

# CONGRATULATIONS ON YOUR NEW 24" PIZZA OVEN



BLACK EDITION  
BY COZZE

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



cozze®





## TABLE OF CONTENTS

<b>EN</b>	England	<b>4</b>
<b>DE</b>	Germany	<b>14</b>
<b>FR</b>	France	<b>24</b>
<b>ES</b>	Spain	<b>34</b>
<b>IT</b>	Italy	<b>44</b>
<b>DK</b>	Denmark	<b>54</b>
<b>NO</b>	Norway	<b>64</b>
<b>SE</b>	Sweden	<b>74</b>
<b>IS</b>	Iceland	<b>84</b>
<b>PL</b>	Poland	<b>94</b>
<b>NL</b>	Netherlands	<b>104</b>
<b>PT</b>	Portugal	<b>114</b>
<b>EST</b>	Estonia	<b>124</b>
<b>FI</b>	Finland	<b>134</b>
<b>GR</b>	Greece	<b>144</b>
<b>RO</b>	Romania	<b>154</b>
<b>HR</b>	Croatia	<b>164</b>
<b>BG</b>	Bulgaria	<b>174</b>
<b>LV</b>	Latvia	<b>184</b>
<b>LT</b>	Lithuania	<b>194</b>
<b>SK</b>	Slovakia	<b>204</b>
<b>SLO</b>	Slovenia	<b>214</b>
<b>CZ</b>	The Czech Republic	<b>224</b>
<b>HU</b>	Hungary	<b>234</b>
<b>HE</b>	Hebrew	<b>244</b>
<b>TR</b>	Türkiye	<b>254</b>
ةيبرعلا	Arabic	<b>264</b>

# GAS PIZZA OVEN

## EN - USER MANUAL

Congratulations on your purchase of the Cozze GAS PIZZA OVEN.

You have chosen a high-quality product designed to deliver excellent functionality, durability, and style. To ensure many years of safe and enjoyable use, please read and follow this user manual carefully. Proper assembly, maintenance, and use will help keep your Cozze GAS PIZZA OVEN in optimal condition for years to come.

Thank you for choosing Cozze.



### **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.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto: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 product may be dangerous and may cause injury or property damage.

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

The product must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

There must have no flammable materials (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.) within 1 meter around the appliance during use.

The use of this product 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.

## 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.

## 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.

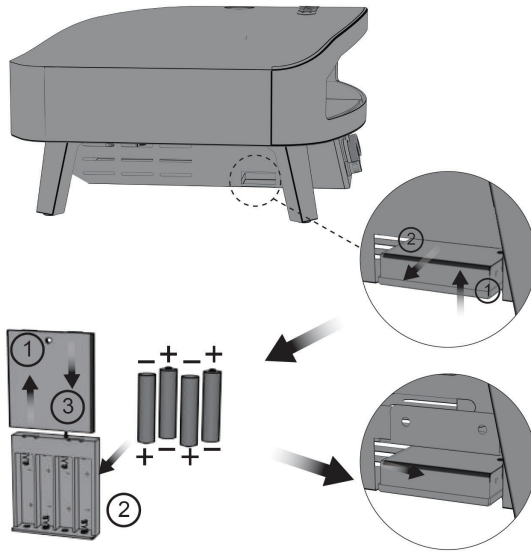
Insert or replace the 1.5 V AA battery and screw the ignition button back in place.

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

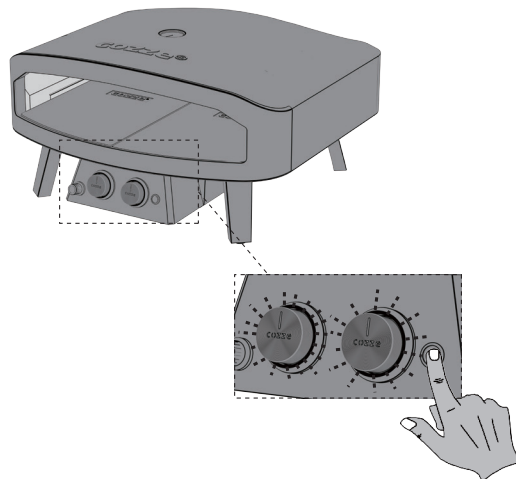


## LED-LIGHT

STEP 1: Insert 4 AA batteries into the battery box, then secure the battery box firmly in the correct position.



STEP 2: After installing the batteries, ensure the control knob is in the “OFF” position. Press the starter to switch on the LED light — it will illuminate white. Turn the control knob anticlockwise and the LED light will change to red. When finished, press the starter again to switch off the LED light.



## 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 - BENUTZERHANDBUCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Cozze GAS PIZZAOFEN.

Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt entschieden, das hervorragende Funktionalität, Langlebigkeit und Stil bietet. Um viele Jahre sicheren und angenehmen Gebrauchs zu gewährleisten, lesen und befolgen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig. Eine ordnungsgemäße Montage, Pflege und Nutzung tragen dazu bei, dass Ihr Cozze GAS PIZZAOFEN über viele Jahre hinweg in optimalem Zustand bleibt.

Vielen Dank, dass Sie sich für Cozze entschieden haben.



### ACHTUNG! 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 in Betrieb genommen wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb dieses Pizzaofen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, Ihren Gaslieferanten, den Hersteller oder dessen Vertreter.

Hinweise für den Benutzer:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

DIE ANLEITUNG VOR GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.


WARNUNG: ZUGÄNLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

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

BEWEGEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NICHT.

FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

## TECHNISCHE INFORMATIONEN

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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 Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Ihr Flüssiggasunternehmen. Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden und dürfen nicht während des Betriebs bewegt werden.

Der Wechsel der Gasflasche muss fern von jeder Zündquelle durchgeführt werden.

Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen Schutzhandschuhe zu tragen.

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

Hinweis für den Verbraucher: Für zukünftige Verwendung aufbewahren.

## **VERWENDUNG UND EIGENSCHAFTEN**

Der Pizzaofen ist sicher und einfach zu bedienen. Die angegebenen Gase zur 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. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Pizzaofen nur mit dem richtigen Druck verwenden, für den das Gerät ausgelegt ist.

Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Leistungsfähigkeit des Pizzaofen unerlässlich. Dies gewährleistet die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs, in dem der Pizzaofen verwendet wird. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals in einem geschlossenen überdachten Bereich.

Es wird empfohlen, den Pizzastein vor dem Backen einer Pizza vorzuheizen.

DEN STEIN NICHT über einer offenen Flamme verwenden.

Extreme Temperaturwechsel am Stein vermeiden. KEINE tiefgekühlten Lebensmittel auf einen heißen Stein legen.

Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er gestoßen oder fallen gelassen wird.

Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch lange nach der Verwendung heiß.

Den Stein NICHT mit Wasser abkühlen, solange er heiß ist. Nach der Reinigung des Steins mit Wasser diesen bitte vor der Verwendung trocknen.

Kinder sollten niemals allein oder unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem der Pizzaofen verwendet wird. Kinder dürfen sich zu keiner Zeit auf den Pizzaofen setzen, stellen oder um ihn herumspielen.

Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen niemals mit einem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen oder in deren Nähe gelangen, bevor diese abgekühlt ist. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.

Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Weit geschnittene Kleidungsstücke oder Ärmel sollten beim Gebrauch des Pizzaofen niemals getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Kochen nicht getragen werden.

Erhitzen Sie keine verschlossenen Lebensmittelbehälter, da sich Druck aufbauen und die Behälter platzen könnten. Achten Sie beim Zünden des Brenners stets genau auf Ihr Vorgehen.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht zum Garen von extrem fettem Fleisch oder anderen Produkten, die verstärkte Stichflammen verursachen können.

Die Temperatur unter dem Pizzaofen ist hoch. Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien.

**WARNUNG:** Beim Gebrauch des Pizzaofen dürfen die Außenhülle, der Pizzastein oder die unmittelbare Umgebung nicht berührt werden, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können. Wenn die Windgeschwindigkeit über 3 m/s liegt, darf der Pizzaofen nicht gegen den Wind ausgerichtet betrieben werden.

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien bestimmt.

Das Gerät darf nicht verändert werden.

Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf einem Boot vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf einem Wohnmobil vorgesehen.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.

Jede Änderung am Produkt kann gefährlich sein und Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

Jede unautorisierte Änderung des Produkts führt zum Verlust der Garantie auf dieses Produkt.

Über dem Produkt darf sich kein Hindernis befinden, z. B. Bäume, Sträucher oder Anbaudächer. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Es dürfen sich während des Gebrauchs keine brennbaren Materialien (Erdölprodukte, Verdüner oder andere feste Stoffe mit einem Warnhinweis „entzündlich“) im Umkreis von 1 Meter um das Gerät befinden.

Die Verwendung dieses Produkts in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist **VERBOTEN**.



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.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um ernsthafte Schäden an Ihrem Pizzaofen sowie Verletzungen an sich selbst und Schäden an Eigentum zu vermeiden.

1. Bauen Sie den Pizzaofen zusammen, indem Sie die Montageanleitung sorgfältig befolgen.
2. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an. Schließen Sie den Regler an den Schlauch an.
3. Schließen Sie den Regler an das Flaschenventil an, indem Sie die mit dem Regler gelieferten Anweisungen befolgen.
4. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position „AUS“, bevor Sie die Gaszufuhr zum Gerät einschalten.
5. Betätigen Sie den Regler gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen.

## 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.

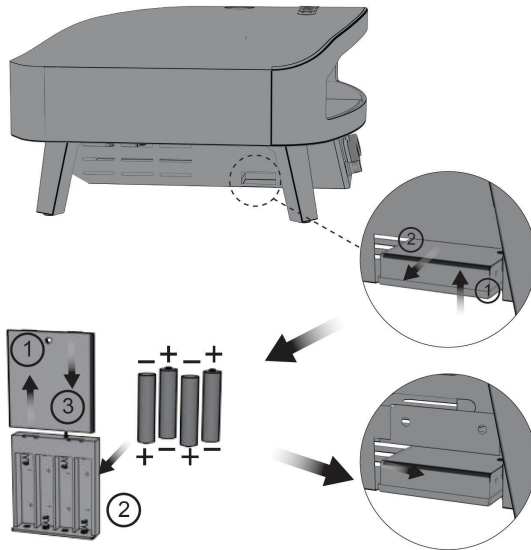
Setzen Sie die 1,5 V AA-Batterie ein oder tauschen Sie sie aus und schrauben Sie den Zündknopf wieder fest.

Stellen Sie sicher, dass die Batteriepole richtig herum eingesetzt sind.

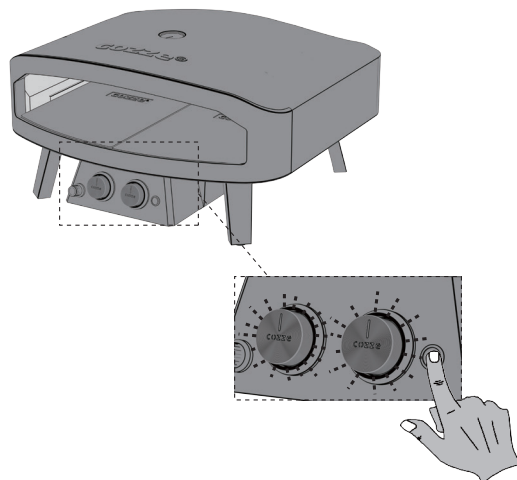


## LED-LICHT

SCHRITT 1: Setzen Sie 4 AA-Batterien in das Batteriefach ein und befestigen Sie das Batteriefach anschließend fest in der richtigen Position.



SCHRITT 2: Nachdem die Batterien eingesetzt wurden, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf in der Position „OFF“ steht. Drücken Sie den Starter, um das LED-Licht einzuschalten — es leuchtet weiß. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn und das LED-Licht wechselt auf Rot. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie erneut den Starter, um das LED-Licht auszuschalten.



## ZÜNDEN IHRES PIZZAOFEN

1. Schließen Sie die Gasflasche gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen an den Pizzaofen an.
2. Drehen Sie den Bedienknopf auf "OFF".
3. Stellen Sie die Gaszufuhr an der Flasche oder am Reglerschalter auf 'ON', indem Sie die Anweisungen zum Anschließen und Betreiben des Reglers befolgen. Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Flasche und Regler sowie den Anschluss des Schlauchs am Gaszufuhranschluss des Pizzaofen auf Undichtigkeit mit Seifenwasser. Jede Undichtigkeit zeigt sich durch Blasenbildung an der undichten Stelle. Wenn eine Undichtigkeit festgestellt wird, den Pizzaofen nicht verwenden. Wenden Sie sich für Rat an Ihren Gas- oder Pizzaofenlieferanten.
4. Um den Brenner zu zünden, drücken Sie den Bedienknopf nach unten und halten ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Full rate“ drehen und gleichzeitig den Zündknopf drücken. Dadurch wird der Brenner gezündet. Überprüfen Sie, ob der Brenner brennt. Wenn der Brenner nicht gezündet hat, wiederholen Sie diesen Vorgang.
5. Wenn der Brenner nach zwei Versuchen nicht gezündet hat, stellen Sie die Gaszufuhr auf "OFF" und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Zündvorgang erneut versuchen.
6. Wenn der Brenner gezündet hat, kann die Brennerleistung durch Drücken und Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn auf eine beliebige Position zwischen voller und niedriger Leistung eingestellt werden.
7. Nachdem der Pizzaofen für den Gebrauch aufgeheizt wurde, sollte die Temperatur während des Backens reduziert werden. Der Pizzaofen gibt sehr viel Hitze ab, daher muss die Temperatur auf die richtige Backtemperatur eingestellt werden.
8. Um den Pizzaofen auszuschalten, stellen Sie den Flaschenventilgriff oder den Reglerschalter gemäß den Regleranweisungen auf "OFF". Sobald die Brenner erloschen sind, drehen Sie alle Bedienknöpfe auf "OFF".

Warnung: Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf "OFF" (im Uhrzeigersinn) und schließen Sie auch das Flaschenventil. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut versuchen, mit der Zündsequenz zu zünden. Oder wechseln Sie die AA-Batterien.

Nach dem Gebrauch schließen Sie die Gaszufuhr, indem Sie entweder den Schalter am Regler auf "OFF" stellen oder das Flaschenventil auf "OFF" drehen.

Falls es während des Betriebs zu einer Rückzündung kommt, drehen Sie den Bedienknopf, das Flaschenventil und den Reglerschalter in die Position "OFF". Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, das Gerät zu zünden. Wenn das Problem nach erneutem Zünden weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Gashändler, das Geschäft, in dem Sie den Pizzaofen gekauft haben, oder an einen qualifizierten Gasinstallateur für Unterstützung oder Reparatur. Versuchen Sie niemals, das Problem selbst zu beheben, da dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen könnte.

Reinigen Sie das Gerät vor der Lagerung mit einem feuchten Tuch und einer milden Reinigungsmittellösung von überschüssigem Fett.

Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, trockenen Umgebung.

Lagern Sie Ihre Gasflasche nicht in Innenräumen. Lagern Sie sie in einem gut belüfteten Bereich, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

## ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und muss über einen flexiblen Schlauch mit einem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet werden. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Pizzaofen ist für den Betrieb mit einem 28–30 mbar Regler für Butangas, einem 37 mbar Regler für Propangas und einem Regler für Butan/Propan-Gemisch bei 28–30 mbar eingestellt. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach BSEN 16129:2013 zertifiziert ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Führen Sie vor der Verwendung des Pizzaofen eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser durch.

## AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

Mischen Sie 2–3 Flüssigunzen Lecksuchlösung, indem Sie einen Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser vermischen.

Stellen Sie sicher, dass das Regelventil auf "OFF" steht.

Schließen Sie den Regler an die Gasflasche und das ON/OFF-Ventil an den Brenner an, stellen Sie sicher, dass die Verbindungen fest sitzen, und drehen Sie dann das Gas auf "ON".

Bestreichen Sie den Schlauch und alle Verbindungen mit der Seifenlösung. Wenn Blasen auftreten, liegt eine Undichtigkeit vor, die vor der Verwendung behoben werden muss.

Überprüfen Sie nach der Fehlerbehebung erneut. Schalten Sie das Gas an der Flasche nach der Prüfung auf "OFF".

Wenn eine festgestellte Undichtigkeit nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, diese selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

Im Falle einer Undichtigkeit drehen Sie die Gaszufuhr auf "OFF".

## DRUCKMINDERER UND SCHLAUCH

Verwenden Sie nur Druckminderer und Schläuche, die für Flüssiggas (LPG) bei den oben genannten Drücken zugelassen sind (siehe Technische Informationen). Die Lebenserwartung des Druckminderers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Druckminderer innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen Druckminderers oder Schlauchs ist unsicher; überprüfen Sie daher immer, dass Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Der verwendete Schlauch muss der für das jeweilige Land geltenden Norm entsprechen. Die Länge des Schlauchs darf maximal 1,5 Meter betragen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder mit irgendeinem Teil des Pizzaofen in Berührung ist, außer an der Anschlussstelle.

Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen.

Der Schlauch darf beim Anschluss an die Gasflasche weder verdreht noch geknickt sein.

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

Kein Teil des Schlauchs darf irgendein Teil des Gerätes berühren.

Der Pizzaofen kann mit einem Gasschlauch mit 1/4"-Gewinde oder einem Gasschlauch mit Nippel und Schlauchschelle betrieben werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gewinde und/oder die Schlauchschelle fest angezogen sind und dass die Verbindungen nicht undicht sind!

Beim Anbringen eines Gasschlauchs am Schlauchanschluss mit einer Schlauchschelle wird empfohlen, den Schlauch in heißes Wasser zu legen und etwas Spülmittel auf die Innenseite des Schlauchs aufzutragen. Dadurch lässt sich der Schlauch leichter auf den Schlauchanschluss aufschieben.

## LAGERUNG DES GERÄTES

Die Lagerung eines Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt und entfernt wurde. Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, sollte es in seiner Originalverpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.

## GASFLASCHE

Das Gerät kann mit jeder Gasflasche mit einem Gewicht zwischen 4,5 kg und 15 kg Butan bzw. 3,9 kg und 13 kg Propan betrieben werden. Die Gasflasche darf nicht fallengelassen oder unsachgemäß behandelt werden! Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss die Gasflasche getrennt werden. Setzen Sie nach dem Trennen der Gasflasche vom Gerät die Schutzkappe wieder auf die Flasche.

Gasflaschen müssen im Freien, aufrecht stehend und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Gasflasche darf niemals dort gelagert werden, wo Temperaturen von über 50 °C auftreten können.

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



## REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Pizzaofen abgekühlt ist und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche auf "OFF" gestellt wurde.

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

## REINIGUNG

Das „Ausbrennen“ des Pizzaofen nach jedem Gebrauch (für ca. 15 Minuten) reduziert Speiserückstände auf ein Minimum.

## **AUSSENFLÄCHE**

Verwenden Sie eine milde Lösung aus Reinigungsmittel oder Natron und heißem Wasser. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen.

## **KUNSTSTOFFFLÄCHEN**

Mit einem weichen Tuch und heißem Seifenwasser reinigen. Mit Wasser abspülen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Grillreiniger auf Kunststoffteilen.

## **PIZZASTEIN**

Mit einer milden Seifenlösung reinigen. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen.

## **DIE BESTEN PIZZEN WERDEN IN EINEM COZZE PIZZAOFEN GEBACKEN**

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

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

Zünden Sie den Pizzaofen rechtzeitig an, bevor Sie Ihre Pizza backen.

Vorgehensweise:

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen und der Pizzastein korrekt positioniert sind. Schließen Sie eine Gasflasche an den Pizzaofen an und stellen Sie den Ofen auf die höchste Temperatur. Ihr Cozze Pizzaofen verfügt insgesamt über drei Brenner, zwei an den Seiten und einen auf der Rückseite des Ofens.

Überprüfen Sie, dass alle drei Brenner brennen.

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

Der Pizzastein braucht immer länger zum Aufheizen als der Ofen selbst und ist erst nach mindestens 20 Minuten Aufheizen heiß genug.

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

Beachten Sie, dass die Aufheizzeit 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 zum Backen ist, schieben Sie sie vorsichtig mit einer Pizzaschaufel in den Ofen auf den Pizzastein. Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe, damit die Oberseite Ihrer Pizza nicht verbrennt.

Backen Sie, bis Ihre 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 Ihre dampfend heiße Pizza etwas abkühlen, bevor Sie sie schneiden und mit Ihren Liebsten teilen.

Stellen Sie den Pizzaofen wieder auf die höchste Temperatur und lassen Sie ihn einige Minuten laufen, bevor Sie Ihre nächste Pizza backen.

Genießen Sie Ihren Pizzaofen und guten Appetit!

# GARANTIE

Die Cozze-Garantie umfasst Folgendes:

## 2 Jahre Garantie

- Gasbrenner.
- Flammenabweiser, Brennerschutz.
- Grillroste.

## Die obige Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen:

- Das Cozze-Produkt wird gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet.
- Es ist ordnungsgemäß gemäß den Anweisungen zusammengesetzt.
- Es wird gewartet und regelmäßig gereinigt.
- Es wird mit einer Abdeckung geschützt aufbewahrt, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist.
- Cozze-Winterlagerung: Alle Holzteile und Zubehörteile für Cozze-Produkte müssen während des Winters in Innenräumen gelagert werden.
- Das Cozze-Produkt muss an die richtige Gasart angeschlossen werden.
- Es muss auf einer ebenen, sicheren Fläche stehen.
- Nicht originale Cozze-Teile dürfen nicht am Cozze-Produkt installiert werden.
- Das Cozze-Produkt darf nicht dauerhaft in der Nähe des Meeres oder von Schwimmbecken oder Whirlpools mit Chlor gelagert werden.

## REINIGUNG:

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

- Die Brenneinheit in allen Cozze Pizzaofen besteht aus Edelstahl und kann bei Bedarf mit Ofenreiniger gereinigt werden.
- Das Innere und Äußere des Cozze-Produkts muss nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Das Innere des Pizzaofen und der Pizzastein müssen nach dem Gebrauch mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass überschüssiges Wasser und Reinigungsmittel nach der Reinigung entfernt werden.
- Die Grillroste müssen auf die gleiche Weise mit heißem Wasser und Spülmittel oder Ofenreiniger gereinigt werden. (Verwenden Sie keine Stahlbürste für den Rost.)
- Die Edelstahlteile können mit Caramba® Multispray und einem Baumwolltuch gepflegt werden.

# FOUR À PIZZA À GAZ

## FR – MANUEL D'UTILISATION

Félicitations pour votre achat du four à pizza à gaz Cozze.

Vous avez choisi un produit de haute qualité, conçu pour offrir une excellente fonctionnalité, une grande durabilité et un style élégant. Afin de garantir de nombreuses années d'utilisation sûre et agréable, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et suivre ses instructions. Un assemblage, un entretien et une utilisation appropriés permettront de maintenir votre four à pizza à gaz Cozze en parfait état pendant de nombreuses années.

Merci d'avoir choisi Cozze.



**AVERTISSEMENT ! POUR VOTRE SÉCURITÉ, UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.**

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

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

Remarques à l'utilisateur:

UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES, TENEZ LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART.

AVERTISSEMENT : NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES DU FOUR À PIZZA LORS DE SON UTILISATION, CAR ELLES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES.

NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION.

À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Remarques à l'utilisateur:**

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

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, consultez votre revendeur ou votre fournisseur de GPL. L'appareil et le cylindre doivent être placés sur une surface plane et ne doivent pas être utilisés lorsqu'ils sont enflammés.

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

Il est recommandé d'utiliser 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.

Note à l'utilisateur : À conserver pour référence ultérieure.

## **UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES**

Le four à pizza est sûr et facile à utiliser. Les gaz spécifiés pour l'utilisation sont : butane à 28 à 30 mbar, propane à 37 mbar, mélanges butane/propane à 30 mbar, mélanges butane/propane à 37 mbar et mélanges butane/propane à 50 mbar. Veillez à n'utiliser votre four à pizza qu'à la pression correcte pour laquelle l'appareil est conçu.

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

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

**NE PAS** utiliser la pierre au-dessus d'une flamme nue.

Évitez les changements de température extrêmes de la pierre. **NE PLACEZ PAS** d'aliments congelés sur une pierre chaude.

La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.

La pierre devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après.

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

Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le four est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer autour du four.

Ne laissez jamais de vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact ou trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude tant que celle-ci n'a pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.

Pour votre sécurité personnelle, portez une tenue appropriée. Les vêtements amples ou les manches flottantes ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lors de la cuisson.

Ne chauffez pas de contenants alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression peut provoquer leur explosion. Lors de l'allumage du brûleur, soyez toujours attentif à ce que vous faites.

N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui provoquent des flambées excessives.

La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.

**AVERTISSEMENT :** Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas la coque extérieure, la pierre de cuisson ou les zones environnantes, car elles deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 3 m/s, n'utilisez pas le four à pizza face au vent.

Cet 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 destiné à être installé dans ou sur un bateau. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule de loisirs.

Fermez l'alimentation en gaz au niveau du cylindre après utilisation.

Toute modification du produit peut être dangereuse et causer des blessures ou des dommages matériels.

Toute modification non autorisée du produit annulera la garantie de ce produit.

Le produit ne doit avoir aucun obstacle au-dessus (par ex. arbres, arbustes, toits adossés). Cet appareil doit être tenu éloigné de tout matériau inflammable pendant son utilisation.

Il ne doit y avoir aucun matériau inflammable (produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet solide portant une étiquette d'inflammabilité) dans un rayon d'1 mètre autour de l'appareil pendant son utilisation.

L'utilisation de ce produit dans des espaces clos est dangereuse et **STRICTEMENT INTERDITE**.



La porte du four à pizza est une porte mobile conçue pour votre four à pizza Cozze en extérieur. L'utilisation de cette porte pendant le chauffage peut réduire le temps de préchauffage de 20 à 30 %.

La porte du four à pizza **DOIT** être retirée après 20 minutes de préchauffage.

La porte du four à pizza **DOIT** être retirée lorsque la température atteint 650 °C. Si la température baisse, vous pouvez réinstaller la porte entre deux cuissons de pizzas, mais la température du four ne doit jamais dépasser 650 °C.

La porte du four à pizza doit être placée sur le four de manière stable et plane pendant la cuisson. Ne placez pas la porte du four à pizza sur le dessus du four pendant la cuisson.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Suivez attentivement ces instructions afin d'éviter d'endommager gravement votre four à pizza et de provoquer des blessures à vous-même ainsi que des dommages matériels.

1. Assemblez le four à pizza en suivant attentivement les instructions de montage.
2. Raccordez le tuyau de gaz au four à pizza.
3. Raccordez le détendeur au tuyau.
4. Raccordez le détendeur à la vanne du cylindre en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
5. Mettez tous les boutons de commande en position « OFF » avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil.
6. Utilisez le détendeur conformément aux instructions fournies avec celui-ci.

## INSERTION 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.

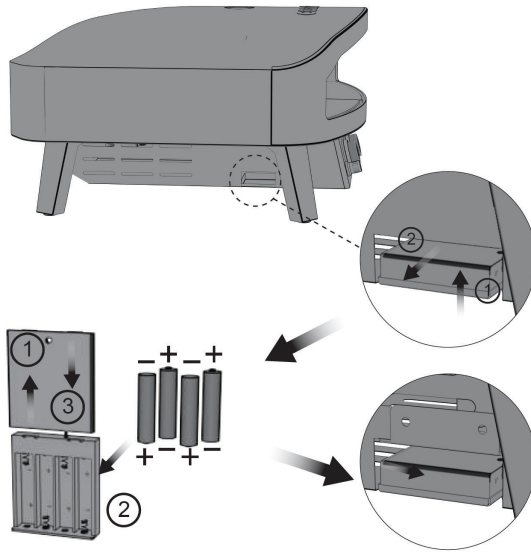
Insérez ou remplacez la pile AA de 1,5 V et revissez le bouton d'allumage en place.

Assurez-vous que les bornes de la pile soient orientées dans le bon sens.

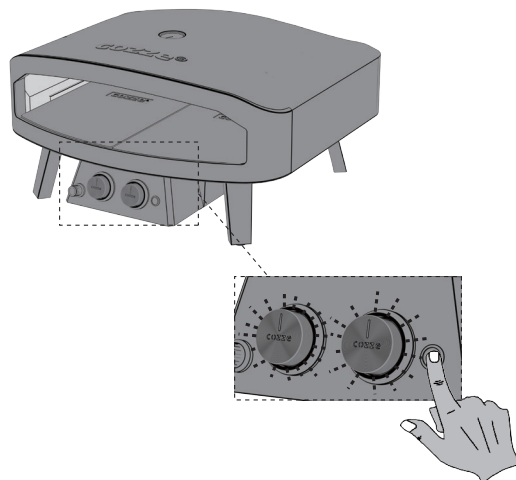


## VOYANT LED

ÉTAPE 1 : Insérez 4 piles AA dans le boîtier de piles, puis fixez fermement le boîtier de piles dans la position correcte.



ÉTAPE 2 : Après avoir installé les piles, assurez-vous que le bouton de commande est en position « OFF ». Appuyez sur le démarreur pour allumer la lampe LED — elle s'illuminera en blanc. Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire et la lampe LED passera au rouge. Lorsque vous avez terminé, appuyez de nouveau sur le démarreur pour éteindre la lampe LED.



## ALLUMAGE DE VOTRE FOUR À PIZZA

1. Raccordez le cylindre de gaz au four à pizza en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
2. Mettez le bouton de commande en position « OFF ».
3. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du cylindre ou de l'interrupteur du détendeur conformément aux instructions de raccordement et d'utilisation du détendeur. Vérifiez l'étanchéité de la connexion cylindre-détendeur et de la connexion tuyau-entrée du four à pizza à l'aide d'eau savonneuse. Toute fuite se manifesterait par des bulles au niveau de la fuite. En cas de fuite, n'utilisez pas le four à pizza. Consultez votre fournisseur de gaz ou de four à pizza pour obtenir des conseils.
4. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Plein débit », puis appuyez sur le bouton d'allumage. Cela allumera le brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez cette procédure.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, fermez le robinet de gaz (« OFF ») et attendez 5 minutes avant de réessayer la séquence d'allumage.
6. Lorsque le brûleur est allumé, le débit du brûleur peut être réglé en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à n'importe quelle position entre le débit maximum et minimum.
7. Après le préchauffage du four pour utilisation, la température doit être réduite pendant la cuisson. Le four dégage beaucoup de chaleur et la température doit donc être réglée à la température correcte de cuisson.
8. Pour éteindre le four à pizza, fermez la vanne du cylindre ou l'interrupteur du détendeur en position « OFF », conformément aux instructions du détendeur. Une fois les brûleurs éteints, mettez tous les boutons de commande en position « OFF ».

**Avertissement :** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur « OFF » (dans le sens horaire) et fermez également la vanne du cylindre. Attendez cinq minutes avant de tenter de rallumer en suivant la séquence d'allumage, ou changez les piles AA.

Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz en mettant l'interrupteur du détendeur sur « OFF » ou en fermant la vanne du cylindre.

En cas de retour de flamme pendant l'utilisation de l'appareil, mettez le bouton de commande, la vanne du cylindre et l'interrupteur du détendeur sur « OFF ». Attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil. Si le problème persiste après le rallumage, consultez votre fournisseur de gaz, le magasin où vous avez acheté le four à pizza, ou un technicien qualifié en gaz pour obtenir de l'aide ou une réparation. N'essayez jamais de réparer le problème vous-même, cela pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Nettoyez l'appareil des excès de graisse avant de le ranger, à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux comme agent nettoyant.

Rangez l'appareil dans un environnement propre et sec.

Ne stockez pas votre cylindre de gaz à l'intérieur. Rangez-le dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.

## RACCORDEMENT DU CYLINDRE DE GAZ À L'APPAREIL

Cet appareil est uniquement adapté à une utilisation avec du gaz butane ou propane à basse pression et doit être équipé d'un détendeur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au détendeur et à l'appareil à l'aide de colliers ou d'écrous de serrage. Ce four à pizza est réglé pour fonctionner avec un détendeur de 28–30 mbar pour le gaz butane, un détendeur de 37 mbar pour le gaz propane, et un détendeur pour mélange butane/propane à 28–30 mbar. Utilisez un détendeur approprié certifié BSEN 16129:2013. Veuillez consulter votre fournisseur de GPL pour obtenir des informations concernant un détendeur adapté au cylindre de gaz.

Effectuez un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse avant d'utiliser le four à pizza.

## VÉRIFICATION DES FUITES

Préparez 60 à 90 ml de solution de détection de fuites en mélangeant une part de liquide vaisselle avec trois parts d'eau.

Assurez-vous que la vanne de commande est sur « OFF ».

Raccordez le détendeur au cylindre et la vanne d'arrêt au brûleur, vérifiez que les connexions sont bien serrées puis ouvrez le gaz.

Appliquez la solution savonneuse au pinceau sur le tuyau et sur tous les raccords. Si des bulles apparaissent, cela indique une fuite qui doit être corrigée avant toute utilisation.

Refaites le test après avoir corrigé le défaut. Fermez le gaz au niveau du cylindre après le test.

Si la fuite détectée ne peut pas être réparée, n'essayez pas de la corriger vous-même, mais contactez votre fournisseur de gaz.

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

## DÉTENDEUR ET TUYAU

Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux homologués pour le GPL aux pressions indiquées ci-dessus (voir informations techniques). La durée de vie d'un détendeur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de remplacer le détendeur dans les 10 ans suivant sa date de fabrication.

L'utilisation d'un détendeur ou d'un tuyau inadapté est dangereuse ; vérifiez toujours que vous disposez des bons éléments avant de faire fonctionner l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau doit être de 1,5 mètre (maximum). Tout tuyau usé ou endommagé doit être remplacé.

Assurez-vous que le tuyau n'est ni obstrué, ni plié, ni en contact avec une partie du four à pizza autre que son point de connexion. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le tuyau ne doit pas être tordu ni plié lorsqu'il est raccordé au cylindre de gaz.

Le tuyau flexible métallique ou en caoutchouc utilisé pour relier l'appareil au cylindre de GPL doit être remplacé aux 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 de gaz muni d'un filetage de ¼" ou avec un tuyau de gaz équipé d'un embout et d'un collier de serrage. Assurez-vous que le filetage et/ou le collier sont bien serrés et que les connexions ne fuient pas.

Lors de l'installation d'un tuyau de gaz sur le raccord à l'aide d'un collier de serrage, il est recommandé de placer le tuyau dans de l'eau chaude et d'appliquer un peu de liquide vaisselle à l'intérieur du tuyau afin de faciliter son montage sur le raccord.

## RANGEMENT DE L'APPAREIL

Le rangement de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si le cylindre est déconnecté et retiré de l'appareil. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être stocké dans son emballage d'origine, dans un environnement sec et sans poussière.

## CYLINDRE DE GAZ

L'appareil peut être utilisé avec tout cylindre de gaz de 4,5 kg à 15 kg de butane ou de 3,9 kg à 13 kg de propane. Le cylindre de gaz ne doit pas être laissé tomber ni manipulé brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, le cylindre doit être déconnecté. Remettez le capuchon de protection sur le cylindre après l'avoir déconnecté de l'appareil.

Les cylindres doivent être stockés à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. Le cylindre ne doit jamais être stocké dans un endroit où la température peut dépasser 50 °C.

Ne stockez pas le cylindre à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. **NE PAS FUMER.**



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque le four à pizza est froid et que l'alimentation en carburant est coupée au niveau du cylindre de gaz.

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

## NETTOYAGE

Un « brûlage » du four à pizza après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) permettra de réduire au minimum les résidus alimentaires excessifs.

### SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude avec une solution d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincez à l'eau.

### SURFACES EN PLASTIQUE

Lavez avec un chiffon doux et une solution d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeur concentré pour barbecue sur les parties en plastique.

### PIERRE À PIZZA

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincez à l'eau.

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

Pour de meilleurs résultats, il vous faut une bonne pâte et un four à pizza très chaud, idéalement à environ 400 °C.

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

Allumez le four à pizza bien à l'avance avant de cuire votre pizza.

À faire :

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

Le thermomètre indique la température du four et sert uniquement de guide. La pierre mettra toujours plus de temps à chauffer que le four lui-même et ne sera suffisamment chaude qu'après un minimum de 20 minutes de chauffe. Un thermomètre infrarouge Cozze peut être utilisé pour déterminer la température exacte de la pierre. Tenez compte du fait que le temps de chauffage peut être influencé 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 enfournée, poussez-la délicatement sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza. Réduisez la chaleur à un niveau moyen pour que le dessus de la pizza ne brûle pas, jusqu'à ce que votre 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 pizza à la température maximale et laissez-le chauffer quelques minutes avant de cuire votre prochaine pizza.

Profitez de votre four à pizza et bon appétit !

## GARANTIE

La garantie Cozze comprend les éléments suivants :

### Garantie de 2 ans

- Brûleurs à gaz.
- Retardateurs de flamme, protecteurs de brûleurs.
- Grilles de barbecue.

### La garantie ci-dessus est soumise aux conditions suivantes :

- Le produit Cozze est utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.
- Il est correctement assemblé conformément aux instructions.
- Il est entretenu et nettoyé régulièrement.
- Il est stocké sous une housse lorsque le four n'est pas utilisé.
- Stockage hivernal 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 tant qu'élément permanent à proximité de la mer ou de piscines/spas contenant du chlore.

### Nettoyage:

Les produits Cozze ont une longue durée de vie à condition que le four soit nettoyé après utilisation.

- L'unité de brûleur de tous les fours Cozze est en acier inoxydable et peut être nettoyée avec un produit pour four si nécessaire.
- L'intérieur et l'extérieur du produit Cozze doivent être soigneusement nettoyés après utilisation.
- L'intérieur du four et la pierre à pizza doivent être nettoyés après utilisation avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Veillez à éliminer 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 avec un produit pour four. (Ne pas utiliser de brosse métallique sur la grille.)
- Les pièces en acier inoxydable peuvent être lubrifiées avec le Caramba® multispray et un chiffon en coton.

# HORNO DE PIZZA A GAS

## ES – MANUAL DE USUARIO

Felicitaciones por la compra de su horno de pizza a gas Cozze.

Ha elegido un producto de alta calidad, diseñado para ofrecer una excelente funcionalidad, durabilidad y estilo. Para garantizar muchos años de uso seguro y agradable, lea atentamente este manual de usuario y siga sus instrucciones. Un montaje, mantenimiento y uso adecuados ayudarán a mantener su horno de pizza a gas Cozze en condiciones óptimas durante muchos años.

Gracias por elegir Cozze.



**¡ADVERTENCIA! POR SU SEGURIDAD, UTILICE ÚNICAMENTE EN EL EXTERIOR.**

Lea atentamente estas instrucciones y asegúrese de que su horno de pizza esté correctamente instalado, montado, mantenido y revisado de acuerdo con ellas. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves y/o daños materiales.

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

Notas para el usuario:

UTILICE ÚNICAMENTE EN EL EXTERIOR.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.


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

ADVERTENCIA: NO TOQUE LAS SUPERFICIES DEL HORNO DE PIZZA MIENTRAS ESTÉ EN USO, YA QUE SE CALIENTA MUCHO.

NO MUEVA EL APARATO DURANTE SU USO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Notas para el usuario:**

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

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento, consulte a su distribuidor o a la compañía de GLP. El aparato y el cilindro deben colocarse sobre una superficie nivelada y no deben utilizarse mientras estén encendidos.

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

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

Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben ser manipuladas por el usuario.

Nota para el consumidor: Conservar para referencia futura.

## **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 utilizar su horno de pizza únicamente a la presión correcta para la cual el aparato está diseñado.

La ventilación adecuada es fundamental para la combustión y el rendimiento del horno de pizza. Esto garantizará la seguridad del usuario y de otras personas en la zona donde se utilice el aparato. Nunca utilice el aparato en un espacio cerrado o cubierto.

Se recomienda precalentar la piedra para pizza antes de cocinar la pizza.

NO utilice 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 cae.

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

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

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

Nunca permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto o se acerquen demasiado a un quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría encenderse y causar lesiones graves.

Por seguridad personal, use ropa adecuada. No se deben usar prendas o mangas sueltas 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 puede hacer que exploten. Al encender el quemador, preste siempre mucha atención a lo que está haciendo.

No use el horno para cocinar carnes extremadamente grasas u otros productos que aumenten las llamaradas.

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

ADVERTENCIA: Cuando utilice el horno, no toque la carcasa exterior, la piedra de cocción ni las áreas inmediatas, ya que estas se vuelven extremadamente calientes y pueden causar quemaduras. Cuando la velocidad del viento supere los 3 m/s, no utilice el horno de pizza de frente al viento.

Este aparato está diseñado únicamente para uso en exteriores.

No modifique el aparato.

No mueva el aparato mientras esté en uso.

Este aparato no está diseñado para ser instalado en ni sobre un barco. Este aparato no está diseñado para ser instalado en ni sobre un vehículo recreativo.

Cierre el suministro de gas en el cilindro después de su uso.

Cualquier modificación del producto puede ser peligrosa y causar lesiones o daños materiales.

Cualquier modificación no autorizada del producto anulará la garantía de este producto.

El producto no debe tener ningún obstáculo por encima (por ejemplo, árboles, arbustos o techos adosados). Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

No debe haber materiales inflamables (productos derivados del petróleo, disolventes u otros objetos sólidos que lleven una etiqueta de inflamabilidad) a menos de 1 metro alrededor del aparato durante su uso.

El uso de este producto en áreas cerradas puede ser peligroso y está PROHIBIDO.



La puerta del horno de pizza es una puerta móvil para su horno de pizza Cozze de exterior.

El uso de esta puerta durante el calentamiento puede acortar el tiempo de precalentamiento entre un 20 % y un 30 %.

La puerta del horno de pizza DEBE retirarse después de 20 minutos de precalentamiento.

La puerta del horno de pizza DEBE retirarse cuando la temperatura alcance los 650 °C. Si la temperatura baja, puede volver a colocar la puerta entre horneadas de pizzas, pero la temperatura del horno nunca debe superar los 650 °C.

La puerta del horno de pizza debe colocarse sobre el horno en una superficie nivelada durante la cocción.

No coloque la puerta del horno de pizza sobre la parte superior del horno durante la cocción.

## INSTRUCCIONES DE USO

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

1. Monte el horno de pizza siguiendo cuidadosamente las instrucciones de montaje.
2. Conecte la manguera de gas al horno de pizza.
3. Conecte el regulador a la manguera.
4. Conecte el regulador a la válvula del cilindro siguiendo las instrucciones proporcionadas con el regulador.
5. Coloque todos los mandos de control en la posición «OFF» antes de abrir el suministro de gas al aparato.
6. Utilice el regulador de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el mismo.

## INSERCIÓN Y REEMPLAZO DE LA PILA

Para insertar o reemplazar la pila en su horno de pizza Cozze, gire el botón de encendido en sentido antihorario hasta que pueda retirarse.

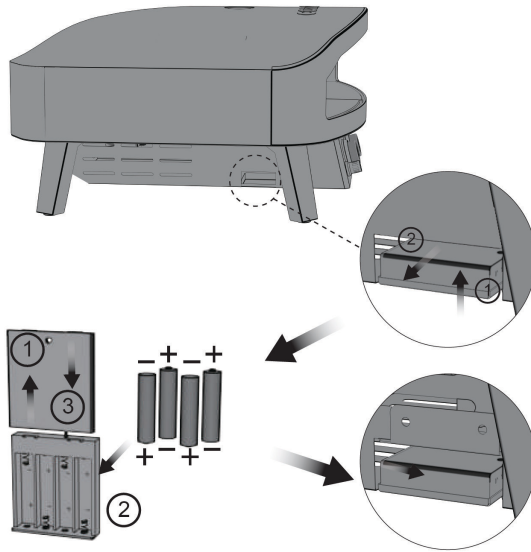
Inserte o reemplace la pila AA de 1,5 V y vuelva a enroscar el botón de encendido en su lugar.

Asegúrese de que los polos de la pila estén colocados en la dirección correcta.

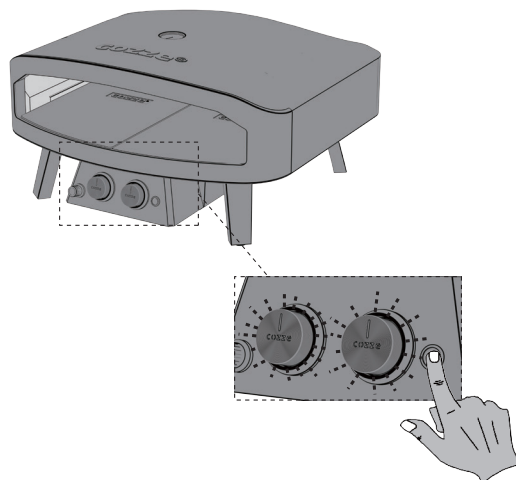


## LUZ LED

PASO 1: Inserte 4 pilas AA en la caja de baterías y luego fije la caja firmemente en la posición correcta.



PASO 2: Después de instalar las pilas, asegúrese de que el mando de control esté en la posición «OFF». Presione el arrancador para encender la luz LED — se iluminará en blanco. Gire el mando de control en sentido antihorario y la luz LED cambiará a rojo. Cuando termine, presione nuevamente el arrancador para apagar la luz LED.



## ENCENDIDO DE SU HORNO DE PIZZA

1. Conecte el cilindro de gas al horno de pizza siguiendo las instrucciones suministradas con el regulador.
2. Gire el mando de control a la posición «OFF».
3. Abra el suministro de gas en el cilindro o en el interruptor del regulador siguiendo las instrucciones de conexión y funcionamiento del regulador. Compruebe la conexión del cilindro al regulador y la conexión de la manguera a la entrada del horno de pizza utilizando agua jabonosa. Cualquier fuga se mostrará en forma de burbujas en la zona de la fuga. Si se detecta una fuga, no utilice el horno de pizza. Consulte a su proveedor de gas o de hornos 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 «máximo caudal», luego presione el botón de encendido. Esto encenderá el quemador. Verifique que el quemador esté encendido. Si no se enciende, repita este procedimiento.
5. Si el quemador no se ha encendido después de dos intentos, cierre la llave de gas en posición «OFF» y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
6. Cuando el quemador esté encendido, la potencia puede ajustarse presionando el mando y girándolo en sentido antihorario hasta cualquier posición entre el caudal máximo y el mínimo.
7. Después de que el horno esté precalentado para su uso, la temperatura debe reducirse durante la cocción. El horno emite mucho calor, por lo que la temperatura debe ajustarse a la temperatura de cocción correcta.
8. Para apagar el horno de pizza, cierre la válvula del cilindro o el interruptor del regulador en la posición «OFF» siguiendo las instrucciones del regulador. Una vez que los quemadores se hayan apagado, gire todos los mandos de control a la posición «OFF».

Advertencia: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control a «OFF» (en el sentido de las agujas del reloj) y cierre también la válvula del cilindro. Espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo con la secuencia de encendido, o cambie las pilas AA.

Después de su uso, cierre el suministro de gas girando el interruptor del regulador a «OFF» o girando la válvula del cilindro a «OFF».

En caso de retroceso de llama durante el uso del aparato, gire el mando de control, la válvula del cilindro y el interruptor del regulador a la posición «OFF». Espere 5 minutos antes de intentar encender de nuevo el aparato. Si el problema persiste después de volver a encender, consulte a su proveedor de gas, a la tienda donde compró el horno de pizza o a un técnico de gas cualificado para obtener ayuda o reparación. Nunca intente solucionar el problema usted mismo, ya que esto podría provocar lesiones graves y/o daños materiales.

Limpie el aparato del exceso de grasa antes de guardarlo, utilizando un paño húmedo y una solución de detergente suave como agente de limpieza.

Guarde el aparato en un entorno limpio y seco.

No guarde su cilindro de gas en interiores. Guárdelo en un área bien ventilada y alejado de la luz solar directa.

## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS AL APARATO

Este aparato solo es adecuado para su uso con gas butano o propano de baja presión y debe estar equipado con el regulador de baja presión correspondiente a través de una manguera flexible. La manguera debe fijarse al regulador y al aparato con abrazaderas o tuercas. Este horno de pizza está configurado para funcionar con un regulador de 28–30 mbar con gas butano, un regulador de 37 mbar con gas propano y un regulador para mezcla de butano/propano a 28–30 mbar. Utilice un regulador adecuado certificado según BSEN 16129:2013. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para el cilindro de gas. Realice una prueba de fugas con agua jabonosa antes de usar el horno de pizza.

## COMPROBACIÓN DE FUGAS

Prepare 60–90 ml de solución para detectar fugas mezclando una parte de detergente lavavajillas con tres partes de agua. Asegúrese de que la válvula de control esté en «OFF». Conecte el regulador al cilindro y la válvula de encendido/apagado al quemador, verifique que las conexiones estén seguras y luego abra el gas. Aplique la solución jabonosa sobre la manguera y todas las uniones. Si aparecen burbujas, hay una fuga que debe corregirse antes de usar. Repita la prueba después de corregir el fallo. Cierre el gas en el cilindro después de la prueba. Si la fuga detectada no puede solucionarse, no intente arreglarla usted mismo, consulte a su distribuidor de gas. En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas.

## REGULADOR Y MANGUERA

Utilice únicamente reguladores y mangueras aprobados para GLP a las presiones indicadas anteriormente (ver información técnica). La vida útil del regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 10 años posteriores a su fecha de fabricación. El uso de un regulador o manguera incorrectos es peligroso; verifique siempre que dispone de los elementos correctos antes de utilizar el aparato. La manguera utilizada debe cumplir con la norma correspondiente al país de uso. La longitud de la manguera debe ser de 1,5 metros (máximo). Cualquier manguera desgastada o dañada debe ser reemplazada.

Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada ni en contacto con ninguna parte del horno de pizza aparte de su conexión. La manguera debe cumplir con la norma EN16436. La manguera no debe retorcerse ni doblarse cuando esté conectada al cilindro de gas. La tubería flexible metálica o de goma, utilizada para conectar el aparato con el cilindro de GLP, debe cambiarse en los intervalos prescritos y de acuerdo con las normativas nacionales en vigor. Ninguna parte de la manguera debe entrar en contacto con el aparato.

El horno de pizza puede utilizarse con una manguera de gas con rosca de ¼" o con una manguera de gas con boquilla y abrazadera. Asegúrese de que la rosca y/o la abrazadera estén bien apretadas y de que las conexiones no tengan fugas. Al colocar una manguera de gas en la conexión utilizando una abrazadera, se recomienda colocar la manguera en agua caliente y aplicar un poco de detergente lavavajillas en el interior de la manguera, lo que facilitará su colocación en la conexión.

## ALMACENAMIENTO DEL APARATO

El almacenamiento del aparato en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del aparato. Cuando el aparato no se vaya a usar durante un período de tiempo, debe almacenarse en su embalaje original, en un entorno seco y libre de polvo.

## CILINDRO DE GAS

El aparato puede utilizarse con cualquier cilindro 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 bruscamente! Si el aparato no está en uso, el cilindro debe desconectarse. Vuelva a colocar el tapón de protección en el cilindro después de desconectarlo del aparato.

Los cilindros deben almacenarse en el exterior, en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca debe almacenarse en un lugar donde la temperatura pueda superar los 50 °C. No almacene el cilindro cerca de llamas, llamas piloto u otras fuentes de ignición.  
**NO FUME.**



## LIMPIEZA Y CUIDADO

**PRECAUCIÓN:** Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando el horno de pizza esté frío y con el suministro de gas apagado en el cilindro. Se recomienda limpiar y mantener el aparato al menos una vez al mes.

## LIMPIEZA

Un “quemado” del horno de pizza después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá al mínimo el exceso de residuos de comida.

### SUPERFICIE EXTERIOR

Use un detergente suave o bicarbonato de sodio con una solución de agua caliente. Puede utilizarse un polvo limpiador no abrasivo en las manchas difíciles y luego enjuagar con agua.

### SUPERFICIES DE PLÁSTICO

Lave con un paño suave y una solución de agua caliente con jabón. Enjuague con agua. No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes ni limpiador de barbacoa concentrado en las partes de plástico.

### PIEDRA PARA PIZZA

Use una solución de agua jabonosa suave. Puede utilizarse un polvo limpiador no abrasivo en las manchas difíciles y luego enjuagar con agua.

## LAS MEJORES PIZZAS SE HORNEAN EN UN HORNO DE PIZZA COZZE

Para obtener los mejores resultados, necesita 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, porque es la alta temperatura la que hace que la pizza quede crujiente y aireada.

Encienda el horno de pizza con suficiente antelación antes de hornear su pizza.

Qué hacer:

Asegúrese de que el horno de pizza y la piedra para pizza estén correctamente colocados. Conecte una botella de gas al horno de pizza y enciéndalo a la temperatura más alta. Su horno de pizza Cozze tiene tres quemadores en total: dos en los laterales y uno en la parte trasera del horno.

Verifique que los tres estén encendidos.

El termómetro indica la temperatura en el horno y sirve solo como referencia. La piedra siempre tardará más en calentarse que el horno mismo y solo estará lo suficientemente caliente después de un mínimo de 20 minutos de calentamiento. Se puede utilizar un termómetro infrarrojo Cozze para determinar la temperatura exacta de la piedra. Tenga en cuenta que el tiempo de calentamiento puede verse afectado por el viento y la temperatura exterior.

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

Cuando su pizza esté lista para hornear, deslízela suavemente dentro del horno sobre la piedra para pizza utilizando una pala para pizza. Baje el calor a un nivel medio para que la parte superior de la pizza no se queme, hasta que la pizza esté crujiente y el queso se haya derretido.

Retire la pizza suavemente del horno y colóquela sobre una tabla de cortar. Deje que su pizza humeante se enfríe un poco antes de cortarla y compartirla con sus seres queridos.

Suba de nuevo el horno de pizza a la temperatura máxima y déjelo unos minutos antes de hornear su próxima pizza.

¡Disfrute de su horno de pizza y buen provecho!

## GARANTÍA

La garantía de Cozze incluye lo siguiente:

### Garantía de 2 años

- Quemadores de gas.
- Retardadores de llama, protectores de quemadores.
- Parrillas de barbacoa.

### La garantía anterior está sujeta a las siguientes condiciones:

- El producto Cozze se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario.
- Está correctamente ensamblado de acuerdo con las instrucciones.
- Se mantiene y se limpia con frecuencia.
- Se guarda cubierto con una funda cuando el horno no está en uso.
- Almacenamiento invernal Cozze: todas las piezas de madera y los accesorios de los productos Cozze deben guardarse en interiores durante el invierno.
- El producto Cozze debe conectarse al tipo de gas correcto.
- Debe colocarse sobre una superficie nivelada y segura.
- No deben instalarse piezas no originales de Cozze en el producto.
- El producto Cozze no debe almacenarse como un componente permanente cerca del mar o de piscinas o spas que contengan cloro.

### Limpieza:

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

- La unidad de quemadores de todos los hornos Cozze es de acero inoxidable y puede limpiarse con limpiador de 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 lavavajillas. Asegúrese de eliminar el exceso de agua y detergente después de la limpieza.
- Las parrillas de barbacoa deben limpiarse de la misma manera con agua caliente y detergente lavavajillas o limpiador de hornos. (No utilice un cepillo de acero en la parrilla).
- Las piezas de acero inoxidable pueden lubricarse con Caramba® multispray y un paño de algodón.

# FORNO A GAS PER PIZZA

## IT – MANUALE D'USO

Congratulazioni per l'acquisto del forno a gas per pizza Cozze.

Avete scelto un prodotto di alta qualità, progettato per garantire eccellente funzionalità, durata e stile. Per assicurare molti anni di utilizzo sicuro e piacevole, leggere attentamente e seguire questo manuale d'uso. Un corretto montaggio, manutenzione e utilizzo aiuteranno a mantenere il vostro forno a gas per pizza Cozze in condizioni ottimali per molti anni.

Grazie per aver scelto Cozze.



**ATTENZIONE! PER LA VOSTRA SICUREZZA UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.**

Leggere attentamente queste istruzioni e assicurarsi che il forno per pizza sia correttamente installato, montato, mantenuto e sottoposto a manutenzione in conformità a quanto indicato. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

Per qualsiasi domanda relativa al montaggio o al funzionamento di questo forno per pizza, rivolgersi al proprio rivenditore, al fornitore di gas, al produttore o al suo rappresentante.

Note per l'utente:

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.


ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE, TENERE I BAMBINI PICCOLI A DISTANZA.

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

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'UTILIZZO.

CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI.

## INFORMAZIONI TECNICHE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

## **Note per l'utente:**

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il forno per pizza sia correttamente installato, montato e mantenuto. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

Per qualsiasi domanda relativa al montaggio o al funzionamento, consultare il proprio rivenditore o la compagnia di GPL. L'apparecchio e il cilindro devono essere posizionati su una superficie piana e non devono essere utilizzati mentre sono accesi.

La sostituzione del cilindro di gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione.

Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo rappresentante non devono essere manipolate dall'utente.

Nota per il consumatore: Conservare per riferimento futuro.

## **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. Assicurarsi di utilizzare il forno per pizza solo alla pressione corretta per cui l'apparecchio è stato progettato.

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

Si consiglia di preriscaldare la pietra per pizza prima di cuocere la pizza.

**NON** utilizzare la pietra sopra una fiamma libera.

Evitare sbalzi di temperatura estremi sulla pietra. **NON** posizionare alimenti surgelati su una pietra calda.

La pietra è fragile e può rompersi se urtata o fatta cadere.

La pietra diventa 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 bene prima dell'uso.

I bambini non devono mai essere lasciati soli o incustoditi in un'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 lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili vengano a contatto o troppo vicino a un bruciatore o a una superficie calda finché non si siano raffreddati. I tessuti potrebbero incendiarsi causando gravi lesioni personali.

Per la sicurezza personale, indossare abbigliamento adeguato. Non indossare indumenti larghi o maniche svolazzanti durante l'utilizzo del forno. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati durante la cottura.

Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi, poiché l'accumulo di pressione potrebbe farli esplodere. Durante l'accensione del bruciatore, prestare sempre molta attenzione a ciò che si sta facendo.

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

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

**ATTENZIONE:** Durante l'uso del forno, non toccare il guscio esterno, la pietra refrattaria o le aree circostanti, poiché queste parti diventano estremamente calde e possono causare ustioni. Quando la velocità del vento è superiore a 3 m/s, non utilizzare il forno per pizza rivolto controvento.

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso esterno.

Non modificare l'apparecchio.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

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

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

Qualsiasi modifica al prodotto può essere pericolosa e causare lesioni o danni materiali.

Qualsiasi modifica non autorizzata al prodotto invaliderà la garanzia di questo prodotto.

Il prodotto non deve avere alcun ostacolo sopra di sé (ad es. alberi, arbusti, tettoie).

L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

Non devono esserci materiali infiammabili (prodotti a base di petrolio, diluenti o qualsiasi altro oggetto solido con etichetta di infiammabilità) entro un raggio di 1 metro dall'apparecchio durante l'uso.

L'uso di questo prodotto in aree chiuse può essere pericoloso ed è VIETATO.



Lo sportello del forno per pizza è uno sportello mobile per il vostro forno per pizza Cozze da esterno.

L'uso di questo sportello durante il riscaldamento può ridurre il tempo di preriscaldamento del 20–30%.

Lo sportello del forno per pizza DEVE essere rimosso dopo 20 minuti di preriscaldamento.

Lo sportello del forno per pizza DEVE essere rimosso quando la temperatura raggiunge i 650 °C. Se la temperatura scende, è possibile reinstallare lo sportello tra una cottura e l'altra, ma la temperatura del forno non deve mai superare i 650 °C.

Lo sportello del forno per pizza deve essere posizionato sul forno su una superficie piana durante la cottura.

Non appoggiare lo sportello del forno per pizza sulla parte superiore del forno durante la cottura.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente queste istruzioni per evitare di danneggiare gravemente il forno per pizza e di causare lesioni a sé stessi o danni a cose.

1. Assemblare il forno per pizza seguendo attentamente le istruzioni di montaggio.
2. Collegare il tubo del gas al forno per pizza. Collegare il regolatore al tubo.
3. Collegare il regolatore alla valvola del cilindro seguendo le istruzioni fornite con il regolatore.
4. Portare tutte le manopole di controllo sulla posizione «OFF» prima di aprire l'alimentazione del gas all'apparecchio.
5. Azionare il regolatore in conformità alle istruzioni fornite con esso.

## INSERIMENTO E SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

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

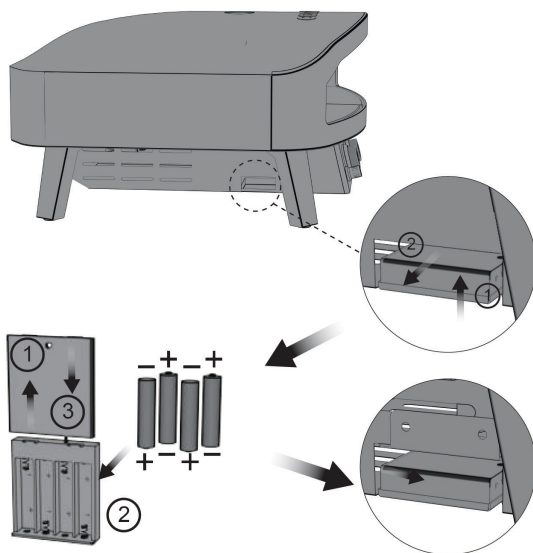
Inserire o sostituire la batteria AA da 1,5 V e riavvitare il pulsante di accensione in posizione.

Assicurarsi che i poli della batteria siano inseriti nel verso corretto.

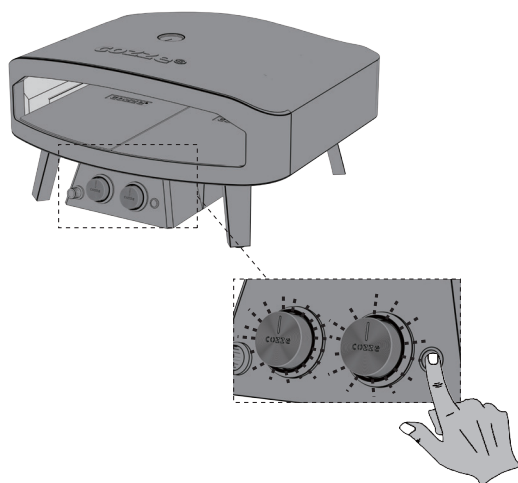


## LUCE LED

PASSO 1: Inserire 4 batterie AA nel vano batterie e fissare il vano in modo saldo nella posizione corretta.



PASSO 2: Dopo aver installato le batterie, assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione «OFF». Premere il pulsante di accensione per accendere la luce LED — si illuminerà di bianco. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario e la luce LED diventerà rossa. Al termine, premere nuovamente il pulsante di accensione per spegnere la luce LED.



## ACCENSIONE DEL FORNO PER PIZZA

1. Collegare il cilindro di gas al forno per pizza seguendo le istruzioni fornite con il regolatore.
2. Portare la manopola di controllo in posizione «OFF».
3. Aprire il gas sul cilindro o sull'interruttore del regolatore seguendo le istruzioni di collegamento e di funzionamento del regolatore. Controllare la connessione tra cilindro e regolatore e la connessione del tubo all'ingresso del forno per pizza per verificare eventuali perdite utilizzando acqua saponata. Qualsiasi perdita si manifesterà con bolle nella zona interessata. In caso di perdita, non utilizzare il forno per pizza. Consultare il fornitore di gas o il rivenditore del forno per pizza per assistenza.
4. Per accendere il bruciatore, premere la manopola di controllo verso il basso e mantenerla premuta mentre la si ruota in senso antiorario fino alla posizione di «massima potenza», quindi premere il pulsante di accensione. In questo modo si accenderà il bruciatore. Verificare che il bruciatore sia acceso. Se non si accende, ripetere il procedimento.
5. Se il bruciatore non si è acceso dopo due tentativi, chiudere il rubinetto del gas in posizione «OFF» e attendere 5 minuti prima di ripetere la sequenza di accensione.
6. Quando il bruciatore è acceso, la potenza può essere regolata premendo la manopola e ruotandola in senso antiorario su qualsiasi posizione tra la potenza massima e quella minima.
7. Dopo che il forno è stato preriscaldato per l'uso, la temperatura deve essere abbassata durante la cottura. Il forno emette molto calore e la temperatura deve quindi essere regolata a quella corretta di cottura.
8. Per spegnere il forno per pizza, chiudere la valvola del cilindro o l'interruttore del regolatore in posizione «OFF», seguendo le istruzioni del regolatore. Una volta che i bruciatori si sono spenti, portare tutte le manopole di controllo in posizione «OFF».

**Avvertenza:** Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su «OFF» (in senso orario) e chiudere anche la valvola del cilindro. Attendere cinque minuti prima di tentare nuovamente l'accensione con la sequenza di avvio, oppure sostituire le batterie AA. Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas girando su «OFF» l'interruttore del regolatore o la valvola del cilindro.

In caso di ritorno di fiamma durante l'utilizzo dell'apparecchio, portare la manopola di controllo, la valvola del cilindro e l'interruttore del regolatore in posizione «OFF». Attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente l'accensione. Se il problema persiste dopo il riavvio, consultare il proprio fornitore di gas, il negozio dove è stato acquistato il forno per pizza o un tecnico qualificato del gas per assistenza o riparazione. Non tentare mai di risolvere il problema da soli, poiché ciò potrebbe causare gravi lesioni e/o danni materiali.

Pulire l'apparecchio dal grasso in eccesso, prima di riporlo, utilizzando un panno umido con una soluzione di detergente delicato come agente di pulizia.

Conservare l'apparecchio in un ambiente pulito e asciutto.

Non conservare il cilindro di gas in ambienti chiusi. Conservarlo in un'area ben ventilata e lontano dalla luce diretta del sole.

## COLLEGAMENTO DEL CILINDRO DI GAS ALL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è adatto solo all'uso con gas butano o propano a bassa pressione ed è dotato del relativo regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette o dadi. Questo forno per pizza è impostato per funzionare con un regolatore da 28–30 mbar con gas butano, con un regolatore da 37 mbar con gas propano e con un regolatore per miscela butano/propano a 28–30 mbar. Utilizzare un regolatore idoneo certificato secondo la norma BSEN 16129:2013. Consultare il proprio rivenditore di GPL per informazioni riguardanti un regolatore adatto al cilindro di gas. Effettuare una prova di tenuta con acqua saponata prima di utilizzare il forno per pizza.

## CONTROLLO DELLE PERDITE

Preparare 60–90 ml di soluzione per rilevare perdite mescolando una parte di detersivo per piatti con tre parti di acqua. Assicurarsi che la valvola di controllo sia in posizione «OFF». Collegare il regolatore al cilindro e la valvola ON/OFF al bruciatore, verificare che le connessioni siano sicure e quindi aprire il gas. Applicare la soluzione saponata sul tubo e su tutte le giunzioni. Se compaiono bolle, è presente una perdita che deve essere risolta prima dell'uso. Ripetere il test dopo aver risolto il problema. Chiudere il gas dal cilindro dopo la prova. Se la perdita rilevata non può essere risolta, non tentare di ripararla da soli ma consultare il proprio rivenditore di gas. In caso di perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas.

## REGOLATORE E TUBO

Utilizzare solo regolatori e tubi approvati per GPL alle pressioni sopra indicate (vedere informazioni tecniche). La durata 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 errati è pericoloso; verificare sempre di avere i componenti corretti prima di utilizzare l'apparecchio. Il tubo utilizzato deve essere conforme alla norma vigente nel Paese di utilizzo. La lunghezza del tubo deve essere di 1,5 metri (massimo). I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti.

Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o a contatto con alcuna parte del forno per pizza, se non in corrispondenza del collegamento. 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 in metallo o gomma, utilizzati per collegare l'apparecchio al cilindro di GPL, devono essere sostituiti agli intervalli prescritti e secondo le norme nazionali vigenti. Nessuna parte del tubo deve toccare alcuna parte 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 beccuccio e fascetta. Assicurarsi che il filetto e/o la fascetta siano ben serrati e che le connessioni non presentino perdite! Quando si collega un tubo del gas all'attacco tramite fascetta, si consiglia di immergere il tubo in acqua calda e di applicare un po' di detersivo per piatti all'interno del tubo, per facilitare l'inserimento nell'attacco.

## STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIO

La conservazione dell'apparecchio all'interno è consentita solo se il cilindro è scollegato e rimosso dall'apparecchio. Quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per un periodo di tempo, deve essere conservato nel suo imballo originale, in un ambiente asciutto e privo di polvere.

## CILINDRO DI GAS

L'apparecchio può essere utilizzato con qualsiasi cilindro di gas con peso compreso tra 4,5 kg e 15 kg di butano o tra 3,9 kg e 13 kg di propano. Il cilindro di gas non deve essere fatto cadere o maneggiato in modo brusco! Se l'apparecchio non è in uso, il cilindro deve essere scollegato. Riposizionare il tappo protettivo sul cilindro dopo averlo scollegato dall'apparecchio.

I cilindri devono essere conservati all'esterno, in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Il cilindro non deve mai essere conservato in un luogo dove la temperatura può superare i 50 °C. Non conservare il cilindro vicino a fiamme, fiammelle 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 di gas chiusa al cilindro.

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

## PULIZIA

Un "bruciaggio" del forno per pizza dopo ogni utilizzo (per circa 15 minuti) manterrà al minimo i residui alimentari in eccesso.

### SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un detergente delicato o bicarbonato di sodio con una soluzione di acqua calda. Per le macchie ostinate si può usare 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 detersivi abrasivi, sgrassatori o detersivi concentrati per barbecue sulle parti in plastica.

### PIETRA PER PIZZA

Utilizzare una soluzione di acqua saponata delicata. Per le macchie ostinate si può usare una polvere detergente non abrasiva, quindi risciacquare con acqua.

## LE MIGLIORI PIZZE SI CUOCIONO IN UN FORNO PER PIZZA COZZE

Per ottenere i migliori risultati, è necessaria una buona pasta e un forno per pizza molto caldo, preferibilmente intorno ai 400 °C.

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

Accendere il forno per pizza con largo anticipo prima di cuocere la pizza.

Cosa fare:

Assicurarsi che il forno per pizza e la pietra per pizza siano correttamente posizionati.

Collegare una bombola di gas al forno per pizza e avviare il forno alla temperatura più alta. Il vostro forno per pizza Cozze ha tre bruciatori in totale: due ai lati e uno sul retro del forno.

Verificare che tutti e tre siano accesi.

Il termometro indica la temperatura nel forno ed è solo a scopo orientativo. La pietra impiegherà sempre più tempo a riscaldarsi rispetto al forno stesso ed è pronta solo dopo un minimo di 20 minuti di riscaldamento. È possibile utilizzare un termometro a infrarossi Cozze per determinare la temperatura esatta della pietra. Tenere presente che il tempo di riscaldamento può essere influenzato dal vento e dalla temperatura esterna.

Lasciare riscaldare il forno per pizza per circa 20 minuti. Sarà quindi pronto per cuocere le pizze più deliziose.

