

# CONGRATULATIONS ON YOUR NEW 17" PIZZA OVEN



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



cozze®



## Table of Contents

|                |                    |            |
|----------------|--------------------|------------|
| <b>EN</b>      | England            | <b>4</b>   |
| <b>DE</b>      | Germany            | <b>16</b>  |
| <b>FR</b>      | France             | <b>28</b>  |
| <b>ES</b>      | Spain              | <b>40</b>  |
| <b>IT</b>      | Italy              | <b>52</b>  |
| <b>DK</b>      | Denmark            | <b>64</b>  |
| <b>NO</b>      | Norway             | <b>76</b>  |
| <b>SE</b>      | Sweden             | <b>88</b>  |
| <b>IS</b>      | Iceland            | <b>100</b> |
| <b>PL</b>      | Poland             | <b>112</b> |
| <b>NL</b>      | Netherlands        | <b>124</b> |
| <b>PT</b>      | Portugal           | <b>136</b> |
| <b>EST</b>     | Estonia            | <b>148</b> |
| <b>FI</b>      | Finland            | <b>160</b> |
| <b>GR</b>      | Greece             | <b>172</b> |
| <b>RO</b>      | Romania            | <b>184</b> |
| <b>HR</b>      | Croatia            | <b>196</b> |
| <b>BG</b>      | Bulgaria           | <b>175</b> |
| <b>LV</b>      | Latvia             | <b>220</b> |
| <b>LT</b>      | Lithuania          | <b>232</b> |
| <b>SK</b>      | Slovakia           | <b>244</b> |
| <b>SLO</b>     | Slovenia           | <b>256</b> |
| <b>CZ</b>      | The Czech Republic | <b>268</b> |
| <b>HU</b>      | Hungary            | <b>280</b> |
| <b>HE</b>      | Hebrew             | <b>292</b> |
| <b>TR</b>      | Türkiye            | <b>304</b> |
| <b>ةيبرعلا</b> | Arabic             | <b>316</b> |

# GAS PIZZA OVEN

## EN - USER MANUAL

### WARNING! FOR YOUR SAFETY USE OUTDOORS ONLY.

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

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

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.

DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING COOKING.

RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

## TECHNICAL INFORMATION

|                                                                                    |                                                                                                  |                                 |                  |                                       |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------------|------------------|
| Model no.                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                            |                                 |                  |                                       | Pin No.          |
| Appliance Name                                                                     | Gas Pizza Oven  |                                 |                  |                                       | 2531DO-0030      |
| Country of Destination                                                             | Categories                                                                                       | Type of Gas                     | Pressures (mbar) | Injector size (mm) / Injector Marking | Heat Input (Hs)  |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                    | Butane/Propane                  | 28-30/37         | 1,20                                  | 6,0 kW (437 g/H) |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                       | Butane/Propane/LPG gas mixtures | 30               | 1,20                                  |                  |

Manufactured by: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

**IMPORTANT:**

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 30 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. This can be done in a conventional.

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 2m/s, don't use pizza oven facing to the wind.

The appliance is designed for use outdoors only.

Do not modify the appliance.

Do not move the appliance while in use.

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

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

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

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

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

There must be no objects above the pizza oven, such as trees or an overhanging roof.

The pizza oven must be positioned so that there is 50 cm free space to the sides and behind the oven.

The pizza oven must not be used near combustible materials. (Petroleum-based products, thinners or other substances that are classified as flammable.)

It is dangerous and PROHIBITED to use the pizza oven in enclosed spaces.

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 when the temperature reaches 450 °C. If the temperature falls, you can install the pizza oven door again between baking pizzas, but the oven temperature must never exceed 450 °C.

The pizza oven door must be placed on the pizza oven with level surface during cooking. Do not place the pizza oven door on the top of pizza oven during cooking.

## INSERTING AND REPLACING THE BATTERY

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

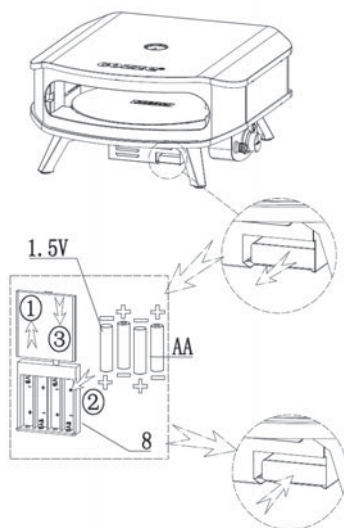
Insert or replace the 1.5 V AA battery and screw the ignition button back in place.

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

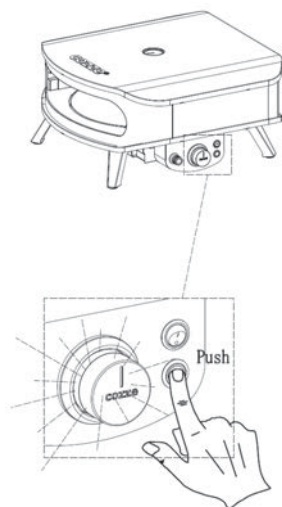


## LED-LIGHT

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

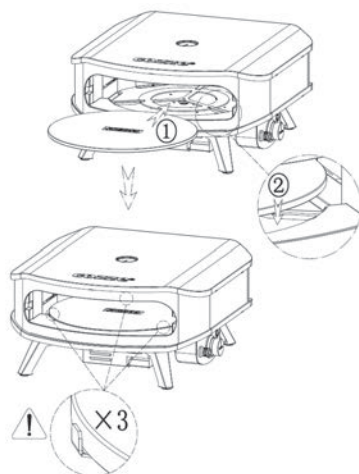


STEP 2: After installed the batteries, make sure the control knob at “off” position, press the starter to switch on the LED light, LED light show white colour, turn the control knob anti-clockwise, the LED light will change to red colour. Remember to press the starter again to switch off the LED light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

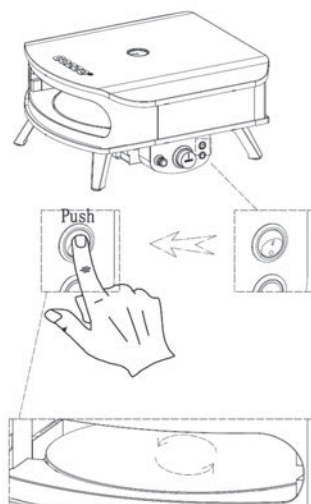


## ROTARY MOTOR

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



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



## 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.

## 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 anti-clockwise 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**

Connect the hose and regulator assembly to the LPG cylinder. Only use a CE-approved regulator and hose with a 1/4" connector.

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, change the regulator and hose.

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 1/4" 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.



## 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

NB - There is no warranty on plastic parts

### **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

### WARNUNG! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN NUR IM FREIEN VERWENDEN!

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen gemäß diesen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut, installiert, gepflegt und gewartet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Personen- und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zum Zusammenbau oder zur Bedienung dieses Pizzaofens haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Hinweise für den Benutzer:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

WARNUNG: TEILE DES OFENS KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KLEINKINDER VOM GERÄT FERN.

BEWEGEN SIE DAS GERÄT NICHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

HEBEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

## TECHNISCHE DATEN

|                                                                                    |                                                                                                 |                                  |               |                                             |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|---------------------------------------------|------------------|
| Modell Nr.:                                                                        | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                           |                                  |               |                                             | Pin-Nr.:         |
| Bezeichnung                                                                        | Gas-Pizzaofen  |                                  |               |                                             | 2531DO-0030      |
| Bestimmungsland                                                                    | Kategorien                                                                                      | Gasart                           | Drücke (mbar) | Injektorgröße (mm) / Injektor-kennzeichnung | Brennwert (Hs)   |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                   | Butan/Propan                     | 28-30/37      | 1,20                                        | 6,0 kW (437 g/H) |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                      | Butan/Propan/Flüssiggas-gemische | 30            | 1,20                                        |                  |

Hersteller: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dänemark

### WICHTIGER HINWEIS:

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen ordnungsgemäß zusammengebaut, installiert, gepflegt und gewartet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Personen- und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zum Aufbau oder zur Bedienung haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Gaslieferanten.

Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einer ebenen Fläche stehen und dürfen nicht bewegt werden, während der Pizzaofen in Betrieb ist.

Beim Wechseln der Gasflasche dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

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

Werkseitig versiegelte Bauteile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

HINWEISE FÜR DEN VERBRAUCHER: Zum späteren Nachschlagen aufbewahren.



## GEBRAUCH UND EIGENSCHAFTEN

Der Pizzaofen ist sicher und einfach in der Bedienung. Als Gase sind Butan bei 30 mbar vorgesehen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Pizzaofen nur mit dem richtigen Druck benutzen, für den das Gerät ausgelegt ist.

Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Effizienz des Pizzaofens von entscheidender Bedeutung. Dies gewährleistet die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs, in dem das Gerät verwendet wird. Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen.

Es empfiehlt sich, vor dem Pizzabacken den Pizzastein vorzuheizen.

Verwenden Sie den Pizzastein NICHT über offener Flamme.

Der Pizzastein verträgt keine extremen Temperaturschwankungen. Legen Sie NIEMALS tiefgekühlte Lebensmittel auf den heißen Stein.

Der Stein ist stoßempfindlich und kann brechen, wenn er herunterfällt.

Während des Gebrauchs wird der Stein sehr heiß und bleibt auch nach Gebrauch lange Zeit heiß.

Kühlen Sie den heißen Stein NICHT mit Wasser ab.

Nach einer Reinigung mit Wasser muss der Pizzastein vollkommen trocken sein, ehe Sie ihn erneut verwenden können. Zum Trocknen können Sie ihn in den Backofen legen.

Kinder dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens aufhalten, während dieser in Gebrauch ist.

Lassen Sie Kinder niemals auf dem Ofen sitzen, stehen oder in seinem Umkreis spielen.

Achten Sie darauf, dass keine Kleidung oder andere entzündliche Materialien mit den Brennern oder heißen Oberflächen in Berührung oder ihnen zu nahe kommen, ehe diese abgekühlt sind. Der Stoff kann sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.

Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit angemessene Kleidung. Tragen Sie niemals locker sitzende Kleidungsstücke oder Ärmel beim Gebrauch des Pizzaofens. Manche Synthetikstoffe sind leicht entzündlich und stellen beim Kochen eine Gefahr dar.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter im Pizzaofen, da der sich aufbauende Druck im Innern den Behälter zum Bersten bringen kann. Seien Sie immer vorsichtig beim Anzünden des Brenners.

Verwenden Sie den Ofen nicht zum Zubereiten von sehr fetthaltigem Fleisch oder ähnlichen Produkten, da hierbei Brandgefahr entsteht.

Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Kunststoffisch, einen Tisch mit brennbarer Tischdecke oder andere brennbare Unterlagen.

**WARNUNG:** Berühren Sie niemals die Außenfläche des Pizzaofens, den Pizzastein oder die unmittelbare Umgebung des Geräts, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.

Bei Windgeschwindigkeiten über 2 m/s muss die Öffnung des Pizzaofens vom Wind abgewandt sein.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor.

Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf einem Boot bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in einem Wohnwagen oder Wohnmobil bestimmt.

Drehen Sie nach Gebrauch des Pizzaofens die Gasflasche zu.

Am Gerät vorgenommene Änderungen jeder Art können gefährlich sein und zu Personen- oder Sachschäden führen.

Jeder unbefugte Eingriff am Gerät führt zum Erlöschen der Garantie.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Über dem Pizzaofen dürfen sich keine Objekte wie Bäume oder ein überstehendes Dach befinden.

Der Pizzaofen muss so aufgestellt werden, dass seitlich und hinter dem Ofen 50 cm Freiraum vorhanden sind.

Der Pizzaofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden. (Erdölbasierte Produkte, Verdünner oder andere Stoffe, die als brennbar eingestuft sind.)

Es ist gefährlich und VERBOTEN, den Pizzaofen in geschlossenen Räumen zu verwenden.

Die Pizzaofentür ist eine mobile Tür für Ihren Cozze Pizzaofen im Freien. Die Verwendung dieser Pizzaofentür während des Aufheizens kann die Aufheizzeit um 20-30% verkürzen.

Die Pizzaofentür MUSS entfernt werden, wenn die Temperatur 450 °C erreicht. Wenn die Temperatur sinkt, können Sie die Pizzaofentür zwischen dem Pizzabacken wieder einbauen, aber die Ofentemperatur darf 450 °C nicht überschreiten.

Die Pizzaofentür muss während des Backens mit einer ebenen Oberfläche am Pizzaofen angebracht sein. Platzieren Sie die Pizzaofentür während des Backens nicht auf dem Pizzaofen.

## **EINLEGEN UND WECHSELN DER BATTERIE**

Um die Batterie in Ihren Cozze-Pizzaofen einzulegen oder auszutauschen, drehen Sie den Zündknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis sie entnommen werden kann.

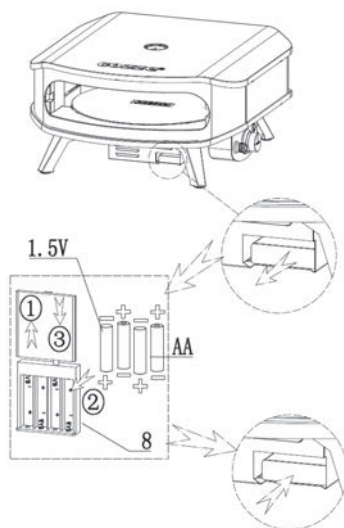
Legen Sie die 1,5-V-AA-Batterie ein oder tauschen Sie sie aus und schrauben Sie den Zündknopf wieder fest.

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

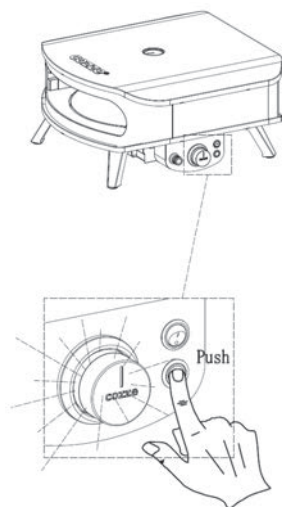


## LED-LICHT

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

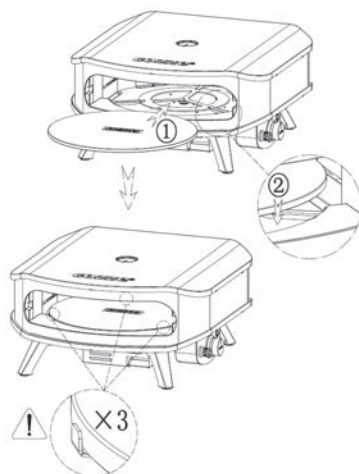


SCHRITT 2: Stellen Sie nach dem Einlegen der Batterien sicher, dass sich der Bedienknopf in der Position „OFF“ befindet, drücken Sie den Starter, um das LED-Licht einzuschalten, das LED-Licht zeigt weiße Farbe, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, das LED-Licht wechselt zu rot. Denken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

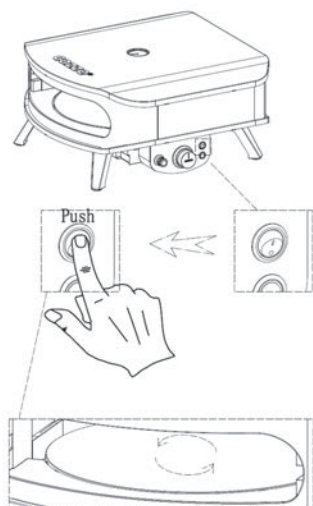


## DREHMOTOR

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



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



## GEBRAUCH

Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um zu vermeiden, dass Ihr Pizzaofen ernsthaft beschädigt wird und Sie und Ihr Eigentum Schaden erleiden.

1. Bauen Sie den Pizzaofen genau nach der Aufbauanleitung zusammen.
2. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an. Schließen Sie den Regler an den Schlauch an.
3. Schließen Sie den Regler an das Gasflaschenventil an wie in der beiliegenden Anleitung für den Regler beschrieben.
4. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf „OFF“, bevor Sie die Gaszuleitung zum Gerät öffnen.
5. Bedienen Sie den Regler wie in der zugehörigen Gebrauchsanleitung beschrieben.

## ZÜNDEN DES PIZZAOFENS

1. Schließen Sie die Gasflasche gemäß den für den Regler mitgelieferten Anweisungen an den Pizzaofen an.
2. Drehen Sie den Bedienknopf auf „OFF“.
3. Öffnen Sie die Gaszuleitung an der Gasflasche oder am Regler gemäß den hierfür geltenden Anweisungen. Überprüfen Sie den Schlauch und die Anschlüsse mit Hilfe von Seifenwasser auf Undichtigkeiten. An undichten Stellen bilden sich Seifenblasen. Nehmen Sie den Pizzaofen keinesfalls in Gebrauch, wenn Undichtigkeiten auftreten. Holen Sie sich Rat beim Gas- oder Pizzaofenlieferanten.
4. Um den Brenner anzuzünden, drücken Sie den Bedienknopf ein, halten ihn gedrückt und drehen ihn dabei entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag voll auf. Drücken Sie nun die Zündtaste. Der Brenner wird dadurch gezündet. Überprüfen Sie, ob der Brenner gezündet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wiederholen Sie den Zündvorgang.
5. Hat der Brenner nach zwei Versuchen nicht gezündet, müssen Sie den Bedienknopf auf „OFF“ stellen und 5 Minuten warten, ehe Sie den Zündvorgang wiederholen.
6. Wenn der Brenner gezündet hat, kann die Brennerstärke durch Eindrücken und Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn auf eine beliebige Stellung zwischen hoch und niedrig eingestellt werden.
7. Nachdem der Ofen vorgeheizt ist, sollte die Temperatur während des Backens heruntergeregelt werden. Der Ofen strahlt viel Hitze ab, daher muss die Temperatur auf die richtige Backtemperatur eingestellt werden.
8. Um den Pizzaofen auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil zu oder den Regler auf „OFF“ und befolgen dabei die Anweisungen für den Regler. Sobald die Brenner gelöscht sind, drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position „OFF“

Warnung: Wenn sich der Brenner nicht zünden lässt, drehen Sie den Bedienknopf (im Uhrzeigersinn) auf OFF und schließen das Flaschenventil. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie einen neuen Zündversuch unternehmen. Oder wechseln Sie die AA-Batterien.

Schließen Sie nach dem Gebrauch die Gaszuleitung, indem Sie entweder den Schalter am Regler auf OFF drehen oder das Flaschenventil schließen.

Kommt es zu einem Rückschlagen der Flamme, während das Gerät in Betrieb ist, drehen Sie Bedienknopf, Flaschenventil und Regler auf „OFF“. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie einen neuen Zündversuch starten. Bleibt das Problem nach dem erneuten Anzünden weiterhin bestehen, wenden Sie sich an Ihren Gashändler oder an das Geschäft, in dem Sie den Pizzaofen gekauft haben, oder an einen qualifizierten Gastechner zwecks Hilfe oder Reparatur. Versuchen Sie niemals, das Problem selbst zu beheben, da dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und einem mildem Reinigungsmittel, um überschüssiges Fett zu entfernen, ehe Sie es lagern.

Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

Lagern Sie Ihre Gasflasche nicht im Haus, sondern an einem gut belüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

## **ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT**

Schließen Sie den Schlauch und die Reglerbaugruppe an den LPG-Zylinder an. Verwenden Sie ausschließlich einen Regler mit CE-Zulassung und einen Schlauch mit einem 1/4"-Anschluss.

Führen Sie eine Leckprüfung mit Seifenwasser durch, bevor Sie den Pizzaofen in Gebrauch nehmen.

## **DICHTIGKEITSPRÜFUNG**

Stellen Sie für die Lecksuche ca. 100 ml Seifenlösung her, indem Sie 1 Teil Spülmittel mit 3 Teilen Wasser mischen.

Vergewissern Sie sich, dass der Bedienknopf auf „OFF“ steht.

Schließen Sie die Gasflasche an und öffnen Sie den Regler.

Tragen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungsstellen auf. Wenn sich Blasen bilden, liegt ein Leck vor, das vor Ingebrauchnahme des Geräts behoben werden muss.

Nehmen Sie nach dem Beheben des Fehlers erneut eine Dichtigkeitsprüfung vor. Schließen Sie nach beendeter Prüfung die Gasflasche.

Wenn die festgestellte Leckage nicht behoben werden kann, tauschen Sie den Regler und den Schlauch aus.

Schließen Sie im Falle einer Undichtigkeit die Gasflasche.

## REGLER UND SCHLAUCH

Verwenden Sie nur für Flüssiggas zugelassene Regler und Schläuche mit den oben genannten Drücken (siehe technische Informationen). Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren nach Herstellungsdatum zu wechseln.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist mit Sicherheitsrisiken verbunden. Überprüfen Sie immer, ob Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Der verwendete Schlauch muss der für das Verwendungsland geltenden Norm entsprechen. Die Länge des Schlauchs darf maximal 1,5 Meter betragen. Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht gequetscht oder geknickt wird und außer am Anschluss mit keinen anderen Teilen des Pizzaoofens in Berührung kommt.

Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen.

Der Schlauch darf beim Anbringen an der Gasflasche nicht verdreht oder geknickt werden.

Flexible Metall- oder Gummirohre, die zum Verbinden des Geräts mit der Flüssiggasflasche verwendet werden, müssen innerhalb der vorgeschriebenen Zeitintervalle und gemäß den geltenden nationalen Vorschriften gewechselt werden.

Der Schlauch darf keinesfalls mit dem Pizzaofen in Berührung kommen.

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

Achten Sie darauf, dass Gewinde und/oder Klemme fest angezogen sind und die Verbindungen nicht undicht sind!

Wenn Sie einen Gasschlauch mit einer Schlauchklemme am Schlauchanschluss befestigen, empfiehlt es sich, den Schlauch in heißes Wasser zu legen und etwas Spülmittel auf die Innenseite des Schlauchs aufzutragen, um die Montage des Schlauchs am Schlauchanschluss zu erleichtern.

## AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Die Aufbewahrung des Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt und entfernt wird. Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Pizzaofen in der Originalverpackung an einem trockenen, staubfreien Ort gelagert werden.

## GASFLASCHE

Das Gerät kann mit Gasflaschen mit einem Gewicht zwischen 4,5 kg und 15 kg Butan und 3,9 kg bis 13 kg Propan verwendet werden. Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob gehandhabt werden! Bei Nichtgebrauch muss die Gasflasche vom Gerät getrennt werden. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf die Gasflasche, nachdem Sie sie vom Gerät getrennt haben.

Gasflaschen müssen aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern im Freien gelagert werden. Gasflaschen dürfen keinesfalls an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen von über 50 °C erreicht werden können.

Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen.



## REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT:** Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn der Pizzaofen abgekühlt ist und die Gaszuleitung von der Flasche geschlossen wurde.

Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens einmal im Monat zu reinigen und zu warten.

### REINIGUNG

Wenn Sie den Pizzaofen nach Gebrauch 15 Minuten weiterlaufen lassen, werden Speisereste weggebrannt.

#### AUSSENFLÄCHE

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder in Heißwasser aufgelöstes Backpulver. Nicht schleifendes Scheuerpulver kann bei hartnäckigen Verschmutzungen verwendet und anschließend mit Wasser abgespült werden.

#### KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Mit einem weichen Tuch und heißer Seifenwasserlösung waschen. Mit Wasser spülen. Verwenden Sie für Kunststoffteile keine Scheuermittel, Entfetter oder einen konzentrierten Grillreiniger.

#### PIZZASTEIN

Verwenden Sie eine milde Seifenwasserlösung. Nicht schleifendes Scheuerpulver kann bei hartnäckigen Verschmutzungen verwendet und anschließend mit Wasser abgespült werden.

## **DIE BESTEN PIZZAS WERDEN IN EINEM COZZE-PIZZAOFEN GEBACKEN**

Für beste Ergebnisse benötigen Sie einen guten Teig und einen sehr heißen Pizzaofen, am besten um die 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, bevor Sie Ihre Pizza backen.

Was zu tun ist:

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen und der Pizzastein richtig positioniert sind.

Schließen Sie eine Gasflasche an den Pizzaofen an und starten Sie den Ofen auf höchster Temperatur. Ihr Cozze-Pizzaofen verfügt insgesamt über drei Brenner, zwei an den Seiten und einen an der Rückseite des Ofens.

Überprüfen Sie, ob alle drei gezündet sind.

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

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

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

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

Lassen Sie den Pizzaofen etwa 20 Minuten lang aufheizen. Dann ist er bereit, die leckersten Pizzen zu backen.

Wenn Ihre Pizza zum Backen bereit ist, schieben Sie sie vorsichtig mit einem Pizzaschieber auf den Pizzastein im Ofen. Reduzieren Sie die Hitze auf mittlere Stufe, damit die Oberseite Ihrer Pizza nicht anbrennt.

Bis die Pizza knusprig 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 Lieben teilen.

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

Genießen Sie Ihren Pizzaofen und guten Appetit!

## **GARANTIE**

Die Garantie von Cozze umfasst Folgendes:

### **2 Jahre Garantie**

- Gasbrenner.
- Flamschutzmittel, schützen Brenner.
- Grillroste

Hinweis: Auf Kunststoffteile gibt es keine Garantie

### **Die oben genannte Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen:**

- Das Cozze-Produkt wird gemäß den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung verwendet.
- Es wurde gemäß den Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut.
- Es wird gewartet und häufig gereinigt.
- Es wird mit einer Abdeckung abgedeckt aufbewahrt, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- Cozze-Winteraufbewahrung: Alle Holzteile und Zubehörteile für Cozze-Produkte müssen im Winter drinnen gelagert werden.
- Das Cozze-Produkt muss an die richtige Gasart angeschlossen werden.
- Es muss auf einer ebenen, sicheren Oberfläche platziert werden.
- Nicht-originale Cozze-Teile dürfen nicht im Cozze-Produkt installiert werden.
- Das Cozze-Produkt darf nicht als dauerhafter Bestandteil in der Nähe des Meeres oder von Schwimmbädern oder Spas, die Chlor enthalten, gelagert werden.

### **Reinigung:**

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

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

# FOUR À PIZZA AU GAZ

## FR - MODE D'EMPLOI

### AVERTISSEMENT !

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ, UTILISER EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Lire attentivement ces instructions, et s'assurer que le four à pizza soit correctement installé, assemblé, entretenu et révisé conformément à ces instructions. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

En cas de questions concernant l'assemblage ou l'utilisation de ce four à pizza, consulter le revendeur.

Notes pour l'utilisateur :

UTILISER EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

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

NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT LA CUISSON.

CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

|                                                                                    |                       |                                    |                  |                                                |                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|------------------------|
| N° de modèle                                                                       | 90426 (CG-PZ03A-3-BK) |                                    |                  |                                                | PIN n°                 |
| Désignation de l'appareil                                                          | Four à pizza au gaz   |                                    |                  |                                                | 2531DO-0030            |
| Pays de destination                                                                | Catégories            | Type de gaz                        | Pressions (mbar) | Taille d'injecteur (mm) / marquage d'injecteur | Débit calorifique (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)         | Butane/Propane                     | 28-30/37         | 1,20                                           | 6,0 kW (437 g/H)       |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)            | Butane/Propane/Mélanges de gaz GPL | 30               | 1,20                                           |                        |

Fabriqué par : Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danemark

**IMPORTANT :**

Lire attentivement les instructions suivantes, et s'assurer que le four à pizza soit correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

En cas de questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, consulter le revendeur ou le distributeur de GPL.

L'appareil et la bouteille doivent être placés sur une surface plane et ne doivent pas être déplacés quand les brûleurs sont allumés.

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

Il est recommandé d'utiliser les gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

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

NOTE POUR LE CONSOMMATEUR : Conserver pour consultation ultérieure.



## UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES

Le four à pizza est sûr et facile à utiliser. Le gaz spécifié est le butane à une pression de 30 mbar. Veiller à utiliser le four à pizza uniquement à la pression pour laquelle il est conçu.

Une ventilation adéquate est essentielle pour la combustion et la performance du four à pizza. Ceci garantira la sécurité de l'utilisateur et des autres personnes à proximité de la zone où l'appareil est utilisé. Ne jamais utiliser l'appareil dans un espace fermé et couvert.

Nous recommandons de préchauffer la pierre à pizza avant la cuisson.

NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.

Éviter les changements de température extrêmes au niveau de la pierre. NE PAS placer d'aliments congelés sur une pierre chaude.

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

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

NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.

Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, la sécher avant utilisation. Cela peut être réalisé dans un four conventionnel.

Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans un espace dans lequel le four est utilisé.

Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir ou jouer à proximité du four.

Ne jamais laisser des vêtements ou autres objets inflammables sur/contre ou trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude quelconques avant qu'ils n'aient refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et causer de graves blessures.

Pour des raisons de sécurité personnelle, porter des équipements adaptés. Je jamais porter de vêtements ou manches amples lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pour cuisiner.

Ne pas faire chauffer des récipients de produits alimentaires fermés, puisque la pression accumulée peut conduire à la rupture du récipient. Lors de l'allumage du brûleur, il convient d'être particulièrement attentif à ce que l'on fait.

Ne pas utiliser le four pour des mets extrêmement gras ou d'autres produits qui peuvent prendre feu.

La température sous le four est élevée. Ne pas placer le four sur une table couverte d'une nappe inflammable, de plastique ou d'autres matières inflammables.

**AVERTISSEMENT :** Lors de l'utilisation du four, ne pas toucher ses parois extérieures, la tablette de cuisson en pierre ou leur environnement immédiat, puisqu'elles deviennent très chaudes et peuvent causer des brûlures.

Si la vitesse du vent est supérieure à 2 m/seconde, ne pas utiliser le four à pizza face au vent.

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

Ne pas modifier l'appareil.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans ou sur un bateau. Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans ou sur un véhicule de loisir.

Après l'utilisation, couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.

Toute modification de l'appareil peut s'avérer dangereuse et causer des blessures ou des dommages matériels.

Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la garantie couvrant cet appareil.

L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.

Ne pas installer le four à pizza sous un arbre ou un préau, etc., mais dans un endroit dégagé.

Positionner le four à pizza de sorte à garder 50 cm d'espace libre sur les côté et au dos du four.

Le four à pizza ne doit pas être utilisé à proximité de matières combustibles. (Produits à base de pétrole, diluants ou autres substances classées comme inflammables.)

L'utilisation du four à pizza dans des espaces fermés est dangereuse et INTERDITE.

La porte du four à pizza est une porte mobile pour four à pizza Cozze d'extérieur.

L'utilisation de cette porte pour four à pizza pendant la cuisson peut réduire le temps de cuisson de 20-30 %.

La porte pour four à pizza DOIT être retirée quand la température atteint 450 °C. Si la température baisse, il est possible de réinstaller la porte pour four à pizza entre deux cuissons de pizzas, mais la température du four ne doit jamais dépasser 450 °C.

La porte pour four à pizza doit être placée sur le four à pizza sur une surface plane pendant la cuisson. Ne pas placer la porte pour four à pizza sur le dessus du four à pizza pendant la cuisson.

## MISE EN PLACE ET REMPLACEMENT DE LA PILE

Pour mettre en place ou remplacer la pile du four à pizza Cozze, tourner le bouton d'allumage dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

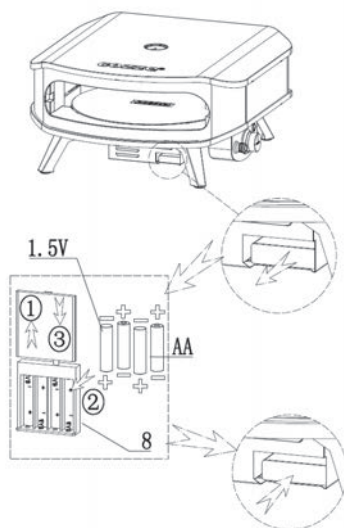
Insérer ou remplacer la pile AA 1,5 V, puis revisser le bouton d'allumage.

Veiller à la bonne polarité de la pile.

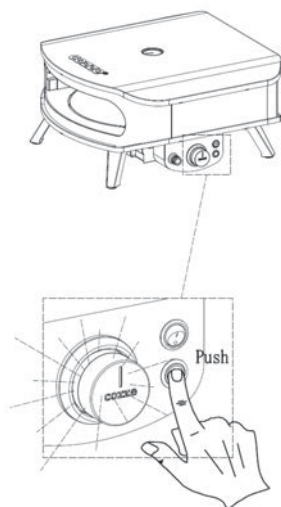


## VOYANT LED

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

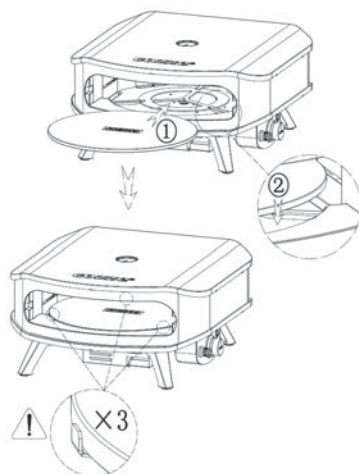


ÉTAPE 2 : après avoir installé les piles, vérifier que le bouton de commande sont en position d'arrêt, puis appuyer sur le démarreur pour allumer le voyant LED : celui-ci s'allume en blanc. Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire : le voyant LED devient rouge. Penser à appuyer une nouvelle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

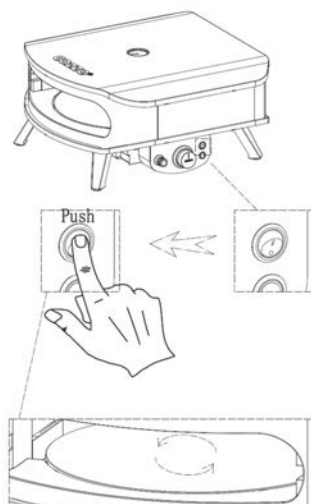


## MOTEUR DE ROTATION

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



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



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Suivre attentivement ces instructions pour éviter d'endommager gravement le four à pizza, de se blesser et de causer des dommages matériels.

1. Assembler le four à pizza en suivant attentivement les instructions d'assemblage.
2. Raccorder le tuyau de gaz au four à pizza. Fixer le détendeur sur le tuyau.
3. Fixer le détendeur sur le robinet de la bouteille en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
4. Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil, tourner tous les boutons de commande sur la position d'arrêt.
5. Utiliser le détendeur conformément aux instructions fournies avec celui-ci.

## ALLUMER LE FOUR À PIZZA

1. Raccorder la bouteille au four à pizza en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
2. Tourner le bouton de commande sur la position « OFF » (arrêt).
3. Ouvrir l'alimentation en gaz au moyen du commutateur de la bouteille ou du détendeur en suivant les instructions de raccordement et d'utilisation du détendeur. Au moyen d'eau savonneuse, s'assurer de l'absence de fuite au niveau du branchement entre la bouteille et le détendeur et de celui entre le tuyau et l'orifice d'entrée de tuyau du four à pizza. Toute fuite se manifestera par des bulles dans la zone concernée. Si une fuite est détectée, ne pas utiliser le four à pizza. Consulter le fournisseur de gaz ou le fournisseur du four à pizza pour obtenir des conseils.
4. Pour allumer le brûleur, appuyer sur le bouton de commande et le maintenir ainsi tout en le tournant dans le sens antihoraire sur la position « Puissance max. », puis appuyer sur le bouton d'allumage. Le brûleur s'allume. Vérifier que le brûleur est allumé. Si le brûleur n'est pas allumé, répéter l'opération.
5. Si le brûleur n'est pas allumé au bout de deux tentatives, fermer le robinet de gaz et attendre 5 minutes avant de retenter la séquence d'allumage.
6. Une fois le brûleur allumé, il est possible de régler sa puissance en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire sur n'importe quelle position entre les puissances maximale et minimale.
7. Après le préchauffage, il convient de baisser la température du four pendant la cuisson. Le four dégage beaucoup de chaleur et la température doit être ajustée à la température de cuisson correcte.
8. Pour éteindre le four à pizza, tourner le robinet de la bouteille ou le commutateur du détendeur sur la position d'arrêt en suivant les instructions fournies avec le détendeur. Une fois les brûleurs éteints, tourner tous les boutons de commande en position d'arrêt.

Avertissement : Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton de commande dans le sens horaire et fermer le robinet de la bouteille. Attendre cinq minutes avant de retenter la séquence d'allumage. Remplacer les piles AA.

Après utilisation, fermer l'alimentation en gaz en tournant le commutateur du détendeur sur la position d'arrêt ou en fermant le robinet de la bouteille.

En cas de retour de flamme pendant l'utilisation de l'appareil. Tourner le bouton de commande sur la position d'arrêt, fermer le robinet de la bouteille et placer le détendeur en position d'arrêt. Attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil. Si le problème persiste après rallumage, consulter le fournisseur de gaz, le magasin dans lequel le four à pizza a été acheté ou un technicien en gaz qualifié afin d'obtenir de l'aide ou de faire procéder à des réparations. Ne jamais tenter de résoudre le problème soi-même car cela pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Avant de ranger l'appareil, éliminer l'excès de graisse en utilisant un chiffon humide et une solution détergente douce pour procéder au nettoyage.

Ranger l'appareil dans un environnement propre et sec.

Ne pas ranger la bouteille de gaz en intérieur. La ranger dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.

## **RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL**

Brancher le tuyau avec le détendeur sur la bouteille de GPL. Utiliser uniquement un détendeur et tuyaux homologués CE et équipés d'un raccord ¼".

Effectuer un contrôle de fuite avec de l'eau savonneuse avant d'utiliser le four à pizza.

## **POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES**

Préparer 60 à 90 ml de solution de détection de fuite en mélangeant une mesure de liquide vaisselle avec 3 mesures d'eau.

S'assurer que le robinet de la bouteille est fermé.

Fixer le détendeur sur la bouteille et relier la vanne au brûleur. Vérifier que les branchements sont correctement faits, puis ouvrir l'alimentation en gaz.

Appliquer la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. L'apparition de bulles indique la présence d'une fuite, qui doit être réparée avant utilisation.

Effectuer un nouveau test après avoir corrigé le défaut. Après le test, couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille.

Si la fuite constatée ne peut pas être éliminée, il convient de remplacer le détendeur et le tuyau.

En cas de fuite de gaz, couper l'alimentation en gaz.

## DÉTENDEUR ET TUYAU

Utiliser uniquement des détendeurs et des tuyaux approuvés pour le GPL aux pressions ci-dessus (voir la fiche technique). L'espérance de vie du 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 tuyau inadapté est dangereuse ; veiller à toujours disposer du matériel correct avant d'utiliser l'appareil.

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

Veiller à ce que le tuyau ne soit pas obstrué, plié ou en contact avec toute autre partie du four à pizza que son orifice de raccordement.

Le tuyau doit être conforme à la norme EN 16436.

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

Le tuyau flexible en métal ou en caoutchouc utilisé pour raccorder l'appareil à la bouteille de GPL doit être remplacé selon la périodicité prescrite et la réglementation nationale en vigueur.

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

Le four à pizza peut être utilisé avec un tuyau de gaz équipé d'un raccord fileté 1/4" ou un tuyau de gaz doté d'un raccord rapide.

Veiller à ce que le raccord fileté et/ou rapide soit correctement serré et ne présente pas de fuite !

Lors du raccordement d'un tuyau de gaz au raccord de tuyau au moyen 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, ce qui permettra de raccorder plus facilement ce dernier au raccord.

## RANGEMENT DE L'APPAREIL

Il n'est autorisé de ranger l'appareil à l'intérieur que si la bouteille est débranchée et retirée. Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant un certain temps, il doit être rangé dans son emballage d'origine, dans un environnement sec et sans poussière.

## BOUTEILLE DE GAZ

L'appareil peut être utilisé avec une quelconque bouteille de butane entre 4,5 kg et 15 kg et de propane entre 3,9 kg et 13 kg. Ne pas laisser tomber la bouteille de gaz ou la manipuler brutalement ! Quand l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Après avoir débranché la bouteille de l'appareil, remettre en place son bouchon de protection.

Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être rangée dans des endroits où la température peut dépasser 50°C.

Ne pas ranger la bouteille près de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** Toutes les opérations de nettoyage et de maintenance doivent être réalisées quand le four à pizza est froid et avec l'alimentation coupée au niveau de la bouteille de gaz. Il est recommandé de nettoyer et d'entretenir l'appareil au moins une fois par mois.

### NETTOYAGE

Un nettoyage par pyrolyse du four à pizza après chaque utilisation (pendant env. 15 minutes) réduira au minimum les résidus alimentaires.

#### SURFACE EXTÉRIEURE

Utiliser un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Il est possible d'utiliser de la poudre à récurer non abrasive sur les taches tenaces. Rincer ensuite à l'eau.

#### SURFACES EN PLASTIQUE

Laver avec un chiffon doux et une solution d'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeurs concentrés pour barbecue sur les pièces en plastique.

#### PIERRE À PIZZA

Utiliser une solution d'eau savonneuse tiède. Il est possible d'utiliser de la poudre à récurer non abrasive sur les taches tenaces. Rincer ensuite à l'eau.

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

Pour de meilleurs résultats, vous avez besoin d'une bonne pâte et d'un four à pizza très chaud, de préférence à 400 °C environ. En résumé, le four à pizza doit être TRÈS chaud car c'est la température élevée qui rend la pizza croustillante et aérienne.

Allumer le four à pizza bien avant de cuire la pizza.

Instructions d'utilisation :

Assurez-vous que le four à pizza et la pierre à pizza sont correctement positionnés.

Brancher une bouteille de gaz au four à pizza et allumer le four à sa température maximale.

Le four à pizza Cozze est équipé d'un total de trois brûleurs, deux sur les côtés et un à l'arrière du four.

S'assurer qu'ils sont bien tous allumés.

Le thermomètre indique la température dans le four et sert uniquement de référence.

La pierre prendra toujours plus de temps à chauffer que le four lui-même et ne sera suffisamment chaude qu'après un temps de chauffe minimum de 20 minutes.

Il est possible d'utiliser un thermomètre infrarouge Cozze pour déterminer la température exacte de la pierre.

Il faut avoir conscience que le temps de chauffe peut être affecté par le vent et la température extérieure.

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

Quand la pizza est prête à être cuite, poussez-la doucement dans le four sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza. Baisser la température à la valeur minimale de sorte à ne pas brûler la surface de la pizza.

Cuire jusqu'à ce que la pizza soit croustillante et que le fromage ait fondu.

Sortir doucement la pizza du four et la placer sur une planche à découper.

Laisser refroidir un peu la pizza fumante avant de la couper et de la partager avec vos proches.

Régler la température du four à pizza à sa valeur maximale et la laisser ainsi pendant quelques minutes avant de cuire la pizza suivante.

Profitez de votre four à pizza et bon appétit !

## GARANTIE

La garantie Cozze porte sur les éléments suivants :

### **Garantie 2 ans**

- Brûleurs à gaz.
- Retardateurs de flamme protégeant les brûleurs.
- Grilles de barbecue

Remarque – aucune garantie n'est accordée sur les pièces en plastique

### **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 fréquemment nettoyé.
- Il est rangé sous une housse lorsque le four n'est pas utilisé.
- Entreposage hivernal des produits Cozze : Pendant l'hiver, tous les éléments en bois et les accessoires des produits Cozze doivent être entreposés à l'intérieur.
- Le produit Cozze doit être raccordé au type de gaz correct.
- Il doit être placé sur une surface plane et solide.
- Aucune pièce autre que les pièces d'origine Cozze ne doit être installée sur le produit Cozze.
- Le produit Cozze ne doit pas être entreposé en permanence près de la mer ou de piscines ou de spas contenant du chlore.

### **Nettoyage :**

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

- Le bloc brûleur de tous les fours Cozze est en acier inoxydable et peut être nettoyé avec du nettoyant pour fours 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 produit vaisselle. Veiller à éliminer l'excès d'eau et de détergent après nettoyage.
- Les grilles de barbecue doivent être nettoyées de la même manière avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou du nettoyant pour fours. (Ne pas utiliser de brosse métallique sur la grille)
- Les éléments en acier inoxydable peuvent être lubrifiés avec le spray multifonction Caramba® et un chiffon en coton.

# HORNO DE GAS PARA PIZZAS

## ES - MANUAL DE USUARIO

### ¡ADVERTENCIA! POR SU SEGURIDAD, UTILÍCELO SOLO AL AIRE LIBRE.

Lea estas instrucciones detenidamente y asegúrese de que su horno para pizzas esté correctamente instalado, montado, mantenido y revisado tal y como indican estas instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños personales y/o materiales graves.

Si tiene alguna duda sobre el montaje o el funcionamiento de este horno para pizza, consulte a su distribuidor.

Notas para el usuario:

ÚSELO SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO.

ADVERTENCIA: ALGUNAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES, MANTENGALA ALEJADOS A LOS NIÑOS PEQUEÑOS.

NO MUEVA EL DISPOSITIVO MIENTRAS ESTÉ EN MARCHA.

GUARDE EL MANUAL POR SI NECESITA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

## DATOS TÉCNICOS

|                                                                                    |                                                                                                            |                                           |                  |                                               |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-----------------------|
| Nº de modelo                                                                       | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                      |                                           |                  |                                               | Nº pin                |
| Nombre del aparato                                                                 | Horno de gas para pizzas  |                                           |                  |                                               | 2531DO-0030           |
| País de destino                                                                    | Categorías                                                                                                 | Tipo de gas                               | Presiones (mbar) | Tamaño del inyector (mm) / Marca del inyector | Entrada de calor (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                              | Butano/<br>propano                        | 28-30/37         | 1,20                                          | 6,0 kW (437 g/H)      |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                                 | Mezclas de gas butano/<br>propano/<br>GLP | 30               | 1,20                                          |                       |

Fabricante: Millarco International A/S  
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dinamarca

**IMPORTANTE:**

Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su horno para pizzas está correctamente instalado, montado y cuidado. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños personales y/o materiales graves.

Si tiene alguna duda sobre el montaje o el funcionamiento, consulte a su distribuidor o al proveedor de GLP.

El aparato y la bombona deben colocarse en una superficie plana y no deben moverse mientras el aparato esté encendido.

Cambie la bombona de gas lejos de cualquier fuente de ignición.

Recomendamos usar guantes de protección para manipular componentes especialmente calientes.

El usuario no debe manipular las piezas selladas por el fabricante o su agente.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Guarde el manual por si necesita consultarlo en el futuro.



## USO Y CARACTERÍSTICAS

El horno para pizzas es seguro y fácil de usar. Los gases indicados para su uso son: butano a 30 mbar. Asegúrese de usar su horno para pizzas solo con la presión correcta para la que está diseñado.

Una ventilación adecuada es vital para la combustión y el rendimiento del horno de pizza. Esto garantizará la seguridad del usuario y de otras personas que se encuentren en las proximidades de la zona donde se utiliza el aparato. No use nunca el aparato en un lugar cerrado y cubierto.

Recomendamos precalentar la piedra para pizza antes de hornear la pizza.

NO use la piedra sobre una llama descubierta..

Evite que la piedra quede sometida a cambios extremos de temperatura. NO coloque alimentos congelados sobre la 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 de haber sido utilizada.

NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente.

Después de limpiar la piedra con agua, séquela antes de usarla. Puede secarla de la manera normal.

No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el lugar en que se esté utilizando el horno.

No permita que los niños se sienten, se queden de pie o jueguen alrededor del horno en ningún momento.

No permita que prendas de ropa u otros materiales inflamables entren en contacto o se acerquen a ningún quemador o superficie caliente del aparato hasta que se haya enfriado: la tela podría prender fuego y causar graves daños personales.

Para su seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca se deben llevar prendas ni mangas holgadas mientras se utiliza el horno. Algunos tejidos sintéticos son muy inflamables y no deben usarse mientras se cocina.

No caliente los envases de alimentos sin abrir, ya que la presión acumulada puede hacerlos estallar. Al encender el quemador, preste siempre mucha atención a lo que está haciendo.

No utilice el horno para cocinar carnes muy grasas u otros productos que aviven las llamas.

La temperatura de debajo del horno es alta. No coloque el horno sobre una mesa con manteles inflamable, hule ni cualquier otro material inflamable.

ADVERTENCIA: Al usar el horno, no toque la carcasa exterior, la placa de cocción de piedra ni sus inmediaciones, ya que estas zonas se calientan mucho y tocarlos puede provocar quemaduras.

Si la velocidad del viento es superior a 2 m/s, no utilice el horno de pizza expuesto al viento.

El aparato está diseñado para ser utilizado únicamente en exteriores.

No modifique el aparato.

No mueva el aparato mientras lo esté utilizando.

Este aparato no está pensado para utilizarse en barcos. Este aparato no está destinado a ser instalado en vehículos de recreo.

Corte el suministro de gas en la bombona después de utilizarla.

Cualquier modificación al aparato puede ser peligrosa y causar lesiones o daños materiales.

Cualquier modificación no autorizada del aparato invalidará la garantía del mismo.

Mientras se esté utilizando, este aparato debe mantenerse alejado de cualquier material inflamable.

No debe haber objetos (como árboles o un techo voladizo) por encima del horno para pizzas.

El horno para pizzas debe colocarse de forma que haya 50 cm de espacio libre a cada lado y detrás del horno.

El horno para pizzas no debe usarse cerca de materiales inflamables. (Productos a base de petróleo, disolventes u otras sustancias clasificadas como inflamables).

Es peligroso y está PROHIBIDO utilizar el horno para pizzas en espacios cerrados.

Esta puerta para horno para pizzas es una puerta móvil para su horno para pizza Cozze al aire libre. El uso de esta puerta de horno para pizzas durante el calentamiento puede acortar la duración del calentamiento en un 20- 30%.

La puerta del horno para pizzas DEBE retirarse cuando la temperatura alcance los 450 °C. Si la temperatura baja, puede volver a colocar la puerta del horno para pizzas entre cocción y cocción, pero la temperatura del horno nunca debe superar los 450 °C.

Durante la cocción, la puerta para horno para pizzas debe colocarse sobre una superficie plana. No coloque la puerta para horno para pizzas encima del horno para pizzas durante la cocción.

## CÓMO COLOCAR Y CAMBIAR LA PILA

Para colocar o cambiar la pila de su horno para pizzas Cozze, gire el botón de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que lo pueda sacar.

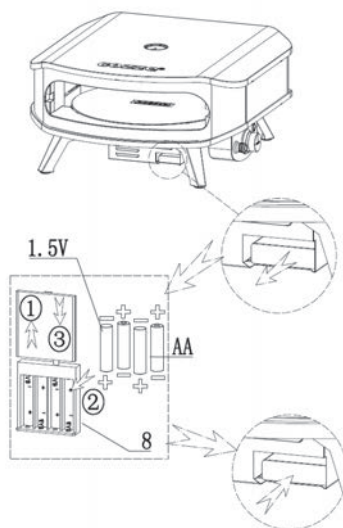
Introduzca o cambie la pila AA de 1,5 V y vuelva a enroscar el botón de encendido.

Asegúrese de que los polos estén colocados correctamente.

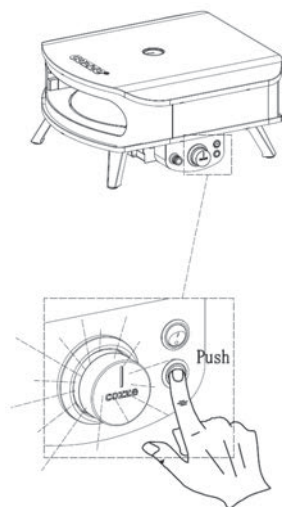


## LUZ LED

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

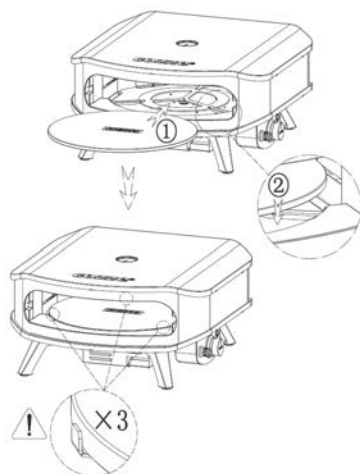


PASO 2: Una vez instaladas las pilas, asegúrese de que el botón de control estén en la posición «off», pulse el botón de encendido para activar la luz LED, que tendrá color blanco. Haga girar el mando de control en el sentido contrario a las agujas del reloj, la luz LED cambiará a color rojo. Recuerde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

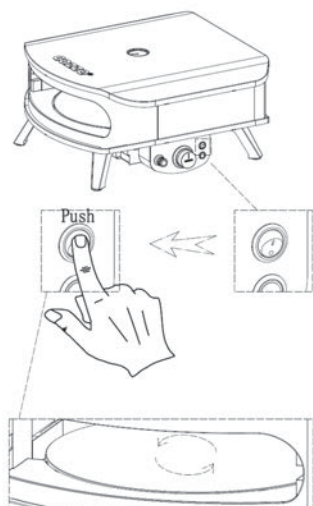


## MOTOR ROTATIVO

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



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



## INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su horno para pizzas y provocar(se) daños personales o materiales.

1. Monte el horno para pizzas siguiendo cuidadosamente las instrucciones de montaje.
2. Conecte el tubo de gas al horno para pizzas. Conecte el regulador al tubo.
3. Conecte el regulador a la válvula de la bombona siguiendo las instrucciones que llevara el regulador.
4. Ponga todos los botones de control en la posición OFF antes de abrir el suministro de gas al aparato.
5. Use el regulador siguiendo las instrucciones que venían con el mismo.

## CÓMO ENCENDER EL HORNO PARA PIZZAS

1. Conecte la bombona de gas al horno para pizzas siguiendo las instrucciones que llevara el regulador.
2. Ponga el botón de control en la posición OFF.
3. Abra el suministro de gas en la bombona o en el interruptor del regulador siguiendo las instrucciones de conexión y funcionamiento del regulador. Use agua con jabón para comprobar que no haya fugas en la conexión entre la bombona y el regulador, ni en la conexión de entrada del tubo del horno para pizzas. Cualquier fuga se mostrará como burbujas en la zona afectada. Si se encuentra una fuga, no utilice el horno para pizzas y consulte a su proveedor de gas o de hornos para pizza para que le asesore.
4. Para encender el quemador, apriete el botón de control y manténgalo apretado mientras lo hace girar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Full rate", y pulse el botón de encendido. Esto encenderá el quemador. Asegúrese de que esté encendido, y si no lo está, repita el proceso.
5. Si el quemador no se ha encendido después de dos intentos, cierre la llave del gas y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
6. Cuando el quemador se haya encendido, podrá controlar la intensidad apretando el botón de control y haciéndolo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta dejarlo en cualquier posición entre la máxima y la mínima intensidad.
7. Después de precalentar el horno, hay que bajar la temperatura durante la cocción. El horno emite mucho calor, por lo que hay que regular la temperatura de cocción para que sea correcta.
8. Para apagar el horno para pizzas, gire la manilla de la válvula de la bombona o el interruptor del regulador a la posición OFF siguiendo las instrucciones del regulador. Una vez que los quemadores se hayan apagado, ponga todos los botones de control en la posición OFF.

Advertencia: Si el quemador no se enciende, apague el botón de control (en el sentido de las agujas del reloj) y cierre también la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido, o cambie las pilas AA.

Después del uso, corte el suministro de gas apagando el interruptor del regulador o cerrando la válvula de la bombona.

Qué hacer si se producen llamaradas repentinas en el horno durante el uso. Ponga el botón de control, la válvula de la bombona y el interruptor del regulador en la posición OFF. Espere 5 minutos antes de volver a encender el aparato. Si el problema persiste después de volver a encender el horno, consulte a su distribuidor de gas, o a la tienda donde compró el horno para pizzas, o a un ingeniero de gas cualificado para que le ayude o lo repare. No intente nunca resolver el problema usted mismo, ya que podría provocar lesiones y/o daños materiales graves.

Antes de guardar el aparato, limpie el exceso de grasa con un paño húmedo utilizando una solución de detergente suave.

Guarde el aparato en un lugar seco.

No guarde la bombona de gas en interiores. Guárdela en un lugar fresco donde no le dé la luz directa del sol.

## **CÓMO CONECTAR LA BOMBONA AL APARATO**

Conecte el conjunto de tubo y regulador a la bombona de GLP. Use únicamente un regulador y un tubo aprobados por la CE con un conector de 1/4".

Haga una prueba de fugas con agua con jabón antes de usar el horno para pizzas.

## **CÓMO DETECTAR FUGAS**

Prepare algo menos de 100 ml de solución detectora de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua.

Asegúrese de que la válvula de control esté en OFF.

Conecte el regulador a la bombona y la válvula ON/OFF al quemador; asegúrese de que las conexiones son seguras y abra el gas.

Aplique la solución jabonosa al tubo y a todas las juntas. Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga, que debe repararse antes de usar el aparato.

Después de reparar la avería, repita la prueba. Corte el suministro de gas a la bombona después de utilizarla.

Si la fuga detectada no se puede reparar, cambie regulador y tubo.

En caso de fuga de gas, corte el suministro de gas.

## REGULADOR Y TUBO

Use solamente un regulador y un tubo aprobado para GLP para las presiones indicadas más arriba (Véase Datos técnicos). La vida útil estimada del regulador es de 10 años. Recomendamos cambiar el regulador en un plazo de 10 años a contar desde la fecha de fabricación.

Usar un regulador o tubo incorrectos no es seguro; asegúrese siempre de disponer de los elementos correctos antes de utilizar el aparato.

El tubo debe usarse siguiendo la norma correspondiente al país de uso. La longitud del tubo debe ser de 1,5 metros (como máximo). Si el tubo presenta daños o signos de desgaste, cámbielo.

Asegúrese de que el tubo no esté obstruido, doblado ni en contacto con ninguna parte del horno para pizzas que no sea su conexión.

El tubo debe cumplir la norma EN16436.

El tubo no debe estar retorcido ni doblado cuando se conecta a la bombona de gas.

El tubo flexible de metal o goma utilizado para conectar el aparato con la bombona de GLP debe cambiarse dentro de los intervalos prescritos y conforme a las normas nacionales vigentes.

El tubo no debe tocar ninguna parte del aparato.

El horno para pizzas puede utilizarse con un tubo de gas con rosca de  $\frac{1}{4}$ ", o con un tubo 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.

Si coloca un tubo de gas en la toma del tubo usando una abrazadera, se recomienda sumergir el tubo en agua caliente y aplicar un poco de líquido de limpieza en el interior del tubo, ya que facilitará el ajuste del tubo en la toma.

## ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Solo se puede guardar el aparato en un espacio interior si la bombona está desconectada y retirada del aparato. Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, guárdelo en su embalaje original en un entorno seco y sin polvo.

## BOMBONA DE GAS

El aparato puede utilizarse con cualquier bombona de gas cuyo peso esté entre 4,5 kg y 15 kg de butano y 3,9 kg a 13 kg de propano. ¡No deje caer la bombona de gas, ni la manipule bruscamente! Si no utiliza el aparato, la bombona debe estar desconectada. Vuelva a colocar el tapón protector en la bombona después de desconectarla del aparato.

Las bombonas deben almacenarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños. La bombona no debe almacenarse nunca en lugares donde la temperatura pueda superar los 50°C.

No guarde la bombona de llamas, pilotos ni otras fuentes de ignición.



## LIMPIEZA Y CUIDADO

**PRECAUCIÓN:** Cualquier limpieza y mantenimiento debe realizarse cuando el horno para pizzas se haya enfriado y con el suministro de gas de la bombona en OFF.

Recomendamos limpiar y hacer el mantenimiento del aparato al menos una vez al mes.

## LIMPIEZA

«Dejar quemar» el horno para pizzas después de cada uso (durante unos 15 minutos) reducirá en gran medida los residuos de comida.

### SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un detergente suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. Se puede utilizar un polvo limpiador no abrasivo en las manchas más difíciles, y luego aclarar con agua.

### SUPERFICIES DE PLÁSTICO

Lávalas con un paño suave y una solución de agua caliente con jabón, y a continuación aclare con agua. No use detergentes abrasivos, desengrasantes ni un limpiador concentrado para barbacoas en las piezas de plástico.

### PIEDRA PARA PIZZAS

Use una solución de agua jabonosa suave. Se puede utilizar un polvo limpiador no abrasivo en las manchas más difíciles, y luego aclarar con agua.

## **LAS MEJORES PIZZAS SE HACEN EN UN HORNO PARA PIZZAS COZZE**

Para obtener los mejores resultados, necesita una buena masa y un horno para pizzas muy caliente, preferiblemente a unos 400 °C. El horno debe estar MUY caliente, porque la alta temperatura es lo que hace que la pizza quede crujiente y aireada.

Encienda el horno para pizzas con tiempo suficiente antes de hornear la pizza.

Qué hacer:

Asegúrese de que el horno para pizzas y la piedra estén correctamente colocados. Conecte una bombona de gas al horno para pizzas, y enciéndalo a la temperatura más alta. Su horno para pizzas Cozze cuenta con un total de tres quemadores, dos en los laterales y uno en la parte trasera.

Asegúrese de que los tres estén encendidos.

El termómetro indica la temperatura del horno, y es solo orientativo.

La piedra siempre tardará más en calentarse que el horno en sí, y no estará lo suficientemente caliente hasta que se haya calentado durante un mínimo de 20 minutos.

Puede utilizar un termómetro infrarrojos 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 ambiente.

Deje que el horno para pizzas se caliente durante unos 20 minutos. Así estará listo para hacer las pizzas más deliciosas.

Cuando la pizza esté lista para meterla en el horno, introdúzcala suavemente en el horno sobre la piedra para pizzas utilizando una paleta. Baje el fuego a intensidad media para que no se queme la parte superior de la pizza.

Repita el proceso hasta que la pizza esté crujiente y el queso se haya derretido, y a continuación saque la pizza del horno con cuidado y colóquela en una tabla de cortar.

Deje enfriar un poco la pizza caliente antes de cortarla y compartirla con sus seres queridos.

Suba la temperatura del horno para pizzas al máximo y déjalo a esta temperatura unos minutos antes de hornear la siguiente pizza.

Disfrute de su horno para pizzas y ¡buen provecho!

## GARANTÍA

La garantía de Cozze incluye lo siguiente:

### Garantía de 2 años

- Quemadores de gas.
- Retardantes de llama, protección de los quemadores.
- Rejillas de la barbacoa.

Atención: no hay garantía sobre las piezas de plástico

### Esta garantía está sujeta a las condiciones siguientes:

- El producto Cozze se utiliza siguiendo las instrucciones del manual de usuario.
- El aparato se ha montado siguiendo las instrucciones.
- El aparato está bien mantenido y se limpia con frecuencia.
- El horno se guarda tapado con una funda cuando no se utiliza.
- Cómo guardar el producto Cozze durante el invierno: Todas las piezas y accesorios de madera de los productos Cozze deben guardarse en interior durante el invierno.
- El producto Cozze debe conectarse al tipo adecuado de gas.
- El aparato debe estar colocado en una superficie plana y segura.
- No deben instalarse piezas no originales Cozze en el producto Cozze.
- El producto Cozze no debe almacenarse permanentemente cerca del mar ni de piscinas o spas que contengan cloro.

### Limpieza:

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

- En todos los hornos Cozze, la unidad del quemador es de acero inoxidable y puede limpiarse usando un detergente para hornos si es necesario.
- Después del uso debe limpiarse detenidamente el interior y el exterior del producto Cozze.
- El interior del horno y la piedra para pizzas deben limpiarse después del uso con una esponja, agua caliente y detergente de lavar platos. Asegúrese de retirar cualquier exceso de agua y detergente después de la limpieza.
- Las rejillas de la barbacoa deben limpiarse del mismo modo, con agua caliente, detergente de lavar platos o limpiador de horno. (No use un cepillo de acero en la rejilla)
- Las piezas de acero inoxidable pueden lubricarse usando multispray Caramba® y un trapo de algodón.

## FORNETTO PER PIZZA A GAS

### IT - MANUALE D'USO

#### AVVERTENZA! UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO PER LA VOSTRA SICUREZZA.

Leggere attentamente queste istruzioni e assicurarsi che il fornello per pizza sia correttamente installato, montato e sottoposto a manutenzione e assistenza, come indicato nelle presenti istruzioni. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni fisiche e/o danni alle cose.

Per eventuali domande relative al montaggio o all'utilizzo di questo fornello per pizza, rivolgersi al proprio rivenditore.

Nota per l'utente:

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

AVVERTENZA: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE MOLTO ELEVATE; TENERE LONTANI I BAMBINI.

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE LA COTTURA.

CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

### INFORMAZIONI TECNICHE

|                                                                                    |                                                                                                            |                                     |                  |                                                |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|---------------------------|
| N. modello                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                      |                                     |                  |                                                | Cod. pin                  |
| Nome apparecchio                                                                   | Fornello per pizza a gas  |                                     |                  |                                                | 2531DO-0030               |
| Paese di destinazione                                                              | Categorie                                                                                                  | Tipo di gas                         | Pressione (mbar) | Dimensioni iniettore (mm)/ Marcatura iniettore | Immissione di calore (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                              | Butano/ Propano                     | 28-30/37         | 1,20                                           | 6,0 kW (437 g/H)          |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                                 | Miscela di gas butano/ propano/ GPL | 30               | 1,20                                           |                           |

Prodotto da: Millarco International A/S

Røkhøj 26, 8520 Lystrup - Danimarca

**IMPORTANTE:**

Leggere attentamente queste istruzioni e assicurarsi che il fornello per pizza sia correttamente installato, montato e sottoposto a manutenzione. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare gravi lesioni fisiche e/o danni alle cose.

Per eventuali domande relative al montaggio o all'utilizzo, rivolgersi al proprio rivenditore o azienda del GPL.

L'apparecchio e la bombola devono essere posti su una superficie in piano e non devono essere utilizzati quando sono accesi.

Sostituire la bombola del gas lontano da qualsiasi fonte di accensione.

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

L'utente non deve manipolare le parti sigillate dal costruttore o da un suo rappresentante.

NOTA PER IL CONSUMATORE: Conservare per future consultazioni.



## USO E CARATTERISTICHE

Il fornello per pizza è sicuro e facile da usare. Il gas specificato per l'uso è il butano a 30 mbar. Assicurarsi di utilizzare il fornello per pizza solo alla pressione corretta per la quale l'apparecchio è progettato.

Una ventilazione adeguata è fondamentale per la combustione e per l'efficienza del fornello per pizza. In questo modo si garantisce la sicurezza dell'utente e delle altre persone in prossimità dell'area in cui si utilizza l'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti chiusi e coperti.

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

NON utilizzare la pietra refrattaria su una fiamma libera.

Evitare variazioni estreme di temperatura sulla pietra refrattaria. NON mettere cibi congelati su una pietra refrattaria calda.

La pietra refrattaria è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.

La pietra refrattaria raggiunge temperature molto elevate durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.

Se la pietra refrattaria è calda, NON raffreddarla con l'acqua.

Dopo aver pulito la pietra refrattaria con acqua, asciugarla prima dell'uso. È possibile farlo normalmente.

Non lasciare i bambini da soli o non sorvegliati nell'area in cui si sta utilizzando il fornello.

Non permettere mai ai bambini di sedersi o salire sul fornello oppure di giocare intorno ad esso.

Non avvicinare mai gli indumenti o altri oggetti infiammabili a bruciatori o superfici calde prima che si raffreddino ed evitare che entrino in contatto con essi. Il tessuto potrebbe incendiarsi e causare gravi lesioni personali.

Indossare indumenti adeguati per sicurezza personale. Non indossare mai indumenti larghi o maniche larghe durante l'uso del fornello. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati mentre si cucina.

Non riscaldare contenitori di alimenti non aperti in quanto l'aumento della pressione potrebbe causare l'esplosione dei contenitori. Fare sempre molta attenzione quando si accende il bruciatore.

Non utilizzare il fornello per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che alimentano la fiamma.

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

**AVVERTENZA:** Quando si utilizza il fornello, non toccare l'involucro esterno, il piano del forno in pietra o l'area immediatamente circostante, in quanto queste aree raggiungono temperature estremamente elevate e possono causare ustioni.

Se il vento soffia a più di 2 m/s, non usare il fornello per pizza rivolto verso la direzione di provenienza del vento.

L'apparecchio è pensato esclusivamente per l'uso all'aperto.

Non modificare l'apparecchio.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Questo apparecchio non è destinato ad essere installato su una barca. Questo apparecchio non è destinato ad essere installato su un camper o al suo interno.

Chiudere l'alimentazione del gas la bombola del gas dopo l'uso.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio potrebbe essere pericolosa e causare lesioni o danni alle cose.

Qualsiasi modifica non autorizzata dell'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia sull'apparecchio.

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

Al di sopra del fornello per pizza non deve trovarsi nessun oggetto, come alberi o tettoie.

Il fornello per pizza deve essere posizionato in modo da lasciare 50 cm di spazio libero sui lati e dietro il fornello.

Il fornello per pizza non deve essere utilizzato vicino a materiali combustibili (prodotti a base di petrolio, diluenti o altre sostanze classificate come infiammabili).

È pericoloso e VIETATO utilizzare il fornello per pizza in ambienti chiusi.

Lo sportello per fornello per pizza è uno sportello mobile per il fornello per pizza Cozze per esterno. L'uso di questo sportello per fornello per pizza durante il riscaldamento può abbreviare il tempo di riscaldamento del 20-30%.

Lo sportello per fornello per pizza deve essere rimosso quando la temperatura raggiunge i 450 °C. Se la temperatura scende, è possibile rimettere lo sportello per fornello per pizza tra le cotture delle varie pizze, ma la temperatura del fornello non deve mai superare i 450 °C.

Lo sportello per fornello per pizza deve essere posto sul fornello per pizza con una superficie in piano mentre si cucina. Non mettere lo sportello per fornello per pizza sopra il fornello per pizza durante la cottura.

## INSERIMENTO E SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

Per inserire o sostituire la batteria del fornello per pizza Cozze, girare il pulsante di accensione in senso antiorario fino a rimuoverlo.

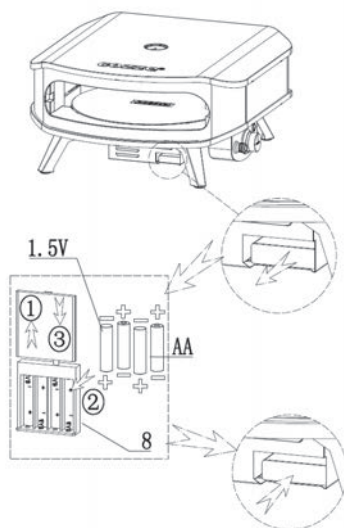
Inserire o sostituire la batteria AA da 1,5 V e riavvitare il pulsante di accensione al suo posto.

Assicurarsi che i morsetti della batteria siano posizionati nel verso giusto.

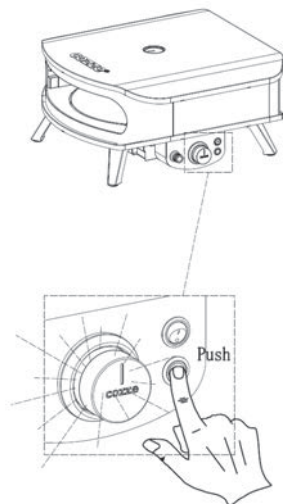


## LUCE A LED

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

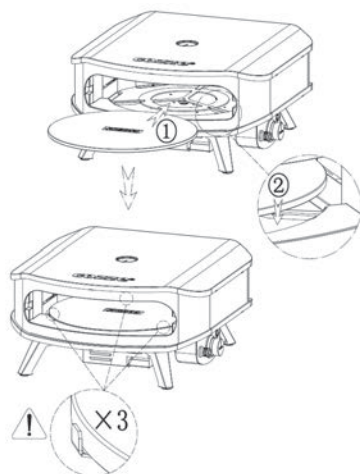


PASSAGGIO 2: dopo aver inserito le batterie, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione «OFF» e premere il pulsante di accensione per accendere la luce a LED. La luce a LED è di colore bianco. Ruotare la manopola di comando in senso antiorario: la luce a LED cambia colore e diventa rossa.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

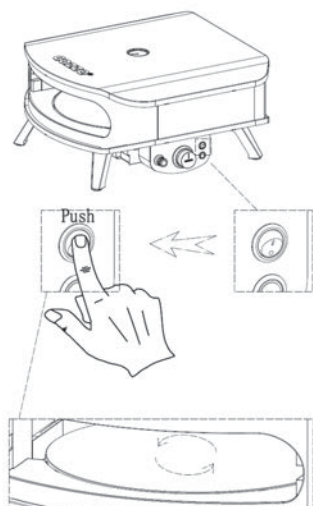


## MOTORE DI ROTAZIONE

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



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



## ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente le presenti istruzioni per evitare di danneggiare gravemente il fornello per pizza e causare lesioni a se stessi e danneggiare le cose.

1. Montare il fornello per pizza seguendo attentamente le istruzioni di montaggio.
2. Collegare il tubo flessibile del gas al fornello per pizza. Collegare il regolatore al tubo flessibile.
3. Collegare il regolatore alla valvola della bombola seguendo le istruzioni fornite con il regolatore.
4. Portare tutte le manopole su «OFF» prima di aprire l'alimentazione del gas dell'apparecchio.
5. Utilizzare il regolatore secondo le istruzioni fornite con il regolatore.

## ACCENSIONE DEL FORNELLO PER PIZZA

1. Collegare la bombola del gas al fornello per pizza seguendo le istruzioni fornite con il regolatore.
2. Portare la manopola su «OFF».
3. Portare su «ON» l'interruttore di alimentazione del gas sulla bombola o sul regolatore secondo le istruzioni di collegamento e utilizzo del regolatore. Usare acqua e sapone per cercare eventuali perdite nel collegamento tra la bombola e il regolatore e nel tubo flessibile collegato all'ingresso del tubo flessibile del fornello per pizza. Le eventuali perdite si riconoscono dalla formazione di bolle nell'area della perdita. Se si trova una perdita, non usare il fornello per pizza. Chiedere consiglio al proprio fornitore del gas o del fornello per pizza.
4. Per accendere il bruciatore, premere e tenere premuta la manopola girandola contemporaneamente in senso antiorario su «Full rate» e premere il pulsante di accensione. In questo modo si accende il bruciatore. Controllare che il bruciatore sia acceso. Se il bruciatore non si è acceso, ripetere la procedura.
5. Se bruciatore non si è acceso dopo due tentativi, portare il rubinetto del gas su «OFF» e attendere 5 minuti prima di riprovare la sequenza di accensione.
6. Dopo che il bruciatore si è acceso, è possibile regolare l'intensità del bruciatore premendo e girando la manopola in senso antiorario in una posizione a piacere fra la posizione di massimo e di minimo.
7. Dopo aver riscaldato il fornello per l'uso, abbassare la temperatura durante la cottura. Il fornello emette una grande quantità di calore e la temperatura deve essere quindi regolata alla corretta temperatura di cottura.
8. Per spegnere il fornello per pizza, portare il rubinetto della valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione «OFF» seguendo le istruzioni del regolatore. Dopo aver spento i bruciatori, portare tutte le manopole su «OFF».

**Avvertenza:** Se il bruciatore non riesce ad accendersi, chiudere la manopola (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di riprovare la sequenza di accensione o sostituire le batterie AA.

Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas girando su «OFF» l'interruttore del regolatore o tirando su «OFF» la valvola della bombola.

In caso di ritorno di fiamma ad apparecchio acceso, portare la manopola su «OFF», chiudere la valvola della bombola e spegnere l'interruttore del regolatore. Attendere 5 minuti prima di riprovare ad accendere l'apparecchio. Se il problema persiste dopo la riaccensione, rivolgersi al proprio rivenditore del gas, al negozio in cui è stato acquistato il fornello per pizza o ad un tecnico del gas qualificato per l'assistenza o la riparazione. Non tentare mai di risolvere il problema da soli, in quanto si possono causare gravi lesioni e/o danni alle cose.

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

Conservare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

Non conservare la bombola del gas al chiuso, ma in un ambiente ben ventilato e protetto dalla luce diretta del sole.

## **COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS ALL'APPARECCHIO**

Collegare l'insieme di tubo flessibile e regolatore alla bombola del GPL. Utilizzare solo un regolatore omologato CE e un tubo flessibile con attacco da 1/4".

Eseguire un test alla ricerca di perdite usando acqua e sapone prima di utilizzare il fornello per pizza.

## **CONTROLLO DELLE PERDITE**

Preparare 60-90 ml di soluzione per il rilevamento delle perdite mescolando 2 parti di detersivo per piatti con 3 parti d'acqua.

Assicurarsi che la valvola di comando sia su «OFF».

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano saldi e, quindi, aprire il gas.

Applicare la soluzione di acqua e sapone sul tubo flessibile su tutti i raccordi. Se compaiono delle bolle, è presente una perdita che deve essere riparata prima dell'uso.

Ripetere la prova dopo aver riparato il guasto. Chiudere il gas dalla bombola dopo la prova.

