

THANK YOU FOR GOING BIG ON YOUR 17" PIZZA OVEN



USER MANUAL
BRUGERVEJLEDNING
BRUKSANVISNING

cozze®



WARNING! FOR YOUR SAFETY USE OUTDOORS ONLY.

Read this instruction carefully and ensure that your pizza oven is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning the assembly or operation of this pizza oven, please consult your dealer.

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.	90354 (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	0,98*2	8.0kW (582g/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	0,98*2	
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 1/4" thread or a gas hose with a nipple and hose clamp.

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

STORAGE OF THE APPLIANCE

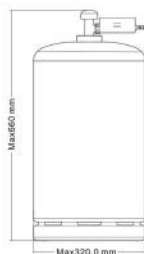
Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging in a dry dust free environment.

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 and disposable gas can. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

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

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



CLEANING AND CARE

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

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

CLEANING

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

OUTSIDE SURFACE

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

PLASTIC SURFACES

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

PIZZA STONE

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

THE BEST PIZZAS ARE BAKED IN A COZZE PIZZA OVEN

For best results, you need a good dough and a very hot pizza oven, preferably about 400 °C. In short, the pizza oven must be VERY hot, because it is the high temperature that makes the pizza crisp and airy.

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

What to do:

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

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

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

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

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

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

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

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!

ADVARSEL KUN TIL UDENDØRS BRUG AF HENSYN TIL DIN SIKKERHED.

Læs denne brugervejledning grundigt, og sørg for at samle, installere og vedligeholde pizzaovnen korrekt i henhold til brugervejledningen. Hvis du ikke følger brugervejledningen, kan det medføre alvorlig tings- eller personskaade. Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller brug af pizzaovnen, kan du rådføre dig med forhandleren.

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:	90354 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin-nr.
Apparatnavn	Pizzaovn til gas 				2531DL-0108
Modtagerland	Kategorier	Gastype	Tryk (mbar)	Dysetørrelse (mm)/dyse-mærkning	Varme-indgang (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	0,98*2	8,0 kW (582g/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	0,98*2	
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. Inden 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!

OPBEVARING

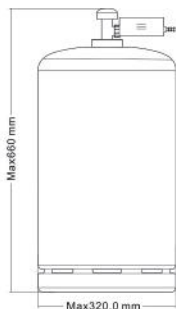
Pizzaovnen må kun opbevares indendørs, hvis den ikke er tilsluttet gasflasken. Hvis pizzaovnen ikke skal bruges i en længere periode, bør den opbevares i sin originale emballage på et tørt og støvfrit sted.

GASFLASKE

Pizzaovnen kan bruges med gasflasker på 4,5 til 15 kg (butan), 3,9 til 13 kg (propan) samt éngangs gasdåser. 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.

Termometeret angiver temperaturen i ovnen, og er retningsvisende.

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 middelvarme, 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 rygende 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!

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 personskador och/eller materiella skador. Om du har några frågor gällande montering eller användning av denna pizzaugn, kontakta din återförsäljare.

Information till användaren:

ENDAST FÖR 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.	90354 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin nr.
Apparatnamn	Pizzaugn gas 				2531DL-0108
Destinationsland	Kategorier	Typ av gas	Tryck (mbar)	Injektor- storlek (mm)/ injektor- markering	Ingående värmeeffekt (Hs)
BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI	I3+(28-30/37)	Butan/propan	28-30/37	0,98*2	8,0 kW (582g/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	0,98*2	
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 användningskällor.

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 pizzan.

ANVÄND INTE stenen över öppen eld

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

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

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

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

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

Barn ska inte lämnas utan uppsyn i närheten av ugnen när den används. Låt aldrig barn sitta, stå eller leka på ugnen.

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

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

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

Använd inte ugnen för att tillaga kött med mycket hög fetthalt eller andra livsmedel som gör att elden flamar 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 regulatorn till slangen.
3. Anslut regulatorn till flaskans ventil enligt instruktionerna som medföljer regulatorn.
4. Vrid alla reglage till läge "OFF" innan du slår på gastillförseln till apparaten.
5. Använd regulatorn i enlighet med instruktionerna som medföljer regulatorn.

