

# CONGRATULATIONS ON YOUR NEW 13" PIZZA OVEN



USER MANUAL | GEBRAUCHSANLEITUNG | MANUEL D'UTILISATION  
MANUAL DE USUARIO | MANUALE D'USO | BRUGERVEJLEDNING  
BRUKSANVISNING | NOTENDAHBÓK | KÄYTTÖOHJE  
GEBRUIKSAANWIJZING | FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV  
INSTRUKCJA OBSŁUGI | UŽIVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

מדריך למשתמש | מדגת סמ לא ליד



# cozze®



## 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.	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizza Oven 				2531DL-0108
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	1.08	5,0kW (364g/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	1.08	
Use outdoors only.					
Read the instructions before using the appliance.					
WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.					
Don't move the appliance when alight.					

**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.

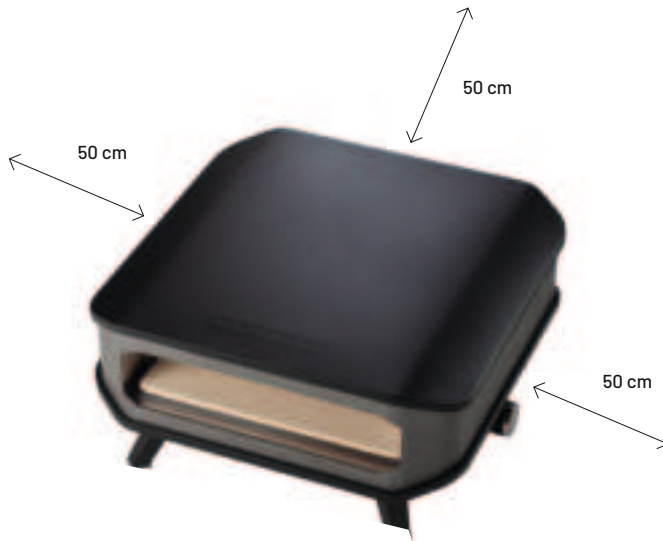
The appliance and cylinder must be placed on level surface and must not be used whilst alight.

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.

## INSERTING AND REPLACING THE BATTERY

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

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

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



## INSTRUCTIONS FOR USE

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

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

## 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 heater.

## 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 ¼" thread or a gas hose with a nipple and hose clamp.

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

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

## STORAGE OF THE APPLIANCE

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

## GAS CYLINDER

The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5KGS 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 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.

After about 30 seconds, take the pizza out, rotate it a quarter and gently push it back in again.

Repeat 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!

**Cozze's warranty includes the following:**

**5-year warranty**

- Corrosion of load-bearing steel structure on ovens and trolleys (frames).
- Enamelled steel materials (tables, lids).
- Stainless steel materials, flash rust not included.

**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.

## FR - MANUEL D'UTILISATION

**AVERTISSEMENT ! POUR VOTRE SÉCURITÉ, UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.**

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

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation de ce four à pizza, veuillez vous adresser à votre revendeur.

**Remarques à l'intention de l'utilisateur :**

UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.


LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : LES COMPOSANTS ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS, TENEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL PENDANT LA CUISSON.

CONSERVEZ LE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

## INFORMATIONS TECHNIQUES :

N° de modèle	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				N° d'identification personnel
Nom de l'appareil	Four à pizza à gaz 				2531DL-0108
Pays de destination	Catégories	Type de gaz	Pression (mbar)	Taille d'injecteur (mm)/ marquage de l'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	1.08	5,0kW (364 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/GPL	30	1.08	
Utilisez cet appareil uniquement en extérieur.					
Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.					
AVERTISSEMENT : les composants accessibles peuvent être très chauds. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.					
Ne déplacez pas l'appareil quand il est allumé.					

**IMPORTANT :**

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

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, adressez-vous à votre revendeur ou au fournisseur de GPL.

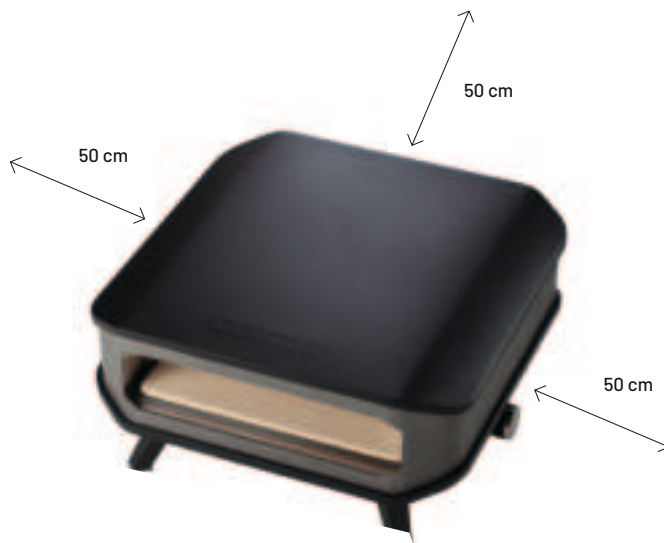
L'appareil et la bouteille doivent être placés sur une surface plane et ne doivent pas être déplacés quand l'appareil est allumé.

Le remplacement de la bouteille de gaz doit être réalisé à l'écart de toute source d'inflammation.

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

Les composants scellés par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur.

**REMARQUE DESTINÉE AU CONSOMMATEUR :** Conservez le manuel pour consultation ultérieure.



## UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES

Le four à pizza est sûr et facile à utiliser. L'appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz butane à 30 mbar. Veuillez à utiliser votre four à pizza uniquement à la pression correcte pour laquelle l'appareil est conçu.

Une ventilation adéquate est essentielle pour une bonne combustion et pour le rendement 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. N'utilisez jamais l'appareil dans une zone couverte et fermée.

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

N'utilisez PAS la pierre sur une flamme nue

Évitez des changements de température extrêmes de la pierre. NE placez PAS d'aliments congelés sur une pierre chaude.

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

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

Quand elle est chaude, NE refroidissez PAS la pierre à l'eau.

Après avoir nettoyé la pierre à l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Ceci peut être fait de manière conventionnelle.

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

Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec un brûleur ou une surface chaude ou s'en approcher trop près jusqu'à ce qu'il/elle ait refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, entraînant de graves blessures corporelles.

Pour votre sécurité, portez des vêtements adaptés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples pendant l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques étant très inflammables, il ne faut pas les porter pendant la cuisson.

Ne faites pas chauffer de contenants fermés car l'accumulation de pression peut les faire éclater. Lors de l'allumage du brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites.

N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits provoquant une augmentation des flammes.

La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table recouverte d'une nappe inflammable, de plastique ou d'autres matériaux inflammables.

**AVERTISSEMENT :** Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas l'enveloppe extérieure, la plaque de cuisson en pierre ou les environs immédiats car ces zones deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 2 m/s, n'utilisez pas le four à pizza face au vent.

L'appareil est conçu pour un usage extérieur uniquement.

Ne modifiez pas l'appareil.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

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

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



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

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

Éloignez cet appareil des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Rien ne doit se trouver au-dessus du four à pizza (arbres ou avancée de toit par exemple).

Le four à pizza doit être placé de sorte qu'il y ait 50 cm d'espace libre sur les côtés et à l'arrière du four.

Le four à pizza ne doit pas être utilisé près de matériaux combustibles. (Produits pétroliers, solvants ou autres substances classées comme inflammables.)

Il est dangereux et INTERDIT d'utiliser le four à pizza dans des espaces clos.

## INSERTION ET REMPLACEMENT DE LA PILE

Pour insérer ou remplacer la pile dans votre four à pizza Cozze, tournez le bouton d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit possible de le retirer.

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

Veillez à insérer la pile dans le bon sens.



## MODE D'EMPLOI

Suivez attentivement ces instructions pour éviter d'endommager gravement votre four à pizza, de vous blesser et de provoquer des dommages matériels.

1. Assemblez le four à pizza en suivant attentivement les instructions d'assemblage.
2. Raccordez le flexible de gaz au four à pizza. Raccordez le détendeur au flexible.
3. Raccordez le détendeur au robinet de la bouteille en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
4. Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil, tournez tous les boutons de commande sur la position OFF.
5. Utilisez le détendeur conformément aux instructions fournies avec celui-ci.

## ALLUMAGE DE VOTRE FOUR À PIZZA

1. Raccordez la bouteille de gaz au four à pizza en suivant les instructions fournies avec le détendeur.
2. Tournez le bouton de commande sur la position OFF.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du commutateur de la bouteille ou du détendeur en suivant les instructions de raccordement et d'utilisation du détendeur. À l'aide d'eau savonneuse, assurez-vous de l'absence de fuite au niveau du raccordement entre la bouteille et le détendeur et du raccordement entre le flexible et l'arrivée de flexible du four à pizza. L'apparition de bulles indique une fuite au niveau de la zone concernée. Si vous constatez une fuite, n'utilisez pas le four à pizza. Consultez votre fournisseur de gaz ou de four à pizza pour obtenir des conseils.
4. Pour allumer le brûleur, poussez le bouton de commande et, tout en poussant, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale, puis appuyez sur le bouton d'allumage. Ceci allume le brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé. Si le brûleur n'est pas allumé, répétez l'opération.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, fermez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant de retenter la séquence d'allumage.
6. Une fois le brûleur allumé, il est possible de régler le débit du brûleur en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur n'importe quelle position entre les positions maximale et minimale.
7. Une fois le four chauffé pour utilisation, la température doit être abaissée pendant la cuisson. Le four générant une quantité importante de chaleur, il faut régler la température de cuisson correcte.
8. Pour éteindre le four à pizza, tournez la poignée du robinet de la bouteille ou le commutateur du détendeur sur la position OFF en suivant les instructions du détendeur. Une fois les brûleurs éteints, tournez tous les boutons de commande sur la position OFF.

**Avertissement :** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur OFF (sens des aiguilles d'une montre) et fermez le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant de retenter la séquence d'allumage. Ou remplacez les piles AA.

Après utilisation, fermez l'alimentation en gaz en coupant le commutateur du détendeur

ou en fermant le robinet de la bouteille.

En cas de retour de flamme pendant l'utilisation de l'appareil. Tournez le bouton de commande sur OFF, fermez le robinet de la bouteille et coupez le commutateur du détendeur. Attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil. Si le problème persiste après rallumage, contactez votre fournisseur de gaz, le magasin dans lequel vous avez acheté le four à pizza ou un technicien gaz qualifié pour assistance ou réparation. N'essayez jamais de résoudre vous-même le problème sous peine d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Avant de ranger l'appareil, éliminez l'excès de graisse avec un chiffon humide et un détergent doux.

Rangez l'appareil dans un environnement propre et sec.

Ne stockez pas vos bouteilles de gaz à l'intérieur. Stockez-les dans un endroit bien aéré, à l'abri de la lumière directe du soleil.

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

Raccordez l'ensemble flexible/détendeur à la bouteille de GPL. Utilisez uniquement un détendeur approuvé CE et un flexible avec un connecteur 1/4".

Avant d'utiliser le four, réalisez un essai d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.

## CONTRÔLE DE L'ABSENCE DE FUITES

Fabriquez une solution de détection de fuites en mélangeant 1 volume de liquide vaisselle avec 3 volumes d'eau.

Vérifiez que le bouton de commande se trouve sur la position OFF.

Raccordez la bouteille de gaz, puis ouvrez le détendeur.

Appliquez la solution savonneuse sur le flexible et au niveau de l'ensemble des jointures. L'apparition de bulles indique une fuite, qui doit être corrigée avant utilisation.

Après avoir résolu le problème, effectuez un nouvel essai. Après l'essai, coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille.

S'il s'avère impossible de corriger la fuite, remplacez le détendeur et le flexible.

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

## DÉTENDEUR ET FLEXIBLE

Utilisez uniquement des détendeurs et flexibles homologués pour le GPL aux pressions ci-dessus (voir les informations techniques). La durée de vie prévue du détendeur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de remplacer le détendeur 10 ans après la date de fabrication.

Il est dangereux d'utiliser le mauvais détendeur ou flexible ; avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que vous disposez des bons composants.

Le flexible utilisé doit être conforme à la norme pertinente pour le pays d'utilisation. La longueur du flexible doit être de 1,5 mètres (maximum). Un flexible usé ou endommagé doit être remplacé. Vérifiez que le flexible n'est pas bouché, plié ou en contact avec toute partie du four à pizza ailleurs qu'au niveau de son raccordement.

Le flexible doit être conforme à la norme EN16436.

Quand il est raccordé à la bouteille de gaz, le flexible ne doit pas être tordu ou plié.

Le tuyau en métal flexible ou en caoutchouc utilisé pour raccorder l'appareil à la bouteille de GPL doit être remplacé selon la périodicité prescrite et conformément aux règles nationales en vigueur. Aucune partie du flexible ne doit toucher aucune partie de l'appareil.

Le four à pizza peut être utilisé avec un flexible de gaz avec raccord ¼" ou un flexible de gaz avec raccord et collier.

Vérifiez que le raccord et/ou le collier sont bien serrés et que les connexions ne fuient pas!

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.

