha uzun sürecektir ve en az 20 dakika ısındıktan sonra yeterince sıcak olacaktır.

Taşın tam sıcaklığını belirlemek için bir Cozze kızılötesi termometre kullanabilirsiniz.

Isınma süresinin, dışarıdaki rüzgar ve sıcaklıktan etkilenebileceğini unutmayın.

Pizza fırınını yaklaşık 20 dakika ısınmaya bırakın. Ardından en lezzetli pizzaları pişirmek için hazır olacaktır.

Pizza pişirmeye hazır olduğunda, pizza küreği kullanarak pizzayı nazikçe pizza taşının üzerine itin. Pizzanın üst kısmının yanmaması için ateşi orta seviyeye düşürün.

Pizza, çıtır çıtır olana ve peynir eriyene kadar pişirin.

Pizzayı fırından nazikçe çıkarın ve bir kesme tahtasına yerleştirin. Sıcak pizzanızı kesmeden önce biraz soğuması için bekleyin ve sevdiklerinizle paylaşın.

Pizza fırınını tekrar en yüksek sıcaklığa getirin ve bir sonraki pizzayı pişirmeden önce birkaç dakika bekletin.

Pizza fırınınızın tadını çıkarın ve afiyet olsun!

GARANTİ

Cozze'nin garantisi şunları içerir:

2 yıllık garanti

- Gaz brülörleri
- Alev geciktiriciler, brülörleri korur
- Barbekü rafları

Yukarıdaki garanti aşağıdaki koşullara tabidir:

- Cozze ürünü, kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılmalıdır.
- Talimatlara uygun olarak doğru bir şekilde monte edilmelidir.
- Bakımı yapılmalı ve sık sık temizlenmelidir.
- Fırın kullanılmadığında kapakla örtülerek saklanmalıdır.
- Cozze kış saklama: Cozze ürünlerinin tüm ahşap parçaları ve aksesuarları kış aylarında kapalı alanda saklanmalıdır.
- Cozze ürünü, doğru gaz türüne bağlı olmalıdır.
- Düz ve güvenli bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Cozze ürününe orijinal olmayan parçalar takılmamalıdır.
- Cozze ürünü, deniz veya klor içeren yüzme havuzları veya spa'lara yakın bir kalıcı bileşen olarak saklanmamalıdır.

Temizlik:

Cozze ürünleri, fırın kullanıldıktan sonra temizlendiği sürece uzun ömürlüdür.

- Tüm Cozze fırınlarındaki brülör ünitesi paslanmaz çelikten yapılmıştır ve gerekirse fırın temizleyici ile temizlenebilir.
- Cozze ürününün iç ve dış yüzeyi kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.
- Fırının içi ve pizza taşı, kullanımdan sonra sünger ve sıcak su ile bulaşık deterjanı kullanarak temizlenmelidir. Temizleme işleminden sonra fazla su ve deterjan kalıntıları çıkarılmalıdır.
- Barbekü rafları, aynı şekilde sıcak su ve bulaşık deterjanı veya fırın temizleyici ile temizlenmelidir. (Raf üzerinde çelik fırça kullanmayın)
- Paslanmaz çelik parçalar, Caramba® multispray ve pamuklu bir bez ile yağlanabilir.

فرن بيتزا غاز

العربية - دليل المستخدم

تحذير! لسلامتك، استخدمه في الهواء الطلق فقط.

اقرأ هذه التعليمات بعناية وتأكد من أن فرن البيتزا الخاص بك مثبت ومجمع ومُعَتنى به وخدمته بشكل صحيح وفقًا لهذه التعليمات.
إن عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابة جسدية خطيرة و/أو أضرار بالممتلكات.
إذا كانت لديك أي أسئلة تتعلق بتجميع أو تشغيل هذا الفرن، يُرجى استشارة الوكيل الخاص بك، أو مورِّد الغاز، أو المُصنِّع، أو الوكيل.

ملاحظات لما ستخدم:

استخدمه فهلا يواء لاطلق فقً ط.

اقرأ تلاعليمات قبا لستخدلا ماجهـ از.

حتذير: الأجزاء لاقًابلة للوصول قد كتون ساخنة جدا ،ابعد الأطفاصلا لغار.

حتذير: لا تلمس أسطح فرن لابيتزا أثناء الاستخدما، لأهذ يصبح ساخناً جدًا.

لا حترك لاجهاز أثناء الاستخدم.

احتفظ به للرجوع إليه في المستقَّبل.

المعلومات التقنية

رقم الدبوس	90434 (CG-PZ04-3-BK)				رقم الموديل
2531DP-0142	فرن بيتزا غاز			CE	اسم الجهاز
مدخل الحرارة (Hs)	حجم الحقنة (مم) / علامة الحقنة	الضغوط (مبار)	نوع الغاز	الفئات	بلد الوجهة
6,0 kW (437 g/H)	1,20	28-30/37	بيوتان (G30) / بروبان (G31)	I3+(28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR
	1,20	28-30	بيوتان (G30) / بروبان (G31) / خليطهما	I3 B/ P(28-30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV

سطةابو عونصم:Millarco International A/S
مارك ندلا Rokhøj 26, 8520 Lystrup -
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

ملاحظات للمستخدم:

اقرأ التعليمات التالية بعناية وتأكد من أن فرن البيتزا الخاص بك تم تركيبه وتجميعه والعناية به بشكل صحيح. إن عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابة جسدية خطيرة و/أو تلف الممتلكات. إذا كان لديك أي أسئلة تتعلق بالتجميع أو التشغيل، يرجى استشارة وكيلك أو شركة الغاز المسال. يجب وضع الجهاز والأسطوانة على سطح مستوٍ ولا يجب استخدامها أثناء الاشتعال. يجب أن يتم تغيير أسطوانة الغاز بعيدًا عن أي مصدر للاشتعال. يُوصى باستخدام قفازات واقيّة عند التعامل مع مكونات شديدة الحرارة. يجب عدم العبث بالأجزاء المغلقة من قبل الشركة المصنعة أو وكيلها. ملاحظة للمستهلك: احتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.



الاستخدام والخصائص

فرن البيتزا آمن وسهل الاستخدام. الغازات المحددة للاستخدام هي البوتان عند 28 إلى 30 مليبار، والبروبان عند 37 مليبار، وخلائط البوتان/البروبان عند 30 مليبار، وخلائط البوتان/البروبان عند 37 مليبار، وخلائط البوتان/البروبان عند 50 مليبار. يُرجى التأكد من استخدام فرن البيتزا فقط عند الضغط الصحيح الذي تم تصميم الجهاز من أجله.

التأكد من التهوية الجيدة أمر حيوي لعملية الاحتراق وكفاءة أداء فرن البيتزا. سيضمن ذلك سلامة المستخدم والأشخاص الآخرين في المنطقة التي يتم فيها استخدام الجهاز. لا تستخدم الجهاز أبدًا في أي منطقة مغلقة أو مغطاة.