TÄNDA DIN PIZZAUGN

1. Anslut gasolflaskan till pizzaugnen enligt instruktionerna som medföljer regulatorn.
2. Vrid reglaget till positionen "OFF".
3. Ställ gastillförseln till "ON" på flaskan eller regulatorn enligt instruktionerna för regulatorn. Kontrollera anslutningen mellan flaska 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 regulatorn. 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 regulatorn 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 regulatorn till gasflaskan. Använd endast en CE-märkt regulator och slang med ¼"-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 regulatorn till flaskan och ON/OFF-ventilen till brännaren och se till att anslutningarna är korrekta innan du vrider gasen till ON.

Pensla tvållösningen på slangens 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 regulatorn byts ut inom 10 år efter tillverkningsdatum.

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

Slangen som används måste uppfylla kraven i tillämpliga standarder i det land där den används. Slangens längd måste vara 1,5 m (max). Slitna eller skadade slangar måste bytas ut. Se till att slangens 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 slangens ska beröra någon del av apparaten.

Pizzaugnen kan användas med gasslang med ¼"-gänga eller med gasslang med nippel

och slangklämma

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

FÖRVARA APPARATEN

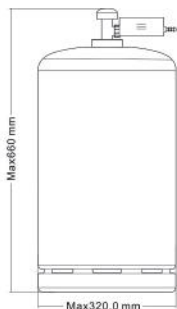
Förvaring av apparaten inomhus är endast tillåtet om gasolflaskan kopplas ifrån och tas bort från apparaten. Om apparaten inte ska användas under en längre tidsperiod ska den förvaras i sin originalförpackning i ett dammfritt utrymme.

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) och engångsburkar.. Gasolflaskan får inte tappas eller hanteras ovarsamt! Gasolflaskan ska kopplas ifrån när apparaten inte används. Byt ut skyddskåpan på cylindern efter frångkoppling av gasolflaskan från apparaten.

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

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



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

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

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

RENGÖRING

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

UTSIDAN

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

YTOR I PLAST

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

PIZZASTEN

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

DE BÄSTA PIZZORNA BAKAS I EN COZZE-PIZZAUGN

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.

Termometern anger temperaturen i ugnen och är vägledande.

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!

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.	90354 (AG-PZ03A-BK-DK)				Pin-nr.
Apparatnavn	Gasspizzaovn 				2531DL-0108
Mottakerland	Kategorier	Gasstype	Trykk (mbar)	Dysetørrelse (mm) / dysemerking	Varme-inngang (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	0,98*2	8,0 kW (582g/H)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	I3 B/P(30)	Butan/propan/ LPG-gass-blandinger	30	0,98*2	
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 brukanvisningen 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 temperatursviningninger. 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 gassslangen til pizzaovnen. Koble regulatoren til slangen.
3. Koble regulatoren til gassflasken. Følg bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.
4. Drei alle kontrollbryterne til posisjonen OFF (av) før du slår på gasstilførselen til pizzaovnen.
5. Bruk regulatoren i samsvar med bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.

TENNE PIZZAOVNEN

1. Koble gassflasken til pizzaovnen. Følg bruksanvisningen som fulgte med regulatoren.
2. Sett kontrollbryteren i posisjonen OFF.
3. Åpne gasstilførselen på gassflasken eller regulatoren. Følg anvisningene som fulgte med regulatoren. Foreta lekkasjetest av slangen og forbindelsene mellom slangen og pizzaovnen ved hjelp av såpevann. Hvis det er lekkasje, vil det dannes bobler rundt lekkasjestedet. Hvis du oppdager lekkasje, må du ikke bruke pizzaovnen. Rådfør deg med forhandleren eller gassleverandøren.
4. For å tenne brenneren trykker du ned kontrollbryteren og holder den inntrykt mens du dreier den mot urviseren til den høyeste innstillingen. Trykk på tenningsknappen. Brenneren tennes. Kontroller at brenneren er tent. Hvis brenneren ikke er tent, gjentar du prosessen.
5. Hvis brenneren ikke er tent etter to forsøk, dreier du kontrollbryteren til posisjonen OFF og venter i 5 minutter før du gjentar prosessen.
6. Når brenneren er tent, kan du justere varmen ved å trykke ned og dreie kontrollbryteren mot urviseren til en posisjon mellom høyeste og laveste innstilling.
7. Etter at ovnen er varmet opp til bruk, bør den skrues ned under steiking. Ovnens 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. Udskift eventuelle AA-batterier.

