

# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH MIT IHREM NEUEN 13" ROTATE PIZZAOFEN



BLACK EDITION  
BY COZZE



## GEBRAUCHSANWEISUNG



# cozze®

## DE - 13" ROTATE PIZZAOFEN GAS

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des 13" Rotate Pizzaofen Black Edition.

Sie haben sich für ein hochwertiges Produkt entschieden, das hervorragende Leistung, Langlebigkeit und modernes Design bietet. Um viele Jahre eine sichere und angenehme Nutzung zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und befolgen Sie alle Anweisungen. Eine ordnungsgemäße Montage, regelmäßige Wartung und korrekte Bedienung tragen dazu bei, Ihren Pizzaofen über viele Jahre hinweg in optimalem Zustand zu halten.

Vielen Dank, dass Sie sich für Cozze entschieden haben.

## WARNUNG! NUR IM FREIEN VERWENDEN

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen korrekt installiert, montiert, gewartet und instand gehalten wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb dieses Pizzaofens haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, den LPG-Lieferanten, den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst.

Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden und dürfen während des Betriebs nicht bewegt werden. Der Austausch der Gasflasche muss stets fern von Zündquellen erfolgen.

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

Vom Hersteller oder dessen autorisiertem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

**Hinweis für den Verbraucher:** Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzzwecke auf.

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN. HALTEN SIE KINDER FERN.


WARNUNG: BERÜHREN SIE WÄHREND DES BETRIEBS KEINE OBERFLÄCHEN DES PIZZAOFENS, DA DIESE EXTREM HEISS WERDEN.

BEWEGEN SIE DAS GERÄT NICHT WÄHREND DES BETRIEBS.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZ AUF.

## TECHNISCHE INFORMATIONEN

### Hinweise für den Benutzer

Modell-Nr.	90858 (CG-PZ04-3-BK)				Pin-Nr.
Bezeichnung	Gas Pizzaofen 				2531DP-0142
Bestimmungsländer	Kategorien	Gasart	Drücke (mbar)	Injektorgroße (mm) / Injektor-kennzeichnung	Brennwert (Hs)
AT, CH, DE, SK	13 B/P(50)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixture	50	1,05	6,0 kW (437 g/H)

## VERWENDUNG UND EIGENSCHAFTEN



### Abstand und Sicherheitsabstand

(Erklärung zum Bild)

Der Pizzaofen muss mit einem Mindestabstand von 1 Meter zu allen brennbaren Materialien installiert werden.

Das Gerät muss von Möbeln, brennbaren Materialien und Überkopf-Hindernissen wie Bäumen, Dächern oder Markisen ferngehalten werden.

Der Ofen ist ausschließlich für den Außeneinsatz konzipiert und muss in einem gut belüfteten Bereich betrieben werden.

Der Pizzaofen ist sicher und einfach zu bedienen. Die zugelassenen Gase für dieses Gerät sind Butan bei 28–30 mbar, Propan bei 37 mbar sowie Butan/Propan-Gemische bei 30 mbar, 37 mbar und 50 mbar. Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät mit dem vorgesehenen Druck betrieben wird.

Eine ausreichende Belüftung ist für eine ordnungsgemäße Verbrennung, eine effiziente Leistung sowie die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Umgebung unerlässlich.

Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen oder überdachten Raum.

Es wird empfohlen, den Pizzastein vor dem Backen vorzuheizen. Verwenden Sie den Stein NICHT über offener Flamme.

Vermeiden Sie es, den Stein extremen Temperaturänderungen auszusetzen. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel direkt auf einen heißen Stein.

Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Herunterfallen beschädigt werden.

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

Kühlen Sie den heißen Stein NICHT mit Wasser ab. Der Stein darf erst mit Wasser gereinigt werden, wenn er vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie vor der Wiederverwendung sicher, dass der Stein vollständig trocken ist.

Kinder dürfen nicht unbeaufsichtigt in dem Bereich bleiben, in dem der Pizzaofen in Betrieb ist.

Lassen Sie Kinder niemals auf oder in der Nähe des Pizzaofens sitzen, stehen oder spielen.

Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Materialien mit Brennern oder heißen Oberflächen in Kontakt kommen oder sich in deren Nähe befinden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Stoffe können sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.

Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit geeignete Kleidung. Locker sitzende Kleidung oder lange Ärmel sollten während des Betriebs nicht getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind leicht entflammbar und dürfen beim Kochen nicht getragen werden.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, da sich Druck aufbauen und diese platzen können.

Achten Sie beim Zünden des Brenners stets genau auf den Vorgang. Verwenden Sie den Pizzaofen nicht zum Garen von sehr fettem Fleisch oder anderen Produkten, die Stichflammen verursachen können.

Die Temperatur unter dem Pizzaofen wird extrem hoch. Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf Tische mit brennbaren Tischdecken, Kunststoffoberflächen oder anderen brennbaren Materialien.

**WARNUNG:** Berühren Sie während des Betriebs nicht die äußere Oberfläche, den Backstein oder die umliegenden Bereiche, da diese extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können. Bei Windgeschwindigkeiten über 3 m/s darf der Pizzaofen nicht gegen den Wind betrieben werden. Verändern Sie das Gerät nicht. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Dieses Gerät darf nicht in oder auf Booten oder Freizeitfahrzeugen installiert werden. Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Jegliche Veränderung am Gerät kann gefährlich sein und zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Jede nicht autorisierte Änderung führt zum Erlöschen der Garantie.

Der Pizzaofen darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (auf Erdöl basierende Produkte, Verdüner oder andere als brennbar eingestufte Stoffe) verwendet werden.

Die Verwendung dieses Geräts in geschlossenen Bereichen kann gefährlich sein und ist VERBOTEN.

# SICHERHEITSANLEITUNG FÜR DIE PIZZAOFENTÜR

## WARNUNG: VOR GEBRAUCH LESEN

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Schäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für solche Schäden, und die Garantie erlischt.