يوصى بتسخين حجر البيتزا قبل طهي البيتزا.

لا تستخدم الحجر فوق لهب مكشوف.

تجنب التغيرات الشديدة في درجة الحرارة على الحجر. لا تضع الأطعمة المجمدة على حجر ساخن.

الحجر هش ويمكن أن ينكسر إذا تم ضربه أو إسقاطه.

الحجر ساخن جدًا أثناء الاستخدام ويظل ساخنًا لفترة طويلة بعد الاستخدام.

لا تبرد الحجر بالماء عندما يكون الحجر ساخنًا. بعد تنظيف الحجر بالماء، يُرجى تجفيف الحجر قبل الاستخدام.

يجب عدم ترك الأطفال وحدهم أو غير مراقبين في المنطقة التي يتم فيها استخدام الفرن. لا تسمح للأطفال بالجلوس أو الوقوف أو اللعب حول الفرن في أي وقت.

لا تدع الملابس أو أي مواد قابلة للاشتعال تتلامس أو تقترب جدًا من أي موقد أو سطح ساخن حتى يبرد. قد تشتعل القماش، مما يسبب إصابة خطيرة.

لسلامتك الشخصية، ارتدِ ملابس مناسبة. يجب عدم ارتداء الملابس الفضفاضة أو الأكمام الواسعة أثناء استخدام الفرن. بعض الأقمشة الاصطناعية قابلة للاشتعال بشكل كبير ويجب عدم ارتدائها أثناء الطهي.

لا تسخن حاويات الطعام المغلقة لأن تراكم الضغط قد يتسبب في انفجار الحاويات. عند إشعال الموقد، انتبه جيدًا لما تفعله.

لا تستخدم الفرن لطهي اللحوم الدهنية بشكل مفرط أو أي منتجات أخرى تزيد من نشوب اللهب.

درجة الحرارة تحت الفرن عالية. لا تضع الفرن على طاولة تحتوي على مفارش طاولة قابلة للاشتعال، أو بلاستيك، أو أي مواد قابلة للاشتعال الأخرى.

تحذير: عند استخدام الفرن، لا تلمس الغلاف الخارجي، أو لوح الخبز الحجري، أو المناطق المحيطة بها حيث تصبح هذه المناطق ساخنة للغاية وقد تسبب حروقًا.

عندما تتجاوز سرعة الرياح 3 م/ث، لا تستخدم فرن البيتزا مواجهةً للرياح.

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في الهواء الطلق فقط.

لا تقم بتعديل الجهاز.

لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للتثبيت في أو على قارب. هذا الجهاز غير مخصص للتثبيت في أو على مركبة ترفيهية.

قم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز عند أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.

أي تعديل على الجهاز قد يكون خطرًا وقد يتسبب في إصابة أو ضرر للممتلكات.

أي تعديل غير مصرح به للجهاز سيبطل الضمان على هذا الجهاز.

يجب إبقاء هذا الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام.

يجب ألا يحتوي الجهاز على أي عوائق فوقه، مثل الأشجار أو الشجيرات أو الأسطح المائلة.

يجب تثبيت الجهاز مع وجود فراغ 1 متر حوله.

لا يجب استخدام فرن البيتزا بالقرب من المواد القابلة للاشتعال (المنتجات النفطية، والمخففات، أو أي مواد أخرى مصنفة على أنها قابلة للاشتعال).

يمكن أن يكون استخدام هذا الجهاز في المناطق المغلقة خطرًا وممنوعًا.

باب فرن البيتزا هذا هو عبارة عب ناب متنقل لفرن بيتزا Cozze الخارجي.مي كن أن يؤدا يستخماد باب فرن البيتزا أثناء التسخين إلىت قصيرا تقو لتسخيةبسنب ن 20 إلى 30 %.
بجي إزالة باب فرن البيتزا عنصو دول درجة الحرراة إلى 650 °م. في حالة ناخفاض درجة الحرراة،مي ككن إعادة تركيب هذا الباب أثناء خبز البيتزا ما علحرص على ألا تتجاوز درجة الحرراة 650 °م.

يجب تركيب باب فرن البيتزا بالفرن على سطح مستوٍ أثناء الطهي. لا تضع باب فرن البيتزا على الجزء العلوي من الفرن أثناء الطهي.

إدخال واستبدال البطارية

لإدخال أو استبدال البطارية في فرن البيتزا Cozze الخاص بك، قم بتدوير زر الإشعال عكس عقارب الساعة حتى يمكن إزالته.
قم بإدخال أو استبدال بطارية AA بجهد 1.5 فولت وأعد تثبيت زر الإشعال في مكانه.
تأكد من تركيب أطراف البطارية بالطريقة الصحيحة.



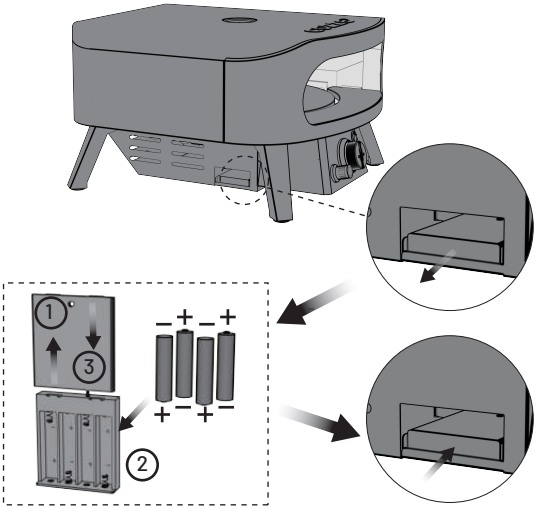
تعليمات الاستخدام

اتبع هذه التعليمات بعناية لتجنب تلف فرن البيتزا الخاص بك بشكل خطير والتسبب في إصابة نفسك أو إلحاق الضرر بالممتلكات.