Etter bruk stenger du regulatoren.

Hvis brenneren flammer opp mens pizzaovnen er i bruk, stenger du regulatoren og dreier kontrollbryteren til posisjonen OFF. Vent fem minutter før du tenner pizzaovnen igjen. Hvis problemet oppstår på nytt, må du kontakte gassleverandøren eller butikken der

du kjøpte pizzaovnen, og om nødvendig få pizzaovnen ettersett og reparert. Ikke prøv å utbedre feilen selv, for dette kan føre til alvorlig personskade og/eller materielle skader. Før ovnen settes til oppbevaring, fjerner du fett fra pizzaovnen med en fuktig klut og et mildt oppvaskmiddel.

Oppbevar pizzaovnen i rene og tørre omgivelser.

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

KOBLE GASSFLASKEN TIL PIZZAOVNEN

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

Utfør lekkasjeteste med såpevann før varmeovnen tas i bruk.

LEKKASJETEST

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

Kontroller at kontrollbryteren står på OFF.

Koble til gassflasken og åpne regulatoren.

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

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

Hvis 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 1/4"-gjenger eller med gasslange med nippel og strammebånd

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

OPPBEVARING

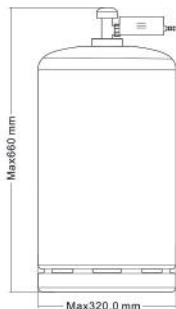
Oppbevaring av pizzaovnen innendørs er bare tillatt når gassflasken er frakoblet og fjernet fra ovnen. Når apparatet ikke skal brukes på en stund, bør det oppbevares i originalemballasjen på et tørt og støvfritt sted.

GASSFLASKE

Pizzaovnen kan brukes med gassflasker på 4,5 kg til 15 kg (butan), 3,9 kg til 13 kg (propan) og engangsgasbeholder. 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 gassstilførselen 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.

Termometeret angir temperaturen i ovnen, og er retningsvisende.

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!

VAROITUS! OMAN TURVALLISUUTESI TÄHDEN: VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

Lue tämä ohje huolellisesti ja varmista, että pizzauunisi on asianmukaisesti asennettu, koottu, kunnossapidetty ja huollettu näiden ohjeiden mukaisesti. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena vakavia ruumiinvammoja ja/tai esinevahinkoja.

Jos sinulla on kysyttävää tämän pizzauunin kokoamisesta tai toiminnasta, käänny jälleenmyyjäsi puoleen.

Huomautuksia käyttäjälle:

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE KÄYTTÖOHJEET ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ.

VAROITUS: OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. PIDÄ LAITE POISSA LASTEN ULOTTUVILTA.

ÄLÄ SIIRRÄ TUOTETTA RUOANVALMISTUKSEN AIKANA.

SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

TEKNISEET TIEDOT:

Mallinumero	90354 (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	0,98*2	8,0 kW (582 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	0,98*2	
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 pizzauunisi on asianmukaisesti asennettu, koottu ja hoidettu. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena vakavia ruumiinvammoja ja/tai esinevahinkoja.

Jos sinulla on kysyttävää kokoamisesta tai toiminnasta, käänny jälleenmyyjäsi tai nestekaasuyhtiön puoleen.

Laite ja kaasupullo on sijoitettava vaakatasoiselle alustalle.

Kaasupullo on vaihdettava kaukana kaikista syttymislähteistä.

Suosittelemme suojakäsineiden käyttöä varsinkin kuumia osia käsiteltäessä.

Käyttäjä ei saa peukaloida valmistajan tai sen edustajan sulkemia osia.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä myöhempää tarvetta varten.



KÄYTTÖ JA OMINAISUUDET

Pizzauuni on turvallinen ja helppokäyttöinen. Se toimii butaani kaasulla 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.

Suosittellemme pizzakiven esikuumentamista ennen pizzan paistoa.

ÄLÄ käytä kiveä avotulella

Vältä kiven äärimmäisiä lämmönmuutoksia. ÄLÄ aseta pakastettua ruokaa kuumalle kivelle.

