

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH MIT IHREM NEUEN 24" PIZZAOFEN



BLACK EDITION
BY COZZE



GEBRAUCHSANWEISUNG



cozze®

GAS PIZZAOFEN

DE - BENUTZERHANDBUCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Cozze GAS PIZZAOFEN.

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Cozze entschieden haben.



ACHTUNG! ZU IHRER SICHERHEIT NUR IM FREIEN VERWENDEN.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen ordnungsgemäß installiert, montiert, gewartet und gemäß diesen Anweisungen in Betrieb genommen wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

Hinweise für den Benutzer:

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

DIE ANLEITUNG VOR GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.


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

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

BEWEGEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NICHT.

FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Model No.	90938 (CG-PZ04B-BK)				Pin No.
Appliance Name	Gas Pizzaofen 				2531DP-0142
Country of Destination	Categories	Type of Gas	Pressures (mbar)	Injector Size(mm)/ Injector Marking	Heat Input (Hs)
AT, CH, DE, SK	I3 B/P(50)	Butane(G30)/ Propane(G31)/ their mixtures	50	1,10*2	13,0 kW (946 g/H)

Manufactured by: Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark
www.cozzebbq.com
Millarco@millarco.com

Hinweise für den Benutzer:

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen ordnungsgemäß installiert, montiert und gepflegt wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

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

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

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

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

Hinweis für den Verbraucher: Für zukünftige Verwendung aufbewahren.

VERWENDUNG UND EIGENSCHAFTEN

Der Pizzaofen ist sicher und einfach zu bedienen. Die angegebenen Gase zur Verwendung sind Butan bei 28 bis 30 mbar, Propan bei 37 mbar, Butan/Propan-Gemische bei 30 mbar, Butan/Propan-Gemische bei 37 mbar und Butan/Propan-Gemische bei 50 mbar. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Pizzaofen nur mit dem richtigen Druck verwenden, für den das Gerät ausgelegt ist.

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

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

DEN STEIN NICHT über einer offenen Flamme verwenden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien bestimmt.

Das Gerät darf nicht verändert werden.

Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

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

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.

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

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

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

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

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



The pizza oven door is a mobile door for your Cozze pizza oven outdoors. Using this pizza oven door during heating can shorten the heating time by 20- 30%.

The pizza oven door **MUST** be removed after preheat for 20 minutes.

The pizza oven door **MUST** be removed when the temperature reaches 650 °C. If the temperature falls, you can install the pizza oven door again between baking pizzas, but the oven temperature must never exceed 650 °C.

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

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

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

EINSETZEN UND AUSTAUSCHEN DER BATTERIE

Um die Batterie in Ihrem Cozze Pizzaofen einzusetzen oder auszutauschen, drehen Sie den Zündknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er entfernt werden kann.

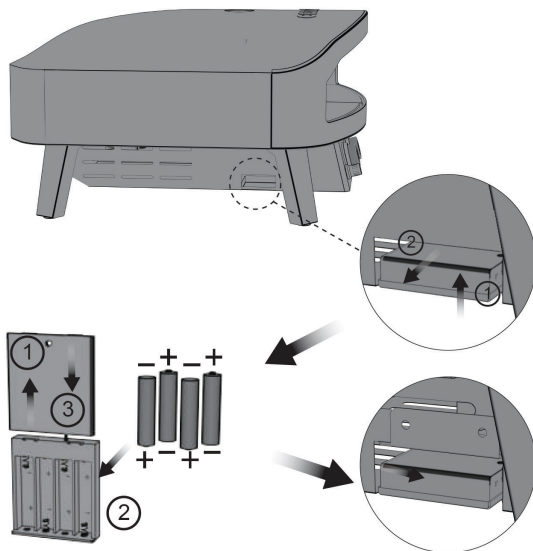
Setzen Sie die 1,5 V AA-Batterie ein oder tauschen Sie sie aus und schrauben Sie den Zündknopf wieder fest.