Quando la pizza è pronta per essere infornata, farla scivolare delicatamente nel forno sulla pietra per pizza utilizzando una pala per pizza. Abbassare il calore a un livello medio in modo che la parte superiore della pizza non bruci, finché la pizza non è croccante e il formaggio fuso.

Estrarre delicatamente la pizza dal forno e posizionarla su un tagliere. Lasciare raffreddare leggermente la pizza fumante prima di tagliarla e dividerla con i propri cari.

Ripartire il forno per pizza alla temperatura massima e lasciarlo alcuni minuti prima di cuocere la pizza successiva.

Godetevi il vostro forno per pizza e buon appetito!

## GARANZIA

La garanzia Cozze comprende i seguenti elementi:

### Garanzia di 2 anni

- Bruciatori a gas.
- Ritardatori di fiamma, protezioni per bruciatori.
- Griglie per barbecue.

### La suddetta garanzia è soggetta alle seguenti condizioni:

- Il prodotto Cozze viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso.
- È assemblato correttamente in conformità alle istruzioni.
- È mantenuto e pulito regolarmente.
- È riposto coperto con una copertura quando il forno non è in uso.
- Stoccaggio invernale Cozze: tutte le parti in legno e gli accessori dei prodotti Cozze devono essere riposti al chiuso durante l'inverno.
- Il prodotto Cozze deve essere collegato al tipo corretto di gas.
- Deve essere posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non devono essere installate parti non originali Cozze sul prodotto.
- Il prodotto Cozze non deve essere conservato come componente permanente vicino al mare o a piscine o spa contenenti cloro.

### PULIZIA:

I prodotti Cozze hanno una lunga durata a condizione che il forno venga pulito dopo l'uso.

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

# GAS PIZZAOVN

## DK – BRUGSANVISNING

Tillykke med dit køb af Cozze GAS PIZZAOVN.

Du har valgt et kvalitetsprodukt, der er designet til at levere fremragende funktionalitet, holdbarhed og stil. For at sikre mange års sikker og fornøjelig brug, bedes du læse og følge denne brugervejledning omhyggeligt. Korrekt montering, vedligeholdelse og brug vil hjælpe med at holde din Cozze GAS PIZZAOVN i optimal stand i mange år fremover.

Tak fordi du valgte Cozze.



### ADVARSEL! FOR DIN SIKKERHED MÅ DEN KUN BRUGES UDENDØRS.

Læs denne instruktion grundigt, og sørg for, at din pizzaovn er korrekt installeret, samlet, vedligeholdt og serviceret i overensstemmelse med disse anvisninger. Undladelse af at følge disse instruktioner kan medføre alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller betjening af denne pizzaovn, bedes du kontakte din forhandler, din gasleverandør, producenten eller dennes agent.

Bemærkninger til brugeren:

MÅ KUN ANVENDES UDENDØRS.

LÆS INSTRUKTIONERNE, FØR DU BRUGER APPARATET.


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

ADVARSEL: RØR IKKE VED PIZZAOVNENS OVERFLADER UNDER BRUG, DA DE BLIVER MEGET VARME.

FLYT IKKE APPARATET UNDER BRUG.

OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG REFERENCE.

## TEKNISKE OPLYSNINGER

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

## Bemærkninger til brugeren:

Læs følgende instruktion grundigt, og sørg for, at din pizzaovn er korrekt installeret, samlet og vedligeholdt. Undladelse af at følge disse instruktioner kan medføre alvorlig personskade og/eller materielle skader. Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller betjening, skal du kontakte din forhandler eller LPG-leverandør.

Apparatet og gasflasken skal placeres på en plan overflade og må ikke anvendes, mens de er antændt. Udskiftning af gasflasken skal foretages væk fra enhver antændelseskilde. Det anbefales at bruge beskyttelseshandsker ved håndtering af særligt varme komponenter.

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

Bemærkning til forbrugeren: Opbevares til fremtidig reference.

## BRUG OG EGENSKABER

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

Tilstrækkelig ventilation er afgørende for forbrænding og effektiv ydeevne af pizzaovnen. Dette vil sikre brugerens og andre personers sikkerhed i nærheden af det område, hvor apparatet anvendes. Brug aldrig apparatet i et lukket eller overdækket område.

Det anbefales at forvarme pizzastenen, før du bager pizza.

MÅ IKKE bruges direkte over åben ild.

Undgå ekstreme temperaturændringer på stenen. MÅ IKKE placeres 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.

MÅ IKKE afkøles med vand, når stenen er varm. Efter rengøring af stenen med vand, skal den tørres grundigt, før den anvendes igen.

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

Tøj eller andre brandfarlige materialer må aldrig komme i kontakt med eller for tæt på nogen brænder eller varm overflade, før det er kølet af. Stoffet kan antændes og forårsage alvorlig personskade.

Af hensyn til personlig sikkerhed bør der bæres korrekt tøj. Løst siddende tøj eller ærmer bør aldrig bæres, når ovnen bruges. Visse syntetiske stoffer er meget brandfarlige og bør ikke bæres under madlavning.

Opvarm ikke forseglede fødevarer, da trykopbygning kan få dem til at sprænges. Når brænderen tændes, skal du altid være meget opmærksom.

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

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

**ADVARSEL:** Ved brug af ovnen må du ikke røre ved yderskallen, pizzastenen eller de nærmeste omgivelser, da disse områder bliver ekstremt varme og kan forårsage forbrændinger. Når vindhastigheden er over 3 m/s, må pizzaovnen ikke bruges med fronten mod vinden.

Apparatet er kun beregnet til udendørs brug.

Apparatet må ikke ændres.

Apparatet må ikke flyttes, mens det er i brug.

Dette apparat er ikke beregnet til installation i eller på en båd. Dette apparat er ikke beregnet til installation i eller på et fritidskøretøj.

Luk for gasforsyningen på gasflasken efter brug.

Enhver ændring af produktet kan være farlig og medføre personskaade eller materielle skader. Enhver uautoriseret ændring af produktet vil ugyldiggøre garantien på dette produkt.

Produktet må ikke have nogen overliggende forhindringer, f.eks. træer, buske eller halvtag. Dette apparat skal holdes væk fra brandfarlige materialer under brug.

Der må ikke være brandfarlige materialer (petroleumbaserede produkter, fortynder eller andre faste genstande med brandfare-advarsel) inden for 1 meter rundt om apparatet under brug.

Brugen af dette produkt i lukkede områder kan være farlig og er **FORBUDT**.



Pizzaovndøren er en mobil dør til din Cozze pizzaovn til udendørs brug. Ved at bruge pizzaovndøren under opvarmning kan opvarmningstiden forkortes med 20–30 %.

Pizzaovndøren **SKAL** fjernes efter forvarmning i 20 minutter.

Pizzaovndøren **SKAL** fjernes, når temperaturen når 650 °C. Hvis temperaturen falder, kan du montere pizzaovndøren igen mellem bagning af pizzaer, men ovnsens temperatur må aldrig overstige 650 °C.

Pizzaovndøren skal placeres på pizzaovnen på en plan overflade under madlavning. Læg ikke pizzaovndøren oven på pizzaovnen under madlavning.

## BRUGSANVISNING

Følg disse instruktioner nøje for at undgå alvorlige skader på din pizzaovn samt personskade og/eller skade på ejendom.

1. Saml pizzaovnen ved nøje at følge samlevejledningen.
2. Tilslut gasslangen til pizzaovnen. Tilslut regulatoren til slangen.
3. Tilslut regulatoren til ventilens udgang på gasflasken i henhold til de instruktioner, der følger med regulatoren.
4. Drej alle betjeningsknapper til positionen "OFF", før du åbner for gasforsyningen til apparatet.
5. Betjen regulatoren i overensstemmelse med de instruktioner, der følger med regulatoren.

## ISÆTNING OG UDSKIFTNING AF BATTERI

For at indsætte eller udskifte batteriet i din Cozze pizzaovn skal du dreje tændingsknappen mod uret, indtil den kan fjernes.

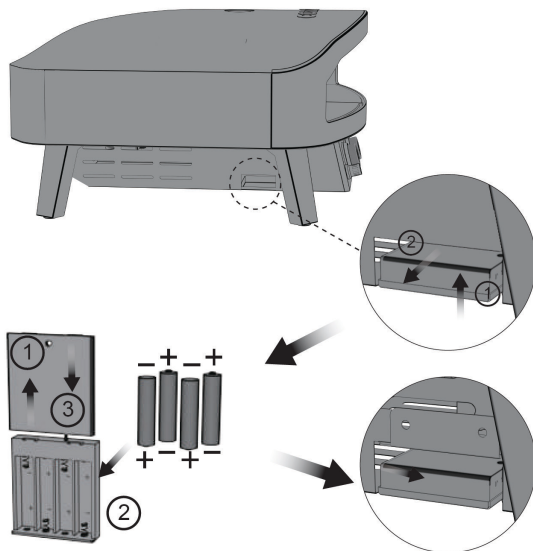
Indsæt eller udskift 1,5 V AA-batteriet, og skru tændingsknappen på plads igen.

Sørg for, at batteripolerne vender korrekt.

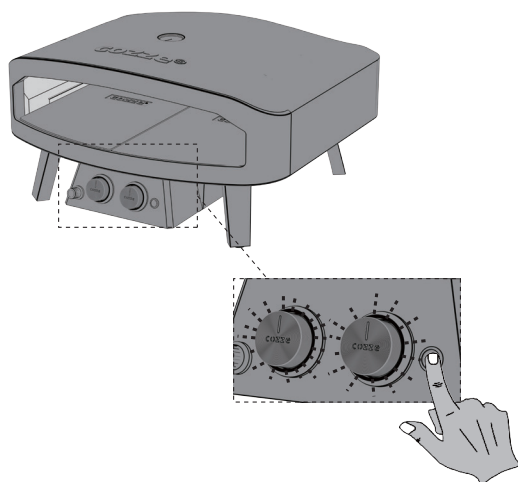


## LED-LYS

TRIN 1: Indsæt 4 AA-batterier i batteriboksen, og fastgør derefter batteriboksen sikkert i den korrekte position.



TRIN 2: Efter isætning af batterierne skal du sikre, at betjeningsknappen står på "OFF". Tryk på starteren for at tænde LED-lyset — det vil lyse hvidt. Drej betjeningsknappen mod uret, og LED-lyset skifter til rødt. Når du er færdig, skal du trykke på starteren igen for at slukke LED-lyset.



## TÆNDING AF DIN PIZZAOVN

1. Tilslut gasflasken til pizzaovnen i henhold til de instruktioner, der følger med regulatoren.
2. Drej betjeningsknappen til positionen "OFF".
3. Tænd for gasforsyningen på cylinderen eller regulatorens kontakt i overensstemmelse med regulatorens tilslutnings- og betjeningsvejledning. Kontroller forbindelsen mellem cylinder og regulator samt slangen til pizzaovnens indløb for lækage ved hjælp af sæbevand. Enhver lækage vil vise sig som bobler ved utætheden. Hvis der findes en lækage, må pizzaovnen ikke bruges. Kontakt din gasleverandør eller pizzaovnforhandler for rådgivning.
4. For at tænde brænderen skal du trykke betjeningsknappen ned og holde den nede, mens du drejer den mod uret til positionen "fuld effekt", og trykke på tændingsknappen. Dette vil tænde brænderen. Kontroller, at brænderen er tændt. Hvis brænderen ikke tænder, gentag processen.
5. Hvis brænderen ikke er tændt efter to forsøg, skal du dreje gasventilen til "OFF" og vente 5 minutter, før du prøver tændingssekvensen igen.
6. Når brænderen er tændt, kan brænderydelsen justeres ved at trykke knappen ned og dreje den mod uret til en hvilken som helst position mellem fuld og lav effekt.
7. Når ovnen er opvarmet til brug, skal temperaturen sænkes under bagning. Ovnen udsender meget varme, og temperaturen skal derfor justeres til den korrekte bagetemperatur.
8. For at slukke pizzaovnen skal du dreje cylinderens ventilhåndtag eller regulatorens kontakt til "OFF" i henhold til regulatorens instruktioner. Når brænderne er slukket, drejes alle betjeningsknapper til "OFF".

Advarsel: Hvis brænderen ikke tænder, skal du dreje betjeningsknappen til "OFF" (med uret) og også lukke for cylinderens ventil. Vent fem minutter, før du forsøger at tænde igen med tændingssekvensen. Eller skift AA-batterierne.

Efter brug skal gasforsyningen lukkes ved enten at dreje regulatorens kontakt til "OFF" eller cylinderens ventil til "OFF".

I tilfælde af tilbagebrand under brug af apparatet skal betjeningsknappen, cylinderens ventil og regulatorens kontakt drejes til "OFF". Vent 5 minutter, før du forsøger at tænde apparatet igen. Hvis problemet fortsætter efter genantænding, skal du kontakte din gasleverandør, den butik hvor du købte pizzaovnen, eller en kvalificeret gasinstallatør for assistance eller reparation. Forsøg aldrig selv at afhjælpe problemet, da dette kan medføre alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Rengør apparatet for overskydende fedt før opbevaring med en fugtig klud og en mild sæbeopløsning som rengøringsmiddel.

Opbevar apparatet i et rent og tørt miljø.

Opbevar ikke gasflasken indendørs. Den skal opbevares i et godt ventileret område og væk fra direkte sollys.

## TILSLUTNING AF GASFLASKEN TIL APPARATET

Dette apparat er kun egnet til brug med lavtryks butan- eller propangas og forsynet med den passende lavtryksregulator via en fleksibel slange. Slangen skal fastgøres til regulatoren og apparatet med slangeklemmer/møtrikker. 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 butan/propan-blanding ved 28–30 mbar. Brug en egnet regulator certificeret efter BSEN 16129:2013. Kontakt din LPG-forhandler for oplysninger om en passende regulator til gasflasken. Udfør en lækagetest med sæbevand, før pizzaovnen tages i brug.

## KONTROL FOR LÆKAGER

Lav 60–90 ml lækagesøgningsopløsning ved at blande én del opvaskemiddel med tre dele vand.

Sørg for, at betjeningsventilen står på "OFF".

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

Påfør sæbeopløsningen på slangen og alle samlinger. Hvis der dannes bobler, er der en lækage, som skal udbedres, før apparatet kan bruges.

Gentag testen efter udbedring af fejlen. Sluk for gassen på cylinderen efter testen.

Hvis en konstateret lækage ikke kan udbedres, må du ikke forsøge at reparere den selv, men kontakt din gasleverandør.

Ved gaslækage skal gasforsyningen lukkes.

## REGULATOR OG SLANGE

Brug kun regulatorer og slanger, der er godkendt til LPG ved ovennævnte tryk (se tekniske oplysninger). Regulatorens levetid er anslået til 10 år. Det anbefales, at regulatoren udskiftes inden for 10 år fra produktionsdatoen.

Brugen af en forkert regulator eller slange er farlig; kontroller altid, at du har de korrekte dele, før apparatet tages i brug. Slangen skal opfylde den gældende standard i brugslandet. Slangens længde må højst være 1,5 meter. Slidte eller beskadigede slanger skal udskiftes.

Sørg for, at slangen ikke er blokeret, bøjet eller i kontakt med nogen del af pizzaovnen bortset fra ved tilslutningen. Slangen skal være i overensstemmelse med standarden EN16436. Slangen må ikke være snoet eller bøjet, når den er tilsluttet gasflasken. Fleksible metal- eller gummislanger, der bruges til at forbinde apparatet med LPG-cylinderen, skal udskiftes inden for de foreskrevne intervaller og i henhold til de nationale regler, der gælder. Ingen del af slangen må røre ved nogen del af apparatet.

Pizzaovnen kan bruges med en gasslange med ¼" gevind eller en gasslange med studs og slangeklemme. Sørg for, at gevindet og/eller klemmen er strammet sikkert, og at der ikke er lækager i forbindelserne! Når du monterer en gasslange til slangeforbindelsen med en slangeklemme, anbefales det at lægge slangen i varmt vand og påføre lidt opvaskemiddel indvendigt i slangen, hvilket gør det lettere at montere slangen på tilslutningen.

## OPBEVARING AF APPARATET

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

## GASFLASKE

Apparatet kan anvendes med enhver gasflaske med vægt mellem 4,5 kg og 15 kg butan, eller 3,9 kg til 13 kg propan. Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet! Hvis apparatet ikke er i brug, skal flasken afkobles. Sæt beskyttelseshætten på flasken igen efter afkobling fra apparatet.

Flasker skal opbevares udendørs i opretstående position og uden for børns rækkevidde. Flasken må aldrig opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Opbevar ikke flasken i nærheden af åben ild, tændte pilotflammer eller andre antændelseskilder. RYGNING FORBUDT.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Forsigtig: Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når pizzaovnen er afkølet, og brændstofforsyningen er slukket på gasflasken.

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

## RENGØRING

Et "afbrænding" af pizzaovnen efter hver brug (i ca. 15 minutter) vil holde overskydende madrester på et minimum.

### UDVENDIG OVERFLADE

Brug mildt rengøringsmiddel eller natron i en opløsning med varmt vand. Ikke-slibende skurepulver kan bruges på genstridige pletter, skyl derefter med vand.

### PLASTOVERFLADER

Vask med en blød klud og en opløsning af varmt vand med sæbe. Skyl med vand. Brug ikke slibende rengøringsmidler, affedtere eller koncentreret grillrens på plastdele.

### PIZZASTEN

Brug en mild opløsning af vand med sæbe. Ikke-slibende skurepulver kan bruges på genstridige pletter, skyl derefter med vand.

## DE BEDSTE PIZZAER BAGES I EN COZZE PIZZAOVN

For at opnå de bedste resultater skal du bruge en god dej og en meget varm pizzaovn, helst omkring 400 °C.

Kort sagt skal pizzaovnen være MEGET varm, fordi det er den høje temperatur, der gør pizzaen sprød og luftig.

Tænd pizzaovnen i god tid, inden du skal bage din pizza.

Sådan gør du:

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

Kontroller, at alle tre er tændt.

Termometeret viser temperaturen i ovnen og er kun vejledende. Stenen tager altid længere tid at varme op end selve ovnen og er først varm nok efter mindst 20 minutters opvarmning. Et Cozze infrarødt termometer kan bruges til at bestemme stenens præcise temperatur. Vær opmærksom på, at opvarmningstiden kan påvirkes af vind og udendørstemperatur.

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

Når din pizza er klar til at blive bagt, skub den forsigtigt ind i ovnen på pizzastenen med en pizzaspade. Skru ned for varmen til middel, så toppen af din pizza ikke brænder på, indtil pizzaen er sprød, og osten er smeltet.

Tag forsigtigt pizzaen ud af ovnen, og læg den på et skærebræt. Lad din rygende varme pizza køle lidt af, inden du skærer den ud og deler den med dine nærmeste.

Skru pizzaovnen op på højeste temperatur, og lad den stå i et par minutter, inden du bager den næste pizza.

Nyd din pizzaovn – og velbekomme!

## GARANTI

Cozze's garanti omfatter følgende:

### 2 års garanti

- Gasbrændere.
- Flammehæmmere, beskyt brændere.
- Grillriste.

### Ovenstående garanti er underlagt følgende betingelser:

- Cozze-produktet anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen.
- Det er korrekt samlet i henhold til anvisningerne.
- Det vedligeholdes og rengøres jævnligt.
- Det opbevares dækket med et overtræk, når ovnen ikke er i brug.
- Vinteropbevaring: Alle trædele og tilbehør til Cozze-produkter skal opbevares indendørs om vinteren.
- Cozze-produktet skal være tilsluttet den korrekte gastype.
- Det skal placeres på en plan og sikker overflade.
- Der må ikke monteres uoriginale Cozze-dele på produktet.
- Cozze-produktet må ikke opbevares som en permanent installation tæt på havet eller ved swimmingpools eller spaområder med klor.

### RENGØRING:

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

- Brænder-enheden 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, varmt vand og opvaskemiddel. Sørg for at fjerne overskydende vand og sæberester efter rengøring.
- Grillriste skal rengøres på samme måde med varmt vand og opvaskemiddel eller ovnrens. (Brug ikke stålbørste på risten).
- De rustfri stålele kan smøres med Caramba® multispray og en bomuldsklud.

# GASS PIZZAOVN

## NO – BRUKSANVISNING

Gratulerer med ditt kjøp av Cozze GASS PIZZAOVN.

Du har valgt et kvalitetsprodukt som er designet for å levere utmerket funksjonalitet, holdbarhet og stil. For å sikre mange år med trygg og fornøyeelig bruk, vennligst les og følg denne brukerveiledningen nøye. Riktig montering, vedlikehold og bruk vil bidra til å holde din Cozze GASS PIZZAOVN i optimal stand i mange år fremover.

Takk for at du valgte Cozze.



### ADVARSEL! FOR DIN SIKKERHET, BRUK KUN UTENDØRS.

Les denne instruksjonen nøye, og sørg for at pizzaovnen din er riktig installert, montert, vedlikeholdt og servert i samsvar med disse instruksjonene. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til alvorlig personskade og/eller materielle skader.

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

Merknader til brukeren:

KUN FOR UTENDØRS BRUK.

LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET.


ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN BLI SVÆRT VARME, HOLD SMÅ BARN UNNA.

ADVARSEL: IKKE BERØR OVERFLATENE PÅ PIZZAOVNEN UNDER BRUK, DA DE BLIR SVÆRT VARME.

FLYTT IKKE APPARATET UNDER BRUK.

OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.

## TEKNISK INFORMASJON

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Merknader 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 føre til alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Hvis du har spørsmål om montering eller bruk, kontakt din forhandler eller LPG-selskap.

Apparatet og gassflasken må plasseres på en jevn overflate og må ikke brukes mens de er tent.

Bytte av gassflaske skal utføres borte fra alle tennkilder.

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

Delene som er forseglet av produsenten eller dennes agent, skal ikke manipuleres av brukeren.

Merknad til forbruker: Oppbevar 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, butan/propan-blandinger ved 30 mbar, butan/propan-blandinger ved 37 mbar og butan/propan-blandinger ved 50 mbar. Sørg for at du kun bruker pizzaovnen din 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 hvor apparatet brukes. Bruk aldri apparatet i et lukket eller tildekket område.

Det anbefales å forvarme pizzasteinen før du baker pizza.

**MÅ IKKE** brukes direkte over åpen flamme.

Unngå ekstreme temperaturendringer i steinen. **MÅ IKKE** plasseres frossen mat på en varm stein.

Steinen er skjør og kan gå i stykker hvis den støtes eller mistes.

Steinen blir svært varm under bruk og forblir varm i lang tid etter bruk.

**MÅ IKKE** kjøles ned med vann når steinen er varm. Etter rengjøring av steinen med vann, må den tørkes før bruk.

Barn skal ikke være alene eller uten tilsyn i et område hvor ovnen er i bruk. La ikke barn sitte, stå eller leke rundt ovnen på noe tidspunkt.

Klær eller andre brennbare materialer må aldri komme i kontakt med eller for nær en brenner eller varm overflate før de har kjølt seg ned. Stoffet kan antennes og forårsake alvorlig personskade.

Av hensyn til personlig sikkerhet bør riktig bekledning brukes. Løse klær eller ermer bør aldri brukes når ovnen er i drift. Enkelte syntetiske stoffer er svært brennbare og bør ikke brukes under matlaging.

Ikke varm opp uåpnede matbeholdere, da oppbygging av trykk kan føre til at beholderne eksploderer. Når brenneren tennes, må du alltid være svært oppmerksom.

Ikke bruk ovnen til å tilberede svært fettholdig kjøtt eller andre produkter som kan øke flammeutslag.

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

**ADVARSEL:** Når ovnen er i bruk, må du ikke berøre ytterskallet, steinplaten eller de nærmeste omgivelsene, da disse områdene blir ekstremt varme og kan forårsake brannskader. Når vindhastigheten er over 3 m/s, må pizzaovnen ikke brukes med fronten mot vinden.

Apparatet er kun beregnet for utendørs bruk.

Apparatet må ikke endres.

Apparatet må ikke flyttes mens det er i bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet for installasjon i eller på en båt. Dette apparatet er ikke beregnet for installasjon i eller på et fritidskjøretøy.

Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

Enhver endring av produktet kan være farlig og kan forårsake personskade eller materielle skader. Enhver uautorisert endring av produktet vil gjøre garantien ugyldig.

Produktet må ikke ha noen overliggende hindringer, f.eks. trær, busker eller takoverbygg. Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk.

Det må ikke være brennbare materialer (petroleumbaserte produkter, tynnere eller andre faste gjenstander med brannfarlig advarsel) innenfor 1 meter rundt apparatet under bruk.

Bruk av dette produktet i lukkede områder kan være farlig og er FORBUDT.



Pizzaovndøren er en bevegelig dør til din Cozze pizzaovn for utendørs bruk. Ved å bruke 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 inn pizzaovndøren igjen mellom steking av pizzaer, men ovnstemperaturen må aldri overstige 650 °C.

Pizzaovndøren må plasseres på pizzaovnen på en plan overflate under bruk. Ikke plasser pizzaovndøren oppå pizzaovnen under bruk.

## BRUKSANVISNING

Følg disse instruksjonene nøye for å unngå alvorlige skader på pizzaovnen din og for å hindre personskader og/eller materielle skader.

1. Monter pizzaovnen ved å følge monteringsanvisningen nøye.
2. Koble gasslangen til pizzaovnen. Koble regulatoren til slangen.
3. Koble regulatoren til ventilutgangen på gassflasken i henhold til instruksjonene som følger med regulatoren.
4. Drei alle kontrollknappene til «OFF» før du åpner for gasstilførselen til apparatet.
5. Bruk regulatoren i samsvar med instruksjonene som følger med regulatoren.

## INNSETTING OG UTSKIFTING AV BATTERI

For å sette inn eller bytte batteriet i din Cozze pizzaovn, drei tenningsknappen mot klokken til den kan fjernes.

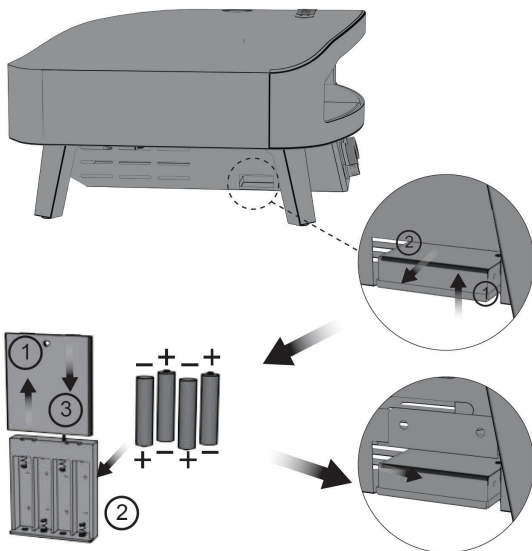
Sett inn eller bytt ut 1,5 V AA-batteriet, og skru tenningsknappen på plass igjen.

Sørg for at batteripolene er satt inn riktig vei.

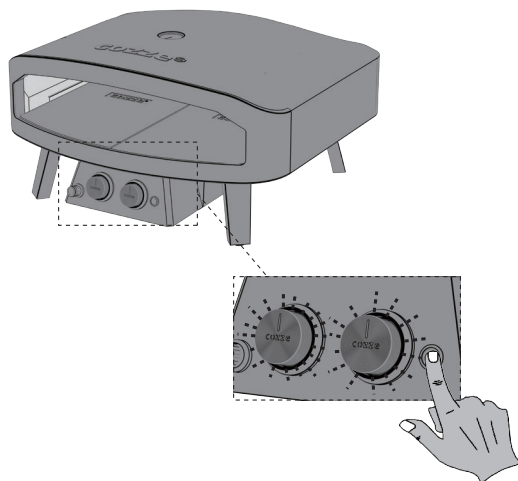


## LED-LYS

TRINN 1: Sett inn 4 AA-batterier i batteriboksen, og fest deretter batteriboksen godt på plass i riktig posisjon.



TRINN 2: Etter at batteriene er satt inn, sørg for at kontrollknappen står i «OFF»-posisjon. Trykk på starteren for å slå på LED-lyset — det vil lyse hvitt. Drei kontrollknappen mot klokken, og LED-lyset vil skifte til rødt. Når du er ferdig, trykk på starteren igjen for å slå av LED-lyset.



## TENNING AV DIN PIZZAOVN

1. Koble gassflasken til pizzaovnen i henhold til instruksjonene som følger med regulatoren.
2. Vri kontrollknappen til «OFF»-posisjon.
3. Slå «PÅ» gassforsyningen på flasken eller regulatorbryteren i henhold til regulatorens tilkoblings- og bruksanvisning. Kontroller tilkoblingen mellom flaske og regulator, samt slangen til pizzaovnens slangeinntak for lekkasjer ved å bruke såpevann. Eventuelle lekkasjer vil vise seg som bobler på lekkasjestedet. Hvis lekkasje oppdages, må ovnen ikke brukes. Kontakt din gassleverandør eller leverandør av pizzaovnen for råd.
4. For å tenne brenneren, trykk ned kontrollknappen og hold den inne mens du dreier mot klokken til «Full rate»-posisjon, og trykk på tennknappen. Dette vil tenne brenneren. Kontroller at brenneren er tent. Hvis brenneren ikke har tent, gjenta prosessen.
5. Hvis brenneren ikke har tent etter to forsøk, slå «AV» gasskranen og vent i 5 minutter før du prøver tenningssekvensen igjen.
6. Når brenneren har tent, kan brennerstyrken justeres ved å trykke ned og dreie knappen mot klokken til en posisjon mellom full og lav styrke.
7. Etter at ovnen er oppvarmet for bruk, bør temperaturen senkes under baking. Ovnen avgir mye varme, og temperaturen må derfor justeres til riktig baketemperatur.
8. For å slå «AV» pizzaovnen, vri sylindereens håndtak eller regulatorbryteren til «OFF»-posisjon i henhold til regulatorinstruksjonene. Når brennerne er slukket, vri alle kontrollknappene til «OFF»-posisjon.

Advarsel: Hvis brenneren ikke tenner, vri kontrollknappen av (med klokken) og steng også gassflaskens ventil. Vent fem minutter før du prøver å tenne på nytt med tenningssekvensen. Eller bytt AA-batteriene.

Etter bruk, steng gassforsyningen ved enten å slå «AV» bryteren på regulatoren eller ved å stenge ventilen på gassflasken.

Ved tilbakeslag mens apparatet er i bruk: Slå av kontrollen, sylindereens ventil og regulatorbryteren til «OFF»-posisjon. Vent 5 minutter før du prøver å tenne apparatet på nytt. Hvis problemet vedvarer etter opptenning, kontakt din gassleverandør, butikken der du kjøpte pizzaovnen, eller en kvalifisert gassmontør for hjelp eller reparasjon. Forsøk aldri å utbedre problemet selv, da dette kan medføre alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Rengjør apparatet for overflødig fett før lagring med en fuktig klut og en mild såpeoppløsning som rengjøringsmiddel.

Oppbevar apparatet i et rent og tørt miljø.

Ikke oppbevar gassflasken innendørs. Oppbevar den i et godt ventilert område, beskyttet mot direkte sollys.

## TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL APPARATET

Dette apparatet er kun egnet for bruk med lavtrykks butan- eller propangass og skal tilkobles med en passende lavtrykksregulator via en fleksibel slange. Slangen skal festes til regulatoren og apparatet med slangeklemmer/muttere. Denne pizzaovnen er innstilt til å fungere med en 28–30 mbar regulator for butangass, en 37 mbar regulator for propangass, samt en regulator for butan/propan-blanding ved 28–30 mbar. Bruk en egnet regulator sertifisert i henhold til BSEN 16129:2013. Kontakt din LPG-forhandler for informasjon om en passende regulator for gassflasken.

Utfør en lekkasjetest med såpevann før pizzaovnen tas i bruk.

## KONTROLL AV LEKKASJER

Lag 6–9 cl lekkasjedeteksjonsvæske ved å blande én del oppvaskmiddel med tre deler vann.

Sørg for at kontrollventilen står på «OFF».

Koble regulatoren til flasken og AV/PÅ-ventilen til brenneren, kontroller at koblingene er sikre, og slå deretter PÅ gassen.

Påfør såpevannsløsningen på slangen og alle skjøter. Hvis det oppstår bobler, har du en lekkasje som må utbedres før bruk.

Test på nytt etter at feilen er rettet. Slå AV gassen på flasken etter testing.

Hvis lekkasjen ikke kan rettes, må du ikke forsøke å reparere den selv, men kontakte din gassforhandler.

Ved gasslekkasje, steng gassforsyningen umiddelbart.

## REGULATOR OG SLANGE

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

Bruk av feil regulator eller slange er farlig; kontroller alltid at du har riktige deler før apparatet tas i bruk.

Slangen som brukes må samsvare med gjeldende standard for landet hvor apparatet brukes. Lengden på slangen må være maks. 1,5 meter. Slitt eller skadet slange må skiftes ut.

Kontroller at slangen ikke er blokkert, klemt eller i kontakt med noen del av pizzaovnen unntatt ved tilkoblingen.

Slangen skal samsvare med standarden EN16436.

Slangen skal ikke være tvinnert eller klemt når den er tilkoblet gassflasken.

Fleksibel metall- eller gummislange som brukes til å koble apparatet til LPG-flasken må skiftes ut i henhold til de foreskrevne intervallene og de nasjonale reglene som gjelder.

Ingen del av slangen skal berøre noen del av apparatet.

Pizzaovnen kan brukes med en gasslange med 1/4" gjenger eller en gasslange med nippel og slangeklemme.

Kontroller at gjengen og/eller klemmen er forsvarlig strammet og at koblingene ikke lekker!

Når du monterer en gasslange til slangeforbindelsen ved hjelp av en slangeklemme,

anbefales det å legge slangen i varmt vann og påføre litt oppvaskmiddel på innsiden av slangen for å gjøre det lettere å feste den til koblingen.

## OPPBEVARING AV APPARATET

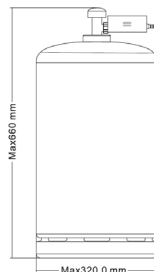
Oppbevaring av apparatet innendørs er kun tillatt dersom gassflasken er frakoblet og fjernet fra apparatet. Når apparatet ikke skal brukes over lengre tid, bør det oppbevares i originalemballasjen på et tørt og støvfritt sted.

## GASSFLASKE

Apparatet kan brukes med enhver gassflaske med vekt mellom 4,5 kg og 15 kg butan, eller mellom 3,9 kg og 13 kg propan. Gassflasken må ikke slippes eller håndteres hardt! Hvis apparatet ikke er i bruk, skal flasken kobles fra. Sett på beskyttelseshetten på flasken etter at den er koblet fra apparatet.

Flasker må oppbevares utendørs, stående oppreist og utilgjengelig for barn. Flasken må aldri oppbevares på steder hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Oppbevar ikke flasken nær åpen ild, tennflammer eller andre tennkilder. RØYKING FORBUDT.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: All rengjøring og vedlikehold skal utføres når pizzaovnen er avkjølt, og når drivstofftilførselen er stengt av på gassflasken.

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

## RENGJØRING

«Brenning av» pizzaovnen etter hver bruk (i ca. 15 minutter) vil holde matrester på et minimum.

### YTTERFLATE

Bruk mildt rengjøringsmiddel eller natron og varmt vann. Ikke-slipende skurepulver kan brukes på vanskelige flekker, skyll deretter med vann.

### PLASTOVERFLATER

Vask med en myk klut og varmt såpevann. Skyll med vann. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, avfettingsmidler eller konsentrert grillrens på plastdeler.

### PIZZASTEIN

Bruk en mild såpevannsløsning. Ikke-slipende skurepulver kan brukes på vanskelige flekker, skyll deretter med vann.

## DE BESTE PIZZAENE BAKES I EN COZZE PIZZAOVN

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

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

Tenn opp pizzaovnen i god tid før du skal bake pizza.

Hva du skal gjøre:

Sørg for at pizzaovnen og pizzasteinen er riktig plassert. Koble en gassflaske til pizzaovnen og start ovnen på høyeste temperatur. Din Cozze pizzaovn har tre brennere i alt, to på sidene og én på baksiden av ovnen.

Kontroller at alle tre er tent.

Termometeret viser temperaturen i ovnen og er kun veiledende.

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

Et Cozze infrarødt termometer kan brukes for å fastslå den nøyaktige temperaturen på steinen.

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

La pizzaovnen varme opp i omtrent 20 minutter. Da vil den være klar til å bake de deiligste pizzaer.

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

Stek til pizzaen er sprø og osten har smeltet.

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

La din rykende varme pizza avkjøles litt før du skjærer den opp og deler den med dine kjære.

Skru opp pizzaovnen til høyeste temperatur og la den stå noen minutter før du baker neste pizza.

Nyt pizzaovnen din og vel bekomme!

## GARANTI

Cozze's garanti inkluderer følgende:

### 2-års garanti

- Gassbrennere.
- Flammehemmere, beskyttere til brennere.
- Grillrister.

### Følgende betingelser gjelder for garantien:

- Cozze-produktet brukes i henhold til instruksjonene i brukermanualen.
- Det er riktig montert i henhold til instruksjonene.
- Det vedlikeholdes og rengjøres jevnlig.
- Det oppbevares med trekk over når ovnen ikke er i bruk.
- Vinterlagring av Cozze: Alle trekomponenter og tilbehør til Cozze-produkter skal oppbevares innendørs om vinteren.
- Cozze-produktet må være koblet til riktig type gass.
- Det må plasseres på en plan og sikker overflate.
- Ikke-originale Cozze-deler må ikke monteres på produktet.
- Cozze-produktet skal ikke oppbevares permanent i nærheten av sjøen eller svømmebasseng/spa som inneholder klor.

### Rengjøring:

Cozze-produkter har lang levetid forutsatt at ovnen rengjøres etter bruk.

- Brennerenheten i alle Cozze-ovner er i rustfritt stål og kan rengjøres med ovnsrens om nødvendig.
- Inn- og utsiden av Cozze-produktet må rengjøres grundig etter bruk.
- Innvendig ovn og pizzastein må rengjøres etter bruk med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel. Sørg for å fjerne overflødig vann og såperester etter rengjøring.
- Grillrister må rengjøres på samme måte med varmt vann og oppvaskmiddel eller ovnsrens. (Bruk ikke stålbørste på risten).
- De rustfrie delene kan smøres med Caramba® multispray og en bomullsklut.

# GAS PIZZAUGN

## SE – BRUKSANVISNING

Grattis till ditt köp av Cozze GAS PIZZAUGN.

Du har valt en högkvalitativ produkt som är utformad för att ge utmärkt funktionalitet, hållbarhet och stil. För att säkerställa många års säker och njutbar användning, vänligen läs och följ denna användarmanual noggrant. Korrekt montering, underhåll och användning hjälper till att hålla din Cozze GAS PIZZAUGN i optimalt skick i många år framöver.

Tack för att du valde Cozze.



### VARNING! FÖR DIN SÄKERHET, ANVÄND ENDAST UTMOMHUS.

Läs dessa instruktioner noggrant och säkerställ att din pizzaugn är korrekt installerad, monterad, underhållen och servad i enlighet med dessa instruktioner. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvariga personskador och/eller materiella skador.

Om du har några frågor angående montering eller användning av denna pizzaugn, vänligen kontakta din återförsäljare, din gasleverantör, tillverkaren eller agenten.

Noteringar till användaren:

ANVÄND ENDAST UTMOMHUS.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

VARNING: DELAR SOM ÄR TILLGÄNGLIGA KAN BLI MYCKET VARMA, HÅLL SMÅ BARN BORTA.

VARNING: RÖR INTE VID PIZZAUGNENS YTOR UNDER ANVÄNDNING, DÅ DE BLIR MYCKET VARMA.

FLYTTA INTE APPARATEN UNDER ANVÄNDNING.

SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS.

## TEKNISK INFORMATION

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Noteringar till användaren:**

Läs följande instruktioner noggrant och försäkra dig om att din pizzaugn är korrekt installerad, monterad och underhållen. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga personskador och/eller materiella skador.

Om du har några frågor angående montering eller användning, kontakta din återförsäljare eller LPG-företag. Apparaten och gasflaskan måste placeras på en plan yta och får inte användas medan den är tänd.

Byte av gasflaska ska utföras långt bort från alla antändningskällor.

Det rekommenderas att använda skyddshandskar vid hantering av särskilt heta komponenter.

Delar som är förseglade av tillverkaren eller dennes agent får inte manipuleras av användaren.

Notering till konsumenten: Spara för framtida referens.

## **ANVÄNDNING OCH EGENSKAPER**

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

Tillräcklig ventilation är avgörande för förbränning och effektiv prestanda i pizzaugnen. Detta säkerställer användarens och andra personers säkerhet i området där apparaten används. Använd aldrig apparaten i något slutet eller täckt utrymme.

Det rekommenderas att förvärma pizzastenen innan du bakar pizza.

**ANVÄND INTE** stenen över öppen låga.

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

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

Stenen blir mycket het under användning och förblir het länge efteråt.

**KYLA INTE** stenen med vatten när den är het. Efter rengöring av stenen med vatten, torka den noggrant innan användning.

Barn ska inte lämnas ensamma eller oövervakade i ett område där ugnen används. Tillåt inte barn att sitta, stå eller leka runt ugnen vid något tillfälle.

Låt aldrig kläder eller andra brännbara material komma i kontakt med eller för nära en brännare eller het yta förrän den har svalnat. Tyget kan antändas och orsaka allvarliga personskador.

För din personliga säkerhet, bär lämpliga kläder. Löstsittande plagg eller ärmor bör aldrig användas vid matlagning med ugnen. Vissa syntetiska tyger är mycket brännbara och bör inte bäras under matlagning.

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

Använd inte ugnen för att tillaga extremt feta köttstycken eller andra produkter som kan orsaka stora lågor.

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

**WARNING:** När du använder ugnen, rör inte vid det yttre höljet, pizzastenen eller det omedelbara området runt omkring, eftersom dessa delar blir extremt heta och kan orsaka brännskador. När vindhastigheten är över 3 m/s, använd inte pizzaugnen med fronten mot vinden.

Apparaten är avsedd endast för utomhusbruk.

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 gasflaskan efter användning.

Alla modifieringar av produkten kan vara farliga och orsaka skador eller materiella skador.

Alla obehöriga modifieringar av produkten upphäver garantin.

Produkten får inte ha några hinder ovanför, t.ex. träd, buskar eller tak. Apparaten måste hållas borta från brännbart material under användning.

Det får inte finnas några brännbara material (petroleumbaserade produkter, lösningsmedel eller andra fasta objekt med brännbarhetsvarning) inom 1 meter runt apparaten under användning.

Användningen av denna produkt i slutna utrymmen kan vara farlig och är **FÖRBJUDEN**.



Pizzaugnsdörren är en flyttbar dörr för din Cozze pizzaugn utomhus. Att använda denna pizzaugnsdörr under uppvärmning kan förkorta uppvärmningstiden med 20–30 %.

Pizzaugnsdörren **MÅSTE** tas bort efter 20 minuters förvärmning.

Pizzaugnsdörren **MÅSTE** tas bort när temperaturen når 650 °C. Om temperaturen sjunker kan du sätta tillbaka pizzaugnsdörren mellan gräddning av pizzor, men ugnstemperaturen får aldrig överstiga 650 °C.

Pizzaugnsdörren måste placeras på pizzaugnen med plan yta under tillagning. Placera inte pizzaugnsdörren ovanpå pizzaugnen under tillagning.

## BRUKSANVISNING

Följ dessa instruktioner noggrant för att undvika allvarliga skador på din pizzaugn samt personskador och/eller materiella skador.

1. Montera pizzaugnen genom att noggrant följa monteringsanvisningarna.
2. Anslut gasslangen till pizzaugnen. Anslut regulatortill slangen.
3. Anslut regulatortill ventiluttaget på gasflaskan enligt de instruktioner som medföljer regulatortill.
4. Vrid alla kontrollknappar till "OFF"-läget innan du slår på gasförsörjningen till apparaten.
5. Använd regulatortill i enlighet med de instruktioner som medföljer regulatortill.

## INSÄTTNING OCH BYTE AV BATTERI

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

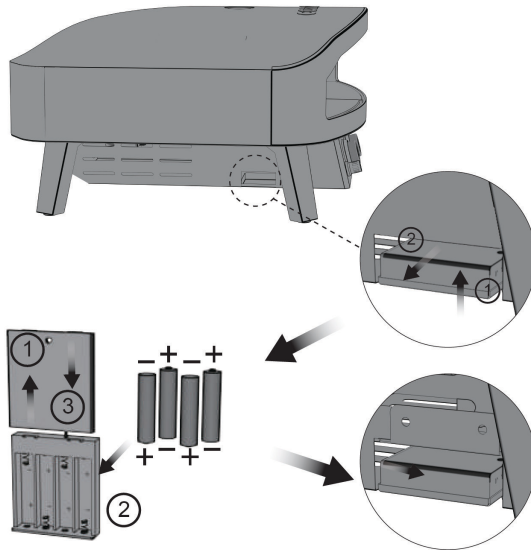
Sätt i eller byt ut 1,5 V AA-batteriet och skruva fast tändknappen igen.

Se till att batteripolererna är vända åt rätt håll.

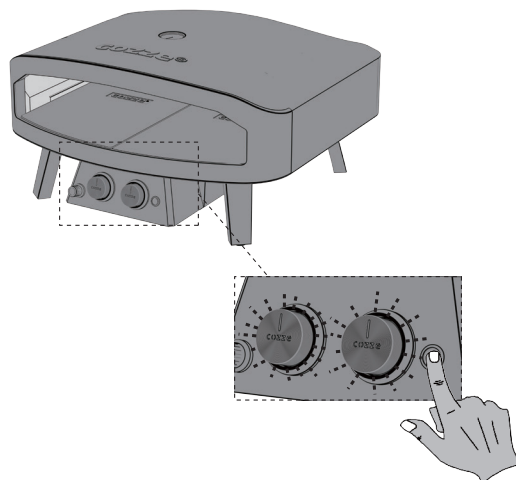


## LED-LJUS

STEG 1: Sätt i 4 AA-batterier i batterilådan och fäst sedan batterilådan ordentligt på rätt plats.



STEG 2: Efter att batterierna har installerats, se till att kontrollvredet står i "OFF"-läget. Tryck på startknappen för att slå på LED-ljuset — det kommer att lysa vitt. Vrid kontrollvredet moturs och LED-ljuset ändrar färg till rött. När du är klar, tryck på startknappen igen för att stänga av LED-ljuset.



## TÄNDA DIN PIZZAUGN

1. Anslut gasflaskan till pizzaugnen enligt de instruktioner som medföljer regulatorm.
2. Vrid kontrollvredet till "OFF"-läget.
3. Slå PÅ gasförsörjningen på flaskan eller regulatorns strömbrytare enligt anslutnings- och bruksanvisningarna för regulatorm. Kontrollera anslutningen mellan flaska och regulator samt mellan slang och pizzaugnens slanganslutning med hjälp av såpvatten. Eventuella läckor visar sig som bubblor vid läckagepunkten. Om en läcka upptäcks, använd inte pizzaugnen. Kontakta din gasleverantör eller leverantör av pizzaugn för råd.
4. För att tända brännaren, tryck ner kontrollvredet och håll det nere medan du vrid det moturs till "Full rate"-läget och trycker på tändknappen. Detta kommer att tända brännaren. Kontrollera att brännaren är tänd. Om brännaren inte har tänts, upprepa processen.
5. Om brännaren inte har tänts efter två försök, vrid gasventilen till "OFF" och vänta i 5 minuter innan du försöker tända igen.
6. När brännaren är tänd kan brännarens effekt justeras genom att trycka ner och vrida vredet moturs till valfri position mellan full effekt och låg effekt.
7. Efter att ugnen har värmts upp för användning bör temperaturen sänkas under bakningen. Ugnen avger mycket värme och temperaturen måste därför justeras till rätt baktillstånd.
8. För att stänga AV pizzaugnen, vrid flaskventilens handtag eller regulatorns strömbrytare till "OFF"-läget enligt regulatorns instruktioner. När brännarna har slocknat, vrid alla kontrollvred till "OFF"-läget.

Varning: Om brännaren inte tänds, vrid kontrollvredet till "OFF" (medurs) och stäng även flaskventilen. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen enligt tändsekvensen. Eller byt AA-batterierna.

Efter användning, stäng gasförsörjningen genom att antingen vrida regulatorns strömbrytare till "OFF" eller vrida flaskventilen till "OFF".

Vid bakbrand medan apparaten används: vrid kontrollvred, flaskventil och regulatorns strömbrytare till "OFF"-läget. Vänta 5 minuter innan du försöker tända apparaten igen. Om problemet kvarstår efter återtändning, 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 resultera i allvarliga personskador och/eller materiella skador.

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

Förvara apparaten i en ren och torr miljö.

Förvara inte din gasflaska inomhus. Förvara den på en välventilerad plats, skyddad från direkt solljus.

## ANSLUTNING AV GASFLASKAN TILL APPARATEN

Denna apparat är endast avsedd för användning med lågtrycks butan- eller propangas och ska vara utrustad med en lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang. Slangen ska fästas på regulatorn och apparaten med slangklämmor/muttrar. Denna pizzaugn är inställd för att fungera med en 28–30 mbar regulator för butangas, en 37 mbar regulator för propangas och en regulator för butan/propanblandning vid 28–30 mbar. Använd en lämplig regulator certifierad enligt BSEN 16129:2013. Kontakta din LPG-återförsäljare för information om en lämplig regulator för gasflaskan.

Utför ett läckagetest med såpvatten innan pizzaugnen används.

## KONTROLL AV LÄCKOR

Blanda 6–9 cl läckdetekteringslösning genom att blanda en del diskmedel med tre delar vatten.

Kontrollera att kontrollventilen står i "OFF"-läge.

Anslut regulatorn till flaskan och AV/PÅ-ventilen till brännaren, säkerställ att anslutningarna är täta och slå sedan PÅ gasen.

Pensla såplösningen på slangen och alla skarvar. Om bubblor uppstår har du en läcka, som måste åtgärdas innan användning.

Testa igen efter att felet har åtgärdats. Stäng AV gasen på flaskan efter testet.

Om en upptäckt läcka inte kan åtgärdas, försök inte att reparera den själv utan kontakta din gasåterförsäljare.

Vid gasläckage, stäng omedelbart av gasförsörjningen.

## REGULATOR OCH SLANG

Använd endast regulatorer och slangar som är godkända för LPG vid ovanstående tryck (se teknisk information). Regulatorns förväntade livslängd är uppskattad till 10 år. Det rekommenderas att regulatorn byts ut inom 10 år från tillverkningsdatum.

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

Slangen som används måste uppfylla gällande standard för användningslandet. Slangens längd får vara högst 1,5 meter. Sliten eller skadad slang måste bytas ut.

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

Slangen ska uppfylla standarden EN16436.

Slangen får inte vara vriden eller vikt när den är ansluten till gasflaskan.

Flexibel metall- eller gummislang som används för att ansluta apparaten till LPG-flaskan måste bytas ut inom föreskrivna intervaller och i enlighet med gällande nationella regler.

Ingen del av slangen får vidröra någon del av apparaten.

Pizzaugnen kan användas med en gasslang med ¼" gänga eller en gasslang med nippel och slangklämma.

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

När du monterar en gasslang till anslutningen med hjälp av en slangklämma, rekommenderas att lägga slangen i varmt vatten och att applicera lite diskmedel på slangens insida, vilket gör det lättare att fästa slangen på anslutningen.

## FÖRVARING AV APPARATEN

Förvaring av apparaten inomhus är endast tillåtet om gasflaskan är bortkopplad och avlägsnad från apparaten. När apparaten inte ska användas under en längre tid bör den förvaras i sin originalförpackning på en torr och dammfri plats.

## GASFLASKA

Apparaten kan användas med vilken gasflaska som helst med vikt mellan 4,5 kg och 15 kg butan eller mellan 3,9 kg och 13 kg propan. Gasflaskan får inte tappas eller hanteras vårdslöst! Om apparaten inte används ska flaskan kopplas bort. Sätt på skyddslocket på flaskan efter att den har kopplats bort från apparaten.

Flaskor ska förvaras utomhus, stående upprätt och utom räckhåll för barn. Flaskan får aldrig förvaras där temperaturen kan överstiga 50 °C.

Förvara inte flaskan i närheten av öppen eld, tändlågor eller andra antändningskällor. RÖKNING FÖRBJUDEN.



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

**WARNING:** All rengöring och underhåll ska utföras när pizzaugnen är kall och när gasförsörjningen har stängts av vid gasflaskan.

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

## RENGÖRING

”Uppbränning” av pizzaugnen efter varje användning (i ca 15 minuter) kommer att hålla matresterna på ett minimum.

### UTSIDA

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

### PLASTYTOR

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

### PIZZASTEN

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

## DE BÄSTA PIZZORNA BAKAS I EN COZZE PIZZAUGN

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

Kort sagt måste pizzaugnen vara MYCKET varm, eftersom det är den höga temperaturen som gör pizzan krispig och luftig.

Tänd pizzaugnen i god tid innan du bakar din pizza.

Så här gör du:

Se till att pizzaugnen och pizzastenen är korrekt placerade. Anslut en gasolflaska till pizzaugnen och starta ugnen på högsta temperatur. Din Cozze pizzaugn har totalt tre brännare, två på sidorna och en på baksidan av ugnen.

Kontrollera att alla tre är tända.

Termometern visar temperaturen i ugnen och är endast vägledande.

Stenen tar alltid längre tid att värma upp än ugnen i sig och är först tillräckligt varm efter minst 20 minuters uppvärmning.

En Cozze infraröd termometer kan användas för att mäta den exakta temperaturen på stenen.

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

Låt pizzaugnen värmas upp i cirka 20 minuter. Den är sedan redo att baka de mest utsökta pizzorna.

När din pizza är redo att bakas, skjut försiktigt in den i ugnen på pizzastenen med hjälp av en pizzaspade. Sänk värmen till medel så att toppen av pizzan inte bränns, tills pizzan är krispig och osten har smält.

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

Låt din rykande heta pizza svalna något innan du skär upp den och delar den med dina nära och kära.

Höj återigen pizzaugnen till högsta temperatur och låt den stå några minuter innan du bakar nästa pizza.

Njut av din pizzaugn och bon appétit!

## GARANTI

Cozze's garanti inkluderar följande:

### 2 års garanti

- Gasbrännare.
- Lågspridare, skyddar brännare.
- Grillgaller.

### Garantin gäller under följande villkor:

- Cozze-produkten används enligt instruktionerna i användarmanualen.
- Den är korrekt monterad enligt instruktionerna.
- Den underhålls och rengörs regelbundet.
- Den förvaras täckt med ett överdrag när ugnen inte används.
- Cozze vinterförvaring: Alla trädelar och tillbehör till Cozze-produkter ska förvaras inomhus under vintern.
- Cozze-produkten måste vara ansluten till rätt typ av gas.
- Den måste placeras på en plan, säker yta.
- Icke-original Cozze-delar får inte monteras på Cozze-produkten.
- Cozze-produkten får inte förvaras permanent nära havet eller pooler/spa som innehåller klor.

### Rengöring:

Cozze-produkter har lång livslängd förutsatt att ugnen rengörs efter användning.

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

# GAS PIZZUOFN

## IS – NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Til hamingju með kaup þín á Cozze GAS PIZZUOFNI.

Þú hefur valið hágæða vöru sem er hönnuð til að tryggja framúrskarandi virkni, endingargæði og stíl. Til að tryggja mörg ár af öruggri og ánægjulegri notkun skaltu vinsamlegast lesa þessa notendahandbók vandlega og fylgja leiðbeiningunum. Rétt samsetning, viðhald og notkun munu hjálpa til við að halda Cozze GAS PIZZUOFNINUM þínum í bestu mögulegu ástandi um ókomin ár.

Þökkum þér fyrir að velja Cozze.



### ADVÖRUN! FYRIR ÖRYGGI ÞITT SKALTU AÐEINS NOTA UTANDYRA.

Lestu þessar leiðbeiningar vandlega og gakktu úr skugga um að pítsuofninn þinn sé rétt uppsettur, samsettur, viðhaldið og þjónustaður í samræmi við þessar leiðbeiningar. Ef ekki er fylgt þessum leiðbeiningum getur það leitt til alvarlegra meiðsla og/eða tjóns á eignum.

Ef þú hefur einhverjar spurningar varðandi samsetningu eða notkun þessa pítsuofns, vinsamlegast hafðu samband við söluaðila þinn, gasbirgi, framleiðanda eða umboðsmann.

Athugasemdir til notanda:

NOTAÐU AÐEINS UTANDYRA.

LESTU LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN TÆKIÐ ER NOTAÐ.

VIÐVÖRUN: AÐGENGILEGIR HLUTAR GETA VERIÐ MJÖG HEITIR, HALDIÐ UNGUM BÖRNUM Í BÍLI FRÁ.

VIÐVÖRUN: EKKI SNERTA YFIRBORÐ PÍTSUOFNSINS Á MEÐAN Á NOTKUN STENDUR, ÞVÍ ÞAÐ VERÐUR MJÖG HEITT.

EKKI FÆRA TÆKIÐ Á MEÐAN Á NOTKUN STENDUR.

GEYMIÐ FYRIR FRAMTÍÐARNOTKUN.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### Athugasemdir til notanda:

Lestu eftirfarandi leiðbeiningar vandlega og gakktu úr skugga um að pítsuofninn þinn sé rétt uppsettur, samsettur og við haldið honum á réttan hátt. Ef ekki er fylgt þessum leiðbeiningum getur það leitt til alvarlegra meiðsla og/eða tjóns á eignum.

Ef þú hefur einhverjar spurningar varðandi samsetningu eða notkun, hafðu samband við söluaðila þinn eða LPG-fyrirtæki. Tækið og gaskúturinn verða að vera staðsett á sléttu undirlagi og má ekki nota á meðan logi er til staðar.

Skipta skal um gaskút fjarri öllum upptökum kveikju.

Mælt er með að nota hlífðarhanska þegar meðhöndla þarf sérstaklega heita hluta.

Hlutar sem eru innsiglaðir af framleiðanda eða umboðsmanni hans mega ekki vera meðhöndlaðir af notanda.

Athugið fyrir neytendur: Geymið þessar leiðbeiningar til framtíðar.

## NOTKUN OG EIGINLEIKAR

Pítsuofninn er öruggur og auðveldur í notkun. Tilgreindar gastegundir til notkunar eru bútan við 28 til 30 mbar, própán við 37 mbar, bútan/própán blöndur við 30 mbar, bútan/própán blöndur við 37 mbar og bútan/própán blöndur við 50 mbar. Vinsamlegast vertu viss um að nota pítsuofninn þinn aðeins við það þrýstistig sem tækið er hannað fyrir.

Næg loftræsting er lífsnauðsynleg fyrir bruna og skilvirkni pítsuofnsins. Þetta tryggir öryggi notandans og annarra í grennd við svæðið þar sem tækið er í notkun. Aldrei má nota tækið í lokuðu eða þöktu rými.

Mælt er með að forhita pítsusteininn áður en pítsa er bökuð.

NOTA EKKI steininn yfir opnum loga.

Forðist miklar hitabreytingar á steininum. EKKI setja frosinn mat á heitan stein.

Steinninn er viðkvæmur og getur brotnað ef hann rekst í eða dettur.

Steinninn verður mjög heitur við notkun og helst heitur lengi eftir notkun. EKKI kæla steininn með vatni þegar hann er heitur. Eftir þríf á steininum með vatni skaltu þurrka hann vel áður en hann er notaður aftur.

Börn skulu aldrei skilin ein eða eftirlitslaus á svæðinu þar sem ofninn er í notkun. Ekki leyfa börnum að sitja, standa eða leika sér í kringum ofninn á nokkurn hátt.

Aldrei leyfa fatnaði eða öðrum eldfimur efnum að komast í snertingu við eða of nálægt brennara eða heitum fleti fyrir en hann hefur kólnað. Efnið gæti kviknað og valdið alvarlegum meiðslum.

Til persónulegs öryggis skal nota viðeigandi fatnað. Lausfittandi fatnaður eða ermar ættu aldrei að vera notaðar við notkun ofnsins. Sum gerviefni eru mjög eldfim og ætti ekki að nota þau við matreiðslu.

Ekki hita lokaða matarbeininga þar sem þrýstingur getur safnast upp og valdið því að ílátin springi. Þegar brennarinn er kveiktur skal ávallt fylgjast náið með því sem þú ert að gera.

Ekki nota ofninn til að elda mjög fituríkt kjöt eða önnur matvæli sem geta aukið logamyndun.

Hitastigið undir ofninum er hátt. Ekki setja ofninn á borð með eldfimum dúkum, plasti eða öðru eldfimu efni.

VIÐVÖRUN: Þegar ofninn er í notkun má ekki snerta ytri skel, steinbakborð eða nærliggjandi svæði þar sem þessi svæði verða mjög heit og geta valdið bruna. Þegar vindhraði er yfir 3 m/s, ekki nota pítsuofninn snúa á móti vindi.

Tækið er eingöngu hannað til notkunar utandyra.

Ekki breyta tækinu.

Ekki hreyfa tækið meðan það er í notkun.

Þetta tæki er ekki ætlað til uppsetningar í eða á bát. Þetta tæki er ekki ætlað til uppsetningar í eða á hjólhýsi.

Slökktu á gasbirgðinni við gaskútinn eftir notkun.

Allar breytingar á vörunni geta verið hættulegar og geta valdið meiðslum eða tjóni á eignum.

Allar óleyfilegar breytingar á vörunni ógilda ábyrgð á þessari vöru.

Varan má ekki hafa neinar hindranir fyrir ofan sig, t.d. tré, runna eða skýli. Þetta tæki verður að vera í öruggri fjarlægð frá eldfimum efnum við notkun.

Það má ekki vera nein eldfim efni (t.d. jarðolíuvörur, þynni eða önnur föst efni sem bera viðvörunarmerki um eldfimi) innan 1 metra frá tækinu við notkun.

Notkun þessarar vöru í lokuðu rými getur verið hættuleg og er BÖNNUÐ.



Hurð pítsuofnsins er færanleg hurð fyrir Cozze pítsuofninn þinn utandyra. Með því að nota þessa hurð á meðan upphitun stendur yfir má stytta upphitunartímann um 20–30%.

Hurðin á pítsuofninum VERÐUR að vera fjarlægð eftir 20 mínútna forhita.

Hurðin á pítsuofninum VERÐUR að vera fjarlægð þegar hitastigið nær 650 °C. Ef hitastigið lækkar má setja hurðina aftur á milli pítsubaksturs, en hitastigið í ofninum má aldrei fara yfir 650 °C.

Hurðin á pítsuofninum verður að vera sett á ofninn á sléttu yfirborði meðan á eldun stendur. Ekki setja hurðina ofan á pítsuofninn meðan á eldun stendur.

## LEIÐBEINGAR UM NOTKUN

Fylgdu þessum leiðbeiningum vandlega til að forðast að valda alvarlegum skemmdum á pítsuofninum þínum og koma í veg fyrir meiðslí á þér sjálfum eða tjón á eignum

1. Settu pítsuofninn saman með því að fylgja samsetningarleiðbeiningunum vandlega.
2. Tengdu gasslönguna við pítsuofninn. Tengdu þrýstijafnarann við slönguna.
3. Tengdu þrýstijafnarann við lokann á gaskútnum samkvæmt leiðbeiningum sem fylgja þrýstijafnarannum.
4. Snúðu öllum stjórnhnöppum í stöðuna „OFF“ áður en gasstreymi til tækisins er opnað.
5. Notaðu þrýstijafnarann í samræmi við leiðbeiningarnar sem fylgja honum.

## SETJA OG SKIPTA UM RAFHLÖÐU

Til að setja eða skipta um rafhlöðu í Cozze pítsuofninum þínum skaltu snúa kveikjuhnappnum rangsælis þar til hægt er að fjarlægja hann.

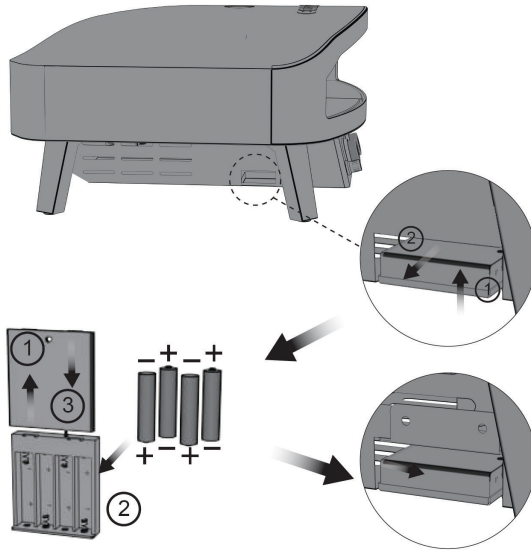
Settu eða skiptu um 1,5 V AA rafhlöðu og skrúfaðu kveikjuhnappinn aftur á sinn stað.

Gakktu úr skugga um að rafhlöðupólarnir séu settir rétt inn.

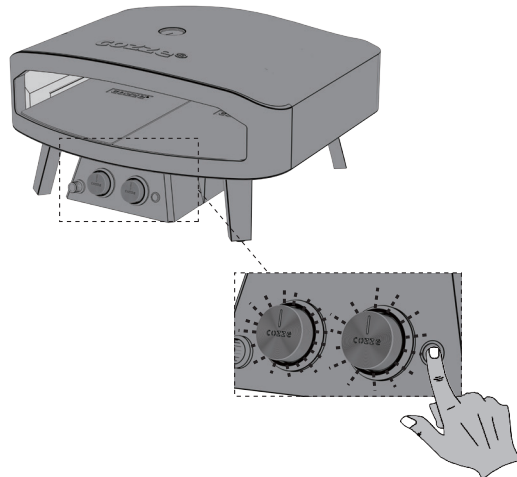


## LED-LJÓŚ

SKREF 1: Settu 4 AA rafhlöður í rafhlöðuhólfíð og festu það síðan tryggilega í rétta stöðu.



SKREF 2: Eftir að hafa sett inn rafhlöðurnar skaltu ganga úr skugga um að stjórnhnappurinn sé í stöðunni „OFF“. Ýttu á kveikjarann til að kveikja á LED-ljósinu — það mun lýsa hvítt. Snúðu stjórnhnappnum rangsælis og LED-ljósíð mun breytast í rautt. Þegar búið er að nota ljósíð, ýttu á kveikjarann aftur til að slökkva á LED-ljósinu.



## KVEIKJA Á PÍTSUOFNINUM ÞÍNUM

1. Tengdu gashylkið við pítsuofninn samkvæmt leiðbeiningunum sem fylgja þrýstijafnarannum.
2. Snúðu stjórnrofanum í "OFF" stöðuna.
3. Kveiktu á gasflæðinu á hylkinu eða þrýstijafnarannum samkvæmt leiðbeiningum um tengingu og notkun þrýstijafnarans. Athugaðu tengingu milli hylkis og þrýstijafnara og slöngu að inntaki pítsuofnsins fyrir leka með því að nota sápuvatn. Allur leki sést sem loftbólur þar sem hann kemur fram. Ef leki finnst, ekki nota pítsuofninn. Hafðu samband við gas- eða pítsuofnsöluaðila fyrir ráðleggingar.
4. Til að kveikja á brennarannum, ýttu niður stjórnrofanum og haltu honum niðri á meðan þú snýrð rangsælis í "Fullt afl" stöðu og ýttu á kveikjarhnappinn. Þetta kveikir á brennarannum. Gakktu úr skugga um að loginn hafi kviknað. Ef loginn hefur ekki kviknað, endurtaktu ferlið.
5. Ef loginn kviknar ekki eftir tvær tilraunir, snúðu "OFF" á gaslokanum og bíddu í 5 mínútur áður en þú reynir aftur kveikjaröðina.
6. Þegar loginn hefur kviknað er hægt að stilla afl brennarans með því að þrýsta niður og snúa rofanum rangsælis í hvaða stöðu sem er á milli fulls og lágs afls.
7. Eftir að ofninn hefur hitnað til notkunar, skal draga úr hitanum við bakstur. Ofninn gefur frá sér mikinn hita og því þarf að stilla hitann á rétt baksturshita.
8. Til að slökkva á pítsuofninum, snúðu lokahandfanginu á hylkinu eða þrýstijafnarannum í "OFF" stöðuna samkvæmt leiðbeiningum þrýstijafnarans. Þegar logarnir hafa slökknáð, snúðu öllum stjórnrofum í "OFF" stöðuna.

Viðvörðun: Ef brennarinn kviknar ekki, snúðu stjórnrofanum í OFF (réttisælis) og lokaðu einnig fyrir gashylkið. Bíddu í fimm mínútur áður en þú reynir aftur að kveikja samkvæmt kveikjaröðinni. Eða skiptu um AA rafhlöður.

Eftir notkun skaltu loka loka fyrir gasflæðið annaðhvort með því að snúa slökkt á rofanum á þrýstijafnarannum eða með því að loka fyrir hylkið.

Ef baklogi kemur upp á meðan tækið er í notkun: Snúðu stjórnrofanum, hylkisventlinum og þrýstijafnarannum í OFF stöðu. Bíddu í 5 mínútur áður en þú reynir aftur að kveikja á tækinu. Ef vandamálið heldur áfram eftir endurisetningu, hafðu samband við gasbirgi, verslunina þar sem þú keyptir pítsuofninn, eða löggiltan gasverkfræðing til aðstoðar eða viðgerðar. Reyndu aldrei að laga vandamálið sjálf(ur) þar sem það gæti valdið alvarlegum meiðslum og/eða eignatjóni.

Hreinsaðu tækið af fituleifum með rökum klút og mildri sápuvatnslausn áður en það er sett í geymslu.

Geymdu tækið á hreinum og þurrum stað.

Ekki geyma gashylkið innandyra. Geymdu það á vel loftræstu svæði fjarri beinu sólarljósi.

## TENGING GASHYLLISINS VIÐ TÆKIÐ

Þetta tæki er aðeins hentugt til notkunar með lágþrýsti butan- eða propangas og búið viðeigandi lágþrýstijafnara með sveigjanlegri slöngu. Slangan skal festa við þrýstijafnarann og tækið með slönguklemmum eða hnetum. Þessi þítuofn er stilltur til að virka með 28–30 mbar þrýstijafnara fyrir butangas, 37 mbar þrýstijafnara fyrir propangas og þrýstijafnara fyrir butan/propan-blöndu við 28–30 mbar. Notið hentugan þrýstijafnara vottaðan samkvæmt BSEN 16129:2013. Hafið samband við gasbirgi ykkar varðandi upplýsingar um hentugan þrýstijafnara fyrir gashylkið.

Framkvæmið lekapróf með sápuvatni áður en þítuofninn er notaður.

## TIL AÐ ATHUGA LEKA

Búið til 60–90 ml lausn til að greina leka með því að blanda einu hlutfalli uppþvottavökva við þrjú hlutföll vatns.

Gakktu úr skugga um að stjórnlokinn sé í stöðunni „OFF“.

Tengdu þrýstijafnarann við hylkið og ON/OFF lokann við brennarann, gakktu úr skugga um að tengingarnar séu tryggar og kveiktu síðan á gasinu.