Kivi on hauras ja voi haljeta, jos siihen osuu isku tai se putoaa.

Kivi tulee erittäin kuumaksi käytön aikana ja pysyy kauan kuumana.

ÄLÄ jäähdytä kuumaa kiveä vedellä.

Kun olet puhdistanut kiven vedellä, kuivaa kivi ennen käyttöä. Sen voi tehdä tavallisessa uunissa.

Lapsia ei saa jättää yksin ja valvomatta uunin käyttöalueelle. Älä ikinä anna lasten istua, oleskella tai leikkiä uunin ympärillä.

Älä päästä vaatetusta tai muu syttyvää materiaalia kosketukseen tai liian lähelle poltinta tai kuumaa pintaa, ennen kuin se on jäähtynyt. Kangas voi syttyä palamaan ja aiheuttaa vakavan henkilövahingon.

Käytä asianmukaista vaatetusta henkilökohtaisen turvallisuutesi vuoksi. Älä ikinä käytä löysiä vaateita tai pitkiä hihoja uunia käyttäessäsi. Osa keinokuiduista on erittäin helposti syttyviä, eikä niitä saa käyttää ruokaa valmistettaessa.

Älä kuumenna avaamattomia elintarvikepakkauksia, koska paineen kasvu voi aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen. Kun sytytät poltinta, ole erittäin huolellinen, mitä teet.

Älä kypsennä uunissa erittäin rasvaista lihaa tai muita lieskoja aiheuttavia elintarvikkeita.

Uunin alapuolinenkin lämpötila on korkea. Älä aseta uunia pöydälle, jolla olla helposti syttyviä pöytäliinoja, muovia tai muita helposti syttyviä materiaaleja.

VAROITUS: Kun käytät uunia, älä kosketa ulkokuorta, kivistä paistolevyä tai niiden lähistöä, koska ne kuumenevat erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja.

Kun tuulen nopeus on yli 2 m/s, älä käytä pizzauunia niin, että tuuli pääsee puhaltamaan uuniin.

Laite on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.

Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.

Älä siirrä laitetta, kun se on toiminnassa.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi veneeseen. Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuun tai -autoon.

Käytön jälkeen sulje kaasunsyöttö kaasupullostasta.

Laitteeseen tehdyt muutokset voivat olla vaarallisia ja aiheuttaa vammoja tai

esinevahinkoja.

Laitteen luvaton muutos aiheuttaa laitteen takuun raukeamisen.

Pidä tuote etäällä syttyvistä aineista käytön aikana.

Pizzauunin yläpuolella ei saa olla mitään, kuten puita tai kattoluiskaa.

Pizzauuni on sijoitettava niin, että uunin sivuille ja taakse jää 50 cm tyhjää tilaa.

Pizzauunia ei saa käyttää syttyvien materiaalien läheisyydessä. (Öljypohjaiset tuotteet, liuottimet tai muut herkästi syttyviksi luokitellut aineet.)

Pizzauunin käyttö on vaarallista ja KIELLETTY suljetuissa tiloissa.

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 säätönuppi OFF/KIINNI-asentoon.
3. Käännä kaasupullon tai paineensäätimen kytkimen kaasunsyöttö ON/AUKI-asentoon paineensäätimen liitännän ja käyttöohjeiden mukaisesti. Tarkista kaasupullon liitäntä paineensäätimeen ja letkun liitäntä pizzauunin letkun sisään-tuloon 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 kaasuhan ja odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen.
6. Kun poltin on syttynyt, sen tehoa voidaan säätää painamalla nuppia alaspäin ja kiertämällä sitä vastapäivään haluttuun asentoon.
7. Kun uuni on kuumennettu käyttöä varten, lämpötilaa on aiheellista laskea paistoa varten. Uuni säteilee huomattavasti lämpöä, ja lämpö on säädettävä oikeaan paistolämpötilaan.
8. Sammuta pizzauuni kääntämällä pullon venttiilin kahva tai paineensäädin OFF/KIINNI-asentoon toimimalla säätimen ohjeiden mukaan. Kun polttimet ovat sammuneet, käännä kaikki säätimet OFF/KIINNI-asentoon.

Varoitus: Jos poltin ei syty, käännä säädin kiinni (myötäpäivään) ja sulje kaasupullon venttiili. Odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Tai vaihda AA-paristot.