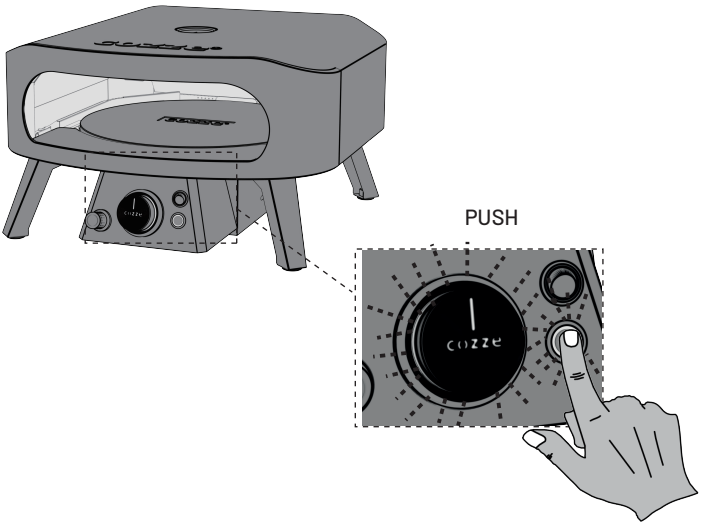
1. قم بتجميع فرن البيتزا باتباع تعليمات التجميع بعناية.
2. قم بتوصيل خرطوم الغاز بفرن البيتزا. قم بتوصيل المنظم بالخرطوم.
3. قم بتوصيل المنظم بصمام الأسطوانة وفقًا لتعليمات المنظم المرفقة.
4. قم بتدوير جميع مفاتيح التحكم إلى وضع "إيقاف" قبل تشغيل إمداد الغاز للجهاز.
5. قم بتشغيل المنظم وفقًا للتعليمات المرفقة مع المنظم.

مؤشر LED

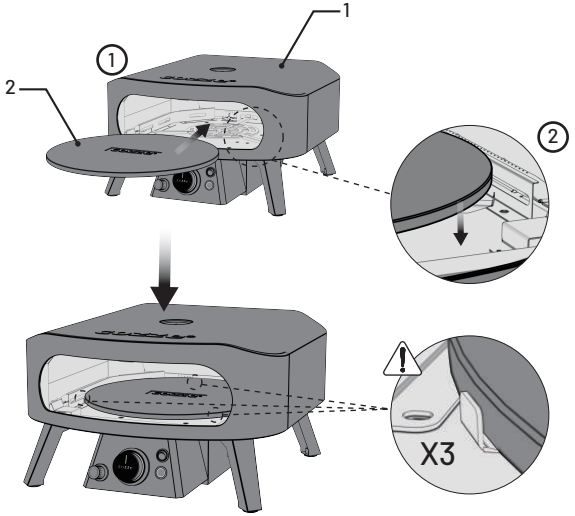
الخطوة الأولى: ضع البطاريات في صندوق البطاريات، ثم ثبت الصندوق ناحية اليمين.



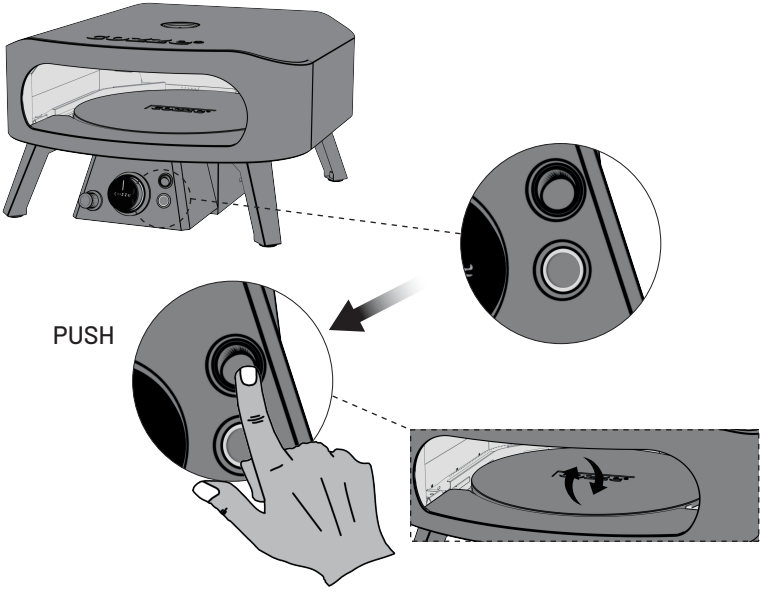
الخطوة الثانية: بعد تركيب البطاريات، تأكد من ضبط مفتاح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل"، واضغط على مفتاح التشغيل لتشغيل مؤشر LED الذي يضيء باللون الأبيض، ولف مفتاح التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة، وسيتغير ضوء مؤشر LED إلى اللون الأحمر. تذكَّر أن تضغط على مفتاح التشغيل مرةً أخرى لإطفاء مؤشر LED بعد الاستخدام.



الخطوة الأولى: ضع حجر البيتزا على الحامل الدوار.



الخطوة الثانية: تأكد من إدخال صندوق البطاريات في البطاريات. اضغط على مفتاح التشغيل لتشغيل المحرك الدوار، وسيبدأ حجر البيتزا في الدوران.



إشعال فرن البيتزا الخاص بك

1. قم بتوصيل اسطوانة الغاز بفرن البيتزا وفقًا للتعليمات المرفقة مع المنظم.
2. قم بتحويل مقبض التحكم إلى وضع "إيقاف".
3. قم بفتح إمدادات الغاز عند اسطوانة الغاز أو مفتاح المنظم وفقًا لتعليمات توصيل المنظم وتشغيله. تحقق من اتصال الاسطوانة بالمنظم واتصال خرطوم فرن البيتزا لمدخل خرطوم الغاز بحثًا عن تسرب باستخدام الماء والصابون. ستظهر أي تسربات على شكل فقاعات في منطقة التسرب. إذا تم العثور على تسرب، فلا تستخدم فرن البيتزا. استشر مورّد الغاز أو فرن البيتزا للحصول على نصيحة.
4. لإشعال الموقد، اضغط لأسفل على مقبض التحكم واستمر في الضغط أثناء تدويره عكس عقارب الساعة إلى وضع "معدل كامل" واضغط على زر الإشعال. سيؤدي ذلك إلى إشعال الموقد. تحقق من أن الموقد مضاء. إذا لم يشتعل الموقد، كرر هذه العملية.
5. إذا لم يشتعل الموقد بعد محاولتين، قم بإيقاف تشغيل صنبور الغاز وانتظر 5 دقائق قبل إعادة محاولة الإشعال.
6. عندما يشتعل الموقد، يمكن ضبط معدل الموقد عن طريق الضغط لأسفل وتحويل المقبض عكس عقارب الساعة إلى أي وضع بين وضع كامل المعدل ووضع المعدل المنخفض.
7. بعد تسخين الفرن للاستخدام، يجب تقليل درجة الحرارة أثناء الخبز. يصدر الفرن حرارة كبيرة، لذلك يجب ضبط درجة الحرارة على درجة حرارة الخبز الصحيحة.
8. لإيقاف فرن البيتزا، قم بتحويل مقبض صمام الأسطوانة أو مفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف" وفقًا لتعليمات المنظم. بعد إطفاء المواقد، قم بتحويل جميع مقابض التحكم إلى وضع "إيقاف".