Die Tür darf ausschließlich während der Vorheizphase für maximal 15 Minuten verwendet werden, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Danach darf sie nur für Zeiträume von maximal 2 Minuten mit mindestens 3 Minuten Pause zwischen den Anwendungen verwendet werden, ausschließlich zum Wiederaufheizen des Pizzasteins zwischen den Pizzen.

**WICHTIG:** Während des Gebrauchs kann die Tür schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren und legen Sie sie im heißen Zustand nur auf nicht brennbare Oberflächen. Die Tür wird während und nach dem Gebrauch extrem heiß. Berühren Sie sie nicht direkt.

**Die Tür darf NIEMALS verwendet werden, wenn die Temperatur des Pizzaofens 600 °C überschreitet.**

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen strikt:

✓ **Sicher abzustellen auf:** Hitzebeständiger Metallständer. Stein-, Ziegel- & Betonoberflächen. Offene & flache nicht brennbare Oberflächen.

✗ **NICHT abstellen auf:** Gras, Papier, Karton, Holz, Kunststoff oder andere brennbare Materialien und Oberflächen. Stoffe wie Tischdecken, Handtücher & Teppiche. Glas oder Keramikfliesen (können durch Hitze reißen). In der Nähe von Gasflaschen, Brennstoffen oder anderen brennbaren Gegenständen. Bereiche in Reichweite von Kindern oder Haustieren.

### Sicherheitshinweise

- Berühren Sie die Tür nicht, um ihre Temperatur zu prüfen.
- Lassen Sie die Tür im heißen Zustand unbeaufsichtigt.
- Halten Sie sie von Gehwegen fern, um Verbrennungen oder Stolpergefahr zu vermeiden.

## EINSETZEN UND AUSTAUSCHEN DER BATTERIE

Um die Batterie in Ihrem Cozze Pizzaofen einzusetzen oder zu ersetzen, drehen Sie den Zündknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er entfernt werden kann. Setzen Sie die 1.5 V AA-Batterie ein oder ersetzen Sie sie und schrauben Sie den Zündknopf wieder fest. Achten Sie darauf, dass die Batteriepole korrekt ausgerichtet sind.



## GEBRAUCHSANWEISUNG

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

1. Montieren Sie den Pizzaofen sorgfältig gemäß der Montageanleitung.
2. Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Pizzaofen und anschließend den Druckregler mit dem Schlauch.
3. Verbinden Sie den Druckregler mit dem Ventil der Gasflasche gemäß den Anweisungen des Reglers.
4. Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienelemente in der Position „OFF“ befinden, bevor Sie die Gaszufuhr einschalten.
5. Betreiben Sie den Druckregler strikt gemäß der Bedienungsanleitung des Herstellers.

## BATTERIEBOX

**STEP 1:** Setzen Sie 4 Batterien in das Batteriefach ein und stellen Sie sicher, dass sie korrekt eingelegt sind.

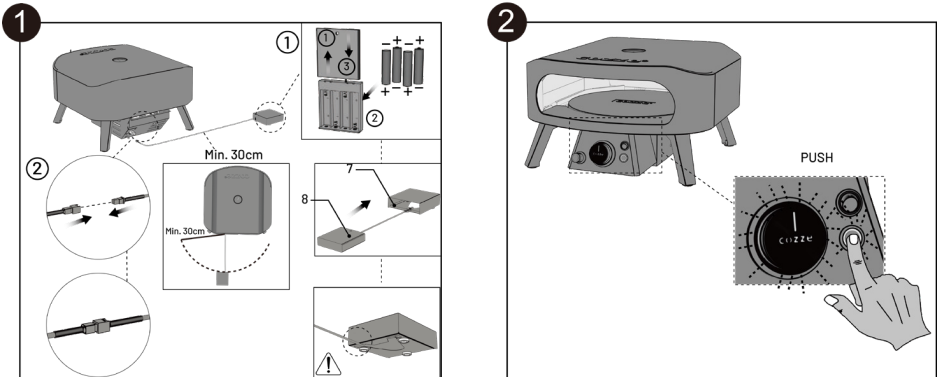
**STEP 2:** Platzieren Sie die Batteriebox mindestens 30 cm vom Pizzaofen entfernt, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Eine zusätzliche magnetische Haltebox ist enthalten. Platzieren Sie die Batteriebox darin, sodass sie an den Seiten der Außenküche befestigt werden kann. Achten Sie darauf, dass die Box seitlich positioniert ist, um das Eindringen von Wasser zu verhindern.

Das Kabel ist lang genug, sodass die Batteriebox bei Bedarf im Inneren der Außenküche platziert werden kann.

**STEP 3:** Stellen Sie nach dem Einsetzen der Batterien sicher, dass sich der Bedienknopf in der Position „OFF“ befindet. Drücken Sie den Starterknopf, um das LED-Licht einzuschalten. Das LED-Licht leuchtet weiß.

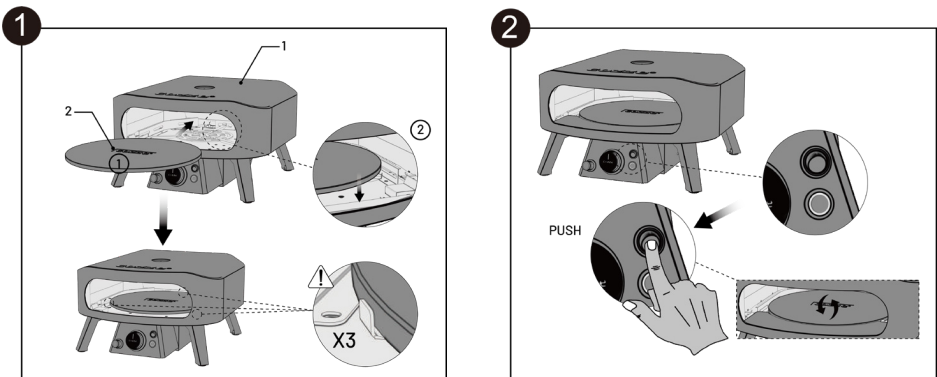
Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, und das LED-Licht wechselt zu rot. Drücken Sie nach der Verwendung erneut den Starterknopf, um das LED-Licht auszuschalten.