## STOCKAGE DE L'APPAREIL

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

## BOUTEILLE DE GAZ

L'appareil peut être utilisé avec n'importe quelle bouteille de gaz de 4,5 kg à 15 kg de butane ou de 3,9 kg à 13 kg de propane. Il ne faut pas laisser tomber la bouteille de gaz ni la manipuler brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Après avoir débranché la bouteille de l'appareil, remettre le capuchon protecteur sur la bouteille.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans des lieux où la température peut atteindre 50 °C. Ne stockez pas la bouteille près de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** Le nettoyage et la maintenance doivent être réalisés quand le four à pizza est froid et que l'alimentation en combustible est 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 brûlage du four à pizza après chaque utilisation (pendant env. 15 minutes) permettra de minimiser l'excédent de résidus d'aliments.

## SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent doux ou de bicarbonate de soude. Il est possible d'utiliser de la poudre à récurer non abrasive sur les taches tenaces, puis de rincer à l'eau.

### **SURFACES EN PLASTIQUE**

Nettoyez avec un chiffon doux et une solution d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyants concentrés pour barbecue sur les pièces en plastique.

### **PIERRE À PIZZA**

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Il est possible d'utiliser de la poudre à récurer non abrasive sur les taches tenaces, puis de rincer à l'eau.

## **LES MEILLEURS PIZZAS SONT CUITES DANS UN FOUR À PIZZA COZZE**

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

Allumez le four à pizza suffisamment de temps avant de cuire votre pizza.

Que faire :

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

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

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

Sachez que le temps de chauffe peut être affecté par le vent et la température à l'extérieur.

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

Quand votre 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. Réduisez la chaleur au niveau moyen afin que le dessus de votre pizza ne brûle pas.

Après environ 30 secondes, sortez la pizza, tournez-la d'un quart de tour et repoussez-la doucement à l'intérieur.

Répétez l'opération jusqu'à ce que la pizza soit croustillante et que le fromage soit fondu.

Sortez doucement la pizza du four et placez-la sur une planche à découper.

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

Montez le four à pizza sur la température maximale et laissez-le ainsi quelques minutes avant de cuire votre pizza suivante.

Profitez de votre four à pizza et bon appétit !

## **La garantie Cozze porte sur les éléments suivants :**

### **Garantie 5 ans**

- Corrosion de la structure porteuse en acier sur les fours et les chariots (châssis).
- Éléments en acier émaillé (tablettes, couvercles).
- Éléments en acier inoxydable, oxydation superficielle exclue.

### **Garantie 2 ans**

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

### **Remarque – aucune garantie ne s’applique aux 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 entreposé recouvert d'une housse quand 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 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.

## 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, MANTENGA 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	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Nº pin
Nombre del aparato	Horno de gas para pizzas 				2531DL-0108
Pais 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/ propano	28-30/37	1.08	5,0 kW (364 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/ propano/GLP	30	1.08	
Úselo solamente al aire libre.					
Antes de utilizar este aparato, lea las instrucciones.					
ADVERTENCIA: algunas partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños pequeños alejados.					
No mueva el aparato cuando esté encendido.					



**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.

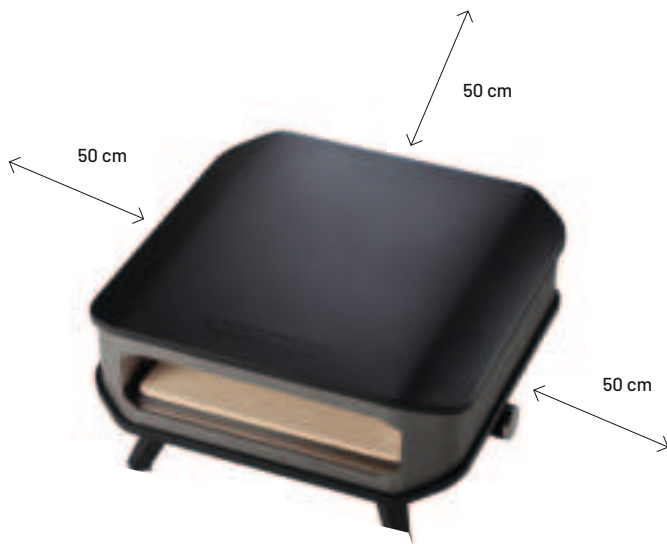
El aparato y la bombona deben colocarse en una superficie plana y no deben moverse mientras el aparato esté encendido.

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.

## 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.



## 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 "High", 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 ¼".

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

## CÓMO DETECTAR FUGAS

Prepare una solución que consista en 1 parte de detergente y 3 partes de agua.

Asegúrese de que el botón de control esté en OFF.

Conecte la bombona de gas y abra el regulador. Asegúrese de que las conexiones son seguras, y a continuación dé 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 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 de pesos comprendidos entre 4,5 kg y 15 kg de butano, 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 cerca de llamas, pilotos u 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

Lávelas 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.

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 quemé la parte superior de la pizza.

Al cabo de unos 30 segundos, saque la pizza, gírela un cuarto y vuelva a introducirla con cuidado.

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!

## **La garantía de Cozze incluye lo siguiente:**

### **Garantía de 5 años**

- Corrosión de la estructura de carga de acero en hornos y carritos (bastidores).
- Materiales de acero esmaltado (mesas, tapas).
- Materiales de acero inoxidable, oxidación inmediata no incluida.

### **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 horno 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.



### **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	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Cod. pin
Nome apparecchio	Fornetto per pizza a gas 				2531DL-0108
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	1,08	5,0 kW (364 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	1,08	
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 quando è acceso.					

**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 fornitore di GPL.

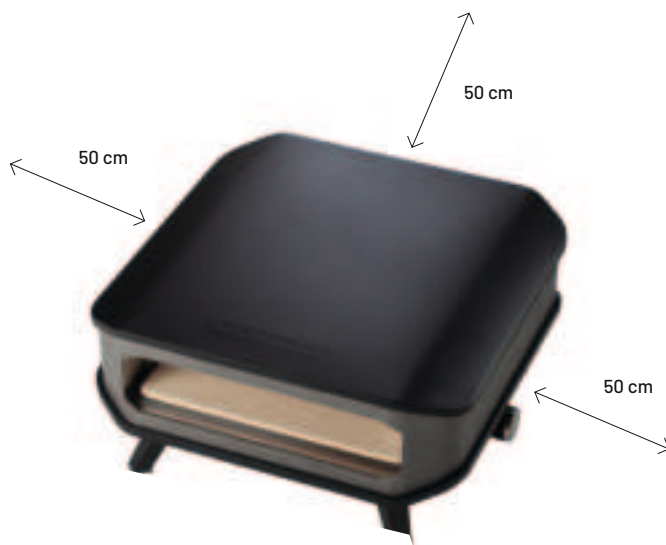
L'apparecchio e la bombola devono essere posti su una superficie in piano e non devono essere spostati quando sono accesi.

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.

## 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.



## 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 «High» 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 una soluzione per il rilevamento delle perdite composta da 1 parte di detersivo per piatti e 3 parti d'acqua.

Assicurarsi che la manopola sia su «OFF».

Collegare la bombola del gas e aprire il regolatore. Controllare che i collegamenti siano ben saldi, 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, 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

Brucciare 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.

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.

Dopo circa 30 secondi, estrarre la pizza, girarla di un quarto e spingerla di nuovo delicatamente all'interno.

Ripetere finché la pizza risulta croccante e il formaggio si è fuso.

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

Lasciar raffreddare leggermente la pizza fumante prima di tagliarla e dividerla 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!

## **La garanzia Cozze comprende quanto segue:**

### **5 anni di garanzia**

- Corrosione della struttura portante in acciaio su fornetti e carrelli (telai).
- Materiali in acciaio smaltato (tavoli, coperchi).
- Materiale in acciaio inossidabile, ruggine lampo non inclusa.

### **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 corsetto 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.

## **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 personskade. Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller brug af pizzaovnen, kan du rådføre dig med forhandleren.

**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:	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin-nr.
Apparatnavn	Pizzaovn til gas 				2531DL-0108
Modtagerland	Kategorier	Gastype	Tryk (mbar)	Dysetørrelse (mm)/dysemærkning	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	1,08	5,0 kW (364g/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-gasblandinger	30	1,08	
Må kun bruges udendørs.					
Læs brugervejledningen, før du bruger apparatet.					
ADVARSEL! Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn på sikker afstand.					
Flyt ikke apparatet under brug.					

### 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 pizzaovnen, kan du rådføre dig med forhandleren eller gasleverandøren.

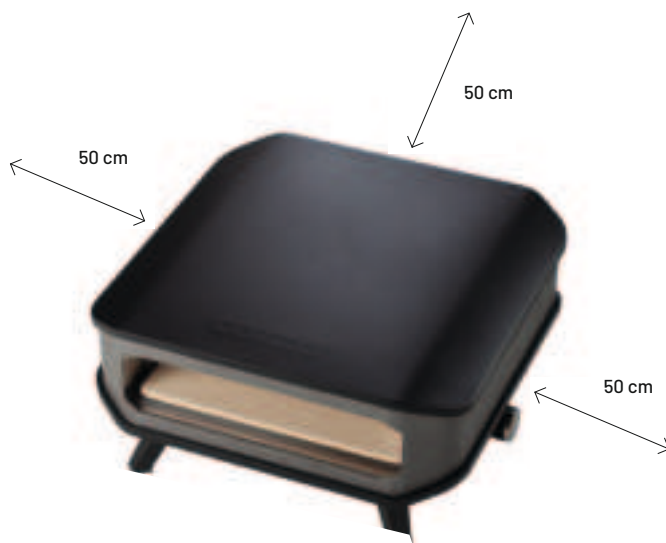
Apparatet og gasflasken skal anbringes på en plan flade.

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 følgende gastyper: 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 pizzaovnen bruges. Brug aldrig pizzaovnen 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.

Pizzaovnen er udelukkende beregnet til udendørs brug.

Pizzaovnen må ikke modificeres.

Flyt ikke pizzaovnen, mens den er i brug.

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

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

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

Uautoriserede ændringer af pizzaovnen medfører endvidere, at garantien bortfalder.

Hvis pizzaovnens ventilationshuller tildækkes bortfalder garantien.

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

Der må ikke være genstande over pizzaovnen såsom træer eller tagkonstruktioner.

Pizzaovnen skal anbringes, så der er 50 cm frirum til siderne samt bag ovnen.

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.

## ISÆTNING OG UDSKIFTNING AF BATTERI

For at isætte eller udskifte batteriet i din Cozze pizzaovn, skal du dreje tændingsknappen mod uret, til den kan tages af.

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

Sørg for at vende batteriets poler korrekt.



## 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 pizzaovnens knap 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 betjeningsknappen til positionen OFF og vente 5 minutter, inden du gentager processen.
6. Når brænderen er tændt, kan du indstille varmen ved at dreje betjeningsknappen til en position mellem den højeste og den laveste indstilling.
7. Efter at oven er varmet op til brug, bør der skrues ned for temperaturen under bagning. Ovnen afgiver meget varme, og temperaturen skal derfor tilpasses den rette bagetemperatur.
8. Luk for regulatoren for at slukke for pizzaovnen. Når brænderen slukkes, skal du dreje betjeningsknappen 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. Udskift evt. AA batterier.

Efter brug skal du lukke for regulatoren.

Hvis der sker en opflamning, mens pizzaovnen er tændt, skal du lukke for regulatoren og dreje betjeningsknappen til positionen OFF. Vent 5 minutter, inden du tænder pizzaovnen igen. Hvis problemet opstår igen, skal du rådføre dig med forhandleren eller din gasleverandør og om nødvendigt få pizzaovnen eftersat og repareret. Forsøg aldrig selv



at udbedre problemet, da det kan medføre alvorlig personskade eller tingsskade. I den opbevaring skal du fjerne fedt fra pizzaovnen med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

Opbevar pizzaovnen 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 brug.

## 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 du ikke kan udbedre lækagen, 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 pizzaovnen.

Pizzaovnen kan bruges med gasslange med 1/4"-gevind eller med gasslange med nippel og spændebånd

Sørg for, at gevind og/eller spændebånd er spændt forsvarligt, og at forbindelserne er tætte!

Ved montering af gasslange på slangestudsene med spændebånd, anbefales det at lægge

slangen i varmt vand, samt tilføre slangen sulfo indvendig, hvilket vil lette monteringen af slangen på slangestudsene.

## OPBEVARING

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

## GASFLASKE

Pizzaovnen kan bruges med gasflasker på 4,5 til 15 kg (butan), 3,9 til 13 kg (propan). Gasflasken må ikke tabes eller håndteres hårdhændet. Afbryd altid gasflasken fra pizzaovnen, når den 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.

Pizzaovnen 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. 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 det bedste resultat ved at lave en god dej og have en meget varm pizzaovn, helst omkring 400 °C. Kort sagt skal pizzaovnen være MEGET varm, for det er nemlig den høje temperatur, der gør pizzaen sprød og luftig.

Tænd pizzaovnen i god tid før pizzaen skal bages.

Sådan gør du:

Sørg for, at pizzaovnen står godt, og at pizzastenen ligger korrekt. Slut en gasflaske til pizzaovnen, og start den op på højeste temperatur. Din Cozze pizzaovn har tre brændere i alt, to i siderne og en bagest i ovnen. Kontrollér, at de alle er tændt.