Se non è possibile risolvere la perdita rilevata, cambiare il regolatore e il tubo flessibile.

In caso di perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas.

## REGOLATORE E TUBO FLESSIBILE

Utilizzare solo regolatori e tubi flessibili omologati per il GPL alle pressioni sopra indicate (vedere Informazioni tecniche). La durata prevista del regolatore è di 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 10 anni dalla data di produzione.

L'utilizzo di un regolatore o di un tubo flessibile errati non è sicuro; controllare sempre di disporre degli articoli giusti prima di utilizzare l'apparecchio.

Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme alla norma vigente nel Paese di utilizzo. La lunghezza del tubo flessibile deve essere 1,5 metri (massimo). Sostituire il tubo flessibile se usurato o danneggiato.

Controllare che il tubo flessibile non sia intasato, piegato o a contatto con parti del fornello per pizza diverse dall'apposito collegamento.

Il tubo flessibile deve essere conforme alla norma EN 16436.

Non attorcigliare o piegare il tubo flessibile quando è collegato alla bombola del gas.

Il tubo flessibile in metallo o in gomma utilizzato per collegare l'apparecchio alla bombola del GPL deve essere sostituito entro gli intervalli prescritti e secondo la normativa nazionale vigente.

Nessuna parte del tubo flessibile deve essere a contatto con alcuna parte dell'apparecchio.

Il fornello per pizza può essere utilizzato con un tubo flessibile del gas con filetto da 1/4" oppure con un tubo flessibile del gas con nipplo e fascetta.

Assicurarsi che il filetto e/o la fascetta siano serrati saldamente e che i collegamenti non perdano.

Per montare un tubo flessibile del gas sull'apposito collegamento usando una fascetta per tubo flessibile, si consiglia di mettere il tubo flessibile in acqua calda e di applicare una piccola quantità di detersivo liquido all'interno del tubo flessibile per montare più facilmente il tubo sul collegamento.

## CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

È consentito conservare l'apparecchio al chiuso solo dopo aver scollegato e tolto la bombola dell'apparecchio. Se l'apparecchio rimane inutilizzato a lungo, conservarlo nel suo imballaggio originale in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

## BOMBOLA DEL GAS

L'apparecchio può essere utilizzato con qualsiasi bombola del gas di peso compreso fra 4,5 kg e 15 kg per butano e fra 3,9 kg e 13 kg per propano. Non far cadere la bombola del gas e maneggiarla con cura. Scollegare la bombola quando non si utilizza l'apparecchio. Rimettere il cappuccio protettivo sulla bombola dopo aver scollegato la bombola dell'apparecchio.

Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non conservare mai la bombola in luoghi che possono raggiungere temperature superiori a 50°C.

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



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** Tutti i lavori di pulizia e manutenzione devono essere eseguiti quando il fornello per pizza è freddo e dopo aver chiuso l'alimentazione del gas dalla bombola del gas.

Si consiglia di eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio almeno una volta al mese.

## PULIZIA

Bruciare i residui nel fornello per pizza dopo ogni utilizzo (per circa 15 minuti) per ridurre il più possibile i residui di cibo in eccesso.

### SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare una soluzione di acqua calda con detergente delicato o bicarbonato di sodio. È possibile utilizzare una polvere non abrasiva per pulire macchie ostinate; quindi, risciacquare con acqua.

### SUPERFICI IN PLASTICA

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

### PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA

Utilizzare una soluzione di acqua e sapone delicato. È possibile utilizzare una polvere non abrasiva per pulire macchie ostinate; quindi, risciacquare con acqua.

## LE PIZZE MIGLIORI CUOCIONO IN UN FORNETTO PER PIZZA COZZE

Per ottenere i migliori risultati serve un buon impasto e un fornello per pizza molto caldo, preferibilmente a circa 400 °C. In breve, il fornello per pizza deve essere MOLTO caldo, perché è questa temperatura elevata a rendere la pizza croccante e ben alveolata.

Accendere il fornello per pizza molto prima di cuocerla.

Procedura:

Assicurarsi che il fornello per pizza e la pietra refrattaria per pizza siano posizionati correttamente. Collegare una bombola del gas al fornello per pizza e accendere il fornello alla massima temperatura. Il fornello per pizza Cozze è dotato di tre bruciatori in tutto: due sui lati e uno sul retro del fornello.

Controllare che tutti e tre siano accesi.

Il termometro indica la temperatura nel fornello e funge solo da riferimento.

La pietra refrattaria richiede sempre più tempo a scaldarsi rispetto al fornello e servono sempre almeno 20 minuti perché si riscaldi a sufficienza.

È possibile utilizzare un termometro a infrarossi Cozze per determinare l'esatta temperatura della pietra refrattaria.

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

Far riscaldare il fornello per pizza per circa 20 minuti, dopodiché sarà pronto per cuocere delle pizze deliziose.

Quando la pizza è pronta per essere cotta, spingerla delicatamente nel fornello sulla pietra refrattaria per pizza usando una pala da pizza. Ridurre il calore a livello medio per evitare di bruciare la parte superiore della pizza.

Attendere che la pizza sia croccante e il formaggio si sia fuso.

Estrarre delicatamente la pizza dal fornello e metterla su un tagliere.

Lasciar raffreddare leggermente la pizza fumante prima di tagliarla e condividerla con i commensali.

Alzare al massimo la temperatura del fornello per pizza e attendere alcuni minuti prima di cuocere la pizza successiva.

Godetevi il vostro fornello per pizza e buon appetito!

## GARANZIA

La garanzia Cozze comprende quanto segue:

### **2 anni di garanzia**

- Bruciatori a gas.
- Ritardanti di fiamma, protezione bruciatori.
- Griglie del barbecue.

N.B. - Le parti in plastica non sono coperte da garanzia

### **La garanzia sopra indicata è soggetta alle seguenti condizioni:**

- Il prodotto Cozze è utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso.
- È montato correttamente nel rispetto delle istruzioni.
- È sottoposto a manutenzione e pulito di frequente.
- È conservato coperto da una copertura quando il fornello non è utilizzato.
- Rimessaggio invernale Cozze: Tutte le parti e gli accessori in legno per i prodotti Cozze devono essere riposti al chiuso durante l'inverno.
- Il prodotto Cozze deve essere collegato al giusto tipo di gas.
- Deve essere posto su una superficie in piano e ferma.
- Sul prodotto Cozze non devono essere installate parti non originali Cozze.
- Il prodotto Cozze non deve essere conservato come installazione permanente vicino al mare o in prossimità di piscine o SPA che contengono cloro.

### **Pulizia:**

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

- Il gruppo bruciatore di tutti i fornelli Cozze è in acciaio inossidabile e può essere pulito con del detergente per forni, se necessario.
- L'interno e l'esterno del prodotto Cozze devono essere puliti accuratamente dopo l'uso.
- L'interno del fornello e la pietra refrattaria devono essere puliti dopo l'uso con una spugna usando acqua calda e detersivo. Assicurarsi di rimuovere l'acqua e i detersivi in eccesso dopo la pulizia.
- Le griglie del barbecue devono essere pulite allo stesso modo con acqua calda e detersivo liquido o con un detergente per forni. (non utilizzare spazzole d'acciaio sulla griglia)
- Le parti in acciaio inossidabile possono essere lubrificate con dello spray multiuso Caramba® e un panno di cotone.

## PIZZAOVN TIL GAS

### DK - BRUGERVEJLEDNING

#### ADVARSEL! KUN TIL UDENDØRS BRUG AF HENSYN TIL DIN SIKKERHED.

Læs denne brugervejledning grundigt, og sørg for at samle, installere og vedligeholde pizzaovnen korrekt i henhold til brugervejledningen. Hvis du ikke følger brugervejledningen, kan det medføre alvorlig tings- eller personskaade.

Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller brug af pizzaovnen, kan du rådføre dig med forhandleren, producenten eller importøren.

Bemærkninger til brugeren:

MÅ KUN BRUGES UDENDØRS.

LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN FØR IBRUGTAGNING.

ADVARSEL DELENE KAN BLIVE MEGET VARME! HOLD SMÅ BØRN PÅ SIKKER AFSTAND.

MÅ IKKE FLYTTES UNDER BRUG!

GEM BRUGERVEJLEDNINGEN TIL SENERE.

### TEKNISKE OPLYSNINGER

|                                                                                    |                       |                                 |             |                                 |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------------|
| Modelnummer:                                                                       | 90426 (CG-PZ03A-3-BK) |                                 |             |                                 | Pin-nr.           |
| Apparatnavn                                                                        | Pizzaovn til gas      |                                 |             |                                 | 2531DO-0030       |
| Modtagerland                                                                       | Kategorier            | Gastype                         | Tryk (mbar) | Dysetørrelse (mm)/dyse-mærkning | Varmeindgang (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)         | Butan/Propan                    | 28-30/37    | 1,20                            | 6,0 kW (437 g/H)  |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)            | Butan/Propan/LPG-gas-blandinger | 30          | 1,20                            |                   |

Fremstillet af: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danmark

**VIGTIGT:**

Læs brugervejledningen grundigt, og sørg for at samle, installere og vedligeholde din pizzaovn korrekt. Hvis du ikke følger brugervejledningen, kan det medføre alvorlig tings- eller personskaade.

Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller brug af apparatet, kan du rådføre dig med forhandleren eller gasleverandøren.

Apparatet og gasflasken skal anbringes på en plan flade.

Udskiftning af gasflasken skal ske på steder, hvor der ikke forefindes antændelseskilder.

Det anbefales at bruge grillhandsker, når du håndterer varme genstande.

Dele, som er forsegledede fra fabrikken, må ikke modificeres af brugeren.

BEMÆRKNINGER TIL FORBRUGEREN: Gem brugervejledningen til senere.



## BRUG OG BESKRIVELSE

Pizzaovnen er sikker og nem at bruge. Den kan tilsluttes butan ved 30 mbar. Sørg for at tilslutte din pizzaovn med det korrekte tryk.

Tilstrækkelig udluftning er nødvendig for korrekt forbrænding og pizzaovnens effektivitet. Det giver også sikkerhed for brugeren og andre personer, som er i området, hvor apparatet bruges. Brug aldrig apparatet i lukkede overdækkede rum.

Det anbefales at forvarme pizzastenen, før du bager pizzaer.

Brug IKKE pizzastenen direkte over åben ild.

Undgå at udsætte pizzastenen for hurtige temperaturændringer. Anbring ALDRIG frosne fødevarer på pizzastenen, når den er varm.

Pizzastenen er skrøbelig og kan gå i stykker, hvis den tabes eller udsættes for slag eller stød.

Pizzastenen bliver meget varm under brug og forbliver varm i lang tid bagefter.

Afkøl ALDRIG pizzastenen med vand, når den er varm.

Hvis du har vasket pizzastenen, skal den tørre helt, inden du bruger den igen. Dette kan gøres i en almindelig ovn.

Børn må ikke efterlades uden opsyn sammen med pizzaovnen, når den er i brug.

Lad aldrig børn sidde eller stå på pizzaovnen eller lege omkring den.

Pas på, at beklædning og andre brændbare emner ikke kommer i kontakt med eller for tæt på pizzaovnens varme dele. Stoffet kan antændes, og det kan medføre alvorlig personskade.

Af hensyn til din sikkerhed bør du bære egnet påklædning. Bær ikke løsthængende tøj, når du bruger pizzaovnen. Visse tekstiler er meget brændbare og bør ikke bæres under madlavningen.

Opvarm ikke uåbnede beholdere med fødevarer, da trykket kan få beholderne til at eksplodere. Vær altid særligt forsigtig, når du tænder brænderen.

Tilbered ikke meget fedtholdige fødevarer i pizzaovnen, da det kan medføre risiko for brand.

Under pizzaovnen bliver temperaturen også meget høj. Anbring ikke pizzaovnen på borde af plast eller andre brændbare materialer, og anbring ikke pizzaovnen på en dug eller lignende.

**ADVARSEL:** Under brug må du aldrig røre ved pizzaovnens kabinet, pizzastenen eller området lige omkring pizzaovnen, da disse kan blive særdeles varme og medføre brandsår ved berøring.

Hvis det blæser med mere end 2 m/s, må pizzaovnens åbning ikke vende mod vindretningen.

Apparatet er udelukkende beregnet til udendørs brug.

Apparatet må ikke modificeres.

Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.

Pizzaovnen er ikke beregnet til brug ombord på en båd. Pizzaovnen er ikke beregnet til brug i en autocamper eller campingvogn.

Luk for gasflasken, når du er færdig med at bruge pizzaovnen.

Det kan være farligt at modificere apparatet, og det kan medføre person- eller tingsskade.

Uautoriserede ændringer af apparatet medfører endvidere, at garantien bortfalder.

Apparatet skal være på sikker afstand af brændbare emner under brug.

Der må ikke være noget som f.eks. træer eller udhæng over pizzaovnen.

Pizzaovnen skal anbringes, så der er et frirum på 50 cm omkring og bag ved den.

Pizzaovnen må ikke bruges i nærheden af brændbare materialer. (Petroleumbaserede produkter, fortynder eller andre stoffer, der klassificeres som brandfarlige).

Det er farligt og FORBUDT at bruge pizzaovnen i lukkede rum.

Frontlågen er en flytbar låge til din cozze pizzaovn til udendørs brug. Ved at bruge frontlågen kan forvarmningstiden reduceres med 20-30%.

Frontlågen SKAL fjernes, når temperaturen når op på 450 °C. Hvis temperaturen falder, kan du sætte frontlågen på igen mellem pizzabagningerne, men ovntemperaturen må aldrig overstige 450 °C.

Frontlågen skal stå vandret på pizzaovnen, når den bruges. Læg ikke frontlågen oven på pizzaovnen, når den er varm.

## ISÆTTE OG UDSKIFTE BATTERIET

Drej tændingsknappen mod uret, tag den kan tages af, og du kan isætte eller udskifte batteriet.

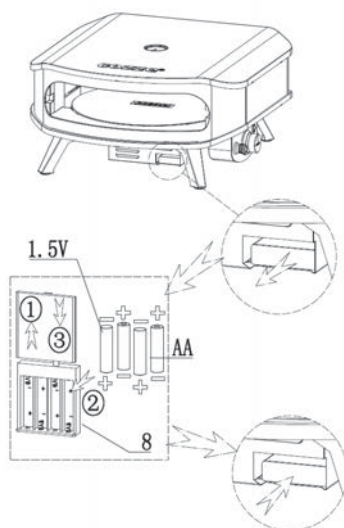
Isæt et 1,5 V AA-batteri, og skru tændingsknappen på igen.

Kontroller, at batteriet vender korrekt.

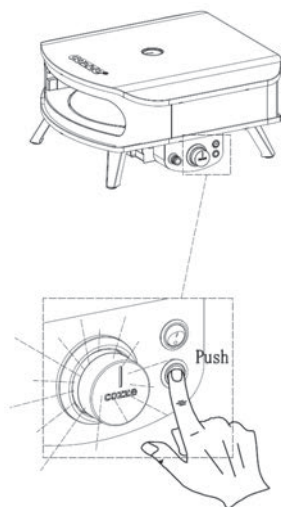


## LED-LYS

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

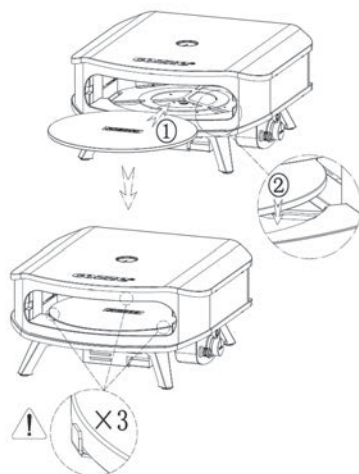


TRIN 2: Kontroller, at knappen er i positionen OFF. Tryk på knappen til LED-lyset for at tænde for det. LED-lyset lyser hvidt. Drej knappen mod uret, og LED-lyset skifter til rødt. Husk at trykke på knappen til LED-lyset igen efter brug for at slukke for det.

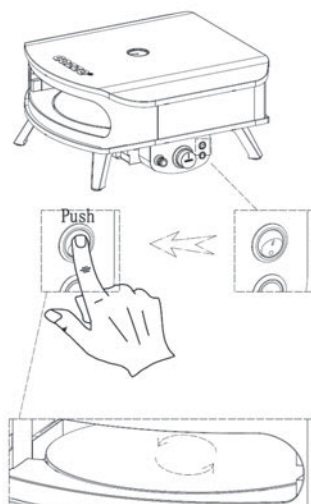


## MOTOR TIL ROTERENDE PIZZASTEN

TRIN 1: Anbring pizzastenen på den roterende holder.



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



## BRUG

Følg disse anvisninger nøje for at undgå at beskadige pizzaovnen eller forårsage person- eller tingsskade.

1. Saml pizzaovnen ved at følge samlevejledningen nøje.
2. Sæt gasslangen på pizzaovnen. Sæt regulatoren på gasslangen.
3. Sæt regulatoren på gasflasken. Følg anvisningerne, som fulgte med regulatoren.
4. Drej apparatets knapper til positionen OFF (fra), før du åbner for gasforsyningen.
5. Brug regulatoren i henhold til de anvisninger, som fulgte med regulatoren.

## TÆNDE PIZZAOVNEN

1. Slut pizzaovnen til gasflasken. Følg anvisningerne, som fulgte med regulatoren.
2. Drej pizzaovnens knap til positionen OFF.
3. Åbn for gasforsyningen på regulatoren. Følg anvisningerne, som fulgte med regulatoren. Foretag en lækagetest på slangen og forbindelserne mellem gasflasken og pizzaovnen ved hjælp af sæbevand. Hvis der er en lækage, vil der dannes bobler omkring den. Hvis du opdager en lækage, må du ikke bruge pizzaovnen. Rådfør dig med forhandleren eller din gasleverandør.
4. Tænd for brænderen ved at trykke betjeningsknappen ind og holde den inde, mens du drejer den mod uret til den højeste indstilling. Tryk på tændingsknappen. Brænderen tændes. Kontroller, at brænderen er tændt. Hvis brænderen ikke er tændt, skal du gentage processen.
5. Hvis brænderen ikke tændes efter to forsøg, skal du dreje knappen til positionen OFF og vente 5 minutter, inden du gentager processen.
6. Når brænderen er tændt, kan du indstille varmen ved at dreje knappen til en position mellem den højeste og den laveste indstilling.
7. Når pizzaovnen er varmet op, skal du skrue ned for varmen under tilberedningen. Pizzaovnen afgiver meget varme, og derfor skal temperaturen indstilles til den korrekte bagetemperatur.
8. Luk for regulatoren for at slukke for pizzaovnen. Når brænderne er gået ud, skal du dreje alle knapperne til positionen OFF.

Advarsel: Hvis du ikke kan tænde for brænderen, skal du dreje betjeningsknappen til positionen OFF og lukke for regulatoren. Vent 5 minutter, inden du prøver igen. Eller udskift AA-batterierne.

Efter brug skal du lukke for regulatoren eller gasflaskens ventil.

Hvis der sker en opflamning, mens apparatet er tændt, skal du lukke for regulatoren og dreje betjeningsknappen til positionen OFF. Vent 5 minutter, inden du tænder apparatet igen. Hvis problemet opstår igen, skal du rådføre dig med forhandleren eller din gasleverandør og om nødvendigt få pizzaovnen efterset og repareret. Forsøg aldrig selv at udbedre problemet, da det kan medføre alvorlig personskade eller tingsskade.

Inden opbevaring skal du fjerne fedt fra apparatet med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

Opbevar apparatet rent og tørt.

Gasflasken må ikke opbevares indendørs. Gasflasken skal opbevares på et sted med god udluftning. Den må ikke udsættes for direkte sollys.

## **TILSLUTNING AF GASFLASKE**

Slut slangen og regulatoren til gasflasken. Brug kun en CE-godkendt regulator og slange med en 1/4"-tilslutning.

Foretag lækagetest med sæbevand før du bruger pizzaovnen.

## **LÆKAGETEST**

Lav cirka 1 deciliter sæbeopløsning af 1 del opvaskemiddel og 3 dele vand.

Kontroller, at betjeningsknappen står på positionen OFF.

Tilslut gasflasken, og åbn for regulatoren.

Børst sæbeopløsningen på slangen og på alle forbindelser. Hvis der dannes bobler, er der en lækage, som skal udbedres før brug.

Ret fejlen, og foretag en ny lækagetest. Luk for gasflasken, når du er færdig med lækagetesten.

Hvis en fundet lækage ikke kan udbedres, skal du udskifte regulator og slange.

Luk for gasforsyningen, hvis du opdager en lækage.

## REGULATOR OG SLANGE

Brug kun slange og regulator, som er godkendt til de gastryk, som er vist i skemaet i brugervejledningen. Regulatorens driftslevetid forventes at være cirka 10 år. Regulatoren bør udskiftes senest 10 år fra produktionsdatoen.

Det kan være farligt at bruge en forkert slange eller regulator. Kontroller, at du bruger de korrekte dele.

Slangen skal opfylde de krav, der gælder i dit land. Slangens længde må ikke overstige 1,5 m. Slidte eller beskadigede slanger skal udskiftes.

Kontroller, at slangen ikke er i klemme, knækket eller i kontakt med pizzaovnen, undtaget på det sted, hvor den er tilsluttet.

Slangen skal opfylde standarden EN16436.

Slangen må ikke snos eller knækkes, når den tilsluttes gasflasken.

Fleksible metal- eller gummislanger, som bruges til tilslutning af gasflaske, skal udskiftes med det interval, som gælder i dit land.

Slangen må ikke berøre apparatet.

Pizzaovnen kan bruges med en gasslange med  $\frac{1}{4}$ "-gevind eller en gasslange med en nippel og et spændebånd.

Sørg for at tilslutte slangen korrekt, så den ikke er utæt ved samlingen.

Hvis du vil fastspænde slangen med et spændebånd, skal du først lægge enden af slangen i varmt vand og påføre lidt opvaskemiddel på indersiden af slangens ende for at få den til at glide nemmere ind over studsene.

## OPBEVARING

Apparatet må kun opbevares indendørs, hvis det ikke er tilsluttet gasflasken. Hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode, bør det opbevares i den originale emballage på et tørt og støvfrit sted.

## GASFLASKE

Apparatet kan bruges med gasflasker på 4,5 til 15 kg (butan) og 3,9 til 13 kg (propan). Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet. Afbryd altid gasflasken fra apparatet, når det ikke er i brug. Sæt beskyttelseshætten på gasflasken, når du tager regulatoren af den.

Gasflasker skal opbevares stående udendørs, utilgængeligt for børn. Gasflasken må ikke opbevares på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C.

Opbevar ikke gasflasken på steder, hvor der kan forekomme åben ild eller antændelseskilder.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

**FORSIGTIG!** Pizzaovnen skal være kølet af, og gasforsyningen skal være lukket på regulatoren inden rengøring og vedligehold.

Apparatet bør rengøres og vedligeholdes mindst en gang om måneden.

## RENGØRING

Hvis du lader pizzaovnen brænde i et kvarter efter brug, brændes eventuelle madrester af.

### UDVENDIGT

Brug et mildt rengøringsmiddel eller bagepulver opløst i varmt vand. Ikke-skurende rengøringsmidler kan bruges til genstridigt snavs. Skyl efter med rent vand.

### PLASTFLADER

Vask med mildt sæbevand og en blød klud. Skyl efter med rent vand. Brug ikke skure- eller affedtningsmidler eller grillrens på plastdele.

### PIZZASTEN

Vask med mildt sæbevand. Ikke-skurende rengøringsmidler kan bruges til genstridigt snavs. Skyl efter med rent vand.

## DE BEDSTE PIZZAER BAGES I EN COZZE PIZZAOVN

Du opnår de bedste resultater med en god dej og en meget varm pizzaovn, helst omkring 400 °C. Kort sagt skal pizzaovnen være MEGET varm, da det er den høje temperatur, som gør pizzaen sprød og luftig.

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

Sådan gør du:

Kontroller, at pizzaovnen og pizzastenen er anbragt korrekt. Slut pizzaovnen til gasflasken, og tænd for pizzaovnen på den højeste temperaturindstilling. Din cozze pizzaovn har tre brændere i alt: to i siderne og en bagest i ovnrummet.

Kontroller, at alle tre er tændt.

Termometeret angiver temperaturen i ovnrummet. Den viste temperatur er alene vejledende.

Det tager altid længere tid at opvarme pizzastenen end ovnrummet, og du skal regne med mindst 20 minutters forvarmning.

Det infrarøde termometer fra cozze kan bruges til at fastslå den nøjagtige temperatur på pizzastenen.

Vær opmærksom på, at forvarmningstiden kan påvirkes af vinden og den omgivende temperatur.

Lad pizzaovnen forvarme i mindst 20 minutter. Derefter er den klar til at bage de mest vidunderlige pizzaer.

Når din pizza er klar til at komme i pizzaovnen, skal du skubbe den forsigtigt over på pizzastenen fra din pizzaspade. Skru temperaturen ned til middel, så oversiden af pizzaen ikke brændes.

Vent, til pizzaen er sprød, og osten er smeltet.

Tag forsigtigt pizzaen ud af pizzaovnen, og flyt den over på et skærebræt.

Lad din rygende varme pizza køle af et øjeblik, inden du skærer den ud og deler den med din familie og dine venner.

Skru temperaturen op på maksimal indstilling, og lad pizzaovnen varme op i nogle minutter, inden du bager den næste pizza.

Nyd pizzaovnen - god appetit!

## GARANTI

Cozzes garanti omfatter følgende:

### 2 års garanti

- Gasbrændere
- Flammeskjold, brænderbeskyttere
- Grillstativer

Bemærk - Der ydes ikke garanti på plastdele.

### Ovennævnte garanti er under forudsætning af følgende:

- Cozze-produktet er anvendt i overensstemmelse med brugervejledningen.
- Cozze-produktet er samlet korrekt i henhold til anvisningerne.
- Cozze-produktet er vedligeholdt og rengjort regelmæssigt.
- Cozze-produktet er opbevaret tildækket med overtræk, når det ikke er i brug.
- Vinteropbevaring: Alle trædele samt tilbehør til Cozze-produkter skal opbevares indendørs om vinteren.
- Cozze-produktet er tilsluttet den korrekte type gas.
- Cozze-produktet er placeret på et plant og sikkert underlag.
- Cozze-produktet ikke er påmonteret uoriginale dele.
- Cozze-produktet ikke er opbevaret som en fast installation tæt på havet, klorholdige swimmingpools eller spabade.

### Rengøring:

Cozze-produkter har en lang driftslevetid, hvis de bliver rengjort efter brug.

- Brænderenheden i alle vores pizzaovne er udført i rustfrit stål og kan om nødvendigt rengøres med ovnrens.
- Cozze-produktet skal rengøres grundigt indvendigt og udvendigt efter brug.
- Ovnrummet og pizzastenen skal rengøres med en svamp og varmt opvaskevand efter hver brug. Sørg for at aftørre overskydende vand og opvaskemiddel efter rengøringen.
- Grillstativer skal rengøres på samme måde med varmt opvaskevand eller ovnrens. (Brug ikke en stålborste på grillstativet).
- Dele i rustfrit stål kan smøres med Caramba® multispray og en bomuldsklud.

## GASSPIZZAOVN

### NO - BRUKSANVISNING

#### ADVARSEL! BARE TIL UTENDØRS BRUK AV HENSYN TIL DIN SIKKERHET.

Les bruksanvisningen grundig og sørg for å installere, montere og vedlikeholde pizzaovnen riktig i henhold til denne bruksanvisningen. Hvis bruksanvisningen ikke følges, kan dette føre til alvorlig personskade og/eller materiell skade.

Hvis du har spørsmål om montering eller bruk av denne pizzaovnen, kan du kontakte forhandleren.

Merknader til brukeren:

BARE TIL UTENDØRS BRUK.

LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR BRUK.

ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN BLI SVÆRT VARME, HOLD SMÅ BARN PÅ TRYGG AVSTAND.

MÅ IKKE FLYTTES UNDER BRUK.

TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN FOR SENERE REFERANSE.

### TEKNISK INFORMASJON

|                                                                                    |                                                                                                |                                   |              |                                 |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|---------------------------------|-------------------|
| Modellnr.                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                          |                                   |              |                                 | Pin-nr.           |
| Apparatnavn                                                                        | Gasspizzaovn  |                                   |              |                                 | 2531DO-0030       |
| Mottakerland                                                                       | Kategorier                                                                                     | Gasstype                          | Trykk (mbar) | Dysetørrelse (mm) / dysemerking | Varmeinngang (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                  | Butan/propan                      | 28-30/37     | 1,20                            | 6,0 kW (437 g/H)  |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                     | Butan/propan/ LPG-gass-blandinger | 30           | 1,20                            |                   |

Produsert av: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmark

## VIKTIG!

Les bruksanvisningen nøye, og sørg for at riktig installasjon, montering og vedlikehold av pizzaovnen. Hvis bruksanvisningen ikke følges, kan dette føre til alvorlig personskade og/eller materiell skade.

Hvis du har spørsmål om montering eller bruk, kontakt forhandleren eller gassleverandøren.

Apparatet og gassflasken må plasseres på et flatt underlag.

Utskifting av gassflasken må gjøres på et sted der det ikke finnes antenneskilder.

Bruk grillhansker når du håndterer varme gjenstander.

Deler som er forseglet fra fabrikken, må ikke modifiseres av brukeren.

MERKNAD TIL BRUKEREN: Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.



## BRUK OG BESKRIVELSE

Pizzaovnen er trygg og enkel å bruke. Følgende gasstype kan brukes: butan ved 30 mbar. Sørg for å koble pizzaovnen med det riktige trykket.

Tilstrekkelig ventilasjon er nødvendig for å oppnå riktig forbrenning og best mulig effektivitet for pizzaovnen. Dette gir også sikkerhet for brukeren og andre personer som befinner seg i nærheten av området der pizzaovnen brukes. Bruk aldri pizzaovnen på lukkede og overdekkede steder.

Vi anbefaler forvarming av pizzasteinen før pizzaen stekes.

IKKE bruk steinen direkte over åpen ild.

Ikke utsett steinen for brå temperatursvingninger. IKKE legg frossen mat på en varm stein.

Steinen er skjør og kan brette hvis den utsettes for støt eller faller ned.

Steinen blir svært varm under bruk og holder seg varm lenge etter bruk.

IKKE avkjøl steinen med vann når steinen er varm.

Etter rengjøring av steinen må den tørke før den brukes på nytt. Dette kan gjøres i en vanlig ovn.

Barn må ikke være uten tilsyn på området der ovnen brukes.

Ikke la barn sitte eller stå på eller leke rundt ovnen på noe tidspunkt.

Ikke la klær eller andre brennbare gjenstander komme i kontakt med eller for nær pizzaovnens varme deler. Stoffet kan ta fyr, og dette kan føre til alvorlige personskader.

Av hensyn til din sikkerhet må du bruke egnede klær. Ikke bruk løstsittende plagg eller plagg med vide ermer når du bruker pizzaovnen. Enkelte tekstiler er lett antennelige og bør ikke brukes under matlagingen.

Ikke varm opp uåpnede matbeholdere, for trykkoppbygningen kan få beholderne til å sprekke. Vær alltid forsiktig når du tenner brenneren.

Ikke tilbered ekstremt fete matvarer i pizzaovnen, for det kan innebære brannfare.

Temperaturen under pizzaovnen blir svært høy. Ikke sett ovnen på bord av plast eller andre brennbare materialer, og ikke sett ovnen oppå bordduken.

ADVARSEL: Når du bruker ovnen, må du ikke berøre pizzaovnens kabinett, pizzasteinen eller området omkring ovnen, for disse områdene blir svært varme og kan forårsake forbrenninger.

Ved sterkere vind enn 2 m/s må åpningen i pizzaovnen ikke plasseres mot vinden.

Apparatet er bare beregnet for utendørs bruk.

Ikke modifier apparatet.

Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk ombord i en båt. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk i en bobil eller campingvogn.

Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

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

Enhver uautorisert modifisering vil gjøre garantien på pizzaovnen ugyldig.

Pizzaovnen må holdes unna brennbare materialer under bruk.

Det må ikke være noen gjenstander over pizzaovnen, slik som trær eller et overhengende tak.

Pizzaovnen må plasseres slik at det er 50 cm fritt område på sidene og bak ovnen.

Pizzaovnen må ikke brukes i nærheten av brennbare materialer (petroleumsbaserte produkter, tynnere eller andre stoffer som er klassifisert som brannfarlige).

Det er farlig og FORBUDT å bruke pizzaovnen i lukkede rom.

Pizzaovndøren er en mobil dør til din Cozze pizzaovn utendørs. Ved å bruke denne pizzaovndøren under oppvarming kan oppvarmingstiden reduseres med 20-30 %.

Pizzaovndøren MÅ fjernes når temperaturen når 450 °C. Hvis temperaturen faller, kan du sette på døren på pizzaovnen igjen, mellom steking av flere pizzaer, men ovnstemperaturen må aldri overstige 450 °C.

Pizzaovndøren må settes på pizzaovnen med et flatt underlag under tilberedning. Ikke plasser pizzaovndøren oppå pizzaovnen under steking.

## SETTE I OG SKIFTE UT BATTERIET

For å sette i og skifte ut batteriet i din Cozze pizzaovn, dreier du tenningsknappen mot urviseren til den kan tas av.

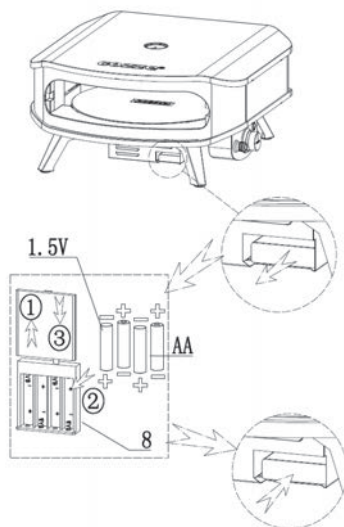
Sett i eller skift ut 1,5 V AA-batteriet, og skru tenningsknappen på igjen.

Kontroller at batteriet er satt i riktig vei.

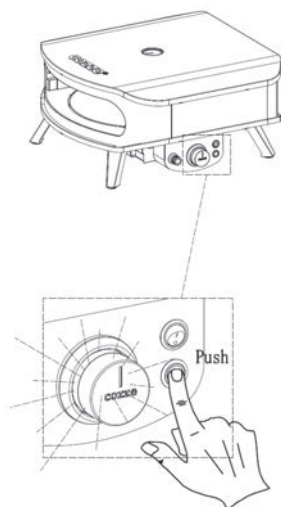


## LED-LYS

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

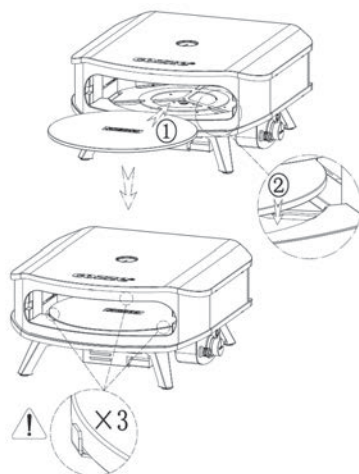


TRINN 2: Etter å ha installert batteriene må du forvise deg om at kontrollbryteren er i posisjonen "off". Trykk på startknappen for å slå på LED-lyset, LED-lyset viser hvit farge. Drei kontrollbryteren mot urviseren, LED-lyset skifter til rød farge. Husk å trykke en gang til på startknappen for å slå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

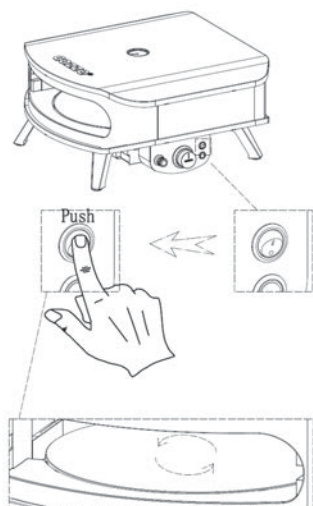


## ROTERENDE MOTOR

TRINN 1: Plasser pizzasteinen på det roterende underlaget.



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



## BRUK

Følg disse anvisningene nøye for å unngå skade på pizzaovnen og personskafer eller materielle skader.

1. Monter pizzaovnen ved å følge monteringsanvisningen nøye.
2. Koble gasslangen til pizzaovnen. Koble regulatoren til slangen.
3. Koble regulatoren til gassflasken. Følg bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.
4. Drei alle kontrollbryterne til posisjonen OFF (av) før du slår på gasstilførselen til pizzaovnen.
5. Bruk regulatoren i samsvar med bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.

## TENNE PIZZAOVNEN

1. Koble gassflasken til pizzaovnen. Følg bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.
2. Sett kontrollbryteren i posisjonen OFF.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken eller regulatoren. Følg anvisningene som fulgte med regulatoren. Foreta lekkasjetest av slangen og forbindelsene mellom slangen og pizzaovnen ved hjelp av såpevann. Hvis det er lekkasje, vil det dannes bobler rundt lekkasjestedet. Hvis du oppdager lekkasje, må du ikke bruke pizzaovnen. Rådfør deg med forhandleren eller gassleverandøren.
4. For å tenne brenneren trykker du ned kontrollbryteren og holder den inntrykt mens du dreier den mot urviseren til den høyeste innstillingen. Trykk på tenningsknappen. Brenneren tennes. Kontroller at brenneren er tent. Hvis brenneren ikke er tent, gjentar du prosessen.
5. Hvis brenneren ikke er tent etter to forsøk, dreier du kontrollbryteren til posisjonen OFF og venter i 5 minutter før du gjentar prosessen.
6. Når brenneren er tent, kan du justere varmen ved å trykke ned og dreie kontrollbryteren mot urviseren til en posisjon mellom høyeste og laveste innstilling.
7. Når ovnen er varmet opp for bruk, skal temperaturen slås ned under steking. Ovnens produserer mye varme, og temperaturen må derfor justeres til riktig steketemperatur.
8. Steng regulatoren for å slå av pizzaovnen. Når brenneren slukner, dreier du kontrollbryteren til posisjonen OFF. Når brennerne har sluknet, setter du alle kontrollbryterne i posisjonen OFF.

Advarsel! Hvis du ikke klarer å tenne brenneren, dreier du kontrollbryteren til posisjonen OFF og stenger regulatoren. Vent fem minutter før du prøver på nytt. Eller skift ut AA-batteriene.

Etter bruk stenger du regulatoren.

Hvis brenneren flammer opp mens pizzaovnen er i bruk, stenger du regulatoren og dreier kontrollbryteren til posisjonen OFF. Vent fem minutter før du tenner pizzaovnen igjen. Hvis problemet oppstår på nytt, må du kontakte gassleverandøren eller butikken der du kjøpte pizzaovnen, og om nødvendig få pizzaovnen ettersett og reparert. Ikke prøv å utbedre feilen selv, for dette kan føre til alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Før ovnen settes til oppbevaring, fjerner du fett fra pizzaovnen med en fuktig klut og et mildt oppvaskmiddel.

Oppbevar pizzaovnen i rene og tørre omgivelser.

Ikke oppbevar gassflasken innendørs. Må oppbevares på et godt ventilert område beskyttet mot direkte sollys.

## KOBLE GASSFLASKEN TIL PIZZAOVNEN

Koble slangen og regulerenheten til LPG-sylindren. Bruk bare en CE-godkjent regulator og slange med 1/4"-kobling.

Utfør lekkasjetesten med såpevann før pizzaovnen tas i bruk.

## LEKKASJETEST

Lag cirka 1 dl såpeopløsning ved å blande 1 del oppvaskmiddel og 3 deler vann.

Kontroller at kontrollbryteren står på OFF.

Koble til gassflasken og åpne regulatoren.

Børst såpeopløsningen på slangen og på alle koblingene. Hvis det dannes bobler, er det en lekkasje, og den må utbedres før pizzaovnen kan tas i bruk.

Test på nytt når feilen er utbedret. Steng gassflasken når du er ferdig med lekkasjetesten.

Hvis en lekkasje ikke kan utbedres, må du skifte ut regulator og slange.

Steng gasstilførselen hvis du oppdager en lekkasje.

## REGULATOR OG SLANGE

Bruk bare regulatorer og slanger som er godkjent for gasstrykkene ovenfor (se Teknisk informasjon). Levetiden for regulatoren forventes å være cirka 10 år. Vi anbefaler utskifting av regulatoren senest 10 år etter produksjonsdatoen.

Bruk av feil type regulator eller slange kan være farlig. Kontroller alltid at du har de riktige delene før du bruker pizzaovnen.

Slangen må være i samsvar med de relevante standardene i brukslandet. Slangen må ikke være lengre enn 1,5 meter. En slitt eller skadet slange må skiftes ut.

Kontroller at slangen ikke er kommet i klem, ikke har knekk og ikke er i kontakt med andre deler på pizzaovnen enn tilkoblingen.

Slangen må oppfylle kravene i standarden EN16436.

Slangen må ikke være vridd eller ha knekk når den er festet til gassflasken.

Fleksible metall- eller gummislanger, som brukes til å koble pizzaovnen til gassflasken, må skiftes ut i henhold til intervallene som gjelder i landet ditt.

Slangen må ikke berøre pizzaovnen.

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

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

Når du monterer en gasslange til slangetilkoblingen med en slangeklemme, anbefales det å legge slangen i varmt vann og stryke litt flytende oppvaskmiddel på innsiden for å gjøre det enklere å montere slangen på slangekoblingen.

## OPPBEVARING

Oppbevaring av pizzaovnen innendørs er bare tillatt når gassflasken er frakoblet og fjernet fra ovnen. Når apparatet ikke skal brukes på en stund, bør det oppbevares i originalemballasjen på et tørt og støvfritt sted.

## GASSFLASKE

Pizzaovnen kan brukes med gassflasker på 4,5 kg til 15 kg (butan) og 3,9 kg til 13 kg (propan). Ikke mist ned gassflasken, og ikke håndter den hardhendt! Når pizzaovnen ikke er i bruk, må gassflasken være frakoblet. Sett beskyttelseshetten på gassflasken når du har fjernet regulatoren.

Gassflasker skal oppbevares utendørs i oppreist stilling og utenfor barns rekkevidde. Gassflasken må ikke oppbevares på steder der temperaturen kan overstige 50 °C.

Ikke oppbevar gassflasken i nærheten av åpen ild eller andre antennelseskilder.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**FORSIKTIG:** Alt rengjørings- og vedlikeholdsarbeid skal utføres når pizzaovnen er kald og gasstilførselen er stengt på regulatoren.

Pizzaovnen bør rengjøres og vedlikeholdes minst én gang i måneden.

## RENGJØRING

Hvis du lar pizzaovnen brenne i et kvarter etter bruk, brennes eventuelle matrester bort.

### UTVENDIG

Bruk et mildt rengjøringsmiddel eller bakepulver oppløst i varmt vann. Ikke-slipende rengjøringsmidler kan brukes på gjenstridige flekker. Husk å skylle med vann etterpå.

### PLASTFLATER

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

### PIZZASTEIN

Vask med mildt såpevann. Ikke-slipende rengjøringsmidler kan brukes på gjenstridige flekker. Husk å skylle med vann etterpå.

## DE BESTE PIZZAENE STEKES I EN COZZE PIZZAOVN

For å få best resultat trenger du en god deig og en svært varm pizzaovn, helst på rundt 400 °C. Kort sagt må pizzaovnen være SVÆRT varm, ettersom det er den høye temperaturen som gjør pizzaen sprø og luftig.

Tenn pizzaovnen i god tid før du skal steke pizzaen.

Dette gjør du:

Kontroller at pizzaovnen og pizzasteinen er plassert riktig. Koble en gassflaske til pizzaovnen og slå på ovnen på den høyeste temperaturen. Din Cozze pizzaovn har til sammen tre brennere, to på sidene og en bak på ovnen.

Kontroller at alle tre er slått på.

Termometeret viser temperaturen i ovnen og er bare ment som en orientering.

Steinen vil alltid bruke lengre tid på å varmes opp enn selve ovnen, og den er ikke varm nok før etter minst 20 minutters oppvarming.

Et Cozze infrarødt termometer kan brukes til å måle den nøyaktige temperaturen på steinen.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden kan påvirkes av temperatur og vind i omgivelsene.

La pizzaovnen varmes opp i cirka 20 minutter. Da er den klar til å steke de mest vidunderlige pizzaer.

Når pizzaen din er klar til steking, skyver du den forsiktig inn i ovnen på pizzasteinen med en pizzaspade. Skru varmen ned til medium slik at toppen av pizzaen ikke svis.

Vent til pizzaen er sprø og osten har smeltet.

Fjern pizzaen forsiktig fra ovnen og sett den på et skjærebrett.

La den glovarme pizzaen avkjøles litt før du skjærer den opp og deler den med dem du er glad i.

Skru pizzaovnen opp til maksimal temperatur og vent noen minutter før du steker den neste pizzaen.

Kos deg med pizza, og velbekomme!

## GARANTI

Cozzes garanti inkluderer følgende:

### 2-års garanti

- gassbrennere
- flammedempere, beskytter brennerne
- grillstativ

NB - Det gis ingen garanti på plastdeler

### Denne garantien er underlagt følgende betingelser:

- Cozze-produktet brukes i henhold til instruksjonene i bruksanvisningen.
- Det er riktig montert i samsvar med instruksjonene.
- Det er vedlikeholdt og rengjort ofte.
- Det har vært oppbevart dekket av et trekk når ovnen ikke er i bruk.
- Vinterlagring av Cozze: Alle tredeler og alt tilbehør til Cozze-produkter må oppbevares innendørs om vinteren.
- Cozze-produktet må være koblet til riktig gasstype.
- Det må være plassert på et flatt og trygt underlag.
- Ikke-originale Cozze-deler må ikke monteres på Cozze-produktet.
- Cozze-produktet må ikke lagres som en fast komponent i nærheten av saltvann eller klorholdige svømmebasseng eller spabad.

### Rengjøring:

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

- Brennerenheten i alle Cozze-ovner er laget av rustfritt stål og kan rengjøres med ovnsrens om nødvendig.
- Innsiden og utsiden av Cozze-produktet må rengjøres grundig etter bruk.
- Innsiden av ovnen og pizzasteinen må rengjøres etter bruk med en svamp og varmt vann med flytende oppvaskmiddel. Husk å fjerne overskuddsvann og vaskemidler etter rengjøringen.
- Grillstativ må rengjøres på samme måte, med varmt vann og flytende oppvaskmiddel eller ovnsrens. (Ikke bruk stålbørste på stativet.)
- Delene av rustfritt stål kan smøres med Caramba® multispray med en bomullsklut.

# PIZZAUGN GASOL

## SE – BRUKSANVISNING

### VARNING! ENDAST FÖR UTMHUSBRUK – FÖR DIN EGEN SÄKERHET.

Läs dessa instruktioner noga och se till att din pizzaugn är korrekt monterad och har fått underhåll och service i enlighet med dessa instruktioner. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till allvarliga personskador och/eller materiella skador.

Om du har några frågor gällande montering eller användning av denna pizzaugn, kontakta din återförsäljare.

Information till användaren:

ENDAST FÖR UTMHUSBRUK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

VARNING: TILLGÄNGLIGA DELAR KAN BLI MYCKET VARMA, HÅLL SMÅ BARN PÅ AVSTÅND.

FLYTTA INTE APPARATEN UNDER TILLAGNING.

FÖRVARA FÖR FRAMTIDA REFERENS

## TEKNISK INFORMATION

|                                                                                    |                                                                                                  |                                    |              |                                         |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| Modell nr:                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                            |                                    |              |                                         | Pin nr.                   |
| Apparatnamn                                                                        | Pizzaugn gasol  |                                    |              |                                         | 2531DO-0030               |
| Destinationsland                                                                   | Kategorier                                                                                       | Typ av gasol                       | Tryck (mbar) | Injektorstorlek (mm)/injektor-markering | Ingående värmeeffekt (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                    | Butanol/propanol                   | 28-30/37     | 1,20                                    | 6,0 kW (437 g/H)          |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                       | Butanol/propanol/gasol-blandningar | 30           | 1,20                                    |                           |

Tillverkad av: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmark

**VIKTIGT:**

Läs nedanstående instruktioner noga och se till att din pizzaugn är korrekt installerad, monterad och underhållen. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till allvariga personskador och/eller materiella skador.

Om du har några frågor om montering eller användning, kontakta din återförsäljare eller gasleverantör.

Apparaten och flaskan måste placeras på en jämn yta och får inte flyttas medan ugnen är tänd.

Byte av gasolflaska ska göras på avstånd från alla antändningskällor.

Vi rekommenderar skyddshandskar vid hantering av mycket varma delar.

Komponenter som förseglats av tillverkaren eller dess representanter ska inte manipuleras av användaren.

INFORMATION FÖR ANVÄNDAREN: Förvara för framtida referens



## ANVÄNDNING OCH EGENSKAPER

Pizzaugnen är säker och enkel att använda. Specifierad gasol är butanol vid ett tryck på 30 mbar. Se till att du endast använder din pizzaugn vid det tryck som den är avsedd för.

Tillräcklig ventilation är avgörande för pizzaugnens förbränning och effektivitet. Det gör användningen säker för både användaren och andra personer i närheten av den plats där apparaten används. Använd aldrig apparaten i slutna utrymmen.

Vi rekommenderar att du förvärmer pizzastenen innan du tillagar pizzan.

ANVÄND INTE stenen över öppen eld.

Undvik att utsätta stenen för stora temperaturväxlingar. LÄGG INTE fryst mat på en het sten.

Stenen är bräcklig och kan spricka om den utsätts för stötar eller fall.

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

HÅLL INTE vatten på stenen för att kyla ner den när den är varm.

Efter rengöring, låt stenen torka innan du använder den igen. Detta kan göras i en vanlig ugn.

Barn ska inte lämnas utan uppsyn i närheten av ugnen när den används.

Låt aldrig barn sitta, stå eller leka på ugnen.

Låt inte kläder eller andra antändliga material komma i kontakt med eller komma för nära någon brännare eller het yta tills apparaten har svalnat. Tyget kan antändas vilket kan leda till allvarliga personskador.

Bär lämpliga kläder för din egen säkerhet. Löst sittande kläder eller ärmor ska inte bäras vid användning av apparaten. Vissa syntetiska fibrer är brandfarliga och ska inte användas under matlagning.

Värm inte upp oöppnade livsmedelsförpackningar eftersom trycket som byggs upp kan göra att förpackningen exploderar. Var alltid mycket uppmärksam när du tänder brännaren.

Använd inte ugnen för att tillaga kött med mycket hög fetthalt eller andra livsmedel som gör att elden flammar upp.

Temperaturen under ugnen är hög. Ställ inte ugnen på ett bord med lättantändlig duk, plast eller andra brandfarliga material.

**WARNING:** Vid användning av ugnen, rör inte vid det yttre höljet, bakkbordet eller dess omedelbara närhet eftersom dessa områden blir mycket varma och kan orsaka brännskador.

När vindhastigheten är över 2 m/s, använd inte pizzaugnen vänd mot vinden.

Apparaten är endast till för utomhusbruk.

Apparaten får inte modifieras.

Flytta inte apparaten medan den används.

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

Stäng av gasoltillförseln vid gasolflaskan efter användning.

Modifiering av apparaten kan vara farligt och orsaka personskador eller materiella skador.

Obehörig modifiering av apparaten gör att garantin förfaller.

Denna apparat måste hållas på avstånd från brandfarliga material under användning.

Det får inte finnas hinder över pizzaugnen, som träd eller ett överhängande tak.

Pizzaugnen måste placeras så att det finns 50 cm fritt utrymme åt sidorna och bakom ugnen.

Pizzaugnen får inte användas i närheten av brandfarliga material. (Petroleumbaserade produkter, thinner eller andra ämnen som är klassade som brandfarliga.)

Det är farligt och FÖRBJUDET att använda pizzaugnen i stängda utrymmen.

Pizzaugns lucka är en avtagbar lucka för din Cozze-utomhuspizzaugn. Genom att använda denna pizzaugnslucka kan du reducera uppvärmningstiden med 20–30 %.

Pizzaugns lucka MÅSTE tas bort när temperaturen når 450 °C. Om temperaturen sjunker kan du montera pizzaugns lucka igen mellan pizzabakning, men ugnstemperaturen får aldrig överskrida 450 °C.

Pizzaugns lucka måste vara placerad på pizzaugnen med jämn yta under tillagning. Placera inte luckan ovanpå pizzaugnen under tillagning.

## SÄTTA I OCH BYTA UT BATTERIET

För att sätta i eller byta ut batteriet i din Cozze pizzaugn, vrid tändknappen motsols tills den kan tas av.

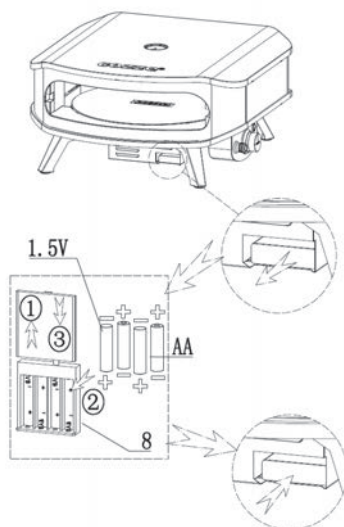
Sätt i eller byt ut 1,5 V Aa-batteriet och skruva fast tändknappen igen.

Se till att batteripolerna är vända åt rätt håll.

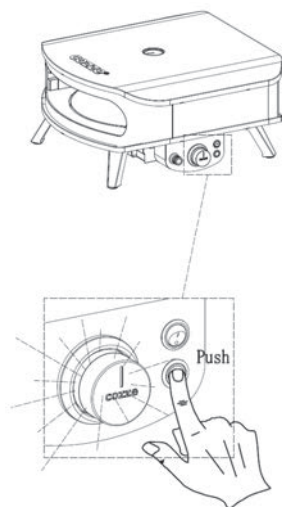


## LED-LAMPA

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

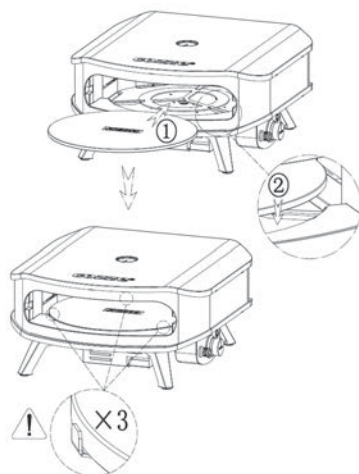


STEG 2: När du har satt i batterierna, se till att reglaget är i läge "OFF". Tryck på startreglaget för att slå på LED-lampan. LED-lampan har vit färg. Vrid reglaget motsols och LED-lampan ändras till röd färg. Kom ihåg att trycka på startreglaget igen för att stänga av LED-lampan efter användning.

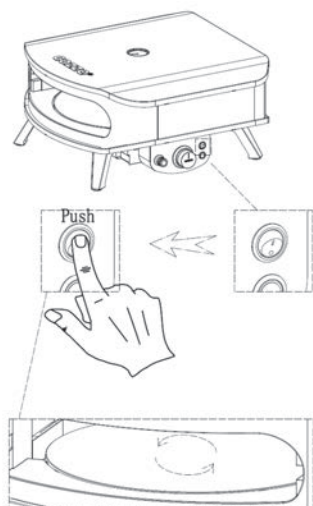


## ROTORMOTOR

STEG 1: Placera pizzastenen på den roterande ytan.



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



## ANVÄNDNING

Följ dessa instruktioner noga för att undvika skador på din pizzaugn samt personskador och materiella skador.

1. Montera pizzaugnen genom att följa monteringsanvisningarna noga.
2. Anslut gasolslangen till pizzaugnen. Anslut regulatortill slangen.
3. Anslut regulatortill flaskans ventil enligt instruktionerna som medföljer regulatortill.
4. Vrid alla reglage till läge "OFF" innan du slår på gastillförseln till apparaten.
5. Använd regulatortill i enlighet med instruktionerna som medföljer regulatortill.

## TÄNDA DIN PIZZAUGN

1. Anslut gasolflaskan till pizzaugnen enligt instruktionerna som medföljer regulatortill.
2. Vrid reglaget till positionen "OFF".
3. Ställ gastillförseln till "ON" på flaskan eller regulatortill enligt instruktionerna för regulatortill. Kontrollera anslutningen mellan flaskan och regulator samt pizzaugnens slanganslutning med avseende på läckage med hjälp av tvållösning. Läckage visas som bubblor i området runt läckan. Om du hittar ett läckage, använd inte pizzaugnen. Kontakta din gasleverantör eller återförsäljare för hjälp.
4. För att tända brännaren trycker du ner reglaget, fortsätter att vrida motsols till full effekt och trycker på tändknappen. Brännaren tänds. Kontrollera att brännaren är tänd. Upprepa proceduren om brännaren inte tänds.
5. Om brännaren inte är tänd efter två försök, vrid gaskranen till "OFF" och vänta i 5 minuter innan du försöker tända igen.
6. När brännaren har tänts kan dess effekt justeras genom att reglaget trycks ner och vrids motsols till valfri position mellan full och låg effekt.
7. När ugnen är uppvärmd ska temperaturen sänkas under bakning. Ugnen avger mycket värme, därför måste temperaturen justeras till korrekt baktemperatur.
8. För att stänga av pizzaugnen vrid du flaskans ventil eller regulator till positionen "OFF" och följ instruktionerna för regulatortill. När brännarna är släckta, vrid alla reglage till position "OFF".

Varning: Om brännaren inte tänds, vrid reglaget till OFF (medsols) och stäng av flaskans ventil. Vänta fem minuter innan du försöker tända igen. Eller byt ut AA-batterierna.

Efter användning, stäng av gastillförseln genom att antingen vrida brytaren på regulatortill till "OFF" eller vrida flaskans ventil till position "OFF".

Om apparaten slocknar under användning. Vrid reglaget, flaskans ventil och regulatorns ventil till position "OFF". Vänta i fem minuter innan du försöker tända apparaten igen. Om problemet kvarstår efter att du har tändt igen, kontakta din gasåterförsäljare eller den butik där du köpte pizzaugnen, eller en kvalificerad gastechniker för hjälp eller reparation. Försök aldrig att åtgärda problemet på egen hand eftersom det kan leda till allvarliga skador och/eller materiella skador.

Rengör apparaten från överblivet fett med en fuktig trasa och en mild tvållösning innan den ska förvaras.

Förvara apparaten i ett rent och torrt utrymme.

Förvara inte gasolflaskan inomhus. Förvara den i ett välventilerat utrymme, skyddat från direkt solljus.

## **ANSLUTA GASOLFLASKAN TILL APPARATEN**

Anslut slangen och regulatorn till gasolflaskan. Använd endast en CE-märkt regulator och slang med 1/4"-anslutning.

Utför ett läckagetest med tvållösning innan du använder pizzaugnen.

## **LÄCKAGEKONTROLL**

Tillverka lämplig mängd tvållösning genom att blanda en del diskmedel med 3 delar vatten.

Se till att kontrollventilen står i läge "OFF".

Anslut regulatorn till flaskan och ON/OFF-ventilen till brännaren och se till att anslutningarna är korrekta innan du vrider gasen till ON.

Pensla tvållösningen på slangen och alla anslutningar. Om bubblor uppstår föreligger läckage som måste åtgärdas innan användning.

Testa igen efter åtgärd. Vrid gasolflaskans ventil till OFF efter utförd kontroll.

Om läckaget inte kan åtgärdas, byt ut regulatorn och slangen.

Stäng av gastillförseln vid eventuellt gasläckage.

## REGULATOR OCH SLANG

Använd endast regulatorer och slangar som är godkända för gasol vid ovanstående tryck (se teknisk information). Regulatorns livslängd är beräknad till 10 år. Vi rekommenderar att regulatorn byts ut inom 10 år efter tillverkningsdatum.

Användning av fel regulator eller slang är farligt. Kontrollera alltid att du har rätt komponenter innan du använder apparaten.

Slangen som används måste uppfylla kraven i tillämpliga standarder i det land där den används. Slangens längd måste vara 1,5 m (max). Slitna eller skadade slangar måste bytas ut.

Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon del av pizzaugnen utom själva anslutningen.

Slangen ska uppfylla kraven i standarden EN16436.

Slangen får inte vridas eller böjas när den ansluts till gasolflaskan.

Det flexibla röret i metall eller gummi som används för att ansluta apparaten till gasolflaskan måste bytas ut med föreskrivna intervaller och i enlighet med nationella regler.

Ingen del av slangen ska beröra någon del av apparaten.

Pizzaugnen kan användas med en gasolslang med 1/4"-gånga eller gasolslang med en nippel och slangklämma.

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

När du ansluter en gasolslang till slanganslutningen med hjälp av en slangklämma rekommenderar vi att du lägger slangen i varmt vatten och tillsätter lite diskmedel inuti slangen, då detta gör det enklare att ansluta slangen.

## FÖRVARA APPARATEN

Förvaring av apparaten inomhus är endast tillåtet om gasolflaskan kopplas ifrån och tas bort från apparaten. Om apparaten inte ska användas under en längre tidsperiod ska den förvaras i sin originalförpackning i ett dammfritt utrymme.

## GASOLFLASKA

Apparaten kan användas med alla gasolflaskor med en vikt på mellan 4,5 kg och 15 kg (butanol) och 3,9 kg och 13 kg (propanol). Gasflaskan får inte tappas eller hanteras ovarsamt! Gasolflaskan ska kopplas ifrån när apparaten inte används. Byt ut skyddskåpan på cylindern efter frånkoppling av gasolflaskan från apparaten.

Gasolflaskor måste förvaras utomhus i stående position och utom räckhåll för barn. Gasolflaskor får aldrig förvaras i utrymmen där temperaturen kan överstiga 50 °C.

Förvara inte gasolflaskor i närheten av öppen eld eller andra antändningskällor.



## RENGÖRING OCH SKÖTSEL

**VAR FÖRSIKTIG:** All rengöring och underhåll ska göras när pizzaugnen har svalnat och gastillförseln är avstängd på gasolflaskan.

Vi rekommenderar att du rengör och utför underhåll av apparaten minst en gång i månaden.

## RENGÖRING

Att "bränna av" pizzaugnen efter varje användning (i ca 15 minuter) minimerar fastbrända matrester.

### UTSIDAN

Använd ett mildt rengöringsmedel eller bikarbonat blandat med varmt vatten. Icke-slipande rengöringspulver kan användas på envisa fläckar, spola med vatten efteråt.

### YTOR I PLAST

Tvätta med en mjuk trasa med tvållösning. Spola av med vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel, avfettningsmedel eller koncentrerat grillrengöringsmedel på ytor i plast.

### PIZZASTEN

Använd en mild tvållösning. Icke-slipande rengöringspulver kan användas på envisa fläckar, spola med vatten efteråt.

## DE BÄSTA PIZZORNA BAKAS I EN COZZE-PIZZAUGN

För bästa resultat behöver du en bra deg och en mycket varm pizzaugn, helst ca 400 °C. I korthet måste pizzaugnen vara MYCKET varm, eftersom det är den höga temperaturen som gör pizzan frasig och luftig.

Slå på pizzaugnen i god tid innan du bakar pizzan.

Gör så här:

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 sidan och en längst bak i ugnen.

Kontrollera att alla tre är tända.

Termometern indikerar temperaturen inne i ugnen och är endast till för vägledning.

Stenen tar alltid längre tid att värma upp än själva ugnen och den blir tillräckligt varm först efter minst 20 minuter.

En Cozze infraröd termometer kan användas för att avgöra stenens exakta temperatur.

Observera att uppvärmningstiden kan påverkas av vind och temperatur utomhus.

Låt pizzaugnen värmas upp i ca 20 minuter. Den är då klar för att baka de mest delikata pizzorna.

När pizzan är klar för bakning, för den försiktigt in i ugnen på pizzastenen med en pizzaspade. Sänk temperaturen till medium så att överdelen av pizzan inte bränns.

Vänta tills pizzan är frasig och osten har smält.

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

Låt den mycket varma pizzan svalna något innan du skär den och delar den med dina kära.

Öka till den högst temperaturen igen och vänta några minuter innan du bakar nästa pizza.

Mycket nöje med din pizzaugn och bon appétit!

## GARANTI

Cozzes garanti omfattar följande:

### **Två års garanti**

- Gasolbrännare
- Flamhämmare, skyddsbrännare
- Grillgaller

OBS! Garantin gäller inte plastdelar

### **Garantin ovan är föremål för följande villkor:**

- Cozze-produkten används enligt instruktionerna i bruksanvisningen.
- Den monteras korrekt enligt instruktionerna.
- Den underhålls och rengörs regelbundet.
- Den förvaras övertäckt med ett överdrag när den inte används.
- Cozze-vinterförvaring: Alla trädelar och tillbehör för Cozze-produkter måste förvaras inomhus under vintern.
- Cozze-produkten måste anslutas till rätt typ av gasol.
- Den måste placeras på en plan och säker yta.
- Delar som inte är Cozze-originaldelar får inte monteras på Cozze-produkten.
- Cozze-produkten får inte förvaras som en permanent del nära sjö/hav eller simbassänger eller spa som innehåller klorin.

### **Rengöring:**

Cozze-produkter har en lång livslängd förutsatt att de rengörs efter varje användning.

- Brännarenheten i alla Cozze-ugnar är tillverkade i rostfritt stål och kan rengöras med ugsrensrengöringsmedel vid behov.
- Cozze-produktens insida och utsida måste rengöras noga efter användning.
- Insidan av ugnen och pizzastenen måste rengöras med en svamp, varmt vatten och diskmedel efter användning. Avlägsna rester av vatten och rengöringsmedel efter rengöring.
- Grillgallren måste rengöras på samma sätt med varmt vatten och diskmedel eller ugsrensrengöringsmedel. (Använd inte en stålborste på gallret)
- Delarna i rostfritt stål kan smörjas med Caramba® multispray och en trasa.

# GASKNÚINN PÍTSUOFN

## IS - NOTENDAHANDBÓK

### VIÐVÖRUN! NOTIST AÐEINS UTANDYRA – ÖRYGGIS ÞÍNS VEGNA.

Lestu þessar leiðbeiningar vandlega og tryggðu að uppsetning, samsetning og viðhald á pítsuofninum séu í samræmi við þær. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til alvarlegs líkamstjóns og/eða eignatjóns.

Ef spurningar vakna um samsetningu eða notkun pítsuofnsins skaltu hafa samband við söluaðilann.

Athugasemdir til notanda:

NOTIST AÐEINS UTANDYRA.

LESTU LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN ÞÚ NOTAR TÆKIÐ.

VIÐVÖRUN: AÐGENGILEGIR HLUTAR GETA VERIÐ BRENNANDI HEITIR – HALDIÐ BÖRNUM FJARRI.

EKKI FÆRA TÆKIÐ VIÐ ELDUN.

GEYMIÐ TIL SÍÐARI NOTA.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

|                                                                                    |                                                                                                  |                                                         |                   |                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|------------------|
| Tegundarnúmer                                                                      | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                            |                                                         |                   |                                  | Auðkennisnr.     |
| Heiti tækis                                                                        | Gas Pizza Oven  |                                                         |                   |                                  | 2531DO-0030      |
| Viðtökuland                                                                        | Flokkar                                                                                          | Tegund gass                                             | Þrýstingur (mbör) | Stærð spíss (mm) / merking spíss | Hitaintak (Hs)   |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                    | Bútan/ própan                                           | 28-30/37          | 1,20                             | 6,0 kW (437 g/H) |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                       | Blöndur bútangass / própangass / fljótandi jarðolíugass | 30                | 1,20                             |                  |

Framleiðandi: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danmörku

**MIKILVÆGT:**

Lestu eftirfarandi leiðbeiningar vandlega og gakktu úr skugga um að uppsetning, samsetning og viðhald pítsuofnsins séu í samræmi við þær. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til alvarlegs líkamstjóns og/eða eignatjóns.

Ef spurningar vakna um samsetningu eða notkun skaltu hafa samband við söluaðila steikingarpönnunnar eða gaskútsins.

Tækið og gaskúturinn verða að vera á sléttu yfirborði og ekki má nota þau á meðan kveikt er á tækinu.

Skipta skal um gaskút fjarri hvers konar kveikjuvaldi.

Ráðlagt er að nota hlífðarhanska við meðhöndlun mjög heitra hluta.

Notandi má ekki eiga við hluta sem eru innsiglaðir af framleiðanda eða fulltrúa hans.

ATHUGASEMD FYRIR NEYTENDUR: Geymið leiðbeiningarnar til síðari nota.



## NOTKUN OG EINKENNI

Pítsuofninn er öruggur og einfaldur í notkun. Nota skal bútangas við 30 mbör. Gættu þess að nota pítsuofninn réttan þrýsting sem tækið er hannað fyrir.

Nægileg loftun er nauðsynleg fyrir bruna og skilvirka notkun pítsuofnsins. Slíkt tryggir öryggi notandans og annarra í námunda við pítsuofninn þegar hann er í notkun. Aldrei má nota tækið á lokuðu svæði.

Ráðlagð er að forhita pítsusteininn áður en pítsa er bökuð.

EKKI nota steininn yfir opnum eldi.

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

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

Steinninn er mjög heitur við notkun og helst heitur í langan tíma eftir notkun.

EKKI kæla steininn með vatni þegar hann er heitur.

Þegar steinninn hefur verið hreinsaður með vatni skal þurrka hann fyrir notkun. Þetta má gera á hefðbundinn hátt.

Aldrei má skilja börn efir án eftirlits í námunda við ofn sem er í notkun.

Aldrei má leyfa börnum að sitja, standa eða leika sér umhverfis ofninn.

Föt eða önnur eldfim efni mega aldrei komast í snertingu við eða vera of nálægt brennara eða heitu yfirborði. Kviknað gæti í efninu og það gæti valdið alvarlegu líkamstjóni.

Klæðast skal viðeigandi fatnaði til að tryggja öryggi. Aldrei má klæðast flaksandi fatnaði eða ermum á meðan ofninn er notaður. Sum gerviefni eru mjög eldfim og ekki má klæðast þeim við eldun.

Ekki hita óopnuð matarílát, þar sem uppsafnaður þrýstingur getur sprengt ílát. Sýna skal árvekni þegar kveikt er á brennurum.

Ekki nota ofninn til að elda mjög feitt kjöt eða annan mat sem getur aukið logamyndun.

Heitt verður undir ofninum. Ekki setja ofninn á borð með eldfimum dúk, plasti eða öðru eldfimu efni.

VIÐVÖRUN: Þegar ofninn er notaður má ekki snerta ytra yfirborð hans, bökunarsteininn eða næsta umhverfi þar sem þessi svæði verða mjög heit og geta valdið bruna.

Þegar vindhraði er meiri en 2 m/sek. má pítsuofninn ekki snúa í átt að vindi þegar hann er notaður.

Tækið er eingöngu gert fyrir notkun utandyra.

Ekki breyta tækinu.

Ekki færa tækið á meðan það er í notkun.

Tækið er ekki ætlað til uppsetningar í eða á bát. Tækið er ekki ætlað til uppsetningar í eða á húsbíl.

Skrúfaðu fyrir gaskútinn eftir notkun.

Hvers kyns breytingar á tækinu geta verið hættulegar og valdið líkamstjóni eða eignatjóni.

Óleyfilegar breytingar á tækinu fella ábyrgð þess úr gildi.

Halda verður tækinu fjarri eldfimum efnum á meðan það er notað.

Engir hlutir mega vera fyrir ofan pítsuofninn, svo sem tré eða þak.

Pítsuofninn verður að vera staðsettur þannig að 50 cm pláss sé laust á báðum hliðum hans og fyrir aftan hann.

Ekki má nota pítsuofninn nálægt eldfimum efnum. (Efni gerð úr jarðolíu, þynnar eða önnur efni sem flokkast sem eldfim.)

Það er hættulegt og BANNAD að nota pítsuofninn á lokuðum svæðum.

Pítsuofnslokið er laust lok fyrir Cozze-pítsuofn til notkunar utandyra. Notkun þessa pítsuofnsloks við hitun getur stýtt hitunartíma um 20–30%.

Það VERÐUR að fjarlægja pítsuofnslokið þegar hitastigið nær 450 °C. Ef hitastigið fellur má setja pítsuofnslokið aftur á á milli þess sem pítsur eru bakaðar, en hitastig ofnsins má aldrei fara yfir 450 °C.

Setja verður pítsuofnslokið á pítsuofns sem stendur á sléttu yfirborði við eldun. Ekki setja pítsuofnslokið ofan á pítsuofninn við eldun.

## RAFHLAÐ SETT Í OG SKIPT UM RAFHLÖÐU

Til að setja rafhlöðu í Cozze-pítsuofninn eða skipta um rafhlöðu skaltu snúa kveikihnappinum rangsælis þar til hægt er að fjarlægja hann.

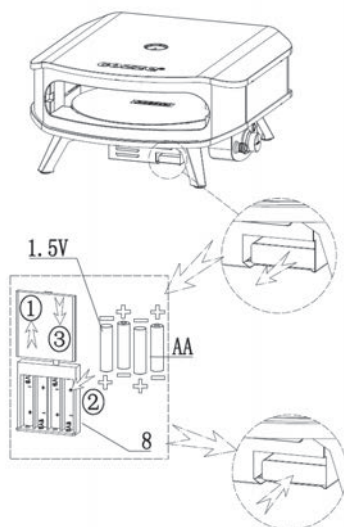
Settu inn eða skiptu um 1.5 V AA-rafhlöðu og skrúfaðu kveikihnappinn aftur á sinn stað.

Gakktu úr skugga um að skaut rafhlaðanna snúi rétt.

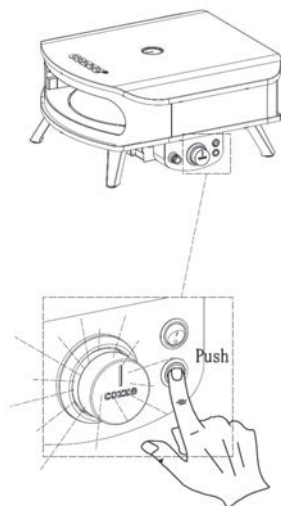


## LED-LJÓS

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

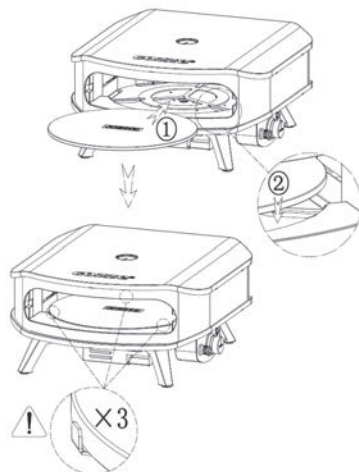


SKREF 2: Þegar rafhlöðunum hefur verið komið fyrir skaltu ganga úr skugga um að stjórnhnappinum séu í stöðunni „OFF“ og ýta á kveikirofann til að kveikja á LED-ljósinu. LED-ljósið lýsir þá í hvítum lit. Snúðu stjórnhnappinum rangsælis og þá verður ljósið rautt. Mundu að ýta aftur á kveikirofann til að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

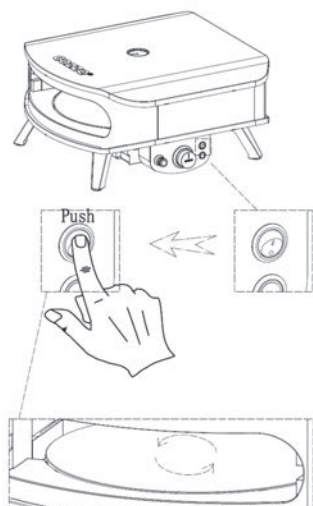


## SNÚNINGSMÓTOR

SKREF 1: Settu pítsusteininn á snúningsstoðina.



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



## NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Fylgdu þessum leiðbeiningum nákvæmlega til að forðast að skemma pítsuofninn og verða fyrir meiðslum eða eignatjóni.

1. Settu pítsuofninn saman með því að fylgja samsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega.
2. Tengdu gasslönguna við pítsuofninn. Tengdu þrýstijafnarann við slönguna.
3. Tengdu þrýstijafnarann við gaskútsventilinn með því að fylgja leiðbeiningum sem fylgdu með þrýstijafnarannum.
4. Snúðu öllum stýrihnöppum á „OFF“ áður en þú skrúfar frá gasinu fyrir tækið.
5. Notaðu þrýstijafnarann í samræmi við leiðbeiningarnar sem fylgdu með honum.