Berið sápuvatnslausnina á slönguna og allar tengingar. Ef bólur myndast er leki til staðar sem þarf að laga áður en tækið er notað.

Endurtaktu prófið eftir að gallinn hefur verið lagaður. Slökktu á gasinu við hylkið eftir prófið.

Ef ekki tekst að laga leka skaltu ekki reyna að gera við hann sjálfur, heldur hafa samband við gasbirginn.

Ef gasleki kemur upp skaltu loka fyrir gasflæðið.

## ÞRÝSTIJAFNARI OG SLAGA

Notið aðeins þrýstijafnara og slöngur samþykktar fyrir LPG við ofangreindan þrýsting (sjá tæknilegar upplýsingar). Líftími þrýstijafnara er áætlaður 10 ár. Mælt er með að þrýstijafnarinn sé skiptur út innan 10 ára frá framleiðsludegi.

Notkun rangs þrýstijafnara eða slöngu er hættuleg; gakktu alltaf úr skugga um að þú sért með rétta hluti áður en tækið er notað.

Slangan sem notuð er verður að uppfylla viðeigandi staðla fyrir notkunarlandið. Lengd slöngunnar má ekki fara yfir 1,5 metra. Slitin eða skemmd slanga verður að vera skipt út.

Gakktu úr skugga um að slangan sé hvorki stífluð, bogin né í snertingu við nokkurn hluta þítuofnsins að undanskilinni tengingu hans.

Slangan skal uppfylla staðalinn EN16436.

Slangan má hvorki snúast né leggjast í bugur þegar hún er tengd við gashylkið.

Sveigjanlegar málm- eða gúmmislöngur, notaðar til að tengja tækið við LPG-hylkið, verða að vera skipt út innan tilgreindra tímamarka og samkvæmt gildandi landsreglum.

Enginn hluti slöngunnar má snerta nokkurn hluta tækisins.

Þítuofninn er hægt að nota með gasslöngu með ¼" þráði eða gasslöngu með stút og slönguklemmu.

Gakktu úr skugga um að þráðurinn og/eða klemmurnar séu tryggilega hertar og að tengingarnar leki ekki!

Þegar gaslöngu er komið fyrir á tengingu með slönguklemmu er mælt með að setja slönguna í heitt vatn og bera lítið magn af uppvottavökva á innra byrði slöngunnar til að auðvelda að festa hana á tenginguna.

## GEYMSLA TÆKISINS

Geymsla tækis innandyrna er aðeins heimil ef hylkið er aftengt og fjarlæggt úr tækinu. Þegar tækið á ekki að vera notað í einhvern tíma skal það geymt í upprunalegum umbúðum sínum í þurru, rykfríu umhverfi.

## GASHYLLI

Tækið má nota með gashylkjum á bilinu 4,5 kg til 15 kg butan og 3,9 kg til 13 kg propan. Ekki má láta hylkið detta eða meðhöndla það harkalega! Ef tækið er ekki í notkun skal aftengja hylkið. Setjið verndarlokið aftur á hylkið eftir að það hefur verið aftengt frá tækinu.

Hylki skal geyma utandyra í uppréttri stöðu og þar sem börn ná ekki til. Hylkið má aldrei geyma þar sem hitastig getur farið yfir 50 °C.

Ekki geyma hylkið nálægt logum, kveikjum eða öðrum upptökum elds.  
REYKINGAR BANNAR.



## ÞREIFING OG UMHIRÐA

VARÚÐ: Öll þrif og viðhald skulu framkvæmd þegar pítsuofninn er kaldur og með gaslokað við gashylkið.

Mælt er með að tækið sé þrífist og viðhaldið að minnsta kosti einu sinni í mánuði.

## ÞREIFING

„Brenna af“ pítsuofninum eftir hverja notkun (í um það bil 15 mínútur) mun halda matarleifum í lágmarki.

### YTRA YFIRBORD

Notið milt þvottaefni eða matarsóða og heita vatnslausn. Hægt er að nota óslípandi skrúbbduft á þráláta bletti og skola síðan með vatni.

### PLASTYFIRBORD

Þvoið með mjúkum klút og heitri sápuvatnslausn. Skolið með vatni. Ekki nota slípandi hreinsiefni, fituhreinsa eða sterka grillhreinsa á plasthluta.

### ÞÍTSUSTEINN

Notið milda sápuvatnslausn. Hægt er að nota óslípandi skrúbbduft á þráláta bletti og skola síðan með vatni.

## BESTU PÍTSURNAR ERU BAKAÐAR Í COZZE PÍTSUOFNI

Til að fá bestu niðurstöður þarftu gott deig og mjög heitan pítsuofn, helst um 400 °C.

Í stuttu máli þarf pítsuofninn að vera MJÖG heitur, því það er há hiti sem gerir pítsuna stökkva og loftkennda.

Kveiktu á pítsuofninum með góðum fyrirvara áður en þú bakar pítsuna þína.

Hvað á að gera:

Gakktu úr skugga um að pítsuofninn og pítsusteinninn séu rétt staðsettir. Tengdu gasflösku við pítsuofninn og kveiktu á ofninum á hæsta hita. Cozze pítsuofninn þinn hefur þrjá brennara alls, tvo á hliðunum og einn aftan á ofninum.

Athugaðu að allir þír séu kveiktir.

Hitamælirinn sýnir hitann í ofninum og er aðeins til viðmiðunar.

Steinninn tekur alltaf lengri tíma að hitna en ofninn sjálfur og verður aðeins nægilega heitur eftir að minnsta kosti 20 mínútna upphitun.

Hægt er að nota Cozze innrauðan hitamæli til að ákvarða nákvæman hita steinsins.

Vertu meðvitaður um að upphitunartími getur ráðist af vindi og hitastigi utandyra.

Leyfðu pítsuofninum að hitna í um 20 mínútur. Þá verður hann tilbúinn til að baka dásamlegar pítsur.

Þegar pítsan þín er tilbúin til að fara í ofninn, ýttu henni varlega inn á pítsusteinninn með pítsuspöð. Lækkaðu hitann niður í miðlungs svo toppurinn á pítsunni brenni ekki.

Bakaðu þar til pítsan er stökk og osturinn er bráðnaður.

Taktu pítsuna varlega út úr ofninum og leggðu hana á skurðarbretti.

Leyfðu glóheitu pítsunni að kólna aðeins áður en hún er skorin og deilt með ástvinum þínum.

Stílltu pítsuofninn aftur á hæsta hita og láttu hann standa í nokkrar mínútur áður en þú bakar næstu pítsu.

Njóttu pítsuofnsins og verði þér að góðu!

## ÁBYRGÐ

Ábyrgð Cozze felur í sér eftirfarandi:

### 2 ára ábyrgð

- Gasbrennara.
- Logavarnareiningar, vernd fyrir brennara.
- Grillgrindur.

### Ábyrgðin er háð eftirfarandi skilyrðum:

- Cozze varan er notuð samkvæmt leiðbeiningum í notendahandbókinni.
- Hún er rétt samsett í samræmi við leiðbeiningar.
- Hún er vel við haldið og hreinsuð reglulega.
- Hún er geymd undir hlíf þegar ofninn er ekki í notkun.
- Vetrargeymsla Cozze: Allir viðarhlutar og aukahlutir fyrir Cozze vörur verða að vera geymdir innandyra yfir veturinn.
- Cozze varan verður að vera tengd réttri gerð gass.
- Hún verður að standa á sléttu, öruggu yfirborði.
- Ekki má setja óupprunalega Cozze hluti í vöruna.
- Cozze varan má ekki vera geymd sem fastur hluti nálægt sjó eða sundlaugum/spa með klór.

### Hreinsun:

Cozze vörur endast lengi ef ofninn er hreinsaður eftir hverja notkun.

- Brennarinn í öllum Cozze ofnum er úr ryðfríu stáli og má hreinsa með ofnahreinsi ef þörf krefur.
- Innra og ytra byrði Cozze vörunnar verður að vera vandlega hreinsað eftir notkun.
- Innanvert í ofninum og pítsusteinninn verður að hreinsa með svampi, heitu vatni og uppþvottalög. Gættu þess að fjarlægja umfram vatn og hreinsiefni eftir þrif.
- Grillgrindur verður að hreinsa á sama hátt með heitu vatni og uppþvottalög eða ofnahreinsi. (Ekki nota stálbursta á grindina.)
- Ryðfríu stálið má smyrja með Caramba® multispray og bómullarklút.

# GAZOWY PIEKARNIK DO PIZZY

## PL – INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gratulacje z okazji zakupu pieca do pizzy gazowego Cozze.

Wybrałeś produkt wysokiej jakości, zaprojektowany tak, aby zapewnić doskonałą funkcjonalność, trwałość i styl. Aby cieszyć się wieloletnim, bezpiecznym i przyjemnym użytkowaniem, prosimy o uważne przeczytanie i stosowanie się do niniejszej instrukcji obsługi. Prawidłowy montaż, konserwacja i użytkowanie pomogą utrzymać Twój piec do pizzy gazowy Cozze w optymalnym stanie przez wiele lat.

Dziękujemy za wybór marki Cozze.



**OSTRZEŻENIE! DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA UŻYWAJ TYLKO NA ZEWNĄTRZ.**

Przeczytaj uważnie tę instrukcję i upewnij się, że Twój piec do pizzy jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany, konserwowany i serwisowany zgodnie z niniejszymi wskazówkami. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi tego pieca do pizzy, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą, dostawcą gazu, producentem lub przedstawicielem.

Uwagi dla użytkownika:

**UŻYWAJ TYLKO NA ZEWNĄTRZ.**

**PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.**


**OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE, TRZYMAJ MAŁE DZIECI Z DALA.**

**OSTRZEŻENIE: NIE DOTYKAJ POWIERZCHNI PIECA DO PIZZY PODCZAS UŻYTKOWANIA, PONIEWAŻ STAJĄ SIĘ BARDZO GORĄCE.**

**NIE PRZESUWAJ URZĄDZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA.**

**ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

## INFORMACJE TECHNICZNE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Uwagi dla użytkownika:**

Przeczytaj uważnie poniższą instrukcję i upewnij się, że Twój piec do pizzy jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany i konserwowany. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą lub firmą dostarczającą LPG. Urządzenie i butla muszą być ustawione na równej powierzchni i nie mogą być używane podczas palenia.

Wymiana butli gazowej powinna być przeprowadzana z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

Zaleca się stosowanie rękawic ochronnych podczas obsługi szczególnie gorących elementów.

Części zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.

Uwaga dla konsumenta: Zachować do przyszłego wykorzystania.

## **UŻYTKOWANIE I CHARAKTERYSTYKA**

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

Odpowiednia wentylacja jest niezbędna dla procesu spalania i efektywnej pracy pieca do pizzy. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika oraz innych osób znajdujących się w pobliżu miejsca, gdzie urządzenie jest używane. Nigdy nie używaj urządzenia w żadnym zamkniętym ani zadaszonym miejscu.

Zaleca się wstępne nagrzanie kamienia do pizzy przed pieczeniem.

**NIE** używaj kamienia nad otwartym płomieniem.

Unikaj nagłych zmian temperatury kamienia. **NIE** kładź mrożonej żywności na gorący kamień.

Kamień jest delikatny i może się złamać, jeśli zostanie uderzony lub upuszczony.

Kamień jest bardzo gorący podczas używania i pozostaje gorący przez długi czas po zakończeniu pracy.

**NIE** chłódź kamienia wodą, gdy jest gorący. Po umyciu kamienia wodą należy go wysuszyć przed ponownym użyciem.

Dzieci nie powinny być pozostawiane same lub bez opieki w miejscu, gdzie piec jest używany. Nie pozwalaj dzieciom siadać, stać ani bawić się wokół pieca w żadnym momencie.

Nigdy nie dopuszczaj, aby ubrania lub inne łatwopalne materiały miały kontakt z palnikiem lub gorącą powierzchnią bądź znajdowały się zbyt blisko niej, dopóki ta nie ostygnie.

Tkanina mogłaby się zapalić, powodując poważne obrażenia.

Dla własnego bezpieczeństwa noś odpowiednie ubranie. Luźne części garderoby lub rękawy nigdy nie powinny być noszone podczas korzystania z pieca. Niektóre tkaniny syntetyczne są wysoce łatwopalne i nie powinny być używane podczas gotowania.

Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością, ponieważ gromadzące się ciśnienie może spowodować ich rozerwanie. Podczas zapalania palnika zawsze zwracaj szczególną uwagę na to, co robisz.

Nie używaj pieca do gotowania bardzo tłustych mięs ani innych produktów, które mogą zwiększyć ryzyko zapłonu.

Temperatura pod piecem jest wysoka. Nie stawiaj pieca na stole z łatwopalnymi obrusami, plastikiem ani innymi materiałami łatwopalnymi.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas używania pieca nie dotykaj zewnętrznej obudowy, kamienia do pieczenia ani najbliższego otoczenia, ponieważ te elementy stają się bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia. Gdy prędkość wiatru przekracza 3 m/s, nie używaj pieca ustawionego pod wiatr.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.

Nie modyfikuj urządzenia.

Nie przesuwasz urządzenia podczas użytkowania.

To urządzenie nie jest przeznaczone do montażu na łodzi ani w pojeździe rekreacyjnym.

Po zakończeniu użytkowania zakręć dopływ gazu na butli gazowej.

Jakakolwiek modyfikacja produktu może być niebezpieczna i może spowodować obrażenia lub uszkodzenia mienia.

Każda nieautoryzowana modyfikacja produktu unieważni gwarancję na ten produkt.

Produkt nie może mieć żadnych przeszkód nad sobą, np. drzew, krzewów czy daszków. Urządzenie musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.

W promieniu 1 metra wokół urządzenia podczas użytkowania nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne (produkty na bazie ropy, rozpuszczalniki ani żaden inny przedmiot oznaczony symbolem łatwopalności).

Używanie tego produktu w zamkniętych pomieszczeniach może być niebezpieczne i jest **ZABRONIONE**.



Drzwi do pieca do pizzy są ruchomymi drzwiami do Twojego zewnętrznego pieca do pizzy Cozze. Używanie tych drzwi podczas nagrzewania może skrócić czas nagrzewania o 20–30%.

Drzwi do pieca do pizzy MUSZĄ zostać usunięte po 20 minutach wstępnego nagrzewania. Drzwi do pieca do pizzy MUSZĄ zostać usunięte, gdy temperatura osiągnie 650 °C. Jeśli temperatura spadnie, możesz ponownie zamontować drzwi do pieca pomiędzy pieczeniem pizz, ale temperatura pieca nigdy nie może przekroczyć 650 °C.

Drzwi do pieca do pizzy muszą być umieszczone na piecu do pizzy na równej powierzchni podczas gotowania. Nie kładź drzwi do pieca do pizzy na gorące pieca podczas gotowania.

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć poważnego uszkodzenia swojego pieca do pizzy oraz obrażeń ciała i szkód materialnych.

1. Złóż piec do pizzy, dokładnie postępując zgodnie z instrukcją montażu.
2. Podłącz wąż gazowy do pieca do pizzy. Podłącz reduktor do węża.
3. Podłącz reduktor do zaworu butli, postępując zgodnie z instrukcją dostarczoną z reduktorem.
4. Ustaw wszystkie pokrętki sterujące w pozycji „OFF” przed włączeniem dopływu gazu do urządzenia.
5. Obsługuj reduktor zgodnie z instrukcją dostarczoną z reduktorem.

## WKŁADANIE I WYMIANA BATERII

Aby włożyć lub wymienić baterię w swoim piecu do pizzy Cozze, przekręć przycisk zapłonu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie można go wyjąć.

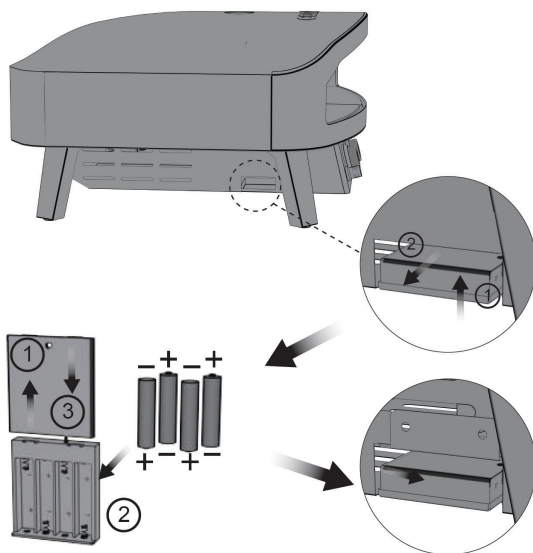
Włóż lub wymień baterię 1,5 V AA i wkręć ponownie przycisk zapłonu na miejsce.

Upewnij się, że bieguny baterii są prawidłowo ustawione.

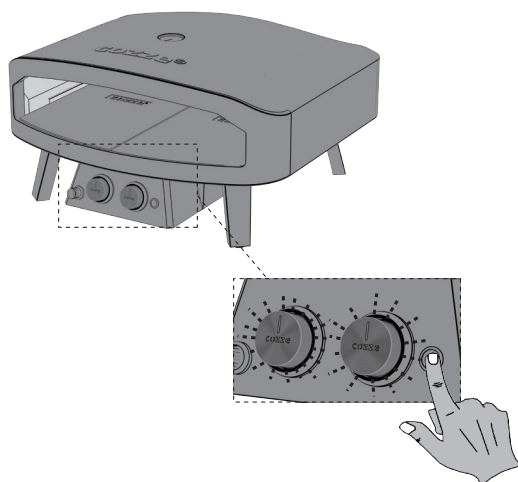


## ŚWIATŁO LED

KROK 1: Włóż 4 baterie AA do pojemnika na baterie, a następnie zamocuj pojemnik pewnie we właściwej pozycji.



KROK 2: Po zamontowaniu baterii upewnij się, że pokrętko sterujące znajduje się w pozycji „OFF”. Naciśnij przycisk zapłonu, aby włączyć światło LED — zaświeci się na biało. Obróć pokrętko sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, a światło LED zmieni kolor na czerwony. Po zakończeniu ponownie naciśnij przycisk zapłonu, aby wyłączyć światło LED.



## ZAPALANIE TWOJEGO PIECA DO PIZZY

1. Podłącz butlę gazową do pieca do pizzy, postępując zgodnie z instrukcjami dostarczonymi z reduktorem.
2. Przekręć pokrętko sterujące do pozycji „OFF”.
3. Włącz dopływ gazu na butli lub przełączniku reduktora, zgodnie z instrukcją podłączenia i obsługi reduktora. Sprawdź połączenie butli z reduktorem oraz przewodu z przyłączem pieca do pizzy pod kątem nieszczelności, używając wody z mydłem. Każdy wyciek ujawni się w postaci pęcherzyków w miejscu nieszczelności. Jeżeli wyciek zostanie wykryty, nie używaj pieca do pizzy. Skontaktuj się ze swoim dostawcą gazu lub sprzedawcą pieca do pizzy w celu uzyskania porady.
4. Aby zapalić palnik, wciśnij pokrętko sterujące i trzymaj je wciśnięte, jednocześnie obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Full rate”, a następnie naciśnij przycisk zapłonu. Palnik powinien się zapalić. Sprawdź, czy płomień się pojawił. Jeśli palnik się nie zapalił, powtórz procedurę.
5. Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, zakręć zawór gazu i odczekaj 5 minut przed ponownym podjęciem próby zapalenia.
6. Po zapaleniu palnika intensywność płomienia można regulować, wciskając pokrętko i obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do dowolnej pozycji między pełnym a niskim płomieniem.
7. Po rozgrzaniu pieca do pizzy, podczas pieczenia należy zmniejszyć temperaturę. Piec wytwarza bardzo dużo ciepła, dlatego temperatura musi być dostosowana do właściwego poziomu pieczenia.
8. Aby wyłączyć piec do pizzy, zakręć zawór butli lub przełącznik reduktora do pozycji „OFF”, postępując zgodnie z instrukcją obsługi reduktora. Gdy palniki zgasną, przekręć wszystkie pokrętkła sterujące do pozycji „OFF”.

Ostrzeżenie: Jeśli palnik nie zapali się, przekręć pokrętko sterujące w prawo do pozycji „OFF” oraz zakręć zawór butli. Odczekaj pięć minut przed ponowną próbą zapalenia według sekwencji zapłonu. Alternatywnie wymień baterie AA.

Po użyciu zamknij dopływ gazu, przekręcając przełącznik na reduktorze do pozycji „OFF” lub zakręcając zawór butli.

W przypadku cofnięcia się płomienia podczas pracy urządzenia, przekręć pokrętko sterujące, zawór butli i przełącznik reduktora do pozycji „OFF”. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia urządzenia. Jeśli problem będzie się powtarzał po ponownym zapaleniu, skontaktuj się z dostawcą gazu, sklepem, w którym zakupiono piec do pizzy, lub z wykwalifikowanym inżynierem gazowym w celu uzyskania pomocy lub naprawy. Nigdy nie próbuj samodzielnie rozwiązywać problemu, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia i/lub uszkodzenia mienia.

Przed przechowywaniem oczyść urządzenie z nadmiaru tłuszczu wilgotną ściereczką, używając łagodnego roztworu detergentu.

Przechowuj urządzenie w czystym i suchym środowisku.

Nie przechowuj butli gazowej w pomieszczeniach. Przechowuj ją w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

## PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z gazem butanowym lub propanowym niskiego ciśnienia i musi być wyposażone w odpowiedni reduktor niskiego ciśnienia połączony elastycznym wężem. Wąż należy przymocować do reduktora i urządzenia za pomocą opasek zaciskowych/nakrętek. Ten piec do pizzy jest ustawiony do pracy z reduktorem 28–30 mbar przy gazie butanowym, reduktorem 37 mbar przy gazie propanowym oraz z reduktorem dla mieszaniny butanu/propan w zakresie 28–30 mbar. Używaj odpowiedniego reduktora posiadającego certyfikat BSEN 16129:2013. W celu uzyskania informacji dotyczących właściwego reduktora do butli gazowej skonsultuj się ze swoim dostawcą LPG.

Przed użyciem pieca do pizzy należy przeprowadzić test szczelności przy użyciu wody z mydłem.

## SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

Przygotuj 60–90 ml roztworu do wykrywania nieszczelności, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z trzema częściami wody.

Upewnij się, że zawór sterujący jest w pozycji „OFF”.

Podłącz reduktor do butli oraz zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są szczelne, a następnie włącz gaz.

Nanieś roztwór mydlany na wąż i wszystkie złącza. Jeśli pojawią się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem.

Powtórz test po naprawieniu usterki. Po zakończeniu testu zakręć gaz w butli.

Jeśli wykryta nieszczelność nie może zostać usunięta, nie próbuj jej naprawiać samodzielnie, lecz skontaktuj się ze swoim dostawcą gazu.

W przypadku wycieku gazu natychmiast zakręć dopływ gazu.

## REDUKTOR I WĄŻ

Używaj wyłącznie reduktorów i węży zatwierdzonych do LPG przy powyższych ciśnieniach (patrz informacje techniczne). Przewidywana żywotność reduktora wynosi około 10 lat. Zaleca się wymianę reduktora w ciągu 10 lat od daty produkcji.

Użycie niewłaściwego reduktora lub węża jest niebezpieczne; zawsze upewnij się, że masz odpowiednie elementy przed uruchomieniem urządzenia.

Wąż musi być zgodny z odpowiednią normą obowiązującą w kraju użytkownika. 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 poza miejscem podłączenia.

Wąż powinien być zgodny z normą EN16436.

Wąż nie może być skręcony ani zagięty, gdy jest podłączony do butli gazowej.

Metalowe lub gumowe przewody elastyczne używane do podłączenia urządzenia z butlą LPG muszą być wymieniane w określonych odstępach czasu, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Żadna część węża nie może dotykać żadnej części urządzenia.

Piec do pizzy może być używany z wężem gazowym z gwintem ¼” lub wężem gazowym z króćcem i opaską zaciskową.

Upewnij się, że gwint i/lub opaska są mocno dokręcone i że połączenia nie przepuszczają gazu! Podczas montażu węża gazowego do przyłącza węża przy użyciu opaski zaciskowej zaleca się zanurzenie węża w gorącej wodzie i nałożenie niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń do wnętrza węża, co ułatwi jego założenie na przyłączy.

## PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dozwolone tylko wtedy, gdy butla jest odłączona i usunięta z urządzenia. Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i wolnym od kurzu miejscu.

## BUTLA GAZOWA

Urządzenie może być używane z butlą gazową o wadze od 4,5 kg do 15 kg butanu lub od 3,9 kg do 13 kg propanu. Butli gazowej nie wolno upuszczać ani obchodzić się z nią w sposób nieostrożny! Jeśli urządzenie nie jest używane, butla musi być odłączona. Po odłączeniu butli od urządzenia załóż kapturek ochronny na zawór.

Butle muszą być przechowywane na zewnątrz, w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Butli nie wolno przechowywać w miejscach, gdzie temperatura może przekroczyć 50°C.

Nie przechowuj butli w pobliżu otwartego ognia, świateł kontrolnych ani innych źródeł zapłonu. **NIE WOLNO PALIĆ.**



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA:** Wszelkie prace związane z czyszczeniem i konserwacją należy wykonywać, gdy piec do pizzy jest zimny, a dopływ paliwa z butli gazowej zakręcony.

Zaleca się czyszczenie i konserwację urządzenia co najmniej raz w miesiącu.

## CZYSZCZENIE

„Wypalanie” pieca do pizzy po każdym użyciu (przez około 15 minut) pozwoli zminimalizować nadmierne nagromadzenie resztek jedzenia.

### POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Używaj łagodnego detergentu lub roztworu sody oczyszczonej z gorącą wodą. W przypadku uporczywych plam można użyć nieściernego proszku do szorowania, a następnie spłukać wodą.

### POWIERZCHNIE PLASTIKOWE

Myj miękką ściereczką i roztworem gorącej wody z mydłem. Spłucz wodą. Nie używaj środków ściernych, odtłuszczaczy ani skoncentrowanych środków do czyszczenia grilli na częściach z plastiku.

### KAMIEŃ DO PIZZY

Używaj łagodnego roztworu wody z mydłem. W przypadku uporczywych plam można zastosować nieścierny proszek do szorowania, a następnie spłukać wodą.

## NAJLEPSZE PIZZE SĄ PIECZONE W PIECU DO PIZZY COZZE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, potrzebujesz dobrego ciasta i bardzo gorącego pieca do pizzy, najlepiej około 400 °C.

Krótko mówiąc, piec do pizzy musi być BARDZO gorący, ponieważ to właśnie wysoka temperatura sprawia, że pizza jest chrupiąca i puszysta.

Rozpal piec do pizzy odpowiednio wcześniej przed pieczeniem.

Co należy zrobić:

Upewnij się, że piec do pizzy i kamień do pizzy są prawidłowo umieszczone. Podłącz butlę gazową do pieca i uruchom piec na najwyższej temperaturze. Twój piec do pizzy Cozze ma trzy palniki – dwa po bokach i jeden z tyłu pieca.

Sprawdź, czy wszystkie trzy palą się.

Termometr wskazuje temperaturę w piecu i służy wyłącznie jako wskazówka.

Kamień zawsze nagrzewa się dłużej niż sam piec i będzie wystarczająco gorący dopiero po minimum 20 minutach nagrzewania.

Do dokładnego określenia temperatury kamienia można użyć pirometru Cozze.

Pamiętaj, że czas nagrzewania może być zależny od wiatru i temperatury otoczenia.

Pozwól, aby piec do pizzy nagrzewał się przez około 20 minut. Następnie będzie gotowy do pieczenia najpyszniejszych pizz.

Kiedy twoja pizza jest gotowa do pieczenia, delikatnie wsuwaj ją do pieca na kamieniu do pizzy, używając łopaty do pizzy. Zmniejsz temperaturę do średniej, aby wierzch pizzy się nie spalił.

Piecz do momentu, aż ciasto będzie chrupiące, a ser się rozpuści.

Delikatnie wyjmij pizzę z pieca i połóż ją na desce do krojenia.

Pozostaw gorącą pizzę na chwilę do ostygnięcia, zanim ją pokroisz i podasz bliskim.

Przed upieczeniem kolejnej pizzy ponownie ustaw piec na najwyższą temperaturę i odczekaj kilka minut.

Ciesz się swoim piecem do pizzy i smacznego!

## GWARANCJA

Gwarancja Cozze obejmuje:

### 2 lata gwarancji

- Palniki gazowe.
- Osłony przeciwybuchowe, zabezpieczające palniki.
- Ruszt do grilla.

### Powyższa gwarancja obowiązuje pod następującymi warunkami:

- Produkt Cozze jest używany zgodnie z instrukcją zawartą w podręczniku użytkownika.
- Jest prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcjami.
- Jest regularnie konserwowany i czyszczony.
- Jest przechowywany przykryty pokrowcem, gdy nie jest używany.
- Zimowe przechowywanie Cozze: wszystkie drewniane elementy i akcesoria do produktów Cozze muszą być przechowywane w pomieszczeniu w okresie zimowym.
- Produkt Cozze musi być podłączony do odpowiedniego rodzaju gazu.
- Musi być ustawiony na stabilnej i równej powierzchni.
- Nie wolno instalować nieoryginalnych części Cozze w produkcie Cozze.
- Produkt Cozze nie może być przechowywany na stałe w pobliżu morza, basenów lub spa zawierających chlor.

### Czyszczenie:

Produkty Cozze mają długą żywotność pod warunkiem, że piec jest czyszczony po każdym użyciu.

- T Jednostka palnika we wszystkich piecach Cozze jest wykonana ze stali nierdzewnej i w razie potrzeby można ją czyścić środkiem do czyszczenia piekarników.
- Wnętrze i zewnątrz produktu Cozze musi być dokładnie czyszczone po każdym użyciu.
- Wnętrze pieca i kamień do pizzy należy czyścić po każdym użyciu gąbką i gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy usunąć nadmiar wody i detergentu.
- Ruszt do grilla należy czyścić w ten sam sposób – gorącą wodą z płynem do mycia naczyń lub środkiem do czyszczenia piekarników. (Nie używaj stalowej szczotki do rusztu).
- Części ze stali nierdzewnej można konserwować za pomocą Caramba® multispray i bawełnianej ściereczki.

# GAS PIZZA-OVEN

## NL – GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met de aankoop van de Cozze GAS PIZZA-OVEN.

U heeft gekozen voor een hoogwaardig product dat is ontworpen om uitstekende functionaliteit, duurzaamheid en stijl te bieden. Om vele jaren van veilig en plezierig gebruik te garanderen, verzoeken wij u deze handleiding zorgvuldig te lezen en op te volgen. Juiste montage, onderhoud en gebruik helpen uw Cozze GAS PIZZA-OVEN in optimale conditie te houden voor de komende jaren.

Dank u voor uw keuze voor Cozze



### WAARSCHUWING! VOOR UW VEILIGHEID ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

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.

## TECHNISCHE INFORMATIE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Opmerkingen voor de gebruiker:**

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.

## **GEBRUIK EN KENMERKEN**

De pizzaoven is veilig en eenvoudig in gebruik.

De gespecificeerde gassen voor gebruik zijn: butaan bij 28 tot 30 mbar, propaan bij 37 mbar, butaan/propaangas-mengsels bij 30 mbar, butaan/propaangas-mengsels bij 37 mbar en butaan/propaangas-mengsels bij 50 mbar. Zorg ervoor dat je jouw pizzaoven alleen gebruikt op de juiste druk waarvoor het apparaat is ontworpen.

Voldoende ventilatie is van vitaal belang voor de verbranding en de prestatie-efficiëntie van de pizzaoven. Dit waarborgt de veiligheid van de gebruiker en andere mensen in de omgeving waar het apparaat wordt gebruikt. Gebruik het apparaat nooit in een gesloten of overdekte ruimte.

Het wordt aanbevolen de pizzasteen voor te verwarmen voordat je pizza's bakt.

NIET de steen boven een open vlam gebruiken.

Vermijd extreme temperatuurschommelingen van de steen. NIET bevroren voedsel op een hete steen plaatsen.

De steen is breekbaar en kan barsten als hij wordt gestoten of gevallen.

De steen wordt tijdens gebruik erg heet en blijft lang heet na gebruik.

NIET de steen met water afkoelen als hij heet is. Na het reinigen van de steen met water, moet je de steen drogen voordat je hem opnieuw gebruikt.

Kinderen mogen nooit alleen of zonder toezicht zijn in de omgeving waar de oven wordt gebruikt. Laat kinderen op geen enkel moment zitten, staan of spelen rond de oven.

Laat kleding of andere brandbare materialen nooit in contact komen met of te dicht bij een brander of heet oppervlak totdat deze is afgekoeld. De stof kan ontbranden en ernstig lichamenlijk letsel veroorzaken.

Voor persoonlijke veiligheid: draag geschikte kleding. Loszittende kledingstukken 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 gesloten voedselcontainers, omdat de opbouw van druk de containers kan doen barsten. Wanneer je de brander aansteekt, let altijd goed op wat je doet.

Gebruik de oven niet voor het bereiden van extreem vet vlees of andere producten die de kans op steekvlammen vergroten.

De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de oven niet op een tafel met brandbare tafelkleden, plastic of ander ontvlambaar materiaal.

**WAARSCHUWING:** Tijdens gebruik de buitenwand, pizzasteen of directe omgeving niet aanraken, omdat deze delen extreem heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken. Wanneer de windsnelheid hoger is dan 3 m/s, gebruik de pizzaoven dan niet in de windrichting.

Het apparaat is uitsluitend 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.

Draai de gastoevoer bij de gasfles dicht na gebruik.

Elke wijziging aan het product kan gevaarlijk zijn en letsel of materiële schade veroorzaken.

Elke niet-geautoriseerde wijziging van het product maakt de garantie op dit product ongeldig.

Het product mag geen bovenliggende obstakels hebben, zoals bomen, struiken of afdakjes. Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

Binnen een straal van 1 meter rond het apparaat mogen geen brandbare materialen aanwezig zijn (bijv. producten op basis van petroleum, verdunners of andere voorwerpen met een brandbaarheidswaarschuwing).

Het gebruik van dit product in afgesloten ruimten kan gevaarlijk zijn en is **VERBODEN**.



De pizzaovendeur is een losse deur voor je Cozze pizzaoven buitenshuis.

Het gebruik van deze pizzaovendeur tijdens het voorverwarmen kan de opwarmtijd met 20–30% verkorten.

De pizzaovendeur **MOET** worden verwijderd na 20 minuten voorverwarmen.

De pizzaovendeur **MOET** worden verwijderd wanneer de temperatuur 650 °C bereikt. Als de temperatuur daalt, kun je de pizzaovendeur opnieuw plaatsen tussen het bakken van pizza's, maar de oventemperatuur mag nooit hoger zijn dan 650 °C.

De pizzaovendeur moet tijdens het koken op een vlak oppervlak op de pizzaoven worden geplaatst. Plaats de pizzaovendeur niet bovenop de pizzaoven tijdens het koken.

## GEBRUIKSAANWIJZING

Volg deze instructies zorgvuldig op om ernstige schade aan uw pizzaoven en letsel aan uzelf en aan eigendommen te voorkomen.

1. Monteer de pizzaoven door de montagehandleiding zorgvuldig te volgen.
2. Sluit de gas slang aan op de pizzaoven. Sluit de drukregelaar aan op de slang.
3. Sluit de drukregelaar aan op de cilinderklep volgens de instructies die bij de drukregelaar zijn geleverd.
4. Draai alle bedieningsknoppen naar de stand "UIT" voordat u de gastoevoer naar het apparaat inschakelt.
5. Bedien de drukregelaar in overeenstemming met de instructies die bij de drukregelaar zijn geleverd.

## BATTERIJ PLAATSEN EN VERVANGEN

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.

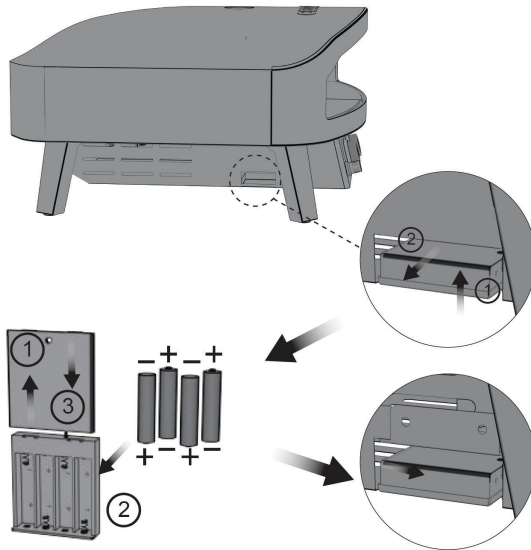
Plaats of vervang de 1,5 V AA-batterij en draai de ontstekingsknop weer stevig vast.

Zorg ervoor dat de batterijpennen correct zijn geplaatst.



## LED-LICHT

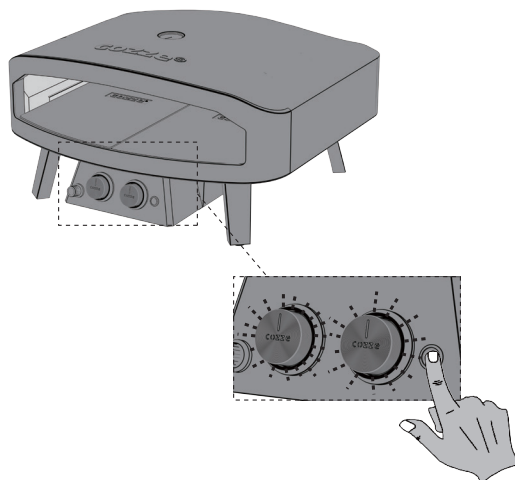
STAP 1: Plaats 4 AA-batterijen in het batterijvak en bevestig vervolgens het batterijvak stevig in de juiste positie.



STAP 2: Zorg er na het installeren van de batterijen voor dat de regelknop in de stand "UIT" staat. Druk op de ontsteker om het LED-licht in te schakelen — het zal wit oplichten.

Draai de regelknop tegen de klok in en het LED-licht verandert naar rood.

Wanneer u klaar bent, drukt u opnieuw op de ontsteker om het LED-licht uit te schakelen.



## HET AANSTEKEN VAN UW PIZZAOVEN

1. Sluit de gascilinder aan op de pizzaoven volgens de instructies die bij de regelaar zijn geleverd.
2. Draai de bedieningsknop naar de "OFF"-stand.
3. Zet de gasschakelaar 'ON' op de cilinder of op de regelaar volgens de aansluit- en gebruiksinstructies van de regelaar. Controleer de aansluiting van de cilinder op de regelaar en de slang op de gasinlaat van de pizzaoven op lekkage met zeepsop. Eventuele lekkage wordt zichtbaar door bellen op de plaats van het lek. Als er een lek wordt gevonden, gebruik de pizzaoven dan niet. Raadpleeg je gasleverancier of leverancier van de pizzaoven voor advies.
4. Om de brander aan te steken, druk je de bedieningsknop in en blijf je drukken terwijl je deze linksom draait naar de "Full rate"-stand en druk je op de ontstekingsknop. Dit steekt de brander aan. Controleer of de brander brandt. Als de brander niet ontsteekt, herhaal dan dit proces.
5. Als de brander na twee pogingen nog niet ontsteekt, draai de gaskraan naar "OFF" en wacht 5 minuten voordat je het ontstekingsproces opnieuw probeert.
6. Wanneer de brander brandt, kan het vlamniveau worden aangepast door de knop in te drukken en linksom te draaien naar elke positie tussen de volledige en lage stand.
7. Nadat de oven is voorverwarmd, moet de temperatuur tijdens het bakken worden verlaagd. De oven produceert veel warmte, en de temperatuur moet daarom worden aangepast aan de juiste baktijd en -temperatuur.
8. Om de pizzaoven uit te schakelen, draai je de gashandgreep of de schakelaar op de regelaar naar "OFF" volgens de instructies van de regelaar. Zodra de branders zijn gedoofd, draai je alle bedieningsknoppen naar de "OFF"-stand.

**Waarschuwing:** Als de brander niet ontsteekt, draai de bedieningsknop naar "OFF" (rechtsom) en zet ook de gaskraan op de cilinder op "OFF". Wacht vijf minuten voordat je opnieuw probeert te ontsteken volgens de ontstekingsprocedure. Of vervang de AA-batterijen.

Na gebruik sluit je de gastoevoer af door ofwel de schakelaar op de regelaar naar "OFF" te draaien of de cilinderkraan naar "OFF" te draaien.

Bij terugslag tijdens gebruik van het toestel: zet de bedieningsknop, de cilinderkraan en de regelaarschakelaar op "OFF". Wacht 5 minuten voordat je opnieuw probeert te ontsteken. Als het probleem na het opnieuw ontsteken aanhoudt, raadpleeg dan je gasleverancier, de winkel waar je de pizzaoven hebt gekocht, of een erkend gasmonteur voor hulp of reparatie. Probeer het probleem nooit zelf op te lossen, dit kan leiden tot ernstig letsel en/of schade aan eigendommen.

Reinig het apparaat vóór opslag van overtollig vet met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

Bewaar het toestel in een schone, droge omgeving.

Bewaar je gascilinder nooit binnenshuis. Bewaar deze in een goed geventileerde ruimte, uit direct zonlicht.

## AANSLUITEN VAN DE GASCILINDER OP HET APPARAAT

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik met laagdruk butaan- of propaangas en voorzien van de juiste laagdrukregelaar via een flexibele slang. De slang moet met slangklemmen/moeren aan de regelaar en het apparaat worden bevestigd. Deze pizzaoven is ingesteld om te werken met een 28–30 mbar regelaar voor butaangas, een 37 mbar regelaar voor propaangas en een regelaar voor butaan/propaanmengsel bij 28–30 mbar. Gebruik een geschikte regelaar die gecertificeerd is volgens BSEN 16129: 2013. Raadpleeg je LPG-leverancier voor informatie over een geschikte regelaar voor de gascilinder.

Voer een lektest uit met zeepsop voordat je de pizzaoven gebruikt.

## LEKTEST

Maak 60–90 ml lekopsporingsoplossing door één deel afwasmiddel te mengen met drie delen water.

Zorg ervoor dat de regelklep op “OFF” staat.

Sluit de regelaar aan op de cilinder en de ON/OFF-klep op de brander, zorg dat de aansluitingen stevig vastzitten en zet daarna het gas ON.

Breng de zeepsopoplossing aan op de slang en alle verbindingen. Verschijnen er belletjes, dan is er een lek dat moet worden verholpen vóór gebruik.

Test opnieuw nadat het probleem is opgelost. Zet het gas bij de cilinder op OFF na het testen.

Als een lek niet kan worden verholpen, probeer dit dan niet zelf maar raadpleeg je gasleverancier.

In geval van gaslek: draai de gastoevoer dicht.

## REGELAAR EN SLANG

Gebruik alleen regelaars en slangen die zijn goedgekeurd voor LPG bij de bovengenoemde drukken (zie technische informatie). De geschatte levensduur van de regelaar is 10 jaar. Het wordt aanbevolen de regelaar te vervangen binnen 10 jaar na de productiedatum.

Het gebruik van de verkeerde regelaar of slang is gevaarlijk; controleer altijd of je de juiste onderdelen hebt voordat je het apparaat gebruikt.

De slang moet voldoen aan de geldende norm voor het betreffende land. De maximale lengte van de slang is 1,5 meter. Versleten of beschadigde slangen moeten worden vervangen.

Zorg ervoor dat de slang niet wordt belemmerd, geknikt of in contact komt met enig deel van de pizzaoven behalve bij de aansluiting.

De slang moet voldoen aan de norm EN16436.

De slang mag niet gedraaid of geknikt zijn bij aansluiting op de gascilinder.

Flexibele metalen of rubberen leidingen die het apparaat met de LPG-cilinder verbinden, moeten worden vervangen binnen de voorgeschreven intervallen en volgens de nationale regelgeving.

Geen enkel deel van de slang mag enig deel van het apparaat raken.

De pizzaoven kan worden gebruikt met een gas slang met een ¼”-schroefdraad of een gas slang met een nippel en slangklem.

Zorg dat de schroefdraad en/of de klem goed zijn aangedraaid en dat de aansluitingen niet lekken!

Bij het bevestigen van een gasslang met een slangklem wordt aanbevolen de slang in heet water te leggen en een beetje afwasmiddel aan de binnenkant van de slang aan te brengen. Dit maakt het gemakkelijker de slang op de aansluiting te schuiven.

## 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 langere tijd niet wordt gebruikt, moet het worden opgeslagen in de originele verpakking in een droge, stofvrije omgeving.

## GASCILINDER

Het apparaat kan worden gebruikt met gascilinders met een gewicht tussen 4,5 kg en 15 kg butaan, of 3,9 kg tot 13 kg propaan. De gascilinder mag niet worden laten vallen of ruw worden behandeld! Als het apparaat niet in gebruik is, moet de cilinder worden losgekoppeld. Plaats de beschermdop terug op de cilinder nadat deze is losgekoppeld.

Cilinders moeten buitenshuis rechtop worden opgeslagen en buiten het bereik van kinderen. De cilinder mag nooit worden opgeslagen bij temperaturen boven 50 °C.

Bewaar de cilinder niet in de buurt van open vuur, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen. NIET ROKEN.



## REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP: Alle reiniging en onderhoud moeten worden uitgevoerd wanneer de pizzaoven is afgekoeld en de brandstoftoevoer bij de gascilinder op OFF staat.

Het wordt aanbevolen het apparaat minstens één keer per maand te reinigen en te onderhouden.

## REINIGING

Het "uitbranden" van de pizzaoven na elk gebruik (ongeveer 15 minuten) helpt overtollige etensresten tot een minimum te beperken.

### BUITENKANT

Gebruik een mild reinigingsmiddel of baking soda opgelost in heet water. Bij hardnekkige vlekken kan een niet-schurend schuurmiddel worden gebruikt, spoel daarna goed af met water.

### KUNSTSTOF OPPERVLAKKEN

Reinig met een zachte doek en warm sop. Spoel na met water. Gebruik geen schuurmiddelen, ontvetters of geconcentreerde barbecue-reinigers op kunststof onderdelen.

### PIZZASTEEN

Gebruik een milde zeepoplossing. Bij hardnekkige vlekken kan een niet-schurend schuurmiddel worden gebruikt, spoel daarna goed af met water.

## DE BESTE PIZZA'S WORDEN GEBAKKEN IN EEN COZZE PIZZAOVEN

Voor het beste resultaat heb je een goed deeg en een zeer hete pizzaoven nodig, bij voorkeur ongeveer 400 °C.

Kortom: de pizzaoven moet ZEER heet zijn, want het is de hoge temperatuur die de pizza knapperig en luchtig maakt.

Steek de pizzaoven ruim van tevoren aan voordat je je pizza gaat bakken.

Wat te doen:

Zorg ervoor dat de pizzaoven en de pizzasteen correct zijn geplaatst.

Sluit een gasfles aan op de pizzaoven en zet de oven op de hoogste stand.

Je 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 alleen ter indicatie.

De steen doet er altijd langer over om op te warmen dan de oven zelf en is pas heet genoeg na minimaal 20 minuten verwarmen.

Met een Cozze infraroodthermometer kun je de exacte temperatuur van de steen meten.

Houd er rekening mee dat de opwarmtijd beïnvloed kan worden door wind en buitentemperatuur.

Laat de pizzaoven ongeveer 20 minuten opwarmen. Daarna is hij klaar om de heerlijkste pizza's te bakken.

Wanneer je pizza klaar is om gebakken te worden, schuif je hem voorzichtig op de pizzasteen in de oven met behulp van een pizzaschep.

Draai het vuur terug naar middelmatig, zodat de bovenkant van je pizza niet verbrandt.

Bak tot je pizza knapperig is en de kaas gesmolten.

Haal de pizza voorzichtig uit de oven en leg hem op een snijplank.

Laat je stomend hete pizza even afkoelen voordat je hem snijdt en deelt met je geliefden.

Zet de pizzaoven weer op de hoogste stand en laat hem een paar minuten opwarmen voordat je je volgende pizza bakt.

Geniet van je pizzaoven en bon appétit!

## GARANTIE

De garantie van Cozze omvat het volgende:

### **2 jaar garantie**

- Gasbranders.
- Vlamverdelers, beschermbranders.
- Barbecueroosters.

### **Bovenstaande garantie geldt onder de volgende voorwaarden:**

- Het Cozze-product wordt gebruikt volgens de instructies in de handleiding.
- Het is correct gemonteerd volgens de instructies.
- Het wordt onderhouden en regelmatig schoongemaakt.
- Het wordt afgedekt opgeborgen wanneer de oven niet in gebruik is.
- Cozze winteropslag: Alle houten onderdelen en accessoires van Cozze-producten moeten tijdens de winter binnen worden opgeslagen.
- Het Cozze-product moet worden aangesloten op het juiste type gas.
- Het moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Niet-originele Cozze-onderdelen mogen niet worden geïnstalleerd.
- Het Cozze-product mag niet permanent worden opgeslagen in de buurt van de zee of zwembaden/spa's met chloor.

### **Reiniging:**

Cozze-producten hebben een lange levensduur mits ze na gebruik worden schoongemaakt.

- De branderunit in alle Cozze-ovens is van roestvrij staal en kan indien nodig worden gereinigd met ovenreiniger.
- Het interieur en exterieur van het Cozze-product moeten na gebruik grondig worden schoongemaakt.
- Het binnenwerk van de oven en de pizzasteen moeten na gebruik worden gereinigd met een spons, heet water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat overtollig water en reinigingsmiddel worden verwijderd.
- Barbecueroosters moeten op dezelfde manier worden schoongemaakt met heet water en afwasmiddel of ovenreiniger. (Gebruik geen stalen borstel op het rooster.)
- De roestvrijstalen onderdelen kunnen worden behandeld met Caramba® multispray en een katoenen doek.

# FORNO DE PIZZA A GÁS

## PT – MANUAL DO UTILIZADOR

Congratulations on your purchase of the Cozze GAS PIZZA OVEN.

You have chosen a high-quality product designed to deliver excellent functionality, durability, and style. To ensure many years of safe and enjoyable use, please read and follow this user manual carefully. Proper assembly, maintenance, and use will help keep your Cozze GAS PIZZA OVEN in optimal condition for years to come.

Thank you for choosing Cozze.



**AVISO! PARA SUA SEGURANÇA, UTILIZE APENAS NO EXTERIOR.**

Leia atentamente estas instruções e certifique-se de que o seu forno de pizza está corretamente instalado, montado, mantido e sujeito a assistência de acordo com estas instruções. O não cumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos graves e/ou danos materiais.

Se tiver alguma dúvida relativa à montagem ou funcionamento deste forno de pizza, consulte o seu revendedor, o seu fornecedor de gás, o fabricante ou o agente.

Notas para o utilizador:

UTILIZE APENAS NO EXTERIOR.

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.


AVISO: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR MUITO QUENTES, MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS.

AVISO: NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES DO FORNO DE PIZZA DURANTE A UTILIZAÇÃO, POIS FICAM MUITO QUENTES.

NÃO DESLOQUE O APARELHO DURANTE A UTILIZAÇÃO.

GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

## TECHNICAL INFORMATION

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Notas para o utilizador:**

Leia atentamente as seguintes instruções e certifique-se de que o seu forno de pizza está corretamente instalado, montado e cuidado. O incumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos corporais graves e/ou danos materiais.

Se tiver alguma dúvida relativa à montagem ou utilização, consulte o seu revendedor ou a empresa fornecedora de GPL. O aparelho e a garrafa devem ser colocados numa superfície nivelada e não devem ser utilizados enquanto estiverem acesos.

A substituição da garrafa de gás deve ser realizada afastada de qualquer fonte de ignição.

Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao manusear componentes particularmente quentes.

As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser manipuladas pelo utilizador.

Nota para o consumidor: Guarde para referência futura.

## **UTILIZAÇÃO E CARACTERÍSTICAS**

O forno de pizza é seguro e fácil de usar. Os gases especificados para utilização 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. Certifique-se de que utiliza o forno de pizza apenas com a pressão correta para a qual o aparelho foi concebido.

Uma ventilação adequada é vital para a combustão e para o desempenho eficiente do forno de pizza. Isto garantirá a segurança do utilizador e de outras pessoas na proximidade da área onde o aparelho está a ser utilizado. Nunca utilize o aparelho em locais fechados ou cobertos.

Recomenda-se pré-aquecer a pedra de pizza antes de cozinhar.

**NÃO** utilize a pedra diretamente sobre uma chama aberta.

Evite mudanças extremas de temperatura na pedra. **NÃO** coloque alimentos congelados numa pedra quente.

A pedra é frágil e pode partir-se se for batida ou deixada cair.

A pedra fica muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo após o uso.

**NÃO** arrefeça a pedra com água quando esta estiver quente. Após limpar a pedra com água, seque-a bem antes de a voltar a usar.

As crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem vigilância na área onde o forno está a ser utilizado. Não permita que as crianças se sentem, estejam de pé ou brinquem à volta do forno em qualquer altura.

Nunca permita que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contacto ou fiquem demasiado próximos de qualquer queimador ou superfície quente até arrefecerem. O tecido pode inflamar-se, provocando ferimentos graves.

Para sua segurança pessoal, use roupa adequada. Peças de vestuário largas ou mangas soltas nunca devem ser usadas enquanto utiliza o forno. Alguns tecidos sintéticos são altamente inflamáveis e não devem ser usados durante a cozedura.

Não aqueça recipientes de alimentos fechados, pois a acumulação de pressão pode fazer com que os recipientes rebentem. Ao acender o queimador, esteja sempre muito atento ao que está a fazer.

Não utilize o forno para cozinhar carnes extremamente gordurosas ou outros produtos que possam provocar chamas excessivas.

A temperatura por baixo do forno é elevada. Não coloque o forno sobre uma mesa com toalhas de mesa inflamáveis, plástico ou outros materiais inflamáveis.

AVISO: Ao utilizar o forno, não toque na estrutura exterior, na pedra de cozedura ou nas áreas circundantes, pois estas zonas tornam-se extremamente quentes e podem causar queimaduras. Quando a velocidade do vento for superior a 3 m/s, não utilize o forno de pizza virado contra o vento.

O aparelho foi concebido para utilização apenas no exterior.

Não modifique o aparelho.

Não mova o aparelho enquanto está em uso.

Este aparelho não se destina a ser instalado em barcos ou veículos recreativos.

Desligue o fornecimento de gás no cilindro após a utilização.

Qualquer modificação do produto pode ser perigosa e pode causar ferimentos ou danos materiais.

Qualquer modificação não autorizada do produto invalidará a garantia deste produto.

O produto não deve ter nenhuma obstrução por cima, como árvores, arbustos ou telheiros. Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.

Não deve haver materiais inflamáveis (produtos à base de petróleo, diluentes ou qualquer outro objeto sólido com rótulo de aviso inflamável) num raio de 1 metro à volta do aparelho durante a utilização.

A utilização deste produto em locais fechados pode ser perigosa e está PROIBIDA.



A porta do forno de pizza é uma porta móvel para o seu forno de pizza Cozze de exterior. A utilização desta porta durante o aquecimento pode reduzir o tempo de aquecimento em 20 a 30%.

A porta do forno de pizza DEVE ser removida após o pré-aquecimento de 20 minutos.

A porta do forno de pizza DEVE ser removida quando a temperatura atingir os 650 °C.

Se a temperatura descer, pode voltar a instalar a porta entre a cozedura das pizzas, mas a temperatura do forno nunca deve ultrapassar os 650 °C.

A porta do forno de pizza deve ser colocada no forno de pizza numa superfície nivelada durante a cozedura.

Não coloque a porta do forno de pizza sobre o topo do forno durante a cozedura.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Siga estas instruções cuidadosamente para evitar danificar gravemente o seu forno de pizza e causar ferimentos a si próprio ou a terceiros, bem como danos materiais.

1. Monte o forno de pizza seguindo cuidadosamente as instruções de montagem.
2. Ligue a mangueira de gás ao forno de pizza. Ligue o regulador à mangueira.
3. Ligue o regulador à válvula da botija, seguindo as instruções fornecidas com o regulador.
4. Coloque todos os botões de controlo na posição "OFF" antes de abrir o fornecimento de gás ao aparelho.
5. Utilize o regulador de acordo com as instruções fornecidas com o mesmo.

## INSERÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

Para inserir ou substituir a pilha no seu forno de pizza Cozze, rode o botão de ignição no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até poder ser removido.

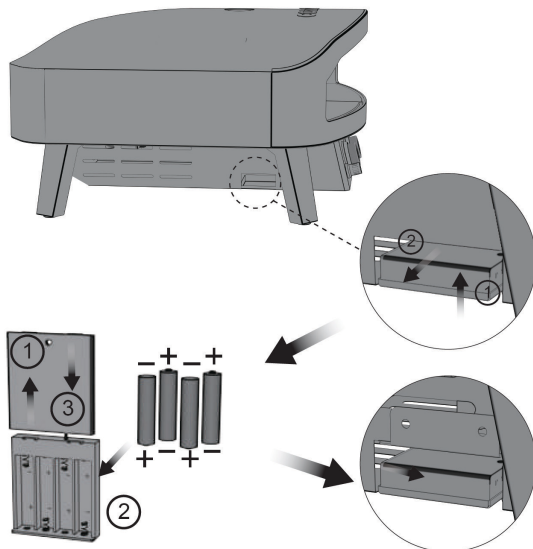
Insira ou substitua a pilha AA de 1,5 V e volte a enroscar o botão de ignição no lugar.

Certifique-se de que os terminais da pilha estão corretamente posicionados.

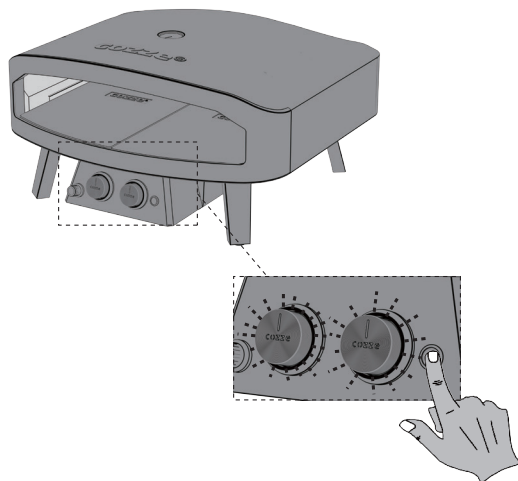


## LUZ LED

PASSO 1: Insira 4 pilhas AA na caixa de pilhas e fixe a caixa firmemente na posição correta.



PASSO 2: Após instalar as pilhas, certifique-se de que o botão de controle está na posição “OFF”. Prima o botão de ignição para ligar a luz LED — esta acenderá a branco. Rode o botão de controle no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e a luz LED mudará para vermelho.



## ACENDER O SEU FORNO DE PIZZA

1. Ligue a garrafa de gás ao forno de pizza seguindo as instruções fornecidas com o regulador.
2. Rode o botão de controlo para a posição "OFF".
3. Ligue o fornecimento de gás na garrafa ou no interruptor do regulador seguindo as instruções de ligação e operação do regulador. Verifique a ligação da garrafa ao regulador e a ligação da mangueira à entrada de gás do forno de pizza quanto a fugas usando água com sabão. Qualquer fuga será visível sob a forma de bolhas na área afetada.
4. Se for detetada fuga, não utilize o forno de pizza. Consulte o seu fornecedor de gás ou de fornos de pizza para obter aconselhamento. Para acender o queimador, pressione o botão de controlo e mantenha-o pressionado enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição "Full rate", e pressione o botão de ignição. Isto acenderá o queimador. Verifique se o queimador está aceso. Se não acender, repita o processo.
5. Se o queimador não acender após duas tentativas, desligue a torneira de gás ("OFF") e aguarde 5 minutos antes de tentar novamente a sequência de ignição.
6. Quando o queimador estiver aceso, a intensidade da chama pode ser ajustada pressionando e rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para qualquer posição entre "full" e "low rate".
7. Após o forno estar aquecido para uso, a temperatura deve ser reduzida durante a cozedura. O forno emite muito calor, pelo que é necessário ajustar a temperatura à adequada para cozer pizzas.
8. Para desligar o forno de pizza, rode a válvula da garrafa ou o interruptor do regulador para a posição "OFF" de acordo com as instruções do regulador. Assim que os queimadores se extinguirem, rode todos os botões de controlo para a posição "OFF".

Aviso: Se o queimador não acender, rode o botão de controlo para "OFF" (sentido dos ponteiros do relógio) e desligue também a válvula da garrafa. Aguarde cinco minutos antes de tentar acender novamente utilizando a sequência de ignição. Ou substitua as pilhas AA.

Após a utilização, feche o fornecimento de gás, desligando o interruptor no regulador ("OFF") ou rodando a válvula da garrafa para "OFF".

Em caso de retrocesso da chama enquanto o aparelho estiver em funcionamento, rode o botão de controlo, a válvula da garrafa e o interruptor do regulador para "OFF". Aguarde 5 minutos antes de tentar reacender o aparelho.

Se o problema persistir após reacender, consulte o seu fornecedor de gás, a loja onde comprou o forno de pizza, ou um técnico de gás qualificado para assistência ou reparação. Nunca tente resolver o problema sozinho, pois isso pode resultar em ferimentos graves e/ou danos materiais.

Limpe o aparelho de qualquer excesso de gordura, antes de o guardar, com um pano húmido e uma solução suave de detergente como agente de limpeza.

Guarde o aparelho num ambiente limpo e seco.

Não armazene a sua garrafa de gás em interiores. Guarde-a numa área bem ventilada e afastada da luz solar direta.

## LIGAR A GARRAFA DE GÁS AO APARELHO

Este aparelho é adequado apenas para utilização com gás butano ou propano de baixa pressão e deve estar equipado com o regulador de baixa pressão apropriado através de uma mangueira flexível.

A mangueira deve ser fixada ao regulador e ao aparelho com braçadeiras/porcas.

Este forno de pizza está configurado para funcionar com:

regulador de 28–30 mbar para gás butano,

regulador de 37 mbar para gás propano,

regulador para misturas de butano/propano a 28–30 mbar.

Use um regulador adequado, certificado segundo a norma BSEN 16129:2013.

Consulte o seu fornecedor de GPL para obter informações sobre um regulador adequado para a garrafa de gás.

Realize um teste de fugas com água com sabão antes de usar o forno de pizza.

## COMO VERIFICAR FUGAS

Prepare 60–90 ml de solução para deteção de fugas, misturando 1 parte de detergente da loiça com 3 partes de água.

Certifique-se de que a válvula de controlo está em posição “OFF”.

Ligue o regulador à garrafa e a válvula ON/OFF ao queimador, garanta que as ligações estão seguras e depois abra o gás.

Pincele a solução com sabão sobre a mangueira e todas as uniões.

Se surgirem bolhas, existe uma fuga que deve ser reparada antes de utilizar o forno.

Volte a testar após corrigir a falha.

Feche o gás na garrafa após o teste.

Se a fuga não puder ser reparada, não tente resolvê-la você mesmo — consulte o seu fornecedor de gás.

Em caso de fuga de gás, feche imediatamente o fornecimento de gás.

## REGULADOR E MANGUEIRA

Utilize apenas reguladores e mangueiras aprovados para GPL nas pressões indicadas (ver informações técnicas).

A vida útil estimada do regulador é de 10 anos. Recomenda-se a substituição do regulador dentro de 10 anos após a data de fabrico.

A utilização de regulador ou mangueira incorretos é perigosa; verifique sempre se tem os itens adequados antes de usar o aparelho.

A mangueira deve cumprir a norma relevante do país de utilização. O comprimento da mangueira deve ser 1,5 metros (máximo).

Mangueiras gastas ou danificadas devem ser substituídas.

Assegure-se de que a mangueira não está obstruída, torcida, nem em contacto com qualquer parte do forno de pizza, exceto na ligação.

A mangueira deve cumprir a norma EN16436.

A mangueira não deve estar torcida ou dobrada quando ligada à garrafa de gás.

Tubos flexíveis de metal ou borracha usados para ligar o aparelho à garrafa de GPL devem ser substituídos dentro dos intervalos prescritos e de acordo com as normas nacionais em vigor.

Nenhuma parte da mangueira deve tocar em qualquer parte do aparelho.

O forno de pizza pode ser usado com uma mangueira de gás com rosca de ¼" ou uma mangueira de gás com bico e braçadeira.

Certifique-se de que a rosca e/ou a braçadeira estão bem apertadas e que não existem fugas!

Dica: Ao ligar uma mangueira de gás com braçadeira, recomenda-se colocar a mangueira em água quente e aplicar um pouco de detergente da loiça no interior da mangueira, facilitando a ligação ao conector.

## ARMAZENAMENTO DO APARELHO

O armazenamento do aparelho em interiores só é permitido se a garrafa estiver desligada e removida do aparelho.

Quando o aparelho não for utilizado durante algum tempo, deve ser armazenado na embalagem original, num ambiente seco e livre de pó.

## GARRAFA DE GÁS

O aparelho pode ser utilizado com garrafas de gás entre 4,5 kg e 15 kg de butano ou 3,9 kg e 13 kg de propano.

A garrafa de gás não deve ser deixada cair ou manuseada de forma brusca!

Se o aparelho não estiver em uso, a garrafa deve ser desligada.

Coloque a tampa de proteção na garrafa após a sua desconexão.

As garrafas devem ser armazenadas no exterior, em posição vertical e fora do alcance das crianças.

A garrafa nunca deve ser armazenada em locais onde a temperatura possa ultrapassar 50°C.

Não armazene a garrafa perto de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição.

PROIBIDO FUMAR.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**ATENÇÃO:** Toda a limpeza e manutenção deve ser realizada quando o forno de pizza estiver frio e com o fornecimento de combustível desligado na garrafa de gás.

Recomenda-se limpar e efetuar manutenção ao aparelho pelo menos uma vez por mês.

## LIMPEZA

“Queimar” o forno de pizza após cada utilização (aprox. 15 minutos) ajudará a manter ao mínimo os resíduos alimentares em excesso.

### **SUPERFÍCIE EXTERIOR**

Use detergente suave ou bicarbonato de sódio com solução de água quente. Um pó de limpeza não abrasivo pode ser utilizado em manchas difíceis, depois enxague com água.

### **SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO**

Lave com um pano macio e uma solução de água com sabão quente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um produto de limpeza concentrado para churrasqueiras nas partes de plástico.

### **PEDRA DE PIZZA**

Use uma solução suave de água com sabão. Um pó de limpeza não abrasivo pode ser utilizado em manchas difíceis, depois enxague com água.

## AS MELHORES PIZZAS SÃO ASSADAS NUM FORNO DE PIZZA COZZE

Para obter os melhores resultados, precisa de uma boa massa e de um forno de pizza muito quente, de preferência cerca de 400 °C. Em resumo, o forno de pizza deve estar muito quente, porque é a alta temperatura que torna a pizza crocante e arejada.

Acenda o forno de pizza com bastante antecedência antes de cozer a sua pizza.

Certifique-se de que o forno de pizza e a pedra para pizza estão corretamente posicionados. Ligue uma garrafa de gás ao forno de pizza e ligue-o na temperatura mais alta. O seu forno de pizza Cozze tem três queimadores no total, dois nas laterais e um na parte de trás do forno. Verifique se todos os três estão acesos.

O termómetro indica a temperatura no forno e serve apenas como referência. A pedra demorará sempre mais tempo a aquecer do que o próprio forno e só estará suficientemente quente após pelo menos 20 minutos de aquecimento. Um termómetro infravermelhos Cozze pode ser usado para determinar a temperatura exata da pedra. Tenha em atenção que o tempo de aquecimento pode ser afetado pelo vento e pela temperatura exterior.

Deixe o forno de pizza aquecer durante cerca de 20 minutos. Depois estará pronto para cozer as pizzas mais deliciosas.

Quando a sua pizza estiver pronta para ser cozida, empurre-a suavemente para dentro do forno sobre a pedra usando uma pá para pizza. Reduza o calor para médio, para que a parte superior da pizza não queime, até que a pizza esteja crocante e o queijo tenha derretido.

Retire cuidadosamente a pizza do forno e coloque-a numa tábua de cortar. Deixe a sua pizza fumegante arrefecer ligeiramente antes de a cortar e partilhar com os seus entes queridos.

Volte a colocar o forno de pizza na temperatura mais alta e deixe-o aquecer alguns minutos antes de cozer a próxima pizza.

Aproveite o seu forno de pizza Cozze e bom apetite! Aproveite o seu forno de pizza e bom apetite!

## GARANTIA

A garantia da Cozze inclui o seguinte:

### Garantia de 2 anos

- Queimadores a gás.
- Defletores de chama, protetores de queimadores.
- Grelhas de churrasco..

### A garantia acima está sujeita às seguintes condições:

- O produto Cozze deve ser utilizado de acordo com as instruções do manual de utilizador.
- Deve ser devidamente montado de acordo com as instruções.
- Deve ser mantido e limpo com frequência.
- Deve ser guardado coberto com uma capa quando o forno não estiver a ser utilizado.
- Armazenamento de inverno Cozze: todas as partes em madeira e acessórios dos produtos Cozze devem ser armazenados em interiores durante o inverno.
- O produto Cozze deve estar ligado ao tipo de gás correto.
- Deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Peças não originais da Cozze não devem ser instaladas no produto Cozze.
- O produto Cozze não deve ser armazenado como componente permanente perto do mar, piscinas ou spas contendo cloro.

### Limpeza:

Os produtos Cozze têm uma longa vida útil desde que o forno seja limpo após cada utilização.

- A unidade do queimador em todos os fornos Cozze é em aço inoxidável e pode ser limpa com produto de limpeza de fornos, se necessário.
- O interior e o exterior do produto Cozze devem ser limpos cuidadosamente após cada utilização.
- O interior do forno e a pedra para pizza devem ser limpos após a utilização com uma esponja, água quente e detergente da loiça. Certifique-se de remover o excesso de água e detergente após a limpeza.
- As grelhas de churrasco devem ser limpas da mesma forma, com água quente e detergente da loiça ou produto de limpeza de forno. (Não utilizar escova de aço na grelha).
- As partes em aço inoxidável podem ser lubrificadas com Caramba® multispray e um pano de algodão.

# GAASI PITSAAHI

## ET – KASUTUSJUHEHD

Congratulations on your purchase of the Cozze GAS PIZZA OVEN.

You have chosen a high-quality product designed to deliver excellent functionality, durability, and style. To ensure many years of safe and enjoyable use, please read and follow this user manual carefully. Proper assembly, maintenance, and use will help keep your Cozze GAS PIZZA OVEN in optimal condition for years to come.

Thank you for choosing Cozze.



**HOIATUS! TEIE OHUTUSE TAGAMISEKS KASUTAGE AINULT ÖUES.**

Lugege neid juhiseid hoolikalt ja veenduge, et teie pitsaahi on korrektselt paigaldatud, kokku pandud, hooldatud ja teenindatud vastavalt käesolevatele juhistele. Nende juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi ja/või varalist kahju.

Kui teil on küsimusi selle pitsaahju kokkupaneku või kasutamise kohta, pöörduge oma edasimüüja, gaasitarneettevõtte, tootja või esindaja poole.