Käytön jälkeen katkaise kaasunsyöttö joko kääntämällä paineensäätimen kytkin OFF/KIINNI-asentoon tai sulkemalla kaasupullon venttiili.

Jos laitteessa esiintyy liekin voimistumista käytön aikana. Käännä säädin, kaasupullon venttiili ja paineensäädin OFF/KIINNI-asentoon. Odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää uudelleen. Jos ongelma toistuu uudelleensytytyksen jälkeen, ota yhteyttä

kaasuntoimittajaan tai liikkeeseen, josta ostit pizzauunin, tai pätevään kaasuasentajaan neuvoja tai korjausta varten. Älä ikinä yritä korjata ongelmaa itse, koska seurauksena voi olla vakavia loukkaantumisia ja/tai esinevahinkoja.

Puhdista laitteesta liika rasva ennen varastointia kostealla liinalla käyttäen puhdistusaineena mietoa astianpesuaineliuosta.

Varastoi laitetta puhtaassa ja kuivassa paikassa.

Älä varastoi kaasupulloa sisätiloissa. Varastoi hyvin tuuletetussa paikassa suojassa suoralta auringonvalolta.

KAASUPULLON LIITTÄMINEN LAITTEeseen

Liitä letkun ja paineensäätimen asennelma nestekaasupulloon. Käytä ainoastaan CE-hyväksyttyä paineensäädintä ja letkua, jossa on ¼ tuuman liitin.

Tee vuototesti saippuavedelle ennen kuumentimen käyttöä.

UUOTOJEN 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 kaasupullostakin testin jälkeen.

Jollei havaittua vuotoa pysty korjaamaan, vaihda paineensäädin ja letku.

Jos havaitset vuodon, sulje kaasunsyöttö.

PAINEENSÄÄDIN JA LETKU

Käytä ainoastaan yllä mainitun paineiselle nestekaasulle hyväksyttyjä paineensäätimiä ja letkuja (katso tekniset tiedot). Paineensäätimen arvioitu käyttöikä on 10 vuotta.

Suosittellemme vaihtamaan paineensäätimen 10 vuoden kuluessa valmistuspäivästä.

Väärän paineensäätimen tai letkun käyttö on vaarallista; tarkista aina ennen laitteen käyttöä, että osat ovat oikeat.

Käytettävän letkun on oltava käyttömaan asiaa koskevan standardin mukainen. Letkun pituus saa olla (enintään) 1,5 metriä. Kulunut tai vahingoittunut letku on vaihdettava uuteen. Varmista, ettei letku ole tukossa, vääntynyt tai kosketa mitään muuta pizzauunin osaa kuin sen liitäntää.

Letkun on täytettävä standardi EN 16436.

Letku ei saa olla kiertynyt tai mutkalla, kun se liitetään kaasupulloon.

Laitteen yhdistämiseksi kaasupulloon käytettävä taipuisa metalli- tai kumiletku on vaihdettava uuteen asiaa koskevien kansallisten määrävälien mukaisesti. Mikään letkun osa ei saa koskettaa laitteen osia.

Pizzauunissa voidaan käyttää kaasuletkuja, jossa on ¼ tuuman kierre tai ulkokierteitetty letkunkiinnitin.

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

LAITTEEN VARASTOINTI

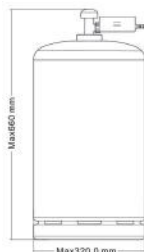
Laitteen varastointi on sallittu sisätiloissa vain, jos kaasupullo kytketään irti ja irrotetaan laitteesta. Kun laitetta ei käytetä vähään aikaan, se on varastoitava alkuperäisessä pakkauksessaan kuivassa ja pölyttömässä tilassa.

KAASUPULLO

Laitteessa voidaan käyttää mitä tahansa kaasupulloja, joissa on 4,5–15 kg butaania, 3,9–13 kg propaania, sekä kertakäyttöisen kaasukanisterin kanssa. Kaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jollei laitetta käytetä, kaasupullo on irrotettava. Aseta kaasupullon suojakorkki paikalleen, kun kaasupullon on irrotettu laitteesta.

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.