## KVEIKT Á PÍTSUOFNINUM

1. Tengdu gaskútinn við pítsuofninn með því að fylgja leiðbeiningum sem fylgdu með þrýstijafnarannum.
2. Snúðu stjórnhnappinum á „OFF“.
3. Skrúfaðu frá gasinntaki á gaskútinum eða þrýstijafnarannum með því að fylgja leiðbeiningunum um tengingu og notkun þrýstijafnarans. Athugaðu hvort tenging gaskútsins við þrýstijafnarann og tenging slöngunnar við pítsuofninn leki með því að nota sápuvatn. Ef leki er til staðar sjást sápukúlar á svæði lekans. Ef leki finnst skal ekki nota pítsuofninn. Hafðu samband við söluaðila gaskútsins eða pítsuofnsins til að fá ráðleggingar.
4. Kveiktu á brennarannum með því að ýta stjórnhnappinum niður og halda honum inni á meðan honum er snúið rangsælis á fullan hraða („Full rate“) og ýta á kveikhnappinn. Þá kviknar á brennarannum. Gakktu úr skugga um að það hafi kviknað á brennarannum. Ef ekki skaltu endurtaka ferlið.
5. Ef ekki kviknar á brennarannum eftir tvær tilraunir skal skrúfa fyrir gasið og bíða í 5 mínútur þar til reynt er aftur.
6. Ef það hefur kviknað á brennarannum er hægt að stilla styrk brunans með því að ýta hnappinum niður og snúa honum rangsælis á stöðu milli mikils og lítils styrks.
7. Þegar ofninn hefur verið hitaður upp fyrir notkun á að lækka hitann fyrir bökun. Ofninn gefur mikinn hita frá sér og því þarf að stilla hitastigið á rétt hitastig fyrir bökun.
8. Slökkt er á pítsuofninum með því að snúa handfangi gaskútsventilsins eða þrýstijafnarans á „OFF“ í samræmi við leiðbeiningar þrýstijafnarans. Þegar slokknað hefur á brennurunum skaltu snúa öllum stjórnhnöppunum á „OFF“.

Viðvörðun: Ef ekki kviknar á brennarannum skaltu snúa slökkva með stjórnhnappinum (snúa honum réttisælis) og skrúfa einnig fyrir gaskútsventilinn. Bíddu í fimm mínútur áður en þú reynir aftur kveikja á brennurunum. Eða skiptu um AA-raflöður.

Eftir notkun skaltu skrúfa fyrir gasinntak með því að annaðhvort slökkva með rofa þrýstijafnarans eða skrúfa fyrir gaskútsventilinn.

Ef blossar koma upp á meðan tækið er í notkun. Snúðu stjórnhnappinum, gaskútsventilinum og rofa þrýstijafnarans á „OFF“. Bíddu í 5 mínútur áður en þú reynir aftur kveikja upp í tækinu. Ef vandinn er enn til staðar eftir að aftur hefur verið kveikt upp í tækinu skaltu hafa samband við söluaðila gaskútsins eða pítsuofnsins, eða viðurkenndan tæknimann sem gefur veitt aðstoð eða gert við tækið. Ekki reyna að leysa vandamál upp á eigin spýtur þar sem það gæti valdið alvarlegu líkamstjóni og/eða eignatjóni.

Hreinsaðu umframfitu af tækinu áður en það er sett í geymslu með því að nota rakan klút með mildu hreinsiefni.

Geymdu tækið á hreinum og þurrum stað.

Ekki geyma gaskútinn innandyra. Geymist á vel loftræstum stað fjarri sólarljósi.

## TENGING GASKÚTS VIÐ TÆKIÐ

Tengdu slöngu með áföstum þrýstijafnara við gaskútinn. Aðeins má nota CE-samþykktan þrýstijafnara og slöngu með ¼” tengi.

Athugaðu leka með sápuvatni áður en pítsuofninn er notaður.

## TIL AÐ ATHUGA LEKA

Búðu til 0,5-1 lítra sápuvatnslausn til að athuga leka með því að blanda einum hluta af uppþvottalegi saman við þrjá hluta af vatni.

Gakktu úr skugga um að stjórnlokinn sé á „OFF“.

Tengdu þrýstijafnarann við gaskútinn og ON/OFF-lokann við brennarann, gættu að því að tengingar séu tryggar og skrúfaðu svo frá gasinu.

Burstaðu sápulausnina á slönguna og öll samskeyti. Ef sápur koma fram er leki til staðar sem verður að lagfæra fyrir notkun.

Prófaðu aftur eftir að bilunin hefur verið lagfærð. Skrúfaðu fyrir gaskútinn eftir prófun.

Ef ekki tekst að lagfæra greindan leka skal skipta um þrýstijafnara og slöngu.

Ef gas lekur skal skrúfa fyrir gaskútinn.

## ÞRÝSTIJAFNARI OG SLANGA

Aðeins skal nota þrýstijafnara og slöngu sem eru samþykkt til notkunar með fljótandi jarðolíugasi við ofangreindan þrýsting (sjá tæknilegar upplýsingar). Áætlaður endingartími þrýstijafnara er 10 ár. Ráðlagt er að skipta um þrýstijafnara innan 10 ára frá framleiðslu.

Ekki er öruggt að nota rangan þrýstijafnara eða slöngu; gakktu alltaf úr skugga um að þú sért að nota rétta hluti áður en þú notar tækið.

Slangan sem er notuð verður að uppfylla viðeigandi staðla í notkunarlandi. Slangan má ekki vera lengri en 1,5 metrar. Skipta verður um slitnar eða skemmdar slöngur.

Gakktu úr skugga um að slangan sé ekki með hindrunum, bogin eða í snertingu við nokkra hluta pítsuofnsins annars staðar en við tenginguna.

Slangan verður að uppfylla staðalinn EN16436.

Ekki má snúa upp á slönguna eða beygja hana þegar hún er tengd við gaskútinn.

Skipta verður um leiðslu úr sveigjanlegum málmi eða gúmmíi, sem notuð er til að tengja tækið og gaskút, innan þess tíma sem mælt er fyrir um samkvæmt gildandi reglum.

Engir hlutar slöngunnar eiga að snerta nokkurn hluta tækisins.

Nota má pítsuofninn með gasslöngu með ¼" þræði eða gasslöngu með nippli og hosuklemmu.

Gakktu úr skugga um að þráðurinn og/eða klemman séu hert tryggilega og að tengingar leki ekki.

Þegar gasslanga er fest við slöngutengi með hosuklemmu er ráðlagt að setja slönguna í heitt vatn og setja örlítið að uppþvottalegi innan í hana til að auðvelda festingu slöngunnar við slöngutengið.

## GEYMSLA TÆKISINS

Aðeins má geyma tækið innandyra ef gaskúturinn er aftengdur og fjarlægður frá tækinu.

Þegar tækið er ekki notað í lengri tíma skal það geymt í upprunalegum umbúðum á þurrum og ryklausum stað.

## GASKÚTUR

Nota má tækið með gaskúti sem er á milli 4,5 og 15 kg ef um bítangas er að ræða en 3,9 til 13 kg ef um própangas er að ræða. Ekki má láta gaskúta falla eða fara ógætilega með þá! Aftengja verður gaskútin þegar tækið er ekki í notkun. Settu öryggislok gaskútsins aftur á þegar hann hefur verið aftengdur tækinu.

Geyma verður gaskúta upprétta utandyra þar sem börn ná ekki til. Aldrei má geyma gaskúta þar sem hiti getur farið yfir 50°C.

Ekki geyma gaskút nærri logum, gaumljósum eða öðrum kveikjuvöldum.



## HREINSUN OG VIÐHALD

VARÚÐ: Aðeins skal hreinsa og sinna viðhaldi á pítsuofninum þegar hann er kaldur og skrífað er fyrir gasinntak á gaskúti.

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

## ÞRIF

Með því að „brenna af“ pítsuofninum eftir hverja notkun (í um 15 mínútur) haldast matarleifar í lágmarki.

### YTRA YFIRBORD

Notaðu milt hreinsiefni eða bókunarsóða í heitu vatni. Einnig má nota ræstiduft sem ekki er svarfandi á erfiða bletti og skola svo með vatni.

### PLASTYFIRBORD

Þvoðu plastyfirborð með mjúkum klút og heitu sápuvatni. Skolaðu með vatni. Ekki nota hreinsiefni sem er svarfandi, fituhreinsa eða grillhreinsipykni á plasthluta.

### PÍTSUSTEINN

Notaðu milda sápuvatnslausn. Einnig má nota ræstiduft sem ekki er svarfandi á erfiða bletti og skola svo með vatni.

## BESTU PÍTSURNAR ERU BAKAÐAR Í COZZE-PÍTSUOFNI

Til að útkoman verði sem best þarf gott deig og mjög heitan pítsuofn, helst um 400 °C. Í stuttu máli þarf pítsuofninn að vera MJÖG heitur því það er hinn mikli hiti sem gerir pítsuna stökka og léttu.

Kveiktu á pítsuofninum vel áður en þú ætlar að baka pítsuna.

Það sem á að gera:

Gakktu úr skugga um að staðsetningar pítsuofnsins og pítsusteinsins séu réttar. Tengdu gaskút við pítsuofninn og stilltu hann á hæsta hitastig. Þrír brennarar eru í Cozze-pítsuofninum; tveir á hliðum og einn aftast.

Gakktu úr skugga um að kveikt sé á þeim öllum.

Hitamælirinn sýnir hitastigið í ofninum og er aðeins ætlaður til leiðbeiningar.

Það tekur alltaf lengri tíma að hita steininn en sjálfan ofninn og hann verður aðeins nægilega heitur eftir hitun í minnst 20 mínútur.

Nota má innrauðan Cozze-hitamæli til að finna nákvæmt hitastig steinsins.

Hafðu í huga að vindur og hitastig úti geta haft áhrif á hitunartíma.

Leyfðu pítsuofninum að hitna í um 20 mínútur. Þá er hann tilbúinn til að baka ljúffengar pítsur.

Þegar pítsan er tilbúin í bakstur skaltu ýta henni gætilega á pítsusteininn inn ofninum með pítsuspaða. Lækkaðu hitann niður á miðlungshita til að toppur pítsunnar brenni ekki.

Bíddu þar til pítsan er stökk og osturinn hefur bráðnað.

Fjarlægðu pítsuna varlega úr ofninum og settu hana á skurðbretti.

Láttu rjúkandi heita pítsuna kólna örlítið áður en þú skerð hana og deilir henni með fólkinu þínu.

Stilltu pítsuofninn á hæsta hita og láttu hann bíða 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

- Gasbrennarar.
- Logahamlarar, verjandi brennararar.
- Grillrekkar.

Athugið að engin ábyrgð er á plasthlutum

### Ofangreind ábyrgð er háð eftirfarandi skilyrðum:

- Að Cozze-varan sé notuð í samræmi við leiðbeiningar í notendahandbók.
- Að hún sé sett saman rétt í samræmi við leiðbeiningar.
- Að henni sé haldið við og hreinsuð reglulega.
- Að hún sé geymd með hlíf þegar ofninn er ekki í notkun.
- Geymsla Cozze yfir vetur: Geyma verður alla viðarhluta og viðarfylgihluti Cozze-vara innandyra yfir vetur.
- Cozze-varan verður að vera tengd við rétta tegund gass.
- Hún verður að vera á jöfnu og tryggu yfirborði.
- Ekki má nota hluta sem ekki eru frá Cozze í Cozze-vörunni.
- Ekki má geyma Cozze-vöruna varanlega nærri sjó, sundlaugum eða laugum sem innihalda klór.

### Hreinsun:

Endingartími Cozze-vara er langur ef ofninn er hreinsaður eftir notkun.

- Brennaraeining allra Cozze-fna er úr ryðfríu stáli og hreinsa má hana með ofnhreinsiefni ef þörf er á.
- Hreinsa verður innra og ytra byrði Cozze-vörunnar vandlega eftir notkun.
- Hreinsa verður innri hluta ofnsins og pítsusteininn eftir notkun með svampi, heitu vatni og uppþvottalegi. Gættu þess að fjarlægja eftirstandandi vatn og hreinsiefni eftir þrif.
- Hreinsa verður grillrekka á sama hátt með heitu vatni og uppþvottalegi eða ofnhreinsiefni. (Ekki þrífa rekkann með stálbursta.)
- Smyrja má hluta úr ryðfríu stáli með Caramba® fjölnota úða og bómullarklút.

# GAZOWY PIEC DO PIZZY

## PL – INSTRUKCJA OBSŁUGI

### OSTRZEŻENIE! ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA NALEŻY UŻYWAĆ TYLKO NA ZEWNĄTRZ.

Należy zapoznać się ze zrozumieniem z tą instrukcją obsługi, a także upewnić się, że piec do pizzy jest zainstalowany, złożony, konserwowany i serwisowany zgodnie z tymi instrukcjami. Zignorowanie tych instrukcji może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i/ lub uszkodzenia mienia.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi pieca do pizzy należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Uwagi skierowane do użytkowników:

UŻYWAĆ TYLKO NA WOLNYM POWIETRZU.

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.

OSTRZEŻENIE: CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. NIE DOPUSZCZAĆ DZIECI W POBLIŻE URZĄDZENIA.

NIE PRZEMIESZCZAĆ URZĄDZENIA W TRAKCIE UŻYTKOWANIA.

PRZECHOWYWAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.

## DANE TECHNICZNE

|                                                                                    |                                                                                                        |                                      |                  |                                                     |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|
| Nr modelu                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                  |                                      |                  |                                                     | Nr identyfikacyjny      |
| Nazwa urządzenia                                                                   | Gazowy piec do pizzy  |                                      |                  |                                                     | 2531DO-0030             |
| Kraj docelowy                                                                      | Kategorie                                                                                              | Rodzaje gazu                         | Ciśnienie (mbar) | Rozmiar wtryskiwacza (mm) / Oznaczenie wtryskiwacza | Obciążenie cieplne (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                          | Butan/ propan                        | 28–30/37         | 1,20                                                | 6,0 kW (437 g/H)        |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                             | Butan / propan / mieszanka gazów LPG | 30               | 1,20                                                |                         |

Producent: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup — Dania

## WAŻNE

Zapoznać się z poniższymi instrukcjami ze zrozumieniem i upewnić się, że piec do pizzy jest zainstalowany, złożony i konserwowany prawidłowo. Zignorowanie tych instrukcji może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących składania lub obsługi należy skontaktować ze sprzedawcą lub firmą dostarczającą gaz LPG.

Urządzenie i butlę należy umieścić na poziomej powierzchni. Nie wolno go przemieszczać, gdy jest używane.

Butlę z gazem należy wymieniać z dala od źródeł zapłonu.

Podczas obsługi bardzo gorących podzespołów należy używać rękawic ochronnych.

Użytkownik nie może otwierać części zaplombowanych/zamkniętych przez producenta lub jego przedstawiciela.

**UWAGA DLA UŻYTKOWNIKA:** Przechowywać instrukcję obsługi do użytku w przyszłości.



## SPOSÓB UŻYTKOWANIA I CECHY URZĄDZENIA

Piec do pizzy jest urządzeniem łatwym w obsłudze i bezpiecznym. Można go zasilać butanem pod ciśnieniem 30 mbar. Pieca do pizzy można używać tylko z gazem pod ciśnieniem, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane.

Należy zapewnić odpowiednią wentylację, aby umożliwić prawidłowe spalanie i wydajność pieca do pizzy. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika i innych osób przebywających w pobliżu urządzenia. Nigdy nie używać urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach.

Zaleca się nagrzanie pieca do pizzy przed pieczeniem pizzy.

NIE używać kamienia do pizzy nad otwartymi płomieniami.

Zapobiegać gwałtownym zmianom temperatury kamienia do pizzy. NIE umieszczać zmrzniętych potraw na gorącym kamieniu do pizzy.

Kamień jest kruchy i może pęknąć po uderzeniu lub upuszczeniu.

Kamień do pizzy nagrzewa się mocno w trakcie użytkowania i utrzymuje temperaturę przez długi czas po jego użyciu.

NIE chłodzić kamienia wodą, gdy jest gorący.

Po oczyszczeniu kamienia do pizzy wodą należy go osuszyć przed ponownym użyciem. Można to zrobić w sposób tradycyjny.

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w miejscu, w którym używany jest piec do pizzy.

Nie dopuszczać dzieci w pobliże pieca ani nie pozwalać im się bawić w jego pobliżu.

Nigdy nie dopuszczać do kontaktu ani nie zbliżać ubrań lub innych łatwopalnych materiałów do palnika lub gorących powierzchni zanim nie ostygną. Materiał może się zapalić, powodując poważne obrażenia ciała.

Ze względów bezpieczeństwa nosić odpowiednie ubrania. Nie wolno nosić luźnych ubrań ani ubrań z szerokimi rękawami podczas korzystania z pieca. Niektóre tkaniny syntetyczne są bardzo łatwopalne i nie wolno ich nosić podczas pieczenia.

Nie podgrzewać zamkniętych pojemników z żywnością, ponieważ wzrost ciśnienia może spowodować ich wybuch. Podczas zapalania palnika zachować szczególną ostrożność.

Nie używać pieca do pieczenia bardzo tłustych mięs ani innych produktów, które mogą powodować wzrost płomienia.

Temperatura pod piecem jest bardzo wysoka. Nie umieszczać pieca do pizzy na stole przykrytym łatwopalnym obrusem, tworzywem sztucznym ani innymi materiałami łatwopalnymi.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z pieca nie wolno dotykać zewnętrznej obudowy, kamienia do pizzy ani powierzchni w jego pobliżu, ponieważ mogą być one bardzo gorące i spowodować oparzenia.

Kiedy prędkość wiatru przekracza 2 m/s, nie wolno ustawiać pieca do pizzy w stronę wiatru.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania na wolnym powietrzu.

Nie modyfikować urządzenia.

Nie przemieszczać urządzenia w trakcie użytkowania.

Urządzenia nie wolno instalować na łodzi ani w jej wnętrzu. Urządzenia nie wolno instalować na pojeździe rekreacyjnym ani w jego wnętrzu.

Po zakończeniu używania odłączyć dopływ gazu za pomocą zaworu butli z gazem.

Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne i przyczynić się do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

Wszelkie nieupoważnione modyfikacje urządzenia spowodują unieważnienie gwarancji tego urządzenia.

Podczas użytkowania nie zbliżać urządzenia do materiałów łatwopalnych.

Nad piecem do pizzy nie mogą się znajdować żadne przedmioty, takie jak drzewa lub zadaszenia.

Piec do pizzy należy ustawić tak, aby ze wszystkich jego stron było 50 cm wolnej przestrzeni.

Pieca do pizzy nie wolno używać w pobliżu łatwopalnych materiałów. (Produkty na bazie benzyny, rozpuszczalniki lub inne podobne substancje należą do substancji łatwopalnych).

**NIE WOLNO** używać pieca do pizzy w zamkniętych pomieszczeniach, ponieważ jest to niebezpieczne.

Produkt to przenośne drzwiczki do zewnętrznych pieców do pizzy Cozze. Zastosowanie tych drzwiczek pieca do pizzy może skrócić czas nagrzewania o 20–30%.

Drzwiczki pieca do pizzy **NALEŻY** koniecznie wymontować, gdy temperatura osiągnie 450°C. Jeśli temperatura spadnie, można je ponownie zamontować pomiędzy pieczeniem pizzy, ale temperatura pieca nie może nigdy przekroczyć 450°C.

Drzwiczki pieca do pizzy wolno zamontować tylko do pieca do pizzy, który jest ustawiony na poziomej powierzchni. Podczas pieczenia nie umieszczać drzwiczek pieca do pizzy na górze pieca.

## WKŁADANIE I WYMIANA BATERII

Aby włożyć lub wymienić baterię w piecu do pizzy firmy Cozze, należy obrócić przycisk zapłonu w lewo, a następnie wyciągnąć go.

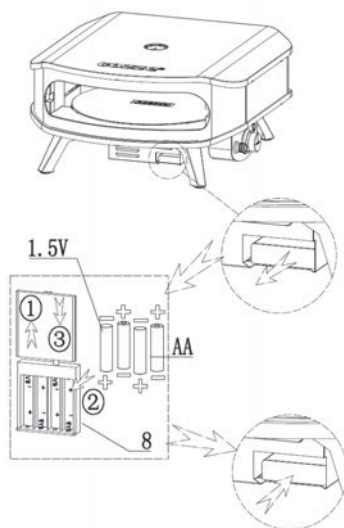
Włożyć lub wymienić baterię typu AA 1,5 V. Potem wkręcić przycisk zapłonu na miejsce.

Upewnić się, że bateria jest włożona z zachowaniem prawidłowej biegunowości.

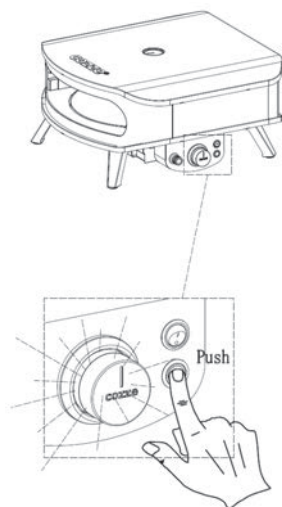


## LAMPKA LED

KROK 1: Włożyć 4 sztuki baterii do przegrody na baterie, a następnie zamocować przegrodę na baterie we właściwej pozycji.

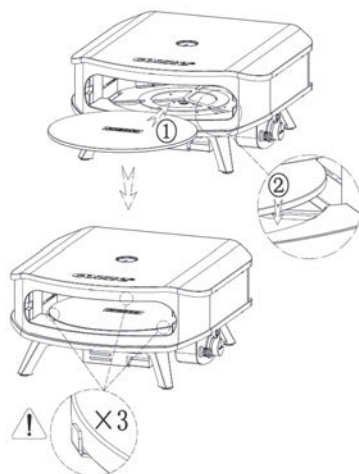


KROK 2: Po zainstalowaniu baterii należy upewnić się, że pokrętko jest ustawione w pozycji „off”, naciśnąć przycisk aby włączyć lampkę LED, lampka LED będzie świecić na biało, obrócić pokrętko sterujące w lewo, lampka LED zmieni kolor na czerwony. Należy pamiętać, aby po użyciu ponownie naciśnąć przycisk, aby wyłączyć lampkę LED.

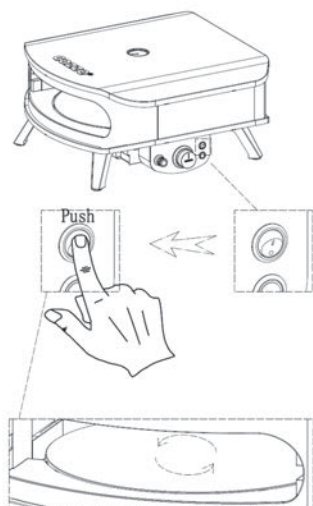


## SILNIK OBROTOWY

KROK 1: Umieścić kamień do pizzy na podstawie obrotowej.



KROK 2: Upewnić się, że baterie są umieszczone w przegrodzie na baterie. Nacisnąć włącznik, aby uruchomić silnik obrotowy. Kamień do pizzy zacznie się obracać.



## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Postępować zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia pieca do pizzy oraz obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.

1. Złożyć piec do pizzy, postępując zgodnie z instrukcjami montażu.
2. Podłączyć przewód gazowy do pieca do pizzy. Podłączyć reduktor do przewodu.
3. Podłączyć reduktor do zaworu butli, postępując zgodnie z instrukcją obsługi reduktora.
4. Przed otwarciem dopływu gazu do urządzenia obrócić wszystkie pokręta w pozycję „OFF”.
5. Obsługiwać reduktor zgodnie z instrukcją obsługi dostarczoną z reduktorem.

## ZAPALANIE PIECA DO PIZZY

1. Podłączyć butlę z gazem do pieca do pizzy, postępując zgodnie z instrukcją obsługi reduktora.
2. Ustawić pokrętkę sterującą w pozycję „OFF”.
3. Włączyć dopływ gazu na zaworze butli lub reduktorze, postępując zgodnie z instrukcjami podłączania i obsługi reduktora. Sprawdzić szczelność połączenia butli z reduktorem oraz połączenia przewodu gazowego z króćcem wlotowym pieca do pizzy, używając wody z płynem do naczyń (lub mydłem). Wszelkie nieszczelności będą powodować powstawanie pęcherzyków. W razie stwierdzenia wycieku gazu nie używać pieca do pizzy. Zasięgnąć porady dostawcy gazu lub pieca do pizzy.
4. Aby zapalić palnik, należy nacisnąć pokrętkę i przytrzymać je, obracając je w lewo w pozycję „dużego płomienia”, a następnie nacisnąć przycisk zapłonu. Palnik powinien się zapalić. Sprawdzić, czy palnik jest zapalony. Jeżeli palnik nie jest zapalony, powtórzyć procedurę.
5. Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, odciąć dopływ gazu (pozycja „OFF”) i poczekać pięć minut przed ponowieniem procedury zapalania.
6. Po zapaleniu palnika można regulować płomień, wciskając pokrętkę i obracając je w lewo w dowolną pozycję między symbolem dużego, a małego płomienia.
7. Po ogrzaniu pieca przed użyciem należy obniżyć temperaturę podczas pieczenia. Piec emituje dużo ciepła, dlatego temperaturę należy dostosować do prawidłowej temperatury pieczenia.
8. Aby wyłączyć piec do pizzy, zamknąć zawór butli z gazem lub zamknąć wyłącznik reduktora, postępując zgodnie z instrukcją obsługi reduktora. Po zgaszeniu palników obrócić wszystkie pokręta w pozycję „OFF”.

Ostrzeżenie: Gdy palnik nie odpali, obrócić pokrętkę w pozycję wyłączenia (w prawo) oraz zamknąć zawór butli. Odczekać pięć minut przed przystąpieniem do ponownego wykonania procedury odpalania palników. Może być też konieczna wymiana baterii AA.

Po użyciu zamknąć dopływ gazu, zamykając wyłącznik reduktora lub zamykając zawór butli z gazem.

W razie zgaśnięcia płomienia w trakcie użytkowania urządzenia obrócić pokrętkę w pozycję „OFF” oraz zamknąć zawór butli z gazem i wyłącznik reduktora. Odczekać pięć minut przed przystąpieniem do ponownego wykonania procedury odpalania palnika. Jeżeli problem będzie się powtarzał po ponownym zapaleniu, należy skontaktować się ze sprzedawcą butli z gazem lub sklepem, w którym został zakupiony piec do pizzy. Można też zasięgnąć porady wykwalifikowanego gazownika. Nigdy nie podejmować prób samodzielnego rozwiązania problemu, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Przed przechowywaniem oczyścić urządzenie z tłuszczu, używając wilgotnej szmatki z dodatkiem środka czyszczącego.

Przechowywać urządzenie w czystym i suchym miejscu.

Nie przechowywać butli z gazem w pomieszczeniach. Przechowywać ją w dobrze wentylowanym miejscu z dala od bezpośredniego promieniowania słonecznego.

## **PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM DO URZĄDZENIA**

Podłączyć przewód z reduktorem do butli z gazem LPG. Używać wyłącznie reduktorów ze znakiem CE i przewodów ze złączem 1/4".

Przed przystąpieniem do użytkowania pieca należy przeprowadzić test szczelności za pomocą wody z płynem do naczyń (lub mydłem).

## **SPRAWDZANIE WYCIEKÓW**

Rozrobić do 100 ml roztworu do wykrywania nieszczelności, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z trzema częściami wody.

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

Podłączyć reduktor do butli z gazem, a zawór odcinający do palnika. Potem sprawdzić, czy połączenia są bezpieczne i włączyć dopływ gazu.

Nanieść na przewód i wszystkie połączenia roztwór wody i płynu do naczyń (lub mydła) za pomocą pędzla. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, oznacza to wyciek, który trzeba usunąć przed użyciem pieca.

Sprawdzić ponownie po usunięciu usterki. Po testach odciąć dopływ gazu za pomocą zaworu butli z gazem.

Jeżeli nie można usunąć wykrytego wycieku gazu, należy zmienić reduktor i przewód gazowy.

W razie wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu.

## REDUKTOR I PRZEWÓD GAZOWY

Należy używać tylko reduktorów i przewodów przeznaczonych do gazu LPG o następujących wartościach ciśnienia (patrz dane techniczne). Okres eksploatacji reduktora to w przybliżeniu 10 lat. Zaleca się wymianę reduktora po upływie 10 lat od daty produkcji.

Użycie niewłaściwego reduktora lub przewodu jest niebezpieczne. Przed obsługą urządzenia zawsze sprawdzać, czy te podzespoły są prawidłowe.

Używany przewód musi być zgodny z wymogami normy obowiązującej w kraju eksploatacji pieca. Przewód musi mieć długość 1,5 m (maksimum). Zużyty lub uszkodzony przewód należy wymienić.

Upewnić się, że przewód nie jest przycięty, zagięty ani nie dotyka żadnej części pieca do pizzy innej niż króciec przyłączeniowy.

Przewód powinien być zgodny z normą EN16436.

Podczas podłączania przewodu do butli z gazem nie wolno go skręcać ani zaginać.

Elastyczną rurę metalową lub gumową używaną do podłączania urządzenia do butli z gazem LPG należy wymieniać w zalecanych interwałach i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Żadna część przewodu nie powinna dotykać urządzenia.

Do pieca do pizzy można podłączać przewód gazowy ze złączem 1/4" lub przewód gazowy ze złączką i zaciskiem do przewodów.

Upewnić się, że złącze gwintowane i/lub zacisk są dokręcone prawidłowo, a połączenie jest szczelne.

Przed podłączeniem przewodu gazowego do złącza przewodu za pomocą zacisku zaleca się zanurzenie przewodu w gorącej wodzie i nasmarowanie wnętrza przewodu płynem do naczyń, aby ułatwić założenie przewodu na złącze przewodu.

## PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest dozwolone, tylko jeżeli butla jest odłączona i zdjęta z urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez pewien czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu w niezapyłonym otoczeniu.

## BUTLA Z GAZEM

Urządzenia można używać z dowolną butlą z gazem o masie od 4,5 kg do 15 kg w przypadku butanu i od 3,9 kg do 13 kg w przypadku propanu. Butli z gazem nie wolno upuszczać ani obchodzić się z nią nieostrożnie. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć butlę z gazem. Po odłączeniu butli z gazem od urządzenia należy ponownie zabezpieczyć ją zatyczką ochronną.

Butle z gazem należy przechowywać na zewnątrz w pozycji stojącej i w miejscu niedostępnym dla dzieci. Butli nie wolno przechowywać w miejscach, gdzie temperatura może osiągnąć ponad 50°C.

Nie należy przechowywać butli w pobliżu płomieni, płomyków oszczędnościowych lub innych źródeł zapłonu.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZESTROGA** Wszystkie procedury czyszczenia i czynności konserwacyjne należy wykonywać, gdy piec do pizzy jest zimny, a dopływ gazu odłączony na zaworze butli z gazem.

Zaleca się czyszczenie i wykonywanie czynności konserwacyjnych przynajmniej raz w miesiącu.

## CZYSZCZENIE

„Wypalanie” pieca do pizzy po każdym użyciu (przez około 15 minut) pozwoli ograniczyć pozostałości po żywności do minimum.

### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Używać roztworu łagodnego środka czyszczącego lub sody oczyszczonej z gorącą wodą. Aby usunąć trudne do usunięcia plamy, można używać nieściernego proszku do szorowania, a następnie spłukać wodą.

### POWIERZCHNIE Z TWORZYWA SZTUCZNEGO

Umyć miękką szmatką i roztworem gorącej wody z płynem do mycia naczyń. Spłukać czystą wodą. Nie używać ściernych środków czyszczących, odtłuszczaczy ani skoncentrowanych środków do czyszczenia grilla na częściach z tworzywa sztucznego.

### KAMIEŃ DO PIZZY

Używać roztworu łagodnego środka czyszczącego z wodą. Aby usunąć trudne do usunięcia plamy, można używać nieściernego proszku do szorowania, a następnie spłukać wodą.

## NAJLEPSZE PIZZE PIECZE SIĘ W PIECACH DO PIZZY FIRMY COZZE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, potrzebne jest dobre ciasto i bardzo gorący piec do pizzy, najlepiej rozgrzany do temperatury 400°C. Krótko mówiąc, piec do pizzy musi być BARDZO gorący, ponieważ wysoka temperatura sprawia, że pizza jest chrupiąca i puszysta.

Piec do pizzy należy zapalić odpowiednio wcześniej przed przystąpieniem do pieczenia.

Sposób postępowania:

Upewnić się, że piec do pizzy i kamień do pizzy są ustawione prawidłowo. Podłączyć butlę z gazem do pieca do pizzy i uruchomić piec, ustawiając najwyższą temperaturę. Piec do pizzy firmy Cozze ma łącznie trzy palniki, dwa po bokach i jeden z tyłu pieca.

Sprawdzić, czy wszystkie trzy są zapalone.

Termometr wskazuje temperaturę w piecu. Ma ona charakter wyłącznie informacyjny.

Nagrzanie kamienia do pizzy zajmuje znacznie dłużej niż samego pieca. Osiąga on odpowiednią temperaturę dopiero po przynajmniej 20 minutach.

Do określania dokładnej temperatury kamienia do pizzy można używać termometru na podczerwień firmy Cozze.

Należy pamiętać, że na czas nagrzewania mogą wpływać wiatr i temperatura na zewnątrz.

Poczekać około 20 minut, aż piec do pizzy się nagrzeje. Dopiero wtedy będzie można piec najsmaczniejsze pizze.

Kiedy pizza jest gotowa po pieczeniu, należy ją wsunąć delikatnie na kamień do pizzy, używając łopaty do pizzy. Zmniejszyć temperaturę na średnią, tak aby nie spalić wierzchu pizzy.

Powtarzać, aż pizza będzie chrupiąca, a ser roztopi się.

Delikatnie wyjąć pizzę z pieca i umieścić ją na desce do krojenia.

Zostawić parującą pizzę do ostygnięcia przed przystąpieniem do cięcia i dzieleniem się z innymi.

Ponownie ustawić temperaturę na maksymalną na kilka minut przed pieczeniem kolejnej pizzy.

Życzymy przyjemnego korzystania z pieca do pizzy i smacznego!

## GWARANCJA

Gwarancja firmy Cozze obejmuje następujące elementy:

### Gwarancja 2-letnia

- palniki gazowe;
- substancje opóźniające palenie, palniki ochronne;
- ruszty do grillowania.

UWAGA — gwarancja nie obejmuje części z tworzyw sztucznych.

### Powyższa gwarancja obowiązuje po spełnieniu poniższych warunków.

- Produkt firmy Cozze używany jest zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Został poprawnie zmontowany zgodnie z instrukcjami.
- Zostaje poddany konserwacji i częstemu czyszczeniu.
- W okresie bezczynności pieca przechowuje się go pod przykryciem.
- Przechowywanie produktu firmy Cozze w okresie zimowym: w okresie zimowym wszystkie drewniane części i akcesoria produktów firmy Cozze należy przechowywać w pomieszczeniu.
- Produkt firmy Cozze należy podłączyć do odpowiedniego rodzaju gazu.
- Należy go ustawić na równej, bezpiecznej powierzchni.
- W produkcie firmy Cozze należy instalować wyłącznie oryginalne części dostarczone przez firmę Cozze.
- Produktu firmy Cozze nie wolno przechowywać na stałe w pobliżu morza lub basenów i spa, w których stosuje się chlor.

### Czyszczenie

Produkty firmy Cozze posiadają długą żywotność pod warunkiem czyszczenia pieca po użyciu.

- Moduł palnika we wszystkich piecach firmy Cozze wykonano ze stali nierdzewnej i w razie potrzeby można go czyścić środkiem do czyszczenia pieców.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie produktu firmy Cozze wymagają dokładnego czyszczenia po użyciu.
- Wnętrze pieca i kamień do pizzy należy po użyciu czyścić gąbką i gorącą wodą oraz płynem do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy usunąć pozostałości wody i detergentów.
- Ruszty do grillowania należy czyścić w ten sam sposób, za pomocą gorącej wody i płynu do mycia naczyń lub środka do czyszczenia pieca. (Nie szorować rusztu stalową szcztotką).
- Części ze stali nierdzewnej można smarować sprejem wielofunkcyjnym Caramba® i bawełnianą szmatką.

# GAS-PIZZAOVEN

## NL - GEBRUIKSAANWIJZING

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

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw pizzaoven correct wordt geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing. Het niet-naleven van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen.

Als u vragen heeft over de montage of het gebruik van deze pizzaoven, moet u contact opnemen met uw dealer.

Opmerkingen voor de gebruiker:

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ZEER HEET ZIJN, BUITEN BEREIK VAN KLEINE KINDEREN HOUDEN.

VERPLAATS HET APPARAAT NIET TIJDENS HET BAKKEN.

BEWAREN OM LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.

## TECHNISCHE INFORMATIE

|                                                                                    |                                                                                                 |                                 |                |                                           |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-------------------------------------------|--------------------|
| Modelnr.                                                                           | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                           |                                 |                |                                           | Pin-nr.            |
| Apparaatnaam                                                                       | Gas-pizzaoven  |                                 |                |                                           | 2531DO-0030        |
| Land van gebruik                                                                   | Categorieën                                                                                     | Soort gas                       | Drukken (mbar) | Injectorformaat (mm) / injector-markering | Warmte-invoer (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                   | Butaan/propaan                  | 28-30/37       | 1,20                                      | 6,0 kW (437 g/H)   |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                      | Butaan/propaan/LPG-gas-mengsels | 30             | 1,20                                      |                    |

Geproduceerd door: Millarco International A/S

Røkhøj 26, 8520 Lystrup - Denemarken

**BELANGRIJK:**

Lees de volgende gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw pizzaoven correct geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden wordt. Het niet-naleven van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen.

Als u vragen over montage of gebruik heeft, moet u uw dealer of LPG-leverancier raadplegen.

Het apparaat en de gasfles moeten op een effen oppervlak worden geplaatst en mogen niet worden verplaatst als het apparaat is ingeschakeld.

Het vervangen van de gasfles moet buiten bereik van een ontstekingsbron worden uitgevoerd.

Aanbevolen wordt om de beschermende handschoenen te gebruiken, met name als hete onderdelen worden gehanteerd.

De onderdelen die door de fabrikant of diens agent zijn afgedicht mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: Bewaren om later te kunnen raadplegen.



## GEBRUIK EN KENMERKEN

De pizzaoven is veilig en eenvoudig te gebruiken. De gespecificeerde gassen voor gebruik zijn butaangassen op 30 mbar. Zorg ervoor dat u uw pizzaoven alleen gebruikt met de correcte druk waarvoor het apparaat is ontworpen.

Adequate ventilatie is essentieel voor verbranding en efficiëntie van de pizzaoven. Dit waarborgt de veiligheid van de gebruiker en andere personen in de omgeving van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit in een afgesloten, overkapte ruimte.

Aanbevolen wordt om de pizzasteen voor te verwarmen voordat de pizza wordt gebakken.

Gebruik de steen NIET boven open vuur.

Vermijd extreme temperatuursveranderingen van de steen. Plaats GEEN bevroren levensmiddelen op een hete steen.

De steen is fragiel en kan barsten als ertegen aan gestoten wordt of als deze valt.

De steen is zeer heet tijdens gebruik en blijft na gebruik nog lange tijd heet.

Koel de steen NIET af met water als de steen heet is.

Nadat de steen met water is gereinigd, moet de steen voor gebruik worden gedroogd. Dit kan op een gebruikelijke wijze worden uitgevoerd.

Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht in de omgeving van de oven worden gelaten.

Zorg ervoor dat kinderen nooit zitten, staan of spelen in de buurt van de oven.

Laat kleding of andere brandbare voorwerpen nooit in contact komen met of te dicht bij een brander of heet oppervlak komen totdat dit is afgekoeld. Het materiaal kan ontbranden, waardoor ernstig lichamelijk letsel ontstaat.

Draag geschikte kleding voor uw persoonlijke veiligheid. Ruim zittende kleding of mouwen mogen nooit gedragen worden als deze oven wordt gebruikt. Sommige synthetische materialen zijn zeer ontvlambaar en mogen niet tijdens het bakken worden gedragen.

Verwarm geen ongeopende bakken met eten, aangezien de opgebouwde druk ervoor kan zorgen dat de bakken gaan barsten. Als u de brander aansteekt moet u altijd goed opletten bij wat u doet.

Gebruik de oven niet om extreem vette gerechten of andere producten te bakken die opflakking kunnen veroorzaken.

De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de oven niet op een tafel met brandbaar tafellinnen, plastic of andere zeer brandbare materialen.

**WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik van de oven mag de buitenste behuizing, de stenen bakplaat of de directe omgeving worden aangeraakt omdat deze delen extreem heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken.

Als de windsnelheid boven 2m/s is, mag de pizzaoven niet in de wind gericht worden gebruikt.

Het apparaat is alleen voor buitengebruik bedoeld.

Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

Verplaats het apparaat niet als deze in gebruik is.

Dit apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op een boot. Dit apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op een recreatievoertuig.

Draai de gastoevoer bij de gasfles uit na gebruik.

Wijziging van het apparaat kan gevaarlijk zijn en kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.

Door ongeautoriseerde wijziging van het apparaat zal de garantie op dit apparaat komen te vervallen.

Het apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden. Er mogen zich geen objecten boven de pizzaoven bevinden, zoals bomen of een uitstekend dak.

De pizzaoven moet zodanig geplaatst zijn dat er 50 cm vrije ruimte aan de zijkanten en achter de oven is.

De pizzaoven mag niet worden gebruikt in de buurt van brandbare materialen. (Aardoliegebaseerde producten, verdunningsmiddelen of andere substanties die als ontvlambaar geclassificeerd zijn)

Het is gevaarlijk en **VERBODEN** om de pizzaoven in een afgesloten ruimte te gebruiken.

De pizzaovendeur is een mobiele deur voor buitengebruik van uw Cozze-pizzaoven. Gebruik van deze pizzaovendeur tijdens opwarmen kan de verwarmingstijd met 20-30% verlagen.

De pizzaovendeur **MOET** verwijderd worden als de temperatuur 450 °C bereikt. Als de temperatuur daalt, kunt u de pizzaovendeur weer tussen het bakken van pizza's door terugplaatsen, maar de oventemperatuur mag nooit hoger zijn dan 450 °C.

De pizzaovendeur moet tijdens het bakken horizontaal op de pizzaoven zijn geplaatst. Plaats de pizzaovendeur niet bovenop de pizzaoven tijdens het bakken.

## BATTERIJ PLAATSEN EN VERVANGEN

Voor het plaatsen of vervangen van de batterij in uw Cozze-pizzaoven moet u de ontstekingsknop linksom draaien tot deze verwijderd kan worden.

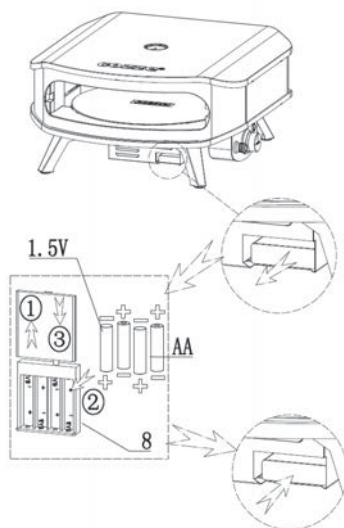
Plaats of vervang de 1,5 V AA-batterij en schroef de ontstekingsknop terug op z'n plek.

Zorg ervoor dat de polen correct worden geplaatst.

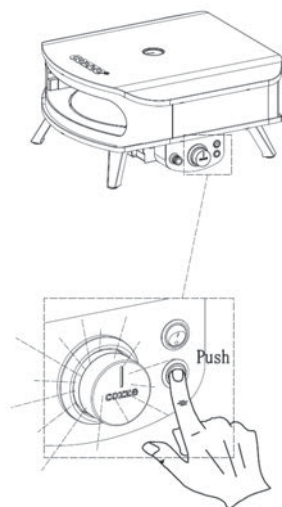


## LEDLAMPJE

STAP 1: plaats 4 batterijen in het batterijvak en bevestig het batterijvak vervolgens in de juiste positie.

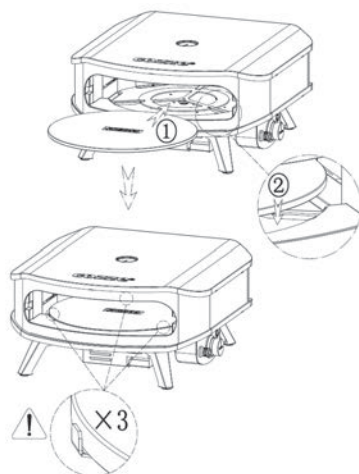


STAP 2: Nadat de batterijen geplaatst zijn, moet u controleren of de regelknop in de 'OFF'-stand staan. Druk de startknop in om het ledlampje in te schakelen. Het ledlampje brandt wit en als de regelknop naar links wordt gedraaid brandt het ledlampje rood. Vergeet niet om de startknop opnieuw in te drukken om het ledlampje na gebruik uit te schakelen.

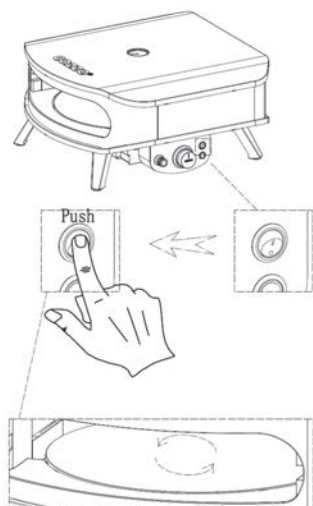


## ROTERENDE MOTOR

STAP 1: Plaats de pizzasteen op de draaiende ondersteuning.



STAP 2: Zorg ervoor dat de batterijen in de batterijdoos zijn geplaatst. Druk op de startknop om de roterende motor in te schakelen, en de pizzasteen begint te draaien.



## GEBRUIKSAANWIJZING

Neem deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig in acht om ernstige schade aan uw pizzaoven en lichamelijk letsel bij uzelf en schade aan eigendommen te voorkomen.

1. Monteer de pizzaoven door de montage-aanwijzingen zorgvuldig op te volgen.
2. Sluit de gasslang aan op de pizzaoven. Sluit de regelaar aan op de slang.
3. Sluit de regelaar aan op de gasflesklep door de aanwijzingen voor de regelaar op te volgen die bij de regelaar zijn meegeleverd.
4. Schakel alle regelknoppen naar de 'OFF'-stand voordat u de gastoevoer naar het apparaat inschakelt.
5. Bedien de regelaar in overeenstemming met de aanwijzingen die bij de regelaar zijn meegeleverd.

## UW PIZZAOVEN AANSTEKEN

1. Sluit de gasfles aan op de pizzaoven door de aanwijzingen op te volgen die bij de regelaar zijn meegeleverd.
2. Draai de regelknop in de 'OFF'-stand.
3. Zet de gastoevoer bij de gasfles of regelaarschakelaar op 'ON' na de aansluiting van de regelaar en het in acht nemen van de aanwijzingen. Controleer de aansluiting gasfles naar regelaar en slang naar slanginlaataansluiting van de pizzaoven op lekkage met zeepwater. Bij lekkage ontstaan er bellen rond de plek van de lekkage. Als er een lek is gevonden mag de pizzaoven niet worden gebruikt. Raadpleeg uw gas- of pizzaovenleverancier voor advies.
4. Om de brander aan te steken moet de regelknop ingedrukt worden gehouden en tegelijkertijd naar links worden gedraaid naar de 'Full rate'-stand en moet de ontstekingsknop worden ingedrukt. Hierdoor zal de brander worden aangestoken. Controleer of de brander is aangestoken. Als de brander niet aangestoken is moet dit proces worden herhaald.
5. Als de brander na twee pogingen niet is aangestoken, moet de gaskraan op 'OFF' worden gedraaid en moet 5 minuten worden gewacht voordat de ontstekingsvolgorde opnieuw wordt uitgevoerd.
6. Als de brander is aangestoken, kan de brandersterkte worden aangepast door de knop in te drukken en linksom te draaien naar een stand tussen volledige en lage brandersterkte.
7. Als de oven voor gebruik is verwarmd, moet de temperatuur tijdens het bakken worden verlaagd. De oven geeft veel warmte af en de temperatuur moet daarom worden aangepast aan de juiste baktemperatuur.
8. Om de pizzaoven op 'OFF' te zetten, moet de hendel van de gasflesklep of regelaarschakelaar naar de 'OFF' positie worden gedraaid door de aanwijzingen voor de regelaar op te volgen. Zodra de branders gedoofd zijn moeten alle regelknoppen naar de 'OFF'-stand worden gedraaid.

Waarschuwing: Als de brander niet aangestoken kan worden, moet de regelknop naar 'OFF' (rechtsom) en moet ook de gasflesklep naar 'OFF' worden gedraaid. Wacht vijf minuten voordat de ontstekingsvolgorde weer wordt uitgevoerd. Of vervang de AA-batterijen.

Na gebruik moet de gastoevoer worden gesloten door de schakelaar op de regelaar naar 'OFF' te draaien of door de gasflesklep naar 'OFF' te draaien.

In geval van vlamterugslag terwijl het apparaat in gebruik is. Draai de regelaar, gasflesklep en regelaarschakelaar naar de 'OFF'-stand. Wacht vijf minuten voordat het apparaat opnieuw wordt aangestoken. Als het probleem aanwezig blijft na opnieuw aansteken moet u uw gasdealer, de winkel waar u de pizzaoven gekocht hebt of een erkende gasmonteur voor assistentie of reparatie raadplegen. Probeer nooit om het probleem zelf te verhelpen, aangezien dit kan leiden tot ernstig letsel en/of schade aan eigendommen.

Verwijder overtollig vet voorafgaand aan opslag van het apparaat met een vochtige doek en een milde reinigingsoplossing.

Bewaar het apparaat op een schone en droge plek.

Bewaar uw gasfles nooit binnenshuis. Bewaar deze in een goed geventileerde omgeving, buiten bereik van direct zonlicht.

## DE GASFLES OP HET APPARAAT AANSLUITEN

Sluit de slang en de regelaareenheid op de LPG-gasfles aan. Gebruik alleen een CE-goedgekeurde regelaar en een slang met een 1/4" connector.

Voer een lektest uit met zeepwater voordat de pizzaoven wordt gebruikt.

## CONTROLE OP LEKKEN

Maak 57-85 gram lekdetectieoplossing door een deel afwasmiddel te mengen met 3 delen water.

Zorg ervoor dat de regelknop op 'OFF' staat.

Sluit de regelaar aan op de gasfles en de ON/OFF-klep naar de brander, zorg ervoor dat de aansluitingen goed vastzitten en zet het gas vervolgens op 'ON'.

Borstel de zeepoplossing op de slang en alle verbindingen. Als er bellen verschijnen is er sprake van een lek, dat verholpen moet worden voordat het apparaat wordt gebruikt.

Test opnieuw nadat de fout is verholpen. Draai het gas bij de gasfles op 'OFF' na het testen.

Als de gedetecteerde lekkage niet kan worden verholpen, moeten de regelaar en de slang worden vervangen.

Bij gaslekkage moet de gastoevoer worden uitgeschakeld.

## REGELAAR EN SLANG

Gebruik alleen regelaars en slangen die goedgekeurd zijn voor LPG op de bovenstaande drukken (Zie Technische informatie). De verwachte levensduur van de regelaar is 10 jaar. Aanbevolen wordt om de regelaar binnen 10 jaar na de productiedatum te vervangen.

Het gebruik van de verkeerde regelaar of slang is onveilig; controleer altijd dat u over de correcte artikelen beschikt voordat u het apparaat gebruikt.

De slang moet conform de betreffende norm voor het land van gebruik zijn. De lengte van de slang moet 1,5 meter (maximaal) zijn. Een versleten of beschadigde slang moet worden vervangen.

Zorg ervoor dat de slang niet geblokkeerd, geknikt of in contact komt met de pizzaoven, behalve bij de aansluiting.

De slang moet voldoen aan de norm EN16436.

De slang mag niet gedraaid of geknikt zijn bij bevestiging op de gasfles.

Flexibele metalen of rubberen leiding die wordt gebruikt om het apparaat op de LPG-gasfles aan te sluiten, moet worden vervangen binnen de voorgeschreven intervallen en in overeenstemming met de nationale regelgeving die van kracht is.

Geen deel van de slang mag in contact komen met het apparaat.

De pizzaoven kan worden gebruikt met een gasslang met een 1/4" draad of een gasslang met een nippel en slangklem.

Zorg ervoor dat het draad en/of de klem goed zijn bevestigd en dat de aansluitingen niet lekken!

Bij het aansluiten van een gasslang op de slangaansluiting met een slangklem wordt aanbevolen om de slang in heet water te plaatsen en om wat afwasmiddel aan de binnenkant van de slang aan te brengen, zodat de slang eenvoudiger op de slangaansluiting kan worden aangesloten.

## APPARAAT OPBERGEN

Een apparaat binnenshuis opslaan is alleen toegestaan als de gasfles losgekoppeld en verwijderd van het apparaat is. Als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt moet het in de oorspronkelijke verpakking in een stofvrije omgeving worden opgeslagen.

## GASFLES

Het apparaat kan worden gebruikt met een gasfles met een gewicht tussen 4,5 kg en 15 kg butaan en 3,9 tot 13 kg propaan. De gasfles mag niet vallen of hardhandig worden gehanteerd! Als het apparaat niet in gebruik is, moet de gasfles worden losgekoppeld. Plaats de beschermkap terug op de gasfles nadat de gasfles van het apparaat is losgekoppeld.

Gasflessen moeten buitenshuis in een rechtopstaande stand en buiten bereik van kinderen worden opgeslagen. De gasfles mag nooit op een plek worden opgeslagen waar temperaturen boven 50°C kunnen voorkomen.

Sla de gasfles niet op in de buurt van vlammen, controlelampen of andere ontstekingsbronnen.



## REINIGING EN VERZORGING

LET OP: Reiniging en onderhoud moet worden uitgevoerd als de pizzaoven koel is en de brandstoftoevoer bij de gasfles op OFF is gezet.

Aanbevolen wordt om het apparaat minimaal een keer per maand te reinigen en onderhouden.

## REINIGING

"Wegbranden" in de pizzaoven na elk gebruik (gedurende ca. 15 minuten) zal overmatige voedselresten tot een minimum beperken.

### BUITENOPPERVLAK

Gebruik mild reinigingsmiddel of natriumbicarbonaat en een heetwateroplossing. Niet-schurend schuurpoeder kan worden gebruikt voor hardnekkige vlekken, daarna afspoelen met water.

### PLASTIC OPPERVLAKKEN

Wassen met een zachte doek en een hete zeepwateroplossing. Spoelen met water. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde barbecue-reiniger op plastic onderdelen.

### PIZZASTEEN

Gebruik een milde zeepwateroplossing. Niet-schurend schuurpoeder kan worden gebruikt voor hardnekkige vlekken, daarna afspoelen met water.

## DE BESTE PIZZA'S WORDEN GEBAKKEN IN EEN COZZE-PIZZAOVEN

Voor de beste resultaten heeft u goed deeg en een zeer hete pizzaoven van bij voorkeur 400 °C nodig. De pizza moet dus ZEER heet zijn, omdat de hoge temperatuur voor een knapperige en luchtige pizza zorgt.

Steek de pizzaoven ruim voordat u uw pizza gaat bakken aan.

Wat moet u doen:

Zorg ervoor dat de pizzaoven en de pizzasteen correct geplaatst zijn. Sluit een gasfles aan op de pizzaoven en start de pizzaoven op de hoogste temperatuur. Uw Cozze-pizzaoven heeft in totaal drie branders, twee aan de zijkanten en een aan de achterkant van de oven.

Controleer of alle drie de branders branden.

De thermometer geeft de temperatuur in de oven aan en is alleen bedoeld ter referentie.

De steen heeft altijd langer nodig om warm te worden dan de oven zelf en zal alleen heet genoeg zijn na minimaal 20 minuten verwarmen.

Een Cozze-infraroodthermometer kan worden gebruikt om de exacte temperatuur van de steen te bepalen.

Let op dat de opwarmtijd beïnvloed kan worden door de wind en de buitentemperatuur.

Laat de pizzaoven ongeveer 20 minuten opwarmen. Daarna is de pizzaoven klaar om de heerlijkste pizza's te bakken.

Als uw pizza klaar is om gebakken te worden moet u deze met een pizzaschep voorzichtig in de oven op de pizzasteen schuiven. Verlaag de warmte tot middelmatig zodat de bovenkant van uw pizza niet verbrandt.

Tot uw pizza knapperig en de kaas gesmolten is.

Haal de pizza voorzichtig uit de oven en plaats deze op een snijplank.

Laat uw gloeiend hete pizza wat afkoelen voordat u deze gaat snijden en delen met anderen.

Draai de pizzaoven op de hoogste temperatuur en laat dit zo enkele minuten staan voordat u uw volgende pizza bakt.

Eet smakelijk!

## GARANTIE

De garantie van Cozze omvat het volgende:

### 2 jaar garantie

- Gasbranders.
- Vlamvertragers, branderbescherming.
- Barbecueroosters

N.B.- Er zit geen garantie op plastic onderdelen

### De bovenstaande garantie is onderhevig aan de volgende omstandigheden:

- Het Cozze-product is gebruikt in overeenstemming met de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.
- Het product is in overeenstemming met de aanwijzingen correct gemonteerd.
- Het product is onderhouden en regelmatig gereinigd.
- Het product is opgeslagen met een afdekking als de oven niet in gebruik was.
- Cozze-winteropslag: Alle houten onderdelen en accessoires voor Cozze-producten moeten tijdens de winter binnenshuis worden opgeslagen.
- Het Cozze-product moet worden aangesloten op het correcte type gas.
- Het moet worden geplaatst op een effen, stabiel oppervlak.
- Niet-originele Cozze-onderdelen moeten niet op het Cozze-product worden geïnstalleerd.
- Het Cozze-product mag niet worden opgeslagen als een permanent onderdeel dichtbij de zee of zwembaden of spa's met chloor.

### Reiniging:

Cozze-producten hebben een lange levensduur, op voorwaarde dat de oven na gebruik wordt schoongemaakt.

- De brandereenheid in alle Cozze-ovens is van roestvrij staal en kan indien nodig worden gereinigd met ovenreiniger.
- De binnen- en buitenkant van het Cozze-product moet na gebruik grondig worden gereinigd.
- De binnenkant van de oven en de pizzasteen moeten na gebruik worden gereinigd met een spons en heet water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat overtollig water en reinigingsmiddel na reiniging worden verwijderd.
- Barbecueroosters moeten op dezelfde manier met heet water en afwasmiddel of ovenreiniger worden gereinigd. (Gebruik geen stalen borstel op het rooster)
- De roestvrij stalen onderdelen kunnen worden gesmeerd met Caramba® multispray en een katoenen doek.

# FORNO DE PIZZA A GÁS

## PT - MANUAL DO UTILIZADOR

### AVISO! PARA SUA SEGURANÇA, UTILIZE APENAS NO EXTERIOR.

Leia atentamente estas instruções e assegure-se de que o seu forno de pizza está corretamente instalado, montado, mantido e em boas condições operacionais, de acordo com as presentes instruções. A inobservância destas instruções poderá resultar na ocorrência de lesões corporais e/ou danos materiais graves.

Caso tenha alguma dúvida relacionada com a montagem ou a operação deste forno de pizza, por favor consulte o seu revendedor.

Notas para o utilizador:

UTILIZE APENAS NO EXTERIOR.

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

AVISO: ALGUMAS PEÇAS ACESSÍVEIS PODERÃO ESTAR MUITO QUENTES, MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS DO APARELHO.

NÃO DESLOQUE O APARELHO DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO.

CONSERVE PARA CONSULTA FUTURA.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                                                                                    |                                                                                                        |                                            |                 |                                               |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------|-----------------------|
| Modelo n.º                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                  |                                            |                 |                                               | N.º Pin               |
| Nome do aparelho                                                                   | Forno de pizza a gás  |                                            |                 |                                               | 2531DO-0030           |
| País de destino                                                                    | Categorias                                                                                             | Tipo de gás                                | Pressões (mbar) | Tamanho do injetor (mm) / marcação do injetor | Entrada de calor (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                          | Butano/<br>propano                         | 28-30/37        | 1,20                                          | 6,0 kW (437 g/H)      |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                             | Butano/<br>propano/<br>misturas de gás GPL | 30              | 1,20                                          |                       |

Fabricado por: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dinamarca

**IMPORTANTE:**

Leia atentamente as instruções que se seguem e certifique-se de que o seu forno de pizza está corretamente instalado, montado e mantido. A inobservância destas instruções poderá resultar na ocorrência de lesões corporais e/ou danos materiais graves.

Caso tenha alguma dúvida relacionada com a montagem ou a operação, consulte o seu revendedor ou a empresa fornecedora de GPL.

O aparelho e a garrafa devem ser colocados sobre uma superfície nivelada e não devem ser manuseados enquanto estiverem acesos.

A troca da garrafa de gás deve ser efetuada longe de qualquer fonte de ignição.

É recomendado o uso de luvas de proteção ao manusear, em particular, componentes quentes.

As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser manipuladas pelo utilizador.

NOTA PARA O CONSUMIDOR: Conservar para consulta futura.



## UTILIZAÇÃO E CARACTERÍSTICAS

O forno de pizza é seguro e fácil de utilizar. Os gases especificados para utilização são: butano a 30 mbar. Assegure-se de que apenas utiliza o seu forno de pizza com a pressão correta para a qual foi concebido.

É essencial que exista uma ventilação adequada para a combustão e desempenho eficiente do forno de pizza. Isto assegurará a segurança do utilizador e de outras pessoas próximas da área onde o aparelho está a ser utilizado. Nunca utilize o aparelho numa área coberta e fechada.

É aconselhável pré-aquecer a pedra de pizza antes de cozinhar a pizza.

NÃO utilize a pedra sobre uma chama exposta.

Evite alterações de temperatura extremas da pedra. NÃO coloque alimentos congelados sobre uma pedra quente.

A pedra é frágil e pode partir-se se for sujeita a uma pancada ou queda.

A pedra está muito quente durante a utilização e permanece quente durante um longo período de tempo após a utilização.

NÃO arrefeça a pedra com água quando a pedra estiver quente.

Após limpar a pedra com água, seque-a antes de a utilizar. Isto poderá ser feito da forma convencional.

As crianças não devem ser deixadas sozinhas ou sem vigilância numa área onde o forno esteja a ser utilizado.

Não deixe, em momento algum, as crianças sentarem-se ou permanecerem ou brincarem perto do forno.

Nunca deixe roupa ou outros artigos inflamáveis entrarem em contacto ou ficarem muito próximos de um queimador ou de uma superfície quente, até terem arrefecido. O tecido poderá inflamar-se, provocando lesões pessoais graves.

Para sua segurança pessoal, use equipamento apropriado. Durante a utilização do forno nunca deve ser usado vestuário ou mangas largas. Alguns tecidos sintéticos são altamente inflamáveis e não devem ser usados enquanto se estiver a cozinhar.

Não aqueça recipientes de comida fechados, pois o aumento de pressão gerado poderá levar a que os recipientes rebentem. Ao acender o queimador, preste sempre muita atenção ao que está a fazer.

Não utilize o forno para cozinhar carnes extremamente gordas ou outros produtos com potencial acrescido de se incendiarem.

A temperatura por baixo do forno é elevada. Não coloque o forno sobre uma mesa com toalhas de mesa inflamáveis, plásticos ou quaisquer outros materiais inflamáveis.

**AVISO:** Ao utilizar o forno, não toque na sua estrutura exterior, na placa de pedra ou nas zonas muito próximas destas, pois estas áreas ficam extremamente quentes e podem provocar queimaduras.

Se a velocidade do vento for superior a 2 m/s, não utilize o forno de pizza virado contra o vento.

O aparelho foi concebido para ser utilizado exclusivamente no exterior.

Não modifique o aparelho.

Não desloque o aparelho durante a sua utilização.

O aparelho não se destina a ser instalado num barco. Este aparelho não se destina a ser instalado num veículo recreativo.

Desligue a alimentação de gás na garrafa após a utilização.

Qualquer modificação do aparelho poderá ser perigosa e poderá causar lesões ou danos materiais.

Qualquer modificação não autorizada do aparelho invalidará a garantia do mesmo.

Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a utilização.

Não devem existir quaisquer objetos por cima do forno de pizza, tais como árvores ou um alpendre.

O forno de pizza deverá ser posicionado de forma a ficar com 50 cm de espaço livre de cada lado e atrás.

O forno de pizza não deverá ser utilizado na proximidade de materiais combustíveis. (Produtos à base de petróleo, diluentes e outras substâncias classificadas como inflamáveis.)

É perigoso e PROIBIDO utilizar o forno de pizza em espaços fechados.

A porta do forno de pizza é uma porta móvel para o seu forno de pizza Cozze de exterior. A utilização desta porta do forno durante o aquecimento pode encurtar o tempo de aquecimento em 20-30%.

A porta do forno de pizza TEM de ser removida quando a temperatura atingir 450 °C. Se a temperatura descer, pode voltar a instalar a porta no forno de pizza entre a cozedura de diversas pizzas, mas a temperatura do forno nunca deverá exceder 450 °C.

A porta do forno de pizza deve ser colocada no forno assente sobre uma superfície nivelada durante a cozedura. Não coloque a porta do forno de pizza sobre o forno de pizza durante a cozedura.

## INSERIR E SUBSTITUIR A PILHA

Para inserir ou substituir a pilha do seu forno de pizza Cozze, rode o botão de ignição para a esquerda, até ser possível removê-lo.

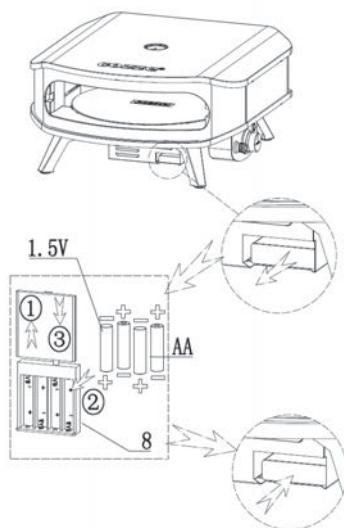
Insira ou substitua a pilha AA de 1,5 V e volte a enroscar o botão de ignição.

Certifique-se de que os terminais da pilha estão colocados na posição correta.

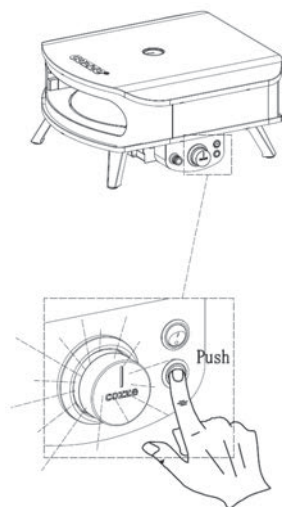


## LUZ LED

PASSO 1: Coloque 4 pilhas na caixa das pilhas e, em seguida fixe a caixa das pilhas na posição correta.

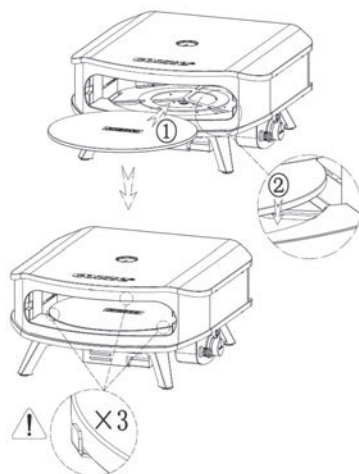


PASSO 2: Após instaladas as pilhas, certifique-se de que o botão de controle está na posição "off", pressione o acionador para ligar a luz LED que deverá acender-se com a cor branca, rode o botão de controle para a esquerda e a luz LED mudará para a cor vermelha. Não se esqueça de voltar a pressionar o acionador para desligar a luz LED após a utilização.

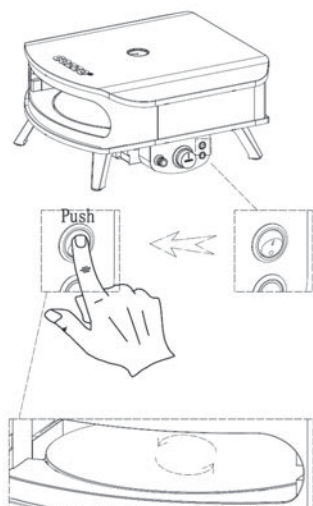


## MOTOR ROTATIVO

PASSO 1: Coloque a pedra de pizza no suporte rotativo.



PASSO 2: Assegure-se de que as pilhas estão inseridas na caixa das pilhas. Pressione o acionador para ligar o motor rotativo e a pedra de pizza começará a rodar.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Siga atentamente estas instruções para evitar danificar seriamente o seu forno de pizza e a ocorrência de lesões pessoais e danos materiais.

1. Monte o forno de pizza, seguindo cuidadosamente as instruções de montagem.
2. Ligue a mangueira do gás ao forno de pizza. Ligue o regulador à mangueira.
3. Ligue o regulador à válvula da garrafa de gás, seguindo as instruções fornecidas com o regulador.
4. Coloque todos os controlos na posição "OFF" antes de abrir a alimentação de gás para o aparelho.
5. Opere o regulador de acordo com as instruções fornecidas com o mesmo.

## ACENDER O 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. Abra a alimentação de gás na garrafa ou no comutador do regulador, seguindo as instruções de ligação e utilização do regulador. Verifique se existe alguma fuga na ligação da garrafa ao regulador e da mangueira à conexão de mangueira do forno de pizza, utilizando água com sabão. Se existir alguma fuga esta será evidenciada através da formação de bolhas na área da fuga. Se detetar uma fuga, não utilize o forno de pizza. Consulte o seu fornecedor de gás ou do forno de pizza para aconselhamento.
4. Para acender o queimador, pressione o botão de controlo, mantenha-o pressionado enquanto o roda para a esquerda, para a posição "Full rate" e pressione o botão de ignição. Este procedimento acenderá o queimador. Verifique se o queimador está aceso. Se o queimador não estiver aceso, repita o procedimento.
5. Se o queimador não se tiver acendido após duas tentativas, desligue a torneira do gás e aguarde 5 minutos antes de voltar a tentar a sequência de ignição.
6. Quando o queimador estiver aceso, a intensidade da chama poderá ser regulada pressionando o botão e rodando-o para a esquerda, para qualquer posição entre a posição "full" (máxima) e "low" (mínima).
7. Após o forno estar aquecido para ser utilizado, a temperatura deverá ser diminuída durante a cozedura. O forno emite muito calor e, por conseguinte, a temperatura deverá ser ajustada para a temperatura de cozedura correta.
8. Para desligar o forno de pizza, coloque o manípulo da válvula da garrafa ou o comutador do regulador na posição "OFF", seguindo as instruções do regulador. Depois de os queimadores estarem apagados, coloque todos os botões de controlo na posição "OFF".

Aviso: Se o queimador não se acender, coloque o botão de controlo na posição desligada (rodando para a esquerda) e coloque a válvula da garrafa também na posição desligada.. Aguarde cinco minutos antes de voltar a tentar acender com a sequência de ignição. Ou troque as pilhas AA.

Após a utilização, feche a alimentação de gás, colocando o comutador do regulador na posição desligada "OFF" ou desligando a válvula da garrafa de gás.

No caso de reacendimento durante a utilização do aparelho. Coloque o controlo, a válvula da garrafa de gás e o comutador do regulador na posição "OFF". Aguarde 5 minutos antes de voltar a tentar acender o aparelho. Se o problema persistir após o reacendimento, consulte o seu fornecedor de gás ou a loja onde adquiriu o forno de pizza, ou um técnico de gás qualificado, para efeitos de assistência ou reparação. Nunca tente retificar o problema por si mesmo, pois tal poderá resultar na ocorrência de lesões graves e/ou danos materiais.

Limpe o excesso de gordura do aparelho antes de o guardar, utilizando como meio de limpeza um pano humedecido com uma solução de detergente suave.

Guarde o aparelho num ambiente limpo e seco.

Não guarde a sua garrafa de gás em espaços interiores/fechados. Armazene num local bem ventilado, sem incidência de luz solar direta.

## **LIGAR A GARRAFA DE GÁS AO APARELHO**

Ligue a mangueira e o conjunto regulador à garrafa de GPL. Utilize apenas um regulador e mangueira com ligação 1/4" com homologação CE.

Antes de utilizar o forno de pizza, realize um teste de fuga, utilizando água com sabão.

## **PARA VERIFICAR SE EXISTEM FUGAS**

Faça 60-90 ml de solução para detetar fugas, misturando uma parte de detergente líquido com 3 partes de água.

Assegure-se de que a válvula de controlo está desligada.

Ligue o regulador à garrafa e a válvula ON/OFF ao queimador, certifique-se de que as ligações estão seguras e ligue então o gás.

Aplique a solução de água e detergente na mangueira e em todas as juntas/uniões. Se aparecerem bolhas é porque existe uma fuga, que terá de ser retificada antes de utilizar o aparelho.

Volte a testar após resolver a falha. Desligue o gás na garrafa após testar.

Se a fuga detetada não puder ser retificada, substitua o regulador e a mangueira.

Em caso de fuga de gás, desligue a alimentação de gás.

## REGULADOR E MANGUEIRA

Utilize apenas mangueiras e reguladores aprovados para GPL às pressões acima indicadas (ver informações técnicas). A vida útil prevista do regulador é de 10 anos. É recomendada uma substituição do regulador 10 anos após a data de fabrico.

A utilização de mangueiras ou reguladores inadequados não é segura; verifique sempre se tem os artigos corretos, antes de colocar o aparelho em funcionamento.

A mangueira utilizada deverá estar em conformidade com a norma relevante em vigor no país de utilização. O comprimento da mangueira deverá ser de 1,5 metros (no máximo). Uma mangueira que apresente desgaste ou danos deverá ser imediatamente substituída.

Certifique-se de que a mangueira não está obstruída, nem dobrada, nem em contacto com qualquer parte do forno de pizza para além da respetiva conexão.

A mangueira deverá estar em conformidade com a norma EN16436.

A mangueira não deverá estar torcida ou dobrada quando estiver ligada à garrafa de gás.

O tubo metálico ou de borracha flexível, utilizado para ligar o aparelho à garrafa de GPL deve ser substituído dentro dos intervalos estipulados e de acordo com os regulamentos nacionais em vigor.

Nenhuma parte da mangueira deverá tocar qualquer parte do aparelho.

O forno de pizza pode ser utilizado com uma mangueira de gás com rosca de 1/4" ou com uma mangueira de gás com um bico e braçadeira de mangueira.

Certifique-se de que a rosca e/ou braçadeira estão firmemente apertadas e que as ligações não têm qualquer fuga!

Ao instalar uma mangueira de gás na conexão para gás utilizando uma braçadeira de mangueira, é aconselhável colocar a mangueira em água quente e aplicar um pouco de detergente no interior da mesma, para facilitar o encaixe da mangueira na respetiva conexão.

## ARMAZENAMENTO DO APARELHO

O armazenamento do aparelho em espaços interiores apenas é permitido se a garrafa de gás for desligada e removida do aparelho. Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, deverá ser guardado na sua embalagem original, num local seco e isento de pó.

## GARRAFA DE GÁS

O aparelho pode ser utilizado com qualquer garrafa de gás de butano com um peso entre 4,5 kg e 15 Kg, ou de propano com um peso entre 3,9 Kg e 13 Kg. A garrafa de gás não deve cair nem ser manuseada de forma violenta! Se o aparelho não estiver a ser usado, a garrafa deve ser desligada. Coloque a tampa protetora na garrafa após a desligar do aparelho.

As garrafas devem ser armazenadas em espaços exteriores, na vertical e fora do alcance das crianças. A garrafa nunca deve ser armazenada num local com temperaturas superiores a 50°C.

Não armazene a garrafa na proximidade de chamas, chamas piloto ou outras fontes de ignição.



## LIMPEZA E CUIDADOS A TER

**CUIDADO:** Todos os trabalhos de limpeza e manutenção deverão ser realizados quando o forno de pizza estiver frio e com a alimentação de combustível desligada na garrafa de gás.

A frequência de limpeza e manutenção recomendada para o aparelho é de, pelo menos, uma vez por mês.

## LIMPEZA

Uma operação de queima ("Burning off") do forno de pizza após cada utilização (durante aprox. 15 minutos) reduzirá a um mínimo os resíduos de alimentos excedentes.

### SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize uma solução de água com detergente suave ou bicarbonato de sódio. Para as manchas persistentes poderá utilizar um pó de limpeza não abrasivo e enxaguar depois com água.

### SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO

Lave com um pano macio e uma solução de água e detergente. Enxague com água. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um produto de limpeza concentrado para grelhadores nas peças de plástico.

### PEDRA DE PIZZA

Utilize uma solução de água e detergente suave. Para as manchas persistentes poderá utilizar um pó de limpeza não abrasivo e enxaguar depois com água.

## AS MELHORES PIZZAS SÃO COZINHADAS NUM FORNO DE PIZZA COZZE

Para obter os melhores resultados, vai precisar de uma boa massa e de um forno de pizza muito quente, de preferência a cerca de 400 °C. Resumindo, o forno de pizza tem de estar MUITO quente porque é a temperatura elevada que torna a pizza estaladiça e fofa.