Märkused kasutajale:

KASUTADA AINULT ÖUES.

LUGEGE JUHISED ENNE SEADME KASUTAMIST.

HOIATUS: LIGIPÄÄSETAVAD OSAD VÕIVAD OLLA VÄGA KUUMAD, HOIDKE VÄIKSED LAPSED EEMALE.

HOIATUS: ÄRGE PUUTUGE PITSAAHJU PINDA KASUTAMISE AJAL, KUNA SEE MUUTUB VÄGA KUUMAKS.

ÄRGE LIIGUTAGE SEADMET KASUTAMISE AJAL.

SÄILITAGE TULEVIKUS VIIDETEK.S.

## TEHNILINE TEAVE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Märkused kasutajale:**

Lugege järgmisi juhiseid hoolikalt ja veenduge, et teie pitsiahju oleks õigesti paigaldatud, kokku pandud ja hooldatud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi ja/või varakahju. Kui teil on küsimusi, mis puudutavad kokkupanekut või kasutamist, pöörduge oma edasimüüja või LPG ettevõtte poole. Seade ja balloon peavad olema asetatud tasasele pinnale ning neid ei tohi kasutada põlemise ajal. Gaasiballooni vahetamine tuleb läbi viia eemal igasugustest süüteallikatest. Soovitatav on kasutada kaitsekindaid eriti kuumade komponentide käsitlemisel. Tootja või tema esindaja poolt pitseeritud osi ei tohi kasutaja muuta ega käsitseda.

Märkus tarbijale: Säilitage edaspidiseks viiteks.

## **KASUTUS JA OMADUSED**

Pitsaahi on ohutu ja lihtne kasutada. Kasutatavad gaasid on butaan 28 kuni 30 mbar juures, propaan 37 mbar juures, butaani/propaani segud 30 mbar, butaani/propaani segud 37 mbar ja butaani/propaani segud 50 mbar juures. Palun veendu, et kasutad oma pitsaahju ainult selleks ettenähtud rõhul.

Piisav ventilatsioon on oluline pitsaahju põlemise ja tõhusa töö tagamiseks. See tagab kasutaja ja ümbritsevate inimeste ohutuse. Seadet ei tohi kunagi kasutada kinnises või kaetud ruumis.

Soovitame pitsa kivi eelkuumutada enne pitsa küpsetamist.

ÄRA kasuta kivi lahtise leegi kohal.

Välgi äärmuslikke temperatuurimuutusi kivile. ÄRA pane külmutatud toite kuumale kivile.

Kivi on habras ja võib katki minna, kui seda lüüa või maha kukutada.

Kivi muutub kasutamise ajal väga kuumaks ja jääb kuumaks pikaks ajaks pärast kasutamist.

ÄRA jahuta kivi veega, kui see on kuum. Pärast kivi puhastamist veega kuivata see enne järgmist kasutuskorda.

Lapsi ei tohi jätta üksi ega järelevalveta piirkonda, kus ahju kasutatakse. Lapsi ei tohi lubada ahju ümber istuda, seista ega mängida.

Ära lase riietel ega muudel tuleohtlikel materjalidel puutuda kokku põletite või kuumade pindadega, enne kui need on jahtunud. Riie võib süttida ja põhjustada tõsiseid vigastusi.

Isikliku ohutuse tagamiseks kannu sobivaid riideid. Liiga avaraid rõivaid ega varrukaid ei tohiks ahju kasutamise ajal kanda. Mõned sünteetilised kangad on väga tuleohtlikud ega sobi toidu valmistamisel kandmiseks.

Ära kuumuta suletud toidupakendeid, sest rõhu kogunemine võib need plahvatama panna. Põletit süüdates pööra alati tähelepanu sellele, mida sa teed.

Ära kasuta ahju äärmiselt rasvaste liha- või muude toodete küpsetamiseks, mis põhjustavad liigseid leeke.

Ahju all olev temperatuur on kõrge. Ära aseta ahju lauale, millel on kergesti süttiv laudlina, plastik või muud tuleohtlikud materjalid.

**HOIATUS:** Ahju kasutamisel ära puuduta välimist korpust, kivist küpsetusplaati ega selle ümbrust, sest need muutuvad väga kuumaks ja võivad põhjustada põletusi. Kui tuule kiirus ületab 3 m/s, ära kasuta pitsaahju tuule suunas.

Seade on mõeldud ainult välitingimustes kasutamiseks.

Ära muuda seadet.

Ära liiguta seadet, kui see on kasutuses.

Seade ei ole mõeldud paigaldamiseks laeval ega elamissõidukisse.

Sulge gaasivoolik gaasiballoonil pärast kasutamist.

Igasugused muudatused tootel võivad olla ohtlikud ja põhjustada vigastusi või varalist kahju.

Igasugune loata muudatus tühistab toote garantii.

Toode ei tohi asuda mingisuguse katte all (nt puud, põõsad, varikatused). Seade peab olema kasutamise ajal eemal kõigist süttivatest materjalidest.

Seadme ümbruses ei tohi olla ühtegi süttivat materjali (naftapõhised tooted, lahusid või muud tahked esemed, millel on tuleohtlikkuse hoiatusmärgis) 1 meetri raadiuses kasutamise ajal.

Selle toote kasutamine kinnistes ruumides võib olla ohtlik ja on KEELATUD.



Pitsaahju uks on liikuv uks sinu Cozze pitsaahjule välitingimustes. Selle ukse kasutamine kuumutamise ajal võib lühendada soojenemisaega 20–30%.

Pitsaahju uks TULEB eemaldada pärast 20 minutit eelkuutamist.

Pitsaahju uks TULEB eemaldada, kui temperatuur saavutab 650 °C. Kui temperatuur langeb, võid ukse taas paigaldada pitsade küpsetuste vahepeal, kuid ahju temperatuur ei tohi kunagi ületada 650 °C.

Pitsaahju uks peab küpsetamise ajal olema paigaldatud ahju ette tasasele pinnale. Ära aseta pitsaahju ust ahju peale küpsetamise ajal.

## JUHISED KASUTAMISEKS

Järgi neid juhiseid hoolikalt, et vältida pitsaahju tõsist kahjustamist ja vigastuste või varalise kahju tekkimist.

1. Kokku pane pitsaahi, järgides hoolikalt kokkupaneku juhiseid.
2. Ühenda gaasivoolik pitsaahjuga. Ühenda regulaator voolikuga.
3. Ühenda regulaator ballooni ventiiliga, järgides regulaatori juurde kuuluvaid juhiseid.
4. Keera kõik juhtnupud asendisse "OFF" enne, kui lülitad gaasivarustuse seadmele sisse.
5. Kasuta regulaatorit vastavalt regulaatori kasutusjuhendis toodud juhistele.

## PISTIKU SISSETÖSTMINE JA VAHETAMINE

Et sisestada või vahetada patarei oma Cozze pitsaahjus, keera süütenupp vastupäeva, kuni see on eemaldatav.

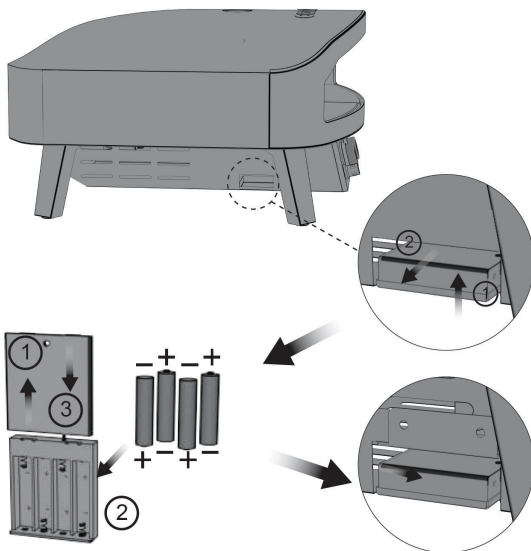
Sisesta või vaheta 1,5 V AA patarei ja keera süütenupp tagasi oma kohale.

Veendu, et patarei klemmid oleksid õigesti paigaldatud.

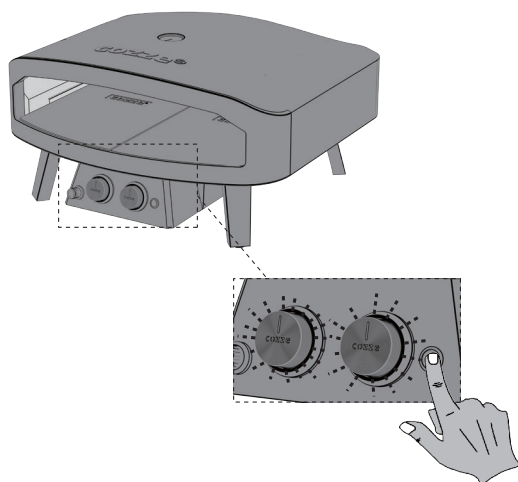


## LED-TULI

SAMM 1: Sisesta 4 AA patareid patareikarpi, seejärel kinnita patareikarp kindlalt õigesse asendisse.



SAMM 2: Pärast patareide paigaldamist veendu, et juhtnupp on asendis "OFF". Vajuta süüdet, et LED-tuli sisse lülitada — see süttib valgena. Keera juhtnuppu vastupäeva ja LED-tuli muutub punaseks. Kui oled lõpetanud, vajuta süüdet uuesti, et LED-tuli välja lülitada.



## PITSAAHJU SÜÜTAMINE

1. Ühenda gaasiballoon pitsaahjuga vastavalt regulaatori kasutusjuhendis toodud juhistele.
2. Keera juhtnupp asendisse "OFF".
3. Lülita gaas sisse ballooni või regulaatori lülitist, järgides regulaatori ühendamise ja kasutamise juhiseid. Kontrolli ballooni ja regulaatori ühendust ning vooliku ühendust pitsaahju sisselaskeavaga, kasutades lekete avastamiseks seebivett. Iga leke ilmub mullidena lekke piirkonnas. Kui leket leitakse, ära kasuta pitsaahju. Pöördu nõu saamiseks oma gaasi- või pitsaahjumüüja poole.
4. Põleti süütamiseks vajuta juhtnupp alla ja hoia all, samal ajal keerates seda vastupäeva asendisse "Full rate" ning vajuta süütenuppu. See süütab põletit. Kontrolli, et põleti on süttinud. Kui põleti ei sütti, korda protsessi.
5. Kui põleti ei ole süttinud kahe katse järel, keera gaasikraan asendisse "OFF" ja oota 5 minutit enne süütamisjärjestuse uuesti proovimist.
6. Kui põleti on süttinud, saab põlemiskiirust reguleerida, vajutades juhtnuppu alla ja keerates seda vastupäeva ükskõik millisesse asendisse täieliku ja madala kiiruse vahel.
7. Pärast ahju kuumutamist kasutamiseks tuleks küpsetamise ajal temperatuuri alandada. Ahi eraldab palju soojust ja seetõttu tuleb temperatuuri reguleerida õigele küpsetamistemperatuurile.
8. Pitsaahju väljalülitamiseks keera ballooni klapi käepide või regulaatori lüliti asendisse "OFF", järgides regulaatori juhiseid. Kui leegid on kustunud, keera kõik juhtnupud asendisse "OFF".

Hoiatus: Kui põleti ei sütti, keera juhtnupp (päripäeva) asendisse "OFF" ja keera ka ballooni klapp kinni. Oota viis minutit enne uuesti süütamisjärjestuse proovimist. Või vaheta AA patareid.

Pärast kasutamist sule gaasivarustus, keerates regulaatori lüliti asendisse "OFF" või keerates ballooni klapi asendisse "OFF".

Tagasilöögi korral, kui seade on kasutuses, keera juhtnupp, ballooni klapp ja regulaatori lüliti asendisse "OFF". Oota 5 minutit enne uuesti süütamist. Kui probleem pärast uuesti süütamist jätkub, pöördu abi saamiseks oma gaasimüüja, poe või kvalifitseeritud gaasitehniku poole. Ära püüa probleemi ise lahendada, kuna see võib põhjustada tõsiseid vigastusi ja/või varakahju.

Enne hoiulepanekut puhasta seade üleliigsest rasvast, kasutades niisket lappi ja kergelt pesuvahendilahust puhastusainena.

Hoia seadet puhtas ja kuivas keskkonnas.

Ära hoia gaasiballooni siseruumides. Hoia seda hästi ventileeritavas kohas, eemal otsesest päikesevalgusest.

## GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE SEADMEGA

See seade sobib ainult madalsurvega butaani või propaanigaasile ning tuleb ühendada sobiva madalsurve regulaatoriga, kasutades painduvat voolikut. Voolik tuleb kinnitada regulaatori ja seadme külge voolikuklambrite või -mutritega. See pitsaahi on seadistatud töötama 28–30 mbar regulaatoriga butaanigaasi korral, 37 mbar regulaatoriga propaanigaasi korral ning 28–30 mbar regulaatoriga butaani/propaani segu korral. Kasutage sobivat regulaatorit, mis on sertifitseeritud vastavalt standardile BSEN 16129:2013. Sobiva regulaatori kohta gaasiballooni jaoks küsige oma LPG edasimüüjalt.

Enne pitsaahju kasutamist tehke lekkeproov seebiveega.

## LEKETE KONTROLLIMINE

Valmistage 2–3 untsi lekkeavastamise lahust, segades ühe osa nõudepesuvahendit kolme osa veega.

Veenduge, et juhtventiil on asendis "OFF".

Ühendage regulaator ballooniga ja ON/OFF klapp põletiga, kontrollige, et ühendused on kindlad, seejärel keerake gaas sisse.

Kandke seebilahus voolikule ja kõigile ühenduskohtadele. Kui tekivad mullid, on tegemist lekkega, mis tuleb enne kasutamist kõrvaldada.

Pärast vea parandamist testige uuesti. Pärast testimist keerake gaas ballooni juurest välja.

Kui tuvastatud leket ei õnnestu kõrvaldada, ärge püüdke seda ise parandada, vaid pöörduge oma gaasimüüja poole.

Gaasilekke korral keerake gaasivarustus välja.

## REGULAATOR JA VOOLIK

Kasutage ainult LPG jaoks heaks kiidetud regulaatoreid ja voolikuid eespool nimetatud rõhkudel (vt tehniline teave). Regulaatori eluiga on hinnanguliselt 10 aastat. Soovitav on regulaator vahetada 10 aasta jooksul alates tootmiskuupäevast.

Vale regulaatori või vooliku kasutamine on ohtlik; kontrollige alati enne seadme kasutamist, et teil on õiged osad.

Kasutatav voolik peab vastama kasutusriigi standarditele. Vooliku pikkus peab olema maksimaalselt 1,5 meetrit. Kulunud või kahjustatud voolik tuleb välja vahetada.

Veenduge, et voolik ei oleks takistatud, kokku surutud ega puutuks kokku ühegi pitsaahju osaga peale ühenduse.

Voolik peab vastama standardile EN16436.

Voolik ei tohi olla keerdu keeratud ega kokku surutud, kui see on gaasiballooni külge ühendatud.

Seadet LPG ballooniga ühendamiseks kasutatav metall- või kummivoolik tuleb vahetada ettenähtud intervallide järgi ja vastavalt riiklikele eeskirjadele.

Ükski osa voolikust ei tohi puutuda seadme ühegi osaga kokku.

Pitsaahju saab kasutada kas ¼" keermega gaasivoolikuga või nipliga ja voolikuklambriga gaasivoolikuga.

Veenduge, et keere ja/või klamber on kindlalt pingutatud ja et ühendustes lekkeid ei esine!

Kui kinnitate gaasivooliku voolikuühenduse külge voolikuklambriga, on soovitatav asetada

voolik kuuma vette ja kanda vooliku siseküljele veidi nõudepesuvahendit, mis teeb ühendamise lihtsamaks.

## SEADME LADUSTAMINE

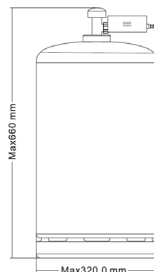
Seadme siseruumides hoidmine on lubatud ainult siis, kui balloon on lahti ühendatud ja seadme eemaldatud. Kui seadet ei kasutata pikemat aega, tuleb seda hoida originaalpakendis kuivas ja tolmuvas keskkonnas.

## GAASIBALLOON

Seadet saab kasutada butaaniballoonidega kaaluga 4,5–15 kg ja propaaniballoonidega kaaluga 3,9–13 kg. Gaasiballooni ei tohi maha kukutada ega karmilt käsitseda! Kui seadet ei kasutata, tuleb balloon lahti ühendada. Pärast ballooni lahtiühendamist paigaldage kaitsekork tagasi.

Balloonid tuleb hoida õues püstises asendis ja laste käeulatuses eemal. Balloone ei tohi kunagi hoida kohas, kus temperatuur võib tõusta üle 50 °C.

Ärge hoidke balloone leekide, pilootleekide ega muude süüteallikate läheduses. ÄRGE SUITSETAGE.



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

ETTEVAATUST: Kogu puhastamine ja hooldus tuleb läbi viia siis, kui pitsaahi on jahtunud ja kütusevarustus on gaasiballooni juurest välja lülitatud.

Soovitav on seadet puhastada ja hooldada vähemalt kord kuus.

## PUHASTAMINE

Pitsaahju "läbi põletamine" pärast igat kasutuskorda (umbes 15 minutit) hoiab ära liigse toidujääkide kogunemise.

### VÄLISPINNAD

Kasutage kergest pesuvahendit või söögisoodat ja kuuma vee lahust. Kangekaelsete plekkide puhul võib kasutada mitteabrsiivset puhastuspulbrit, seejärel loputage veega.

### PLASTIKPINNAD

Peske pehme lapi ja kuuma seebiveega. Loputage veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, rasvaärastajaid ega kontsentreeritud grillipuhastusvahendeid plastosadel.

### PITSATELLIS (kivi)

Kasutage kergest seebivee lahust. Kangekaelsete plekkide puhul võib kasutada mitteabrsiivset puhastuspulbrit, seejärel loputage veega.

## PARIMAD PITSAD KÜPSETATAKSE COZZE PITSAAHJUS

Parimate tulemuste saavutamiseks on vaja head tainast ja väga kuuma pitsaahju, eelistatavalt umbes 400 °C.

Lühidalt öeldes peab pitsaahi olema VÄGA kuum, sest just kõrge temperatuur muudab pitsa krõbedaks ja õhuliseks.

Süüta pitsaahi aegsasti enne pitsa küpsetamist.

Mida teha:

Veendu, et pitsaahi ja pitsa kivi on õigesti paigutatud. Ühenda gaasiballoon pitsaahjuga ja käivita ahi kõrgeimal temperatuuril. Sinu Cozze pitsaahjus on kokku kolm põletit – kaks külgedel ja üks ahju tagaosas.

Kontrolli, et kõik kolm oleksid süttinud.

Termomeeter näitab ahju temperatuuri ja on ainult juhiseks.

Kivi kuumeneb alati aeglasemalt kui ahi ise ja on piisavalt kuum alles pärast vähemalt 20 minutit kuumutamist.

Kivi täpse temperatuuri määramiseks võib kasutada Cozze infrapuna-termomeetrit.

Arvesta, et soojenemisaega võivad mõjutada tuul ja välistemperatuur.

Lase pitsaahjul soojeneda umbes 20 minutit. Seejärel on see valmis kõige maitsvamate pitsade küpsetamiseks.

Kui sinu pitsa on küpsetamiseks valmis, lükka see õrnalt pitsa kivile, kasutades pitsalabidat.

Keera kuumus keskmiseks, et pitsa pealmine osa ära ei põleks.

Küpseta seni, kuni pitsa on krõbe ja juust on sulanud.

Võta pitsa ettevaatlikult ahjust välja ja asetä lõikelauale.

Lase oma tulikuumal pitsal veidi jahtuda enne lõikamist ja lähedastega jagamist.

Keera pitsaahi uuesti kõrgeimale temperatuurile ja lase paar minutit seista enne järgmise pitsa küpsetamist.

Naudi oma pitsaahju ja head isu!

## GARANTII

Cozze garantii sisaldab järgmist:

### 2-aastane garantii

- Gaasipõletid.
- Leegikaitsed, põletite kaitseks.
- Grillrestid.

### Ülaltoodud garantii kehtib järgmistel tingimustel:

- Cozze toodet kasutatakse vastavalt kasutusjuhendis toodud juhiste.
- See on õigesti kokku pandud vastavalt juhistele.
- Seda hooldatakse ja puhastatakse regulaarselt.
- Seda hoitakse kaetuna kattega, kui ahi ei ole kasutuses.
- Cozze talvine hoiustamine: kõik puidust osad ja Cozze toodete tarvikud tuleb talveks hoiustada siseruumides.
- Cozze toode peab olema ühendatud õige tüüpi gaasiga.
- See peab paiknema tasasel ja kindlal pinnal.
- Originaal-Cozze osad ei tohi asendada mitteoriginaalsete osadega.
- Cozze toodet ei tohi püsivalt hoiustada mere, basseinide ega kloori sisaldavate spade läheduses.

### Puhastamine:

Cozze toodetel on pikk kasutusiga, kui neid puhastatakse pärast igat kasutuskorda.

- Kõikide Cozze ahjude põletusüksused on roostevabast terasest ja vajadusel saab neid puhastada ahjupuhastusvahendiga.
- Cozze toote sisemust ja välispinda tuleb pärast kasutamist hoolikalt puhastada.
- Ahju sisemust ja pitsakivi tuleb puhastada käsna, kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Pärast puhastamist eemalda kindlasti liigne vesi ja pesuvahend.
- Grillrestid tuleb puhastada samal viisil kuuma vee ja nõudepesuvahendi või ahjupuhastusvahendiga. (Ära kasuta restil terasharja.)
- Roostevabast terasest osi võib õlitada Caramba® multispreiga ja puuvillase lapiga.

# KAASU PIZZAUNNI

## FI – KÄYTTÖOHJE

Onnittelut Cozze KAASU-PIZZAUNIN ostosta.

Olet valinnut korkealaatuisten tuotteiden, joka on suunniteltu tarjoamaan erinomaista toimivuutta, kestävyyttä ja tyyliä. Varmistaaksesi monien vuosien turvallisen ja miellyttävän käytön, lue tämä käyttöohje huolellisesti ja noudata sitä tarkasti. Oikea kokoaminen, huolto ja käyttö auttavat pitämään Cozze KAASU-PIZZAUNININ erinomaisessa kunnossa vuosien ajan.

Kiitos, että valitsit Cozze-tuotteen.



### **VAROITUS! TURVALLISUUTESI VUOKSI KÄYTÄ VAIN ULKONA.**

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja varmista, että pizza-uuni on asennettu, koottu, huollettu ja ylläpidetty näiden ohjeiden mukaisesti. Ohjeiden laiminlyönti voi johtaa vakaviin henkilövammoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Jos sinulla on kysyttävää tämän pizza-uunin kokoamisesta tai käytöstä, ota yhteyttä jälleenmyyjään, kaasuntoimittajaan, valmistajaan tai valtuutettuun huoltajaan.

Huomautuksia käyttäjälle:

**KÄYTÄ VAIN ULKONA.**

**LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.**

**VAROITUS: SAATAVILLA OLEVAT OSAT VOIVAT OLLA HYVIN KUUMIA, PIDÄ PIENET LAPSET LOITOLLA.**

**VAROITUS: ÄLÄ KOSKETA PIZZAUNIN PINTOJA SEN KÄYTÖN AIKANA, NE TULEVAT HYVIN KUUMIKSI.**

**ÄLÄ SIIRRÄ LAITETTA SEN KÄYTÖN AIKANA.**

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TULEVAAN KÄYTTÖÄ VARTEN..**

## TEKNISET TIEDOT

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

## Huomautuksia käyttäjälle:

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja varmista, että pizza-uuni on asennettu, koottu ja huollettu oikein. Ohjeiden laiminlyönti voi johtaa vakaviin henkilövammoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai käytöstä, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai LPG-kaasuyhtiöön. Laite ja sylinteri on sijoitettava tasaiselle alustalle eikä niitä saa käyttää tulen palaessa.

Kaasusylinterin vaihto on suoritettava kaukana sytytyslähteistä.

Suosittelaaan käyttämään suojakäsineitä erityisen kuumia osia käsiteltäessä.

Valmistajan tai hänen edustajansa tiivistämiä osia ei saa käyttäjän toimesta muuttaa.

Huomio kuluttajalle: Säilytä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

## KÄYTTÖ JA OMINAISUUDET

Pizza-uuni on turvallinen ja helppokäyttöinen. Sallittuja kaasuja ovat butaani paineella 28–30 mbar, propaani 37 mbar, butaani/propaani-seokset 30 mbar, butaani/propaani-seokset 37 mbar ja butaani/propaani-seokset 50 mbar. Varmista, että käytät pizza-uunia vain sille tarkoitetulla paineella.

Riittävä ilmanvaihto on välttämätöntä palamisen ja uunin tehokkuuden takaamiseksi. Tämä varmistaa käyttäjän ja lähiympäristön turvallisuuden. Älä koskaan käytä laitetta suljetussa tilassa.

Suosittelaaan esilämmittämään pizzakivi ennen paistamista.

ÄLÄ käytä kiveä avotulen päällä.

Vältä äkillisiä lämpötilanvaihteluita kivessä. ÄLÄ aseta pakastettuja ruokia kuuman kiven päälle.

Kivi on herkkä ja voi rikkoutua iskusta tai putoamisesta.

Kivi kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi ja pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen.

ÄLÄ jäähdytä kiveä vedellä sen ollessa kuuma. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kivi ennen käyttöä.

Lapsia ei saa jättää yksin uunin läheisyyteen käytön aikana. Älä anna lasten istua, seistä tai leikkiä uunin ympärillä milloinkaan.

Älä koskaan anna vaatteiden tai muiden syttyvien materiaalien koskettaa tai olla liian lähellä polttimia tai kuumia pintoja, ennen kuin ne ovat jäähtyneet. Kankaat voivat syttyä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja.

Turvallisuussyistä käytä asianmukaista vaateetusta. Väljät vaatteet tai hihat eivät sovi uunia käytettäessä. Jotkut synteettiset kankaat ovat erittäin syttyviä, eikä niitä tule käyttää ruoanlaitossa.

Älä kuumenna avaamattomia ruokapakkauksia, sillä paineen kasvu voi saada ne räjähtämään. Sytyttäessä poltinta kiinnitä erityistä huomiota tekemiseesi.

Älä käytä uunia erittäin rasvaisten lihojen tai muiden tuotteiden paistamiseen, jotka voivat aiheuttaa leimahduksia.

Uunin alapuolen lämpötila on korkea. Älä sijoita uunia pöydälle, jossa on syttyvä pöytäliina, muovia tai muita helposti syttyviä materiaaleja.

**VAROITUS:** Käytön aikana älä kosketa ulkokuorta, pizzakiveä tai sen välitöntä ympäristöä, koska ne voivat kuumentua erittäin paljon ja aiheuttaa palovammoja. Kun tuulen nopeus on yli 3 m/s, älä käytä pizza-uunia tuulta vasten.

Laitte on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.

Älä muuta laitetta.

Älä siirrä laitetta käytön aikana.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneeseen tai matkailuajoneuvoon.

Sulje kaasunsyöttö kaasusylinteristä käytön jälkeen.

Kaikki laitteen muutokset voivat olla vaarallisia ja aiheuttaa vammoja tai omaisuusvahinkoja.

Kaikki luvattomat muutokset mitätöivät tuotteen takuun.

Laitteen yläpuolella ei saa olla esteitä, kuten puita, pensaita tai katoksia. Laitte on pidettävä kaukana syttyvistä materiaaleista käytön aikana.

Laitteen ympärillä ei saa olla syttyviä materiaaleja (petrolipohjaiset tuotteet, tinnerit tai muut kiinteät esineet, joissa on syttyvyysmerkintä) metrin säteellä käytön aikana.

Tämän tuotteen käyttö suljetuissa tiloissa on vaarallista ja **KIELLETTY**.



Pizza-uunin ovi on siirrettävä ovi Cozze-pizza-uuniin ulkokäyttöön. Oven käyttö lämmityksen aikana voi lyhentää esilämmitysaikaa 20–30 %.

Pizza-uunin ovi TÄYTYY poistaa 20 minuutin esilämmityksen jälkeen.

Pizza-uunin ovi TÄYTYY poistaa, kun lämpötila saavuttaa 650 °C. Jos lämpötila laskee, voit asettaa oven takaisin paistojen välillä, mutta lämpötila ei saa koskaan ylittää 650 °C.

Pizza-uunin ovi on asetettava uunin päälle tasaiselle pinnalle käytön aikana. Älä aseta pizza-uunin ovea uunin päälle käytön aikana.

## KÄYTTÖOHJEET

Noudata näitä ohjeita huolellisesti välttääksesi vakavia vahinkoja pizza-uunille sekä loukkaantumisia itsellesi tai omaisuusvahinkoja.

1. Kokoa pizza-uuni noudattaen tarkasti kokoamisohjeita.
2. Liitä kaasuletku pizza-uuniin. Liitä paineensäädin letkuun.
3. Liitä paineensäädin sylinteriventiliin paineensäätimen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
4. Käännä kaikki säätimet asentoon "OFF" ennen kaasun avaamista laitteelle.
5. Käytä paineensäädintä sen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.

## PARISTON ASETTAMINEN JA VAIHTAMINEN

Asettaaksesi tai vaihtaaksesi pariston Cozze-pizza-uuniin, kierrä sytytyspainiketta vastapäivään, kunnes se irtoaa.

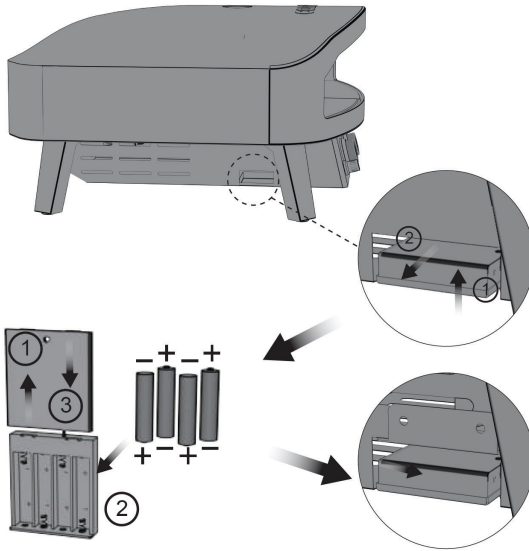
Aseta tai vaihda 1,5 V AA -paristo ja kierrä sytytyspainike takaisin paikalleen.

Varmista, että pariston navat on asetettu oikein päin.

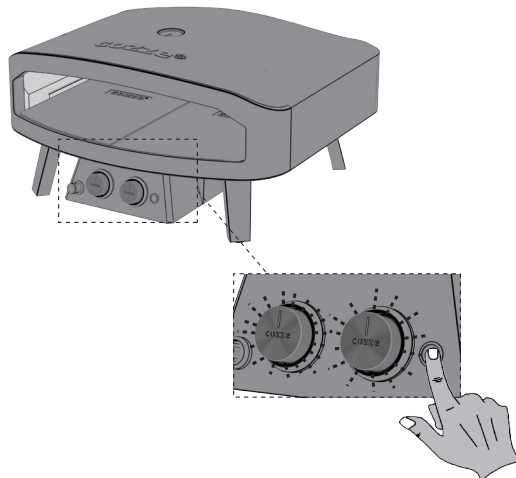


## LED-VALO

VAIHE 1: Aseta 4 AA-paristoa paristokoteloon ja kiinnitä kotelo tukevasti oikeaan paikkaan.



VAIHE 2: Paristojen asettamisen jälkeen varmista, että säätönuppi on asennossa "OFF". Paina käynnistuspainiketta sytyttääksesi LED-valon — se syttyy valkoisena. Käännä säätönuppia vastapäivään, jolloin LED-valo muuttuu punaiseksi. Kun olet valmis, paina käynnistuspainiketta uudelleen sammuttaaksesi LED-valon.



## PIZZA-UUNIN SYTYTTÄMINEN

1. Liitä kaasupullo pizza-uuniin paineensäätimen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
2. Käännä säätönappi asentoon "OFF".
3. Avaa kaasu sylinteristä tai paineensäätimestä sen käyttöohjeiden mukaan. Tarkista liitokset saippuavedellä (sylinteristä paineensäätimeen ja paineensäätimestä uuniin). Vuoto näkyy kuplina liitoksissa. Jos vuoto havaitaan, älä käytä uunia. Ota yhteys kaasuntoimittajaasi tai pizza-uunin toimittajaan.
4. Sytyttääksesi polttimen paina säätönappia alas ja pidä painettuna samalla kun käännät sen vastapäivään "Täysi teho" -asentoon ja painat sytytyspainiketta. Tämä sytyttää polttimen. Varmista, että poltin palaa. Jos poltin ei syty, toista tämä prosessi.
5. Jos poltin ei syty kahden yrityksen jälkeen, käännä kaasuhana asentoon "OFF" ja odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.
6. Kun poltin palaa, tehoa voidaan säätää painamalla nappia alas ja kääntämällä sitä vastapäivään mihin tahansa asentoon täyden ja matalan tehon välillä.
7. Kun uuni on esilämmitetty, lämpötilaa on laskettava paiston aikana. Uuni tuottaa paljon lämpöä, joten lämpötila on säädettävä oikeaksi paistolämpötilaksi.
8. Sammuttaaksesi pizza-uunin käännä sylinteriventtiili tai paineensäätimen kytkin asentoon "OFF" sen ohjeiden mukaisesti. Kun polttimet sammuvat, käännä kaikki säätimet asentoon "OFF".

Varoitus: Jos poltin ei syty, käännä säätönappi kiinni-asentoon (myötapäivään) ja sulje sylinteriventtiili. Odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen sytytysjärjestyksen mukaan. Tai vaihda AA-paristot.

Käytön jälkeen sulje kaasunsyöttö joko kääntämällä paineensäätimen kytkin asentoon "OFF" tai sulkemalla sylinteriventtiili.

Jos laitteen käytön aikana tapahtuu takatulitus, käännä säädin, sylinteriventtiili ja paineensäätimen kytkin asentoon "OFF". Odota 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen sytyttää laitteen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys kaasuntoimittajaasi, siihen liikkeeseen josta ostit pizza-uunin tai valtuutettuun kaasuasentajaan. Älä yritä korjata ongelmaa itse, sillä se voi aiheuttaa vakavia vammoja ja/tai omaisuusvahinkoja.

Puhdista laite ylimääräisestä rasvasta ennen varastointia kostealla liinalla ja miedolla pesuaineliuksella.

Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa ympäristössä.

Älä säilytä kaasupulloa sisätiloissa. Säilytä se hyvin tuuletetussa tilassa, poissa suorasta auringonvalosta.

## KAASUPULLON LIITTÄMINEN LAITTEeseen

Tämä laite soveltuu vain matalapaineiselle butaani- tai propaanikaasulle ja varustettavaksi asianmukaisella matalapaineisella paineensäätimellä joustavan letkun kautta. Letku on kiinnitettävä paineensäätimeen ja laitteeseen letkunkiristimillä/muttereilla. Tämä pizza-uuni on asetettu toimimaan 28–30 mbar paineensäätimellä butaanilla, 37 mbar paineensäätimellä propaanilla sekä butaani/propaaniseoksella 28–30 mbar paineella. Käytä sopivaa paineensäädintä, joka on sertifioitu standardin BSEN 16129:2013 mukaisesti. Kysy LPG-toimittajaltasi sopivasta paineensäätimestä kaasupullolle.

Suorita vuototesti saippuavedellä ennen uunin käyttöä.

## VUOTOJEN TARKISTAMINEN

Valmista 60–90 ml vuodonilmaisuliuosta sekoittamalla yksi osa astianpesuainetta kolmeen osaan vettä.

Varmista, että säätöventtiili on asennossa "OFF".

Liitä paineensäädin sylinteriin ja ON/OFF-venttiili polttimeen, varmista liitosten tiiviys ja avaa kaasu.

Levitä saippuuliuosta letkuun ja kaikkiin liitoksiin. Jos kuplia ilmestyy, sinulla on vuoto, joka on korjattava ennen käyttöä.

Testaa uudelleen korjauksen jälkeen. Sulje kaasu sylinteristä testauksen jälkeen.

Jos vuotoa ei voida korjata, älä yritä itse, vaan ota yhteys kaasuntoimittajaasi.

Kaasuvuodon sattuessa sulje kaasunsyöttö.

## PAINEENSÄÄDIN JA LETKU

Käytä vain paineensäätimiä ja letkuja, jotka on hyväksytty LPG:lle yllämainituissa paineissa (katso tekniset tiedot). Paineensäätimen käyttöikä on arvioitu 10 vuodeksi. On suositeltavaa vaihtaa paineensäädin 10 vuoden sisällä sen valmistuspäivästä.

Vääränlaisen paineensäätimen tai letkun käyttö on vaarallista; tarkista aina, että sinulla on oikeat osat ennen laitteen käyttöä.

Letkun on täytettävä käyttömaan vaatimukset. Letkun pituus saa olla enintään 1,5 metriä. Kulunut tai vaurioitunut letku on vaihdettava.

Varmista, ettei letku ole puristuksissa, taittunut tai kosketa mitään muuta osaa pizza-uunista paitsi liitoksessaan.

Letkun tulee täyttää standardin EN16436 vaatimukset.

Letku ei saa olla vääntynyt tai taittunut kaasupullon liitettäessä.

Joustavat metalli- tai kumiputket, joita käytetään laitteen ja kaasusylinterin yhdistämiseen, on vaihdettava määräaikaan mukaisesti ja kansallisten sääntöjen mukaan.

Mikään osa letkusta ei saa koskea laitteen osiin.

Pizza-uunia voidaan käyttää kaasuletkulla, jossa on ¼" kierre, tai kaasuletkulla, jossa on nippa ja letkunkiristin.

Varmista, että kierre ja/tai kiristin on kiinnitetty kunnolla ja ettei liitoksissa ole vuotoja!

Kun liität kaasuletkun letkunkiristimellä, on suositeltavaa kastaa letku kuumaan veteen ja levittää hieman astianpesuainetta letkun sisäpuolelle, mikä helpottaa liittämistä.

## LAITTEEN SÄILYTYS

Laitteen säilytys sisätiloissa on sallittua vain, jos sylinteri on irrotettu ja poistettu laitteesta. Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, se on säilytettävä alkuperäispakkauksessaan kuivassa ja pölyttömässä ympäristössä.

## KAASUPULLO

Laitetta voidaan käyttää kaasupulloilla, joiden paino on 4,5–15 kg butaania tai 3,9–13 kg propaania. Kaasupulloa ei saa pudottaa tai käsitellä rajusti! Jos laite ei ole käytössä, sylinteri on irrotettava. Aseta suojakorkki sylinteriin sen irrottamisen jälkeen.

Sylinterit on säilytettävä ulkona pystyasennossa ja lasten ulottumattomissa. Sylinteriä ei saa säilyttää paikoissa, joissa lämpötila voi nousta yli 50 °C.

Älä säilytä sylinteriä liekkien, sytytysliekkejen tai muiden sytytyslähteiden lähellä. ÄLÄ TUPAKOI.



## PUHDISTUS JA HOITO

**VAROITUS:** Kaikki puhdistus ja huolto on suoritettava, kun pizza-uuni on jäähtynyt ja polttoaineen syöttö suljettu kaasusylinteristä.

Suosittelaa laitteen puhdistamista ja huoltamista vähintään kerran kuukaudessa.

## PUHDISTUS

Polta uuni tyhjänä jokaisen käytön jälkeen (noin 15 minuuttia), jotta ylimääräiset ruokajäämät palavat pois.

### ULKOPINNAT

Käytä mietoa pesuainetta tai ruokasoodaa kuuman veden kanssa. Hankalat tahrat voi poistaa käyttämällä hienojakoista, hankaamatonta puhdistusainetta ja huuhtelemalla vedellä.

### MUOVIPINNAT

Pese pehmeällä liinalla ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, rasvanpoistoaineita tai tiivistettyjä grillinpuhdistusaineita muoviosiin.

### PIZZAKIVI

Käytä mietoa saippuavettä. Hankaamatonta puhdistusainetta voidaan käyttää vaikeisiin tahroihiin, huuhtelee sitten vedellä.

## PARHAAT PIZZAT PAISTETAAN COZZE-PIZZA-UUNISSA

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi tarvitsen hyvän taikinan ja erittäin kuuman pizza-uunin, mieluiten noin 400 °C.

Lyhyesti sanottuna, uunin on oltava ERITTÄIN kuuma, sillä juuri korkea lämpötila tekee pizzasta rapean ja ilmavan.

Sytytä pizza-uuni hyvissä ajoin ennen paistamista.

Varmista, että pizza-uuni ja pizzakivi ovat oikein paikoillaan. Liitä kaasupullo pizza-uuniin ja käynnistä uuni täydelle teholla. Cozze-pizza-uunissa on yhteensä kolme poltinta, kaksi sivuilla ja yksi takana.

Tarkista, että kaikki kolme palavat.

Uunin lämpömittari näyttää uunin lämpötilan ja toimii vain ohjeellisenä.

Kivi kuumenee aina hitaammin kuin itse uuni ja on riittävän kuuma vasta vähintään 20 minuutin lämmityksen jälkeen.

Cozze-infrapunalämpömittarilla voidaan mitata kiven tarkka lämpötila.

Huomaa, että lämmitysaikaan voivat vaikuttaa tuuli ja ulkolämpötila.

Anna uunin lämmetä noin 20 minuuttia. Sen jälkeen se on valmis paistamaan herkullisia pizzoja.

Kun pizzasi on valmis paistettavaksi, työnnä se varovasti pizzakivelle pizzalastalla. Laske lämpöä keskitasolle, jotta pizzan pinta ei pala.

Paista, kunnes pizza on rapea ja juusto sulanut.

Ota pizza varovasti pois uunista ja aseta se leikkuulaudalle.

Anna höyryävän kuuman pizzan jäähtyä hieman ennen leikkaamista ja jakamista läheistesi kanssa.

Nosta uuni takaisin täysille tehoille ja anna sen lämmetä muutaman minuutin ajan ennen seuraavan pizzan paistoa.

Nauti pizza-uunistasi ja hyvää ruokahalua!

## TAKUU

Cozze-takuu kattaa seuraavat:

### 2 vuoden takuu

- Kaasupolttimet.
- Liekkisuoja, polttimien suojat.
- Grilliritilät.

### Yllä oleva takuu on voimassa seuraavin ehdoin:

- Cozze-tuotetta käytetään käyttöohjeen mukaisesti.
- Se on koottu oikein ohjeiden mukaisesti.
- Sitä huolletaan ja puhdistetaan säännöllisesti.
- Se säilytetään suojapeitteen alla, kun uuni ei ole käytössä.
- Cozze-talvisäilytys: Kaikki puiset osat ja Cozze-tuotteiden lisävarusteet on säilytettävä sisätiloissa talven ajan.
- Cozze-tuote on liitettävä oikeantyyppiseen kaasuun.
- Se on asetettava tasaiselle, vakaalle alustalle.
- Ei-alkuperäisiä Cozze-osia ei saa asentaa tuotteeseen.
- Cozze-tuotetta ei saa säilyttää pysyvästi lähellä merta tai uima-altaita/ kylpylöitä, joissa on klooria.

### Puhdistus:

Cozze-tuotteilla on pitkä käyttöikä, jos ne puhdistetaan käytön jälkeen.

- Kaikkien Cozze-uunien polttoyksiköt ovat ruostumatonta terästä, ja ne voidaan puhdistaa tarvittaessa uuninpuhdistusaineella.
- Cozze-tuotteen sisä- ja ulkopinnat on puhdistettava huolellisesti käytön jälkeen.
- Uunin sisäosa ja pizzakivi on puhdistettava käytön jälkeen sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Varmista, että ylimääräinen vesi ja pesuaine poistetaan puhdistuksen jälkeen.
- Grilliritilät on puhdistettava samalla tavalla kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai uuninpuhdistusaineella. (Älä käytä teräsharjaa ritilään).
- Ruostumattomat teräsosat voidaan voidella Caramba®-monispraylla ja puuvillaliinalla.

# ΚΑΥΣΙΜΟ ΑΕΡΙΟ PIZZA OVEN

## ΕΛ – ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Συγχαρητήρια για την αγορά του Cozze GAS PIZZA OVEN.

Έχετε επιλέξει ένα προϊόν υψηλής ποιότητας, σχεδιασμένο να προσφέρει εξαιρετική λειτουργικότητα, αντοχή και στυλ. Για να εξασφαλίσετε πολλά χρόνια ασφαλούς και απολαυστικής χρήσης, διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. Η σωστή συναρμολόγηση, συντήρηση και χρήση θα βοηθήσουν να διατηρήσετε το Cozze GAS PIZZA OVEN σας σε άριστη κατάσταση για πολλά χρόνια.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το Cozze.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας σας είναι σωστά εγκατεστημένος, συναρμολογημένος, συντηρημένος και επισκευασμένος σύμφωνα με αυτές. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές.

Αν έχετε απορίες σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία αυτού του φούρνου πίτσας, συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας, τον προμηθευτή αερίου, τον κατασκευαστή ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

Σημειώσεις για τον χρήστη:

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΜΕΡΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ, ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΚΡΙΑ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΟΤΑΝ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΚΑΘΩΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΕΣ.

ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

## Σημειώσεις για τον χρήστη:

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας είναι σωστά εγκατεστημένος, συναρμολογημένος και συντηρημένος. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και ζημιά στην ιδιοκτησία.

Αν έχετε απορίες σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία, συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας ή την εταιρεία LPG. Η συσκευή και η φιάλη πρέπει να τοποθετούνται σε επίπεδη επιφάνεια και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ενώ είναι αναμμένα.

Η αλλαγή της φιάλης αερίου πρέπει να γίνεται μακριά από πηγές ανάφλεξης.

Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών κατά τον χειρισμό πολύ ζεστών μερών.

Τα μέρη που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

Σημείωση για τον καταναλωτή: Φυλάξτε για μελλοντική αναφορά.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο φούρνος πίτσας είναι ασφαλής και εύκολος στη χρήση. Τα καθορισμένα αέρια για χρήση είναι βουτάνιο στα 28 έως 30 mbar, προπάνιο στα 37 mbar, μίγματα βουτανίου/προπανίου στα 30 mbar, μίγματα βουτανίου/προπανίου στα 37 mbar και μίγματα βουτανίου/προπανίου στα 50 mbar. Παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας σας μόνο με τη σωστή πίεση για την οποία έχει σχεδιαστεί η συσκευή.

Ο επαρκής αερισμός είναι ζωτικής σημασίας για την καύση και την αποδοτική λειτουργία του φούρνου πίτσας. Αυτό θα εξασφαλίσει την ασφάλεια του χρήστη και άλλων ανθρώπων στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε κλειστό ή σκεπασμένο χώρο.

Συνιστάται να προθερμάνετε την πέτρα πίτσας πριν το ψήσιμο.

MHN χρησιμοποιείτε την πέτρα απευθείας πάνω από ανοιχτή φλόγα.

Αποφύγετε τις ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας στην πέτρα. MHN τοποθετείτε κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σε ζεστή πέτρα.

Η πέτρα είναι εύθραυστη και μπορεί να σπάσει αν χτυπηθεί ή πέσει.

Η πέτρα είναι πολύ ζεστή κατά τη χρήση και παραμένει ζεστή για αρκετό χρόνο μετά.

MHN ψύχετε την πέτρα με νερό όταν είναι ζεστή. Μετά τον καθαρισμό με νερό, στεγνώστε την καλά πριν από τη χρήση.

Τα παιδιά δεν πρέπει να μένουν μόνα ή χωρίς επίβλεψη σε περιοχή όπου χρησιμοποιείται ο φούρνος. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να κάθονται, να στέκονται ή να παίζουν γύρω από τον φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

Μην αφήνετε ποτέ ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά να έρθουν σε επαφή ή πολύ κοντά σε καυστήρα ή θερμή επιφάνεια μέχρι να κρυώσει. Το ύφασμα μπορεί να αναφλεγεί, προκαλώντας σοβαρό τραυματισμό.

Για προσωπική ασφάλεια, φορέστε κατάλληλη ενδυμασία. Χαλαρά ρούχα ή μανίκια 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 έκρηξη. Όταν ανάβετε τον καυστήρα, να δίνετε πάντα ιδιαίτερη προσοχή σε αυτό που κάνετε.

Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για να ψήσετε ιδιαίτερα λιπαρά κρέατα ή άλλα προϊόντα που προκαλούν έντονες αναφλέξεις.

Η θερμοκρασία κάτω από τον φούρνο είναι υψηλή. Μην τοποθετείτε τον φούρνο πάνω σε τραπέζι με εύφλεκτο τραπεζομάντηλο, πλαστικό ή οποιοδήποτε άλλο εύφλεκτο υλικό.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο, μην αγγίζετε το εξωτερικό περίβλημα, την πέτρα ψησίματος ή τις άμεσες γύρω επιφάνειες, καθώς αυτές γίνονται πολύ ζεστές και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Όταν η ταχύτητα του ανέμου υπερβαίνει τα 3 m/s, μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο με κατεύθυνση προς τον άνεμο.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Η συσκευή δεν προορίζεται να εγκατασταθεί σε σκάφος ή σε τροχόσπιτο.

Κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη μετά τη χρήση.

Οποιαδήποτε τροποποίηση στο προϊόν μπορεί να είναι επικίνδυνη και να προκαλέσει τραυματισμό ή ζημιά.

Μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση του προϊόντος θα ακυρώσει την εγγύηση.

Το προϊόν δεν πρέπει να έχει εμπόδια από πάνω του (π.χ. δέντρα, θάμνους, στέγαστρα). Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.

Δεν πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά (προϊόντα πετρελαίου, διαλυτικά ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο με σήμανση εύφλεκτου) σε ακτίνα 1 μέτρου γύρω από τη συσκευή κατά τη χρήση.

Η χρήση αυτού του προϊόντος σε κλειστούς χώρους μπορεί να είναι επικίνδυνη και **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ**.



Η πόρτα του φούρνου πίτσας είναι μια κινητή πόρτα για τον εξωτερικό φούρνο πίτσας Cozze. Η χρήση αυτής της πόρτας κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης μπορεί να μειώσει τον χρόνο προθέρμανσης κατά 20–30%.

Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρείται μετά από 20 λεπτά προθέρμανσης.

Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρείται όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 650 °C. Αν η θερμοκρασία πέσει, μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα του φούρνου πίτσας ανάμεσα στο ψήσιμο των πιτσών, αλλά η θερμοκρασία του φούρνου δεν πρέπει ποτέ να ξεπεράσει τους 650 °C.

Η πόρτα του φούρνου πίτσας πρέπει να τοποθετείται στον φούρνο πίτσας σε επίπεδη επιφάνεια κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην τοποθετείτε την πόρτα του φούρνου πίτσας στην κορυφή του φούρνου πίτσας κατά το ψήσιμο.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες για να αποφύγετε σοβαρές ζημιές στον φούρνο πίτσας σας και τραυματισμούς σε εσάς ή ζημιές στην 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 στη βαλβίδα της φιάλης ακολουθώντας τις οδηγίες του ρυθμιστή που παρέχονται με αυτόν.
4. Γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου στη θέση "OFF" πριν ανοίξετε την παροχή αερίου στη συσκευή.
5. Χειριστείτε τον ρυθμιστή σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται με αυτόν.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Για να εισάγετε ή να αντικαταστήσετε την μπαταρία στον φούρνο πίτσας Cozze, περιστρέψτε το κουμπί ανάφλεξης αριστερόστροφα μέχρι να αφαιρεθεί.

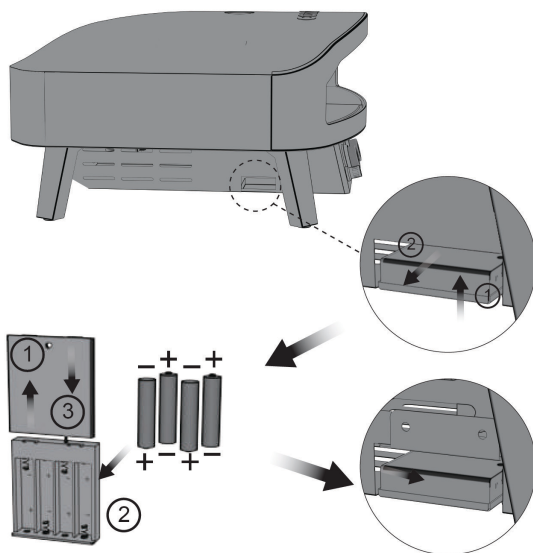
Εισάγετε ή αντικαταστήστε την μπαταρία 1,5 V AA και βιδώστε ξανά το κουμπί ανάφλεξης στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι οι πόλοι της μπαταρίας έχουν τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση.

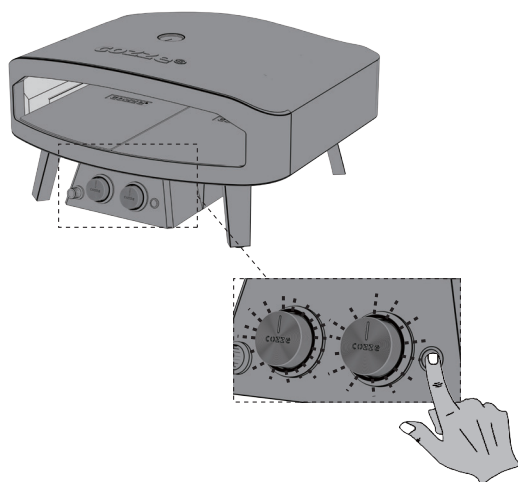


## LED-ΦΩΣ

**ΒΗΜΑ 1:** Τοποθετήστε 4 μπαταρίες AA στο κουτί μπαταριών και στερεώστε το κουτί στη σωστή θέση.



**ΒΗΜΑ 2:** Αφού τοποθετήσετε τις μπαταρίες, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ελέγχου είναι στη θέση "OFF". Πατήστε το μπουτόν εκκίνησης για να ανάψει το LED φως — θα φωτίσει λευκό. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου αριστερόστροφα και το LED φως θα αλλάξει σε κόκκινο. Όταν τελειώσετε, πατήστε ξανά το μπουτόν εκκίνησης για να σβήσει το LED φως.



## ΑΝΑΜΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ

1. Συνδέστε τη φιάλη αερίου στον φούρνο πίτσας ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση "OFF".
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου από τη φιάλη ή τον διακόπτη του ρυθμιστή σύμφωνα με τις οδηγίες σύνδεσης και λειτουργίας του ρυθμιστή. Ελέγξτε τη σύνδεση της φιάλης με τον ρυθμιστή και του σωλήνα με τον φούρνο πίτσας για διαρροές χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο. Οποιοσδήποτε φυσαλίδες υποδεικνύουν διαρροή. Αν εντοπιστεί διαρροή, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο. Συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου ή φούρνου πίτσας.
4. Για να ανάψετε τον καυστήρα, πιέστε προς τα κάτω τον διακόπτη ελέγχου και κρατήστε πατημένο, ενώ τον γυρίζετε αριστερόστροφα στη θέση "Πλήρης παροχή" και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης. Αυτό θα ανάψει τον καυστήρα. Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει. Αν όχι, επαναλάβετε τη διαδικασία.
5. Αν ο καυστήρας δεν ανάψει μετά από δύο προσπάθειες, κλείστε τον διακόπτη αερίου στη θέση "OFF" και περιμένετε 5 λεπτά πριν ξαναδοκιμάσετε.
6. Όταν ανάψει, η ένταση μπορεί να ρυθμιστεί πιέζοντας και γυρίζοντας τον διακόπτη αριστερόστροφα σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ πλήρους και χαμηλής παροχής.
7. Μετά τη θέρμανση, μειώστε τη θερμοκρασία για το ψήσιμο. Ο φούρνος εκπέμπει πολύ θερμότητα και πρέπει να ρυθμίζεται στη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
8. Για να σβήσετε τον φούρνο πίτσας, γυρίστε τη βαλβίδα της φιάλης ή τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση "OFF". Μόλις σβήσουν οι καυστήρες, γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου στη θέση "OFF".

Προειδοποίηση: Αν ο καυστήρας δεν ανάψει, γυρίστε τον διακόπτη δεξιόστροφα στη θέση "OFF" και επίσης κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης. Περιμένετε 5 λεπτά πριν επιχειρήσετε ξανά. Εναλλακτικά, αλλάξτε τις μπαταρίες AA.

Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου είτε γυρίζοντας τον διακόπτη του ρυθμιστή είτε τη βαλβίδα της φιάλης στη θέση "OFF".

Σε περίπτωση επιστροφής φλόγας κατά τη χρήση, κλείστε τον διακόπτη, τη βαλβίδα της φιάλης και τον ρυθμιστή. Περιμένετε 5 λεπτά πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά. Αν το πρόβλημα επιμένει, συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου ή τον κατασκευαστή. Μην επιχειρήσετε να το επισκευάσετε μόνοι σας.

Καθαρίστε το πλεονάζον λίπος με νωπό πανί και ήπιο απορρυπαντικό πριν την αποθήκευση.

Αποθηκεύστε τον φούρνο σε καθαρό και στεγνό περιβάλλον.

Μην αποθηκεύετε τη φιάλη αερίου σε εσωτερικό χώρο. Να φυλάσσεται σε καλά αεριζόμενο χώρο, μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για χρήση με υγραέριο χαμηλής πίεσης (βουτάνιο ή προπάνιο) και πρέπει να είναι εξοπλισμένη με τον κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης μέσω εύκαμπτου σωλήνα. Ο σωλήνας πρέπει να στερεώνεται στον ρυθμιστή και στη συσκευή με σφιγκτήρες/παξιμάδια. Ο φούρνος πίσας έχει ρυθμιστεί ώστε να λειτουργεί με ρυθμιστή 28–30 mbar για βουτάνιο, με ρυθμιστή 37 mbar για προπάνιο, και με ρυθμιστή για μείγμα βουτανίου/προπανίου στα 28–30 mbar. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο ρυθμιστή πιστοποιημένο κατά BSEN 16129:2013. Συμβουλευτείτε τον προμηθευτή LPG για πληροφορίες σχετικά με τον κατάλληλο ρυθμιστή για τη φιάλη αερίου.

Πραγματοποιήστε έλεγχο διαρροής με σαπουνόνερο πριν από τη χρήση του φούρνου πίσας.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΩΝ

Φτιάξτε 60–90 ml διαλύματος ανίχνευσης διαρροής, αναμειγνύοντας ένα μέρος απορρυπαντικό πιάτων με τρία μέρη νερό.

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου είναι στη θέση “OFF”.

Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη και τη βαλβίδα ON/OFF στον καυστήρα, βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι ασφαλείς και στη συνέχεια ανοίξτε το αέριο.

Περάστε το σαπουνόνερο στον σωλήνα και σε όλες τις συνδέσεις. Αν εμφανιστούν φυσαλίδες, υπάρχει διαρροή, η οποία πρέπει να διορθωθεί πριν από τη χρήση.

Επαναλάβετε τον έλεγχο αφού επιδιορθώσετε το πρόβλημα. Κλείστε το αέριο στη φιάλη μετά τον έλεγχο.

Αν η διαρροή δεν μπορεί να αποκατασταθεί, μην προσπαθήσετε να τη διορθώσετε μόνοι σας, αλλά συμβουλευτείτε τον προμηθευτή σας.

Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε την παροχή αερίου.

## ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΣΩΛΗΝΑΣ

Χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστές και σωλήνες εγκεκριμένους για LPG στις παραπάνω πιέσεις (δείτε τις τεχνικές πληροφορίες). Η διάρκεια ζωής του ρυθμιστή εκτιμάται σε 10 χρόνια. Συνιστάται να αντικαθίσταται εντός 10 ετών από την ημερομηνία κατασκευής.

Η χρήση λάθος ρυθμιστή ή σωλήνα είναι επικίνδυνη· πάντα να ελέγχετε ότι έχετε τα σωστά εξαρτήματα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Ο σωλήνας πρέπει να συμμορφώνεται με το σχετικό πρότυπο της χώρας χρήσης. Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι μέγιστο 1,5 μέτρο. Οι φθαρμένοι ή κατεστραμμένοι σωλήνες πρέπει να αντικαθίστανται.

Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν είναι φραγμένος, διπλωμένος ή σε επαφή με οποιοδήποτε μέρος του φούρνου πίσας, εκτός από το σημείο σύνδεσης.

Ο σωλήνας πρέπει να πληροί το πρότυπο EN16436.

Ο σωλήνας δεν πρέπει να είναι στριμμένος ή διπλωμένος όταν είναι συνδεδεμένος στη φιάλη αερίου.

Ο εύκαμπος μεταλλικός ή λαστιχένιος σωλήνας που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της συσκευής με τη φιάλη LPG πρέπει να αλλάζεται μέσα στα προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα και σύμφωνα με τους Εθνικούς Κανονισμούς.

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 ακροφύσιο και σφινγκτήρα.

Βεβαιωθείτε ότι το σπείρωμα ή/και ο σφινγκτήρας είναι σφιγμένα καλά και ότι οι συνδέσεις δεν έχουν διαρροές.

Κατά την τοποθέτηση σωλήνα αερίου με σφινγκτήρα, συνιστάται να τοποθετήσετε τον σωλήνα σε ζεστό νερό και να εφαρμόσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων στο εσωτερικό του, ώστε να διευκολυνθεί η τοποθέτηση στη σύνδεση.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

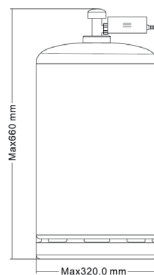
Η αποθήκευση της συσκευής σε εσωτερικό χώρο επιτρέπεται μόνο αν η φιάλη αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από τη συσκευή. Όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, πρέπει να αποθηκεύεται στην αρχική της συσκευασία σε ξηρό και χωρίς σκόνη περιβάλλον.

## ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με φιάλες βουτανίου βάρους 4,5–15 κιλών και προπανίου βάρους 3,9–13 κιλών. Η φιάλη αερίου δεν πρέπει να πέφτει ή να μεταφέρεται βίαια. Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, η φιάλη πρέπει να αποσυνδέεται. Τοποθετήστε ξανά το προστατευτικό καπάκι στη φιάλη μετά την αποσύνδεσή της.

Οι φιάλες πρέπει να φυλάσσονται σε εξωτερικό χώρο, σε όρθια θέση και μακριά από παιδιά. Δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες άνω των 50°C.

Μην αποθηκεύετε τη φιάλη κοντά σε φλόγες, πιλότους ή άλλες πηγές ανάφλεξης. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλος ο καθαρισμός και η συντήρηση πρέπει να γίνονται όταν ο φούρνος πίτσας είναι κρύος και με την παροχή καυσίμου κλειστή στη φιάλη αερίου.

Συνιστάται καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής τουλάχιστον μία φορά τον μήνα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Το “κάψιμο” του φούρνου πίτσας μετά από κάθε χρήση (για περίπου 15 λεπτά) θα μειώσει στο ελάχιστο τα υπολείμματα τροφών.

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιήστε ήπιο απορρυπαντικό ή μαγειρική σόδα με ζεστό νερό. Μη διαβρωτική σκόνη καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επίμονους λεκέδες· στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

### ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Πλύνετε με μαλακό πανί και ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε με νερό. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά, απολιπαντικά ή συμπυκνωμένο καθαριστικό μπάρμπεκιου σε πλαστικά μέρη.

### ΠΕΤΡΑ ΠΙΤΣΑΣ

Χρησιμοποιήστε ήπιο σαπουνόνερο. Μη διαβρωτική σκόνη καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επίμονους λεκέδες· στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό.

## ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΠΙΤΣΕΣ ΨΗΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΝΑΝ COZZE PIZZA OVEN

Για τα καλύτερα αποτελέσματα, χρειάζεστε μια καλή ζύμη και έναν πολύ ζεστό φούρνο πίτσας, κατά προτίμηση περίπου στους 400 °C.

Με λίγα λόγια, ο φούρνος πίτσας πρέπει να είναι ΠΟΛΥ ζεστός, γιατί η υψηλή θερμοκρασία είναι αυτή που κάνει την πίτσα τραγανή και αφράτη.

Ανάψτε τον φούρνο πίτσας αρκετή ώρα πριν ψήσετε την πίτσα σας.

Τι να κάνετε:

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας και η πέτρα πίτσας είναι σωστά τοποθετημένα. Συνδέστε μια φιάλη αερίου στον φούρνο πίτσας και ξεκινήστε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία. Ο φούρνος πίτσας Cozze διαθέτει συνολικά τρεις καυστήρες, δύο στα πλάγια και έναν στο πίσω μέρος του φούρνου.

Ελέγξτε ότι όλοι οι καυστήρες έχουν ανάψει.

Το θερμόμετρο δείχνει τη θερμοκρασία στον φούρνο και είναι μόνο για καθοδήγηση.

Η πέτρα θα χρειαστεί πάντα περισσότερο χρόνο για να ζεσταθεί από τον ίδιο τον φούρνο και θα είναι αρκετά ζεστή μόνο μετά από τουλάχιστον 20 λεπτά θέρμανσης.

Ένα υπέρυθρο θερμόμετρο Cozze μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον ακριβή προσδιορισμό της θερμοκρασίας της πέτρας.

Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος θέρμανσης μπορεί να επηρεαστεί από τον άνεμο και τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Αφήστε τον φούρνο πίτσας να ζεσταθεί για περίπου 20 λεπτά. Στη συνέχεια θα είναι έτοιμος να ψήσει τις πιο νόστιμες πίτσες.

Όταν η πίτσα σας είναι έτοιμη για ψήσιμο, σπρώξτε την απαλά στον φούρνο πάνω στην πέτρα χρησιμοποιώντας μια φτυάρα πίτσας. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στη μεσαία ώστε να μην καεί η επιφάνεια της πίτσας.

Μέχρι η πίτσα να γίνει τραγανή και να λιώσει το τυρί.

Βγάλτε την πίτσα απαλά από τον φούρνο και τοποθετήστε την σε ξύλο κοπής.

Αφήστε την καυτή πίτσα να κρυώσει ελαφρά πριν την κόψετε και τη μοιραστείτε με τους αγαπημένους σας.

Ανεβάστε τον φούρνο πίτσας ξανά στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον 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.
- Φλογοκαταστολείς, προστασία καυστήρων.
- Σχάρες μπάρμπεκκιου.

### Η παραπάνω εγγύηση υπόκειται στους ακόλουθους όρους:

- Το προϊόν Cozze χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
- Έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Συντηρείται και καθαρίζεται συχνά.
- Αποθηκεύεται καλυμμένο με κάλυμμα όταν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται.
- Χειμερινή αποθήκευση Cozze: Όλα τα ξύλινα μέρη και τα αξεσουάρ των προϊόντων Cozze πρέπει να αποθηκεύονται σε εσωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια του χειμώνα.
- Το προϊόν Cozze πρέπει να συνδέεται με τον σωστό τύπο αερίου.
- Πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη, ασφαλή επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται μη γνήσια ανταλλακτικά Cozze στο προϊόν Cozze.
- Το προϊόν Cozze δεν πρέπει να αποθηκεύεται ως μόνιμο εξάρτημα κοντά στη θάλασσα ή σε πισίνες/σπα που περιέχουν χλώριο.

### Καθαρισμός:

Τα προϊόντα Cozze έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής εφόσον καθαρίζονται μετά τη χρήση.

- Η μονάδα καυστήρων σε όλους τους φούρνους Cozze είναι από ανοξείδωτο ασάλι και μπορεί να καθαριστεί με καθαριστικό φούρνου αν χρειαστεί.
- Το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος Cozze πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση.
- Το εσωτερικό του φούρνου και η πέτρα πίτσας πρέπει να καθαρίζονται μετά τη χρήση με σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε την περίσσεια νερού και απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό.
- Οι σχάρες μπάρμπεκκιου πρέπει να καθαρίζονται με τον ίδιο τρόπο με ζεστό νερό και υγρό πιάτων ή καθαριστικό φούρνου. (Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα στη σχάρα).
- Τα ανοξείδωτα μέρη μπορούν να λιπανθούν με Caramba® multispray και βαμβακερό πανί.

# CUPTOR PIZZA PE GAZ

## RO – MANUAL DE UTILIZARE

Felicitări pentru achiziționarea cuptorului Cozze PIZZA pe gaz.

Ați ales un produs de înaltă calitate, conceput pentru a oferi funcționalitate excelentă, durabilitate și stil. Pentru a vă asigura de mulți ani de utilizare sigură și plăcută, vă rugăm să citiți și să urmați cu atenție acest manual de utilizare. Montajul corect, întreținerea și utilizarea corespunzătoare vor menține cuptorul dvs. Cozze PIZZA pe gaz în stare optimă timp de ani de zile.

Vă mulțumim că ați ales Cozze.



**AVERTISMENT! PENTRU SIGURANȚA DVS. UTILIZAȚI NUMAI ÎN AER LIBER.**

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și asigurați-vă că cuptorul este instalat, asamblat, întreținut și utilizat conform acestora. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la răniri grave și/sau daune materiale.

Dacă aveți întrebări cu privire la asamblarea sau utilizarea acestui cuptor pentru pizza, consultați distribuitorul, furnizorul de gaz, producătorul sau reprezentantul autorizat.

Note pentru utilizator:

UTILIZAȚI NUMAI ÎN AER LIBER.

CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL.


AVERTISMENT: PIESELE ACCESIBILE POT FI FOARTE FIERBINȚI, ȚINEȚI COPIII DEPARTE.

AVERTISMENT: NU ATINGEȚI SUPRAFEȚELE CUPTORULUI ÎN TIMPUL UTILIZĂRII, SE ÎNCĂLZESC FOARTE TARE.

NU DEPLASAȚI APARATUL ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII.

PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE PENTRU REFERINȚE VIITOARE.

## INFORMAȚII TEHNICE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Note pentru utilizator:**

Citiți cu atenție instrucțiunile următoare și asigurați-vă că cuptorul este corect instalat, asamblat și întreținut. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la răniri grave și/sau daune materiale.

Dacă aveți întrebări despre asamblare sau utilizare, consultați distribuitorul sau compania de GPL. Aparatul și butelia trebuie amplasate pe o suprafață plană și nu trebuie utilizate cât timp flacăra este aprinsă.

Schimbarea buteliei de gaz trebuie efectuată departe de orice sursă de aprindere.

Se recomandă folosirea mănușilor de protecție atunci când manipulați componente fierbinți.

Părțile sigilate de producător sau reprezentant nu trebuie manipulate de utilizator.

Notă pentru consumatori: Păstrați pentru referințe viitoare.

## **UTILIZARE ȘI CARACTERISTICI**

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 product may be dangerous and may cause injury or property damage.

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

The product must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

There must have no flammable materials (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.) within 1 meter around the appliance during use.

The use of this product 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.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Respectați cu atenție aceste instrucțiuni pentru a evita deteriorarea gravă a cuptorului pentru pizza și pentru a preveni rănirea dumneavoastră sau a altor persoane și pagubele materiale.