Stenen vil altid tage længere tid at varme op end selve ovnen, og vil først være varm nok efter minimum 20 minutters opvarmning.

Du kan med fordel benytte et Cozze infrarødt termometer til at aflæse den præcise temperatur på stenen.

Vær opmærksom på at opvarmningstid kan påvirkes af vind og temperatur udenfor.

Lad pizzaovnen varme op i ca. 20 minutter. Herefter er den klar til at bage de lækreste pizzaer.

Når din pizza er klar til at blive bagt, skal du forsigtigt skubbe den ind på pizzastenen ved hjælp af en pizzaspade. Skru ned til middelvejrme, så din pizza ikke bliver brændt på toppen.

Efter cirka 30 sekunder skal du tage pizzaen ud, dreje den en kvart omgang og forsigtigt skubbe den ind igen.

Gentag dette, til din pizza er sprød, og osten er smeltet.

Tag forsigtigt pizzaen ud af ovnen, og læg den på et skærebræt.

Lad din ryggede varme pizza køle lidt af, inden du skærer den ud og deler den med dem, du holder af.

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

Rigtig god fornøjelse og velbekomme!

## **Cozze garanti omfatter følgende:**

### **5 års garanti:**

- Gennemtæring af bærende stål konstruktion på ovne og vogne (stel).
- Emalje stålmaterialer (borde, låger).
- Rustfri stålmaterialer, flyverust ej omfattet.

### **2 års garanti:**

- Gasbrændere.
- Flametamer, beskytter brændere.
- Grillriste

### **NB – Der ydes ingen garanti på plastdele**

### **Ovennævnte garanti er under forudsætning af følgende:**

- Cozze produktet er anvendt ifølge forskrifter i brugermanual.
- Cozze er korrekt samlet ifølge forskrifter.
- Cozze produktet er vedligeholdt og hyppigt rengjort.
- Cozze produktet opbevares tildækket med overtræk, når ovnen ikke er i brug.
- Cozze vinteropbevaring: Alle trædele samt tilbehør til Cozze 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 Cozze dele.
- Cozze produktet ikke opbevares som en fast bestanddel tæt på havet, klorholdige swimmingpools eller spabade.

### **Rengøring:**

Cozze produkter har en lang levetid, som forudsætter ovnen er rengjort efter brug:

- Brændeenheden i alle Cozze ovne er rustfri stål og kan evt. rengøres med ovnrens.
- Cozze produktet vaskes grundigt efter brug på alle de indvendige og udvendige overflader.
- Ovn og pizzasten rengøres indvendig efter brug med varmt vand og opvaskemiddel med en svamp. Sørg for at fjerne overskydende vand og rensedmidler efter rengøring.
- Grillriste renses på samme vis med varmt vand og opvaskemiddel eller ovnrens. (Undgå stålbørste på risten)
- De rustfri dele kan med fordel smøres ind i Caramba® multispray med en bomulds klud.

## **SE – BRUKSANVISNING**

**VARNING! ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK – 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 personsador och/eller materiella skador. Om du har några frågor gällande montering eller användning av denna pizzaugn, kontakta din återförsäljare.

**Information till användaren:**

**ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.**


**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.	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin nr.
Apparatnamn	Pizaugn gas 				2531DL-0108
Destinationsland	Kategorier	Typ av gas	Tryck (mbar)	Injektorstorlek (mm)/ injektormarkering	Ingående värmeeffekt (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	1,08	5,0 kW (364g/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/gasol- blandningar	30	1,08	
Endast för utomhusbruk.					
Läs instruktionerna innan du använder apparaten.					
VARNING: tillgängliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn på avstånd.					
Flytta inte apparaten när den är tänd.					

### 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 allvarliga personskador och/eller materiella skador.

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

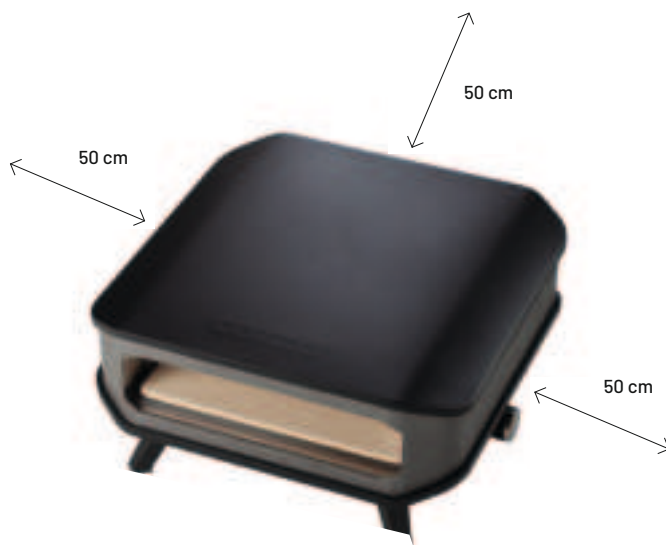
Apparaten och flaskan måste placeras på en jämn yta och får inte flyttas medan ugnen är tänd.

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. De gaser som anges för användning är butan vid 28 till 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 pizzeran.

**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.

**HÄLL 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 ärmar 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 tänds 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, bakbordet 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 gastillförseln 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 föremål över pizzaugnen, såsom träd eller takkonstruktioner.

Pizzaugnen ska placeras så att det är 50 cm fritt utrymme till sidorna samt bakom ugnen.

Pizzaugnen får inte användas i närheten av brännbara material. (Fotogenbaserade produkter, förtunningsmedel eller andra medel som klassificeras som brandfarliga).

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

## ISÄTTNING OCH BYTE AV BATTERI

För att sätta i eller byta batteriet i din Cozze-pizzaugn ska du vrida tändningsknappen moturs tills den kan tas av.

Sätt i eller byt 1,5 V AA-batteriet och skruva på tändningsknappen igen.

Se till att vända batteriets poler korrekt.



## 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 gasslangen 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 och 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 ordentligt uppvärmd avger den en hög värme . Ugnen bör därför regleras till önskad baktemperatur innan användning.
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.**

**Byt vid behov ut AA-batterier.**

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 tänt igen, kontakta din gasåterförsäljare eller den butik där du köpte pizzaugnen, eller en kvalificerad gastekniker 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 regulatoren till gasflaskan. Använd endast en CE-märkt regulator och slang med 1/4"-anslutning.

Utför ett läckagetest med tvållösning innan du använder apparaten.

## LÄCKAGEKONTROLL

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

Se till att kontrollventilen står i läge "OFF".

Anslut regulatoren 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 gasflaskans ventil till OFF efter utförd kontroll.

Om du har upptäckt ett läckage som inte kan åtgärdas, byt ut regulator och slang. 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 regulatoren 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 gasslang med 1/4"-gänga eller med gasslang med nippel

och slangklämma

Kontrollera att gänga och/eller slangklämma är ordentligt åtdragna och att anslutningarna är täta!

Vid montering av gasslang på slanganslutningen med fästrem rekommenderar vi att du lägger slang i varmt vatten och tillsätter diskmedel inuti den, eftersom detta underlättar montering av slang på slanganslutningen.

## 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 gasolflaskor med en vikt på mellan 4,5 kg och 15 kg (butan), 3,9 kg och 13 kg (propan). 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 tvällösning. 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

Du uppnår det bästa resultatet genom att göra en god deg och ha en mycket varm pizzaugn, helst omkring 400 °C. Kort sagt ska pizzaugnen vara MYCKET varm, då det nämligen är den höga temperaturen som gör pizzan frasig och luftig.

Slå på pizzaugnen i god tid innan pizzan ska bakas.

Gör så här:

Se till att pizzaugnen står stadigt och att pizzastenen ligger korrekt. Anslut en gasolflaska till pizzaugnen och starta den på högsta temperatur. Din Cozze-pizzaugn har totalt tre brännare, två på sidorna och en längst bak i ugnen. Kontrollera att alla är tända.

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

Du kan med fördel använda en infraröd Cozze-termometer för att avläsa den exakta temperaturen på stenen.

Observera att uppvärmningstiden kan påverkas av vind och temperatur utomhus.

Låt pizzaugnen värmas upp i ca 20 minuter. Sedan är den klar för bakning av de läckraste pizzorna.

När din pizza är redo för bakning ska du försiktigt skjuta in den på pizzastenen med hjälp av en pizzaspade. Sänk till medelvärme så att din pizza inte blir bränd på toppen.

Efter ca 30 sekunder ska du ta ut pizzan, vrida den ett kvarts varv och försiktigt skjuta in den igen.

Upprepa detta tills din pizza är frasig och osten har smält.

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

Låt den rykande varma pizzan svalna lite innan du skär den i bitar och delar den med dem du tycker om.

Ställ in pizzaugnen på högsta temperatur och låt den stå ett par minuter innan du bakar nästa pizza.

Ha en riktigt smaklig måltid!

## **Cozzes garanti omfattar följande:**

### **5 års garanti:**

- Sönderfrätning av bärande stålkonstruktion på ugnar och vagnar (stål).
- Emaljerade stålmaterial (bord, lock).
- Rostfria stålmaterial, flygrost omfattas ej.

### **2 års garanti:**

- Gasbrännare.
- Flametamer, skyddar brännare.
- Grillgaller

### **Obs – ingen garanti på plastdelar**

### **Ovan nämnda garanti gäller under följande förutsättningar:**

- Cozze-produkten har använts enligt föreskrifterna i användarmanualen.
- Cozze är korrekt monterad enligt föreskrifterna.
- Cozze-produkten har underhållits och rengjorts regelbundet.
- Cozze-produkten förvaras övertäckt med överdrag när ugnen inte används.
- Cozze vinterförvaring: Alla trädelar samt tillbehör till Cozze ska förvaras inomhus om vintern.
- Cozze-produkten är ansluten till rätt typ av gas.
- Cozze-produkten är placerad på ett plant och säkert underlag.
- Inga Cozze-delar som inte är original har monterats på Cozze-produkten.
- Cozze-produkten har inte förvarats som som en fast beståndsdel nära havet, klorhaltiga simbassänger eller spabad.

### **Rengöring**

Cozze-produkterna har en lång livslängd, förutsatt att den rengörs efter användning:

- Brännarenheten i alla Cozze-ugnar är tillverkad i rostfritt stål och kan ev. rengöras med ugnsgöringsmedel.
- Cozze-produkten ska rengöras grundligt efter användning på alla invändiga och utvändiga ytor.
- Ugnen och pizzastenen rengörs invändigt med varmt vatten och diskmedel på en svamp efter användning. Se till att ta bort överflödigt vatten och rengöringsmedel efter rengöring.
- Grillgaller rengörs på samma sätt med varmt vatten och diskmedel eller ugnsgöringsmedel. (Undvik stålborste på gallret)
- De rostfria delarna kan med fördel smörjas med Caramba® multispray med hjälp av en bomullstrasa.

## **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.	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin-nr.
Apparatnavn	Gasspizzaovn 				2531DL-0108
Mottakerland	Kategorier	Gasstype	Trykk (mbar)	Dysetørrelse (mm) / dysemerking	Varmeinnngang (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	1,08	5,0 kW (364g/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-gassblandinger	30	1,08	
Bare til utendørs bruk.					
Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.					
ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold barn på trygg avstand.					
Ikke flytt apparatet når det er i bruk.					



### 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.

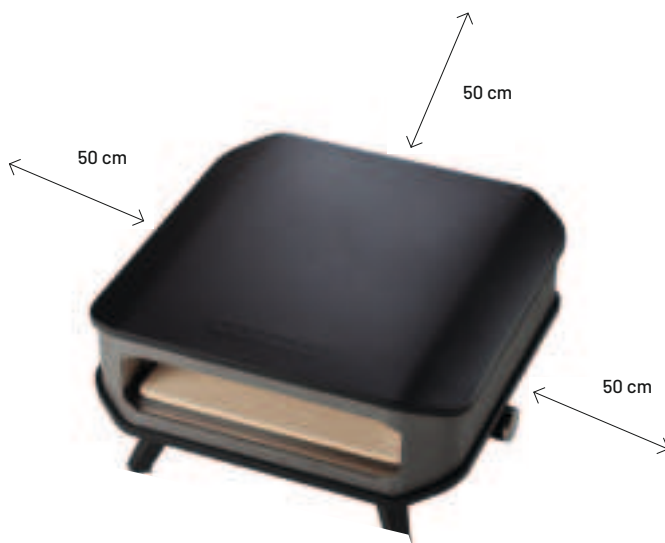
Apparatet og gassflasken må plasseres på et flatt underlag.

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. Den kan kobles til følgende gasstyper: 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 bil 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 gjenstander over pizzaovnen, slik som trær eller takkonstruksjoner.

Pizzaovnen skal plasseres slik at det er 50 cm frirom til sidene og bak ovnen.

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

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

## ISETTING OG UTSKIFTING AV BATTERI

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

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

Husk å snu polene på batteriet riktig vei.



## 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. Foret 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. Etter at ovnen er varmet opp til bruk, bør den skrues ned under steiking. Ovnen avgir mye varme, og temperaturen skal derfor tilpasses den rette steike temperatur.
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. Udsift eventuelle AA-batterier.