Acenda o forno de pizza com a antecipação necessária para cozinhar a sua pizza.

O que fazer:

Certifique-se de que o forno de pizza e a pedra de pizza estão corretamente posicionados. Ligue a garrafa de gás ao forno de pizza e ligue o forno à temperatura máxima. O seu forno de pizza Cozze tem ao todo três queimadores, dois laterais e um na parte traseira do forno.

Assegure-se de que os três queimadores estão acesos.

O termómetro indica a temperatura no forno e serve apenas como referência.

A pedra demorará sempre mais tempo a aquecer que o forno e só estará suficientemente quente após, no mínimo, 20 minutos de aquecimento.

Pode ser utilizado um termómetro de infravermelhos Cozze para determinar a temperatura exata da pedra.

Tenha em atenção que o tempo de aquecimento pode ser influenciado pelo vento e pela temperatura exterior.

Deixe o forno de pizza aquecer durante cerca de 20 minutos. Estará então pronto para cozer deliciosas pizzas.

Quando a sua pizza estiver pronta para ser cozida, empurre-a suavemente para dentro do forno, colocando-a em cima da pedra de pizza com uma pá de pizza. Reduza a temperatura para uma regulação média, para que a parte superior da sua pizza não fique queimada.

Até a sua pizza ficar estaladiça e o queijo estar derretido.

Remova suavemente a pizza do forno e coloque-a sobre uma tábua de corte.

Deixe a sua pizza extremamente quente arrefecer um pouco antes de a cortar e de a partilhar com a sua família ou amigos.

Aumente a temperatura do forno para o máximo e aguarde alguns minutos antes de cozinhar a pizza seguinte.

Desfrute do seu forno de pizza e bom apetite!

## GARANTIA

A garantia Cozze inclui o seguinte:

### **Garantia de 2 anos**

- Queimadores de gás
- Retardadores de chama, proteção de queimadores.
- Grelhas

NB - A garantia não é aplicável a peças de plástico

### **A garantia acima está sujeita às seguintes condições:**

- O produto Cozze é utilizado de acordo com as instruções fornecidas no manual do utilizador.
- É corretamente montado, de acordo com as instruções.
- É devidamente mantido e frequentemente limpo.
- É armazenado com uma cobertura quando não está a uso.
- Armazenamento do produto Cozze durante o inverno: Todas as peças de madeira e acessórios para produtos Cozze devem ser guardados no interior durante o inverno.
- O produto Cozze tem de ser ligado ao tipo correto de gás.
- Tem de ser colocado sobre uma superfície nivelada e firme.
- Não devem ser instaladas peças não originais no produto Cozze.
- O produto Cozze não deve ser armazenado como unidade permanente na proximidade do mar ou de piscinas ou spas contendo cloro.

### **Limpeza:**

Os produtos Cozze têm uma longa vida útil, desde que sejam limpos após a utilização.

- A unidade de queimadores é de aço inoxidável em todos os fornos Cozze e pode ser limpa utilizando um produto de limpeza para fornos, se necessário.
- O interior e o exterior do produto Cozze devem ser bem limpos após a utilização.
- O interior do forno e a pedra de pizza devem ser limpos após a utilização, utilizando uma esponja e água quente com detergente da loiça. Certifique-se de que remove a água e o detergente residual após a limpeza.
- As grelhas devem ser limpas da mesma forma, com água quente e detergente da loiça ou um produto de limpeza para fornos. (Não utilize uma escova de arame na grelha)
- As peças de aço inoxidável podem ser lubrificadas com multispray Caramba® e um pano de algodão.

## GAASI-PITSAAHI

### ET – KASUTUSJUHE

#### HOIATUS! ISIKLIKU OHUTUSE HUVIDES KASUTAGE VAID ÕUES.

Lugege käesolev juhend tähelepanelikult läbi, et tagada gaasi-pitsaahju paigaldamine, kokkupanemine, hooldamine ja teenindamine vastavalt käesolevatele juhistele. Juhiste eiramine võib tuua kaasa raske kehavigastuse ja/või varalise kahju.

Kui teil on gaasi-pitsaahju kokkupanemise või töötamisega seoses küsimusi, pöörduge oma edasimüüja poole.

Märkused kasutajale:

KASUTAGE AINULT ÕUES.

LUGEGE KASUTUSJUHE ENNE SEADME KASUTAMIST LÄBI.

HOIATUS! LIGIPÄÄSETAVAD OSAD VÕIVAD MUUTUDA VÄGA KUUMAKS. HOIDKE VÄIKESED LAPSED EEMAL.

ÄRGE LIIGUTAGE SEADET KÜPSETAMISE AJAL.

HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

### TEHNILINE TEAVE

|                                                                                      |                                                                                                  |                               |              |                                  |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|----------------------------------|-------------------|
| Mudeli nr                                                                            | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                            |                               |              |                                  | PIN nr            |
| Seadme nimetus                                                                       | GAASI-PITSAAHI  |                               |              |                                  | 2531DO-0030       |
| Sihtriik                                                                             | Kategooriad                                                                                      | Gaasi tüüp                    | Rõhud (mbar) | Pihusti suurus (mm) ja märgistus | Soojussisend (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH ja SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                    | Butaan/propaan                | 28-30/37     | 1,20                             | 6,0 kW (437 g/H)  |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT ja HU | I3 B/P(30)                                                                                       | Butaan/propaan/LPG gaasisegud | 30           | 1,20                             |                   |

Tootja: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Taani

## TÄHTIS!

Pitsaahju korralikult paigaldamiseks, kokkupanemiseks ja hooldamiseks lugege järgnevad juhised tähelepanelikult läbi. Juhiste eiramine võib tuua kaasa raske kehavigastuse ja/või varalise kahju.

Kui teil on kokkupanemise või töötamisega seoses küsimusi, pöörduge oma edasimüüja või LPG ettevõtte poole.

Seade ja balloon tuleb asetada tasasele pinnale ja neid ei tohi kasutadalahtise leegi lähedal.

Gaasiballooni vahetamine peab toimuma süüteallikatest eemal.

Soovitame kanda, eriti kuumade osade käsitlemisel, kaitsekindaid.

Tootja või tema esindaja isoleeritud osi ei tohi kasutaja muuta.

TEATIS TARBIJALE: hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles.



## KASUTMINE JA FUNKTSIOONID

Pitsaahi on ohutu ja seda on lihtne kasutada. Kasutamiseks ettenähtud gaasiks on butaan rõhul 30 mbar. Veenduge, et kasutaksite pitsaahju ainult õige rõhuga, mille jaoks seade on ette nähtud.

Pitsaahju põlemiseks ja tõhususe tagamiseks on oluline piisav ventilatsioon. See tagab kasutaja ja teiste seadme kasutuspiirkonna läheduses viibivate inimeste ohutuse. Ärge kunagi kasutage seadet suletud alal.

Enne pitsa valmistamist tuleks pitsakivi eelkuumutada.

ÄRGE kasutage kivi lahtise leegi kohal.

Vältige kivi puhul äärmuslikke temperatuurimuutusi. ÄRGE asetage kuumale kivile külmutatud toiduaineid.

Kivi on habras ja võib lõõgi või maha kukkumise korral puruneda.

Kivi on kasutamise ajal väga kuum ja püsib pärast kasutamist kaua kuumana.

ÄRGE jahutage kivi veega, kui see on kuum.

Pärast kivi veega puhastamist kuivatage kivi enne selle taaskasutamist. Seda saab teha tavapärasel viisil.

Lapsi ei tohi jätta üksi ega järelevalveta kohta, kus ahju kasutatakse.

Ärge lubage lastel ahju ümber istuda, seista ega mängida.

Ärge laske rõivastel või muudel tuleohtlikel ainetel puutuda kokku põleti või kuuma pinnaga või olla neile liiga lähedal enne, kui see on jahtunud. Kangas võib süttida, põhjustades tõsiseid kehavigastusi.

Isikliku ohutuse tagamiseks kandke sobivat riietust. Ahju kasutamise ajal ei tohi kunagi kanda lohvakaid rõivaid ega varrukaid. Mõned sünteetilised kangad on väga tuleohtlikud ja neid ei tohi toiduvalmistamise ajal kanda.

Ärge kuumutage avamata toidunõusid, kuna rõhu tõus võib põhjustada nõude lõhkemise. Põleti süütamisel pöörake alati suurt tähelepanu sellele, mida teete.

Ärge kasutage ahju väga rasvase liha või muude leeki suurendavate toodete küpsetamiseks.

Ahjus on kõrge temperatuur. Ärge asetage ahju lauale, kus on kergestisüttivad laualinad, plastik või mõni muu kergestisüttiv materjal.

HOIATUS! Ahju kasutamisel ärge puudutage väliskesta, kivist küpsetusplaati ega lähiümbrust, kuna need alad muutuvad väga kuumaks ja võivad põhjustada põletusi.

Kui tuule kiirus on üle 2 m/s, ärge kasutage pitsaahju suunaga tuule poole.

Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult õues.

Ärge seadet muutke.

Ärge seadet kasutamise ajal liigutage.

Seade ei ole ette nähtud paigaldamiseks paati. Seade ei ole ette nähtud paigaldamiseks matkaautosse.

Pärast kasutamist lülitage gaasiballooni gaasivarustus välja.

Seadme mis tahes muudatus võib olla ohtlik ja lõppeda vigastuse või varalise kahjuga.

Seadme igasugune volitamata muutmine muudab selle seadme garantii kehtetuks.

Seda seadet tuleb kasutamise ajal hoida eemal kergestisüttivatest materjalidest.

Pitsaahju kohal ei tohi olla objekte, nagu puud või varikatus.

Pitsaahi tuleb paigutada nii, et ahju külgedele ja taha jääks 50 cm vaba ruumi.

Pitsaahju ei tohi kasutada kergestisüttivate materjalide läheduses. (Naftapõhised tooted, vedeldid ja muud tuleohtlikeks klassifitseeritud ained.)

Pitsaahju kasutamine kinnistes ruumides on ohtlik ja KEELATUD.

Pitsaahju uks on eemaldatav uks Cozze välisele pitsaahjule. Selle pitsaahju ukse kasutamine kütmise ajal võib kütteaega lühendada 20-30%.

Pitsaahju uks TULEB eemaldada, kui temperatuur jõuab 450 °C-ni. Kui temperatuur langeb, võib pitsaahju ukse uuesti paigaldada pitsade küpsetamise vahepeal, kuid ahju temperatuur ei tohi kunagi ületada 450 °C

Pitsaahju uks tuleb küpsetamise ajal asetada tasase pinnaga pitsaahju peale. Ärge asetage pitsaahju ust pitsaahju peale küpsetamise ajal.

## PATAREI SISESTAMINE JA VAHETAMINE

Cozze pitsaahju patarei sisestamiseks või selle vahetamiseks keerake süütenuppu vastupäeva, kuni selle saab eemaldada.

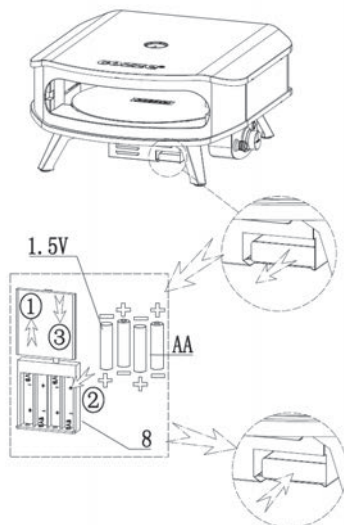
Sisestage või vahetage 1,5 V AA patarei ja keerake süütenupp oma kohale tagasi.

Veenduge, et patarei klemmid oleks õigesti paigaldatud.

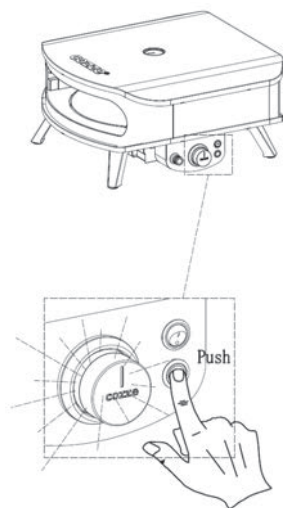


## LED-TULI

1. SAMM: Asetage patareikarpi 4 patareid, seejärel kinnitage patareikarp õigesse asendisse.

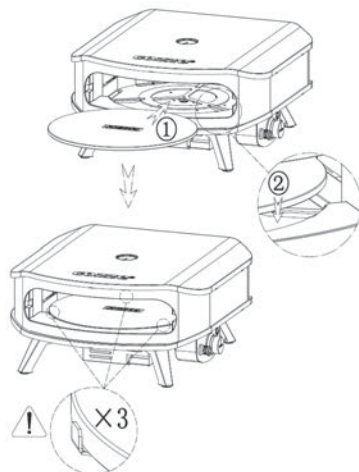


2. SAMM: Pärast patareide paigaldamist veenduge, et juhtnupp oleks väljalülitatud asendis, vajutage LED-tule sisselülitamiseks starterit, LED-tuli näitab valget värvi, keerake juhtnuppu vastupäeva ja LED-tuli muutub punaseks. Ärge unustage pärast kasutamist LED-tule väljalülitamiseks uuesti starterit vajutada.

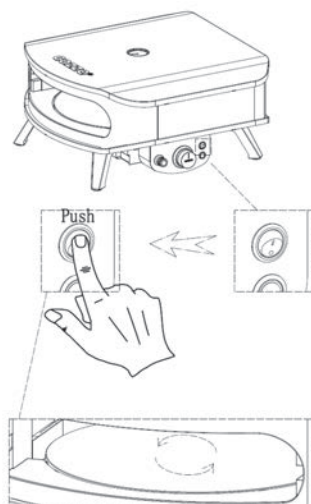


## PÖÖRDMOOTOR

1. SAMM: Asetage pitsakivi pöörlevale toele.



2. SAMM: Veenduge, et patareid oleks patareikarpi sisestatud. Pöörleva mootori sisselülitamiseks vajutage starterit ja pitsakivi hakkab pöörlema.



## KASUTUSJUHEND

Järgige järgnevaid juhiseid, et vältida pitsaahju tõsist kahjustamist ja endale või varale kahju tekitamist.

1. Pange pitsaahi kokku, järgides hoolikalt kokkupanemisjuhiseid.
2. Ühendage gaasivoolik pitsaahjuga. Ühendage regulaator voolikuga.
3. Ühendage regulaator gaasiballooni ventiiliga, järgides regulaatoriga kaasasolevaid juhiseid.
4. Enne seadme gaasivarustuse sisselülitamist keerake kõik juhtnupud väljalülitatud asendisse.
5. Kasutage regulaatorit vastavalt regulaatoriga kaasasolevatele juhistele.

## PITSAAHJU SÜÜTAMINE

1. Ühendage gaasiballoon pitsaahjuga, järgides regulaatoriga kaasasolevaid juhiseid.
2. Keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse.
3. Lülitage gaasivarustus gaasiballoon või regulaatori lülitist sisse, järgides regulaatori ühendus- ja kasutusjuhendit. Kontrollige seebiveega gaasiballooni ja regulaatori ühendust ning vooliku ja pitsaahju vooliku sisselaskeühendust lekete suhtes. Kõik lekked ilmuvad lekkepiirkonnas nähtavad mullidena. Kui leitate lekke, ärge pitsaahju kasutage. Pidage nõu oma gaasi- või pitsaahju tarnijaga.
4. Põleti süütamiseks vajutage juhtnuppu alla ja hoidke all, keerates samal ajal vastupäeva asendisse „Täismäär“ ja vajutage süütenuppu. See süütab põleti. Kontrollige, kas põleti põleb. Kui põleti ei sütti, korra protsessi.
5. Kui põleti ei sütti pärast kahte katset, keerake gaasikraan VÄLJA ja oodake 5 minutit, enne kui proovite uuesti süüdata.
6. Kui põleti on süttinud, saab põleti kiirust reguleerida, vajutades nuppu alla ja keerates seda vastupäeva mis tahes asendisse täis- ja madala määra vahel.
7. Pärast ahju kuumutamist tuleb küpsetamise ajaks temperatuuri alandada. Ahi eraldab palju soojust ja seetõttu tuleb temperatuur reguleerida õigele küpsetustemperatuurile.
8. Pitsaahju väljalülitamiseks keerake gaasiballooni klapi käepide või regulaatori lüliti väljalülitatud asendisse, järgides regulaatori juhiseid. Kui põletid on kustunud, keerake kõik juhtnupud väljalülitatud asendisse.

Hoiatus! Kui põleti ei sütti, keerake juhtnupp välja (päripäeva) ja keerake välja ka gaasiballooni ventiil. Oodake 5 minutit, enne kui proovite uuesti süütamise järjestust. Või vahetage AA patareid välja.

Pärast kasutamist sulgege gaasivarustus, keerates regulaatori lüliti või gaasiballooni ventiili väljalülitatud asendisse.

Kerge tagasilöögi korral seadme kasutamise ajal. Keerake juhtseade, gaasiballooni ventiil ja regulaatori lüliti väljalülitatud asendisse. Oodake 5 minutit, enne kui proovite seadet uuesti süüdata. Kui probleem püsib pärast uuesti süütamist, pöörduge abi või remondi saamiseks gaasimüüja või poe poole, kust pitsaahju ostsite, või võtke ühendust kvalifitseeritud gaasiinseneriga. Ärge kunagi proovige probleemi ise lahendada, kuna see võib lõppeda tõsiste vigastuste ja/või varalise kahjuga.

Enne hoiustamist puhastage seade liigsest rasvast niiske lapiga, kasutades puhastusvahendina pehmetoimelist pesuainelahust.

Hoidke seadet puhtas ja kuivas kohas.

Ärge hoidke oma gaasigaasiballooni siseruumides. Hoidke hästi ventileeritud kohas, kaitstuna otsese päikesevalguse eest.

## GAASIBALONI SEADMEGA ÜHENDAMINE

Ühendage voolik ja regulaator LPG gaasiballooniga. Kasutage ainult CE-sertifikaadiga regulaatorit ja ¼-tollise ühendusega voolikut.

Enne pitsaahju kasutamist tehke seebiveega lekkekatsed.

## LEKKE KONTROLLIMISEKS

Valmistage 60–100 ml lekketuvastuslahust, segades ühe osa nõudepesuvahendist 3 osa veega.

Veenduge, et juhtventiil oleks välja lülitatud.

Ühendage regulaator gaasiballooniga ja SISSE/VÄLJA ventiil põletiga, veendudes, et ühendused on korralikud, ja seejärel lülitage gaas SISSE.

Pintseldage seebilahust voolikule ja kõikidele ühendustele. Mullide tekkimisel on leke, mis tuleb enne kasutamist kõrvaldada.

Pärast probleemi kõrvaldamist testige uuesti. Pärast katsetamist lülitage gaasiballooni gaas VÄLJA.

Kui tuvastatud leket ei ole võimalik kõrvaldada, vahetage regulaator ja voolik välja.

Gaasilekke korral lülitage gaasivarustus välja.

## REGULAATOR JA VOOLIK

Kasutage ülaltoodud rõhkudel ainult LPG jaoks heakskiidetud regulaatoreid ja voolikut (vt tehnilist teavet). Regulaatori eeldatav eluiga on hinnanguliselt 10 aastat. Regulaatorit on soovitatav vahetada 10 aasta jooksul alates valmistamiskuupäevast.

Vale regulaatori või vooliku kasutamine ei ole ohutu – enne seadme kasutamist kontrollige alati, kas teil on õiged vahendid.

Kasutatav voolik peab vastama kasutusriigis kehtivatele standarditele. Vooliku pikkus võib olla kuni 1,5 m (maksimaalselt). Kulunud või kahjustatud voolik tuleb välja vahetada.

Veenduge, et voolik ei oleks ummistunud, kokku murtud ega puutuks kokku pitsaahju ühegi osaga peale selle ühenduse.

Voolik peab vastama standardile EN16436.

Gaasigaasiballooni külge kinnitamisel ei tohi voolik olla väänatud ega kokku murtud.

Seadme vedelgaasigaasiballooniga ühendamiseks kasutatavat painduvat metallist või kummist toru tuleb vahetada ettenähtud ajavahemike jooksul ja vastavalt kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

Ükski vooliku osa ei tohi puudutada seadme ühtki osa.

Pitsaahju saab kasutada ¼-tollise keermega gaasivooliku või nipli ja voolikuklambriga gaasivoolikuga.

Veenduge, et keere ja/või klamber oleks kindlalt kinni ja ühendused ei lekiks!

Gaasivooliku paigaldamisel voolikuühendusele voolikuklambri abil on soovitatav asetada voolik kuuma vette ning vooliku sisemust määrada väikese kogusei nõudepesuvahendiga, mis hõlbustab vooliku ühendamist.

## SEADME HOIUSTAMINE

Seadme hoiustamine siseruumides on lubatud ainult siis, kui gaasiballoon on lahti ühendatud ja seadme küljest eemaldatud. Kui seadet teatud aja jooksul ei kasutata, tuleb seda hoida originaalpakendis, kuivas ja tolmuvabas keskkonnas.

## GAASIBALLOON

Seadet saab kasutada mis tahes gaasigaasiballooniga, mille kaal on vahemikus 4,5 KGS kuni 15 KGS butaani ja 3,9 KGS kuni 13 KGS propaani. Gaasigaasiballoon ei tohi maha kukkuda ja seda ei tohi ettevaatamatult käsitseda! Kui seadet ei kasutata, tuleb gaasiballoon lahti ühendada. Pärast gaasiballooni seadme küljest lahtiühendamist pange gaasiballooni kaitsekork tagasi oma kohale.

Gaasiballoone tuleb hoida õues püstiasendis ja lastele kättesaamatus kohas. Gaasigaasiballooni ei tohi kunagi hoida kohas, kus temperatuur võib tõusta üle 50 °C.

Ärge hoidke gaasiballoone lahtise tule, süüteleekide ega muude süüteallikate läheduses.



## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

**ETTEVAATUST!** Kõik puhastus- ja hooldustööd tuleb läbi viia siis, kui pitsaahi on jahtunud ja gaasigaasiballooni juures on kütusevarustus välja lülitatud.

Soovitav on seadet puhastada ja hooldada vähemalt kord kuus.

## PUHASTAMINE

Pitsaahju „puhtaks põletamine“ pärast iga kasutamist (umbes 15 minutit) hoiab üleliigsed toidujäägid minimaalsena.

### VÄLISPIND

Kasutage neutraalse toimega pesuvahendi või söögisooda ja kuumavee lahust. Raskesti eemaldatavate plekkide eemaldamiseks võib kasutada mitteabrasiivset küürimispulbrit ja loputage seejärel veega.

### PLASTPINNAD

Peske pehme lapi ja kuumu seebiveega. Loputage veega. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, rasvaärastusvahendeid või grilli puhastusvahendi kontsentrati plastosadel.

### PIITSAKIVI

Kasutage pehmetoimelist seebiveelahust. Raskesti eemaldatavate plekkide eemaldamiseks võib kasutada mitteabrasiivset küürimispulbrit ja loputage seejärel veega.

## PARIMAD PITSAD VALMIVAD COZZE PITSAAHJUS

Parimate tulemuste saavutamiseks vajate head tainast ja väga kuuma pitsaahju, eelistatavalt umbes 400 °C. Ühesõnaga pitsaahi peab olema VÄGA kuum, sest just kõrge temperatuur teeb pitsa krõbedaks ja õhuliseks.

Enne pitsa küpsetamist süütage pitsaahi piisavalt ette.

Mida teha

Veenduge, et pitsaahi ja pitsakivi oleksid õigesti paigutatud. Ühendage pitsaahjuga gaasiballoon ja käivitage ahi kõrgeimal temperatuuril. Cozze pitsaahjul on kokku 3 põletit: kaks külgedel ja üks ahju tagaosas.

Kontrollige, kas kõik 3 põlevad.

Termomeeter näitab ahju temperatuuri ja on ainult suunav.

Kivi soojenemine võtab alati kauem aega kui ahju enda soojendamine ja see on piisavalt kuum alles pärast vähemalt 20-minutilist kuumutamist.

Kivi täpse temperatuuri määramiseks saab kasutada Cozze infrapunatermomeetrit.

Pidage meeles, et kütteaega võivad mõjutada tuul ja välistemperatuur.

Laske pitsaahjul umbes 20 minutit soojeneda. Seejärel on see maitsvate pitsade küpsetamiseks valmis.

Kui pitsa on küpsetamiseks valmis, lükake see pitsalaba abil õrnalt ahjus olevale pitsakivile. Keerake kuumus keskmisele tasemele, et pitsa pealmine osa ei kõrbeks.

Kuni pitsa on krõbe ja juust sulanud.

Eemaldage pitsa ettevaatlikult ahjust ja asetage lõikelauale.

Laske auraval kuumal pitsal veidi jahtuda, enne kui lõikate selle lahti ja jagate seda oma lähedastega.

Lülitage pitsaahi kõrgeimale temperatuurile ja jätke mõneks minutiks enne järgmise pitsa küpsetamist soojenema.

Nautige oma pitsaahju ja head isu!

## GARANTII

Cozze garantii sisaldab järgmist:

### 2-aastane garantii

- Gaasipõletid.
- Leegiaeglustid ja kaitsvad põleteid.
- Grillrestid

NB! – plastosadele garantii ei kehti

### Eelnimetatud garantiil on järgmised tingimused.

Cozze toodet on kasutatud vastavalt kasutusjuhendi juhisteile.

- See on õigesti ja vastavalt juhistele kokku pandud.
- Seda hooldatakse ja puhastatakse sageli.
- Kui ahju ei kasutata, hoitakse seda kaanega kaetult.
- Cozze talvine hoiustamine: kõik puitosad ja Cozze tooted tuleb talveks hoiustada siseruumidesse.
- Cozze toode on ühendatud õiget tüüpi gaasitoitega.
- See tuleb asetada tasasele ja kindlale pinnale.
- Cozze tootele ei tohi paigaldada mitteoriginaalseid Cozze'i osi.
- Cozze toodet ei tohi hoiustada ühtse komponendina mere, kloorveega ujumisbasseinide või kuumade vannide lähedale.

### Puhastamine

Cozze toodetel on pikk kasutusiga, kui ahi pärast kasutamist puhastatakse.

- Kõigi Cozze ahjude põletiplokk on roostevabast terasest ja seda saab vajadusel ahjupuhastusvahendiga puhastada.
- Cozze toote sise- ja välispinda tuleb pärast kasutamist põhjalikult puhastada.
- Ahju sisemust ja pitsakivi tuleb peale kasutamist puhastada švammiga ning kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Pärast puhastamist eemaldage kindlasti liigne vesi ja pesuvahendid.
- Grillireste tuleb samamoodi puhastada kuuma vee ja nõudepesuvahendiga või ahjupuhastusvahendiga. (Ärge kasutage riestil terasharja)
- Roostevabast terasest osi saab määrada Caramba® multisprei ja puuvillase lapiga.

# KAASUKÄYTTÖINEN PIZZAUUNI

## FI – KÄYTTÖOPAS

### VAROITUS! OMAN TURVALLISUUTESI TÄHDEN: VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

Lue tämä ohje huolellisesti ja varmista, että pizzauunisi on asianmukaisesti asennettu, koottu, kunnossapidetty ja huollettu näiden ohjeiden mukaisesti. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena vakavia ruumiinvammoja ja/tai esinevahinkoja.

Jos sinulla on kysyttävää tämän pizzauunin kokoamisesta tai toiminnasta, käänny jälleenmyyjäsi puoleen.

Huomautuksia käyttäjälle:

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE KÄYTTÖOHJEET ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ.

VAROITUS: OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. PIDÄ LAITE POISSA LASTEN ULOTTUVILTA.

ÄLÄ SIIRRÄ TUOTETTA RUOANVALMISTUKSEN AIKANA.

SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

## TEKNISET TIEDOT

|                                                                                    |                                                                                                             |                                     |                |                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-------------------|
| Malli nro                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                       |                                     |                |                                          | PIN-nro           |
| Laitteen nimi                                                                      | Kaasukäyttöinen pizzauuni  |                                     |                |                                          | 2531DO-0030       |
| Kohdema                                                                            | Luokat                                                                                                      | Kaasun tyyppi                       | Paineet (mbar) | Suuttimen koko (mm) / Suuttimen merkintä | Lämmöntuotto (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                               | Butaani/propaani                    | 28–30/37       | 1,20                                     | 6,0 kW (437 g/h)  |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                                  | Butaani/propaani/neste-kaasuseokset | 30             | 1,20                                     |                   |

Valmistaja: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Tanska

### TÄRKEÄÄ:

Lue seuraava ohje huolellisesti ja varmista, että pizzauunisi on asianmukaisesti asennettu, koottu ja hoidettu. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena vakavia ruumiinvammoja ja/tai esinevahinkoja.

Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai toiminnasta, käänny jälleenmyyjäsi tai nestekaasuyhtiön puoleen.

Laite ja kaasupullo on sijoitettava vaakatasoiselle alustalle.

Kaasupullo on vaihdettava kaukana kaikista syttymislähteistä.

Suosittelemme suojakäsineiden käyttöä varsinkin kuumia osia käsiteltäessä.

Käyttäjä ei saa peukaloida valmistajan tai sen edustajan sulkemia osia.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä myöhempää tarvetta varten.



## KÄYTTÖ JA OMINAISUUDET

Pizzauuni on turvallinen ja helppokäyttöinen. Se toimii butaani- ja propaanikaasulla 30 mbar:n paineella. Varmista, että käytät pizzauuniasi ainoastaan oikealla paineella, jota varten laite on suunniteltu.

Riittävä ilmanvaihto on ehdoton edellytys kaasun palamiselle pizzauunissa ja uunin tehokkaalle toiminnalle. Samalla varmistetaan turvallisuus käyttäjälle ja muille laitteen käyttöpaikan läheisyydessä oleskelijoille. Älä ikinä käytä laitetta suljetussa katetussa tilassa. Suosittelemme pizzakiven esikuumentamista ennen pizzan paistoa.

ÄLÄ käytä kiveä avotulella.

Vältä kiven äärimmäisiä lämmönmuutoksia. ÄLÄ aseta pakastettua ruokaa kuumalle kivelle.

Kivi on hauras ja voi haljeta, jos siihen osuu isku tai se putoaa.

Kivi tulee erittäin kuumaksi käytön aikana ja pysyy kauan kuumana.

ÄLÄ jäähdytä kuumaa kiveä vedellä.

Kun olet puhdistanut kiven vedellä, kuivaa kivi ennen käyttöä. Sen voi tehdä tavallisessa uunissa.

Lapsia ei saa jättää yksin ja valvomatta uunin käyttöalueelle.

Älä ikinä anna lasten istua, oleskella tai leikkiä uunin ympärillä.

Älä päästä vaatetusta tai muu syttyvää materiaalia kosketukseen tai liian lähelle poltinta tai kuumaa pintaa, ennen kuin se on jäähtynyt. Kangas voi syttyä palamaan ja aiheuttaa vakavan henkilövahingon.

Käytä asianmukaista vaatetusta henkilökohtaisen turvallisuutesi vuoksi. Älä ikinä käytä löysiä vaateita tai pitkiä hihoja uunia käyttäessäsi. Osa keinokuiduista on erittäin helposti syttyviä, eikä niitä saa käyttää ruokaa valmistettaessa.

Älä kuumenna avaamattomia elintarvikepakkauksia, koska paineen kasvu voi aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen. Kun sytytät poltinta, ole erittäin huolellinen, mitä teet.

Älä kypsennä uunissa erittäin rasvaista lihaa tai muita lieskoja aiheuttavia elintarvikkeita.

Uunin alapuolinenkin lämpötila on korkea. Älä aseta uunia pöydälle, jolla olla helposti syttyviä pöytäliinoja, muovia tai muita helposti syttyviä materiaaleja.

**VAROITUS:** Kun käytät uunia, älä kosketa ulkokuorta, kivistä paistolevyä tai niiden lähistöä, koska ne kuumenevat erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja.

Kun tuulen nopeus on yli 2 m/s, älä käytä pizzauunia niin, että tuuli pääsee puhaltamaan uuniin.

Laite on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.

Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.

Älä siirrä laitetta, kun se on toiminnassa.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneeseen. Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuun tai -autoon.

Käytön jälkeen sulje kaasunsyöttö kaasupullostasta.

Laitteeseen tehdyt muutokset voivat olla vaarallisia ja aiheuttaa vammoja tai esinevahinkoja.

Laitteen luvaton muutos aiheuttaa laitteen takuun raukeamisen.

Pidä tuote etäällä syttyvistä aineista käytön aikana.

Pizzauunin yläpuolella ei saa olla mitään, kuten puita tai kattoluiskaa.

Pizzauuni on sijoitettava niin, että uunin sivuille ja taakse jää 50 cm tyhjää tilaa.

Pizzauunia ei saa käyttää syttyvien materiaalien läheisyydessä. (Öljypohjaiset tuotteet, liuottimet tai muut herkästi syttyviksi luokitellut aineet.)

Pizzauunin käyttö on vaarallista ja KIELLETTY suljetuissa tiloissa.

Pizzauunin luukku on irrotettava luukku ulkona käytettävää Cozze-pitsauuniasi varten.

Pizzauunin luukun käyttö kuumennuksen aikana voi lyhentää kuumennusaikaa 20–30 %.

Pizzauunin luukku TULEE irrottaa, kun lämpötila saavuttaa 450 °C. Jos lämpötila laskee, voit asentaa pizzauunin luukun takaisin pizzojen paistamisen väliajaksi, mutta uunin lämpötila ei saa missään vaiheessa ylittää 450 °C:ta.

Pizzauunin luukku on sijoitettava pizzauuniin vaakatasoiselle alustalle kypsennyksen aikana. Älä aseta pizzauunin luukku pizzauunin päälle kypsennyksen aikana.

## PARISTON ASETTAMINEN JA VAIHTAMINEN

Paristo asetetaan tai vaihdetaan Cozze-pizzauuniin kiertämällä sytytyspainiketta vastapäivään, kunnes se irtoaa.

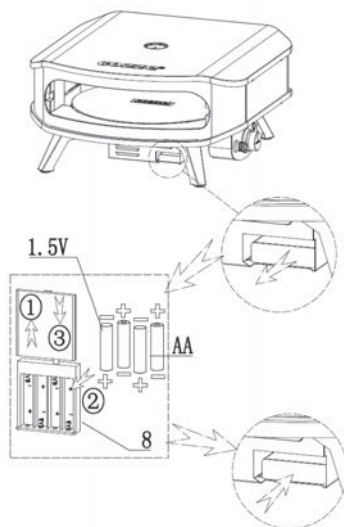
Aseta tai vaihda 1,5 V:n AA-paristo ja kierrä sytytyspainike takaisin paikalleen.

Varmista, että patterin navat tulevat oikein päin.

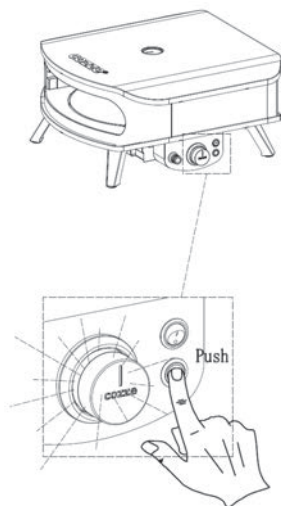


## LED-VALO

VAIHE 1: Laita 4 paristoa paristolokeroon ja kiinnitä sitten paristolokero oikeaan asentoon.

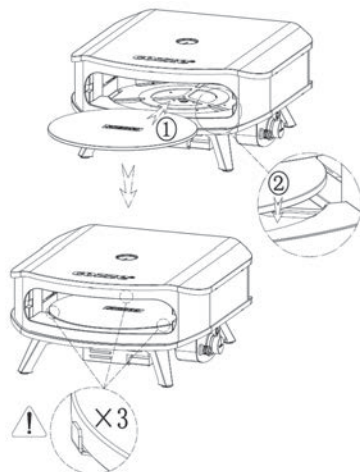


VAIHE 2: Kun olet laittanut paristot paikoilleen, varmista, että säätönuppi on "off"-asennossa, paina käynnistuspainiketta kytkeäksesi LED-valon päälle, LED-valo palaa valkoisena, käännä säätönuppia vastapäivään, LED-valo muuttuu punaiseksi. Muista painaa käynnistuspainiketta uudelleen kytkeäksesi LED-valon pois päältä käytön jälkeen.

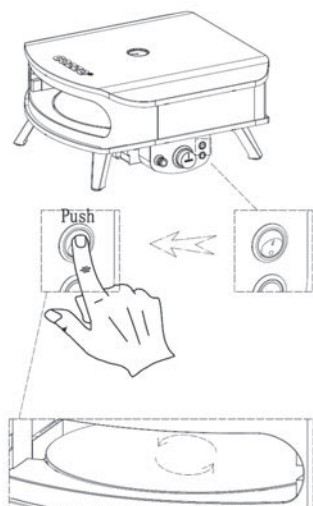


## PYÖRITYSMOOTTORI

VAIHE 1: Aseta pizzakivi pyöritystelineelle.



VAIHE 2: Varmista, että parisatokotelossa on paristot. Käynnistä pyöritysmoottori painamalla käynnistyskytkintä, pizzakivi alkaa pyöriä.



## KÄYTTÖOHJEET

Noudata näitä ohjeita huolellisesti, jotta välttyt pizzauunin vakavalta vahingoittumiselta sekä vammoilta ja esinevahingoilta.

1. Kokoa pizzauuni huolellisesti kokoamisohjeita noudattaen.
2. Liitä kaasuletku pizzauuniin. Liitä paineensäädin letkuun.
3. Liitä paineensäädin kaasupullon venttiiliin paineensäätimen mukana toimitettuja ohjeita noudattaen.
4. Käännä kaikki säätimet OFF/KIINNI-asentoon, ennen kuin kytket kaasunsyötön laitteeseen.
5. Käytä paineensäädintä sen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.

## PIZZAUUNIN SYTYTTÄMINEN

1. Liitä kaasupullo pizzauuniin paineensäätimen mukana toimitettuja ohjeita noudattaen.
2. Käännä säätönuppi OFF/KIINNI-asentoon.
3. Käännä kaasupullon tai paineensäätimen kytkimen kaasunsyöttö ON/AUKI-asentoon paineensäätimen liitännän ja käyttöohjeiden mukaisesti. Tarkista kaasupullon liitäntä paineensäätimeen ja letkun liitäntä pizzauunin letkun sisääntuloon vuotojen varalta saippuaveden avulla. Vuodot näkyvät kuplina vuotoalueella. Jos havaitset vuodon, älä käytä pizzauunia. Kysy neuvoa kaasuyhtiöltä tai pizzauunin toimittajalta.
4. Sytytä poltin painamalla säädintä alaspäin ja koko ajan kiertämällä sitä vastapäivään "Täysin auki" -asentoon ja paina sytytuspainiketta. Poltin syttyy. Tarkista, että poltin palaa. Jos poltin ei syttynyt, toista toimenpide.
5. Jos poltin ei syttynyt kahden yrityksen jälkeen, sulje kaasuhan ja odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen.
6. Kun poltin on syttynyt, sen tehoa voidaan säätää painamalla nuppia alaspäin ja kiertämällä sitä vastapäivään haluttuun asentoon.
7. Kun uuni on kuumennettu käyttöä varten, lämpötilaa on aiheellista laskea paistoa varten. Uuni säteilee huomattavasti lämpöä, ja lämpö on säädettävä oikeaan paistolämpötilaan.
8. Sammuta pizzauuni kääntämällä pullon venttiilin kahva tai paineensäädin OFF/KIINNI-asentoon toimimalla säätimen ohjeiden mukaan. Kun polttimet ovat sammuneet, käännä kaikki säätimet OFF/KIINNI-asentoon.

Varoitus: Jos poltin ei syty, käännä säädin kiinni (myötäpäivään) ja sulje kaasupullon venttiili. Odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Tai vaihda AA-paristot.

Käytön jälkeen katkaise kaasunsyöttö joko kääntämällä paineensäätimen kytkin OFF/KIINNI-asentoon tai sulkemalla kaasupullon venttiili.

Jos laitteessa esiintyy liekin voimistumista käytön aikana. Käännä säädin, kaasupullon venttiili ja paineensäädin OFF/KIINNI-asentoon. Odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Jos ongelma toistuu uudelleensytytyksen jälkeen, ota yhteyttä kaasuntoimittajaan tai liikkeeseen, josta ostit pizzauunin, tai pätevään kaasuasentajaan neuvoja tai korjausta varten. Älä ikinä yritä korjata ongelmaa itse, koska seurauksena voi olla vakavia loukkaantumisia ja/tai esinevahinkoja.

Puhdista laitteesta liika rasva ennen varastointia kostealla liinalla käyttäen puhdistusaineena mietoa astianpesuaineliuosta.

Varastoi laitetta puhtaassa ja kuivassa paikassa.

Älä varastoi kaasupulloa sisätiloissa. Varastoi hyvin tuuletetussa paikassa suojassa suoralta auringonvalolta.

## KAASUPULLON LIITTÄMINEN LAITTEeseen

Liitä letkun ja paineensäätimen asennelma nestekaasupulloon. Käytä ainoastaan CE-hyväksyttyä paineensäädintä ja letkua, jossa on ¼ tuuman liitin.

Tee vuototesti saippuavedellä ennen pizzauunin käyttöä.

## VUOTOJEN TARKISTAMINEN

Valmista vajaa desilitra vuotojentarkistusliuosta sekoittamalla 1 osa astianpesuainetta 3 osaan vettä.

Varmista, että säätöventtiili on OFF/KIINNI-asennossa.

Liitä paineensäädin kaasupulloon ja sulkuventtiili polttimeen, varmista, että liitännät on tehty oikein ja avaa kaasu.

Harjaa saippuaineliuosta letkun ja kaikkien liitosten päälle. Jos ilmenee kuplia, laitteistossa on vuoto, joka on korjattava ennen käyttöä.

Testaa uudelleen korjattuasi vuodon. Sulje kaasu kaasupullostasi testin jälkeen.

Jollei havaittua vuotoa pysty korjaamaan, vaihda paineensäädin ja letku.

Jos havaitset vuodon, sulje kaasunsyöttö.

## PAINEENSÄÄDIN JA LETKU

Käytä ainoastaan yllä mainitun paineiselle nestekaasulle hyväksyttyjä paineensäätimiä ja letkuja (katso tekniset tiedot). Paineensäätimen arvioitu käyttöikä on 10 vuotta. Suosittelemme vaihtamaan paineensäätimen 10 vuoden kuluessa valmistuspäivästä.

Väärän paineensäätimen tai letkun käyttö on vaarallista; tarkista aina ennen laitteen käyttöä, että osat ovat oikeat.

Käytettävän letkun on oltava käyttömaan asiaa koskevan standardin mukainen. Letkun pituus saa olla (enintään) 1,5 metriä. Kulunut tai vahingoittunut letku on vaihdettava uuteen. Varmista, ettei letku ole tukossa, vääntynyt tai kosketa mitään muuta pizzauunin osaa kuin sen liitäntää.

Letkun on täytettävä standardi EN 16436.

Letku ei saa olla kiertynyt tai mutkalla, kun se liitetään kaasupulloon.

Laitteen yhdistämiseksi kaasupulloon käytettävä taipuisa metalli- tai kumiletku on vaihdettava uuteen asiaa koskevien kansallisten määrävälien mukaisesti.

Mikään letkun osa ei saa koskettaa laitteen osia.

Pizzauunissa voidaan käyttää kaasulettoa, jossa on ¼ tuuman kierre tai ulkokierteitetty letkunkiinnitin.

Varmista, että kierre ja/tai kiinnitin on tiukasti kiinni ja etteivät liitännät vuoda!

Kun kiinnität kaasulettoa letkuliitääntään letkunkiinnikettä käyttäen, suosittelemme asettamaan letkun kuumaan veteen ja levittämään hieman astianpesuainetta letkun sisäpuolelle, jolloin letku on helpompi kiinnittää letkuliitääntään.

## LAITTEEN VARASTOINTI

Laitteen varastointi on sallittu sisätiloissa vain, jos kaasupullo kytketään irti ja irrotetaan laitteesta. Kun laitetta ei käytetä vähään aikaan, se on varastoitava alkuperäisessä pakkauksessaan kuivassa ja pölyttömässä tilassa.

## KAASUPULLO

Laitteessa voidaan käyttää mitä tahansa kaasupulloja, joissa on 4,5–15 kg butaania, 3,9–13 kg propaania, sekä kertakäyttöisen kaasukanisterin kanssa. Kaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jollei laitetta käytetä, kaasupullo on irrotettava. Aseta kaasupullon suojakorkki paikalleen, kun kaasupullon on irrotettu laitteesta.

Kaasupulloja on varastoida ulkotiloissa pystyasennossa lasten ulottumattomissa. Kaasupulloa ei saa ikinä varastoida paikassa, jonka lämpötila voi ylittää 50 °C.

Älä varastoi kaasupulloa lähellä liekkejä, sytytysliekkejä tai muita sytytyslähteitä.



## PUHDISTUS JA HOITO

**MUISTUTUS:** Puhdistus ja kunnossapito on aina tehtävä pizzauunin ollessa jäähtynyt ja polttoaineensyötön ollessa katkaistu kaasupullost.

Suosittelemme puhdistamaan ja huoltamaan laitteen ainakin kerran kuussa.

## PUHDISTUS

Pizzauunin "polttaminen" joka käyttökerran jälkeen (noin 15 minuutin ajan) pitää ylimääräiset ruokajäämät mahdollisimman vähäisinä.

### ULKOPINTA

Käytä mietoa astianpesuainetta tai leivontasoodaa ja kuumaa vettä. Sitkeisiin tahroihin voi käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta. Huuhtelee sen jälkeen vedellä.

### MUOVIPINNAT

Pese pehmeällä liinalla ja kuumalla saippuavesiliuoksella. Huuhtelee vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, rasvanirrotusaineita tai voimakasta grillinpuhdistusainetta muoviosiin.

### PIZZAKIVI

Käytä mietoa saippuavesiliuosta. Sitkeisiin tahroihin voi käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta. Huuhtelee sen jälkeen vedellä.

## PARHAAT PIZZAT PAISTUVAT COZZE-PIZZAUUNISSA

Parhaat tulokset saat, kun taikina on laadukasta ja pizzauuni erittäin kuuma, mielellään n. 400 °C. Lyhyesti sanottuna pizzauuniin on oltava ERITTÄIN kuuma, koska kuuma lämpötila tekee pizzasta rapean ja ilmavan.

Sytytä pizzauuni hyvissä ajoin ennen pizzan paistamista.

Toimi näin:

Varmista, että pizzauuni ja pizzakivi ovat oikein paikoillaan. Liitä kaasupullo pizzauuniin ja käynnistä uuni korkeimmalle lämpötilalle. Cozze-pizzauunissa on kaikkiaan kolme poltinta, kaksi sivuilla ja yksi uunin takaosassa.

Tarkista, että kaikki kolme syttyvät.

Lämpömittari osoittaa uunin lämpötilan ainoastaan viitteellisesti.

Kiven kuumeneminen kestää aina uunin kuumenemista pitempään, ja se on tarpeeksi kuuma vasta vähintään 20 minuutin kuumennuksen jälkeen.

Kiven tarkka lämpötila voidaan mitata Cozze-infrapunalämpömittarin avulla.

Huomaa, että tuuli ja ulkolämpötila voivat vaikuttaa kuumenemisaikaan.

Anna pizzauunin kuumeta noin 20 minuutin ajan. Sen jälkeen se on valmis herkullisten pizzojen paistamiseen.

Kun pizza on paistovalmis, työnnä se varovasti uuniin pizzakiven päälle pizzalapiolla tai -lastalla. Alenna lämpöä noin puoleenväliin, jottei pizzan yläpuoli pala.

Kunnes pizza on rapea ja juusto sulanut.

Ota pizza varovasti ulos pizzauunista ja aseta se leikkuulaudalle.

Jätä höyryävän kuuma pizza hetkeksi jäähtymään, ennen kuin leikkaat sen ja jaat rakkaillesi.

Säädä pizzauuni korkeimmalle lämpötilalle muutaman minuutin ajaksi, ennen kuin paistat seuraavan pizzan.

Nauti pizzauunistasi, bon appétit!

## TAKUU

Cozzen takuu sisältää seuraavat seikat:

### Kahden vuoden takuu

- Kaasupolttimet.
- Palonhidastimet, suojapolttimet.
- Grilliritilät.

Huomio - Takuu ei koske muoviosia.

### Edellä mainittuun takuuseen sovelletaan seuraavia ehtoja:

- Cozze-tuotetta käytetään käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Se on koottu asianmukaisesti ohjeiden mukaisesti.
- Sitä huolletaan ja puhdistetaan säännöllisesti.
- Sitä säilytetään peitettynä kannella, kun uuni ei ole käytössä.
- Cozze-talvisäilytys: Kaikki Cozze-tuotteiden puiset osat ja tarvikkeet on säilytettävä talven ajan sisätiloissa.
- Cozze-tuote on liitettävä oikeanlaiseen kaasuun.
- Se on sijoitettava tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Cozze-tuotteeseen ei saa asentaa muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Cozze-tuotetta ei saa säilyttää pysyvästi meren tai klooria sisältävien uima-altaiden tai kylpylöiden läheisyydessä.

### Puhdistus:

Cozze-tuotteiden käyttöikä on pitkä edellyttäen, että uuni puhdistetaan käytön jälkeen.

- Kaikkien Cozze-uunien poltinkytkin on ruostumatonta terästä, ja se voidaan tarvittaessa puhdistaa uuninpuhdistusaineella.
- Cozze-tuotteen sisä- ja ulkopuoli on puhdistettava huolellisesti käytön jälkeen.
- Uunin sisäpuoli ja pizzakivi on puhdistettava käytön jälkeen sienellä, kuumalla vedellä ja pesuaineella. Muista poistaa ylimääräinen vesi ja pesuaineet puhdistuksen jälkeen.
- Grilliritilät on puhdistettava samalla tavalla kuumalla vedellä ja pesuaineella tai uuninpuhdistusaineella. (Älä käytä teräsharjaa ritilään.)
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat voidaan voidella Caramba®-monitoimisuihkeella ja puuvillaliinalla.

# ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ ΑΕΡΙΟΥ

## GR – ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση, η συναρμολόγηση, η συντήρηση και το σέρβις του φούρνου πίτσας γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή/και υλική ζημιά.

Αν έχετε απορίες σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία του φούρνου πίτσας, συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κατάστημα πώλησης.

Σημειώσεις για τον χρήστη:

ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΚΑΘΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ.

ΜΗΝ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |                                                 |                |                                          |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|----------------------------|
| Αρ. μοντέλου                                                                                                                                                                                                       | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                   |                                                 |                |                                          | Αναγνωριστικός αρ.         |
| Όνομα συσκευής                                                                                                                                                                                                     | Φούρνος πίτσας αερίου  |                                                 |                |                                          | 2531DO-0030                |
| Χώρα προορισμού                                                                                                                                                                                                    | Κατηγορίες                                                                                              | Τύπος αερίου                                    | Πιέσεις (mbar) | Μέγεθος εγχυτήρα (mm) / σήμανση εγχυτήρα | Θερμική ισχύς εισόδου (Hs) |
| ΒΕΛΓΙΟ, ΓΑΛΛΙΑ, ΙΤΑΛΙΑ, ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ, ΛΕΤΟΝΙΑ, ΙΡΛΑΝΔΙΑ, ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ, ΕΛΛΑΔΑ, ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ, ΙΣΠΑΝΙΑ, ΚΥΠΡΟΣ, ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ, ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ, ΣΛΟΒΑΚΙΑ, ΕΛΒΕΤΙΑ, ΣΛΟΒΕΝΙΑ                                         | I3 + (28-30/37)                                                                                         | Βουτάνιο/ Προπάνιο                              | 28-30/37       | 1,20                                     | 6,0 kW (437 g/H)           |
| ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ, ΟΛΛΑΝΔΙΑ, ΔΑΝΙΑ, ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ, ΣΟΥΗΔΙΑ, ΚΥΠΡΟΣ, ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ, ΕΣΘΟΝΙΑ, ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ, ΛΕΤΟΝΙΑ, ΜΑΛΤΑ, ΣΛΟΒΑΚΙΑ, ΣΛΟΒΕΝΙΑ, ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ, ΙΣΛΑΝΔΙΑ, ΝΟΡΒΗΓΙΑ, ΤΟΥΡΚΙΑ, ΚΡΟΑΤΙΑ, ΡΟΥΜΑΝΙΑ, ΙΤΑΛΙΑ, ΟΥΓΓΑΡΙΑ | I3 B/P (30)                                                                                             | Μείγματα αερίων βουτανίου/ προπανίου/ υγραερίου | 30             | 1,20                                     |                            |

Κατασκευαστής: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Δανία

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση, η συναρμολόγηση και η φροντίδα του φούρνου πίτσας γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο. Αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή/και υλική ζημιά.

Εάν έχετε απορίες σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία, συμβουλευτείτε το εξουσιοδοτημένο κατάστημα πώλησης ή την εταιρεία παροχής υγραερίου.

Η συσκευή και η φιάλη πρέπει να τοποθετούνται σε επίπεδη επιφάνεια και να μην μετακινούνται όταν είναι σε χρήση.

Η αλλαγή της φιάλης αερίου πρέπει να πραγματοποιείται μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα προστατευτικά γάντια όταν χειρίζεστε εξαρτήματα με ιδιαίτερα υψηλή θερμοκρασία.

Τα εξαρτήματα που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του κατασκευαστή δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Φυλάξτε για μελλοντική αναφορά.



## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο φούρνος πίτσας είναι ασφαλής και εύχρηστος. Τα προδιαγεγραμμένα αέρια για χρήση είναι το βουτάνιο στα 30 mbar. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας μόνο στη σωστή πίεση για την οποία έχει σχεδιαστεί η συσκευή.

Ο επαρκής αερισμός είναι ζωτικής σημασίας για την καύση και την αποδοτικότητα του φούρνου πίτσας. Με αυτόν τον τρόπο θα διασφαλιστεί η ασφάλεια τόσο του χρήστη όσο και των υπόλοιπων ατόμων που βρίσκονται εντός της περιοχής όπου χρησιμοποιείται η συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κλειστό σκεπαστό χώρο.

Καλό είναι να προθερμαίνετε την πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας προτού ψήσετε την πίτσα.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος πάνω σε γυμνή φλόγα.

Αποφύγετε τις ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας στην πλάκα ψησίματος. ΜΗΝ τοποθετείτε κατεψυγμένα τρόφιμα επάνω στη ζεστή πλάκα ψησίματος.

Η πλάκα ψησίματος είναι εύθραυστη και μπορεί να σπάσει εάν χτυπηθεί ή πέσει στο δάπεδο. Η πλάκα ψησίματος κατά τη διάρκεια της χρήσης είναι καυτή και διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία της για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση.

ΜΗΝ κρυώνετε την πλάκα ψησίματος με νερό όταν είναι ζεστή.

Αφού καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος με νερό, στεγνώστε την προτού τη χρησιμοποιήσετε. Αυτό μπορεί να γίνει με τον συμβατικό τρόπο.

Τα παιδιά δεν πρέπει να μένουν μόνο τους ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται ο φούρνος. Μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται, να στέκονται ή να παίζουν γύρω από τον φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

Ποτέ μην αφήνετε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά να έρθουν σε επαφή ή πολύ κοντά σε κάποια εστία ή σε ζεστή επιφάνεια μέχρι αυτή να κρυώσει. Το ύφασμα μπορεί να αναφλεγεί προκαλώντας σοβαρό τραυματισμό ανθρώπων.

Για προσωπική ασφάλεια, να φοράτε κατάλληλη ενδυμασία. Δεν πρέπει να φοράτε ποτέ φαρδιά ρούχα ή μανίκια όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Κάποια συνθετικά υφάσματα είναι ιδιαίτερα εύφλεκτα και δεν πρέπει να φοριούνται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Μην ζεσταίνετε κλειστά δοχεία τροφίμων, καθώς μια υπερβολική αύξηση της πίεσης μπορεί να κάνει τα δοχεία να εκραγούν. Όταν ανάβετε την εστία, δίνετε πάντα πολλή προσοχή στο τι κάνετε.

Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για να ψήσετε πολύ λιπαρά κρέατα ή άλλα προϊόντα που αυξάνουν την ανάφλεξη.

Η θερμοκρασία κάτω από τον φούρνο είναι υψηλή. Μην τοποθετείτε τον φούρνο πάνω σε τραπέζι με εύφλεκτα τραπεζομάντιλα, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο, μην αγγίζετε το εξωτερικό περίβλημα, την πέτρινη πλάκα ψησίματος ή το άμεσο περιβάλλον του, καθώς οι περιοχές αυτές θερμαίνονται πάρα πολύ και μπορεί να προξενήσουν εγκαύματα.

Όταν η ταχύτητα του ανέμου είναι άνω των 2 m/s, μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας στραμμένο προς την κατεύθυνση του ανέμου.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση σε εξωτερικό χώρο.

Μην τροποποιείτε τη συσκευή. Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ την χρησιμοποιείτε.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εγκατάσταση μέσα ή πάνω σε σκάφος. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εγκατάσταση μέσα ή πάνω σε τροχόσπιτο.

Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη αερίου.

Οποιαδήποτε τροποποίηση στη συσκευή μπορεί να αποβεί επικίνδυνη και να προκαλέσει τραυματισμό ή υλική ζημιά.

Οποιαδήποτε μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση της συσκευής θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση που καλύπτει τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Δεν πρέπει να υπάρχουν αντικείμενα πάνω από τον φούρνο της πίτσας όπως δέντρα ή κάποιο υπόστεγο.

Ο φούρνος πίτσας πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο, έτσι ώστε να υπάρχει 50 εκατοστά ελεύθερος χώρος στα πλάγια και πίσω από τον φούρνο.

Ο φούρνος πίτσας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε εύφλεκτα υλικά. (Παράγωγα του πετρελαίου, προϊόντα αραίωσης ή άλλες ουσίες, ταξινομημένες ως εύφλεκτες.

Είναι επικίνδυνο και ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να χρησιμοποιείται ο φούρνος πίτσας σε κλειστούς χώρους.

Η πόρτα φούρνου πίτσας είναι μια φορητή πόρτα για τον φούρνο πίτσας Cozze εξωτερικού χώρου. Η χρήση αυτής της πόρτας φούρνου πίτσας κατά τη διάρκεια της θέρμανσης του φούρνου μπορεί να μειώσει τον χρόνο θέρμανσης κατά 20-30%.

Η πόρτα του φούρνου πίτσας ΠΡΕΠΕΙ να αφαιρεθεί όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 450 °C. Εάν η θερμοκρασία πέσει, η πόρτα του φούρνου πίτσας μπορεί να τοποθετηθεί ξανά μεταξύ των ψησίματων, αλλά η θερμοκρασία του φούρνου δεν πρέπει ποτέ να υπερβεί τους 450 °C..

Ο φούρνος πίτσας στον οποίο είναι τοποθετημένη η πόρτα φούρνου πίτσας πρέπει να βρίσκεται πάνω σε επίπεδη επιφάνεια κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην τοποθετήσετε την πόρτα φούρνου πίτσας στο επάνω μέρος του φούρνου πίτσας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ

Για την τοποθέτηση και εγκατάσταση του φούρνου πίτσας Cozze, γυρίστε αριστερόστροφα το κουμπί ανάφλεξης μέχρι να μπορέσει να αφαιρεθεί.

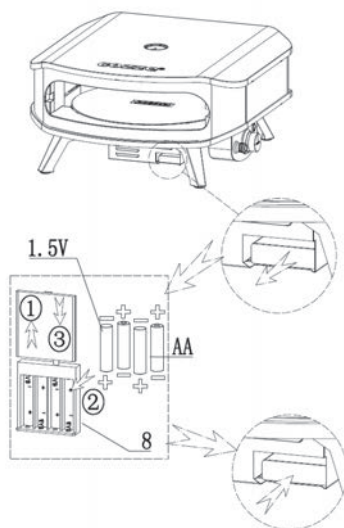
Τοποθετήστε ή αντικαταστήστε την μπαταρία 1,5 V AA και βάλτε το κουμπί ανάφλεξης πίσω στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι οι ακροδέκτες μπαταρίας είναι τοποθετημένοι με τον σωστό τρόπο.

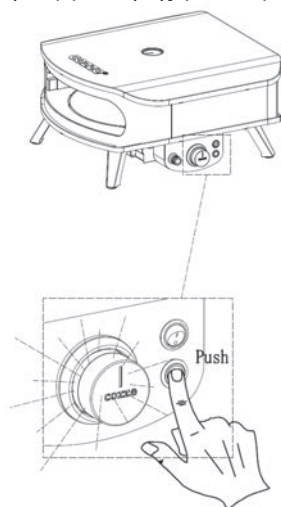


## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ LED

ΒΗΜΑ 1: Τοποθετήστε τις 4 μπαταρίες στο κουτί μπαταριών και, στη συνέχεια, στερεώστε το κουτί στη σωστή θέση.

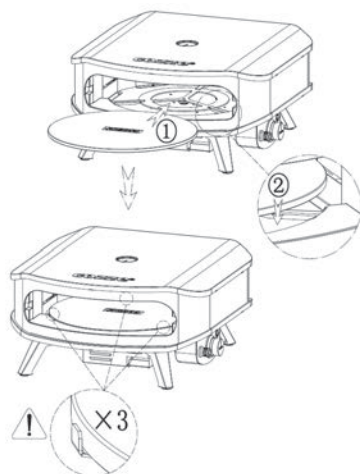


ΒΗΜΑ 2: Αφού εγκαταστήσετε τις μπαταρίες, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου είναι στη θέση «off» και, στη συνέχεια, πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης για να ανάψει η ενδεικτική λυχνία LED, η οποία θα γίνει λευκή. Εάν γυρίσετε το κουμπί ελέγχου αριστερόστροφα, η ενδεικτική λυχνία LED θα γίνει κόκκινη. Μετά τη χρήση, μην ξεχάσετε να πατήσετε πάλι τον διακόπτη ενεργοποίησης για να σβήσει η ενδεικτική λυχνία LED.

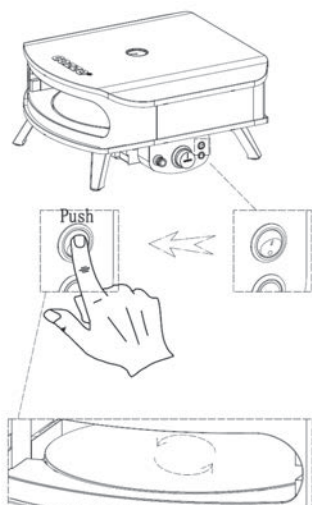


## ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΚΙΝΗΤΗΤΡΑΣ

ΒΗΜΑ 1: Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα ψησίματος πίστας στο περιστρεφόμενο στήριγμα.



ΒΗΜΑ 2: Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι τοποθετημένες στο κιβώτιο μπαταρίας. Πατήστε τον εκκινητή για να ανάψει ο περιστρεφόμενος κινητήρας και η πέτρινη πλάκα ψησίματος θα αρχίσει να περιστρέφεται.



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ακολουθήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες για να αποφύγετε την πρόκληση σοβαρής ζημιάς στον φούρνο πίτσας ή άλλης υλικής ζημιάς, καθώς και τον δικό σας τραυματισμό.

1. Συναρμολογήστε προσεκτικά τον φούρνο πίτσας ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
2. Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου στον φούρνο πίτσας. Συνδέστε τον ρυθμιστή στον εύκαμπτο σωλήνα.
3. Συνδέστε τον ρυθμιστή στη βαλβίδα της φιάλης ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.
4. Θέστε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF» (Απενεργοποίηση) προτού να ανοίξετε την παροχή αερίου προς τη συσκευή.
5. Χειριστείτε τον ρυθμιστή σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται μαζί με τον ρυθμιστή.

## ΑΝΑΨΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΠΙΤΣΑΣ ΣΑΣ

1. Συνδέστε τη φιάλη αερίου στον φούρνο πίτσας, ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή.
2. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «OFF» (Απενεργοποίηση).
3. Γυρίστε την παροχή αερίου ή τον διακόπτη ρυθμιστή της φιάλης στη θέση «ON» (Ενεργοποίηση), ακολουθώντας τις οδηγίες σύνδεσης και χειρισμού του ρυθμιστή. Ελέγξτε τη σύνδεση της φιάλης με τον ρυθμιστή, καθώς και τη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα φιάλης με την εισαγωγή εύκαμπτου σωλήνα φούρνου πίτσας για να ερευνήσετε εάν υπάρχει διαρροή χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο. Εάν υπάρχει και η παραμικρή διαρροή θα σχηματιστούν φυσαλίδες στο σημείο της διαρροής. Εάν εντοπιστεί διαρροή, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας. Απευθυνθείτε στον προμηθευτή αερίου ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τον φούρνο πίτσας για συμβουλές.
4. Για να ανάψετε την εστία, πιέστε προς τα κάτω το κουμπί ελέγχου και κρατήστε το πατημένο ενώ στρίβετε αριστερόστροφα προς τη θέση της υψηλότερης ρύθμισης «Full rate» και πατήστε το κουμπί ανάφλεξης. Αυτό θα ανάψει την εστία. Ελέγξτε εάν άναψε η εστία. Εάν η εστία δεν έχει ανάψει, επαναλάβετε τη διαδικασία.
5. Εάν η εστία δεν ανάψει μετά από δύο προσπάθειες, γυρίστε τη βάνα αερίου στο «OFF» και περιμένετε 5 λεπτά προτού επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης.
6. Αφού ανάψει η εστία, μπορείτε να προσαρμόσετε τη ρύθμιση της πατώντας και γυρίζοντας αριστερόστροφα το κουμπί σε οποιαδήποτε θέση, ανάμεσα στην ανώτερη και στη χαμηλότερη ρύθμιση.
7. Αφού ζεσταθεί ο φούρνος για χρήση, η θερμοκρασία πρέπει να μειωθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο φούρνος εκπέμπει πολλή θερμότητα και συνεπώς η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμίζεται στη σωστή θερμοκρασία ψησίματος.
8. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο πίτσας, γυρίστε τη λαβή της βαλβίδας ή τον διακόπτη ρυθμιστή φιάλης στη θέση «OFF», ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται με τον ρυθμιστή. Αφού σβήσουν όλες οι εστίες γυρίστε όλα τα κουμπιά ελέγχου στη θέση «OFF».

Προειδοποίηση: Εάν η εστία δεν ανάβει, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση «off» (δεξιόστροφα) και, επίσης, κλείστε τη βαλβίδα της φιάλης. Περιμένετε πέντε λεπτά προτού επιχειρήσετε να την ανάψετε ξανά ακολουθώντας τη διαδικασία ανάφλεξης. Ή αλλάξτε τις μπαταρίες AA.

Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή αερίου είτε γυρίζοντας τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση «OFF» είτε γυρίζοντας τη βαλβίδα της φιάλης στη θέση «OFF».

Σε περίπτωση που χρειαστεί να ανάψετε και πάλι τη συσκευή, ενώ βρίσκεται σε χρήση: Γυρίστε τον χειριστή ελέγχου, τη βαλβίδα και τον διακόπτη ρυθμιστή της φιάλης στη θέση «OFF». Περιμένετε 5 λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τη συσκευή. Εάν το πρόβλημα παραμένει μετά την επανάληψη του ανάμματος, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κατάστημα πώλησης αερίου ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τον φούρνο πίτσας ή σε κατάλληλα εκπαιδευμένο μηχανικό εφαρμογών αερίου για υποστήριξη ή επισκευή. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να διορθώσετε εσείς το πρόβλημα, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή/και υλική ζημιά.

Πριν από τη φύλαξη, να καθαρίζετε τη συσκευή από την περίσσεια λίπους με υγρό πανί και διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού ως προϊόν καθαρισμού.

Να φυλάσσετε τη συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο.

Μην φυλάσσετε τις φιάλες αερίου σε εσωτερικό χώρο. Να τις φυλάσσετε σε χώρο που αερίζεται καλά και μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

## **ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ**

Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα και τη μονάδα ρυθμιστή στη φιάλη υγραερίου. Χρησιμοποιήστε μόνο ρυθμιστή με σήμανση πιστότητας CE και εύκαμπτο σωλήνα με σύνδεσμο ¼".

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας, πραγματοποιήστε δοκιμή διαρροής χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο.

## **ΠΩΣ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ**

Ετοιμάστε 60-90 ml διαλύματος ανίχνευσης διαρροής, αναμειγνύοντας ένα μέρος υγρό απορρυπαντικό με 3 μέρη νερό.

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου είναι στη θέση «OFF».

Συνδέστε τον ρυθμιστή στη φιάλη και τη βαλβίδα «ON/OFF» (ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης) στην εστία. Βεβαιωθείτε ότι οι συνδέσεις είναι στη θέση τους και έπειτα ανοίξτε την παροχή αερίου.

Απλώστε το διάλυμα σαπουνόνερου επάνω στον εύκαμπτο σωλήνα και σε όλες τις ενώσεις. Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες σημαίνει ότι υπάρχει διαρροή και το πρόβλημα θα πρέπει να διορθωθεί πριν από τη χρήση.

Επαναλάβετε τον έλεγχο αφού διορθώσετε το πρόβλημα. Μετά τον έλεγχο, κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη.

Εάν εντοπιστεί διαρροή που δεν μπορεί να διορθωθεί, αλλάξε τον ρυθμιστή και τον εύκαμπτο σωλήνα.

Σε περίπτωση διαρροής αερίου, κλείστε την παροχή αερίου.

## ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΕΥΚΑΜΠΤΟΣ ΣΩΛΗΝΑΣ

Να χρησιμοποιείτε ρυθμιστές και εύκαμπτους σωλήνες που είναι εγκεκριμένοι για υγραέριο στις προαναφερθείσες πιέσεις (βλ. τεχνικό δελτίο). Η εκτιμώμενη διάρκεια ζωής του ρυθμιστή είναι 10 έτη. Συνιστάται η αλλαγή του ρυθμιστή εντός 10 ετών από την ημερομηνία κατασκευής.

Η χρήση λανθασμένου ρυθμιστή ή εύκαμπτου σωλήνα είναι επικίνδυνη. Να ελέγχετε πάντα εάν έχετε στη διάθεσή σας τα σωστά εξαρτήματα πριν από τη χρήση της συσκευής.

Ο εύκαμπτος σωλήνας πρέπει να συμμορφώνεται με το σχετικό πρότυπο για τη χώρα όπου χρησιμοποιείται. Το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα πρέπει να είναι 1,5 μέτρο (το πολύ). Πρέπει να αντικαθιστάτε τον φθαρμένο ή κατεστραμμένο εύκαμπτο σωλήνα.

Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν εμποδίζεται, δεν είναι λυγισμένος και δεν έρχεται σε επαφή με κανένα άλλο τμήμα του φούρνου πίτσας εκτός από το σημείο σύνδεσής του με αυτήν.

Ο εύκαμπτος σωλήνας θα πρέπει να συμμορφώνεται με το πρότυπο EN16436.

Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν πρέπει να είναι στριμμένος ή λυγισμένος όταν συνδέεται στη φιάλη αερίου.

Πρέπει να αλλάζετε τον εύκαμπτο μεταλλικό ή ελαστικό σωλήνα, που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της συσκευής με τη φιάλη υγραερίου, εντός των καθορισμένων διαστημάτων και σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Κανένα τμήμα του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής.

Ο φούρνος πίτσας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με έναν εύκαμπτο σωλήνα αερίου με νήμα  $\frac{1}{4}$ " ή με έναν εύκαμπτο σωλήνα με υποστήριγμα σύνδεσης σφιγκτήρα σωλήνα.

Βεβαιωθείτε ότι το νήμα και/ή ο σφιγκτήρας είναι σφιχτά δεμένα και οι συνδέσεις δεν διαρρέουν!

Κατά την τοποθέτηση εύκαμπτου σωλήνα αερίου στη σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα χρησιμοποιώντας σφιγκτήρα σωλήνα, συνιστάται να τοποθετήσετε τον εύκαμπτο σωλήνα σε ζεστό νερό και να βάλετε λίγο υγρό απορρυπαντικό στο εσωτερικό του σωλήνα, που θα καταστήσει πιο εύκολη την τοποθέτηση του εύκαμπτου σωλήνα στη σύνδεση του σωλήνα.

## ΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η φύλαξη της συσκευής σε εσωτερικό χώρο επιτρέπεται μόνον εάν η φιάλη έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ένα χρονικό διάστημα, θα πρέπει να φυλάσσεται στην αρχική της συσκευασία σε στεγνό περιβάλλον χωρίς σκόνη.

## ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται με οποιαδήποτε φιάλη βουτανίου βάρους 4,5 έως 15 κιλών, φιάλη προπανίου βάρους 3,9 έως 13 κιλών. Δεν πρέπει να ρίχνετε τη φιάλη αερίου στο έδαφος ή να τη χειρίζεστε με απότομες κινήσεις! Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, πρέπει να αποσυνδέετε τη φιάλη. Να επανατοποθετείτε την προστατευτική τάπα της φιάλης αφού την αποσυνδέσετε από τη συσκευή.

Οι φιάλες πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικό χώρο, σε όρθια θέση και μακριά από παιδιά. Η φιάλη δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύεται σε σημεία όπου μπορεί να αναπτυχθούν θερμοκρασίες άνω των 50°C.

Μην φυλάσσετε τη φιάλη κοντά σε φλόγες, φλόγες εναύσματος ή άλλες πηγές ανάφλεξης.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλες οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης θα πρέπει να εκτελούνται όταν ο φούρνος πτίσας είναι κρύος και η παροχή καυσίμου από τη φιάλη αερίου είναι κλειστή.

Συνιστάται να καθαρίζετε και να συντηρείτε τη συσκευή τουλάχιστον μία φορά τον μήνα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πραγματοποιείτε «καύση καθαρισμού» του φούρνου πτίσας μετά από κάθε χρήση (για 15 περίπου λεπτά), ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο τα υπολείμματα τροφών.

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Να χρησιμοποιείτε διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού ή μαγειρικής σόδας και ζεστού νερού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μη λειαντική σκόνη καθαρισμού στους επίμονους λεκέδες και κατόπιν να ξεπλύνετε με νερό.

### ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε με μαλακό πανί εμποτισμένο σε ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε με νερό. Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά καθαριστικά, απολιπαντικά ή συμπτυνωμένα καθαριστικά για ψησταριές στα πλαστικά μέρη του φούρνου.

### ΠΕΤΡΙΝΗ ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

Χρησιμοποιήστε ήπιο διάλυμα σαπουνόνερο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια μη λειαντική σκόνη καθαρισμού στους επίμονους λεκέδες και κατόπιν να ξεπλύνετε με νερό.

## ΟΙ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΠΙΤΣΕΣ ΨΗΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΠΙΤΣΑΣ COZZE

Για κορυφαία αποτελέσματα, χρειάζεστε μια καλή ζύμη και έναν φούρνο πίτσας με πολύ υψηλή θερμοκρασία (κατά προτίμηση, περίπου 400 °C). Εν ολίγοις, ο φούρνος πίτσας πρέπει να είναι ΠΟΛΥ ζεστός, γιατί η πολύ υψηλή θερμοκρασία είναι αυτή που κάνει την πίτσα τραγανή στη βάση και αφράτη και κυψελωτή στο στεφάνι.

Ανάψτε τον φούρνο πίτσας πολλή ώρα πριν ψήσετε την πίτσα σας.

Τι πρέπει να κάνετε:

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας και η πέτρινη πλάκα ψησίματος πίτσας έχουν τοποθετηθεί σωστά. Συνδέστε μια φιάλη αερίου στον φούρνο πίτσας και ξεκινήστε τον φούρνο στην πιο υψηλή θερμοκρασία. Ο φούρνος πίτσας Cozze έχει συνολικά τρεις εστίες, δύο στα πλάγια και μία στο πίσω μέρος του φούρνου.

Ελέγξτε ότι και οι τρεις είναι αναμμένες.

Το θερμόμετρο δείχνει τη θερμοκρασία στο φούρνο και είναι μόνο για καθοδήγηση.

Η πέτρινη πλάκα ψησίματος θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο για να θερμανθεί απ' ό,τι ο φούρνος και θα χρειαστούν τουλάχιστον 20 λεπτά για να θερμανθεί επαρκώς.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο υπερύθρων Cozze για να προσδιορίσετε την ακριβή θερμοκρασία της πέτρινης πλάκας ψησίματος.

Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος θέρμανσης μπορεί να επηρεαστεί από τις εξωτερικές συνθήκες, όπως είναι ο άνεμος και η θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Αφήστε τον φούρνο πίτσας να θερμανθεί για περίπου 20 λεπτά. Όταν περάσει αυτός ο χρόνος, θα είναι έτοιμος για να ψήσετε τις πιο λαχταριστές πίτσες.

Όταν η πίτσα σας είναι έτοιμη να ψηθεί, τοποθετήστε την προσεκτικά στον φούρνο, πάνω στην πέτρινη πλάκα ψησίματος, χρησιμοποιώντας ένα φυτάρι πίτσας. Χαμηλώστε τη φωτιά σε μέτρια έτσι ώστε να μην καεί το πάνω μέρος της πίτσας σας.

Μέχρι η βάση να γίνει τραγανή και να λιώσει το τυρί.

Αφαιρέστε προσεκτικά την πίτσα από τον φούρνο και τοποθετήστε την σε μια επιφάνεια κοπής.

Αφήστε την αχνιστή πίτσα να κρυώσει ελαφρώς, πριν την κόψετε για να τη μοιραστείτε με τα αγαπημένα σας πρόσωπα.

Δυναμώστε τον φούρνο πίτσας στην υψηλότερη θερμοκρασία και αφήστε τον μερικά λεπτά πριν ψήσετε την επόμενη πίτσα.

Απολαύστε τον φούρνο πίτσας και καλή σας όρεξη!

## ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εγγύηση Cozze περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

### 2ετής εγγύηση

- Εστίες αερίου.
- Επιβραδυντικά φλόγας, εστίες προστασίας.
- Σχάρες ψησίματος.

Σημ. - Δεν υπάρχει εγγύηση για τα πλαστικά μέρη.

### Η παραπάνω εγγύηση υπόκειται στις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Το προϊόν Cozze χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήστη.
- Έχει συναρμολογηθεί με τον κατάλληλο τρόπο και σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Συντηρείται και καθαρίζεται συχνά.
- Αποθηκεύεται σκεπασμένο με κάλυμμα όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αποθήκευση του προϊόντος Cozze κατά τη διάρκεια του χειμώνα: Όλα τα ξύλινα εξαρτήματα και τα παρελκόμενα των προϊόντων Cozze πρέπει να αποθηκεύονται σε εσωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια του χειμώνα.
- Το προϊόν Cozze πρέπει να είναι συνδεδεμένο στον σωστό τύπο αερίου.
- Το προϊόν πρέπει να είναι τοποθετημένο σε επίπεδη, ασφαλή επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να εγκαθίστανται μη αυθεντικά εξαρτήματα Cozze στο προϊόν Cozze.
- Το προϊόν Cozze δεν πρέπει να αποθηκεύεται ως μόνιμο στοιχείο κοντά στη θάλασσα, σε πισίνες ή υδρομασάζ που περιέχουν χλώριο.

### Καθαρισμός:

Τα προϊόντα Cozze έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής υπό την προϋπόθεση ότι ο φούρνος καθαρίζεται μετά τη χρήση.

- Η μονάδα της εστίας σε όλους τους φούρνους Cozze είναι από ανοξείδωτο χάλυβα και μπορεί να καθαριστεί με καθαριστικό φούρνου εάν είναι απαραίτητο.
- Το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος Cozze πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά τη χρήση.
- Το εσωτερικό του φούρνου και της πέτρινης πλάκας ψησίματος πίτσας πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό. Βεβαιωθείτε ότι απομακρύνετε την περίσσεια του νερού και τα απορρυπαντικά αφού καθαρίσετε.
- Οι σχάρες μπάρμπεκιου πρέπει να καθαρίζονται με τον ίδιο τρόπο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό ή καθαριστικό φούρνου. (Μην χρησιμοποιείτε συρματόβουρτσα στη σχάρα)
- Τα ανοξείδωτα μέρη μπορούν να λαδώνονται με τη χρήση του σπρέι πολλαπλών χρήσεων Caramba® και ένα βαμβακερό ύφασμα.

## CUPTOR PE GAZ PENTRU PIZZA

### RO - MANUAL DE UTILIZARE

#### AVERTIZARE!

#### PENTRU SIGURANȚA DVS., UTILIZAȚI PRODUSUL DOAR ÎN EXTERIOR.

În ceea ce privește cuptorul pentru pizza, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și asigurați-vă că acesta este montat, asamblat, întreținut și reparat corespunzător, în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale și/sau pagube materiale importante.

Dacă aveți întrebări privind asamblarea sau utilizarea acestui cuptor pentru pizza, consultați distribuitorul.

Observații adresate utilizatorului:

A SE UTILIZA DOAR ÎN EXTERIOR.

CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI.

AVERTIZARE: PIESELE ACCESIBILE POT FI FOARTE FIERBINȚI, A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

NU MUTAȚI APARATUL ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII.

PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTĂRI ULTERIOARE.

### INFORMAȚII TEHNICE

|                                                                                    |                                                                                                              |                                        |                  |                                                         |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|
| Modelul nr.                                                                        | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                        |                                        |                  |                                                         | Nr. PIN              |
| Numele aparatului                                                                  | Cuptor pe gaz pentru pizza  |                                        |                  |                                                         | 2531DO-0030          |
| Țara de destinație                                                                 | Categorii                                                                                                    | Tip de gaz                             | Presiuni (mbari) | Dimensiunea injectoarelor (mm) / marcajul injectoarelor | Admisie caldură (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                                | Butan/propan                           | 28-30/37         | 1,20                                                    | 6,0 kW (437 g/H)     |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                                   | Amestecuri gazoase de butan/propan/GPL | 30               | 1,20                                                    |                      |

Fabricat de: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danemarca

**IMPORTANT:**

În ceea ce privește cuptorul pe gaz pentru pizza, citiți cu atenție instrucțiunile și asigurați-vă că acesta este montat, asamblat și îngrijit corect. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale și/sau pagube materiale importante.

Dacă aveți întrebări privind asamblarea sau utilizarea, consultați distribuitorul sau compania de GPL.

Aparatul și butelia trebuie amplasate pe o suprafață plană și nu trebuie utilizate când sunt aprinse.

Schimbarea buteliei de gaze trebuie efectuată la distanță de orice sursă de aprindere.

Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție atunci când se manevrează componente foarte fierbinți.

Piese sigilate de producător sau de reprezentantul acestuia nu trebuie manipulate de către utilizator.

**NOTĂ PENTRU CONSUMATOR:** Păstrați pentru consultări ulterioare.



## UTILIZARE ȘI CARACTERISTICI

Cuptorul pentru pizza este sigur și ușor de utilizat. Gazele specificate pentru utilizare sunt butanul la 30 mbari. Vă rugăm să vă asigurați că utilizați cuptorul pentru pizza numai la presiunea corectă pentru care a fost proiectat aparatul.

Ventilația adecvată este esențială pentru performanța de ardere și eficiența a cuptorului pentru pizza. Acest lucru va asigura siguranța utilizatorului și a altor persoane din vecinătatea zonei în care este utilizat aparatul. Nu utilizați niciodată aparatul în zone închise și acoperite.

Se recomandă să preîncălziți piatra pentru pizza înainte de a prepara pizza.

NU utilizați piatra deasupra unei flăcări deschise.

Evitați modificările extreme de temperatură la nivelul pietrei. NU așezați alimente congelate pe o piatră fierbinte.

Piatra este fragilă și se poate sparge dacă este lovită sau scăpată.

Piatra se încinge foarte tare în timpul utilizării și rămâne fierbinte pentru o perioadă de timp îndelungată după utilizare.

NU răciți piatra cu apă când aceasta este fierbinte.

După curățarea cu apă, vă rugăm să uscați piatra înainte de utilizare. Acest lucru se poate realiza în mod convențional.

Copiii nu trebuie lăsați singuri sau nesupravegheați în zona în care este utilizat cuptorul.

Nu le permiteți copiilor să se așeze, să stea în picioare pe cuptor sau să se joace în jurul acestuia în niciun moment.

Nu lăsați niciodată hainele sau alte materiale inflamabile să intre în contact sau să se apropie prea mult de un arzător sau de o suprafață fierbinte până când acestea nu se răcesc. Materialul textil se poate aprinde, provocând vătămări corporale grave.

Pentru siguranța personală, purtați îmbrăcăminte adecvată. În timpul utilizării cuptorului nu trebuie purtate niciodată haine sau mâneci largi. Anumite țesături sintetice sunt foarte inflamabile și nu trebuie purtate în timpul gătitului.

Nu încălziți recipientele alimentare nedeschise, deoarece o creștere a presiunii poate provoca explozia acestora. Când aprindeți arzătorul, acordați întotdeauna atenție sporită acțiunilor pe care le întreprindeți.

Nu utilizați cuptorul pentru a găti carne extrem de grasă sau alte produse care sporesc riscul de izbucnire a flăcărilor.

Temperatura de sub cuptor este ridicată. Nu amplasați cuptorul pe o masă cu fețe de masă inflamabile, plastic sau orice alte materiale inflamabile.

**AVERTIZARE:** Când utilizați cuptorul, nu atingeți învelișul exterior, placa de copt din piatră sau împrejurimile imediate, deoarece aceste zone se încing extrem de tare și pot provoca arsuri.

Atunci când viteza vântului este de peste 2 m/s, nu utilizați cuptorul pentru pizza orientat spre vânt.

Aparatul este conceput pentru a fi utilizat doar în exterior.

Nu aduceți modificări aparatului.

Nu mutați aparatul în timpul utilizării.

Acest aparat nu este destinat instalării în sau pe o ambarcațiune. Acest aparat nu este destinat instalării în sau pe un vehicul de agrement.

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz de la butelia de gaze.

Orice modificare adusă aparatului poate fi periculoasă și poate provoca vătămări corporale sau daune materiale.

Orice modificare neautorizată a aparatului va duce la invalidarea garanției pentru acest aparat.

Aparatul nu trebuie să stea în apropierea materialelor inflamabile în timpul utilizării.

Nu trebuie să existe obiecte deasupra cuptorului pentru pizza, precum copaci sau un acoperiș suspendat.

Cuptorul pentru pizza trebuie poziționat astfel încât să existe un spațiu liber de 50 cm în părțile laterale și în spatele cuptorului.

Cuptorul pentru pizza nu trebuie să fie utilizat în apropierea materialelor inflamabile. (Produse pe bază de petrol, diluanți sau alte substanțe clasificate ca fiind inflamabile).

Este periculos și INTERZIS să se utilizeze cuptorul pentru pizza în spații închise.

Ușa cuptorului pentru pizza este o ușă mobilă pentru cuptorul dvs. pentru pizza Cozze în exterior. Utilizarea acestei uși a cuptorului pentru pizza în timpul încălzirii poate scurta timpul de încălzire cu 20-30%.

Ușa cuptorului pentru pizza TREBUIE să fie îndepărtată când temperatura ajunge la 450 °C. Dacă temperatura scade, puteți instala din nou ușa cuptorului pentru pizza între momentele de coacere a pizzei, dar temperatura cuptorului nu trebuie să depășească niciodată 450 °C.

În timpul gătirii, ușa cuptorului pentru pizza trebuie să fie așezată pe cuptorul pentru pizza cu o suprafață plană. În timpul gătitului, nu așezați ușa cuptorului pentru pizza pe partea superioară a cuptorului pentru pizza.

## INTRODUCEREA ȘI ÎNLOCUIREA BATERIEI

Pentru a introduce sau a înlocui bateria în cuptorul pentru pizza Cozze, rotiți butonul de aprindere în sens antiorar până când aceasta poate fi scoasă.

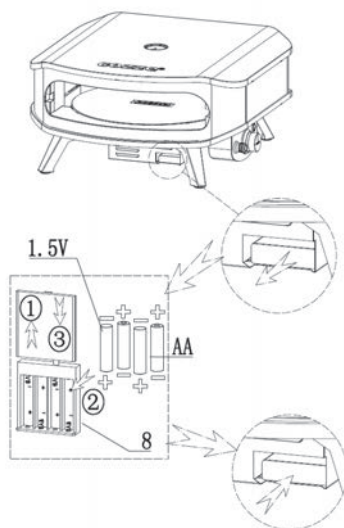
Introduceți sau înlocuiți bateria AA de 1,5 V și înșurubați înapoi în poziție butonul de aprindere.

Asigurați-vă că bornele bateriei sunt montate în direcția corectă.

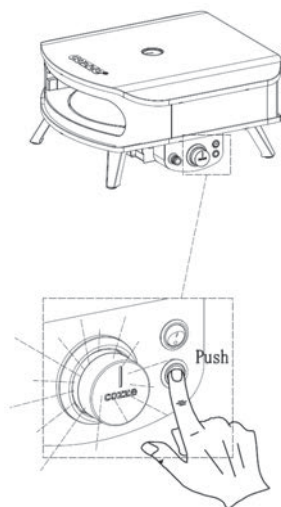


## LUMINA CU LED

PASUL 1: Introduceți 4 baterii în cutia pentru baterii, apoi fixați cutia pentru baterii în poziția corectă.

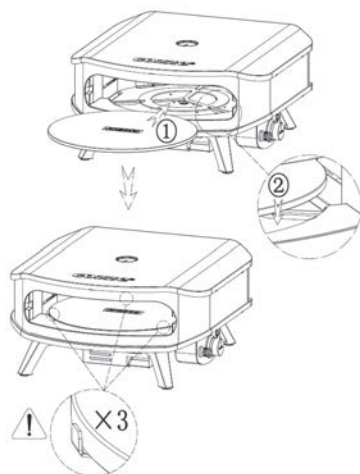


PASUL 2: După instalarea bateriilor, asigurați-vă că butonul de control se află în poziția „oprit”, apăsați butonul de pornire pentru a aprinde lumina cu LED, lumina LED este albă, rotiți butonul de control în sens antiorar, lumina LED va deveni roșie. Rețineți că trebuie să apăsați din nou butonul de pornire pentru a stinge lumina cu LED după utilizare.

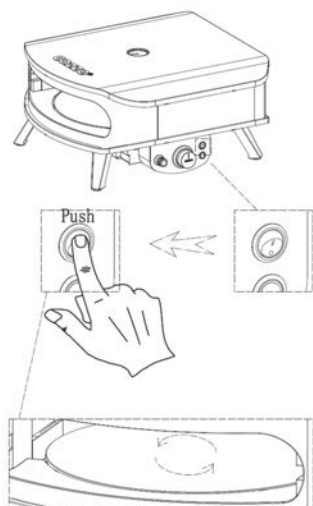


## MOTORUL ROTATIV

PASUL 1: Așezați piatra pentru pizza pe suportul rotativ.



PASUL 2: Asigurați-vă că în baterii este introdusă cutia pentru baterii. Apăsați butonul de pornire pentru a porni motorul rotativ, iar piatra pentru pizza începe să se rotească.



## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Urmați cu atenție aceste instrucțiuni pentru a evita deteriorarea gravă a pietrei pentru pizza și rănirea dvs. și deteriorarea bunurilor dvs.

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 „OPRIT” înainte de a porni alimentarea cu gaz a aparatului.
5. Utilizați regulatorul în conformitate cu instrucțiunile furnizate împreună cu regulatorul.

## APRINDEREA CUPTORULUI PENTRU PIZZA

1. Conectați butelia de gaze la cuptorul pentru pizza, urmând instrucțiunile furnizate împreună cu regulatorul.
2. Rotiți butonul de control în poziția „OPRIT”.
3. Porniți alimentarea cu gaz de la butelie sau de la comutatorul regulatorului, urmând instrucțiunile de conectare și de funcționare a regulatorului. Verificați dacă există scurgeri la conexiunea dintre butelie și regulator și la conexiunea de admisie a furtunului cuptorului pentru pizza, folosind apă cu săpun. Orice scurgere va apărea sub formă de bule în zona scurgerii. Dacă se constată scurgeri, nu utilizați cuptorul pentru pizza. Pentru sfaturi, consultați-vă cu furnizorul de gaze sau de cuptoare pentru pizza.
4. Pentru a aprinde arzătorul, împingeți în jos butonul de control și mențineți-l apăsat în timp ce îl rotiți în sens antiorar până în poziția „Debit maxim” și apăsați butonul de aprindere. Prin această acțiune se va aprinde arzătorul. Verificați dacă arzătorul este aprins. Dacă arzătorul nu s-a aprins, repetați acest proces.
5. Dacă arzătorul nu s-a aprins după două încercări, opriți robinetul de gaz și așteptați 5 minute înainte de a reîncerca secvența de aprindere.
6. După aprinderea arzătorului, debitul arzătorului poate fi reglat prin apăsarea și rotirea butonului în sens antiorar în orice poziție între poziția de debit maxim și cea de debit redus.
7. După ce cuptorul este încălzit în vederea utilizării, temperatura trebuie redusă în timpul coacerii. Cuptorul emite o cantitate mare de căldură și, prin urmare, temperatura trebuie reglată la temperatura corectă de coacere.
8. Pentru a opri cuptorul pentru pizza, rotiți mânerul supapei buteliei sau comutatorul regulatorului în poziția „OPRIT”, urmând instrucțiunile regulatorului. După ce arzătoarele s-au stins, rotiți toate butoanele de control în poziția „OPRIT”.

Avertisment: Dacă arzătorul nu se aprinde, opriți butonul de control (în sens orar) și, de asemenea, opriți robinetul buteliei. Așteptați cinci minute înainte de a încerca reaprinderea cu secvența de aprindere. Sau schimbați bateriile AA.

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz fie prin oprirea comutatorului de pe regulator, fie prin oprirea robinetului buteliei.

În cazul de revenire a aprinderii în timpul utilizării aparatului. Rotiți comutatorul de control, supapa buteliei și regulatorul în poziția „OPRIT”. Așteptați 5 minute înainte de a încerca reaprinderea aparatului. Dacă problema persistă și după reaprindere, consultați-vă cu distribuitorul de gaze, magazinul de unde ați achiziționat cuptorul pentru pizza sau un inginer de gaze calificat pentru asistență sau reparații. Nu încercați niciodată să remediați problema pe cont propriu, deoarece acest lucru ar putea avea drept rezultat vătămări corporale grave și/sau daune materiale.

Înainte de depozitare, curățați aparatul de grăsimea în exces cu o lavetă umedă, folosind ca agent de curățare o soluție ușoară pe bază de detergent.

Depozitați aparatul într-un mediu curat și uscat.

Nu depozitați butelia de gaze în interior. Depozitați într-o zonă bine ventilată, ferită de lumina directă a soarelui.

## CONECTAREA BUTELIEI DE GAZE LA APARAT

Conectați ansamblul furtunului și al regulatorului la butelia de GPL. Utilizați doar un regulator și un furtun omologat CE cu un conector de 1/4".

Efectuați un test de scurgeri folosind apă cu săpun înainte de a utiliza cuptorul pentru pizza.

## VERIFICAREA PREZENȚEI SCURGERILOR

Pregătiți 2-3 uncii lichide de soluție de detectare a scurgerilor amestecând o parte de lichid de spălare cu 3 părți de apă.

Asigurați-vă că supapa de control este oprită.

Conectați regulatorul la butelie și supapa PORNIT/OPRIT la arzător, asigurați-vă că sunt sigure conexiunile, apoi porniți gazul.

Periați furtunul și toate îmbinările cu soluția cu săpun. Dacă apar bule, există o scurgere, care trebuie remediată înainte de utilizare.

Repetăți testul după remedierea defecțiunii. După testare, opriți gazul de la butelie.

Dacă scurgerile detectate nu pot fi remediate, schimbați regulatorul și furtunul.

În cazul unor scurgeri de gaze, opriți alimentarea cu gaz.

## REGULATORUL ȘI FURTUNUL

Utilizați numai regulatoare și furtunuri aprobate pentru GPL la presiunile de mai sus ( consultați informațiile tehnice). Speranța de viață a regulatorului este estimată la 10 ani. Se recomandă ca regulatorul să fie schimbat în termen de 10 ani de la data fabricației.

Utilizarea unui regulator sau a unui furtun incorect este nesigură; verificați întotdeauna dacă dispuneți de elementele corecte înainte de a utiliza aparatul.

Furtunul utilizat trebuie să fie în conformitate cu standardul relevant pentru țara de utilizare. Lungimea furtunului trebuie să fie de (maximum) 1,5 metri. Furtunul uzat sau deteriorat trebuie înlocuit.

Asigurați-vă că furtunul nu este obstrucționat, îndoit sau în contact cu orice altă piesă a cuptorului pentru pizza, în afară de punctul de conectare.

Furtunul trebuie să fie în conformitate cu standardul EN16436.

Furtunul nu trebuie răsucit sau îndoit în momentul atașării la butelia de gaze.

Conducta flexibilă de metal sau de cauciuc, utilizată pentru a conecta aparatul la butelia de GPL, trebuie schimbată la intervalele prevăzute și în conformitate cu normele naționale în vigoare.

Nici o parte a furtunului nu trebuie să atingă nicio piesă a aparatului.

Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat cu un furtun de gaze cu filet de ¼" sau cu un furtun de gaze cu un niplu și o clemă pentru furtun.

Asigurați-vă că filetul și/sau clema sunt bine strânse și că nu există scurgeri la nivelul conexiunilor!

Când montați un furtun de gaze pe conexiunea de furtun cu ajutorul unei cleme pentru furtun, se recomandă să introduceți furtunul în apă caldă și să aplicați puțin lichid de spălare pe interiorul furtunului, ceea ce va facilita montarea acestuia pe conexiunea de furtun.

## DEPOZITAREA APARATULUI

Depozitarea unui aparat în interior este permisă doar dacă butelia este deconectată și îndepărtată de pe aparat. Când nu este utilizat pentru o perioadă de timp, aparatul trebuie depozitat în ambalajul său original într-un mediu uscat și fără praf.

## BUTELIA DE GAZE

Aparatul poate fi utilizat cu orice butelie de gaze cu greutate cuprinse între 4,5 KG și 15 KG pentru butan, între 3,9 KG și 13 KG pentru propan. Butelia de gaze nu trebuie scăpată sau manevrată cu brutalitate! Dacă aparatul nu este utilizat, butelia trebuie deconectată. Remontați capacul de protecție pe butelie după deconectarea buteliei de la aparat.

Buteliile trebuie depozitate în exterior, în poziție verticală și nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor. Butelia nu trebuie depozitată niciodată în locuri unde temperaturile pot ajunge la peste 50°C.

Nu depozitați butelia în apropierea flăcărilor, a lămpilor de semnalizare sau a altor surse de aprindere.



## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**ATENȚIE:** Toate lucrările de curățare și de întreținere trebuie efectuate când cuptorul pentru pizza este rece și când alimentarea cu combustibil este oprită de la butelia de gaze.

Se recomandă să curățați și să întrețineți aparatul cel puțin o dată pe lună.

## CURĂȚAREA

„Arderea” cuptorului pentru pizza după fiecare utilizare (timp de aprox. 15 minute) menține la minimum reziduurile alimentare în exces.

### SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ

Folosiți un detergent neutru sau o soluție de praf de copt și apă caldă. Praful de curățat neabraziv poate fi folosit la petele dificile, apoi trebuie clătit cu apă.

### SUPRAFEȚE DE PLASTIC

Spălați cu o lavetă moale și soluție de apă caldă și săpun. Clătiți cu apă. Nu utilizați pe piesele de plastic agenți de curățare abrazivi, degresanți sau un agent de curățare concentrat pentru grătar.

### PIATRA PENTRU PIZZA

Folosiți o soluție de apă și săpun neutru. Praful de curățat neabraziv poate fi folosit la petele dificile, apoi trebuie clătit cu apă.

## CELE MAI BUNE PIZZE SUNT COAPTE ÎNTR-UN CUPTOR PENTRU PIZZA COZZE

Pentru rezultate optime, aveți nevoie de un aluat bun și de un cuptor pentru pizza foarte încins, de preferință la aproximativ 400 °C. Pe scurt, cuptorul pentru pizza trebuie să fie FOARTE fierbinte, deoarece temperatura ridicată este cea care face ca pizza să fie crocantă și aerată

Aprindeți din timp cuptorul pentru pizza înainte de a coace pizza.

Ce trebuie să faceți:

Asigurați-vă că sunt poziționate corect cuptorul pentru pizza și piatra pentru pizza. Conectați o butelie de gaze la cuptorul pentru pizza și porniți cuptorul la cea mai ridicată temperatură. Cuptorul pentru pizza Cozze are în total trei arzătoare, două în părțile laterale și una în spatele cuptorului.

Verificați să fie aprinse toate trei.

Termometrul indică temperatura din cuptor și are doar un rol orientativ.

Piatra va avea întotdeauna nevoie de mai mult timp pentru a se încălzi decât cuptorul propriu-zis și va fi suficient de fierbinte doar după cel puțin 20 de minute de încălzire.

Un termometru cu infraroșu Cozze poate fi utilizat pentru a determina temperatura exactă a pietrei.

Rețineți că timpul de încălzire poate fi afectat de vânt și de temperatura exterioară.

Lăsați cuptorul pentru pizza să se încălzească timp de aproximativ 20 de minute. Acesta va fi apoi gata să coacă cele mai delicioase pizze.

Când pizza este gata de coacere, împingeți-o ușor în cuptor, pe piatra pentru pizza, utilizând o paletă pentru pizza. Reduceți căldura la valoarea medie pentru a nu se arde partea de sus a pizzei.

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.

Creșteți temperatura cuptorului pentru pizza la cea mai mare valoare și lăsați-l câteva minute înainte de a coace următoarea pizza.

Bucurați-vă de cuptorul pentru pizza și vă dorim poftă bună!

## GARANȚIE

Garanția Cozze include următoarele:

### 2 ani garanție

- Arzătoare pe gaze.
- Dispozitive de protecție împotriva flăcărilor, protejează arzătoarele.
- Rafturi pentru grătar

NB - Nu există nicio garanție pentru piesele de plastic

### Garanția de mai sus este supusă următoarelor condiții:

- Produsul Cozze este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din manualul de utilizare.
- Este asamblat corespunzător în conformitate cu instrucțiunile.
- Este întreținut și curățat în mod frecvent.
- Este depozitat acoperit cu un capac atunci când cuptorul nu este utilizat.
- Depozitarea produsului Cozze pe timpul iernii: Toate componentele din lemn și accesoriile pentru produsele Cozze trebuie depozitate în interior pe timpul iernii.
- Produsul Cozze trebuie conectat la tipul corect de gaz.
- Trebuie amplasat pe o suprafață plană și sigură.
- Piesele Cozze care nu sunt de origine nu trebuie instalate pe produsul Cozze.
- Produsul Cozze nu trebuie depozitat drept componentă permanentă lângă mare, piscine sau spa-uri care conțin clor.

### Curățarea:

Produsele Cozze au o durată de viață îndelungată, cu condiția ca cuptorul să fie curățat după utilizare.

- Unitatea arzătorului de pe toate cuptoarele Cozze este din oțel inoxidabil și, dacă este necesar, poate fi curățată cu un detergent pentru cuptoare.
- Interiorul și exteriorul produsului Cozze trebuie curățate bine după utilizare.
- Interiorul cuptorului și piatra pentru pizza trebuie curățate după utilizare, folosind un burete, apă caldă și lichid de spălare. După curățare, asigurați-vă că îndepărtați apa și detergentii în exces.
- Rafturile pentru grătar trebuie curățate în același mod, cu apă caldă și lichid de spălare sau soluție de curățare pentru cuptoare. (Nu utilizați o perie de oțel pe raft)
- Piesele din oțel inoxidabil pot fi lubrifiate utilizând sprayul multifuncțional Caramba® și o lavetă din bumbac.

# PLINSKA PEĆ ZA PIZZU

## HR – KORISNIČKI PRIRUČNIK

### UPOZORENJE!

#### UPOTREBLJAVAJTE SAMO NA OTVORENOM RADI SVOJE SIGURNOSTI.

Pozorno pročitajte ove upute i pobrinite se da vaša peć za pizzu bude pravilno ugrađena, sastavljena, održavana i servisirana u skladu s ovim uputama. Ako se ne budete pridržavali ovih uputa, može doći do ozbiljnih tjelesnih ozljeda i/ili materijalne štete.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi sa sastavljanjem ili radom ove peći za pizzu, obratite se svojem prodavaču.

Napomena za korisnika:

UPOTREBLJAVAJTE SAMO NA OTVORENOM.

PROČITAJTE UPUTE PRIJE UPORABE UREĐAJA.

UPOZORENJE: DOSTUPNI DIJELOVI MOGU BITI VRLO VRUĆI, ČUVAJTE IZVAN DOHVATA MLAĐE DJECE.

NEMOJTE PREMJEŠTATI UREĐAJ TIJEKOM PEČENJA.

ZADRŽITE ZA BUDUĆU UPORABU.

## TEHNIČKE INFORMACIJE

|                                                                                    |                                                                                                        |                                                     |             |                                                |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|---------------------------------|
| Br. modela                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                  |                                                     |             |                                                | ID br.                          |
| Naziv uređaja                                                                      | Plinska peć za pizzu  |                                                     |             |                                                | 2531DO-0030                     |
| Zemlja odredišta                                                                   | Kategorije                                                                                             | Vrsta plina                                         | Tlak (mbar) | Veličina ubrizgivača (mm) / oznaka ubrizgivača | Utrošak toplinske energije (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                          | Butan/propan                                        | 28 – 30/37  | 1,20                                           | 6,0 kW(437 g/H)                 |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                             | Butan / propan / mješavine ukapljenog naftnog plina | 30          | 1,20                                           |                                 |

Proizvodi: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danska

**VAŽNO:**

Pozorno pročitajte sljedeće upute i provjerite je li vaša peć za pizzu pravilno ugrađena, sastavljena i održavana. Ako se ne budete pridržavali ovih uputa, može doći do ozbiljnih tjelesnih ozljeda i/ili materijalne štete.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi sa sastavljanjem ili radom, obratite se svojem prodavaču ili društvu za ukapljeni naftni plin.

Uređaj i cilindar moraju se postaviti na ravnu površinu i ne smiju se upotrebljavati dok su uključeni.

Cilindar za plin mora se zamijeniti podalje od izvora zapaljenja.

Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica pri rukovanju posebno vrućim dijelovima.

Korisnik ne smije rukovati dijelovima koje je zapečatio proizvođač ili njegov zastupnik.

NAPOMENA ZA POTROŠAČA: zadržite za buduću uporabu.



## NAMJENA I OBILJEŽJA

Peć za pizzu sigurna je i jednostavna za uporabu. Butan pri tlaku od 30 mbar plin je koji je predviđen za uporabu. Peć za pizzu upotrebljavajte isključivo pri odgovarajućem tlaku za koji je uređaj namijenjen.

Prikladna ventilacija ključna je za izgaranje i učinkovit rad peći za pizzu. Time će se zajamčiti sigurnost korisnika i ostalih osoba u blizini prostora u kojem se uređaj upotrebljava. Nikad nemojte upotrebljavati uređaj u zatvorenom natkrivenom prostoru.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje kamena za pečenje pizze prije pečenja pizze.

NEMOJTE upotrebljavati kamen za pečenje na otvorenom plamenu.

Izbjegavajte ekstremne promjene temperature kamena za pečenje. NEMOJTE stavljati zamrznutu hranu na vrući kamen za pečenje.

Kamen za pečenje jest lomljiv i može puknuti ako se udari ili padne.

Kamen za pečenje vrlo je vruć tijekom uporabe i ostaje vruć dugo nakon uporabe.

NEMOJTE hladiti kamen za pečenje vodom kada je vruć.

Nakon što očistite kamen za pečenje vodom, osušite kamen za pečenje prije uporabe. To se može učiniti na konvencionalan način.

Djeca ne smiju ostati sama ili bez nadzora u prostoru u kojem se peć upotrebljava.

Nikad nemojte pustiti djecu da sjede ili stoje na peći ili da se igraju oko nje.

Nikad nemojte dopustiti da odjeća ili ostali zapaljivi predmeti dođu u kontakt s plamenikom ili vrućom površinom odnosno da im se previše približe dok se plamenik i površina ne ohlade. Tkanina se može zapaliti i time nanijeti ozbiljnu tjelesnu ozljedu.

Nosite prikladnu odjeću radi osobne sigurnosti. Široka odjeća ili rukavi nikad se ne bi trebali nositi tijekom uporabe peći. Neke sintetičke tkanine iznimno su zapaljive i ne bi se trebale nositi tijekom pečenja.

Nemojte grijati neotvorene spremnike za hranu jer se zbog povećanja tlaka mogu rasprsnuti. Kada palite plamenik, uvijek dobro pazite što radite.

Nemojte peći iznimno masno meso ili druge proizvode koji potiču rasplamsavanje u peći.

Temperatura ispod peći visoka je. Nemojte stavljati peć na stol sa zapaljivim stolnjakom, plastikom ili drugim zapaljivim materijalima.

**UPOZORENJE:** kada upotrebljavate peć, nemojte dirati vanjsku stijenku, ploču za kamen za pečenje ili mjesta u njihovoj neposrednoj blizini jer ta mjesta postaju iznimno vruća, stoga se možete opeći.

Kada je brzina vjeta veća od 2 m/s, nemojte upotrebljavati peć za pizzu tako da je okrenuta prema vjetru.

Uređaj je namijenjen samo za uporabu na otvorenom.

Nemojte izmjenjivati uređaj.

Nemojte premještati uređaj tijekom uporabe.

Ovaj uređaj nije namijenjen za ugradnju u brodicu ili na nju. Ovaj uređaj nije namijenjen za ugradnju u rekreacijsko vozilo ili na njega.

Isključite dovod plina na cilindru za plin nakon uporabe.

Svaka izmjena uređaja može biti opasna i prouzročiti ozljedu ili materijalnu štetu.

Svaka neovlaštena izmjena uređaja poništiti će jamstvo za uređaj.

Uređaj se mora držati dalje od zapaljivih materijala tijekom uporabe.

Iznad peći za pizzu ne smiju se nalaziti objekti, poput drveća ili nadstrešnice.

Peć za pizzu mora se postaviti tako da na bočnim stranama i stražnjoj strani ima 50 cm slobodnog prostora.

Peć za pizzu ne smije se upotrebljavati u blizini zapaljivih materijala (proizvodi na bazi nafte, razrjeđivači ili druge tvari koje su razvrstane kao zapaljive.)

Uporaba peći za pizzu u zatvorenim prostorima opasna je i ZABRANJENA.

Poklopac peći za pizzu prijenosni je poklopac za uporabu s peći za pizzu marke Cozze na otvorenom. Uporaba ovog poklopca peći za pizzu tijekom zagrijavanja može skratiti vrijeme zagrijavanja za 20 – 30 %.

Poklopac peći za pizzu MORA se ukloniti kada temperatura dosegne 450 °C. Ako se temperatura spusti, možete ponovno postaviti poklopac peći za pizzu između pečenja pizza, no temperatura peći ne smije prijeći 450 °C.

Poklopac peći za pizzu mora se postaviti na peć za pizzu koja je na ravnoj površini tijekom pečenja. Nemojte stavljati poklopac peći za pizzu na peć za pizzu tijekom pečenja.

## UMETANJE I ZAMJENA BATERIJE

Kako biste umetnuli ili zamijenili bateriju u peći za pizzu marke Cozze, okrenite gumb za paljenje u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu tako da se može ukloniti.

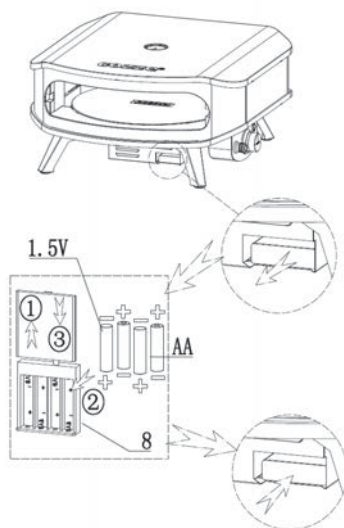
Umetnite ili zamijenite AA bateriju od 1,5 V i zavrnite natrag gumb za paljenje.

Provjerite jesu li polovi baterije pravilno okrenuti.

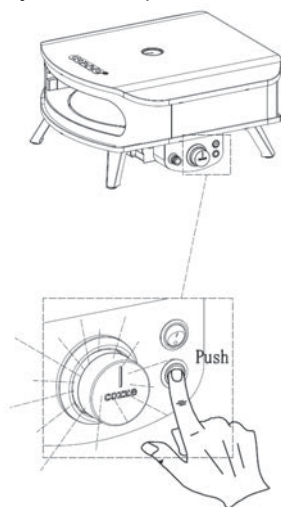


## LED RASVJETA

1. KORAK: Umetnite četiri baterije u kutiju za baterije pa postavite kutiju za baterije u odgovarajući položaj.

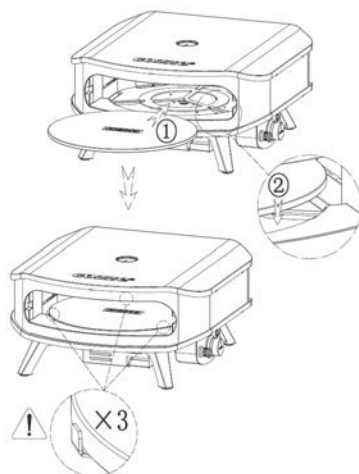


2. KORAK: nakon što ugradite baterije, provjerite je li upravljački gumb u položaju OFF (isključeno), pritisnite pokretač kako biste uključili LED rasvjetu. LED rasvjeta svijetlit će bijelom bojom. Okrenite upravljački gumb u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i LED rasvjeta zasvijetlit će crvenom bojom. Nemojte zaboraviti ponovno pritisnuti pokretač kako biste isključili LED rasvjetu nakon uporabe.

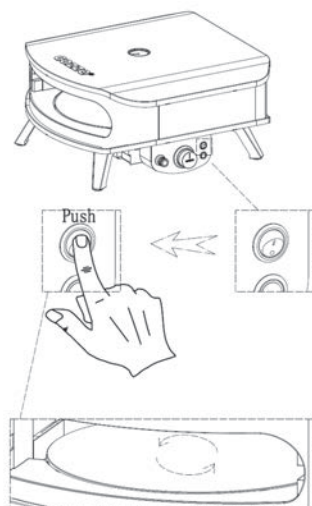


## ROTACIJSKI MOTOR

1. KORAK: Postavite kamen za pečenje pizze na rotirajući nosač.



2. KORAK: Provjerite je li kutija za baterije umetnuta u baterije. Pritisnite pokretač kako biste uključili rotacijski motor te će se kamen za pečenje pizze početi okretati.



## UPUTE ZA UPORABU

Pažljivo slijedite ove upute kako biste izbjegli ozbiljno oštećenje peći za pizzu i kako se ne biste ozlijedili i oštetili imovinu.

1. Pažljivo sastavite peć za pizzu u skladu s uputama za sastavljanje.
2. Spojite plinsko crijevo na peć za pizzu. Spojite regulator na crijevo.
3. Spojite regulator na ventil cilindra u skladu s uputama za regulator koje ste dobili s njime.
4. Okrenite sve upravljačke gumbе u položaj OFF (isključeno) prije nego što uključite dovod plina u uređaj.
5. Upravlajte regulatorom u skladu s uputama koje ste dobili s regulatorom.

## PALJENJE PEĆI ZA PIZZU

1. Spojite cilindar za plin na peć za pizzu u skladu s uputama koje ste dobili s regulatorom.
2. Okrenite upravljački gumb u položaj OFF (isključeno).
3. Okrenite dovod plina u položaj ON (uključeno) na cilindru ili prekidaču regulatora u skladu s uputama za povezivanje regulatora i uporabu. Provjerite puštaju li spoj cilindra i regulatora i spoj crijeva i ulaza za crijevo na peći za pizzu plin s pomoću sapunaste vode. Ako puštaju, na tom će se mjestu pojaviti mjehurići. Ako otkrijete da puštaju, nemojte upotrebljavati peć za pizzu. Obratite se dobavljaču plina ili peći za pizzu za savjet.
4. Kako biste upalili plamenik, pritisnite upravljački gumb i držite ga pritisnutim dok ga okrećete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu u položaj jake vatre i pritisnite gumb za paljenje. Time ćete upaliti plamenik. Provjerite je li se plamenik upalio. Ako se nije upalio, ponovite postupak.
5. Ako se plamenik ne upali nakon dva pokušaja, okrenite ventil za plin u položaj OFF (isključeno) i pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik.
6. Kada se plamenik upali, jačinu plamenika možete prilagoditi tako da pritisnete gumb i okrenete ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu u bilo koji položaj između položaja jake i slabe vatre.
7. Nakon što se peć ugrije za uporabu, temperatura se treba smanjiti tijekom pečenja. Peć isijava mnogo topline, pa se mora namjestiti odgovarajuća temperatura za pečenje.
8. Kako biste isključili peć za pizzu, okrenite ručku ventila cilindra ili postavite prekidač regulatora u položaj OFF (isključeno) u skladu s uputama regulatora. Nakon što se plamenici ugase, okrenite sve upravljačke gumbе u položaj OFF (isključeno).

Upozorenje: ako ne uspijete upaliti plamenik, isključite upravljački gumb (u smjeru kazaljke na satu) i zatvorite ventil cilindra. Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti plamenik ili zamijenite AA baterije.

Nakon uporabe zatvorite dovod plina tako da postavite prekidač regulatora u položaj OFF (isključeno) ili da zatvorite ventil cilindra.

U slučaju povrata plamena tijekom uporabe uređaja: okrenite upravljački gumb, ventil cilindra i prekidač regulatora u položaj OFF (isključeno). Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti uređaj. Ako je problem prisutan i nakon ponovnog paljenja, obratite se svojem dobavljaču plina ili trgovini u kojoj ste kupili peč za pizzu ili kvalificiranom inženjeru za plin za savjet ili popravak. Nikada nemojte pokušavati sami riješiti problem jer biste time mogli prouzročiti ozbiljnu ozljedu i/ili oštećenje imovine.

Prije pohrane očistite višak masti s uređaja vlažnom krpom namočenom blagom otopinom deterdženta kao sredstvom za čišćenje.

Čuvajte uređaj na čistom, suhom mjestu.

Nemojte čuvati cilindar za plin u zatvorenim prostorijama. Čuvajte ga u prozračenom prostoru podalje od izravne Sunčeve svjetlosti.

## **SPAJANJE CILINDRA ZA PLIN NA UREĐAJ**

Spojite crijevo i sklop regulatora s cilindrom za ukapljeni naftni plin. Upotrebljavajte samo regulator i crijevo s priključkom od 0,25 inča koji nose oznaku CE.

Prije uporabe peći za pizzu provjerite dolazi li do ispuštanja plina s pomoću sapunaste vode.

## **PROVJERA PUŠTANJA**

Pripremite 60 – 90 ml otopine za otkrivanje puštanja tako da pomiješate tekućinu za čišćenje s vodom u omjeru 1 : 3.

Provjerite je li upravljački ventil u položaju OFF (isključeno).

Spojite regulator s cilindrom, a ventil za uključivanje/isključivanje s plamenikom. Provjerite jesu li spojevi sigurni pa uključite plin.

Premažite crijevo i sve spojeve sapunastom otopinom. Ako se pojave mjehurići, to znači da pušta plin, a to se mora popraviti prije uporabe.

Ponovno provjerite nakon popravka. Zatvorite plin na cilindru za plin nakon provjere.

Ako ne možete popraviti mjesto koje pušta, zamijenite regulator i crijevo.

Ako negdje pušta plin, zatvorite dovod plina.

## REGULATOR I CRIJEVO

Upotrebljavajte samo regulatore i crijeva odobrena za ukapljeni naftni plin pri navedenim tlakovima (pogledajte tehničke informacije). Procijenjeni vijek trajanja regulatora iznosi deset godina. Preporučuje se zamjena regulatora u roku od deset godina od datuma proizvodnje.

Uporaba pogrešnog regulatora ili crijeva nije sigurna. Uvijek provjerite imate li odgovarajuće predmete prije uporabe uređaja.

Crijevo koje upotrebljavate mora biti u skladu s odgovarajućom normom u državi uporabe. Duljina crijeva mora biti (najviše) 1,5 metara. Dotrajalo ili oštećeno crijevo mora se zamijeniti.

Provjerite je li crijevo zapriječeno nečim, savijeno ili u dodiru s bilo kojim dijelom peći za pizzu osim sa svojim priključkom.

Crijevo treba biti u skladu s normom EN 16436.

Crijevo se ne smije zavijati ni savijati dok je priključeno na cilindar za plin.

Savitljiva metalna ili gumena cijev kojom se uređaj spaja s cilindrom za ukapljeni naftni plin mora se zamjenjivati u propisanim intervalima i u skladu s nacionalnim pravilima na snazi.

Nijedan dio crijeva ne smije dodirivati nijedan dio uređaja.

Peć za pizzu smije se upotrebljavati s plinskim crijevom s navojem od 0,25 inča ili s plinskim crijevom s nazuvkom i stezaljkom za crijevo.

Provjerite jesu li navoj i/ili stezaljka čvrsto zategnuti i pušta li na spojevima!

Kada priključujete plinsko crijevo na priključak za crijevo stezaljkom za crijevo, preporučuje se da stavite crijevo u vruću vodu i nanese malo tekućine za pranje na unutarnju stranu crijeva, što će olakšati priključivanje crijeva na priključak za crijevo.

## POHRANA UREĐAJA

Pohrana uređaja u zatvorenom dopuštena je samo ako je cilindar odspojen i uklonjen s uređaja. Kada se uređaj neko vrijeme ne upotrebljava, treba biti pohranjen u originalnom pakiranju na suhom mjestu bez prašine.

## CILINDAR ZA PLIN

Uređaj se smije upotrebljavati s bilo kojim cilindrom za plin težine između 4,5 kg i 15 kg butana, 3,9 kg i 13 kg propana. Cilindar za plin ne smije vam ispasti niti njime smijete grubo rukovati! Ako se uređaj ne upotrebljava, cilindar ne smije biti spojen. Zamijenite zaštitni nastavak na cilindru nakon što ga skinete s uređaja.

Cilindri se moraju pohraniti na otvorenom u uspravnom položaju i izvan dohvata djece. Cilindar se nikad ne smije pohraniti na mjestu na kojem temperatura može premašiti 50°C.

Nemojte pohranjivati cilindar u blizini plamena, žižaka ili drugih izvora zapaljenja.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**OPREZ:** čišćenje i održavanje treba se obavljati kada je peć za pizzu hladna i kada je dovod plina isključen na cilindru za plin.

Preporučuje se da uređaj čistite i održavate barem jednom mjesečno.

### ČIŠĆENJE

*Spaljivanjem* ostataka hrane u peći za pizzu nakon svake uporabe (otprilike 15 minuta) višak ostataka hrane svest će se na najmanju razinu.

#### VANJSKA POVRŠINA

Čistite blagim deterdžentom ili otopinom sode bikarbone u vrućoj vodi. Neabrazivni prašak za ribanje može se upotrijebiti za tvrdokorne mrlje, a zatim isprati vodom.

#### PLASTIČNE POVRŠINE

Operite mekom krpom i vrućom otopinom sapunaste vode. Isperite vodom. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje, odmašćivače ili koncentrirano sredstvo za čišćenje roštilja na plastičnim dijelovima.

#### KAMEN ZA PEČENJE PIZZE

Upotrijebite blagu otopinu sapunaste vode. Neabrazivni prašak za ribanje može se upotrijebiti za tvrdokorne mrlje, a zatim isprati vodom.

## NAJBOLJE PIZZE PEKU SE U PEĆI ZA PIZZU MARKE COZZE

Za najbolje rezultate potrebno vam je dobro tijesto i vrlo vruća peč za pizzu, po mogućnosti oko 400 °C. Ukratko, peč za pizzu mora biti VRLO vruća jer upravo visoka temperatura čini pizzu hrskavom i prozračnom.

Upalite peč za pizzu dovoljno rano prije pečenja pizze.

Što trebate učiniti:

Provjerite jesu li peč za pizzu i kamen za pečenje pizze dobro postavljeni. Spojite plinsku bocu na peč za pizzu i uključite peč na najvišu temperaturu. Peč za pizzu marke Cozze ima ukupno tri plamenika: dva na bočnim stranama i jedan na stražnjoj strani peći.

Provjerite jesu li sva tri plamenika upaljena.

Termometar pokazuje temperaturu u peći i služi samo kao orijentir.

Kamen će se uvijek zagrijavati dulje od same peći i bit će dovoljno vruć tek nakon najmanje 20 minuta zagrijavanja.

Točna temperatura kamena za pečenje može se odrediti infracrvenim termometrom marke Cozze.

Imajte na umu da vjetar i vanjska temperatura mogu utjecati na vrijeme zagrijavanja.

Pustite peč za pizzu otprilike 20 minuta da se zagrije. Zatim će biti spremna ispeći najukusnije pizze.

Kad je vaša pizza spremna za pečenje, nježno je gurnite u peč na kamen za pečenje lopatom za pizzu. Smanjite toplinu na srednju razinu kako vrh pizze ne bi zagorio.

Sve dok pizza ne postane hrskava i dok se sir ne otopi.

Nježno izvadite pizzu iz peći i stavite je na dasku za rezanje.

Pustite da se vrela pizza malo ohladi prije nego što je narežete i podijelite s najmilijima.

Podignite temperaturu peći za pizzu na najvišu razinu i ostavite je nekoliko minuta prije pečenja sljedeće pizze.

Uživajte u svojoj peći za pizzu i dobar tek!

## JAMSTVO

Jamstvo društva Cozze uključuje sljedeće:

### Dvogodišnje jamstvo

- Plinski plamenici.
- Inhibitori plamena, štite plamenike.
- Rešetke za roštilj

Napomena – Jamstvo se ne primjenjuje na plastične dijelove

### Navedeno jamstvo podliježe sljedećim uvjetima:

- Proizvod društva Cozze upotrebljava se u skladu s uputama u korisničkom priručniku.
- Pravilno je sastavljen u skladu s uputama.
- Održava se i često se čisti.
- Čuva se prekriven kada se peć ne upotrebljava.
- Pohrana proizvoda društva Cozze tijekom zime: svi drveni dijelovi i dodaci za proizvode društva Cozze moraju se čuvati u zatvorenim prostorima tijekom zime.
- Proizvod društva Cozze mora biti ukopčan na ispravnu vrstu plina.
- Mora se postaviti na ravnu, sigurnu površinu.
- Na proizvod društva Cozze ne smiju se ugraditi neoriginalni dijelovi.
- Proizvod društva Cozze ne smije se čuvati kao stalna komponenta u blizina mora ili bazena ili izvora mineralne vode u kojima se nalazi klor.

### Čišćenje:

Proizvodi društva Cozze imaju dugi vijek trajanja pod uvjetom da se peć očisti nakon uporabe.

- Jedinica plamenika u svim pećima društva Cozze od nehrđajućeg je čelika i po potrebi se može čistiti sredstvom za čišćenje peći.
- Unutrašnjost i vanjski dijelovi proizvoda društva Cozze moraju se temeljito očistiti nakon uporabe.
- Unutrašnjost peći i kamen za pečenje pizze nakon uporabe potrebno je očistiti spužvom, vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Obavezno uklonite višak vode i deterdženta nakon čišćenja.
- Rešetke za roštilj morate čistiti na isti način vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa ili sredstvom za čišćenje peći. (Za čišćenje rešetki nemojte koristiti čeličnu četku)
- Dijelovi od nehrđajućeg čelika mogu se podmazati Caramba® višenamjenskim sprejem i pamučnom krpom.

# ГАЗОВА ПЕЩ ЗА ПИЦА

## ВГ - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

#### ЗА ВАША БЕЗОПАСНОСТ ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НА ОТКРИТО.

Прочетете внимателно настоящите инструкции и осигурете правилно монтиране, сглобяване, поддръжка и обслужване на Вашата пещ за пица в съответствие с настоящите инструкции. Неспазването на настоящите инструкции може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или материални щети.

Ако имате някакви въпроси относно сглобяването или работата на тази пещ за пица, се консултирайте с Вашия търговец.

Бележки към потребителя:

ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО НА ОТКРИТО.

ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДОСТЪПНИТЕ ЧАСТИ МОЖЕ ДА СА МНОГО ГОРЕЩИ, ДРЪЖТЕ МАЛКИ ДЕЦА НАДАЛЕЧ.

НЕ ДВИЖЕТЕ УРЕДА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ.

ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

## ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

|                                                                                    |                                                                                                      |                                           |                  |                                                    |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| Модел №                                                                            | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                |                                           |                  |                                                    | ПИН №                         |
| Име на уреда                                                                       | Газова пещ за пица  |                                           |                  |                                                    | 2531DO-0030                   |
| Държава на местоназначение                                                         | Категории                                                                                            | Тип газ                                   | Налягания (mbar) | Размер на инжектора (mm) / маркировка на инжектора | Входяща топлинна мощност (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                        | Бутан/пропан                              | 28-30/37         | 1,20                                               | 6,0 kW (437 g/H)              |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                           | Смеси от бутан/пропан/втечен пропан-бутан | 30               | 1,20                                               |                               |

Произведено от: Millarco International A/S

Røkhøj 26, 8520 Lystrup - Дания

**ВАЖНО:**

Прочетете внимателно следващите инструкции и осигурете правилно монтиране, сглобяване, грижа на Вашата пещ за пица. Неспазването на настоящите инструкции може да доведе до сериозни телесни наранявания и/или материални щети.

Ако имате въпроси относно монтажа или работата, консултирайте се с Вашия търговец или компания за втечен пропан-бутан.

Уредът и газовата бутилка трябва да бъдат поставени на равна повърхност и не трябва да се преместват, докато работят.

Смяната на газовата бутилка трябва да се извършва далеч от всякакъв източник на запалване.

Препоръчваме да използвате защитни ръкавици, когато работите с особено горещи компоненти.

Частите, запечатани от производителя или негов представител, не трябва да се манипулират от потребителя.

**БЕЛЕЖКА ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ:** Запазете за бъдещи справки.



## УПОТРЕБА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пещта за пица е безопасна и лесна за използване. Указаните газове за употреба са бутан при налягане 30 mbar. Моля, уверете се, че използвате пещта за пица само при правилното налягане, за което е предназначен уредът.

Подходящата вентилация е от съществено значение за горенето и ефективността на пещта за пица. Това ще гарантира безопасността на потребителя и други хора в близост до зоната, където се използва уредът. Никога не използвайте уреда в затворена покрита зона.

Препоръчва се пещта за пица да се загрее предварително, преди да се пече пица.

НЕ използвайте каменната плоча върху открит пламък.

Избягвайте екстремни промени на температурата на каменната плоча. НЕ поставяйте замразени храни върху горещата каменна плоча.

Каменната плоча е крехка и може да се счупи, ако бъде ударена или падне.

Каменната плоча е много гореща по време на използване и остава гореща дълго време след това.

НЕ охлаждайте каменната плоча с вода, когато е гореща.

След почистване на каменната плоча с вода я изсушавайте преди използване. Това може да се направи по обичайния начин.

Децата не трябва да бъдат оставяни сами или без надзор в зона, където се използва пещта.

Не позволявайте на децата да седят, да стоят или да играят около пещта в нито един момент.

Никога не оставяйте дрехи или други запалими предмети да влизат в контакт с горелката или горещата повърхност или да са твърде близо до тях, докато не се охладят. Тъканите може да се запалят и да причинят сериозни наранявания.

С цел лична безопасност носете подходящо облекло. Никога не трябва да носите свободни дрехи или широки ръкави, докато използвате пещта. Някои синтетични тъкани са силно запалими и не трябва да се носят по време на готвене.

Не загрявайте неотворени съдове с храна, тъй като увеличаването на налягането вътре може да доведе до спукването им. Когато запалват горелката, винаги обръщайте специално внимание на това, което правите.

Не използвайте пещта, за да готвите изключително мазни меса или други продукти, при които има по-голяма вероятност за запалване.

Температурата под пещта е висока. Не поставяйте пещта върху маса със запалими покривка, върху пластмаса или други запалими материали.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато използвате пещта, не докосвайте външната обвивка, каменната плоча за печене или местата в непосредствена близост, тъй като тези зони стават изключително горещи и могат да причинят изгаряния.

Когато скоростта на вятъра е над 2 m/s, не използвайте пещта за пица, обърната към вятъра.

Уредът е предназначен за използване само на открито.

Не правете промени по уреда.

Не местете уреда по време на използване.

Този уред не е предназначен за монтиране във или на лодка. Този уред не е предназначен за монтиране във или върху каравана.

След използване изключете подаването на газ от газовата бутилка.

Всяко изменение на уреда може да бъде опасно и може да причини нараняване или повреда на имущество.

Всяко неоторизирано изменение на уреда ще анулира гаранцията му.

Този уред трябва да се държи далеч от запалими материали по време на използване.

Над пещта за пица не трябва да има предмети, като дървета или надвиснал покрив.

Пещта за пица трябва да бъде разположена така, че отстрани и зад нея да има 50 cm свободно пространство.

Пещта за пица не трябва да се използва в близост до запалими материали. (Продукти на петролна основа, разреждатели или други вещества, които са класифицирани като запалими.)

Използването на пещта за пица в затворени пространства е опасно и **ЗАБРАНЕНО**.

Вратата на пещта за пица е подвижна врата за Вашата пещ за пица Cozze при използване на открито. Използването на тази врата на пещта за пица по време на загряване може да съкрати времето за загряване с 20-30%.

Вратата на пещта за пица **ТРЯБВА** да бъде отстранена, когато температурата достигне 450°C. Ако температурата спадне, можете да поставите вратата на пещта за пица отново между изпичането на отделните пици, но температурата на пещта никога не трябва да надвишава 450°C.

Вратата на пещта за пица трябва да бъде поставена на пещта за пица с равна повърхност по време на печене. Не поставяйте вратата на пещта за пица върху пещта за пица по време на печене.

## ПОСТАВЯНЕ И СМЯНА НА БАТЕРИЯТА

За да поставите или замените батерията на пещта за пица Cozze, завъртете бутона за запалване обратно на часовниковата стрелка, докато стане възможно да го свалите.

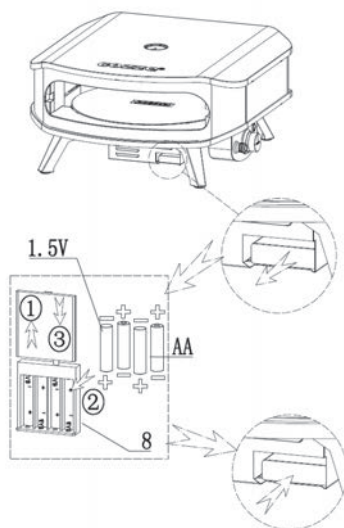
Поставете или сменете батерията 1,5 V AA и завинтете отново бутона за запалване на мястото му.

Уверете се, че клемите на батерията са в правилната посока.

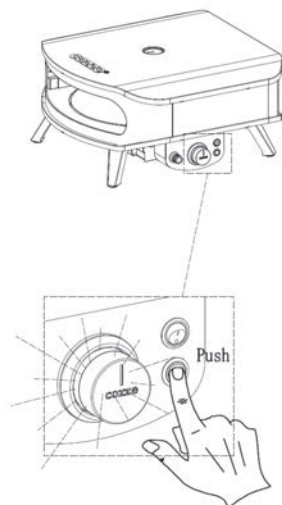


## СВЕТОДИОДНА СВЕТЛИНА

СТЪПКА 1: Поставете 4 бр. батерии в отделението за батериите, след което закрепете отделението за батериите в правилната позиция.

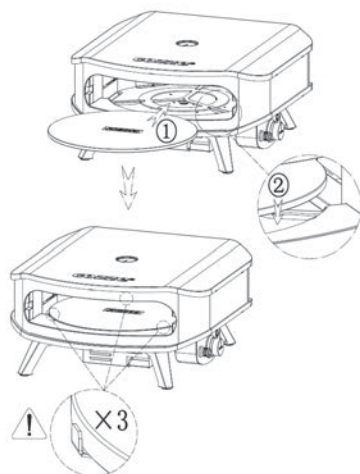


СТЪПКА 2: След като поставите батериите, уверете се, че копчето за управление е в положение „OFF“ (ИЗКЛ.), натиснете стартера, за да включите светодиодната светлина – тя ще бъде с бял цвят, завъртете копчето за управление обратно на часовниковата стрелка, цветът на светодиодната светлина ще се промени на червен. Не забравяйте да натиснете стартера отново, за да изключите светодиодната светлина след употреба.

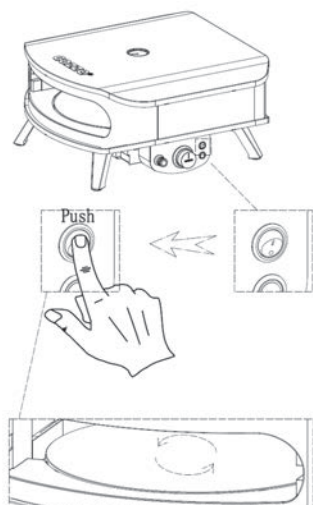


## РОТАЦИОНЕН МОТОР

СТЪПКА 1: Поставете каменната плоча за пица върху въртящата се поставка.



СТЪПКА 2: Уверете се, че батериите са поставени в отделението за батериите. Натиснете стартера, за да включите ротационния мотор, и каменната плоча за пица ще започне да се върти.



## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Следвайте внимателно настоящите инструкции, за да избегнете сериозна повреда на Вашата пещ за пица, нараняване или материални щети.

1. Сглобете пещта за пица, като следвайте внимателно инструкциите за сглобяване.
2. Свържете маркуча за газ към пещта за пица. Свържете регулатора към маркуча.
3. Свържете регулатора към клапана на бутилката, като следвайте инструкциите за регулатора, предоставени с него.
4. Преди да включите подаването на газ към уреда, завъртете всички копчета за управление в положение „OFF“ (ИЗКЛ.).
5. Работете с регулатора в съответствие с инструкциите, предоставени с него.

## ЗАПАЛВАНЕ НА ПЕЩТА ЗА ПИЦА

1. Свържете газовата бутилка към пещта за пица, като следвайте инструкциите, предоставени с регулатора.
2. Завъртете копчето за управление в положение „OFF“ (ИЗКЛ.).
3. Включете подаването на газ от бутилката или от регулатора, като следвайте инструкциите за свързване и работа на регулатора. Проверете връзката на бутилката с регулатора и маркуча към входния отвор за маркуч на пещта за пица за наличие на течове с помощта на сапунена вода. Наличието на мехурчета показва, че в тази зона има теч. Ако се открие теч, не използвайте пещта за пица. Консултирайте се с Вашия доставчик на газ или на пещта за пица за съвет.
4. За да запалите горелката, натиснете копчето за управление и продължете да го натискате, докато го въртите обратно на часовниковата стрелка до положение „Full gate“ (Пълна мощност), след което натиснете бутона за запалване. Това ще запали горелката. Проверете дали горелката е запалена. Ако горелката не се запали, повторете тази процедура.
5. Ако горелката не се запали след два опита, изключете крана за газ и изчакайте 5 минути, преди да опитате отново да изпълните последователността за запалване.
6. Когато горелката е запалена, мощността ѝ може да се регулира чрез натискане и завъртане на копчето обратно на часовниковата стрелка до всяка позиция между положенията за пълна и ниска мощност.
7. След като пещта се загрее за употреба, температурата трябва да се намали по време на печенето. Пещта отделя много топлина и следователно температурата трябва да се регулира съобразно правилната температура на печене.
8. За да изключите пещта за пица, завъртете ръкохватката на клапана на бутилката или ключа на регулатора в положение „OFF“ (ИЗКЛ.), като следвайте инструкциите за регулатора. След като горелките изгаснат, завъртете всички копчета за управление в положение „OFF“ (ИЗКЛ.).

Предупреждение: Ако горелката не се запали, изключете копчето за управление (завъртете по часовниковата стрелка) и изключете клапана на бутилката. Изчакайте пет минути, преди да се опитате да запалите отново чрез изпълняване на последователността за запалване. Или сменете батериите АА.

След употреба затворете подаването на газ, като изключите превключвателя на регулатора или клапана на бутилката.

В случай че светлината угасне, докато уредът се използва. Завъртете копчето за управление, клапана на бутилката и регулатора в положение „OFF“ (ИЗКЛ.). Изчакайте 5 минути, преди да се опитате да запалите отново уреда. Ако проблемът продължава след повторното запалване, консултирайте се с Вашия доставчик на газ или с магазина, от който сте закупили печта за пица, или с квалифициран инженер, специалист по газови уреди, за помощ или ремонт. Никога не се опитвайте сами да отстраните проблема, тъй като това може да доведе до сериозно нараняване и/или материални щети.

Почистете уреда от излишната мазнина, преди да го приберете, като използвате влажна кърпа и мек почистващ разтвор.

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**

Свържете блока на маркуча и регулатора към бутилката с втечнен пропан-бутан. Използвайте само одобрен за ЕО регулатор и маркуч с конектор  $\frac{1}{4}$ ".

Преди да използвате печта за пица, направете тест за течове с помощта на сапунена вода.

## **ЗА ДА ПРОВЕРИТЕ ЗА ТЕЧОВЕ**

Пригответе 60-90 ml разтвор за откриване на течове, като смесите една част от препарат за измиване на съдове с 3 части вода.

Уверете се, че клапанът за управление е изключен.

Свържете регулатора към бутилката и клапана за включване/изключване към горелката и се уверете, че свързванията са сигурни, след което включете газа.

Нанесете с четка сапунения разтвор върху маркуча и всички съединения. Ако се появят мехурчета, има теч, който трябва да бъде отстранен преди употреба.

След отстраняване на неизправността проверете отново. След тестването изключете подаването на газ от газовата бутилка.

Ако констатираните течове не могат да бъдат отстранени, сменете регулатора и маркуча.

В случай на изтичане на газ изключете подаването на газа.

## РЕГУЛАТОР И МАРКУЧ

Използвайте само регулатори и маркучи, одобрени за втечен пропан бутан при посочените по-горе налягания (вижте техническата информация). Експлоатационният срок на регулатора се оценява на 10 години. Препоръчва се регулаторът да бъде сменен в рамките на 10 години от датата на производство.

Използването на неподходящ регулатор или маркуч не е безопасно; винаги проверявайте дали използвате правилните компоненти, преди да работите с уреда.

Използваният маркуч трябва да съответства на съответния стандарт за държавата на използване. Дължината на маркуча трябва да бъде 1,5 метра (максимум). Износеният или повреден маркуч трябва да бъде сменен.

Уверете се, че маркучът не е запушен, прегънат или в контакт с която и да е част от печта за пица, различна от свързването.

Маркучът трябва да отговаря на стандарта EN16436.

Маркучът не трябва да бъде усукан или прегънат, когато се закрепва към газовата бутилка.

Гъвкавата метална или гумена тръба, използвана за свързване на уреда с бутилката с втечен пропан-бутан, трябва да се сменя в рамките на предписаните интервали и в съответствие с действащите национални правила.

Нито една част от маркуча не трябва да докосва която и да е част от уреда.

Печта за пица може да се използва с маркуч за газ с резба  $\frac{1}{4}$ " или маркуч за газ с нипел и скоба за маркуч.

Уверете се, че резбата и/или скобата са здраво затегнати и че няма течове от свързванията!

При монтиране на маркуч за газ към свързване за маркуч с помощта на скоба за маркуч се препоръчва маркучът да се постави в гореща вода и да се нанесе малко препарат за измиване на съдове във вътрешността на маркуча, което ще улесни поставянето на маркуча към свързването.

## СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА

Съхранението на уреда на закрито е допустимо само ако бутилката е разкачена и извадена от уреда. Когато уредът няма да се използва за определен период от време, той трябва да се съхранява в оригиналната си опаковка в среда без сух прах.

## ГАЗОВА БУТИЛКА

Уредът може да се използва с всяка газова бутилка с бутан с тегло между 4,5 kg и 15 kg или с пропан от 3,9 kg до 13 kg. Газовата бутилка не трябва да се изпуска и с нея не трябва да се борави грубо! Ако уредът не се използва, бутилката трябва да бъде разкачена. Поставете отново предпазната капачка на бутилката, след като разкачите бутилката от уреда.

Бутилките трябва да се съхраняват на открито в изправено положение и извън обсега на деца. Бутилката никога не трябва да се съхраняват на места, където температурите могат да достигнат над 50°C.

Не съхранявайте бутилката в близост до пламъци, пилотни пламъци или други източници на запалване.



## ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

**ВНИМАНИЕ:** Цялото почистване и поддръжка трябва да се извършват, когато печта за пица е студена и с изключен източник на гориво от газовата бутилка.

Препоръчва се почистване и поддръжка на уреда поне веднъж месечно.

## ПОЧИСТВАНЕ

„Изгарянето“ на печта за пица след всяка употреба (за около 15 минути) ще сведе излишните остатъци от храна до минимум.

### ВЪНШНА ПОВЪРХНОСТ

Използвайте мек почистващ препарат или разтвор на сода за хляб и гореща вода. Върху упорити петна може да се използва неабразивен почистващ прах, след което трябва да изплакнете с вода.

### ПЛАСТАСОВИ ПОВЪРХНОСТИ

Измийте с мека кърпа и разтвор на сапун и гореща вода. Изплакнете с вода. Не използвайте абразивни почистващи препарати, обезмаслителни или концентриран почистващ препарат за скари върху пластмасовите части.

### КАМЕННА ПЛОЧА ЗА ПИЦА

Използвайте разтвор на мек сапун и вода. Върху упорити петна може да се използва неабразивен почистващ прах, след което трябва да изплакнете с вода.

## НАЙ-ДОБРИТЕ ПИЦИ СА ИЗПЕЧЕНИ В ПЕЩ ЗА ПИЦА COZZE

За най-добри резултати се нуждаете от добро тесто и много гореща пещ за пица, за предпочитане около 400°C. Накратко, пещта за пица трябва да е МНОГО гореща, защото високата температура прави пицата хрупкава и въздушна.

Запалете пещта за пица достатъчно време преди да започнете да печете пицата.

Какво да направите:

Уверете се, че пещта и камъкът за пица са правилно позиционирани. Свържете газова бутилка към пещта за пица и включете пещта на най-висока температура. Вашата пещ за пица Cozze има общо три горелки, две от страни и една отзад на пещта.

Проверете дали и трите са запалени.

Термометърът показва температурата в пещта и е само за ориентиране.

Загряването на камъка винаги ще отнема повече време от загряването на самата пещ и той ще бъде достатъчно горещ след най-малко 20 минути загряване.

За определяне на точната температура на камъка може да се използва инфрачервен термометър Cozze.

Имайте предвид, че времето за загряване може да бъде повлияно от вятъра и температурата навън.

Оставете пещта за пица да се загрее за около 20 минути. След това ще бъде готова да изпече най-вкусните пици.

Когато пицата Ви е готова за печене, внимателно я избутайте в пещта за пица с помощта на гребло за пица. Намалете топлината до средна, така че горната част на пицата да не изгори.

Докато пицата Ви стане хрупкава и сиренето се разтопи.

Внимателно извадете пицата от пещта и я поставете на дъска за рязане.

Оставете вдигащата пара пица да се охлади леко, преди да я нарежете и да я споделите с близките си.

Загрейте фурната до най-високата температура и я оставете така няколко минути, преди да изпечете следващата пица.

Насладете се на Вашата пещ за пица и бон апети!

## ГАРАНЦИЯ

Гаранцията на Cozze включва следното:

### 2-годишна гаранция

- Газовите горелки.
- Забавители на пламъка, предпазители на горелките.
- Скарите за барбекю

Забележка: Няма гаранция за пластмасовите части

### Горната гаранция е приложима при следните условия:

- Продуктът от Cozze се използва съгласно указанията в ръководството за употреба.
- Той е правилно сглобен в съответствие с инструкциите.
- Поддържа се и често се почиства.
- Съхранява се покрит с капак, когато печта не се използва.
- Съхранение на Cozze през зимата: всички дървени части и аксесоари за Cozze трябва да се съхраняват на закрито през зимата.
- Където е приложимо, продуктът от Cozze е свързан с правилния тип газ.
- Продуктът трябва да бъде поставен на равна, стабилна повърхност.
- На продукта от Cozze не трябва да се монтират неоригинални части Cozze.
- Продуктът от Cozze не трябва да се съхранява за постоянно в близост до морето, до басейни или горещи вани, в които има хлор.

### Почистване:

Продуктите от Cozze имат дълъг експлоатационен живот, при условие че печта се почиства след употреба.

- Блокът на горелката във всички пещи от Cozze е от неръждаема стомана и може да се почиства с помощта на почистващ препарат за фурна, ако е необходимо.
- Вътрешната и външната страна на продукта от Cozze трябва да бъдат почистени старателно след употреба.
- Вътрешността на печта и камъка за пица трябва да се почистват след употреба с гъба, гореща вода и препарат за измиване на съдове. Не забравяйте да отстраните излишната вода и почистващите препарати след почистване.
- Скарите за барбекю трябва да се почистват по същия начин с гореща вода и препарат за измиване на съдове или почистващ препарат за фурна. (Не използвайте стоманена четка за скарата)
- Частите от неръждаема стомана могат да бъдат смазани с мулти спрей Caramba® и памучна кърпа.

## GĀZES PICAS KRĀSNS

### LV - LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

#### BRĪDINĀJUMS! SAVAI DROŠĪBAI LIETOJIET IERĪCI TIKAI ĀRPUS TELPĀM.

Rūpīgi izlasiet šo instrukciju un pārliecinieties, ka jūsu picas krāsns tiek pareizi uzstādīta, salikta, apkopta un remontēta saskaņā ar šiem norādījumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā pastāv smagu traumu un/vai īpašuma bojājumu risks.

Ja jums ir kādi jautājumi par šīs picas krāsns salikšanu vai darbību, sazinieties ar izplatītāju.

Norādes lietotājam:

IZMANTOJIET TIKAI ĀRPUS TELPĀM.

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS IZLASIET VISU INSTRUKCIJU.

BRĪDINĀJUMS: PIEEJAMĀS DAĻAS VAR BŪT ĻOTI KARSTAS, NEĻAUJIET MAZIEM BĒRNIEM TUVOTIES IERĪCEI.

GATAVOŠANAS LAIKĀ NEPĀRVIETOJIET IERĪCI.

SAGLABĀJIET ŠO ROKASGRĀMATU TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

### TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

|                                                                                    |                                                                                                      |                                    |                           |                                                       |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| Modeļa nr.                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                |                                    |                           |                                                       | PIN nr.               |
| Iekārtas nosaukums                                                                 | Gāzes picas krāsns  |                                    |                           |                                                       | 2531DO-0030           |
| Mērķa valsts                                                                       | Kategorijas                                                                                          | Gāzes veids                        | Spiediena vērtības (mbar) | Iesmidzinātāja izmērs (mm) / Iesmidzinātāja marķējums | Siltuma patēriņš (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                        | Butāns/propāns                     | 28-30/37                  | 1,20                                                  | 6,0 kW (437 g/H)      |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                           | Butāns/propāns/SNG gāzes maisījumi | 30                        | 1,20                                                  |                       |

Ražotājs: Millarco International A/S

Røkhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark

**SVARĪGI:**

Izlasiet šo instrukciju un pārliecinieties, ka jūsu pīcas krāsns tiek pareizi uzstādīta, salikta un apkopta. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā pastāv smagu traumu un/vai īpašuma bojājumu risks.

Ja jums ir kādi jautājumi par salikšanu vai darbību, sazinieties ar savu izplatītāju vai gāzes uzņēmumu.

Iekārta un balons ir jānovieto uz līdzenas virsmas, un tos nedrīkst pārvietot iedegtā stāvoklī.

Gāzes balona nomaiņa jāveic drošā attālumā no siltuma avotiem.

Strādājot ar ļoti karstām daļām, ieteicams lietot aizsargcimdus.

Aizliegts mēģināt piekļūt pie daļām, kuras ir aizzīmogojis ražotājs vai tā pārstāvis.

**NORĀDE PATĒRĒTĀJAM:** Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.



## LIETOŠANA UN ĪPAŠĪBAS

Picas krāsns ir droša un vienkārši lietojama. Krāsns paredzēta lietošanai ar butāna gāzi pie 30 mbar spiediena. Lietojiet picas krāsni tikai pie pareizā spiediena, kurai iekārta ir paredzēta.

Lai nodrošinātu degšanas procesu un picas krāsns efektīvu sniegumu, ir ļoti svarīga pareiza ventilācija. Ventilācija ir nepieciešama, lai garantētu drošību lietotājam un citām personām, kas atrodas iekārtas lietošanas vietas tuvumā. Iekārtu nedrīkst lietot slēgtās telpās.

Ieteicams pirms picas gatavošanas veikt picas akmens iepriekšējo uzsildīšanu.

NELIETOJIET picas akmeni virs atklātas liesmas.

Izvairieties no picas akmens straujām temperatūras izmaiņām. NENOVIETOJIET uz karsta picas akmens sasaldētu pārtiku.

Picas akmens ir trausls un var saplīst triecienā vai nokrišanas gadījumā.