1. Asamblați cuptorul pentru pizza urmând cu atenție instrucțiunile de asamblare.
2. Conectați furtunul de gaz la cuptorul pentru pizza. Conectați regulatorul la furtun.
3. Conectați regulatorul la supapa buteliei, urmând instrucțiunile furnizate împreună cu regulatorul.
4. Rotiți toate butoanele de control în poziția „OFF” înainte de a deschide alimentarea cu gaz a aparatului.
5. Acționați regulatorul conform instrucțiunilor furnizate împreună cu acesta.

## INTRODUCEREA ȘI ÎNLOCUIREA BATERIEI

Pentru a introduce sau înlocui bateria cuptorului pentru pizza Cozze, rotiți butonul de aprindere în sens antiorar până când acesta poate fi scos.

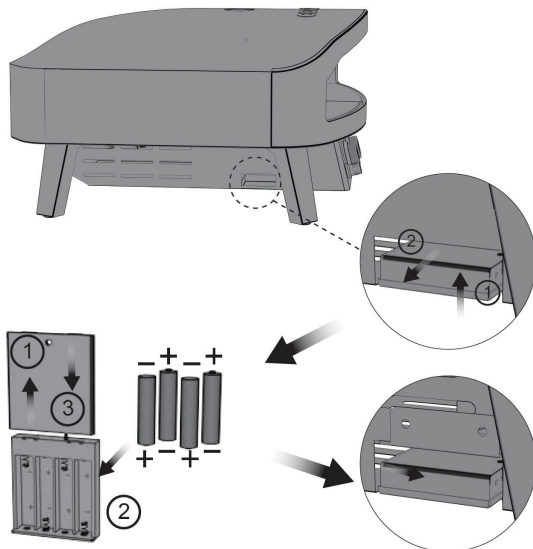
Introduceți sau înlocuiți bateria de 1,5 V tip AA și înșurubați butonul de aprindere la loc.

Asigurați-vă că bornele bateriei sunt montate corect.

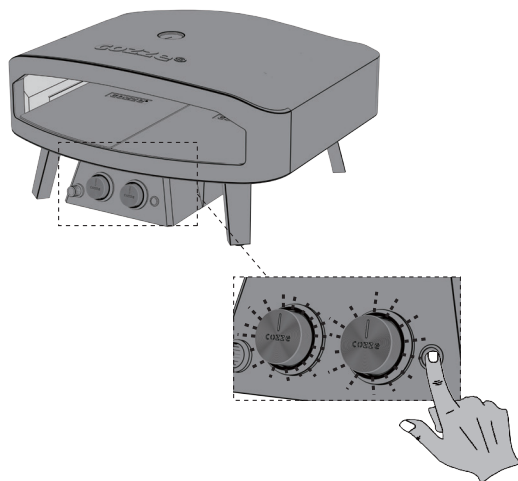


## LUMINĂ LED

PASUL 1: Introduceți 4 baterii AA în cutia de baterii, apoi fixați cutia ferm în poziția corectă.



PASUL 2: După instalarea bateriilor, asigurați-vă că butonul de control este în poziția „OFF”. Apăsați butonul de pornire pentru a aprinde lumina LED — aceasta va lumina alb. Rotiți butonul de control în sens antiorar și lumina LED va deveni roșie. La final, apăsați din nou butonul de pornire pentru a stinge lumina LED.



## APRINDEREA CUPTORULUI PENTRU PIZZA

1. Conectați butelia de gaz la cuptorul pentru pizza urmând instrucțiunile furnizate împreună cu regulatorul.
2. Rotiți butonul de control în poziția „OFF”.
3. Deschideți alimentarea cu gaz la butelie sau la comutatorul regulatorului urmând instrucțiunile de conectare și utilizare ale regulatorului. Verificați conexiunea dintre butelie și regulator, precum și conexiunea dintre furtun și intrarea de gaz a cuptorului, folosind apă cu săpun. Orice scurgere se va observa sub formă de bule în zona respectivă. Dacă se constată scurgeri, nu utilizați cuptorul pentru pizza. Consultați furnizorul de gaz sau de cuptor pentru sfaturi.
4. Pentru a aprinde arzătorul, apăsați butonul de control și mențineți-l apăsat în timp ce îl rotiți în sens antiorar până la poziția „Debit maxim”, apoi apăsați butonul de aprindere. Aceasta va aprinde arzătorul. Verificați dacă arzătorul s-a aprins. Dacă arzătorul nu s-a aprins, repetați procesul.
5. Dacă arzătorul nu s-a aprins după două încercări, rotiți robinetul de gaz în poziția „OFF” și așteptați 5 minute înainte de a încerca din nou secvența de aprindere.
6. După ce arzătorul s-a aprins, debitul poate fi reglat apăsând și rotind butonul în sens antiorar, la orice poziție între debit maxim și debit redus.
7. După ce cuptorul s-a încins pentru utilizare, temperatura trebuie redusă în timpul coacerii. Cuptorul emite multă căldură și, prin urmare, temperatura trebuie reglată corespunzător pentru coacerea optimă.
8. Pentru a opri cuptorul pentru pizza, rotiți mânerul robinetului buteliei sau comutatorul regulatorului în poziția „OFF”, conform instrucțiunilor regulatorului. După ce arzătoarele s-au stins, rotiți toate butoanele de control în poziția „OFF”..

Avertisment: Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul de control în poziția „OFF” (în sensul acelor de ceasornic) și, de asemenea, opriți robinetul buteliei. Așteptați cinci minute înainte de a încerca din nou secvența de aprindere. Sau schimbați bateriile AA.

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz fie prin comutatorul regulatorului pe „OFF”, fie prin robinetul buteliei pe „OFF”.

În cazul în care apare o întoarcere a flăcării în timp ce aparatul este în funcțiune, opriți butonul de control, robinetul buteliei și comutatorul regulatorului în poziția „OFF”. Așteptați 5 minute înainte de a încerca să reaprindeți aparatul. Dacă problema persistă după reaprindere, consultați furnizorul de gaz, magazinul de unde ați achiziționat cuptorul pentru pizza sau un tehnician autorizat pentru service sau reparație. Nu încercați niciodată să remediați problema singur, deoarece acest lucru poate provoca accidentări grave și/sau daune materiale.

Curățați aparatul de excesul de grăsime înainte de depozitare, folosind o cârpă umedă și o soluție de detergent ușor ca agent de curățare.

Depozitați aparatul într-un mediu curat și uscat.

Nu depozitați butelia de gaz în interior. Depozitați-o într-o zonă bine ventilată, ferită de lumina directă a soarelui.

## CONECTAREA BUTELIEI DE GAZ LA APARAT

Acest aparat este potrivit doar pentru utilizare cu gaz butan sau propan la presiune joasă și trebuie echipat cu un regulator de presiune joasă adecvat, conectat printr-un furtun flexibil. Furtunul trebuie fixat de regulator și de aparat cu coliere/piulițe. Acest cuptor pentru pizza este setat să funcționeze cu un regulator de 28-30 mbar pentru gazul butan, un regulator de 37 mbar pentru gazul propan și un regulator pentru amestec butan/propan la 28-30 mbar. Utilizați un regulator corespunzător, certificat conform BSEN 16129:2013. Vă rugăm să consultați distribuitorul dvs. de GPL pentru informații referitoare la un regulator adecvat pentru butelia de gaz.

Efectuați un test de scurgere folosind apă cu săpun înainte de a utiliza cuptorul pentru pizza.

## PENTRU A VERIFICA SCURGERILE

Pregătiți 60–90 ml de soluție de depistare a scurgerilor, amestecând o parte detergent de vase cu trei părți apă.

Asigurați-vă că supapa de control este în poziția „OFF”.

Conectați regulatorul la butelia și supapa ON/OFF la arzător, asigurați-vă că toate conexiunile sunt fixe, apoi deschideți gazul.

Aplicați soluția cu săpun pe furtun și pe toate îmbinările. Dacă apar bule, există o scurgere care trebuie remediată înainte de utilizare.

Testați din nou după remedierea defectului. Închideți gazul de la butelia după testare.

Dacă scurgerea detectată nu poate fi remediată, nu încercați să o reparați singur, ci contactați distribuitorul dvs. de gaz.

În caz de scurgere de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

## REGULATOR ȘI FURTUN

Utilizați numai regulatoare și furtunuri aprobate pentru GPL la presiunile indicate (vezi informațiile tehnice). Durata de viață estimată a regulatorului este de 10 ani. Se recomandă schimbarea regulatorului în decurs de 10 ani de la data fabricației.

Folosirea unui regulator sau a unui furtun incorect este nesigură; verificați întotdeauna că aveți articolele corecte înainte de a utiliza aparatul.

Furtunul folosit 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 vreo parte a cuptorului pentru pizza, altele decât la conexiune.

Furtunul trebuie să fie conform standardului EN16436.

Furtunul nu trebuie să fie răsucit sau îndoit atunci când este conectat la butelia de gaz.

Conductele flexibile din metal sau cauciuc, utilizate pentru conectarea aparatului la butelia de GPL, trebuie schimbate în intervalele prescrise și în conformitate cu Normele Naționale în vigoare.

Nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă vreo parte a aparatului.

Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat cu un furtun de gaz cu filet de ¼” sau un furtun de gaz cu mamelon și colier de prindere.

Asigurați-vă că filetul și/sau colierul sunt bine strânse și că nu există scurgeri la conexiuni! La montarea unui furtun de gaz la conexiunea de gaz folosind un colier, se recomandă să introduceți furtunul în apă fierbinte și să aplicați puțin detergent lichid de vase pe interiorul furtunului, ceea ce va facilita fixarea acestuia pe conexiune.

## DEPOZITAREA APARATULUI

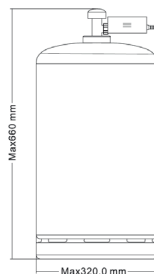
Depozitarea aparatului în interior este permisă numai dacă butelia este deconectată și îndepărtată de la aparat. Atunci când aparatul nu este utilizat pentru o perioadă de timp, acesta trebuie depozitat în ambalajul original, într-un mediu uscat și fără praf.

## BUTELIA DE GAZ

Aparatul poate fi utilizat cu orice butelie de gaz cu greutatea între 4,5 kg și 15 kg pentru butan sau între 3,9 kg și 13 kg pentru propan. Butelia nu trebuie scăpată sau manipulată necorespunzător! Dacă aparatul nu este utilizat, butelia trebuie deconectată. Puneți capacul de protecție pe butelie după deconectarea acesteia de la aparat.

Buteliile trebuie depozitate în exterior, în poziție verticală și la îndemâna copiilor. Butelia nu trebuie niciodată depozitată în locuri unde temperatura poate depăși 50°C.

Nu depozitați butelia lângă flăcări, lumini pilot sau alte surse de aprindere. **NU FUMAȚI.**



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

**ATENȚIE:** Toate operațiunile de curățare și întreținere trebuie efectuate atunci când cuptorul pentru pizza este rece și cu alimentarea cu gaz oprită de la butelie.

Se recomandă curățarea și întreținerea aparatului cel puțin o dată pe lună..

## CURĂȚARE

„Arderea” cuptorului pentru pizza după fiecare utilizare (aproximativ 15 minute) va menține la minimum reziduurile alimentare excesive.

### SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ

Folosiți un detergent ușor sau bicarbonat de sodiu și o soluție cu apă fierbinte. Pudra abrazivă non-abrazivă poate fi utilizată pentru petele persistente, apoi clătiți cu apă.

### SUPRAFEȚE DIN PLASTIC

Spălați cu o cârpă moale și o soluție cu apă fierbinte și săpun. Clătiți cu apă. Nu folosiți detergenți abrazivi, degresanți sau un detergent concentrat pentru grătar pe părțile din plastic.

### PIATRA PENTRU PIZZA

Folosiți o soluție ușoară cu apă și săpun. Pudra abrazivă non-abrazivă poate fi utilizată pentru petele persistente, apoi clătiți cu apă.

## CELE MAI BUNE PIZZE SE COC ÎNTR-UN CUPTOR COZZE

Pentru cele mai bune rezultate, aveți nevoie de un aluat bun și un cuptor pentru pizza foarte fierbinte, de preferință la aproximativ 400 °C.

Pe scurt, cuptorul pentru pizza trebuie să fie FOARTE fierbinte, deoarece temperatura ridicată este cea care face pizza crocantă și aerată.

Aprindeți cuptorul pentru pizza din timp, înainte de a coace pizza.

Ce trebuie să faceți:

Asigurați-vă că cuptorul pentru pizza și piatra pentru pizza sunt poziționate corect. Conectați o butelie de gaz la cuptorul pentru pizza și porniți cuptorul la cea mai înaltă temperatură.

Cuptorul dvs. Cozze are în total trei arzătoare, două pe laterale și unul în partea din spate a cuptorului.

Verificați ca toate cele trei arzătoare să fie aprinse.

Termometrul indică temperatura din cuptor și este doar orientativ.

Piatra va dura întotdeauna mai mult să se încălzească decât cuptorul în sine și va fi suficient de fierbinte doar după minimum 20 de minute de încălzire.

Un termometru infraroșu Cozze poate fi folosit pentru a determina temperatura exactă a pietrei.

Fiți conștienți că timpul de încălzire poate fi influențat de vânt și de temperatura exterioară.

Lăsați cuptorul pentru pizza să se încălzească aproximativ 20 de minute. După aceea, va fi pregătit să coacă cele mai delicioase pizze.

Când pizza este gata pentru a fi coaptă, împingeți-o ușor în cuptor pe piatra pentru pizza folosind o paletă pentru pizza. Reduceți căldura la nivel mediu, astfel încât partea superioară a pizzei să nu se ardă.

Coaceți până când pizza este crocantă și brânza s-a topit.

Scoateți ușor pizza din cuptor și așezați-o pe un tocător.

Lăsați pizza fierbinte să se răcească puțin înainte de a o tăia și de a o împărți cu cei dragi.

Ridicați din nou temperatura cuptorului la cel mai înalt nivel și lăsați-l câteva minute înainte de a coace următoarea pizza.

Bucurați-vă de cuptorul pentru pizza și poftă bună!

## GARANȚIE

Garanția Cozze include următoarele:

### Garanție de 2 ani

- Arzătoare pe gaz.
- Dispozitive de protecție pentru flacără, protecție arzătoare.
- Grătare pentru barbecue.

### Condiții pentru garanție:

- Produsul Cozze este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare.
- Este asamblat corespunzător, conform instrucțiunilor.
- Este întreținut și curățat frecvent.
- Este depozitat acoperit cu o husă atunci când cuptorul nu este folosit.
- Depozitare iarna: toate părțile din lemn și accesoriile produselor Cozze trebuie depozitate în interior pe durata iernii.
- Produsul Cozze trebuie conectat la tipul corect de gaz.
- Trebuie plasat pe o suprafață plană și sigură.
- Nu trebuie instalate piese non-originale Cozze pe produsul Cozze.
- Produsul Cozze nu trebuie depozitat ca element permanent aproape de mare sau de piscine ori spa-uri care conțin clor.

### Curățare:

Produsele Cozze au o durată lungă de viață, cu condiția să fie curățate după utilizare.

- Unitatea arzătorului din toate cuptoarele Cozze este din oțel inoxidabil și poate fi curățată cu soluție pentru cuptoare, dacă este necesar.
- Interiorul și exteriorul produsului Cozze trebuie curățate temeinic după utilizare.
- Interiorul cuptorului și piatra pentru pizza trebuie curățate după utilizare cu un burete, apă fierbinte și detergent de vase. Asigurați-vă că îndepărtați excesul de apă și detergent după curățare.
- Grătarele trebuie curățate în același mod cu apă fierbinte și detergent de vase sau soluție pentru cuptoare. (Nu folosiți o perie de oțel pe grătar.)
- Părțile din oțel inoxidabil pot fi lubrifiate folosind Caramba® multispray și o cârpă de bumbac.

# PLINSKI PIZZA PEĆNICA

## HR – UPUTE ZA UPORABU

Čestitamo na kupnji Cozze PLINSKE PIZZA PEĆNICE.

Odabrali ste visokokvalitetan proizvod dizajniran za izvrsnu funkcionalnost, trajnost i stil. Kako biste osigurali mnogo godina sigurnog i ugodnog korištenja, pažljivo pročitajte i slijedite ovaj priručnik. Ispravna montaža, održavanje i korištenje pomoći će da vaša Cozze PLINSKA PIZZA PEĆNICA ostane u optimalnom stanju godinama.

Hvala što ste odabrali Cozze.



**UPOZORENJE! ZA VAŠU SIGURNOST UPOTREBLJAVAJTE SAMO NA OTVORENOM.**

Pažljivo pročitajte ove upute i osigurajte da je pizza pećnica 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 pitanja o sastavljanju ili radu pećnice, obratite se svom prodavaču, dobavljaču plina, proizvođaču ili ovlaštenom servisu.

Napomene za korisnika:

**KORISTITI SAMO NA OTVORENOM.**

**PROČITAJTE UPUTE PRIJE UPOTREBE UREĐAJA.**

**UPOZORENJE: DOSTUPNI DIJELOVI MOGU BITI VRLO VRUĆI – DRŽITE DJECU PODALJE.**

**UPOZORENJE: NE DODIRUJTE POVRŠINE PEĆNICE DOK JE U UPORABI JER POSTAJU VRLO VRUĆE.**

**NE PREMJEŠTAJTE UREĐAJ TIJEKOM UPORABE.**

**SAČUVAJTE UPUTE ZA BUDUĆU UPORABU.**

## TEHNIČKE INFORMACIJE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Napomene korisniku:**

Pažljivo pročitajte sljedeće upute i osigurajte da je pizza pećnica pravilno instalirana, sastavljena i održavana. Nepoštivanje uputa može rezultirati ozbiljnim tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi sa sastavljanjem ili radom, obratite se svom prodavaču ili tvrtki za ukapljeni naftni plin. Uređaj i boca moraju biti postavljeni na ravnu površinu i ne smiju se koristiti dok gore.

Zamjena plinske boce mora se obavljati dalje od bilo kakvog izvora paljenja.

Preporučuje se korištenje zaštitnih rukavica pri rukovanju posebno vrućim dijelovima.

Dijelovima koje je zapečatio proizvođač ili njegov ovlašteni predstavnik ne smije rukovati korisnik.

Napomena potrošaču: sačuvati za buduću upotrebu

## **UPORABA I KARAKTERISTIKE**

Pećnica za pizzu je sigurna i jednostavna za korištenje. Propisani plinovi za upotrebu su butan pri 28 do 30 mbar, propan pri 37 mbar, mješavine butana/propan pri 30 mbar, mješavine butana/propan pri 37 mbar i mješavine butana/propan pri 50 mbar. Molimo da osigurate korištenje pećnice za pizzu isključivo pri točnom tlaku za koji je uređaj dizajniran.

Odgovarajuća ventilacija je ključna za izgaranje i učinkovit rad pećnice za pizzu. To osigurava sigurnost korisnika i drugih osoba u blizini mjesta gdje se uređaj koristi. Nikada nemojte koristiti uređaj u zatvorenim ili natkrivenim prostorima.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje kamena za pizzu prije pečenja pizze.

**NEMOJTE** koristiti kamen izravno na otvorenom plamenu.

Izbjegavajte nagle promjene temperature kamena. **NEMOJTE** stavljati smrznutu hranu na vrući kamen.

Kamen je lomljiv i može se slomiti ako se udari ili ispusti.

Kamen je vrlo vruć tijekom upotrebe i ostaje vruć dugo nakon upotrebe.

**NEMOJTE** hladiti kamen vodom dok je vruć. Nakon čišćenja kamena vodom, obavezno ga osušite prije upotrebe.

Djeca se ne smiju ostavljati sama ili bez nadzora u prostoru gdje se pećnica koristi. Nemojte dopuštati djeci da sjede, stoje ili se igraju oko pećnice u bilo kojem trenutku.

Nikada nemojte dopustiti da odjeća ili drugi zapaljivi materijali dođu u dodir ili preblizu plameniku ili vrućoj površini dok se ne ohladi. Tkanina bi se mogla zapaliti i izazvati ozbiljne tjelesne ozljede.

Radi osobne sigurnosti, nosite odgovarajuću odjeću. Široka odjeća ili rukavi ne smiju se nositi tijekom korištenja pećnice. Neke sintetičke tkanine su vrlo zapaljive i ne smiju se nositi tijekom kuhanja.

Nemojte zagrijavati neotvorene posude s hranom jer se može nakupiti tlak koji uzrokuje pucanje posude. Kada palite plamenik, uvijek pažljivo obratite pozornost na ono što radite.

Nemojte koristiti pećnicu za pečenje izrazito masnog mesa ili drugih proizvoda koji izazivaju jake plamenove.

Temperatura ispod pećnice je visoka. Nemojte postavljati pećnicu na stol s zapaljivim stolnjacima, plastikom ili bilo kojim drugim zapaljivim materijalima.

**UPOZORENJE:** Tijekom korištenja pećnice nemojte dirati vanjsku površinu, kamen za pečenje ili neposrednu okolinu jer ti dijelovi postaju izuzetno vrući i mogu izazvati opekline. Kada je brzina vjetra iznad 3 m/s, nemojte koristiti pećnicu za pizzu okrenutu prema vjetru.

Uređaj je namijenjen isključivo za vanjsku upotrebu.

Nemojte mijenjati uređaj.

Nemojte premještat uređaj dok je u upotrebi.

Ovaj uređaj nije namijenjen za ugradnju u ili na brod. Ovaj uređaj nije namijenjen za ugradnju u ili na rekreacijsko vozilo.

Nakon upotrebe isključite dovod plina na plinskoj boci.

Bilo kakva preinaka proizvoda može biti opasna i uzrokovati ozljede ili materijalnu štetu.

Bilo kakva neovlaštena preinaka proizvoda poništava jamstvo.

Proizvod ne smije imati nikakvu nadstrešnicu iznad sebe, npr. drveće, grmlje, krovove.

Tijekom korištenja uređaj mora biti udaljen od zapaljivih materijala.

Tijekom upotrebe ne smije biti zapaljivih materijala (proizvodi na bazi nafte, razrjeđivači ili bilo koji drugi čvrsti predmeti s oznakom zapaljivosti) unutar 1 metra od uređaja.

Korištenje ovog proizvoda u zatvorenim prostorima može biti opasno i **ZABRANJENO** je.



Vrata pećnice za pizzu su mobilna vrata za vašu Cozze vanjsku pećnicu za pizzu. Korištenje ovih vrata tijekom zagrijavanja može skratiti vrijeme zagrijavanja za 20–30%.

Vrata pećnice za pizzu MORAJU se ukloniti nakon predgrijavanja od 20 minuta.

Vrata pećnice za pizzu MORAJU se ukloniti kada temperatura dosegne 650 °C. Ako temperatura padne, možete ponovno postaviti vrata između pečenja pizza, ali temperatura pećnice nikada ne smije prelaziti 650 °C.

Vrata pećnice za pizzu moraju se postaviti na pećnicu na ravnu površinu tijekom kuhanja. Nemojte stavljati vrata pećnice na vrh pećnice tijekom kuhanja.

## UPUTE ZA UPORABU

Pažljivo slijedite ove upute kako biste izbjegli ozbiljno oštećenje pećnice za pizzu te spriječili ozljede sebe i oštećenje imovine.

1. Sastavite pećnicu za pizzu pažljivo slijedeći priložene upute za montažu.
2. Spojite plinsko crijevo na pećnicu za pizzu. Spojite regulator na crijevo.
3. Spojite regulator na ventil boce prema uputama koje ste dobili uz regulator.
4. Prije uključivanja dovoda plina u uređaj, okrenite sve upravljačke gumbе u položaj "OFF" (isključeno).
5. Koristite regulator u skladu s uputama koje ste dobili uz regulator.

## UMETANJE I ZAMJENA BATERIJE

Za umetanje ili zamjenu baterije u vašoj Cozze pećnici za pizzu, okrenite gumb za paljenje suprotno od kazaljke na satu dok se ne može izvaditi.

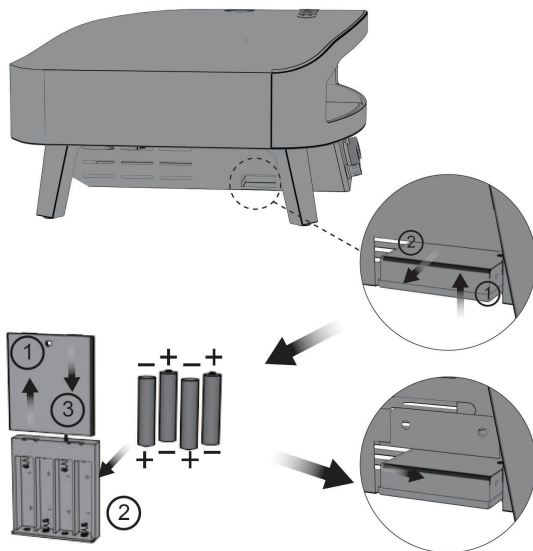
Umetnite ili zamijenite bateriju od 1,5 V AA i ponovno zavrnite gumb za paljenje na svoje mjesto.

Provjerite da su kontakti baterije pravilno postavljeni.

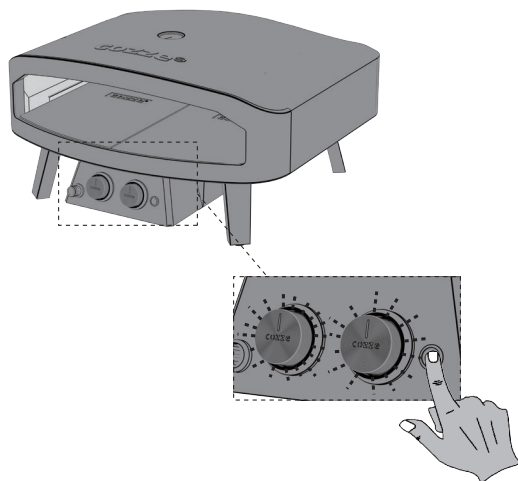


## LED-SVJETLO

KORAK 1: Umetnite 4 AA baterije u kutiju za baterije, a zatim čvrsto pričvrstite kutiju za baterije na ispravno mjesto.



KORAK 2: Nakon umetanja baterija, provjerite da je upravljački gumb u položaju "OFF" (isključeno). Pritisnite starter kako biste uključili LED svjetlo — zasvijetlit će bijelo. Okrenite upravljački gumb suprotno od kazaljke na satu i LED svjetlo će se promijeniti u crveno. Kada završite, ponovno pritisnite starter kako biste isključili LED svjetlo.



## PALJENJE VAŠE PEĆNICE ZA PIZZU

1. Spojite plinsku bocu na pećnicu za pizzu prema uputama koje ste dobili uz regulator.
2. Okrenite upravljački gumb u položaj "OFF" (isključeno).
3. Uključite dovod plina na boci ili prekidaču regulatora, slijedeći upute za spajanje i rad regulatora. Provjerite spojeve boce i regulatora, te spojeve crijeva i ulaza na pećnici za pizzu pomoću sapunaste vode. Svako curenje plina pokazat će se u obliku mjehurića na mjestu curenja. Ako se pronađe curenje, nemojte koristiti pećnicu za pizzu. Obratite se dobavljaču plina ili pećnice za pizzu za savjet.
4. Za paljenje plamenika, pritisnite upravljački gumb prema dolje i nastavite pritiskati dok ga okrećete suprotno od kazaljke na satu u položaj "Full rate" (puni protok), a zatim pritisnite gumb za paljenje. Time će se upaliti plamenik. Provjerite je li plamenik upaljen. Ako nije, ponovite postupak.
5. Ako se plamenik ne upali nakon dva pokušaja, okrenite dovod plina na "OFF" (isključeno) i pričekajte 5 minuta prije ponovnog pokušaja paljenja.
6. Kada se plamenik upali, jačina plamena može se podešavati pritiskom na gumb i okretanjem suprotno od kazaljke na satu u bilo koji položaj između punog i niskog protoka.
7. Nakon što se pećnica zagrije za upotrebu, tijekom pečenja potrebno je smanjiti temperaturu. Pećnica isijava veliku količinu topline, stoga se temperatura mora podesiti na odgovarajuću temperaturu pečenja.
8. Za gašenje pećnice za pizzu, okrenite ventil na boci ili prekidač regulatora u položaj "OFF" prema uputama regulatora. Kada se plamenici ugase, sve upravljačke gumbke okrenite u položaj "OFF".

Upozorenje: Ako se plamenik ne upali, okrenite upravljački gumb u položaj "OFF" (u smjeru kazaljke na satu) i također zatvorite ventil na boci. Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate paljenje prema postupku. Ili zamijenite AA baterije.

Nakon upotrebe zatvorite dovod plina okretanjem prekidača na regulatoru u položaj "OFF" ili okretanjem ventila na boci u položaj "OFF".

Ako tijekom rada uređaja dođe do povrata plamena, okrenite upravljački gumb, ventil boce i regulator u položaj "OFF". Pričekajte 5 minuta prije ponovnog pokušaja paljenja uređaja.

Ako se problem nastavi nakon ponovnog paljenja, obratite se svom dobavljaču plina, trgovini u kojoj ste kupili pećnicu za pizzu ili kvalificiranom plinoinstalateru za pomoć ili popravak. Nikada nemojte sami pokušavati otkloniti kvar jer to može dovesti do ozbiljnih ozljeda i/ili materijalne štete.

Očistite uređaj od viška masnoće prije spremanja, koristeći vlažnu krpu i blagu otopinu deterdženta kao sredstvo za čišćenje.

Spremajte uređaj u čistom i suhom okruženju.

Nemojte spremati plinsku bocu u zatvorenom prostoru. Čuvajte je na dobro prozračenom mjestu, daleko od izravne sunčeve svjetlosti.

## SPOJANJE PLINSKE BOCE NA UREĐAJ

Ovaj uređaj je prikladan samo za uporabu s niskotlačnim butanskim ili propanskim plinom i mora biti opremljen odgovarajućim niskotlačnim regulatorom preko fleksibilnog crijeva. Crijevo treba biti pričvršćeno na regulator i na uređaj pomoću stezaljki/matica. Ova pećnica za pizzu podešena je za rad s regulatorom od 28–30 mbar s butanom, s regulatorom od 37 mbar s propanom te s regulatorom za mješavinu butana/propan od 28–30 mbar. Koristite odgovarajući regulator certificiran prema normi BSEN 16129: 2013. Molimo konzultirajte svog LPG dobavljača za informacije o odgovarajućem regulatoru za plinsku bocu.

Prije uporabe pećnice za pizzu provedite test na curenje pomoću sapunaste vode.

## PROVJERA CURENJA

Pripremite 2–3 tekuće unce otopine za otkrivanje curenja miješanjem jednog dijela deterdženta za pranje posuđa s tri dijela vode.

Provjerite da je upravljački ventil u položaju OFF.

Spojite regulator na bocu i ventil ON/OFF na plamenik, provjerite da su spojevi sigurni, a zatim uključite plin (ON).

Nanesite sapunastu otopinu na crijevo i sve spojeve. Ako se pojave mjehurići, postoji curenje koje se mora ukloniti prije uporabe.

Ponovno testirajte nakon uklanjanja kvara. Nakon testiranja zatvorite plin na boci (OFF).

Ako se utvrđeno curenje ne može ukloniti, nemojte sami pokušavati popraviti curenje, već se obratite svom dobavljaču plina.

U slučaju curenja plina, zatvorite dovod plina.

## REGULATOR I CRIJEVO

Koristite samo regulatore i crijeva odobrene za LPG pri gore navedenim tlakovima (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 crijeva nije sigurno; uvijek provjerite imate li ispravne dijelove prije uporabe uređaja.

Crijevo koje se koristi mora biti u skladu s relevantnim standardom zemlje uporabe. Duljina crijeva mora biti 1,5 metara (najviše). Istrošeno ili oštećeno crijevo mora se zamijeniti.

Provjerite da crijevo nije blokirano, savijeno ili u kontaktu s bilo kojim dijelom pećnice za pizzu osim na mjestu priključka.

Crijevo mora biti u skladu sa standardom EN16436.

Crijevo ne smije biti uvijeno ili savijeno kada je spojeno na plinsku bocu.

Fleksibilna metalna ili gumena cijev koja se koristi za spajanje uređaja s LPG bocom mora se mijenjati unutar propisanih intervala i u skladu s važećim nacionalnim propisima.

Nijedan dio crijeva ne smije dodirivati bilo koji dio uređaja.

Pećnica za pizzu može se koristiti s plinskim crijevom s navojem od ¼" ili s plinskim crijevom s nastavkom i stezaljkom.

Provjerite da je navoj i/ili stezaljka čvrsto zategnuta i da nema curenja!

Prilikom spajanja plinskog crijeva na priključak pomoću stezaljke preporučuje se uroniti crijevo u toplu vodu i nanijeti malo deterdženta za pranje posuđa na unutrašnjost crijeva, što će olakšati njegovo postavljanje na priključak.

## SKLADIŠTENJE UREĐAJA

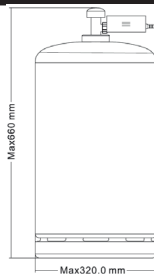
Skladištenje uređaja u zatvorenom prostoru dopušteno je samo ako je boca odspojena i uklonjena s uređaja. Kada se uređaj neće koristiti dulje vrijeme, treba ga spremiti u originalno pakiranje u suhom i bezprašnom okruženju.

## PLINSKA BOCA

Uređaj se može koristiti s bilo kojom plinskom bocom mase između 4,5 kg i 15 kg butana, odnosno između 3,9 kg i 13 kg propana. Plinsku bocu ne smije se ispuštati ili grubo rukovati! Ako se uređaj ne koristi, boca mora biti odspojena. Nakon odvajanja boce od uređaja, stavite zaštitni čep na bocu.

Boce se moraju skladištiti na otvorenom, u uspravnom položaju i izvan dohvata djece. Boca se nikada ne smije čuvati na mjestu gdje temperatura može prelaziti 50 °C.

Nemojte spremati bocu u blizini plamena, pilot plamenika ili drugih izvora paljenja. **NE PUŠITE.**



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**OPREZ:** Sva čišćenja i održavanje moraju se obavljati kada je pećnica za pizzu hladna i kada je dovod goriva na plinskoj boci zatvoren (OFF).

Preporučuje se čišćenje i održavanje uređaja najmanje jednom mjesečno.

## ČIŠĆENJE

„Izgaranje“ pećnice za pizzu nakon svake upotrebe (otprilike 15 minuta) smanjit će nakupljanje ostataka hrane na minimum.

### VANJSKA POVRŠINA

Koristite blagi deterdžent ili sodu bikarbonu s otopinom vruće vode. Za tvrdokorne mrlje može se upotrijebiti neabrazivni prašak za ribanje, a zatim isprati vodom.

### PLASTIČNE POVRŠINE

Perite mekanom krpom i otopinom vruće sapunice. Isperite vodom. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, odmašćivače ili koncentrirana sredstva za čišćenje roštilja na plastičnim dijelovima.

### KAMEN ZA PIZZU

Koristite blagu otopinu sapunice. Za tvrdokorne mrlje može se koristiti neabrazivni prašak za ribanje, a zatim isprati vodom.

## NAJBOLJE PIZZE PEKU SE U COZZE PEĆNICI ZA PIZZU

Za najbolje rezultate potrebni su vam dobro tijesto i vrlo vruća pećnica za pizzu, po mogućnosti oko 400 °C.

Ukratko, pećnica za pizzu mora biti VRLO vruća, jer upravo visoka temperatura čini pizzu hrskavom i prozračnom.

Upalite pećnicu za pizzu dovoljno rano prije pečenja.

Što učiniti:

Provjerite da su pećnica za pizzu i kamen za pizzu pravilno postavljeni. Spojite plinsku bocu na pećnicu za pizzu i pokrenite pećnicu na najvišoj temperaturi. Vaša Cozze pećnica za pizzu ima ukupno tri plamenika, dva sa strane i jedan na stražnjoj strani pećnice.

Provjerite jesu li sva tri upaljena.

Termometar pokazuje temperaturu u pećnici i služi samo kao smjernica.

Kamenu će uvijek trebati više vremena da se zagrije od same pećnice i bit će dovoljno vruć tek nakon najmanje 20 minuta zagrijavanja.

Za određivanje točne temperature kamena može se koristiti Cozze infracrveni termometar. Imajte na umu da vrijeme zagrijavanja može biti pod utjecajem vjetra i vanjske temperature.

Ostavite pećnicu da se zagrijava oko 20 minuta. Nakon toga bit će spremna za pečenje najukusnijih pizza.

Kada je vaša pizza spremna za pečenje, nježno je gurnite u pećnicu na kamen za pizzu koristeći lopaticu za pizzu. Smanjite toplinu na srednju razinu kako se gornji dio pizze ne bi zapalio.

Pečite dok pizza ne postane hrskava, a sir se otopi.

Nježno izvadite pizzu iz pećnice i stavite je na dasku za rezanje.

Ostavite svoju vrelu pizzu da se malo ohladi prije nego što je narežete i podijelite s najdražima.

Ponovno pojačajte pećnicu na najvišu temperaturu i ostavite je nekoliko minuta prije pečenja sljedeće pizze.

Uživajte u svojoj pećnici za pizzu i dobar tek!

## JAMSTVO

Jamstvo Cozze uključuje sljedeće:

### **Jamstvo od 2 godine**

- Plinski plamenici.
- Usmjerivači plamena, zaštita plamenika.
- Rešetke za roštilj.

### **Gornje jamstvo podliježe sljedećim uvjetima:**

- Proizvod Cozze koristi se u skladu s uputama iz korisničkog priručnika.
- Ispravno je sastavljen prema uputama.
- Održava se i redovito čisti.
- Čuva se prekriven pokrovom kada se pećnica ne koristi.
- Zimsko skladištenje Cozze: Svi drveni dijelovi i pribor za Cozze proizvode moraju se skladištiti u zatvorenom prostoru tijekom zime.
- Proizvod Cozze mora biti spojen na odgovarajući tip plina.
- Mora biti postavljen na ravnu i sigurnu površinu.
- Na proizvod Cozze ne smiju se ugrađivati neoriginalni Cozze dijelovi.
- Proizvod Cozze ne smije se skladištiti kao trajni element u blizini mora ili bazena i toplica koje sadrže klor.

### **Čišćenje:**

Cozze proizvodi imaju dug vijek trajanja pod uvjetom da se pećnica čisti nakon upotrebe..

- Plamenik u svim Cozze pećnicama izrađen je od nehrđajućeg čelika i po potrebi se može očistiti sredstvom za čišćenje pećnica.
- Unutrašnjost i vanjšina Cozze proizvoda moraju se temeljito očistiti nakon uporabe.
- Unutrašnjost pećnice i kamen za pizzu moraju se očistiti nakon uporabe spužvom, vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Pazite da uklonite višak vode i deterdženta nakon čišćenja.
- Rešetke za roštilj moraju se očistiti na isti način vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa ili sredstvom za čišćenje pećnica. (Nemojte koristiti čeličnu četku na rešetkama.)
- Dijelovi od nehrđajućeg čelika mogu se podmazati pomoću Caramba® multispreja i pamučne krpe.

# ГАЗОВА ПИЦА ФУРНА

## BG – РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Поздравления за Вашата покупка на Cozze ГАЗОВА ПИЦА ФУРНА.

Вие избрахте висококачествен продукт, проектиран да осигури отлична функционалност, издръжливост и стил. За да гарантирате дълги години безопасна и приятна употреба, моля, прочетете внимателно това ръководство и следвайте инструкциите. Правилното сглобяване, поддръжка и употреба ще помогнат Вашата Cozze ГАЗОВА ПИЦА ФУРНА да остане в оптимално състояние години наред.

Благодарим Ви, че избрахте Cozze.



**ВНИМАНИЕ! ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ – ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НА ОТКРИТО.**

Прочетете внимателно тези инструкции и се уверете, че Вашата пица фурна е правилно инсталирана, сглобена, поддържана и обслужвана в съответствие с тях. Неспазването на инструкциите може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или материални щети.

Ако имате въпроси относно сглобяването или експлоатацията на тази пица фурна, моля, обърнете се към Вашия търговец, доставчик на газ, производителя или оторизиран представител.

Бележки за потребителя:

**ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НА ОТКРИТО.**

**ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.**

**ВНИМАНИЕ: ДОСТЪПНИТЕ ЧАСТИ МОЖЕ ДА СА МНОГО ГОРЕЩИ, ДРЪЖТЕ ДЕЦАТА НАДАЛЕЧЕ.**

**ВНИМАНИЕ: НЕ ДОКОСВАЙТЕ ПОВЪРХНОСТИТЕ НА ПИЦА ФУРНАТА ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА, ТЕ СТАВАТ МНОГО ГОРЕЩИ.**

**НЕ ПРЕМЕСТВАЙТЕ УРЕДА ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА.**

**СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.**

## ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Бележки за потребителя:**

Прочетете внимателно следните инструкции и се уверете, че Вашата пица фурна е правилно инсталирана, сглобена и поддържана. Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или материални щети.

Ако имате въпроси относно сглобяването или работата, обърнете се към Вашия търговец или LPG компания. Уредът и бутилката трябва да бъдат поставени на равна повърхност и не трябва да се използват, докато са запалени.

Смяната на газовата бутилка трябва да се извършва далеч от източници на запалване.

Препоръчва се използването на защитни ръкавици при работа с особено горещи компоненти.

Частите, запечатани от производителя или неговия представител, не трябва да бъдат манипулирани от потребителя.

Бележка за потребителя: Съхранявайте за бъдеща справка.

## **УПОТРЕБА И ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Фурната за пица е безопасна и лесна за употреба. Посочените газове за употреба са: бутан при 28–30 mbar, пропан при 37 mbar, смеси бутан/пропан при 30 mbar, смеси бутан/пропан при 37 mbar и смеси бутан/пропан при 50 mbar. Моля, уверете се, че използвате фурната за пица само при правилното налягане, за което уредът е проектиран.

Адекватната вентилация е жизненоважна за горенето и ефективността на фурната за пица. Това ще осигури безопасността на потребителя и другите хора в близост до мястото, където се използва уредът. Никога не използвайте уреда в затворени или покрити помещения.

Препоръчва се предварително загряване на камъка за пица преди печене.

НЕ използвайте камъка върху открит пламък.

Избягвайте резки температурни промени на камъка. НЕ поставяйте замразени храни върху горещ камък.

Камъкът е крехък и може да се счупи при удар или изпускане.

Камъкът е много горещ по време на употреба и остава горещ дълго след това.

НЕ охлаждайте камъка с вода, когато е горещ. След почистване с вода, изсушете камъка преди употреба.

Деца не трябва да се оставят сами или без надзор в района, където се използва фурната. Не позволявайте на деца да седат, да стоят или да играят около фурната по всяко време.

Никога не допускайте дрехи или други запалими материали да влизат в контакт или да бъдат твърде близо до горелка или гореща повърхност, докато не изстинат. Тъканта може да се запали и да причини сериозни наранявания.

За лична безопасност носете подходящо облекло. Свободни дрехи или ръкави не трябва да се носят по време на употреба на фурната. Някои синтетични тъкани са силно запалими и не трябва да се носят при готвене.

Не нагривайте неотворени съдове с храна, тъй като натрупването на налягане може да ги накара да се пръснат. Когато палите горелката, винаги обръщайте особено внимание на това, което правите.

Не използвайте фурната за готвене на много мазни меса или други продукти, които увеличават пламъците.

Температурата под фурната е висока. Не поставяйте фурната върху маса със запалими покривки, пластмаса или други леснозапалими материали.

**ВНИМАНИЕ:** При използване на фурната не докосвайте външната обвивка, каменната плоча за печене или непосредствената околност, тъй като тези части стават изключително горещи и могат да причинят изгаряния. Когато скоростта на вятъра е над 3 m/s, не използвайте фурната за пица, обърната срещу вятъра.

Уредът е предназначен само за употреба на открито.

Не модифицирайте уреда.

Не премествайте уреда по време на употреба.

Този уред не е предназначен за монтаж в или върху лодка. Този уред не е предназначен за монтаж в или върху каравана.

Изключете подаването на газ от бутилката след употреба.

Всяка модификация на продукта може да бъде опасна и да причини наранявания или материални щети.

Всяка неоторизирана модификация на продукта ще направи гаранцията невалидна.

Продуктът не трябва да има никакви прегради над себе си, напр. дървета, храсти, навеси. Уредът трябва да се държи далеч от запалими материали по време на употреба.

Не трябва да има запалими материали (продукти на петролна основа, разреждатели или други твърди предмети със знак за запалимост) в рамките на 1 метър около уреда по време на употреба.

Използването на този продукт в затворени помещения може да бъде опасно и е **ЗАБРАНЕНО**.



Вратата за пещта за пица е подвижна врата за вашата външна Cozze пещ за пица. Използването на тази врата по време на загряване може да съкрати времето за загряване с 20–30%.

Вратата на пещта за пица ТРЯБВА да бъде премахната след 20 минути предварително загряване.

Вратата на пещта за пица ТРЯБВА да бъде премахната, когато температурата достигне 650 °C. Ако температурата спадне, можете отново да монтирате вратата

между печенето на пици, но температурата на пещта никога не трябва да надвишава 650 °С.

Вратата на пещта за пица трябва да бъде поставена върху пещта за пица на равна повърхност по време на готвене. Не поставяйте вратата на пещта върху горната част на пещта за пица по време на готвене.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Следвайте внимателно тези инструкции, за да избегнете сериозно повреждане на вашата пещ за пица и за да предотвратите нараняване на себе си или щети върху имуществото.

1. Сглобете пещта за пица, като внимателно следвате инструкциите за монтаж.
2. Свържете газовия маркуч към пещта за пица. Свържете регулатора към маркуча.
3. Свържете регулатора към вентила на бутилката, като следвате инструкциите, предоставени с регулатора.
4. Поставете всички контролни копчета в позиция "OFF" преди да включите подаването на газ към уреда.
5. Работете с регулатора в съответствие с инструкциите, предоставени с него.

## ПОСТАВЯНЕ И СМЯНА НА БАТЕРИЯТА

За да поставите или смените батерията във вашата Cozze пещ за пица, завъртете бутона за запалване обратно на часовниковата стрелка, докато може да бъде изваден.

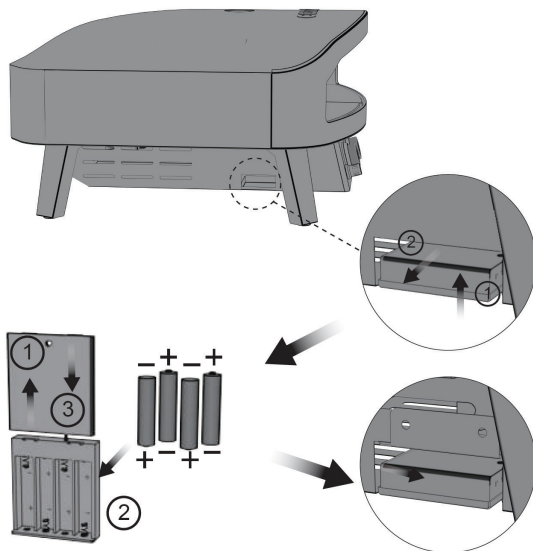
Поставете или сменете батерия тип 1,5 V AA и завийте бутона за запалване обратно на мястото му.

Уверете се, че полюсите на батерията са поставени в правилната посока.

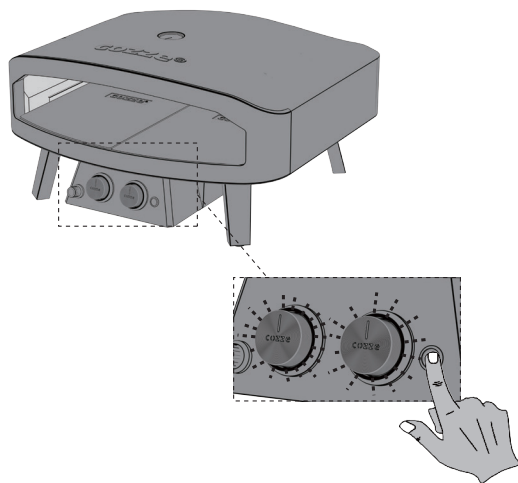


## LED-СВЕТЛИНА

СТЪПКА 1: Поставете 4 батерии тип AA в кутията за батерии, след което я закрепете здраво в правилната позиция.



СТЪПКА 2: След поставянето на батериите, уверете се, че контролният бутон е в позиция "OFF". Натиснете стартера, за да включите LED светлината — тя ще светне в бяло. Завъртете контролния бутон обратно на часовниковата стрелка и LED светлината ще се промени в червено. Когато приключите, натиснете отново стартера, за да изключите LED светлината.



## ЗАПАЛВАНЕ НА ВАШАТА ПЕЩ ЗА ПИЦА

1. Connect Свържете газовата бутилка към пещта за пица, следвайки инструкциите, предоставени с регулатора.
2. Завъртете контролния бутон в позиция "OFF".
3. Включете ("ON") подаването на газ от бутилката или чрез превключвателя на регулатора, като следвате инструкциите за свързване и работа с регулатора. Проверете връзката между бутилката и регулатора, както и връзката между маркуча и входа на пещта за пица за течове, като използвате сапунена вода. Всеки теч ще се покаже като мехурчета на мястото на теча. Ако се открие теч, не използвайте пещта за пица. Обърнете се към вашия доставчик на газ или доставчик на пещи за пица за съвет.
4. За да запалите горелката, натиснете контролния бутон надолу и продължете да натискате, докато завъртате обратно на часовниковата стрелка в позиция "Full rate", след което натиснете бутона за запалване. Това ще запали горелката. Проверете дали горелката е запалена. Ако не е, повторете процеса.
5. Ако горелката не се е запалила след два опита, завъртете газовия кран в позиция "OFF" и изчакайте 5 минути, преди да опитате отново процедурата по запалване.
6. Когато горелката се запали, силата на пламъка може да се регулира чрез натискане и завъртане на бутона обратно на часовниковата стрелка във всяка позиция между максимална и минимална мощност.
7. След като фурната се загрее за употреба, по време на печене температурата трябва да бъде намалена. Фурната отделя много топлина и температурата трябва да бъде регулирана до правилната температура за печене.
8. За да изключите ("OFF") пещта за пица, завъртете ръчката на вентила на бутилката или превключвателя на регулатора в позиция "OFF", следвайки инструкциите на регулатора. След като горелките изгаснат, завъртете всички контролни бутони в позиция "OFF".

Внимание: Ако горелката не се запали, завъртете контролния бутон в позиция OFF (по часовниковата стрелка) и също така затворете вентила на бутилката. Изчакайте пет минути, преди да опитате отново да запалите според процедурата за запалване. Или сменете AA батериите.

След употреба затворете подаването на газ, като завъртите превключвателя на регулатора в позиция OFF или като завъртите вентила на бутилката в позиция OFF.

В случай на обратен пламък по време на работа на уреда, завъртете контролния бутон, вентила на бутилката и превключвателя на регулатора в позиция OFF. Изчакайте 5 минути, преди да опитате отново да запалите уреда. Ако проблемът продължи след повторно запалване, обърнете се към вашия доставчик на газ, магазина, от който сте закупили пещта за пица, или квалифициран газов техник за помощ или ремонт. Никога не се опитвайте сами да отстранявате проблема, тъй като това може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Почистете уреда от излишни мазнини преди съхранение с влажна кърпа, използвайки мек разтвор на препарат като почистващо средство.

Съхранявайте уреда в чиста и суха среда.

Не съхранявайте газовата бутилка на закрито. Съхранявайте я на добре проветриво място, далеч от пряка слънчева светлина

## СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА КЪМ УРЕДА

Този уред е подходящ само за употреба с ниско налягане бутан или пропан и трябва да бъде снабден с подходящ нисконаляган регулатор чрез гъвкав маркуч. Маркучът трябва да бъде закрепен към регулатора и уреда със скоби/гайки. Тази пещ за пица е настроена да работи с регулатор 28–30 mbar за бутан, с регулатор 37 mbar за пропан и с регулатор за смеси бутан/пропан при 28–30 mbar. Използвайте подходящ регулатор, сертифициран по BSEN 16129:2013. Моля, консултирайте се с вашия LPG доставчик за информация относно подходящ регулатор за бутилката.

Преди употреба на пещта за пица извършете тест за течове със сапунена вода.

## ПРОВЕРКА ЗА ТЕЧОВЕ

Пригответе 2–3 течни унци разтвор за откриване на течове, като смесите една част препарат за миене на съдове с три части вода.

Уверете се, че управляващият вентил е в позиция “OFF”.

Свържете регулатора към бутилката и вентила ON/OFF към горелката, уверете се, че връзките са сигурни, след което завъртете газа в позиция “ON”.

Нанесете сапунения разтвор върху маркуча и всички съединения. Ако се появят мехурчета, има теч, който трябва да бъде отстранен преди употреба.

Протествайте отново след отстраняване на повредата. След теста изключете газа на бутилката (“OFF”).

Ако установеният теч не може да бъде отстранен, не се опитвайте да го поправяте сами, а се консултирайте с вашия газов доставчик.

В случай на изтичане на газ, изключете подаването на газ.

## РЕГУЛАТОР И МАРКУЧ

Използвайте само регулатори и маркучи, одобрени за LPG при горепосочените налягания (вижте техническа информация). Очакваният експлоатационен срок на регулатора е 10 години. Препоръчва се регулаторът да бъде сменен в рамките на 10 години от датата на производство.

Използването на неправилен регулатор или маркуч е опасно; винаги проверявайте, че имате правилните елементи преди да пуснете уреда в експлоатация.

Маркучът трябва да отговаря на съответния стандарт за страната на употреба. Дължината на маркуча трябва да е максимум 1,5 метра. Износени или повредени маркучи трябва да се подменят.

Уверете се, че маркучът не е прегънат, усукан или в контакт с някоя част на пещта за пица освен на съединението.

Маркучът трябва да отговаря на стандарта EN16436.

Маркучът не трябва да бъде усукан или прегънат, когато е свързан към газовата бутилка.

Гъвкава метална или гумена тръба, използвана за свързване на уреда с LPG бутилката, трябва да се сменя в предписаните интервали и съгласно действащите национални правила.

Никаква част от маркуча не трябва да докосва каквато и да е част от уреда.

Пещта за пица може да се използва с газов маркуч с резба  $\frac{1}{4}$ " или газов маркуч с крайник и скоба. Уверете се, че резбата и/или скобата са здраво затегнати и че връзките не пропускат!

При монтиране на газов маркуч към съединението с помощта на скоба, се препоръчва маркучът да се потопи в топла вода и да се нанесе малко препарат за миене на съдове върху вътрешността му, което ще улесни поставянето върху съединението.

## СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА

Съхранението на уреда в закрити помещения е допустимо само ако бутилката е изключена и премахната от уреда. Когато уредът няма да се използва за по-дълъг период от време, той трябва да бъде съхраняван в оригиналната си опаковка в суха и безпрашна среда.

## ГАЗОВА БУТИЛКА

Уредът може да се използва с всякакви газови бутилки с тегло между 4,5 кг и 15 кг бутан или между 3,9 кг и 13 кг пропан. Газовата бутилка не трябва да се изпуска или да се третира грубо! Ако уредът не се използва, бутилката трябва да бъде изключена. Поставете предпазната капачка на бутилката след изключването ѝ от уреда.

Бутилките трябва да се съхраняват на открито, в изправено положение и далеч от достъпа на деца. Бутилката никога не трябва да се съхранява на места, където температурата може да надвиши 50 °C.

Не съхранявайте бутилката близо до пламъци, пилотни светлини или други източници на запалване. НЕ ПУШЕТЕ.



## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**ВНИМАНИЕ:** Всички почиствания и поддръжка трябва да се извършват, когато пещта за пица е охладена и подаването на гориво е изключено (OFF) на газовата бутилка.

Препоръчва се почистване и поддръжка на уреда поне веднъж месечно.

## ПОЧИСТВАНЕ

„Изгарянето“ на пещта за пица след всяка употреба (приблизително 15 минути) ще сведе до минимум прекомерните остатъци от храна.

### ВЪНШНА ПОВЪРХНОСТ

Използвайте мек почистващ препарат или сода бикарбонат с гореща водна разтвор. За упорити петна може да се използва неабразивен прах за търкане, след което изплакнете с вода.

### ПЛАСТМАСОВИ ПОВЪРХНОСТИ

Измийте с мека кърпа и гореща сапунена вода. Изплакнете с вода. Не използвайте абразивни почистващи препарати, обезмаслители или концентрирани препарати за почистване на барбекю върху пластмасови части.

## КАМЪК ЗА ПИЦА

Използвайте мек разтвор на сапунена вода. За упорити петна може да се използва неабразивен прах за търкане, след което изплакнете с вода.

## НАЙ-ДОБРИТЕ ПИЦИ СЕ ПЕКАТ В COZZE ПЕЩ ЗА ПИЦА

За най-добри резултати са ви необходими добро тесто и много гореща пещ за пица, за предпочитане около 400 °C.

Накратко, пещта за пица трябва да бъде МНОГО гореща, защото именно високата температура прави пицата хрупкава и въздушна.

Запалете пещта за пица достатъчно рано преди печене.

Какво да направите:

Уверете се, че пещта за пица и камъкът за пица са правилно поставени. Свържете газова бутилка към пещта и я включете на най-високата температура. Вашата Cozze пещ за пица има общо три горелки – две от страни и една отзад на пещта.

Проверете дали и трите горелки са запалени.

Термометърът показва температурата в пещта и е само за ориентир.

Камъкът винаги ще се нагрява по-бавно от самата пещ и ще бъде достатъчно горещ едва след минимум 20 минути нагряване.

Може да използвате Cozze инфрачервен термометър, за да определите точната температура на камъка.

Имайте предвид, че времето за нагряване може да бъде повлияно от вятъра и външната температура.

Оставете пещта за пица да се нагрява около 20 минути. След това ще бъде готова да изпече най-вкусните пици.

Когато пицата е готова за печене, внимателно я поставете в пещта върху камъка за пица, използвайки лопатка за пица. Намалете топлината до средна, за да не изгори горната част на пицата.

Печете, докато пицата стане хрупкава и сиренето се разтопи.

Внимателно извадете пицата от пещта и я поставете върху дъска за рязане.

Оставете горещата пица да се охлади леко, преди да я нарежете и споделите с близките си.

Увеличете отново температурата на пещта до най-високата и я оставете за няколко минути преди печенето на следващата пица.

Насладете се на вашата пещ за пица и добър апетит!

## ГАРАНЦИЯ

Гаранцията на Cozze включва следното:

### Гаранция от 2 години

- Газови горелки.
- Пламегасители, защита на горелките.
- Скара за барбекю.

### Гореописаната гаранция е валидна при следните условия:

- Продуктът Cozze се използва съгласно инструкциите в ръководството за потребителя.
- Правилно е сглобен в съответствие с инструкциите.
- Поддържа се и редовно се почиства.
- Съхранява се покрит с калъф, когато печта не се използва.
- Зимно съхранение 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.
- Трябва да бъде поставен върху равна и стабилна повърхност.
- Неоригинални части Cozze не трябва да се монтират на продукта Cozze.
- Продуктът Cozze не трябва да се съхранява като постоянен елемент близо до море или басейни и спа съоръжения, съдържащи хлор.

### Почистване::

Продуктите Cozze имат дълъг живот, ако печта се почиства след употреба.

- Горивният модул във всички пещи Cozze е изработен от неръждаема стомана и може да се почиства с препарат за фурни при необходимост.
- Вътрешността и външната част на продукта Cozze трябва да бъдат старателно почистени след употреба.
- Вътрешността на печта и камъкът за пица трябва да се почистват след употреба със гъба, гореща вода и препарат за миене на съдове. Уверете се, че сте отстранили излишната вода и почистващия препарат след измиване.
- Скарата за барбекю трябва да се почиства по същия начин – с гореща вода и препарат за миене на съдове или препарат за почистване на фурни. (Не използвайте стоманена четка върху скарата.)
- Частите от неръждаема стомана могат да се смазват с Caramba® мултиспрей и памучна кърпа.

# GĀZES PIZZA KRĀSNS

## LV – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Congratulations on your purchase of the Cozze GAS PIZZA OVEN.

You have chosen a high-quality product designed to deliver excellent functionality, durability, and style. To ensure many years of safe and enjoyable use, please read and follow this user manual carefully. Proper assembly, maintenance, and use will help keep your Cozze GAS PIZZA OVEN in optimal condition for years to come.

Thank you for choosing Cozze.



**BRĪDINĀJUMS! JŪSU DROŠĪBAI IZMANTOJIET TIKAI ĀRPUSĒ.**

Rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un pārliecinieties, ka jūsu picas krāsns ir pareizi uzstādīta, samontēta, apkopta un apkalpota saskaņā ar šīm prasībām. Neievērojot šīs instrukcijas, var rasties nopietni miesas bojājumi un/vai mantas bojājumi.

Ja jums ir kādi jautājumi par picas krāsns montāžu vai darbību, lūdzu, sazinieties ar savu tirgotāju, gāzes piegādātāju, ražotāju vai pilnvaroto pārstāvi.

Piezīmes lietotājam:

IZMANTOJIET TIKAI ĀRPUSĒ.

IZLASIET INSTRUKCIJAS PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS.

BRĪDINĀJUMS: PIEEJAMĀS DAĻAS VAR BŪT ĻOTI KARSTAS, TURIET MAZUS BĒRŅUS TĀLĀK.

BRĪDINĀJUMS: NEPIESKARIETIES PICAS KRĀSNS VIRSMĀM LIETOŠANAS LAIKĀ, JO TĀS KĻŪST ĻOTI KARSTAS.

NEDRĪKSTAT PĀRVIETOT IERĪCI LIETOŠANAS LAIKĀ.

SAGLABĀJIET NĀKOTNES ATSAUCĒM.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Piezīmes lietotājam:**

Rūpīgi izlasiet turpmākās instrukcijas un pārliecinieties, ka jūsu picas krāsns ir pareizi uzstādīta, samontēta un uzturēta. Neievērojot šīs instrukcijas, var rasties nopietni miesas bojājumi un/vai mantas bojājumi.

Ja jums ir kādi jautājumi par montāžu vai darbību, sazinieties ar savu tirgotāju vai LPG (sašķidrinātās gāzes) piegādātāju. Ierīce un gāzes balons jānovieto uz līdzenas virsmas un to nedrīkst lietot, kamēr tas ir aizdedzināts.

Gāzes balona nomaiņa jāveic prom no jebkura aizdegšanās avota.

Ieteicams lietot aizsargcimdus, kad tiek apstrādātas īpaši karstas detaļas.

Ražotāja vai viņa pilnvarotā pārstāvja noslēgtās detaļas lietotājam nav atļauts izjaukt vai mainīt.

Piezīme patērētājam: Saglabāt nākotnes atskaitei.

## **LIETOŠANA UN RAKSTUROJUMS**

Picas krāsns ir droša un viegli lietojama. Lietošanai paredzētās gāzes ir butāns ar spiedienu 28 līdz 30 mbar, propāns ar spiedienu 37 mbar, butāna/propāna maisījumi ar spiedienu 30 mbar, butāna/propāna maisījumi ar spiedienu 37 mbar un butāna/propāna maisījumi ar spiedienu 50 mbar. Lūdzu, pārliecinieties, ka savu picas krāsni izmantojat tikai ar to spiedienu, kuram ierīce ir paredzēta.

Atbilstoša ventilācija ir būtiska degšanas procesam un picas krāsns darbības efektivitātei. Tas nodrošinās lietotāja un citu cilvēku drošību vietā, kur ierīce tiek lietota. Nekad neizmantojiet ierīci slēgtā vai pārklātā telpā.

Ieteicams pirms picas cepšanas iepriekš uzkarstēt picas akmeni.

**NEIZMANTOJIET** akmeni uz atklātas liesmas.

Izvairieties no krasām temperatūras svārstībām akmenim. **NEUZLIECIET** saldētus produktus uz karsta akmens.

Akmens ir trausls un var saplīst, ja tiek sasists vai nomests.

Akmens lietošanas laikā ir ļoti karsts un paliek karsts ilgu laiku pēc lietošanas.

**NEATDZESEJIET** akmeni ar ūdeni, kamēr tas ir karsts. Pēc akmens tīrīšanas ar ūdeni tas ir jāizžāvē pirms lietošanas.

Bērni nedrīkst tikt atstāti vieni vai bez uzraudzības vietā, kur tiek lietota krāsns. Nekad neļaujiet bērniem sēdēt, stāvēt vai rotaļāties ap krāsni.

Nekad neļaujiet apgērbam vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem nonākt saskarē ar degli vai karstām virsmām, kamēr tās nav atdzisušas. Audums var aizdegties un radīt nopietnus savainojumus.

Personīgās drošības labad valkājiet piemērotu apģērbu. Brīvi pieguļošas drēbes vai piedurknes nekad nedrīkst valkāt, lietojot krāsni. Daži sintētiskie audumi ir ļoti viegli uzliesmojoši un tos nevajadzētu valkāt gatavošanas laikā.

Neuzsildiet neatvērtus pārtikas konteinerus, jo spiediena pieaugums var izraisīt to eksplodēšanu. Aizdedzinot degli, vienmēr pievērsiet īpašu uzmanību tam, ko darāt.

Neizmantojiet krāsni, lai ceptu ļoti trekna gaļas gabalus vai citus produktus, kas palielina uzliesmojuma risku.

Temperatūra zem krāsni ir augsta. Nenovietojiet krāsni uz galda ar viegli uzliesmojošu galdautu, plastmasu vai citiem uzliesmojošiem materiāliem.

**BRĪDINĀJUMS:** Izmantojot krāsni, nepieskarities ārējam apvalkam, akmens cepšanas virsmai vai tūlītējai apkārtnē, jo šīs daļas kļūst ļoti karstas un var izraisīt apdegumus. Ja vēja ātrums pārsniedz 3 m/s, neizmantojiet picas krāsni pret vēju.

Ierīce paredzēta lietošanai tikai ārpus telpām.

Nemodificējiet ierīci.

Nepārvietojiet ierīci lietošanas laikā.

Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai uz kuģa. Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai atpūtas transportlīdzeklī.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes padevi pie gāzes balona.

Jebkādas produkta izmaiņas var būt bīstamas un izraisīt savainojumus vai īpašuma bojājumus.

Jebkādas neatļautas izmaiņas produktam anulēs šī produkta garantiju.

Produktam nedrīkst būt nekādi pārsegumi virs tā, piemēram, koki, krūmi vai nojumes. Ierīce lietošanas laikā jātur tālāk no viegli uzliesmojošiem materiāliem.

Ierīces lietošanas laikā vienu metru ap ierīci nedrīkst atrasties viegli uzliesmojoši materiāli (naftas produkti, šķīdinātāji vai citi cieti priekšmeti ar uzliesmojamības brīdinājuma marķējumu).

Šī produkta lietošana slēgtās telpās var būt bīstama un IR AIZLIEGTA.



Picas krāsns durvis ir mobils durvis jūsu Cozze āra picas krāsnij. Izmantojot šīs durvis sildīšanas laikā, uzkaršanās laiku var saīsināt par 20–30%.

Picas krāsns durvis **OBLIGĀTI** jānoņem pēc 20 minūšu iepriekšējas uzsildīšanas.

Picas krāsns durvis **OBLIGĀTI** jānoņem, kad temperatūra sasniedz 650 °C. Ja temperatūra kritas, durvis var uzstādīt atkal starp picu cepšanu, bet krāsns temperatūrai nekad nevajadzētu pārsniegt 650 °C.

Picas krāsns durvis jānovieto uz picas krāsns līdzenas virsmas gatavošanas laikā.

Nenovietojiet picas krāsns durvis uz krāsns augšpuses gatavošanas laikā.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi ievērojiet šīs instrukcijas, lai izvairītos no nopietniem bojājumiem jūsu picas krāsnij, kā arī savainojumiem sev un tīrāuma bojājumiem.

1. Samontējiet picas krāsni, rūpīgi sekojot montāžas instrukcijām.
2. Pievienojiet gāzes šļūteni pie picas krāsns. Pievienojiet reduktoru šļūtenei.
3. Pievienojiet reduktoru pie balona vārsta, ievērojot reduktora lietošanas instrukcijā norādītos norādījumus.
4. Pagrieziet visus vadības kloķus pozīcijā "OFF" pirms ieslēdzat gāzes padevi ierīcei.
5. Darbini reduktoru saskaņā ar reduktora lietošanas instrukciju.

## BATERIJAS IEVIETOŠANA UN NOMAĪNA

Lai ievietotu vai nomainītu bateriju savā Cozze picas krāsnī, pagrieziet aizdedzes pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz to var izņemt.

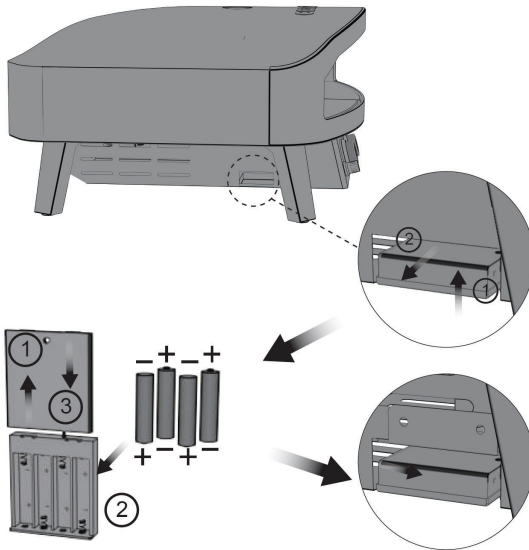
Ievietojiet vai nomainiet 1,5 V AA bateriju un pieskrūvējiet aizdedzes pogu atpakaļ vietā.

Pārlicinieties, ka baterijas kontakti ir ievietoti pareizajā virzienā.

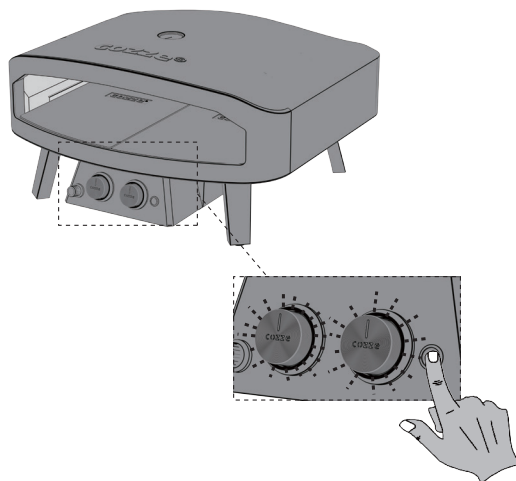


## LED GAISMA

1. SOLIS: Ievietojiet 4 AA baterijas bateriju kastītē, pēc tam stingri nostipriniet bateriju kastīti pareizajā pozīcijā.



2. SOLIS: Pēc bateriju uzstādīšanas pārļieciniet, ka vadības kloķis ir pozīcijā "OFF". Nospiediet starta pogu, lai ieslēgtu LED gaismu — tā iedegsies baltā krāsā. Pagrieziet vadības kloķi pretēji pulksteņrādītāja virzienam, un LED gaismas kļūs sarkana. Pēc lietošanas vēlreiz nospiediet starta pogu, lai izslēgtu LED gaismu.