تحذير: إذا فشل الموقد في الاشتعال، قم بتحويل مقبض التحكم إلى وضع الإيقاف (عكس عقارب الساعة) وأيضًا قم بإغلاق صمام الاسطوانة. انتظر خمس دقائق قبل محاولة إعادة الإشعال مع تسلسل الإشعال. أو قم بتغيير بطاريات AA.

بعد الاستخدام، أغلق إمدادات الغاز إما عن طريق تحويل المفتاح إلى وضع "إيقاف" على المنظم أو بإيقاف صمام الاسطوانة.

في حالة حدوث عودة للاشتعال أثناء استخدام الجهاز، قم بتحويل التحكم، وصمام الاسطوانة، ومفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف". انتظر 5 دقائق قبل محاولة إعادة إشعال الجهاز. إذا استمرت المشكلة بعد إعادة الإشعال، استشر موزع الغاز الخاص بك، أو المتجر الذي اشتريت منه فرن البيتزا، أو مهندس غاز مؤهل للحصول على المساعدة أو الإصلاح. لا تحاول أبدًا تصحيح المشكلة بنفسك، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى إصابة خطيرة و/أو تلف الممتلكات.

قم بتنظيف الجهاز من الدهون الزائدة، قبل التخزين، باستخدام قطعة قماش مبللة بمحلول منظف خفيف كعامل تنظيف.

قم بتخزين الجهاز في بيئة نظيفة وجافة.

لا تخزن أسطوانة الغاز داخل المنزل. قم بتخزينها في منطقة جيدة التهوية بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.

توصيل أسطوانة الغاز بالجهاز

هذا الجهاز مناسب للاستخدام فقط مع غاز البيوتان أو البروبان ذو الضغط المنخفض، ومزود بمنظم ضغط منخفض مناسب عبر خرطوم مرن. يجب تأمين الخرطوم إلى المنظم والجهاز باستخدام مشابك أو صواميل الخرطوم. تم ضبط هذه الفرن للبيتزا للعمل مع منظم ضغط 28-30mbar مع غاز البيوتان، ومنظم ضغط 37mbar مع غاز البروبان، ومنظم مع خليط البيوتان/البروبان عند ضغط 28-30mbar. استخدم منظمًا مناسبًا معتمدًا وفقًا لمعيار BSEN 16129: 2013. يرجى استشارة موزع الغاز الخاص بك للحصول على معلومات حول منظم مناسب لأسطوانة الغاز.

قم بإجراء اختبار تسرب باستخدام الماء والصابون قبل استخدام فرن البيتزا.

للتحقق من التسربات

اصنع 2-3 أونصات سائلة من محلول الكشف عن التسربات عن طريق خلط جزء واحد من سائل غسل الصحون مع 3 أجزاء من الماء.

تأكد من أن صمام التحكم في وضع "إيقاف".

قم بتوصيل المنظم بالأسطوانة وصمام التشغيل/الإيقاف بالموقد، وتأكد من أن التوصيلات محكمة ثم قم بتشغيل الغاز.

ادهن المحلول الصابوني على الخرطوم وجميع الوصلات. إذا ظهرت فقاعات، فهذا يعني أن هناك تسربًا يجب إصلاحه قبل

الاستخدام.

قم بإعادة الاختبار بعد إصلاح العطل. قم بإيقاف الغاز عند الأسطوانة بعد الاختبار.

إذا لم يكن بالإمكان إصلاح التسرب المكتشف، فلا تحاول إصلاحه ولكن استشر موزع الغاز الخاص بك.

في حالة تسرب الغاز، قم بإيقاف إمدادات الغاز.

المنظم والخرطوم

استخدم فقط المنظمات والخرطوم المعتمدين للغاز المسال عند الضغوط المذكورة أعلاه (انظر المعلومات التقنية). العمر الافتراضي للمنظم يُقدَّر بعشر سنوات. يُوصى بتغيير المنظم خلال 10 سنوات من تاريخ التصنيع.

استخدام المنظم أو الخرطوم غير الصحيح غير آمن؛ تحقق دائمًا من أن لديك العناصر الصحيحة قبل تشغيل الجهاز.

يجب أن يتوافق الخرطوم المستخدم مع المعايير ذات الصلة لدولة الاستخدام. يجب أن يكون طول الخرطوم 1.5 متر (كحد أقصى). يجب استبدال الخرطوم التالف أو المهترئ.

تأكد من أن الخرطوم غير محجوب أو ملتوي أو ملامس لأي جزء من فرن البيتزا بخلاف موصلاته.

يجب أن يتوافق الخرطوم مع المعيار EN16436.

لا ينبغي أن يكون الخرطوم ملتويًا أو ملتويًا عند توصيله بأسطوانة الغاز.

يجب تغيير الأنبوب المرن المعدني أو المطاطي، المستخدم لربط الجهاز بأسطوانة الغاز المسال، وفقًا للفترات المحددة وبموجب القواعد الوطنية السارية.

لا يجب أن يلمس أي جزء من الخرطوم أي جزء من الجهاز.

يمكن استخدام فرن البيتزا مع خرطوم غاز به خيط ¼ بوصة أو خرطوم غاز به حلمة وعروة خرطوم.

تأكد من أن الخيط و/أو العروة مشدودين بإحكام وأن الوصلات لا تتسرب!

عند تركيب خرطوم الغاز على موصل الخرطوم باستخدام عروة خرطوم، يُوصى بوضع الخرطوم في ماء ساخن، ووضع القليل من سائل غسل الأطباق داخل الخرطوم، مما سيسهل تركيب الخرطوم على موصل الخرطوم.

تخزين الجهاز

تخزين الجهاز داخليًا مسموح به فقط إذا تم فصل الأسطوانة وإزالتها من الجهاز. عندما لا يتم استخدام الجهاز لفترة من الوقت، يجب تخزينه في عبوته الأصلية في بيئة جافة وخالية من الغبار.

اسطوانة الغاز



يمكن استخدام الجهاز مع أي اسطوانة غاز تزن بين 4.5 كجم و 15 كجم من البيوتان، و3.9 كجم إلى 13 كجم من البروبان. يجب عدم إسقاط اسطوانة الغاز أو التعامل معها بشكل خشن! إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام، يجب فصل الاسطوانة. استبدل الغطاء الواقي على الاسطوانة بعد فصلها عن الجهاز.

يجب تخزين الاسطوانات في الخارج في وضع رأسي وبعيدة عن متناول الأطفال. يجب ألا يتم تخزين الاسطوانة في أماكن تصل فيها درجات الحرارة إلى أكثر من 50 درجة مئوية.

لا تخزن الاسطوانة بالقرب من اللهب أو الشعلات أو أي مصادر أخرى للاشتعال. لا تدخن.

التنظيف والعناية

تحذير: يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة عندما يكون فرن البيتزا بارداً ومع إيقاف تشغيل إمدادات الوقود عند أسطوانة الغاز. يُوصى بتنظيف وصيانة الجهاز مرة واحدة على الأقل شهريًا.