Picas akmens lietošanas laikā ir ļoti karsts, un ir karsts arī ilgu laiku pēc lietošanas.

NEMĒĢINIET dzesēt picas akmeni ar ūdeni, kamēr akmens vēl ir karsts.

Kad notīrāt akmeni ar ūdeni, nosusiniet to, pirms atsākt lietošanu. To var izdarīt ar parastajiem pieejamajiem līdzekļiem.

Krāsns lietošanas laikā tā tuvumā nedrīkst atstāt nepieskatītus bērnus.

Nelaujiet bērniem sēdēt vai stāvēt uz krāsns, vai spēlēties tā tuvumā.

Uzmanieties, lai drēbes vai citas viegli uzliesmojošas lietas nenonāktu pārāk tuvu un nesaskartos ar degli vai karstu virsmu, pirms tā atdzisusi. Audums var aizdegties un izraisīt smagas traumas.

Personīgajai drošībai valkājiet piemērotas drēbes. Nevalkājiet vaļīgas drēbes vai garas piedurknes, lietojot krāsni. Daži sintētiskie materiāli ir ļoti viegli uzliesmojoši, un tos nav ieteicams valkāt ēdiena gatavošanas laikā.

Neuzsildiet neatvērtas pārtikas tvertnes - spiediena izveidošanās tvertnes iekšpusē var izraisīt tvertnes sprāgšanu. Aizdedzinot degli, jābūt ļoti uzmanīgiem.

Nelietojiet krāsni, lai gatavotu ļoti taukainu pārtiku vai citus produktus, kas varētu pārlietu veicināt liesmu veidošanos.

Temperatūra zonā zem krāsns ir augsta. Nenovietojiet krāsni uz galda ar viegli uzliesmojošu galdautu, plastmasas materiāliem vai jebkādiem citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem.

**BRĪDINĀJUMS:** Lietojot krāsni, nepieskarieties tā ārējam apvalkam, akmens cepšanas virsmai vai tiešā tuvumā esošajai zonai - šīs zonas kļūst ļoti karstas un var izraisīt apdegumus.

Ja vēja ātrums pārsniedz 2 m/s, nelietojiet picas krāsni nepareizā virzienā pret vēju.

Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai ārpus telpām.

Nemēģiniet veikt iekārtas modifikācijas.

Lietošanas laikā nepārvietojiet iekārtu.

Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai uz laivas. Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai izklaidei paredzētos transportlīdzekļos.

Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi no gāzes balona.

Jebkādas iekārtas modifikācijas var būt bīstamas un izraisīt traumas vai materiālu kaitējumu.

Nepilnvarotas iekārtas modifikācijas izraisa garantijas anulēšanu.

Iekārta lietošanas laikā ir jātur drošā attālumā no viegli uzliesmojošiem materiāliem.

Virš picas krāsns nedrīkst atrasties nekādi priekšmeti - piemēram, koki vai nojumes.

Picas krāsns jānovieto tā, lai abos krāsns sānos un aiz krāsns būtu 50 cm brīva vieta.

Picas krāsni nedrīkst lietot viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. (Produkti, kas ražoti uz naftas bāzes, šķīdinātāji, vai citas vielas, kas tiek klasificētas kā viegli uzliesmojošas.)

Picas krāsni ir AIZLIEGTS lietot telpās - tas ir ļoti bīstami.

Picas krāsns durtiņas ir mobila tipa un paredzētas jūsu Cozze picas krāsnij lietošanai ārpus telpām. Šo picas krāsns durtiņu lietošana uzkaršanas laikā ļauj saīsināt uzkaršanas laiku par 20-30%.

Picas krāsns durtiņas OBLIGĀTI jānoņem, kad temperatūra sasniedz 450 °C. Kad temperatūra nokrītas, laikā starp picu gatavošanas reizēm atkal varat uzstādīt picas krāsns durtiņas, tomēr krāsns temperatūra nedrīkst pārsniegt 450 °C.

Picas krāsns durtiņas uz krāsns jāuzstāda, kad tā atrodas uz līdzenas virsmas. Cepšanas laikā nenovietojiet picas krāsns durtiņas uz picas krāsns augšpusēs.

## BATERIJU IEVIETOŠANA UN NOMAĪŅA

Lai ievietotu baterijas savā Cozze picas krāsnī, pagrieziet aizdedzes pogu pulksteņa rādītājiem pretējā virzienā, līdz to var izņemt.

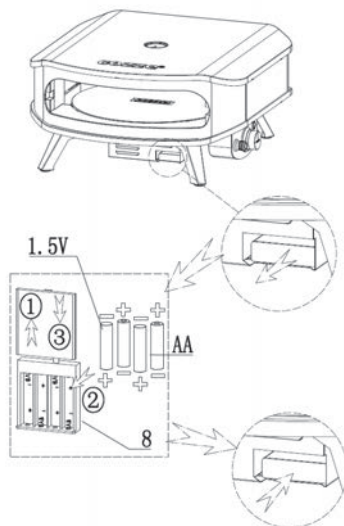
Ievietojiet vai nomainiet 1,5 V AA bateriju, un tad ieskrūvējiet aizdedzes pogu atpakaļ.

Pārliecinieties, ka baterija tiek ievietota pareizajā virzienā.

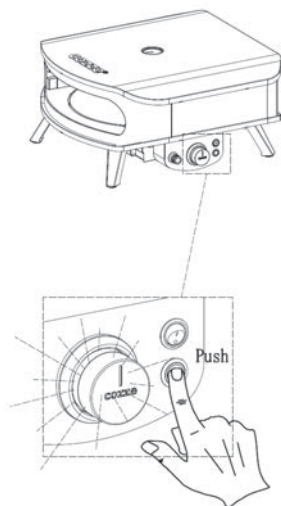


## LED GAISMA

1. SOLIS: Ievietojiet 4 baterijas bateriju nodalījumā un pārliecinieties, ka tās pagrieztas pareizajā virzienā.

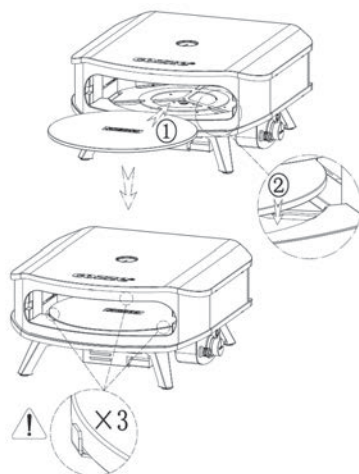


2. SOLIS: Kad baterijas ir ievietotas, pārliecinieties, ka vadības poga ir "izslēgtā" pozīcijā un nospiediet startera pogu, lai ieslēgtu LED gaismu. LED gaisma degs baltā pozīcijā - pagrieziet vadības pogu pretēji pulksteņa rādītāju virzienam un LED sāks degt sarkanā krāsā. Pēc lietošanas neaizmirstiet atkal nospiegt startera pogu, lai izslēgtu LED gaismu.

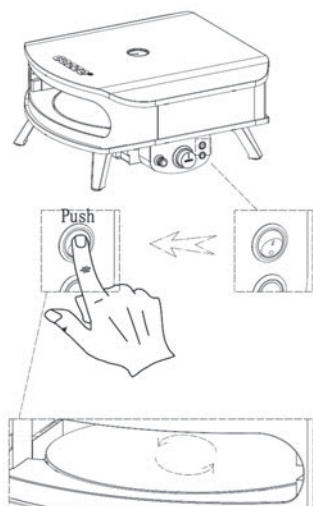


## ROTĀCIJAS MOTORS

1. SOLIS: Novietojiet picas akmeni uz rotējošā balsta.



2. SOLIS: Pārliecinieties, ka bateriju nodalījums ir pareizi ievietots. Nospiediet startera pogu, lai ieslēgtu rotācijas motoru - picas akmens sāks rotēt.



## LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Lai izvairītos no picas krāsns nopietniem bojājumiem, traumu gūšanas un materiāliem kaitējumiem, rūpīgi ievērojiet šos norādījumus.

1. Salieciet picas krāsni, rūpīgi ievērojot montāžas instrukcijas.
2. Pievienojiet picas krāsnij gāzes šļūteni. Savienojiet regulatoru ar šļūteni.
3. Savienojiet regulatoru ar balona vārstu, ievērojot ar kopā ar regulatoru piegādātās instrukcijas.
4. Pirms padot gāzi iekārtai, pagrieziet visas vadības pogas uz "izslēgtu" pozīciju.
5. Lietojiet gāzes regulatoru saskaņā ar instrukcijām, kas piegādātas kopā ar regulatoru.

## PICAS KRĀSNS IEDEDZINĀŠANA

1. Savienojiet gāzes balonu ar picas krāsni, ievērojot ar kopā ar regulatoru piegādātās instrukcijas.
2. Pagrieziet vadības pogu "izslēgtā" pozīcijā.
3. Ieslēdziet gāzes padevi pie balona, vai izmantojot regulatora slēdzi - saskaņā ar regulatora savienošanas un lietošanas instrukcijām. Izmantojot ziepjainu ūdeni, pārbaudiet, vai nav noplūžu savienojumam starp gāzes balonu un regulatoru un šļūtenes savienojumam ar picas krāsns šļūtenes ieeju. Noplūdes var noteikt pēc burbuļu parādīšanās noplūdes tuvumā. Ja konstatējat noplūdi, nelietojiet picas krāsni. Konsultējieties ar gāzes vai picas krāsns piegādātāju.
4. Lai aizdedzinātu degli, nospiediet vadības pogu un turiet to nospiestu, vienlaicīgi to griežot pretēji pulksteņa rādītāju virzienam līdz "Pilnas jaudas" pozīcijai, un tad nospiediet aizdedzes pogu. Deglis tiks iedegts. Pārliecinieties, ka deglis ir iededzies. Ja deglis nav iededzis, atkārtojiet šo procedūru.
5. Ja deglis pēc diviem mēģinājumiem nav iededzies, atslēdziet gāzes padevi un 5 minūtes pagaidiet, un tad vēlreiz atkārtojiet aizdedzināšanas procedūru.
6. Kad deglis ir iededzies, degļa jaudu var noregulēt, nospiežot un griežot pogu pretēji pulksteņa rādītāju virzienam uz jebkuru pozīciju diapazonā no pilnas jaudas līdz zema jaudai.
7. Kad krāsns ir pietiekami uzkarsusi, lai uzsāktu lietošanu, gatavošanas laikā temperatūru ieteicams pazemināt. Krāsns ģenerē lielu siltuma daudzumu, tādēļ temperatūra ir jāpielāgo pareizai cepšanas temperatūrai.
8. Lai izslēgtu picas krāsni, pagrieziet cilindra vārsta rokturi vai regulatora slēdzi uz "izslēgtu" pozīciju, sekojot regulatora lietošanas instrukcijām. Kad degli ir izdzisuši, pagrieziet visas vadības pogas uz "izslēgtu" pozīciju.

Uzmanību: Ja deglis neaizdegas, pagriežiet vadības pogu izslēgtā pozīcijā (griežot pulksteņa rādītāju virzienā), un tāpat izslēdziet arī gāzes balona vārstu. Pagaidiet piecas minūtes pirms mēģināt atkārtot aizdegšanas procedūru. Vai arī nomainiet AA baterijas.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes padevi - vai nu pagriežot regulatora slēdzi "izslēgtā" pozīcijā, vai arī pagriežot balona vārstu "izslēgtā" pozīcijā.

Ja liesma izdziest iekārtas lietošanas laikā: Pagriežiet vadības pogu, balona vārstu un regulatora slēdzi "izslēgtā" pozīcijā. Pagaidiet piecas minūtes pirms mēģināt atkārtoti iedegt iekārtu. Ja problēma neizzūd, konsultējieties ar savu gāzes uzņēmumu, vai arī veikal, kurā pirkāt gāzes krāsni, vai arī vērsieties pie kvalificēta gāzes tehniķa, lai saņemtu palīdzību vai veiktu remontu. Nemēģiniet labot problēmu pašu spēkiem - tas var izraisīt smagas traumas un/vai materiālu kaitējumu.

Pirms uzglabāt iekārtu, notīriet no tās taukus, izmantojot mitru drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

Uzglabāji iekārtu tīrā un sausā vietā.

Neuzglabāji gāzes balonu telpās. Uzglabāji to labi ventilētā vietā, kas pasargāta no tiešas saules staru iedarbības.

## **GĀZES BALONA PIESLĒGŠANA PIE IEKĀRTAS**

Pievienojiet šļūteni un regulatora bloku pie gāzes cilindra. Lietojiet tikai regulatoru ar CE marķējumu un šļūteni ar 1/4" savienojumu.

Pirms picas krāsns lietošanas veiciet noplūdes testu, izmantojot ziepjainu ūdeni.

## **NOPLŪŽU PĀRBAUDĪŠANA**

Noplūžu atrašanai samaisiet 60-90 ml šķīduma, samaisot vienu daļu tīrīšanas līdzekļa uz trīs daļām ūdens.

Pārliecinieties, ka vadības poga atrodas "izslēgtā" pozīcijā.

Pievienojiet regulatoru pie gāzes balona un ieslēgšanas/izslēgšanas vārstu pie degļa, pārliecinieties, ka savienojumi ir stingri, un tad ieslēdziet gāzes padevi.

Ar suku uzklāji ziepjaino šķīdumu uz šļūtenes un visiem savienojumiem. Ja parādās burbulji, tas nozīmē, ka pastāv noplūde - pirms lietošanas tā ir jānovērš.

Pēc kļūmes likvidēšanas atkārtoji šo testu. Pēc pārbaudes veikšanas izslēdziet gāzes padevi no gāzes balona.

Ja atrasto noplūdi nav iespējams novērst, nomainiet regulatoru un šļūteni.

Gāzes noplūdes gadījumā izslēdziet gāzes padevi.

## REGULATORI UN ŠĻŪTENI

Lietojiet tikai regulatorus un šļūtenes, kas apstiprinātas lietošanai ar sašķidrināto naftas gāzi pie augsta spiediena (skat. tehnisko informāciju). Regulatora kalpošanas mūžs parasti ir 10 gadi. Ieteicams nomainīt regulatoru 10 gadus pēc tā ražošanas datuma.

Nepareiza regulatora vai šļūtenes lietošana rada apdraudējumu; pirms iekārtas lietošanas obligāti pārliecinieties, ka lietojat pareizus piederumus.

Izmantotajai šļūtenei ir jāatbilst standartu prasībām, kas ir spēkā lietošanas valstī. Šļūtenes garumam ir jābūt 1,5 metri (maksimāli). Nodilušas vai bojātas šļūtenes ir jānomaina.

Nodrošiniet, lai šļūtene netiktu nosprostota, saliekta, un nesaskartos ar picas krāsns daļām (izņemot krāsns šļūtenes savienojumu).

Šļūtenei jāatbilst standarta EN16436 prasībām.

Šļūtene pēc savienošanas ar gāzes balonu nedrīkst būt saliekta vai saspiesta.

Elastīgās metāla vai gumijas caurules, ko izmanto iekārtas savienošanai ar SNG balonu, ir jānomaina saskaņā ar spēkā esošajos standartos norādītajiem intervāliem.

Šļūtene nedrīkst pieskarties nevienai iekārtas daļai.

Picas krāsni var lietot kombinācijā ar gāzes šļūteni ar 1/4" vītņi vai gāzes šļūteni ar nipelī un šļūtenes skavu.

Pārliecinieties, ka vītne un/vai skava ir stingri pievilktas, un savienojumiem nav noplūžu!

Pievienojiet gāzes šļūteni pie šļūtenes savienojuma ar šļūtenes skavas palīdzību, ieteicams ievietot šļūteni karstā ūdenī un šļūtenes iekšpusē ievadīt nelielu tīrīšanas līdzekļa apjomu - tas atvieglās šļūtenes savienojuma veikšanu.

## IEKĀRTAS UZGLABĀŠANA

Iekārtu atļauts uzglabāt telpās tikai tad, ja iekārtai nav pievienots gāzes balons. Ja iekārta ilgstošu laiku netiek lietota, to ieteicams uzglabāt tās oriģinālajā iepakojumā, sausā vidē bez putekļiem.

## GĀZES BALONS

Šo iekārtu var lietot ar jebkādu gāzes cilindru svara diapazonā no 4,5 kg līdz 15 kg (butānam) un 3,9 kg līdz 13 kg (propānam). Nedrīkst gāzes balonus nomest zemē vai nevērīgi ar tiem apieties! Kamēr iekārta netiek lietota, gāzes balonam ir jābūt atvienotam. Pēc gāzes balona atvienošanas no iekārtas, uzlieciet atpakaļ gāzes balona vāciņu.

Gāzes baloni jāuzglabā ārpus telpām vertikālā pozīcijā bērniem nepieejamā vietā. Gāzes balonu nedrīkst uzglabāt vietās, kur temperatūra var pārsniegt 50°C.

Neuzglabājiēt gāzes balonu atklātas liesmas, degļu vai citu aizdegšanās avotu tuvumā.



## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**UZMANĪBU:** Tīrīšanas un apkopes darbus drīkst veikt tikai tad, kad picas krāsns ir atdzisusi, un kad gāzes balonam ir izslēgta gāzes padeve.

Ieteicams iekārtas tīrīšanu un apkopi veikt vismaz reizi mēnesī.

## TĪRĪŠANA

Picas krāsnī veicot “sadedzināšanu” pēc katras lietošanas reizes (apm. 15 minūtes), līdz minimumam samazināsies ēdiena atlieku daudzums.

### ĀRĒJĀ VIRSMA

Izmantojiet saudzīgas iedarbības mazgāšanas līdzekli vai cepamā pulvera un karstā ūdens šķīdumu. Neabrazīvu tīrīšanas pulveri var izmantot noturīgiem traipiem, pēc tam tas ir jānoskalo ar ūdeni.

### PLASTMASAS VIRSMAS

Mazgājiet ar mīkstu drānu un karstu ziepjūdens šķīdumu. Noskalojiet ar ūdeni. Plastmasas detaļu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, attaukošanas līdzekļus vai grīlam paredzētu koncentrētu tīrīšanas līdzekli.

### PICAS AKMENS

Izmantojiet saudzīgas iedarbības ziepjūdens šķīdumu. Neabrazīvu tīrīšanas pulveri var izmantot noturīgiem traipiem, pēc tam tas ir jānoskalo ar ūdeni.

## VISLABĀKĀS PICAS VAR PAGATAVOT COZZE PICAS KRĀSNĪ

Lai iegūtu optimālu rezultātu, jālieto laba mīkla un ļoti karsta picas krāsns - vēlams ap 400 °C. Īsāk sakot, picas krāsnij jābūt ĻOTI karstai, jo tieši augstā temperatūra padara picu kraukšķīgu un garšīgu.

Pirms picas gatavošanas pietiekami ilgi uzsildiet picas krāsni.

Ko darīt:

Pārliecinieties, ka picas krāsns un picas akmens ir pareizi novietots. Pievienojiet gāzes balonu pie picas krāsns un iedarbiniet picas krāsni pie visaugstākās temperatūras. Jūsu Cozze picas krāsnij kopā ir trīs degļi - divi sānos un viens aizmugurē.

Pārliecinieties, ka ir iedegušies visi trīs degļi.

Termometrs norāda temperatūru krāsnī un ir paredzēts tikai lietotāja informēšanai.

Picas akmens vienmēr uzsilst lēnāk nekā pati krāsns, un būs pietiekami uzsilis tikai pēc vismaz 20 minūšu karsēšanas.

Lai noteiktu precīzo akmeņa temperatūru, var izmantot Cozze infrasarkanās gaismas termometru.

Ņemiet vērā, ka uzsilšanas laiku var ietekmēt ārējie apstākļi - vējš un temperatūra.

Ļaujiet picas krāsnij uzsilt apmēram 20 minūtes. Tad tā būs gatava lielisku picu pagatavošanai.

Kad pica ir sagatavota cepšanai, uzmanīgi iestumiet to krāsnī un uz picas akmeņa, izmantojot picas lāpstiņu. Pazeminiet temperatūru uz vidējo pozīciju, lai neapdegtu picas augšpusi.

Cepiet, līdz pica ir kraukšķīga un ir izkūsis siers.

Uzmanīgi izņemiet picu no krāsns un novietojiet to uz sagriešanas dēlīša.

Pagaidiet, lai svaigi pagatavotā pica nedaudz atdziest, tad varat to sagriezt un dalīties ar draugiem.

Pirms nākamās picas pagatavošanas atkal iestatiet maksimālo krāsns temperatūru un dažas minūtes pagaidiet.

Baudiet savu picas krāsni un *bon appétit!*

## GARANTIJA

Cozze garantija sedz šādus komponentus:

### 2 gadu garantija

- Gāzes degļi.
- Liesmas slāpētāji, degļu aizsargi.
- Grila režģi

Piezīme - Garantija nesedz plastmasas sastāvdaļas

### Attiecībā uz šo garantiju ir spēkā šādi nosacījumi:

- Cozze izstrādājums tiek lietots saskaņā ar lietošanas rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.
- Iekārta tiek pareizi uzstādīta saskaņā ar instrukcijām.
- Tiek veikta regulāra apkope un tīrīšana.
- Kamēr krāsns netiek lietota, tā tiek nosepta ar vāku.
- Cozze uzglabāšana ziemas laikā: Visas Cozze produktu koka daļas un piederumi ziemas laikā ir jāuzglabā telpās.
- Cozze izstrādājums ir jāpievieno pareizam gāzes veidam.
- Iekārta jānovieto uz līdzenas un stabilas virsmas.
- Ar Cozze produktiem drīkst lietot tikai oriģinālās Cozze rezerves daļas un piederumus.
- Cozze produktu nedrīkst uzglabāt tuvu jūrai, hlorētiem peldbaseiniem vai vannām, kas satur hloru.

### Tīrīšana:

Cozze produktiem ir ilgs kalpošanas mūžs, pie nosacījuma, ka krāsns pēc lietošanas tiek regulāri tīrīta.

- Visās Cozze krāsnīs tiek lietoti nerūsējoša tērauda degļi, nepieciešamības gadījumā tos var tīrīt ar krāsns tīrīšanas līdzekli.
- Cozze produktu iekšpuse un ārpuse pēc lietošanas ir kārtīgi jānotīra.
- Krāsns iekšpuse un picas akmens pēc lietošanas ir jātīra, lietojot sūkli, karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noņemiet pārpalikušo ūdeni un tīrīšanas līdzekli.
- Grila režģi jātīra tādā pašā veidā - ar karstu ūdeni un tīrīšanas līdzekli vai krāsnīm paredzēto tīrīšanas produktu. (Nelietojiet tērauda suku, lai tīrītu režģi)
- Nerūsējošā tērauda daļas var eļļot, izmantojot Caramba® Multispray aerosolu un vilnas drānu.

## DUJINĖ PICŲ KROSNIS

### LT – NAUDOTOJO VADOVAS

#### ĮSPĖJIMAS! JŪSŲ PAČIŲ SAUGUMUI NAUDOKITE TIK LAUKE.

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir įsitikinkite, kad jūsų picų krosnis yra tinkamai sumontuota, surinkta, prižiūrėta ir patikrinta pagal šias instrukcijas. Nesilaikant šių nurodymų, galimi sunkūs kūno sužalojimai ir (arba) žala nuosavybei.

Jei turite klausimų dėl šios picų krosnies surinkimo ar veikimo, kreipkitės į pardavėją.

Pastabos naudotojui:

NAUDOKITE TIK LAUKE.

INSTRUKCIJAS PERSKAITYKITE PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ.

ĮSPĖJIMAS. PRIEINAMOSIOS DALYS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS, LAIKYKITE MAŽUS VAIKUS ATOKIAU.

KEPIMO METU NEBANDYKITE PERKELTI PRIETAISO.

IŠSAUGOKITE VADOVĄ, KAD GALĖTUMĖTE PERŽIŪRĖTI VĖLIAU.

### TECHNINĖ INFORMACIJA

|                                                                                    |                                                                                                       |                                        |               |                                       |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| Modelio Nr.                                                                        | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                 |                                        |               |                                       | PIN Nr.                        |
| Prietaiso pavadinimas                                                              | Dujinė picų krosnis  |                                        |               |                                       | 2531DO-0030                    |
| Paskirties šalis                                                                   | Kategorijos                                                                                           | Dujų tipas                             | Slėgis (mbar) | Purkštuvo dydis (mm) / purkštuvo žymė | Tiekiamoji šiluminė galia (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                         | Butanas / propanas                     | 28-30/37      | 1,20                                  | 6,0 kW (437 g/H)               |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                            | Butanas / propanas / SND dujų mišiniai | 30            | 1,20                                  |                                |

Gamintojas: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark (Danija)

**SVARBU:**

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir įsitinkinkite, kad picų krosnis yra tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima. Nesilaikant šių nurodymų, galimi sunkūs kūno sužalojimai ir (arba) žala nuosavybei.

Jei turite klausimų dėl surinkimo ar naudojimo, kreipkitės į pardavėją arba SND įmonę.

Prietaisas ir cilindras turi būti padėti ant lygaus paviršiaus ir neturi būti naudojami, kai dega.

Dujų cilindras turi būti keičiamas atokiau nuo uždegimo šaltinių.

Dirbant su itin karštais komponentais, rekomenduojama mėvėti apsaugines pirštines.

Naudotojas negali manipuliuoti gamintojo arba jo atstovo užplombuotų dalių.

PASTABA VARTOTOJUI. Išsaugokite vadovą, kad galėtumėte peržiūrėti vėliau.



## NAUDOJIMAS IR CHARAKTERISTIKOS

Picų krosnis yra saugi ir paprasta naudoti. Nurodytos naudoti dujos yra butanas (30 mbar). Įsitikinkite, kad picų krosnį naudojate tik pasirinkę tinkamą prietaisui skirtą slėgį.

Tinkama ventiliacija yra gyvybiškai svarbi degimui ir efektyviam picų krosnies veikimui. Tai užtikrins naudotojo ir kitų žmonių, esančių šalia prietaiso naudojimo zonos, saugumą. Niekumet nenaudokite prietaiso uždaroje ir uždengtoje zonoje.

Prieš kepančią picą, rekomenduojama įkaitinti picos akmenį.

NENAUDOKITE akmens virš atviros liepsnos.

Venkite didelių akmens temperatūros pokyčių. NEDĖKITE šaldytų maisto produktų ant karšto akmens.

Akmuo yra trapus ir gali sudužti, jei susitrenks ar nukris.

Akmuo labai įkaista naudojimo metu ir gali išlikti karštas ilgą laiką po naudojimo.

NEATVĖSINKITE akmens vandeniu, kai akmuo yra karštas.

Nuplovę akmenį vandeniu, išdžiovinkite prieš vėl jį naudodami. Tai galima padaryti įprastu būdu.

Vaikų negalima palikti vienus arba be priežiūros krosnies naudojimo zonoje.

Neleiskite vaikams sėdėti, stovėti ant krosnies ar žaisti aplink ją.

Niekumet neleiskite drabužiams arba kitiems degiems objektams prisiliesti arba priartėti prie degiklio arba karšto paviršiaus. Audinys gali užsidegti ir lemti rimtą asmens sužalojimą.

Dėl asmeninio saugumo dėvėkite tinkamą aprangą. Naudojant krosnį niekada negalima dėvėti laisvų drabužių ar rankovių. Kai kurie sintetiniai audiniai yra labai degūs ir neturėtų būti dėvimi kepančiam.

Nešildykite neatidaryto maisto produktų indo, kadangi dėl susidariusio slėgio indas gali sprogti. Uždegdami degiklį, visuomet atidžiai žiūrėkite, ką darote.

Nenaudokite krosnies labai riebiai mėsai arba kitiems produktams, didinantiems galimybę užsiliepsnoti, kepti.

Temperatūra po krosnimi yra aukšta. Nedėkite krosnies ant stalo, ant kurio yra degi staltiesė, plastikinės arba kitos degios medžiagos.

ĮSPĖJIMAS. Kai naudojate krosnį, nelieskite išorinio sluoksnio, akmeninės kepimo plokštės arba aplinkinių paviršių, kadangi šios sritys labai įkaista ir gali nudeginti.

Kai vėjo greitis yra virš 2 m/s, nenaudokite picų krosnies atsuktos į vėją.

Prietaisas skirtas naudoti tik lauke.

Nekeiskite prietaiso.

Naudojimo metu nejudinkite prietaiso.

Šis prietaisas nėra skirtas montuoti valtyje arba ant jos. Šis prietaisas nėra skirtas montuoti poilsinėje transporto priemonėje arba ant jos.

Po naudojimo išjunkite dujų tiekiamą dujų cilindre.

Bet koks prietaiso pakeitimas gali būti pavojingas ir gali sužaloti arba padaryti žalą nuosavybei.

Bet koks neįgaliotas prietaiso keitimas panaikins šio prietaiso garantiją.

Naudojimo metu šis prietaisas turi būti laikomas atokiau nuo degių medžiagų.

Virš picų krosnies neturi būti jokių objektų, pavyzdžiui, medžių arba stogo.

Picų krosnis turi būti padėta taip, kad šonuose ir už orkaitės liktų 50 cm laisvos vietos.

Picų krosnies negalima naudoti šalia degių medžiagų. (Naftos pagrindo produktų, skiediklių arba kitų medžiagų, kurios klasifikuojamos kaip degios.)

Pavojinga ir DRAUDŽIAMA naudoti picų krosnį uždarose vietose.

Picų krosnies durelės yra jūsų lauke naudojamos „Cozze“ picų krosnies mobiliosios durelės. Naudojant šias picų krosnies dureles pašildymo metu galima sutrumpinti pašildymo trukmę 20–30 %.

Picų krosnies dureles reikia NUIMTI, kai temperatūra pasiekia 450 °C. Temperatūrai nukritus galite vėl sumontuoti picų krosnies dureles ir kepti picas, tačiau krosnies temperatūra niekuomet neturi viršyti 450 °C.

Kepimo metu picų krosnies durelės turi būti dedamos ant picų orkaitės lygiu paviršiumi. Kepdami nedėkite picų krosnies durelių ant picų krosnies viršaus.

## BATERIJOS ĮDĖJIMAS IR KEITIMAS

Norėdami įdėti arba pakeisti bateriją savo „Cozze“ picų krosnyje, pasukite uždegimo mygtuką prieš laikrodžio rodyklę, kol bus galima jį nuimti.

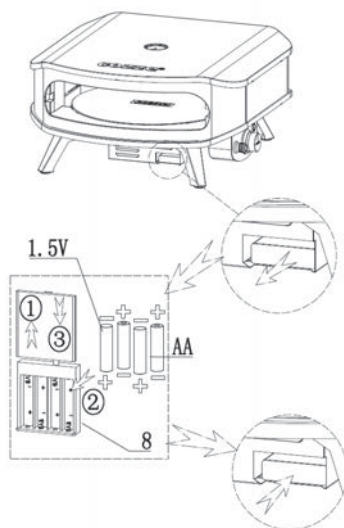
Įdėkite arba pakeiskite 1,5 V AA bateriją ir užsukite uždegimo mygtuką.

Įsitikinkite, kad baterija įdėta tinkamai.

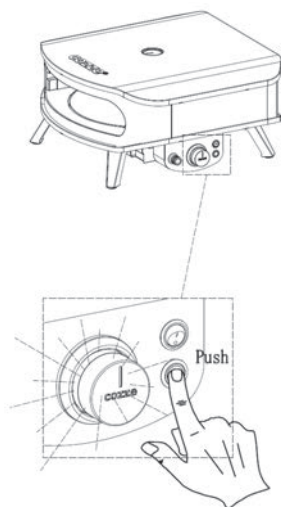


## LED LEMPA

1 VEIKSMAS: įdėkite 4 baterijas į baterijų skyrių, tuomet pritvirtinkite baterijų skyrių dešinėje pusėje.

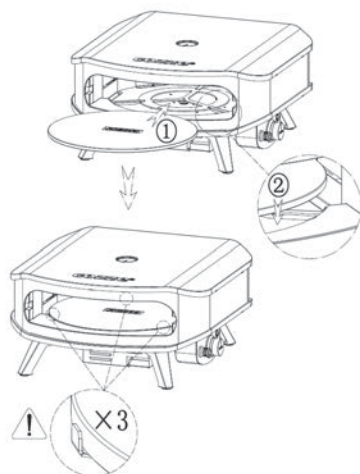


2 VEIKSMAS: įdėję baterijas, įsitikinkite, kad valdymo rankenėlė yra išjungimo padėtyje, paspauskite paleidiklį, kad įjungtumėte LED lempą, LED lempa švies baltą spalva, pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, LED lempa švies raudona spalva. Nepamirškite paspausti paleidiklio dar kartą, kad išjungtumėte LED lempą po naudojimo.

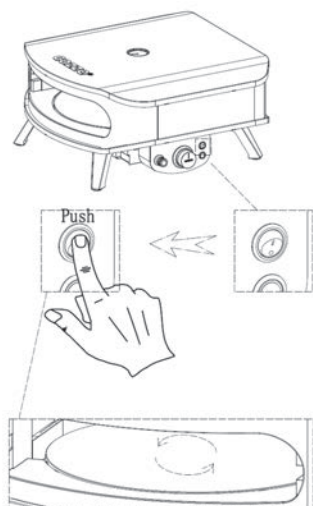


## ROTACINIS VARIKLIS

1 VEIKSMAS: uždėkite picos akmenį ant besisukančios atramos.



2 VEIKSMAS: įsitinkinkite, kad baterijų skyriuje įdėtos baterijos. Paspauskite paleidiklį, kad įjungtumėte rotacinį variklį, ir picos akmuo pradės sukis.



## NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Kad nesugadintumėte picų krosnies ir nesusižeistumėte ar nepatirtumėte nuosavybės žalos, atidžiai vykdykite šias instrukcijas.

1. Surinkite picų krosnį atidžiai laikydamiesi surinkimo instrukcijų.
2. Prijunkite dujų žarną prie picų krosnies. Prijunkite reguliatorių prie žarnos.
3. Prijunkite reguliatorių prie cilindro vožtuvo vadovaudamiesi prie reguliatoriaus pridėtomis instrukcijomis.
4. Visas valdymo rankenėles nustatykite išjungimo padėtyje prieš įjungdami dujų tiekimą prietaise.
5. Naudokite reguliatorių vadovaudamiesi prie jo pridėtomis instrukcijomis.

## PICŲ KROSNIES UŽDEGIMAS

1. Prijunkite dujų cilindrą prie picų krosnies vadovaudamiesi prie reguliatoriaus pridėtomis instrukcijomis.
2. Nustatykite valdymo rankenėlę išjungimo padėtyje.
3. Įjunkite dujų tiekimą ties cilindro arba reguliatoriaus jungikliu vadovaudamiesi reguliatoriaus jungties ir naudojimo instrukcijomis. Naudodami muiluotą vandenį, patikrinkite, ar cilindro ir reguliatoriaus jungtyje bei žarnos ir picų krosnies žarnos įvedimo angose nėra nuotėkio. Bet kokį nuotėkį nurodys nuotėkio srityje pasirodę burbuliukai. Pastebėję nuotėkį, nenaudokite picų krosnies. Kreipkitės patarimo į savo dujų arba picų krosnies tiekėją.
4. Norėdami uždegti degiklį, pastumkite žemyn valdymo rankenėlę ir spauskite sukdami prieš laikrodžio rodyklę iki padėties „Full rate“ (Visa galia) ir paspauskite uždegimo mygtuką. Taip uždegsite degiklį. Patikrinkite, ar degiklis dega. Jei degiklis neužsidegė, pakartokite šį procesą.
5. Jei degiklis neužsidegė po dviejų bandymų, užsukite dujų čiaupą ir palaukite 5 minutes prieš vėl kartodami uždegimo veiksmus.
6. Uždegus degiklį, degiklio galią galima reguliuoti pastūmus žemyn ir pasukus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į bet kurią padėtį nuo visos galios iki žemos galios.
7. Įkaitinus krosnį, kepimo metu temperatūra turi būti sumažinta. Krosnis išskiria labai daug šilumos, todėl temperatūrą reikia sureguliuoti iki tinkamos kepimo temperatūros.
8. Norėdami išjungti picų krosnį, pasukite cilindro vožtuvo rankeną arba reguliatoriaus jungiklį į išjungimo padėtį vadovaudamiesi reguliatoriaus instrukcijomis. Kai degikliai užgesta, nustatykite visas valdymo rankenėles išjungimo padėtyje.

Įspėjimas: jei degiklis neužsidega, išjunkite valdymo rankenėlę (pagal laikrodžio rodyklę) ir taip pat išjunkite cilindro vožtuvą. Palaukite penkias minutes prieš bandydami iš naujo uždegti. Arba pakeiskite AA baterijas.

Po naudojimo išjunkite dujų tiekimą išjungdami jungiklį ant regulatoriaus arba cilindro vožtuvą.

Jei naudojant prietaisą užgęsta liepsna. Pasukite valdymo, cilindro vožtuvą ir regulatoriaus jungiklį į išjungimo padėtį. Palaukite 5 minutes prieš bandydami iš naujo uždegti prietaisą. Jei vėl uždegus problema išlieka, dėl pagalbos arba remonto kreipkitės į savo dujų tiekėją arba pardavėją, kurioje įsigijote picų krosnį, arba kvalifikuotą dujų inžinierių. Niekomet nebandykite išspręsti problemos patys, kadangi tai gali lemti rimtą sužalojimą ir (arba) nuosavybės žalą.

Prieš padėdami laikyti prietaisą pašalinkite nuo jo riebalus. Valymui naudokite drėgną šluostę ir švelnų valymo tirpalą.

Laikykite prietaisą švarioje ir sausoje vietoje.

Nelaikykite savo dujų cilindro patalpoje. Laikykite gerai vėdinamoje vietoje, atokiau nuo tiesioginės saulės šviesos.

## **DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS PRIE PRIETAISO**

Prijunkite žarną ir regulatoriaus agregatą prie SND cilindro. Naudokite tik CE patvirtintą reguliatorių ir žarną su ¼ col. jungtimi.

Prieš naudodami picų krosnį atlikite nuotėkio bandymą su muiluotu vandeniu.

## **NUOTĖKIŲ PATIKRINIMAS**

Paruoškite 59–89 ml nuotėkio aptikimo tirpalo sumaišydami vieną dalį indų ploviklio su 3 dalimis vandens.

Įsitikinkite, kad valdymo vožtuvas yra išjungtas.

Prijunkite reguliatorių prie cilindro ir įjungimo / išjungimo vožtuvą prie degiklio, įsitikinkite, kad jungtys yra sandarios, tuomet įjunkite dujų tiekimą.

Užtepkite muiluotą tirpalą ant žarnos ir visų sujungimų. Jei atsiranda burbuliukų, yra nuotėkis, kurį reikėtų pašalinti prieš naudojimą.

Sutvarkę atlikite bandymą iš naujo. Po bandymo išjunkite dujų tiekimą cilindre.

Jei nustatyto nuotėkio negalima pašalinti, pakeiskite reguliatorių ir žarną.

Jei yra dujų nuotėkis, išjunkite dujų tiekimą.

## REGULATORIUS IR ŽARNA

Naudokite tik reguliatorius ir žarnas, kurie yra patvirtinti SND, ir atsižvelgdami į aukščiau nurodytą slėgį (žr. techninę informaciją). Numatoma reguliatoriaus tarnavimo trukmė yra 10 metų. Rekomenduojama reguliatorių pakeisti per 10 metų nuo pagaminimo datos.

Nėra saugu naudoti netinkamą reguliatorių arba žarną. Visuomet patikrinkite, kad turite tinkamus elementus prieš naudodami prietaisą.

Naudojama žarna turi atitikti atitinkamą naudojimo šalies standartą. Žarnos ilgis turi būti 1,5 metro (daugiausia). Nusidėvėjusią arba pažeistą žarną reikia pakeisti.

Įsitikinkite, kad žarna nėra užsikimšusi, sulenkta arba liečiasi su kita picų krosnies dalimi nei jungtimi.

Žarna turi atitikti standartą EN16436.

Žarna neturi būti susukta ar sulenkta, kai yra prijungta prie dujų cilindro.

Lankstus metalinis arba guminis vamzdis, kuriuo prietaisas prijungiamas prie SND cilindro, turi būti keičiamas nurodytu intervalu ir laikantis galiojančių nacionalinių taisyklių.

Jokia žarnos dalis neturi liesti prietaiso.

Picų krosnį galima naudoti su dujų žarna, turinčia ¼ col. sriegį, arba dujų žarna, turinčia antgalį ir gnybtą.

Įsitikinkite, kad sriegis ir (arba) gnybtas yra sandariai priveržtas ir jungtyse nėra nuotėkio!

Tvirtinant dujų žarną prie žarnos jungties naudojant žarnos gnybtą, rekomenduojama įdėti žarną į karštą vandenį ir užtepti šiek tiek indų ploviklio ant žarnos vidaus, taip bus lengviau uždėti žarną ant žarnos jungties.

## PRIETAISO LAIKYMAS

Prietaisą galima laikyti patalpoje tik tada, jei cilindras yra atjungtas ir nuimtas nuo prietaiso. Kai prietaisas nebus naudojamas ilgą laiką, jis turi būti laikomas savo originalioje pakuotėje sausoje ir nedulkėtoje vietoje.

## DUJŲ CILINDRAS

Prietaisą galima naudoti su bet koku dujų cilindru, kurio svoris yra nuo 4,5 iki 15 kg (butanas) arba nuo 3,9 iki 13 kg (propanas). Negalima numesti dujų cilindro arba elgtis su juo šiurkščiai! Jei prietaisas nenaudojamas, cilindrą reikia atjungti. Užsukite apsauginį dangtelį ant cilindro atjungę jį nuo prietaiso.

Cilindrai turi būti laikomi lauke vertikaliajoje padėtyje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje. Cilindro niekuomet negalima laikyti aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje.

Nelaikykite cilindro šalia ugnies, mažų degiklių arba kitų uždegimo šaltinių.



## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**PERSPĖJIMAS.** Valymo ir techninės priežiūros darbus reikėtų atlikti, kai picų krosnis yra atvėsusi, o dujų tiekimas dujų cilindre išjungtas.

Rekomenduojama valyti prietaisą ir atlikti techninę jo priežiūrą bent kartą per mėnesį.

## VALYMAS

Picų krosnies padėginimas dar 15 minučių po to, kai iškepamas maistas, užtikrina, kad joje liktų kuo mažiau prikepusių maisto likučių.

### IŠORINIS PAVIRŠIUS

Naudokite švelnaus valiklio arba kepimo sodos vandeninį tirpalą. Neabrazyvinius šveitimo miltelius galima naudoti norint pašalinti lengvai nenusivalančias dėmes; paskui nuplaukite juos vandeniu.

### PLASTIKINIAI PAVIRŠIAI

Valykite švelnia šluoste, pamirkyta muiluotame vandenyje. Skalaukite vandeniu. Plastikiniams dalims valyti nenaudokite stiprių valiklių, riebalų šalinimo priemonių arba koncentruotų kėpsninėms skirtų valiklių.

### PICOS AKMUO

Valykite muiluotu vandeniu. Neabrazyvinius šveitimo miltelius galima naudoti norint pašalinti lengvai nenusivalančias dėmes; paskui nuplaukite juos vandeniu.

## GERIAUSIA PICA IŠKEPAMA „COZZE“ PICŲ KROSNYJE

Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, jums reikės geros tešlos ir labai karštos picų krosnies, geriausia įkaitintos iki 400 °C. Trumpai tariant, picų krosnis turi būti LABAI karšta, kadangi dėl aukštos temperatūros pica iškepa traški ir lengva.

Uždekite picų krosnį gerokai prieš kepdami picą.

Ką daryti:

Įsitikinkite, kad picų krosnis ir picos akmuo yra tinkamai padėti. Prijunkite dujų balioną prie picų krosnies ir nustatykite didžiausią temperatūrą. Jūsų „Cozze“ picų krosnis iš viso turi tris degiklius – du šonuose ir vieną krosnies gale.

Patikrinkite, ar užsidegė visi degikliai.

Termometras nurodo temperatūrą krosnyje ir yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Akmuo visuomet įkaista lėčiau nei krosnis ir išliks pakankamai karštas tik praėjus mažiausiai 20 kaitinimo minučių.

Norint nustatyti tikslią akmens temperatūrą, galima naudoti „Cozze“ infraraudonųjų spindulių termometrą.

Įsidėmėkite, kad įkaitimo trukmę gali paveikti vėjas ir lauko temperatūra.

Leiskite picų krosniai kaisti maždaug 20 minučių. Tuomet ji bus paruošta kepti skaniausioms picoms.

Kai jūsų pica paruošta kepti, švelniai įstumkite ją, uždėtą ant picos akmens, į krosnį su picos liže. Sumažinkite šilumą iki vidutinės, kad nesudegtų jūsų picos viršus.

Kepkite, kol pica taps traški, o sūris išsilydis.

Švelniai išimkite picą iš krosnies ir uždėkite ant pjaustymo lentelės.

Palikite garuojančią karštą picą šiek tiek atvėsti, tuomet supjaustykite ir dalinkitės su savo artimaisiais.

Nustatykite didžiausią picų krosnies temperatūrą ir palikite kelias minutes prieš kepdami kitą picą.

Mėgaukitės savo picų krosnimi ir skanaus!

## GARANTIJA

„Cozze“ garantija apima:

### 2 metų garantija

- Dujų degikliai.
- Ugnies lėtikliai, apsaugantys degiklius.
- Kepimo grotelės.

Pastaba. Garantija plastikinėms dalims netaikoma.

### Aukščiau nurodyta garantija taikoma šiais atvejais:

- „Cozze“ gaminys naudojamas pagal naudotojo vadove pateiktas instrukcijas.
- Jis yra tinkamai surinktas pagal instrukcijas.
- Jis yra prižiūrimas ir dažnai valomas.
- Jis laikomas uždengtas, kai nenaudojamas.
- „Cozze“ laikymas žiemą: visos medinės dalys ir „Cozze“ priedai žiemos metu turi būti laikomi patalpose.
- „Cozze“ gaminys turi būti prijungtas prie tinkamo tipo dujų.
- Jis turi būti padėtas ant lygaus ir saugaus paviršiaus.
- Ant „Cozze“ gaminių negalima montuoti neoriginalių „Cozze“ dalių.
- „Cozze“ gaminio negalima nuolat laikyti arti jūros, chloruotų baseinų ar kubilų.

### Valymas:

„Cozze“ gaminiai tarnauja ilgai, jei jie yra valomi po naudojimo.

- Degiklis visose „Cozze“ krosnyse yra iš nerūdijančiojo plieno ir gali būti valomas orkaitei skirtu valikliu, jei to reikia.
- Po naudojimo „Cozze“ gaminio vidus ir išorė turi būti kruopščiai nuvalyti.
- Po naudojimo krosnies vidus ir picos akmuo turi būti nuvalyti naudojant kempinę, karštą vandenį ir indų ploviklį. Būtinai pašalinkite vandens perteklių ir ploviklių likučius.
- Kepimo grotelės reikia valyti tokiu pačiu būdu naudojant karštą vandenį ir indų ploviklį arba orkaitės valiklį. (Grotelių nevalykite plieniniu šepetiu.)
- Nerūdijančiojo plieno dalis galima sutepti „Caramba®“ universaliu puršikliu ir medvilnine šluoste.

# PLYNOVÁ PEC NA PIZZU

## SK – POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

### VAROVANIE! V ZÁUJME VAŠEJ BEZPEČNOSTI POUŽÍVAJTE LEN VONKU.

Tieto pokyny si pozorne prečítajte a dbajte na to, aby bola pec na pizzu správne nainštalovaná, zostavená, udržiavaná a servisovaná v súlade s týmito pokynmi. Pri nedodržaní týchto pokynov môže dôjsť k vážnemu zraneniu alebo škode na majetku.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky tejto pece na pizzu, obráťte sa na predajcu.

Poznámky pre používateľa:

POUŽÍVAJTE LEN VONKU.

SKÔR AKO ZAČNETE SPOTREBIČ POUŽÍVAŤ, SI PREČÍTAJTE POKYNY.

VAROVANIE: PRÍSTUPNÉ ČASTI MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE, PRETO MALÉ DETI UDRŽIAVAJTE V DOSTATOČNEJ VZDIALENOSTI.

POČAS PEČENIA SPOTREBIČ NEPREMIESTŇUJTE.

PRÍRUČKU SI ODLOŽTE NA PRÍPADNÉ POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.

## TECHNICKÉ INFORMÁCIE

|                                                                                             |                                                                                                        |                                         |              |                                                    |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------|---------------------|
| Č. modelu                                                                                   | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                  |                                         |              |                                                    | Č. PIN              |
| Názov spotrebiča                                                                            | Plynová pec na pizzu  |                                         |              |                                                    | 2531DO-0030         |
| Cieľová krajina                                                                             | Kategórie                                                                                              | Typ plynu                               | Tlaky (mbar) | Veľkosť vstrekovača (mm)/<br>Označenie vstrekovača | Tepelný príkon (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE,<br>GB, GR, PT, ES, CY, CZ,<br>LT, SK, CH, SI                        | I3+(28-30/37)                                                                                          | Bután/<br>propán                        | 28-30/37     | 1,20                                               | 6,0 kW (437 g/H)    |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY,<br>CZ, EE, LT, LV, MT, SK,<br>SI, BG, IS, NO, TR, HR,<br>RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                             | Bután/<br>propán/<br>zmesi plynu<br>LPG | 30           | 1,20                                               |                     |

Výrobca: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Dánsko

## DÔLEŽITÉ:

Nasledujúce pokyny si pozorne prečítajte a dbajte na to aby bola pec na pizzu správne nainštalovaná, zostavená a udržiavaná. Pri nedodržaní týchto pokynov môže dôjsť k vážnemu zraneniu alebo škode na majetku.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa zostavenia alebo prevádzky, obráťte sa na predajcu alebo dodávateľa LPG.

Spotrebič a fľaša musia byť umiestnené na rovnom povrchu a keď je spotrebič zapálený, nevykonávajú žiadne úkony.

Výmena plynovej fľaše sa musí vykonávať v dostatočnej vzdialenosti od akéhokoľvek zdroja vznietenia.

Pri manipulácii s obzvlášť horúcimi súčastami vám odporúčame používať ochranné rukavice.

S dielmi zapečatenými výrobcom alebo jeho zástupcom nesmie používateľ manipulovať.

**POZNÁMKA PRE SPOTREBITEL'A:** Príručku si odložte na prípadné použitie v budúcnosti.



## POUŽÍVANIE A VLASTNOSTI

Pec na pizzu je bezpečná a ľahko sa používa. Plyn určený na používanie je bután pri tlaku 30 mbar. Dbajte na to, aby ste pec na pizzu používali len pri správnom tlaku, pre ktorý je spotrebič navrhnutý.

Pre spaľovanie a účinnosť pece na pizzu je nutné dostatočné vetranie. Zaisť sa tým bezpečie používateľa a iných osôb v blízkosti miesta, kde sa spotrebič používa. Spotrebič nikdy nepoužívajte na uzavretom krytom mieste.

Pred pečením pizze vám odporúčame predhriať pizzový kameň.

Pizzový kameň NEPOUŽÍVAJTE nad otvoreným ohňom.

Vyhýbajte sa prudkým zmenám teploty kameňa. Na horúci kameň NEKLAÐTE mrazené potraviny.

Kameň je krehký a pri náraze alebo páde sa môže zlomiť.

Kameň je počas používania veľmi horúci a zostane horúci aj dlho po použití.

Keď je kameň horúci, NEOCHLADZUJTE ho vodou.

Po očistení kameňa vodou kameň pred ďalším použitím osušte. Môže sa to urobiť bežným spôsobom.

Na mieste, kde sa používa pec, by sa deti nemali nechávať samy alebo bez dozoru.

Deťom nikdy nedovoľte, aby si na pec sadali, stáli na nej, alebo sa pri nej hrali.

Nikdy nedovoľte, aby sa oblečenie alebo iné horľavé predmety dostali do kontaktu alebo príliš blízko k akémukoľvek horáku alebo horúcemu povrchu, kým nevychladne. Tkanina by sa mohla vznietiť a spôsobiť vážne zranenie.

Kvôli osobnej bezpečnosti noste vhodné oblečenie. Keď používate pec, nikdy by ste nemali mať oblečené voľné odevy alebo rukávy. Niektoré syntetické tkaniny sú vysoko horľavé a pri pečení by ste ich nemali mať oblečené.

Nezohrievajte neotvorené nádoby na potraviny, pretože nárast tlaku môže spôsobiť prasknutie nádob. Pri zapaľovaní horáka vždy venujte veľkú pozornosť tomu, čo robíte.

Pec nepoužívajte na prípravu mimoriadne mastného mäsa alebo iných výrobkov, ktoré by mohli spôsobiť vzplanutie.

Pod pecou je vysoká teplota. Pec neumiestňujte na stôl s horľavým obrusom, plastom alebo inými horľavými materiálmi.

**VAROVANIE:** Pri používaní pece sa nedotýkajte vonkajšieho plášt'a, dosky na pečenie na kameni ani bezprostredného okolia, pretože tieto miesta sa extrémne rozhorúčia a mohli by spôsobiť popáleniny.

Keď je rýchlosť vetra vyššia ako 2m/s, nepoužívajte pec na pizzu smerom k vetru.

Spotrebič je určený len na použitie vonku.

Spotrebič neupravujte.

Počas používania spotrebič nepremiestňujte.

Tento spotrebič nie je určený na inštaláciu v čline alebo na ňom. Tento spotrebič nie je určený na inštaláciu v rekreačnom vozidle alebo na ňom.

Po použití vypnite na plynovej fľaši prívod plynu.

Akákoľvek úprava spotrebiča môže byť nebezpečná a môže spôsobiť zranenie alebo škodu na majetku.

Akákoľvek neoprávnená úprava spotrebiča zruší platnosť záruky na tento spotrebič.

Tento spotrebič sa musí počas používania uchovávať v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.

Nad pecou na pizzu nesmú byť žiadne predmety, napríklad stromy alebo prečnievajúca strecha.

Pec na pizzu musí byť umiestnená tak, aby po jej bokoch a za ňou bolo 50 cm voľného miesta.

Pec na pizzu sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov. (Produkty na báze ropy, riedidlá alebo iné látky, ktoré sú klasifikované ako horľavé.)

Je nebezpečné a **ZAKÁZANÉ** používať pec na pizzu v uzavretých priestoroch.

Dvierka pece na pizzu sú mobilné dvierka pre pec na pizzu Cozze na používanie vonku.

Použitie týchto dvierok pece na pizzu počas rozohrievania môže skrátiť dobu rozohrievania o 20 – 30 %.

Dvierka pece na pizzu SA MUSIA odstrániť, keď teplota dosiahne 450 °C. Ak teplota klesne, môžete medzi pečením pizze opäť namontovať dvierka pece na pizzu, ale teplota pece nesmie nikdy prekročiť 450 °C.

Dvierka pece na pizzu musia byť počas pečenia umiestnené na peci na pizzu s rovným povrchom. Počas pečenia neumiestňujte dvierka pece na pizzu na vrch pece na pizzu.

## VLOŽENIE A VÝMENA BATÉRIE

Ak chcete do pece na pizzu Cozze vložiť batériu alebo ju vymeniť, otáčajte tlačidlom zapalovania proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa nebude dať vytiahnuť.

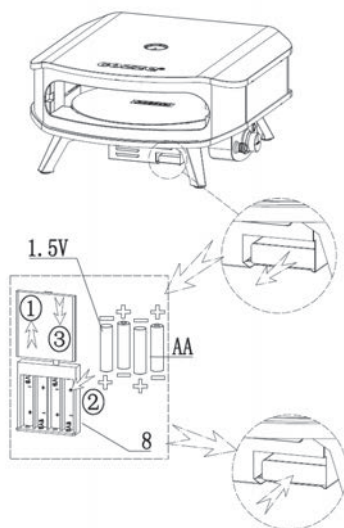
Vložte alebo vymeňte 1,5 V batériu typu AA a tlačidlo zapalovania zaskrutkujte späť na miesto.

Uistite sa, že sú svorky batérie vložené správnym smerom.

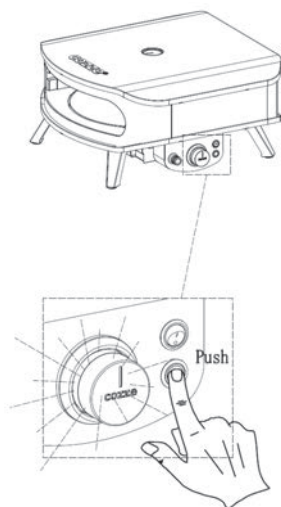


## LED SVETLO

1. KROK: Vložte 4 ks batérií do priehradky na batérie a potom upevnite priehradku na batérie v správnej polohe.

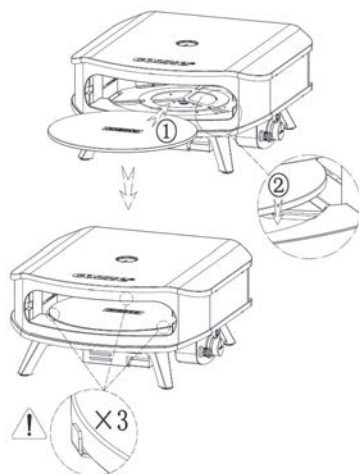


2. KROK: Po vložení batérií sa uistite, že je ovládací gombík v polohe „vypnuté“ a stlačením štartéra zapnete LED svetlo. LED svetlo svieti bielou farbou. Ovládací gombík otočte proti smeru hodinových ručičiek, farba LED svetla sa zmení na červenú. Po použití nezabudnite znova stlačiť štartér, aby sa LED svetlo vyplo.

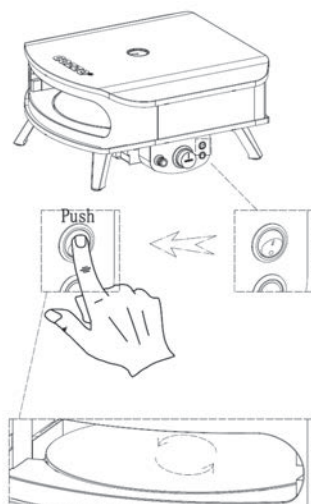


## ROTAČNÝ MOTOR

1. KROK: Pizzový kameň položte na otočnú podporu.



2. KROK: Uistite sa, že v priehradke na batérie sú vložené batérie. Stlačením štartéra zapnete rotačný motor a pizzový kameň sa začne otáčať.



## NÁVOD NA POUŽITIE

Starostlivo dodržiavajte tieto pokyny, aby ste zabránili vážnemu poškodeniu pece na pizzu a zraneniu či škode na majetku.

1. Pec na pizzu zostavte presne podľa pokynov na zostavenie.
2. K peci na pizzu pripojte plynovú hadicu. K hadici pripojte regulátor.
3. Regulátor pripojte k ventilu fľaše podľa pokynov dodaných s regulátorom.
4. Pred zapnutím prívodu plynu do spotrebiča otočte všetky ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté).
5. Regulátor používajte podľa pokynov dodaných s regulátorom.

## ZAPÁLENIE PECE NA PIZZU

1. K peci na pizzu pripojte plynovú fľašu podľa pokynov dodaných s regulátorom.
2. Ovládaci gombík otočte do polohy „OFF“ (Vypnuté).
3. Zapnite prívod plynu (poloha „ON“) na fľaši alebo spínači regulátora podľa pokynov na pripojenie a prevádzku regulátora. Pomocou mydlovej vody skontrolujte pripojenie fľaše k regulátoru a pripojenie hadice k prívodu hadice na peci na pizzu, či nedochádza k úniku. Únik spoznáte podľa bubliniek v mieste úniku. Ak zistíte únik, pec na pizzu nepoužívajte. Poradte sa s dodávateľom plynu alebo pece na pizzu.
4. Ak chcete zapáliť horák, stlačte a držte stlačený ovládaci gombík a zároveň ho otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy „Full rate“ (Plná intenzita) a stlačte tlačidlo zapalovania. Takto horák zapálite. Skontrolujte, či je horák zapálený. Ak sa horák nezapálil, postup zopakujte.
5. Ak sa horák nezapáli ani po dvoch pokusoch, vypnite prívod plynu (poloha „OFF“) a počkajte 5 minút. Potom skúste postup zapálenia zopakovať.
6. Keď je horák zapálený, jeho intenzita sa dá upravovať stlačením a otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek do ľubovoľnej polohy medzi plnou a nízkou intenzitou.
7. Keď je už pec vyhriata na použitie, mali by ste teplotu počas pečenia znížiť. Pec uvoľňuje veľa tepla, preto je potrebné teplotu upraviť na teplotu vhodnú na pečenie.
8. Ak chcete pec na pizzu vypnúť (poloha „OFF“), otočte rukoväť ventilu fľaše alebo spínač regulátora do polohy „OFF“ (Vypnuté) podľa pokynov k regulátoru. Po zhasnutí horákov otočte všetky ovládacie gombíky do polohy „OFF“ (Vypnuté).

Varovanie: Ak sa horák nezapáli, otočte ovládací gombík do polohy vypnutia (v smere hodinových ručičiek) a vypnite aj ventil fľaše. Počkajte päť minút a potom sa ho znova pokúste zapáliť pomocou postupu zapálenia. Alebo vymeňte batérie typu AA.

Po použití zatvorte prívod plynu buď otočením spínača na regulátore do polohy „OFF“ (Vypnuté), alebo otočením ventilu fľaše do polohy „OFF“ (Vypnuté).

V prípade zhasnutia počas používania spotrebiča. Otočte ovládač, ventil fľaše a spínač regulátora do polohy „OFF“ (Vypnuté). Počkajte 5 minút a potom sa pokúste spotrebič znova zapáliť. Ak problém pretrváva aj po opätovnom zapálení, obráťte sa na predajcu plynu alebo na predajňu, kde ste pec na pizzu kúpili, prípadne na kvalifikovaného plynárskeho technika a požiadajte ich o pomoc alebo o opravu. Problém sa nikdy nepokúšajte vyriešiť sami, pretože by to mohlo viesť k vážnemu zraneniu a/alebo škode na majetku.

Pred uskladnením spotrebič očistite od zvyškov mastnoty vlhkou handričkou a ako čistiaci prostriedok použite roztok jemného saponátu.

Spotrebič uchovávajte v čistom a suchom prostredí.

Plynovú fľašu neuchovávajte v interiéri. Uchovávajte ju na dobre vetranom mieste mimo dosahu priameho slnečného svetla.

## **PRIPOJENIE PLYNOVEJ FĽAŠE K SPOTREBIČU**

Pripojte zostavu hadice a regulátora k fľaši LPG. Používajte len regulátor so schválením CE a hadicu so ¼-palcovou prípojkou.

Pred použitím pece na pizzu vykonajte test úniku pomocou mydlovej vody.

## **KONTROLA ÚNIKU**

Prípravte si približne deciliter roztoku na zisťovanie únikov zmiešaním 1 dielu prostriedku na umývanie riadu s 3 dielmi vody.

Uistite sa, či je ovládací ventil v polohe „OFF“ (Vypnuté).

Pripojte regulátor k fľaši a ventil ON/OFF (Zapnuté/Vypnuté) k horáku, uistite sa, že sú pripojenia bezpečné a potom zapnite prívod plynu (poloha „ON“).

Naneste mydlový roztok na hadicu a všetky spoje. Ak sa objavia bublinky, dochádza k úniku, ktorý je potrebný pred použitím vyriešiť.

Po oprave znova vykonajte test. Po vykonaní testu vypnite na fľaši prívod plynu.

Ak sa zistený únik nedá opraviť, vymeňte regulátor a hadicu.

V prípade úniku plynu vypnite prívod plynu.

## REGULÁTOR A HADICA

Používajte len regulátory a hadice schválené pre LPG pri vyššie uvedených tlakoch (pozrite si technické informácie). Odhadovaná životnosť regulátora je 10 rokov. Regulátor odporúčame vymeniť do 10 rokov od dátumu výroby.

Používanie nesprávneho regulátora alebo hadice je nebezpečné. Skôr ako začnete spotrebič používať, vždy skontrolujte, či máte správne súčasti.

Použitá hadica musí vyhovovať príslušnej norme krajiny použitia. Dĺžka hadice musí byť 1,5 metrov (maximálne). Opatrebovanú alebo poškodenú hadicu je nutné vymeniť.

Skontrolujte, či hadica nie je upchatá, zalomená alebo či nie je v kontakte so žiadnou časťou pece na pizzu okrem miesta jej pripojenia.

Hadica by mala vyhovovať norme EN16436.

Pri pripojení k plynovej fľaši by hadica nemala byť skrútená ani zalomená.

Pružnú kovovú alebo gumenú rúrku, ktorá sa používa na pripojenie spotrebiča k fľaši LPG, je potrebné meniť v predpísaných intervaloch a v súlade s platnými štátnymi predpismi.

Žiadna časť hadice by sa nemala dotýkať žiadnej časti spotrebiča.

Pec na pizzu sa môže používať s plynovou hadicou so ¼-palcovým závitom alebo plynovou hadicou so vsuvkou a hadicovou sponou.

Uistite sa, že závit a/alebo spona sú bezpečne upevnené a že na spojoch nedochádza k únikom!

Pri nasadení plynovej hadice na hadicovú prípojku pomocou hadicovej spony sa odporúča vložiť hadicu do horúcej vody a na vnútornú stranu hadice naniesť trochu prostriedku na umývanie riadu, ktorý uľahčí nasadenie hadice na hadicovú prípojku.

## USKLADNENIE SPOTREBIČA

Uskladnenie spotrebiča v interiéri je povolené len ak je fľaša odpojená a odobratá od spotrebiča. Keď spotrebič nebudete dlhšiu dobu používať, mali by ste ho uskladniť v pôvodnom balení v suchom a bezprašnom prostredí.

## PLYNOVÁ FLAŠA

Spotrebič sa môže používať s akoukoľvek plynovou fľašou s hmotnosťou od 4,5 kg do 15 kg butánu, a od 3,9 kg do 13 kg propánu. Dávajte pozor, aby vám plynová fľaša nespadla a manipulujte s ňou opatrne! Ak sa spotrebič nepoužíva, fľašu je nutné odpojiť. Po odpojení fľaše od spotrebiča nasadte na fľašu znova ochranný uzáver.

Fľaše sa musia uchovávať vonku, v zvislej polohe a mimo dosahu detí. Fľaša sa nikdy nesmie uchovávať na miestach, kde môžu teploty presiahnuť 50 °C.

Fľašu neuchovávajte v blízkosti plameňov, zapalovacích svetiel alebo iných zdrojov vznietenia.



## ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

**UPOZORNENIE:** Všetko čistenie a údržba by sa mali vykonávať, keď je pec na pizzu studená a prívod paliva je na plynovej fľaši vypnutý.

Čistenie a údržbu spotrebiča odporúčame vykonávať aspoň raz za mesiac.

### ČISTENIE

„Vypálením“ pece na pizzu po každom použití (približne na 15 minút) sa odstráni väčšina zvyškov potravín.

#### VONKAJŠÍ POVRCH

Použite roztok jemného saponátu alebo sóda bikarbóny a horúcej vody. Na odolné škvrny sa môže použiť neabrazívny čistiaci prášok a potom opláchnuť vodou.

#### PLASTOVÉ POVRCHY

Umyte mäkkou handričkou a horúcim roztokom mydlovej vody. Opláchnite vodou. Na plastové časti nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok na grilovanie.

#### PIZZOVÝ KAMEŇ

Použite jemný roztok mydlovej vody. Na odolné škvrny sa môže použiť neabrazívny čistiaci prášok a potom opláchnuť vodou.

## NAJLEPŠIA PIZZA JE PIZZA PEČENÁ V PECI NA PIZZU COZZE

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potrebujete dobré cesto a veľmi horúcu pec na pizzu, rozpálenú ideálne na 400 °C. Skrátka, pec na pizzu musí byť VEĽMI horúca, pretože práve vďaka vysokej teplote bude mať pizza chrumkavú kôru a nadýchané cesto.

Pec na pizzu zapáľte dostatočne dlho pred pečením pizze.

Čo treba robiť:

Uistite sa, že pec na pizzu a pizzový kameň sú správne umiestnené. K peci na pizzu pripojte plynovú fľašu a zapnite pec na najvyššej teplote. Pec na pizzu Cozze pizza má spolu tri horáky, dva na bokoch a jeden v zadnej časti pece.

Skontrolujte, či sú všetky tri zapálené.

Teplomer ukazuje teplotu v peci a slúži len na orientáciu.

Rozpálenie kameňa trvá vždy dlhšie ako rozpálenie samotnej pece a dostatočne horúci bude až po minimálne 20 minútach rozohrievania.

Na určenie presnej teploty kameňa sa môže použiť infračervený teplomer Cozze.

Majte na pamäti, že na dobu rozohrievania môže mať vplyv vietor a vonkajšia teplota.

Pec na pizzu nechajte rozohrievať približne 20 minút. Vtedy bude pripravená piecť tie najchutnejšie pizze.

Keď je pizza pripravená na pečenie, jemne ju pomocou lopatky na pizzu zasunúť do pece na pizzový kameň. Teplotu znížte na stredný stupeň, aby sa vrch pizze nespálil.

Nechajte piecť, až kým pizza nebude chrumkavá a syr roztopený.

Pizzu jemne vyberte z pece a položte ju na dosku na krájanie.

Horúcu pizzu nechajte mierne vychladnúť, potom ju nakrájajte a podelte sa o ňu so svojimi blízkymi.

Pred pečením ďalšej pizze nastavte pec na pizzu na najvyššiu teplotu a nechajte ju niekoľko minút rozohrievať.

Užívajte si svoju pec na pizzu a dobrú chuť!

## ZÁRUKA

Záruka spoločnosti Cozze zahŕňa nasledovné:

### 2-ročná záruka

- Plynové horáky.
- Spomaľovače horenia, ochrana horákov.
- Mriežky na grilovanie

Upozornenie – Na plastové diely sa záruka nevzťahuje

**Vyššie uvedená záruka sa môže uplatniť len pri dodržaní nasledujúcich podmienok:**

- Výrobok Cozze sa používa podľa pokynov v používateľskej príručke.
- Je správne zostavený podľa pokynov.
- Udržiava sa a často sa čistí.
- Keď sa pec nepoužíva, je uskladnená zakrytá krytom.
- Uskladnenie Cozze v zime: Všetky drevené diely a príslušenstvo výrobkov Cozze musia byť počas zimy uskladnené v interiéri.
- Výrobok Cozze musí byť pripojený k správne typu plynu.
- Musí byť umiestnený na rovnom, bezpečnom povrchu.
- Na výrobok Cozze sa nesmú inštalovať neoriginálne diely.
- Výrobok Cozze sa nesmie uchovávať ako trvalý komponent v blízkosti mora alebo bazénov či kúpeľov obsahujúcich chlór.

### Čistenie:

Výrobky Cozze majú dlhú životnosť, pec sa však musí po použití vyčistiť.

- Horáková jednotka vo všetkých peciach Cozze je z nehrdzavejúcej ocele a v prípade potreby sa môže čistiť pomocou čistiaceho prostriedku na rúry.
- Vnútorý a vonkajší povrch výrobku Cozze sa musí po použití dôkladne očistiť.
- Vnútorý povrch pece a pizzový kameň sa musia po použití očistiť pomocou špongie na horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po čistení vždy odstráňte nadbytočnú vodu a čistiacie prostriedky.
- Mriežky na grilovanie sa musia čistiť rovnako, pomocou horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu alebo pomocou čistiaceho prostriedku na rúry. (Na mriežku nepoužívajte oceľovú kefu.)
- Diely z nehrdzavejúcej ocele sa môžu namazať pomocou viacúčelového spreja Caramba® a bavlnenej handričky.

# PLINSKA PEČICA ZA PICO

## SL – NAVODILA ZA UPORABO

### OPOZORILO!

#### ZARADI VAŠE VARNOSTI IZDELEK UPORABLJAJTE SAMO NA PROSTEM.

Pozorno preberite ta navodila in poskrbite, da je pečica za pico 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 kakršnakoli vprašanja o sestavljanju ali delovanju te pečice za pico, se obrnite na prodajalca.

Opombe za uporabnika:

UPORABLJAJTE SAMO NA PROSTEM.

PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE NAVODILA.

OPOZORILO: DOSTOPNI DELI SE LAHKO ZELO SEGREJEJO. NAPRAVO HRANITE ZUNAJ DOSEGA MAJHNIH OTROK.

NAPRAVE NE PREMKAJTE MED PEKO.

PRIROČNIK HRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO.

## TEHNIČNI PODATKI

|                                                                                    |                                                                                                          |                                   |             |                                            |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------------------------------------|---------------------|
| Št. modela                                                                         | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                    |                                   |             |                                            | Št. pin             |
| Ime naprave                                                                        | Plinska pečica za pico  |                                   |             |                                            | 2531DO-0030         |
| Namembna država                                                                    | Kategorija                                                                                               | Vrsta plina                       | Tlak (mbar) | Velikost injektorja (mm)/oznaka injektorja | Vhodna toplota (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                            | Butan/propan                      | 28-30/37    | 1,20                                       | 6,0 kW (437 g/H)    |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                               | Butan/propan/plinske mešanice LPG | 30          | 1,20                                       |                     |

Proizvajalec: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup, Danska

**POMEMBNO:**

Pozorno preberite naslednja navodila in poskrbite, da je pečica za pico pravilno nameščena, sestavljena in vzdrževana. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo.

Če imate kakršnakoli vprašanja o sestavljanju ali delovanju, se obrnite na prodajalca ali podjetje, ki prodaja utekočinjen naftni plin (LPG).

Naprava in plinska jeklenka morata biti nameščena na ravni površini ter se ne smeta uporabljati, medtem ko gorita.

Plinsko jeklenko morate zamenjati na varni razdalji od kakršnegakoli vira vžiga.

Priporočljivo je, da pri rokovanju z zelo vročimi komponentami uporabljate zaščitne rokavice.

Uporabnik ne sme rokovati z deli, ki jih je zatesnil proizvajalec ali njegov zastopnik.

OPOMBA ZA POTROŠNIKA: Priročnik hranite za prihodnjo uporabo.



## UPORABA IN LASTNOSTI

Pečica za pico je varna in enostavna za uporabo. Z njo lahko uporabljate plin butan pri tlaku 30 mbar. Pečico za pico lahko uporabljate samo z ustreznim tlakom, ki je določen za napravo.

Zadostno prezračevanje je ključnega pomena za zgorevanje in učinkovito delovanje pečice za pico. Zagotovite varnost uporabnika in drugih oseb v bližini območja, kjer se uporablja naprava. Naprave nikoli ne uporabljajte v zaprtem pokritem območju.

Priporočljivo je, da kamen za pico predhodno segrejete pred pečenjem pice.

Kamna NE uporabljajte nad odprtim ognjem.

Kamna ne izpostavlja večjim temperaturnim spremembam. Na vroč kamen NE postavljajte zamrznjene hrane.

Kamen je krhek in se lahko ob udarcu ali padcu zlomi.

Kamen je med uporabo zelo vroč in ostane vroč še zelo dolgo časa po uporabi.

Vročega kamna NE hladite z vodo.

Kamen po čiščenju z vodo osušite, preden ga boste ponovno uporabili. To lahko storite na običajen način.

Ne pustite otrok samih ali brez nadzora v območju, kjer se uporablja pečica.

Otrokom nikoli ne dovolite, da bi sedeli ali stali na pečici ali se igrali v njeni okolici.

Preprečite, da bi oblačila ali druge vnetljive stvari prišle v stik z ali preblizu gorilnika ali vroče površine, dokler se ta ne ohladi. Tkanina lahko zagori in povzroči hude telesne poškodbe.

Zaradi lastne osebne varnosti nosite ustrezno oblačilo. Med uporabo pečice nikoli ne nosite ohlapnih oblačil ali oblačil z ohlapnimi rokavi. Nekatere sintetične tkanine so zelo vnetljive in jih ne smete nikoli nositi med pečenjem.

Ne segrevajte zaprtih posod za živila, saj bi lahko nakopičen pritisk povzročil, da se posoda razpoči. Pri prižiganju gorilnika bodite vedno zelo pozorni na to, kar počnete.

Pečice ne uporabljajte za pečenje zelo mastnega mesa ali drugih izdelkov, ki povečujejo plamen.

Temperatura pod pečico je visoka. Pečice ne postavite na mizo z vnetljivimi namiznimi prti, plastiko ali drugimi vnetljivimi materiali.

**OPOZORILO:** Ob uporabi pečice se ne dotikajte zunanega ohišja, kamnite plošče za pečenje ali neposredne okolice, saj so ta območja izjemno vroča in lahko povzročijo opekline.

Ko je hitrost vetra večja od 2 m/s, pečice za pico ne uporabljajte tako, da bi bila obrnjena proti vetru.

Naprava je zasnovana samo za uporabo na prostem.