## ROTATIONSMOTOR

**STEP 1:** Platzieren Sie den Pizzastein auf der rotierenden Halterung.

**STEP 2:** Drücken Sie den Starterknopf, um den Rotationsmotor einzuschalten. Der Pizzastein beginnt sich zu drehen.



## ANZÜNDEN IHRES PIZZAOFENS

1. Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Pizzaofen gemäß den mitgelieferten Anweisungen des Druckreglers.
2. Drehen Sie den Bedienknopf in die Position „OFF“.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche oder am Druckregler gemäß dessen Bedienungsanleitung. Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gasflasche und Druckregler sowie die Verbindung zwischen Schlauch und Ofeneingang mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten. Undichtigkeiten zeigen sich durch Blasenbildung. Wird eine Undichtigkeit festgestellt, verwenden Sie den Pizzaofen nicht. Wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten oder Händler.
4. Zum Zünden des Brenners drücken Sie den Bedienknopf hinein und halten ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „FULL“ drehen. Drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu zünden. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt. Falls er nicht zündet, wiederholen Sie den Vorgang.
5. Nach erfolgreichem Zünden lassen Sie den Pizzaofen vorheizen. Reduzieren Sie anschließend die Temperatur nach Bedarf während des Backens, da der Ofen hohe Hitze erzeugt und entsprechend angepasst werden muss.
6. Zum Ausschalten des Pizzaofens stellen Sie das Ventil der Gasflasche oder den Druckregler gemäß dessen Anleitung in die Position „OFF“. Sobald die Brenner erloschen sind, drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position „OFF“.

### **Warnung:**

Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf OFF (im Uhrzeigersinn) und schließen Sie auch das Ventil der Gasflasche. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden. Alternativ überprüfen oder ersetzen Sie die AA-Batterie.

Nach der Verwendung schließen Sie immer die Gaszufuhr, indem Sie den Druckregler oder das Ventil der Gasflasche ausschalten.

Wenn während des Betriebs ein Flammenrückschlag auftritt, drehen Sie sofort den Bedienknopf, das Ventil der Gasflasche und den Druckregler auf „OFF“. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen zu zünden. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten, den Händler oder einen qualifizierten Gasinstallateur.

**Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.**

Vor der Lagerung reinigen Sie überschüssiges Fett mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

Lagern Sie die Gasflasche nicht in Innenräumen. Sie muss in einem gut belüfteten Bereich fern von direkter Sonneneinstrahlung aufbewahrt werden.

## ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas ausgelegt und muss unter Verwendung eines geeigneten Niederdruckreglers und eines flexiblen Schlauchs angeschlossen werden. Der Schlauch muss mit Schlauchschellen oder Muttern sowohl am Regler als auch am Gerät sicher befestigt werden.

Dieser Pizzaofen ist für den Betrieb ausgelegt mit:

- einem 50 mbar Regler bei Verwendung eines Butan/Propan-Gasgemischs.

Verwenden Sie immer einen nach BSEN 16129:2013 zertifizierten Regler. Wenden Sie sich an Ihren LPG-Lieferanten, um sich bei der Auswahl des richtigen Reglers für Ihre Gasflasche beraten zu lassen.

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

## DICHTIGKEITSPRÜFUNG

Bereiten Sie 2–3 fl oz Prüflösung vor, indem Sie einen Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser mischen.

Stellen Sie sicher, dass sich das Regelventil in der Position „OFF“ befindet.

Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche und das ON/OFF-Ventil mit dem Brenner. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen, und schalten Sie dann die Gaszufuhr ON.

Tragen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen auf. Wenn Blasen erscheinen, liegt eine Undichtigkeit vor und diese muss vor der Verwendung behoben werden.

Nachdem das Problem behoben wurde, prüfen Sie die Verbindungen erneut. Sobald die Prüfung abgeschlossen ist, schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche auf „OFF“.

Wenn eine Undichtigkeit nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, diese selbst zu reparieren; wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um Unterstützung zu erhalten.

Im Falle eines Gasaustritts schalten Sie die Gaszufuhr sofort auf „OFF“.

## DRUCKREGLER UND SCHLAUCH

Verwenden Sie nur für LPG zugelassene Regler und Schläuche bei den angegebenen Drücken (siehe Technische Informationen). Die erwartete Lebensdauer des Reglers beträgt etwa 10 Jahre, und es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher; stellen Sie immer sicher, dass Sie die richtigen Komponenten haben, bevor Sie das Gerät betreiben.

Der verwendete Schlauch muss der entsprechenden Norm des Verwendungslandes entsprechen. Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1.5 Meter. Jeder abgenutzte oder beschädigte Schlauch muss sofort ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt, verdreht ist oder mit irgendeinem Teil des Pizzaofens in Kontakt steht, außer an den Anschlussstellen. Der Schlauch muss der Norm EN 16436 entsprechen.

Flexible Metall- oder Gummischläuche, die zur Verbindung des Geräts mit der LPG-Gasflasche verwendet werden, müssen in den vorgeschriebenen Intervallen und gemäß den nationalen Vorschriften ersetzt werden.

Kein Teil des Schlauchs darf während des Betriebs irgendeinen Teil des Geräts berühren.

Der Pizzaofen kann mit einem Gasschlauch verwendet werden, der entweder mit einem 1/4"-Gewindeanschluss oder mit einem Schlauchnippel und einer Schlauchschelle ausgestattet ist.