التنظيف

”حرق“ فرن البيتزا بعد كل استخدام (لمدة تقارب 15 دقيقة) سيساعد على تقليل بقايا الطعام الزائدة إلى الحد الأدنى.

سطح خارجي

استخدم منظفًا معتدلًا أو محلول من صودا الخبز والماء الساخن. يمكن استخدام مسحوق تنظيف غير كاشط للبقع العنيدة، ثم اشطفه بالماء.

الأسطح البلاستيكية

اغسل بقطعة قماش ناعمة ومحلول من الماء والصابون الساخن. اشطفه بالماء. لا تستخدم منظفات كاشطة، أو مزيلات الشحوم، أو منظفات الشواء المركزة على الأجزاء البلاستيكية.

حجر البيتزا

استخدم محلول ماء وصابون معتدل. يمكن استخدام مسحوق تنظيف غير كاشط للبقع العنيدة، ثم اشطفه بالماء.

أفضل البيتزا تُخبز في فرن البيتزا كوزي

للحصول على أفضل النتائج، تحتاج إلى عجينة جيدة وفرن بيتزا ساخن جدًا، ويفضل أن تكون درجة حرارته حوالي 400 °م.

باختصار، يجب أن يكون فرن البيتزا ساخنًا جدًا، لأن الحرارة العالية هي التي تجعل البيتزا مقرمشة ومهوّاة.

اشعل فرن البيتزا قبل وقت كافٍ من خبز البيتزا الخاصة بك.

ماذا تفعل:

تأكد من أن فرن البيتزا وحجر البيتزا في موضع صحيح. قم بتوصيل أسطوانة الغاز بفرن البيتزا وشغل الفرن على أعلى درجة حرارة. يحتوي فرن كوزي للبيتزا على ثلاثة مشاعل إجمالاً، اثنان على الجانبين وواحد في الجزء الخلفي من الفرن.

تحقق من أن جميع المشاعل الثلاثة مضاءة.

يشير مقياس الحرارة إلى درجة الحرارة في الفرن ويعتبر للإرشاد فقط. سيستغرق الحجر دائمًا وقتًا أطول للإحماء من الفرن نفسه، ولن يكون ساخنًا بما يكفي بعد 20 دقيقة على الأقل من التسخين.

يمكن استخدام مقياس الحرارة بالأشعة تحت الحمراء من كوزي لتحديد درجة حرارة الحجر بدقة.

كن على علم أن وقت التسخين يمكن أن يتأثر بالرياح ودرجة الحرارة في الخارج.

اسمح لفرن البيتزا بالتسخين لمدة حوالي 20 دقيقة. بعد ذلك سيكون جاهزًا لخبز ألذ البيتزا.

عندما تكون البيتزا جاهزة للخبز، ادفعها برفق إلى الفرن على حجر البيتزا باستخدام ملعقة البيتزا. قم بتقليل الحرارة إلى متوسطة حتى لا تحترق قمة البيتزا الخاصة بك.

حتى تصبح البيتزا مقرمشة ويذوب الجبن.

قم بإزالة البيتزا برفق من الفرن وضعها على لوح التقطيع.

اترك البيتزا الساخنة البخارية لتبرد قليلاً قبل تقطيعها ومشاركتها مع أحبائك.

قم بزيادة درجة حرارة فرن البيتزا إلى أعلى درجة واتركه لبضع دقائق قبل خبز البيتزا التالية.

استمتع بفرن البيتزا الخاص بك وبالهناء!

الضمان

تتضمن ضمانة كوزي ما يلي:

ضمان لمدة عامين

- مشاعل الغاز.
- مثبطات اللهب، لحماية المشاعل.
- رفوف الشواء
-

تخضع الضمانة أعلاه للشروط التالية:

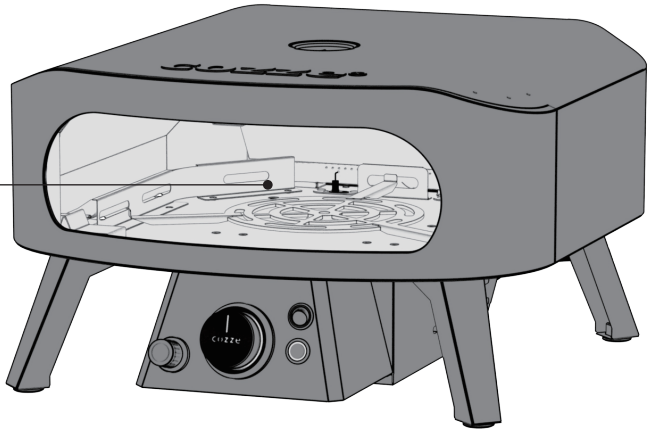
- يتم استخدام منتج كوزي وفقًا للتعليمات الواردة في دليل المستخدم.
- تم تجميعه بشكل صحيح وفقًا للتعليمات.
- يتم صيانته وتنظيفه بشكل متكرر.
- يتم تخزينه مغطى بغطاء عندما لا يكون الفرن قيد الاستخدام.
- تخزين كوزي في الشتاء: يجب تخزين جميع الأجزاء الخشبية والملحقات الخاصة بمنتجات كوزي في الداخل خلال فصل الشتاء.
- يجب أن يكون منتج كوزي متصلًا بنوع الغاز الصحيح.
- يجب وضعه على سطح مستوٍ وآمن.
- لا يجب تركيب أجزاء كوزي غير الأصلية على منتج كوزي.
- يجب عدم تخزين منتج كوزي كعنصر دائم بالقرب من البحر أو حمامات السباحة أو المنتجعات التي تحتوي على الكلور.

تنظيف

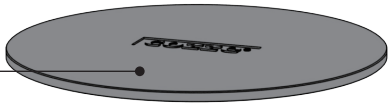
منتجات كوزي تدوم طويلاً بشرط تنظيف الفرن بعد الاستخدام.

- وحدة الموقد في جميع أفران كوزي مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ويمكن تنظيفها باستخدام منظف الفرن إذا لزم الأمر.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي والخارجي من منتج كوزي بشكل كامل بعد الاستخدام.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن وحجر البيتزا بعد الاستخدام باستخدام إسفنجة وماء ساخن وسائل غسيل الصحون. تأكد من إزالة الماء الزائد والمنظفات بعد التنظيف.
- يجب تنظيف رفوف الشواء بنفس الطريقة باستخدام ماء ساخن وسوائل غسيل الصحون أو منظف الفرن. (لا تستخدم فرشاة فولاذية على الرف).
- يمكن تزييت الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام رذاذ متعدد الاستخدامات من كارامبا® وقطعة قماش قطنية.