Suosittelemme puhdistamaan ja huoltamaan laitteen ainakin kerran kuussa.

PUHDISTUS

Pizzauunin "polttaminen" joka käyttökerran jälkeen (noin 15 minuutin ajan) pitää ylimääräiset ruokajäämät mahdollisimman vähäisinä.

ULKOPINTA

Käytä mietoa astianpesuainetta tai leivontasoodaa ja kuumaa vettä. Sitkeisiin tahroihin voi käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta. Huuhtelee sen jälkeen vedellä.

MUOVIPINNAT

Pese pehmeällä liinalla ja kuumalla saippuavesiliuoksella. Huuhtelee vedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, rasvanirrotusaineita tai voimakasta grillinpuhdistusainetta muoviosiin.

PIZZAKIVI

Käytä mietoa saippuavesiliuosta. Sitkeisiin tahroihin voi käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta. Huuhtelee sen jälkeen vedellä.

PARHAAT PIZZAT PAISTUVAT COZZE-PIZZAUUNISSA

Parhaat tulokset saat, kun taikina on laadukasta ja pizzauuni erittäin kuuma, mielellään n. 400 °C. Lyhyesti sanottuna pizzauuniin on oltava ERITTÄIN kuuma, koska kuuma lämpötila tekee pizzasta rapean ja ilmavan.

Sytytä pizzauuni hyvissä ajoin ennen pizzan paistamista.

Toimi näin:

Varmista, että pizzauuni ja pizzakivi ovat oikein paikoillaan. Liitä kaasupullo pizzauuniin ja käynnistä uuni korkeimmalle lämpötilalle. Cozze-pizzauunissa on kaikkiaan kolme poltinta, kaksi sivuilla ja yksi uunin takaosassa. Tarkista, että kaikki kolme syttyvät.

Lämpömittari osoittaa uunin lämpötilan ainoastaan viitteellisesti.

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

Kiven tarkka lämpötila voidaan mitata Cozze-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!

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	90354 (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	0,98*2	8,0 kW (582 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	0,98*2	
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 zadaszenia.

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

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

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

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.

Włóż lub wymienić baterię typu AA 1,5 V. Potem wkręć 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 pokrętkę w pozycję „OFF” oraz zamknąć zawór butli z gazem i wyłącznik reduktora. Odczekać pięć minut przed przystąpieniem do ponownego wykonania procedury odpalania palnika. Jeżeli problem będzie się powtarzał po ponownym zapaleniu, należy skontaktować się ze sprzedawcą butli z gazem lub sklepem, w którym został zakupiony piec do pizzy. Można też zasięgnąć porady wykwalifikowanego gazownika. Nigdy nie podejmować prób samodzielnego rozwiązania problemu, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Przed przechowywaniem oczyścić urządzenie z tłuszczu, używając wilgotnej szmatki z dodatkiem środka czyszczącego.

Przechowywać urządzenie w czystym i suchym miejscu.

Nie przechowywać butli z gazem w pomieszczeniach. Przechowywać ją w dobrze wentylowanym miejscu z dala od bezpośredniego promieniowania słonecznego.

PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM DO URZĄDZENIA

Podłączyć przewód z reduktorem do butli z gazem LPG. Używać wyłącznie reduktorów ze znakiem CE i przewodów ze złączem 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 pojawią się pęcherzyki, oznacza to wyciek, który trzeba usunąć przed użyciem pieca.

Sprawdzić ponownie po usunięciu usterki. Po testach odciąć dopływ gazu za pomocą zaworu butli z gazem.

Jeżeli nie można usunąć wykrytego wycieku gazu, należy zmienić reduktor i przewód gazowy.

W razie wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu.

REDUKTOR I PRZEWÓD GAZOWY

Należy używać tylko reduktorów i przewodów przeznaczonych do gazu LPG o następujących 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.

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

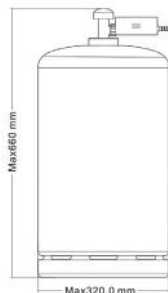
Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest dozwolone, tylko jeżeli butla jest odłączona i zdjeta z urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez pewien czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu w niezapyłonym otoczeniu.

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 i jednorazowych butli z gazem. 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.

Termometr wskazuje temperaturę w piecu. Ma ona charakter wyłącznie informacyjny.