Etter bruk stenger du regulatoren.

Hvis brenneren flammer opp mens pizzaovnen er i bruk, stenger du regulatoren og dreie 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 regulatorenheten til LPG-sylinderen. Bruk bare en CE-godkjent regulator og slange med ¼"-kobling.

Utfør lekkasjeteste med såpevann før varmeovnen tas i bruk.

## LEKKASJETEST

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

Kontroller at kontrollbryteren står på OFF.

Koble til gassflasken og åpne regulatoren.

Børst såpeoppløsningen 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 du ikke klarer å utbedre lekkasjen, bytt ut både 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 intervallene som gjelder i landet ditt.

Slangen må ikke berøre pizzaovnen.

Pizzaovnen kan brukes med gasslange med ¼"-gjenger eller med gasslange med nippel og strammebånd

Sørg for at gjengene og/eller strammebåndet er tilstrekkelig strammet og at tilkoblingene er tette!

Ved montering av gasslange på slangestussen med strammebånd, anbefales det å legge slangen i varmt vann, pluss tilføre slangen oppvaskmiddel innvendig, dette vil gjøre det lettere å montere slangen på slangestussen.

## 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), 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. RØYKING FORBUDT!



## 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

Du oppnår beste resultat ved å lage en god deig og ha en svært varm pizzaovn, helst omkring 400 °C. Kort sagt skal pizzaovnen være SVÆRT varm, for det er nemlig den høye temperaturen som gjør pizzaen sprø og luftig.

Slå på pizzaovnen i god tid før pizzaen skal stekes.

Slik gjør du:

Sørg for at pizzaovnen står støtt og at pizzasteinen ligger riktig. Koble en gassflaske til pizzaovnen, og start opp ovnen på høyeste temperatur. Din Cozze pizzaovn har tre brennere i alt, to på sidene og en bakerst i ovnen. Kontroller at alle er slått på.

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

Du kan med fordel benytte et Cozze infrarødt termometer til å lese av den nøyaktige temperaturen på steinen.

Vær oppmerksom på at oppvarmingstiden kan påvirkes av vinden og temperaturen utenfor.

La pizzaovnen varmes opp i ca. 20 minutter. Deretter er den klar til å steke de lekreste pizzaer.

Når pizzaen din er klar til steking, skyver du den forsiktig inn på pizzasteinen med en pizzaspade. Skru ned til middels varme, slik at pizzaen ikke blir brent på toppen.

Etter cirka 30 sekunder tar du ut pizzaen igjen, dreier den nitti grader og skyver den forsiktig inn igjen.

Gjenta dette til pizzaen er sprø og osten er smeltet.

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

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

Skru pizzaovnen opp på høyeste temperatur, og la den stå et par minutter før du steker den neste pizzaen.

Lykke til og velbekomme!

## **Cozze garanti omfatter følgende:**

### **5 års garanti:**

- Gjennomtæring av bærende stålkonstruksjon på ovner og vogner (ramme).
- Emaljerte stålmaterialer (bord, dører).
- Rustfrie stålmaterialer, flygerust ikke inkludert.

### **2 års garanti:**

- Gassbrennere.
- Flammestemmer, beskytter brennere.
- Grillrister

### **NB – Det gis ingen garanti på plastdeler**

### **Garantien over er under forutsetning av følgende:**

- Cozze-produktet er brukt i henhold til forskriftene i bruksanvisningen.
- Cozze er montert riktig ifølge forskrifter.
- Cozze-produktet er riktig vedlikehold og hyppig rengjort.
- Cozze-produktet oppbevares tildekket med trekk når ovnen ikke er i bruk.
- Cozze vinteroppbevaring: Alle tredeler pluss tilbehør til Cozze må oppbevares innendørs om vinteren.
- Cozze-produktet er koblet til riktig gasstype.
- Cozze-produktet er plassert på et flatt og sikkert underlag.
- Cozze-produktet ikke er påmontert uoriginale Cozze-deler.
- Cozze-produktet oppbevares ikke som en fast bestanddel like ved sjøen, klorholdige svømmebasseng eller spabad.

### **Rengjøring:**

Cozze-produkter har lang levetid, som forutsetter at ovnen rengjøres etter bruk:

- Brennerenheten i alle Cozze-ovner er i rustfritt stål og kan evt. rengjøres med ovnsrens.
- Cozze-produktet vaskes grundig etter bruk på alle de innvendige og utvendige overflatene.
- Ovn og pizzastein rengjøres innvendig etter bruk med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp. Sørg for å fjerne overskuddsvann og rensedeler etter rengjøringen.
- Grillrister renses på samme måte med varmt vann og oppvaskmiddel eller ovnsrens. (Ikke bruk stålbørste på risten)
- De rustfrie delene kan med fordel smøres inn med Caramba® multispray med en bomullsklut.



## 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 alvarlegra líkamsmeiðsla 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	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Auðkennisnr.
Heiti tækis	Gas Pizza Oven 				2531DL-0108
Viðtökuland	Flokkar	Tegund gass	Þrýstingur (mbör)	Stærð spiss (mm)/merking spiss	Hitainntak (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	1,08	5,0kW (364 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/própanngass/fjótandi jarðoliugass	30	1,08	
Notist aðeins utandyra.					
Lestu leiðbeiningarnar áður en þú notar tækið.					
VIÐVÖRUN: Aðgengilegir hlutar geta verið brennandi heitir. Haldið börnum fjarri.					
Ekki færa tækið þegar kveikt er á því.					

### 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 alvarlegra líkamsmeiðsla og/eða eignatjóns.

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

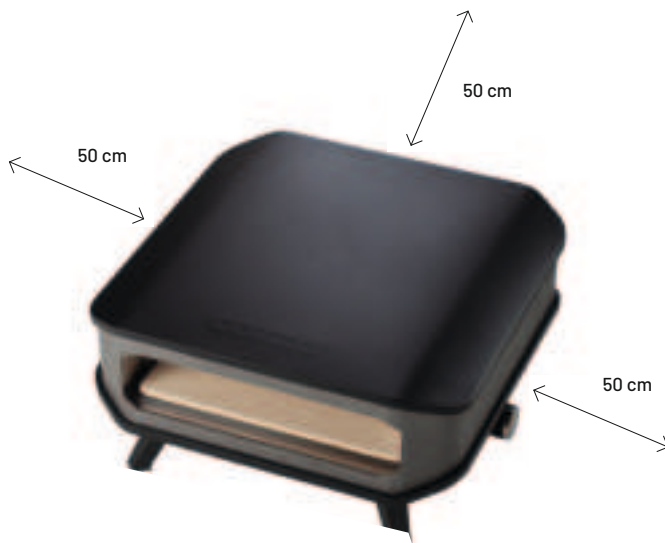
Tækið og gaskúturinn verða að vera á sléttu yfirborði og ekki má færa þau á meðan kveikt er á tækinu.

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. Slikt tryggir öryggi notandans og annarra í námunda við pítsuofninn þegar hann er í notkun. Aldrei má nota tækið á lokuðu svæði.

Ráðlagt er að forhita pítsusteinninn áður en pítsa er bökuð.

EKKI nota steinninn yfir opnum eldi.

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

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

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

EKKI kæla steinninn 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 BANNAN að nota pítsuofninn á lokuðum svæðum.

## 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.



## 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 þrýstijafnarannum.

## 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 sápukúlur 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 snúð rangsælis á „High“ og ýta á kveikihnappinn. Þá kviknar á brennarannum. Gakktu úr skugga um að það hafi kviknað á brennarannum. Ef ekki skal 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 lítills 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. Biddu í fimm mínútur áður en þú reynir aftur kveikja á brennurunum. Eða skiptu um AA-rafhliður.

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, gaskútsventlinum 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 pítsoufnsins, 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.

## TINGING 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 pítsoufninn er notaður.

## TIL AÐ ATHUGA LEKA

Útbúðu lausn til að athuga leka með 1 hluta af uppþvottalegi og 3 hlutum af vatni.

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

Tengdu gaskútinn og opnaðu þrýstijafnarann. Gættu að því að tengingar séu tryggar og skrúfaðu svo frá gasi.

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 pítsoufnsins 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 gúmmii, 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 bútangas er að ræða en 3,9 til 13 kg ef um própangas. Ekki má láta gaskúta falla eða fara ógætilega með þá! Aftengja verður gaskúturinn 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 skrófað 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 YFIRBORÐ

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

### PLASTYFIRBORÐ

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.

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.

Taktu pítsuna út eftir um 30 sekúndur, snúðu henni um fjórðung og ýttu henni gætilega inn aftur.

Endurtaktu þetta 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 Cozze felur í sér eftirfarandi:

### 5 ára ábyrgð

- Tæring álagsberandi stálhluta ofna og borða (ramma).
- Gljábrenndir stálhlutar (borð, lok).
- Efni úr ryðfríu stáli, skyndirið ekki meðtalið.

### 2 ára ábyrgð

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

### Athugið að engin ábyrgð er á plasthlutum.

### Ófangreind 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-vörinni.
- 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 þrifa rekkann með stálbursta.)
- Smyrja má hluta úr ryðfríu stáli með Caramba® fjölnota úða og bómullarklút.

## FI - KÄYTTÖOHJE

**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 SIIRÄ TUOTETTA RUOANVALMISTUKSEN AIKANA.**

**SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.**

## TEKNISET TIEDOT:

Mallinumero	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				PIN-nro
Laitteen nimi	Kaasukäyttöinen pizzauni 				2531DL-0108
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	1,08	5,0 kW (364 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/ nestekaasuseokset	30	1,08	
Vain ulkokäyttöön.					
Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöä.					
VAROITUS: osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä lapset etäällä tuotteesta.					
Älä siirrä laitetta, kun se on sytytetty.					

## TÄRKEÄÄ:

Lue seuraava ohje huolellisesti ja varmista, että pizzeriaunisi 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.

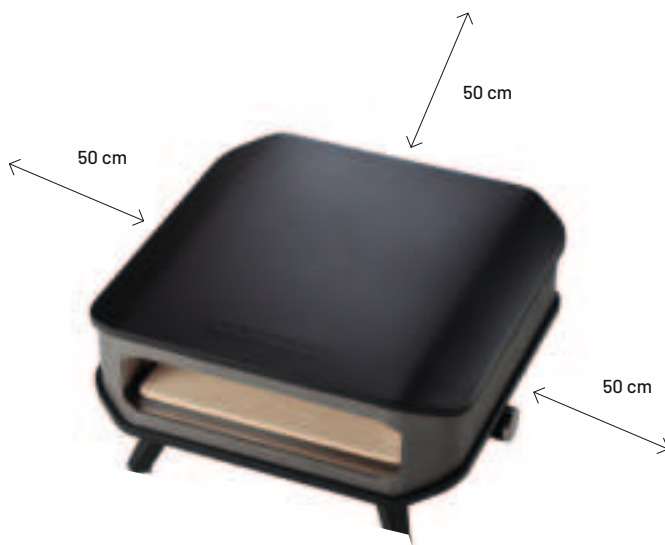
Laite ja kaasupullo on sijoitettava vaakatasoiselle alustalle.

Kaasupullo on vaihdettava kaukana kaikista syttymislähteistä.

Suosittellemme 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 butaanikaasulla 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, muovivaatteita 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 kaasupullosta.

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.

## 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.



## 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 säätönappi OFF/KIINNI-asentoon.
3. Käännä kaasupullon tai paineensäätimen kytkimen kaasunsyöttö ON/AUKI-asentoon paineensäätimen liitäntän 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 sytytyspainiketta. Poltin syttyy. Tarkista, että poltin palaa. Jos poltin ei syttynyt, toista toimenpide.
5. Jos poltin ei syttynyt kahden yrityksen jälkeen, sulje kaasuhana 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 venttiiliin 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 saippuavedelle ennen kuumentimen 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 saippualliuosta 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.

## PAINESÄÄDIN 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 liitintä.

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 kaasuletkeä, jossa on ¼ tuuman kierre tai ulkokierteitetty letkunkiinnitin.

Varmista, että kierre ja/tai kiinnitin on tiukasti kiinni ja etteivät liitännät vuoda!

Kun kiinnität kaasuletkua 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. Kaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jollei laitetta käytetä, kaasupullo on irrotettava. Aseta kaasupullon suojakorkki paikalleen, kun kaasupullon on irrotettu laitteesta.

Kaasupullot tulee varastoida ulkotiloissa pystyasennossa lasten ulottumattomissa. Kaasupulloja ei saa ikinä varastoida paikoissa, joiden lämpötila voi ylittää 50 °C.

Älä varastoi kaasupulloa lähellä avotulta, sytytysliekkiä tai muita sytytyslähteitä.



## PUHDISTUS JA HOITO

**HUOMIO:** Puhdistus ja kunnossapito on aina tehtävä pizzauunin ollessa jäähtynyt ja polttoaineensyötön ollessa katkaistu kaasupullosta.

Suosittellemme 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.

Kiven kuumeneminen kestää aina uunin kuumenemista pitempään, ja se on tarpeeksi kuuma vasta vähintään 20 minuutin kuumennuksen jälkeen.