Naprave ne spreminjajte.

Ne premikajte naprave, ko je v uporabi.

Naprava ni namenjena za namestitvev na čolnu. Naprava ni namenjena za namestitvev v avtomodu.

Po uporabi izklopite dovod plina na plinski jeklenki.

Kakršnokoli spreminjanje naprave je lahko nevarno in lahko povzroči telesno poškodbo ali materialno škodo.

Kakršnokoli nepooblaščenno spreminjanje naprave bo razveljavilo garancijo naprave.

Naprava mora biti med uporabo na varni razdalji od vnetljivih materialov.

Nad pečico za pico se ne smejo nahajati nobeni predmeti, kot so drevesa ali previsna streha.

Pečica za pico mora biti postavljena tako, da je ob njenih straneh in za pečico 50 cm prostega prostora.

Pečice za pico ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov. (Izdelki na osnovi petroleja, razredčila ali druge snovi, ki so razvrščene kot vnetljive.)

Pečico za pico je nevarno in PREPOVEDANO uporabljati v zaprtih prostorih.

Vrata pečice za pico so prenosna vrata za uporabo pečice za pico Cozze na prostem. Z uporabo teh vrat za pečico za pico med segrevanjem lahko skrajšate čas segrevanja za 20–30 %.

Vrata pečice za pico JE TREBA odstraniti, ko temperatura doseže 450 °C. Če temperatura pade, lahko vrata pečice za pico znova namestite med peko pic, vendar temperatura pečice nikoli ne sme preseči 450 °C.

Vrata pečice za pico morate med pečenjem postaviti na pečico za pico z ravno površino. Vrat pečice za pico ne postavljajte na vrh pečice za pico med pečenjem.

## VSTAVLJANJE IN ZAMENJAVA BATERIJE

Za vstavitev ali zamenjavo baterije v pečici za pico Cozze zavrtite gumb za vžig v nasprotni smeri urinega kazalca, tako da ga lahko odstranite.

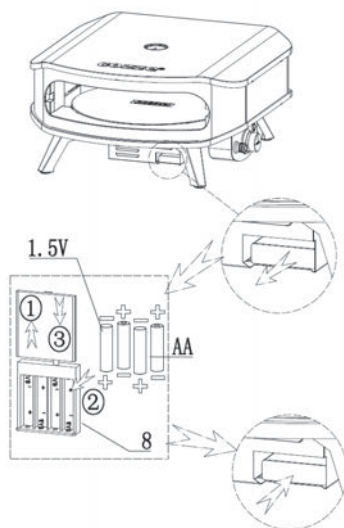
Vstavite ali zamenjajte baterijo AA 1,5 V in privijte nazaj gumb za vžig.

Prepričajte se, da sta terminala baterije pravilno obrnjena.

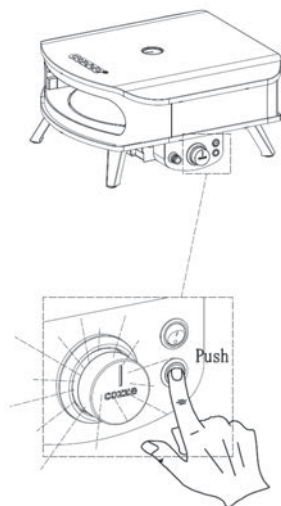


## LED-LUČ

1. KORAK: Vstavite 4 baterije v predal za baterije in nato predal za baterije vstavite na desni strani naprave.

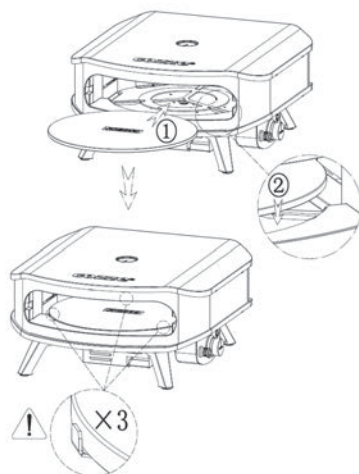


2. KORAK: Ko so baterije nameščene, se prepričajte, da je kontrolni gumb v izklopljenem položaju ("off") ter pritisnite zaganjalnik, da vklopite LED-luč. Ko LED-luč sveti belo, zavrtite kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca in LED-luč bo začela svetiti rdeče. Po uporabi ne pozabite ponovno pritisniti zaganjalnika, da izklopite LED-luč.

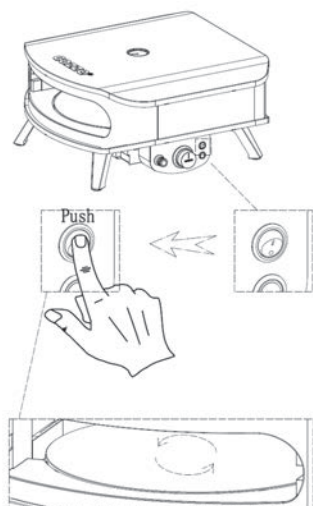


## VRTLJIVI MOTOR

1. KORAK: Postavite kamen za pico na vrtljivo oporo.



2. KORAK: Prepričajte se, da so baterije vstavljene v predal za baterije. Pritisnite gumb za zagon, da vklopite vrtljivi motor, in kamen za pico se bo začel vrteti.



## NAVODILA ZA UPORABO

Pozorno upoštevajte ta navodila, da preprečite resno poškodbo pečice za pico ter poškodbo vas in materialno škodo.

1. Pečico za pico sestavite tako, da pozorno upoštevate navodila za sestavljanje.
2. Na pečico za pico priključite cev za plin. Priključite regulator na cev.
3. Priključite regulator na ventil jeklenke ob upoštevanju navodil, ki so priložena regulatorju.
4. Preden vklopite dovod plina v napravo, obrnite vse kontrolne gumbе v položaj "OFF" (izklopljeno).
5. Upravljajte regulator v skladu z navodili, ki so mu priložena.

## PRIŽIGANJE PEČICE ZA PICO

1. Priključite plinsko jeklenko na pečico za pico ob upoštevanju navodil, ki so priložena regulatorju.
2. Obrnite kontrolni gumb v položaj "OFF" (izklop).
3. Vključite ("ON") dovod plina na jeklenki ali stikalu regulatorja ob upoštevanju navodil za priključitev in uporabo regulatorja. Preverite povezavo med jeklenko in regulatorjem ter povezavo med cevjo in vhodom za cev na pečici za pico, ali je prisotno puščanje, z uporabo milnice. Morebitno puščanje bo vidno kot mehurčki na območju puščanja. Če najdete puščanje plina, ne uporabljajte pečice za pico. Za nasvet se obrnite na dobavitelja plina ali pečice za pico.
4. Za prižig gorilnika kontrolni gumb potisnite navzdol in ga držite pritisnjenega, medtem ko ga obračate v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj "Full rate" (polna stopnja) in pritisnite gumb za vžig. S tem boste prižgali gorilnik. Preverite, ali gorilnik gori. Če gorilnik ne gori, ponovite postopek.
5. Če se gorilnik ne prižge po dveh poskusih, izklopite ("OFF") plinsko pipo in počakajte 5 minut pred ponovim poskusom zaporedja vžiga.
6. Ko je gorilnik prižgan, lahko prilagodite stopnjo gorenja tako, da gumb potisnete navzdol in ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca v želeni položaj med polno in nizko stopnjo.
7. Potem ko je pečica segreta za uporabo, morate temperaturo znižati med pečenjem. Pečica oddaja veliko toplote, zato je treba temperaturo prilagoditi na ustrezno temperaturo za pečenje.
8. Za IZKLOP pečice za pico obrnite ročaj ventila jeklenke ali stikalo regulatorja v položaj "OFF" (izklop) ob upoštevanju navodil za regulator. Ko gorilniki ugasnejo, obrnite vse kontrolne gumbе v položaj "OFF" (izklop).

Opozorilo: Če se gorilnik ne prižge, izklopite kontrolni gumb (obrnite v smeri urinega kazalca) in izklopite tudi ventil jeklenke. Počakajte pet minut pred ponovnim poskusom prižiga z zaporedjem vžiga. Ali pa zamenjajte baterije AA.

Po uporabi zaprite dovod plina tako, da IZKLOPITE stikalo na regulatorju ali IZKLOPITE ventil jeklenke.

V primeru povratnega prižiga, medtem ko je naprava v uporabi: obrnite kontrolni gumb, ventil jeklenke in stikalo regulatorja v položaj "OFF" (izklop). Počakajte 5 minut pred ponovnim poskusom prižiga naprave. Če težava ni odpravljena po ponovnem prižigu, se obrnite na prodajalca plina ali prodajalno, v kateri ste kupili pečico za pico, oziroma na usposobljenega plinskega inženirja za pomoč ali popravilo. Težave nikoli ne poskušajte odpraviti sami, saj lahko to privede do hude telesne poškodbe in/ali materialne škode.

Pred shranjevanjem z naprave očistite odvečno maščobo z vlažno krpo z uporabo blage raztopine detergenta kot čistilnega sredstva.

Napravo shranite v čistem in suhem okolju.

Plinske jeklenke ne shranjujte v notranjih prostorih. Shranite jo v dobro prezračenem območju, zaščiteno pred neposredno sončno svetlobo.

## **PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE NA NAPRAVO**

Priključite sklop cevi in regulatorja na jeklenko s plinom LPG. Uporabljajte samo regulator z odobritvijo CE in cev s priključkom  $\frac{1}{4}$  palca.

Pred uporabo pečice za pico izvedite preizkus puščanja z milnico.

## **PREVERJANJE PUŠČANJ**

Pripravite 2–3 tekoče unče (59 do 88 ml) raztopine za odkrivanje puščanja, tako da zmešate en del tekočine za pomivanje s 3 deli vode.

Prepričajte se, da je kontrolni ventil IZKLOPLJEN.

Priključite regulator na jeklenko in ventil za VKLOP/IZKLOP na gorilnik. Prepričajte se, da sta povezavi trdni, in nato VKLOPITE plin.

Raztopino milnice nanesite na cev in vse spoje. Če se pojavijo mehurčki, je prisotno puščanje, ki ga je treba pred uporabo odpraviti.

Potem ko ste odpravili napako, ponovno izvedite preizkus. Po preizkušanju IZKLOPITE plin v plinski jeklenki.

Če odkritega puščanja ni mogoče odpraviti, zamenjajte regulator in cev.

V primeru puščanja plina izklopite dovod plina.

## REGULATOR IN CEV

Uporabljajte samo regulatorje in cevi, odobrene za utekočinjen naftni plin (LPG) pri zgoraj navedenih tlakih (glejte tehnične podatke). Pričakovana življenjska doba regulatorja je 10 let. Priporočljivo je, da regulator zamenjate v času 10 let od datuma izdelave.

Uporaba napačnega regulatorja ali cevi je nevarna; pred uporabo naprave se vedno prepričajte, da imate pravilne izdelke.

Uporabljena cev mora biti v skladu z ustreznimi standardi za državo uporabe. Dolžina cevi mora biti (največ) 1,5 metra. Obrabljeno ali poškodovano cev morate zamenjati.

Prepričajte se, da cev ni ovirana, zvita in da se ne dotika nobenega dela pečice za pico, razen na priključku

Cev mora biti skladna s standardom EN16436.

Cevi pri priključitvi na plinsko jeklenko ne smete upogibati ali zviti.

Upogljivo kovinsko ali gumijasto pipo, uporabljeno za priključitev naprave z jeklenko s plinom LPG, morate zamenjati znotraj predpisanih časovnih intervalov in v skladu z veljavnimi nacionalnimi pravili

Noben del cevi se ne sme dotikati nobenega dela naprave.

Pečica za pico se lahko uporablja s cevjo za plin z navojem 1/4 palca ali cevjo za plin z elektrodnim nastavkom in objemko za cev.

Prepričajte se, da sta navoj in/ali objemka trdno privita in da priključki ne puščajo.

Pri namestitvi cevi za plin na priključek za cev z uporabo objemke za cev je priporočljivo, da cev postavite v vročo vodo in na njeno notranjost nanese malo tekočine za pomivanje, zaradi česar boste lahko cev lažje namestili na priključek za cev.

## SHRANJEVANJE NAPRAVE

Shranjevanje naprave v notranjih prostorih je dovoljeno samo, če z nje odklopite in odstranite jeklenko. Če naprave ne boste uporabljali dlje časa, jo morate shraniti v originalni embalaži v suhem okolju brez prahu.

## PLINSKA JEKLENKA

Napravo lahko uporabljate s katerimikoli plinskimi jeklenkami s težo med 4,5 KG in 15 KG butana ter 3,9 KG do 13 KG propana. Plinska jeklenka vam ne sme pasti na tla in z njo ne smete ravnati grobo! Če naprava ni v uporabi, morate jeklenko odklopiti. Po odklopu jeklenke z naprave na jeklenko ponovno namestite zaščitni pokrovček.

Jeklenke morate shraniti na prostem v pokončnem položaju in zunaj dosega otrok. Jeklenke ne smete nikoli shraniti na mestu, kjer lahko temperature dosežejo več kot 50°C.

Jeklenke ne hranite v bližini ognja, vžigalnih plamenov ali drugih virov vžiga.



## ČIŠČENJE IN NEGA

**POZOR:** Vso čiščenje in vzdrževanje morate izvesti, ko je pečica za pico hladna in ko je dovod plina na plinski jeklenki IZKLOPLJEN.

Priporočamo, da napravo očistite in vzdržujete vsaj enkrat na mesec.

## ČIŠČENJE

Z "izžiganjem" pečice za pico po vsaki uporabi (za približno 15 minut) boste poskrbeli za minimalno ostankov odvečne hrane.

### ZUNANJE POVRŠINE

Uporabite blag detergent ali raztopino iz sode bikarbone in vroče vode. Za trdovratne madeže lahko uporabite neabrazivni prašek za razmaščevanje, ki ga morate nato sprati z vodo.

### PLASTIČNE POVRŠINE

Očistite z mehko krpo in raztopino vroče milnice. Sperite z vodo. Na plastičnih delih ne uporabljajte abrazivnih čistil, sredstev za razmaščevanje ali koncentriranega čistila za žar.

### KAMEN ZA PICO

Uporabite blago raztopino milnice. Za trdovratne madeže lahko uporabite neabrazivni prašek za razmaščevanje, ki ga morate nato sprati z vodo.

## NAJBOLJŠE PICE SO PEČENE V PEČICI ZA PICO COZZE

Za najboljše rezultate potrebujete dobro testo in zelo vročo pečico za pico, po možnosti okrog 400 °C. Skratka, pečica za pico mora biti ZELO vroča, saj pica postane hrustljava in zračna ravno zaradi visoke temperature.

Pečico za pico prižgite dovolj časa prej, preden boste pekli pico.

Kaj narediti:

Prepričajte se, da sta pečica za pico in kamen za pico pravilno nameščena. Priključite plinsko jeklenko na pečico za pico ter zaženite pečico z najvišjo temperaturo. Pečica za pico Cozze je opremljena s tremi gorilniki, dvema na straneh in enim na zadnji strani pečice.

Prepričajte se, da vsi trije gorijo.

Termometer prikazuje temperaturo v pečici in je namenjen samo kot napotek.

Kamen se bo vedno segreval dlje časa kot sama pečica in bo dovolj vroč šele po najmanj 20 minutah segrevanja.

Natančno temperaturo kamna lahko ugotovite s pomočjo infrardečega termometra Cozze.

Upoštevajte, da lahko na čas segrevanja vplivata veter in temperatura okolice.

Pustite, da se pečica za pico segreva približno 20 minut. Nato bo pripravljena na pečenje najbolj okusne pice.

Ko je pica pripravljena za pečenje, jo nežno potisnite v pečico na kamen za pico z uporabo loparja za pico. Znižajte toploto na srednjo vednost, da se ne bo zažgal zgornji del pice.

Počakajte, da pica postane hrustljava in se je sir stopil.

Nežno odstranite pico iz pečice in jo postavite na desko za rezanje.

Vročo pico pustite, da se nekoliko ohladi, preden jo razrežete in delite s svojimi bližnjimi.

Pečico za pico nastavite na najvišjo temperaturo in jo pustite nekaj minut, preden boste pekli naslednjo pico.

Uživajte v svoji pečici za pico in dober tek!

## GARANCIJA

Garancija Cozze vključuje naslednje:

### 2-letna garancija

- plinski gorilniki
- zaviralci gorenja, zaščite gorilnika
- stojala za peko na žaru

Opomba – garancija ne velja za plastične dele.

### Za zgornjo garancijo veljajo naslednji pogoji:

- Izdelek podjetja Cozze se uporablja v skladu z navodili v navodilih za uporabo.
- Izdelek je pravilno sestavljen v skladu z navodili.
- Izdelek je ustrezno vzdrževan in ga redno čistite.
- Pečica je shranjena pokrita s pokrivalom, kadar ni v uporabi.
- Zimsko shranjevanje izdelka podjetja Cozze: Vsi leseni deli in dodatki za izdelke podjetja Cozze morajo biti pozimi shranjeni v notranjih prostorih.
- Izdelek podjetja Cozze mora biti povezan z ustrezno vrsto plina.
- Izdelek mora biti postavljen na ravno, trdno površino.
- V izdelek podjetja Cozze ni dovoljeno namestiti neoriginalnih delov drugih proizvajalcev.
- Izdelek podjetja Cozze ne sme biti shranjen kot trajna komponenta v bližini morja ali bazenov, ki vsebujejo klor.

### Čiščenje:

Izdelki podjetja Cozze imajo dolgo življenjsko dobo, če pečico očistite po vsaki uporabi.

- Gorilnik v vseh pečicah znamke Cozze je izdelan iz nerjavečega jekla in ga lahko po potrebi očistite s čistilom za pečice.
- Notranjost in zunanost izdelka Cozze je treba po uporabi temeljito očistiti.
- Notranjost pečice in kamen za pico je treba po uporabi očistiti z gobo, vročo vodo in tekočim detergentom. Poskrbite, da po čiščenju odstranite ostanke vode in detergenta.
- Stojala za peko na žaru je treba očistiti na enak način z vročo vodo in tekočim detergentom ali čistilom za pečice. (Na stojalu ne uporabljajte jeklene krtače)
- Dele iz nerjavečega jekla je mogoče namazati z večnamenskim pršilom Caramba® in bombažno krpo.

# PLYNOVÁ PEC NA PIZZU

## CS – UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

### VAROVÁNÍ! V ZÁJMU VAŠÍ BEZPEČNOSTI POUŽÍVEJTE VÝROBEK POUZE VENKU.

Pečlivě si tuto příručku přečtěte, aby bylo možné zajistit, že pec na pizzu bude správně nainstalována, sestavena, udržována a servisována, v souladu s těmito pokyny. Nedodržení těchto pokynů může vést k vážnému zranění anebo poškození majetku.

Máte-li jakékoli otázky týkající se sestavení nebo používání této pece na pizzu, obraťte se na prodejce.

Poznámky pro uživatele:

POUŽÍVEJTE VÝROBEK POUZE VENKU.

PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI PŘEČTĚTE POKYNY.

VAROVÁNÍ: DOSAŽITELNÉ ČÁSTI MOHOU BÝT VELMI HORKÉ, TAKŽE UDRŽUJTE DĚTI V DOSTATEČNÉ VZDÁLENOSTI.

BĚHEM PEČENÍ PŘÍSTROJ NEPŘESUNUJTE.

POKYNY SI USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                                                                    |                                                                                                        |                         |             |                                                  |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------------------------------------|---------------------|
| Č. modelu                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                  |                         |             |                                                  | Č. PIN              |
| Název přístroje                                                                    | Plynová pec na pizzu  |                         |             |                                                  | 2531DO-0030         |
| Cílová země                                                                        | Kategorie                                                                                              | Typ plynu               | Tlak (mbar) | Velikost vstřikovače (mm) / Označení vstřikovače | Tepelný příkon (Hs) |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                          | Butan/Propan            | 28–30/37    | 1,20                                             | 6,0 kW (437 g/H)    |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                             | Směs butanu/propanu/LPG | 30          | 1,20                                             |                     |

Výrobce: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup – Dánsko

### DŮLEŽITÉ:

Pečlivě si přečtete následující pokyny a ujistěte se, že je pec na pizzu správně nainstalována, sestavena a udržována. Nedodržení těchto pokynů může vést k vážnému zranění anebo poškození majetku.

Máte-li jakékoli otázky týkající se sestavy nebo používání, obraťte se na prodejce, případně na společnost dodávající LPG.

Přístroj a lahev musí být umístěny na rovném povrchu a nesmí se používat, pokud je gril zapálený.

Výměnu plynové lahve je třeba provádět mimo jakýkoli zdroj vznícení.

Při manipulaci s mimořádně horkými součástmi doporučujeme používat ochranné rukavice.

S díly zapečetěnými výrobcem nebo jeho agentem by uživatel neměl manipulovat.

**POZNÁMKA PRO SPOTŘEBITELE:** Pokyny si uschovejte pro budoucí použití.



## POUŽITÍ A VLASTNOSTI

Pec na pizzu je bezpečné a její použití snadné. Používat lze butan při tlaku 30 mbar. Pec na pizzu používejte pouze při správném tlaku, pro který je přístroj navržen.

Pro spalování a účinnost pece na pizzu je nutné dostatečné větrání. Díky tomu bude zajištěno bezpečí uživatele a dalších osob v blízkosti oblasti, ve které se přístroj používá. Přístroj nikdy nepoužívejte v uzavřené kryté oblasti.

Před pečením pizzy doporučujeme pizza kámen předeheat.

Pizza kámen nepoužívejte nad otevřeným ohněm.

Vyhýbejte se prudkým změnám teploty kamene. Na horký kámen nedávejte mražené potraviny.

Kámen je křehký a může se zlomit, pokud do něj něco bouchne nebo pokud kámen spadne.

Kámen je během používání velmi horký a zůstane horký i dlouho po použití.

Kámen nechlaďte vodou, když je horký.

Po očištění kamene vodou kámen před dalším použitím osušte. To lze provést běžným způsobem.

Děti by neměly být ponechány samy nebo bez dohledu v okolí používání pece.

Nedovolte dětem, aby si na pec sedaly, stály na ní nebo si v jejím okolí hrály.

Nedovolte, aby se do kontaktu nebo příliš blízko k hořáku nebo horkému povrchu dostalo oblečení nebo jiné hořlavé předměty, dokud nevychladnou. Látka by se mohla vznítit a způsobit vážné zranění.

V zájmu osobní bezpečnosti noste vhodné oblečení. Při používání pece byste neměli nosit volné oblečení ani rukávy. Některé syntetické látky jsou vysoce hořlavé a neměly byste je během pečení nosit.

Nezahřívejte neotevřené nádoby na potraviny, protože nárůst tlaku by mohl způsobit prasknutí nádoby. Při zapalování hořáku vždy věnujte maximální pozornost tomu, co děláte.

Nepoužívejte pec k přípravě velmi masného masa ani jiných výrobků, které by mohly způsobit větší žár.

Pod pecí je vysoká teplota. Pec nedávejte na stůl s hořlavým ubrusem, z plastu nebo jiného hořlavého materiálu.

**VAROVÁNÍ:** Při používání pece se nedotýkejte vnějšího pláště, desky pro pečení na kameni ani bezprostředního okolí, protože tyto oblasti mohou být velmi horké a mohly by způsobit popáleniny.

Pokud je rychlost větru vyšší než 2 m/s, nepoužívejte pec na pizzu směrem k větru.

Přístroj je určen pouze k použití venku.

Přístroj neupravujte.

Během používání přístroj nepřesunujte.

Tento přístroj není určen k instalaci ve člnu nebo na něm. Tento přístroj není určen

k instalaci v rekreačním vozidle nebo na něm.

Po použití vypněte přívod plynu na plynové lahvi.

Jakékoli úpravy přístroje mohou být nebezpečné a mohou vést ke zranění nebo poškození majetku.

Jakékoli neoprávněné úpravy přístroje zneplatní záruku na tento přístroj.

Tento přístroj musí být během používání uchováván mimo dosah hořlavých materiálů.

Nad pecí na pizzu nesmí být žádné předměty, například stromy nebo přečnívající střecha.

Pec na pizzu musí být umístěna tak, aby kolem boků a za pecí bylo 50 cm volného místa.

Pec na pizzu se nesmí používat v blízkosti hořlavých materiálů (výrobky z ropy, ředidla nebo jiné látky klasifikované jako hořlavé).

Je nebezpečné a **ZAKÁZANÉ** používat pec na pizzu v uzavřených prostorách.

Tato dvířka pece na pizzu jsou přemístitelná dvířka pro vaši venkovní pec na pizzu Cozze.

Používání těchto dvířek pece na pizzu během zahřívání může zkrátit dobu zahřívání až o 20–30 %.

Dvířka pece na pizzu **MUSÍ** být sejmuta, když teplota dosáhne 450 °C. Pokud teplota klesne, můžete dvířka pece na pizzu mezi pečením jednotlivých pizz znovu nasadit, ale teplota nikdy nesmí přesáhnout 450 °C.

Dvířka pece na pizzu musí být během pečení umístěna v rovině s pecí na pizzu. Během pečení nepokládejte dvířka pece na pizzu na pec na pizzu.

## VLOŽENÍ A VÝMĚNA BATERIE

Chcete-li do pece na pizzu Cozze vložit baterii nebo ji vyměnit, otočte tlačítkem zapalování proti směru hodinových ručiček, dokud je nebude možné vytáhnout.

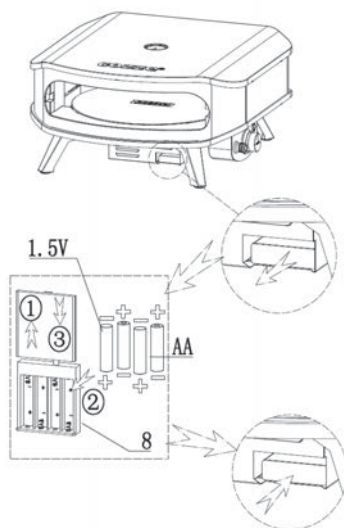
Vložte nebo vyměňte 1,5V baterii typu AA a zašroubujte tlačítko zapalování zpět.

Ujistěte se, že póly baterie jsou na správných místech.

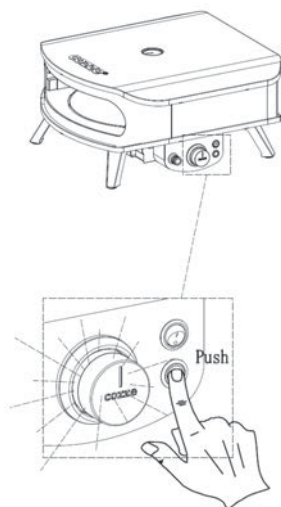


## LED OSVĚTLENÍ

KROK 1: Vložte 4 baterie do schránky na baterie a poté schránku na baterie upevněte na správné místo.

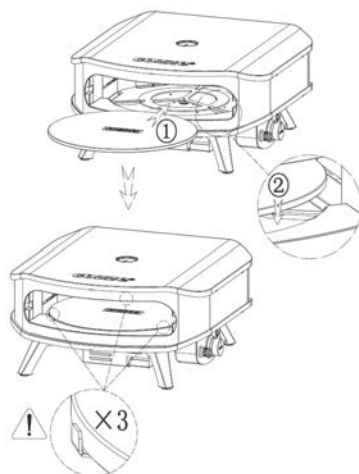


KROK 2: Po instalaci baterií se ujistěte, že je ovládací knoflík v poloze „Vypnuto“. Stisknutím spouštěcího tlačítka zapnete LED osvětlení. LED osvětlení bude svítit bíle. Když ovládacím knoflíkem otočíte proti směru hodinových ručiček, LED osvětlené změní barvu na červenou. Po použití nezapomeňte znovu stisknout spouštěcí tlačítko, aby LED osvětlení zhaslo.

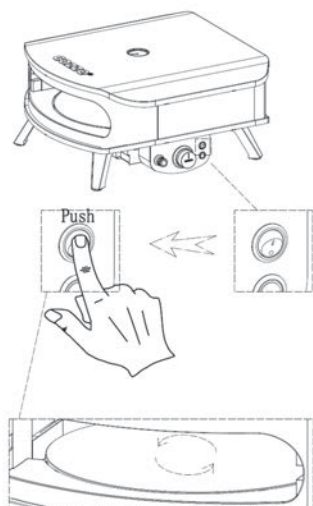


## ROTAČNÍ MOTOR

KROK 1: Umístěte pizza kámen na otočnou podporu.



KROK 2: Ujistěte se, že jsou baterie vloženy do schránky na baterie. Stisknutím startéru zapnete rotační motor. Pizza kámen se začne otáčet.



## POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Pečlivě tyto pokyny dodržujte, abyste zabránili zranění nebo závažnému poškození pece na pizzu nebo jiného majetku.

1. Pec na pizzu sestavte podle pokynů k sestavení.
2. K peci na pizzu připojte plynovou hadici. K hadici připojte regulátor.
3. K ventilu lahve připojte regulátor podle pokynů dodaných k regulátoru.
4. Před zapnutím přívodu plynu k přístroji otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „OFF“ (Vypnuto).
5. Regulátor použijte podle pokynů dodaných s regulátorem.

## ZAPÁLENÍ PECE NA PIZZU

1. K peci na pizzu připojte plynovou lahev podle pokynů dodaných k regulátoru.
2. Otočte ovládací knoflík do polohy „OFF“ (Vypnuto).
3. Zapněte přívod plynu (poloha „ON“) na lahvi nebo regulačním spínači podle pokynů k připojení a používání regulátoru. Pomocí mýdlové vody zkontrolujte připojení lahve a regulátoru a připojení hadice k přívodu hadice pece na pizzu, zda nedochází k únikům. Pokud k úniku dochází, v daném místě se objeví bublinky. Pokud se objeví únik, pec na pizzu nepoužívejte. Obratě se na dodavatele plynu nebo pece na pizzu.
4. Chcete-li zapálit hořák, stlačte ovládací knoflík a současně jím otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy „Full rate“ (Plná rychlost) a stiskněte tlačítko zapalování. Tím hořák zapálíte. Zkontrolujte, že je hořák zapálený. Pokud se hořák nezapálil, zopakujte tento postup.
5. Pokud se hořák nezapálí ani po dvou pokusech, vypněte přívod plynu a počkejte 5 minut. Až potom postup zapálení zkuste znovu.
6. Jakmile je hořák zapálený, lze intenzitu hořáku upravit stisknutím a otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček do libovolné polohy od plné do nízké intenzity.
7. Až bude pec rozehrátá pro použití, měli byste teplotu během pečení snížit. Pec vydává velké množství tepla a je tedy třeba teplotu upravit na teplotu vhodnou pro pečení.
8. Chcete-li pec na pizzu vypnout (poloha „OFF“), otočte ovladače ventilu lahve nebo regulační spínač do polohy „OFF“ (Vypnuto) podle pokynů k regulátoru. Po zhasnutí hořáku otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „OFF“ (Vypnuto).

**Varování:** Pokud se hořák nezapálí, otočte ventil lahve i ovládací knoflík do vypnuté polohy (po směru hodinových ručiček). Před dalším pokusem o zapálení hořáku počkejte 5 minut. Nebo vyměňte baterie (typ AA).

Po použití zavřete přívod plynu otočením spínače na regulátor do polohy „OFF“ (Vypnuto) nebo otočením ventilu lahve do polohy „OFF“ (Vypnuto).

V případě zhasnutí během používání přístroje: Otočte ovladač, ventil lahve a regulační spínač do polohy „OFF“ (Vypnuto). Před dalším pokusem o zapálení přístroje počkejte 5 minut. Pokud problém přetrvává i po opětovném zapálení, obraťte se ohledně pomoci nebo opravy na prodejce plynu nebo na prodejnu, ve které jste pec na pizzu zakoupili, nebo na kvalifikovaného plynářského technika. Nikdy se nepokoušejte problém opravit sami, protože by mohlo dojít k vážnému zranění anebo poškození majetku.

Před uskladněním přístroj očistěte od zbytků mastnoty pomocí vlhkého hadříku a jemného mycího prostředku.

Přístroj uchovávejte na čistém suchém místě.

Plynové lahve neskladujte v interiéru. Uchovávejte je v dobře větraných prostorách, mimo přímé sluneční světlo.

## **PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LAHVE K PŘÍSTROJI**

Připojte hadici a sestavu regulátoru k LPG lahvi. Používejte pouze regulátor se schválením CE a hadici s ¼" konektorem.

Před použitím pece na pizzu proveďte test úniku pomocí mýdlové vody.

## **KONTROLA ÚNIKU**

Smícháním jednoho dílu mycího prostředku se třemi díly vody připravte 2–3 unce roztoku pro detekci netěsností.

Ujistěte se, že je ovládací ventil v poloze „OFF“ (Vypnuto).

Připojte regulátor k lahvi a ventil ON/OFF k hořáku. Ujistěte se, že jsou spoje bezpečné, a poté zapněte přívod plynu.

Naneste mýdlový roztok na hadici a všechny spoje. Pokud se objeví bublinky, dochází k úniku, který je třeba před použitím vyřešit.

Po opravě proveďte test znovu. Po provedení testu vypněte přívod plynu na lahvi.

Pokud zjištěný únik nelze opravit, vyměňte regulátor a hadici.

V případě úniku plynu vypněte přívod plynu.

## REGULÁTOR A HADICE

Používejte pouze regulátory a hadice schválené pro LPG při výše uvedeném tlaku (viz Technické údaje). Odhadovaná životnost regulátoru je 10 let. Doporučujeme regulátor do 10 let od data výroby vyměnit.

Používání nevhodného regulátoru nebo hadice je nebezpečné. Vždy se ujistěte, že máte správné komponenty, než budete přístroj používat.

Použitá hadice musí splňovat příslušné normy dané země použití. Délka hadice musí být (maximálně) 1,5 metru. Opatřovanou nebo poškozenou hadici je nutné vyměnit.

Ujistěte se, že hadice není ucpaná, skřípnutá a že není v kontaktu s žádnou částí pece na pizzu kromě připojení.

Hadice by měla splňovat normu ČSN EN 16436.

Hadice by neměla být při připojení k plynové lahvi zkroucená ani skřípnutá.

Pružnou kovovou nebo pryžovou trubku používanou k připojení přístroje k LPG lahvi je třeba měnit v předepsaných intervalech a v souladu s platnými státními nařízeními.

Žádná část hadice by se neměla dotýkat žádné části přístroje.

Pec na pizzu je možné používat s plynovou hadicí s ¼" závitem nebo plynovou hadicí se šroubovou sponou.

Ujistěte se, že závit anebo spona jsou bezpečně upevněny a že na spojích nedochází k únikům.

Při montáži plynové hadice na hadicovou přípojku pomocí hadicové svorky se doporučuje vložit hadici do horké vody a na vnitřní stranu hadice nanést trochu mycího prostředku, což usnadní montáž hadice na hadicovou přípojku.

## USKLADNĚNÍ PŘÍSTROJE

Skladování přístroje v interiéru je možné, jen pokud jsou lahve odpojeny a vytaženy z přístroje. Pokud nebude přístroj delší dobu používán, měl by být uložen v původním obalu na suchém bezprašném místě.

## PLYNOVÁ LAHEV

Přístroj lze používat s jakoukoli plynovou lahví o hmotnosti od 4,5 kg do 15 kg v případě butanu a od 3,9 kg do 13 kg v případě propanu. Dávejte pozor, abyste plynovou lahev neupustili, a zacházejte s ní opatrně. Pokud přístroj nepoužíváte, je třeba lahev odpojit. Po odpojení lahve od přístroje na lahev nasadte ochrannou krytku.

Lahve musí být uskladněny venku, postavené na výšku a mimo dosah dětí. Láhev nikdy neskladujte na místech, kde teplota může přesáhnout 50°C.

Láhev neskladujte v blízkosti plamenů, kontrolních světel nebo jiných potenciálních zdrojů vznícení.



## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

**UPOZORNĚNÍ:** Čištění a údržbu je třeba provádět, když je pec na pizzu studená a přívod paliva na plynové lahvi vypnutý.

Doporučujeme provádět čištění a údržbu přístroje alespoň jednou za měsíc.

## ČIŠTĚNÍ

„Vypálení“ pece na pizzu po každém použití (přibližně na 15 minut) odstraní většinu zbytků potravin.

### VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte roztok z jemného mycího prostředku nebo jedlé sody a horké vody. Na odolné skvrny je možné použití neabrazivní čistící prášek a poté ho opláchnout vodou.

### PLASTOVÉ POVRCHY

Omyjte jemným hadříkem a horkou mýdlovou vodou. Opláchněte vodou. Na plastové části nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, odmašťovače ani koncentrované čističe na grily.

### PIZZA KÁMEN

Použijte jemný roztok mýdlové vody. Na odolné skvrny je možné použití neabrazivní čistící prášek a poté ho opláchnout vodou.

## TA NEJLEPŠÍ PIZZA JE PIZZA PEČENÁ V PECI COZZE

Abyste dosáhli těch nejlepších výsledků, potřebujete dobré těsto a dobře rozpálenou pec na pizzu, ideálně na 400 °C. Stručně řečeno, pec na pizzu musí být VELMI horká, protože jen díky vysoké teplotě získáte křupavou kůrku a nadýchané těsto.

Pec na pizzu je třeba rozpálit dostatečně dlouho před pečením.

Co dělat:

Ujistěte se, že pec na pizzu i pizza kámen jsou správně umístěny. Připojte plynovou lahev k peci na pizzu a pusťte pec při nejvyšší teplotě. Pec na pizzu Cozze má celkem tři hořáky, dva po stranách a jeden v zadní části pece.

Zkontrolujte, zda jsou všechny tři zapálené.

Teploměr ukazuje teplotu v peci a slouží jen jako vodítko.

Rozpálení kamene trvá déle než rozpálení pece. Dostatečně horký bude nejdříve po 20 minutách rozezhívání.

K určení přesné teploty kamene je možné použít infračervený teploměr Cozze.

Dobu nahřívání může ovlivnit vítr a venkovní teplota.

Pec na pizzu nechte nahřívát asi 20 minut. Poté bude připravena k upečení té nejchutnější pizzy.

Jakmile je pizza připravena k pečení, opatrně ji pomocí lopatky vsuňte do pece na pizza kámen. Stáhněte teplotu na střed, aby se vrch pizzy nespálil.

Pečte, dokud nebude pizza křupavá a sýr roztopený.

Opatrně pizzu vytáhněte z pece a položte na prkénko.

Před krájením nechte pizzu lehce vychladnout a podělte se o ni se svými nejbližšími.

Před pečením další pizzy nastavte maximální teplotu pece a nechte ji několik minut rozpálit.

Užijte si svou pec na pizzu a přejeme dobrou chuť!

## ZÁRUKA

Záruka společnosti Cozze zahrnuje následující:

### **2letá záruka**

- Plynové hořáky
- Zhášedla, chrániče hořáků
- Grilovací mřížky

Poznámka – Na plastové díly se nevztahuje žádná záruka.

### **Aby bylo možné výše uvedenou záruku uplatnit, musí být splněny následující podmínky:**

- Výrobek Cozze je používán v souladu s pokyny v uživatelské příručce.
- Je řádně sestaven podle pokynů.
- Je udržován a pravidelně čištěn.
- Pokud není pec používána, je použit kryt.
- Uskladnění výrobku Cozze v zimním období: Všechny dřevěné díly a příslušenství k výrobkům Cozze musí být během zimy uskladněny v interiéru.
- Výrobek Cozze musí být napojen na správný typ plynu.
- Musí být umístěn na rovném stabilním povrchu.
- K výrobku Cozze nesmí být nainstalovány neoriginální díly.
- Výrobek Cozze nesmí být trvale uskladněn v blízkosti moře, bazénů nebo lázní obsahujících chlorin.

### **Čištění:**

Výrobky Cozze mají dlouhou životnost, pokud je pec po každém použití vyčištěna.

- Jednotka hořáků ve všech pecích Cozze je vyrobena z nerez oceli a v případě potřeby je možné ji čistit pomocí čističů na trouby.
- Vnitřní a vnější povrch pece Cozze je nutné po každém použití důkladně očistit.
- Vnitřní povrch pece a pizza kámen je třeba po použití vyčistit pomocí houbičky a tekutého mycího prostředku. Po čištění vždy důkladně odstraňte zbytky vody a čisticích prostředků.
- Grilovací mřížky je třeba čistit stejně, pomocí horké vody a tekutého mycího prostředku nebo čističe na trouby. (Na mřížky nepoužívejte ocelový kartáč.)
- Díly z nerez oceli je možné mazat pomocí víceúčelového spreje Caramba® a bavlněného hadříku.

# GÁZ PIZZASÜTŐ

## HU – FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

### FIGYELEM! SAJÁT BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLJA.

Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és győződjön meg arról, hogy a pizzasütő megfelelően van felszerelve, összeszerelve, karbantartva és szervizelve az utasításoknak megfelelően. Ezen utasítások be nem tartása súlyos testi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ha bármilyen kérdése van a pizzasütő összeszerelésével vagy működésével kapcsolatban, kérjük, forduljon kereskedőjéhez.

Megjegyzések a felhasználónak:

CSAK KÜLTÉRBEN HASZNÁLJA.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT.

FIGYELEM: A HOZZÁFÉRHETŐ ALKATRÉSZEK NAGYON MELEGEK LEHETNEK, TARTSA TÁVOL A KISGYERMEKEKET.

SÜTÉS KÖZBEN NE MOZGASSA A KÉSZÜLÉKET.

ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HIVATKOZÁSHOZ.

## MŰSZAKI ADATOK

|                                                                                    |                                                                                                 |                                  |               |                                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|------------------------------------------|------------------|
| Típuszám                                                                           | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                           |                                  |               |                                          | Pin sz.          |
| Készülék neve                                                                      | Gáz pizzasütő  |                                  |               |                                          | 2531DO-0030      |
| Célország                                                                          | Kategóriák                                                                                      | Gáz típusa                       | Nyomás (mbar) | Injektor mérete (mm) / injektor jelölése | Hőbemenet (Hs)   |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                   | Bután / Propán                   | 28-30/37      | 1,20                                     | 6,0 kW (437 g/H) |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                      | Bután / Propán / PB-gázkeverékek | 30            | 1,20                                     |                  |

Gyártó: Millarco International A/S

Røkhøj 26, 8520 Lystrup, Dánia

**FONTOS:**

Olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és győződjön meg arról, hogy a pizzasütő megfelelően van felszerelve, összeszerelve és karbantartva. Az utasítások be nem tartása súlyos testi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ha bármilyen kérdése van az összeszereléssel vagy üzemeltetéssel kapcsolatban, forduljon kereskedőjéhez vagy PB-gáz szállítójához.

A készüléket és a palackot vízszintes felületre kell helyezni, és égés közben tilos használni.

A gázpalack cseréjét minden gyújtóforrástól távol kell végezni.

Különösen forró alkatrészek kezelésekor javasoljuk a védőkesztyű használatát.

A gyártó vagy képviselője által lepecsételt alkatrészeket a felhasználó nem manipulálhatja.

MEGJEGYZÉS FOGYASZTÓK SZÁMÁRA: Őrizze meg a későbbi hivatkozáshoz.



## FELHASZNÁLÁS ÉS JELLEMZŐK

A pizzasütő biztonságos és könnyen használható. A használatra javasolt gáz a 30 mbar nyomású bután. Kérjük, győződjön meg arról, hogy a pizzasütőt csak a megfelelő nyomáson használja, amelyre a készüléket tervezték.

A megfelelő szellőzés elengedhetetlen a pizzasütő égéséhez és hatékonyságához. Ez biztosítja a felhasználó és a készülék használatának helye közelében tartózkodó többi ember biztonságát. Soha ne használja a készüléket zárt, fedett területen.

Javasoljuk, hogy a pizza elkészítése előtt melegítse elő a pizzakövet.

NE használja a követ nyílt láng felett.

Kerülje el a hő szélsőséges hőmérséklet-változását. NE tegyen fagyasztott élelmiszereket forró kőre.

A kő törékeny, és ütés vagy leejtés esetén eltörhet.

A kő nagyon felforrósodik használat közben, és használat után is sokáig meleg marad.

NE hűtse le a követ vízzel, ha a kő forró.

A kő vízzel való megtisztítása után használat előtt szárítsa meg a követ. Ezt hagyományos módon lehet megtenni.

A gyerekeket nem szabad egyedül vagy felügyelet nélkül hagyni olyan helyen, ahol a sütőt használják.

Soha ne engedje, hogy gyerekek üljenek, álljanak vagy játsszanak a sütő körül.

Soha ne engedje, hogy ruházat vagy más gyúlékony anyag érintkezzen vagy túl közel legyen az égőhöz vagy forró felülethez, amíg az le nem hűlt. Az anyag meggyulladhat, és súlyos személyi sérülést okozhat.

A személyes biztonság érdekében viseljen megfelelő ruházatot. Soha ne viseljen bő szabású ruhadarabokat vagy ruhaujjakat a sütő használatában. Egyes szintetikus anyagok nagyon gyúlékonyak, ezért nem szabad őket viselni főzés közben.

Ne melegítse fel a felbontatlan élelmiszer-tárolóedényeket, mert a fellépő nyomás miatt az edények szétrepedhetnek. Az égő meggyújtásakor mindig nagyon figyeljen arra, amit csinál.

Ne használja a sütőt rendkívül zsíros húsok vagy más olyan termékek sütésére, amelyek fokozzák az égést.

A sütő alatt magas a hőmérséklet. Ne helyezze a sütőt olyan asztalra, ahol gyúlékony asztalterítő, műanyag vagy más gyúlékony anyag található.

**FIGYELEM:** A sütő használatában közben ne érintse meg a külső burkolatot, a kő sütőfelületet vagy a közvetlen környezetet, mert ezek a területek rendkívül felforrósodnak és égési sérüléseket okozhatnak.

Ha a szél sebessége 2 m/s felett van, ne használja a pizzasütőt széllel szemben.

A készüléket kizárólag kültéri használatra tervezték.

Ne módosítsa a készüléket.

Használat közben ne mozgassa a készüléket.

Ezt a készüléket nem csónakba vagy hajóra történő felszerelésre tervezték. Ezt a készüléket nem szabadidő-járműbe történő felszerelésre tervezték.

Használat után kapcsolja ki a gázellátást a gázpalacknál.

A készüléken végzett bármilyen módosítás veszélyes lehet, és sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A készüléken végzett bármilyen jogosulatlan módosítás érvényteleníti a készülékre vonatkozó garanciát.

Ezt a készüléket használat közben gyúlékony anyagoktól távol kell tartani.

A pizzasütő felett nem lehetnek tárgyak, például fák vagy túlnyúló tető.

A pizzasütőt úgy kell elhelyezni, hogy a sütő oldalán és mögött 50 cm szabad hely maradjon.

A pizzasütőt nem szabad éghető anyagok közelében használni. (Kőolaj alapú termékek, hígítók vagy egyéb tűzveszélyesnek minősített anyagok.)

A pizzasütő zárt térben történő használata veszélyes és TILOS.

A pizzasütő ajtaja a Cozze pizzasütő kültéri sütőhöz való mobil ajtó. Ha melegítés közben használja ezt a pizza sütő-ajtót, 20-30%-kal lerövidítheti a melegítési időt.

A pizzasütő ajtaját el KELL távolítani, ha a hőmérséklet eléri a 450 °C-ot. Ha a hőmérséklet leesik, a pizzasütő ajtaját a pizzasütések között ismét behelyezheti, de a sütő hőmérséklete soha nem haladhatja meg a 450 °C-ot.

A pizzasütő ajtaját a pizzasütőre kell helyezni a sütés idejére. Sütés közben ne helyezze a pizzasütő ajtaját a pizzasütő tetejére.

## AZ AKKUMULÁTOR BEHELYEZÉSE ÉS CSERÉJE

Az akkumulátor Cozze pizzasütőjébe történő behelyezéséhez vagy cseréjéhez forgassa el a gyújtás gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg ki nem lehet venni azt.

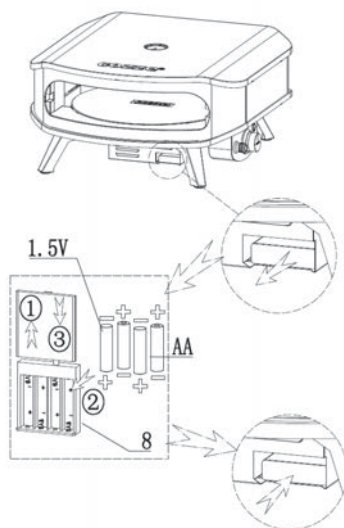
Helyezze be vagy cserélje ki az 1,5 V-os AA elemet, és csavarja vissza a gyújtásgombot a helyére.

Győződjön meg arról, hogy az akkumulátor érintkezői megfelelően vannak pozicionálva.

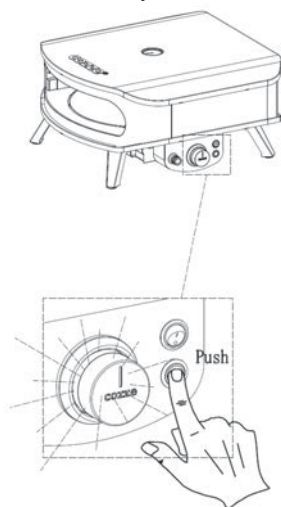


## LED-ES FÉNY

1. LÉPÉS: Helyezzen 4 elemet az elemtartóba, majd rögzítse az elemtartót a megfelelő pozícióba.

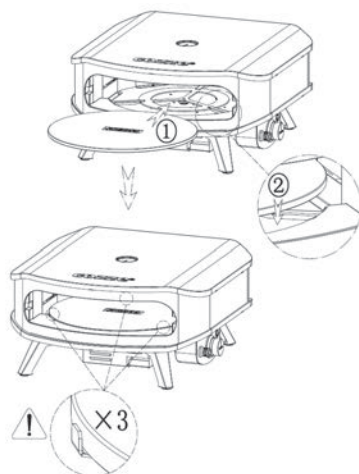


2. LÉPÉS: Az elemek beszerelése után győződjön meg arról, hogy a vezérlőgomb „KI” állásban van, nyomja meg az indítót a LED-es fény bekapcsolásához, ekkor a LED-es fény fehéren világít, fordítsa el a vezérlőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a LED-es fény így piros színűre változik. Ne felejtse el újra megnyomni az indítót, hogy használat után kikapcsolja a LED-es fényt.

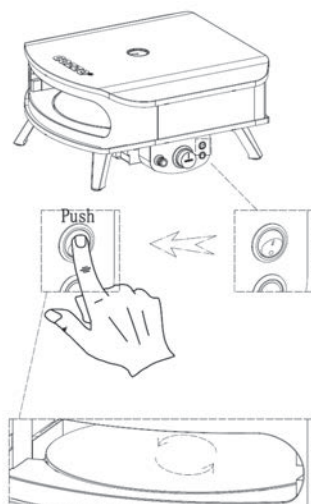


## FORGATÓ MOTOR

1. LÉPÉS: Helyezze a pizzakövet a forgó támasztékra.



2. LÉPÉS: Győződjön meg arról, hogy az elemtartó doboz be van helyezve az akkumulátorokba. Nyomja meg az indítót a forgató motor bekapcsolásához, és a pizzakő forogni kezd.



## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Gondosan kövesse ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a pizzasütő súlyos károsodását, valamint saját testi sérülését és a dologi kárt.

1. Szerelje össze a pizzasütőt az összeszerelési utasítások gondos követésével.
2. Csatlakoztassa a gáztömlőt a pizzasütőhöz. Csatlakoztassa a szabályozót a tömlőhöz.
3. Csatlakoztassa a szabályozót a palackszelephez a szabályozóhoz mellékelt szabályozó-utasításokat követve.
4. A készülék gázellátásának bekapcsolása előtt forgassa el az összes vezérlőgombot „KI” állásba.
5. Működtesse a szabályozót a szabályozóhoz mellékelt utasítások szerint.

## A PIZZA SÜTŐ MEGGYÚJTÁSA

1. Csatlakoztassa a gázpalackot a pizzasütőhöz a szabályozóhoz mellékelt utasítások szerint.
2. Fordítsa a vezérlőgombot „OFF” („KI”) állásba.
3. Kapcsolja „BE” a gázellátást a palacknál vagy a szabályozó kapcsolónál a szabályozó csatlakozási és használati útmutatója szerint. Szappanos vízzel ellenőrizze, hogy a palack és a szabályozó csatlakozása, valamint a tömlő és a pizzasütő bemeneti csatlakozása nem szivárog-e. Minden szivárgás buborékként jelenik meg a szivárgás területén. Ha szivárgást talál, ne használja a pizzasütőt. Tanácsért forduljon a gáz vagy a pizzasütő szállítójához.
4. Az égő begyújtásához nyomja le a vezérlőgombot, és tartsa lenyomva, miközben az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatja azt a „Full rate” állásba, majd nyomja meg a gyújtás gombot. Ez meggyújtja az égőt. Ellenőrizze, hogy az égő ég-e. Ha az égő nem gyulladt meg, ismételje meg ezt a folyamatot.
5. Ha az égő két próbálkozás után sem gyulladt ki, zárja el a gázcsapot, és várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálná a gyújtást.
6. Amikor az égő begyulladt, az égő sebessége beállítható a gomb lenyomásával és az óramutató járásával ellentétes irányú elforgatásával a teljes és az alacsony sebesség közötti bármely pozícióba.
7. Miután a sütőt felfűtötték, sütés közben csökkenteni kell a hőmérsékletet. A sütő nagy hőt bocsát ki, ezért a hőmérsékletet a megfelelő sütési hőmérsékletre kell beállítani.
8. A pizzasütő kikapcsolásához fordítsa a palackszelep fogantyúját vagy a szabályozó kapcsolóját „KI” állásba a szabályozó utasításait követve. Miután az égők kialudtak, fordítsa az összes vezérlőgombot „KI” állásba.

**Figyelem:** Ha az égő nem gyullad be, fordítsa el a vezérlőgombot (az óramutató járásával megegyező irányba) „ki” állásba, és zárja el a palackszelepet is. Várjon öt percet, mielőtt megpróbálna újra begyújtani a gyújtási eljárással. Vagy cserélje ki az AA elemeket.

Használat után zárja el a gázellátást a szabályozó kapcsolójának „KI” helyzetbe fordításával vagy a palack szelepeinek elzárásával.

A készülék használat közbeni újragyújtása esetén. Fordítsa a vezérlőt, a palackszelepet és a szabályozó kapcsolót „KI” állásba. Várjon öt percet, mielőtt megpróbálna újra begyújtani a készüléket. Ha a probléma az újragyújtás után is fennáll, segítségért vagy javításért forduljon gázkereskedőjéhez vagy ahhoz az üzlethez, ahol a pizzasütőt vásárolta, vagy szakképzett gázszerelőhöz. Soha ne próbálja saját maga megoldani a problémát, mert ez súlyos sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Tárolás előtt nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket a felesleges zsírtól, tisztítószerként enyhe tisztítószer használva.

Tárolja a készüléket tiszta, száraz környezetben.

Ne tárolja a gázpalackot zárt térben. Tárolja jól szellőző helyen, távol a közvetlen napfénytől.

## **A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ**

Csatlakoztassa a tömlőt és a szabályozó egységet a PB-palackhoz. Csak CE-jóváhagyással rendelkező szabályozót és tömlőt használjon 1/4"-os csatlakozóval.

A pizzasütő használata előtt végezzen szivárgáspróbát szappanos vízzel.

## **A SZIVÁRGÁSOK ELLENŐRZÉSÉRE**

Készítsen 2-3 uncia szivárgásérzékelő oldatot egy rész mosogatószer és 3 rész víz összekeverésével.

Győződjön meg arról, hogy a szabályozószelep „KI” állásban van.

Csatlakoztassa a szabályozót a palackhoz és a KI/BE szelepet az égőhöz, győződjön meg arról, hogy a csatlakozások biztonságosak, majd kapcsolja BE a gázt.

Kenje fel a szappanos oldatot a tömlőre és az összes csatlakozásra. Ha buborékok jelennek meg, szivárgás van, amelyet használat előtt meg kell szüntetni.

A hiba elhárítása után tesztelje újra. A tesztelés után kapcsolja ki a gázt a palacknál.

Ha az észlelt szivárgást nem lehet elhárítani, cserélje ki a szabályozót és a tömlőt.

Gázszivárgás esetén kapcsolja ki a gázellátást.

## SZABÁLYOZÓ ÉS TÖMLŐ

Csak PB-gázhoz engedélyezett szabályozót és tömlőt használjon a fenti nyomásokon (lásd a műszaki információkat). A szabályozó várható élettartamát 10 évre becsülik. Javasoljuk, hogy a szabályozót a gyártástól számított 10 éven belül cseréljék ki.

A nem megfelelő szabályozó vagy tömlő használata nem biztonságos; A készülék használata előtt mindig ellenőrizze, hogy megvan-e a megfelelő eszköz.

A használt tömlőnek meg kell felelnie a felhasználási ország vonatkozó szabványának. A tömlő hossza 1,5 méter legyen (maximum). A kopott vagy sérült tömlőt ki kell cserélni.

Győződjön meg arról, hogy a tömlő nincs eltömődve, megtörve, és nem érintkezik a pizzasütő egyetlen részével sem, kivéve a csatlakozási pontját.

A tömlőnek meg kell felelnie az EN16436 szabványnak.

A tömlőnek nem szabad megcsavarodnia vagy megtörni, amikor a gázpalackhoz rögzíti.

A készülék PB-palackhoz való csatlakoztatására szolgáló hajlékony fém- vagy gumicsövet az előírt időközön belül és a hatályos Országos Szabályok szerint kell cserélni.

A tömlő egyetlen része sem érhet hozzá a készülék egyetlen részéhez sem.

A pizzasütő használható ¼"-os menetű gáztömlővel vagy csőbilinccsel és tömlőbilinccsel ellátott gáztömlővel.

Győződjön meg arról, hogy a menet és/vagy a bilincs szorosan meg van húzva, és a csatlakozások nem szivárognak!

Ha egy gáztömlőt tömlőbilincs segítségével illeszt a tömlőcsatlakozóra, ajánlott a tömlőt forró vízbe mártani, és a tömlő belsejét egy kevés mosogatószerrel bekenni, ami megkönnyíti a tömlőcsatlakozóra való felszerelését.

## A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

A készülék beltéri tárolása csak akkor megengedett, ha a palackot leválasztják és eltávolítják a készülékről. Ha a készüléket egy ideig nem használja, akkor az eredeti csomagolásában, száraz, pormentes környezetben kell tárolni.

## GÁZPALACK

A készülék bármilyen 4,5 KG és 15 KG közötti tömegű bután és 3,9 KG és 13 KG közötti tömegű propán gázpalackkal használható. A gázpalackot nem szabad leejteni vagy durván kezelni! Ha a készülék nincs használatban, a palackot le kell választani. Helyezze vissza a védőkupakot a palackra, miután leválasztotta a palackot a készülékről.

A palackokat a szabadban, függőleges helyzetben, gyermekektől elzárva kell tárolni. A palackot soha nem szabad olyan helyen tárolni, ahol a hőmérséklet meghaladhatja az 50°C-ot.

Ne tárolja a palackot láng, őrláng vagy más gyújtóforrás közelében.



## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

**VIGYÁZAT:** Minden tisztítást és karbantartást akkor kell elvégezni, amikor a pizzasütő lehűlt, és a gázpalacknál az üzemanyag-ellátást kikapcsolták.

Javasoljuk a készülék tisztítását és karbantartását legalább havonta egyszer.

## TISZTÍTÁS

A pizzasütő minden használat utáni „leégetése” (kb. 15 percig) minimálisra csökkenti a túlzott ételmaradék mennyiségét.

### KÜLSŐ FELÜLET

Használja enyhe mosószer vagy szódabikarbóna forró vizes oldatát. A makacs foltokra nem dörzsölő hatású súrolóport használhat, majd vízzel öblítse le.

### MŰANYAG FELÜLETEK

Mossa le puha ruhával és forró szappanos vízzel. Öblítse le vízzel. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret, zsíroló szereket vagy tömény grilltisztítót a műanyag részen.

### PIZZAKŐ

Használjon enyhe szappanos vizes oldatot. A makacs foltokra nem dörzsölő hatású súrolóport használhat, majd vízzel öblítse le.

## A LEGJOBB PIZZÁK COZZE PIZZASÜTŐBEN KÉSZÜLNEK

A legjobb eredmény eléréséhez jó tésztára és nagyon forró, lehetőleg 400 °C-os pizzasütőre van szükség. Röviden: a pizzasütőnek NAGYON forrónak kell lennie, mert a magas hőmérséklet az, amitől a pizza ropogós és könnyed lesz.

Gyűjtsa be a pizzasütőt jóval a pizza sütése előtt.

Mit kell tenni:

Győződjön meg arról, hogy a pizzasütő és a pizzakő megfelelően van elhelyezve. Csatlakoztasson egy gázpalackot a pizzasütőhöz, és indítsa el a sütőt a legmagasabb hőmérsékleten. Az Ön Cozze pizzasütőjének összesen három égője van, kettő a sütő oldalán és egy a sütő hátulján.

Ellenőrizze, hogy mindhárom ég-e.

A hőmérő a sütő hőmérsékletét mutatja, és csak tájékoztató jellegű.

A kő mindig tovább melegszik, mint maga a sütő, és csak legalább 20 perces melegítés után lesz elég forró.

A Cozze infravörös hőmérővel meg lehet határozni a kő pontos hőmérsékletét.

Ügyeljen arra, hogy a melegítési időt befolyásolhatja a szél és a külső hőmérséklet.

Hagyja felmelegedni a pizzasütőt körülbelül 20 percig. Ezután készen áll a legfinomabb pizzák sütésére.

Amikor a pizza készen áll a sütésre, egy pizzalapát segítségével finoman tolja be a sütőbe a pizzakőre. Vegye le a hőt közepesre, hogy ne égjen meg a pizza teteje.

Amíg a pizza ropogós nem lesz, és a sajt el nem olvad.

Óvatosan vegye ki a pizzát a sütőből, és helyezze egy vágódeszkára.

Hagyja kissé lehűlni a gőzölgően forró pizzát, mielőtt felvágna és megosztaná szeretteivel.

Kapcsolja fel a pizzasütőt a legmagasabb hőmérsékletre, és hagyja néhány percig úgy a következő pizza sütése előtt.

Élvezze a pizzasütőt és jó étvágyat!

## GARANCIA

A Cozze garanciája az alábbiakat tartalmazza:

### 2 éves garancia

- Gázégők.
- Égésgátlók, égők védelme.
- Grillrácsok

Megjegyzés - A garancia nem terjed ki a műanyag alkatrészekre

### A fenti garanciára az alábbi feltételek vonatkoznak:

- A Cozze terméket a felhasználói kézikönyv utasításai szerint használják.
- Az utasításoknak megfelelően, helyesen szerelik össze.
- Karbantartják, és gyakran tisztítják.
- Amikor a sütő nincs használatban, fedéllel lefedve tárolják.
- A Cozze téli tárolása: A Cozze termékek valamennyi fa alkatrésze és tartozéka fedett helyen tárolandó télen.
- A Cozze terméket megfelelő típusú gázhoz kell csatlakoztatni.
- Vízszintes, stabil felületen kell elhelyezni.
- Tilos nem eredeti Cozze alkatrészeket a Cozze termékre szerelni.
- Tilos a Cozze terméket tartósan a tenger vagy klórt tartalmazó úszómedencék vagy gyógyfürdők közelében tartósan tárolni.

### Tisztítás:

A Cozze termékek hosszú élettartamúak, amennyiben a sütőt használat után tisztítják.

- Valamennyi Cozze sütőn rozsdamentes acélból készül az égőegység, és sütőtisztítóval tisztítható szükség szerint.
- A Cozze termék belsejét és külsejét alaposan meg kell tisztítani használat után.
- A sütő belsejét és a pizzakövet használat után szivaccsal, forró vízzel és mosogatószerrel kell megtisztítani. Tisztítás után feltétlenül távolítsa el a fölösleges vizet és a tisztítószeret.
- Ugyanilyen módon kell a grillrácsokat tisztítani forró vízzel és mosogatószerrel vagy sütőtisztítóval. (Ne használjon acélkefét a rácson)
- A rozsdamentes acél alkatrészek Caramba® multi-spray és pamut törlőkendő használatával kenhetők.

## תנור גז לפיצה

### מדריך למשתמש - HE

**אזהרה! למען בטיחותך, השתמש בחוץ בלבד.**

יש לקרוא את כל ההוראות האלה בעיון כדי לוודא שטאבון הפיצה שלך מותקן, מורכב, מתוחזק ומטופל כהלכה בהתאם להוראות אלה. אי מילוי ההוראות עלול לגרום לפגיעה חמורה ו/או לנזק לרכוש. אם יש לך שאלות כלשהן הנוגעות להרכבה או תפעול טאבון פיצה זה, אנא התייעץ עם הספק.

הערות למשתמש:

השתמש בחוץ בלבד.

יש לקרוא את ההנחיות לפני השימוש במכשיר.

אזהרה: החלקים הנגישים יכולים להיות חמים מאוד: יש להרחיק ילדים קטנים. אסור להזיז את המכשיר תוך כדי האפייה.

יש לשמור לצורך עיון בעתיד.

### פרטים טכניים

|                                                                |                                                                                                |                               |              |                              |                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------------|------------------|
| דגם מס.                                                        | CG-PZ03A-3-BK)) 90426                                                                          |                               |              |                              | Pin 'on          |
| שם המכשיר                                                      |  תנור פיצה גז |                               |              |                              | 2531DO-0030      |
| מדינת היעד                                                     | קטגוריות                                                                                       | סוג הגז                       | לחץ (מיליבר) | גודל מזרק (מ"מ) / סימון מזרק | כניסת חום (Hs)   |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI | I3+(28-30/37)                                                                                  | בוטאן/פ רופאן                 | 28-30/37     | 1,20                         | kW (437 g/H) 6,0 |
|                                                                | I3 B/P(30)                                                                                     | בוטאן / פרופאן / תערובות גפ"מ | 30           | 1,20                         |                  |

מיוצר ע"י: Millarco International A/S Rokhøj 26,  
8520 Lystrup - דנמרק

### חשוב:

יש לקרוא היטב את ההנחיה הבאה, והקפד על התקנה, הרכבה וטיפול הולמים בתנור הפיצה. אי מילוי ההוראות עלול לגרום לפציעה חמורה ו/או לנזק לרכוש.

במקרה של שאלות בנוגע להרכבה או ההפעלה, פנה למפיץ או לחברת הגז.

יש להציב את המכשיר והמכל על משטח מאוזן, ואסור להזיז אותם כשהתנור דולק.

יש להחליף את מכל הגז הרחק ממקורות הצתה. מומלץ להשתמש בכפפות מגן בזמן ההתעסקות עם חלקים לוהטים. אסור למשתמש להתערב בפעולה של חלקים שנחסמו על ידי היצרן או נציגו. הערה לצרכן: יש לשמור לצורך עיון בעתיד.



תנור הפיצה בטוח וקל לשימוש. הגזים שצוינו לשימוש הם בוטאן ב-30 mbar. אנא ודא שאתה משתמש רק בתנור הפיצה שלך בלחץ הנכון שהמכשיר מיועד לו.

אוורור הולם חיוני לצורך הבעירה וביצועי הנצילות של תנור הפיצה. הוא יבטיח את הבטיחות של המשתמש ושל אנשים אחרים שנמצאים בקרבת האזור שבו נעשה שימוש במכשיר. אסור להשתמש במכשיר באזור תחום.

ממליץ לחמם מראש את אבן הפיצה לפני בישול הפיצה. אל תשתמש באבן על להבה פתוחה.

יש למנוע שינויי טמפרטורה קיצוניים באבן. אסור לשים מצרכי מזון קפואים על אבן חמה. האבן רגישה, והיא יכולה להישבר במקרה של חבטה או נפילה.

האבן מתלהטת מאוד בזמן השימוש בה, והיא נשארת חמה לפרק-זמן ארוך אחרי השימוש. אסור לצנן את האבן במים כאשר היא לוחטת.

אחרי ניקוי האבן במים, יבש אותה לפני המשך השימוש. ניתן לעשות זאת בצורה רגילה.

אסור להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה באזור שבו נעשה שימוש בתנור. אסור בשום אופן לאפשר לילדים לשבת, לעמוד או לשחק מסביב לתנור.

אסור לאפשר מגע או קרבה גדולה מדי בין בגדים או חומרים דליקים אחרים לבין מבערים או משטחים חמים, עד לקירורם. עלולות להתרחש הצתה של האריג ופציעה קשה.

למען הבטיחות האישית, יש ללבוש ביגוד מתאים. אסור בשום אופן ללבוש פריטי לבוש, אביזרים או שרוולים לא הדוקים בזמן השימוש בתנור. בדים סינתטיים מסוימים דליקים מאוד, ואסור ללבוש אותם בזמן האפייה.

אסור לחמם מכלי מזון סגורים, כי הלחץ שייבנה עלול לגרום להם להתפוצץ. בזמן הדלקת המבער, הקפד תמיד לשים לב היטב לפעולות שאתה מבצע.

אסור להשתמש בתנור לצורך בישול של בשרים שומניים מאוד או מוצרים אחרים שמגדילים את ההתלקחות הנוצרת.

מתחת לתנור מתפתחת טמפרטורה גבוהה. אסור להציב את התנור על שולחן שמכוסה במפת שולחן דליקה או שקיימים עליו עצמים מפלסטיק או מחומרים דליקים אחרים.

אזהרה: בזמן השימוש בתנור, אסור לגעת במעטפת החיצונית שלו, בלוח האפייה מאבן או בסביבה המידית שלו, כי אזורים אלו מתלהטים ועלולים לגרום לכוויות.

אם מהירות הרוח גדולה מ-2 מ"ש, אסור להשתמש בתנור הפיצה כשפניו בכיוון הרוח. המכשיר תוכנן לשימוש בחוץ בלבד.

אסור לבצע הסבות במכשיר.

אסור להזיז את המכשיר בזמן שהוא פועל.

המכשיר לא מיועד להתקנה בתוך ספינה או על סיפונה. מכשיר זה לא מיועד להתקנה בתוך רכב RV או על גגו.

בתום השימוש, יש לנתק את אספקת הגז במכלל הגז.

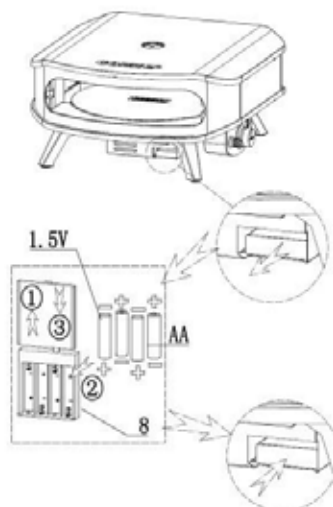
כל הסבה של המכשיר עלולה להיות מסוכנת ולגרום לפציעה או לנזק ברכוש.  
 כל הסבה בלתי-מורשית של המכשיר תבטל את התוקף של האחריות המוענקת למכשיר זה.  
 יש להרחיק מהמכשיר חומרים דליקים בזמן השימוש בו.  
 האזור שמעל לתנור הפיצה צריך להיות פנוי, לדוג' מעצים או מגגות פרגולה.  
 יש להציב את תנור הפיצה באופן שישאיר מרווח פנוי של 50 ס"מ בשני הצדדים ומאחוריו.  
 אסור להשתמש בתנור הפיצה ליד חומרים בעירים (מוצרים על בסיס נפט, מדללים או חומרים אחרים שמסווגים כדליקים).  
 השימוש בתנור הפיצה במקומות סגורים הוא מסוכן ואסור.  
 דלת תנור הפיצה היא דלת ניידת לתנור פיצה Cozze שלך בחוץ. שימוש בדלת תנור פיצה זו במהלך החימום יכול לקצר את זמן החימום ב-20-30%.  
 יש להסיר את דלת תנור הפיצה כשהטמפרטורה מגיעה ל-450 מעלות צלזיוס. אם הטמפרטורה יורדת, ניתן להתקין שוב את דלת תנור הפיצה בין אפיית פיצות, אך אסור שטמפרטורת התנור תעלה על 450 מעלות צלזיוס..  
 יש להצמיד את הדלת לטאבון פיצה על טאבון הפיצה במהלך הבישול. אל תניח את הדלת לטאבון פיצה על מכשיר טאבון הפיצה במהלך הבישול.

## הכנסה והחלפה של הסוללה

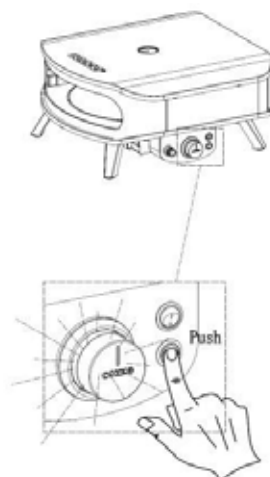
כדי להכניס או להחליף את הסוללה בתנור הפיצה של Cozze, סובב את כפתור ההצתה נגד כיוון השעון עד שתתאפשר הסרה שלו.  
 הכנס או החלף את סוללת האצבע 1.5 וולט, והברג את כפתור ההצתה בחזרה למקומו. ודא שקוטבי הסוללה ממקומים בצורה הנכונה.



שלב 1: הכנס 4 יחידות סוללות לקופסת הסוללות, ולאחר מכן תקן את תיבת הסוללות במיקום הנכון



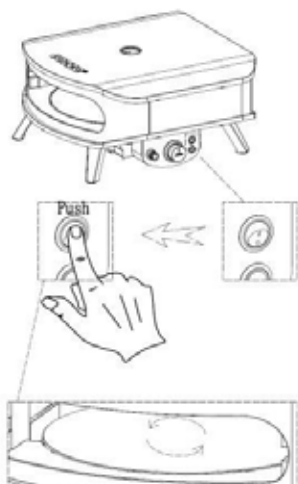
שלב 2: לאחר התקנת הסוללות, ודא שכפתור הבקרה במצב "כבו", לחץ על המתנע כדי להדליק את נורת הליד, נורת הליד מציגה צבע לבן, סובב את כפתור הבקרה נגד כיוון השעון, נורת הליד תתחלף לאדום צבע. זכור ללחוץ שוב על המתנע כדי לכבות את האור לאחר השימוש.



שלב 1: הנח את אבן הפיצה על התמיכה המסתובבת



שלב 2: ודא שקופסת הסוללות מוכנסת לתוך הסוללות. לחץ על המתנע כדי להפעיל את המנוע המסתובב, ואבן הפיצה תתחיל להסתובב.



הקפד על הוראות אלה כדי להימנע מנזק חמור לטאבון הפיצה שלך ומפגיעה בעצמך וברכוש.

1. הרכב את תנור הפיצה, והקפד לעקוב היטב אחר הנחיות ההרכבה.
2. חבר לתנור הפיצה את צינור הגז. חבר לצינור את הווסת.
3. חבר את הווסת לברז המכל, בהתאם להנחיות הווסת שמגיעות יחד איתו.
4. סובב את כל כפתורי הבקרה למצב OFF לפני הפתיחה של אספקת הגז למכשיר.
5. השתמש בווסת כמתואר בהנחיות המצורפות לו.

## הדלקת תנור הפיצה

1. חברו את בלון הגז לתנור הפיצה לפי ההוראות המצורפות לווסת.
2. סובב את כפתור הבקרה למצב OFF.
3. העבר למצב ON את אספקת הגז במכל או במתג הווסת, בהתאם להנחיות ההפעלה והחיבור של הווסת. בדוק בעזרת מי סבון אם יש דליפות מהחיבור בין המכל לווסת ומחיבור הצינור לכניסת הצינור בתנור הפיצה. במקרה של דליפה ייראו בועות באזור שלה. אם אתה מאתר דליפה, אל תשתמש מתנור הפיצה. התיעץ בחברת הגז או במשווק של תנור הפיצה.
4. כדי להדליק את המבער, לחץ את כפתור הבקרה כלפי מטה והמשך ללחוץ תוך סיבוב נגד כיוון השעון למצב "קצב מלא" ולחץ על לחצן ההצתה. זה ידליק את המבער. בדוק שהמבער דולק. אם המבער לא נדלק, חזור על תהליך זה.
5. אם המבער אינו נדלק אחרי שני ניסיונות, סובב את ברז הגז למצב OFF, המתן 5 דקות ורק לאחר מכן נסה מחדש להצית אותו.
6. אם המבער נדלק, ניתן לכוון את ספיקת המבער דחיפה למטה וסיבוב של הכפתור נגד כיוון השעון למצב כלשהו בין הספיקה המלאה לנמוכה.
7. אחרי חימום התנור לקראת השימוש, יש להקטין את הטמפרטורה בזמן האפייה. התנור פולט כמות גדולה של חום, ולכן יש לכוון את הטמפרטורה לטמפרטורת האפייה המתאימה.
8. כדי לכבות את תנור הפיצה, סובב את ידית ברז המכל או את מתג הווסת למצב OFF כמתואר בהנחיות הווסת. אחרי שהמבערים כבים, סובב את כל כפתורי הבקרה למצב OFF.