## PIECAS KRĀSNS AIZDEDZINĀŠANA

1. Pievienojiet gāzes balonu picas krāsnij, sekojot regulatora lietošanas instrukcijām.
2. Pagrieziet vadības kloķi pozīcijā "OFF".
3. Ieslēdziet gāzes padevi pie balona vai regulatora slēdža, ievērojot regulatora pievienošanas un lietošanas instrukcijas. Pārbaudiet balona un regulatora savienojumu, kā arī šļūtenes savienojumu ar picas krāsns ievērojot, izmantojot ziepjūdeni. Noplūdes gadījumā redzēsiet burbuļus noplūdes vietā. Ja tiek konstatēta noplūde, neizmantojiet picas krāsns. Konsultējieties ar savu gāzes vai picas krāsns piegādātāju.
4. Lai aizdedzinātu degli, nospiediet vadības kloķi un turpiniet spiest, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam līdz "Pilnas jaudas" pozīcijai un nospiediet aizdedzes pogu. Tas aizdedzinās degli. Pārbaudiet, vai deglis ir aizdedzies. Ja deglis nav aizdedzies, atkārtojiet procesu.
5. Ja deglis nav aizdedzies pēc diviem mēģinājumiem, pagrieziet gāzes krānu uz "OFF" un pagaidiet 5 minūtes pirms mēģināt aizdedzināt vēlreiz.
6. Kad deglis ir aizdedzies, liesmas stiprumu var regulēt, nospiežot un pagriežot kloķi pretēji pulksteņrādītāja virzienam jebkurā pozīcijā starp pilnu un minimālo liesmas stiprumu.
7. Kad krāsns ir uzkaršēta lietošanai, cepšanas laikā temperatūra ir jāsamazina. Krāsns izdala daudz siltuma, tādēļ temperatūra jāpielāgo atbilstoši cepšanas vajadzībām.
8. Lai izslēgtu picas krāsns, pagrieziet balona vārsta rokturi vai regulatora slēdzi pozīcijā "OFF", sekojot regulatora instrukcijām. Kad degļi ir nodzisuši, pagrieziet visus vadības kloķus pozīcijā "OFF".

Brīdinājums: Ja deglis neaizdegas, pagrieziet vadības kloķi uz "OFF" (pulksteņrādītāja virzienā) un izslēdziet arī balona vārstu. Pagaidiet piecas minūtes pirms mēģināt aizdedzināt vēlreiz saskaņā ar aizdedzināšanas secību. Vai arī nomainiet AA baterijas.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes padevi, pagriežot regulatora slēdzi vai balona vārstu uz "OFF".

Ja ierīces lietošanas laikā rodas pretējās liesmas uzliesmojums, pagrieziet vadības kloķi, balona vārstu un regulatora slēdzi uz "OFF". Pagaidiet 5 minūtes pirms mēģināt ierīci aizdedzināt no jauna. Ja problēma saglabājas arī pēc atkārtotas aizdedzināšanas, konsultējieties ar savu gāzes piegādātāju, veikalu, kur iegādājāties picas krāsns, vai kvalificētu gāzes speciālistu palīdzībai vai remontam. Nekad nemēģiniet problēmu novērst paši, jo tas var radīt nopietnus savainojumus un/vai īpašuma bojājumus.

Pirms uzglabāšanas notīriet ierīci no liekā tauku daudzuma ar mitru drānu, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu kā tīrīšanas līdzekli.

Uzglabājiet ierīci tīrā, sausā vidē.

Nesaglabājiet gāzes balonu telpās. Uzglabājiet to labi vēdināmā vietā, prom no tiešiem saules stariem.

## PIEVENOŠANA GĀZES BALONAM PIE IERĪCES

Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai ar zema spiediena butāna vai propāna gāzi un ir aprīkota ar atbilstošu zema spiediena reduktoru, kas pievienots caur elastīgu šļūteni. Šļūtene jāpiestiprina pie reduktora un ierīces ar šļūtenes skavām vai uzgriežņiem. Šī picas krāsns ir iestatīts darbam ar 28–30 mbar reduktoru butāna gāzei, ar 37 mbar reduktoru propāna gāzei un ar 28–30 mbar reduktoru butāna/propāna maisījumam. Izmantojiet piemērotu reduktoru, kas sertificēts saskaņā ar BSEN 16129:2013. Lūdzu, sazinieties ar savu LPG piegādātāju, lai iegūtu informāciju par piemērotu reduktoru gāzes balonam. Pirms picas krāsns lietošanas pārbaudiet, vai nav noplūdes, izmantojot ziepjūdeni.

## NODROŠINĀŠANA PRET NOPLŪDĒM

Pagatavojiet 2–3 šķidrās unces noplūdes atklāšanas šķīduma, sajaucot vienu daļu trauku mazgāšanas līdzekļa ar trīs daļām ūdens.

Pārlicinieties, ka vadības vārsts ir pozīcijā "OFF".

Pievienojiet reduktoru balonam un ON/OFF vārstu degli, pārlicinieties, ka savienojumi ir cieši, un ieslēdziet gāzi.

Uzklājiet ziepjūdeni uz šļūtenes un visiem savienojumiem. Ja parādās burbuļi, ir noplūde, kas jānovērš pirms lietošanas.

Atkārtoti pārbaudiet pēc bojājuma novēršanas. Pēc pārbaudes izslēdziet gāzi pie balona.

Ja konstatētā noplūde netiek novērsta, nemēģiniet to labot paši, bet konsultējieties ar savu gāzes piegādātāju.

Gāzes noplūdes gadījumā izslēdziet gāzes padevi.

## REDUKTORS UN ŠĻŪTENE

Izmantojiet tikai reduktorus un šļūtenes, kas apstiprinātas LPG lietošanai iepriekš norādītajos spiedienos (skatīt tehnisko informāciju). Reduktora paredzamais kalpošanas laiks ir 10 gadi. Ieteicams reduktoru nomainīt 10 gadu laikā no tā izgatavošanas datuma. Nepiemērota reduktora vai šļūtenes lietošana ir bīstama; vienmēr pārbaudiet, vai jums ir pareizie piederumi pirms ierīces lietošanas.

Izmantotajai šļūtenei jāatbilst attiecīgajam standartam valstī, kurā tā tiek lietota. Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,5 metrus. Nolietota vai bojāta šļūtene ir jāmaina.

Pārlicinieties, ka šļūtene nav aizspiesta, pārlikta vai nesaskaras ar kādu picas krāsns daļu, izņemot pie savienojuma.

Šļūtenei jāatbilst standartam EN16436.

Šļūtenei nedrīkst būt vērpusi vai mezgli, kad tā ir pievienota gāzes balonam.

Elastīgās metāla vai gumijas caurules, kas savieno ierīci ar LPG balonu, ir jāmaina noteiktajos intervālos saskaņā ar spēkā esošajiem valsts noteikumiem.

Nevienai šļūtenes daļai nevajadzētu pieskarties kādai ierīces daļai.

Picas krāsni var lietot ar gāzes šļūteni ar ¼" vītņi vai gāzes šļūteni ar sprauslu un šļūtenes skavu.

Pārlicinieties, ka vītne un/vai skava ir droši pievilktā un savienojumos nav noplūdes!

Pieslēdzot gāzes šļūteni pie savienojuma ar šļūtenes skavu, ieteicams iemērkāt šļūteni karstā ūdenī un šļūtenes iekšpusē uzklāt nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, kas atvieglos tās uzstādīšanu.

## IERĪCES UZGLABĀŠANA

Ierīces uzglabāšana telpās ir atļauta tikai tad, ja balons ir atvienots un noņemts no ierīces. Ja ierīci ilgāku laiku neizmanto, to ieteicams uzglabāt oriģinālajā iepakojumā sausā, putekļu brīvā vidē.

## GĀZES BALONS

Ierīci var lietot ar gāzes balonu, kura svars ir no 4,5 līdz 15 kg butāna vai no 3,9 līdz 13 kg propāna. Gāzes balonu nedrīkst mest vai rupji apieties ar to! Ja ierīce netiek lietota, balons ir jāatvieno. Pēc balona atvienošanas no ierīces uzlieciet aizsargvāciņu.

Baloni jāuzglabā ārpus telpām vertikālā stāvoklī un bērniem nepieejamā vietā. Balons nekad nedrīkst tikt glabāts vietā, kur temperatūra var pārsniegt 50 °C.

Nedrīkst glabāt balonu pie atklātas liesmas, degļiem vai citiem aizdegšanās avotiem. **NEDRĪKST SMĒĶĒT.**



## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**UZMANĪBU:** Visu tīrīšanu un apkopi jāveic tad, kad picas krāsns ir atdzisusi un degvielas padeve pie gāzes balona ir izslēgta.

Ieteicams ierīci tīrīt un kopt vismaz reizi mēnesī.

## TĪRĪŠANA

“Piededzināšana” picas krāsnij pēc katras lietošanas reizes (aptuveni 15 minūtes) palīdzēs samazināt lieko pārtikas atlieku daudzumu.

### ĀRĒJĀ VIRSMĀ

Izmantojiet vieglu mazgāšanas līdzekli vai sodas un karsta ūdens šķīdumu. Spīdīgu traipu gadījumā var izmantot neabrazīvu tīrīšanas pulveri, pēc tam noskalot ar ūdeni.

### PLASTMASAS VIRSMAS

Mazgājiet ar mīkstu drānu un karsta ūdens ar ziepēm šķīdumu. Noskalojiet ar ūdeni. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, attaukojošos līdzekļus vai koncentrētu grila tīrītāju plastmasas detaļām.

### PICAS AKMENS

Izmantojiet vieglu ziepjūdens šķīdumu. Spīdīgu traipu gadījumā var izmantot neabrazīvu tīrīšanas pulveri, pēc tam noskalot ar ūdeni.

## VISGARŠĪGĀKĀS PIZAS TIEK CEPTAS COZZE PICAS KRĀSNĪ

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, nepieciešams labs mīklas pamats un ļoti karsta picas krāsns, vēlams apmēram 400 °C.

Īsāk sakot, picas krāsnij jābūt ĻOTI karstai, jo tieši augstā temperatūra padara picu kraukšķīgu un gaisīgu.

Iedeziniet picas krāsni savlaicīgi pirms picas cepšanas.

Kas jā dara:

Pārliecinieties, ka picas krāsns un picas akmens ir pareizi novietoti. Pievienojiet gāzes balonu picas krāsnij un iedarbiniet krāsni uz maksimālās temperatūras. Jūsu Cozze picas krāsnij ir trīs degļi kopā – divi sānos un viens krāsns aizmugurē.

Pārbaudiet, vai visi trīs ir aizdegušies.

Termometrs norāda krāsns temperatūru un ir paredzēts tikai kā palīglīdzeklis.

Akmens vienmēr uzsilst ilgāk nekā pati krāsns, un tas būs pietiekami karsts tikai pēc vismaz 20 minūšu sildīšanas.

Precīzai akmens temperatūras noteikšanai var izmantot Cozze infrasarkanu termometru.

Ņemiet vērā, ka uzsildīšanas laiku var ietekmēt vējš un āra temperatūra.

Ļaujiet picas krāsnij uzsilt apmēram 20 minūtes. Tad tā būs gatava gardāko picu cepšanai.

Kad pica ir gatava cepšanai, viegli pabīdiet to krāsnī uz picas akmens, izmantojot picas lāpstīgu. Samaziniet temperatūru līdz vidējai, lai picas virspuse nepiedegtu.

Cepiet, līdz pica ir kraukšķīga un siers ir izkūsis.

Saudzīgi izņemiet picu no krāsns un novietojiet to uz griešanas dēļa.

Ļaujiet karstajai picai nedaudz atdzist pirms to sagriežat un dalāties ar saviem mīļajiem.

Pagrieziet picas krāsni atkal uz maksimālo temperatūru un pagaidiet dažas minūtes pirms nākamās picas cepšanas.

Izbaudiet savu picas krāsni un labu apetīti!

## GARANTĪJA

Cozze garantija ietver:

### 2 gadu garantiju

- Gāzes degļiem.
- Liesmas aizsargiem, degļu aizsardzībai.
- Grila restēm.

### Iepriekšminētā garantija ir spēkā, ja tiek ievēroti šādi nosacījumi:

- Cozze produkts tiek lietots saskaņā ar lietošanas pamācību.
- Tas ir pareizi samontēts atbilstoši instrukcijām.
- Tas tiek regulāri kopts un tīrīts.
- Tas tiek uzglabāts, pārklāts ar pārsegu, kad krāsns netiek lietota.
- Cozze ziemas uzglabāšana: visas koka daļas un Cozze produktu piederumi ziemā jāuzglabā telpās.
- Cozze produkts jālieto ar pareiza tipa gāzi.
- Tas jānovieto uz līdzenas un drošas virsmas.
- Uz Cozze produkta nedrīkst uzstādīt neoriģinālas Cozze detaļas.
- Cozze produkts nedrīkst tikt uzglabāts kā pastāvīga sastāvdaļa jūras vai baseinu un spa, kas satur hloru, tuvumā.

### Tīrīšana:

Cozze produktiem ir ilgs kalpošanas laiks, ja tie tiek iztīrīti pēc lietošanas.

- Visu Cozze krāšņu degļu bloki ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda un, ja nepieciešams, tos var tīrīt ar cepeškrāsns tīrītāju.
- Cozze produkta iekšpuse un ārpuse ir rūpīgi jātīra pēc lietošanas.
- Krāsns iekšpuse un picas akmens jāiztīra pēc lietošanas ar sūkli, karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas pārliecinieties, ka noņemts liekais ūdens un tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Grila restes jātīra tāpat – ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli vai cepeškrāsns tīrītāju. (Nelietojiet tērauda birsti restēm.)
- Nerūsējošā tērauda detaļas var ieeļļot, izmantojot Caramba® multispray un kokvilnas drānu.

# DUJINĖ PICŲ KROSNIS

## LT – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Sveikiname įsigijus Cozze DUJINĖ PICŲ KROSNĮ. Jūs pasirinkote aukštos kokybės gaminį, sukurtą užtikrinti puikų funkcionalumą, ilgaamžiškumą ir stilių. Kad galėtumėte daugelį metų saugiai ir maloniai naudotis šiuo gaminiu, atidžiai perskaitykite ir laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Tinkamas surinkimas, priežiūra ir naudojimas padės išlaikyti jūsų Cozze DUJINĖ PICŲ KROSNĮ optimalios būklės daugelį metų.

Ačiū, kad pasirinkote Cozze.



### ĮSPĖJIMAS! JŪSŲ SAUGUMUI NAUDOKITE TIK LAUKE.

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir įsitinkite, kad jūsų picų krosnis yra tinkamai sumontuota, surinkta, prižiūrima ir eksploatuojama pagal šias instrukcijas. Nesilaikant šių nurodymų gali kilti rimtų kūno sužalojimų ir (arba) būti padaryta žalos turtui. Jei turite klausimų dėl šios picų krosnies surinkimo ar naudojimo, kreipkitės į savo pardavėją, dujų tiekėją, gamintoją ar atstovą.

Pastabos vartotojui:

NAUDOKITE TIK LAUKE.

PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ.

ĮSPĖJIMAS: PRIEINAMOS DALYS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS, LAIKYKITE MAŽUS VAIKUS ATOKIAI.

ĮSPĖJIMAS: NELIESKITE PICŲ KROSNIES PAVIRŠIŲ JAI VEIKIANT, NES JIE TAMPA LABAI KARŠTI.

NEJUDINKITE PRIETAISO VEIKIMO METU.

SAUGOKITE ATEIČIAI.

## TECHNINĖ INFORMACIJA

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Pastabos vartotojui:**

Atidžiai perskaitykite tolesnes instrukcijas ir įsitikinkite, kad jūsų picų krosnis yra tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima. Nesilaikant šių nurodymų gali kilti rimtų kūno sužalojimų ir (arba) būti padaryta žalos turtui.

Jei turite klausimų dėl surinkimo ar naudojimo, kreipkitės į savo pardavėją arba LPG įmonę. Prietaisas ir balionas turi būti pastatyti ant lygios vietos ir negali būti naudojami, kai jie dega.

Dujų balioną reikia keisti atokiau nuo bet kokių uždegimo šaltinių.

Rekomenduojama naudoti apsaugines pirštines tvarkant ypač įkaitusias dalis.

Gamintojo ar jo atstovo užplombuotų dalių naudotojas neturi ardyti ar kitaip keisti.

Pastaba vartotojui: Saugoti ateičiai.

## **NAUDOJIMAS IR CHARAKTERISTIKOS**

Picos krosnis yra saugi ir paprasta naudoti. Naudoti skirtos dujos: butanas esant 28–30 mbar slėgiui, propanas esant 37 mbar slėgiui, butano/propano mišiniai esant 30 mbar, butano/propano mišiniai esant 37 mbar ir butano/propano mišiniai esant 50 mbar. Įsitikinkite, kad savo picų krosnį naudojate tik su tuo slėgiu, kuriam ji suprojektuota.

Pakankama ventilacija yra būtina degimo procesui ir picų krosnies efektyvumui užtikrinti. Tai garantuos naudotojo ir aplinkinių žmonių saugumą vietoje, kurioje naudojamas prietaisas. Niekada nenaudokite prietaiso uždaroje ar pridengtoje vietoje.

Rekomenduojama prieš kepančią picą iš anksto įkaitinti picos akmenį.

NEGALIMA naudoti akmens ant atviros liepsnos.

Venkite staigių akmens temperatūros pokyčių. NEDEKITE šaldyto maisto ant įkaitusio akmens.

Akmenį lengva pažeisti – jis gali įskilti ar sudužti, jei bus stipriai sudaužytas ar numestas.

Naudojimo metu akmuo yra labai karštas ir ilgai išlieka karštas pasibaigus kepimui.

NEAUŠINKITE akmens vandeniu, kol jis karštas. Išplovę akmenį vandeniu, prieš naudojimą jį kruopščiai išdžiovinkite.

Vaikai negali būti paliekami vieni ar be priežiūros vietoje, kurioje naudojama krosnis. Niekada neleiskite vaikams sėdėti, stovėti ar žaisti šalia krosnies.

Neleiskite, kad drabužiai ar kitos degios medžiagos liestųsi ar būtų per arti degiklio ar karštų paviršių, kol jie neatvėso. Audiniai gali užsidegti ir sukelti rimtų sužalojimų.

Dėl asmeninio saugumo vilkėkite tinkamus drabužius. Laisvai krintančių drabužių ar rankovių negalima dėvėti naudojant krosnį. Kai kurie sintetiniai audiniai yra labai degūs, todėl jų nereikėtų dėvėti gaminant maistą.

Nešildykite neuždarytų maisto indų, nes dėl slėgio padidėjimo jie gali sprogti. Uždegdami degiklį visuomet atidžiai stebėkite savo veiksmus.

Nenaudokite krosnies labai riebiems mėsos gaminiams ar kitiems produktams kepti, nes jie gali sukelti liepsnos šuolius.

Temperatūra po krosnimi yra aukšta. Nedėkite krosnies ant stalo su degiu staltiese, plastiku

ar kitomis degiomis medžiagomis.

**ĮSPĖJIMAS:** Naudojant krosnį, nelieskite išorinio korpuso, akmens kepimo plokštės ar gretimų paviršių, nes jie tampa labai karšti ir gali nudeginti. Kai vėjo greitis viršija 3 m/s, nenaudokite picų krosnies pavėjinėje pusėje.

Prietaisas skirtas naudoti tik lauke.

Nekeiskite prietaiso konstrukcijos.

Nenaudokite prietaiso perkeldami jį veikimo metu.

Šis prietaisas nėra skirtas montuoti valtyje ar laive. Šis prietaisas nėra skirtas montuoti gyvenamuosiuose automobiliuose.

Baigę naudoti, užsukite dujų baliono dujų tiekimą.

Bet kokie prietaiso pakeitimai gali būti pavojingi ir sukelti sužalojimų ar turto žalą.

Bet kokie neautorizuoti prietaiso pakeitimai panaikins gaminio garantiją.

Produktas negali būti naudojamas po jokiais viršutiniais uždengimais, pvz., medžiais, krūmais ar stogeliais. Prietaisas turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų naudojimo metu.

Prietaiso naudojimo metu 1 metro spinduliu aplink jį neturi būti degių medžiagų (naftos produktų, skiediklių ar bet kokių kitų objektų su degumo ženklu).

Šio gaminio naudojimas uždaroje patalpose yra pavojingas ir **DRAUDŽIAMAS**.



Picos krosnies durys yra mobilios durys jūsų Cozze lauko picų krosniai. Naudojant šias duris šildymo metu, įkaitimo laikas gali sutrumpėti 20–30 %.

Picos krosnies durys PRIVALO būti nuimtos po 20 minučių įkaitinimo.

Picos krosnies durys PRIVALO būti nuimtos, kai temperatūra pasiekia 650 °C. Jei temperatūra sumažėja, duris galima vėl uždėti tarp picų kepimų, bet krosnies temperatūra niekada neturi viršyti 650 °C.

Picos krosnies durys turi būti uždėtos ant krosnies lygiu paviršiumi kepimo metu. Nekabinkite picos krosnies durų ant krosnies viršaus kepat.

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atidžiai laikykitės šių instrukcijų, kad išvengtumėte rimtų savo picų krosnies pažeidimų ir traumų sau ar žalos turtui.

1. Surinkite picų krosnį tiksliai pagal surinkimo instrukcijas.
2. Prijunkite dujų žarną prie picų krosnies. Prijunkite reduktorių prie žarnos.
3. Prijunkite reduktorių prie baliono vožtuvo, vadovaudamiesi kartu su reduktoriumi pateiktomis instrukcijomis.
4. Prieš įjungdami dujų tiekimą prietaisui, visus valdymo rankenėles pasukite į padėtį „OFF“.
5. Naudokite reduktorių pagal kartu su juo pateiktas instrukcijas.

## BATERIJOS ĮDĖJIMAS IR PAKEITIMAS

Norėdami įdėti arba pakeisti bateriją savo Cozze picų krosnyje, pasukite uždegimo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę, kol galėsite jį išimti.

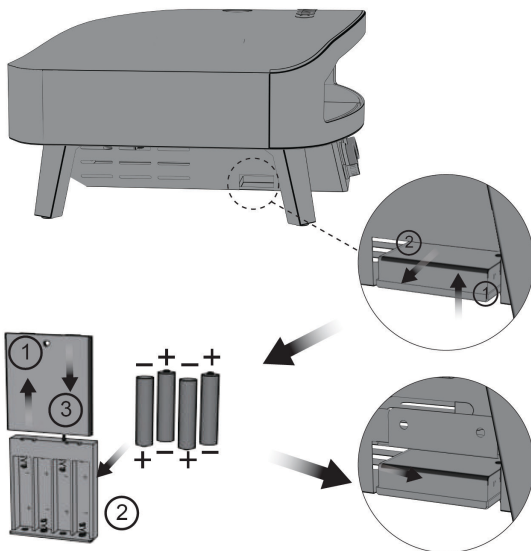
Įdėkite arba pakeiskite 1,5 V AA bateriją ir įsukite uždegimo mygtuką atgal į vietą.

Įsitikinkite, kad baterijos kontaktai yra įdėti teisinga kryptimi.

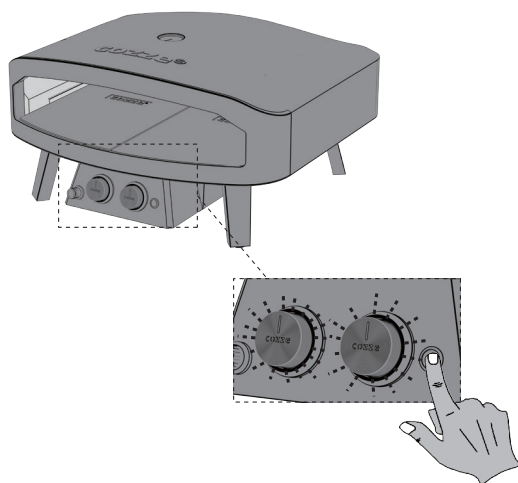


## LED LEMPA

1 ŽINGSNIS: Įdėkite 4 AA baterijas į baterijų dėžutę, tada tvirtai ją pritvirtinkite teisingoje padėtyje.



2 ŽINGSNIS: Įdėjus baterijas, įsitinkite, kad valdymo rankenėlė yra padėtyje „OFF“. Paspauskite užvedimo mygtuką, kad įjungtumėte LED šviesą — ji užsidegs balta spalva. Pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir LED šviesa taps raudona. Baigę naudoti dar kartą paspauskite užvedimo mygtuką, kad išjungtumėte LED šviesą.



## PICŲ KROSNIES UŽDEGIMAS

1. Prijunkite dujų balioną prie picų krosnies pagal reguliatoriaus naudojimo instrukcijas.
2. Pasukite valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“.
3. Įjunkite dujų tiekiamą balione arba reguliatoriaus jungiklyje pagal reguliatoriaus prijungimo ir naudojimo instrukcijas. Patikrinkite baliono ir reguliatoriaus jungtį bei žarnos jungtį prie picų krosnies įvado, ar nėra nuotėkio, naudodami muiluotą vandenį. Jei nuotėkis yra, matysite burbuliukus nuotėkio vietoje. Jei aptikote nuotėkį, nenaudokite picų krosnies. Kreipkitės į savo dujų ar picų krosnies tiekėją.
4. Norėdami uždegti degiklį, spauskite valdymo rankenėlę ir laikydami ją pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki padėties „Pilna galia“, tada paspauskite uždegimo mygtuką. Degiklis užsidegs. Patikrinkite, ar degiklis užsidegė. Jei degiklis neužsidegė, pakartokite šį veiksmą.
5. Jei degiklis neužsidegė po dviejų bandymų, užsukite dujas į padėtį „OFF“ ir palaukite 5 minutes prieš bandydami uždegti iš naujo.
6. Kai degiklis užsidega, liepsnos intensyvumą galima reguliuoti paspaudus ir pasukus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į bet kurią padėtį tarp pilnos ir minimalios liepsnos.
7. Kai krosnis įkaista naudoti, kepimo metu temperatūrą reikia sumažinti. Krosnis skleidžia daug šilumos, todėl temperatūra turi būti sureguliuota iki tinkamos kepimui.
8. Norėdami išjungti picų krosnį, pasukite baliono vožtuvo rankenėlę arba reguliatoriaus jungiklį į padėtį „OFF“, vadovaudamiesi reguliatoriaus instrukcijomis. Kai degikliai užges, visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį „OFF“.

Įspėjimas: Jei degiklis neužsidega, pasukite valdymo rankenėlę į „OFF“ (pagal laikrodžio rodyklę) ir užsukite baliono vožtuvą. Palaukite penkias minutes prieš bandydami uždegti iš naujo pagal uždegimo seką. Arba pakeiskite AA baterijas.

Po naudojimo uždarykite dujų tiekimą, pasukdami reguliatoriaus jungiklį arba baliono vožtuvą į „OFF“.

Jeigu prietaiso naudojimo metu atsiranda atbulinė liepsna, pasukite valdymo rankenėlę, baliono vožtuvą ir reguliatoriaus jungiklį į „OFF“. Palaukite 5 minutes prieš bandydami vėl uždegti prietaisą. Jei problema kartojasi, kreipkitės į savo dujų tiekėją, parduotuvę, kurioje įsigijote picų krosnį, arba į kvalifikuotą dujų meistrą pagalbos ar remonto. Niekada nebandykite problemos spręsti patys, nes tai gali sukelti rimtų sužalojimų ir (ar) žalos turtui. Prieš laikymą nuvalykite prietaisą nuo riebalų pertekliaus drėgna šluoste, naudodami švelnų ploviklio tirpalą.

Laikykite prietaisą švarioje ir sausoje aplinkoje.

Nelaikykite dujų baliono patalpose. Laikykite jį gerai vėdinamoje vietoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.

## PRIJUNGIMAS DUJŲ BALIONO PRIE PRIETAISO

Šis prietaisas tinkamas naudoti tik su žemo slėgio butano arba propano dujomis ir turi būti prijungtas su tinkamu žemo slėgio reduktoriumi per lanksčią žarną. Žarna turi būti pritvirtinta prie reduktoriaus ir prietaiso naudojant žarnų spaustukus arba veržles. Ši picų krosnis nustatyta veikti su 28–30 mbar reduktoriumi butano dujoms, su 37 mbar reduktoriumi propano dujoms ir su 28–30 mbar reduktoriumi butano/propano mišiniui. Naudokite tinkamą reduktorių, sertifikuotą pagal BSEN 16129:2013. Prašome pasitarti su savo LPG tiekėju dėl tinkamo reduktoriaus pasirinkimo jūsų dujų balionui.

Prieš naudodami picų krosnį atlikite nuotėkio patikrą naudodami muiluotą vandenį.

## NUOTĖKIO PATIKRINIMAS

Paruoškite 2–3 skystas uncijas nuotėkio aptikimo tirpalo, sumaišydami vieną dalį indų ploviklio su trimis dalimis vandens.

Įsitikinkite, kad valdymo vožtuvus yra padėtyje „OFF“.

Prijunkite reduktorių prie baliono ir ON/OFF vožtuvą prie degiklio, įsitikinkite, kad visi sujungimai yra tvirti, tada įjunkite dujas.

Tepkite muiluotą tirpalą ant žarnos ir visų sujungimų. Jei atsiranda burbuliukų, yra nuotėkis, kurį būtina pašalinti prieš naudojant.

Po gedimo pašalinimo patikrinkite dar kartą. Po patikrinimo išjunkite dujas prie baliono.

Jei aptikto nuotėkio pašalinti nepavyksta, nebandykite jo taisyti patys – kreipkitės į savo dujų tiekėją.

Dujų nuotėkio atveju išjunkite dujų tiekimą.

## REDUKTORIUS IR ŽARNA

Naudokite tik reduktorių ir žarnas, patvirtintas LPG naudojimui nurodytais slėgiais (žr. techninę informaciją). Reduktoriaus numatomas tarnavimo laikas – 10 metų. Rekomenduojama reduktorių pakeisti per 10 metų nuo pagaminimo datos.

Netinkamo reduktoriaus ar žarnos naudojimas yra nesaugus; prieš naudodami prietaisą visada patikrinkite, ar turite tinkamas dalis.

Naudojama žarna turi atitikti atitinkamus šalies standartus. Žarnos ilgis negali viršyti 1,5 metro. Susidėvėjusi arba pažeista žarna turi būti pakeista.

Įsitikinkite, kad žarna nėra užspausta, sulenkta arba nesiliečia prie jokios picų krosnies dalies, išskyrus jungtį.

Žarna turi atitikti EN16436 standartą.

Žarna neturi būti susukta ar užlankstyta, kai ji prijungta prie dujų baliono.

Lanksti metalinė arba guminė žarna, jungianti prietaisą su LPG balionu, turi būti keičiama nustatytais intervalais ir pagal galiojančias nacionalines taisykles.

Jokia žarnos dalis neturi liestis prie jokios prietaiso dalies.

Picų krosnis gali būti naudojama su dujų žarna su ¼ colio sriegiu arba su dujų žarna su antgaliu ir žarnos spaustuku.

Įsitikinkite, kad sriegis ir (arba) spaustukas yra tvirtai priveržti ir kad jungtys nepraleidžia dujų!

Prijungiant dujų žarną prie jungties naudojant žarnos spaustuką, rekomenduojama žarną pamerkti į karštą vandenį ir šiek tiek indų ploviklio užtepti žarnos viduje – tai palengvins jos uždėjimą ant jungties.

## PRIETAISO LAIKYMAS

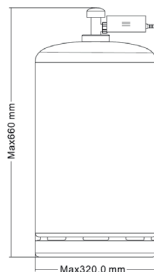
Prietaisą galima laikyti patalpose tik tada, jei balionas yra atjungtas ir nuimtas nuo prietaiso. Jei prietaisas ilgesnį laiką nenaudojamas, jį reikia laikyti originalioje pakuotėje, sausoje, be dulkių aplinkoje.

## DUJŲ BALIONAS

Prietaisą galima naudoti su bet kuriuo dujų balionu, kurio svoris yra nuo 4,5 iki 15 kg butano arba nuo 3,9 iki 13 kg propano. Dujų baliono negalima mesti ar grubiai elgtis! Jei prietaisas nenaudojamas, balionas turi būti atjungtas. Po baliono atjungimo uždėkite apsauginį dangtelį.

Balionai turi būti laikomi lauke vertikaloje padėtyje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Baliono niekada negalima laikyti vietoje, kurioje temperatūra gali viršyti 50 °C.

Nelaikykite baliono šalia liepsnų, degiklių ar kitų uždegimo šaltinių.  
**NERŪKYTI.**



## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**ATSARGIAI!** Visus valymo ir priežiūros darbus reikia atlikti tada, kai picų krosnis yra atvėsusi, o kuro tiekimas nuo dujų baliono yra išjungtas.

Rekomenduojama prietaisą valyti ir prižiūrėti bent kartą per mėnesį.

## VALYMAS

„Išdeginți“ picų krosnį po kiekvieno naudojimo (apie 15 minučių) padės sumažinti perteklinių maisto likučių kiekį.

### IŠORINIS PAVIRŠIUS

Naudokite švelnų ploviklį arba sodos ir karšto vandens tirpalą. Užsispyrusiems nešvarumams galima naudoti neabrazyvinius valymo miltelius, po to nuplauti vandeniu.

### PLASTIKINIAI PAVIRŠIAI

Plaukite minkšta šluoste ir karšto muiluoto vandens tirpalu. Nuplaukite vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, nuriebalintojų ar koncentruoto grilio valiklio plastikinėms dalims.

### PICOS AKMUO

Naudokite švelnų muiluoto vandens tirpalą. Užsispyrusiems nešvarumams galima naudoti neabrazyvinius valymo miltelius, po to nuplauti vandeniu.

## GERIAUSIOS PICOS IŠKEPAMOS COZZE PICŲ KROSNĮJE

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, reikia geros tešlos ir labai karštos picų krosnies, geriausia apie 400 °C.

Trumpai tariant, picų krosnis turi būti LABAI karšta, nes būtent aukšta temperatūra suteikia picai traškumą ir purumą.

Ijunkite picų krosnį pakankamai laiko prieš kepant picą.

Ką daryti:

Išitinkite, kad picų krosnis ir picos akmuo yra tinkamai pastatyti. Prijunkite dujų balioną prie picų krosnies ir nustatykite aukščiausią temperatūrą. Jūsų Cozze picų krosnis turi tris degiklius: du šonuose ir vieną krosnies gale.

Patikrinkite, ar visi trys dega.

Termometras rodo krosnies temperatūrą ir yra tik orientacinis.

Akmens įkaitimas visada užtrunka ilgiau nei pačios krosnies, jis bus pakankamai įkaitęs tik po mažiausiai 20 minučių šildymo.

Tiksliam akmens temperatūros nustatymui galima naudoti Cozze infraraudonųjų spindulių termometrą.

Atkreipkite dėmesį, kad įkaitinimo laiką gali paveikti vėjas ir lauko temperatūra.

Leiskite picų krosniai kaisti apie 20 minučių. Po to ji bus paruošta gardžiausių picų kepimui.

Kai jūsų pica bus paruošta kepimui, atsargiai įstumkite ją į krosnį ant picos akmens, naudodami picos mentelę. Sumažinkite temperatūrą iki vidutinės, kad picos viršus nepridegtų.

Kepkite, kol pica taps traški ir sūris ištirps.

Atsargiai išimkite picą iš krosnies ir padėkite ją ant pjaustymo lentos.

Leiskite karštai picai šiek tiek atvėsti prieš pjaustydami ir dalindamiesi su artimaisiais.

Prieš kepdami kitą picą, vėl nustatykite krosnį į aukščiausią temperatūrą ir palikite kelioms minutėms.

Mėgaukitės savo picų krosnimi ir skanaus!

## GARANTIJA

Cozze garantija apima:

### 2 metų garantiją

- Dujų degikliams.
- Liepsnos slopintuvams, degiklių apsaugai.
- Grilio grotelėms.

### Aukščiau nurodyta garantija galioja, jei laikomasi šių sąlygų:

- Cozze gaminys naudojamas pagal naudojimo instrukciją.
- Jis yra tinkamai surinktas pagal instrukcijas.
- Jis yra prižiūrimas ir reguliariai valomas.
- Kai krosnis nenaudojama, ji laikoma uždengta apsauginiu uždangalu.
- Cozze žiemos laikymas: visos medinės dalys ir Cozze gaminių priedai žiemą turi būti laikomi patalpose.
- Cozze gaminys turi būti prijungtas prie tinkamo tipo dujų.
- Jis turi būti pastatytas ant lygios, stabilios vietos.
- Ant Cozze gaminių negali būti montuojamos neoriginalios Cozze dalys.
- Cozze gaminys negali būti laikomas kaip nuolatinis elementas arti jūros arba baseinų ar SPA, kuriuose yra chloro.

### Valymas:

Cozze gaminiai tarnaus ilgai, jei krosnis bus valoma po kiekvieno naudojimo.

- Visų Cozze krosnių degiklių blokai yra iš nerūdijančio plieno, prireikus juos galima valyti orkaitės valikliu.
- Cozze gaminių vidus ir išorė turi būti kruopščiai išvalyti po naudojimo.
- Krosnies vidus ir picos akmuo turi būti išvalyti po naudojimo naudojant kempinę, karštą vandenį ir indų ploviklį. Po valymo įsitikinkite, kad pašalintas vandens ir ploviklio perteklius.
- Grilio groteles reikia valyti taip pat – karštu vandeniu ir indų plovikliu arba orkaitės valikliu. (Nenaudokite plieninio šepetio grotelių valymui.)
- Nerūdijančio plieno dalis galima sutepti naudojant Caramba® multispray ir medvilninę šluostę.

# PLYNOVÁ PIZZA RÚRA

## SK – NÁVOD NA POUŽITIE

Blahoželáme vám k zakúpeniu Cozze PLYNOVEJ PIZZA RÚRY.

Vybrali ste si vysokokvalitný produkt, navrhnutý tak, aby poskytoval vynikajúcu funkčnosť, trvácnosť a štýl. Aby ste si mohli užívať bezpečné a príjemné používanie po mnoho rokov, pozorne si prečítajte a dodržiavajte tento návod na použitie. Správna montáž, údržba a používanie pomôžu udržať vašu Cozze PLYNOVÚ PIZZA RÚRU v optimálnom stave po dlhé roky.

Ďakujeme, že ste si vybrali značku Cozze.



### UPOZORNENIE! PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ POUŽÍVAJTE LEN VONKU.

Pozorne si prečítajte tieto pokyny a uistite sa, že vaša pizza rúra je správne nainštalovaná, zmontovaná, 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 montáže alebo používania tejto pizza rúry, obráťte sa na svojho predajcu, dodávateľa plynu, výrobcu alebo zástupcu.

Poznámky pre používateľa:

POUŽÍVAJTE LEN VONKU.

PRED POUŽITÍM ZARIADENIA SI PREČÍTAJTE POKYNY.

UPOZORNENIE: DOSTUPNÉ ČASTI MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE, DRŽTE MALÉ DETI ĎALEJ.

UPOZORNENIE: NEDOTÝKAJTE SA POVRCHOV PIZZA RÚRY POČAS POUŽÍVANIA, KEĎŽE SÚ VEĽMI HORÚCE.

POČAS POUŽÍVANIA NEPREMIESTŇUJTE ZARIADENIE.

USCHOVAJTE NA BUDÚCE POUŽITIE.

## TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven			CE	2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Poznámky pre používateľa:**

Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny a uistite sa, že vaša pizza rúra je správne nainštalovaná, zmontovaná a udržiavaná. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k vážnym zraneniam a/alebo poškodeniu majetku.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa montáže alebo používania, obráťte sa na svojho predajcu alebo LPG spoločnosť. Zariadenie a plynová fľaša musia byť umiestnené na rovnom povrchu a nesmú sa používať, keď sú zapálené.

Výmenu plynovej fľaše je potrebné vykonávať mimo dosahu akéhokoľvek zdroja vznietenia.

Odporúča sa použiť ochranné rukavice pri manipulácii so zvlášť horúcimi časťami.

Časti zapečatené výrobcom alebo jeho zástupcom nesmie používateľ manipulovať ani meniť.

Poznámka pre spotrebiteľa: Uschovajte na budúce použitie.

## **POUŽITIE A CHARAKTERISTIKY**

Pizza rúra je bezpečná a ľahko sa používa. Určené plyny na použitie sú: bután pri 28 až 30 mbar, propán pri 37 mbar, zmesi butánu/propánu pri 30 mbar, zmesi butánu/propánu pri 37 mbar a zmesi butánu/propánu pri 50 mbar. Uistite sa, že vašu pizza rúru používate iba pri správnom tlaku, na ktorý je prístroj navrhnutý.

Dostatočné vetranie je nevyhnutné pre spaľovanie a efektívny výkon pizza rúry. To zaisťuje bezpečnosť používateľa a ostatných osôb v blízkosti miesta, kde sa zariadenie používa. Nikdy nepoužívajte zariadenie v uzavretých alebo prekrytých priestoroch.

Odporúča sa pred pečením pizze predhriať pizza kameň.

**NEPOUŽÍVAJTE** kameň nad otvoreným plameňom.

Vyhňte sa extrémnym zmenám teploty kameňa. **NEPOKLADAJTE** mrazené potraviny na horúci kameň.

Kameň je krehký a môže sa zlomiť, ak sa udrie alebo spadne.

Počas používania je kameň veľmi horúci a zostáva horúci ešte dlho po použití.

**NECHLADTE** kameň vodou, keď je horúci. Po vyčistení kameňa vodou ho pred použitím dobre vysušte.

Deti nesmú byť ponechané samé alebo bez dozoru v priestore, kde sa rúra používa. Nedovoľte deťom sedieť, stáť alebo hrať sa okolo rúry.

Nikdy nedovoľte, aby sa oblečenie alebo iné horľavé materiály dostali do kontaktu alebo príliš blízko k horáku alebo horúcemu povrchu, kým nevychladne. Tkanina by sa mohla vznietiť a spôsobiť vážne zranenia.

Pre osobnú bezpečnosť noste vhodný odev. Voľné oblečenie alebo rukávy by sa nikdy nemali nosiť počas používania rúry. Niektoré syntetické tkaniny sú vysoko horľavé a nemali by sa nosiť pri varení.

Nezohrievajte neotvorené nádoby s potravinami, pretože nahromadenie tlaku môže spôsobiť ich prasknutie. Pri zapáľovaní horáka vždy venujte veľkú pozornosť tomu, čo robíte.

Nepoužívajte rúru na varenie veľmi tučných druhov mäsa alebo iných výrobkov, ktoré zvyšujú plamenné vzplanutie.

Teplota pod rúrou je vysoká. Nepokladajte rúru na stôl s horľavým obrusom, plastom alebo iným horľavým materiálom.

**UPOZORNENIE:** Pri používaní rúry sa nedotýkajte vonkajšieho plášt'a, kameňovej dosky na pečenie ani bezprostredného okolia, pretože tieto časti sú veľmi horúce a môžu spôsobiť popáleniny. Ak je rýchlosť vetra vyššia ako 3 m/s, nepoužívajte pizza rúru proti vetru.

Zariadenie je určené iba na vonkajšie použitie.

Nemeňte konštrukciu zariadenia.

Nepremiestňujte zariadenie počas používania.

Toto zariadenie nie je určené na inštaláciu do alebo na loď. Toto zariadenie nie je určené na inštaláciu do alebo na obytné vozidlo.

Po použití zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.

Akékoľvek úpravy výrobku môžu byť nebezpečné a môžu spôsobiť zranenie alebo poškodenie majetku.

Akékoľvek neoprávnené úpravy výrobku zrušia záruku na tento výrobok.

Výrobok nesmie mať žiadne prekrytie nad sebou, napr. stromy, kríky alebo prístrešky. Toto zariadenie sa musí počas používania udržiavať mimo dosahu horľavých materiálov.

Počas používania zariadenia nesmú byť v okruhu 1 metra žiadne horľavé materiály (ropné produkty, riedidlá alebo akékoľvek iné pevné predmety s označením horľavosti).

Používanie tohto výrobku v uzavretých priestoroch môže byť nebezpečné a je **ZAKÁZANÉ**.



Dvierka na pizza rúru sú mobilné dvierka pre vašu vonkajšiu pizza rúru Cozze. Používaním týchto dvierok počas nahrievania sa môže čas nahrievania skrátiť o 20–30 %.

Dvierka na pizza rúru MUSIA byť odstránené po 20 minútach predhrievania.

Dvierka na pizza rúru MUSIA byť odstránené, keď teplota dosiahne 650 °C. Ak teplota klesne, môžete dvierka znovu nasadiť medzi pečenie píz, ale teplota rúry nikdy nesmie prekročiť 650 °C.

Dvierka na pizza rúru musia byť počas pečenia umiestnené na rúre na rovnom povrchu. Nedávajte dvierka na vrch pizza rúry počas pečenia.

## NÁVOD NA POUŽITIE

Tieto pokyny si pozorne prečítajte a dodržujte ich, aby ste predišli vážnemu poškodeniu vašej pizza rúry a zraneniam seba či škodám na majetku.

1. Zostavte pizza rúru podľa montážneho návodu.
2. Pripojte plynovú hadicu k pizza rúre. Pripojte regulátor k hadici.
3. Pripojte regulátor k ventilu plynovej fľaše podľa pokynov, ktoré sú dodané s regulátorom.
4. Pred zapnutím prívodu plynu do zariadenia otočte všetky ovládacie gombíky do polohy „OFF“.
5. Používajte regulátor v súlade s pokynmi, ktoré sú dodané s regulátorom.

## VLOŽENIE A VÝMENA BATÉRIE

Na vloženie alebo výmenu batérie vo vašej Cozze pizza rúre otočte zapaľovacie tlačidlo proti smeru hodinových ručičiek, až kým ho nebude možné vybrať.

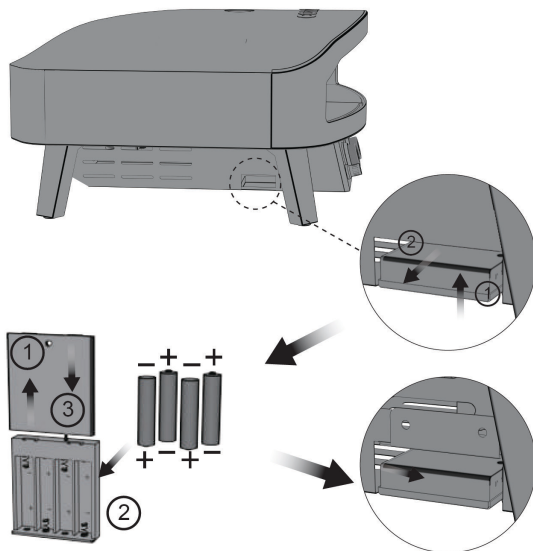
Vložte alebo vymeňte 1,5 V AA batériu a zaskrutkujte zapaľovacie tlačidlo späť na miesto.

Uistite sa, že póly batérie sú vložené správnym smerom.

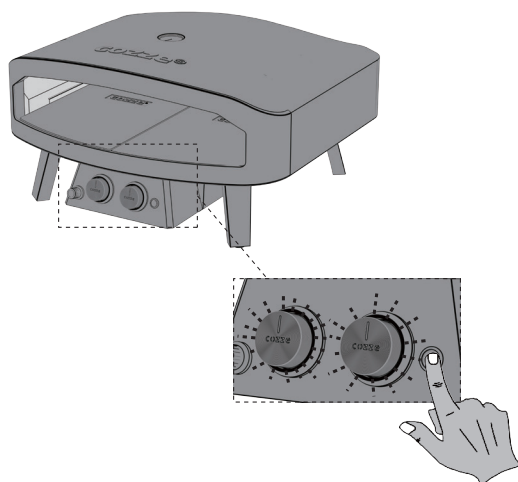


## LED SVETLO

KROK 1: Vložte 4 AA batérie do batériového boxu a potom ho pevne zaistite v správnej polohe.



KROK 2: Po vložení batérií sa uistite, že ovládací gombík je v polohe „OFF“. Stlačte štartovacie tlačidlo, aby sa zaplo LED svetlo — rozsvieti sa biela farba. Otočením ovládacieho gombíka proti smeru hodinových ručičiek sa LED svetlo zmení na červené. Po skončení znova stlačte štartovacie tlačidlo, aby sa LED svetlo vyplo.



## ZAPAĽOVANIE VAŠEJ PIZZA RÚRY

1. Pripojte plynovú fľašu k pizza rúre podľa pokynov dodaných s regulátorom.
2. Otočte ovládací gombík do polohy „OFF“.
3. Zapnite prívod plynu na fľaši alebo regulátore podľa pokynov na pripojenie a používanie regulátora. Skontrolujte spojenie medzi fľašou a regulátorom a spojenie medzi hadicou a vstupom do pizza rúry pomocou mydlovej vody. Každý únik sa prejaví bublinkami v mieste úniku. Ak zistíte únik, nepoužívajte pizza rúru. Obráťte sa na svojho dodávateľa plynu alebo pizza rúry.
4. Na zapálenie horáka stlačte ovládací gombík a držte ho pritlačený, zatiaľ čo ho otáčate proti smeru hodinových ručičiek do polohy „Plný výkon“, a stlačte zapalovacie tlačidlo. Tým sa horák zapáli. Skontrolujte, či horák horí. Ak sa horák nezapálil, zopakujte postup.
5. Ak sa horák nezapálil po dvoch pokusoch, otočte plynový kohútik do polohy „OFF“ a počkajte 5 minút pred opätovným pokusom o zapálenie.
6. Po zapálení horáka je možné regulovať jeho výkon stlačením a otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek do akejkoľvek polohy medzi plným a nízkym výkonom.
7. Keď je rúra predhriata na použitie, počas pečenia treba znížiť teplotu. Rúra vydáva veľa tepla, preto je nutné teplotu prispôbiť správnej teplote pečenia.
8. Na vypnutie pizza rúry otočte ventil plynovej fľaše alebo spínač regulátora do polohy „OFF“ podľa pokynov regulátora. Po zhasnutí horákov otočte všetky ovládací gombíky do polohy „OFF“.

Upozornenie: Ak sa horák nezapáli, otočte ovládací gombík (v smere hodinových ručičiek) do polohy „OFF“ a tiež otočte ventil fľaše do polohy „OFF“. Počkajte päť minút pred opätovným pokusom o zapálenie podľa postupnosti zapalovania. Alebo vymeňte AA batérie.

Po použití zatvorte prívod plynu buď otočením spínača regulátora do polohy „OFF“, alebo otočením ventilu fľaše do polohy „OFF“.

V prípade spätného šľahnutia plameňa počas používania zariadenia otočte ovládací gombík, ventil fľaše a spínač regulátora do polohy „OFF“. Počkajte 5 minút pred opätovným pokusom o zapálenie zariadenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte svojho dodávateľa plynu, predajňu, kde ste pizza rúru zakúpili, alebo kvalifikovaného plynového technika pre pomoc alebo opravu. Nikdy sa nepokúšajte problém riešiť sami, pretože to môže viesť k vážnym zraneniam a/alebo poškodeniu majetku.

Pred uskladnením utrite zariadenie od prebytočného tuku vlhkou handričkou s použitím jemného čistiaceho prostriedku.

Skladujte zariadenie v čistom a suchom prostredí.

Svoju plynovú fľašu neskladujte v interiéri. Uchovávajte ju na dobre vetranom mieste mimo dosahu priameho slnečného žiarenia.

## PRIPOJENIE PLYNOVEJ FĽAŠE K ZARIADENIU

Toto zariadenie je vhodné len na používanie s nízkotlakovým butánom alebo propánom a musí byť vybavené vhodným nízkotlakovým regulátorom cez flexibilnú hadicu. Hadica musí byť upevnená k regulátoru a zariadeniu pomocou svoriek alebo matíc. Táto pizza rúra je nastavená na prevádzku s regulátorom 28–30 mbar pre bután, s regulátorom 37 mbar pre propán a s regulátorom pre zmes butánu/propánu pri 28–30 mbar. Používajte vhodný regulátor certifikovaný podľa BSEN 16129:2013. Pre viac informácií o vhodnom regulátore pre plynovú fľašu sa obráťte na svojho dodávateľa LPG.

Pred použitím pizza rúry vykonajte skúšku tesnosti pomocou mydlovej vody.

## KONTROLA ÚNIKOV

Prípravte 2–3 tekuté unce roztoku na zisťovanie únikov zmiešaním jednej časti saponátu na riad s tromi časťami vody.

Uistite sa, že ovládací ventil je v polohe „OFF“.

Pripojte regulátor k fľaši a ON/OFF ventil k horáku, skontrolujte, či sú spoje pevné, a zapnite plyn.

Naneste mydlový roztok na hadicu a všetky spoje. Ak sa objavia bubliny, máte únik, ktorý musí byť pred použitím odstránený.

Po odstránení chyby skúšku zopakujte. Po testovaní zatvorte plyn na fľaši.

Ak zistený únik nie je možné odstrániť, nepokúšajte sa ho riešiť sami, ale kontaktujte svojho dodávateľa plynu.

Pri úniku plynu okamžite zatvorte prívod plynu.

## REGULÁTOR A HADICA

Používajte len regulátory a hadice schválené pre LPG pri vyššie uvedených tlakoch (pozri technické informácie). Predpokladaná životnosť regulátora je 10 rokov. Odporúča sa regulátor vymeniť do 10 rokov od dátumu výroby.

Používanie nesprávneho regulátora alebo hadice je nebezpečné; pred používaním zariadenia si vždy overte, že máte správne diely.

Použitá hadica musí spĺňať príslušnú normu pre krajinu používania. Dĺžka hadice nesmie prekročiť 1,5 metra. Opatrebovanú alebo poškodenú hadicu je potrebné vymeniť.

Uistite sa, že hadica nie je zovretá, zalomená ani v kontakte s akoukoľvek časťou pizza rúry okrem pripojenia.

Hadica musí spĺňať normu EN16436.

Hadica nesmie byť skrútená ani zalomená pri pripojení k plynovej fľaši.

Flexibilné kovové alebo gumové potrubie, ktoré spája zariadenie s LPG fľašou, musí byť menené v predpísaných intervaloch a v súlade s platnými národnými predpismi.

Žiadna časť hadice sa nesmie dotýkať žiadnej časti zariadenia.

Pizza rúra môže byť použitá s plynovou hadicou so závitom ¼" alebo s plynovou hadicou s nátrubkom a hadicovou svorkou.

Uistite sa, že závit a/alebo svorka sú pevne dotiahnuté a že spoje netesia!

Pri montáži plynovej hadice na pripojenie pomocou hadicovej svorky sa odporúča vložiť hadicu do horúcej vody a na vnútornú stranu hadice naniesť trochu saponátu, čo uľahčí jej pripojenie k spoju.

## SKLADOVANIE ZARIADENIA

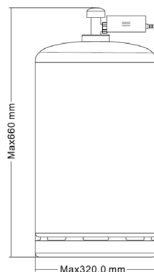
Skladovanie zariadenia v interiéri je možné len vtedy, ak je fľaša odpojená a odstránená zo zariadenia. Ak sa zariadenie nebude dlhší čas používať, malo by byť skladované v pôvodnom obale v suchom a bezprašnom prostredí.

## PLYNOVÁ FĽAŠA

Zariadenie je možné používať s plynovou fľašou s hmotnosťou od 4,5 do 15 kg butánu a od 3,9 do 13 kg propánu. Plynovú fľašu nesmiete hádzať ani s ňou hrubo manipulovať! Ak sa zariadenie nepoužíva, fľaša musí byť odpojená. Po odpojení fľaše od zariadenia nasadíte ochranný kryt na ventil.

Fľaše musia byť skladované vonku vo zvislej polohe a mimo dosahu detí. Fľaša nikdy nesmie byť skladovaná na mieste, kde môže teplota presiahnuť 50 °C.

Neskladujte fľašu v blízkosti plameňov, horákov alebo iných zdrojov vznietenia. NEFAJČITE.



## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**UPOZORNENIE:** Všetky čistiace a údržbové práce musia byť vykonávané, keď je pizza rúra studená a prívod paliva z plynovej fľaše je vypnutý.

Odporúčame zariadenie čistiť a udržiavať aspoň raz za mesiac.

## ČISTENIE

„Vypaľovanie“ pizza rúry po každom použití (približne 15 minút) pomôže minimalizovať nadmerné zvyšky jedla.

### VONKAJŠÍ POVRCH

Použite jemný čistiaci prostriedok alebo sódu bikarbónu s horúcou vodou. Na odolné škvrny je možné použiť neabrazívny čistiaci prášok, potom opláchnite vodou.

### PLASTOVÉ POVRCHY

Umývajte mäkkou handričkou a horúcou mydlovou vodou. Opláchnite vodou. Nepoužívajte abrazívne čističe, odmasťovače ani koncentrované čističe na gril na plastové časti.

### PIZZA KAMEŇ

Použite jemný roztok mydlovej vody. Na odolné škvrny je možné 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 približne 400 °C.

Stručne povedané, pizza rúra musí byť VEĽMI horúca, pretože práve vysoká teplota dodáva pizze chrumkavosť a nadýchanosť.

Pizza rúru zapáľte v dostatočnom predstihu pred pečením 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 bokoch a jeden vzadu.

Skontrolujte, či horia všetky tri.

Teplomer ukazuje teplotu v rúre a slúži iba ako orientačný ukazovateľ.

Kameň sa vždy zahrieva dlhšie než samotná rúra a bude dostatočne horúci až po minimálne 20 minútach nahrievania.

Na určenie presnej teploty kameňa je možné použiť infračervený teplomer Cozze.

Majte na pamäti, že čas nahrievania môže ovplyvniť vietor a vonkajšia teplota.

Nechajte pizza rúru nahrievať asi 20 minút. Potom bude pripravená upiecť tie najchutnejšie pizze.

Keď je vaša pizza pripravená na pečenie, jemne ju posuňte do rúry na pizza kameni pomocou lopatky na pizzu. Znížte teplotu na strednú, aby sa vrch pizze nepripálil.

Pečte, kým nebude pizza chrumkavá a syr sa neroztopí.

Jemne vyberte pizzu z rúry a položte ju na dosku na krájanie.

Nechajte horúcu pizzu trochu vychladnúť, než ju nakrájate a podelite sa o ňu so svojimi blízkymi.

Pred pečením ďalšej pizze opäť nastavte rúru na najvyššiu teplotu a nechajte ju niekoľko minút nahriať.

Užite si svoju pizza rúru a dobrú chuť!

## ZÁRUKA

Záruka Cozze zahŕňa:

### 2-ročnú záruku

- Plynové horáky.
- Zachytávače plameňa, ochranu horákov.
- Grilovacie rošty.

### Uvedená záruka platí za nasledujúcich podmienok:

- Výrobok Cozze sa používa v súlade s návodom na použitie.
- Je správne zostavený podľa pokynov.
- Je pravidelne udržiavaný a čistý.
- Je skladovaný zakrytý poťahom, keď sa rúra nepoužíva.
- Zimné skladovanie Cozze: všetky drevené časti a príslušenstvo produktov Cozze musia byť počas zimy skladované v interiéri.
- Výrobok Cozze musí byť pripojený k správnejmu typu plynu.
- Musí byť umiestnený na rovnom a stabilnom povrchu.
- Na výrobok Cozze nesmú byť montované neoriginálne diely.
- Výrobok Cozze nesmie byť skladovaný ako trvalá súčasť v blízkosti mora alebo bazénov či kúpeľov obsahujúcich chlór.

### Čistenie:

Produkty Cozze majú dlhú životnosť, ak sa rúra po použití vyčistí.

- Horáková jednotka vo všetkých rúrach Cozze je z nehrdzavejúcej ocele a v prípade potreby ju možno vyčistiť čističom na rúry.
- Vnútro a vonkajšok produktu Cozze musia byť po použití dôkladne vyčistené.
- Vnútro rúry a pizza kameň musia byť po použití vyčistené špongiou, horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Po čistení odstráňte prebytočnú vodu a zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Grilovacie rošty musia byť čistené rovnakým spôsobom – horúcou vodou a saponátom alebo čističom na rúry. (Nepoužívajte oceľovú kefku na rošty.)
- Časti z nehrdzavejúcej ocele je možné ošetriť pomocou Caramba® multispray a bavlnenej handričky.

# PLINSKA PIZZA PEČ

## SLO – NAVODILA ZA UPORABO

Čestitamo vam za nakup Cozze PLINSKE PIZZA PEČI.

Izbrali ste visokokakovosten izdelek, zasnovan za odlično funkcionalnost, trajnost in slog. Da bi zagotovili več let varne in prijetne uporabe, prosimo, da natančno preberete in upoštevate ta uporabniški priročnik. Pravilna sestava, vzdrževanje in uporaba bodo pripomogli k temu, da bo vaša Cozze PLINSKA PIZZA PEČ ostala v optimalnem stanju še vrsto let.

Hvala, ker ste izbrali Cozze.



**OPOZORILO! ZA VAŠO VARNOST UPORABLJAJTE SAMO NA PROSTEM.**

Natančno preberite ta navodila in se prepričajte, da je vaša pizza peč pravilno nameščena, sestavljena, vzdrževana in servisirana v skladu s temi navodili. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo.

Če imate kakršna koli vprašanja v zvezi s sestavo ali uporabo te pizza peči, se obrnite na svojega prodajalca, dobavitelja plina, proizvajalca ali zastopnika.

Opombe za uporabnika:

UPORABLJAJTE SAMO NA PROSTEM.

PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE NAVODILA.


OPOZORILO: DOSEGLJIVI DELI LAHKO POSTANEJO ZELO VROČI, HRANITE MAJHNE OTROKE STRAN.

OPOZORILO: MED UPORABO SE NE DOTIKAJTE POVRŠIN PIZZA PEČI, SAJ POSTANEJO ZELO VROČE.

MED UPORABO NAPRAVE JE NE PREMAKNEJTE.

SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO.

## TEHNIČNE INFORMACIJE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

### **Opombe za uporabnika:**

Natančno preberite naslednja navodila in se prepričajte, da je vaša pizza peč pravilno nameščena, sestavljena in vzdrževana. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo.

Če imate kakršna koli vprašanja v zvezi s sestavo ali uporabo, se obrnite na svojega prodajalca ali podjetje LPG. Naprava in jeklenka morata biti postavljeni na ravno površino in se ne smeta uporabljati, ko gorita.

Menjava plinske jeklenke mora biti izvedena stran od vseh virov vžiga.

Priporočamo uporabo zaščitnih rokavic pri rokovanju zlasti z vročimi deli.

Delov, ki jih je zapečatil proizvajalec ali njegov zastopnik, uporabnik ne sme spreminjati.

Opomba za potrošnika: Shranite za kasnejšo uporabo.

## **UPORABA IN LASTNOSTI**

Pizza peč je varna in enostavna za uporabo. Predpisani plini za uporabo so: butan pri 28 do 30 mbar, propan pri 37 mbar, mešanice butan/propana pri 30 mbar, mešanice butan/propana pri 37 mbar in mešanice butan/propana pri 50 mbar. Prepričajte se, da uporabljate svojo pizza peč samo pri tlaku, za katerega je naprava zasnovana.

Ustrezno prezračevanje je bistveno za zgorevanje in učinkovitost pizza peči. To bo zagotovilo varnost uporabnika in drugih oseb v bližini območja, kjer se naprava uporablja. Naprave nikoli ne uporabljajte v zaprtem ali pokritem prostoru.

Priporočamo predgretje pizza kamna pred peko pice.

**KAMNA NE UPORABLJAJTE nad odprtim ognjem.**

Izogibajte se ekstremnim temperaturnim spremembam kamna. **NA VROČ KAMEN NE POLAGAJTE** zamrznjene hrane.

Kamen je krhek in se lahko zlomi, če se udari ali pade.

Med uporabo je kamen zelo vroč in ostane vroč še dolgo po uporabi.

**KAMNA NE OHLADITE** z vodo, ko je vroč. Po čiščenju kamna z vodo ga pred uporabo posušite.

Otrok ne smete pustiti samih ali brez nadzora na območju, kjer se peč uporablja. Otrokom ne dovolite sedeti, stati ali se igrati okoli peči kadar koli.

Obleka ali drugi gorljivi materiali ne smejo priti v stik ali biti preblizu gorilniku ali vroči površini, dokler se ne ohladijo. Tkanina se lahko vname in povzroči resne poškodbe.

Zaradi osebne varnosti nosite ustrezna oblačila. Ohlapna oblačila ali rokavi se med uporabo peči nikoli ne smejo nositi. Nekatere sintetične tkanine so zelo vnetljive in se med kuhanjem ne smejo nositi.

Ne segrevajte neodprtih posod s hrano, saj lahko nabiranje tlaka povzroči njihovo eksplozijo. Pri prižiganju gorilnika vedno pazljivo spremljajte, kaj počnete.

Peči ne uporabljajte za pripravo zelo mastnega mesa ali drugih izdelkov, ki povečujejo možnost vžiga.

Temperatura pod pečjo je visoka. Peči ne postavljajte na mizo z gorljivim prtom, plastiko ali drugim gorljivim materialom.

**OPOZORILO:** Med uporabo peči se ne dotikajte zunanjega ohišja, kamnite plošče za peko ali neposredne okolice, saj ti deli postanejo izjemno vroči in lahko povzročijo opekline. Ko hitrost vetra presega 3 m/s, pizza peči ne uporabljajte obrnjene proti vetru.

Naprava je zasnovana samo za uporabo na prostem.

Naprave ne spreminjajte.

Naprave ne premikajte med uporabo.

Ta naprava ni namenjena vgradnji v čoln ali na čoln. Ta naprava ni namenjena vgradnji v avtodom.

Po uporabi izklopite dovod plina na plinski jeklenki.

Vsaka sprememba izdelka je lahko nevarna in lahko povzroči poškodbe ali škodo na premoženju.

Vsaka nepooblaščen sprememba izdelka bo razveljavila garancijo za ta izdelek.

Izdelek ne sme imeti nobene ovire nad seboj, npr. drevesa, grmičevje, nadstreške. Ta naprava mora biti med uporabo oddaljena od gorljivih materialov.

Med uporabo naprave v radiju 1 metra ne sme biti gorljivih materialov (naftni izdelki, redčila ali kateri koli drugi trdni predmeti z oznako vnetljivosti).

Uporaba tega izdelka v zaprtih prostorih je lahko nevarna in je **PREPOVEDANA**.



Vrata za pizza peč so premična vrata za vašo zunanjo pizza peč Cozze. Uporaba teh vrat med segrevanjem lahko skrajša čas segrevanja za 20–30 %.

Vrata za pizza peč MORAJO biti odstranjena po 20 minutah predgretja.

Vrata za pizza peč MORAJO biti odstranjena, ko temperatura doseže 650 °C. Če temperatura pade, lahko vrata znova namestite med peko pic, vendar temperatura peči nikoli ne sme preseči 650 °C.

Vrata za pizza peč morajo biti med peko nameščena na peč na ravni površini. Med peko vrat ne polagajte na vrh pizza peči.

## NAVODILA ZA UPORABO

Ta navodila natančno upoštevajte, da se izognete resni poškodbi vaše pizza peči ter poškodbam sebe ali premoženja.

1. Pizza peč sestavite natančno po priloženih navodilih za sestavljanje.
2. Priključite plinsko cev na pizza peč. Priključite regulator na cev.
3. Priključite regulator na ventil plinske jeklenke v skladu z navodili, priloženimi regulatorju.
4. Preden odprete dovod plina do naprave, obrnite vse gume v položaj »OFF«.
5. Regulator uporabljajte v skladu z navodili, priloženimi regulatorju.

## VSTAVLJANJE IN ZAMENJAVA BATERIJE

Za vstavljanje ali zamenjavo baterije v vaši Cozze pizza peči obrnite vžigalni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ga ne morete odstraniti.

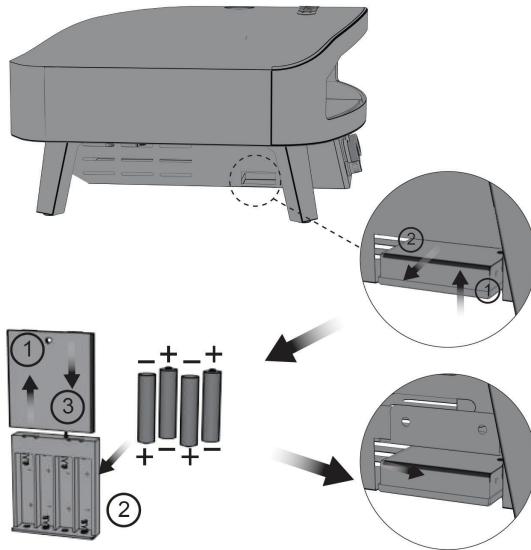
Vstavite ali zamenjajte baterijo 1,5 V AA in privijte vžigalni gumb nazaj na mesto.

Prepričajte se, da so kontakti baterije vstavljeni v pravilni smeri.

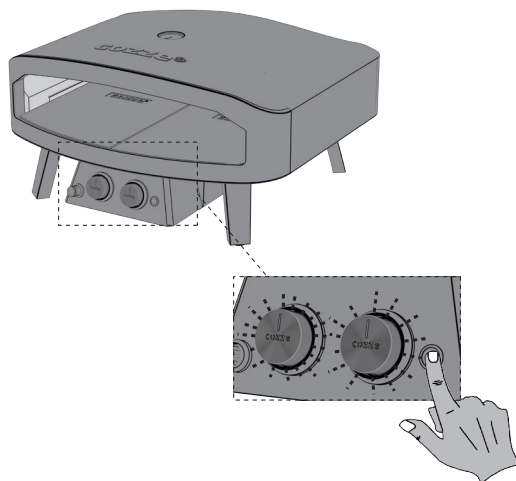


## LED LUČ

KORAK 1: Vstavite 4 AA baterije v baterijsko škatlo in jo nato trdno pritrdite v pravičen položaj.



KORAK 2: Po vstavitvi baterij se prepričajte, da je gumb za upravljanje v položaju »OFF«. Pritisnite zagonski gumb, da vklopite LED luč — zasvetila bo belo. Obrnite gumb za upravljanje v nasprotni smeri urinega kazalca in LED luč se bo spremenila v rdečo. Ko končate, ponovno pritisnite zagonski gumb, da LED luč ugasnete.