Stellen Sie immer sicher, dass alle Gewinde- oder Klemmverbindungen fest angezogen und vollständig dicht sind.

Beim Anbringen eines Schlauchs mit einer Schlauchschelle wird empfohlen, den Schlauch durch Einlegen in warmes Wasser zu erweichen und eine kleine Menge Spülmittel in den Schlauch zu geben. Dies erleichtert die Montage und sorgt für einen sicheren Sitz.

## LAGERUNG DES GERÄTS

Die Lagerung des Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche getrennt und vom Gerät entfernt wurde.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, sollte es gereinigt und in seiner Originalverpackung in einer trockenen, sauberen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

## GASFLASCHE

Das Gerät kann mit Gasflaschen mit einem Gewicht von 4.5 kg bis 15kg bei Verwendung von Butan oder 3.9 kg bis 13 kg bei Verwendung von Propan verwendet werden.

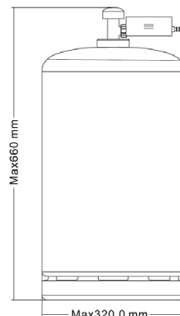
Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden.

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, muss die Gasflasche getrennt werden. Nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde, setzen Sie die Schutzkappe wieder auf das Ventil der Gasflasche.

Gasflaschen müssen im Freien in aufrechter Position gelagert und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf niemals an Orten gelagert werden, an denen Temperaturen über 50°C auftreten können.

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

**RAUCHEN SIE ZU KEINER ZEIT IN DER NÄHE DER GASFLASCHE WÄHREND DER VERWENDUNG, DES ANSCHLIESSENS, DES TRENNENS ODER DER LAGERUNG.**



## REINIGUNG UND PFLEGE

**ACHTUNG:** Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist und die Gaszufuhr an der Gasflasche auf „OFF“ gestellt wurde.

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

## REINIGUNG

Das „Ausbrennen“ des Pizzaofens nach jeder Verwendung für etwa 15 Minuten hilft, die Ansammlung von Speiseresten zu minimieren.

### AUSSENFLÄCHE

Reinigen Sie mit einem milden Reinigungsmittel oder einer Natronlösung, die mit heißem Wasser gemischt ist. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Reinigungspulver verwendet werden. Spülen Sie nach der Reinigung gründlich mit Wasser ab.

### KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser reinigen und anschließend mit klarem Wasser abspülen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierte Grillreiniger für Kunststoffteile.

### PIZZASTEIN

Der Pizzastein kann gereinigt werden, indem der Ofen auf maximale Temperatur erhitzt wird, sodass Speisereste karbonisieren und verbrennen. Nachdem der Stein vollständig abgekühlt ist, können verbleibende Rückstände (wie Tomate oder Käse) mit einer geeigneten Bürste und einem trockenen Tuch entfernt werden.

## DIE BESTEN PIZZEN WERDEN IN EINEM COZZE PIZZAOFEN GEBACKEN

Für beste Ergebnisse benötigen Sie einen guten Teig und einen sehr heißen Pizzaofen – idealerweise etwa 400 °C. Der Ofen muss sehr heiß sein, da hohe Temperaturen entscheidend sind, um einen knusprigen Boden und eine leichte, luftige Textur zu erzielen. Heizen Sie den Pizzaofen rechtzeitig vor dem Backen vor.

### Was zu tun ist:

Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen und der Pizzastein korrekt positioniert sind. Schließen Sie die Gasflasche an und stellen Sie den Ofen auf die höchste Temperatureinstellung. Ihr Cozze Pizzaofen ist mit insgesamt drei Brennern ausgestattet – zwei an den Seiten und einer an der Rückseite des Ofens. Überprüfen Sie, dass alle drei Brenner brennen.

Das eingebaute Thermometer zeigt die Temperatur im Inneren des Ofens an und dient nur zur Orientierung. Der Pizzastein benötigt immer länger zum Aufheizen als der Ofen selbst und benötigt in der Regel 15 Minuten Vorheizzeit, um die richtige Temperatur zu erreichen.

Ein Cozze Infrarotthermometer kann verwendet werden, um die exakte Temperatur des Pizzasteins zu messen. Bitte beachten Sie, dass die Aufheizzeit je nach Windbedingungen und Außentemperatur variieren kann. Lassen Sie den Pizzaofen etwa 15 Minuten aufheizen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Wenn Sie bereit zum Backen sind, schieben Sie die Pizza vorsichtig mit einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein. Reduzieren Sie die Hitze auf eine mittlere Einstellung, um zu verhindern, dass die Oberseite der Pizza verbrennt, während der Boden richtig gebacken wird.

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

Nehmen Sie die Pizza vorsichtig aus dem Ofen und legen Sie sie auf ein Schneidebrett. Lassen Sie sie leicht abkühlen, bevor Sie sie schneiden und servieren.

Bevor Sie die nächste Pizza backen, stellen Sie den Ofen wieder auf die höchste Temperatur ein und lassen Sie ihn einige Minuten aufheizen.

***Guten Appetit!***

## **GARANTIE**

Die Garantie von Cozze umfasst die folgenden Komponenten:

### **2 Jahre Garantie**

- Gasbrenner.
- Flammenverteiler (Brennerschutzkomponenten)
- Grillroste.