Kiven tarkka lämpötila voidaan mitata Cozze-infrapunälämpömittarin 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.

Ota pizza ulos noin 30 sekunnin kuluttua ja käännä sitä noin neljänneskierros ja työnnä se varovasti takaisin uuniin.

Toista, 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!

## **Cozzen takuu sisältää seuraavat seikat:**

### **Viiden vuoden takuu**

- Uunien ja vaunujen (runkojen) kantavan teräsrakenteen korroosio.
- Emaloidut teräsmateriaalit (pöydät, kannet).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut materiaalit, lentoruoste ei sisälly.

### **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 poltinkyksikkö 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.

## 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.	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin-nr.
Apparaatnaam	Gas-pizzaoven 				2531DL-0108
Land van gebruik	Categorieën	Soort gas	Drukken (mbar)	Injectorformaat (mm)/injectormarkering	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	1,08	5,0kW (364g/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-gasmengsels	30	1,08	
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 als het is ingeschakeld.					

**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.

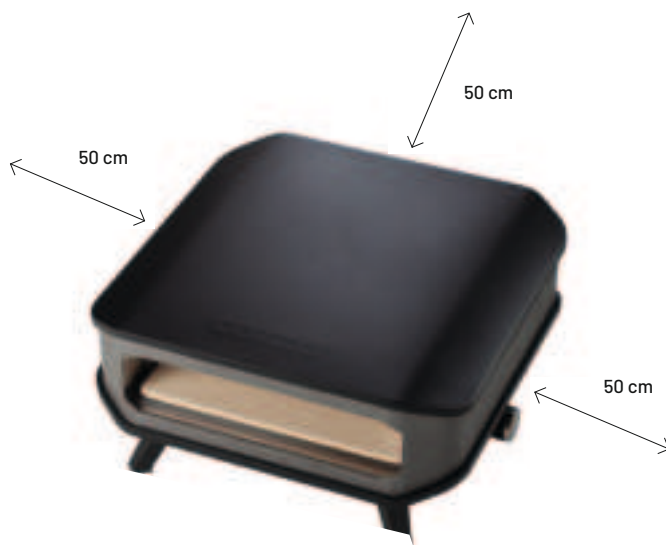
Het apparaat en de gasfles moeten op een effen oppervlak worden geplaatst en mogen niet worden verplaatst als het apparaat is ingeschakeld.

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.

## 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.



## 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 gas slang 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 'High'-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'-stan worden gedraaid.

**Waarschuwing:** Als de brander niet aangestoken kan worden, moet de regelknop naar 'OFF' (rechtsonder) 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 ¼" connector.

Voer een lektest uit met zeepwater voordat de pizzaoven wordt gebruikt.

## CONTROLE OP LEKKEN

Maak een lekdetectie-oplossing die bestaat uit 1 deel afwasmiddel en 3 delen water.

Zorg ervoor dat de regelknop op 'OFF' staat.

Sluit de gasfles aan en open de regelaar. 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 gas slang met een ¼" draad of een gas slang 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 gas slang 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, 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 worden opgeslagen op een plek waar temperaturen boven 50°C kunnen stijgen. Bewaar de gasfles niet in de buurt van vuur, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen.



## REINIGING EN VERZORGING

LET OP: Reiniging en onderhoud moet worden uitgevoerd als de pizzaoven koel is en de brandstof toevoer 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 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.

Na ongeveer 30 seconden haalt u de pizza eruit, draait u de pizza een kwartslag en duwt u deze er weer voorzichtig in.

Herhaal 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!

## **De garantie van Cozze omvat het volgende:**

### **5 jaar garantie**

- Corrosie van dragende stalen structuur van ovens en trolley's (frames).
- Geëmailleerde stalen materialen (tafels, deksels).
- Roestvrij stalen materialen, oppervlakteroest niet inbegrepen.

### **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.

## HU - FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ

**FIGYELEM! AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN CSAK KÜLTÉRBE 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 KÜLTÉRBE 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:

Modell sz.	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin sz.
Készülék neve	Gáz pizzasütő 				2531DL-0108
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	1,08	5,0 kW (364g/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	1,08	
Csak kültérben használja.					
A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat.					
FIGYELMEZTETÉS: a hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. Tartsa távol a kisgyermeket.					
Ne mozgassa a készüléket, amikor ég.					



**FONTOS:**

Olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és győződjön meg arról, hogy a pizzasütő megfelelően van felszerelve, összeszerelve és karbantartva. Ezen 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.

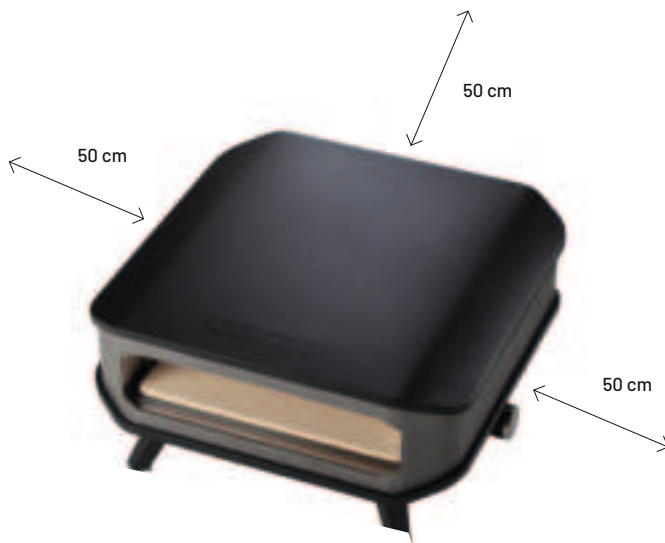
A készüléket és a palackot vízszintes felületre kell helyezni, és égés közben nem szabad mozgatni.

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 kő szélsőséges hőmérséklet-változását. NE tegyen fagyasztott élelmiszereket forró köre.

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 használata közben. 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 használata 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 széllal 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.

## 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 gyújtás gombot a helyére.

Győződjön meg arról, hogy az akkumulátor érintkezői megfelelően vannak pozicionálva.



## 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 „High” 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 szelepeének elzárásával.

A készülék használat közbeni újragyújtása esetén. Fordítsa a vezérlőt, a palackszelepet és a szabályozó kapcsolót „KI” állásba. Várjon öt percet, mielőtt megpróbálná 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 zsirtól, tisztítószerként enyhe tisztítószerrel 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 szívárgáspróbát szappanos vízzel.

## A SZIVÁRGÁSOK ELLENŐRZÉSÉRE

Készítsen szívárgásérzékelő oldatot, amely 1 rész mosogatószerből és 3 rész vízből áll.

Győződjön meg arról, hogy a vezérlőgomb „KI” állásban van.

Csatlakoztassa a gázpalackot, és nyissa ki a szabályozót. 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 pontján.

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 KGS és 15 KGS közötti tömegű bután, 3,9 KGS és 13 KGS közötti tömegű propán gázpalackkal. 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 elérheti az 50°C-ot.

Ne tárolja a palackot nyílt láng, jelzőfény 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 szódobikarbóna 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 szert vagy tömény grilltisztítót a műanyag részekben.

## 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 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 fűtési 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.

Körülbelül 30 másodperc elteltével vegye ki a pizzát, forgassa el egy negyedig, majd finoman tolja vissza.

Ismételje addig, 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!

## **A Cozze garanciája az alábbiakat tartalmazza:**

### **5 éves garancia**

- Sütőkön és kocsikon a teherhordó acélszerkezet (keretek) korróziója.
- Zománcozott acélananyagok (asztalok, fedelek).
- Rozsdamentes acél anyagok, a vakrozsdára nem vonatkozik.

### **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 tisztítószereket.
- 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 törülköendő használatával kenhetők.



## **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	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Nr identyfikacyjny
Nazwa urządzenia	Gazowy piec do pizzy 				2531DL-0108
Kraj docelowy	Kategorie	Rodzaje gazu	Ciśnienie (mbar)	Rozmiar dyszy (mm) / oznaczenie dyszy	Moc znamionowa (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	1,08	5,0 kW (364 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 gazu LPG	30	1,08	
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, gdy jest używane.					

**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.

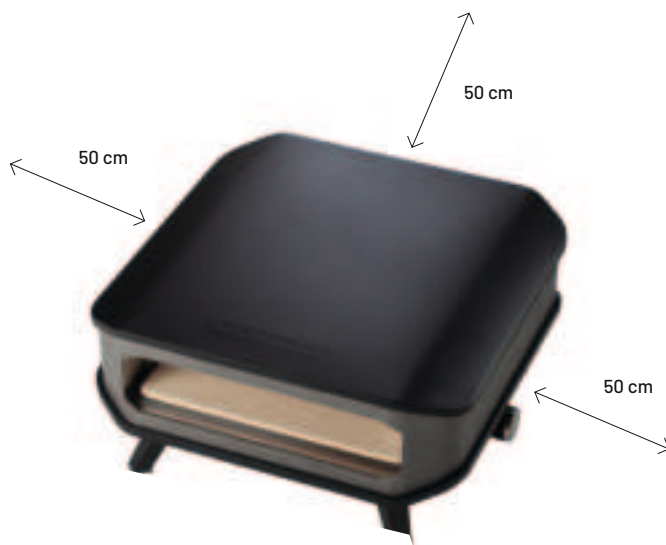
Urządzenie i butlę należy umieścić na poziomej powierzchni. Nie wolno go przemieszczać, gdy jest używane.

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 zmrożonych 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 zadaszania.

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.

## 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.



## 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 pokrętko 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 powtarzać 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 ¼".

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 pojawiają 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 ciśnieniach (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 naczyni, aby ułatwić założenie przewodu na złącze przewodu.

## PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest dozwolone, tylko jeżeli butla jest odłączona i zdjeta z urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez pewien czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu w niezapylnym otoczeniu.

## BUTLA Z GAZEM

Urządzenie można łączyć z butlami z gazem o masie od 4,5 kg do 15 kg w przypadku butanu oraz 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 z gazem nie wolno przechowywać w miejscu, w którym temperatura może przekroczyć 50°C.

Butli nie należy przechowywać w pobliżu płomieni, płomyka dyżurnego ani 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.

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.

Poczekaj około 20 minut, aż piec do pizzy się nagrzej. 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.

Po około 30 sekundach wyjąć pizzę, obrócić ją o ćwierć obrotu i ponownie delikatnie wsunąć do pieca.

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 firmy Cozze obejmuje następujące elementy.**

### **Gwarancja 5-letnia**

- Korozja nośnej konstrukcji stalowej na piecach i wózkach (ramach).
- Materiały ze stali emaliowanej (stoły, pokrywy).
- Materiały ze stali nierdzewnej, z wyłączeniem korozji nalotowej.

### **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.
- Na 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.

## 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	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)				Č. PIN
Název přístroje	Plynová pec na pizzu 				2531DL-0108
Cílová země	Kategorie	Typ plynu	Tlak (mbar)	Velikost vstříkovače (mm) / Označen vstříkovače	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	1,08	5,0 kW (364 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	1,08	
Používejte výrobek pouze venku.					
Před použitím přístroje si přečtěte pokyny.					
VAROVÁNÍ: Dosažitelné díly mohou být velmi horké. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.					
Pokud je přístroj rozpálený, nepřesunujte ho.					

### 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 dodavatele LPG.

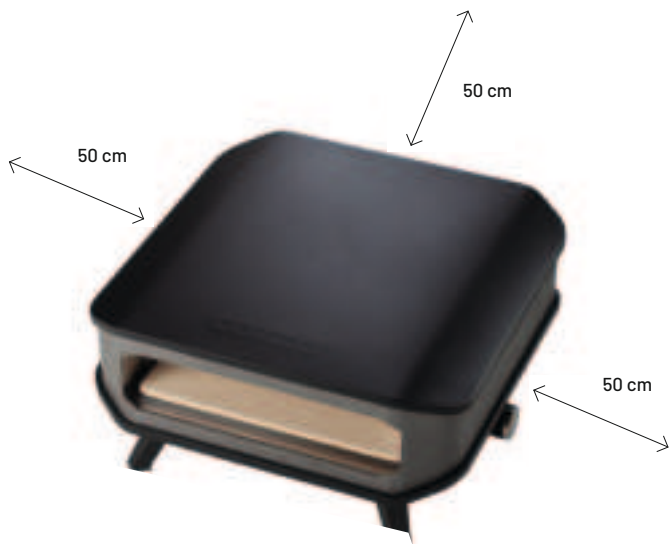
Přístroj a lahev musí být umístěny na rovném povrchu a nesmí se s nimi hýbat, pokud je přístroj rozpálený.

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 nechladte 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 mastného 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 člunu 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 přečnávající 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 prostorech.

## 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 možné vytáhnout.

Vložte nebo vyměňte 1,5V baterii typu AA a zašroubujte tlačítko zapalování zpět.

Ujistěte se, že póly baterie jsou na správných místech.





## 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. obraťte 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 „High“ (Vysoké) 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 1/4" konektorem.

Před použitím pece na pizzu proveďte test úniku pomocí mýdlové vody.