## PRIŽIGANJE VAŠE PIZZA PEČI

1. Priključite plinsko jeklenko na pizza peč v skladu z navodili, priloženimi regulatorju.
2. Obrnite gumb za upravljanje v položaj »OFF«.
3. Vklopite dovod plina na jeklenki ali regulatorju v skladu z navodili za priključitev in uporabo regulatorja. Preverite spoj med jeklenko in regulatorjem ter spoj med cevjo in priključkom za pizza peč z uporabo milnice. Vsakršno puščanje bo pokazalo mehurčke na mestu uhajanja. Če pride do puščanja, pizza peči ne uporabljajte. Obrnite se na dobavitelja plina ali na dobavitelja pizza peči za nasvet.
4. Za prižig gorilnika pritisnite gumb za upravljanje navzdol in ga držite pritisnjene, medtem ko ga obračate v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj »Polna moč«, nato pritisnite gumb za vžig. Gorilnik se bo prižgal. Preverite, ali gorilnik gori. Če se gorilnik ni prižgal, postopek ponovite.
5. Če se gorilnik po dveh poskusih ne prižge, obrnite plinski ventil v položaj »OFF« in počakajte 5 minut, preden ponovno poskusite vžig.
6. Ko je gorilnik prižgan, lahko hitrost plamena prilagodite s pritiskom in obračanjem gumba v nasprotni smeri urinega kazalca v katerikoli položaj med polno in nizko močjo.
7. Ko je peč predgret za uporabo, je treba med peko temperaturo znižati. Peč oddaja veliko toplote, zato je treba temperaturo prilagoditi ustrezni temperaturi za peko.
8. Za izklop pizza peči obrnite ventil plinske jeklenke ali stikalo regulatorja v položaj »OFF« v skladu z navodili regulatorja. Ko gorilniki ugasnejo, obrnite vse gumbе za upravljanje v položaj »OFF«.

**Opozorilo:** Če se gorilnik ne prižge, obrnite gumb za upravljanje (v smeri urinega kazalca) v položaj »OFF« in prav tako zaprite ventil jeklenke. Počakajte pet minut, preden poskusite ponovno prižgati z zaporedjem vžiga. Ali pa zamenjajte AA baterije.

Po uporabi zaprite dovod plina z obratom stikala regulatorja v položaj »OFF« ali z obratom ventila jeklenke v položaj »OFF«.

V primeru povratnega plamena med uporabo naprave obrnite gumb za upravljanje, ventil jeklenke in stikalo regulatorja v položaj »OFF«. Počakajte 5 minut, preden poskusite ponovno prižgati napravo. Če težava po ponovnem prižigu vztraja, se posvetujte s svojim dobaviteljem plina, trgovino, kjer ste kupili pizza peč, ali usposobljenim plinskim serviserjem za pomoč ali popravilo. Nikoli ne poskušajte težave odpraviti sami, saj to lahko povzroči resne poškodbe in/ali škodo na premoženju.

Pred shranjevanjem očistite napravo odvečne maščobe z vlažno krpo in blagim detergentom kot čistilnim sredstvom.

Napravo shranjujte v čistem in suhem okolju.

Plinske jeklenke ne shranjujte v notranjih prostorih. Hranite jo v dobro prezračenem prostoru, stran od neposredne sončne svetlobe.

## PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE NA NAPRAVO

Ta naprava je primerna samo za uporabo z nizkotlačnim butanom ali propanom in mora biti opremljena z ustreznim nizkotlačnim regulatorjem prek fleksibilne cevi. Cev mora biti pritrjena na regulator in napravo s cevno sponko ali matico. Ta pizza peč je nastavljena za delovanje z regulatorjem 28–30 mbar za butan, z regulatorjem 37 mbar za propan in z regulatorjem za mešanico butan/propana pri 28–30 mbar. Uporabljajte ustrezen regulator, certificiran po standardu BSEN 16129:2013. Za informacije o ustreznem regulatorju za plinsko jeklenko se posvetujte s svojim dobaviteljem LPG.

Pred uporabo pizza peči opravite preizkus tesnosti z milnico.

## PREVERJANJE TESNOSTI

Pripravite 2–3 tekoče unče raztopine za odkrivanje puščanja z mešanjem enega dela detergenta za pomivanje posode in treh delov vode.

Prepričajte se, da je upravljalni ventil v položaju »OFF«.

Priključite regulator na jeklenko in ON/OFF ventil na gorilnik, preverite, da so vsi spoji tesni, nato odprite plin.

Nanesite milnico na cev in vse spoje. Če se pojavijo mehurčki, imate puščanje, ki ga je treba odpraviti pred uporabo.

Po odpravi napake ponovite test. Po testiranju zaprite plin na jeklenki.

Če puščanja ni mogoče odpraviti, ga ne poskušajte popraviti sami, ampak se posvetujte s svojim dobaviteljem plina.

V primeru puščanja plina zaprite dovod plina.

## REGULATOR IN CEV

Uporabljajte samo regulatorje in cevi, odobrene za LPG pri zgornjih tlakih (glejte tehnične informacije). Predvidena življenjska doba regulatorja je 10 let. Priporočljivo je, da regulator zamenjate v 10 letih od datuma izdelave.

Uporaba napačnega regulatorja ali cevi je nevarna; pred uporabo naprave vedno preverite, da imate pravilne komponente.

Uporabljena cev mora ustrezati ustreznemu standardu za državo uporabe. Dolžina cevi ne sme presegati 1,5 metra. Obrabljeno ali poškodovano cev je treba zamenjati.

Prepričajte se, da cev ni zamašena, prepognjena ali v stiku s katerim koli delom pizza peči, razen na priključku.

Cev mora ustrezati standardu EN16436.

Cev ne sme biti zvita ali prepognjena, ko je priključena na plinsko jeklenko.

Fleksibilna kovinska ali gumijasta cev, ki povezuje napravo s plinsko jeklenko LPG, mora biti zamenjana v predpisanih intervalih in v skladu z veljavnimi nacionalnimi predpisi.

Noben del cevi se ne sme dotikati nobenega dela naprave.

Pizza peč se lahko uporablja s plinsko cevjo s ¼" navojem ali s plinsko cevjo z nastavkom in cevno sponko.

Prepričajte se, da sta navoj in/ali sponka trdno zategnjena in da spoji ne puščajo!

Pri nameščanju plinske cevi na priključek s cevno sponko priporočamo, da cev namočite v vročo vodo in na notranjo stran cevi nanese malo detergenta, kar bo olajšalo namestitev cevi na priključek.

## SHRANJEVANJE NAPRAVE

Skladiščenje naprave v zaprtih prostorih je dovoljeno le, če je jeklenka odklopljena in odstranjena iz naprave. Če se naprava dlje časa ne uporablja, jo shranjujte v originalni embalaži v suhem in brezprašnem okolju.

## PLINSKA JEKLENKA

Naprava se lahko uporablja s plinskimi jeklenkami z maso med 4,5 in 15 kg butana ter med 3,9 in 13 kg propana. Plinske jeklenke ne smete metati ali grobo z njo ravnati! Če naprava ni v uporabi, je treba jeklenko odklopiti. Po odklopu jeklenke z naprave namestite zaščitni pokrov na ventil.

Jeklenke je treba hraniti na prostem v pokončnem položaju in izven dosega otrok. Jeklenke nikoli ne smete hraniti na mestih, kjer lahko temperatura preseže 50 °C.

Jeklenke ne shranjujte v bližini ognja, gorilnikov ali drugih virov vžiga. **NE KADITI.**



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

**POZOR:** Vsa čiščenja in vzdrževalna dela je treba opraviti, ko je pizza peč ohlajena in je dovod goriva na plinski jeklenki zaprt.

Priporočamo, da napravo čistite in vzdržujete vsaj enkrat na mesec.

## ČIŠČENJE

»Žganje« pizza peči po vsaki uporabi (približno 15 minut) bo pomagalo zmanjšati presežne ostanke hrane na minimum.

### ZUNANJA POVRŠINA

Uporabite blag detergent ali sodo bikarbono in vročo vodo. Za trdovratne madeže se lahko uporabi neabraziven čistilni prašek, nato sperite z vodo.

### PLASTIČNE POVRŠINE

Obrišite z mehko krpo in vročo milnico. Sperite z vodo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil, razmaščevalcev ali koncentriranega čistila za žar na plastičnih delih.

### PIZZA KAMEN

Uporabite blag milni raztopino. Za trdovratne madeže se lahko uporabi neabraziven čistilni prašek, nato sperite z vodo.

## NAJBOLJŠE PICE SO PEČENE V PEČI COZZE

Za najboljše rezultate potrebujete dobro testo in zelo vročo pizza peč, po možnosti približno 400 °C.

Skratka, pizza peč mora biti ZARES vroča, saj prav visoka temperatura naredi pico hrustljivo in zračno.

Pizza peč prižgite pravočasno, še preden začnete peči pico.

Kaj storiti:

Prepričajte se, da sta pizza peč in pizza kamen pravilno nameščena. Priključite plinsko jeklenko na pizza peč in peč zaženite na najvišji temperaturi. Vaša Cozze pizza peč ima skupaj tri gorilnike, dva ob straneh in enega zadaj v peči.

Preverite, da vsi trije gorijo.

Termometer prikazuje temperaturo v peči in je namenjen samo kot pripomoček.

Kamen se vedno segreva dlje kot sama peč in bo dovolj vroč šele po najmanj 20 minutah segrevanja.

Za natančno določitev temperature kamna se lahko uporabi Cozze infrardeči termometer.

Upoštevajte, da lahko na čas segrevanja vplivata veter in zunanja temperatura.

Pustite, da se pizza peč segreva približno 20 minut. Nato bo pripravljena za peko najokusnejših pic.

Ko je vaša pica pripravljena za peko, jo s pomočjo lopatke nežno potisnite na kamen v peči. Zmanjšajte toploto na srednjo, da se vrh pice ne zažge.

Pecite, dokler pica ni hrustljava in se sir ne stopi.

Pico previdno vzemite iz peči in jo položite na desko za rezanje.

Pustite, da se vroča pica malo ohladi, preden jo narežete in delite s svojimi najdražjimi.

Pred naslednjo pico peč ponovno nastavite na najvišjo temperaturo in pustite nekaj minut.

Uživajte v svoji pizza peči in dober tek!

## GARANCIJA

Cozze garancija vključuje naslednje:

### **2-letna garancija**

- Plinski gorilniki.
- Zaviralci plamena, zaščita gorilnikov.
- Rešetke za žar.

### **Zgornja garancija velja pod naslednjimi pogoji:**

- Izdelek Cozze se uporablja v skladu z navodili v uporabniškem priročniku.
- Pravilno je sestavljen v skladu z navodili.
- Je redno vzdrževan in pogosto čiščen.
- Je shranjen pod pokrivalom, kadar peč ni v uporabi.
- Zimsko shranjevanje Cozze: Vsi leseni deli in dodatki za izdelke Cozze morajo biti pozimi shranjeni v notranjih prostorih.
- Izdelek Cozze mora biti priključen na ustrezno vrsto plina.
- Mora biti postavljen na ravno in stabilno površino.
- Na izdelek Cozze ne smejo biti nameščeni neoriginalni deli Cozze.
- Izdelek Cozze ne sme biti trajno shranjen v bližini morja ali bazenov oz. masažnih kadi, ki vsebujejo klor.

### **Čiščenje:**

Izdelki Cozze imajo dolgo življenjsko dobo, če se po uporabi očistijo.

- Gorilna enota v vseh pečeh Cozze je izdelana iz nerjavečega jekla in se po potrebi lahko očisti s čistilom za pečice.
- Notranjost in zunanost izdelka Cozze je treba po uporabi temeljito očistiti.
- Notranjost peči in pizza kamen je treba očistiti po uporabi z gobico, vročo vodo in detergentom za pomivanje posode. Po čiščenju odstranite odvečno vodo in detergent.
- Rešetke za žar je treba očistiti na enak način z vročo vodo in detergentom za pomivanje posode ali čistilom za pečice. (Rešetke ne čistite s kovinsko krtačo.)
- Deli iz nerjavečega jekla se lahko premažejo z Caramba® multispray pršilom in bombažno krpo.

# PLYNOVÁ PIZZA TROUBA

## CZ – NÁVOD K POUŽITÍ

Gratulujeme k zakoupení Cozze PLYNOVÉ PIZZA TROUBY.

Zvolili jste vysoce kvalitní výrobek navržený tak, aby poskytoval vynikající funkčnost, odolnost a styl. Pro zajištění mnoha let bezpečného a příjemného používání si prosím pečlivě přečtete a dodržujte tento uživatelský manuál. Správná montáž, údržba a používání pomohou udržet vaši Cozze PLYNOVOU PIZZA TROUBU v optimálním stavu po mnoho let.

Děkujeme, že jste si vybrali Cozze.



**VAROVÁNÍ! PRO VAŠI BEZPEČNOST POUŽÍVEJTE POUZE VENKU.**

Pozorně si přečtete tato pokyny a ujistěte se, že je vaše pizza trouba správně nainstalována, smontována, udržována a servisována v souladu s těmito pokyny. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné poranění a/nebo škody na majetku.

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se montáže nebo provozu této pizza trouby, obraťte se na svého prodejce, dodavatele plynu, výrobce nebo zástupce.

Poznámky pro uživatele:

**POUŽÍVEJTE POUZE VENKU.**

**PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE POKYNY.**

**VAROVÁNÍ: DOSTUPNÉ ČÁSTI MOHOU BÝT VELMI HORKÉ, DRŽTE MALÉ DĚTI V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI.**

**VAROVÁNÍ: NEDOTÝKEJTE SE POVRCHŮ PIZZA TROUBY BĚHEM POUŽÍVÁNÍ, PROTOŽE JSOU VELMI HORKÉ.**

**BĚHEM POUŽÍVÁNÍ SE SPOTŘEBIČEM NEHÝBEJTE.**

**USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

## TECHNICKÉ INFORMACE

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebbq.com

Millarco@millarco.com

## Poznámky pro uživatele:

Pečlivě si přečtěte následující pokyny a ujistěte se, že je vaše pizza trouba správně nainstalována, smontována a udržována. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné poranění a/nebo škody na majetku.

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se montáže nebo provozu, obraťte se na svého prodejce nebo společnost LPG. Spotřebič a plynová láhev musí být umístěny na rovný povrch a nesmí se používat během hoření.

Výměna plynové láhve musí být provedena mimo dosah zdrojů vznícení.

Při manipulaci se zvláště horkými součástmi se doporučuje používat ochranné rukavice.

Součásti zapečetěné výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí uživatel upravovat.

Poznámka pro spotřebitele: Uchovejte pro budoucí použití.

## POUŽITÍ A VLASTNOSTI

Pizza trouba je bezpečná a snadno použitelná. Určené plyny pro použití jsou: butan při 28 až 30 mbar, propan při 37 mbar, směsi butan/propan při 30 mbar, směsi butan/propan při 37 mbar a směsi butan/propan při 50 mbar. Ujistěte se, že používáte svou pizza troubu pouze při správném tlaku, pro který je spotřebič navržen.

Dostatečné větrání je zásadní pro spalování a účinnost výkonu pizza trouby. To zajistí bezpečnost uživatele a dalších osob v blízkosti místa, kde je spotřebič používán. Spotřebič nikdy nepoužívejte v uzavřených krytých prostorech.

Doporučuje se předeheat pizza kámen před pečením pizzy.

**NEPOUŽÍVEJTE** kámen nad otevřeným ohněm.

Vyhňte se extrémním změnám teploty kamene. **NEPOKLÁDEJTE** zmrazené potraviny na horký kámen.

Kámen je křehký a může se zlomit, pokud dojde k nárazu nebo pádu.

Kámen je během používání velmi horký a zůstává horký po dlouhou dobu i po použití.

**NECHLAĎTE** kámen vodou, když je horký. Po čištění kamene vodou jej před použitím osušte.

Děti by neměly zůstávat samy nebo bez dozoru v prostoru, kde se trouba používá.

Nedovolte dětem, aby seděly, stály nebo si hrály kolem trouby kdykoli.

Nikdy nedovolte, aby se oděvy nebo jiné hořlaviny dostaly do kontaktu nebo příliš blízko k hořáku nebo horkému povrchu, dokud nevychladne. Látka by se mohla vznítit a způsobit vážné zranění.

Pro osobní bezpečnost noste vhodný oděv. Volné oděvy nebo rukávy by se nikdy neměly nosit při používání trouby. Některé syntetické tkaniny jsou vysoce hořlavé a neměly by se nosit při vaření.

Neohřívejte neotevřené nádoby s potravinami, protože tlak uvnitř může způsobit jejich prasknutí. Při zapalování hořáku vždy věnujte zvýšenou pozornost.

Troubu nepoužívejte k vaření extrémně tučného masa nebo jiných produktů, které zvyšují vzplanutí.

Teplota pod troubou je vysoká. Nepokládejte troubu na stůl s hořlavým ubrusem, plastem nebo jinými hořlavými materiály.

**VAROVÁNÍ:** Při používání trouby se nedotýkejte vnějšího pláště, kamene na pečení nebo bezprostředního okolí, protože tyto oblasti se stávají extrémně horkými a mohou způsobit popáleniny. Pokud rychlost větru přesáhne 3 m/s, nepoužívejte troubu čelem proti větru.

Spotřebič je určen pouze pro venkovní použití.

Spotřebič neupravujte.

Nepohybujte se spotřebičem během používání.

Tento spotřebič není určen k instalaci na loď nebo do rekreačního vozidla.

Po použití zavřete přívod plynu na plynové láhvi.

Jakákoli úprava výrobku může být nebezpečná a může způsobit zranění nebo škody na majetku.

Jakákoli neoprávněná úprava výrobku zneplatní záruku na tento výrobek.

Výrobek nesmí mít žádné horní překážky, např. stromy, keře, přístřešky. Tento spotřebič musí být při používání držen dál od hořlavých materiálů.

Během používání nesmí být do vzdálenosti 1 metru od spotřebiče žádné hořlavé materiály (produkty na bázi ropy, ředidla nebo jakýkoli jiný pevný předmět, který nese varovný štítek o hořlavosti).

Používání tohoto výrobku v uzavřených prostorech může být nebezpečné a je **ZAKÁZÁNO**.



Dvířka pizza trouby jsou přenosná dvířka pro vaši venkovní Cozze pizza troubu. Použití těchto dvířek během zahřívání může zkrátit dobu předehřevu o 20–30 %.

Dvířka pizza trouby **MUSÍ** být odstraněna po 20 minutách předehřívání.

Dvířka pizza trouby **MUSÍ** být odstraněna, když teplota dosáhne 650 °C. Pokud teplota klesne, můžete dvířka trouby znovu nasadit mezi pečením pizz, ale teplota trouby nikdy nesmí přesáhnout 650 °C.

Dvířka pizza trouby musí být během vaření položena na troubu na rovnou plochu. Během vaření nepokládejte dvířka pizza trouby na horní část trouby.

## NÁVOD K POUŽITÍ

Pečlivě dodržujte tato pokyny, abyste zabránili vážnému poškození vaší pizza trouby a zranění sebe i škodám na majetku.

1. Pizza troubu smontujte podle pokynů k montáži.
2. Připojte plynovou hadici k pizza troubě. Připojte regulátor k hadici.
3. Připojte regulátor k ventilu plynové láhve podle pokynů dodaných s regulátorem.
4. Před zapnutím přívodu plynu do spotřebiče otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „OFF“.
5. Používejte regulátor v souladu s pokyny dodanými s regulátorem.

## VLOŽENÍ A VÝMĚNA BATERIE

Pro vložení nebo výměnu baterie ve vaší Cozze pizza troubě otočte zapalovací tlačítko proti směru hodinových ručiček, dokud jej nebudete moci vyjmout.

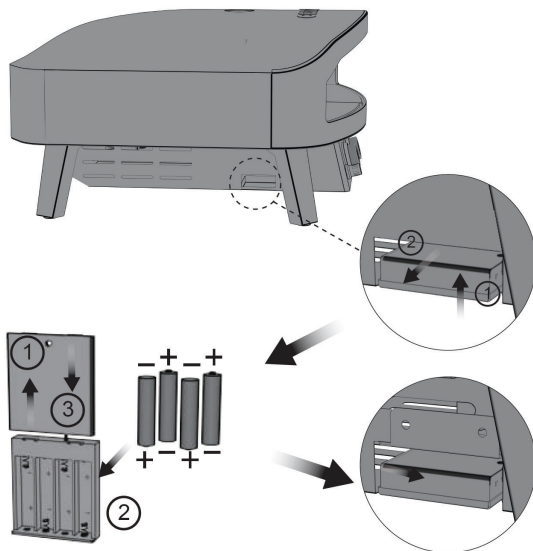
Vložte nebo vyměňte baterii 1,5 V AA a zapalovací tlačítko zašroubujte zpět na místo.

Ujistěte se, že jsou kontakty baterie správně orientovány.

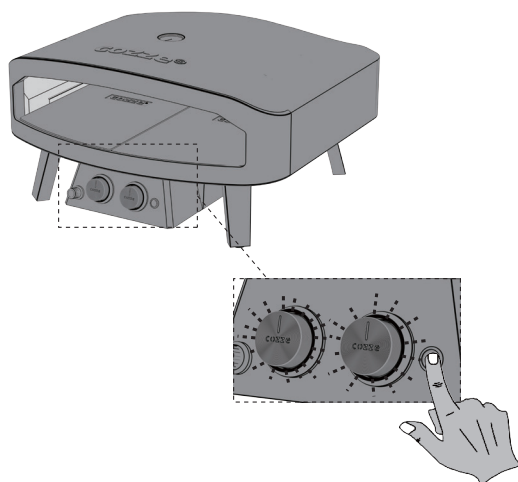


## LED SVĚTLO

KROK 1: Vložte 4 baterie AA do bateriového boxu a poté jej pevně zajistěte ve správné poloze.



KROK 2: Po vložení baterií se ujistěte, že je ovládací knoflík v poloze „OFF“. Stiskněte spínač, abyste zapnuli LED světlo — rozsvítí se bíle. Otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček a LED světlo se změní na červené. Po dokončení znovu stiskněte spínač, abyste LED světlo vypnuli.



## ZAPÁLENÍ VAŠÍ PIZZA TROUBY

1. Připojte plynovou láhev k pizza troubě podle pokynů dodaných s regulátorem.
2. Otočte ovládací knoflík do polohy „OFF“.
3. Zapněte přívod plynu na láhvi nebo na spínači regulátoru podle pokynů pro připojení a používání regulátoru. Zkontrolujte spojení mezi láhví a regulátorem a mezi hadicí a vstupem pizza trouby pomocí mýdlové vody. Každý únik se projeví jako bubliny v místě úniku. Pokud zjistíte únik, troubu nepoužívejte. Obráťte se na svého dodavatele plynu nebo na dodavatele pizza trouby pro radu.
4. Pro zapálení hořáku stiskněte ovládací knoflík směrem dolů a držte jej stisknutý, zatímco jej otáčíte proti směru hodinových ručiček do polohy „Plný výkon“, a stiskněte zapalovací tlačítko. Tímto se hořák zapálí. Zkontrolujte, zda hořák hoří. Pokud se hořák nezapálil, zopakujte tento postup.
5. Pokud se hořák nezapálil ani po dvou pokusech, otočte plynový ventil do polohy „OFF“ a počkejte 5 minut, než znovu vyzkoušíte zapalovací postup.
6. Jakmile je hořák zapálen, lze výkon hořáku regulovat stisknutím a otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček do libovolné polohy mezi plným a nízkým výkonem.
7. Jakmile je trouba přehřátá pro použití, měla by být během pečení teplota snížena. Trouba vydává hodně tepla, proto je nutné teplotu přizpůsobit správné teplotě pečení.
8. Pro vypnutí pizza trouby otočte rukojeť ventilu plynové láhve nebo spínač regulátoru do polohy „OFF“ podle pokynů regulátoru. Jakmile hořáky zhasnou, otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „OFF“.

**Varování:** Pokud se hořák nezapálí, otočte ovládací knoflík (po směru hodinových ručiček) do polohy „OFF“ a také uzavřete ventil láhve. Počkejte pět minut, než se znovu pokusíte zapálit podle zapalovacího postupu. Nebo vyměňte baterie AA.

Po použití uzavřete přívod plynu buď otočením spínače regulátoru do polohy „OFF“, nebo otočením ventilu láhve do polohy „OFF“.

V případě zpětného šlehnutí plamene během používání spotřebiče otočte ovládací knoflík, ventil láhve a spínač regulátoru do polohy „OFF“. Počkejte 5 minut, než se pokusíte spotřebič znovu zapálit. Pokud problém přetrvává i po opětovném zapálení, obraťte se na svého dodavatele plynu, prodejnu, kde jste troubu zakoupili, nebo na kvalifikovaného plynáře pro pomoc či opravu. Nikdy se nepokoušejte problém vyřešit sami, protože by to mohlo vést k vážnému zranění a/nebo škodám na majetku.

Spotřebič očistěte od přebytečného tuku před uložením vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

Spotřebič skladujte v čistém a suchém prostředí.

Plynovou láhev neskladujte uvnitř. Skladujte ji ve větraném prostoru mimo přímé sluneční světlo.

## PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE K SPOTŘEBIČI

Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití s nízkotlakým butanem nebo propanem a je vybaven odpovídajícím nízkotlakým regulátorem přes ohebnou hadici. Hadice musí být upevněna k regulátoru a ke spotřebiči pomocí spon/matic. Tato pizza trouba je nastavena pro provoz s regulátorem 28–30 mbar pro butan, s regulátorem 37 mbar pro propan a s regulátorem pro směs butan/propan při 28–30 mbar. Používejte vhodný regulátor certifikovaný podle BSEN 16129:2013. Pro informace o vhodném regulátoru pro plynovou láhev se obraťte na svého dodavatele LPG.

Před použitím pizza trouby proveďte test těsnosti pomocí mýdlové vody.

## KONTROLA ÚNIKŮ

Připravte 2–3 tekuté unce roztoku pro detekci úniků smícháním jednoho dílu prostředku na mytí nádobí a tří dílů vody.

Ujistěte se, že je regulační ventil v poloze „OFF“.

Připojte regulátor k láhvi a ventil ON/OFF k hořáku, ujistěte se, že jsou spoje pevně utažené, a poté zapněte plyn.

Naneste mýdlový roztok na hadici a všechny spoje. Pokud se objeví bubliny, máte únik, který musí být odstraněn před použitím.

Po odstranění závady proveďte test znovu. Po testu uzavřete plyn na láhvi.

Pokud nelze zjištěný únik odstranit, nepokoušejte se jej opravit sami, ale kontaktujte svého dodavatele plynu.

V případě úniku plynu zavřete přívod plynu.

## REGULÁTOR A HADICE

Používejte pouze regulátory a hadice schválené pro LPG při výše uvedených tlacích (viz technické informace). Životnost regulátoru se odhaduje na 10 let. Doporučuje se, aby byl regulátor vyměněn do 10 let od data výroby.

Použití nesprávného regulátoru nebo hadice je nebezpečné; vždy se ujistěte, že máte správné komponenty před použitím spotřebiče.

Použitá hadice musí odpovídat příslušné normě pro danou zemi použití. Délka hadice musí být maximálně 1,5 metru. Opotřebenou nebo poškozenou hadici je nutné vyměnit.

Ujistěte se, že hadice není ucpaná, zalomená nebo v kontaktu s jakoukoli částí pizza trouby kromě jejího připojení.

Hadice musí splňovat normu EN16436.

Hadice nesmí být zkroucená nebo zalomená, když je připojena k plynové láhvi.

Ohebná kovová nebo gumová trubka používaná k připojení spotřebiče k LPG láhvi musí být měněna v předepsaných intervalech a podle platných národních předpisů.

Žádná část hadice se nesmí dotýkat žádné části spotřebiče.

Pizza trouba může být používána s plynovou hadicí se závitem 1/4" nebo s plynovou hadicí s nátrubkem a hadicovou sponou.

Ujistěte se, že je závit a/nebo spona pevně utažená a že spoje netěsní!

Při nasazování plynové hadice na přípojku pomocí hadicové spony se doporučuje ponořit hadici do horké vody a nanést trochu prostředku na mytí nádobí dovnitř hadice, což usnadní její nasazení na přípojku.

## SKLADOVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Skladování spotřebiče v interiéru je přípustné pouze tehdy, pokud je láhev odpojena a odstraněna ze spotřebiče. Pokud se spotřebič delší dobu nepoužívá, měl by být skladován v původním obalu v suchém a bezprašném prostředí.

## PLYNOVÁ LÁHEV

Spotřebič lze používat s plynovými láhvemi o hmotnosti mezi 4,5 a 15 kg butanu, 3,9 a 13 kg propanu. Plynovou láhev nesmíte házet ani s ní hrubě manipulovat! Pokud se spotřebič nepoužívá, musí být láhev odpojena. Po odpojení láhve od spotřebiče nasadte na ventil ochranný kryt.

Láhve musí být skladovány venku ve svislé poloze a mimo dosah dětí. Láhve nikdy nesmí být skladovány tam, kde může teplota přesáhnout 50 °C.

Neskladujte láhev v blízkosti ohně, hořáků nebo jiných zdrojů zapálení.  
**NEKOURIT.**



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ:** Veškeré čištění a údržbu je třeba provádět, když je pizza trouba vychladlá a přívod paliva na plynové láhvi je uzavřen.

Doporučuje se spotřebič čistit a udržovat alespoň jednou měsíčně.

## ČIŠTĚNÍ

„Vypálení“ pizza trouby po každém použití (po dobu cca 15 minut) udrží zbytky jídla na minimum.

### VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte jemný čistící prostředek nebo jedlou sodu a roztok horké vody. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní čistící prášek, poté opláchněte vodou.

### PLASTOVÉ POVRCHY

Omyjte měkkým hadříkem a roztokem horké mýdlové vody. Opláchněte vodou. Nepoužívejte abrazivní čističe, odmašťovače nebo koncentrovaný čistič grilů na plastové části.

### PIZZA KÁMEN

Použijte jemný mýdlový roztok. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní čistící prášek, poté opláchněte vodou.

## NEJLEPŠÍ PIZZY SE PEČOU V PIZZA TROUBĚ COZZE

Pro dosažení nejlepších výsledků potřebujete dobré těsto a velmi horkou pizza troubu, nejlépe kolem 400 °C.

Stručně řečeno, pizza trouba musí být VELMI horká, protože právě vysoká teplota dělá pizzu křupavou a nadýchanou.

Pizza troubu zapalte s dostatečným předstihem před pečením pizzy.

Co dělat:

Ujistěte se, že jsou pizza trouba a pizza kámen správně umístěny. Připojte plynovou láhev k pizza troubě a nastavte troubu na nejvyšší teplotu. Vaše Cozze pizza trouba má celkem tři hořáky, dva po stranách a jeden vzadu v troubě.

Zkontrolujte, že všechny tři hořáky hoří.

Teploměr ukazuje teplotu v troubě a slouží pouze jako orientační údaj.

Kámen se vždy zahřívá déle než samotná trouba a bude dostatečně horký až po minimálně 20 minutách zahřívání.

Pro zjištění přesné teploty kamene lze použít Cozze infračervený teploměr.

Pamatujte, že dobu zahřívání může ovlivnit vítr a venkovní teplota.

Nechte troubu zahřívát asi 20 minut. Poté bude připravena na pečení těch nejchutnějších pizz.

Jakmile je vaše pizza připravena k pečení, jemně ji pomocí lopatky vložte na kámen v troubě. Snižte teplotu na střední, aby se povrch pizzy nespálil.

Pečte, dokud nebude pizza křupavá a sýr se nerozpustí.

Jemně pizzu vyjměte z trouby a položte ji na prkénko na krájení.

Nechte svou horkou pizzu mírně vychladnout, než ji nakrájíte a podělíte se o ni se svými blízkými.

Před dalším pečením pizzy troubu opět nastavte na nejvyšší teplotu a nechte ji několik minut.

Užijte si svou pizza troubu a dobrou chuť!

## ZÁRUKA

Cozze záruka zahrnuje následující:

### **2letá záruka**

- Plynové hořáky.
- Pojistky proti plameni, ochrana hořáků.
- Rošty na grilování.

### **Výše uvedená záruka platí za následujících podmínek:**

- Výrobek Cozze je používán podle pokynů v uživatelském manuálu.
- Je správně smontován v souladu s pokyny.
- Je pravidelně udržován a často čištěn.
- Je skladován zakrytý ochranným krytem, když není trouba v provozu.
- Zimní skladování Cozze: všechny dřevěné části a příslušenství výrobků Cozze musí být v zimě skladovány uvnitř.
- Výrobek Cozze musí být připojen ke správnému typu plynu.
- Musí být umístěn na rovný a stabilní povrch.
- Na výrobek Cozze nesmí být instalovány neoriginální díly.
- Výrobek Cozze nesmí být trvale skladován v blízkosti moře nebo bazénů či vířivek obsahujících chlor.

### **Čištění:**

Výrobky Cozze mají dlouhou životnost, pokud jsou po použití vyčištěny.

- Hořáková jednotka ve všech troubách Cozze je z nerezové oceli a v případě potřeby ji lze vyčistit prostředkem na čištění trub.
- Vnitřek i vnějšek výrobku Cozze musí být po použití důkladně vyčištěn.
- Vnitřek trouby a pizza kámen musí být po použití vyčištěny houbou, horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Po čištění odstraňte přebytečnou vodu a čisticí prostředek.
- Rošty na grilování musí být vyčištěny stejným způsobem horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí nebo čističem trub. (Na rošt nepoužívejte ocelový kartáč.)
- Nerezové části lze ošetřit pomocí Caramba® multispray a bavlněného hadříku.

# GÁZ PIZZA SÜTŐ

## HU – HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Gratulálunk a Cozze GÁZ PIZZA SÜTŐ megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű terméket választott, amelyet úgy terveztek, hogy nagyszerű funkcionalitást, tartósságot és stílust biztosítson. Annak érdekében, hogy sok éven át biztonságosan és élvezetesen használhassa, kérjük, figyelmesen olvassa el és kövesse ezt a használati útmutatót. A megfelelő összeszerelés, karbantartás és használat segít megőrizni a Cozze GÁZ PIZZA SÜTŐ optimális állapotát hosszú éveken át.

Köszönjük, hogy a Cozze-t választotta.



**FIGYELMEZTETÉS! AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLJA.**

Olvassa el figyelmesen ezt a útmutatót, és győződjön meg róla, hogy a pizza sütője megfelelően van felszerelve, összeszerelve, karbantartva és szervizelve az útmutatóban foglaltaknak megfelelően. Az utasítások be nem tartása súlyos sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ha bármilyen kérdése van a pizza sütő összeszerelésével vagy működtetésével kapcsolatban, forduljon kereskedőjéhez, gázszolgáltatójához, a gyártóhoz vagy a forgalmazóhoz.

Megjegyzések a felhasználóhoz:

**CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLJA.**

**A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ ÚTMUTATÓT.**


**FIGYELMEZTETÉS: AZ ELÉRHETŐ RÉSZEK NAGYON FORRÓK LEHETNEK, TARTSA TÁVOL A KISGYERMEKEKET.**

**FIGYELMEZTETÉS: NE ÉRINTSE MEG A PIZZA SÜTŐ FELÜLETEIT HASZNÁLAT KÖZBEN, MERT NAGYON FEFORRÓDNAK.**

**HASZNÁLAT KÖZBEN NE MOZGASSA A KÉSZÜLÉKET.**

**ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.**

## MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

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

[Millarco@millarco.com](mailto:Millarco@millarco.com)

### **Megjegyzések a felhasználóhoz:**

Olvassa el figyelmesen a következő útmutatót, és győződjön meg róla, hogy a pizza sütő megfelelően van felszerelve, összeszerelve és karbantartva. Az utasítások be nem tartása súlyos sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ha bármilyen kérdése van az összeszereléssel vagy a működéssel kapcsolatban, forduljon kereskedőjéhez vagy LPG vállalatához. A készüléket és a gázpalackot sík felületre kell helyezni, és nem szabad használni, amíg láng van rajta.

A gázpalack cseréjét minden gyújtóforrástól távol kell elvégezni.

Javasoljuk védőkesztyű használatát különösen forró alkatrészek kezelésekor.

A gyártó vagy képviselője által lezárt részeket a felhasználó nem módosíthatja.

Megjegyzés a fogyasztónak: Őrizze meg a későbbi használatra.

## **HASZNÁLAT ÉS JELLEMZŐK**

A pizza sütő biztonságos és könnyen használható. A használathoz megadott gázok: bután 28–30 mbar nyomáson, propán 37 mbar nyomáson, bután/propán keverék 30 mbar nyomáson, bután/propán keverék 37 mbar nyomáson és bután/propán keverék 50 mbar nyomáson. Kérjük, ügyeljen arra, hogy a pizza sütőt mindig az előírt nyomáson használja, amelyre a készüléket tervezték.

A megfelelő szellőzés létfontosságú a pizza sütő égése és hatékony működése szempontjából. Ez biztosítja a felhasználó és a környezetében lévő emberek biztonságát. Soha ne használja a készüléket zárt vagy fedett helyen.

Javasoljuk a pizza kő előmelegítését pizza sütés előtt.

NE használja a követ közvetlen nyílt láng felett.

Kerülje a kő szélsőséges hőmérsékletváltozását. NE helyezzen fagyasztott ételeket forró kőre.

A kő törékeny, ütés vagy leejtés esetén eltörhet.

A kő használat közben nagyon fellemelegszik, és hosszú ideig forró marad a használat után is.

NE hűtse le a követ vízzel, amíg forró. A tisztítást követően ügyeljen arra, hogy a kő teljesen száraz legyen használat előtt.

Gyermekeket soha ne hagyjon felügyelet nélkül a sütő közelében. Ne engedje, hogy gyerekek a sütő közelében üljenek, álljanak vagy játszanak.

Soha ne engedje, hogy ruházat vagy más éghető anyag bármelyik égővel vagy forró felülettel érintkezzen, amíg az le nem hűlt. Az anyag meggyulladhat, ami súlyos sérülést okozhat.

A személyes biztonság érdekében viseljen megfelelő ruházatot. Laza ruhadarabokat vagy bő ujjakat soha ne viseljen sütés közben. Egyes szintetikus anyagok fokozottan gyúlékonyak, ezért sütés közben kerülni kell ezek viselését.

Ne melegítsen fel felnyitlan ételtartókat, mert a nyomás felhalmozódása miatt szétrobbanhatnak. A gázégő meggyújtásakor mindig legyen különösen figyelmes.

Ne használja a sütőt rendkívül zsíros húsok vagy más olyan termékek sütésére, amelyek fokozottan felerősítik a lángot.

A sütő alatti hőmérséklet magas. Ne helyezze a sütőt olyan asztalra, amelyen gyúlékony terítő, műanyag vagy bármilyen más éghető anyag van.

**FIGYELMEZTETÉS:** A sütő használata közben ne érintse meg a külső burkolatot, a kő sütőlapot vagy a közvetlen környezetet, mivel ezek a részek rendkívül felforrósodhatnak és égési sérülést okozhatnak. Ha a szél sebessége meghaladja a 3 m/s értéket, ne használja a sütőt a szélirányba fordítva.

A készülék kizárólag kültéri használatra készült.

Ne alakítsa át a készüléket.

Ne mozgassa a készüléket működés közben.

Ez a készülék nem hajóra vagy lakókocsira való beépítésre készült.

Használat után zárja el a gázellátást a gázpalacknál.

A készülék bármilyen átalakítása veszélyes lehet, sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A készülék engedély nélküli átalakítása érvényteleníti a garanciát.

A készülék felett nem lehet akadály (például fák, bokrok, tetőrészek). A sütőt használat közben távol kell tartani minden gyúlékony anyagtól.

Nem lehet éghető anyag (például kőolaj alapú termékek, hígítók vagy bármilyen tárgy, amelyen gyúlékony jelzés található) 1 méteren belül a készülék körül.

A készülék zárt térben történő használata veszélyes, és TILOS.



A pizza sütő ajtaja egy mobil ajtó a kültéri Cozze pizza sütőhöz. Az ajtó használata a felfűtési időt 20–30%-kal lerövidítheti.

A pizza sütő ajtaját 20 perc előmelegítés után el KELL távolítani.

A pizza sütő ajtaját el KELL távolítani, ha a hőmérséklet eléri a 650 °C-ot. Ha a hőmérséklet lecsökken, az ajtó a pizzák sütése közben ismét visszahelyezhető, de a sütő hőmérséklete soha nem haladhatja meg a 650 °C-ot.

A pizza sütő ajtaját a sütő sík felületére kell helyezni sütés közben. Ne helyezze az ajtót a sütő tetejére sütés közben.

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Kövesse figyelmesen ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a pizza sütő súlyos károsodását, valamint a személyi sérülést vagy anyagi kárt.

1. Szerelje össze a pizza sütőt a mellékelt összeszerelési útmutató szerint.
2. Csatlakoztassa a gázcsövet a sütőhöz. Csatlakoztassa a reduktort a csőhöz.
3. Csatlakoztassa a reduktort a palackszelephez a reduktorhoz mellékelt utasítások szerint.
4. Mielőtt bekapcsolná a készülék gázellátását, győződjön meg róla, hogy minden vezérlőgomb „OFF” állásban van.
5. A reduktort a mellékelt utasításoknak megfelelően üzemeltesse.

## AZ ELEM BEHELYEZÉSE ÉS CSERÉJE

A Cozze pizza sütőben az elem behelyezéséhez vagy cseréjéhez fordítsa el az indítógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem vehető.

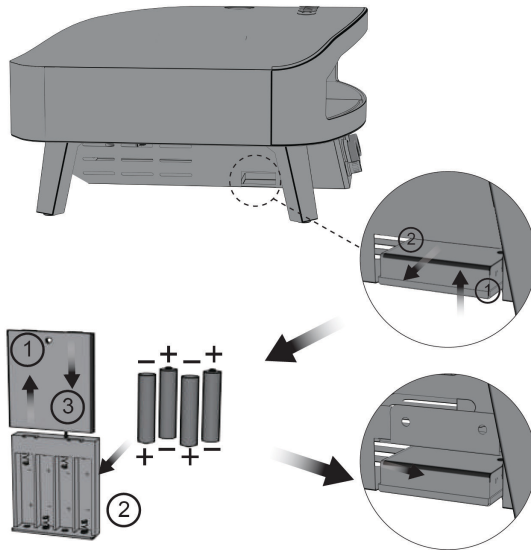
Helyezze be vagy cserélje ki az 1,5 V-os AA elemet, majd csavarja vissza az indítógombot a helyére.

Győződjön meg róla, hogy az elem pólusai helyesen vannak behelyezve.

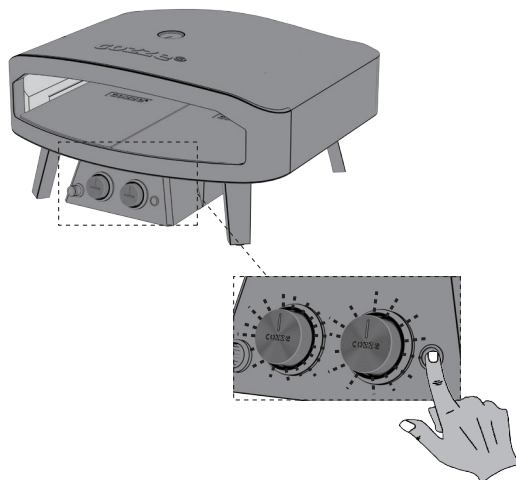


## LED-LÁMPA

1. LÉPÉS: Helyezzen be 4 darab AA elemet az elemtartó dobozba, majd rögzítse azt szilárdan a megfelelő helyzetben.



2. LÉPÉS: Az elemek behelyezése után győződjön meg arról, hogy a vezérlőgomb „OFF” (KI) állásban van. Nyomja meg az indítógombot a LED-lámpa bekapcsolásához — fehér fénnel fog világítani. Fordítsa a vezérlőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és a LED-lámpa pirosra vált. Használat befejeztével nyomja meg újra az indítógombot a LED-lámpa kikapcsolásához.



## A PIZZA SÜTŐ BEGYÚJTÁSA

1. Csatlakoztassa a gázpalackot a pizza sütőhöz a reduktorhoz mellékelt utasítások szerint.
2. Állítsa a vezérlőgombot „OFF” (KI) állásba.
3. Kapcsolja „ON” (BE) állásba a gázellátást a palacknál vagy a reduktor kapcsolóján a reduktor csatlakoztatási és működtetési útmutatója szerint. Ellenőrizze a palack és a reduktor, valamint a tömlő és a pizza sütő tömlőcsatlakozásának tömítettségét szappanos vízzel. Szivárgás esetén buborékok jelennek meg a szivárgás helyén. Ha szivárgást észlel, ne használja a sütőt. Forduljon gázforgalmazójához vagy a pizza sütő forgalmazójához tanácsért.
4. A gázégő begyújtásához nyomja le a vezérlőgombot, és lenyomva tartva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a „Teljes teljesítmény” állásba, majd nyomja meg a gyújtógombot. Ekkor az égő meggyullad. Ellenőrizze, hogy az égő valóban ég-e. Ha az égő nem gyulladt meg, ismételje meg a folyamatot.
5. Ha két próbálkozás után sem gyullad meg az égő, zárja el a gázcsapot („OFF”), és várjon 5 percet, mielőtt újra megkísérelné a gyújtási folyamatot.
6. Miután az égő meggyulladt, a teljesítmény szabályozható úgy, hogy lenyomva tartja és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja a gombot a teljes és az alacsony fokozat közötti bármelyik állásba.
7. Miután a sütő felmelegedett, sütés közben csökkenteni kell a hőmérsékletet. A sütő nagy mennyiségű hőt bocsát ki, ezért a hőmérsékletet a megfelelő sütési szintre kell állítani.
8. A pizza sütő kikapcsolásához zárja el a gázpalack szelepét vagy a reduktor kapcsolóját a mellékelt utasítás szerint. Miután az égők kialudtak, állítson minden vezérlőgombot „OFF” (KI) állásba.

**Figyelmeztetés:** Ha az égő nem gyullad meg, forgassa a vezérlőgombot „OFF” (KI) állásba (óramutató járásával megegyező irányba), majd zárja el a gázpalack szelepét is. Várjon öt percet, mielőtt újra megpróbálná a gyújtási folyamatot, vagy cserélje ki az AA elemeket.

Használat után mindig zárja el a gázellátást a reduktor kapcsolójánál vagy a gázpalack szelepénél.

Ha visszaégés történik a készülék használata közben, kapcsolja a vezérlőgombot, a gázpalack szelepét és a reduktor kapcsolóját „OFF” (KI) állásba. Várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálná a készülék begyújtását. Ha a probléma ismételten fennáll, forduljon gázforgalmazójához, a boltba, ahol a sütőt vásárolta, vagy képesített gázszerelőhöz segítség vagy javítás érdekében. Soha ne próbálja meg saját maga kijavítani a hibát, mert ez súlyos sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

Tisztítsa meg a készüléket a felesleges zsiradéktól tárolás előtt enyhén nedves ruhával és enyhe mosószeres oldattal.

Tárolja a készüléket tiszta, száraz környezetben.

Ne tárolja a gázpalackot zárt térben. Tárolja jól szellőző, közvetlen napfénytől védett helyen.

## A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ

Ez a készülék kizárólag alacsony nyomású bután- vagy propángázzal használható, megfelelő alacsony nyomású reduktorral, amelyet rugalmas tömlőn keresztül kell csatlakoztatni. A tömlőt bilincsel/anyával kell a reduktorhoz és a készülékhez rögzíteni. Ez a pizza sütő 28–30 mbar nyomású reduktorral működik butángázzal, 37 mbar nyomású reduktorral propángázzal, valamint 28–30 mbar nyomású reduktorral bután/propán keverékkel. Csak a BSEN 16129:2013 szabványnak megfelelő redukort használjon. A megfelelő reduktor kiválasztásához forduljon LPG-forgalmazójához.

Használat előtt végezzen szivárgásvizsgálatot szappanos vízzel.

## SZIVÁRGÁSVIZSGÁLAT

Készítsen 2–3 folyékony uncia szivárgásjelző oldatot úgy, hogy egy rész mosogatószeret három rész vízzel kever.

Győződjön meg róla, hogy a vezérlőszelep „OFF” (KI) állásban van.

Csatlakoztassa a redukort a palackhoz és a be-/kikapcsoló szelepet az égőhöz, ellenőrizze a csatlakozásokat, majd nyissa meg a gázt.

Kenje be a tömlőt és az összes csatlakozást szappanos oldattal. Ha buborékok jelennek meg, szivárgás van, amelyet használat előtt meg kell szüntetni.

A hiba kijavítása után ismételve meg a tesztet. A vizsgálat után zárja el a gázt a palacknál.

Ha a szivárgást nem lehet megszüntetni, ne próbálja meg saját maga orvosolni, hanem forduljon gázforgalmazójához.

Gázszivárgás esetén azonnal zárja el a gázellátást.

## REDUKTOR ÉS TÖMLŐ

Csak a fent megadott nyomásokhoz jóváhagyott LPG-reduktorokat és tömlőket használjon (lásd a műszaki adatokat). A reduktor várható élettartama 10 év. Javasolt a redukort a gyártási dátumtól számított 10 éven belül kicserélni.

Helytelen reduktor vagy tömlő használata veszélyes; a készülék üzemeltetése előtt mindig ellenőrizze, hogy a megfelelő elemek állnak-e rendelkezésre.

A tömlőnek meg kell felelnie az adott ország előírásainak. A tömlő maximális hossza 1,5 méter lehet. Sérült vagy elhasználódott tömlőt cserélni kell.

Győződjön meg róla, hogy a tömlő nincs elzárva, megtörve, és nem érintkezik a pizza sütő más részeivel, csak a csatlakozásnál.

A tömlőnek meg kell felelnie az EN16436 szabványnak.

A tömlő nem lehet megcsavarodva vagy megtörve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáskor.

A készülékhez használt fém vagy gumicső az előírt időközönként, illetve a hatályos nemzeti előírásoknak megfelelően cserélendő.

A tömlő egyetlen része sem érintkezhet a készülék bármely részével.

A pizza sütő használható ¼"-os menetes gázcsővel, vagy csonkkal és bilincses rögzítésű gázcsővel.

Ügyeljen arra, hogy a menet és/vagy a bilincs szorosan meg legyen húzva, és ne szivárogon a csatlakozás!

Ha a gázcsövet bilincses rögzítéssel szereli a csatlakozóhoz, ajánlott a csövet forró vízbe helyezni, és a belsejét kevés mosogatószerrel bekenni, hogy könnyebb legyen felhelyezni a csatlakozóra.

## A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

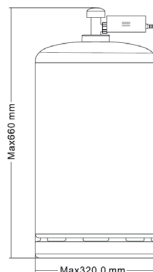
A készüléket csak akkor szabad beltérben tárolni, ha a gázpalackot lecsatlakoztatták és eltávolították róla. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használják, eredeti csomagolásában, száraz, pormentes környezetben kell tárolni.

## GÁZPALACK

A készülék 4,5–15 kg-os bután-, valamint 3,9–13 kg-os propánpalackkal használható. A gázpalackot nem szabad leejteni vagy durván kezelni! Ha a készülék nincs használatban, a palackot le kell választani. A palack lecsatlakoztatása után helyezze vissza a védősapkát.

A palackokat mindig kültéren, függőleges helyzetben és gyermekektől elzárva kell tárolni. A palackokat soha nem szabad olyan helyen tárolni, ahol a hőmérséklet meghaladhatja az 50 °C-ot.

Ne tárolja a palackot láng, gyújtóláng vagy bármilyen gyújtóforrás közelében. TILOS A DOHÁNYZÁS.



## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FIGYELMEZTETÉS:** A tisztítást és a karbantartást mindig akkor kell elvégezni, amikor a pizza sütő lehült, és az üzemanyag-ellátás a gázpalacknál el van zárva.

Javasolt a készülék tisztítása és karbantartása legalább havonta egyszer.

## TISZTÍTÁS

A pizza sütő minden használat utáni „kiégetése” (kb. 15 percre) minimálisra csökkenti a felesleges ételmaradékot.

### KÜLSŐ FELÜLET

Használjon enyhe mosószert vagy szódobikarbónát és meleg vizes oldatot. Makacs foltok esetén használhat nem karcoló súrolóport, majd öblítse le vízzel.

### MŰANYAG FELÜLETEK

Puha ruhával és meleg szappanos vizes oldattal tisztítsa. Öblítse le vízzel. Ne használjon súrolószereket, zsírolókat vagy koncentrált grillsütő tisztítószereket a műanyag részekeken.

### PIZZA KŐ

Használjon enyhe szappanos vizes oldatot. Makacs foltok esetén használhat nem karcoló súrolóport, majd öblítse le vízzel.

## A LEGFINOMABB PIZZÁK COZZE PIZZA SÜTŐBEN KÉSZÜLNEK

A legjobb eredmény érdekében jó tésztára és nagyon forró pizza sütőre van szüksége, lehetőleg kb. 400 °C-ra.

Röviden: a pizza sütőnek NAGYON forrónak kell lennie, mert a magas hőmérséklet az, ami ropogóssá és levegőssé teszi a pizzát.

Időben gyűjtsa be a pizza sütőt, mielőtt elkezdené a sütést.

Teendők:

Győződjön meg róla, hogy a pizza sütő és a pizzakő megfelelően van elhelyezve.

Csatlakoztassa a gázpalackot a sütőhöz, és indítsa el a sütőt a legmagasabb hőmérsékleten.

A Cozze pizza sütő három égővel rendelkezik: kettő az oldalakon és egy a sütő hátuljában.

Ellenőrizze, hogy mindhárom égő működik.

A hőmérő a sütő hőmérsékletét jelzi, de csak tájékoztató jelleggel.

A kő mindig tovább tart, amíg felmelegszik, mint maga a sütő, és csak legalább 20 perc felfűtés után lesz elég forró.

A kő pontos hőmérsékletének meghatározásához használhat Cozze infravörös hőmérőt.

Vegye figyelembe, hogy a felfűtési időt befolyásolhatja a szél és a külső hőmérséklet.

Hagyja a pizza sütőt kb. 20 percig melegedni. Ezután készen áll arra, hogy a legfinomabb pizzákat megsüsse.

Amikor pizzája sütésre kész, óvatosan tolja be a sütőbe a pizzakőre egy pizza lapát segítségével. Vegye vissza a hőt közepesre, hogy a pizza teteje ne égjen meg.

A sütés addig tart, amíg a pizza ropogós nem lesz, és a sajt meg nem olvad.

Óvatosan vegye ki a pizzát a sütőből, és helyezze vágódeszkára.

Hagyja a forró pizzát kissé hűlni, mielőtt felszeleteli és megosztja szeretteivel.

Újabb pizza sütése előtt állítsa a sütőt a legmagasabb hőmérsékletre, és hagyja néhány percig melegedni.

Élvezze pizza sütőjét, és jó étvágyat!

## GARANCIA

A Cozze garancia a következőkre terjed ki:

### 2 év garancia

- Gázégők.
- Lángterelő, égők védelme.
- Grillező rácsok.

### A fenti garancia az alábbi feltételek mellett érvényes:

- A Cozze terméket a használati útmutatóban leírtak szerint használják.
- Az előírásoknak megfelelően van összeszerelve.
- Rendszeresen karbantartják és tisztán tartják.
- Használaton kívül védőhuzattal letakarva tárolják.
- Téli tárolás: a Cozze termékek minden fa alkatrészét és tartozékát télen beltérben kell tárolni.
- A Cozze termék a megfelelő típusú gázhoz van csatlakoztatva.
- Stabil, biztonságos, vízszintes felületen van elhelyezve.
- Nem kerülnek nem eredeti Cozze alkatrészek a termékre.
- A Cozze terméket nem szabad tartósan a tenger, úszómedence vagy klórt tartalmazó spa közelében tárolni.

### Tisztítás:

A Cozze termékek hosszú élettartamúak, ha minden használat után megtisztítják őket.

- Az összes Cozze sütő égőegysége rozsdamentes acélból készült, és szükség esetén sütőtisztítóval tisztítható.
- A Cozze termék belsejét és külsejét minden használat után alaposan meg kell tisztítani.
- A sütő belsejét és a pizzakövet szivaccsal, forró vízzel és mosogatószerrel kell tisztítani. Ügyeljen arra, hogy eltávolítsa a felesleges vizet és tisztítószert.
- A grillező rácsokat ugyanígy kell tisztítani forró vízzel és mosogatószerrel, illetve sütőtisztítóval. (A rácson ne használjon acél kefét.)
- A rozsdamentes acél részeket Caramba® multispray-jel és pamutruhával lehet ápolni

## הערות למשתמש:

קרא בעיון את ההוראות הבאות וודא כי תנור הפיצה שלך מותקן, מורכב ומתוחזק כראוי. אי עמידה בהוראות אלה עלולה לגרום לפגיעה גופנית חמורה ו/או לנזק לרכוש. אם יש לך שאלות בנוגע להרכבה או להפעלה, פנה לספק שלך או לחברת הגפ"מ. המכשיר והבלון חייבים להיות ממוקמים על משטח ישר, ואין להשתמש בהם בזמן שהם דולקים. החלפת בלון הגז תבצע הרחק מכל מקור הצתה. מומלץ להשתמש בכפפות מגן בעת התמודדות עם רכיבים חמים במיוחד. החלקים שנאטמו על ידי היצרן או נציגו אינם מיועדים לטיפול על ידי המשתמש. הערה לצרכן: שמור לעיון עתידי.

## שימוש ומאפיינים

תנור הפיצה בטוח וקל לשימוש. הגזים המותאמים לשימוש הם: בוטאן בלחץ 28–30 mbar, פרופאן בלחץ 37 mbar, תערובות בוטאן/פרופאן בלחץ 30 mbar, תערובות בוטאן/פרופאן בלחץ 37 mbar ותערובות בוטאן/פרופאן בלחץ 50 mbar. אנא ודא שאתה משתמש בתנור הפיצה שלך רק בלחץ הנכון שלשמו תוכנן המכשיר. אוורור מתאים חיוני לשריפה ולביצועי היעילות של תנור הפיצה. דבר זה יבטיח את בטיחות המשתמש ואנשים אחרים בקרבת מקום השימוש. אין להשתמש במכשיר בשום אזור מקורה או סגור. מומלץ לחמם מראש את אבן הפיצה לפני האפייה. אין להשתמש באבן על להבה פתוחה. הימנע משינויי טמפרטורה קיצוניים באבן. אין להניח מזון קפוא על אבן חמה. האבן עדינה ועלולה להישבר אם נחבטת או נופלת. האבן חמה מאוד במהלך השימוש ונשארת חמה זמן רב לאחר מכן. אין לקרר את האבן במים כשהיא חמה. לאחר ניקוי האבן במים, יש לייבש אותה היטב לפני השימוש. אין להשאיר ילדים לבדם או ללא השגחה באזור שבו נעשה שימוש בתנור. אין לאפשר לילדים לשבת, לעמוד או לשחק סביב התנור בכל עת. אסור לתת לבגדים או לחומרים דליקים אחרים לבוא במגע או להתקרב מדי למבער או לפני שטח חמים עד שיתקררו. הבד עלול להתלקח ולגרום לפגיעה חמורה. לשמירה על בטיחות אישית, לבש לבוש מתאים. אין ללבוש בגדים רפויים או שרוולים רחבים בעת השימוש בתנור. חלק מהבדים הסניטטיים דליקים מאוד ואין ללבשם בזמן הבישול. אין לחמם מכלי מזון סגורים, משום שעלול להיווצר בהם לחץ שיגרום להתפוצצותם. בעת הצתת המבער, הקדש תשומת לב מרבית לפעולותיך. אין להשתמש בתנור לבישול בשרים שומניים במיוחד או מוצרים אחרים המגבירים התלקחות. הטמפרטורה מתחת לתנור גבוהה. אין להציב את התנור על שולחן עם מפות דליקות, פלסטיק או כל חומר דליק אחר. אזהרה: בשימוש בתנור, אין לגעת במעטפת החיצונית, באבן האפייה או בסביבתם המיידית, כיוון שחלקים אלה מתחממים מאוד ועלולים לגרום לכוויות. כאשר מהירות הרוח מעל 3 מטר לשנייה, אין להשתמש בתנור כשהוא פונה לרוח.

## תנור פיצה גז

## מדריך למשתמש – HE


מזל טוב על רכישת תנור הפיצה בגז Cozze. בחרת במוצר איכותי, שתוכנן להעניק פונקציונליות מצוינת, עמידות ועיצוב מרשים. כדי להבטיח שנים רבות של שימוש בטוח ומהנה, אנא קרא ופעל לפי הוראות מדריך משתמש זה בקפידה. הרכבה נכונה, תחזוקה ושימוש נכון יסייעו לשמור על תנור הפיצה בגז Cozze במצב מיטבי לשנים רבות. תודה שבחרת ב-Cozze.

### אזהרה! לבטיחותך השתמש רק בחוץ.



קרא בעיון הוראות אלה וודא כי תנור הפיצה שלך מותקן, מורכב, מתוחזק ומטופל כראוי בהתאם להוראות אלו. אי עמידה בהוראות עלולה לגרום לפגיעה גופנית חמורה ו/או לנזק לרכוש. אם יש לך שאלות בנוגע להרכבה או להפעלה של תנור הפיצה הזה, אנא פנה לספק שלך, לספק הגז, ליצרן או לנציג מורשה. הערות למשתמש: להשתמש רק בחוץ. קרא את ההוראות לפני השימוש במכשיר. אזהרה: חלקים נגישים עלולים להיות חמים מאוד – הרחק ילדים קטנים. אזהרה: אין לגעת במשטחים של תנור הפיצה בזמן השימוש, שכן הם מתחממים מאוד. אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש. שמורה לעיון עתידי.

## מידע טכני

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	13+(28-30/37)	Butane(G30)/ Propane(G31)	28-30/37	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	13 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

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

## הוראות שימוש

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 הבלון בהתאם להוראות המצורפות לווסת.
4. העבר את כל כפתורי הבקרה למצב "OFF" (כבוי) לפני פתיחת אספקת הגז למכשיר.
5. הפעל את הווסת בהתאם להוראות המצורפות לווסת.

## הכנסה והחלפת הסוללה

- כדי להכניס או להחליף את הסוללה בתנור הפיצה Cozze שלך, סובב את כפתור ההצתה נגד כיוון השעון עד שניתן יהיה להסירו.
- הכנס או החלף סוללת 1.5V AA והברג את כפתור ההצתה חזרה למקומו.
- ודא שקוטבי הסוללה הותקנו בכיוון הנכון.



המכשיר מיועד לשימוש חיצוני בלבד.  
 אין לשנות את המכשיר.  
 אין להזיז את המכשיר במהלך השימוש.  
 מכשיר זה אינו מיועד להתקנה בכלי שיט או בקרוואן.  
 יש לסגור את אספקת הגז מהבלון לאחר השימוש.  
 כל שינוי במוצר עלול להיות מסוכן ועלול לגרום לפציעה או לנזק לרכוש.  
 כל שינוי בלתי מורשה במוצר יבטל את האחריות עליו.  
 המוצר לא יכול להיות תחת כל מכשול עליון, כגון עצים, שיחים או גגות.  
 יש להרחיק את המכשיר מחומרים דליקים במהלך השימוש.  
 אין שיהיו חומרים דליקים (מוצרים מבוססי נפט, מדללים או כל עצם מוצק שעליו מופיעה תווית אזהרה דליקה) בטווח של מטר אחד סביב המכשיר במהלך השימוש.  
 השימוש במוצר זה באזורים סגורים עלול להיות מסוכן והוא אסור בהחלט.  
 דלת תנור הפיצה היא דלת ניידת לתנור הפיצה החיצוני שלך מבית Cozze.



שימוש בדלת תנור זו במהלך החימום יכול לקצר את זמן החימום ב-20%–30%.  
 דלת תנור הפיצה חייבת להיות מוסרת לאחר חימום מקדים של 20 דקות.  
 דלת תנור הפיצה חייבת להיות מוסרת כאשר הטמפרטורה מגיעה ל-650°C.  
 אם הטמפרטורה יורדת, ניתן להתקין שוב את דלת התנור בין אפיית פיצות, אך הטמפרטורה לעולם לא תעלה על 650°C.  
 את דלת תנור הפיצה יש להציב על התנור כשהיא מונחת על משטח ישר במהלך הבישול.  
 אין להניח את דלת תנור הפיצה על גבי התנור במהלך הבישול.

## הדלקת תנור הפיצה שלך

1. חבר את בלון הגז לתנור הפיצה בהתאם להוראות המצורפות לווסת.
2. סובב את כפתור הבקרה למצב "OFF" (כבוי).
3. פתח את אספקת הגז בבלון או במפסק הווסת בהתאם להוראות החיבור וההפעלה של הווסת. בדוק את חיבור הבלון לווסת ואת חיבור הצינור לכניסת הצינור של תנור הפיצה בעזרת מים וסבון. כל דליפה תיראה כבועות באזור הדליפה. אם מתגלה דליפה, אין להשתמש בתנור הפיצה. פנה לספק הגז או לספק תנור הפיצה לקבלת ייעוץ.
4. כדי להצית את המבער, לחץ כלפי מטה על כפתור הבקרה והמשך ללחוץ תוך כדי סיבוב נגד כיוון השעון למצב "Full rate" (עוצמה מלאה) ולחץ על כפתור ההצתה. פעולה זו תדליק את המבער. בדוק שהמבער נדלק, אם לא נדלק, חזור על הפעולה.
5. אם המבער לא נדלק לאחר שני ניסיונות, סגור את ברז הגז ("OFF") והמתן 5 דקות לפני ניסיון הצתה חוזר.
6. כאשר המבער דולק, ניתן לכוון את עוצמת הלהבה על ידי לחיצה וסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון לכל מצב בין עוצמה מלאה לנמוכה.
7. לאחר חימום התנור לשימוש, יש להוריד את הטמפרטורה במהלך האפייה. התנור פולט חום רב, ולכן יש להתאים את הטמפרטורה לטמפרטורת האפייה הנכונה.
8. כדי לכבות את תנור הפיצה, סגור את שסתום הבלון או את מתג הווסת בהתאם להוראות הווסת. לאחר כיבוי הלהבות, סובב את כל כפתורי הבקרה למצב "OFF" (כבוי).

אזהרה: אם המבער לא נדלק, סובב את כפתור הבקרה למצב כבוי (עם כיוון השעון) וגם סגור את שסתום הבלון. המתן חמש דקות לפני ניסיון הצתה מחדש לפי רצף ההצתה. לחלופין, החלף את סוללות ה-AA.

לאחר השימוש, סגור את אספקת הגז על ידי סיבוב המתג בווסת למצב "OFF" או סגירת שסתום הבלון.

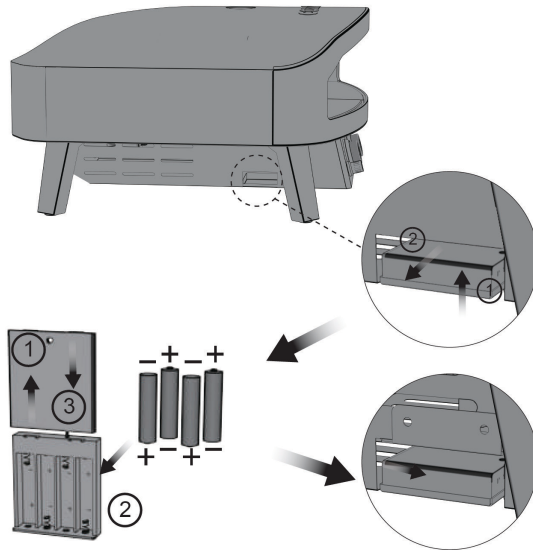
במקרה של חזרת הלהבה בזמן שהמכשיר פועל, סובב את כפתור הבקרה, שסתום הבלון ומתג הווסת למצב "OFF". המתן חמש דקות לפני ניסיון הצתה מחדש. אם הבעיה נמשכת לאחר ההדלקה מחדש, פנה לספק הגז, לחנות ממנה רכשת את תנור הפיצה או לטכנאי גז מוסמך לצורך סיוע או תיקון. לעולם אל תנסה לתקן את התקלה בעצמך, משום שפעולה זו עלולה לגרום לפציעה חמורה ו/או לנזק לרכוש.

נקח את המכשיר משומנים עודפים לפני אחסון בעזרת מטלית לחה ותמיסת חומר ניקוי עדין.

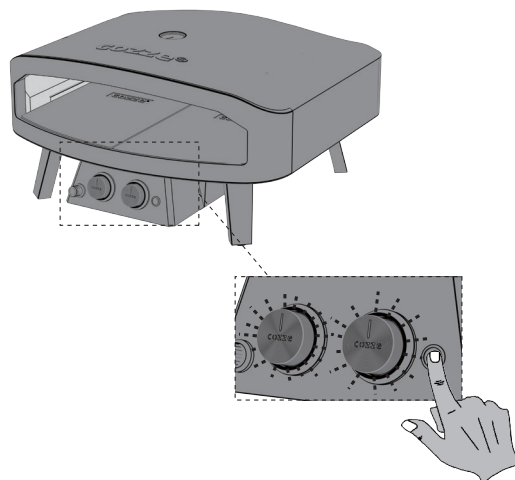
אחסן את המכשיר בסביבה נקייה ויבשה.

אין לאחסן את בלון הגז בתוך הבית. אחסן אותו במקום מאוורר היטב, הרחק מאור שמש ישיר.

שלב 1: הכנס 4 סוללות AA לקופסת הסוללות, ולאחר מכן קבע את קופסת הסוללות היטב במקומה הנכון.



שלב 2: לאחר התקנת הסוללות, ודא שכפתור הבקרה נמצא במצב "OFF" (כבוי). לחץ על כפתור ההפעלה כדי להדליק את נורת ה-LED — היא תאיר בלבן. סובב את כפתור הבקרה נגד כיוון השעון ונורת ה-LED תשנה את צבעה לאדום. בסיום, לחץ שוב על כפתור ההפעלה כדי לכבות את נורת ה-LED.



או צינור גז עם פיטמה ומהדק צינור.

ודאו שההברגה ו/או המהדק מהודקים היטב וש אין דליפות!

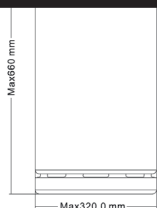
בעת התקנת צינור גז לחיבור באמצעות מהדק, מומלץ להשרות את הצינור במים חמים ולמרוח מעט נזל כלים בתוך הצינור – זה יקל על החיבור לחיבור הצינור.

## אחסון המכשיר

אחסון המכשיר בתוך מבנה מותר רק אם בלון הגז מנותק והוסר מהמכשיר.

כאשר המכשיר אינו צפוי לשמש לתקופה ממושכת, יש לאחסנו באריזתו המקורית, בסביבה יבשה וללא אבק.

## בלון גז



המכשיר ניתן לשימוש עם כל בלון גז במשקל שביין 4.5 ק"ג ל-15 ק"ג בוטאן או 3.9 ק"ג עד 13 ק"ג פרופאן.

יש להקפיד לא להפיל את הבלון ולא לטפל בו בצורה גסה!

כאשר המכשיר אינו בשימוש, יש לנתק את הבלון. לאחר ניתוק הבלון מהמכשיר, יש להרכיב בחזרה את מכסה ההגנה על הבלון.

יש לאחסן את הבלונים מחוץ לבית, במצב אנכי ובמקום שאינו נגיש לילדים.

הבלון אסור לאחסון במקומות שבהם הטמפרטורה עלולה להגיע ליותר מ-50°C.

אין לאחסן את הבלון ליד להבות, גזי הצתה או מקורות הצתה אחרים.

אין לעשן בקרבת הבלון.