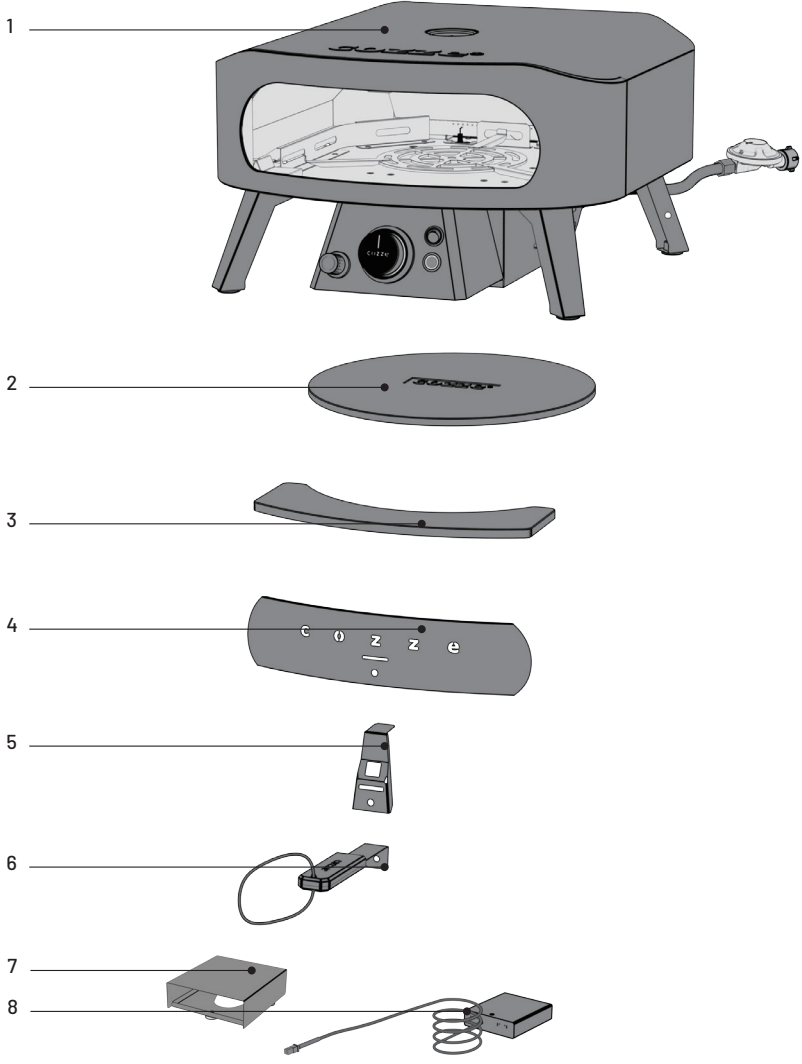
**Die oben genannte Garantie ist nur gültig, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:**

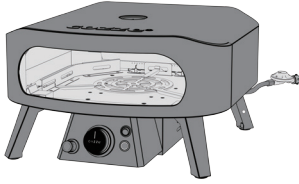


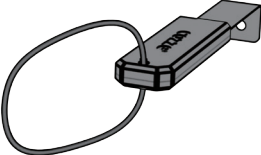

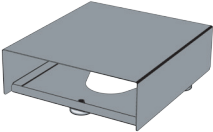
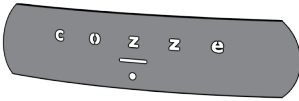
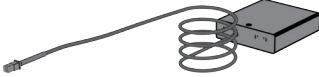
- Das Cozze Produkt wird gemäß den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Anweisungen verwendet.
- Das Cozze Produkt wird gemäß der Montageanleitung korrekt zusammgebaut.
- Das Cozze Produkt wird ordnungsgemäß gewartet und regelmäßig gereinigt.
- Das Cozze Produkt wird bei Nichtgebrauch unter einer Schutzhülle gelagert.
- Das Cozze Produkt muss an die richtige Gasart angeschlossen sein.
- Das Cozze Produkt muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Es dürfen keine nicht originalen Cozze Teile am Cozze Produkt montiert werden.
- Das Produkt darf nicht als dauerhafte Installation in unmittelbarer Nähe zum Meer, zu Schwimmbädern oder zu Spas mit Chlor gelagert werden.

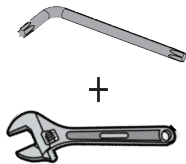
### **Reinigung und Wartung:**

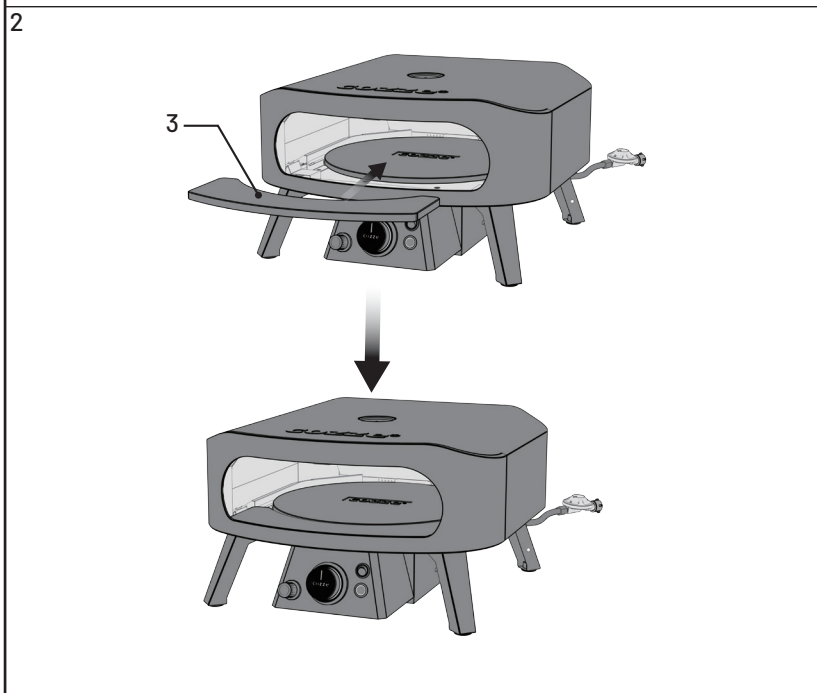
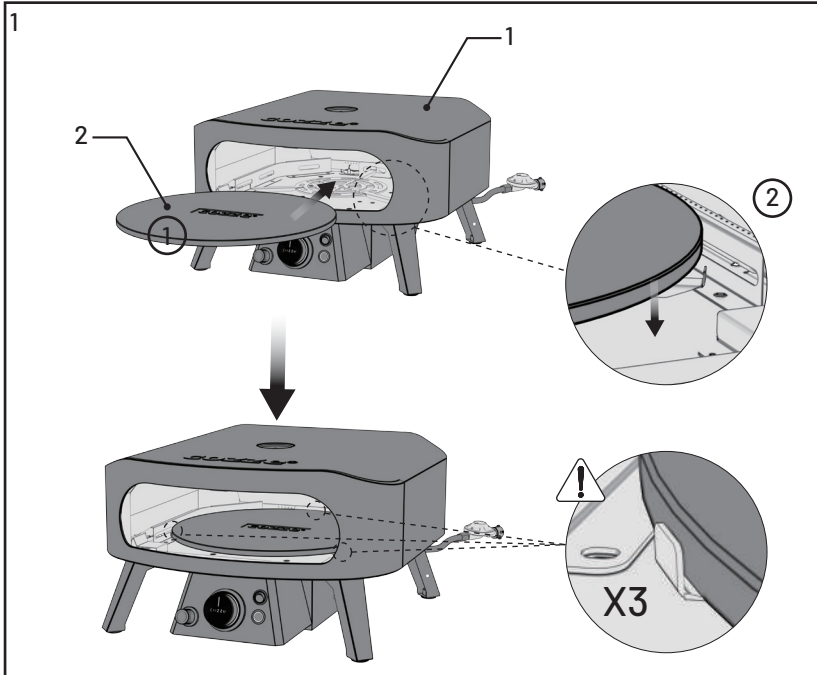
Cozze Produkte sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt, wenn sie nach jeder Verwendung ordnungsgemäß gereinigt werden.