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

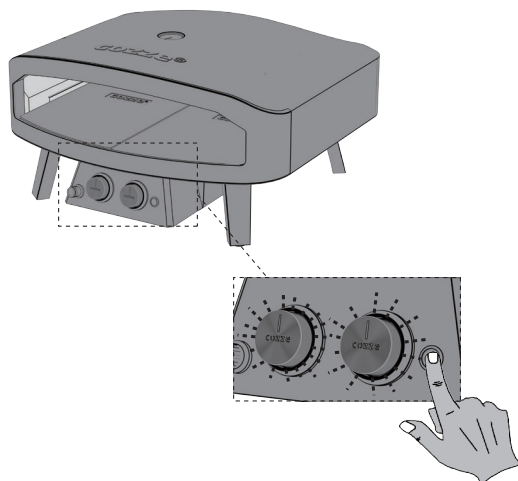


LED-LICHT

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



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



ZÜNDEN IHRES PIZZAOFEN

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

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

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

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

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

Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, trockenen Umgebung.

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

ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und muss mit einem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch angeschlossen werden. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern sowohl am Regler als auch am Gerät befestigt werden. Dieser Pizzaofen ist für den Betrieb mit einem Regler für Butan-/Propangemisch bei 50 mbar ausgelegt. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach BSEN 6129:2013 zertifiziert ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

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

AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

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

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

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

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

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

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

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

DRUCKMINDERER UND SCHLAUCH

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

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

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

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

Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen.

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

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

Kein Teil des Schlauchs darf irgendein Teil des Gerätes berühren.

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

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

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

LAGERUNG DES GERÄTES

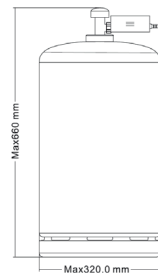
Die Lagerung eines Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt und entfernt wurde. Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, sollte es in seiner Originalverpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.

GASFLASCHE

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

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

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



REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

REINIGUNG

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

AUSSENFLÄCHE

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

KUNSTSTOFFFLÄCHEN

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

PIZZASTEIN

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

DIE BESTEN PIZZEN WERDEN IN EINEM COZZE PIZZAOFEN GEBACKEN

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

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

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

Vorgehensweise:

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

Überprüfen Sie, dass alle drei Brenner brennen.

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

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

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

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

Lassen Sie den Pizzaofen etwa 20 Minuten aufheizen. Danach ist er bereit, die köstlichsten Pizen zu backen.

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

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

Nehmen Sie die Pizza vorsichtig aus dem Ofen und legen Sie sie auf ein Schneidebrett.

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

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

Genießen Sie Ihren Pizzaofen und guten Appetit!

GARANTIE

Die Cozze-Garantie umfasst Folgendes:

2 Jahre Garantie

- Gasbrenner.
- Flammenabweiser, Brennerschutz.
- Grillroste.

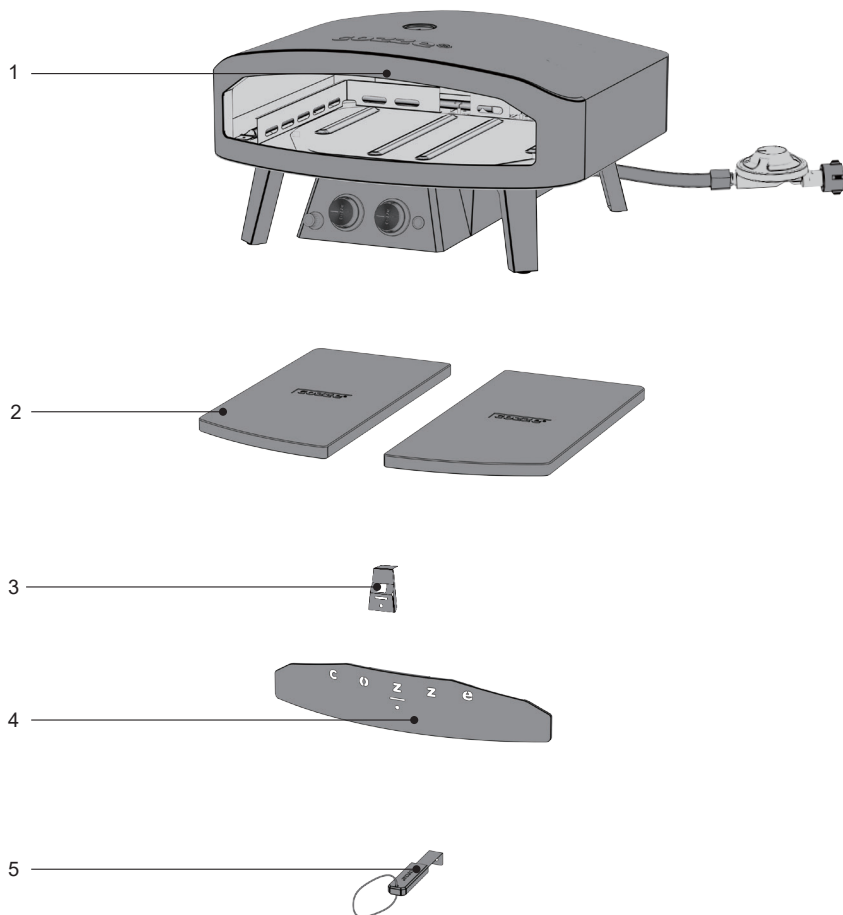
Die obige Garantie unterliegt den folgenden Bedingungen:

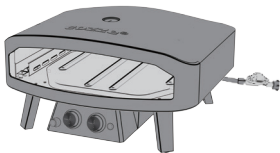
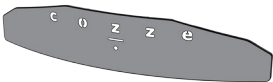

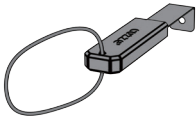

- Das Cozze-Produkt wird gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet.
- Es ist ordnungsgemäß gemäß den Anweisungen zusammengebaut.
- Es wird gewartet und regelmäßig gereinigt.
- Es wird mit einer Abdeckung geschützt aufbewahrt, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist.
- Cozze-Winterlagerung: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

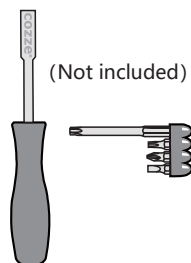
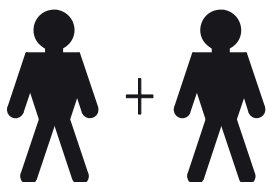
REINIGUNG:

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

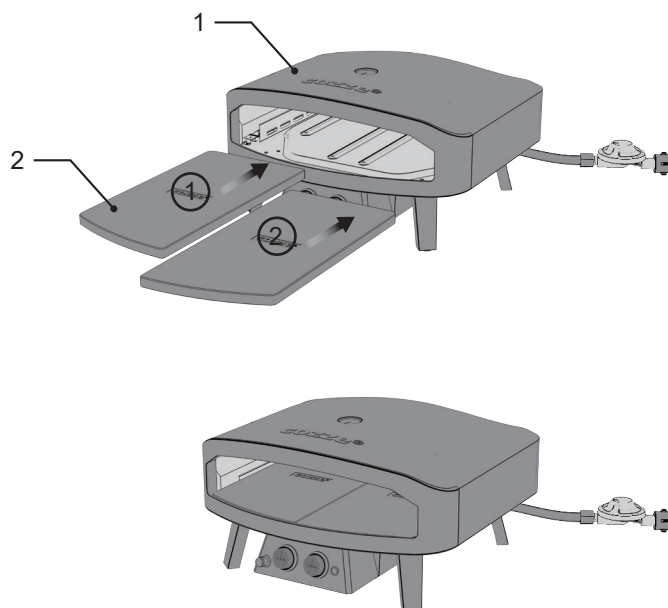
- Die Brenneinheit in allen Cozze Pizzaofen besteht aus Edelstahl und kann bei Bedarf mit Ofenreiniger gereinigt werden.
- Das Innere und Äußere des Cozze-Produkts muss nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Das Innere des Pizzaofen und der Pizzastein müssen nach dem Gebrauch mit einem Schwamm,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