1



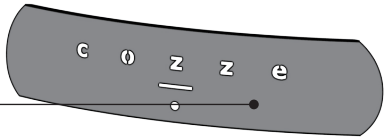
2



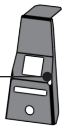
3



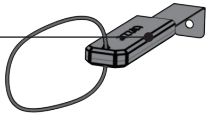
4



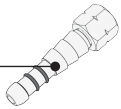
5

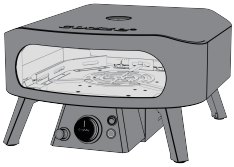
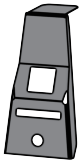
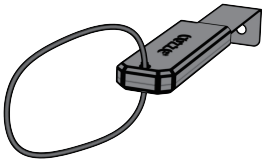
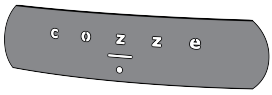


6



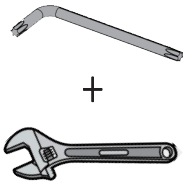
7

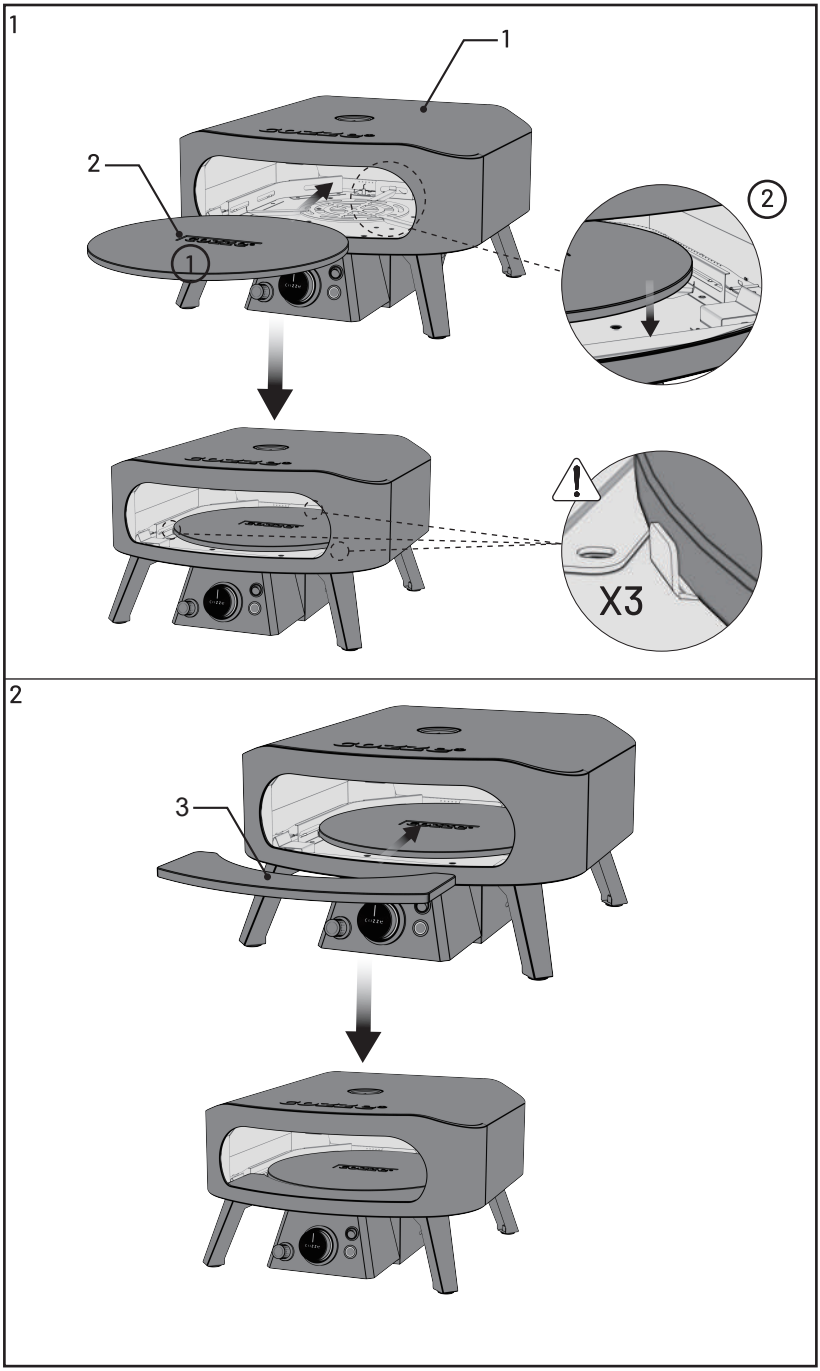


1		1pc.	5		1pc.
2		1pc.	6		1pc.
3		1pc.	7		1pc.
4		1pc.			