- Die Brenneinheit in allen Cozze Öfen besteht aus Edelstahl und kann bei Bedarf mit einem Ofenreiniger gereinigt werden.
- Der Innen- und Außenbereich des Cozze Produkts muss nach der Verwendung gründlich gereinigt werden.
- Der Pizzastein sollte gereinigt werden, indem der Ofen auf maximale Temperatur erhitzt wird, um Rückstände zu verbrennen, und anschließend nach dem Abkühlen mit einer Bürste gereinigt wird.
- Edelstahlteile können mit Caramba® Multispray oder einem anderen geeigneten Mehrzwecköl zur Schmierung und zum Schutz vor Verschleiß behandelt und anschließend mit einem Baumwolltuch abgewischt werden.



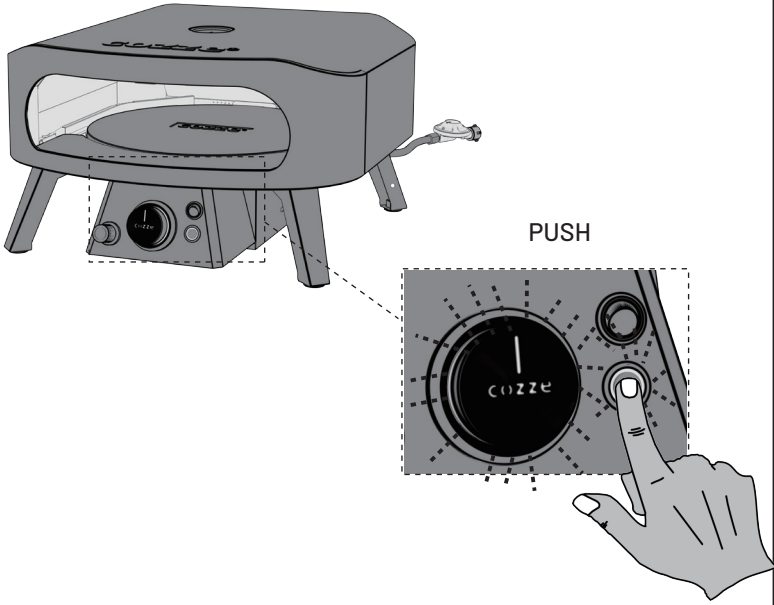
1		1pc.	5		1pc.
2		1pc.	6		1pc.
3		1pc.	7		1pc.
4		1pc.	8		1pc.