אזהרה: אם המבער לא מצליח להתלקח, כבה את כפתור הבקרה (בכיוון השעון) וכבה גם את שסתום הצילינדר. המתן חמש דקות לפני שתנסה להדליק מחדש עם רצף ההצתה. או להחליף סוללות AA. לאחר השימוש, סגור את אספקת הגז על ידי סיבוב 'כיבוי' של המתג בווסת או ביטול 'כיבוי' של שסתום הצילינדר.

במקרה של חזרה קלה בזמן שהמכשיר בשימוש. סובב את הבקרה, שסתום הצילינדר ומתג הרגולטור למצב 'OFF'. המתן 5 דקות לפני שתנסה להדליק מחדש את המכשיר. אם הבעיה נמשכת לאחר ההדלקה מחדש, התייעץ עם סוחר הגז שלך, או עם החנות שבה רכשת את תנור הפיצה, או עם מהנדס גז מוסמך לסיוע או תיקון. לעולם אל תנסה לתקן את הבעיה בעצמך מכיוון שהדבר עלול לגרום לפציעה חמורה ו/או נזק לרכוש. נקה את המכשיר מעודפי שומן, לפני האחסון, עם מטלית לחה תוך שימוש בתמיסת חומר ניקוי עדין כחומר הניקוי.

אחסן את המכשיר בסביבה יבשה ונקייה.

אל תאחסן את מכל הגז בתוך מבנה. אחסן אותו באזור מאוורר היטב והרחק מאור שמש ישיר.

## חיבור מכל הגז למכשיר

חבר למכל הגז"מ את הצינור ואת מכלל הווסת. השתמש רק בווסת בעל אישור CE וצינור בעל מחבר  $\frac{1}{4}$  אינץ'.

בצעו בדיקת דליפה באמצעות מי סבון לפני השימוש בתנור הפיצה.

## לצורך בדיקת הדליפות

צור 2-3 אונקיות נזליות של תמיסת זיהוי דליפות על ידי ערבוב סבון כלים ומים ביחס של 1 ל-3 (כלומר פי 3 מים לעומת סבון כלים).

ודא שבזר הבקרה נמצא במצב OFF.

חבר את הווסת למכל ואת ברז ה-ON/OFF למבער, ודא שהחיבורים מהודקים היטב וסובב את ברז הגז למצב ON.

הברש את תמיסת הסבון על הצינור ועל כל המחברים. אם מופיעות בועות, קיימת דליפה ויש לתקן אותה לפני השימוש.

חזור על הבדיקה אחרי תיקון התקלה. אחרי הבדיקה, סובב את ברז הגז במכל למצב

OFF. אם אין אפשרות לתקן את הדליפה שהתגלתה, החלף את הווסת והצינור.

במקרה של דליפת גז, כבה את אספקת הגז.

## הווסת והצינור

השתמש רק בווסתים ובצינור המאושרים עבור גפ"מ בלחצים לעיל (ראה מידע טכני). תוחלת החיים של הרגולטור מוערכת ב-10 שנים. מומלץ להחליף את הרגולטור תוך 10 שנים מתאריך הייצור.

שימוש בווסת או צינור לא נכונים אינו בטוח: ודא תמיד שנמצאים ברשותך הפריטים הנכונים לפני הפעלת המכשיר.

הצינור שבו נעשה שימוש צריך לתאום את התקן הרלוונטי של מדינת השימוש. אורך הצינור צריך להיות 1.5 מטרים (מקסימום). יש להחליף צינורות שחוקים או תקולים.

ודא שהצינור לא חסום או מכופף, ושהוא אינו נוגע בחלקים כלשהם של תנור הפיצה - פרט לנקודת החיבור. ה צריך לעמוד בתקן EN16436.

אסור לפתל או לכופף את הצינור בזמן חיבורו למכל הגז.

יש להחליף במועדים הנקובים צינורות מתכת או גומי גמישים המשמשים לחיבור של המכשיר למכל הגפ"מ, בהתאם לחוקים החלים במדינה הרלוונטית.

אסור לשום חלק של צינור זה לגעת בחלקים כלשהם של המכשיר.

ניתן להשתמש בתנור הפיצה יחד עם צינור גז בעל תברייג  $\frac{1}{4}$  אינץ' או צינור גז בעל מחבר פטמה (ניפל) וחבק.

ודא שהתברייג ו/או החבק מהודקים היטב, ושאינ דליפה מהחיבורים!

בזמן החיבור של צינור גז למחבר בעזרת חבק צינור, מומלץ להכניס את הצינור למים חמים ולמרוח קצת סבון כלים על החלק הפנימי של הצינור - הדבר יקל על חיבור הצינור למחבר.

## אחסון המכשיר

מוותר לאחסן את המכשיר בתוך מבנה רק לאחר ניתוק והסרה של המכל. אם אתה מתכנן להפסיק את השימוש במכשיר לתקופה ממושכת, יש לאחסן אותו באריזה המקורית במקום יבש ונטול אבק.

## מכל הגז



ניתן להשתמש במכשיר עם כל בלון גז במשקל שבין 4.5 ק"ג ל-15 ק"ג בוטאן, 3.9 ק"ג עד 13 ק"ג פרופאן. אין להפיל את בלון הגז או לטפל בו בצורה גסה! אם המכשיר אינו בשימוש, יש לנתק את הצילינדר. החזר את מכסה המגן על הגליל לאחר ניתוק הגליל מהמכשיר.

יש לאחסן מכלים בחוץ במצב מאונך והרחק מהישג ידם של ילדים. אסור לאחסן את הגליל במקומות שבהם הטמפרטורות יכולות להגיע מעל 50 מעלות צלזיוס. אין לאחסן את הצילינדר ליד להבות, נורות כיבוי או מקורות הצתה אחרים.

## ניקוי וטיפול

זהירות: יש לבצע את כל פעולות הניקוי והתחזוקה אחרי שתנור הפיצה מתקרר, וכאשר אספקת הגז במכל הגז מסובבת למצב OFF. מומלץ לבצע את הניקוי והתחזוקה של המכשיר לפחות פעם בחודש.

## ניקוי

השהיית כיבוי של תנור הפיצה אחרי כל שימוש (למשך כ-15 דקות) תצמצם למינימום את כמות שאריות המזון.

### משטחים חיצוניים

השתמש בתכשיר ניקוי עדין או אבקת סודה לשת"יה, ובתמיסת מים חמים. ניתן להשתמש באבקת קרצוף עדין על כתמים עקשניים ולאחר מכן לשטוף במים.

### משטחי פלסטיק

נגב במטלית רכה ובתמיסת מי סבון חמה. לשטוף במים. אין להשתמש על חלקי הפלסטיק בחומרי ניקוי חזקים, מסירי שומנים או חומר מרוכז לניקוי מנגלים.

### אבן הפיצה

השתמש בתמיסת מי סבון עדינה. ניתן להשתמש באבקת קרצוף עדין על כתמים עקשניים ולאחר מכן לשטוף במים.

## הפיצות הכי טובות נאפות בתנורי פיצה של COZZE

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, אתה צריך בצק טוב ותנור פיצה חם מאוד, רצוי כ-400 מעלות צלזיוס. בקיצור, תנור הפיצה חייב להיות חם מאוד, כי הטמפרטורה הגבוהה היא שהופכת את הפיצה לפריכה ואוורירית.

הדלק את תנור הפיצה זמן רב לפני האפייה. הצעדים:

וודא כי טאבון הפיצה ואבן הפיצה ממוקמים נכון. חבר בלון גז לתנור הפיצה והפעל את התנור בטמפרטורה הכי גבוהה. תנור הפיצה של Cozze כולל שלושה מבערים בסה"כ, שניים בצדדים ואחד באזור האחורי של התנור.

ודא ששלושתם דולקים.

התרמומטר מציין את הטמפרטורה בתוך התנור, והוא משמש כהכוונה בלבד.

הלאבן תמיד יידרש יותר זמן מהתנור להתחמם והיא תגיע לרמת חום מספקת רק אחרי לפחות 20 דקות חימום.

ניתן להשתמש במדחום אינפרא אדום Cozze כדי לדעת את הטמפרטורה המדויקת של האבן. שים לב שזמן החימום יושפע מהרוח והטמפרטורה בחוץ.

חמם את טאבון הפיצה כ- 20 דקות. לאחר מכן הוא יהיה מוכן לאפות את הפיצות הטעימות ביותר.

כאשר הפיצה שלך מוכנה לאפייה, דחוף אותה בעדינות לטאבון על אבן הפיצה בעזרת משוט פיצה. הקטן את דרגת החום לדרגה בינונית, כדי שהחלק העליון של הפיצה לא יישרף.

עד שהפיצה שלך פריכה והגבינה נמסה.

הוציא בעדינות את הפיצה מהטאבון והניח אותה על קרש חיתוך.

הניח לפיצה החמה להתקרר מעט לפני שאתה חותך ומגיש אותה ליקיריך.

הגדל את הטמפרטורה של תנור הפיצה לטמפרטורה הגבוהה ביותר, והנח לו להתחמם מספר דקות לפני שאתה אופה את הפיצה הבאה.

תיהנה מטאבון הפיצה ושיהיה בתאבון!

האחריות של Cozze מכסה את הנקודות הבאות:

### אחריות לשנתיים

- מבערי גז.
- מדכאי להבות, מגני מבערים.
- מדפי גריל
- שימו לב - אין אחריות על חלקי פלסטיק

### האחריות כפופה לתנאים הבאים:

- השימוש במוצר של Cozze נעשה בהתאם להנחיות המפורטות במדריך למשתמש.
- המוצר הורכב בהתאם להנחיות.
- הלקוח מבצע תחזוקה שוטפת וניקוי תכופ של המוצר.
- המוצר מאוחסן במצב מכוסה כאשר התנור אינו נמצא בשימוש.
- אחסון של מוצרי Cozze בחורף: כל החלקים והאביזרים למוצרי Cozze העשויים מעץ חייבים להיות מאוחסנים במקום סגור במהלך החורף.
- יש לחבר את המוצר של Cozze לסוג הגז הנכון.
- יש להציב אותו על משטח בטוח ומאוזן.
- אסור להתקין במוצר של Cozze חלקים שאינם חלקים מקוריים של Cozze.
- אסור לאחסן את המוצר של Cozze באופן קבוע ליד הים, בריכות שחייה או אתרי ספא שנעשה בהם שימוש בכלור.

### ניקוי:

- אורך חיי המוצרים של Cozze הוא ארוך, בהנחה שמתבצע ניקוי של התנור בתום השימוש.
- יחידת המבערים בכל התנורים של Cozze עשויה מפלדת אלחלד, ובמקרה הצורך ניתן לנקות אותה בעזרת חומר ניקוי לתנורים.
- אחרי השימוש יש לנקות את המוצר של Cozze ביסודיות מבחוץ ומבפנים.
- יש לנקות את החלק הפנימי של התנור ואת אבן השמוט אחרי השימוש בעזרת ספוג, מים חמים וסבון כלים. הקפד להסיר אחרי הניקוי את עודפי המים ותכשירי הניקוי.
- יש לנקות מדפי גריל באותה צורה, במים חמים וסבון כלים או חומר ניקוי לתנורים (אל תשתמש במברשת פלדה לצורך ניקוי המדף).
- ניתן לשמן את החלקים מפלדת אלחלד בעזרת התרסיס הרב-שימושי WD-40 ומטלית כותנה.

# GAZLI PİZZA FIRINI

## TR - KULLANICI KILAVUZU

### UYARI! KENDİ GÜVENLİĞİNİZ İÇİN SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN.

Bu kılavuzu dikkatli şekilde okuyarak pizza fırınınızın kurulumunun, montajının, bakımının ve servisinin bu kılavuzda yer alan talimatlara uygun olarak yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi fiziksel yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Pizza fırınının montajı veya kullanımına ilişkin sorularınız varsa lütfen satıcınızla iletişime geçin.

Kullanıcı için notlar:

SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN.

CİHAZI KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN.

UYARI: ULAŞILABİLİR OLAN PARÇALAR ÇOK SICAK OLABİLİR KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.

PİŞİRME İŞLEMİ ESNASINDA CİHAZI HAREKET ETTİRMEYİN.

İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN.

## TEKNİK BİLGİLER

|                                                                                    |                                                                                                      |                                  |                  |                               |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------|
| Model no.                                                                          | 90426 (CG-PZ03A-3-BK)                                                                                |                                  |                  |                               | Pin No.          |
| Cihaz Adı                                                                          | Gazlı Pizza Fırını  |                                  |                  |                               | 2531DO-0030      |
| Varış Ülkesi                                                                       | Kategoriler                                                                                          | Gaz Türü                         | Basınçlar (mbar) | Meme boyutu (mm)/Meme İşareti | Isı Girişi (Hs)  |
| BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI                     | I3+(28-30/37)                                                                                        | Bütan/Propan                     | 28-30/37         | 1,20                          | 6,0 kW (437 g/H) |
| LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU | I3 B/P(30)                                                                                           | Bütan/Propan/LPG gaz karışımları | 30               | 1,20                          |                  |

Üretici: Millarco International A/S

Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Danimarka

**ÖNEMLİ:**

Kılavuzu dikkatli şekilde okuyarak pizza fırınınızın kurulumunun, montajının ve bakımının yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi fiziksel yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Montaj veya kullanımına ilişkin sorularınız varsa lütfen satıcınızla veya LPG Şirketiyle görüşün.

Cihaz ve silindir, düz bir yüzeye yerleştirilmeli ve üst üste konularak kullanılmamalıdır.

Gaz tüpü, tüm tutuşturma kaynaklarından uzakta değiştirilmelidir.

Özellikle sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldivenlerin kullanılması önerilir.

Üretici veya temsilcisi tarafından mühürlenmiş parçalar, kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.

TÜKETİCİ İÇİN NOT: İleride başvurmak üzere saklayın.



## KULLANIM VE ÖZELLİKLER

Pizza fırını güvenli ve kullanımı kolaydır. Kullanılması belirtilen gaz, 30 mbar'lık bütandır. Lütfen pizza fırınınızı, cihazın tasarlanmış olduğu doğru basınçta kullandığınızdan emin olun.

Pizza fırınının yanması ve verimli performansı için yeterli havalandırma çok önemlidir. Bu, kullanıcının ve cihazın kullanıldığı alanın yakınında bulunan diğer kişilerin güvenliğini sağlar. Cihazı kapalı bir alanda kesinlikle kullanmayın.

Pizzayı pişirmeye başlamadan önce pizza fırınının ısıtılması önerilir.

Taşı, açık ateş üzerinde KULLANMAYIN.

Taşın aşırı ısı değişimlerine maruz kalmasından kaçının. Sıcak taşın üzerine donmuş gıdalar KOYMAYIN.

Taş kırılıgandır, çarpıldığında veya düşürüldüğünde kırılabilir.

Kullanım esnasında taş çok sıcaktır ve kullandıktan sonra uzun süre sıcak kalır.

Taş sıcakken suyla soğutmaya ÇALIŞMAYIN.

Taşı, suyla temizledikten sonra kullanmaya başlatmadan önce lütfen kurummasını sağlayın.

Taşı, kendi kendine kurumaya bırakın.

Çocuklar, fırının kullanıldığı alanda tek başlarına veya gözetimsiz olarak bırakılmamalıdır.

Çocukların hiçbir zaman fırının etrafında oturmasına, ayakta durmasına veya oynamasına izin vermeyin.

Soğuyana kadar giysilerin veya diğer yanıcı maddelerin herhangi bir brülör veya sıcak yüzeyle temas etmesine veya çok yakınına gelmesine kesinlikle izin vermeyin. Kumaş tutuşarak ciddi yaralanmalara neden olabilir.

Kişisel güvenlik açısından uygun kıyafetler giyilmelidir. Fırın kullanılırken bol veya kolları bol giysiler kesinlikle giyilmemelidir. Bazı sentetik kumaşlar, son derece yanıcıdır ve fırın kullanılırken giyilmemelidir.

Yiyecek kaplarını kapakları kapalı şekilde ısıtmayın, artan basınç kapların patlamasına neden olabilir. Brülörü yakarken, ne yaptığınıza her zaman çok dikkat edin.

Fırını aşırı yağlı etleri veya alevlenmeyi artıran diğer ürünleri pişirmek için kullanmayın.

Fırının altındaki ısı yüksektir. Fırını, yanıcı masa örtüsü olan bir masanın, plastik veya diğer yanıcı malzemelerin üzerine koymayın.

UYARI: Fırını kullanırken, çok sıcak olacağı ve yanıklara neden olabileceği için dış gövdeye, taş pişirme levhasına veya yakın çevresine dokunmayın.

Rüzgar hızı 2 m/sn. üzerinde olduğunda pizza fırınını rüzgara karşı kullanmayın.

Cihaz, sadece dış mekanda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Cihazın üzerinde yapısal değişiklikler yapmayın.

Cihazı, kullanırken hareket ettirmeyin.

Bu cihaz bir teknenin içine veya üzerine monte edilmek üzere tasarlanmamıştır. Bu cihaz bir karavanın içine veya üzerine monte edilmek üzere tasarlanmamıştır.

Fırını kullandıktan sonra gaz beslemesini tüpten kapatın.

Cihazın üzerinde yapılacak yapısal değişiklikler tehlikeli olabilir, yaralanma veya maddi hasara neden olabilir.

Cihazın üzerinde yapılacak yetkisiz tüm yapısal değişiklikler cihazın garantisini geçersiz kılar.

Bu cihaz, kullanım esnasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır.

Pizza fırınının üzerinde ağaç veya saçak gibi nesneler olmamalıdır.

Pizza fırını, yanlarında ve arkasında 50 cm boşluk kalacak şekilde yerleştirilmelidir.

Pizza fırını, yanıcı maddelerin yakınında kullanılmamalıdır. (Petrol bazlı ürünler, tiner veya yanıcı olarak sınıflandırılan diğer maddeler.)

Pizza fırınının kapalı alanlarda kullanılması tehlikeli ve YASAKTIR.

Pizza fırınının kapağı, Cozze pizza fırınız için dış mekanda kullanılan taşınabilir bir kapaktır. Isıtma sırasında bu pizza fırını kapağının kullanılması, ısıtma süresini %20- 30 oranında azaltabilir.

Isı 450 °C'ye ulaştığında pizza fırını kapağı ÇIKARILMALIDIR. Isı değeri düşerse pizza fırını kapağını pizza pişirme sırasında tekrar takabilirsiniz ancak fırın ısısı asla 450 °C'yi aşmamalıdır.

Pizza fırını kapağı, pişirme sırasında düz bir yüzeydeki pizza fırını üzerine yerleştirilmelidir. Pişirme sırasında pizza fırını kapağını pizza fırınının üstüne koymayın.

## PİLİN TAKILMASI VE DEĞİŞTİRİLMESİ

Cozze pizza fırınının pilini takmak veya değiştirmek için yakma düğmesi çıkana kadar saat yönünün tersi yönde döndürün.

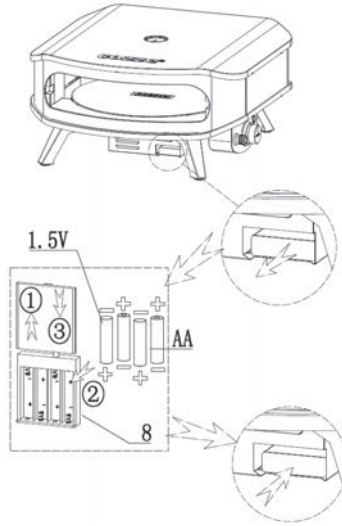
1,5 V AA pili takın veya değiştirin ve yakma düğmesini yerine döndürerek takın.

Pil kutuplarının doğru şekilde takıldığından emin olun.

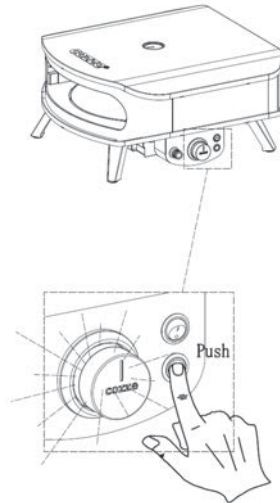


## LED IŞIK

1. ADIM: 4 adet pili, pil kutusuna yerleştirin ardından pil kutusunu doğru konumda takın.
2. ADIM: Pilleri taktıktan sonra kontrol düğmesinin "off" (kapalı) konumda olduğundan emin

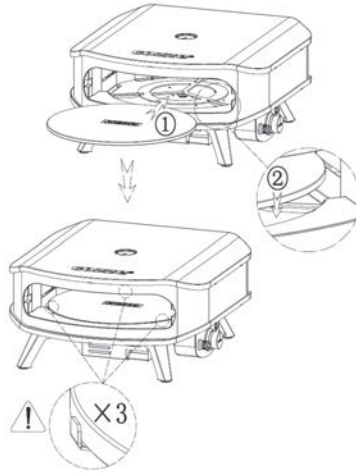


olun, LED ışığı açmak için başlatma düğmesine basın, LED ışık beyaz renkte yanar, kontrol düğmesini saat yönünün tersinde çevirdiğinizde LED ışık kırmızı renge döner. Kullandıktan sonra LED ışığı kapatmak için başlatma düğmesine tekrar basmayı unutmayın.

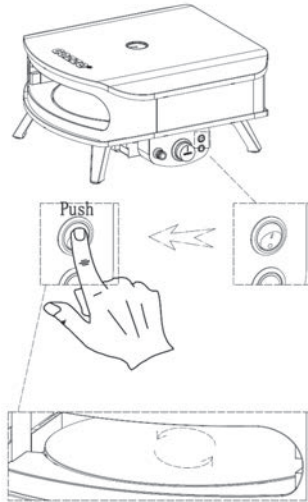


## DÖNDÜRME MOTORU

1. ADIM: Pizza taşını döner desteğin üzerine yerleştirin.



2. ADIM: Pil kutusuna pillerin yerleştirildiğinden emin olun. Döndürme motorunu çalıştırmak için çalıştırma düğmesine basın, pizza taşı dönmeye başlar.



## KULLANMA TALİMATLARI

Pizza fırınınızın ciddi şekilde hasar görerek yaralanmanıza ve maddi hasara neden olmasını önlemek için bu talimatlara tam olarak uyun.

1. Montaj talimatlarını dikkatlice takip ederek pizza fırınının parçalarını birleştirin.
2. Gaz hortumunu pizza fırınına takın. Dedantörü hortuma takın.
3. Dedantörle birlikte verilen dedantör talimatlarını takip ederek dedantörü, tüpün vanasına takın.
4. Cihaza giden gaz beslemesini açmadan önce tüm kontrol düğmelerini 'OFF' (KAPALI) konumuna getirin.
5. Dedantörü, dedantörle birlikte verilen dedantör talimatlarına göre kullanın.

## PİZZA FIRININIZIN YAKILMASI

1. Dedantörle birlikte verilen talimatları takip ederek tüpü pizza fırınına takın.
2. Kontrol düğmesini 'OFF' (KAPALI) konumuna getirin.
3. Dedantör bağlantısı ve çalıştırma talimatlarını takip ederek tüp veya dedantörden gaz beslemesini 'ON' (AÇIK) konuma getirin. Sabunlu su kullanarak tüp ile regülatör bağlantısını ve hortum ile pizza fırını hortumu giriş bağlantısını, gaz kaçağı olup olmadığını görmek için kontrol edin. Gaz kaçağı olan yerde baloncuklar oluşur. Gaz kaçağı tespit edilirse pizza fırını kullanmayın. Öneri için tüp veya pizza fırını satıcısına danışın.
4. Brülörü yakmak için kontrol düğmesini aşağıya doğru itin, saat yönünün tersine "Tam oran" konumuna çevirirken basılı tutun ve yakma düğmesine basın. Bu işlem brülörü yakar. Brülörün yandığını kontrol edin. Brülör yanmamışsa bu işlemi tekrar edin.
5. İki denemenin ardından brülör yanmamışsa gaz musluğunu 'KAPATIN' ve yakma işlemini gerçekleştirmeden önce 5 dakika bekleyin.
6. Brülör yandığında brülör alev gücü, düğmeyi aşağı bastırarak ve saat yönünün tersine tam ve düşük oran konumu arasındaki herhangi bir konuma çevirerek ayarlanabilir.
7. Fırın kullanım için ısıtıldıktan sonra sıcaklık, pişirme esnasında azaltılmalıdır. Fırın, çok miktarda ısı yayar ve bu nedenle sıcaklık doğru pişirme sıcaklığına ayarlanmalıdır.
8. Pizza fırını 'KAPATMAK' için dedantör talimatlarını takip ederek tüp vanası kolunu veya dedantör düğmesini 'KAPALI' konumuna getirin. Brülörler söndüğünde tüm kontrol düğmelerini 'KAPALI' konuma getirin.

Uyarı: Brülör yanmazsa kontrol düğmesini (saat yönünde) ve ayrıca tüpün vanasını kapatın. Yakma işlemi ile yeniden yakmaya çalışmadan önce beş dakika bekleyin. Veya AA pilleri değiştirin.

Fırını kullandıktan sonra dedantördeki düğmeyi veya tüpün vanasını 'KAPATARAK' gaz beslemesini kesin

Cihazın, kullanım esnasında sönmesi durumunda. Kontrol düğmesini, tüp vanasını ve dedantör düğmesini 'KAPALI' konuma getirin. Cihazı yeniden yakmaya çalışmadan önce 5 dakika bekleyin. Yeniden yaktıktan sonra sorun devam ediyorsa yardım ve onarım için tüpünüzü veya pizza fırınınızı satın aldığınız mağazayla ya da uzman bir gaz teknisyeni ile iletişime geçin. Ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabileceğinden sorunu kesinlikle kendiniz gidermeye çalışmayın.

Cihazı saklamadan önce, temizlik maddesi olarak hafif bir deterjan solüsyonu kullanarak nemli bir bezle fazla yağı temizleyin.

Cihazı, temiz ve kuru bir ortamda saklayın.

Tüpünüzü, kapalı mekanlarda saklamayın. Doğrudan gelen güneş ışığından uzakta, havalandırması iyi olan bir alanda saklayın.

## TÜPÜN CİHAZA BAĞLANMASI

Hortumu ve dedantörü LPG tüpüne takın. Sadece CE onaylı bir dedantör ve ¼" bağlantılı bir hortum kullanın.

Pizza fırınını kullanmaya başlamadan önce sabunlu suyla gaz kaçağı testi yapın.

## GAZ KAÇAĞI KONTROLÜ İÇİN

Bir ölçü bulaşık deterjanı ile 3 ölçü suyu karıştırarak 1 litre kaçak tespit solüsyonu yapın.

Kontrol vanasının "KAPALI" olduğundan emin olun.

Dedantörü tüpe ve AÇMA/KAPATMA vanasını brülöre takın, bağlantıların sağlam olduğundan emin olun ardından gazı AÇIN.

Sabunlu solüsyonu hortuma ve tüm ek yerlerine fırçayla sürün. Baloncukların görülmesi, kullanmadan önce düzeltilmesi gereken bir gaz kaçağı olduğunu belirtir.

Arızayı giderdikten sonra yeniden test edin. Testin ardından tüpten gazı KAPATIN.

Tespit edilen gaz kaçağı giderilemiyorsa dedantörü ve hortumu değiştirin.

Gaz kaçağının olması durumunda gazı kapatın.

## DEDANTÖR VE HORTUM

Sadece yukarıdaki basınçlara sahip LPG için onaylanmış dedantör ve hortumları kullanın (Bkz. teknik bilgiler). Dedantörün kullanım ömrü 10 yıl olarak tahmin edilmektedir. Dedantörün üretim tarihinden itibaren 10 yıl içerisinde değiştirilmesi tavsiye edilir.

Yanlış dedantör veya hortumun kullanılması güvenli değildir; cihazı çalıştırmadan önce her zaman doğru parçaların olup olmadığını kontrol edin.

Kullanılan hortum, kullanıldığı ülke için ilgili standarda uygun olmalıdır. Hortumun uzunluğu, 1,5 metre (maksimum) olmalıdır. Yıpranmış veya hasar görmüş hortum değiştirilmelidir.

Hortumun tıkanmadığından, bükülmediğinden veya pizza fırınının bağlantı yeri dışında herhangi bir parçasıyla temas etmediğinden emin olun.

Hortum, EN16436 standardına uygun olmalıdır.

Hortum, tüpe takılıyken kıvrılmış veya bükülmüş olmamalıdır.

LPG tüpünü cihaza bağlamak için kullanılan esnek metal veya kauçuk boru, öngörülen aralıklarla ve yürürlükteki Ulusal Kurallara göre değiştirilmelidir.

Hortumun hiçbir kısmı cihazın herhangi bir yerine değmemelidir.

Pizza fırını, ¼" dişli bir gaz hortumuyla veya nipel ve hortum kelepçesi olan bir gaz hortumuyla kullanılabilir.

Dişin ve/veya kelepçenin tam olarak sıkılmış olduğundan ve bağlantılarda gaz kaçağı olmadığından emin olun!

Gaz hortumunu, hortum kelepçesi kullanarak hortum bağlantısına takarken hortumun sıcak suda bekletilmesi ve hortumun, hortum bağlantısına takılmasını kolaylaştırmak üzere iç kısmına bir miktar bulaşık deterjanı sürülmesi önerilir.

## CİHAZIN DEPOLANMASI

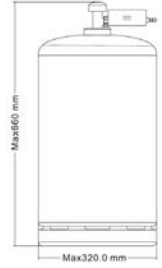
Cihazın kapalı mekanlarda saklanması, sadece tüp bağlantısı kesilerek cihazdan çıkarılmışsa izin verilir. Cihaz belirli bir süre kullanılmıyacaksa orijinal ambalajının içerisinde kuru ve tozsuz bir ortamda saklanmalıdır.

## GAZ TÜPÜ

Cihaz, tüm 4,5 kg ile 15 kg arasındaki bütan ve 3,9 kg ile 13 kg arasındaki propan gaz tüpleriyle birlikte kullanılabilir. Gaz tüpü, düşürülmemeli veya kötü veya yanlış kullanılmamalıdır! Cihaz kullanılmıyorsa tüp cihazdan ayrılmalıdır. Tüpü cihazdan ayırdıktan sonra koruyucu kapağı tüpe takın.

Tüpler, dik konumda ve çocukların ulaşamayacağı şekilde dış mekanlarda saklanmalıdır. Tüp, sıcaklığın 50°C'nin üzerine çıkabileceği yerlerde kesinlikle depolanmamalıdır.

Tüpü alevlerin, pilot alevlerinin veya diğer ateşleme kaynaklarının yakınında saklamayın.



## TEMİZLİK VE BAKIM

**DİKKAT:** Tüm temizlik ve bakım işleri, pizza fırını soğukken ve gaz, tüpten KAPATILMIŞ şekildeyken gerçekleştirilmelidir.

Cihazın, en az ayda bir kez temizlenmesi ve bakım yapılması önerilir.

## TEMİZLİK

Her kullanımdan sonra pizza fırınına "yakmak" (yaklaşık 15 dakika) fazlalık yemek artıklarını en az düzeyde tutacaktır.

### DİŞ YÜZEY

Hafif deterjan veya kabartma tozu ve sıcak su solüsyonu kullanın. Aşındırıcı olmayan temizleme tozu inatçı lekelerde kullanılabilir ve ardından su ile durulanabilir.

### PLASTİK YÜZEYLER

Yumuşak bir bez ve sabunlu sıcak su ile yıkayın. Su ile durulayın. Plastik parçalar üzerinde aşındırıcı temizleyiciler, yağ çözücüler veya konsantre barbekü temizlik maddeleri kullanmayın.

### PİZZA TAŞI

Ilık sabunlu su solüsyonu kullanın. Aşındırıcı olmayan temizleme tozu inatçı lekelerde kullanılabilir ve ardından su ile durulanabilir.

## EN İYİ PIZZALAR, COZZE PİZZA TAŞINDA PİŞİRİLİR

En iyi sonuçlar için iyi bir hamur ve tercihen yaklaşık 400 °C'lik çok sıcak bir pizza fırınına ihtiyacınız vardır. Pizzayı çıtır çıtır ve yumuşak yapan yüksek sıcaklık olduğu için pizza fırını, ÇOK sıcak olmalıdır.

Pizzanızı pişirmeden önce pizza fırını uzun süre yakın.

Ne yapmalı:

Pizza fırınının ve pizza taşının doğru yerleştirildiğinden emin olun. Pizza fırınına bir gaz tüpü takarak fırını en yüksek sıcaklıkta çalıştırın. Cozze pizza fırınınızın yan taraflarında iki, arka tarafında bir adet olmak üzere toplam üç adet brülör bulunmaktadır.

Her üçünün de yandığını kontrol edin.

Termometre, fırının içerisindeki sıcaklığı gösterir ve sadece fikir verme amaçlıdır.

Taşın ısınması her zaman fırının kendisinden daha uzun sürer ve yalnızca en az 20 dakikalık ısıtmanın ardından yeterince sıcak olur.

Taşın tam sıcaklığını belirlemek için bir Cozze kızılötesi termometre kullanılabilir.

Isıtma süresinin, rüzgâr ve dışarıdaki sıcaklıktan etkilenebileceğini unutmayın.

Pizza fırınının, yaklaşık 20 dakika ısınmasını bekleyin. Ardından en lezzetli pizzaları pişirmeye hazır olacak.

Pizzanız pişirmeye hazır olduğunda bir pizza küreğiyle pizza taşının üzerinde yavaşça fırının içine itin. Isıyı orta seviyeye getirin, böylece pizzanızın üst kısmı yanmaz.

Pizzanız çıtır çıtır olana ve peynir eriyene kadar.

Pizzayı fırından yavaşça çıkarın ve bir kesme tahtasının üzerine koyun.

Dumanı tüten sıcak pizzanızı kesmeden ve sevdiklerinizle paylaşmadan önce biraz soğumaya bırakın.

Sonraki pizzanızı pişirmeye başlamadan önce pizza fırını en yüksek sıcaklığa getirerek beş dakika bekleyin.

Pizza fırınınızın keyfini çıkarın, afiyet olsun!

## GARANTİ

Cozze'nin garantisi şunları kapsamaktadır:

### 2 yıl garanti

- Gaz brülörleri.
- Alev geciktiriciler, brülör koruyucuları.
- Barbekü ızgaraları

Lütfen Dikkat - Plastik parçalar garanti kapsamına girmez

### Yukarıdaki garanti, aşağıdaki şartlara bağlıdır:

- Cozze ürününün kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanılması.
- Fırının talimatlara uygun olarak düzgün şekilde monte edilmesi.
- Fırına bakım yapılması ve düzenli olarak temizlenmesi.
- Fırın kullanılmadığında üzeri örtülü şekilde muhafaza edilmesi.
- Cozze ürününün kışın muhafaza edilmesi: Cozze ürünlerine ait tüm ahşap aksam ve aksesuarlar kış aylarında kapalı ortamlarda muhafaza edilmeli.
- Cozze ürününe doğru türdeki gaz tüpünün takılması.
- Fırının, düz ve sağlam bir yere konulması.
- Cozze ürünlerinde orijinal Cozze parçalarının kullanılmaması.
- Cozze ürününün, deniz veya yüzme havuzları veya klor içeren kaplıcaların yakınında sürekli olarak tutulmaması.

### Temizlik:

Cozze ürünleri, kullanıldıktan sonra temizlenmesi şartıyla uzun ömürlüdür.

- Tüm Cozze fırınlarında bulunan brülör ünitesi paslanmaz çeliktir ve gerektiğinde fırın temizleyicisi ile temizlenebilir.
- Cozze ürününün içi ve dışı kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.
- Fırının içi ve pizza taşı kullanımdan sonra sünger ve sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizlenmelidir. Temizlikten sonra fazla suyu ve deterjanı giderdiğinizden emin olun.
- Barbekü ızgaraları da aynı şekilde sıcak su ve bulaşık deterjanı veya fırın temizleyicisi ile temizlenmelidir. (Izgaraları temizlerken çelik fırça kullanmayın)
- Paslanmaz çelik parçalar, Caramba® multisprey ve pamuklu bir bez kullanılarak yağlanabilir.

**تحذير! للحفاظ على سلامتك، الرجاء استخدامه في المناطق المفتوحة فقط.**

الرجاء قراءة التعليمات بعناية والتأكد من تركيب فرن البيتزا، وتجميعه، وصيانته، وخدمته بشكل سليم وفقاً لها. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى وقوع إصابات جسدية خطيرة و/أو تلف الممتلكات.

لأي استفسارات بشأن تجميع فرن البيتزا هذا أو تشغيله، الرجاء الاتصال بالموزع.

ملاحظات للمستخدم:

استخدمها في المناطق المفتوحة فقط.

اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تحذير: قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها شديدة السخونة؛ لذا احرص على إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عنها. لا تحرك الجهاز أثناء الطهي.

احتفظ بها لإمكانية الرجوع إليها في المستقبل.

**المعلومات الفنية:**

| رقم الطراز                                                                                                   | CG-PZ03A-3-BK)) 90426 |                                     |                  |                                 | رقم التعريف الشخصي         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| اسم الجهاز                                                                                                   | فرن بيتزا يعمل بالغاز |                                     |                  |                                 | DO-00302531                |
| بلد المقصد                                                                                                   | الفئات                | نوع الغاز                           | الضغط (مللي بار) | حجم الحاقن (ملم) / علامة الحاقن | الدخل الحراري (Hs)         |
| بلجيكا، وفرنسا، وإيطاليا، ولوكسمبورج، ولاتفيا، وأيرلندا والمملكة المتحدة، واليونان،                          | -28) 30/37 12+1       | البوتان/البروبان                    | 28-30/37         | 1,20                            | 6.0 كيلو واط (437 جم/ساعة) |
| لوكسمبورج، وهولندا، والدنمارك، وفنلندا، والسويد، وقبرص جمهورية التشيك، وإستونيا، وليتوانيا، ولاتفيا، ومالطا، | 13 B/P(30)            | البوتان/البروبان/مخاليط غاز البترول | 30               | 1,20                            |                            |

إنتاج: Millarco International A/S، Rokhøj 26، 8520

ليستروب، الدنمارك

**مهم:**

يُرجى قراءة التعليمات بعناية والتأكد من تركيب فرن البيتزا وتجميعه وصيانته بشكل سليم. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إصابات جسدية خطيرة و/أو تضرر الممتلكات.

لأي استفسارات بشأن التجميع أو التشغيل، الرجاء التواصل مع الموزع أو شركة الغاز النفطي المسال.

يجب وضع الجهاز والأسطوانة على سطح مستوي وعدم الاستخدام عندما يكون الجهاز مشتعلاً.

يجب تغيير أسطوانة الغاز بعيداً عن أي مصدر اشتعال. يوصى بارتداء القفازات الواقية عند التعامل مع الأجزاء الساخنة تحديداً.

لا يجوز للمستخدم التلاعب بالأجزاء التي غلفتها الشركة الصانعة أو وكيلها. ملاحظات للمستهلك: احتفظ بها لإمكانية الرجوع إليها في المستقبل.



فرن البيتزا آمن وسهل الاستخدام. الغاز المحدد للاستخدام هو البوتان بضغط 30 مللي بار. يُرجى التأكد من استخدام فرن البيتزا بالضغط المناسب للجهاز فقط.

ينبغي توفير تهوية كافية للحصول على أفضل احتراق وأداء فعال لفرن البيتزا. يضمن ذلك سلامة المستخدم والأشخاص الآخرين في المنطقة المجاورة لمنطقة استخدام الجهاز. لا يجب استخدام الجهاز أبدًا في أي منطقة مغطاة ومغلقة.

يوصى بتسخين حجر البيتزا مسبقًا قبل طهيها. لا تضع الحجر فوق اللهب المكشوف.

تجنب التغيير الشديد لدرجة حرارة الحجر. لا تضع أطعمة مجمدة على حجر ساخن. الحجر سهل الكسر ويمكن كسره في حالة اصطدامه أو سقوطه.

يكون الحجر ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام ويظل ساخنًا لفترة طويلة بعد الاستخدام. لا تترك الحجر بالماء عندما يكون ساخنًا.

بعد تنظيف الحجر بالماء، يُرجى تجفيفه قبل الاستخدام. يمكن القيام بذلك بطريقة تقليدية.

لا ينبغي ترك الأطفال بمفردهم أو بدون رقابة في منطقة استخدام الفرن. لا تسمح للأطفال بالجلوس، أو الوقوف، أو اللعب في المنطقة حول الفرن في أي وقت.

لا تسمح لأي قطع قماش أو مواد قابلة للاشتعال بلامسة أي شعلة أو سطح ساخن أو التواجد بالقرب منه حتى يبرد. يمكن أن يشتعل القماش مما يتسبب في وقوع إصابات جسدية خطيرة.

للحفاظ على سلامتك، ينبغي ارتداء ملابس مناسبة. يجب عدم ارتداء ثياب فضفاضة أو ملابس بأكمام واسعة أثناء استخدام الفرن. بعض الأقمشة الاصطناعية شديدة الاشتعال ولا ينبغي ارتداؤها أثناء الطهي.

لا تسخن أوعية الطعام المغلقة؛ لأن الضغط المتراكم قد يؤدي إلى انفجارها. عند إشعال الشعلة، يُرجى الانتباه دائمًا لما تفعليه.

لا تستخدم الفرن لطهي اللحوم شديدة الدسم أو غيرها من المنتجات التي تزيد من اشتعال النار.

تكون درجة الحرارة تحت الفرن مرتفعة. لا تضع الفرن على طاولة بها قطع قماش، أو قطع بلاستيكية، أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال.

تحذير: عند استخدام الفرن، لا تلمس الهيكل الخارجي أو لوح الخيز الحجري أو الجزء المحيط المباشر؛ لأن هذه الأجزاء شديدة السخونة ويمكن أن تسبب حروقًا.

عندما تكون سرعة الرياح أعلى من 2 م/ث، لا تستخدم فرن البيتزا في مواجهة الرياح. الجهاز مخصص للاستخدام في المناطق المفتوحة فقط.

لا تُجر أي تعديلات على الجهاز.

لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه.

الجهاز غير مخصص للتركيب في مركب أو على متنه. الجهاز غير مخصص للتركيب في مركبة ترفيهية أو على متنه.

أوقف تشغيل مصدر الإمداد بالغاز بأسطوانة الغاز بعد الاستخدام.

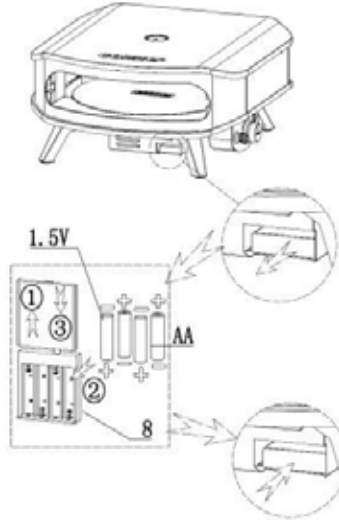
قد تكون أي تعديلات على الجهاز خطيرة، وقد تتسبب في وقوع إصابات أو تضرر الممتلكات. سيؤدي أي تعديل غير مصرح به على الجهاز إلى إبطال ضمان هذا الجهاز. يجب إبعاد هذا الجهاز عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام. يجب عدم وضع أي أشياء فوق فرن البيتزا مثل الأشجار أو الأسقف المعلقة. يجب وضع فرن البيتزا بحيث تكون هناك مساحة خالية تبلغ 50 سم على الجانبين وخلف الفرن. يجب عدم استخدام فرن البيتزا بالقرب من المواد القابلة للاشتعال. (المنتجات البترولية أو المرققات (التنتر) أو المواد الأخرى المصنفة على أنها قابلة للاشتعال). إن استخدام فرن البيتزا في الأماكن المغلقة أمر خطير ومحظور. باب فرن البيتزا هذا هو عبارة عن باب متنقل لفرن بيتزا Cozze الخارجي. يمكن أن يؤدي استخدام باب فرن البيتزا أثناء التسخين إلى تقصير وقت التسخين بنسبة 20 إلى 30%. يجب إزالة باب فرن البيتزا عند وصول درجة الحرارة إلى 450 °م. في حالة انخفاض درجة الحرارة، يمكنك إعادة تركيب هذا الباب أثناء خبز البيتزا مع الحرص على ألا تتجاوز درجة الحرارة 450 °م. يجب تركيب باب فرن البيتزا بالفرن على سطح مستوي أثناء الطهي. لا تضع باب فرن البيتزا على الجزء العلوي من الفرن أثناء الطهي.

#### إدخال البطارية واستبدالها

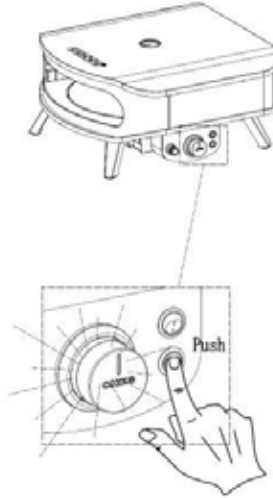
لإدخال البطارية أو استبدالها في فرن البيتزا Cozze، أدر زر الإشعال عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تتمكن من فكّه. أدخل البطارية AA سعة 1.5 فولت أو استبدلها ثم اربط زر الإشعال مرة أخرى في مكانه. تأكد من توصيل أطراف البطارية بطريقة صحيحة.



الخطوة الأولى: ضع البطاريات في صندوق البطاريات، ثم ثبت الصندوق ناحية اليمين.



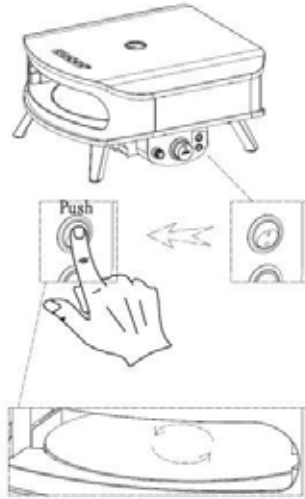
الخطوة الثانية: بعد تركيب البطاريات، تأكد من ضبط مفتاح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل"، واضغط على مفتاح التشغيل لتشغيل مؤشر LED الذي يضيء باللون الأبيض، ولف مفتاح التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة، وسيغير ضوء مؤشر LED إلى اللون الأحمر. تذكر أن تضغط على مفتاح التشغيل مرة أخرى لإطفاء مؤشر LED بعد الاستخدام.



الخطوة الأولى: ضع حجر البيتزا على الحامل الدوار.



الخطوة الثانية: تأكد من إدخال صندوق البطاريات في البطاريات. اضغط على مفتاح التشغيل لتشغيل المحرك الدوار، وسيبدأ حجر البيتزا في الدوران.



اتبع هذه التعليمات بعناية لتجنب تلف فرن البييتزا بشكل كبير والتسبب في إصابة نفسك أو تلف ممتلكاتك.

1. جَمِّع فرن البييتزا عن طريق اتباع تعليمات التجميع بعناية.
2. وصِّل خرطوم الغاز بفرن البييتزا. وصِّل المُنظَّم بالخرطوم.
3. وصِّل المنظم بصمام الأسطوانة باتباع تعليمات المنظم المرفقة به.
4. اضبط جميع مفاتيح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل" قبل تشغيل مصدر إمداد الجهاز بالغاز.
5. شغِّل المنظم وفقاً للتعليمات المرفقة به.

#### إشعال فرن البييتزا

1. وصِّل مُنظَّم الغاز بفرن البييتزا باتباع التعليمات المرفقة مع المُنظَّم.
2. اضبط مفتاح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل".
3. شغِّل مصدر الإمداد بالغاز في الأسطوانة أو مفتاح المنظم باتباع تعليمات توصيل المنظم وتشغيله. استخدم المياه والصابون للتحقق من عدم وجود أي تسرب في وصلة الأسطوانة بالمنظم ووصلة الخرطوم بمدخل خرطوم فرن البييتزا. في حالة وجود أي تسرب، ستظهر فقاعات في منطقة التسرب. في حالة وجود تسرب، لا تستخدم فرن البييتزا. اطلب المساعدة من مورد الغاز أو فرن البييتزا في منطقتك.
4. لإشعال الشعلة، اضغط على مفتاح التحكم إلى أسفل واستمر في الضغط مع التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "عالٍ" واضغط على زر الإشعال. سيؤدي ذلك إلى إشعال الشعلة. تحقق من إشعال الشعلة. إذا لم تشتعل الشعلة، فكرر هذه العملية.
5. إذا لم تشتعل الشعلة بعد محاولتين، فـ "أغلق" صنبور الغاز وانتظر 5 دقائق قبل إعادة محاولة عملية الإشعال.
6. عندما تشتعل الشعلة، يمكن ضبط شدة الشعلة بالضغط على المفتاح ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة وصولاً إلى أي وضع بين وضعي الشدة الكاملة والمنخفضة.
7. بعد تسخين الفرن للاستخدام، يجب خفض درجة الحرارة أثناء الخبز. يُنتِج الفرن حرارة عالية؛ لذا يجب ضبط درجة الحرارة على درجة حرارة الخبز المناسبة.
8. "لإيقاف تشغيل" فرن البييتزا، أدر مقبض صمام الأسطوانة أو مفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف التشغيل" باتباع تعليمات المنظم. بمجرد إطفاء الشعلات، أدر جميع مفاتيح التحكم إلى وضع "إيقاف التشغيل".

تحذير: في حالة تعذر إشعال الشعلة، أوقف تشغيل مفتاح التحكم (في اتجاه عقارب الساعة) وصمام الأسطوانة أيضًا. انتظر خمس دقائق قبل محاولة إعادة إشعالها مرة أخرى. أو غيّر البطاريات AA.

بعد الاستخدام، أغلق مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إما "إيقاف تشغيل" المفتاح في المنظم وإما "إيقاف تشغيل" صمام الأسطوانة.

في حالة إعادة الإشعال أثناء استخدام الجهاز. أدر مفتاح التحكم، أو صمام الأسطوانة، أو مفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف التشغيل". انتظر 5 دقائق قبل محاولة إعادة إشعال

الجهاز في حالة استمرار المشكلة بعد إعادة الإشعال، ارجع إلى موزع الغاز في منطقتك أو المتجر الذي اشتريته منه فرن البيتزا أو مهندس غاز معتمد للحصول على المساعدة أو إصلاح الجهاز. لا تحاول مطلقًا إصلاح المشكلة بنفسك؛ لأن هذا قد يؤدي إلى إصابة خطيرة و/أو تضرر الممتلكات.

نظّف الجهاز من الدهون الزائدة قبل تخزينه بقطعة قماش مبللة بمحلول منظف مخفف كمادة تنظيف.

خزّن الجهاز في مكان جاف ونظيف.

لا تُخزّن أسطوانة الغاز في الأماكن المغلقة. خزّنها في منطقة جيدة التهوية بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة.

#### توصيل أسطوانة الغاز بالجهاز

وصّل مجموعة المنظم والخرطوم بأسطوانة غاز البترول المُسال. لا يجب استخدام سوى منظم وخرطوم معتمدين من الاتحاد الأوروبي مع موصل ¼ بوصة فقط.

نفّذ اختبار تسرب باستخدام المياه والصابون قبل الاستخدام.

#### للتحقق من عدم وجود تسرب

اصنع أونصتين إلى 3 أونصات سائلة من محلول كشف التسرب عن طريق خلط سائل غسيل مع الماء بنسبة ربع إلى 3 أرباع. تأكد من إغلاق صمام التحكم.

وصّل المنظم بالأسطوانة وصمام التشغيل/إيقاف التشغيل بالشعلة، وتأكد من أن جميع الوصلات آمنة، ثم افتح الغاز.

ضع محلول الماء والصابون على الخرطوم وجميع الوصلات. في حالة ظهور أي فقاعات، فذلك يدل على وجود تسرب يلزم إصلاحه قبل الاستخدام.

أعد الاختبار بعد إصلاح منطقة التسرب. أغلق الغاز في الأسطوانة بعد الاختبار. في حالة عدم إصلاح

التسرب المكتشف، غيّر المنظم والخرطوم. في حالة وجود تسرب غاز، أوقف تشغيل مصدر الإمداد بالغاز.

لا تستخدم سوى منظم وخرطوم معتمدين لغاز البترول المسال بالضغط المذكور أعلاه (انظر المعلومات التقنية). يُقَدَّر العمر الافتراضي المتوقع للمنظم بنحو 10 أعوام. يوصى بضرورة تغيير المنظم في غضون 10 أعوام من تاريخ التصنيع. إن استخدام منظم أو خرطوم غير مناسب أمر غير آمن؛ لذا يُرجى التحقق دائمًا من استخدام الأدوات المناسبة قبل تشغيل الجهاز. يجب أن يتوافق الخرطوم المستخدم مع المعايير ذات الصلة الخاصة ببلد الاستخدام. يجب أن يكون طول الخرطوم 1.5 متر (كحد أقصى). يجب استبدال الخرطوم المتآكل أو التالف.

تأكد من عدم انسداد الخرطوم، أو التوائه، أو ملامسته لأي جزء من فرن البيئزا بخلاف وصلاته. يجب أن يتوافق الخرطوم مع المعيار EN16436.

يجب عدم ثني الخرطوم أو لثيه عند توصيله بأسطوانة الغاز.

يجب تغيير الأنابيب المعدنية أو المطاطية المرنة المستخدمة لتوصيل الجهاز بأسطوانة الغاز النفطي المسال في خلال الفترات الزمنية المحددة ووفقًا للقواعد الوطنية المعمول بها.

يجب ألا يلمس أي جزء من الخرطوم أي جزء من الجهاز.

يمكن استخدام فرن البيئزا مع خرطوم غاز بيسن 1/4 بوصة أو خرطوم غاز بنبل ومشبك خرطوم.

تأكد من إحكام ربط السن و/أو المشبك وعدم وجود أي تسرب في الوصلات!

عند توصيل خرطوم الغاز بـوصلة الخرطوم باستخدام إبريم الخرطوم، نوصي بوضع الخرطوم في الماء الساخن، ووضع قليل من سائل التنظيف داخل الخرطوم؛ ما يُسهل توصيل الخرطوم بوصلة الخرطوم.

#### تخزين الجهاز

لا يُسمح بتخزين الجهاز في الأماكن المغلقة إلا في حالة فصل الأسطوانة وإزالتها منه. في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة من الوقت، يجب تخزينه في عبوته الأصلية في مكان جاف خالٍ من الأتربة.

مع أي أسطوانة غاز بها 4.5 إلى 15 كجم من البوتان و3.9 إلى 13 كجم من إسطوانة الغاز أو التعامل معها بعنف! في حالة عدم استخدام الجهاز، يجب وضع الغطاء الواقي على الأسطوانة بعد فصل الأسطوانة عن الجهاز. ات في الأماكن المفتوحة في وضع قائم بعيدًا عن متناول الأطفال. يجب عدم تخزين كن أن تصل درجات الحرارة فيه إلى أكثر من 50 درجة مئوية. قرب من اللهب، أو الشعلات الدائمة، أو مصادر الاشتعال.



### التنظيف والعناية

تنبيه: يجب إجراء جميع أعمال التنظيف والصيانة عندما يكون فرن البييتزا باردًا وعندما يكون مصدر إمداد الوقود في أسطوانة الغاز قيد إيقاف التشغيل. يوصى بتنظيف الجهاز وصيانته مرة واحدة في الشهر على الأقل.

### التنظيف

سيؤدي "حرق" فرن البييتزا من الداخل بعد كل استخدام (لمدة 15 دقيقة تقريبًا) إلى تقليل بقايا الطعام الزائدة إلى أدنى حد.

### السطح الخارجي

استخدم منطفاً خفيفاً أو محلول صودا الخبز والماء الساخن. يمكن استخدام مسحوق تنظيف غير كاشط مع البقع الصعبة ثم الشطف بالماء.

### الأسطح البلاستيكية

اغسلها بقطعة قماش ناعمة، ومحلول ماء، وصابون ساخن. واشطفها بالماء. ممنوع استخدام المنظفات الكاشطة، أو مزيلات الشحوم، أو منظفات الشواء المركزة على الأجزاء البلاستيكية.

### حجر البييتزا

استخدم محلول مياه بصابون مخففاً. يمكن استخدام مسحوق التنظيف غير الكاشط مع البقع الصعبة ثم شطفها بالمياه.

للحصول على أفضل النتائج، يجب أن تكون هناك عجينة جيدة وفرن بيتزا ساخن جدًا، يُفضّل أن تكون درجة حرارته 400 درجة مئوية. خلاصة القول، يجب أن يكون فرن البيتزا ساخنًا جدًا؛ لأن درجة الحرارة العالية هي التي تجعل البيتزا مقرمشة ورقيقة.

أشعل فرن البيتزا قبل خبز البيتزا بفترة طويلة. ما يجب فعله:

تأكد من وضع فرن البيتزا وحجر البيتزا بشكل صحيح. وصلّ زجاجة غاز بفرن البيتزا وشغّله بأعلى درجة حرارة. يحتوي فرن البيتزا Cozze على ثلاث شعلات، شعلتين في الجانبين وأخرى في الجزء الخلفي من الفرن.

تأكد من إشعال الشعلات الثلاث.

يشير مقياس الحرارة إلى درجة الحرارة في الفرن، وهو مصمم للإرشاد فقط.

سيستغرق تسخين الحجر دائمًا وقتًا أطول من الفرن نفسه، ولن يكون ساخنًا بدرجة كافية إلا بعد مرور 20 دقيقة على الأقل من التسخين.

يمكن استخدام مقياس حرارة بالأشعة تحت الحمراء من Cozze لتحديد درجة الحرارة الدقيقة للحجر. الرجاء العلم أن وقت التسخين يمكن أن يتأثر بالرياح ودرجة الحرارة في الخارج.

اترك فرن البيتزا يسخن لمدة 20 دقيقة. سيكون جاهزًا بعد ذلك لخبز أشهى أنواع البيتزا.

عندما تصبح البيتزا جاهزة للخبز، ضعها برفق في الفرن على حجر البيتزا باستخدام أداة تقديم البيتزا. اخفض الحرارة إلى درجة متوسطة حتى لا يحترق الجزء العلوي من البيتزا.

كرّر هذه العملية إلى أن تحصل على بيتزا مقرمشة بجبنة ذائبة فوقها.

أخرج البيتزا برفق من الفرن وضعها على لوح تقطيع.

اترك البيتزا الساخنة لتبرد قليلًا قبل تقطيعها ومشاركتها مع أحبائك.

شغّل فرن البيتزا على أعلى درجة حرارة واتركه ليضع دقائق قبل خبز البيتزا التالية.

استمتع بفرن البيتزا واصنع أشهى أطباق البيتزا!!

يشمل ضمان Cozze البنود التالية:

#### ضمان لمدة سنتين

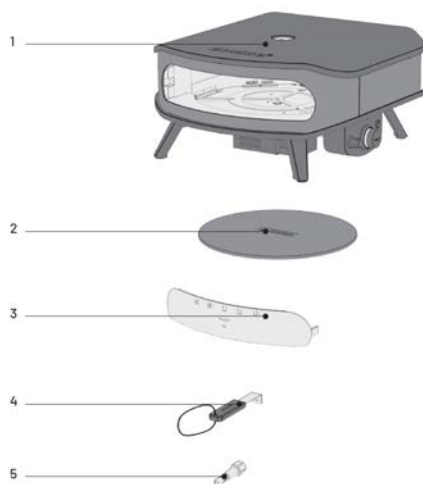
- شعلات الغاز.
  - مانعات اللهب، لحماية الشعلات.
  - رفوف الشواء
- ملاحظة: الضمان لا يغطي الأجزاء البلاستيكية

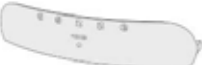
#### يخضع الضمان المذكور أعلاه للشروط التالية:

- يجب استخدام منتج Cozze وفقاً للتعليمات الواردة في دليل المستخدم.
- يجب تجميع المنتج على النحو الصحيح وفقاً للتعليمات.
- لا بد من صيانة المنتج وتنظيفه بانتظام.
- يجب تخزين المنتج وتغطيته عند عدم استخدام الفرن.
- تخزين منتج Cozze في الشتاء: يجب تخزين كل الأجزاء والملحقات الخشبية الخاصة بمنتج Cozze في مكان مغلق خلال فصل الشتاء.
- يجب توصيل منتج Cozze بالنوع الصحيح من الغاز.
- يجب تثبيت المنتج على سطح مستوٍ وآمن.
- يُمنع تركيب أي أجزاء غير أصلية ليست من Cozze في منتج Cozze.
- يُمنع تخزين منتج Cozze على أنه عنصر ثابت بالقرب من البحر، أو حمامات السباحة، أو المنتجات التي تحتوي على الكلور.

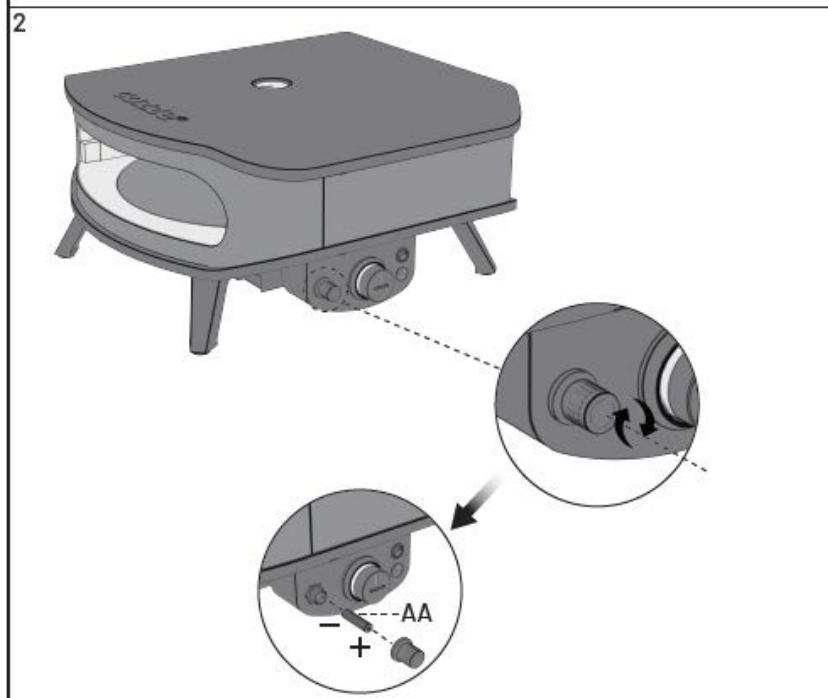
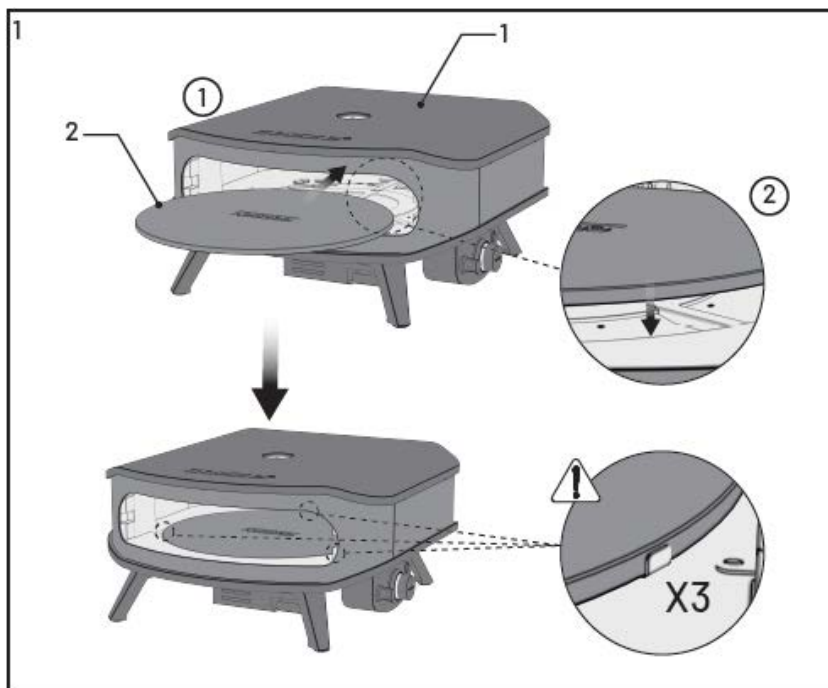
#### التنظيف:

- عمر منتجات Cozze طويل بشرط تنظيف الفرن بعد الاستخدام.
- وحدة الشعلات في كل أفران Cozze مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ويمكن تنظيفها باستخدام منظف الأفران عند الضرورة.
- يجب تنظيف الجزأين الداخلي والخارجي من منتج Cozze بعناية بعد الاستخدام.
- يجب تنظيف الفرن من الداخل وتنظيف صينية البيوتزا بعد الاستخدام بإسفنج، وماء ساخن، وسائل تنظيف صحون. يُرجى التأكد من إزالة كل بقايا الماء والمنظفات بعد التنظيف.
- يجب تنظيف رفوف الشواء بنفس الطريقة باستخدام ماء ساخن، وسائل تنظيف صحون، أو منظف أفران. (لا تستخدم فرشاة سلكية على الرفوف)
- يمكن تزييق الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام المتعدد Caramba® وقطعة قماش قطنية.

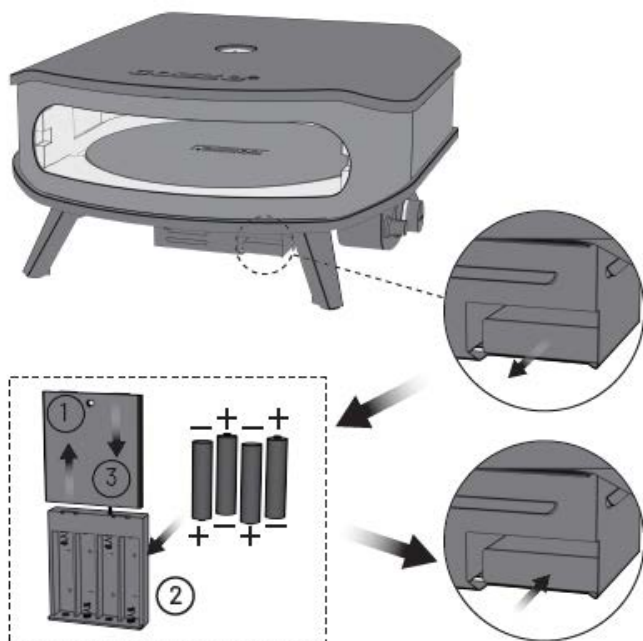


|   |                                                                                     |      |   |                                                                                   |      |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 |    | 1pc. | 4 |  | 1pc. |
| 2 |    | 1pc. | 5 |  | 1pc. |
| 3 |  | 1pc. |   |                                                                                   |      |

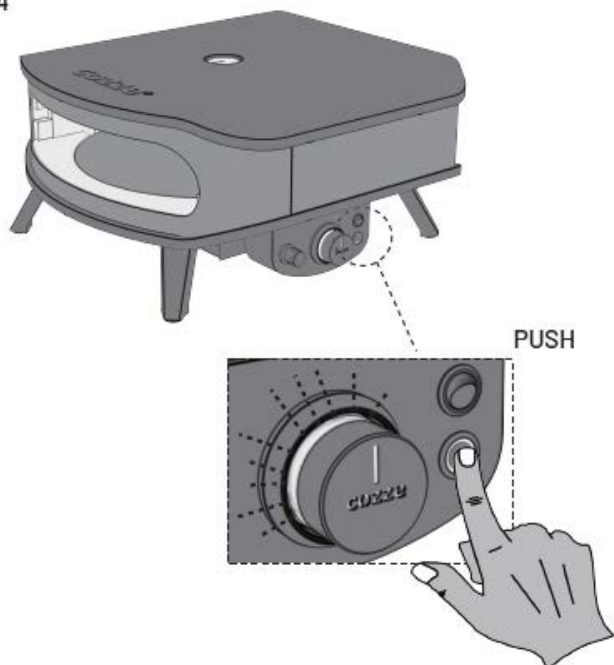




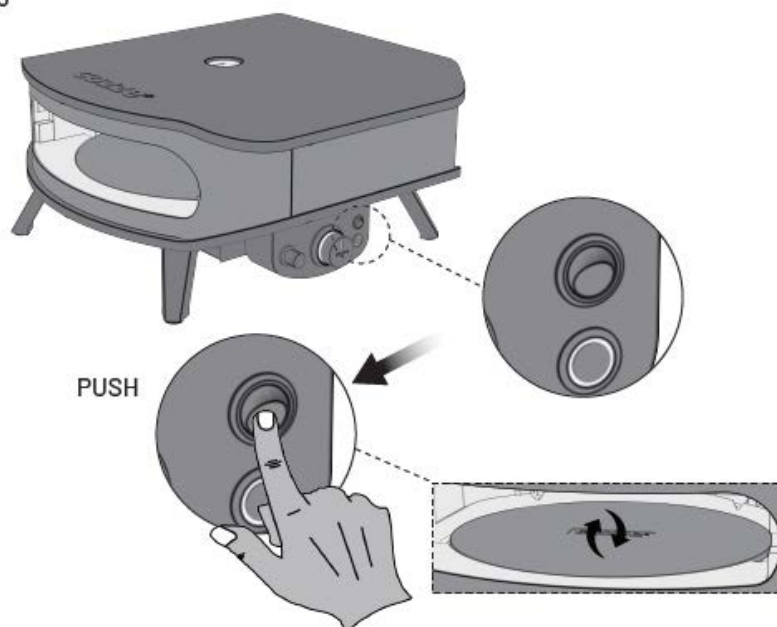
3



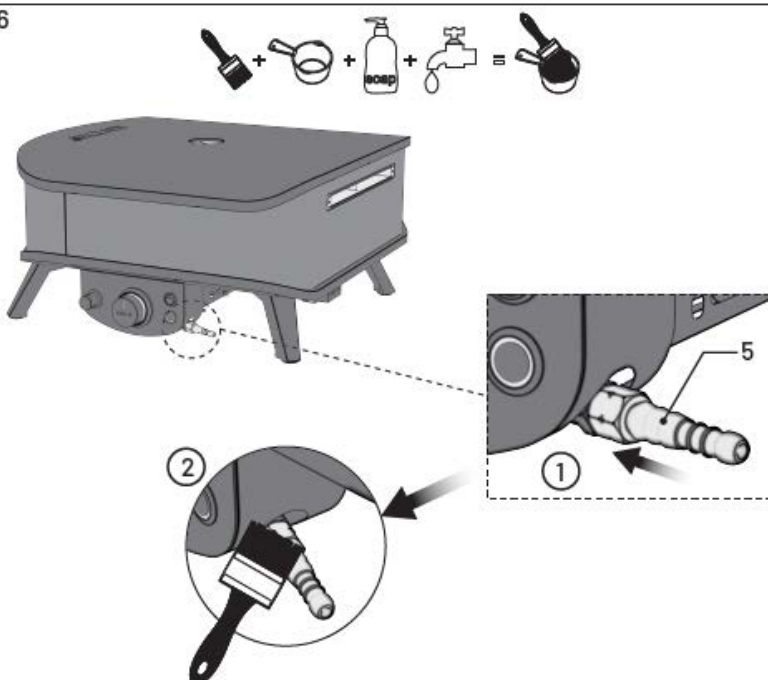
4



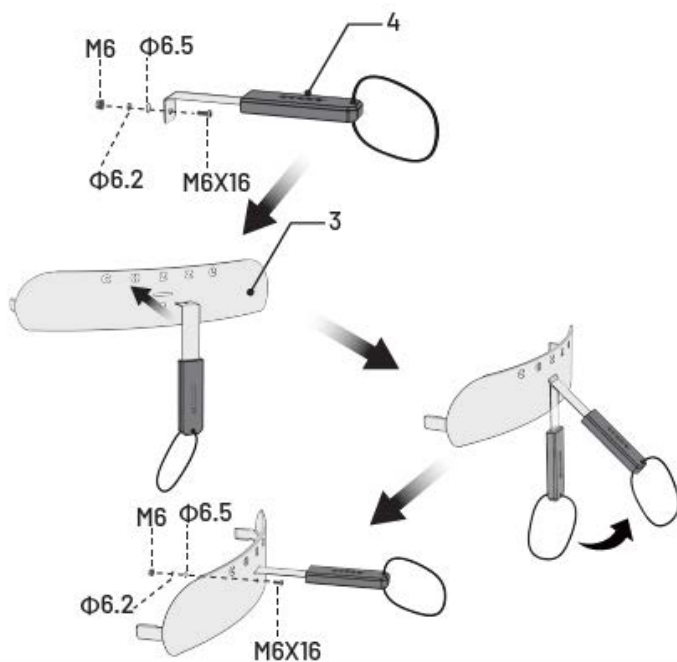
5



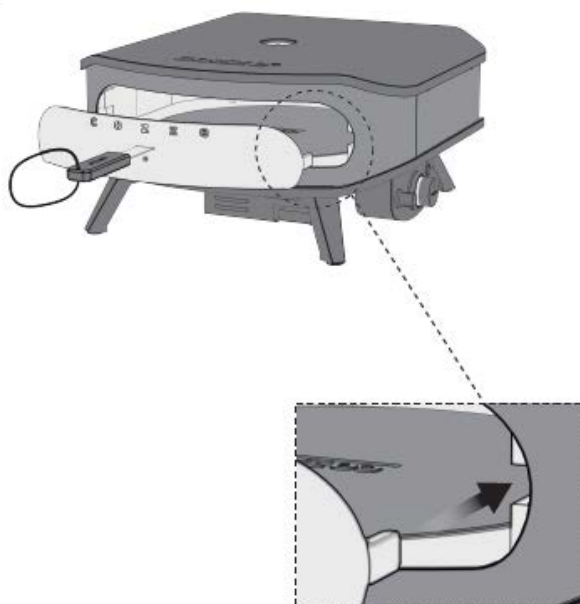
6

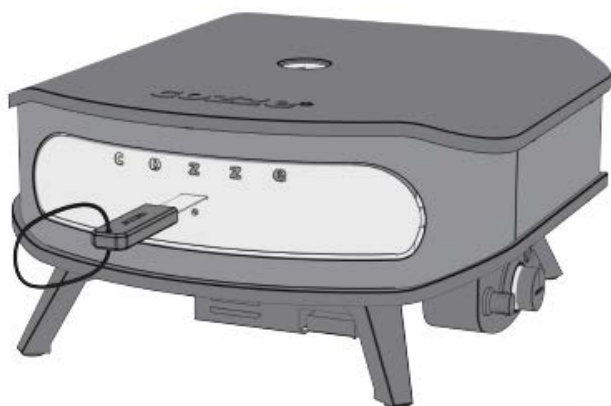


7



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-direktiv samt standarder for artikel: **NO: EU-samsvarserklæring.** Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkel: **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.** Oświadczam, 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 EU za izdelek: **CZ: CE prohlášení o shodě.** Prohláší shodu se směrnicemi EU a standardy pro následující zboží: **HU: CE megfeleléségi nyilatkozat.** Kijelenti a következő megfelelést a cikkre vonatkozó EU-irányelvek és szabványok szerint: **TR: CE Uygunluk Beyanı.** AB direktifleri ve madde standartları uyarınca aşağıdaki uygunluğu beyan eder:  
**HE: הצהרת תאימות CE.** מצהיר על תאימות הבאה בהתאם להנחיות והתקנים של האיחוד האירופי למאמר:  
**AR: إعلان مطابقة المواصفات الأوروبية CE** يعلن المطابقة التالية وفقاً لتوجيهات ومعايير الاتحاد الأوروبي للمادة:

**Item name.:** Pizza Gas Oven **Item Brand:** Cozze

**Item 90346+90347+90348+90349+90350+90351+90353+90354+90426+90427**

**Model: CG-PZ03-XX, CG-PZ03A-XX, CG-PZ03A-3-XX**

## Directive

Gas Appliance Regulation 2016/426 EU  
LFGB EC No. 1935/2004 – (Pizza Stone)

## Standards:

EN 498:2012  
DIN51032-2017– (Pizza Stone)

The authorized body below has done the following:

| Notify Body                                                                                                                                                                                          | Description                  | Identification   | Date       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|------------|
| DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Denmark.                                                                                                                                        | Modul B: EU Type Examination | 2531DO-0030      | 20-06-2023 |
| SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. (Guangzhou Branch) 198 Kezhu Road, Sciencetech Park Guangzhou Economic & Technology Development District Guangzhou, Guangdong Province, 510663 China | LFGB test report             | SDHL2302002259GA | 01-03-2023 |

Lystrup, Denmark 08-09-2023



Signeret Lars Bærentsen  
CEO

DK-8520 Lystrup  
www.millarco.com











FIND MORE INSPIRATION ONLINE 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®**