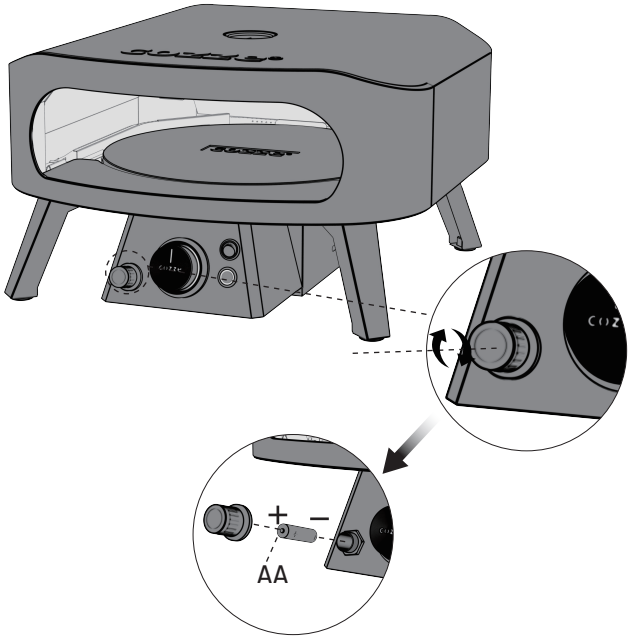




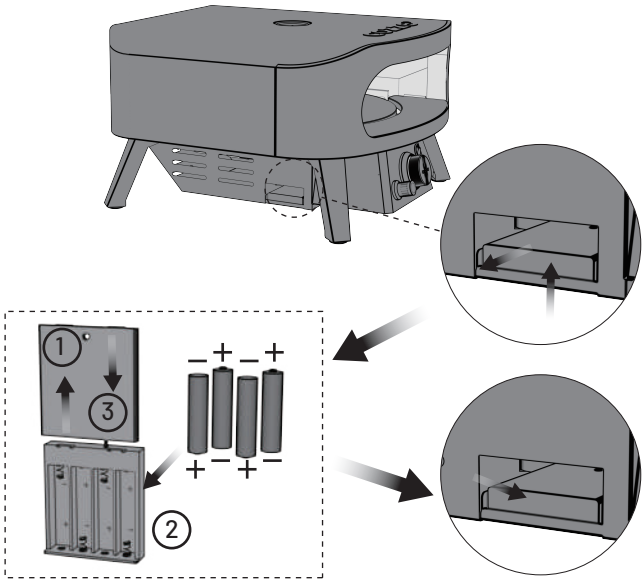



1
1
2
2
1
X3
2
3

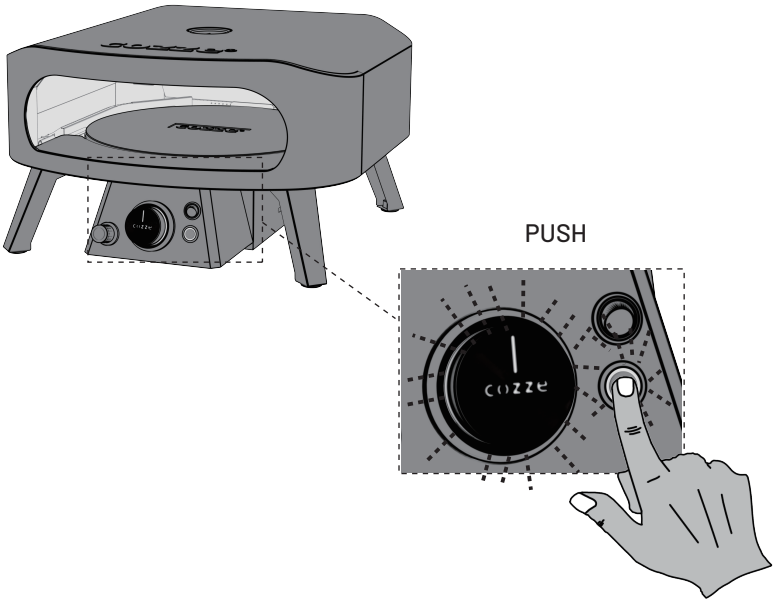
3



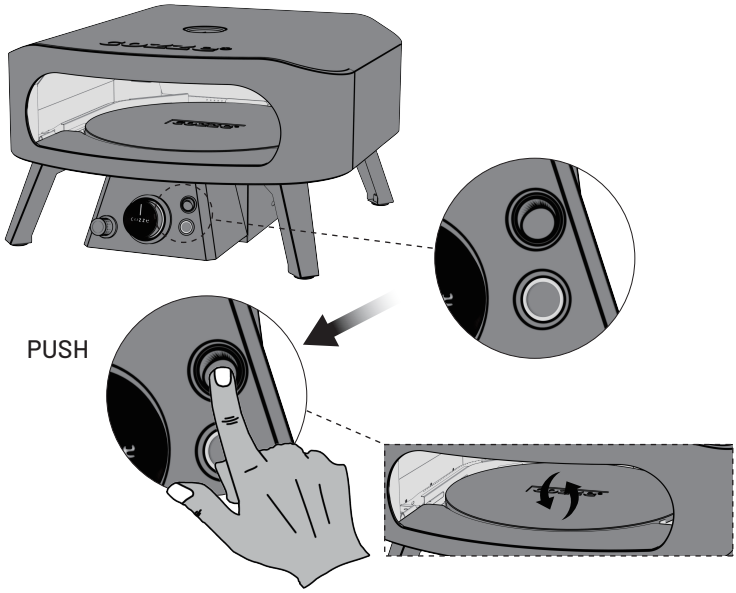
4



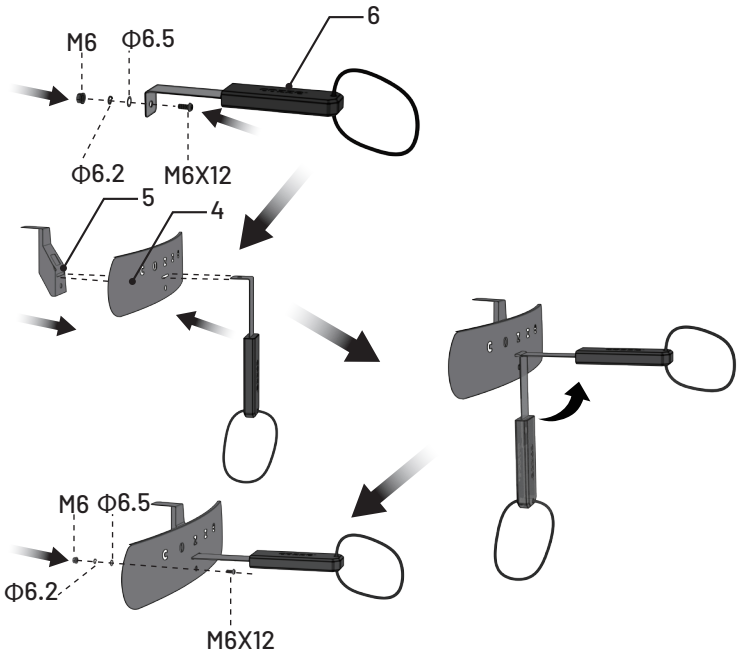
5



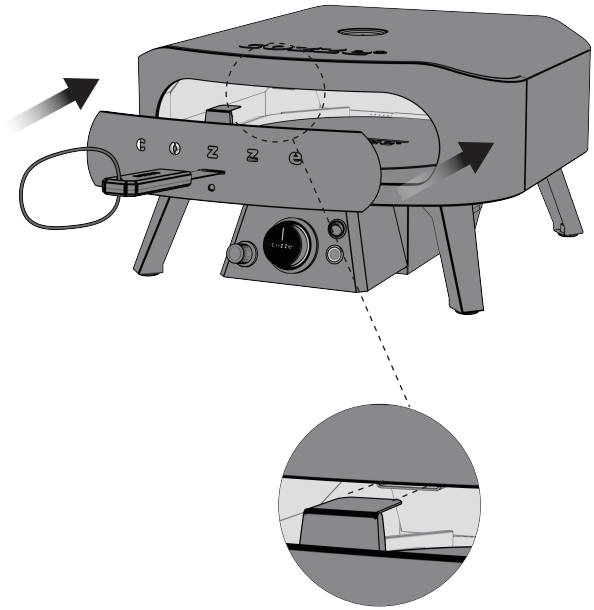
6



7

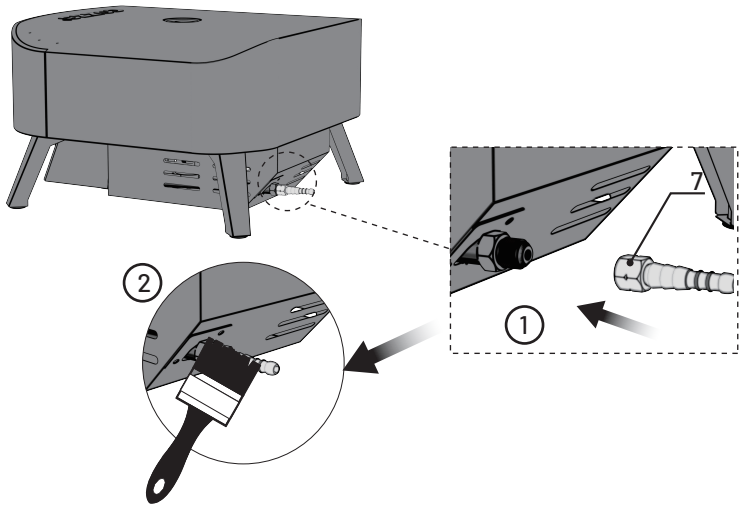


8

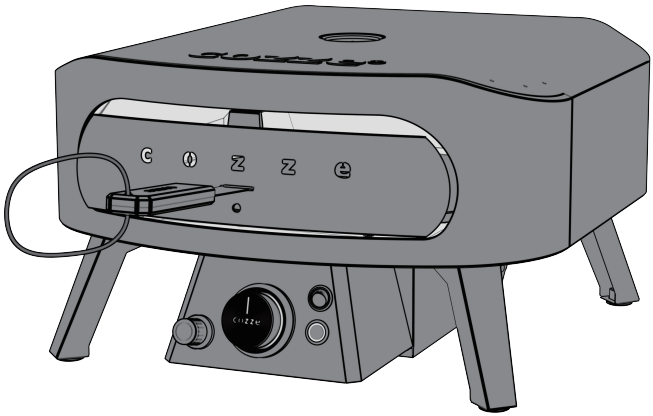


9





10



OK

Millarco International A/S - Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

EN: CE Declaration of Conformity. Declares the following conformity pursuant to EU directives and standards for article: **DE: CE-Konformitätserklärung.** Erklärt die folgende Konformität gemäß EU-Richtlinien und Normen für den Artikel: **FR : Déclaration de conformité CE.** Déclare la conformité suivante conformément aux directives et normes de l'UE pour l'article : **ES: Declaración de conformidad CE.** Declara que el artículo siguiente cumple las directivas y estándares de la UE: **IT: Dichiarazione di conformità CE.** Dichiara la seguente conformità alle direttive e norme UE per l'articolo: **DK : CE-overensstemmelseserklæring.** Erklærer følgende overensstemmelse i medfør af EU-direktiv samt standarder for artikel: **NO: EU-samsvarserklæring.** Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkelen: **SV: CE-intyg om överensstämmelse.** Intygar om överensstämmelse med EU-direktiv och standarder för följande produkt: **IS: CE-samræmisyfirlýsing.** Lýsir yfir eftirfarandi samræmi samkvæmt tilskipunum og stöðlum fyrir vöruna: **PL: Deklaracja zgodności WE.** Oświadcza się, że wspomniane niżej urządzenie jest zgodne z dyrektywami i normami UE dla artykułu: **NL: CE-conformiteitsverklaring.** Verklaart de volgende conformiteit in overeenstemming met EU-richtlijnen en normen voor artikel: **PT: Declaração CE de Conformidade.** Declara a seguinte conformidade, de acordo com as diretivas UE e normas para o artigo: **ET: EÜ vastavusdeklaratsioon.** Kinnitab toote vastavuse vastavalt ELi direktiividele ja standarditele: **FI: CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus.** Vakuuttaa, että seuraava tuote täyttää EU:n direktiivien ja standardien vaatimukset: **GR: Δήλωση συμμόρφωσης CE.** Δηλώνει την ακόλουθη συμμόρφωση σύμφωνα με τις οδηγίες και τα πρότυπα της ΕΕ για το προϊόν: **RO: Declarația de conformitate CE.