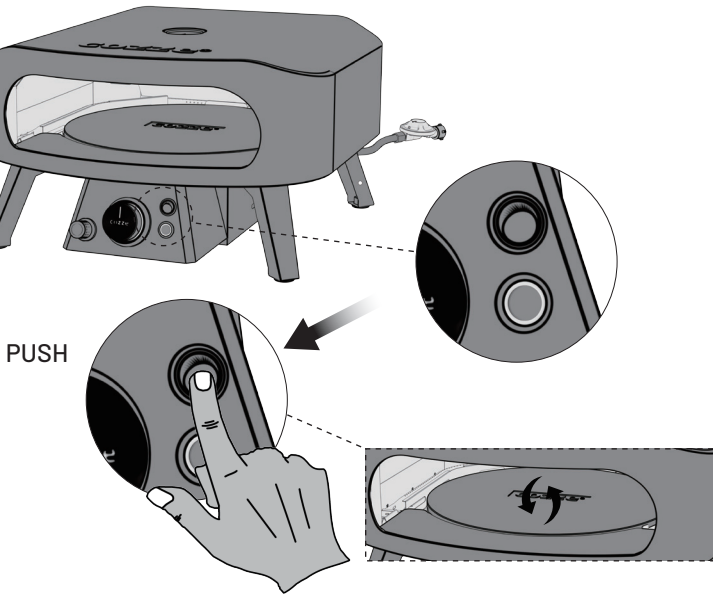




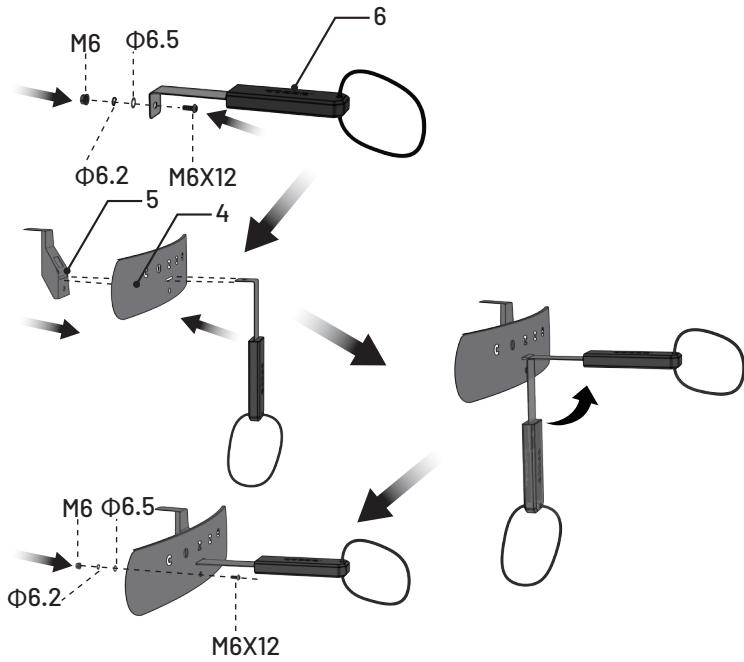
5



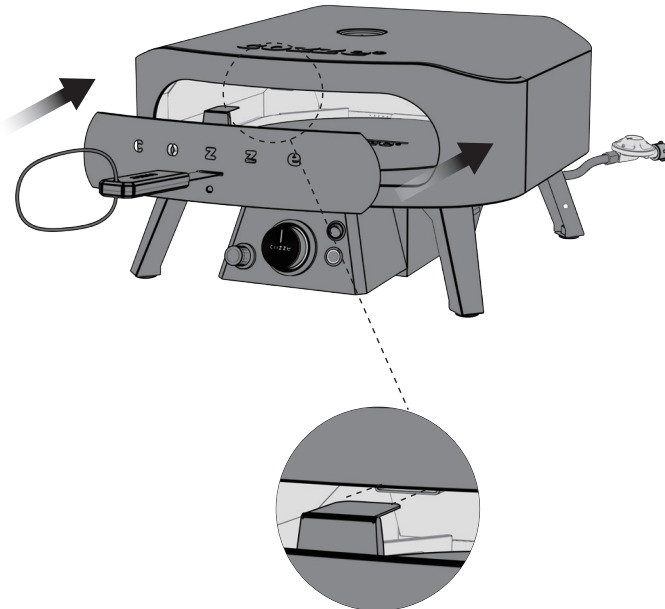
6



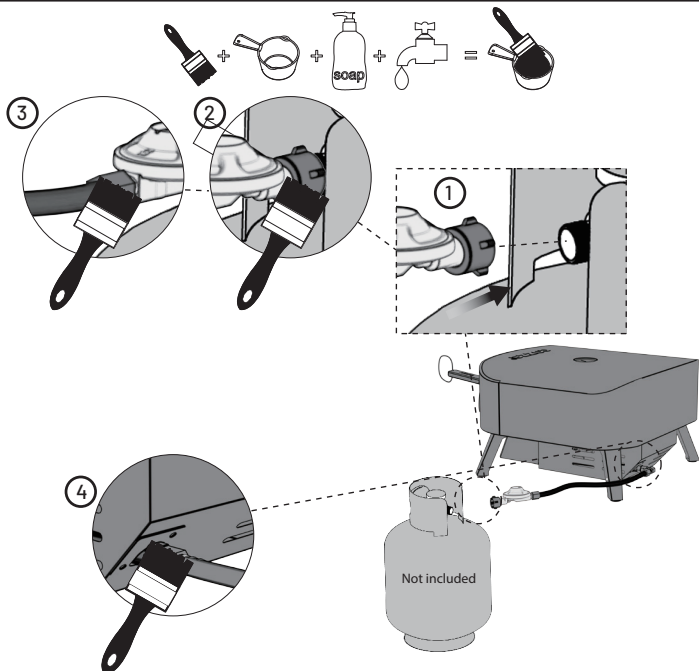
7



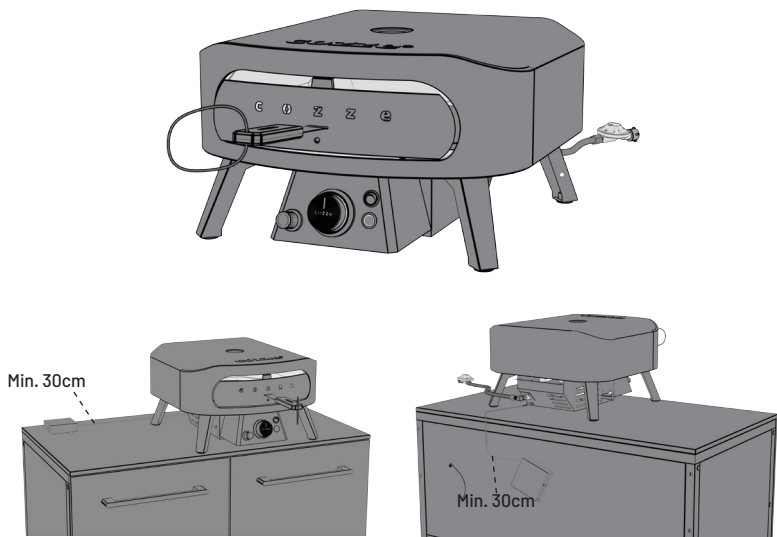
8



9



10



OK

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

**EN: CE Declaration of Conformity.** Declares the following conformity pursuant to EU directives and standards for article:  
**DE: CE-Konformitätserklärung.** Erklärt die folgende Konformität gemäß EU-Richtlinien und Normen für den Artikel: **FR : Déclaration de conformité CE.** Déclare la conformité suivante conformément aux directives et normes de l'UE pour l'article :  
**ES: Declaración de conformidad CE.** Declara que el artículo siguiente cumple las directivas y estándares de la UE: **IT: Dichiarazione di conformità CE.** Dichiara la seguente conformità alle direttive e norme UE per l'articolo: **DK : CE-overensstemmelseserklæring.** Erklærer følgende overensstemmelse i medfør af EU-direktiv samt standarder for artikel: **NO: EU-samsvarserklæring.** Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkelen: **SV: CE-intyg om överensstämmelse.** Intyggar om överensstämmelse med EU-direktiv och standarder för följande produkt: **IS: CE-samræmisýrirlýsing.** Lýsir yfir eftirfarandi samræmi samkvæmt tilskipunum og stöðlum fyrir vöruna: **PL: Deklaracja zgodności WE.** Oświadczam się, że wspomniane niżej urządzenie jest zgodne z dyrektywami i normami UE dla artykułu: **NL: CE-conformiteitsverklaring.** Verklaart de volgende conformiteit in overeenstemming met EU-richtlijnen en normen voor artikel: **PT: Declaração CE de Conformidade.** Declara a seguinte conformidade, de acordo com as diretivas UE e normas para o artigo: **ET: EÜ vastavusdeklaratsioon.** Kinnitab toote vastavuse vastavalt ELi direktiividele ja standarditele: **FI: CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus.** Vakuuttaa, että seuraava tuote täyttää EU:n direktiivien ja standardien vaatimukset: **GR: Δήλωση συμμόρφωσης CE.** Δηλώνει την ακόλουθη συμμόρφωση σύμφωνα με τις οδηγίες και τα πρότυπα της ΕΕ για το προϊόν: **RO: Declarația de conformitate CE.** Declară următoarea conformitate în conformitate cu directivele și standardele UE pentru articolul: **HR: CE izjava o sukladnosti.** U skladu s direktivama i standardima EU-a izdaje se sljedeća izjava o sukladnosti za proizvod: **BG: EO декларация за съответствие.