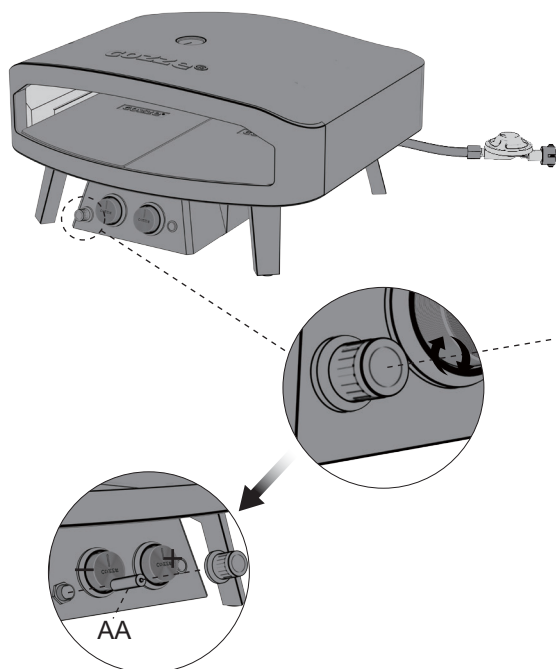
1		1pc.	4		1pc.
2		2pcs.	5		1pc.
3		1pc.			