## KONTROLA ÚNIKU

Připravte si roztok pro zjišťování úniků z 1 dílu mycího prostředku a 3 dílů vody.

Ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze „OFF“ (Vypnuto).

Připojte plynovou lahev a otevřete regulátor. Ujistěte se, že jsou připojení bezpečná, a poté zapněte přívod plynu (poloha „ON“).

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 od 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 hadicí 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 1/4" 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, 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. Lahve nesmí být uloženy na místech, kde může teplota přesáhnout 50 °C.

Lahve neskladujte v blízkosti ohně, zapalovacích plamínek ani jiných zdrojů zapálení.



## 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 řešeno, 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.

Rozpálení kamene trvá déle než rozpálení pece. Dostatečně horký bude nejdříve po 20 minutách rozehřívání.

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.

Asi po 30 sekundách pizzu vytáhněte, o čtvrtinu ji otočte a znovu opatrně zasuňte do pece.

Celý postup opakujte, 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 společnosti Cozze zahrnuje následující:**

### **5letá záruka**

- Rezivění nosné ocelové konstrukce u pecí a vozíků (rámy)
- Materiály ze smaltované oceli (stoly, víka)
- Materiály z nerez oceli, na bleskovou korozi se záruka nevztahuje

### **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 čistěn.
- 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 čistících 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 čistících 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.

طوق فحوتفملا قطانملا يف هم ادختسا ىجرئى ،كتمالس ىلع ظافحلل !ريذحت  
يُرجى قراءة التعليمات بعناية والتأكد من تركيب فرن البيتزا وتجميعه وصيانته بشكل سليم وفقاً لهذه التعليمات. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى  
إصابات جسدية خطيرة وأو تضرر الممتلكات.  
لأي استفسارات بشأن تجميع فرن البيتزا أو تشغيله،  
يُرجى التواصل مع الموزع.

**ملاحظات للمستخدم:**

يُستخدم في المناطق المفتوحة فقط.  
يُرجى قراءة التعليمات قبل استخدام الجهاز.  
تحذير: قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها شديدة السخونة، لذا احرصي على إبقاء الأطفال الصغار بعيداً عنها.  
لا تحركي الجهاز أثناء الطهي.  
احتفظي بها لإمكانية الرجوع إليها في المستقبل.

المعلومات التقنية:

زارطاللا مقرر	90350 (AG-PZ03A-BK-DK)			في رعتاللا مقرر ي صخشلا
زاهجاللا ماسا	زاغلاب لمعي اذتيب نرف			2531DL-0108
دصقملا دلب	تائفلا	زاغلا عون	رلاب يللم) طغضلا	(م/لم) نجاجلا مجاج نجاجلا عمالغ
ايلاطاي او اسنرفو ايجلب ادنلري او ايفتالو جروبم سوكولو نانويلاو ددجت مالا ككل ممالو تيروه مچو ايناب ساو لاغ تربلاو كيشتالا تيروه مچو صربق ارسيوسو ايكافولسو ايناو تيلاو اينيفولسو تيروه مچو	13+ (28-30/37)	نابوربلا/ناتوبلا	28-30/37	1,08
كرام نددلاو ادنلوهو جروبم سوكولو تيروه مچو ديوسلاو ادنلنفلو كيشتالا تيروه مچو صربق ايفتالو ايناو تيلاو اينوت ساو تيروه مچو ايكافولسو اطلامو ادنلسي او اراغلبو اينيفولسو ايتاوركو ايكرتو جيورنلاو رجملاو ايلاطاي او اينامورو	13 B/P(30)	انابوربلا/ناتوبلا زاغ طيلا م لاسللا لورتبلا	30	1,08
طقف ةحوتفملا قطنملا يف مدختسي				
زاهجاللا مادختسا لبق تاميلعتلا ةءارق يجرئي				
اهنوع اديعب راغصللا لافطالا -اقبال يلع يصرحا اذل . ةنوخسلا ةديش لوصوللا ةلهس ءازجاللا نوكت دق بريذجت				
ألعتشم نوكي ام دنع زاهجاللا يكرجت ال				

**مهم:**

يُرجى قراءة التعليمات بعناية والتأكد من تركيب فرن البيترزا وتجميعه وصيانته بشكل سليم. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إصابات جسدية خطيرة و/أو تضرر الممتلكات.

لأي استفسارات بشأن التجميع أو التشغيل، يُرجى التواصل مع الموزع أو مورد غاز البترول المُسال.

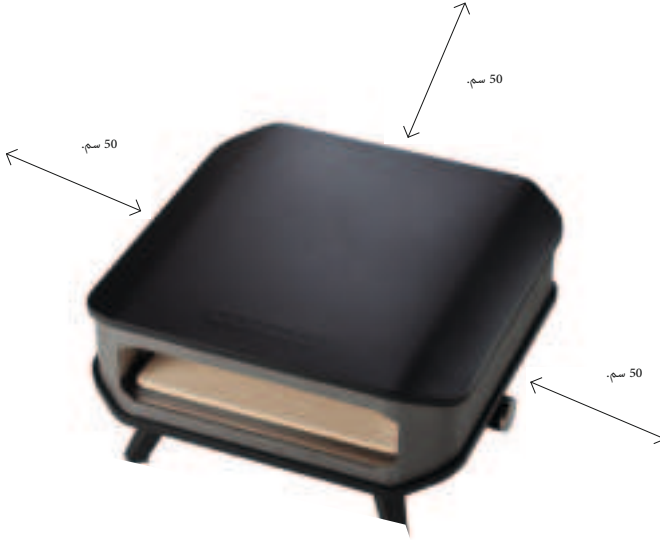
يجب وضع الجهاز والأسطوانة على سطح مستوي وعدم تحريكهما عندما يكون الفرن مشتعلًا.

يجب تغيير أسطوانة الغاز بعيدًا عن أي مصدر اشتعال.

يوصى بارتداء القفازات الواقية عند التعامل مع الأجزاء الساخنة تحديدًا.

لا يجوز للمستخدم التلاعب بالأجزاء التي غلفتها الشركة الصانعة أو وكيلها.

ملاحظات للمستهلك: احتفظي 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 في أي منطقة مغلقة مغلقة أبدًا.

يوصى بتسخين حجر البيتزا مسبقًا قبل طهيها.

لا تضعي الحجر فوق اللهب المكشوف

تجنبي التغيير الشديد لدرجة حرارة الحجر. لا تضعي 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 تبرّدي الحجر بالماء عندما يكون ساخنًا.

بعد تنظيف الحجر بالمياه، يُرجى تجفيفه قبل الاستخدام. يمكن القيام بذلك بطريقة تقليدية.

لا ينبغي ترك الأطفال بمفردهم أو بدون رقابة في منطقة استخدام الفرن. لا تسمحي للأطفال بالجلوس أو الوقوف أو اللعب في المنطقة حول الفرن في أي وقت.

لا تسمحي 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 تسخني أوعية الطعام المغلقة لأن الضغط المتراكم قد يؤدي إلى انفجارها. عند إشعال الشعلة، يُرجى الانتباه دائمًا لما تفعله.

لا تستخدمي الفرن لطهي اللحوم شديدة الدسم أو غيرها من المنتجات التي تزيد من اشتعال النار.

تكون درجة الحرارة تحت الفرن مرتفعة. لا تضعي الفرن على طاولة بها قطع قماش أو قطع بلاستيكية أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال.

تحذير: عند استخدام الفرن، لا تلمسي الهيكل الخارجي أو لوح الخبز الحجري أو الجزء المحيط المباشر لأن هذه الأجزاء شديدة السخونة ويمكن أن تسبب حروقًا.

عندما تكون سرعة الرياح أعلى من 2 م/ث، لا تستخدمي فرن البيتزا في مواجهة الرياح.

الجهاز مخصص للاستخدام في المناطق المفتوحة فقط.

لا تُجري أي تعديلات على الجهاز.

لا تحركي الجهاز أثناء استخدامه.

الجهاز غير مخصص للتركيب في مركب أو على متنه. الجهاز غير مخصص للتركيب في مركبة ترفيهية أو على متنها.

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 إبقاء هذا الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال أثناء الاستخدام.

يجب عدم وضع أي أشياء فوق فرن البيتزا مثل الأشجار أو الأسقف المعلقة.

يجب وضع فرن البيتزا بحيث يكون هناك مساحة خالية تبلغ 50 سم على الجانبين وخلف الفرن.

يجب عدم استخدام فرن البيتزا بالقرب من المواد القابلة للاشتعال. (المنتجات البترولية أو المرشحات (التتر) أو المواد الأخرى المصنفة على أنها قابلة للاشتعال).

إن استخدام فرن البيتزا في الأماكن المغلقة أمر خطير ومحظور.

## إدخال البطارية واستبدالها

لإدخال البطارية أو استبدالها في فرن البيتزا Cozze، أدري زر الإشعال عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تتمكني من فكه. أدخلي البطارية AA سعة 1.5 فولت أو استبدليها ثم اربطي زر الإشعال مرة أخرى في مكانه. تأكدي من توصيل أطراف البطارية بطريقة صحيحة.



## تعليمات الاستخدام

اتبعي هذه التعليمات بعناية لتجنب تلف فرن البيتزا بشكل كبير والتسبب في إصابة نفسك أو تلف ممتلكاتك.

1. جمعي فرن البيتزا عن طريق اتباع تعليمات التجميع بعناية.
2. وصلي خرطوم الغاز بفرن البيتزا، وصلي المنظم بالخرطوم.
3. وصلي المنظم بصمام الأسطوانة باتباع تعليمات المنظم المرفقة معه.
4. اضبطي جميع مفاتيح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل" قبل تشغيل مصدر الإمداد بالغاز بالجهاز.
5. شعلي المنظم وفقاً للتعليمات المرفقة معه.

## إشعال فرن البيتزا

1. وصلي منظم الغاز بفرن البيتزا باتباع التعليمات المرفقة مع المنظم.
  2. اضبطي مفتاح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل".
  3. اضبطي مصدر الإمداد بالغاز في الأسطوانة أو مفتاح المنظم على وضع "تشغيل" باتباع تعليمات التشغيل وتوصيل المنظم. استخدم المياه والصابون للتحقق من عدم وجود أي تسرب في وصلة الأسطوانة بالمنظم ووصلة الخرطوم بمدخل خرطوم فرن البيتزا. في حالة وجود أي تسرب، ستظهر فقاعات في منطقة التسرب. في حالة وجود تسرب، لا تستخدمي فرن البيتزا. اطلبي المساعدة من مورد الغاز أو فرن البيتزا في منطقتك.
  4. لإشعال الشعلة، اضغطي على مفتاح التحكم لأسفل واستمري في الضغط مع التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "عالي" واضغطي على زر الإشعال. سيؤدي ذلك إلى إشعال الشعلة. تحقق من إشعال الشعلة. إذا لم تعمل الشعلة، فكرري هذه العملية.
  5. إذا لم تعمل الشعلة بعد محاولتين، "فاوقفي تشغيل" مصدر الغاز وانتظري 5 دقائق قبل إعادة محاولة عملية الإشعال.
  6. عندما تشتعل الشعلة، يمكن ضبط شدة الشعلة بالضغط لأسفل على المفتاح وتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة وصولاً إلى أي وضع بين وضعي الشدة الكاملة والمنخفضة.
  7. بعد تسخين الفرن للاستخدام، يجب خفض درجة الحرارة أثناء الخبز. ينتج الفرن حرارة عالية، لذا يجب ضبط درجة الحرارة على درجة حرارة الخبز المناسبة.
  8. "إيقاف تشغيل" فرن البيتزا، أدري مقبض صمام الأسطوانة أو مفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف التشغيل" باتباع تعليمات المنظم. بمجرد إطفاء الشعلات، أدري جميع مفاتيح التحكم إلى وضع "إيقاف التشغيل".
- تحذير: في حالة تعذر إشعال الشعلة، أوقفي تشغيل مفتاح التحكم (في اتجاه عقارب الساعة) وصمام الأسطوانة أيضاً. انتظري خمس دقائق قبل محاولة إعادة إشعالها مرة أخرى. أو غيри البطاريات AA.
- بعد الاستخدام، أغلقي مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إمّا "إيقاف تشغيل" المفتاح في المنظم وإمّا "إيقاف تشغيل" صمام الأسطوانة. في حالة إعادة الإشعال أثناء استخدام الجهاز، أدري مفتاح التحكم أو صمام الأسطوانة أو مفتاح المنظم إلى وضع "إيقاف التشغيل". انتظري 5 دقائق قبل محاولة إعادة إشعال الجهاز. في حالة استمرار المشكلة بعد إعادة الإشعال، ارجعي إلى موزع الغاز في منطقتك أو المتجر الذي أشتريته منه فرن البيتزا أو مهندس غاز معتمد للحصول على المساعدة أو إصلاح الجهاز. لا تحاولي مطلقاً إصلاح المشكلة بنفسك لأن هذا قد يؤدي إلى إصابة خطيرة وأو تضرر الممتلكات.
- نظفي الجهاز من الدهون الزائدة قبل تخزينه بقطعة قماش مبللة بمحلول منظف مخفف كمادة تنظيف.
- خزني الجهاز في مكان جاف ونظيف.
- لا تخزني أسطوانة الغاز في الداخل. تُخزّن في منطقة جيدة التهوية بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

## توصيل أسطوانة الغاز بالجهاز

وصلي مجموعة المُنظَّم والخرطوم بأسطوانة غاز البترول المُسال. لا يجب استخدام سوى منظم وخرطوم معتمدين من الاتحاد الأوروبي مع موصل ¼ بوصة فقط.