** Декларира следното съответствие съгласно директивите и стандартите на ЕС за изделието: **LV: EK atbilstības deklarācija.** Tiek deklarēta zemāk aprakstītā atbilstība ES direktīvām un atbilstošajiem standartiem: **LT: EB atitikties deklaracija.** Deklaruoja toliau nurodytą gaminio atitiktį pagal ES direktyvas ir standartus: **SK: CE vyhlásenie o zhode.** Vyhlasuje nasledujúcu zhodu podľa smerníc EÚ a noriem pre výrobok: **SL: Izjava o skladnosti CE.** Izjavlja naslednjo skladnost v skladu z direktivami in standardi EU za izdelek: **CZ: CE prohlášení o shodě.** Prohlašuje shodu se směrnicemi EU a standardy pro následující zboží: **HU: CE megfelelősségi nyilatkozat.** Kijelenti a következő megfelelőséget a cikkre vonatkozó EU-irányelvek és szabványok szerint: **TR: CE Uygunluk Beyanı.** AB direktifleri ve madde standartları uyarınca aşağıdaki uygunluğu beyan eder:  
**HE: הצהרת תאימות CE.** מצהיר על התאימות הבאה בהתאם להנחיות והתקנים של האיחוד האירופי למאמר:  
**AR: إعلان مطابقة المواصفات الأوروبية CE** يعان المطابقة التالية وفقاً لتوجيهات ومعايير الاتحاد الأوروبي للمادة:

**Item name.:** Pizza Gas Oven **Item Brand:** Cozze

**Item 90430+90432+90440+90442+90860+90865+90870+90875+90434+90858+90437+90937+90438+90938**

**Model: CG-PZ04-XX, CG-PZ04A-XX, CG-PZ05-XX, CG-PZ05A-XX, CG-PZ04-3-XX, CG-PZ04A-3-XX, CG-PZ04B-XX**

## Directive

Gas Appliance Regulation 2016/426 EU  
 LFGB EC No. 1935/2004 – (Pizza Stone)

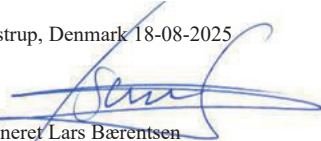
## Standards:

EN 498:2012

The authorized body below has done the following:

Notify Body	Description	Identification
DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Denmark.	Modul B: EU Type Examination	2531DP-0142
SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. (Guangzhou Branch) 198 Kezhu Road, Sciencetech Park Guangzhou Economic & Technology Development District Guangzhou, Guangdong Province, 510663 China	LFGB test report	SDHL250701167901GA

Lystrup, Denmark 18-08-2025



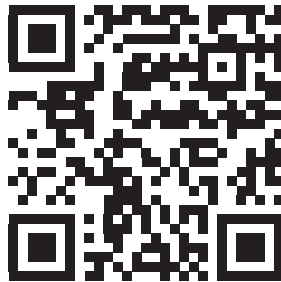
Signeret Lars Bærentsen  
 CEO

DK-8520 Lystrup  
 www.millarco.com

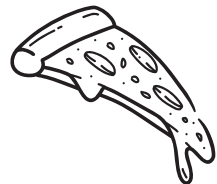
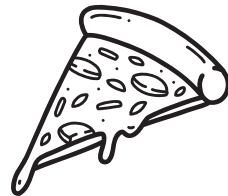


# VERBINDE DICH MIT UNS

PEPPE DEINEN FEED  
MIT TRENDS UND IDEEN AUF  
[INSTAGRAM.COM/COZZEBBQ](https://www.instagram.com/cozzebbq)



SCANNEN, UM ZU FOLGEN



BLACK EDITIONS  
BY COLLE



FINDE MEHR INSPIRATION ONLINE  
UNTER COZZEBBQ.COM