** Declară următoarea conformitate în conformitate cu directivele și standardele UE pentru articolul: **HR: CE izjava o sukladnosti.** U skladu s direktivama i standardima EU-a izdaje se sljedeća izjava o sukladnosti za proizvod: **BG: ЕО декларация за съответствие.** Декларира следното съответствие съгласно директивите и стандартите на ЕС за изделието: **LV: EK atbilstības deklarācija.** Tiek deklarēta zemāk aprakstītā atbilstība ES direktīvām un atbilstošajiem standartiem: **LT: EB atitikties deklaracija.** Deklaruoja toliau nurodytą gaminio atitiktį pagal ES direktyvas ir standartus: **SK: CE vyhlásenie o zhode.** Vyhlasuje nasledujúcu zhodu podľa smerníc EÚ a noriem pre výrobok: **SL: Izjava o skladnosti CE.** Izjavlja naslednjo skladnost v skladu z direktivami in standardi EU za izdelek: **CZ: CE prohlášení o shodě.** Prohlašuje shodu se směrnicemi EU a standardy pro následující zboží: **HU: CE megfelelőségi nyilatkozat.** Kijelenti a következő megfelelőséget a cikkre vonatkozó EU-irányelvek és szabványok szerint: **TR: CE Uygunluk Beyanı.** AB direktifleri ve madde standartları uyarınca aşağıdaki uygunluğu beyan eder:

HE: הצהרת תאימות CE. מצהיר על התאימות הבאה בהתאם להנחיות והתקנים של האיחוד האירופי למאמר:

AR: إعلان مطابقة المواصفات الأوروبية CE يعلن مطابقة المنتوج التالي لتوجيهات الاتحاد الأوروبي للمادة:

Item name.: Pizza Gas Oven **Item Brand:** Cozze

Item 90430+90432+90440+90442+90860+90865+90870+90875+90434+90858

Model: CG-PZ04-XX, CG-PZ04A-XX, CG-PZ05-XX, CG-PZ05A-XX, CG-PZ04-3-XX

Directive
Gas Appliance Regulation 2016/426 EU
LFGB EC No. 1935/2004 – (Pizza Stone)

Standards:
EN 498:2012

The authorized body below has done the following:

Notify Body	Description	Identification
DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre. Denmark.	Modul B: EU Type Examination	2531DP-0142
SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. (Guangzhou Branch) 198 Kezhu Road, Scientech Park Guangzhou Economic & Technology Development District Guangzhou, Guangdong Province, 510663 China	LFGB test report	SDHL2404007165GA

Lystrup, Denmark 18-11-2024

Signeret Lars Bærentsen
CEO

DK-8520 Lystrup
www.millarco.com


HAPPINESS
BY COZIE

90434



FIND MORE INSPIRATION ONLINE AT COZZEBBQ.COM



Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark
www.millarco.com
www.cozzebbq.com

cozze®