نقّدي اختبار تسرب باستخدام المياه والصابون قبل الاستخدام.

## للتحقّق من عدم وجود تسرب

اصنعي محلولاً للكشف عن التسرب يتكون من ربع من منظف غسيل و3 أرباع من المياه.

تأكّدي من ضبط مفتاح التحكم على وضع "إيقاف التشغيل".

وصلي أسطوانة الغاز وافتحي المُنظَّم. تأكّدي من إحكام التوصيلات، ثم افتحي الغاز.

ضعي محلول المياه والصابون على الخرطوم وجميع الوصلات. في حالة ظهور أي فقاعات، يدل ذلك على وجود تسرب يلزم إصلاحه قبل الاستخدام.

اختبريه مرة أخرى بعد إصلاح موضع التسرب. أوقفي تشغيل الغاز في الأسطوانة بعد الاختبار.

في حالة عدم إصلاح التسرب المُكتشَف، غيّرِي المُنظَّم والخرطوم.

في حالة وجود تسرب غاز، أوقفي تشغيل مصدر الإمداد بالغاز.

## المُنظَّم والخرطوم

لا تستخدمي سوى منظم وخرطوم معتمدين لغاز البترول المُسال بالضغط المذكور أعلاه (انظري المعلومات التقنية). يُقدَّر العمر الافتراضي للمُنظَّم بنحو 10 أعوام. يوصى بضرورة تغيير المُنظَّم في غضون 10 أعوام من تاريخ التصنيع.

إن استخدام مُنظَّم أو خرطوم غير مناسب أمر غير آمن، لذا يُرجى التحقق دائماً من استخدام الأدوات المناسبة قبل تشغيل الجهاز.

يجب أن يتوافق الخرطوم المستخدم مع المعايير ذات الصلة الخاص ببلد الاستخدام. يجب أن يكون طول الخرطوم 1.5 متر (كحد أقصى). يجب استبدال الخرطوم المتآكل أو التالف. تأكّدي من عدم انسداد الخرطوم أو التواءه أو ملامسته لأي جزء من فرن البيتزا بخلاف وصلاته.

يجب أن يتوافق الخرطوم مع المعيار EN16436.

يجب عدم نثي الخرطوم أو لثيه عند توصيله بأسطوانة الغاز.

يجب تغيير الأنابيب المعدنية أو المطاطية المرنة المستخدمة لتوصيل الجهاز بأسطوانة غاز البترول المُسال في غضون الفترات الزمنية المحددة ووفقاً للقواعد الوطنية المعمول بها. يجب ألا يلمس أي جزء من الخرطوم أي جزء من الجهاز.

يمكن استخدام فرن البيتزا مع خرطوم غاز بسن ¼ بوصة أو خرطوم غاز بنيل ومشبك خرطوم.

تأكّدي من إحكام ربط السن و/أو المشبك وعدم وجود أي تسرب في الوصلات!

عند توصيل خرطوم الغاز بوصلة الخرطوم باستخدام إبرزم 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 الداخل إلا في حالة فصل الأسطوانة وإخراجها من الجهاز فقط. في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة من الوقت، يجب تخزينه في عبوته الأصلية في مكان جاف خالٍ من الأتربة.

## أسطوانة الغاز

يمكن استخدام الجهاز مع أي أسطوانة غاز بها 4.5 إلى 15 كجم من البوتان و3.9 إلى 13 كجم من البروبان

التخلص منها. لا ينبغي إسقاط أسطوانة الغاز أو التعامل معها بعنف! في حالة عدم استخدام الجهاز، يجب فصل الأسطوانة.

أعيدي وضع الغطاء الواقي على الأسطوانة بعد فصل الأسطوانة من الجهاز.

يجب تخزين الأسطوانات في الخارج في وضع مستقيم بعيداً عن متناول الأطفال. لا ينبغي تخزين الأسطوانة في مكان يمكن أن

تتجاوز فيه درجات الحرارة 50 درجة مئوية.

لا تُخزني الأسطوانة بالقرب من اللهب أو الشعلات الدليلية أو أي مصادر إشعال أخرى.



## التنظيف والعناية

تنبيه: يجب إجراء جميع أعمال التنظيف والصيانة عندما يكون فرن البيتزا بارداً 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 البيتزا من الداخل بعد كل استخدام (لمدة 15 دقيقة تقريباً) إلى تقليل بقايا الطعام الزائدة إلى أدنى حد.

### السطح الخارجي

استخدمي منظفاً مخففاً أو محلول صودا الخبز والمياه الساخنة. يمكن استخدام مسحوق التنظيف غير الكاشط مع البقع الصعبة ثم شطفها بالمياه.

### الأسطح البلاستيكية

تُغسل بقطعة قماش ناعمة ومحلول المياه بالصابون الساخن. تُشطف بالمياه. ممنوع استخدام المنظفات الكاشطة أو مزيلات الشحوم أو منظفات الشواء المركزة على الأجزاء البلاستيكية.

### حجر البيتزا

استخدمي محلول مياه بصابون مخففاً. يمكن استخدام مسحوق التنظيف غير الكاشط مع البقع الصعبة ثم شطفها بالمياه.

## أشهى أنواع البيتزا تُخبز في فرن البيتزا COZZE

للحصول على أفضل النتائج، تحتاجين إلى عجينة جيدة وفرن بيتزا ساخن جداً، يُفضّل أن تكون درجة حرارته 400 درجة مئوية. خلاصة القول، يجب أن يكون فرن البيتزا ساخناً جداً، لأن درجة الحرارة المرتفعة هي التي تجعل البيتزا هشّة ورقيقة. أشعلي فرن البيتزا قبل خبز البيتزا بفترة طويلة.

ما يجب فعله:

تأكد من وضع فرن البيتزا وحجر البيتزا بشكل صحيح. وُصلي زجاجة غاز بفرن البيتزا وشغّليه بأعلى درجة حرارة. يحتوي فرن البيتزا Cozze على ثلاث شعلات، شعلتان في الجانبين وأخرى في الجزء الخلفي من الفرن. تأكد من إشعال الشعلات الثلاثة.

سيستغرق تسخين الحجر دائماً وقتاً أطول من الفرن نفسه ولن يكون ساخناً 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.

يُرجى العلم أن وقت التسخين يمكن أن يتأثر بالرياح ودرجة الحرارة في الخارج.

اتركي فرن البيتزا يسخن لمدة 20 دقيقة. سيكون جاهزاً بعد ذلك لخبز أشهى أنواع البيتزا.

عندما تصحب البيتزا جاهزة للخبز، ضعها برفق في الفرن على حجر البيتزا باستخدام أداة تقديم البيتزا. اخفضي الحرارة إلى درجة متوسطة حتى لا يحترق الجزء العلوي من البيتزا.

بعد مرور حوالي 30 ثانية، أخرجي البيتزا ولفيها ربع لفة وضعيها مرة أخرى في الفرن برفق.

كرري هذه العملية إلى أن تحصلي على بيتزا مقرمشة بجبنة ذائبة فوقها.

أخرجي البيتزا برفق من الفرن وضعيها على لوح تقطيع.

اتركي البيتزا الساخنة لتبرد قليلاً قبل تقطيعها ومشاركتها مع أحبائك.

شغّلي فرن البيتزا على أعلى درجة حرارة واركبيه بلضع دقائق قبل خبز البيتزا التالية.

استمتعي بفرن البيتزا واصنعي أشهى أطباق البيتزا

## يشمل ضمان Cozze البنود التالية:

### ضمان لمدة 5 سنوات

- الصّدأ في الهيكل الفولاذي المُحمّل الموجود في الأفران وعربات النقل (الإطارات).
- المواد الفولاذية المطلية بالمينا (الطاولات والأغطية).
- المواد المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ؛ الصّدأ السريع غير مشمول.

### ضمان لمدة سنتين

- شعلات الغاز.
- مانعات اللهب، لحماية الشعلات.
- رفوف الشواء

### ملاحظة: الضمان لا يغطي الأجزاء البلاستيكية

### يخضع الضمان سالف الذكر 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 المرتبطة بمنتج Cozze في مكان مغلق خلال فصل الشتاء.
- يجب توصيل منتج Cozze بالنوع الصحيح من الغاز.
- يجب تثبيت المنتج على سطح مستو 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 المنتجعات 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 الجرابين الداخلي والخارجي من منتج Cozze بعناية بعد الاستخدام.
- يجب تنظيف الفرن من الداخل وتنظيف صينية البييتزا بعد الاستخدام بإسفنجة وماء ساخن وسائل تنظيف صحتون. يُرجى التأكد من إزالة كل بقايا الماء والمنظفات بعد التنظيف.
- يجب تنظيف رفوف الشواء بنفس الطريقة باستخدام ماء ساخن وسائل تنظيف صحتون أو منظف أفران. (لا تستخدم فرشاة سلكية على الرفوف)
- يمكن تزييق الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام البخاخ المتعدد Caramba® وقطعة قماش قطنية.

אזהרה! למען בטיחותך, יש להשתמש במכשיר רק בחוץ.  
קרא הנחיה זו בעיון, והקפד על התקנה, הרכבה, תחזוקה וטיפול הולמים בתנור הפיצה, בהתאם להנחיות אלו. אי-הקפדה על הנאמר בהנחיות אלו עלולה לגרום לפציעה קשה או הסבת נזק לרכוש.  
במקרה של שאלות בנוגע להרכבה או ההפעלה של תנור פיצה זה, פנה למפיץ שלך.

הערות למשתמש"


לשימוש בחוץ בלבד.

קרא 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.

מס' דגם	(AG-PZ03A-BK-DK) 90350				מס' Pin
שם המכשיר	תנור גז לפיצה 				2531DL-0108
מדינת היעד	קטגוריות	סוג הגז	לחץ (מיליבר)	גודל מזרק (מ"מ) / סימון המזרק	כניסת חום (Hs)
,IE ,LV ,LU ,IT ,FR ,BE ,CZ ,CY ,ES ,PT ,GR ,GB ,SI ,CH ,SK ,LT	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	בוטאן/פרופאן	28-30/37	1,08	5,0 קו"ט (g/H) 364
,CY ,SE ,FI ,DK ,NL ,LU ,SK ,MT ,LV ,LT ,EE ,CZ ,HR ,TR ,NO ,IS ,BG ,SI ,HU ,IT ,RO	I <sub>3</sub> B/P(30)	בוטאן / פרופאן / תערובות גפ"מ	30	1,08	
לשימוש בתוך בלבד.					
קרא את ההנחיות לפני השימוש במכשיר.					
אזהרה: החלקים הנגישים יכולים להיות חמים מאוד. יש להרחיק ילדים קטנים.					
אסור להזיז את המכשיר כשהוא דולק.					



חשוב:

קרא היטב את ההנחיה הבאה, והקפד על התקנה, הרכבה וטיפול הולמים בתנור הפיצה. אי-הקפדה על הנאמר בהנחיות אלו עלולה לגרום לפציעה קשה או הסבת נזק לרכוש.

במקרה של שאלות בנוגע להרכבה או ההפעלה, פנה למפיץ או לחברת הגז.

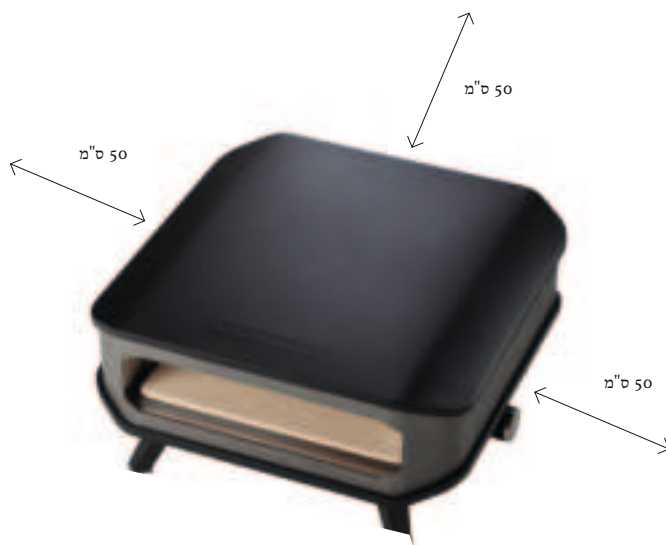
יש להציב את המכשיר והמכל על משטח מאוזן, ואסור להזיז אותם כשהתנור דולק.

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.



השימוש בתנור הפיצה בטוח וקל. הגזים שהוגדרו לשימוש הם בוטאן בלחץ של 30 מיליבאר. הקפד להשתמש בתנור הפיצה רק בלחץ הנכון, שהמכשיר תוכנן עבורו.

אווור 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 תָּחוּם.

מומלץ לחמם מראש את אבן השמוט לפני אפיית הפיצה.