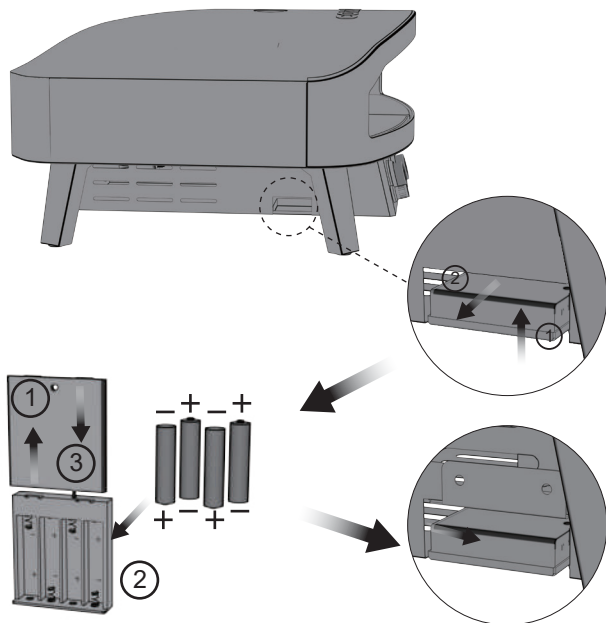
1



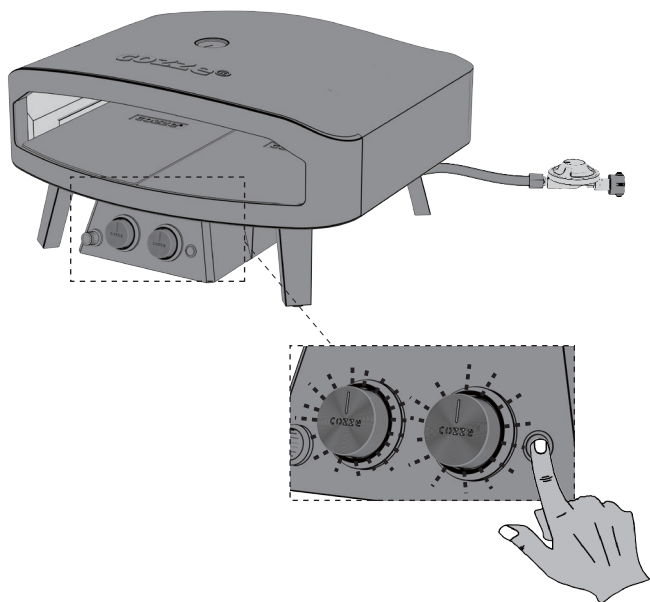
2

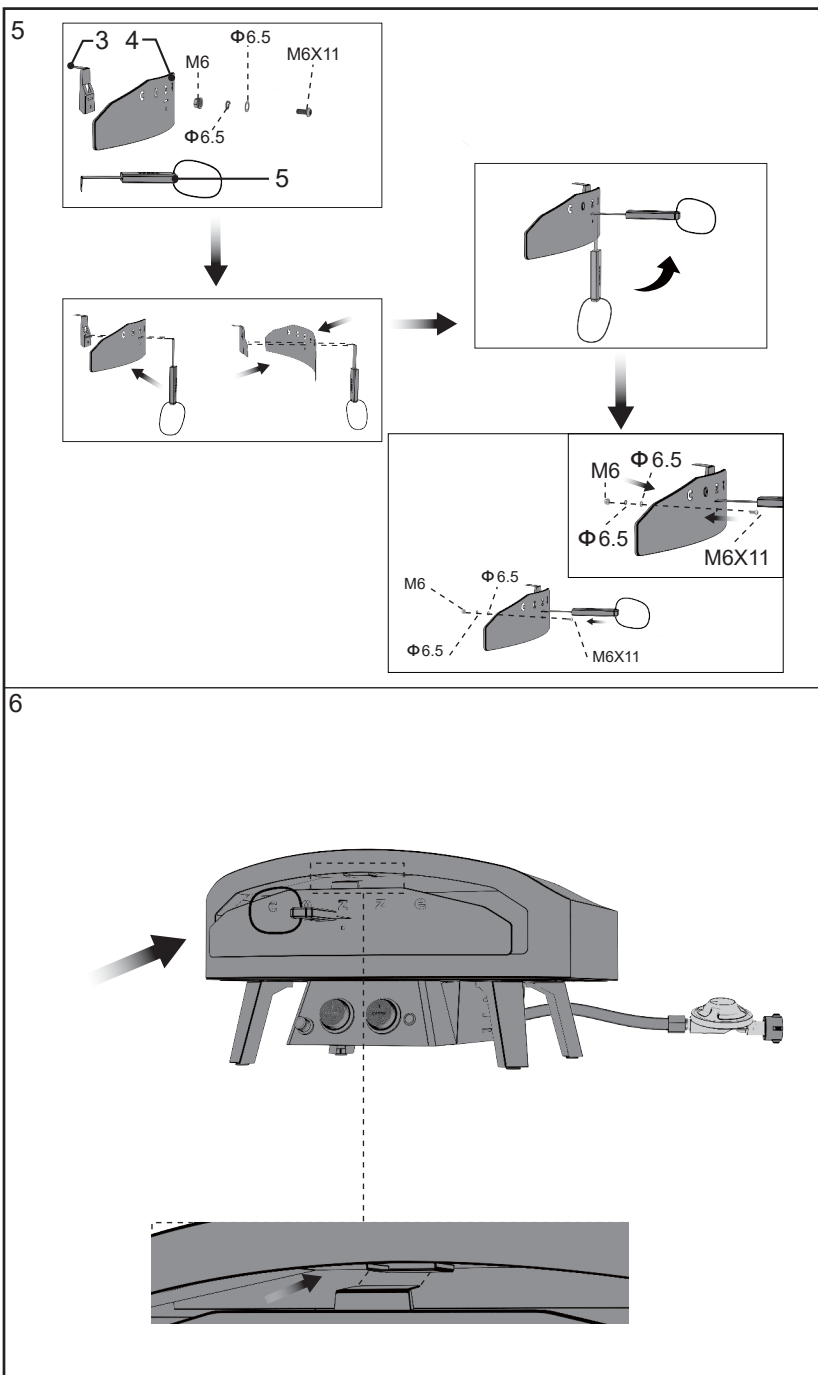


3

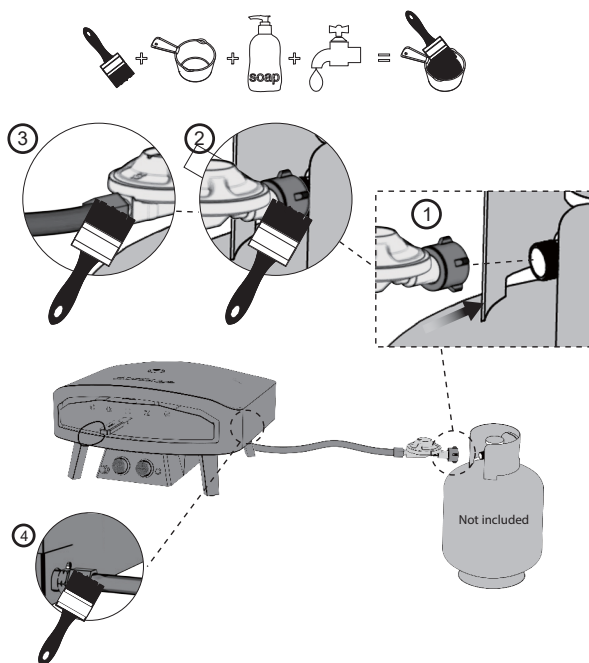


4

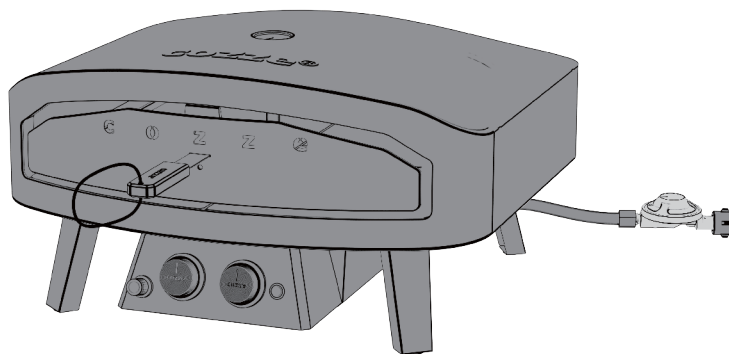




7



8



OK

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

EN: CE Declaration of Conformity. Declares the following conformity pursuant to EU directives and standards for article:
DE: CE-Konformitätserklärung. Erklärt die folgende Konformität gemäß EU-Richtlinien und Normen für den Artikel: **FR :**
Déclaration de conformité CE. Déclare la conformité suivante conformément aux directives et normes de l'UE pour l'article :
ES: Declaración de conformidad CE. Declara que el artículo siguiente cumple las directivas y estándares de la UE: **IT:**
Dichiarazione di conformità CE. Dichiara la seguente conformità alle direttive e norme UE per l'articolo: **DK : CE-**
overensstemmelseserklæring. Erklærer følgende overensstemmelse i medfør af EU-direktiv samt standarder for artikel: **NO:**
EU-samsvarserklæring. Erklærer følgende samsvar i henhold til EU-direktiver og standarder for artikkelen: **SV: CE-intyg**
om överensstämmelse. Intyggar om överensstämmelse med EU-direktiv och standarder för följande produkt: **IS: CE-**
samræmisýfirlýsing. Lýsir yfir eftirlifrandi samræmi samkvæmt tilskipunum og stöðlum fyrir vöruna: **PL: Deklaracja**
zgodności WE. Oświadczam, że wspomniane niżej urządzenie jest zgodne z dyrektywami i normami UE dla artykułu: **NL:**