## ניקוי ותחזוקה

אזהרה: כל פעולות הניקוי והתחזוקה חייבות להתבצע כאשר תנור הפיצה קר, וכאשר אספקת הדלק מנותקת מהבלון.

מומלץ לנקות ולתחזק את המכשיר לפחות פעם בחודש לשמירה על פעולה תקינה ובטיחותית.

## ניקוי

שריפת שאריות בתנור הפיצה לאחר כל שימוש (כ-15 דקות) תשמור על שאריות מזון מינימליות.

### משטח חיצוני

השתמשו בחומר ניקוי עדין או בסודה לשתייה עם מים חמים. ניתן להשתמש באבקת קרצוף לא שוחקת על כתמים עיקשים, ולאחר מכן לשטוף במים.

### משטחים פלסטיים

לשטוף עם מטלית רכה ותמיסת מים חמים עם סבון. לשטוף במים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, מסירי שומנים או בחומרי ניקוי מרוכזים לגריל על חלקי הפלסטיק.

### אבן פיצה

השתמשו בתמיסת מים עם סבון עדין. ניתן להשתמש באבקת קרצוף לא שוחקת על כתמים עיקשים, ולאחר מכן לשטוף במים.

## חיבור בלון הגז למכשיר

מכשיר זה מתאים לשימוש אך ורק עם גז בוטאן או פרופאן בלחץ נמוך ומצויד בווסת לחץ נמוך מתאים דרך צינור גמיש. יש לאבטח את הצינור לווסת ולמכשיר בעזרת מהדקים/אומים. תנור פיצה זה מיועד לפעול עם וסת בלחץ 28–30mbar עבור גז בוטאן, וסת בלחץ 37mbar עבור גז פרופאן, ווסת עבור תערובת בוטאן/פרופאן בלחץ 28–30mbar. יש להשתמש בווסת מתאים המאושר לפי התקן BSEN 16129:2013. אנא התייעצו עם ספק ה-LPG שלכם לקבלת מידע לגבי וסת מתאים לבלון הגז.

בצעו בדיקת דליפה באמצעות מים עם סבון לפני השימוש בתנור הפיצה.

## כיצד לבדוק דליפות

הכינו 2–3 אונקיות נוזל לזיהוי דליפות על ידי ערבוב חלק אחד של נוזל כלים עם 3 חלקים מים. ודאו כי שסתום הבקרה במצב "כבוי".

חברו את הווסת לבלון ואת שסתום ההפעלה/כיבוי למבער, ודאו שהחיבורים מהודקים היטב ואז הפעילו את הגז.

מרחו את התמיסה הסבونی על הצינור וכל החיבורים. אם מופיעות בועות – קיימת דליפה שיש לתקן לפני השימוש.

בצעו בדיקה חוזרת לאחר תיקון התקלה. כבו את הגז בבלון לאחר הבדיקה.

אם לא ניתן לתקן את הדליפה שהתגלתה – אין לנסות לתקן בעצמכם, אלא יש לפנות לספק הגז. במקרה של דליפת גז – כבו מיד את אספקת הגז.

## וסת וצינור

יש להשתמש רק בווסתים וצינורות המאושרים ל-LPG בלחצים המצוינים (ראו מידע טכני).

תוחלת החיים של הווסת מוערכת ב-10 שנים. מומלץ להחליף את הווסת בתוך 10 שנים מתאריך הייצור. השימוש בווסת או בצינור שאינם מתאימים מסוכן – תמיד בדקו כי ברשותכם הפריטים הנכונים לפני הפעלת המכשיר.

הצינור חייב לעמוד בתקן הרלוונטי למדינת השימוש. אורך הצינור המרבי: 1.5 מטרים.

צינור בלוי או פגום יש להחליף מיד.

ודאו שהצינור אינו חסום, מקופל או נוגע בכל חלק של תנור הפיצה מלבד חיבורו.

הצינור חייב לעמוד בתקן EN16436.

אין לסובב או לקפל את הצינור כאשר הוא מחובר לבלון הגז.

צינור מתכת גמיש או גומי המשמש לחיבור המכשיר לבלון ה-LPG חייב להיות מוחלף במרווחי הזמן שנקבעו ובכפוף לתקנות הלאומיות הקיימות.

שום חלק מהצינור אסור שיגע במכשיר.

תנור הפיצה יכול לשמש עם:

צינור גז עם הברגה בגודל  $\frac{1}{4}$  אינץ'

האחריות של Cozze כוללת את הפריטים הבאים:

**אחריות ל-2 שנים**

- מבערי גז
- מגני להבה, מגנים על המבערים
- רשתות גריל

**האחריות הנ"ל תקפה בכפוף לתנאים הבאים:**

- מוצר Cozze נמצא בשימוש בהתאם להוראות המופיעות במדריך המשתמש.
- הורכב כראוי בהתאם להוראות.
- נשמר ומתוחזק באופן קבוע ונוקה לעיתים קרובות.
- נשמר כשהוא מכוסה בכיסוי כאשר התנור אינו בשימוש.
- אחסון חורף של Cozze: כל החלקים מעץ והאביזרים למוצרי Cozze חייבים להישמר בתוך מבנה סגור במהלך החורף.
- מוצר Cozze חייב להיות מחובר לסוג הגז הנכון.
- חייב להיות מונח על משטח ישר ובטוח.
- אין להתקין חלקים שאינם מקוריים של Cozze על המוצר.
- מוצר Cozze אסור לאחסן כאלמנט קבוע בקרבת הים או בריכות שחייה או ספא המכילים כלור.

**ניקוי:**

- למוצרי Cozze יש אורך חיים ארוך בתנאי שהתנור נוקה לאחר השימוש.
- יחידת המבער בכל תנורי Cozze עשויה נירוסטה וניתנת לניקוי באמצעות חומר ניקוי לתנורים במידת הצורך.
- החלק הפנימי והחיצוני של מוצר Cozze חייבים להינקות ביסודיות לאחר השימוש.
- פנים התנור ואבן הפיצה חייבים להינקות לאחר השימוש בעזרת ספוג, מים חמים וחומר ניקוי כלים.
- הקפידו להסיר שאריות מים וחומרי ניקוי לאחר הניקוי.
- רשתות גריל חייבות להינקות באותו אופן עם מים חמים וחומר ניקוי כלים או חומר ניקוי לתנורים (אין להשתמש במברשת מתכת על הרשת).
- את חלקי הנירוסטה ניתן לשמן באמצעות Caramba® multispray ובד כותנה.

## הפיצות הכי טובות נאפות בתנור הפיצה של COZZE

לתוצאות הטובות ביותר, אתם צריכים בצק טוב ותנור פיצה חם מאוד, רצוי בטמפרטורה של כ-400°C.

בקיזור, תנור הפיצה חייב להיות חם מאוד, משום שהטמפרטורה הגבוהה היא זו שהופכת את הפיצה לפריכה ואוורירית.

הדליקו את תנור הפיצה זמן רב מראש לפני אפיית הפיצה שלכם.

מה לעשות:

דאוג שתנור הפיצה ואבן הפיצה מונחים בצורה נכונה. חברו בלון גז לתנור הפיצה והדליקו את התנור על הטמפרטורה הגבוהה ביותר. לתנור הפיצה שלכם מבית Cozze יש שלושה מבערים בסך הכול: שניים בצדדים ואחד בחלק האחורי של התנור.

בדקו ששלושתם דולקים.

המדחום מראה את הטמפרטורה בתנור ומשמש כהכוונה בלבד.

האבן תמיד תתחמם לאט יותר מהתנור עצמו ותהיה חמה מספיק רק אחרי חימום של מינימום 20 דקות.

אפשר להשתמש במדחום אינפרה-אדום של Cozze כדי לקבוע את הטמפרטורה המדויקת של האבן.

קחו בחשבון שזמן החימום יכול להיות מושפע מהרוח ומהטמפרטורה בחוץ.

השאירו את תנור הפיצה להתחמם כ-20 דקות. לאחר מכן הוא יהיה מוכן לאפיית הפיצות הכי טעימות.

כאשר הפיצה שלכם מוכנה לאפייה, החלקו אותה בעדינות אל תוך התנור על אבן הפיצה בעזרת כף פיצה.

הנמיכו את החום לבינוני כדי שהחלק העליון של הפיצה לא יישרף, עד שהפיצה פריכה והגבינה נמסה.

הוציאו בעדינות את הפיצה מהתנור והניחו אותה על קרש חיתוך.

תנו לפיצה הרוחת להתקרר מעט לפני שתחתכו ותשתפו אותה עם אהוביכם.

החזירו את תנור הפיצה לטמפרטורה הגבוהה ביותר והשאירו אותו למספר דקות לפני אפיית הפיצה הבאה.

תהנו מתנור הפיצה שלכם ובתיאבון!

# GAZLI PİZZA FIRINI

## TR – KULLANIM KILAVUZU

Tebrikler! Cozze GAZLI PİZZA FIRINI satın aldığınız için.

Mükemmel işlevsellik, dayanıklılık ve sıklık sunmak üzere tasarlanmış yüksek kaliteli bir ürün seçtiniz. Uzun yıllar güvenli ve keyifli kullanım sağlamak için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve uygulayın. Doğru montaj, bakım ve kullanım, Cozze GAZLI PİZZA FIRININIZI uzun yıllar en iyi durumda tutmanıza yardımcı olacaktır.

Cozze'yi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.



### UYARI! GÜVENLİĞİNİZ İÇİN SADECE AÇIK HAVADA KULLANIN.

Bu talimatı dikkatlice okuyun ve pizza fırınınızın bu talimatlara uygun şekilde düzgün monte edildiğinden, kurulduğundan, bakımı yapıldığından ve servis edildiğinden emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi bedensel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Pizza fırınının montajı veya kullanımı ile ilgili herhangi bir sorunuz olursa bayinize, gaz tedarikçinize, üretici veya yetkili acentenize danışın.

Kullanıcı için notlar:

SADECE AÇIK HAVADA KULLANIN.

CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.

UYARI: ULAŞILABİLİR PARÇALAR ÇOK SICAK OLABİLİR, KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.

UYARI: PİZZA FIRINININ YÜZEYLERİ KULLANIM SIRASINDA ÇOK ISINIR, DOKUNMAYIN.

CİHAZI KULLANIM SIRASINDA HAREKET ETTİRMEYİN.

GELECEKTE REFERANS İÇİN SAKLAYIN..

## TEKNİK BİLGİLER

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				CE 2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

www.cozzebq.com

Millarco@millarco.com

### **Kullanıcı için notlar:**

Aşağıdaki talimatı dikkatlice okuyun ve pizza fırınınızın doğru şekilde monte edildiğinden, kurulduğundan ve bakımının yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi bedensel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Montaj veya kullanım hakkında herhangi bir sorunuz varsa bayinize veya LPG şirketinize danışın.

Cihaz ve tüp düz bir yüzeye yerleştirilmeli ve yanarken kullanılmamalıdır.

Gaz tüpünün değiştirilmesi ateş kaynaklarından uzakta yapılmalıdır.

Özellikle sıcak parçaları taşırken koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.

Üretici veya yetkili acente tarafından mühürlenmiş parçalara kullanıcı müdahale etmemelidir.

Tüketici notu: Gelecekte başvurmak üzere saklayın.

## **KULLANIM VE ÖZELLİKLER**

Pizza fırını güvenli ve kullanımı kolaydır. Kullanım için belirtilen gazlar şunlardır: 28–30 mbar'da bütan, 37 mbar'da propan, 30 mbar'da bütan/propan karışımları, 37 mbar'da bütan/propan karışımları ve 50 mbar'da bütan/propan karışımları. Lütfen pizza fırınınızı yalnızca cihazın tasarlandığı doğru basınçta kullanın.

Yanma ve pizza fırınının verimli çalışması için yeterli havalandırma çok önemlidir. Bu, kullanıcı ve cihazın kullanıldığı alandaki diğer kişilerin güvenliğini sağlayacaktır. Cihazı asla kapalı veya örtülü alanlarda kullanmayın.

Pizza pişirmeden önce pizza taşını önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

Taşı açık alev üzerinde KULLANMAYIN.

Taşa ani sıcaklık değişimleri uygulamaktan kaçının. Donmuş yiyecekleri sıcak taşın üzerine KOYMAYIN.

Taş kırılıgandır ve çarpılırsa veya düşürülürse kırılabilir.

Taş kullanım sırasında çok sıcaktır ve kullanımdan sonra uzun süre sıcak kalır.

Taş sıcakken suyla soğutmayın. Taşı suyla temizledikten sonra tekrar kullanmadan önce mutlaka kurutun.

Çocuklar, fırın kullanılırken yalnız bırakılmamalı veya gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Çocukların fırının etrafında oturmasına, ayakta durmasına veya oynamasına izin vermeyin.

Giysilerin veya diğer yanıcı maddelerin, herhangi bir brülör veya sıcak yüzey soğumadan bunlarla temas etmesine izin vermeyin. Kumaş tutuşabilir ve ciddi yaralanmalara neden olabilir.

Kişisel güvenlik için uygun kıyafetler giyin. Bol kıyafetler veya kollar, fırın kullanılırken asla giyilmemelidir. Bazı sentetik kumaşlar oldukça yanıcıdır ve yemek pişirirken giyilmemelidir.

Kapalı yiyecek kaplarını ısıtmayın; basınç birikmesi nedeniyle kaplar patlayabilir.

Brülörü yakarken her zaman dikkatli olun.

Aşırı yağlı etleri veya alevlenmeyi artıracak ürünleri fırında pişirmeyin.

Fırının altındaki sıcaklık yüksektir. Fırını yanıcı masa örtüleri, plastik veya diğer yanıcı

malzemeler bulunan masaların üzerine koymayın.

Uyarı: Fırını kullanırken dış gövdeye, taş pişirme tablasına veya yakın çevresine dokunmayın; bu bölgeler aşırı ısınır ve yanıklara neden olabilir. Rüzgâr hızı 3 m/s'nin üzerinde olduğunda fırını rüzgâra karşı kullanmayın.

Cihaz yalnızca dış mekânda kullanım için tasarlanmıştır.

Cihazı değiştirmeyin.

Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.

Bu cihaz bir tekneye veya karavana monte edilmek için tasarlanmamıştır.

Kullanımdan sonra gaz kaynağını tüpten kapatın.

Üründe yapılacak herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir ve yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

Ürün üzerinde yetkisiz yapılan herhangi bir değişiklik, ürünün garantisini geçersiz kılacaktır.

Ürünün üzerinde ağaçlar, çalılar, sundurmalar gibi hiçbir engel bulunmamalıdır. Cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır.

Cihazın etrafında 1 metre mesafe içinde yanıcı maddeler (petrol bazlı ürünler, tiner veya yanıcı uyarı etiketi taşıyan katı nesnelere) bulunmamalıdır.

Bu ürünün kapalı alanlarda kullanılması tehlikelidir ve YASAKTIR.



Pizza fırını kapağı, dış mekânda kullanılan Cozze pizza fırını için taşınabilir bir kapaktır. Bu pizza fırını kapağını ısıtma sırasında kullanmak, ısıtma süresini %20–30 oranında kısaltabilir.

Pizza fırını kapağı, ön ısıtma 20 dakika sonra MUTLAKA çıkarılmalıdır.

Pizza fırını kapağı, sıcaklık 650 °C'ye ulaştığında MUTLAKA çıkarılmalıdır. Sıcaklık düşerse, pizzaları pişirirken kapağı tekrar takabilirsiniz, ancak fırın sıcaklığı asla 650 °C'yi geçmemelidir.

Pizza fırını kapağı, pişirme sırasında pizza fırınının düz yüzeyine yerleştirilmelidir. Pişirme sırasında pizza fırını kapağını fırının üstüne koymayın.

## KULLANIM TALİMATLARI

Bu talimatları dikkatlice uygulayın; aksi takdirde pizza fırınınız ciddi şekilde hasar görebilir ve size veya mülke zarar verebilir.

1. Pizza fırınına montaj talimatlarını dikkatlice izleyerek monte edin.
2. Gaz hortumunu pizza fırınına bağlayın. Regülatörü hortuma bağlayın.
3. Regülatörü, regülatörle birlikte verilen talimatları izleyerek tüp vanasına bağlayın.
4. Gazı cihaza vermeden önce tüm kontrol düğmelerini "KAPALI" konumuna getirin.
5. Regülatörü, regülatörle birlikte verilen talimatlara uygun olarak çalıştırın.

## PİLİN TAKILMASI VE DEĞİŞTİRİLMESİ

Cozze pizza fırınındaki pili takmak veya değiştirmek için ateşleme düğmesini saat yönünün tersine çevirin ve çıkarın.

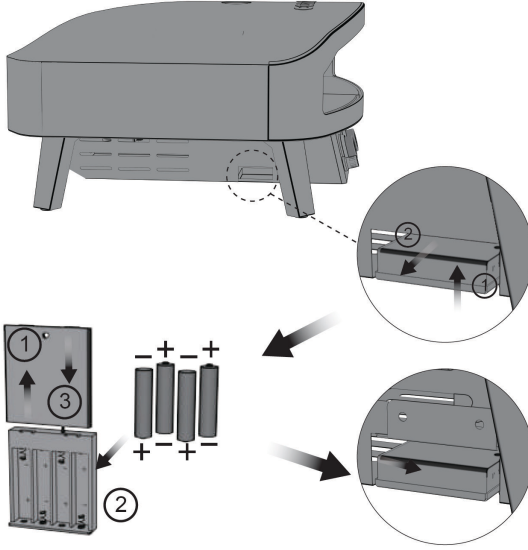
1,5 V AA pili takın veya değiştirin ve ateşleme düğmesini tekrar yerine vidalayın.

Pil uçlarının doğru şekilde takıldığından emin olun.

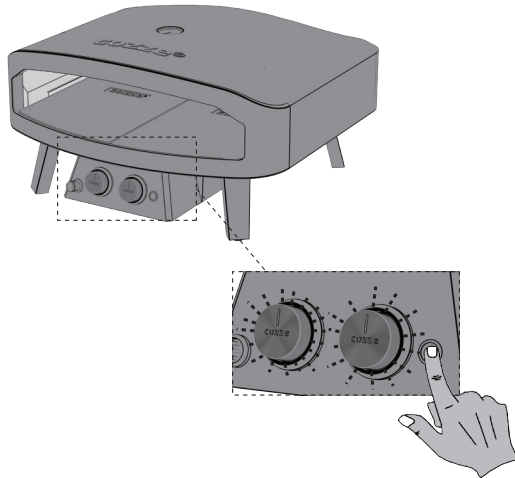


## LED IŐIK

ADIM 1: 4 adet AA pili pil kutusuna yerleŐtirin, ardından pil kutusunu dođru pozisyonda sıkıca sabitleyin.



ADIM 2: Pilleri taktıktan sonra kontrol dűđmesinin "KAPALI" konumunda olduđundan emin olun. LED ıŐığı aŐmak iŐin baŐlatma dűđmesine basın — beyaz yanacaktır. Kontrol dűđmesini saat yűnűn tersine çevirin ve LED ıŐık kırmızıya dűnecektir. ıŐiniz bittiđinde, LED ıŐığı kapatmak iŐin tekrar baŐlatma dűđmesine basın.



## PİZZA FIRININIZI YAKMA

1. Gaz tüpünü, regülatörle birlikte verilen talimatlara uygun olarak pizza fırınına baėlayın.
2. Kontrol düğmesini “KAPALI” konumuna getirin.
3. Gazı a mak için t p veya regülatör üzerindeki anahtarı çevirin; baėlantıları kontrol edin. Gaz kaçaėını kontrol etmek için sabunlu suyla t p-regülatör baėlantısını ve hortum-pizza fırını giriŐ baėlantısını kontrol edin. Herhangi bir kaçak, kabarcıklar halinde görülecektir. Kaçak varsa, pizza fırınını kullanmayın. Gaz veya pizza fırını tedarikçinize danıŐın.
4. Brülörü yakmak için kontrol düğmesine basın ve basılı tutarken saat yönünün tersine çevirin, “tam alev” konumuna getirin ve ateŐleme düğmesine basın. Brülör yanacaktır. Yanmadıysa iŐlemi tekrar edin.
5. Brülör iki denemeden sonra yanmazsa, gaz musluėunu “KAPALI” konuma getirin ve yeniden denemeden önce 5 dakika bekleyin.
6. Brülör yandıėında, alev seviyesi kontrol düğmesine basılı tutularak ve saat yönünün tersine çevirilerek “tam alev” ile “d Őuk alev” arasındaki herhangi bir konuma ayarlanabilir.
7. Fırın piŐirme için ısdıktan sonra, piŐirme sırasında sıcaklık düŐürülmelidir. Fırın çok ısı yayar, bu nedenle sıcaklık doėru piŐirme seviyesine ayarlanmalıdır.
8. Pizza fırınını “KAPATMAK” için, t p vanasını veya regülatör anahtarını, regülatör talimatlarını izleyerek “KAPALI” konumuna getirin. Brülörler tamamen söndükten sonra tüm kontrol düğmelerini “KAPALI” konumuna çevirin.

Uyarı: Brülör yanmazsa, kontrol düğmesini saat yönünde çevirerek kapatın ve t p vanasını da kapatın. Yeniden ateŐlemeyi denemeden önce beŐ dakika bekleyin. Gerekirse AA pilleri deėiŐtirin.

Kullandıktan sonra gazı kapatın: regülatör anahtarını “KAPALI” konuma getirin veya t p vanasını kapatın.

Cihaz kullanımdayken geri ateŐleme olursa, kontrol düğmesini, t p vanasını ve regülatör anahtarını “KAPALI” konuma getirin. Cihazı yeniden ateŐlemeyi denemeden önce 5 dakika bekleyin. Sorun devam ederse, gaz tedarikçinize, pizza fırınını aldıėınız maėazaya veya yetkili bir gaz mühendisine danıŐın. Asla sorunu kendiniz  zmeye çalıŐmayın; bu ciddi yaralanma ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Cihazı depolamadan önce, fazla yaėı nemli bir bez ve hafif deterjanlı bir  zeltiyile temizleyin.

Cihazı temiz ve kuru bir ortamda saklayın.

Gaz t p n z  i  mek nda saklamayın. İyi havalandırılmıŐ, doėrudan güneŐ iŐıėından uzak bir alanda saklayın.

## CİHAZA GAZ TÜPÜNÜ BAĞLAMA

Bu cihaz yalnızca düşük basınçlı bütan veya propan gazı ile kullanım için uygundur ve uygun düşük basınçlı regülatör aracılığıyla esnek bir hortumla donatılmıştır. Hortum, regülatöre ve cihaza hortum kelepçeleri/somunları ile sabitlenmelidir. Bu pizza fırını, bütan gazı için 28-30 mbar regülatör, propan gazı için 37 mbar regülatör ve bütan/propan karışımı için 28-30 mbar regülatör ile çalışacak şekilde ayarlanmıştır. BSEN 16129: 2013 sertifikalı uygun bir regülatör kullanın. Uygun regülatör hakkında bilgi için LPG bayinize danışın. Pizza fırınına kullanmadan önce sabunlu su ile kaçak testi yapın.

## KAÇAKLARI KONTROL ETMEK İÇİN

Bir ölçü bulaşık deterjanını üç ölçü su ile karıştırarak 2-3 sıvı ons kaçak tespit solüsyonu hazırlayın.

Kontrol valfinin "OFF" konumunda olduğundan emin olun.

Regülatörü tüpe ve AÇIK/KAPALI vanayı brülöre bağlayın, bağlantıların güvenli olduğundan emin olun ve ardından gazı AÇIN.

Sabunlu solüsyonu hortuma ve tüm bağlantılara fırçalayın. Kabarcıklar oluşursa, bir kaçağınız vardır ve bu durum kullanılmadan önce düzeltilmelidir.

Arızayı giderdikten sonra tekrar test edin. Testten sonra silindirdeki gazı OFF konumuna getirin.

Tespit edilen kaçak giderilemiyorsa, kaçağı kendiniz onarmaya çalışmayın, gaz bayinize danışın.

Gaz kaçağı durumunda, gaz beslemesini kapatın.

## REGÜLATÖR VE HORTUM

Yalnızca yukarıdaki basınçlarda LPG için onaylanmış regülatörler ve hortumlar kullanılmalıdır (Bkz. teknik bilgiler). Regülatörün ömrü yaklaşık 10 yıl olarak tahmin edilmektedir. Regülatörün imalat tarihinden itibaren 10 yıl içinde değiştirilmesi önerilir.

Yanlış regülatör veya hortum kullanımı güvenli değildir; cihazı çalıştırmadan önce her zaman doğru ekipmanlara sahip olduğunuzu kontrol edin.

Kullanılan hortum, kullanım ülkesinin ilgili standardına uygun olmalıdır. Hortum uzunluğu 1,5 metreyi (maksimum) geçmemelidir. Yıpranmış veya hasarlı hortum mutlaka değiştirilmelidir.

Hortumun tıkanmamış, kıvrılmamış veya pizza fırınının herhangi bir parçasıyla temas etmemiş olduğundan emin olun.

Hortum EN16436 standardına uygun olmalıdır.

Hortum, gaz tüpüne bağlandığında bükülmemeli veya kıvrılmamalıdır.

Cihaz ile LPG tüpünü bağlamak için kullanılan esnek metal veya kauçuk boru, belirlenen aralıklarla ve yürürlükteki ulusal kurallara göre değiştirilmelidir.

Hortumun hiçbir kısmı cihazın herhangi bir kısmına temas etmemelidir.

Pizza fırını, ¼" dişli gaz hortumu veya nipel ve hortum kelepçeli gaz hortumu ile kullanılabilir.

Dişin ve/veya kelepçenin sıkıca sıkıldığından ve bağlantıların kaçak yapmadığından emin olun!

Hortumu hortum bağlantısına hortum kelepçesiyle takarken hortumu sıcak suya koymak ve hortumun içine biraz bulaşık deterjanı sürmek önerilir, bu hortumun bağlantıya takılmasını kolaylaştırır.

## CİHAZIN DEPOLANMASI

Cihazın iç mekânda depolanmasına yalnızca silindirin cihazdan ayrılıp çıkarılması halinde izin verilir. Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa, orijinal ambalajında, kuru ve tozsuz bir ortamda saklanmalıdır.

## GAZ TÜPÜ

Cihaz, 4,5 KG ile 15 KG bütan veya 3,9 KG ile 13 KG propan ağırlığındaki herhangi bir gaz tüpü ile kullanılabilir. Gaz tüpü düşürülmemeli veya sert şekilde kullanılmamalıdır! Cihaz kullanılmıyorsa, tüp bağlantısı kesilmelidir. Tüp cihazdan ayrıldıktan sonra koruyucu kapak tekrar takılmalıdır.

Tüpler, çocukların erişemeyeceği, dik konumda ve dış mekânda saklanmalıdır. Silindirler hiçbir zaman 50°C'nin üzerine çıkabilen sıcaklıklarda saklanmamalıdır.

Tüpü alevlerin, pilot ışıklarının veya diğer ateş kaynaklarının yakınına koymayın. SİGARA İÇMEYİN



## TEMİZLİK VE BAKIM

**DİKKAT:** Tüm temizlik ve bakım işlemleri, pizza fırını soğukken ve yakıt beslemesi gaz tüpünden OFF konumuna getirilmişken yapılmalıdır.

Cihazın ayda en az bir kez temizlenmesi ve bakımı önerilir.

## TEMİZLİK

Pizza fırını her kullanımdan sonra (yaklaşık 15 dakika boyunca) "yakma işlemi" yapmak, aşırı yiyecek kalıntılarını minimumda tutacaktır.

### DIŞ YÜZEY

Ilık su çözeltisine karıştırılmış hafif deterjan veya karbonat kullanın. Zor lekeler için aşındırıcı olmayan temizlik tozu kullanılabilir, ardından su ile durulayın.

### PLASTİK YÜZEYLER

Yumuşak bir bez ve sıcak sabunlu su çözeltisi ile yıkayın. Su ile durulayın. Plastik parçalar üzerinde aşındırıcı temizleyiciler, yağ çözücüler veya yoğun barbekü temizleyicisi kullanmayın.

### PİZZA TAŞI

Hafif sabunlu su çözeltisi kullanın. Zor lekeler için aşındırıcı olmayan temizlik tozu kullanılabilir, ardından su ile durulayın.

## EN İYİ PİZZALAR BİR COZZE PIZZA FIRININDA PİŞİRİLİR

En iyi sonuç için iyi bir hamura ve çok sıcak bir pizza fırınına ihtiyacınız vardır, tercihen yaklaşık 400 °C.

Kısacası, pizza fırını ÇOK sıcak olmalıdır çünkü pizzayı gevrek ve hafif yapan yüksek sıcaklıktır.

Pizzanızı pişirmeden önce fırını zamanında yakın.

Yapılacaklar:

Pizza fırınının ve pizza taşının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Bir gaz tüpünü pizza fırınına bağlayın ve fırını en yüksek sıcaklıkta çalıştırın. Cozze pizza fırınında toplam üç brülör vardır, ikisi yanlarda ve biri fırının arkasında.

Üçünün de yandığını kontrol edin.

Termometre fırındaki sıcaklığı gösterir ve yalnızca rehberlik amaçlıdır.

Taş her zaman fırının kendisinden daha uzun sürede ısınır ve yalnızca en az 20 dakika ısıtıldıktan sonra yeterince sıcak olur.

Taşın tam sıcaklığını belirlemek için Cozze kızılötesi termometre kullanılabilir.

Isınma süresinin rüzgar ve dış sıcaklıktan etkilenebileceğini unutmayın.

Pizza fırınının yaklaşık 20 dakika ısınmasına izin verin. Bundan sonra en lezzetli pizzaları pişirmeye hazır olacaktır.

Pizzanız pişmeye hazır olduğunda, bir pizza küreği kullanarak pizzayı pizza taşının üzerine nazikçe fırına itin. Pizzanızın üst kısmı yanmaması için ısıyı orta seviyeye düşürün.

Pizzanız gevrek olana ve peynir eriyene kadar pişirin.

Pizzayı fırından dikkatlice çıkarın ve bir kesme tahtasına koyun.

Buharı tüten pizzanızı kesmeden ve sevdiklerinizle paylaşmadan önce biraz soğumasını bekleyin.

Bir sonraki pizzanızı pişirmeden önce fırını en yüksek sıcaklığa getirin ve birkaç dakika bekleyin.

Pizza fırınınızın tadını çıkarın ve afiyet olsun!

# GARANTİ

Cozze'nin garantisi aşağıdakileri kapsar:

## 2 yıl garanti

- Gaz brülörleri.
- Alev tutucular, brülör koruyucuları.
- Barbekü ızgaraları.

## Yukarıdaki garanti aşağıdaki koşullara tabidir:

- Cozze ürünü kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır.
- Talimatlara uygun şekilde doğru monte edilmelidir.
- Düzenli olarak bakımı yapılmalı ve temizlenmelidir.
- Fırın kullanılmadığında bir örtü ile kapalı olarak saklanmalıdır.
- Cozze kış depolaması: Cozze ürünlerine ait tüm ahşap parçalar ve aksesuarlar kışın kapalı mekânlarda saklanmalıdır.
- Cozze ürünü doğru gaz türüne bağlanmalıdır.
- Düz, güvenli bir yüzey üzerine yerleştirilmelidir.
- Orijinal olmayan Cozze parçaları Cozze ürününe monte edilmemelidir.
- Cozze ürünü deniz kenarında, yüzme havuzları veya klor içeren spa'ların yakınında kalıcı olarak saklanmamalıdır.

## Temizlik:

Cozze ürünleri, kullanımdan sonra temizlendiğinde uzun ömürlü olur.

- Tüm Cozze fırınlarının brülör ünitesi paslanmaz çeliktir ve gerekirse fırın temizleyici ile temizlenebilir.
- Cozze ürününün içi ve dışı kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.
- Fırının içi ve pizza taşı, sünger, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile kullanılmadan sonra temizlenmelidir. Temizlikten sonra fazla su ve deterjanın çıkarıldığından emin olun.
- Barbekü ızgaraları da aynı şekilde sıcak su ve bulaşık deterjanı veya fırın temizleyici ile temizlenmelidir. (Izgarada çelik fırça kullanmayın.)
- Paslanmaz çelik parçalar Caramba® multisprey ve pamuklu bez kullanılarak yağlanabilir.

## ملاحظات للمستخدم:

اقرأ التعليمات التالية بعناية وتأكد من أن فرن البييتزا الخاص بك مُنبتت ومجمّع ومُعنتى به بشكل صحيح. إن عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابات جسدية خطيرة و/أو أضرار في الممتلكات.

إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص التجميع أو التشغيل، فاستشر وكيلك أو شركة الغاز المسال (LPG). يجب وضع الجهاز واسطوانة الغاز على سطح مستوي ويجب عدم استخدامهما أثناء الاشتعال.

يجب استبدال اسطوانة الغاز بعيدًا عن أي مصدر للاشتعال.

يُوصى باستخدام القفازات الواقية عند التعامل مع الأجزاء الساخنة بشكل خاص.

الأجزاء المغلقة من قبل الشركة المصنعة أو وكيلها يجب ألا يتم العبث بها من قبل المستخدم.

ملاحظة للمستخدم: احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها مستقبلاً.

## الاستخدام والخصائص

فرن البييتزا آمن وسهل الاستخدام. الغازات المحددة للاستخدام هي البيوتان عند ضغط 28 إلى 30 ملي بار، البروبان عند 37 ملي بار، خليط البيوتان/البروبان عند 30 ملي بار، خليط البيوتان/البروبان عند 37 ملي بار، وخليط البيوتان/البروبان عند 50 ملي بار. يرجى التأكد من استخدام فرن البييتزا فقط عند الضغط الصحيح الذي صُمم الجهاز للعمل به.

التهيئة الكافية ضرورية لعملية الاحتراق وكفاءة أداء فرن البييتزا. هذا يضمن سلامة المستخدم والأشخاص الآخرين القريبين من مكان استخدام الجهاز. لا تستخدم الجهاز أبدًا في أي مكان مغلق أو مغطى.

يُنصح بتسخين حجر البييتزا قبل طهي البييتزا.

لا تستخدم الحجر فوق لهب مفتوح.

تجنب التغيرات الحرارية المفاجئة للحجر. لا تضع أطعمة مجمدة على حجر ساخن.

الحجر هش وقد ينكسر إذا صُدم أو سقط.

الحجر يصبح شديد السخونة أثناء الاستخدام ويظل ساخنًا لفترة طويلة بعد الاستخدام.

لا تقم بتبريد الحجر بالماء عندما يكون ساخنًا. بعد تنظيف الحجر بالماء، يرجى تجفيفه قبل الاستخدام.

يجب عدم ترك الأطفال بمفردهم أو دون إشراف في منطقة يُستخدم فيها الفرن. لا تسمح للأطفال بالجلوس أو الوقوف أو اللعب حول الفرن في أي وقت.

لا تدع الملابس أو المواد القابلة للاشتعال تلامس أو تقترب كثيرًا من أي موقد أو سطح ساخن حتى يبرد. فقد تشتعل الأقمشة مسببة إصابات جسدية خطيرة.

من أجل السلامة الشخصية، ارتد ملابس مناسبة. يجب ألا تُرتدى الملابس الفضفاضة أو الأكمام أثناء استخدام الفرن. بعض الأقمشة الصناعية قابلة للاشتعال بدرجة عالية ويجب عدم ارتدائها أثناء الطهي.

لا تسخن عوات الطعام المغلقة لأن تراكم الضغط قد يؤدي إلى انفجارها. عند إشعال الموقد، انتبه جيدًا لما تفعله.

لا تستخدم الفرن لطهي اللحم الدهنية جدًا أو المنتجات الأخرى التي تزيد من اشتعال اللهب.

درجة الحرارة أسفل الفرن عالية. لا تضع الفرن على طاولة مغطاة بقطع قماش قابلة للاشتعال أو البلاستيك أو أي مواد قابلة للاشتعال أخرى.

تحذير: عند استخدام الفرن، لا تلمس الغلاف الخارجي أو لوح الخبز الحجري أو المناطق المحيطة المباشرة، حيث تصبح هذه الأجزاء شديدة السخونة وقد تسبب الحروق. عندما تتجاوز سرعة الرياح 3 م/ث، لا تستخدم فرن البييتزا في مواجهة اتجاه الرياح.

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في الهواء الطلق فقط.

لا تقم بتعديل الجهاز.

## فرن بيتزا غاز

### AR - دليل المستخدم

مبروك على شرائك فرن البيتزا الغازي Cozze. لقد اخترت منتجًا عالي الجودة صُمم ليمنحك أداءً ممتازًا، متانة، وأناقة. لضمان سنوات عديدة من الاستخدام الآمن والممتع، يرجى قراءة هذا الدليل واتباع التعليمات بعناية. إن التركيب السليم، الصيانة، والاستخدام الصحيح سيساعدون على الحفاظ على فرن البيتزا الغازي Cozze في أفضل حالاته لسنوات عديدة. شكرًا لاختيارك Cozze.

### تحذير! من أجل سلامتك استعمله في الهواء الطلق فقط.



لاقرأ هذه التعليمات بعناية وتأكد من أن فرن البيتزا الخاص بك مثبت ومجمع ومصان ومخدوم وفقًا لهذه التعليمات. إن عدم اتباع هذه التعليمات قد يؤدي إلى إصابات جسدية خطيرة و/أو أضرار في الممتلكات. إذا كانت لديك أي أسئلة بخصوص تركيب أو تشغيل فرن البيتزا هذا، فيرجى استشارة الموزع أو مزود الغاز أو الشركة المصنعة أو الوكيل.

ملاحظات للمستخدم:

للاستعمال في الهواء الطلق فقط.

اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تحذير: قد تكون الأجزاء المكشوفة ساخنة جدًا، أبق الأطفال الصغار بعيدًا.

تحذير: لا تلمس أسطح فرن البيتزا أثناء الاستخدام، لأنها تصبح شديدة السخونة.

لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.

احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل.

### المعلومات التقنية

Model No.	90438 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven				2531DP-0142
Country of Destination	CategoriesT	ype 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	1,25*2	13,0 kW (946 g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	I3 B/P(28-30)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	28-30	1,25*2	

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

## تعليمات الاستخدام

١. قم بتجميع فرن البييتزا باتباع تعليمات التجميع بعناية.
٢. قم بتوصيل خرطوم الغاز بفرن البييتزا. قم بتوصيل منظم الضغط بالخرطوم.
٣. قم بتوصيل منظم الضغط بصمام الأسطوانة وفقاً لتعليمات المنظم المرفقة مع المنظم.
٤. قم بضبط جميع أزرار التحكم على وضع «OFF» قبل فتح مصدر الغاز للجهاز.
٥. قم بتشغيل منظم الضغط وفقاً للتعليمات المرفقة مع المنظم.

## إدخال واستبدال البطارية

- لإدخال أو استبدال البطارية في فرن البييتزا Cozze الخاص بك، قم بتدوير زر الإشعال عكس عقارب الساعة حتى يمكن إزالته. أدخل أو استبدل بطارية ١,٥ فولت AA ثم أعد تثبيت زر الإشعال في مكانه. تأكد من أن أقطاب البطارية موضوعة في الاتجاه الصحيح.



لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.  
 هذا الجهاز غير مخصص للتركيب على قارب أو مركبة ترفيهية.  
 أعلق إمداد الغاز عند أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.  
 أي تعديل على المنتج قد يكون خطيراً وقد يسبب إصابة أو ضرراً للممتلكات.  
 أي تعديل غير مصرح به للمنتج سيلغي ضمان هذا المنتج.  
 يجب ألا يحتوي المكان فوق الجهاز على أي عوائق. مثل الأشجار أو الشجيرات أو الأسطح المائلة. يجب إبعاد الجهاز عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام.  
 يجب ألا تكون هناك أي مواد قابلة للاشتعال (منتجات بترولية أو مذيبيات أو أي جسم صلب يحمل علامة تحذيرية من الاشتعال) ضمن دائرة قطرها متر واحد حول الجهاز أثناء الاستخدام.  
 استخدام هذا المنتج في الأماكن المغلقة قد يكون خطيراً وهو محظور.



باب فرن البييتزا هو باب متحرك لفرن البييتزا كوزي المخصص للاستخدام الخارجي. استخدام هذا الباب أثناء التسخين يمكن أن يقلل من وقت التسخين بنسبة ٢٠-٣٠٪.  
 يجب إزالة باب فرن البييتزا بعد ٢٠ دقيقة من التسخين المسبق.  
 يجب إزالة باب فرن البييتزا عند وصول درجة الحرارة إلى ٦٥٠ درجة مئوية. إذا انخفضت درجة الحرارة، يمكنك إعادة تركيب الباب مرة أخرى بين خبز البييتزا، ولكن يجب ألا تتجاوز درجة حرارة الفرن أبداً ٦٥٠ درجة مئوية.  
 يجب وضع باب فرن البييتزا على سطح مسطح من الفرن أثناء الطهي. لا تضع باب فرن البييتزا فوق الفرن أثناء الطهي.

١. قم بتوصيل أسطوانة الغاز بفرن البييتزا باتباع التعليمات المرفقة مع منظم الضغط.
٢. أدر مقبض التحكم إلى وضع "OFF".
٣. شغل إمداد الغاز من الأسطوانة أو مفتاح المنظم وفقاً لتعليمات التوصيل والتشغيل الخاصة بالمنظم. تحقق من الوصلات بين الأسطوانة والمنظم وبين الخرطوم ومدخل خرطوم فرن البييتزا للكشف عن أي تسرب باستخدام ماء وصابون. سيظهر أي تسرب على شكل فقاعات في مكان التسرب. إذا تم العثور على تسرب، لا تستخدم فرن البييتزا. استشر مورد الغاز أو مورد فرن البييتزا للحصول على المشورة.
٤. لإشعال الموقد، اضغط لأسفل على مقبض التحكم واستمر في الضغط أثناء تدويره عكس عقارب الساعة إلى وضع "Full rate" واضغط على زر الاشتعال. سيؤدي ذلك إلى إشعال الموقد. تحقق من أن الموقد مشتعل. إذا لم يشتعل الموقد، كرر هذه العملية.
٥. إذا لم يشتعل الموقد بعد محاولتين، أدر صمام الغاز إلى وضع "OFF" وانتظر ٥ دقائق قبل إعادة محاولة تسلسل الاشتعال.
٦. عند اشتعال الموقد، يمكن ضبط قوة اللهب بالضغط لأسفل وتدوير المقبض عكس عقارب الساعة إلى أي موضع بين الوضع الكامل والمنخفض.
٧. بعد تسخين الفرن ليصبح جاهزاً للاستخدام، يجب خفض درجة الحرارة أثناء الخبز. يطلق الفرن حرارة عالية، ولذلك يجب ضبط درجة الحرارة إلى المستوى المناسب للخبز.
٨. لإيقاف تشغيل فرن البييتزا، أدر مقبض صمام الأسطوانة أو مفتاح المنظم إلى وضع "OFF" باتباع تعليمات المنظم. بمجرد انطفاء الموقد، أدر جميع مقابض التحكم إلى وضع "OFF".

تحذير: إذا فشل الموقد في الاشتعال، أدر مقبض التحكم إلى وضع الإيقاف "OFF" (باتجاه عقارب الساعة) وأغلق أيضاً صمام الأسطوانة. انتظر خمس دقائق قبل محاولة إعادة الاشتعال وفق تسلسل الاشتعال. أو قم بتغيير بطاريات AA.

بعد الاستخدام، أغلق مصدر الغاز إما عن طريق تحويل مفتاح المنظم إلى وضع "OFF" أو بإدارة صمام الأسطوانة إلى وضع "OFF".

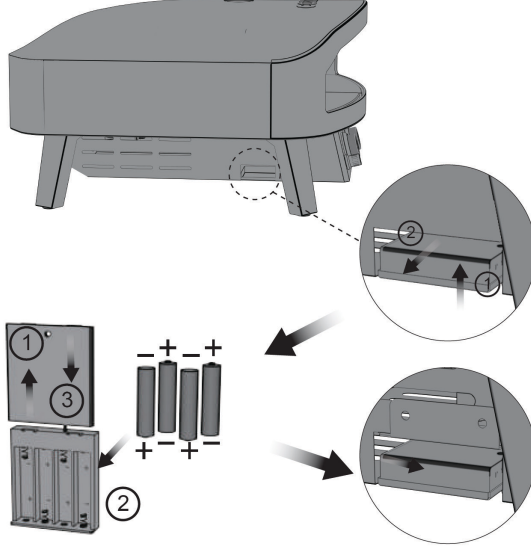
في حالة حدوث رجوع للهب أثناء تشغيل الجهاز، أدر مقبض التحكم وصمام الأسطوانة ومفتاح المنظم إلى وضع "OFF". انتظر ٥ دقائق قبل محاولة إعادة إشعال الجهاز. إذا استمرت المشكلة بعد إعادة الاشتعال، استشر موزع الغاز، أو المتجر الذي اشتريته منه فرن البييتزا، أو مهندس غاز معتمد للحصول على المساعدة أو الإصلاح. لا تحاول أبداً إصلاح المشكلة بنفسك فقد يؤدي ذلك إلى إصابات خطيرة و/أو أضرار بالمتلكات.

نظف الجهاز من الدهون الزائدة قبل التخزين باستخدام قطعة قماش مبللة ومحلول منظف خفيف كعامل تنظيف.

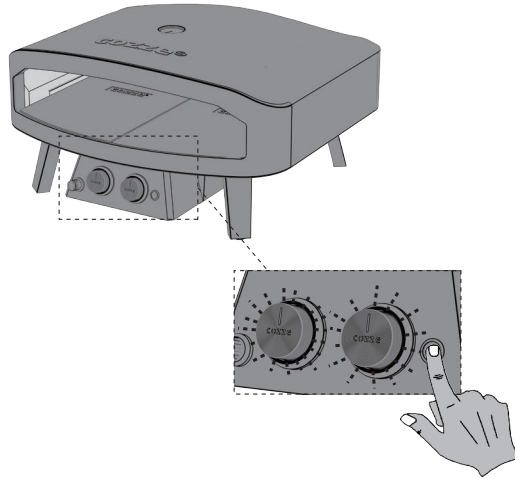
قم بتخزين الجهاز في بيئة نظيفة وجافة.

لا تخزن أسطوانة الغاز الخاصة بك في الداخل. يجب تخزينها في مكان جيد التهوية وبعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

الخطوة ١: أدخل ٤ بطاريات AA في صندوق البطاريات، ثم ثبت صندوق البطاريات بإحكام في الموضع الصحيح.



الخطوة ٢: بعد تركيب البطاريات، تأكد من أن مقبض التحكم في وضع "OFF". اضغط على زر التشغيل لتشغيل ضوء LED سيضيء باللون الأبيض. قم بتدوير مقبض التحكم عكس عقارب الساعة وسيتحول ضوء LED إلى اللون الأحمر. عند الانتهاء، اضغط على زر التشغيل مرة أخرى لإيقاف تشغيل ضوء LED.



## تخزين الجهاز

يُسمح بتخزين الجهاز في الداخل فقط إذا تمت إزالة الأسطوانة وفصلها عن الجهاز. عند عدم استخدام الجهاز لفترة من الزمن، يجب تخزينه في عبوته الأصلية في بيئة جافة وخالية من الغبار.

## أسطوانة الغاز



يمكن استخدام الجهاز مع أي أسطوانة غاز يتراوح وزنها بين ٤,٥ كجم و ١٥ كجم بوتان، أو بين ٣,٩ كجم و ١٣ كجم بروبان. يجب عدم إسقاط أسطوانة الغاز أو التعامل معها بخشونة! إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام، يجب فصل الأسطوانة. ضع الغطاء الواقي على الأسطوانة بعد فصلها عن الجهاز.

يجب تخزين الأسطوانات في الهواء الطلق بوضع قائم وبعيدًا عن متناول الأطفال. يجب ألا تُخزن الأسطوانة أبدًا في أماكن يمكن أن تصل فيها درجة الحرارة إلى أكثر من ٥٠°م.

لا تخزن الأسطوانة بالقرب من اللهب، أو الشعلات التجريبية، أو أي مصادر أخرى للاشتعال. ممنوع التدخين.

## التنظيف والعناية

تحذير: يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة عندما يكون فرن البيتزا باردًا ومع إمداد الوقود مغلقًا (OFF) عند أسطوانة الغاز.

يُنصح بتنظيف وصيانة الجهاز مرة واحدة على الأقل في الشهر.

## التنظيف

يساعد تشغيل فرن البيتزا على وضع الاحتراق ("Burning off") بعد كل استخدام (لمدة تقارب ١٥ دقيقة) في تقليل بقايا الطعام المفرطة إلى الحد الأدنى.

### السطح الخارجي

استخدم منظفًا معتدلًا أو بيكربونات الصوديوم مع محلول ماء ساخن. يمكن استخدام مسحوق تنظيف غير كاشط للبقع الصعبة، ثم اشطف بالماء.

### الأسطح البلاستيكية

اغسلها بقطعة قماش ناعمة ومحلول ماء وصابون ساخن. اشطف بالماء. لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة، أو مزيلات شحوم، أو منظف شواء مركز على الأجزاء البلاستيكية.

### حجر البيتزا

استخدم محلول ماء وصابون معتدل. يمكن استخدام مسحوق تنظيف غير كاشط للبقع الصعبة، ثم اشطف بالماء.

## توصيل أسطوانة الغاز بالجهاز

هذا الجهاز مناسب فقط للاستخدام مع غاز البيوتان أو البروبان منخفض الضغط، ومزود بمنظم ضغط منخفض مناسب عبر خرطوم مرن. يجب تثبيت الخرطوم في المنظم والجهاز باستخدام مشابك/صواميل تثبيت. تم ضبط فرن البيوتان هذا لي عمل مع منظم بيوتان بضغط ٢٨-٣٠ ملي بار، ومنظم بروبان بضغط ٣٧ ملي بار، ومنظم خليط بيوتان/بروبان بضغط ٢٨-٣٠ ملي بار. استخدم منظماً مناسباً معتمداً وفقاً للمواصفة BSEN ٢٠١٣:١٦١٢٩. يُرجى استشارة موزع غاز البترول المسال (LPG) الخاص بك للحصول على معلومات حول المنظم المناسب للأسطوانة الغاز.

قم بإجراء اختبار تسرب باستخدام الماء والصابون قبل استخدام فرن البيوتان.

## للتحقق من وجود تسربات:

قم بتحضير ٢-٣ أونصات سائلة من محلول كشف التسرب عن طريق خلط جزء واحد من سائل الجلي مع ٣ أجزاء من الماء.

تأكد من أن صمام التحكم على وضع "OFF".

قم بتوصيل المنظم بالأسطوانة وصمام التشغيل/الإيقاف بالموقد، وتأكد من أن الوصلات محكمة، ثم افتح الغاز.

ادهن محلول الصابون على الخرطوم وجميع الوصلات. إذا ظهرت فقاعات فهذا يعني وجود تسرب يجب إصلاحه قبل الاستخدام.

أعد الاختبار بعد إصلاح العطل. أغلق الغاز من الأسطوانة بعد الاختبار.

إذا تعذر إصلاح التسرب المكتشف، فلا تحاول إصلاحه بنفسك، بل استشر موزع الغاز.

في حال حدوث تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز فوراً.

## المنظم والخرطوم

استخدم فقط المنظمات والخرطوم المعتمدة لغاز البترول المسال (LPG) بالضغط المذكورة أعلاه (انظر المعلومات التقنية).

العمر الافتراضي للمنظم يُقدر بـ ١٠ سنوات. يُوصى بتغيير المنظم خلال ١٠ سنوات من تاريخ التصنيع.

استخدم منظم أو خرطوم غير مناسب غير آمن؛ تحقق دائماً من أن لديك القطع الصحيحة قبل تشغيل الجهاز.

يجب أن يتوافق الخرطوم مع المعيار المعمول به في بلد الاستخدام. يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم ١,٥ متر. يجب استبدال أي خرطوم تالف أو مهترئ.

تأكد من أن الخرطوم غير مسدود أو مثني أو ملامس لأي جزء من فرن البيوتان باستثناء عند نقطة الاتصال.

يجب أن يتوافق الخرطوم مع المعيار EN١٦٤٣٦.

لا ينبغي أن يكون الخرطوم ملتويًا أو مثنيًا عند توصيله بأسطوانة الغاز.

يجب استبدال الأنابيب المعدنية أو المطاطي المرن المستخدم لتوصيل الجهاز بأسطوانة غاز البترول المسال خلال الفترات المحددة ووفقاً للوائح الوطنية السارية.

يجب ألا يلامس أي جزء من الخرطوم أي جزء من الجهاز.

يمكن استخدام فرن البيوتان مع خرطوم غاز بخيط ¼ بوصة أو خرطوم غاز مزود بحلقة ومشبك خرطوم.

تأكد من أن الخيط و/أو المشبك مشدود بإحكام وأن الوصلات لا تسرب الغاز!

عند تركيب خرطوم غاز في وصلة الخرطوم باستخدام مشبك، يُوصى بوضع الخرطوم في ماء ساخن وتطبيق القليل من سائل الجلي داخل الخرطوم لتسهيل تركيبه على وصلة الخرطوم.

يشمل ضمان Cozze ما يلي:

### ضمان لمدة سنتين

- شعلات الغاز.
- واقيات اللهب، لحماية الشعلات.
- شبكات الشواء.

### ويخضع الضمان للشروط التالية:

- يجب استخدام منتج Cozze وفقاً للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام.
- يجب تجميعه بشكل صحيح وفقاً للتعليمات.
- يجب صيانتته وتنظيفه بانتظام.
- يجب تخزينه مغطى بغطاء عندما لا يكون الفرن قيد الاستخدام.
- التخزين في الشتاء: يجب تخزين جميع الأجزاء الخشبية والإكسسوارات الخاصة بمنتجات Cozze في الداخل خلال فصل الشتاء.
- يجب توصيل منتج Cozze بنوع الغاز الصحيح.
- يجب وضعه على سطح مستو وآمن.
- لا يجوز تركيب قطع غير أصلية من Cozze على المنتج.
- لا يجوز تخزين منتج Cozze كمكثّن دائم بالقرب من البحر أو أحواض السباحة أو المنتجعات المحتوية على الك

### التنظيف:

- تتمتع منتجات Cozze بعمر طويل بشرط تنظيف الفرن بعد الاستخدام.
- وحدة الشعلات في جميع أفران Cozze مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ويمكن تنظيفها باستخدام منظف الأفران عند الحاجة.
- يجب تنظيف داخل وخارج منتج Cozze جيداً بعد الاستخدام.
- يجب تنظيف داخل الفرن وحجر البييتزا بعد الاستخدام باستخدام إسفنجية وماء ساخن وسائل غسيل الأطباق. تأكد من إزالة الماء الزائد ويقايا المنظفات بعد التنظيف.
- يجب تنظيف شبكات الشواء بنفس الطريقة باستخدام الماء الساخن وسائل غسيل الأطباق أو منظف الأفران. (لا تستخدم فرشاة فولاذية على الشبكة).
- يمكن تلميع الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام باخا @Caramba وقطعة قماش قطنية.

## أفضل أنواع البيتزا تُخبز في فرن البيتزا من COZZE

للحصول على أفضل النتائج، تحتاج إلى عجينة جيدة وفرن بيتزا شديد السخونة، ويفضل أن تكون حرارته حوالي ٤٠٠ درجة مئوية.

وباختصار، يجب أن يكون فرن البيتزا شديد السخونة، لأن درجة الحرارة العالية هي التي تجعل البيتزا مقرمشة وهشة.

أشعل فرن البيتزا بوقت كافٍ قبل خبز البيتزا.

ما يجب فعله:

تأكد من أن فرن البيتزا وحجر البيتزا في الوضع الصحيح. قم بتوصيل أسطوانة الغاز بالفرن وشغل الفرن على أعلى درجة حرارة. يحتوي فرن البيتزا Cozze على ثلاثة شعلات إجمالاً، اثنتان على الجانبين وواحدة في مؤخرة الفرن.

تحقق من أن جميعها مشتعلة.

يشير مقياس الحرارة إلى درجة الحرارة داخل الفرن ويُستخدم كمرجع فقط.

سيستغرق الحجر دائماً وقتاً أطول ليسخن مقارنة بالفرن نفسه، ولن يكون ساخناً بدرجة كافية إلا بعد تسخين لا يقل عن ٢٠ دقيقة.

يمكن استخدام مقياس حرارة بالأشعة تحت الحمراء من Cozze لتحديد درجة الحرارة الدقيقة للحجر.

كن على علم بأن وقت التسخين قد يتأثر بالرياح ودرجة الحرارة الخارجية.

اترك فرن البيتزا يسخن لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً. وبعدها سيكون جاهزاً لخبز أشهى أنواع البيتزا.

عندما تكون بيتزاك جاهزة للخبز، ادفعها بلطف داخل الفرن على حجر البيتزا باستخدام مضرب البيتزا.

خفف الحرارة إلى المستوى المتوسط حتى لا يحترق سطح البيتزا.

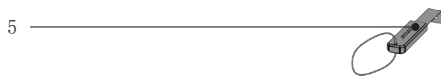
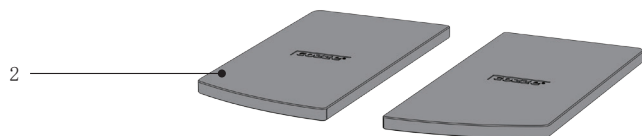
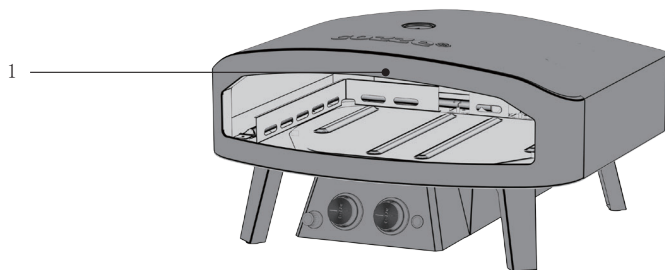
اتركها حتى تصبح مقرمشة ويذوب الجبن.


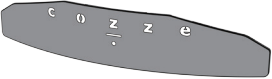

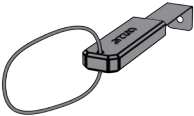


أخرج البيتزا برفق من الفرن وضعها على لوح التقطيع.

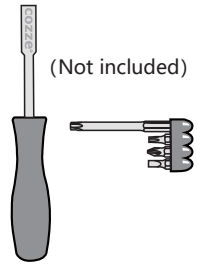
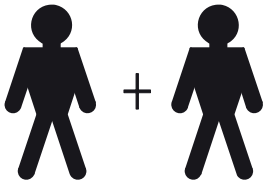
اترك البيتزا الساخنة تبرد قليلاً قبل تقطيعها ومشاركتها مع أحبائك.

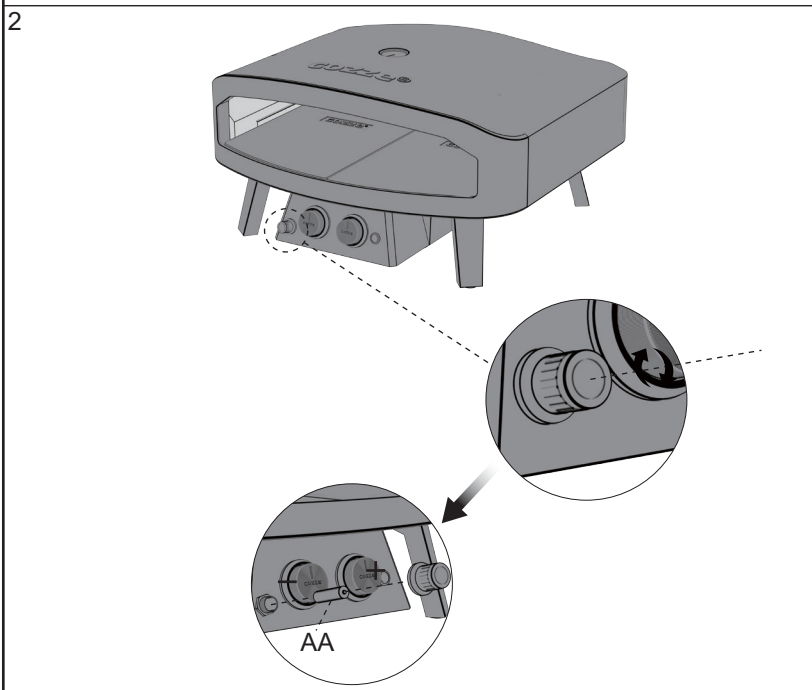
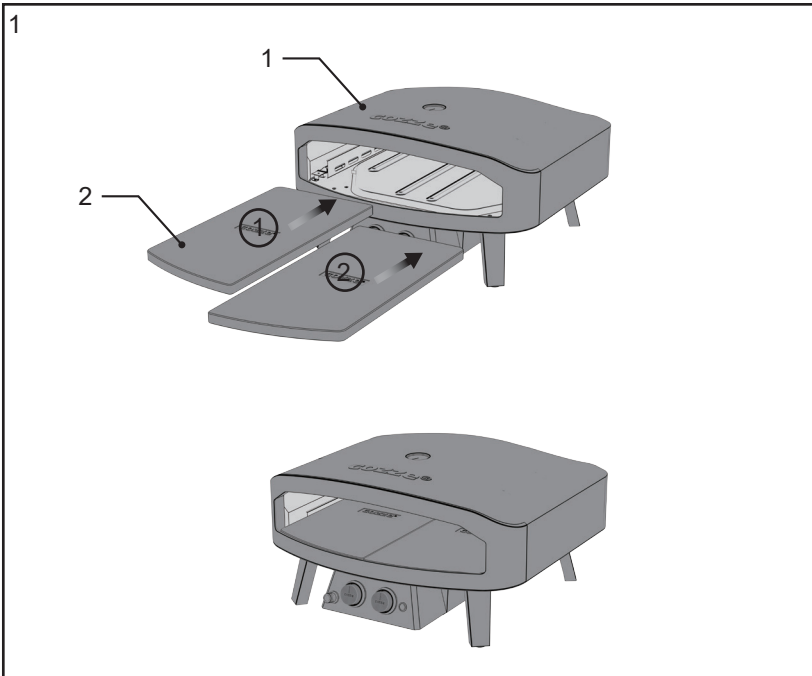
ارفع حرارة الفرن إلى أعلى درجة مرة أخرى واتركه لبضع دقائق قبل خبز البيتزا التالية.

استمتع بفرن البيتزا الخاص بك وشهية طيبة!

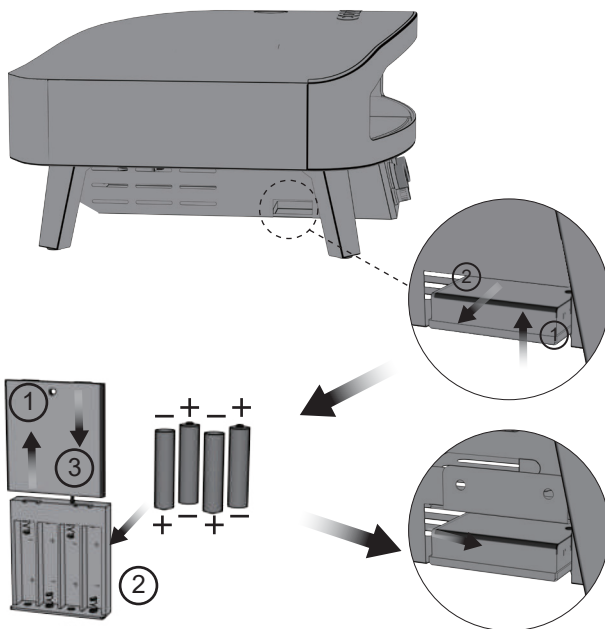


1		1pc.	4		1pc.
2		2pcs.	5		1pc.
3		1pc.	6		1pc.

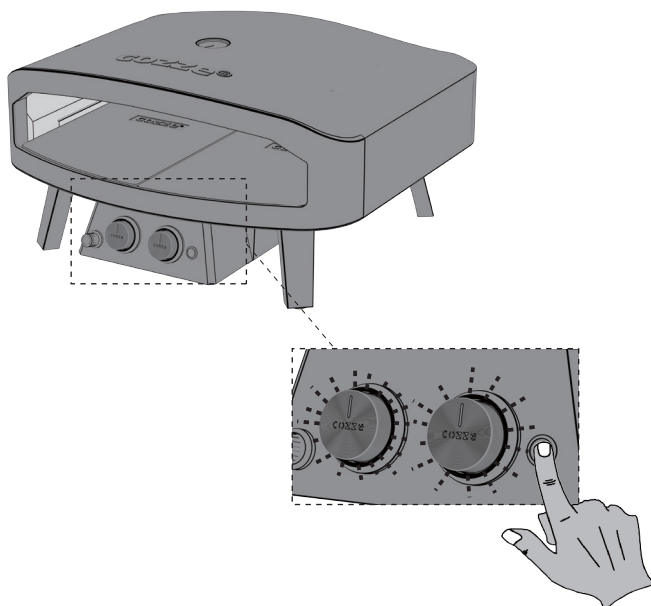




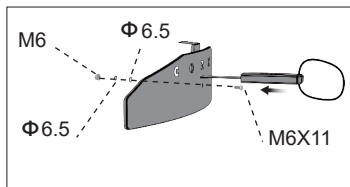
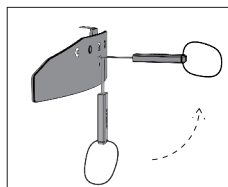
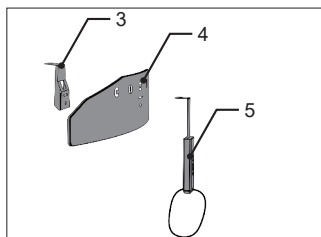
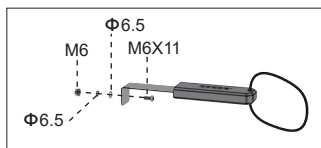
3



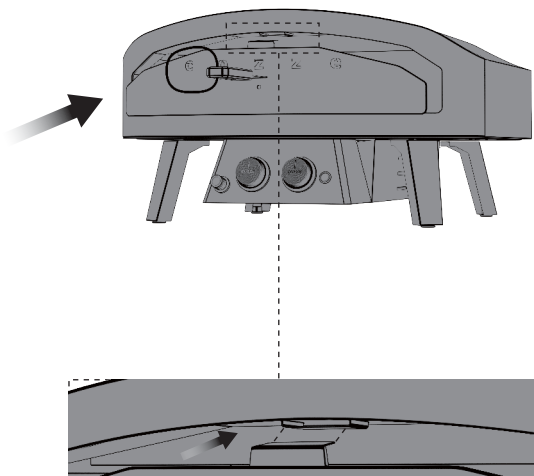
4



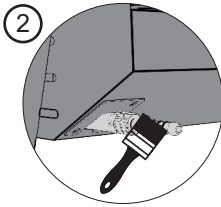
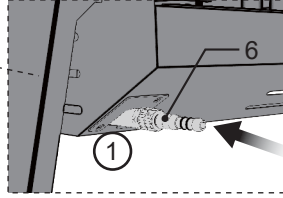
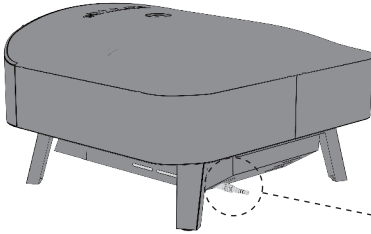
5



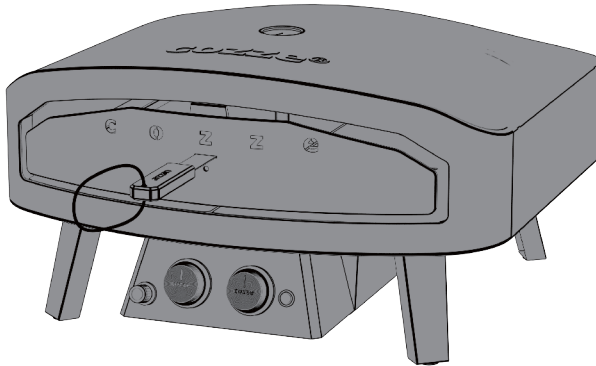
6



7



8



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-direktivt samt standarder for artikel: **NO: EU-samsvarserklæring.** Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkelen: **SV: CE-intyg om överensstämmelse.** Intyggar om överensstämmelse med EU-direktiv och standarder för följande produkt: **IS: CE-samræmisýfirlýsing.** Lýsir yfir eftirfarandi samræmi samkvæmt tilskipunum og stöðlum fyrir vöruna: **PL: Deklaracja zgodności WE.** Oświadczają 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 skladnosti.** U skladu s direktivama i standardima EU-a izdaje se sljedeća izjava o skladnosti za proizvod: **BG: EO 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 EÚ za izdelek: **CZ: CE prohlášení o shodě.** Prohlášeje shodu se směrnicemi EÚ a standardy pro následující zboží: **HU: CE megfelelőségi nyilatkozat.** Kijelenti a következő megfelelőséget a cikkre vonatkozó EÜ-irányelvek és szabványok szerint: **TR: CE Uygunluk Beyanı.** AB direktifleri ve madde standartları uyarınca aşağıdaki uygunluğu beyan eder:  
 :הצהרת התאימות CE. מצהיר על התאימות הבאה בהתאם להנחיות והתקנים של האיחוד האירופי למאמר:  
 :إعلان مطابقة المواصفات الأوروبية CE يعلن المطابقة التالية وفقاً لتوجيهات ومعايير الاتحاد الأوروبي للمادة:

**Item name.:** Pizza Gas Oven **Item Brand:** Cozze

**Item** 90430+90432+90440+90442+90860+90865+90870+90875+90434+90858+90437+90937+90438+90938

**Model:** CG-PZ04-XX, CG-PZ04A-XX, CG-PZ05-XX, CG-PZ05A-XX, CG-PZ04-3-XX, CG-PZ04A-3-XX, CG-PZ04B-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 Kezhou Road, Sciencetech Park Guangzhou Economic & Technology Development District Guangzhou, Guangdong Province, 510663 China	LFGB test report	SDHL250701167901GA

Lystrup, Denmark 18-08-2025

  
 Signeret Lars Bærentsen  
 CEO

DK-8520 Lystrup  
 www.millarco.com



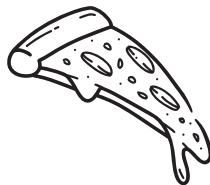
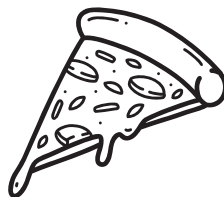
HAPPINESS  
BY COLLE

# CONNECT WITH US

SPICE UP YOUR FEED  
WITH TRENDS AND IDEAS ON  
[INSTAGRAM.COM/COZZEBBQ](https://www.instagram.com/cozzebbq)



SCAN TO FOLLOW







FIND MORE INSPIRATION  
AT COZZEBBQ.COM



Millarco International A/S  
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark  
[www.millarco.com](http://www.millarco.com)  
[www.cozzebbq.com](http://www.cozzebbq.com)

cozze®