Nagrzanie kamienia do pizzy zajmuje znacznie dłużej niż samego pieca. Osiąga on odpowiednią temperaturę dopiero po przynajmniej 20 minutach.

Do określania dokładnej temperatury kamienia do pizzy można używać termometru na podczerwień firmy Cozze.

Należy pamiętać, że na czas nagrzewania mogą wpływać wiatr i temperatura na zewnątrz.

Poczekaj około 20 minut, aż piec do pizzy się nagrzeje. Dopiero wtedy będzie można piec najsmaczniejsze pizze.

Kiedy pizza jest gotowa po pieczeniu, należy ją wsunąć delikatnie na kamień do pizzy, używając łopaty do pizzy. Zmniejszyć temperaturę na średnią, tak aby nie spalić wierzchu pizzy.

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!

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	90354 (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	0,98*2	8,0kW (582 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	0,98*2	
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 1/4" 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 !

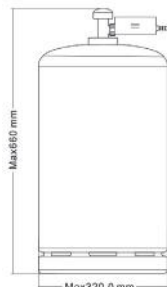
STOCKAGE DE L'APPAREIL

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, ou une cartouche de gaz. 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 nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeurs 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.

Le thermomètre montre la température dans le four à titre indicatif uniquement.

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.

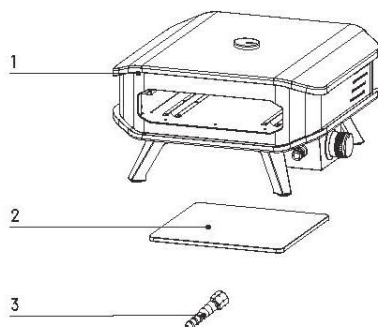
Répétez l'opération jusqu'à ce que la pizza soit croustillante et que le fromage soit fondu. Sortez doucement la pizza du four et placez-la sur une planche à découper.

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 !

Width 605 mm.
Depth 605 mm.
Height 305 mm.



1



X1

2

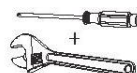


X1

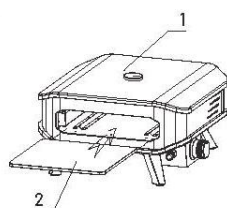
3



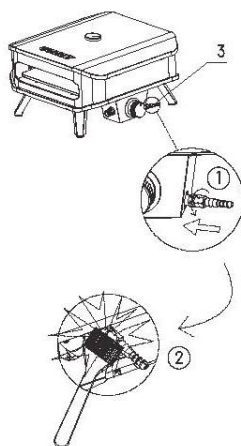
X1



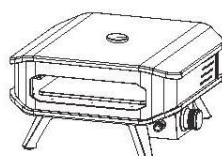
1



3

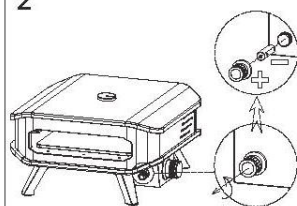


4



OK

2



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

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

SE/ CE Försäkran om överensstämmelse. Förklarar följande överensstämmelse enl. EU-direktiv och standarder för artikeln

NO/ CE – Samsvarserklæring. Erklærer følgende samsvar i henhold til EU -direktiver og normer for følgende produkt

EN/ CE Declaration of Conformity. Declares the following conformity according to EU directives and norms for the following product

DE/ CE – Konformitätserklärung. Erklärt folgende Konformität gemäß EU-Richtlinie und Normen für Artikel

FI/ CE – Vaatimustenmukaisuusvakuutus. Vakuuttaa, että tuote täyttää EU -direktiivin ja standardien vaatimukset.

PL/ CE – Deklaracja zgodności. Deklaruje zgodność wymienionego poniżej artykułu z następującymi normami na podstawie dyrektywy WE.

FR/ CE – Déclaration de conformité. Déclare la conformité suivante selon la directive CE et les norms concernant l'article.

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 Bærentsen

DK-8520 Lystrup
www.millarco.com





FIND MORE INSPIRATION ONLINE AT
WWW.COZZE-PIZZA.COM

Manufactured by,
Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark
www.millarco.com
www.cozze-pizza.com

cozze®