CE-conformiteitsverklaring. Verklaart de volgende conformiteit in overeenstemming met EU-richtlijnen en normen voor
artikel: **PT: Declaração CE de Conformidade.** Declara a seguinte conformidade, de acordo com as diretivas UE e normas
para o artigo: **ET: EÜ vastavusdeklaratsioon.** Kinnitab toote vastavuse vastavalt ELi direktiividele ja standarditele: **FI: CE-**
vaatimustenmukaisuusvakuutus. Vakuuttaa, että seuraava tuote täyttää EU:n direktiivien ja standardien vaatimukset: **GR:**
Δηλώση 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. Prohlásuje shodu se směrnicemi EU a standardy pro následující zboží: **HU: CE megfelelőségi**
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 يعلن المطابقة التالية وفقاً لتوجيهات ومعايير الاتحاد الأوروبي للمادة:

Item name.: Pizza Gas Oven Item Brand: Cozze

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

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

Directive

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

Standards:

EN 498:2012

The authorized body below has done the following:

Notify Body	Description	Identification
DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre. Denmark.	Modul B: EU Type Examination	2531DP-0142
SGS CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. (Guangzhou Branch) 198 Kezhou Road, Scienteck 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







FINDE MEHR INSPIRATION ONLINE
UNTER COZZEBBQ.COM



Millarco International A/S
Rokhøj 26, 8520 Lystrup - Denmark
www.millarco.com
www.cozzebbq.com

cozze®