אסור להשתמש באבן מעל ללהבה גלויה

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 מתלחטת 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 גנדים 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 מתלחטים 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 גג.

בתום השימוש, יש לנתק את אספקת הגז במכל 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.

כדי להכניס או להחליף את הסוללה בתנור הפיצה של Cozze, סובב את כפתור ההצתה נגד כיוון השעון עד שתתאפשר הסרה שלו.

הכנס או החליף את סוללת האצבע 1.5 וולט, והברג את כפתור ההצתה בחזרה למקומו. ודא שקוטבי הסוללה ממוקמים בצורה הנכונה.



- הישמע היטב לנאמר בהנחיות אלו כדי למנוע הסבת נזק קשה לתנור הפיצה, וכתוצאה מכך פגיעה שלך ופגיעה חומרית.
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. חבר את מכל הגז לתנור הפיצה, בהתאם להנחיות שמגיעות יחד עם הווסת.
  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. התייעץ בחברת הגז או במשווק של תנור הפיצה.
  4. כדי להדליק את המבער, דחף למטה את כפתור הבקרה והשאיר אותו לחוץ תוך כדי סיבובו נגד כיוון השעון למצב "Full rate" (ספיקה מלאה), ולחץ על כפתור ההצתה. המבער יידלק. ודא שהמבער דולק. אם המבער אינו דולק, חזור על התהליך.
  5. אם המבער אינו נדלק אחרי שני ניסיונות, סובב את ברו 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 ברו המכל או את מתג הווסת למצב OFF כמתואר בהנחיות הווסת. אחרי שהמבערים כבים, סובב את כל כפתורי הבקרה למצב OFF.
- אזהרה: אם הצתת המבער נכשלת, סובב למצב כבוי את כפתור הבקרה (בכיוון השעון) ואת ברו המכל. המתן חמש דקות, ורק לאחר מכן נסה שוב לבצע את ההצתה. לחלופין, החלף את סוללות האצבע.
- בתום השימוש, נתק את אספקת הגז על ידי סיבוב של המתג בווסת או של ברו המכל למצב OFF.
- במקרה של עליית להבות בזמן השימוש במכשיר, סובב את כפתור הבקרה, ברו המכל ומתג הווסת למצב OFF. המתן 5 דקות, ורק לאחר מכן נסה להצית מחדש את המכשיר. אם הבעיה אינה נפתרת אחרי ההצתה מחדש, התייעץ בספק הגז שלך, בחנות שבה רכשת את תנור הפיצה או במהנדס גז מוסמך לצורך תמיכה או תיקון. אל תנסה בשום אופן לתקן תקלות בעצמך, כי התוצאה עלולה להיות פגיעה קשה ו/או נזק ברכוש.
- נקה את המכשיר מעודפי שומן לפני האחסון, בעזרת מטלית לחה ותמיסת ניקוי עדינה.
- 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 את הצינור ואת מכלל הווסת. השתמש רק בווסת בעל אישור CE וצינור בעל מחבר  $\frac{1}{4}$  אינץ'. בצע בדיקת דליפות בעזרת מי סבון לפני השימוש במחמם.

## לצורך בדיקת הדליפות

צור 2-3 אונקיות נזוליות של תמיסת זיהוי דליפות על ידי ערבוב סבון כלים ומים ביחס של 1 ל-3 (כלומר פי 3 מים לעומת סבון כלים).

ודא שברו הבקרה נמצא במצב OFF.

חבר את הווסת למכל ואת ברוז ה-ON/OFF למבער, ודא שהחיבורים מהודקים היטב וסובב את ברוז 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 ברוז 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 וצינורות שאושרו לשימוש עם גפ"מ בלחצים הנקובים למעלה (ראה מידע טכני). אורך החיים הצפוי של הווסת הוא כ-10 שנים. מומלץ להחליף את הווסת בתוך 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 הגז"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 תברגי ¼ אינץ' או צינור גז בעל מחבר פטמה (ניפל) וחבק. ודא שהתברגי ו/או החבק מהודקים היטב, ושאינן 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

מותר 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 מכלי הגז בטווח המשקלים 4.5 עד 15 ק"ג בוטאן, 3.9 עד 13 ק"ג פרופאן. אסור להפיל את מכל הגז, ויש להתנהל איתו בזהירות! כאשר לא נעשה שימוש במכשיר, יש לנתק את המכל. חבר בחזרה למכל את מכסה המנגן אחרי ניתוק המכל מהמכשיר. יש לאחסן מכלים בחוץ במצב מאונך והרחק מהישג ידם של ילדים. אסור בשום אופן לאחסן את המכל במקום שבו הטמפרטורות יכולות לעלות מעל ל-50°C. אסור לאחסן את המכל ליד להבות, להבות פיילוט 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.

פני השטח החיצוניים

השתמש בתכשיר ניקוי עדין או אבקת סודה לשתייה, ובתמיסת מים חמים. ניתן להשתמש באבקת הברקה לא שוחקת כדי להסיר כתמים עיקשים, ולאחר מכן לשטוף אותה במים.

משטחי פלסטיק

נגב במטלית רכה ובתמיסת מי סבון חמה. שטוף במים. אסור להשתמש על חלקים מפלסטיק בחומרי ניקוי שוחקים, מסירי גרזן או חומרי ניקוי מרוכזים לגריל.

אבן שמוט

השתמש בתמיסת מי סבון עדינה. ניתן להשתמש באבקת הברקה לא שוחקת כדי להסיר כתמים עיקשים, ולאחר מכן לשטוף אותה במים.

## הפיצות הכי טובות נאפות בתנורי פיצה של COZZE

כדי להשיג תוצאות מיטביות, דרוש בצק טוב ותנור פיצה בטמפרטורה גבוהה מאוד, כאשר הטמפרטורה המועדפת היא  $400^{\circ}\text{C}$ . בקצרה, תנור הפיצה צריך להיות מאוד חם, כי טמפרטורה גבוהה היא מה שהופך את הפיצה לפריכה ואוורירית. הדלק את תנור הפיצה זמן רב לפני האפייה.

מה עליך לעשות:

ודא שתנור הפיצה ואבן השמוט מוצבים בצורה נכונה. 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.

לאבן תמיד יידרש יותר זמן מהתנור להתחמם, והיא תגיע לרמת חום מספקת רק אחרי לפחות 20 דקות חימום.

ניתן למדוד את הטמפרטורה המדויקת של האבן בעזרת תרמומטר אינפרא-אדום של Cozze.

לתשומת לבך, משך החימום יכול להיות מושפע מהרוח ומהטמפרטורה החיצונית.

הנח לתנור הפיצה להתחמם במשך כ-20 דקות. אז הוא יהיה מוכן לאפייה של הפיצות הכי טעימות.

כאשר הפיצה שלך מוכנה לאפייה, החלק אותה בעדינות על אבן השמוט שבתוך התנור בעזרת קרש לפיצה. הקטן את דרגת החום לדרגה בינונית, כדי שהחלק העליון של הפיצה לא יישרף.

אחרי כ-30 שניות, הוצא את הפיצה, סובב אותה רבע סיבוב והחלק אותה פנימה בחזרה.

חזור על התהליך עד שהפיצה תהיה פריכה והגבינה תותך.

הוצא את הפיצה בעדינות מהתנור והנח אותה על קרש חיתוך.

הנח לפיצה הלוהטת להעלות אדים ולהצטנן קצת לפני שאתה חותך אותה וחולק אותה עם אהוביך.

הגדל את הטמפרטורה של תנור הפיצה לטמפרטורה הגבוהה ביותר, והנח לו להתחמם מספר דקות לפני שאתה אופה את הפיצה הבאה.

!וּבְאִיתָ בְּזַמְנְךָ, הַצִּיפָה רוֹנְתָה אֲנִי סִלְחָאָם וְנָא

## האחריות של Cozze מכסה את הנקודות הבאות:

### אחריות ל-5 שנים

- קורוזיה של מבנה הפלדה הנושא בעומס בתנורים ועגלות (מסגרות).
- חומרי פלדה מצופים (שולחנות ומכסים).
- האחריות אינה מכסה חומרי פלדת אלחלד וחלודת-בזק.

### אחריות לשנתיים

- מבערי גז.
- מדכאי להבות, מגני מבערים.
- מדפי גריל

### שים לב: אין אחריות לחלקים מפלסטיק

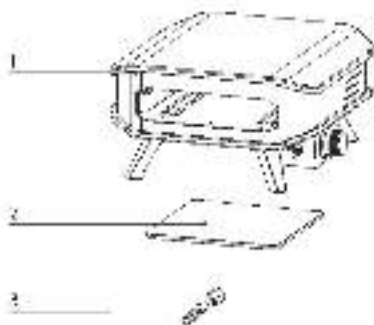
### האחריות שצוינה למעלה כפופה לתנאים הבאים:

- השימוש במוצר של Cozze נעשה בהתאם להנחיות המפורטות במדריך למשתמש.
- המוצר הורכב בהתאם להנחיות.
- הלקוח מבצע תחזוקה שוטפת וניקוי תכוף של המוצר.
- המוצר מאוחסן במצב מכוסה כאשר התנור אינו נמצא בשימוש.
- אחסון של מוצרי Cozze בחורף: בחורף יש לאחסן את כל החלקים והאביזרים מעץ המיועדים למוצרי Cozze בתוך מבנה.
- 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.

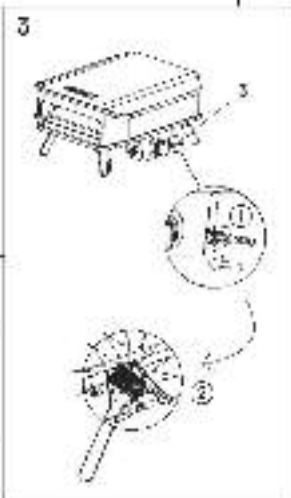
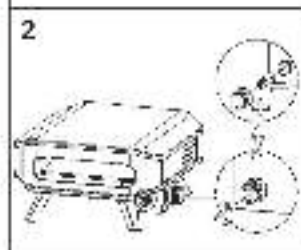
### ניקוי:

- 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.

Width 530 mm  
 Depth 530 mm  
 Height 290 mm



1		X1
2		X1
3		X1





## Millarco International A/S - Rokhøj 26, DK-8520 Lystrup

**EN: CE Declaration of Conformity.** We declare the following compliance in accordance with EU directives as well as standards for article

**DE: CE-Konformitätserklärung.** Wir erklären die folgende Konformität gemäß der EU-Richtlinie sowie der Normen für Artikel

**FR: Déclaration de conformité CE.** Nous déclarons la conformité suivante aux normes et directives de l'UE pour le produit

**ES: Declaración de conformidad CE.** Declaramos la siguiente conformidad con las directivas de la UE así como las normas para el artículo

**IT: Dichiarazione di conformità CE.** Con la presente dichiariamo la conformità alle direttive UE e alle norme per l'articolo

**DK : CE – Overensstemmelseserklæring.** Erklærer følgende overensstemmelse i medfør af EU-direktiv samt standarder for artikel

**SE: CE-intyg om överensstämmelse.** Vi intygar härmed överensstämmelse med följande EU-direktiv och standarder för artikel

**NO: CE-samsvarserklæring.** Vi erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiv, samt standarder for artikkel

**IS: CE-samræmisýfirlýsing.** Við lýsum því yfir að reglugerðum ESB og stöðlum er fylgt fyrir vöruna

**FI: CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus.** Vakuutamme, että seuraavat tuotteet ovat EU:n direktiivien ja standardien mukaisia seuraavan tuotteen osalta

**NL: CE-conformiteitsverklaring.** Wij verklaren dat het volgende apparaat in overeenstemming is met EU-richtlijnen en de normen voor artikel

**HU: CE megfelelőségi nyilatkozat.** Kijelentjük, hogy a termék megfelel az EU irányelveknek és a következő árucikkre vonatkozó szabványoknak

**PL: Deklaracja zgodności WE.** Deklarujemy zgodność z dyrektywami UE oraz normami dla artykułu

**CZ: CE prohlášení o shodě.** Potvrzujeme následující shodu se směrnicemi EU a také normami pro artikl

**AR: إعلان المطابقة مع علامة CE.** نعلن عن امتثالنا لتوجيهات الاتحاد الأوروبي ومعايير المادة  
**HE: הצהרת תאימות CE.** אנו מצהירים בזאת שהמוצר הבא עומד בדרישות המפורטות בהנחיות והתקנים של ה-EU:

**Item no.:** 90346+90347+90348+90349+90350+90351+90353+90354

**Item name.:** Pizza Gas Oven

**Item Brand:** Cozze

### Directive

Gas Appliance Regulation 2016/426 (EU)

### Standards:

EN 498:2012

Lystrup, Denmark 22-12-2021

Signeret Lars Børentsen

DK-8520 Lystrup  
www.millarco.com









FIND MORE INSPIRATION ONLINE AT  
[WWW.COZZE-PIZZA.COM](http://WWW.COZZE-PIZZA.COM)



Millarco International A/S  
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark  
[www.millarco.com](http://www.millarco.com)  
[www.cozze-pizza.com](http://www.cozze-pizza.com)

**cozze®**